

beko

เตาอบไฟฟ้าขนาดเล็ก

คู่มือการใช้งาน



BMF30EB

TH

โปรดอ่านคู่มือนี้ก่อนเริ่มต้นการใช้งาน!

เรียน ลูกค้าผู้มีอุปการคุณ,

ขอขอบพระคุณที่ท่านเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ของ Beko เราหวังเป็นอย่างยิ่งว่าท่านจะได้รับประสิทธิภาพที่ดีที่สุดจากผลิตภัณฑ์คุณภาพสูงของเครื่องนี้ ซึ่งผลิตด้วยเทคโนโลยีอันทันสมัย โปรดอ่านคู่มือเล่มนี้และเอกสารอื่นๆ ที่มาพร้อมผลิตภัณฑ์ให้เข้าใจอย่างละเอียดก่อนเริ่มต้นการใช้งาน และเก็บไว้สำหรับใช้ในการอ้างอิงในภายหลัง

หากท่านส่งต่อผลิตภัณฑ์นี้ให้กับผู้อื่น ควรส่งมอบคู่มือเล่มนี้ไปพร้อมกับผลิตภัณฑ์ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำ และข้อมูลที่เป็นประโยชน์ทั้งหมดในคู่มือการใช้งานเล่มนี้

คู่มือการใช้งานเล่มนี้จัดทำขึ้นมาให้มีเนื้อหาครอบคลุมผลิตภัณฑ์หลายรุ่น โดยจุดที่แตกต่างกันในแต่ละรุ่นจะระบุไว้อย่างชัดเจนในคู่มือ

ความหมายของสัญลักษณ์ต่างๆ

สัญลักษณ์ที่ใช้ในหัวข้อต่างๆ ของคู่มือการใช้งานนี้มีดังต่อไปนี้:



ข้อมูลสำคัญ และเคล็ดลับที่เป็นประโยชน์เกี่ยวกับการใช้งาน



คำเตือนเกี่ยวกับสถานการณ์ที่เป็นอันตรายต่อชีวิต และทรัพย์สิน



คำเตือนเกี่ยวกับไฟฟ้าช็อต



คำเตือนเกี่ยวกับเพลิงไหม้



คำเตือนเกี่ยวกับพื้นผิวที่มีความร้อน

1 คำแนะนำที่สำคัญและคำเตือน
เพื่อความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม 4

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยทั่วไป.....4
ความปลอดภัยในการใช้กระแสไฟฟ้า.....5
ความปลอดภัยในการใช้ผลิตภัณฑ์..... 6
วัตถุประสงค์การใช้งาน..... 8
ความปลอดภัยสำหรับเด็ก.....8
การทิ้งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ที่เลิกใช้งาน..... 9
ข้อมูลเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์.....9

2 ข้อมูลทั่วไป 10

ส่วนต่างๆ ของเตาอบ..... 10
โหมดการทำงาน.....11
อุปกรณ์ที่จัดมาให้พร้อมเครื่อง..... 11
ข้อมูลทางเทคนิค.....12

3 การติดตั้ง 13

ข้อควรทราบก่อนการติดตั้ง..... 13
การติดตั้งและการเชื่อมต่อ..... 13
การเตรียมพร้อมเมื่อต้องขนย้ายเตาอบ.....14

4 การเตรียมพร้อมก่อนใช้งาน 15

เคล็ดลับการประหยัดพลังงาน..... 15
การใช้งานครั้งแรก.....15
การทำความสะอาดเตาอบครั้งแรก..... 15
การทำความร้อนครั้งแรก..... 15
เตาอบไฟฟ้า..... 15

5 การใช้ใช้งานเตาอบ 16

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการอบและการย่าง..... 16
วิธีการควบคุมการใช้งานเตาอบ..... 16
การปิดใช้งานเตาอบ..... 16

**6 การทำความสะอาดและ
การดูแลรักษา 19**

ข้อมูลทั่วไป.....19
การทำความสะอาดแผงควบคุม..... 19
การทำความสะอาดเตาอบ..... 19
การเปลี่ยนหลอดไฟในเตาอบ..... 20

7 การแก้ไขปัญหา 21

1 คำแนะนำที่สำคัญและคำเตือนเพื่อความปลอดภัยและสิ่งแวดล้อม

คำแนะนำด้านความปลอดภัยต่อไปนี้ เป็นข้อแนะนำที่สำคัญเพื่อช่วยป้องกันการบาดเจ็บหรือความเสียหายต่อทรัพย์สินที่อาจเกิดขึ้นได้ หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้จะทำการรับประกันสินค้าถือเป็นโมฆะ:

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยทั่วไป

- อุปกรณ์นี้สามารถใช้งานได้โดยเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือจิตใจ หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์หรือความรู้ก็ต่อเมื่อได้รับการดูแลอย่างใกล้ชิด หรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
อย่าปล่อยให้เด็กเล่นอุปกรณ์นี้เป็นอันตราย และไม่ควรให้เด็กทำความสะอาดหรือดูแลรักษาอุปกรณ์นี้โดยที่ไม่มีผู้ใหญ่คอยให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด
- อุปกรณ์นี้ไม่ได้ถูกออกแบบสำหรับการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก ๆ) ที่มีความบกพร่องทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือจิตใจ หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์หรือความรู้ เว้นแต่ว่าจะมีผู้ที่คอยให้การดูแล หรือแนะนำอย่างใกล้ชิด
ควรดูแลเด็กอย่างใกล้ชิดเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กเล่นอุปกรณ์นี้

- หากส่งต่อผลิตภัณฑ์นี้ให้กับผู้อื่น เพื่อนำไปใช้งานแบบส่วนตัว หรือขายต่อ เป็นเครื่องมือสอง ขอให้ท่านส่งมอบคู่มือการใช้งาน ฉลากผลิตภัณฑ์ รวมถึงเอกสารประกอบ และชิ้นส่วนอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องทั้งหมดไปพร้อมกับผลิตภัณฑ์
- ขั้นตอนการติดตั้งและการซ่อมแซมจะต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการที่ได้รับการแต่งตั้งเสมอ ทางบริษัทฯ ไม่รับผิดชอบความเสียหายที่เกิดจากการดำเนินการโดยบุคคลที่ไม่ได้รับอนุญาต ซึ่งอาจทำให้การรับประกันสินค้าถือเป็นโมฆะ ก่อนติดตั้งเครื่อง โปรดอ่านคำแนะนำอย่างละเอียด
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ หากผลิตภัณฑ์ชำรุดหรือพบเห็นร่องรอยความเสียหายใดๆ
- โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดสวิตช์ปุ่มเลือกฟังก์ชันทุกครั้งหลังการใช้งาน

ความปลอดภัยในการใช้กระแสไฟฟ้า

- หากผลิตภัณฑ์ทำงานผิดปกติ ให้หยุดใช้งาน จนกว่าจะนำไปซ่อมแซมกับทางศูนย์บริการที่ได้รับบริการแต่งตั้ง ไม่เช่นนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต!
- เชื่อมต่อผลิตภัณฑ์เข้ากับเต้าเสียบปลั๊กไฟ/สายไฟที่มีการเชื่อมต่อสายดิน และมีแรงดันไฟฟ้าและการป้องกันตามมาตรฐานที่กำหนดไว้ใน “ข้อมูลทางเทคนิค” การติดตั้งสายดินจะต้องดำเนินการโดยช่างไฟที่มีความชำนาญ ไม่อาจใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีหรือไม่มีตัวแปลงไฟฟ้าก็ตาม ทางบริษัทจะไม่รับผิดชอบความเสียหายที่เกิดจากการใช้ผลิตภัณฑ์โดยไม่เชื่อมต่อสายดินอย่างถูกต้องตามมาตรฐานที่กำหนด
- ห้ามทำความสะอาดผลิตภัณฑ์โดยฉีดพ่นหรือราดน้ำใส่ตัวเครื่อง! ไม่เช่นนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้!
- ห้ามจับปลั๊กขณะมือเปียก! ห้ามถอดปลั๊กโดยการดึงกระชากจากสายไฟ ขณะถอดปลั๊กให้ใช้มือจับที่หุ้มปลั๊กเท่านั้น
- ต้องถอดปลั๊กของเตาอบให้เรียบร้อยทุกครั้ง ก่อนทำการติดตั้ง ดูแลรักษา ทำความสะอาด และซ่อมแซมเครื่อง
- หากสายไฟชำรุด จะต้องเปลี่ยนสายไฟเส้นใหม่กับทางบริษัทผู้ผลิต ศูนย์บริการหรือช่างซ่อมที่มีความชำนาญ เพื่อป้องกันการเกิดอันตราย
- ต้องติดตั้งเตาอบไว้ตรงบริเวณที่ห้ามสามารถตัดกระแสไฟฟ้าจากแหล่งจ่ายไฟให้กับตัวเครื่องได้อย่างสะดวก ต้องมีการแยกหน้าสัมผัสด้วยสวิตช์ที่ติดตั้งอยู่ในระบบการเดินไฟแบบติดตั้งถาวรอย่างถูกต้องตามกฎหมายสำหรับการก่อสร้าง
- พื้นผิวด้านหลังของเตาอบจะร้อนขึ้นขณะใช้งาน จึงต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าจุดเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าไม่ได้สัมผัสกับพื้นผิวด้านหลังของตัวเครื่อง ไม่เช่นนั้นจุดเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าอาจเสียหายได้
- อย่าปล่อยให้สายไฟเข้าไปติดอยู่ที่ระหว่างประตูเตาและตัวเครื่อง และห้ามลากสายไฟพาดผ่านพื้นผิวที่มีความร้อน ไม่เช่นนั้นฉนวนหุ้มสายไฟอาจละลาย และส่งผลให้เกิดเพลิงไหม้เนื่องจากไฟฟ้าลัดวงจร
- งานใดก็ตามที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์และระบบไฟฟ้า จะต้องดำเนินการโดยช่างที่มีความชำนาญและได้รับการแต่งตั้งจากทางบริษัท

- ในกรณีที่เกิดความเสียหายขึ้นมา ให้ปิดสวิตช์เครื่อง และตัดกระแสไฟฟ้าจากแหล่งจ่ายไฟโดยใช้อุปกรณ์ตัดไฟภายในบ้าน
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฟิวส์ที่ใช้มีอัตรากระแสไฟฟ้าที่สอดคล้องกับผลิตภัณฑ์นี้
- ก่อนถอดปลั๊กเตาอบออกจากเต้าเสียบปลั๊กไฟ ให้ปิดสวิตช์ควบคุมการทำงานก่อน จากนั้นจึงค่อยถอดปลั๊กไฟ ขณะถอดปลั๊กให้ใช้มือจับที่หัวปลั๊กเสมอ ห้ามถอดปลั๊กโดยการกระชากที่สายไฟ

ความปลอดภัยในการใช้ผลิตภัณฑ์

- **คำเตือน:** เตาอบและชิ้นส่วนอุปกรณ์ที่สามารถเชื่อมจับได้จะร้อนขึ้นระหว่างการใช้งาน ควรใช้งานอย่างระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสลดลดทำความร้อน ควรกันเด็กที่มีอายุต่ำกว่า 8 ปีให้อยู่ห่างจากเตาอบ เว้นแต่อาจจะมีผู้ปกครองดูแลอย่างใกล้ชิด
- ห้ามใช้เตาอบเมื่อความสามารถในการตัดสินใจและการทำงานของท่านลดลง อันเนื่องมาจากการดื่มแอลกอฮอล์ หรือการรับประทานยาบางชนิด
- โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อใช้เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในการทำอาหารด้วยเตาอบไฟฟ้า เนื่องจากแอลกอฮอล์สามารถระเหยกลายเป็นไอเมื่ออยู่ในอุณหภูมิสูง ซึ่งอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้ เพราะเมื่อไอระเหยสัมผัสกับพื้นผิวที่มีความร้อนจะสามารถเกิดไฟลุกไหม้ได้
- **อันตรายจากอาหารเป็นพิษ:** อย่างวางอาหารทิ้งไว้ในเตาอบนานเกิน 1 ชั่วโมง ไม่ว่าจะก่อนหรือหลังทำอาหาร ไม่เช่นนั้นอาจส่งผลกระทบต่ออาหารเป็นพิษ หรือเจ็บป่วยได้
- ห้ามใส่อาหารที่มีขนาดใหญ่เกินไป หรือเครื่องใช้ที่เป็นโลหะเข้าไปในเตาอบไฟฟ้า เพราะอาจทำให้เกิดไฟไหม้ หรือไฟฟ้าช็อตได้
- อาหารที่วางบนถาดอาหาร S3/๓:๒กรงบึงอย่างต้องมีน้ำหนักไม่เกิน 3.0 กิโลกรัม
- ห้ามวางวัตถุไวไฟใกล้กับเตาอบ เนื่องจากด้านข้างของเตาอบจะมีความร้อนสูงระหว่างการใช้งาน
- ห้ามวางวัสดุต่อไปนี้ไว้ในเตาอบ: กระดาษแข็ง พลาสติก กระดาษ หรือวัสดุที่คล้ายกัน
- ขณะใช้งาน เตาอบจะมีความร้อนสูง โปรดใช้งานอย่างระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสลดลดทำความร้อนภายในเตาอบ
- ห้ามวางอุปกรณ์ทำอาหาร หรือถาดอบไว้บนแผงกระจกของประตูเตา
- อย่าให้มีวัตถุใดๆ ปิดกั้นช่องระบายอากาศทั้งหมดของเตาอบ
- ห้ามใช้เตาอบในการอุ่นอาหารบรรจุกระป๋องหรือโหลแก้วที่ปิดฝาไว้ เนื่องจากแรงดันสะสมในกระป๋องหรือโหลแก้วอาจทำให้เกิดการระเบิดได้

- การใช้อุปกรณ์เสริมที่ทางบริษัทผู้ผลิตไม่ได้แนะนำไว้ อาจทำให้เกิดอันตรายหรือได้รับบาดเจ็บได้
- อย่างวางถาดอบ จานอบ หรือแผ่นอะลูมิเนียมพวยล์ที่พื้นด้านล่างในเตาอบโดยตรง ความร้อนสะสมอาจทำให้พื้นด้านล่างของเตาอบเสียหายได้
- พื้นผิวที่สามารถเอื้ออำนวยได้ของเตาอบจะมีความร้อนสูง ห้ามสัมผัสพื้นผิวที่มีความร้อน
- โปรดอ่านข้อมูลเกี่ยวกับการติดตั้งอย่างละเอียด เตาอบไฟฟ้าเครื่องนี้มีความร้อนสูงขณะใช้งาน จึงห้ามนำไปติดตั้งแบบปิดกั้น
- เตาอบไฟฟ้ารุ่นนี้ถูกออกแบบมาสำหรับการใช้งานในครัวเรือน และในสถานที่ที่คล้ายกัน เช่น:
 - ห้องเตรียมอาหารสำหรับพนักงาน เช่น ภายในร้านค้า สำนักงาน และสถานที่ทำงานอื่นๆ
 - ฟาร์ม
 - การใช้งานโดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล และที่พักอาศัยอื่นๆ
 - ที่พักที่มีการเตรียมอาหารเข้าให้
- **คำเตือน:** เมื่อใช้เตาอบซ้ำหลายรอบ ควรพักเครื่องตามระยะเวลาที่เหมาะสมเพื่อให้เครื่องได้ระบายความร้อน
- ห้ามปิดคลุมเตาอบขณะที่เตาอบกำลังทำงาน
- ห้ามใช้น้ำยากำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรง หรือที่บูดที่ทำจากโลหะและมีความคมในการทำความสะอาดแผงกระจกของประตูเตา เพราะจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยขีดข่วน ซึ่งอาจส่งผลให้กระจกแตกได้
- ห้ามใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดระบือน้ำในการทำความสะอาดเตาอบ เพราะอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้หากแผงกระจกของประตูเตาหลุดออกมา หรือแตกร้าว
- ใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งขณะวางหรือนำภาชนะใส่อาหารออกจากเตาอบที่กำลังร้อนอยู่
- วางกระดาษรองอบลงในภาชนะทำอาหารหรือบนอุปกรณ์เสริมของเตาอบ (เช่น ถาดตะแกรงย่าง ฯลฯ) พร้อมกับอาหาร จากนั้นใส่ทั้งหมดนี้เข้าไปในเตาอบที่อุ่นเตาไว้แล้ว ควรตัดกระดาษรองอบที่เกินออกมาออกอุปกรณ์เสริม หรือภาชนะทำอาหาร เพื่อป้องกันไม่ให้กระดาษสัมผัสกับขดลวดทำความร้อนของเตาอบ และห้ามใช้กระดาษรองอบภายใต้อุณหภูมิการทำงานที่สูงเกินกว่าอุณหภูมิที่กำหนดไว้สำหรับกระดาษรองอบ อย่างวางกระดาษรองอบไว้ที่พื้นด้านล่างของเตาอบโดยตรง

- **คำเตือน:** ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟในเตาอบ ต้องแน่ใจว่าได้ถอดปลั๊กของเตาอบหรือปิดเบรกเกอร์แล้ว เพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้าช็อต
- ห้ามติดตั้งเตาอบไฟฟ้าไว้หลังบานประตูที่ใช้สำหรับตากแห้งเพื่อป้องกันการเกิดความร้อนที่สูงเกินไป
- ต้องตั้งวางเตาอบไว้บนพื้นโดยตรง ห้ามวางไว้บนฐานรอง หรือแท่นวาง
- เตาอบเครื่องนี้ไม่ได้ถูกออกแบบมาให้ควบคุมการทำงานโดยใช้อุปกรณ์ตั้งเวลากายนอก หรือระบบควบคุมการทำงานระยะไกล

การป้องกันอันตรายที่อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้!

- โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าการเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าทั้งหมดมีความปลอดภัยและได้มาตรฐานเพื่อป้องกันการเกิดประกายไฟ
- ห้ามใช้สายไฟ หรือสายเชื่อมต่อที่ชำรุด
- โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าของเหลวหรือความชื้นไม่สามารถเข้าถึงจุดเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้าได้

วัตถุประสงค์การใช้งาน

- ผลิตภัณฑ์นี้ถูกออกแบบมาสำหรับการใช้งานในครัวเรือน หากนำไปใช้งานในเชิงพาณิชย์ จะทำให้การรับประกันเป็นโมฆะ
- ห้ามนำผลิตภัณฑ์ไปใช้งานที่ระเหยง่าย เผลียงสวน ฯลฯ
- **ข้อควรระวัง:** เตาอบรุ่นนี้ใช้สำหรับการทำอาหารเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นๆ เช่น ทำให้ห้องอุ่นขึ้น
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ในการอุ่นจานรองตะแกรงไฟฟ้าเข็ดมือ ไฟฟ้าเข็ดจาน ฯลฯ โดยแขวนไว้ที่มือจับประตูตา และห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ในการทำให้อุ่นขึ้น
- ทางบริษัทผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆ ที่เกิดจากการใช้งานอย่างไม่เหมาะสม หรือความผิดพลาดในการจัดการ
- ท่านสามารถใช้เตาอบในการละลายอาหารแช่แข็งอบขนมหรืออาหาร หรือปิ้งย่างอาหารได้

ความปลอดภัยสำหรับเด็ก

- **คำเตือน:** ชิ้นส่วนที่สามารถเอื้อมจับได้อาจร้อนขึ้นระหว่างการใช้งาน ควรกันเด็กเล็กให้อยู่ห่างจากเตาอบ
- วัสดุที่ใช้ในการบรรจุเตาอบเป็นอันตรายต่อเด็ก โปรดเก็บวัสดุเหล่านี้ให้พ้นมือเด็ก และทั้งบรรจุภัณฑ์ทุกชิ้นอย่างถูกวิธีตามมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อม

- ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นอันตรายต่อเด็ก
อย่าให้เด็กอยู่ใกล้ผลิตภัณฑ์ขณะใช้งาน และ
ห้ามปล่อยให้เด็กเล่นผลิตภัณฑ์
- ห้ามวางสิ่งของใดๆ ไว้บนเครื่องใช้ไฟฟ้าที่
เด็กอาจเอื้อมถึงได้
- ขณะเปิดประตูเต้าค้ำงไว้ ห้ามวางของหนัก
บนประตู และห้ามให้เด็กนั่งบนประตู ไม่นั่งนั้น
เตาอบอาจพลิกคว่ำหรือบานพับประตูอาจ
เสียหายได้

การทิ้งผลิตภัณฑ์เครื่องเก่า

ความสอดคล้องกับระเบียบตามข้อกำหนด
WEEE และการกำจัดซากผลิตภัณฑ์



ผลิตภัณฑ์นี้มีความสอดคล้องกับข้อกำหนดของ
EU WEEE Directive (2012/19/EU)
ผลิตภัณฑ์นี้มีสัญลักษณ์การจัดประเภทสำหรับ
ซากเครื่องใช้ไฟฟ้าและอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์
(WEEE)

ผลิตภัณฑ์เครื่องนี้ได้รับการผลิตมาจากชิ้นส่วน
และวัสดุคุณภาพสูง ซึ่งสามารถนำกลับมาใช้ใหม่
และเหมาะสำหรับการรีไซเคิล ห้ามนำผลิตภัณฑ์นี้
ไปกำจัดร่วมกับขยะทั่วไปภายในบ้านและขยะ
ประเภทอื่นเมื่อหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรส่ง
ผลิตภัณฑ์เครื่องนี้ไปยังแหล่งรวบรวมขยะ
สำหรับการรีไซเคิลอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าและ
อิเล็กทรอนิกส์ หากต้องการค้นหาแหล่ง
รวบรวมขยะเหล่านี้ โปรดติดต่อหน่วยงาน
เทศบาลในเขตพื้นที่ของท่าน

ความสอดคล้องกับระเบียบตาม ข้อกำหนด RoHS

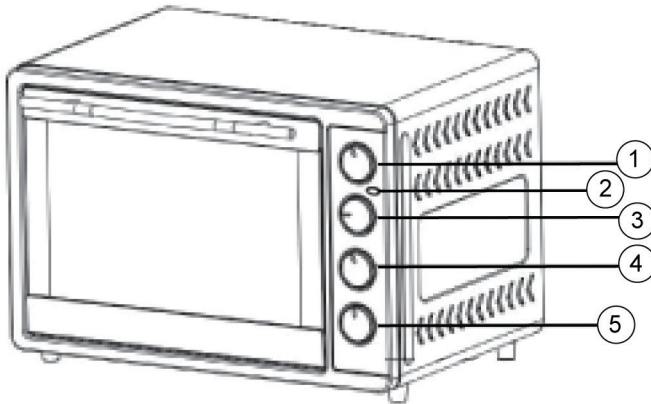
ผลิตภัณฑ์ที่ท่านเลือกซื้อมีความสอดคล้องกับ
ข้อกำหนดของ EU RoHS Directive (2011/
65/EU) ซึ่งไม่มีส่วนประกอบที่เป็นอันตรายและ
วัสดุที่ห้ามใช้ตามที่ระบุไว้ในข้อกำหนด

ข้อมูลเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์

- บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์เครื่องนี้ผลิต
มาจากวัสดุที่สามารถรีไซเคิลได้ตามกฎระเบียบ
ด้านสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ ห้ามกำจัดบรรจุภัณฑ์
ร่วมกับขยะมูลฝอยตามบ้านเรือน หรือขยะ
ประเภทอื่น ควรนำส่งบรรจุภัณฑ์ไปยังจุด
รวบรวมขยะที่กำหนดไว้โดยหน่วยงานเทศบาล
ในเขตพื้นที่ของท่าน

2 ข้อมูลทั่วไป

ส่วนต่างๆ ของเตาอบ



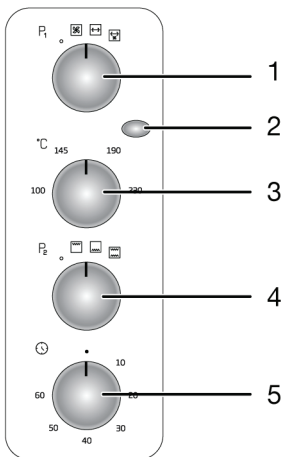
1 ปุ่มเลือกฟังก์ชัน-1

2 ไฟแสดงสถานะการเปิด/ปิดเครื่อง

3 ปุ่มปรับอุณหภูมิ

4 ปุ่มเลือกฟังก์ชัน-2

5 ปุ่มตั้งเวลา



1 ปุ่มเลือกฟังก์ชัน-1

2 ไฟแสดงสถานะการเปิด/ปิดเครื่อง

3 ปุ่มปรับอุณหภูมิ

4 ปุ่มเลือกฟังก์ชัน-2

5 ปุ่มตั้งเวลา

โหมดการทำงาน

ลำดับของโหมดการทำงานที่แสดงไว้ในที่นี้อาจแตกต่างไปจากการจัดเรียงลำดับบนเตาอบจริง

i ท่านสามารถใช้โหมดการทำงานที่อยู่ในปุ่มเลือกฟังก์ชัน-1 และปุ่มเลือกฟังก์ชัน-2 ร่วมกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของอาหาร



การย่างแบบหมุน + พัดลม

มอเตอร์พัดลม และมอเตอร์สำหรับการย่างแบบหมุนจะทำงาน เหมาะสำหรับการย่างเนื้อสัตว์ขนาดเล็กและขนาดปานกลาง



การย่างแบบหมุน

ฟังก์ชันนี้จะทำงานเฉพาะมอเตอร์สำหรับการย่างแบบหมุนเท่านั้น



ขดลวดทำความร้อนด้านล่าง

ฟังก์ชันนี้เตาอบจะทำความร้อนเฉพาะด้านล่าง เหมาะสำหรับอาหารที่ต้องการความเกรียมเฉพาะด้านล่าง



ขดลวดทำความร้อนด้านบน + ขดลวดทำความร้อนด้านล่าง

ฟังก์ชันนี้เตาอบจะทำความร้อนทั้งด้านบนและด้านล่างพร้อมกัน เหมาะสำหรับการทำเค้กโดยใช้แม่พิมพ์อบขนมอบชนิดต่างๆ และสตูว์ ซึ่งเป็นการทำอาหารโดยใช้กาดเดียว



ขดลวดทำความร้อนด้านบน

ฟังก์ชันนี้เตาอบจะทำความร้อนเฉพาะด้านล่าง เหมาะสำหรับอาหารที่ต้องการความเกรียมเฉพาะด้านบน



พัดลม

เตาอบจะไม่ทำความร้อน ฟังก์ชันนี้จะทำงานเฉพาะพัดลม (พัดลมอยู่ที่พื้นด้านล่างหลัง)

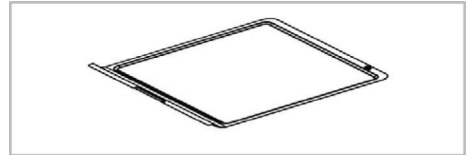
อุปกรณ์ที่จัดมาให้พร้อมเครื่อง

i อุปกรณ์ต่างๆ ที่จัดมาให้อาจแตกต่างกันไปในแต่ละรุ่นของผลิตภัณฑ์ อุปกรณ์บางอย่างในคู่มือนี้อาจไม่ได้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ของท่าน

1. คุ่มือการใช้งาน

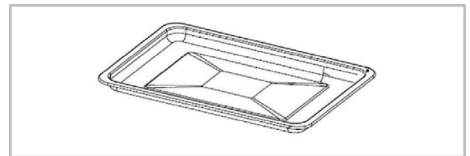
2. กาดรองเศษอาหาร

ใช้สำหรับรองหยดน้ำมัน หรือเศษนมแข็ง



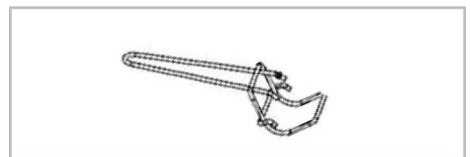
3. กาดอบ

ใช้สำหรับการนึ่งย่างแบบไพนอน และการอบเนื้อสัตว์ เปิดได้ ปลา และอาหารชนิดอื่นๆ



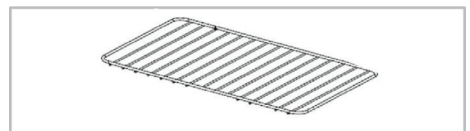
4. ต้มจับตะไกรง/กาดอบ

ใช้สำหรับการจับตะไกรงหรือกาดอบอาหาร ขณะนำออกมาจากเตาอบ



5. ตะแกรงนึ่งย่าง

ใช้สำหรับการนึ่งขนมปัง อบขนม และทำอาหารทั่วไปโดยใช้หมอบ และกาดอบแบบมาตรฐาน



6. แกนเสียบบึงย่างแบบหมุน

ใช้สำหรับการย่างเนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ และเปิดได้



7. ที่จับแกนเสียบบึงย่างแบบหมุน

ใช้สำหรับช่วยยกแกนเสียบบึงย่างแบบหมุนออกมาจากเตาอบ



ข้อมูลทางเทคนิค



ขนาดตัวเครื่องภายนอก (สูง / กว้าง / ลึก)	347 มม. / 505 มม. / 320 มม.
แรงดันไฟฟ้า / ความถี่กระแสไฟฟ้า	220-240 โวลต์ ~ 50/60 เฮิรตซ์
อัตราการกินไฟทั้งหมด	1,500 วัตต์
ชนิดของสายไฟ/ขนาดหน้าตัด	ขั้วต่อ H05RR-F 3 x 1 ตร.มม.
ประเภทของเตาอบ	เตาอบระบบพัดลมกระจายความร้อน
ความจุของเตาอบสุทธิ [#]	30 ลิตร

i ข้อมูลทางเทคนิคอาจมีการเปลี่ยนแปลง โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า ทั้งนี้ เพื่อเป็นการปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์

i ภาพประกอบที่นำมาแสดงในคู่มือนี้เป็นเพียงภาพแบบร่าง และอาจมีรูปทรงที่แตกต่างไปจากผลิตภัณฑ์ของท่าน

i ค่าตัวเลขที่ระบุไว้บนฉลากผลิตภัณฑ์ หรือในเอกสารที่แนบมาให้เป็นข้อมูลที่ มาจากการวัดผลในห้องปฏิบัติการตาม มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ค่าเหล่านี้จึงอาจ มีการเปลี่ยนแปลงไปตามลักษณะการใช้งาน และสภาวะแวดล้อมที่ใช้งานจริง

ตารางแสดงระยะเวลาการทำอาหาร

เมนูอาหาร	อุปกรณ์ที่ใช้ ในเตาอบ	ตำแหน่งของตะแกรง 	อุณหภูมิ การทำอาหาร (°C)	ระยะเวลาการทำอาหาร (เวลาโดยประมาณเป็นนาที) 	การอบลมร้อน
ขนมปัง	ตะแกรงบึงย่าง	2	230	8-10 นาที	×
ปีกไก่ย่าง	ถาดอบ	2	180	25-30 นาที	✓
สุกกี	ถาดอบ	2	230	12-15 นาที	✓
เค้กอบใน แม่พิมพ์	ตะแกรงบึงย่าง	1	180	20-25 นาที	×
เค้กอบในถาด	ถาดอบ	2	180	18-23 นาที	×

3 การติดตั้ง

สำหรับการติดตั้งผลิตภัณฑ์ โปรดติดต่อ ศูนย์บริการใกล้บ้านท่าน

โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าภายในบ้านของท่าน มีการติดตั้งระบบไฟฟ้าหรือระบบแก๊สเป็นที่เรียบร้อยแล้วก่อนติดต่อศูนย์บริการให้ทำการติดตั้งผลิตภัณฑ์ให้กับท่าน หากยังไม่มี โปรดติดต่อช่างไฟหรือช่างติดตั้งระบบแก๊สให้ดำเนินการในส่วนนี้ให้พร้อมก่อน

ทางบริษัทจะไม่รับผิดชอบความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งผลิตภัณฑ์โดยบุคคลที่ไม่ได้รับอนุญาต ซึ่งอาจทำให้การรับประกันสินค้าถือเป็นโมฆะ:

i การเตรียมพร้อมสถานที่และการติดตั้งระบบไฟฟ้าสำหรับผลิตภัณฑ์เป็นความรับผิดชอบของลูกค้า

! ต้องติดตั้งผลิตภัณฑ์ที่เครื่องนี้ให้ถูกต้องตามมาตรฐานเกี่ยวกับงานไฟฟ้าในเขตพื้นที่ของท่าน

! ก่อนทำการติดตั้ง ให้ตรวจสอบด้วยสายตาว่าผลิตภัณฑ์มีร่องรอยความเสียหายหรือไม่ หากมี ห้ามติดตั้งผลิตภัณฑ์นี้เป็นอันตราย เพราะผลิตภัณฑ์ที่ชำรุดอาจเป็นอันตรายต่อผู้ใช้ได้

ข้อควรทราบก่อนการติดตั้ง

เตาอบรุ่นนี้ถูกออกแบบมาสำหรับการใช้งานบนเคาน์เตอร์เท่านั้น และต้องหันด้านหลังของเตาอบชิดผนังห้อง

i ห้ามใช้เตาอบรุ่นนี้ภายในตู้แบบปิดกั้นหรือใช้งานที่ระดับพื้นห้อง

พื้นที่ติดตั้งเตาอบในห้องครัวจะต้องสามารถรองรับน้ำหนักของเตาอบ รวมถึงน้ำหนักของภาชนะทำอาหาร ถาดอบ และอาหารได้

- เฟอร์นิเจอร์ใดๆ ในห้องครัวที่อยู่ติดกับเตาอบเครื่องนี้จะต้องสามารถทนความร้อนสูงได้ (อย่างน้อย 100 °C)

การติดตั้งและการเชื่อมต่อ

ท่านสามารถติดตั้งและเชื่อมต่อเตาอบรุ่นนี้ตามมาตรฐานการติดตั้งที่กฎหมายกำหนดไว้เท่านั้น

i ห้ามติดตั้งเตาอบไว้ใกล้กับตู้เย็นหรือตู้แช่แข็ง เนื่องจากความร้อนที่ออกมาจากเตาอบ จะทำให้อุปกรณ์ทำความเย็นกินไฟมากกว่าปกติ

i ห้ามใช้ประตูดึง หรือมือจับประตูในการยกหรือเคลื่อนย้ายเตาอบ ไม่เช่นนั้นประตูดึง มือจับประตู หรือบานพับอาจเสียหายได้

การเชื่อมต่อกระแสไฟฟ้า

เชื่อมต่อเตาอบเข้ากับเต้าเสียบปลั๊กไฟ/สายไฟที่มีการป้องกันด้วยเซอร์กิตเบรกเกอร์ที่เหมาะสมตามข้อมูลที่ระบุไว้ในตาราง “ข้อมูลทางเทคนิค” การติดตั้งสายดินจะต้องดำเนินการโดยช่างไฟที่มีความชำนาญไม่ว่าจะใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีหรือไม่มีตัวแปลงไฟฟ้าก็ตาม ทางบริษัทจะไม่รับผิดชอบความเสียหายที่เกิดจากการใช้ผลิตภัณฑ์โดยไม่เชื่อมต่อสายดินอย่างถูกต้องตามมาตรฐานที่กำหนด

! ต้องเชื่อมต่อเตาอบกับแหล่งจ่ายกระแสไฟฟ้าหลักเท่านั้น และต้องดำเนินการโดยช่างที่มีความชำนาญและได้รับอนุญาต ระยะเวลาการรับประกันสินค้าจะเริ่มต้นนับเมื่อเตาอบได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้องเท่านั้น ทางบริษัทจะไม่รับผิดชอบความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งผลิตภัณฑ์โดยบุคคลที่ไม่ได้รับอนุญาต

! สายไฟจะต้องไม่ถูกหนีบ บิดงอ หรือเข้าไปพันกับวัตถุอื่น ๆ หรือสัมผัสกับส่วนที่มีความร้อนของเตาอบ หากสายไฟของเตาอบชำรุด จะต้องเปลี่ยนสายไฟเส้นใหม่โดยช่างซ่อมที่มีความชำนาญ ไม่เช่นนั้นอาจทำให้เกิดปัญหาไฟฟ้าช็อต ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเพลิงไหม้!

ข้อมูลของแหล่งจ่ายกระแสไฟฟ้าหลักจะต้องสอดคล้องกับข้อมูลที่กำหนดไว้บนฉลากผลิตภัณฑ์ ท่านอาจมองเห็นแผ่นป้ายแสดงข้อมูลใต้ขั้วระเบิดประตูเตาหรือฟากรอบด้านล่าง หรืออาจติดไว้ที่ผนังด้านหลังของตัวเครื่อง ทั้งนี้จะขึ้นอยู่กับชนิดของเตาอบ

สายไฟสำหรับเตาอบของท่านจะต้องมีคุณสมบัติสอดคล้องตามข้อมูลที่ระบุไว้ในตาราง “ข้อมูลทางเทคนิค”

i ปลั๊กไฟจะต้องอยู่ในลักษณะที่สามารถเข้าถึงได้ง่ายหลังการติดตั้ง (ห้ามวางสายไฟพาดผ่านหัวเตาแก๊ส)

i การเดินสายไฟจะต้องสอดคล้องตามมาตรฐานเกี่ยวกับงานไฟฟ้าภายในประเทศ/เขตพื้นที่ของท่าน และจะต้องใช้เต้าเสียบปลั๊กไฟ/สายไฟ และปลั๊กไฟที่เหมาะสมสำหรับเตาอบ ในกรณีที่ยึดจำกัดกระแสไฟฟ้าของเตาอบสูงกว่าปลั๊กไฟ และเต้าเสียบปลั๊กไฟ/สายไฟ จะต้องเชื่อมต่อเตาอบผ่านการติดตั้งระบบไฟฟ้าแบบคงที่ (Fixed) โดยตรง โดยไม่ต้องใช้ปลั๊กไฟ และเต้าเสียบปลั๊กไฟ/สายไฟ

! ก่อนเริ่มปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการติดตั้งระบบไฟฟ้า ให้ตัดการจ่ายกระแสไฟฟ้าของผลิตภัณฑ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟก่อนเสมอ ไม่เช่นนั้นจะทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต!

เสียบปลั๊กไฟของตัวเครื่องเข้ากับเต้าเสียบปลั๊กไฟ

- ดันเตาอบให้เลื่อนไปชิดกับผนังห้องครัว

การตรวจสอบเช็ครอบสุดท้าย

1. ตรวจสอบการทำงานของระบบไฟฟ้า

การเตรียมพร้อมเมื่อต้องขนย้ายเตาอบ

- เก็บเตาอบใส่กล่องที่ใช้ในบรรจุเครื่องมือตั้งแต่ต้น แล้วขนย้ายเตาอบไปพร้อมไปกับกล่องดังกล่าว พร้อมทั้งปฏิบัติตามคำแนะนำที่แสดงไว้บนกล่อง หากท่านไม่ได้เก็บกล่องไว้ให้ห่อหุ้มเตาอบโดยใช้เบ้าเบ้ากันกระแทก หรือกระดาษสังหนากๆ แล้วพันด้วยเทปกาวให้แน่นหนาอีกชั้นหนึ่ง
- เพื่อป้องกันไม่ให้ขั้วแรงบึงขั้วและถาดอบที่อยู่ภายในเตาอบสร้างความเสียหายกับประตูเตาให้วางกระดาษแข็งแผ่นหนึ่งคั่นไว้ที่ด้านในของประตูเตาตรงตำแหน่งที่ต้องสัมผัสกับถาดอบ แล้วติดเทปกาวยึดประตูเตาไว้กับผนังด้านข้าง
- ห้ามใช้ประตูเตาหรือมือจับประตูในการยกหรือเคลื่อนย้ายเตาอบ

i ห้ามวางสิ่งของใดๆ ไว้บนเตาอบ และเคลื่อนย้ายเตาอบไปในแนวตั้งตรงตามปกติ

i ตรวจสอบสภาพภายนอกโดยทั่วไปของผลิตภัณฑ์ว่ามีร่องรอยความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างการขนส่งหรือไม่

4 การเตรียมพร้อมก่อนใช้งาน

เคล็ดลับการประหยัดพลังงาน

ข้อมูลต่อไปนี้จะช่วยให้ท่านสามารถใช้เตาอบของท่านได้อย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และประหยัดพลังงาน:

- ใช้ภาชนะทำอาหารสีเข้ม หรือภาชนะเคลือบอีนาเมลในเตาอบ เพราะจะสามารถส่งผ่านความร้อนได้ดีกว่า
- อุ่นเตาก่อนทำอาหารตามคำแนะนำในคู่มือ หรือขั้นตอนการทำอาหาร
- ห้ามเปิดประตูเตาบ่อยๆ ระหว่างทำอาหาร
- หากเป็นไม้ได้ พยายามทำอาหารในเตาอบมากกว่าหนึ่งจานพร้อมกัน ท่านสามารถทำอาหารโดยการวางภาชนะทำอาหารสองใบไว้บนชั้นวางตะแกรง
- หากต้องทำอาหารหลายๆ จาน ควรทำอย่างต่อเนื่องกัน เนื่องจากเตาจะยังมีความร้อนอยู่
- ท่านสามารถประหยัดพลังงานได้โดยการปิดสวิตช์เตาอบในช่วงไม่กี่นาทีก่อนหมดเวลาทำอาหาร แต่ห้ามเปิดประตูเตาในระหว่างนี้
- ล้างอาหารแช่แข็งก่อนนำมาประกอบอาหาร

การใช้งานครั้งแรก

การทำความสะอาดเตาอบครั้งแรก

- i** พื้นผิวเตาอบอาจเสียหายได้หากใช้ฟองชักฟอก หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดบางชนิด ห้ามใช้ฟองชักฟอก เข็มขัด พวงบิด/ครีမ်ขจัดคราบ หรือวัตถุที่มีความคมในการทำมาสะอาดเตาอบ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือที่ขูดที่มาจากโลหะที่มีความคมในการทำมาสะอาดแผงกรงกของประตูเตา เพราะจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยขีดข่วน ซึ่งอาจส่งผลให้กระจกแตกได้

1. แกะบรรจุภัณฑ์ทุกชิ้นออกให้หมด
2. เช็ดพื้นผิวของเตาอบโดยใช้ผ้าหรือฟองน้ำชุบน้ำบิดพอหมาดๆ จากนั้นเช็ดด้วยผ้าแห้งจนพื้นผิวแห้งสนิท

การทำความร้อนครั้งแรก

เปิดเตาอบให้ทำความร้อนประมาณ 30 นาที แล้วปิดสวิตช์ จากนั้นทิ้งค้าง หรือชั้นของคราบสกปรกจะถูกเผาไหม้ และถูกกำจัดออกไป



พื้นผิวที่มีความร้อนอาจทำให้เป็นแผลไหม้! เตาอบจะมีความร้อนสูงขณะใช้งาน จึงห้ามสัมผัสส่วนต่างๆ ที่อยู่ด้านในของเตาอบ ขดลวดทำความร้อน และส่วนอื่นๆ อย่าให้เด็กอยู่ใกล้เตาอบเป็นอันขาด และควรใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งขณะวางหรือนำภาชนะใส่อาหารออกจากเตาอบที่กำลังร้อนอยู่

เตาอบไฟฟ้า

1. นำถาดอบทั้งหมด และตะแกรงบึงอย่างออกมาจากเตาอบ
2. ปิดประตูเตา
3. เลือกตำแหน่ง
4. เลือกอุณหภูมิสูงสุด โปรดดู วิธีการควบคุมการใช้งานเตาอบ ที่หน้า 16
5. ตั้งเวลาการทำงานของเตาอบไปที่ 15 นาที
6. ปิดสวิตช์เตาอบ โปรดดู วิธีการควบคุมการใช้งานเตาอบ ที่หน้า 16



อาจมีควันและกลิ่นลอยขึ้นมาประมาณ 2 ชั่วโมงระหว่างการใช้งานครั้งแรก ซึ่งเป็นลักษณะของการทำงานปกติ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าห้องครัวสามารถถ่ายเทอากาศได้ดี เพื่อช่วยในการระบายควัน และกลิ่นออกไปจากห้อง และอย่าสูดดมควัน และกลิ่นที่ลอยออกมาโดยตรง

5 การใช้งานเตาอบ

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการอบและการย่าง



พื้นผิวที่มีความร้อนอาจทำให้เป็นแผลไหม้! เตาอบมีความร้อนสูงขณะใช้งาน จึงห้ามสัมผัสส่วนต่างๆ ที่อยู่ด้านในของเตาอบ ขดลวดทำความร้อน และส่วนอื่นๆ อย่าให้เด็กอยู่ใกล้เตาอบเป็นอันตราย และควรใช้ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งขณะวางหรือนำภาชนะใส่อาหารออกจากเตาอบที่กำลังร้อนอยู่



โปรดใช้ความระมัดระวังในการเปิดประตูเตา เพราะมีน้ำอาจพุ่งออกมาจากเตาได้ ซึ่งไอน้ำที่พุ่งออกมานี้อาจลวกมือ ใบหน้า หรือดวงตาของท่านได้

เคล็ดลับการอบขนม

- ใช้ภาชนะที่ทำจากโลหะที่เหมาะสมและเคลือบกันอาหารติด หรือใช้ภาชนะอะลูมิเนียม หรือแม่พิมพ์ซิลิโคนทนความร้อนสูง
- พยายามใช้พื้นที่บนตะแกรงให้ได้มากที่สุด
- วางแม่พิมพ์อบขนมไว้บริเวณกึ่งกลางของชั้นวาง
- เลือกตำแหน่งของตะแกรงให้ถูกต้องก่อนเปิดใช้งานเตาอบ หรือระบบอย่างห้ามเปลี่ยนตำแหน่งของตะแกรงเมื่อเตาอบร้อนแล้ว
- ปิดประตูเตาให้สนิทตลอดเวลาการอบขนม

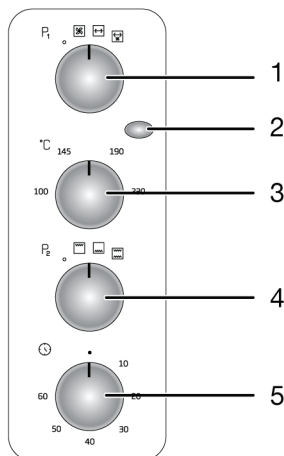
เคล็ดลับการย่าง/อบเนื้อสัตว์

- หมักไก่ทั้งตัว ไก่จวง และเนื้อชิ้นใหญ่ด้วยเครื่องปรุงต่างๆ เช่น น้ำมันงา และพริกไทยดำก่อนนำมาทำอาหาร เพื่อให้อาหารนำรับประทานยิ่งขึ้น
- การอบ/ย่างเนื้อสัตว์ที่มีกระดูกจะใช้เวลานานกว่าการอบ/ย่างเนื้อสัตว์ที่ไม่มีกระดูกเท่ากันแต่ไม่มีกระดูก 15 ถึง 30 นาที

- ความหนาของเนื้อสัตว์แต่ละชนิดมีผลต่อระยะเวลาในการอบ/ย่างประมาณ 4 ถึง 5 นาที
- ควรพักเนื้อไว้ในเตาอบก่อนประมาณ 10 นาทีหลังจากที่เนื้อสุกแล้ว เพื่อให้ น้ำที่ อยู่ในเนื้อกระจายตัวได้อย่างทั่วถึง และไม่ซึมออกมาเวลาที่ท่านหันเนื้อเป็นชิ้นๆ
- อาหารประเภทปลาควรใส่จานบนความร้อนสูง และนำไปวางไว้บนตะแกรงชั้นตรงกลางหรือชั้นล่าง

วิธีการควบคุมการใช้งานเตาอบ

การเลือกอุณหภูมิและโหมดการทำงาน



การเปิดใช้งานเตาอบ

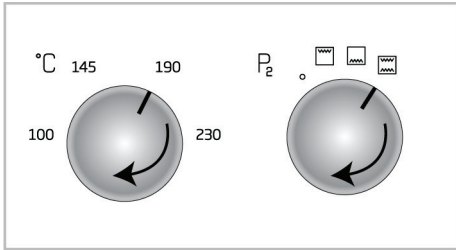
เลือกฟังก์ชันสำหรับการทำอาหารตามที่ท่านต้องการโดยใช้ปุ่มเลือกฟังก์ชัน และตั้งค่าอุณหภูมิที่เหมาะสมโดยใช้ปุ่มปรับอุณหภูมิ จากนั้นเตาอบจะเริ่มทำงาน

การปิดการทำงานของเตาอบ

ท่านสามารถปิดการทำงานของเตาอบโดยการหมุนปุ่มเลือกฟังก์ชัน ปุ่มปรับอุณหภูมิ และปุ่มตั้งเวลาไปที่ตำแหน่งปิด (หมุนปุ่มชี้ขึ้น)

การทำอาหารด้วยการเลือกอุณหภูมิ และฟังก์ชันการทำงานของเตาอบด้วยตัวเอง

ท่านสามารถทำอาหารด้วยระบบการควบคุมแบบแมนนวล (การควบคุมด้วยตัวเอง) โดยไม่ต้องตั้งเวลา โดยการเลือกอุณหภูมิ และฟังก์ชันสำหรับการทำอาหารของท่าน ตัวอย่าง:



1. เลือกฟังก์ชันสำหรับการทำอาหารตามที่ท่านต้องการโดยใช้ปุ่มเลือกฟังก์ชัน-1 ปุ่มเลือกฟังก์ชัน-2 หรือทั้งสองปุ่ม

i ท่านสามารถใช้โหมดการทำงานที่อยู่ในปุ่มเลือกฟังก์ชัน-1 และปุ่มเลือกฟังก์ชัน-2 ร่วมกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของอาหาร

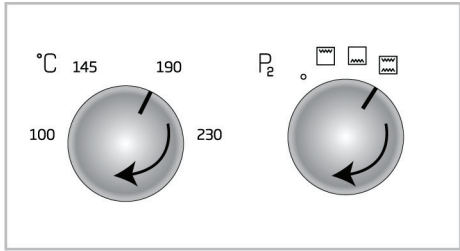
2. ตั้งค่าอุณหภูมิในการทำอาหารตามที่ท่านต้องการโดยใช้ปุ่มปรับอุณหภูมิ

» เตาอบของท่านจะเริ่มทำงานทันทีตามฟังก์ชัน และอุณหภูมิที่เลือก และไฟแสดงสถานะจะสว่างขึ้น เตาอบจะปิดโดยอัตโนมัติหลังจากเริ่มทำอาหาร ท่านต้องควบคุมการทำอาหารและเปิดการทำงานด้วยตัวเอง เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว ให้ปิดสวิตช์เตาอบโดยหมุนปุ่มเลือกฟังก์ชัน ปุ่มปรับอุณหภูมิ และปุ่มตั้งเวลาไปที่ตำแหน่งปิด (หมุนปุ่มชี้ขึ้น)

การทำอาหารโดยการจัดเวลา

ท่านสามารถตั้งค่าให้เตาอบปิดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อหมดเวลา โดยการเลือกอุณหภูมิ และฟังก์ชันสำหรับการทำอาหารของท่าน และตั้งเวลากำอาหารโดยใช้ปุ่มตั้งเวลา

ตัวอย่าง:

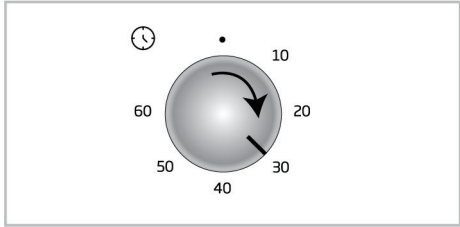


1. เลือกฟังก์ชันสำหรับการทำอาหารตามที่ท่านต้องการโดยใช้ปุ่มเลือกฟังก์ชัน-1 ปุ่มเลือกฟังก์ชัน-2 หรือทั้งสองปุ่ม

i ท่านสามารถใช้โหมดการทำงานที่อยู่ในปุ่มเลือกฟังก์ชัน-1 และปุ่มเลือกฟังก์ชัน-2 ร่วมกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของอาหาร

2. ตั้งค่าอุณหภูมิในการทำอาหารตามที่ท่านต้องการโดยใช้ปุ่มปรับอุณหภูมิ

3. ตั้งเวลากำอาหารตามที่ท่านต้องการโดยใช้ปุ่มตั้งเวลา



» เตาอบของท่านจะเริ่มทำงานทันทีตามฟังก์ชัน และอุณหภูมิที่เลือก และไฟแสดงสถานะจะสว่างขึ้น

4. เมื่อหมดเวลาการทำอาหาร ปุ่มตั้งเวลาจะหมุนทวนเข็มนาฬิกาโดยอัตโนมัติ เสียงเตือนจะดังขึ้น และเตาอบจะหยุดทำอาหาร

5. หากอาหารของท่านสุกดีแล้ว ให้ปิดสวิตช์เตาอบโดยการหมุนปุ่มเลือกฟังก์ชัน และปุ่มปรับอุณหภูมิตั้งตำแหน่งปิด (หมุนปุ่มชี้ขึ้น) หากต้องการทำอาหารต่อ ให้หมุนปุ่มตั้งเวลากลับไปที่เวลาในการทำอาหารที่ต้องการ จากนั้นเตาอบจะทำงานตามฟังก์ชันและอุณหภูมิที่ตั้งไว้ต่อไป

การหยุดทำอาหารก่อนถึงเวลาที่ตั้งไว้

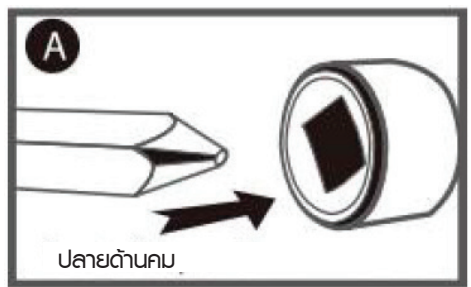
1. หมุนปุ่มตั้งเวลาจนเข็มนาฬิกาไปที่ตำแหน่งปิด (หมุนปุ่มชี้ขึ้น)
2. ปิดสวิตซ์เตาอบโดยการหมุนปุ่มเลือกฟังก์ชัน และปุ่มปรับอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิด (หมุนปุ่มชี้ขึ้น)

การย่างแบบหมุน

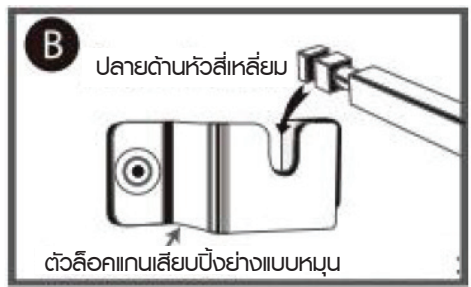
ท่านสามารถใช้โหมดการทำงานสำหรับการย่างแบบหมุนที่อยู่บนปุ่มเลือกฟังก์ชัน ฟังก์ชันนี้เหมาะสำหรับการย่างไก่และเนื้อสัตว์

การย่างแบบหมุนมีขั้นตอนดังต่อไปนี้:

1. เสียบอาหารไว้ที่กึ่งกลางของแกนเสียบปิ้งย่างแบบหมุน
2. สอดปลายด้านคมของแกนเสียบปิ้งย่างแบบหมุนเข้าไปในช่องทางด้านขวาของเตาอบ (ภาพ A)



3. วางส่วนปลายด้านที่เป็นหัวสี่เหลี่ยมของแกนเสียบปิ้งย่างแบบหมุนไว้ตรงร่องทางด้านซ้ายของเตาอบ (ภาพ B)



4. หลังจากย่างอาหารจนสุกแล้ว ให้นำอาหารออกจากเตาอบพร้อมกับแกนเสียบปิ้งย่างที่ใช้ที่จับแกนเสียบปิ้งย่างแบบหมุน

6 การทำความสะอาดและการดูแลรักษา

ข้อมูลทั่วไป

อายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์จะยาวนานขึ้น และโอกาสในการเกิดปัญหาลดน้อยลง หากทำความสะอาดผลิตภัณฑ์อย่างสม่ำเสมอ



ถอดปลั๊กเตาอบออกจากเต้าเสียบปลั๊กไฟทุกครั้ง ก่อนเริ่มขั้นตอนการดูแลรักษา และทำความสะอาดเตาอบ ไม่เช่นนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต!



พักเครื่องให้เย็นสนิทก่อนเริ่มทำความสะอาด ไม่เช่นนั้นพื้นผิวที่มีความร้อนจะทำให้พื้นผิวหนึ่งเป็นแผลไหม้พุพองได้!

- ทำความสะอาดเตาอบให้หมดจดทุกครั้ง หลังการใช้งาน วิธีนี้จะช่วยกำจัดคราบสกปรกจากการทำอาหารได้อย่างง่ายดายยิ่งขึ้น และมองเห็นไม่ให้มีเศษอาหารไหม้ในครั้งต่อไป ที่ท่านใช้งานเตาอบ
- ไม่จำเป็นต้องใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดพิเศษ ในการทำความสะอาดเตาอบรุ่นนี้ ท่านสามารถใช้ฟองน้ำที่มีความนุ่มหรือฟองน้ำชุบน้ำอุ่นผสม น้ำยาล้างจานเล็กน้อยในการเช็ดคราบสกปรก และเช็ดพื้นผิวให้แห้งสนิทโดยใช้ผ้าแห้ง
- หลังทำความสะอาด ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เช็ดน้ำออกจนหมดแล้ว และเช็ดทำความสะอาดของเหลวที่หกใส่เตาอบทันที
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของกรดหรือคลอรีนในการทำทำความสะอาดพื้นผิวสแตนเลส หรือ Inox และมีจอจับ ควรใช้ฟองน้ำนุ่มชุบน้ำยาทำความสะอาดที่อ่อนโยน (ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน) ในการเช็ดทำความสะอาดส่วนต่างๆ เหล่านี้ และควรดูฟัาไปในทิศทางเดียวกัน



การใช้ผงซักฟอกหรือน้ำยาคำความสะอาดบางชนิดอาจทำให้พื้นผิวเสียหายได้ ห้ามใช้ผงซักฟอกเข้มข้น พงขัด/ครีมขัดคราบ หรือวัตถุที่มีความคมในการทำทำความสะอาด ห้ามใช้น้ำยาคำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรง หรือที่บูดที่มาจากโลหะมีความคมในการทำทำความสะอาดเฉพาะกระจกของประตูเตา เพราะจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยขีดข่วน ซึ่งอาจส่งผลให้กระจกแตกได้



ห้ามใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดระบบไอน้ำในการทำทำความสะอาดเตาอบ เพราะอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้

การทำความสะอาดแผงควบคุม

ทำความสะอาดแผงควบคุม และปุ่มต่างๆ โดยใช้ฟองน้ำชุบน้ำบิดพอหมาดๆ และเช็ดพื้นผิวให้แห้งสนิทโดยใช้ผ้าแห้ง



หากเตาอบของท่านมีปุ่มกด/ลูกบิด ห้ามถอดปุ่มกด/ลูกบิดออกมาเพื่อทำความสะอาดแผงควบคุม ไม่เช่นนั้นแผงควบคุมอาจเสียหายได้!

การทำความสะอาดเตาอบ

การทำความสะอาดประตูเตา

ใช้ฟองน้ำนุ่มหรือฟองน้ำชุบน้ำอุ่นผสม น้ำยาล้างจานในการเช็ดทำความสะอาดประตูเตา และเช็ดพื้นผิวให้แห้งสนิทโดยใช้ผ้าแห้ง



ห้ามใช้น้ำยาคำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรง หรือที่บูดที่มาจากโลหะ มีความคมในการทำทำความสะอาดประตูเตา เพราะจะทำให้พื้นผิวเป็นรอยขีดข่วน และทำให้กระจกแตกได้

การเปลี่ยนหลอดไฟในเตาอบ

! ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ถอดปลั๊กเตาอบออกจากเต้าเสียบปลั๊กไฟ และพลากระื่องให้เย็นสนิท เพื่อป้องกันการเกิดไฟฟ้าช็อต พื้นผิวที่มีความร้อนอาจทำให้ผิวหนังเป็นแผลไหม้พุพองได้!

i หลอดไฟของเตาอบเป็นหลอดไฟชนิดพิเศษที่สามารถทนความร้อนได้สูงสุด 300 °C สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติม โปรดดู *ข้อมูลทางเทคนิค* ที่หน้า 12 สามารถสั่งซื้อหลอดไฟของเตาอบได้จากศูนย์บริการ หรือช่างเทคนิคที่ได้รับอนุญาต

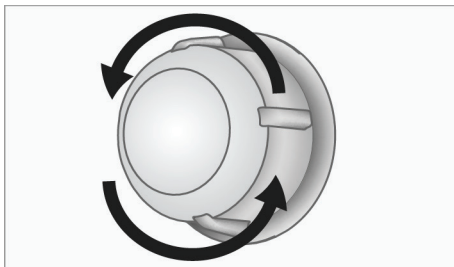
i ตำแหน่งของหลอดไฟอาจแตกต่างกันไปจากตำแหน่งในภาพประกอบ

i หลอดไฟที่ใช้ในเตาอบรุ่นนี้ไม่เหมาะที่จะนำไปใช้ในการให้แสงสว่างภายในห้อง วัตถุประสงค์ของหลอดไฟรุ่นนี้คือช่วยให้ผู้ใช้สามารถมองเห็นอาหารได้ง่ายขึ้น

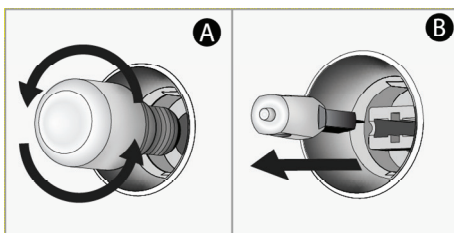
i หลอดไฟที่ใช้ในเตาอบรุ่นนี้จะต้องสามารถทนต่อสภาวะทางกายภาพที่รุนแรง เช่น อุณหภูมิสูงกว่า 50 °C

หากเตาอบมาพร้อมกับหลอดไฟแบบกลม:

1. ถอดปลั๊กเตาอบออกจากเต้าเสียบปลั๊กไฟ
2. หมุนฝาครอบกระจกทวนเข็มนาฬิกาเพื่อถอดฝาครอบออกมา



3. หากหลอดไฟเตาอบของท่านเป็นหลอดไฟแบบ (A) ตามภาพด้านล่างนี้ ให้ถอดหลอดไฟออกมาโดยการหมุนตามทิศทางในภาพ และเปลี่ยนหลอดไฟหลอดใหม่ แต่ถ้าหากเป็นหลอดไฟแบบ (B) ให้ดึงหลอดไฟออก และเปลี่ยนหลอดไฟหลอดใหม่



4. ใส่ฝาครอบกระจกกลับเข้าที่ให้เรียบร้อย

7 การแก้ไขปัญหา

มีไอ้หน้าออกมาจากเตาอบขณะใช้งาน

- เป็นเรื่องปกติที่จะมีไอน้ำระเหยออกมาจากเตาอบระหว่างการใช้งาน >>> ไม่ใช่การทำงานที่ผิดปกติ

ได้ยินเสียงโลหะชนทำความร้อนและระบายความร้อน

- เมื่อชิ้นส่วนของโลหะร้อนขึ้น โลหะอาจขยายตัวและทำให้เกิดเสียงดัง >>> ไม่ใช่การทำงานที่ผิดปกติ

เตาอบไม่ทำงาน

- พิวส์ขาดหรือเบรกเกอร์ตัดไฟ >>> ตรวจสอบพิวส์ในกล่องพิวส์ หากจำเป็น ให้เปลี่ยนหรือรีเซ็ตพิวส์
- ยังไม่ได้สลับปลั๊กเตาอบเข้ากับเต้าเสียบปลั๊กไฟ (ที่มีการต่อสายดิน) >>> ตรวจสอบการเชื่อมต่อปลั๊กไฟ

หลอดไฟของเตาอบไม่สว่าง

- หลอดไฟขาด >>> เปลี่ยนหลอดไฟหลอดใหม่
- โฟดับ >>> ตรวจสอบว่ายังมีกระแสไฟฟ้าหรือไม่ ตรวจสอบพิวส์ในกล่องพิวส์ หากจำเป็น ให้เปลี่ยนหรือรีเซ็ตพิวส์

เตาอบไม่ทำความร้อน

- อาจเป็นเพราะยังไม่ได้ตั้งค่าฟังก์ชันการทำอาหาร และ/หรือ อุณหภูมิ >>> ตั้งค่าฟังก์ชันการทำอาหาร และ/หรืออุณหภูมิให้เรียบร้อย
- สำหรับรุ่นที่มีปุ่มตั้งเวลา อาจเป็นเพราะยังไม่ได้ปรับตั้งเวลา >>> ปรับตั้งเวลาในการทำอาหาร (สำหรับเตาอบที่มีระบบไมโครเวฟ ปุ่มตั้งเวลาจะควบคุมการทำงานของระบบไมโครเวฟเท่านั้น)
- โฟดับ >>> ตรวจสอบว่ายังมีกระแสไฟฟ้าหรือไม่ ตรวจสอบพิวส์ในกล่องพิวส์ หากจำเป็น ให้เปลี่ยนหรือรีเซ็ตพิวส์

i หากท่านไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้แม้ว่าจะปฏิบัติตามคำแนะนำในหัวข้อนี้ โปรดติดต่อสอบถามศูนย์บริการ หรือช่างเทคนิคที่ได้รับอนุญาต ห้ามพยายามซ่อมแซมเตาอบด้วยตัวเอง