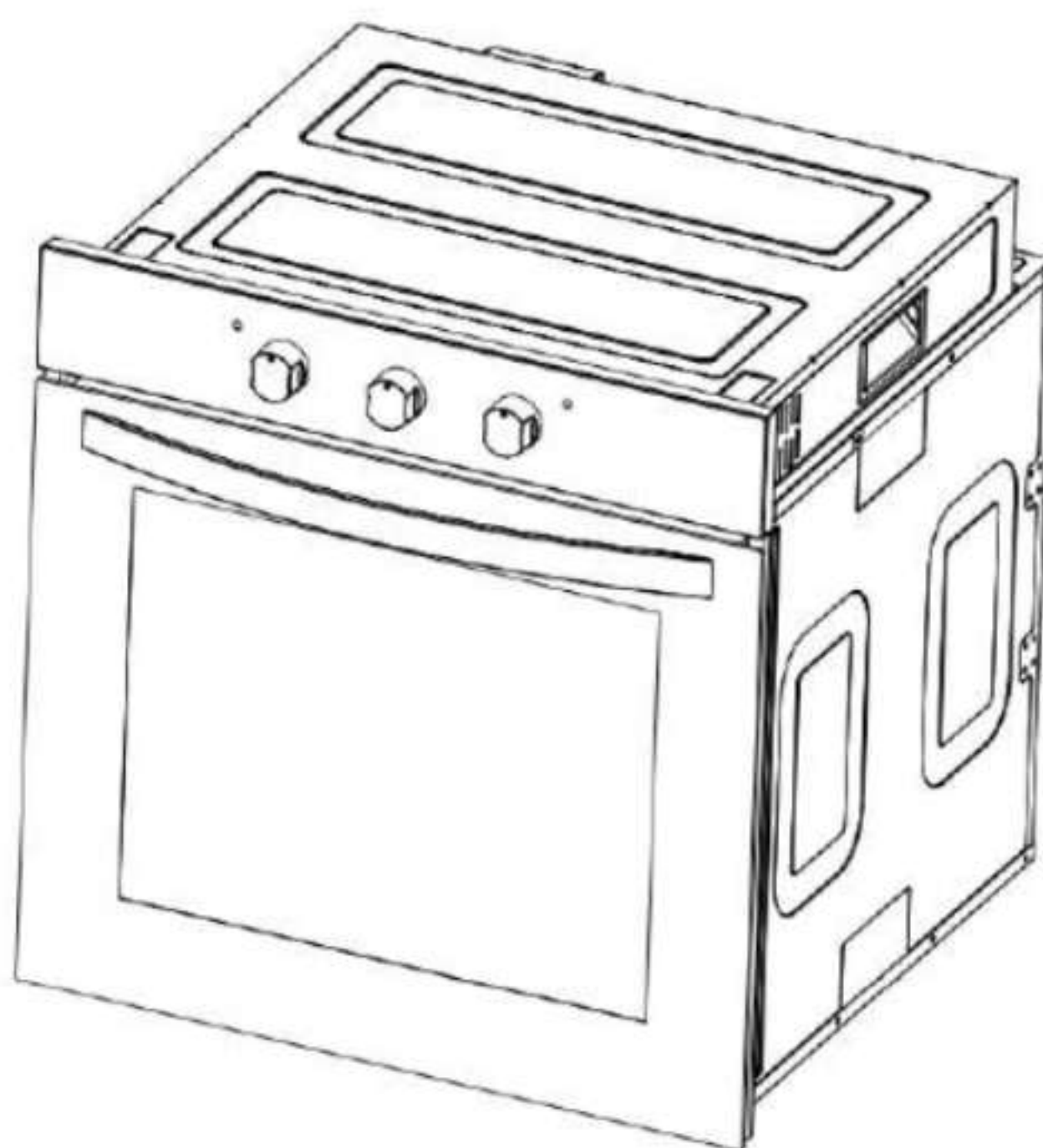




คู่มือการติดตั้งและการใช้งาน เตาอบ



495.10.006 (ไม่มีชุดแกนย่างแบบหมุน)

495.10.007

      hafelethailand

 @hafelethailand

 www.hafelethailand.com

 02-768-7171

สารบัญ

1. ข้อมูลความปลอดภัยที่สำคัญ..... 3

2. การติดตั้ง 7

3. ก่อนเริ่มใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า 6

4. เต้าอบใหม่ของคุณ..... 9

5. คำแนะนำเกี่ยวกับโปรแกรมและฟังก์ชัน..... 10

6. ก่อนใช้เต้าอบเป็นครั้งแรก..... 11

7. วิธีการใช้งานเต้าอบ..... 14

8. การแก้ไขปัญหา..... 16

9. เคล็ดลับการอบและย่าง..... 17

10. การบำรุงรักษาและทำความสะอาด..... 19

11. หมายเหตุด้านสิ่งแวดล้อม..... 21

ข้อมูลความปลอดภัยที่สำคัญ

คู่มือการใช้งานนี้มีข้อมูลสำคัญ รวมถึงจุดที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยและการติดตั้ง ซึ่งจะช่วยให้คุณใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด โปรดเก็บไว้ในที่ปลอดภัย เพื่อให้สามารถนำมาอ้างอิงได้ง่ายในอนาคต สำหรับคุณหรือบุคคลอื่นที่ไม่คุ้นเคยกับการใช้งานอุปกรณ์นี้

คำเตือน

- เครื่องใช้ไฟฟ้าและส่วนที่สัมผัสได้อาจร้อนระหว่างการใช้งาน ควรระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับองค์ประกอบให้ความร้อน
- เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ควรอยู่ห่างจากเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ เว้นแต่จะมีการดูแลอย่างใกล้ชิด
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้สามารถใช้ได้โดยเด็กที่มีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่มีความสามารถทางกายภาพ ประสาทสัมผัส หรือจิตใจลดลง รวมถึงผู้ที่ขาดประสบการณ์หรือความรู้ หากได้รับคำแนะนำหรือคำชี้แนะเกี่ยวกับการใช้งานอย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้น เด็กไม่ควรเล่นกับอุปกรณ์นี้ การทำความสะอาดและบำรุงรักษาไม่ควรดำเนินการโดยเด็กหากไม่มีผู้ดูแล
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
- ชิ้นส่วนที่สัมผัสได้อาจร้อนระหว่างการใช้งาน ควรเก็บเด็กเล็กให้อยู่ห่างจากเครื่องใช้ไฟฟ้าเมื่อใช้งาน
- ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือที่ขูดโลหะในการทำทำความสะอาดประตูเตาอบ เพราะอาจทำให้พื้นผิวเป็นรอยและทำให้กระจกประตูเตาอบแตก
- ห้ามใช้แผ่นขัดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนทำความสะอาดประตูเตาอบ เพื่อหลีกเลี่ยงรอยขีดข่วน มิฉะนั้น อาจเกิดความเสียหายร้ายแรงต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าได้
- ห้ามติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าไว้ด้านหลังบานประตูตกแต่ง เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความร้อนสูงเกินไป
- ห้ามระบายอากาศเข้าไปในปล่องควันที่ใช้ระบายไอเสียจากอุปกรณ์ที่ใช้ก๊าซหรือเชื้อเพลิงอื่นๆ

คำเตือน



อันตรายจากไฟไหม้!

- ห้ามให้กระดาษหรือผ้ามาสัมผัสกับองค์ประกอบให้ความร้อน
- ห้ามเก็บหรือใช้สารเคมีที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ไอร์ระเหย วัตถุไวไฟ หรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อาหารภายในหรือใกล้เตาอบ เนื่องจากเตาอบนี้ออกแบบมาเพื่อให้ความร้อนหรือประกอบอาหารเท่านั้น การใช้สารเคมีที่มีฤทธิ์กัดกร่อนอาจทำให้เตาอบเสียหายและก่อให้เกิดอันตราย
- หากภายในเตาอบเกิดไฟไหม้ ให้ปิดประตูเตาอบทันที ปิดเครื่องและตัดการเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟ
- ใช้ความระมัดระวังเมื่อเปิดประตูเตาอบ ควรยืนอยู่ด้านข้างแล้วค่อยๆ เปิดประตูเพื่อให้ไอร้อนและ/หรือไอน้ำออกไปเล็กน้อย ควรรักษาระยะห่างจากช่องเปิด และตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีเด็กหรือสัตว์เลี้ยงอยู่ใกล้เตาอบ หลังจากไอร้อนหรือไอน้ำระบายออกแล้ว ให้ดำเนินการทำอาหารต่อไป และควรปิดประตูเตาอบให้สนิทตลอดเวลา

คำเตือน



อันตรายจากการระเบิด!

- ของเหลวและอาหารอื่นๆ ไม่ควรให้ความร้อนในภาชนะที่ปิดผนึก เนื่องจากอาจเกิดการระเบิดได้
- หากพบเห็นควัน ให้ปิดเตาอบและปิดประตูไว้เพื่อดับเปลวไฟ
- ห้ามให้สายไฟหรืออุปกรณ์เสริมสัมผัสกับชิ้นส่วนที่ร้อนของเครื่องใช้ไฟฟ้า

คำเตือน



เสี่ยงต่อการถูกลวก

- ระหว่างการใช้งาน เครื่องใช้ไฟฟ้าจะร้อนขึ้น ควรระมัดระวังไม่ให้สัมผัสกับส่วนที่ให้ความร้อนภายในเตาอบ
- คำเตือน! ส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจร้อนขึ้นระหว่างการใช้งาน ควรให้เด็กเล็กอยู่ห่างจากเตาอบ
- ห้ามเคลื่อนย้ายตะแกรงหรือกระทะเมื่อยังร้อนอยู่ ควรรอให้เย็นก่อน



คำแนะนำด้านความปลอดภัย สำคัญ!

- ควรปิดแหล่งจ่ายไฟหลักเสมอระหว่างการติดตั้งและการบำรุงรักษา

ข้อมูลทั่วไป

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ออกแบบมาสำหรับใช้ในครัวเรือน และสามารถติดตั้งในตู้ครัวมาตรฐานหรือชุดเครื่องครัวได้

คำเตือน

เพิ่มเติม

- พื้นผิวของเตาอบจะร้อนขึ้นระหว่างการใช้งาน และยังคงเก็บความร้อนหลังจากปิดเครื่อง
- ความเสียหายที่เกิดจากการไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดเกี่ยวกับอุณหภูมิขณะติดตั้ง หรือการติดตั้งเตาอบใกล้กับเฟอร์นิเจอร์มากเกินไป เจ้าของจะต้องรับผิดชอบเอง
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้ออกแบบมาสำหรับการใช้งานโดยบุคคลที่มีร่างกายหรือจิตใจบกพร่อง (รวมถึงเด็ก) หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะมีบุคคลที่รับผิดชอบคอยให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งาน

การติดตั้ง

- เตาอบต้องได้รับการติดตั้งตามคำแนะนำในการติดตั้ง และต้องปฏิบัติตามมาตรฐานทุกข้อ
- งานติดตั้งทั้งหมดต้องดำเนินการโดยผู้เชี่ยวชาญหรือช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติ

เด็กและความปลอดภัย

- โปรดกำจัดวัสดุบรรจุภัณฑ์อย่างระมัดระวัง เนื่องจากอาจเป็นอันตรายต่อเด็ก
- ควรดูแลให้เด็กอยู่ห่างจากเครื่องใช้ไฟฟ้า และไม่ควรปล่อยให้เด็กเล่นกับเตาอบ เพราะอาจเป็นอันตรายหากพวกเขาสัมผัส

อุปกรณ์

ความปลอดภัยทั่วไป

- ห้ามวางของหนักบนประตูเตาอบ หรือพิงตัวลงบนเตาอบขณะเปิดอยู่ เนื่องจากอาจทำให้บานพับของประตูเตาอบเสียหายได้

คำเตือน

- ห้ามวางน้ำมันร้อนหรือไขมันที่อบแล้วไว้ในพื้นที่ที่ไม่มีคนดูแล เนื่องจากอาจเกิดไฟไหม้ได้
- ห้ามวางกระทะหรือถาดอบบนพื้นด้านในของเตาอบ แม้ว่าจะมีแผ่นอลูมิเนียมรองอยู่ด้านล่างก็ตาม
- ห้ามให้สายไฟหรือปลั๊กสัมผัสกับบริเวณที่ให้ความร้อนของอุปกรณ์
- ห้ามติดตั้งเตาอบใกล้กับผ้าผืนหรือเฟอร์นิเจอร์ที่เป็นผ้าชนิดอื่นๆ
- ห้ามพยายามยกหรือเคลื่อนย้ายเตาอบโดยใช้ประตูหรือที่จับ เพราะอาจทำให้เครื่องเสียหายหรือเกิดอุบัติเหตุต่อผู้ใช้งาน

ความปลอดภัยทางไฟฟ้า

- หากสายไฟเสียหาย ต้องให้ผู้ผลิต ศูนย์บริการ หรือช่างผู้เชี่ยวชาญทำการเปลี่ยนเท่านั้น เพื่อป้องกันอันตราย
- ควรติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าในตำแหน่งที่สามารถเข้าถึงแหล่งจ่ายไฟได้ตลอดเวลา
- ก่อนเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้ากับแหล่งจ่ายไฟ ให้ตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าและกระแสไฟที่ใช้งานตรงกับค่าที่ระบุในป้ายข้อมูลของเครื่อง

- ห้ามใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าที่เสียหาย! หากพบว่าเครื่องมีปัญหา ให้ถอดปลั๊กออกจากแหล่งจ่ายไฟและติดต่อผู้จำหน่าย



อันตรายจากไฟฟ้าช็อต! ห้ามซ่อมแซมเครื่องใช้ไฟฟ้าด้วยตัวเอง ในกรณีที่เครื่องขัดข้อง ควรให้ช่างผู้เชี่ยวชาญทำการซ่อมแซมเท่านั้น

- เพื่อป้องกันความเสียหายของสายไฟ ห้ามบีบอัด ดัดงอ หรือให้สายไฟเสียดสีกับขอบที่แหลมคม และควรเก็บให้ห่างจากบริเวณที่ร้อนหรือเปลวไฟ

คำแนะนำด้านความปลอดภัยทั่วไป

- วางสายไฟในลักษณะที่ป้องกันการดึงหรือสะดุดโดยไม่ได้ตั้งใจ
- ห้ามเปิดตัวเครื่องออกโดยเด็ดขาด ห้ามใส่วัตถุแปลกปลอมเข้าไปในตัวเครื่อง
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมที่ไม่ได้รับการแนะนำจากผู้ผลิต เพราะอาจเป็นอันตรายต่อผู้ใช้และอาจทำให้เครื่องเสียหายได้ ควรใช้อะไหล่และอุปกรณ์เสริมของแท้เท่านั้น
- ควรเก็บเครื่องใช้ไฟฟ้าให้ห่างจากพื้นผิวร้อนและเปลวไฟ ควรใช้งานบนพื้นผิวที่มั่นคง สะอาด และแห้ง ป้องกันเครื่องจากความชื้น ฝุ่น แสงแดดโดยตรง ความชื้น และน้ำกระเซ็น
- ห้ามวางวัตถุที่มีเปลวไฟ เช่น เทียน บนหรือข้างเครื่องใช้ไฟฟ้า

คำเตือน

ต้องปิดเครื่องก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต

- สำหรับการเดินสายไฟแบบติดตั้งถาวร ควรใช้อุปกรณ์ตัดกระแสไฟแบบแยกขั้วทั้งหมด

ความปลอดภัยของกระจก

- ⚠ ระวัง! กระจกมีความเปราะบางมาก ควรสวมถุงมือเมื่อจับหรือเคลื่อนย้าย
- เพื่อความปลอดภัย กระจกที่ใช้ในผลิตภัณฑ์นี้เป็นกระจกนิรภัย ซึ่งทนต่อแรงกระแทกได้สูงและมีคุณสมบัติดูดซับแรงกระแทก
- ดังนั้น ควรจับกระจกอย่างระมัดระวังเพื่อลดความเสี่ยงจากแรงกระแทกหรือการบิดงอ โดยเฉพาะระหว่างการติดตั้ง
- หลีกเลี่ยงการติดตั้งผลิตภัณฑ์ในพื้นที่ที่อาจได้รับแรงกระแทกสูง

⚠ คำเตือน

- ห้ามให้เด็กเล่นกับผลิตภัณฑ์นี้
- ห้ามติดฟิล์มกาวลงบนพื้นผิวกระจก เพราะหากกระจกแตก อาจเกิดเศษกระจกขนาดใหญ่ซึ่งเป็นอันตราย

การเชื่อมต่อไฟฟ้า

⚠ อันตรายจากไฟฟ้าช็อต!

- งานติดตั้งระบบไฟฟ้าต้องดำเนินการโดยผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น
- การติดตั้งทั้งหมดต้องดำเนินการโดยบุคคลที่มีความสามารถและเป็นไปตามข้อกำหนดทางกฎหมาย หากมีข้อสงสัย ควรปรึกษาช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติ
- สำคัญ! ต้องปิดแหล่งจ่ายไฟหลักทุกครั้งระหว่างการติดตั้งและบำรุงรักษา ขอแนะนำให้ถอดฟิวส์หรือปิดเซอร์กิตเบรกเกอร์ที่แผงควบคุมขณะทำงาน
- อุปกรณ์นี้ต้องต่อสายดิน หากไม่มีสายดิน ให้ปรึกษาช่างไฟฟ้า
- ต้องติดตั้งอุปกรณ์ตัดการเชื่อมต่อในระบบเดินสายไฟตามข้อกำหนดของระบบไฟฟ้า วิธีที่เหมาะสมคือการติดตั้ง สวิตช์ฟิวส์สำหรับตัดกระแสไฟ
- ข้อควรทราบ! ควรติดตั้งสวิตช์ฟิวส์ที่มีระยะห่างของหน้าสัมผัสอย่างน้อย 3 มม. ในทุกขั้ว และต้องเชื่อมต่อกับระบบเดินสายไฟแบบถาวร
- เชื่อมต่อสายไฟเข้ากับขั้วของ สวิตช์ฟิวส์สำหรับตัดกระแสไฟ และตรวจสอบให้แน่ใจว่าการเชื่อมต่อแน่นหนา
- เตารับไฟฟ้าควรสามารถเข้าถึงได้เสมอ แม้ว่าเตาอบจะติดตั้งอยู่ในตู้

การทำความสะอาด

- ควรถอดปลั๊กไฟออกก่อนทำความสะอาดเสมอ หากไม่สามารถเข้าถึงสวิตช์ฟิวส์ได้ง่าย ให้ปิดแหล่งจ่ายไฟที่แผงควบคุม
- ทำความสะอาดเครื่องใช้อย่างทั่วถึงก่อนการใช้งานครั้งแรก และทำความสะอาดเตาอบเป็นประจำเพื่อขจัดเศษอาหาร
- ห้ามทำความสะอาดพื้นผิวเตาอบโดยใช้ ระบบทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
- ภายในเตาอบควรทำความสะอาดโดยใช้ น้ำอุ่นผสมน้ำสบู่อ่อนๆ และใช้ฟองน้ำหรือผ้านุ่ม ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- คราบที่อาจปรากฏที่ก้นเตาอบมักเกิดจาก เศษอาหารกระเด็นหรือหกเลอะระหว่างการปรุงอาหาร อาจเกิดจากการใช้ความร้อนสูงเกินไป หรือใช้ภาชนะที่มีขนาดเล็กเกินไป
- ควรเลือก อุณหภูมิและฟังก์ชันการปรุงอาหารที่เหมาะสม กับประเภทอาหารที่กำลังปรุง และควรใช้ภาชนะที่มีขนาดเหมาะสม รวมถึงถาดรองน้ำมันเมื่อต้องการ

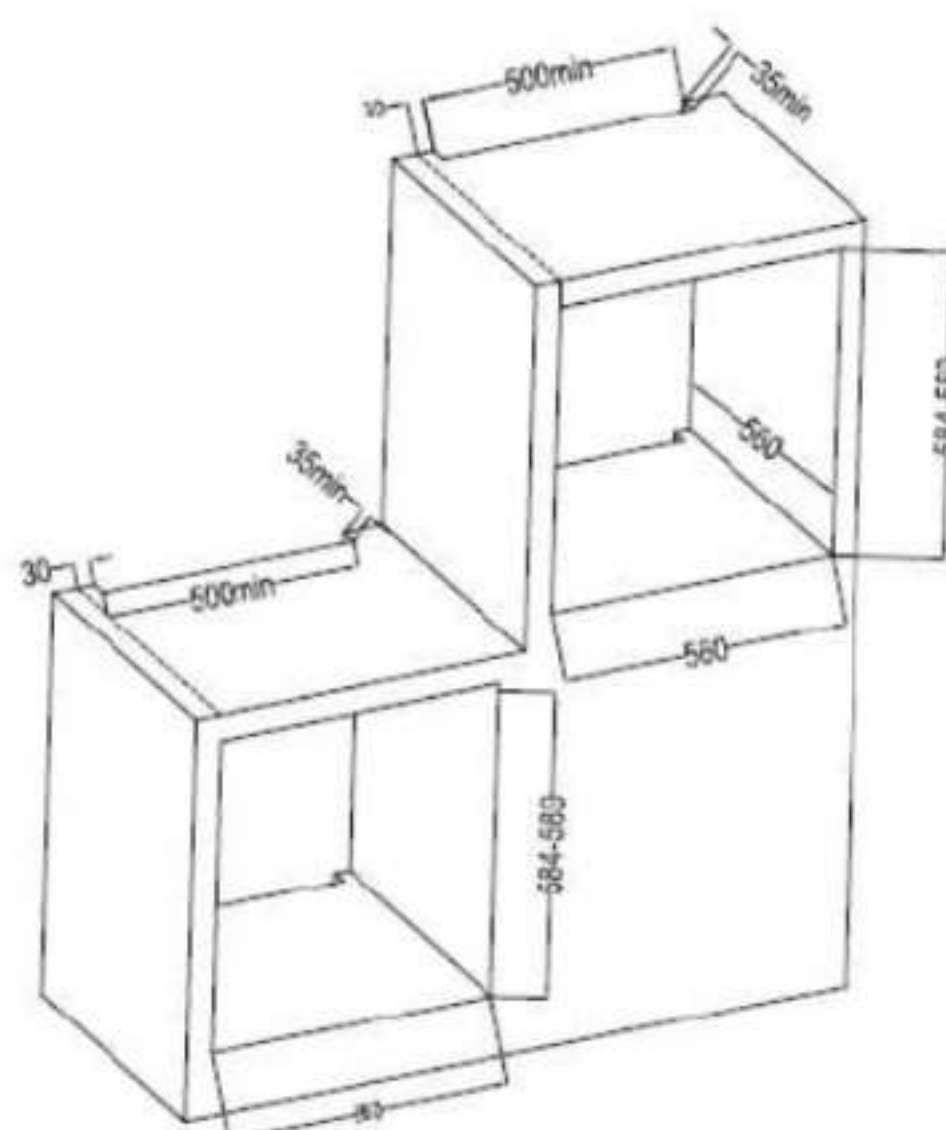
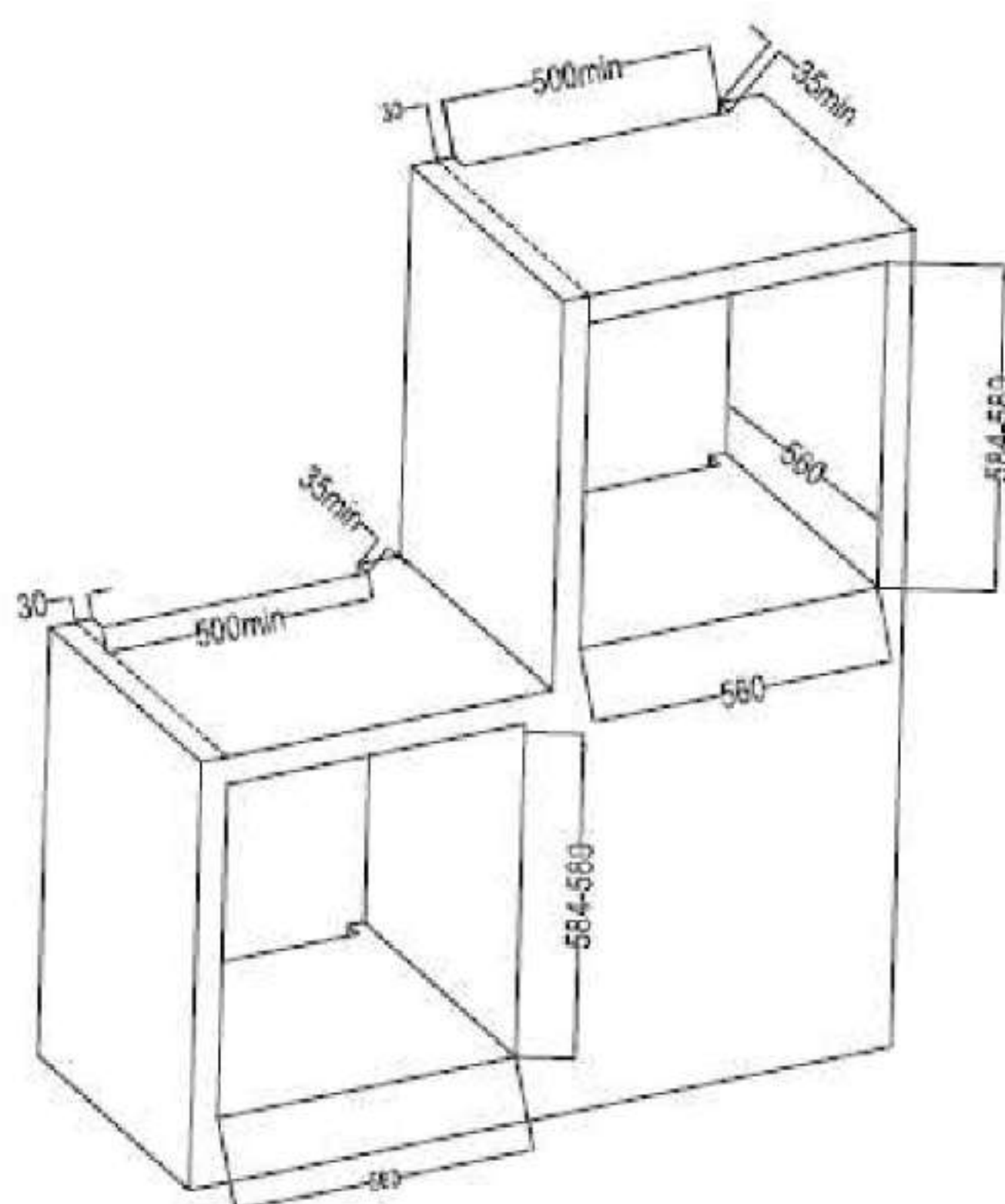
ก่อนการติดตั้ง

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ควรติดตั้งแบบ ฝังในตู้ และต้องเว้นระยะห่างที่ปลอดภัยระหว่างอุปกรณ์กับผนังห้องครัว โปรดตรวจสอบรายละเอียดตามภาพด้านล่าง (ค่าระยะห่างเป็นมิลลิเมตร)

- พื้นผิว วัสดุลามิเนตสังเคราะห์ และกาวที่ใช้ติดตั้งต้องสามารถ ทนความร้อนได้อย่างน้อย 100°C และวัสดุด้านหน้าของตู้ที่อยู่ใกล้เคียงต้องทนความร้อนได้ถึง 70°C
- ตู้ครัวต้อง ตั้งระดับและยึดให้แน่น โดยต้องเว้นระยะ 5 มม. ระหว่างอุปกรณ์และด้านหน้าของตู้ที่อยู่รอบๆ
- หากมีลิ้นชักอยู่ใต้เตาอบ ต้องติดตั้ง ชั้นวางระหว่างเตาอบกับลิ้นชัก เพื่อป้องกันความร้อน

วิธีการติดตั้ง

การติดตั้งและการเชื่อมต่อ



ความเสียหายของวัสดุ!

- ห้ามใช้ประตูหรือที่จับของเครื่องใช้ไฟฟ้าในการยกหรือเคลื่อนย้าย
- การติดตั้งต้องเป็นไปตามกฎระเบียบด้านแก๊สและไฟฟ้าในพื้นที่ของคุณ
- ควรเคลื่อนย้ายอุปกรณ์โดยมี อย่างน้อย 2 คน
- ใช้ช่องจับหรือมือจับที่อยู่ด้านข้างของอุปกรณ์เพื่อเคลื่อนย้าย

การเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟหลัก

อุปกรณ์นี้ต้องต่อสายดิน!

- บริษัทของเรา จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหาย ที่เกิดจากการใช้งานอุปกรณ์โดยไม่มีการต่อสายดิน อาจเกิด ไฟฟ้าช็อต ไฟฟ้าลัดวงจร หรือไฟไหม้ จากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง! อุปกรณ์นี้ควรเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟ โดยช่างไฟฟ้าที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น และจะได้รับการรับประกันเฉพาะเมื่อทำการติดตั้งอย่างถูกต้อง
- อันตรายจากไฟฟ้าช็อต ไฟฟ้าลัดวงจร หรือไฟไหม้ อาจเกิดขึ้นได้หากสายไฟหลักเสียหาย! สายไฟหลักต้องไม่ถูกบีบ ดัดงอ หรืออยู่ในตำแหน่งที่อาจสัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเครื่องใช้ไฟฟ้า หากสายไฟเสียหาย ต้องให้ช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเปลี่ยนใหม่
- แหล่งจ่ายไฟ ต้องตรงกับข้อมูลที่ระบุในป้ายกำกับของอุปกรณ์ และสายไฟต้องเป็นไปตามข้อกำหนดและกำลังไฟที่ใช้

อันตรายจากไฟฟ้าช็อต!

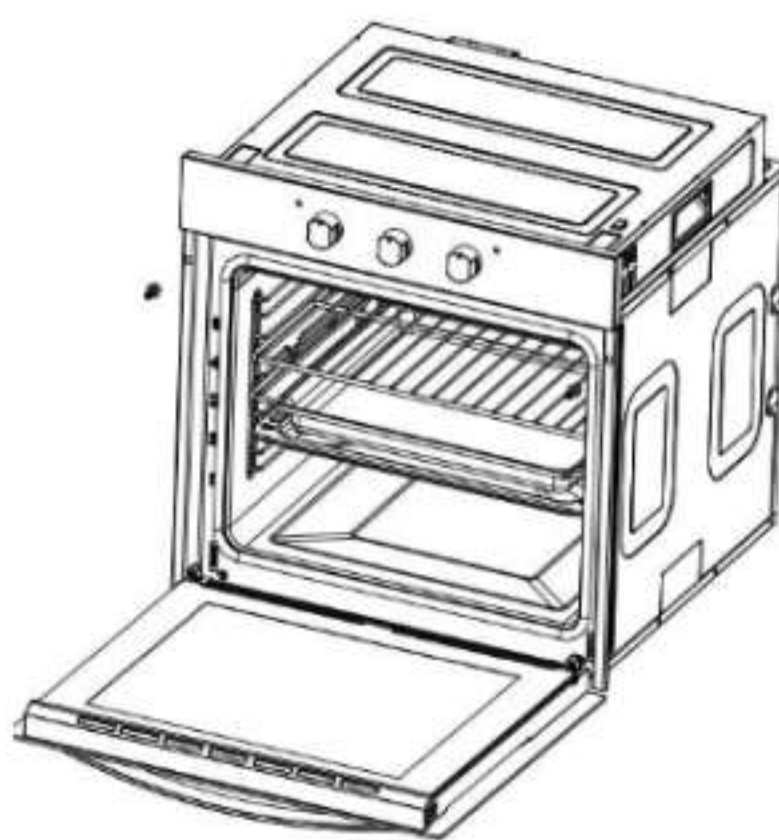
ก่อนเริ่มงานติดตั้งระบบไฟฟ้า ต้องถอดปลั๊กของอุปกรณ์ออกจากแหล่งจ่ายไฟก่อนเสมอ

• การติดตั้ง

1. เลื่อนเตาอบเข้าไปในช่องของตู้ครัว แล้วปรับให้ตรงแนวและยึดให้แน่น
2. ยึดเตาอบเข้ากับตู้ ด้วย สกรู 2 ตัว และ แหวนรอง ตามภาพที่ระบุ

• ตรวจสอบขั้นสุดท้าย

1. เชื่อมต่ออุปกรณ์เข้ากับแหล่งจ่ายไฟหลัก และเปิดสวิตช์
2. ตรวจสอบการทำงานของอุปกรณ์



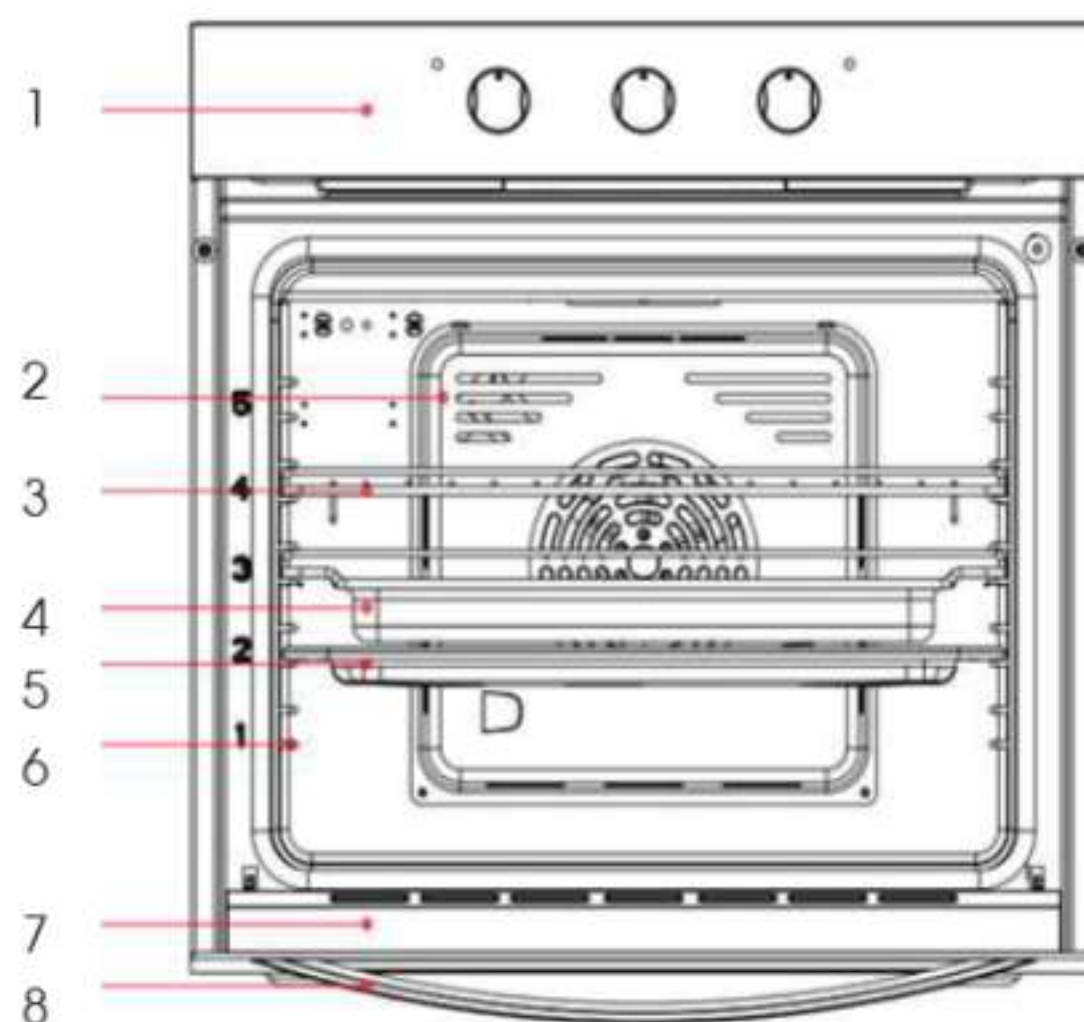
ก่อนเริ่มใช้งานเตาอบ

- หลังจากดำเนินการตามขั้นตอนง่ายๆ นี้แล้ว เตาอบก็พร้อมสำหรับการใช้งาน
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ ออกแบบมาสำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น
- ใช้เตาอบสำหรับ ปิ้งอาหารเท่านั้น
- ก่อนทำอาหาร ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่จำเป็นออกจากเตาอบแล้ว
- อ่านเตาอบล่วงหน้า จนถึงอุณหภูมิที่ต้องการก่อนใช้งาน

- วาง ถาดอบไว้ตรงกลางเตาอบ และหากใช้หลายถาด ควรเว้นระยะห่างระหว่างกันเพื่อให้อากาศสามารถหมุนเวียนได้
- ห้ามวาง ถาดอบบนพื้นเตาอบหรือคลุมพื้นด้วยแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์ เพราะจะทำให้เกิดการสะสมความร้อน ส่งผลให้เวลาอบหรือย่างไม่ตรงกับที่กำหนด และอาจทำให้เคลือบภายในเตาอบเสียหาย
- พยายาม เปิดประตูเตาอบให้น้อยที่สุด ขณะทำอาหาร (ไฟในเตาอบจะยังคงเปิดระหว่างการทำอาหาร)
- ระวังเมื่อเปิดประตูเตาอบ เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับส่วนที่ร้อนหรือไอน้ำ

เตาอบใหม่ของคุณ

A. ภาพรวมของเตาอบ



B. องค์ประกอบของเตาอบ

1. แผงควบคุม
2. มอเตอร์พัดลม (อยู่ด้านหลังแผ่นเหล็ก)
3. ชั้นตะแกรง
4. ตะแกรงทอดโร้น้ำมัน
5. ถาดอบ
6. รางข้างสำหรับรองรับถาดและตะแกรง
7. ประตูเตาอบ
8. มือจับประตู

C. ข้อมูลทางเทคนิค

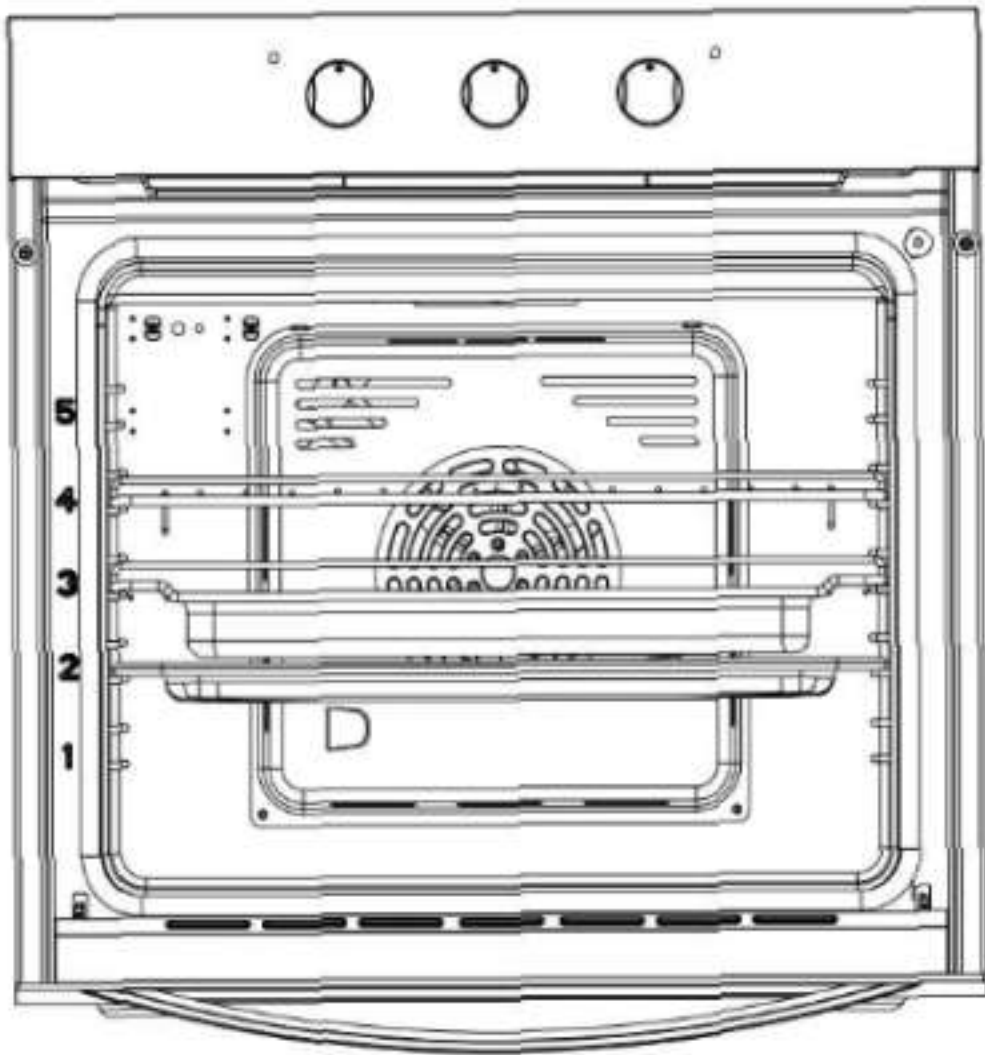
แรงดันไฟฟ้า / ความถี่	220-240V ~/50Hz
การใช้พลังงานรวม	3250W
ประเภท / ขนาดสายไฟ	H05VV-F 3*1.5mm2
ความยาวสายไฟ	1.2 เมตร
ขนาดภายนอก (สูง / กว้าง / ลึก)	595 / 595 / 575 มม.
ขนาดติดตั้ง (สูง / กว้าง / ลึก)	600 / 600 / อย่างน้อย 575 มม.
เตาอบหลัก	เตาอบมัลติฟังก์ชัน
ระดับประสิทธิภาพพลังงาน	A
หลอดไฟเตาอบ	25W/300 °C
การใช้พลังงานของระบบอย่าง	3250W

D. อุปกรณ์เสริมของคุณ

- อุปกรณ์เสริมที่มาพร้อมกับเตาอบได้รับการออกแบบมาให้เหมาะกับการปรุงอาหารหลากหลายเมนู ควรใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปในช่องเตาอบให้ถูกต้องเสมอ
- มีอุปกรณ์เสริมเพิ่มเติมให้เลือกใช้ ซึ่งสามารถช่วยเพิ่มคุณภาพให้กับเมนูโปรดของคุณ หรือทำให้การใช้งานเตาอบสะดวกยิ่งขึ้น

การใส่อุปกรณ์เสริม

- คุณสามารถใส่อุปกรณ์เสริมลงในช่องเตาอบได้ 5 ระดับ
- ควรใส่อุปกรณ์เสริมให้ลึกที่สุดเท่าที่เป็นไปได้ เพื่อป้องกันไม่ให้สัมผัสกับบานประตูเตาอบ
- อุปกรณ์เสริมสามารถเลื่อนออกมาได้ประมาณ ครึ่งหนึ่งของระยะทางทั้งหมด และจะล็อคเข้าที่ ทำให้สามารถนำจานออกจากเตาอบได้ง่าย

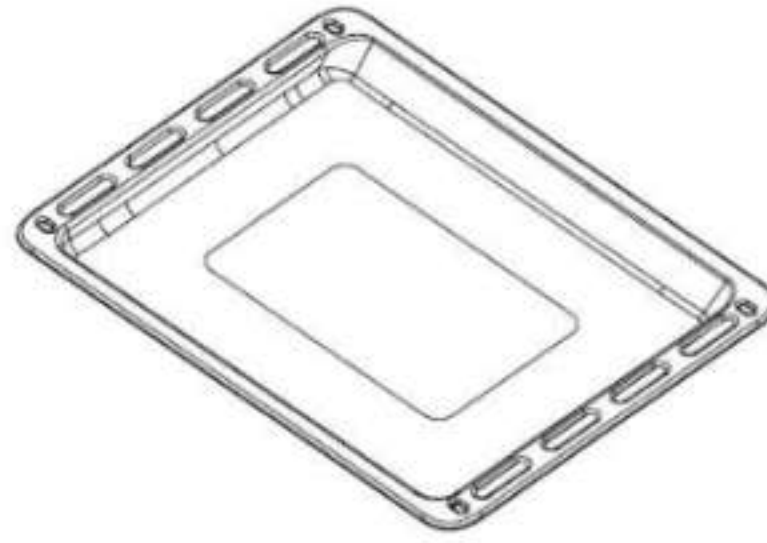


หมายเหตุ:

- อุปกรณ์เสริมอาจเกิดการเปลี่ยนรูปเมื่อร้อนขึ้น แต่เมื่อเย็นลงแล้วจะกลับคืนสู่รูปร่างเดิม ซึ่งไม่ส่งผลกระทบต่อการใช้งาน

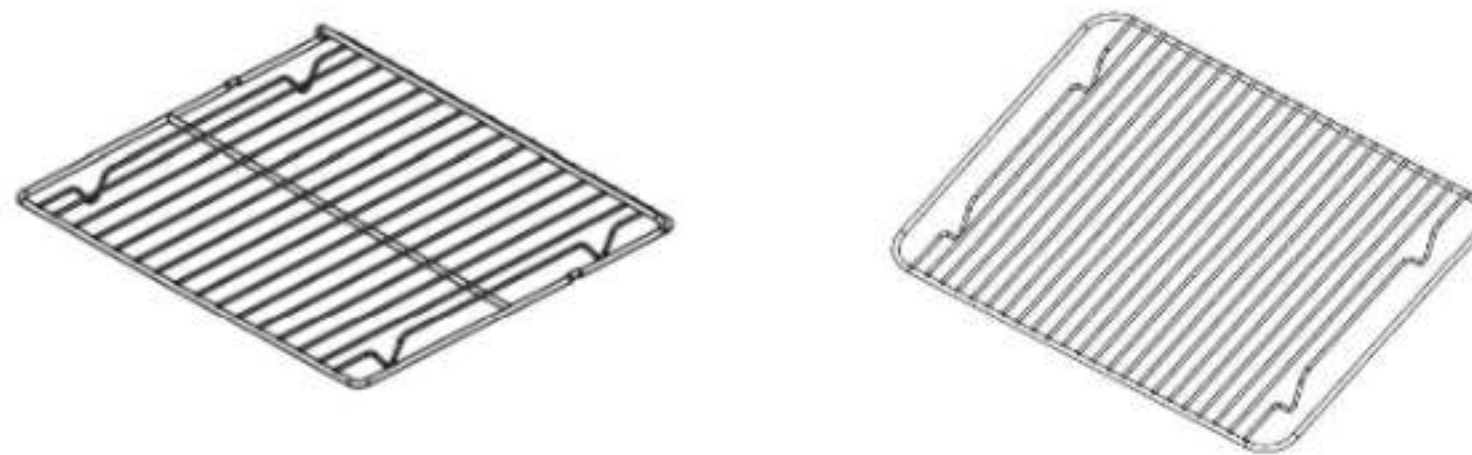
ถาดอบ (Oven Tray)

- ใช้สำหรับอบเค้ก ขนมอบ อาหารแช่แข็ง และเนื้อชิ้นใหญ่
- สามารถใช้เป็น ถาดรองน้ำมันที่หยดลงมา ขณะย่างอาหารบนตะแกรง



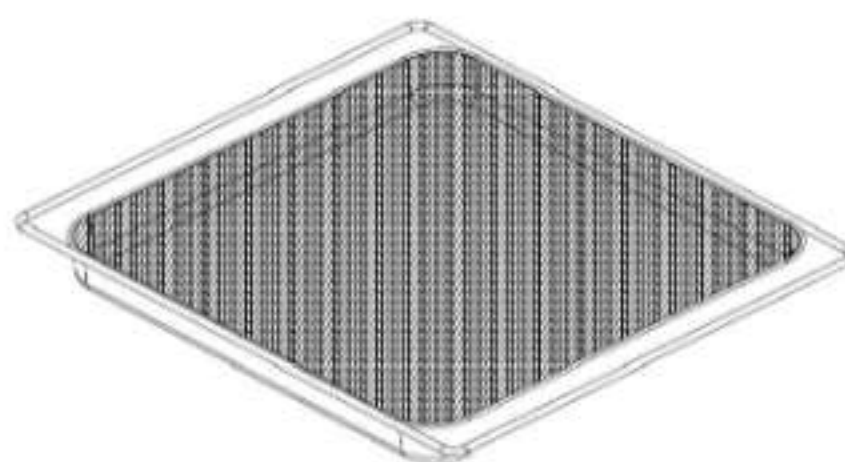
ตะแกรงลวด (Wire Rack)

- ใช้สำหรับ ย่าง อบ หรือวางภาชนะที่ต้องการอบหรือคั่ว ในตำแหน่งที่ต้องการภายในเตาอบ



ตะกร้าทอดไร้น้ำมัน (Air Fry Basket)

- เมื่อใช้ ฟังก์ชันทอดไร้น้ำมัน สามารถใช้ตะกร้านี้ใส่อาหารได้
- ช่วยให้ กระจายความร้อนได้ดีขึ้นและปรุงอาหารได้เร็วขึ้น



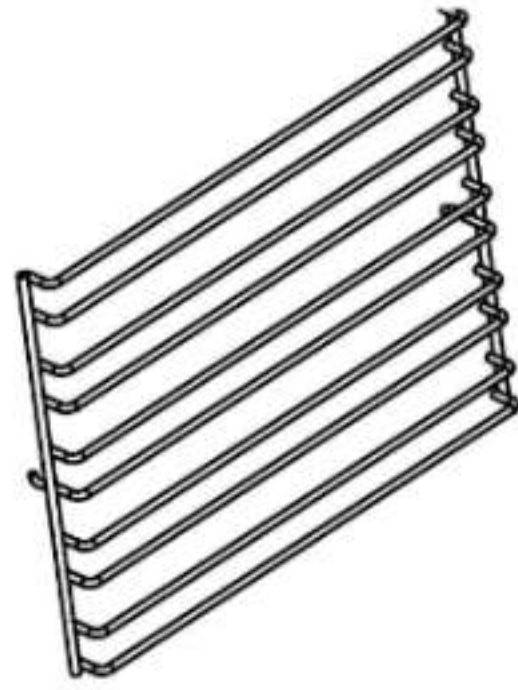
ชั้นวางด้านข้าง (Side Shelf)

① ② ③ ④ ⑤ หมายถึงตำแหน่งความสูงที่แตกต่างกัน 5 ระดับ ที่คุณสามารถเลือกใช้ได้

- สำหรับชั้นวางด้านข้างที่ถอดออกได้ คุณสามารถปรับได้ 4 ระดับความสูง เพื่อปรุงอาหาร ใช้สำหรับวางตะแกรงและถาดอบ ซึ่งติดตั้งอยู่กับด้านข้างของช่องเตาอบ

สำหรับการปรุงอาหารที่มีขนาดใหญ่ขึ้น สามารถถอดชั้นวางด้านข้างออกได้ สามารถวาง ตะแกรงลวด (wire rack) บนพื้นเตาอบ และใช้ โหมตต่างๆ เช่น โหมต Grill (ย่าง) โหมต Full Grill (ย่างเต็มพื้นที่) โหมต Full Grill with Fan (ย่างเต็มพื้นที่พร้อมพัดลมกระจายความร้อน)

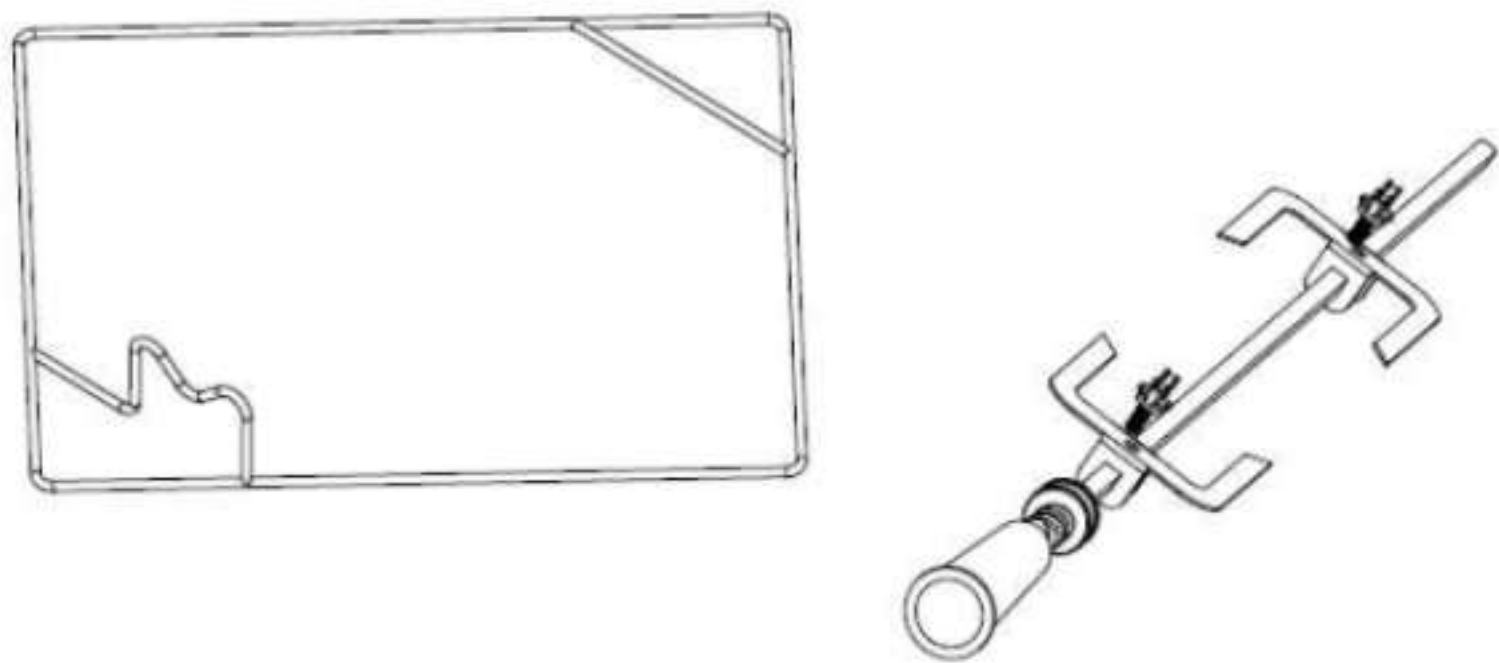
หมายเหตุ: หากวางภาชนะบนพื้นเตาอบ ห้ามใช้ฟังก์ชันที่มีฮีตเตอร์ด้านล่าง เพื่อป้องกันไม่ให้ความร้อนสะสมที่ก้นเตาอบ (ใช้ได้กับบางรุ่นเท่านั้น)



ชุดย่างหมุน (Rotisserie) (สำหรับรหัส 495.10.007)

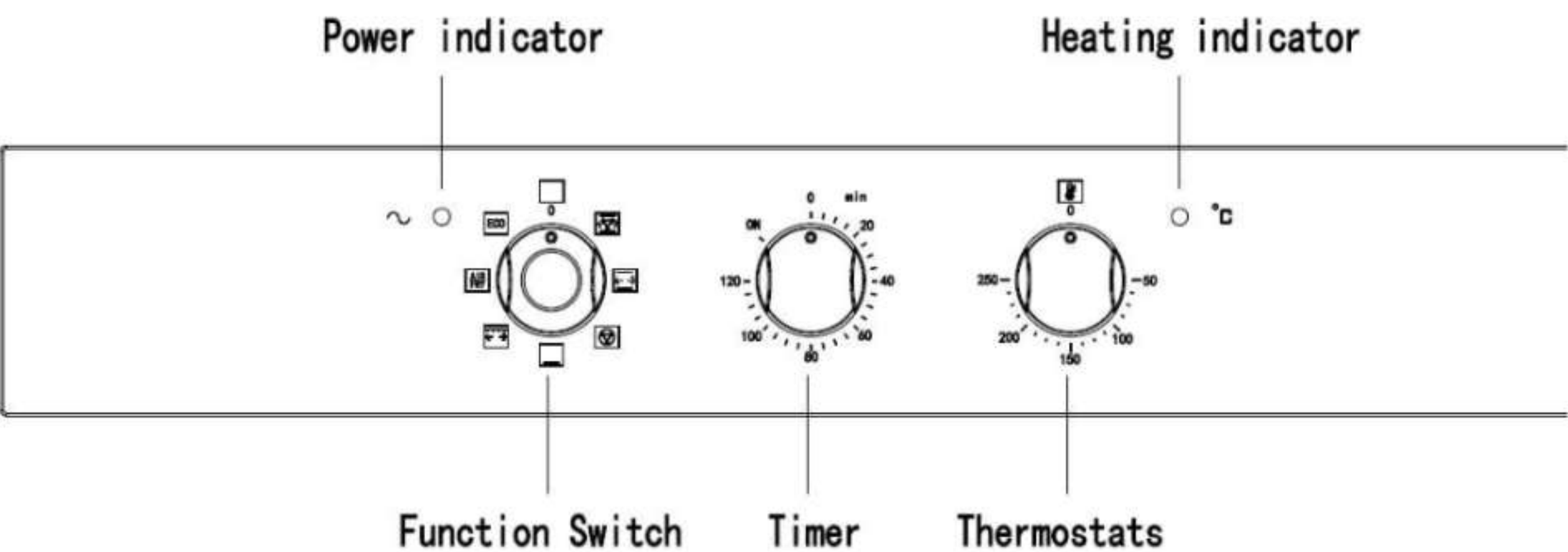
การใช้ ชุดย่างหมุน (Rotisserie) จะช่วยให้สีของอาหารสม่ำเสมอ และทำให้พื้นผิวของอาหาร กรอบมากขึ้น

ข้อควรระวัง: เมื่อใช้ ชุดย่างหมุน ควรมี ถาดรองอบ วางอยู่ด้านล่าง เพื่อรองรับน้ำมันที่หยดจากอาหาร



แผงควบคุม (E. Control Panel)

ส่วนนี้แสดงภาพรวมของ แผงควบคุมของเตาอบ รายละเอียดอาจแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับรุ่นของเครื่องใช้ไฟฟ้า



ตัวเลือกฟังก์ชัน (Function Selector)

ใช้ตัวเลือกฟังก์ชันเพื่อกำหนดประเภทของการให้ความร้อนเตาอบนี้มี 7 ฟังก์ชัน ให้เลือกใช้งาน ได้แก่:



อบแบบเข้มข้น (INTENSIVE BAKE)

- เป็น วิธีการปรุงอาหารแบบดั้งเดิม ที่ใช้ ความร้อนจากด้านบนและด้านล่าง พร้อมกับพัดลมที่ช่วยกระจายความร้อนให้ทั่วถึง
- ช่วยให้ได้ผลลัพธ์ที่สม่ำเสมอในการอบ



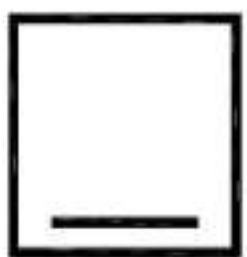
เตาอบทั่วไป (CONVENTIONAL OVEN - องค์ประกอบบนและล่าง + ย่าง)

- ใช้วิธี ให้ความร้อนจากด้านบนและด้านล่าง พร้อมกับฟังก์ชันย่าง
- เหมาะสำหรับ การอบและย่างในชั้นเดียว



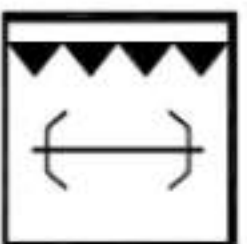
เตาอบลมร้อน (FAN OVEN)

- ใช้ ความร้อนแบบหมุนเวียน โดยพัดลมช่วยกระจายความร้อนทั่วทั้งเตาอบ
- ประหยัดเวลาและพลังงานมากขึ้น
- สามารถ ปรุงอาหารพร้อมกันหลายชั้น โดยไม่ทำให้กลิ่นและรสชาติของอาหารปะปนกัน



องค์ประกอบความร้อนด้านล่าง (BOTTOM ELEMENT)

- ใช้ เฉพาะความร้อนจากด้านล่าง
- เหมาะสำหรับ การฆ่าเชื้อและถนอมอาหาร



ย่างเต็มกำลัง (FULL GRILL)

- ใช้ ความร้อนจากด้านบน ทั้งจากองค์ประกอบ ด้านในและด้านนอก
- ให้ความร้อนโดยตรงลงบนอาหาร
- เหมาะสำหรับ การย่างไส้กรอก เบคอน สเต็ก และปลา



ทอดไร้น้ำมัน (AIR FRY)

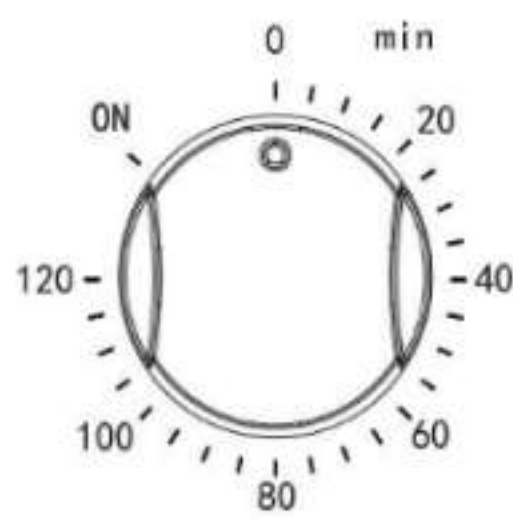
- ใช้ ฮีตเตอร์ด้านบน, แผ่นทำความร้อน และพัดลมความเร็วสูง พร้อมกัน
- ช่วยให้ ความร้อนหมุนเวียนเร็วขึ้น และ ขจัดความชื้นออกจากอาหาร
- ทำให้อาหารมี ผิวกรอบ เนื้อนุ่มด้านใน และสัมผัสที่เรียบเนียน



ย่างประหยัดพลังงาน (Energy Saving GRILLING Mode)

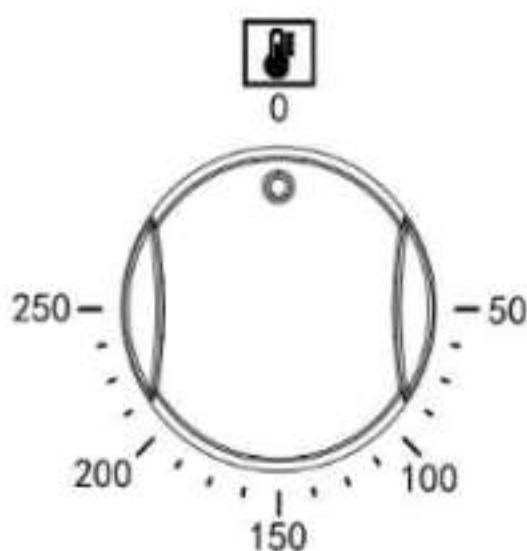
- ใช้ วงแหวนความร้อนด้านบน และ ฮีตเตอร์ด้านล่าง เพื่อควบคุมอุณหภูมิ
- ช่วย ลดการใช้พลังงาน
- เหมาะสำหรับ อาหารชิ้นใหญ่ ที่ต้องการความร้อนต่ำเป็นเวลานาน เพื่อให้ความร้อนซึมลึกและลดการใช้พลังงานส่วนเกิน

ตัวตั้งเวลาเตาอบ (The Oven Timer)



1. หากไม่ต้องการใช้ตัวตั้งเวลา ให้ตั้งค่าตัวจับเวลาไปที่ "ON" และเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟหลัก
2. หากต้องการตั้งเวลา สามารถหมุนปุ่มตั้งเวลาได้ตามต้องการ
ช่วงเวลาที่สามารถเลือกได้: 0 - 120 นาที เตาอบจะปิดอัตโนมัติเมื่อตัวตั้งเวลาหมด

ปุ่มควบคุมอุณหภูมิ (Thermostat)



ปุ่มนี้ใช้สำหรับตั้งอุณหภูมิที่ต้องการของเตาอบ สามารถปรับอุณหภูมิได้ในช่วง 50 - 250 °C หมุนปุ่มตามเข็มนาฬิกาเพื่อเพิ่มอุณหภูมิ

ก่อนใช้เตาอบเป็นครั้งแรก

- การอุ่นเตาอบ (Heating up the oven)

เพื่อกำจัดกลิ่นของเตาอบใหม่ ควร อุ่นเตาอบจนระหว่างเปล่าและปิดประตูตั้ง ความร้อนด้านบน/ด้านล่างที่ 250 °C เป็นเวลา 1 ชั่วโมง ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ไม่มีเศษบรรจุภัณฑ์เหลืออยู่ในเตาอบ

วิธีอุ่นเตาอบ:

1. หมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปที่โหมดความร้อนบน/ล่าง
2. ตั้งอุณหภูมิที่ 250 °C
3. หลังจาก 1 ชั่วโมง ปิดเตาอบ โดยหมุนปุ่มเลือกฟังก์ชันไปที่ตำแหน่งปิด

การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม (Cleaning the Accessories)

ก่อนใช้อุปกรณ์เสริมครั้งแรก ควรทำความสะอาดอย่างทั่วถึง ด้วยน้ำสบู่อุ่นและผ้านุ่ม

เคล็ดลับการประหยัดพลังงาน (Tips for Saving Energy)

วิธีการใช้งานเตาอบอย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดพลังงาน

1. ใช้ภาชนะที่มีสีเข้มหรือเคลือบอีนาเมล เนื่องจากช่วยให้การกระจายความร้อนดีขึ้น
2. อุ่นเตาอบล่วงหน้า หากระบุไว้ในคู่มือการใช้งานหรือคำแนะนำในการทำอาหาร
3. หลีกเลี่ยงการเปิดประตูเตาอบบ่อยๆ ขณะปรุงอาหาร เพื่อป้องกันการสูญเสียความร้อน
4. ปรุงอาหารหลายเมนูพร้อมกันเมื่อเป็นไปได้ โดยสามารถวางภาชนะปรุงอาหาร 2 ชั้นบนตะแกรงลวดได้
5. ปรุงอาหารหลายเมนูต่อเนื่องกัน เพราะเตาอบยังคงมีความร้อนอยู่ ซึ่งช่วยลดเวลาในการอุ่นเตาใหม่
6. ประหยัดพลังงานโดยปิดเตาอบล่วงหน้าก่อนเวลาสุกไม่กี่นาที ความร้อนที่เหลืออยู่จะช่วยให้อาหารสุกต่อไป อย่าเปิดประตูเตาอบในช่วงนี้
7. ละลายน้ำแข็งอาหารแช่แข็งก่อนนำไปปรุง เพื่อลดระยะเวลาในการทำอาหารและประหยัดพลังงาน

วิธีใช้เตาอบ (How to Operate the Oven)

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการอบ ย่าง และย่างไฟแรง ระวังไอน้ำร้อน ที่อาจพุ่งออกมาขณะเปิดประตูเตาอบ

• เคล็ดลับการอบ (Tips for Baking)

1. ใช้ ถาดโลหะเคลือบสารกันติด ภาชนะอะลูมิเนียม หรือแม่พิมพ์ซิลิโคนทนความร้อน
2. ใช้พื้นที่บนตะแกรงอย่างเต็มที่ เพื่อให้ความร้อนกระจายทั่วถึง
3. ควรวาง พิมพ์ขนมไว้ตรงกลางตะแกรง เพื่อให้ได้รับความร้อนสม่ำเสมอ
4. ปิดประตูเตาอบเสมอ ระหว่างการอบ

• เคล็ดลับการย่างเนื้อ (Tips for Roasting)

1. การปรุงรสด้วย น้ำมันและพริกไทยดำ จะช่วยเพิ่มรสชาติให้กับไก่ทั้งตัว ไก่วง หรือเนื้อชิ้นใหญ่
2. เนื้อที่มีกระดูกใช้เวลาอบนานกว่าเนื้อไม่มี ประมาณ 15-30 นาที
3. คำนวณเวลาอบ 4-5 นาทีต่อเซนติเมตรของความหนาเนื้อ
4. หลังจากอบเสร็จ ให้พักเนื้อไว้ในเตาอบประมาณ 10 นาที เพื่อให้ น้ำในเนื้อกระจายตัวดีขึ้น และไม่ไหลออกมามากเมื่อตัด
5. ปลาควรวางในจานทนไฟ และวางไว้ที่ ระดับกลางหรือล่างของเตาอบ

• เคล็ดลับการย่าง (Tips for Grilling)

- การย่างเหมาะสำหรับ เนื้อสัตว์ ปลา และสัตว์ปีก ทำให้ได้ ผิวสีน้ำตาลกรอบ โดยไม่ทำให้เนื้อแห้งเกินไป
- เนื้อบาง ไม่เสียบเนื้อ และได้กรอบ เหมาะสำหรับการย่าง
- ผักที่มีปริมาณน้ำสูง เช่น มะเขือเทศและหัวหอม ก็ดีสำหรับการย่างเช่นกัน

การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น (Troubleshooting)

หากเตาอบเกิด ปัญหาการทำงานผิดปกติ สามารถตรวจสอบ รายการข้อผิดพลาด ก่อนติดต่อศูนย์บริการ บางปัญหา อาจสามารถแก้ไขได้เอง

- เมื่อใช้เตาอบเป็นครั้งแรก อาจมีกลิ่นแปลกๆ และมีควันออกมาเป็นเวลาหลายชั่วโมง ให้เปิดโหมดทำความร้อนและปล่อยให้เตาอบเผาไหม้โดยไม่มีสิ่งของอยู่ภายในเป็นเวลา 1 ชั่วโมง จากนั้นปิดโหมดทำความร้อนและรอจนกว่าเตาอบจะเย็นลง เปิดประตูเตาอบและทำความสะอาดภายในก่อนใช้งานครั้งต่อไป
- ขณะใช้งาน อาจได้ยินเสียงแตกลั่นจากโลหะ ซึ่งเป็นปกติของวัสดุที่ขยายตัวเมื่อได้รับความร้อน หากอาหารมีความชื้นสูง อาจมีไอน้ำพุ่งออกมาจากช่องระบายไอร้อน
- ขณะทำงานระบบพัดลมจะเริ่มทำงานหลังจากเตาอบเริ่มทำงานไปแล้ว 15 นาที แม้ว่าเตาอบจะปิดแล้ว พัดลมจะยังคงทำงานต่อไปอีก 35 นาที เพื่อช่วยระบายความร้อน
- ควรอุ่นเตาอบล่วงหน้าก่อนนำอาหารเข้าไปอบเสมอ เพื่อให้การอบมีประสิทธิภาพ สำหรับเมนูที่ใช้เวลาทำอาหารนาน
- สามารถปิดเตาอบก่อนเวลาสักครู่และใช้ความร้อนที่เหลืออยู่เพื่อทำให้อาหารสุกต่อไป ช่วยประหยัดพลังงาน

ตารางปัญหาและการแก้ไขเบื้องต้น (Malfunction Table)

ปัญหา	สาเหตุ	แนวทางแก้ไข
เตาอบไม่ทำงาน	กระแสไฟฟ้าถูกตัด	ตรวจสอบไฟฟ้าในครัวหรืออุปกรณ์อื่นๆ
	เบรกเกอร์มีปัญหา	ตรวจสอบว่าเบรกเกอร์ทำงานปกติ
	ลิมิตค่าตัวจับเวลา	รีเซ็ตฟังก์ชันตัวจับเวลา
ไฟในเตาอบไม่ติด	หลอดไฟขาด	เปลี่ยนหลอดไฟใหม่
	ไม่มีไฟฟ้าเข้าเตาอบ	ตรวจสอบว่ามีไฟฟ้าเข้าเตาอบหรือไม่
เตาอบหยุดทำงานกะทันหัน	ไฟฟ้าขัดข้อง	ตรวจสอบไฟฟ้าในครัวหรืออุปกรณ์อื่นๆ
	เทอร์โมสตัทปิดอัตโนมัติ	ตรวจสอบว่าพัดลมทำงานหรือไม่ หากใช่ อาจต้องเปลี่ยนเทอร์โมสตัทใหม่
เตาอบไม่ร้อน	ไม่ได้ตั้งอุณหภูมิ	ตั้งค่าอุณหภูมิให้ถูกต้อง
	รุ่นที่มีตัวตั้งเวลาอาจไม่ได้ตั้งเวลา	ตั้งเวลาตามความต้องการ
	ไม่มีไฟฟ้าเข้าเตาอบ	ตรวจสอบแหล่งจ่ายไฟ
	องค์ประกอบความร้อนเสีย	เปลี่ยนองค์ประกอบความร้อนใหม่
มีน้ำออกจากกระจกประตูขณะทำงาน	เตาอบหยุดทำงาน แต่พัดลมยังหมุนอยู่	เปลี่ยนยางซีลใหม่
	บานพับไม่แข็งแรงพอ	เปลี่ยนบานพับใหม่
เตาอบหยุดทำงาน แต่พัดลมยังหมุนอยู่	เตาอบทำงานเป็นเวลานาน จำเป็นต้องระบายความร้อน	วางมือใกล้ช่องระบายอากาศ ถ้าลมที่ออกมาเป็นลมร้อน แสดงว่าเป็นเรื่องปกติ
	เทอร์โมสตัทเปิดปิดอัตโนมัติมีปัญหา	หากลมที่ออกมาเป็นอุณหภูมิห้อง อาจต้องเปลี่ยนเทอร์โมสตัทใหม่

หากปัญหายังไม่สามารถแก้ไขได้

1. ดัดกระแสไฟฟ้าออกจากเตาอบ (ปิดเบรกเกอร์หรือถอดฟิวส์)
2. ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายของร้านค้า ห้ามพยายามซ่อมแซมเตาอบด้วยตัวเองเพราะไม่มีอะไหล่ที่ให้บริการภายในตัวเครื่อง

เคล็ดลับการอบและย่าง (Baking and Grilling Tips)

เคล็ดลับการอบ (Baking Tips)

1. วิธีเช็คความสปันจ์เค้กสุกหรือไม่:
 - ประมาณ 10 นาทีก่อนหมดเวลาที่ระบุในสูตร ให้ใช้ไม้จิ้มฟันแทงลงไปจุดสูงสุดของเค้ก
 - ถ้าดึงออกมาแล้วไม่มีเศษเค้กติด แสดงว่าสุกแล้ว
2. เค้กยุบตัว:
 - ใช้ของเหลวน้อยลงในครั้งต่อไป หรือ ลดอุณหภูมิลง 10°C
 - ปฏิบัติตามเวลาที่ระบุในสูตร
3. เค้กฟูตรงกลางแต่ต่ำกว่าขอบ:
 - อย่าทาไขมันที่ขอบพิมพ์เค้กสปริงฟอร์ม
 - หลังอบเสร็จ ใช้มีดช่วยคลายขอบเค้กออกเบาๆ
4. หน้าเค้กไหม้เร็วเกินไป:
 - ลดอุณหภูมิลง เลือกอุณหภูมิที่ต่ำกว่า และ อบนานขึ้นเล็กน้อย
5. เค้กแห้งเกินไป:
 - ใช้ไม้จิ้มฟันแทงเป็นรูเล็กๆ ที่เค้ก แล้วราดน้ำผลไม้หรือน้ำเชื่อมแอลกอฮอล์บางๆ
 - ครั้งต่อไป ให้ลดอุณหภูมิลง 10°C และลดเวลาอบลง
6. ขนมหรือเค้กบางประเภท เช่น ชีสเค้ก สุกดีแต่ด้านในยังแฉะ:
 - ใช้ของเหลวน้อยลงในครั้งต่อไป
 - อบที่อุณหภูมิ ต่ำลงและนานขึ้นเล็กน้อย
 - ถ้าเป็นเค้กที่มีหน้าชุ่มชื้น ให้ อบฐานเค้กก่อน แล้วโรย อัลมอนต์หรือเกล็ดขนมปัง ก่อนใส่ท็อปปิ้ง
7. เค้กสุกไม่สม่ำเสมอ:
 - ลดอุณหภูมิและใช้ โหมดความร้อนบน/ล่าง
 - วางกระดาษรองอบให้เรียบเสมอเพื่อไม่ให้ขัดขวางการไหลเวียนของอากาศ
8. ก้นของเค้กผลไม้ซิดเกินไป:
 - ครั้งต่อไป ให้ ย้ายพิมพ์เค้กลงมาต่ำลง 1 ระดับ
9. ไข่ผลไม้ล้นออกจากเค้ก:
 - ใช้ พิมพ์อบที่ลึกกว่า
10. ขนมปังขนาดเล็กที่ทำจากยีสต์ติดกันระหว่างอบ:
 - ควรเว้นระยะห่าง ประมาณ 2 ซม. ระหว่างแต่ละชิ้น เพื่อให้ขยายตัวได้ดี
11. อบขนมหลายชิ้นพร้อมกัน:
 - ใช้โหมดพัดลมร้อน (3D hot air)
 - ขนมที่อยู่บนตะแกรงระดับบนจะเข้มกว่าระดับล่าง
 - ถาดอบที่อยู่พร้อมกันอาจสุกไม่พร้อมกัน
12. มีไอน้ำเกาะที่กระจกเตาอบ:
 - เป็นเรื่องปกติเมื่ออบเค้กที่มีความชื้นสูง อาจเกิดหยดน้ำบริเวณกระจกเตาอบและแผงควบคุม

เคล็ดลับการย่าง (Grilling & Roasting Tips)

- 1) ก่อนการย่าง ควรอุ่นเตาอบล่วงหน้าประมาณ 4 นาที ก่อนนำอาหารเข้าไป และ ต้องปิดประตูเตาอบตลอดเวลาขณะย่าง
- 2) ชิ้นอาหารที่นำมาย่างควรมีความหนาใกล้เคียงกัน เพื่อให้สุกทั่วถึง มีสีสม่ำเสมอ และยังคงความฉ่ำของเนื้อ
- 3) พลิกอาหารที่กำลังย่างหลังผ่านไป 2/3 ของเวลา ที่กำหนด
- 4) อย่าใส่เกลือลงบนสเต็กก่อนย่าง ควรใส่หลังจากย่างเสร็จแล้ว
- 5) สำหรับเนื้อไม่ติดมัน ควรเติมของเหลวเล็กน้อย โดยให้ระดับน้ำอยู่ที่ประมาณ 0.5 ซม. ที่ก้นภาชนะ
- 6) สำหรับเมนูอบที่ใช้เวลานาน เช่น สเต็กหม้อ (pot roast) ควรเติมของเหลวให้มากขึ้น โดยให้ระดับน้ำอยู่ที่ประมาณ 1-2 ซม. ที่ก้นภาชนะ
- 7) วิธีการจัดวางอาหารในเตาอบ สำหรับการย่าง ให้วางอาหารบนตะแกรงโดยตรง หากย่างเพียง 1 ชั้น ควรวางตรงกลางของตะแกรง ควรวาง ถาดรองน้ำมัน (universal pan) ที่ชั้นล่างสุด (ระดับ 1) เพื่อรองรับน้ำมันและน้ำจากเนื้อสัตว์ ช่วยให้เตาอบสะอาดขึ้น
- 8) ห้ามวางถาดอบที่ระดับ 4 หรือ 5 ณะย่าง เพราะความร้อนสูงอาจทำให้ถาดเสียรูปและอาจทำให้ช่องอบเสียหายได้
- 9) การทำงานของระบบย่าง องค์ประกอบความร้อนของไหม้ย่าง (grill) จะเปิดและปิดเป็นระยะ ซึ่งเป็นเรื่องปกติ ความถี่ของการเปิด-ปิดขึ้นอยู่กับระดับความร้อนที่เลือก
- 10) การพักเนื้อหลังอบเสร็จ เมื่อเนื้ออบเสร็จแล้ว ให้ปิดเตาอบและพักเนื้อไว้อีก 10 นาที เพื่อให้ น้ำในเนื้อกระจายตัวได้ดีขึ้น
- 11) การย่างเนื้อหมูและสัตว์ปีก หมูอบที่มีหนัง ควรกรีดหนังเป็นลายตาราง แล้ววางเนื้อในภาชนะโดยให้ ด้านหนังอยู่ด้านล่าง
- 12) สัตว์ปีกทั้งตัว เช่น ไก่ ควรวางบนตะแกรงชั้นล่างโดยให้หน้าอกคว่ำลง และพลิกกลับด้านหลังผ่านไป 2/3 ของเวลาที่ย่าง
- 13) สำหรับเป็ดหรือห่าน ควรเจาะรูที่ด้านใต้ของปีก เพื่อให้ น้ำมันไหลออกมา
- 14) การย่างปลา ปลาชิ้นควรพลิกหลังผ่านไป 2/3 ของเวลา ปลาทั้งตัวไม่จำเป็นต้องพลิกกลับ ควรวางปลาในท่า "วายน้" โดยให้ ครีบหลังตั้งขึ้น ควรใส่ มันฝรั่งครึ่งลูกหรือภาชนะเล็ก ๆ ในช่องท้องของปลา เพื่อช่วยให้ปลาอยู่ตัวและมันคงขึ้น
- 15) วิธีตรวจสอบว่าเนื้ออบสุกหรือยังใช้ เทอร์โมมิเตอร์วัดอุณหภูมิเนื้อ (มีจำหน่ายตามร้านอุปกรณ์ทำอาหาร) หรือใช้ "วิธีทดสอบด้วยช้อน" โดยกดลงบนเนื้อ
 - a) ถ้าเนื้อแดงและแน่น แสดงว่าสุกแล้ว
 - b) ถ้าช้อนกดลงไปแล้วเนื้อนุ่ม แสดงว่ายังต้องอบต่อ
- 16) เนื้ออบไหม้เกินไปหรือหนังกรอบไหม้บางส่วน ตรวจสอบระดับชั้นของตะแกรงและอุณหภูมิ
- 17) เนื้ออบดูดีแต่ซอสหรือของเหลวไหม้ ครั้งต่อไปให้ใช้ ภาชนะที่เล็กลง หรือ เติมของเหลวมากขึ้น
- 18) เนื้ออบดูดีแต่ซอสไหม้เกินไป ครั้งต่อไปให้ใช้ ภาชนะที่ใหญ่ขึ้น และ ลดปริมาณของเหลว
- 19) การเกิดไอน้ำขณะอบ เป็นเรื่องปกติ เนื่องจากไอน้ำจะระบายออกจากเตาอบผ่านช่องไอน้ำ อาจมีหยดน้ำควบแน่นบนแผงควบคุมหรือเฟอร์นิเจอร์ข้างเคียง ซึ่งเป็นกระบวนการทางธรรมชาติ

การดูแลและทำความสะอาด (Maintenance and Cleaning)

- ควรทำความสะอาดเตาอบหลังการใช้งานทุกครั้ง เปิดไฟในเตาอบขณะทำความสะอาดเพื่อให้มองเห็นพื้นผิวภายในได้ชัดเจน
- ภายในเตาอบควรทำความสะอาดด้วยน้ำอุ่นผสมกับน้ำยาล้างจานเล็กน้อยเท่านั้น
- หลังจากทำความสะอาดแล้ว ให้เช็ดให้แห้ง
- ห้ามใช้น้ำทำความสะอาดพื้นผิวของเตาอบโดยเด็ดขาด
- การทำความสะอาดภายในเตาอบใช้ น้ำอุ่นผสมสบู่และฟองน้ำหรือผ้านุ่ม ในการทำความสะอาด

- ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน คราบที่เกิดขึ้นที่กันเตาอบ มักเกิดจาก เศษอาหารกระเด็นหรือหกขณะทำอาหาร อาจเป็นผลมาจากการใช้อุณหภูมิที่สูงเกินไปหรือภาชนะที่มีขนาดเล็กเกินไปควรเลือกอุณหภูมิและโหมดการทำอาหารให้เหมาะสมกับอาหารที่กำลังปรุง ใช้ภาชนะที่มีขนาดพอเหมาะ ใช้ถาดรองน้ำมัน หรือเศษอาหาร เมื่อต้องการ
- การทำความสะอาดภายนอกเตาอบ ใช้น้ำอุ่นผสมสบู่และฟองน้ำหรือผ้านุ่ม
- ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- หากต้องการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเตาอบ
- ควรตรวจสอบกับผู้ผลิตของสารทำความสะอาดว่าสามารถใช้กับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณได้หรือไม่
- หากเตาอบเสียหายจากการใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบในการซ่อมแซมโดยไม่มีค่าใช้จ่าย แม้ว่าจะยังอยู่ในระยะประกันก็ตาม
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีสารกัดกร่อน ในการทำความสะอาด แผงกระจกด้านหน้าเตาอบ

วิธีทำความสะอาดผนังด้านข้างและประตูเตาอบ

1. ถอดชั้นวางด้านข้าง (ซ้ายและขวา)
 - กดฐานของชั้นวางทั้งสองข้างเข้าด้านใน
 - ดันขึ้นและ หมุนชั้นวางขึ้นให้อยู่ในแนวระดับ
 - ดึงชั้นวางออกจากช่องเตาอบ
2. ทำความสะอาดผนังด้านข้างและติดตั้งกลับ
 - เช็ดทำความสะอาดพื้นผิวด้วยผ้านุ่มหรือฟองน้ำชุบน้ำสบู่อุ่น
 - เมื่อติดตั้งกลับ ให้ทำตามลำดับย้อนกลับจากขั้นตอนการถอดออก

การถอดและติดตั้งประตูเตาอบ (Detaching and Attaching the Oven Door)

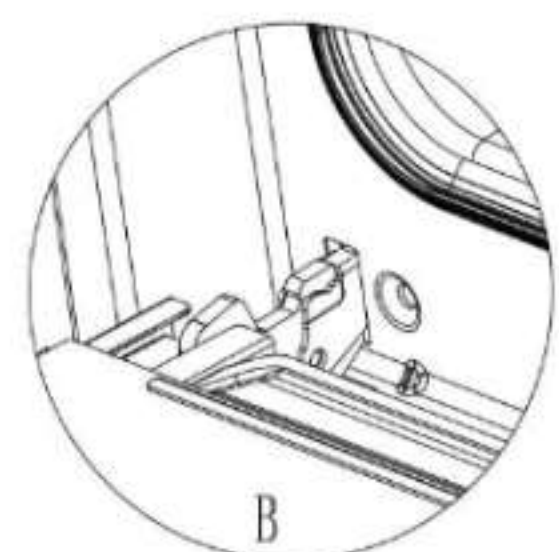
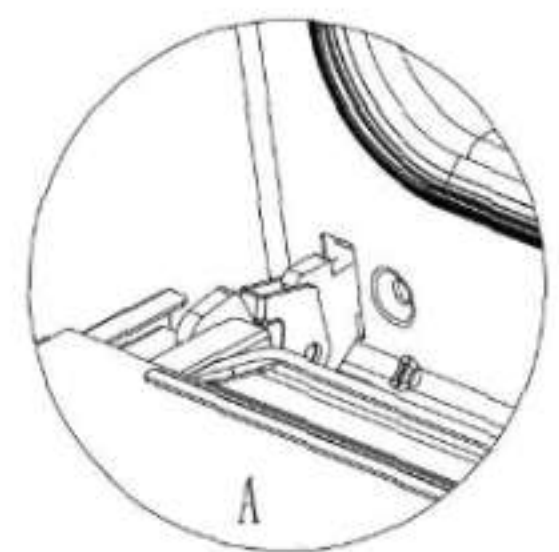
การถอดประตูเตาอบเพื่อทำความสะอาด บานพับของประตูมี แกนล็อก หากแกนล็อกปิด ประตูจะไม่สามารถถอดออกได้ ต้องปลดล็อกแกนก่อน จึงจะสามารถถอดประตูได้

⚠ คำเตือน

- หากบานพับไม่ได้ล็อกอาจปิดลงอย่างรวดเร็วและก่อให้เกิดอันตรายตรวจสอบให้แน่ใจว่าแกนล็อกปิดอยู่ตลอดเวลาตรวจสอบให้แน่ใจว่าแกนล็อกเปิดอยู่เมื่อจะถอดประตูออก

วิธีถอดประตู (Remove the Door)

- เปิดประตูออก จนสุด
 - ยกแกนล็อกด้านซ้ายและขวารขึ้น (ดูภาพ A)
 - ปิดประตูลงจนถึงจุดที่หยุดเอง จับขอบซ้ายและขวาของประตู
- ดึงประตูขึ้นและออกจากรางบานพับ



วิธีติดตั้งประตู (Install the Oven Door) ติดตั้งตามลำดับย้อนกลับจากการถอด

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า บานพับเสียบเข้ากับช่องล็อกของเตาอบอย่างถูกต้อง
 - ขอบทั้งสองด้านของบานพับต้องแนบสนิทกันหลังจากเปิดประตู
- ให้กดแกนล็อกกลับเข้าที่เดิม (ดูภาพ B)



ห้ามใช้มือดันเข้าระหว่างบานพับประตู หากเกิดอุบัติเหตุบานพับปิดกระทันหัน อาจเกิดอันตราย

วิธีถอดและติดตั้งแผงประตูเตาอบ (Remove and Install Door Panel)

วิธีถอดแผงประตูเตาอบ

- 1. ถอดประตูเตาอบออก และวางบนผ้านุ่มเพื่อป้องกันรอยขีดข่วน
- 2. ใช้ สองมือกดปุ่มบนขาคีบกระจกด้านในของประตู ขาคีบจะดีดตัวออกโดยอัตโนมัติ
- 3. นำกระจกด้านในและกระจกชั้นกลางออก



 คำเตือน

อันตราย! หากกระจกมีรอยขีดข่วน อาจทำให้แตกร้าวได้ ห้ามใช้ไม้พายกระจก น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือสารเคมีรุนแรง ในการทำความสะอาดกระจก

วิธีติดตั้งแผงประตูเตาอบ

- 1. เสียบกระจกด้านในเข้ากับร่องล็อกแรงดัน
- 2. จัดตำแหน่งกระจกให้ตรงกับช่องล็อกทั้งสองข้าง แล้วดันให้เข้าที่
- 3. ติดตั้งประตูเตาอบกลับเข้าที่

วิธีถอดและติดตั้งชั้นวางด้านข้าง (Remove and Install Side Shelves)

การทำความสะอาดด้านข้างของเตาอบ จำเป็นต้องถอดชั้นวางด้านข้างออก

วิธีถอด: ใช้มือข้างหนึ่งดันด้านข้างของตัวเตาอบ, ใช้มืออีกข้างจับด้านหน้าของชั้นวาง แล้วดึงออก

วิธีเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ (Replacing the Oven Lamp)

 คำเตือน

เสี่ยงต่อไฟฟ้าช็อต! ปิดเบรกเกอร์ไฟที่แผงควบคุมก่อนเริ่มทำงาน ปิดเบรกเกอร์ไฟที่กล่องฟิวส์

- วาง ผ้าขนหนูในเตาอบ (หากเย็นแล้ว) เพื่อป้องกันความเสียหาย
- หมุนฝาครอบกระจกออกทางทวนเข็มนาฬิกา
- เปลี่ยนหลอดไฟใหม่ที่มีค่าเท่ากัน
- หมุนฝาครอบกระจกกลับเข้าที่
- นำผ้าขนหนูออก และเปิดเบรกเกอร์ไฟอีกครั้ง
- ชนิดของหลอดไฟที่ใช้: หลอดฮาโลเจน 25W/220-240V~, G9, 300 °C

การตรวจสอบและบำรุงรักษา (Regular Inspections)

- ตรวจสอบการทำงานของแผงควบคุมและอุปกรณ์ในเตาอบเป็นระยะ หลังหมดระยะประกัน
- ควรนำเตาอบไปตรวจสอบโดยช่างเทคนิคอย่างน้อยทุก 2 ปี
- แก๊วข้อผิดพลาดในการทำงาน ควร ตรวจสอบและบำรุงรักษา อุปกรณ์ปรุงอาหารในเตาอบเป็นระยะ

 คำเตือน

หากพบปัญหาเกี่ยวกับเตาอบ ห้ามพยายามซ่อมแซมเอง โปรดติดต่อ ศูนย์บริการหลังการขาย

หมายเหตุด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental Note)

หมายเหตุ: คำแนะนำเกี่ยวกับการกำจัดเครื่องใช้ไฟฟ้าเก่า

- ก่อนทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้าเก่า ปิดเครื่องและถอดปลั๊กออกจากแหล่งจ่ายไฟ
ตัดและทำลายปลั๊กไฟ เพื่อป้องกันการนำกลับมาใช้งานโดยไม่เหมาะสม ตัดสายไฟออกจากเครื่อง โดยให้ชิดกับตัวเครื่องมากที่สุด ขั้นตอนนี้ควรดำเนินการโดยผู้มีความเชี่ยวชาญ

แนวทางการกำจัดขยะอิเล็กทรอนิกส์อย่างถูกต้อง

- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ได้รับการติดฉลากตามข้อกำหนดของสหภาพยุโรป 2002/96/EC (WEEE)
การกำจัดผลิตภัณฑ์นี้อย่างถูกต้อง ช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์

การกำจัดขยะอิเล็กทรอนิกส์ที่ไม่ถูกต้อง อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ



สัญลักษณ์บนผลิตภัณฑ์หรือเอกสารที่แนบมา หมายความว่า เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่สามารถกำจัดเป็นขยะครัวเรือน

ทั่วไป ควรนำไปทิ้งที่ จุดรวบรวมขยะอิเล็กทรอนิกส์ เพื่อเข้าสู่กระบวนการรีไซเคิล

การกำจัดต้องเป็นไปตามกฎระเบียบด้านสิ่งแวดล้อมในพื้นที่ของคุณ

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ การกำจัด การนำกลับมาใช้ใหม่และการรีไซเคิลผลิตภัณฑ์นี้ กรุณาติดต่อ หน่วยงาน
บริหารจัดการขยะในพื้นที่ของคุณ หรือ สำนักงานเทศบาลในท้องถิ่น

บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์นี้เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและสามารถนำไปรีไซเคิลได้โปรดกำจัดวัสดุบรรจุภัณฑ์อย่างมี
ความรับผิดชอบ โดยคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม

ลงทะเบียนรับประกันสินค้าออนไลน์

Online Warranty Registration
ลงทะเบียนรับประกันสินค้าออนไลน์



ง่ายกว่า รวดเร็วกว่า
สินค้ากลุ่ม Home Appliances
ระยะเวลาการรับประกัน เริ่มนับจากวันที่ออกใบกำกับสินค้า

ติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย



Contact after sales service
Please scan the QR code.

ติดต่อบริการหลังการขาย
กรุณาสแกนคิวอาร์โค้ด

บริษัท เฮฟเล่ (ประเทศไทย) จำกัด

57 ซอยสุขุมวิท64 ถนนสุขุมวิท แขวงพระโขนงใต้ เขตพระโขนง กรุงเทพฯ 10260

เบอร์โทร: (02) 768-7171 โทรสาร: (02) 741-7272

เวลาเปิดบริการ จันทร์ - ศุกร์ เวลา 08.00 - 17.00 น. วันเสาร์ 9.00 - 16.00 น. วันอาทิตย์ : ปิดทำการ