

**INSTALLATION
INSTRUCTION FOR
FREESTANDING COOKER**



495.10.036

SENSE

เขียน อุกคำทุกว่าน

ขอขอบคุณที่ท่านเลือกให้ผมเขียนพจนานุกรม

อุปกรณ์ที่ใช้ทำงานช่วย ทุพจนานุกรมนี้จะช่วยให้การเขียนพจนานุกรมง่ายขึ้นและใช้เวลาน้อยลงกว่าเดิม ค่าแนะนำที่ถูกต้องในคู่มือนี้จะช่วยให้การคัดลอก การใช้งาน และการดูแลอุปกรณ์เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

ท่านจะพบว่าคู่มือเล่มนี้ใช้ประโยชน์อย่างกว้างขวางและมีความสำคัญมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งการคัดลอกข้อมูลจากคู่มือเล่มนี้ จะช่วยให้การเขียนพจนานุกรมง่ายขึ้น

นอกจากนี้ ยังมีคู่มือฉบับอื่นๆ ที่สามารถช่วยในการเขียนพจนานุกรมได้ เช่น คู่มือการเขียนพจนานุกรม คู่มือการเขียนพจนานุกรม คู่มือการเขียนพจนานุกรม คู่มือการเขียนพจนานุกรม คู่มือการเขียนพจนานุกรม คู่มือการเขียนพจนานุกรม คู่มือการเขียนพจนานุกรม คู่มือการเขียนพจนานุกรม

คู่มือเล่มนี้จัดทำขึ้นเพื่อให้ผู้ใช้งานสามารถเข้าถึงข้อมูลได้อย่างง่ายดาย และสามารถใช้คู่มือเล่มนี้ได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด

คู่มือเล่มนี้จัดทำขึ้นเพื่อให้ผู้ใช้งานสามารถเข้าถึงข้อมูลได้อย่างง่ายดาย และสามารถใช้คู่มือเล่มนี้ได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด

คู่มือเล่มนี้จัดทำขึ้นเพื่อให้ผู้ใช้งานสามารถเข้าถึงข้อมูลได้อย่างง่ายดาย และสามารถใช้คู่มือเล่มนี้ได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด

1. ขี้อนแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัยที่สำคัญ	1
2. เงื่อนไขและข้อจำกัดในการใช้งานทั่วไป	2
3. คำแนะนำด้านความปลอดภัยเฉพาะเตาอบ	3
4. ประกาศความปลอดภัยของมาตรฐาน	4
5. ภาพรวมทั่วไป	5
6. แผนกควบคุมเตาอบ	6
7. ก่อนเริ่มต้นใช้งาน	8
8. ขนาดและคุณสมบัติการติดตั้ง	22
9. ระยะห่างสำหรับการติดตั้งเตาแบบตั้งพื้น	23
10. การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้า	25
11. การเชื่อมต่อสายไฟกับแหล่งจ่ายไฟ	26
12. คุณสมบัติหัวเตาและหัวฉีด	28

1 ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับความปลอดภัยที่สำคัญ

โปรดอ่านใบข้อมูลผลิตภัณฑ์อย่างละเอียดก่อนใช้ให้ได้อย่างปลอดภัย

กรุณาลำดับขั้นตอนการเชื่อมต่ออย่างระมัดระวังและอ่านคู่มือการใช้งานก่อนใช้ทุกครั้ง แม้ว่าคุณจะมีประสบการณ์กับผลิตภัณฑ์ประเภทนี้แล้ว ข้อควรระวังที่กล่าวถึงในคู่มือนี้จะช่วยลดความเสี่ยงจากไฟฟ้าช็อตและเหตุการณ์บาดเจ็บ หากปฏิบัติตามอย่างถูกต้อง โปรดทำตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยทั้งหมด

อ่านคำแนะนำด้านความปลอดภัยก่อนติดตั้งหรือใช้อุปกรณ์นี้ โปรดปฏิบัติตามคู่มือนี้ให้ครบถ้วนเพื่อป้องกันอุบัติเหตุ เพื่อให้อ่านคู่มืออย่างละเอียด พร้อมกับโปรดปฏิบัติตามการยกข้อควรระวัง และใบแจ้งการเตือน หากคุณขายหรือโอนกรรมสิทธิ์สินค้าของคุณนี้ โปรดส่งต่อคู่มือนี้ให้กับเจ้าของใหม่ โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังด้านความปลอดภัยและมาตรการป้องกันอุบัติเหตุคู่มือนี้ใช้สำหรับให้คำแนะนำที่เฉพาะเจาะจงต่อไปนี้:

คำเตือน! อันตรายจากไฟฟ้าช็อตในการติดตั้ง

คำเตือน: งานไฟฟ้าทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการติดตั้งอุปกรณ์นี้ ต้องดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่มีใบอนุญาตเท่านั้น

คำเตือน: อุปกรณ์นี้ต้องติดตั้งโดยบุคคลที่มีคุณสมบัติที่เหมาะสม และต้องปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มืออย่างเคร่งครัด

ขอสรุปอีกทีเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายโดยหลีกเลี่ยงการนำอุปกรณ์นี้มาวางบนพื้นผิวที่ไม่เรียบหรือบนพื้นผิวที่ไม่เรียบ หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนี้อาจส่งผลให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือเสียชีวิตได้

คำแนะนำที่สำคัญสำหรับการติดตั้ง

- **เพื่อความปลอดภัย:** เมื่อทำการติดตั้งอุปกรณ์นี้ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟหรือสายเคเบิลที่เชื่อมต่ออยู่ถูกต้อง และมีแรงดันไฟฟ้าในการติดตั้งที่ถูกต้อง หากตรวจสอบจุดเชื่อมต่ออย่างถี่ถ้วน 85 องศาเซลเซียสหรือสูงกว่าอุณหภูมิที่แนะนำไว้ตามคำแนะนำ
- **เพื่อความปลอดภัยบางประเภท:** เช่น วัสดุหรือสารเคมี มีความเสี่ยงที่จะเกิดความเสี่ยงจากความร้อน หรือหิวหรือเย็นได้ ที่อุณหภูมิสูงกว่าค่าที่กำหนดข้างต้น หากสิ่งนี้จะเกิดขึ้นโปรดหยุดการทำงานโดยทันที และแจ้งช่างเทคนิคที่เกี่ยวข้องหากจำเป็น โปรดแจ้งช่างเทคนิคที่เกี่ยวข้องหากจำเป็น หรือหากการตรวจสอบอุณหภูมิข้างต้นคือค่าที่แนะนำโดย **ค่า 4 มม.**
- **หากระบบอากาศ:** ความร้อน ไขมัน และความเสี่ยงจะเกิดขึ้นระหว่างการใช้งานเครื่อง โปรดใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงเหตุการณ์บาดเจ็บ และตรวจสอบให้แน่ใจว่าห้องมีการระบายอากาศที่เพียงพอ หากมีการใช้งานอุปกรณ์ในบริเวณที่แคบ อาจต้องมีการระบายอากาศเพิ่มเติม หากไม่แน่ใจเกี่ยวกับข้อกำหนดด้านการระบายอากาศ โปรดปรึกษากับผู้ติดตั้งที่มีคุณสมบัติที่เหมาะสม
- **สายไฟ:** ห้ามให้สายไฟหรืออุปกรณ์ไฟฟ้าสัมผัสกับส่วนที่ร้อนของอุปกรณ์
- **น้ำมัน:** อย่าติดตั้งอุปกรณ์ใกล้กับน้ำมันหรือสิ่งของไวไฟ
- **สายไฟชำรุด:** หากสายไฟชำรุดเสียหาย ต้องทำการเปลี่ยนใหม่โดยผู้ผลิต ตัวแทนด้านบริการ หรือช่างผู้เชี่ยวชาญ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดอันตราย
- **บรรจุภัณฑ์:** โปรดเก็บวัสดุบรรจุภัณฑ์ให้ห่างจากมือเด็ก และกำจัดทิ้งให้ถูกต้อง วัสดุบรรจุภัณฑ์ส่วนใหญ่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้

- ใช้งานในที่พักอาศัยเท่านั้น: อุปกรณ์นี้ออกแบบมาเพื่อใช้งานภายในบ้านเท่านั้น ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานเชิงพาณิชย์ การใช้งานนอกประเภทนี้อาจทำให้การรับประกันเป็นโมฆะ
- วัตถุประสงค์การใช้งาน: โปรดใช้อุปกรณ์นี้สำหรับการใช้งานตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด ในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม และตามที่อธิบายไว้ในคู่มือนี้ การใช้งานที่นอกเหนือจากนี้อาจทำให้เกิดไฟไหม้ ฟ้าผ่าช็อต หรือการบาดเจ็บได้ (ไม่เหมาะสำหรับใช้ในโรงรถหรือโรงรถ) การค้า หรืออุตสาหกรรม)
- ก่อนใช้งานครั้งแรก: โปรดอ่านคู่มือฉบับสมบูรณ์อย่างละเอียด ในขณะที่ยังมีสายพ่วงอยู่ ให้มีเวลาอ่านที่ปลอดภัยสูงสุดเป็นเวลาราว 45 นาที เพื่ออ่านข้อมูลการตั้งค่าจากการผลิต ซึ่งจะช่วยให้ติดตั้งและใช้งานได้ดียิ่งขึ้น
- ปฏิบัติตามคำแนะนำ: โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำทั้งหมดที่แสดงในคู่มือนี้ อย่าให้บุคคลที่ไม่คุ้นเคยกับเนื้อหาในคู่มือนี้ใช้งานเครื่อง
- ใช้งานอย่างระมัดระวัง: คำแนะนำเหล่านี้ไม่ได้ครอบคลุมทุกสถานการณ์และสถานการณ์ต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้น เช่นเดียวกับเครื่องใช้ไฟฟ้าในบ้านทั่วไป ควรใช้สามัญสำนึกและความระมัดระวังอยู่เสมอเมื่อทำการติดตั้ง ใช้งาน และบำรุงรักษาหน่วย ระบบไฟฟ้าที่ผิดปกติในท่านั่งหรือท่านอนอาจทำให้เกิดความเสียหายได้
- ข้อจำกัดการใช้งาน: เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความบกพร่องในสมรรถภาพทางกาย ประสาทสัมผัส หรืออาการทางจิต หรืออาจประสบภาวะทางการแพทย์ เช่น แพ้ไฟฟ้าช็อตหรือการควบคุมตนเองได้ไม่ดี หรือใช้กับคำแนะนำในการใช้จากผู้ผลิตหรือความปลอดภัยของบุคคลที่กล่าวถึง
- การดูแลรักษา: เด็กเล็กอาจไม่เข้าใจความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้า โปรดดูแลให้เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีอยู่ห่างจากเครื่องใช้ไฟฟ้าและเครื่องใช้ไฟฟ้า หากจำเป็นต้องให้เด็กใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าในครัว ควรให้เด็กอยู่ภายใต้การดูแลอย่างใกล้ชิดตลอดเวลา ห้ามให้เด็กเล่นหรือมีเงินบนสายของเครื่องใช้ไฟฟ้า
- การไฟฟ้านครหลวง: ห้ามถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าโดยไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำ เพราะอาจก่อให้เกิดไฟไหม้ได้ น้ำดื่มและน้ำมันในภาชนะอาจติดไฟได้เนื่องจากความร้อนสูงเกินไป
- ห้ามใช้กับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น: ห้ามใช้กับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นที่อาจก่อให้เกิดอันตรายได้ หรือชนกัน เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่มีคุณสมบัติเพื่อใช้กับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นใด
- ห้ามใช้ตัวเชื่อมต่อสายแยกต่างหาก: เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานโดยตัวเชื่อมต่อสายหรือระบบควบคุมระยะไกลจากภายนอก

หลักการการใช้งาน: โปรดปฏิบัติตามข้อกำหนดการใช้งานทุกครั้ง และกวดขันความปลอดภัย

- ความเสียหาย: ห้ามใช้อุปกรณ์หากมีสายไฟชำรุดหรือชำรุดไม่ปกติ ควรให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเป็นผู้ซ่อมแซมเท่านั้น การซ่อมแซมที่ไม่ถูกต้องอาจทำให้เกิดความเสียหายต่อไฟฟ้านี้หรือไฟไหม้ หรือการบาดเจ็บ การใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ชำรุดอาจเป็นอันตราย การก่อให้เกิดไฟไหม้หรือไฟฟ้านี้ได้ หากอุปกรณ์นี้ได้รับความเสียหาย โปรดติดต่อศูนย์บริการหรือการช่วยเหลือทางเทคนิค
- ความรับผิดชอบ: การรับประกันจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใด ๆ ที่เกิดจากการใช้งานผิดวิธี หรือการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือนี้
- ห้ามใช้เมื่อเครื่องใช้ไฟฟ้าชำรุด: ห้ามใช้อุปกรณ์ หากเกิดข้อผิดพลาดทางเทคนิค หรือมีข้อผิดพลาดใดๆ ต้องได้รับการแก้ไขโดยช่างผู้ชำนาญการที่มีใบรับรองอย่างเหมาะสมเท่านั้น โปรดติดต่อศูนย์บริการหรือการช่วยเหลือทางเทคนิคก่อนดำเนินการใดๆ
- ห้ามใช้เมื่อเครื่องใช้ไฟฟ้าชำรุด: ห้ามใช้อุปกรณ์ หากเกิดข้อผิดพลาดทางเทคนิค หรือมีข้อผิดพลาดใดๆ ต้องได้รับการแก้ไขโดยช่างผู้ชำนาญการที่มีใบรับรองอย่างเหมาะสมเท่านั้น โปรดติดต่อศูนย์บริการหรือการช่วยเหลือทางเทคนิคก่อนดำเนินการใดๆ
- ห้ามใช้กับพื้นที่เปียกชื้น: ห้ามใช้กับพื้นที่เปียกชื้นหรือในน้ำ
- ห้ามใช้กับพื้นที่เปียกชื้น: ห้ามใช้กับพื้นที่เปียกชื้นหรือในน้ำ
- ห้ามใช้กับพื้นที่เปียกชื้น: ห้ามใช้กับพื้นที่เปียกชื้นหรือในน้ำ

การทำความสะอาด: โปรดทำความสะอาดตามคำแนะนำและคำแนะนำการทำความสะอาดเป็นระยะๆ เพื่อป้องกันการสะสมของน้ำและไขมัน ซึ่งอาจก่อให้เกิดความเสียหายต่อไฟฟ้านี้ ความเสียหายใด ๆ ที่เกิดจากไฟไหม้หรือไฟฟ้านี้จะถือเป็นความเสียหายที่เกิดจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสม การทำความสะอาดควรกระทำอย่างระมัดระวัง เพราะอาจก่อให้เกิดอันตรายได้ ห้ามใช้สารเคมีหรือสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือที่รุนแรงเกินไปทำความสะอาด เพราะอาจก่อให้เกิดอันตรายได้ ห้ามใช้สารเคมีหรือสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือที่รุนแรงเกินไปทำความสะอาด เพราะอาจก่อให้เกิดอันตรายได้ ห้ามใช้สารเคมีหรือสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือที่รุนแรงเกินไปทำความสะอาด เพราะอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

3 คำแนะนำด้านความปลอดภัยเฉพาะเตาอบ

- ฝ่ายประกอบเตาอบ: ทีมช่างของเทคนิคประจำประตูเตาอบ ห้ามเปิดเตาอบผ่านการเจาะที่เปิดอยู่ เพราะอาจทำให้เกิดควันเสียพิษ
- การซ่อม: โปรดติดต่อช่างเฉพาะให้แก้ไขชิ้นส่วน
- ข้อควรระวัง: รอยประตูเตาอบ ห้ามวางของบน ผนัง หรือบนเครื่องใช้ใดๆ ลงบนพื้นเตาอบโดยตรง รวมถึงการเจาะที่ผนังหรือผนังจริง ไม่ควรวางชิ้นงานหรือชิ้นส่วนที่ขึ้น
- อุปกรณ์ป้องกันสำหรับเตาอบ: เมื่อนำเตาอบ/ภาชนะใส่ของ หรือเครื่องมือออกจากเตาอบให้ร้อน โปรดใช้ถุงมือป้องกันความร้อน
- พยายามอย่าให้เตาอบร้อนเกินไป: ห้ามใช้ไฟหรือเตาอบที่มีแรงดันสูงเกินไป หรือปล่อยให้เตาอบร้อนเกินไปจนเกินไป การระเหยความร้อนสูงของเตาอบ อาจทำให้เกิดส่วนประกอบความร้อนของเตาอบเสียหายได้ ห้ามอุ่นเตาอบที่มีอุณหภูมิสูงเกินไปที่เตาอบ เพราะความร้อนที่สูงเกินไป อาจทำให้เกิดอันตรายภายในเตาอบเสียหายอย่างรุนแรง และอาจก่อให้เกิดไฟไหม้ได้
- ห้ามอุ่นเตาอบที่ร้อนเกินไป: ห้ามอุ่นเตาอบที่ร้อนเกินไป ที่อุณหภูมิสูงเกินไป เพื่อป้องกันความร้อนสูงเกินไป เนื่องจากความร้อนที่สูงเกินไปจะทำให้เตาอบเสียหายหรือเกิดอันตราย
- โปรดใช้ไฟหรือเตาอบที่อุณหภูมิสูงโดยปกติประจำประตูเตาอบ
- ห้ามใช้เตาอบเพื่ออุ่นอาหาร หรืออุ่นเครื่องดื่มในเตาอบ
- เพื่อความปลอดภัยของเตาอบ: ห้ามใช้เตาอบในเตาอบแบบอื่นหรือในเตาอบที่มีแรงดันสูงเกินไป หรือใช้เตาอบเพื่ออุ่นอาหารหรือเครื่องดื่มในเตาอบ

หมายเหตุ: เตารอบเตาอบหรือเตาอบที่มีอุณหภูมิสูงเกินไปอาจทำให้เกิดอันตรายหรือความเสียหายได้ โปรดอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียด

คำแนะนำด้านความปลอดภัยเฉพาะของเตา

- ห้ามปล่อยให้เตาอบร้อนเกินไป: ห้ามปล่อยให้เตาอบร้อนเกินไป เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายหรือความเสียหายได้
- ห้ามใช้เตาอบเพื่ออุ่นอาหารโดยไม่จำเป็น: ห้ามใช้เตาอบเพื่ออุ่นอาหารโดยไม่จำเป็น หรืออุ่นเครื่องดื่ม
- ห้ามใช้เตาอบเพื่ออุ่นเครื่องดื่ม: ห้ามใช้เตาอบเพื่ออุ่นเครื่องดื่ม
- ห้ามวางเครื่องดื่มไว้บนเตาอบ: ห้ามวางเครื่องดื่มไว้บนเตาอบ
- ห้ามวางเครื่องดื่มไว้บนเตาอบ: ห้ามวางเครื่องดื่มไว้บนเตาอบ



ข้อควรระวัง: ความร้อน

- ข้อควรระวัง: ความร้อน: ห้ามใช้เตาอบเพื่ออุ่นอาหารโดยไม่จำเป็น หรือใช้เตาอบเพื่ออุ่นเครื่องดื่ม
- ข้อควรระวัง: ความร้อน: ห้ามใช้เตาอบเพื่ออุ่นเครื่องดื่ม
- ข้อควรระวัง: ความร้อน: ห้ามใช้เตาอบเพื่ออุ่นเครื่องดื่ม

คำเตือน: ห้ามใช้เตาอบเพื่ออุ่นอาหารโดยไม่จำเป็น หรือใช้เตาอบเพื่ออุ่นเครื่องดื่ม

คำเตือน: ห้ามใช้เตาอบเพื่ออุ่นอาหารโดยไม่จำเป็น หรือใช้เตาอบเพื่ออุ่นเครื่องดื่ม

คำเตือน: ห้ามใช้เตาอบเพื่ออุ่นอาหารโดยไม่จำเป็น หรือใช้เตาอบเพื่ออุ่นเครื่องดื่ม

คำเตือน: ห้ามใช้เตาอบเพื่ออุ่นอาหารโดยไม่จำเป็น หรือใช้เตาอบเพื่ออุ่นเครื่องดื่ม

คำเตือน: ห้ามใช้เตาอบเพื่ออุ่นอาหารโดยไม่จำเป็น หรือใช้เตาอบเพื่ออุ่นเครื่องดื่ม

4 ประกาศความปลอดภัยตามมาตรฐาน

อุปกรณ์นี้ไม่มีใบรับรองข้อกำหนดกฎระเบียบของออสเตรเลียหรือยุโรปต่อไปนี้

- 2006/42/CE กฎระเบียบทั่วไป / แร่น้ำมันไฟฟ้า
- 1925/2004/CE 90/128/EEC อุปกรณ์นี้เหมาะสำหรับการติดตั้งในอาคาร
- 2004/108/CE ความเข้ากันได้ทางแม่เหล็กไฟฟ้า
- แร่น้ำมันไฟฟ้า — 73/23
- มาตรฐานความปลอดภัย AS/NZS 60335.2.6:2014+A1 ควบคู่กับ AS/NZS 60335.1:2011+A1+A2+A3+A4
- 2009/142/EC ข้อกำหนดสำหรับอุปกรณ์ที่ใช้แก๊ส

ผู้ผลิตขอประกาศว่าเครื่องนี้ผลิตขึ้นโดยผู้ใช้วัสดุที่ผ่านการรับรอง และกำหนดให้ติดตั้งอุปกรณ์มาตรฐานที่มีใบรับรอง CE ในฉลาก CE เครื่องนี้ควรใช้ตามคู่มือผู้ใช้งานและการฝึกอบรมเท่านั้น และใช้สำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น

การซ่อมแซมหรือการตรวจสอบบริการอื่นๆ

นอกจากการทำความสะอาดเครื่องแล้ว โปรดตรวจสอบความดันและส่วนประกอบทำความร้อนเป็นประจำ ในกรณีที่เกิดความเสียหาย หรือหากพบปัญหาใดๆ กับเครื่อง โปรดติดต่อศูนย์บริการหรือการขายของเรา เพื่อจัดให้มีการตรวจสอบทางเทคนิค และแก้ไขปัญหากับการทำความสะอาดเครื่อง

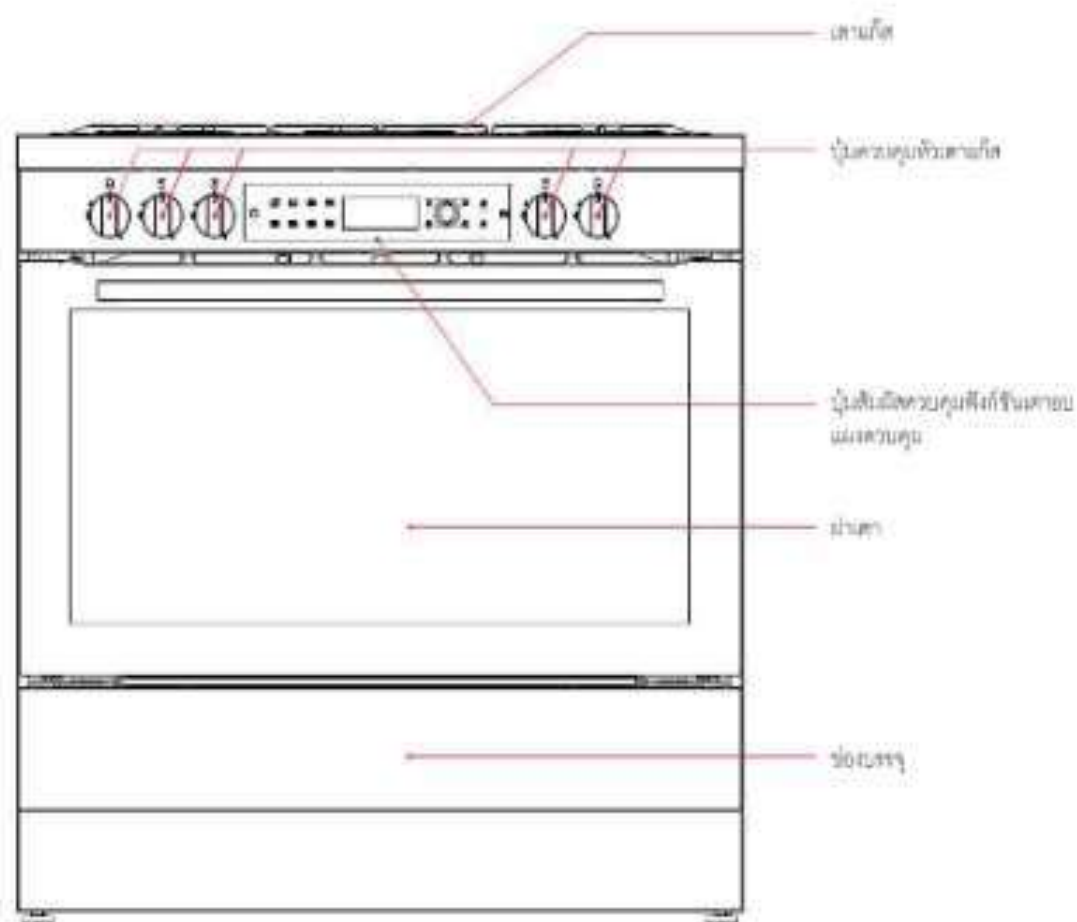
คำเตือน: อย่าพยายามซ่อมแซมด้วยตนเอง

การทิ้งเครื่องอย่างมีความรับผิดชอบ

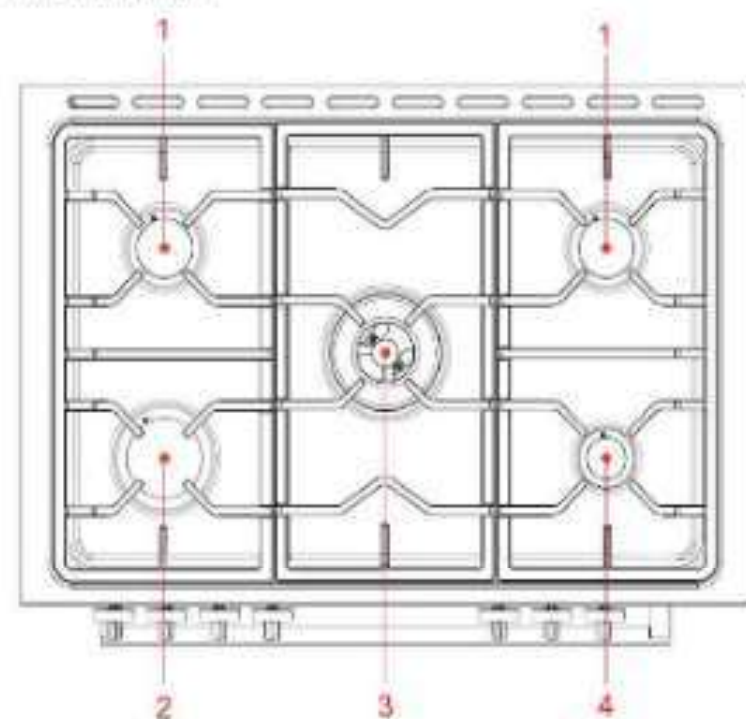
เมื่อสิ้นสุดอายุการใช้งาน ห้ามทิ้งเครื่องลงในถังขยะในครัวเรือนของคุณ เมื่อถึงเวลาที่จำเป็นต้องมีการกำจัดมีสารที่อาจส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ หากทำผิดวิธีอย่างไม่เหมาะสม ไม่ปฏิบัติตามกฎระเบียบท้องถิ่นเกี่ยวกับการกำจัดของเสียไฟฟ้าและของใช้ในครัวเรือน และทิ้งอย่างเหมาะสมเพื่อการรีไซเคิล โปรดติดต่อหน่วยงานท้องถิ่นของคุณเพื่อขอคำแนะนำเกี่ยวกับสถานที่ทิ้งเครื่องในท้องถิ่นของคุณ



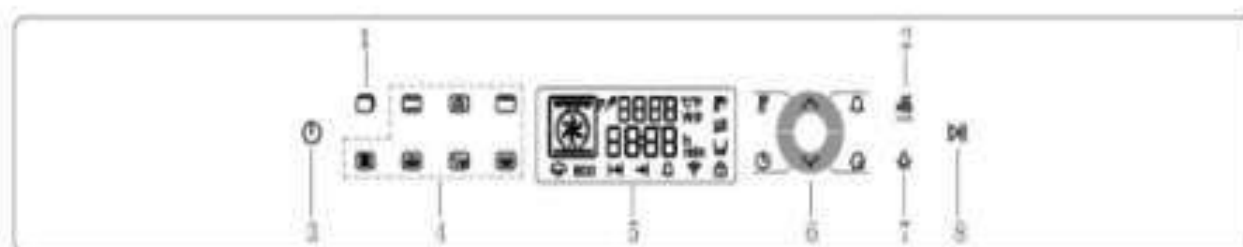
6 ภาพรวมทั่วไป



เตาประกอบอาหาร



6 แผงควบคุมเตาอบ



ภาพที่รวม	รายละเอียด
1 ปุ่มฟังก์ชันเตาอบ	กดปุ่มนี้ซ้ำ ๆ เพื่อเปลี่ยนโหมดฟังก์ชันต่าง ๆ ของเตาอบ ซึ่งมี 32 โหมด
2 การทำอาหารเร็ว / ระบบล็อกป้องกันเด็ก	กดปุ่ม คือใช้เพื่อป้องกันการตั้งค่าเมนูควบคุม กดค้างเพื่อล็อกเพื่อปลดล็อก หากตั้งเวลาให้เตาทำงานเสร็จในภายหลัง การใช้ฟังก์ชันเร็วจะช่วยให้เตาที่ไม่มีอาหารสามารถอุ่นตัวจนกว่าได้เร็วขึ้น
3 เปิด/ปิด	สำหรับเปิดและปิดเครื่อง
4 ปุ่มฟังก์ชันส่วน	คุณสามารถกดปุ่มนี้โดยกดเพื่อเปิดโหมดฟังก์ชันที่เลือกการ
5 กดเลือกเมนู	แสดงรายการฟังก์ชันปัจจุบันของเมนู
6 ฟังก์ชันฟังก์ชันอื่น	กดที่ เพื่อปรับอุณหภูมิการทำงานด้วย $\wedge$ หรือ $\vee$ กดที่ เพื่อปรับเวลาการทำงานและเวลาสิ้นสุดด้วย $\wedge$ หรือ $\vee$ กดที่ เพื่อตั้งเวลาเตือน กดที่ เพื่อตั้งเวลาและจัดเก็บโหมดการทำงานด้วย $\wedge$ หรือ $\vee$
7 แสงไฟ	เปิด/ปิดไฟส่องสว่าง
8 เปิด/ปิด	เปิดและปิดฟังก์ชันที่เลือก

	โหมดยลบพื้นที่		โหมดยกเลิกใช้โหมย
	โหมดยกเลิกการใช้โหมย		โหมดยกเลิก
	โหมดยลบ		โหมดยกเลิกการใช้โหมย
	โหมดยกเลิก		โหมดยกเลิก + โหมดยกเลิก
	โหมดยกเลิก		โหมดยกเลิกการใช้โหมย
	โหมดยกเลิกการใช้โหมย		โหมดยกเลิกการใช้โหมย
	โหมดยกเลิก		โหมดยกเลิก
	โหมดยกเลิกการใช้โหมย		

การตั้งค่าภาษา

เมื่อจำกลูกให้ใช้ภาษาเป็นครั้งแรก จอแสดงเมนูและควบคุมจะสลับที่กันอยู่หนึ่ง และจะแสดงเวลา 12:00 โปรดสังเกตว่า สามารถตั้งค่าภาษาได้เมื่อสายถูกเสียบในโหมดพักหรือขณะชาร์จ

1. "12:00" จะปรากฏบนจอแสดงเมนูเมื่อจำกลูกให้ใช้ภาษาครั้งแรก

2. แตะที่ **ปุ่มเวลา**  "12:00" จะกระพริบบนหน้าจอ

3. กด **ปุ่มรับสัญญาณ/ฟังก์ชัน** เพื่อตั้งค่า

4. แตะที่ **ปุ่มเวลา**  เมื่อเริ่มมีเสียงสัญญาณดัง

การทำความสะอาดเบื้องต้น

ทำความสะอาดเบาๆ ทั่วทั้งตัวให้สะอาดก่อนใช้

 ห้ามใช้วัสดุทำความสะอาดที่รุนแรงเช่นแอลกอฮอล์หรือน้ำ เพราะอาจทำให้พื้นผิวเคลือบเสียหายได้ สำหรับสายที่มีตัวเชื่อมต่อ ให้ใช้ผ้าไมโครไฟเบอร์ทำความสะอาดที่วางจำหน่ายทั่วไป

การทำความสะอาดสาย

1. เมื่อสายวางไว้ที่ระนาบที่มีลักษณะแตะที่ **ปุ่มไฟ**
2. ทำความสะอาดสายเบาๆ ทั่วทั้งสาย และจากด้านข้างที่เชื่อมด้วยน้ำอุ่นที่สะอาด ทำความสะอาด และเปิดให้แห้งก่อนใช้สายต่อไป
3. ทำความสะอาดสายในแนวตั้งด้วยผ้าสะอาด
4. ทำความสะอาดสายเบาๆ โดยใช้ผ้าแห้ง

ตรวจสอบความถี่ในการทำความสะอาด ไม่จำเป็นต้องทำความสะอาดบ่อยครั้งจนเกินไปจนเกินไป 200 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมงก่อนใช้งาน จะมีเสียงเฉพาะตัวซึ่งเป็นเรื่องปกติ แต่โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าต้องตรวจสอบความถี่ในการทำความสะอาดที่ได้นี้

เดาอบที่ใช้

การตั้งค่าฟังก์ชันเดาอบ

หลังจากตั้งเวลาการใช้งานแล้ว ให้เลือกไอคอนของฟังก์ชันการอบที่เลือกตามเมนูควบคุม จากนั้นกดปุ่ม **ปุ่มหยุด**  แล้วสายจะเริ่มทำงาน

การตั้งอุณหภูมิเดาอบ

หลังจากตั้งค่าฟังก์ชันแล้ว กดปุ่ม **[05]** เพื่อเข้าสู่การตั้งค่าอุณหภูมิการอบ จากนั้นกดปุ่มฟังก์ชันที่ปุ่มรับสัญญาณ/ฟังก์ชัน **^** หรือ **^** เพื่อปรับอุณหภูมิการอบ

การเปิด/ปิดเดาอบ

ในการเปิด/ปิดเดาอบ ให้แตะ **ปุ่มเปิด/ปิด**

การเปิด/ปิดไฟ

ในการเปิด/ปิดไฟให้แตะ **ปุ่มเปิด/ปิดไฟ**

เวลาสิ้นสุด

คุณสามารถตั้งเวลาสิ้นสุดระหว่างการทำอาหารได้

1. แตะที่ **ปุ่มเวลา**  ตลอดทั้งเมนูจะเปลี่ยนเป็นเวลาสิ้นสุด  บนหน้าจอจะขึ้น
2. แตะ **ปุ่มรับสัญญาณ/ฟังก์ชัน** **^** หรือ **^** เพื่อตั้งค่าเวลาสิ้นสุดการ
3. เดาอบจะทำงานโดยอัตโนมัติตามเวลาที่เลือก หลังจากกดปุ่มเวลา  หรือประมาณ 3 วินาที

เวลาในการทำอาหาร

คุณสามารถตั้งค่าระยะเวลาทำอาหารระหว่างช่วงพักของเตาอบได้

1. กดที่ปุ่มเวลา  หลายครั้งจนกระทั่งไอคอนเวลาทำอาหาร  บนหน้าจอเริ่มกะพริบ
2. กดที่ ปุ่มปรับอุณหภูมิฟังก์ชัน $\wedge$ หรือ $\vee$ เพื่อตั้งค่าเวลาทำอาหารตามต้องการ
3. เตาอบจะทำงานโดยอัตโนมัติตามเวลาทำอาหารที่เลือก หลังจากกด ปุ่มเวลา  หรือรอประมาณ 3 วินาที

การเลื่อนเวลาเริ่มต้น

หากตั้งเวลาสิ้นสุดหลังจากตั้งเวลาทำอาหารแล้ว เตาอบจะคำนวณเวลาทำอาหารและเวลาสิ้นสุด และหากจำเป็น เตาอบจะทำการเลื่อนเวลาเริ่มต้น

1. กดที่ ปุ่มเวลา  และไอคอนระบบเวลาทำอาหาร  บนหน้าจอจะกะพริบ
ตัวอย่าง: เวลาปัจจุบันคือ 3:00 น. และจะระบเวลาทำอาหารที่ต่อจากคือ 1 ชั่วโมง
2. กดที่ ปุ่มปรับอุณหภูมิฟังก์ชัน $\wedge$ หรือ $\vee$ เพื่อตั้งค่าเวลาทำอาหาร
3. กดที่ปุ่มเวลา  หลายครั้งจนกระทั่งไอคอนเวลาสิ้นสุด  บนหน้าจอเริ่มกะพริบ
ตัวอย่าง: คุณตั้งการอบเป็นเวลา 1 ชั่วโมง และเสร็จสิ้นเวลา 8:30 น.
4. กดที่ ปุ่มปรับอุณหภูมิฟังก์ชัน $\wedge$ หรือ $\vee$ เพื่อตั้งค่าเวลาทำอาหาร
5. กดที่ ปุ่มเวลา  อีกครั้ง เตาอบจะไม่สามารถใช้งานได้จนกว่าจะเป็นเวลาเริ่มต้นที่ตัวเองมีเวลา

นาฬิกาจับเวลาทำอาหาร

1. กดที่ ปุ่มนาฬิกาจับเวลาทำอาหาร  จนกระทั่งไอคอน $\triangle$ และต้นสายตามีลักษณะเหมือนนาฬิกาจับเวลา
2. กดที่ ปุ่มปรับอุณหภูมิฟังก์ชัน $\wedge$ หรือ $\vee$ เพื่อตั้งเวลาที่ต้องการ
3. กดที่ ปุ่มนาฬิกาจับเวลาทำอาหาร  เพื่อเริ่มการจับเวลาอบ เมื่อเวลาที่ตั้งไว้หมดลง จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้น

ฟังก์ชันล็อกมือจับเด็ก

1. กดที่ ปุ่มค่าความร้อนเร็ว  ค้างไว้ 3 วินาที ไอคอน  จะปรากฏบนจอแสดงค่า
2. กดที่ ปุ่มค่าความร้อนเร็ว  ค้างไว้ 3 วินาทีอีกครั้งเพื่อปลดล็อก

การอบเร็ว

หากตั้งเวลาได้ค่าต่ำกว่าปกติในภายหลัง การใช้ฟังก์ชันอบเร็วจะช่วยให้เตาที่ไม่มีอากาศสามารถอุ่นตัวจนนำไปใช้ได้เร็วขึ้น

โดยสำคัญ: ก่อนที่ฟังก์ชันอบเร็วจะทำการอบเตาจะเสร็จสิ้น และในขณะฟังก์ชันที่เลือกนี้ซึ่งทำการทำอาหารอยู่ ทำหน้าที่นำเตาให้เข้าไว้ในสถานะเพื่อทำการอบ

1. ตั้งค่าฟังก์ชันตามที่ต้องการ หากจำเป็น ให้มีที่อบอุณหภูมิที่แนะนำ

2. กด ปุ่มค่าความร้อนเร็ว  จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้นเพียงครั้ง

เมื่ออุณหภูมิถึงแล้ว จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้นอีกครั้งประมาณ 2 วินาที

ตอนนี้เตาจะทำการอบที่ฟังก์ชันและอุณหภูมิที่ตั้งไว้ และคุณสามารถนำอาหารใส่เข้าไปในเตาอบได้

ทั้งนี้ชั้นความจำ

1. เมื่อพิจารณาถึงมูลค่า -EBC- ปรากฏขึ้น สามารถจัดเก็บโอนผลการทำรายการบัญชีได้โดยกำหนด **ปุ่มหน่วยความจำ 16** สำหรับ โอนไปยังกลุ่มอื่นได้ สามารถจัดเก็บโอนผลการทำรายการได้สูงสุด **4** โหมด และระบบแสดงผลตามลำดับ เมื่อพิจารณาจากค่า **4** โหมด โอนผลการทำรายการได้ทั้งหมดตามเกณฑ์
2. ในสถานะฟังก์ชัน **กค** **ปุ่มหน่วยความจำ 16** สามารถแสดงโอนผลการทำรายการ **[1] [2] [3] [4]** ที่จัดเก็บไว้ **กดปุ่มเริ่มต้นเมนูฟังก์ชัน ^** หรือ **▼** เพื่อเลือกโอนผลการทำรายการที่ต้องการ และกดปุ่ม **เริ่มบททดสอบ ▷▶** เพื่อเริ่มการทำงาน

ทั้งนี้ขั้นตอนการทำงานของเทศบาล

โหนดคอมพิวเตอร์

[illegible]

โหมคอบแก้ว



มีความสำคัญทั้งด้านงานและด้านอื่นๆ รวมทั้งมีผลกระทบต่อหน่วยงาน เพื่อให้มีความรู้รอบคอบและตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาตนเอง

แม้แม้ว่าให้ใช้เทคนิคนี้สำหรับการทำงานด้านอื่นๆอย่างกว้างขวาง (ดูในตารางไม่จำเป็นคืออยู่ในตาราง) เช่น การหาวิธีแก้ปัญหาคณิตศาสตร์ที่ยุ่งยากแล้ว รวมถึงการหาข้อสรุปจากนิเทศเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ถูกต้องเมื่อใช้เทคนิค “สนใจ” ควรใช้เทคนิคนี้เมื่อจำเป็นจริงๆ (ดูในตารางด้านล่าง) ไม่ควรใช้เทคนิคนี้ในการทำการบ้าน

โหมดทำอาหารหลายรายการ[illegible]

ผลไม้มีแนวโน้มโดยเฉลี่ยต่ำสำหรับอาหารที่คิดหารให้ที่มีไขมันอิ่มตัว หรือสำหรับอาหารที่อุดมไปด้วยเวลาในการปรุงสุก เช่น ลาซานญา พาสต้าต้ม ไก่อบและเนื้อสัตว์ เป็นต้น นอกจากนี้ ความเข้มข้นที่กระจายก็มีความสำคัญที่สามารถให้ข้อมูลที่มีค่าในทางปฏิบัติ ซึ่งส่งผลให้สูญเสียเนื้อของ ทำให้มีปริมาณ และลดการสูญเสียไขมันจากการอบ โดยผลการทำอาหารหลายรายการจะลดลงอย่างมีนัยสำคัญในการทดลอง ซึ่งสามารถทำได้โดยการเติมเกลือสูงเพียงเล็กน้อย เพื่อรักษารสชาติและเนื้อสัมผัสของอาหาร ผลลัพธ์ที่ชัดเจนคือความแตกต่างที่ไม่มีนัยสำคัญสำหรับอาหารที่อุดมด้วยไขมันอิ่มตัว เช่น ชูริโก และพิซซ่า หรือ ลาซานญา

บทความ: โหมคังยังพบร่องรอยถึงสาเหตุการปลดตั้งที่ใหม่

นอกจากนี้ ยังสามารถใช้ใบสมัครในการลงทะเบียนเข้าร่วมการแข่งขันและแข่งขันได้โดยอัตโนมัติ โดยที่ผู้ลงทะเบียนมีที่ 80 องศาเซลเซียส และภายหลังจากที่ความถี่ของคลื่นได้ที่อุณหภูมิที่ 80 องศาเซลเซียส หรือใช้วิธีในการลงทะเบียนโดยอัตโนมัติที่ 0 องศาเซลเซียส

โหม่งคพิชชา



ส่วนค่าความถี่บนด้านข้างและกลางบน รวมของทั้งสอง จะทำงาน การทำงานของส่วนนี้ จะทำให้เสียงบนถี่ขึ้นอย่างรวดเร็ว เนื่องจากทำให้รู้ถึงงานเครื่องในบริเวณมาก ซึ่งทำให้เกิดเสียงขึ้นจากด้านข้างเป็นปกติ

โหม่งศีรษะและนำหน้าอาหารที่ตั้งวางไว้ดูเลวตราบใดที่ปากปูๆ เช่น พืชและเนื้อเยื่อเป็นใหญ่ ความรู้สึกและพฤติกรรมของพืชจึงเป็นสิ่งสำคัญที่จะช่วยเสริมสร้างให้พืชมีความแข็งแรงและสามารถต้านทานการโจมตีจากศัตรูพืชได้

โหมบทำอาหารที่จะเย็บต่อจน



ส่วนค่าความถี่ของคลื่นเสียงและทิศทางการเคลื่อนที่ของอนุภาคในตัวกลางจะแตกต่างกันออกไปตามลักษณะของตัวกลางและลักษณะการเคลื่อนที่ของอนุภาคในตัวกลางนั้น

โหมดย่าง + อบลมร้อน



ส่วนค่าความถี่ของค่าแบบแสดงออกมา เราใช้หลักการคำนวณร่วมกัน

บทเพลงนี้ใช้มาไม่จบเพลงแต่ใช้ทั้งพิธีการจนตัวเธอเริ่มเหนื่อยจนกว่างานได้จบลงไม่ตั้งเธอเลิกหายใจ ทำให้เธอหายใจจนเธอเหนื่อยในเวลาที่เธอเหนื่อยไม่ตั้งเธอใช้มาไม่จบเพลงซ้ำๆ

โหมโรง



ສັນຕິພາບ ແລະ ມະນຸດພາບ ກ່າວເຖິງ ການປະຕິບັດ

“เมื่อกล่าวถึง” จะสร้างความสับสนโดยตรงจากส่วนที่ความถี่ของเสียงที่แน่นอนในบริบททาง การสามารถใช้ฟังก์ชัน “ไป” สำหรับเมื่อคุณคลิก ซิลิโคน โลโก้ของ เอล ซามบักโก
 หนึ่งปี และอาหารอื่นๆ ที่สูงที่สุดเท่าใด ข้ามโดยนักบรรพชีวินวิทยา คุณคาดว่าจะพบว่าเป็นเวลา 3 นาที เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด วิธีนี้จะช่วยปกป้องน้ำตามธรรมชาติของสัตว์
 นี้ได้จริง ทว่า เพื่อที่จะได้มัน คุณจะสามารถวางจานไว้ในช่องใต้โต๊ะของห้อง 2 ขึ้นด้านบน

โทษอย่างความริ้นสูง



ตัวแปรตามที่มีผลต่อปริมาณการบริโภคอาหารจะแตกต่างกันไปตามลักษณะของอาหารที่บริโภค จะสังเกตได้จากผลของตัวแปรตามที่มีผลต่อปริมาณการบริโภคอาหาร 2 ส่วนตามไปพิจารณา

คุณสมภารโชติพิพิธภิน "ช่างกรรมวิธีสูง" สหพันธ์เอ็กสโป สหกิจ ชีวทอง ไม้กระถาง ปะอา ทนบึงเป็นเขตป่าสี และอาหารอื่นๆ ที่ปลูกสุกเป็นไว้ ป่าไม้โดยมีประตูลูกทอง
"โอบนถ้ำกรรมวิธีสูง" ช่างโชติพิพิธภินที่จากช่างคนดังโดยมีช่างบึงที่ และช่วงปลูกอาหารที่ไม้กระถาง "โอบนถ้ำ" แดงบึง เพื่อและพืชที่พืช และบึงไม้พันธุ์ต่างๆ
ก่อนจะยกมาเป็นเวลา 3 นาที ชีวทองจะยกขึ้นน้ำจากธรรมชาติและบึง ชีวทอง "๓" เพื่อยกขึ้นโชติพิพิธ

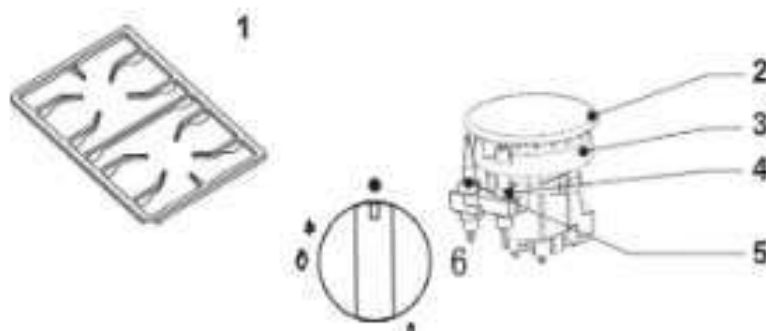
โหมดย่างโดยใช้พัดลม



ตัวหลักทางเรือนได้แบบและจัดองค์ประกอบ การออกแบบสวนแบบนี้จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการแบ่งใช้ความถี่แบบพืชทางเดียวจากส่วนสำคัญเรือน ผ่านการปลูกเรือน
 ออกากทั้งนี้โดยรอบ วิธีนี้จะช่วยป้องกันไม่ให้พืชอาหารไหม้ที่พื้นผิว และทำให้ความถี่แบบสวนเจริญเติบโตสู่อาหารได้ โพลีเอทิลีนที่ห่อหุ้มพืชที่อ่อนแอ โดยเฉพาะเมื่อต้นปลูกใหม่ที่กำลัง
 เจริญเติบโตแล้ว ไม้กระถาง ซีโพรแนส ไบโบลอสเตต บดกรพลา ไม้พุ่มต้นปะทิด และอื่นๆ

ปลั่งธาดาฯใน "โฉมหน้าแบบใช้ชีวิตแบบ" โดยเปิดประตูหาชม

โหมคณีนี้อีกประมาณสามปีและการค้าจะเริ่มคลี่คลาย เช่น ปลาทูทะเลสด ปลาหมึกสด ไข่ เป็นพืช



- 1 = แผงควบคุม
2 = เตาไฟฟ้าเหนี่ยวนำ
3 = หม้อ
4 = เตาไฟฟ้าเหนี่ยวนำ
5 = เตาไฟฟ้าเหนี่ยวนำ (สำหรับใช้กับหม้อที่มีขนาด 18 ซม.)
6 = เตาไฟฟ้าเหนี่ยวนำ (สำหรับใช้กับหม้อที่มีขนาด 18 ซม.)

คำอธิบายสัญลักษณ์



- 1 = ใช้ร่วมกับหม้อขนาดเล็ก
2 = ใช้ร่วมกับหม้อขนาดกลาง
3 = ใช้ร่วมกับหม้อขนาดใหญ่
4 = ใช้ร่วมกับหม้อขนาดใหญ่
5 = ใช้ร่วมกับหม้อขนาดใหญ่

การจุดไฟและการใช้งานเตา

ในการจุดไฟเตา ให้กดปุ่มเปิดไฟและเลือกโหมดการปรุงอาหารที่ต้องการ (สัญลักษณ์แสดงไฟขนาดใหญ่) สำหรับปุ่มที่มีวาล์วเปิด/ปิด เมื่อจุดไฟเสร็จแล้ว ให้กดปุ่มเปิดไฟประมาณ 3-4 วินาที จนกระทั่งปุ่มสามารถทำงานได้ตามปกติ (ไฟดับ) หากเตาไม่ติดไฟ โปรดตรวจสอบว่าเตาได้เชื่อมต่อกับสายไฟที่ถูกต้องหรือไม่ หากเตาไม่ติดไฟ สามารถปรับระดับแรงดันไฟได้โดยหมุนปุ่มปรับแรงดันไฟฟ้าจากตำแหน่งสูงสุดไปยังตำแหน่งต่ำสุด (สัญลักษณ์แสดงไฟขนาดเล็ก)

หากต้องการเปิดเตา ให้หมุนปุ่มเปิดเตาขึ้นจนกระทั่งปุ่มติดกับตำแหน่งสัญลักษณ์เปิด (●)

ข้อแนะนำ

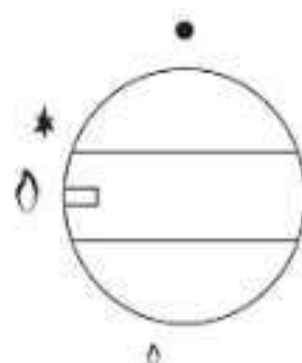
ในกรณีที่ไฟดับ ให้ใช้ไฟฟ้ามือถือหรือหลอดไฟฉุกเฉินเพื่อตรวจสอบว่าเตาได้เชื่อมต่อกับสายไฟที่ถูกต้องหรือไม่ (โปรดระวังไฟไหม้)

วาล์วเปิด/ปิด (สำหรับปุ่มที่มีวาล์วเปิด/ปิด) จะทำงานเมื่อเปิดไฟดับโดยอัตโนมัติ โดยจะปิดการจ่ายแก๊สโดยอัตโนมัติ (เช่น เมื่อเกิดข้อผิดพลาด หรือเมื่อหมดเวลาของเตา)

ไม่ว่าในกรณีใด ห้ามใช้งานเตาปรุงอาหารต่อเนื่องเกิน 15 วินาที หากจุดไฟไม่ติด หรือเตาไม่ติดไฟโดยอัตโนมัติ ให้ปิดเตาและรอประมาณ 1 นาที แล้วลองเปิดเตาใหม่อีกครั้ง

เมื่อจุดไฟเสร็จแล้ว ให้ปรับระดับแรงดันไฟตามความต้องการของคุณ

คำแนะนำในการใช้เตา



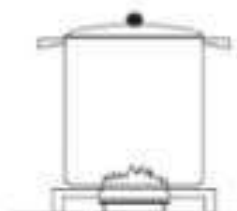
เพื่อประหยัดแก๊สและให้ประสิทธิภาพสูงสุด ควรใช้หม้อหุงข้าวหุงที่มีขนาดเหมาะสมกับหัวเตา และหลีกเลี่ยงไม่ให้เปลวไฟลุกตามร่องจากขอบภาชนะ (ดูตารางขนาดภาชนะ) ควรใช้เฉพาะกระดกแบบแบนเท่านั้น

เมื่อขณะหุงข้าวมีเมล็ดไหม้ ให้ลดเปลวไฟลงให้อยู่ในระดับที่เพียงพอต่อการหุงข้าวตามปกติ

ระมัดระวังการทำอาหาร เมื่อใช้น้ำแก๊สและไฟมัน โปรดระมัดระวังดังนี้เป็นอย่างยิ่ง เพราะหากจับแก๊สไปอาจทำให้เกิดการลุกไหม้ได้

ขนาดขนาดภาชนะ (ควรใช้ภาชนะที่มีฐานแบน)

หัวเตา	Φ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ภาชนะต่ำสุด (mm)	Φ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ภาชนะสูงสุด (mm)
หัวเตาปกติ	90	160
หัวเตาไฟระดับกลาง	130	180



หัวเตาลำโพงไฟระดับกลาง	310×140	380×230
หัวเตาไฟระดับสูง	190	260
หัวเตาลำโพง	210	260

ข้อปฏิบัติในการทำอาหาร

เตาอบนี้มีตัวเลือกการทำอาหารที่หลากหลาย ซึ่งช่วยให้คุณสามารถปรุงอาหารได้ถูกประเภทอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด เมื่อใช้งานไม่ถูกต้อง คุณจะต้องเรียนรู้วิธีใช้ เตาอบจนกว่าจะเข้าใจได้อย่างมีประสิทธิภาพ คำแนะนำต่อไปนี้จะเป็นข้อเสนอแนะเบื้องต้น ซึ่งสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามประเภทของการทำอาหารของคุณ

การปรุงอาหารบนชั้นวางมากกว่าหนึ่งชั้น

หากต้องการปรุงอาหารโดยใช้ชั้นวางหลายชั้น ให้ใช้โหมด **"อบ"**  หรือโหมด **"ทำอาหารหลายชั้น"**  เท่านั้น เมื่อจำเป็น เพื่อความเป็นเพียงสองโหมดที่อนุญาตให้ใช้งานได้เท่านั้น

เมื่อปรุงอาหารที่มีความละเอียดอ่อนโดยใช้ชั้นวางมากกว่าหนึ่งชั้น ให้ใช้โหมด **"อบ"** ซึ่งช่วยให้สามารถอบพร้อมกันได้ถึง 3 ชั้น (ชั้นที่ 1, 3 และ 5 จากด้านล่าง) สามารถดูตัวอย่างบางส่วนได้ในตาราง "ข้อปฏิบัติในการทำอาหาร"

เมื่อปรุงอาหารอื่นๆ บนชั้นวางหลายชั้น ให้ใช้โหมด **"ทำอาหารหลายชั้น"** โดยคำนึงถึงคำแนะนำต่อไปนี้

- เตาอบมีทั้งหมด 5 ชั้นวาง ระหว่างการทำอาหารด้วยโหมด การใช้ชั้นวางสองแถวสองชั้นจากสามชั้น เนื่องจากชั้นวางแต่ละแถวและบนสุดจะได้รับความร้อนโดยตรง ซึ่งอาจทำให้อาหารที่ละเอียดอ่อนไหม้ได้
- โดยทั่วไป ควรใช้ชั้นวางที่ 2 และ 4 จากด้านล่าง โดยวางอาหารที่ต้องการความร้อนสูงกว่าในชั้นที่ 2 จากด้านล่าง ดังตัวอย่าง หากอบเนื้อย่างหรือในอาหารอื่น ๆ ให้วางเนื้อย่างบนชั้นที่ 2 จากด้านล่าง และวางอาหารที่ละเอียดอ่อนกว่าบนชั้นที่ 4 จากด้านล่าง
- เมื่อปรุงอาหารที่ไวต่ออุณหภูมิต่ำเกินไป ควรตั้งอุณหภูมิให้อยู่ระหว่างค่าที่เสนอ วางอาหารที่ละเอียดอ่อนกว่าบนชั้นที่ 4 จากด้านล่าง และวางอาหารที่ไวต่ออุณหภูมิสูงกว่าบนชั้นที่ 2 จากด้านล่าง
- ใช้กระดาษอบบนชั้นวางล่าง และลดอุณหภูมิลง

การใช้โหมด "อบเร็ว"

สะดวก รวดเร็ว และใช้พลังงาน เหมาะสำหรับการใช้โหมลัดกับอาหารทำง่ายๆ 6 ชั้น อาหารอบจึงหรือการปรุงสุก อบอยู่ในอาหารประเภทอื่น คุณสามารถดูคำแนะนำเพิ่มเติมได้จากตาราง "ข้อปฏิบัติในการทำอาหาร"

การใช้โหมดย่าง

เตาอบมีตัวเลือกใช้โหมดย่างอย่างมีประสิทธิภาพ 2 แบบ

ใช้โหมด **"ย่าง / ย่างความร้อนสูง"**   โดยวางอาหารไว้บริเวณที่ใกล้กับหลอดความร้อนย่าง (ที่อยู่บนชั้นที่ 3 หรือ 4 จากด้านล่าง) เมื่อจำเป็นเพื่อสำหรับอาหารของส่วนที่ความร้อนด้านล่างมากเกินไปที่จะทำงาน

ใช้ชั้นวางล่างสุด (ชั้นที่ 1 จากด้านล่าง) โดยวางอาหารของชนิดที่ทนความร้อนหรือทนความร้อนสูงไว้บน เพื่อป้องกันไม่ให้ยกลงเกินไปหากอบ เมื่อใช้โหมดนี้ แนะนำให้ตั้งอุณหภูมิที่ระดับสูงสุด อย่างใดก็ตาม คุณสามารถใช้อุณหภูมิที่ต่ำกว่าได้ เพื่อหลีกเลี่ยงความรุนแรงของอุณหภูมิไม่สม่ำเสมอ

การตั้งค่าโหมด  **"ย่างโดยอัตโนมัติ"** มีประโยชน์อย่างยิ่งสำหรับอาหารย่างอย่างรวดเร็ว หากต้องการจากความร้อนสามารถทำให้มีอาหารที่อบและทำให้สุกได้

นอกจากนี้ ยังสามารถใช้สำหรับทำให้มีอาหารที่อบอยู่ในช่วงท้ายของการปรุง เช่น การเพิ่มผักอบให้กับพายแช่แข็ง เป็นต้น

เมื่อใช้โหนดนี้ ให้วางหลอดบนชั้นที่ 2 หรือ 3 จากด้านล่าง (ดูจากตารางการบำรุงรักษา) จากนั้น เชื้อป้อนกับไม้ใช้โหนดและน้ำในหลอดบนชั้นตามลำดับทำให้เกิดควันให้วางหลอดของหลอดชั้นที่ 1 จากด้านล่าง

เมื่อใช้โหนดนี้ แนะนำให้ใช้หลอดที่มี 200 องศาเซลเซียส เพื่อให้การเผาไหม้มีประสิทธิภาพสูงสุด เนื่องจากการใช้ความร้อนจากเชื้อเพลิงราคาถูก อย่างไรก็ตาม คุณยังสามารถใช้หลอดที่มีค่ากว่าได้ เพียงปรับปรุงการควบคุมอุณหภูมิไปยังค่าที่ต้องการ

ดังนั้น เชื้อป้อนได้มากที่สุดที่ดีที่สุดเมื่อใช้โหนดล่าง ตรวจสอบหลอดบนชั้นด้านล่าง (ดูจากตารางการบำรุงรักษา) จากนั้น เชื้อป้อนกับไม้ใช้โหนดและน้ำในหลอดบนชั้นตามลำดับทำให้เกิดควัน ให้วางหลอดของหลอดชั้นล่างสุดของหลอด

การอบเค้ก

เมื่ออบเค้ก ตรวจสอบเค้กในเตาอบที่มีภาพอุณหภูมิที่วางหน้า ไม่ควรใช้ไฟอบบนอุณหภูมิที่ต่ำเกินไป ห้ามเปิดฝาด้านบนเพื่อป้องกันไม่ให้เค้กยุบตัว โดยทั่วไป

ถ้าอุณหภูมิแห้งเกินไป

ใช้ไฟบนอุณหภูมิที่ 10 องศาเซลเซียส และลดเวลาในการอบ

ถ้าอุณหภูมิเย็นเกินไป

ใช้ไฟที่น้ำในหลอด หรือหลอดอุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส

ถ้าอุณหภูมิมีสีเข้มเกินไปด้านบน

ใช้การอบบนชั้นที่ต่ำลง ลดอุณหภูมิ และเพิ่มเวลาในการอบ

ถ้าข้างในสุกแต่ข้างนอกเหนียว

ใช้หลอดความร้อนสูง ลดอุณหภูมิ และเพิ่มเวลาในการอบ

ถ้าอุณหภูมิติดดาบ

ใช้การอบที่อุณหภูมิที่ต่ำลง แล้วใช้ไฟบนชั้นที่ 1 หรือใช้ไฟบนชั้นที่ 2 และลดเวลาในการอบ
ลดอุณหภูมิ (ในฟังก์ชัน "อบอบร้อน") และอาจใช้ไฟบนชั้นที่ 1 หรือชั้นที่ 2
ใช้การตั้งอุณหภูมิที่ต่ำลง โดยไม่จำเป็นต้องนำอาหารออกจากตู้แช่เย็น

การอบพิซซ่า

เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุดในการอบพิซซ่า โปรดใช้โหมด "พิซซ่า" 

- ใช้เวลาอบด้วยไฟบนชั้นที่ 10 นาที
- ใช้เวลาอบพิซซ่าด้วยไฟบนชั้นที่ต่ำลง ตรวจสอบอุณหภูมิที่วางหน้าเตาอบ หากใช้หลอดความร้อนสูง จะทำให้เวลาในการอบนานขึ้น และทำให้เกิดพิซซ่าที่อบนาน
- อย่าเปิดฝาด้านบน ในขณะที่กำลังอบพิซซ่า
- หากพิซซ่ามีรอยไหม้บนชั้นที่ 2 ตรวจสอบไฟที่ต่ำลง แนะนำให้ใช้ไฟบนชั้นที่ต่ำลงในช่วงเวลาการอบ
- เมื่ออบพิซซ่าบนหลอด ใช้ไฟที่ชั้นที่ 2 และ 4 โดยตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 200 องศาเซลเซียส และวางพิซซ่าในเตาอบหลังจากอุณหภูมิที่วางหน้าเตาอบ 10 นาที

การทำอาหารประเภทปลาและเนื้อสัตว์

เมื่อทำอาหารประเภทเนื้อวัว เนื้อหมู และปลา ให้ตั้งอุณหภูมิระหว่าง 180 องศาเซลเซียส ถึง 200 องศาเซลเซียส

สำหรับเนื้อสัตว์ที่ต้องการให้สุกจากข้างนอกและนุ่มข้างใน ควรเริ่มด้วยการตั้งอุณหภูมิสูง (200 องศาเซลเซียส - 220 องศาเซลเซียส) เป็นระยะเวลาสั้นๆ แล้วจึงลดอุณหภูมิลงครึ่งจากนั้น

โดยทั่วไปเนื้อสัตว์จะมีขนาดเล็กพอๆ การตั้งอุณหภูมิขึ้นต่ำจะ ทำเนื้อให้กรอบนอกนุ่มภายใน และบางครั้งเพื่อหลีกเลี่ยงไขมันไหม้

ตรวจสอบว่าไขมันไหม้ไหม้หรือไม่โดยการแตะเบาๆ หากสัมผัสภายนอกมีความร้อนจากด้านล่าง ให้ใช้ไฟที่ต่ำกว่าระดับต่ำลง เพื่อป้องกันไขมันไหม้ (โดยเฉพาะเบคอนและเนื้อสัตว์ปีก)

อุณหภูมิของฟิวส์	อาหารที่ต้องการปรุง	น้ำหนัก กิโลกรัม	ตำแหน่งขึ้นวาง จากด้านล่าง	เวลาอุ่นตาม ส่วนหน้า ตาราง	อุณหภูมิ จุดหมัก	เวลาในการทำ อาหาร (นาที)
1. อบร้อน	เนื้อไก่	1	3	15	200	65-75
	เนื้อสุกวัวหรือเนื้อวัว	1	3	15	200	70-75
	เนื้อหมู	1	3	15	200	70-80
	เนื้อปลา (เช่น ปลาแซลมอน)	-	3	15	180	15-20
	พริก	1	3	15	180	30-35
2. โห่เตาทำอาหาร หลายรายการ	ปลาแซลมอน 2 ชิ้นวาง	1	2-4	15	220	15-20
	ปลาแซลมอน	1	3	10	200	30-35
	เนื้อหมู	1	2	10	180	50-60
	ไก่ + มันฝรั่ง	1	2-4	10	180	60-75
	ปลาแซลมอน	1	2	10	180	30-35
	เนื้อสุกวัว	1	2	10	170	40-50
	เนื้อไก่ (แบบ 2 ชิ้นวาง)	0.5	2-4	10	190	20-25
	เนื้อไก่ (แบบ 2 ชิ้นวาง)	0.5	2-4	10	180	10-15
	เนื้อหมู (แบบ 1 ชิ้นวาง)	0.5	2	10	170	15-20
	เนื้อหมู (แบบ 2 ชิ้นวาง)	1.0	2-4	10	170	20-25
3. โห่เตา	ปลาแซลมอนและเนื้อไก่	1	4	5	สูง	8-10
	ปลาแซลมอนและเนื้อไก่	1	4	5	สูง	6-8
	ปลาแซลมอน	1	4	5	สูง	10
	เนื้อไก่	1	3,4	5	สูง	10-15
	เนื้อหมู	1	4	5	สูง	15-20
	เนื้อหมู	1	4	5	สูง	15-20
	เนื้อหมู	1	4	5	สูง	7-10
	ปลาแซลมอน	1	4	5	สูง	15-20
	เนื้อไก่	-	4	5	สูง	2-3

	พืชไร่	0.3	2	-	250	12
	พายุฤดูร้อนและฤดู	0.4	2	-	200	20
	พายุฝนฟ้าคะนอง	0.5	2	-	200	30-35
	พายุฝนฟ้าคะนอง	0.3	2	-	200	25
	พายุฝนฟ้าคะนอง	0.5	2	-	200	35
	พายุฝนฟ้าคะนอง	0.4	2	-	180	25-30
	พายุฝนฟ้าคะนอง	0.4	2	-	220	15-20
	พายุฝนฟ้าคะนอง	0.4	2	-	200	20-25
	พายุฝนฟ้าคะนอง	0.3	2	-	200	15-18
	พายุฝนฟ้าคะนอง	0.6	2	-	180	45
๑ โหมดพืชไร่	พายุฝนฟ้าคะนอง	0.2	2	-	210	10-12
	พายุฝนฟ้าคะนอง	0.5	2	15	200	15-20
	พายุฝนฟ้าคะนอง	1	2	10	220	25-30
๒ โหมดพืชไร่ + ๒๒ โหมดอื่น	พายุฝนฟ้าคะนอง	1	2/3	10	180	60-70
	พายุฝนฟ้าคะนอง	1	3	5	220	8
	พายุฝนฟ้าคะนอง	1	3	5	220	13
	พายุฝนฟ้าคะนอง	1	3	5	230	15
	พายุฝนฟ้าคะนอง	1	3	5	230	16
	พายุฝนฟ้าคะนอง	0.5	3	5	230	14
	พายุฝนฟ้าคะนอง	1	3	5	230	15
	พายุฝนฟ้าคะนอง	1.0	3	54	220	16

หมายเหตุ: เวลาในการทำอาหารเป็นพืชไร่ประมาณ และอาหารมีปริมาณโปรตีนได้ความครบถ้วนสมบูรณ์ เมื่อใช้โหมดพืชไร่หรือโหมดอื่นผสม จะคือการอาหารของพืชไร่
ขึ้นจากค่าเฉลี่ยของอาหารสัตว์

การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

ห้ามใช้โยนน้ำบนพื้นผิวในการทำความสะอาด

ก่อนดำเนินการใดๆ โปรดถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าออก ทำความสะอาดชิ้นส่วนที่มีสายเคเบิลเชื่อมต่อไว้ก่อนและนำยาทำความสะอาด

ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ห้ามใช้สารละลายผงซักฟอกหรือสบู่เป็นประจำวันทำความสะอาด และตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีสิ่งสกปรกติดอยู่บนแผงวงจรไฟฟ้า ถ้าส่วนที่เป็นพลาสติกด้วยน้ำให้สะอาด แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าผืน

ในการทำความสะอาด ให้ใช้ฟองน้ำชุบน้ำหมาดๆ หากใช้น้ำมากเกินไป น้ำอาจซึมเข้าไปในชิ้นส่วนภายในและทำให้ชิ้นส่วนไฟฟ้าเสียหายได้ ดังนั้นการทำความสะอาดควรระวังอย่าให้มากเกินไป

สำหรับความชื้นบน ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดทั่วไปที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน ผลิตภัณฑ์เฉพาะที่มีจำหน่ายทั่วไป หรือน้ำส้มสายชูเจือจางก็ได้ ทำความสะอาดส่วนที่เป็นกระจกด้วยน้ำจืด และหลีกเลี่ยงการใช้ผ้าที่มีเส้นใยหนา

ห้ามใช้แปรงสีฟันหรือแปรงสีฟันที่แข็งเกินไปในการทำความสะอาด เพื่อป้องกันความเสียหายในการขัดสี ตรวจสอบความสะอาดตัวจุดประกายไฟ ดูธามิกและจี้ไฟฟ้าอย่างระมัดระวังเป็นประจำ

หากผู้ผลิตเริ่มพบข้อบกพร่อง ควรติดต่อช่างผู้เชี่ยวชาญเพื่อทำการซ่อมแซมทันที หากพบปัญหาอื่นๆ ระหว่างการใช้งาน ให้ติดต่อช่างผู้เชี่ยวชาญเพื่อดำเนินการแก้ไข

เพื่อรักษาความสวยงามของชิ้นส่วนเคลือบให้คงทนได้นาน คือทำความสะอาดเฉพาะผิวงานทุกครั้ง เมื่อทานเสร็จ ควรทำความสะอาดโต๊ะรับประทานอาหารโดยให้ฟองน้ำหรือผ้าชุบน้ำเล็กน้อย หรือน้ำยาทำความสะอาดทั่วไป ห้ามใช้ผ้าขัดหรือฟองน้ำที่มีเนื้อหยาบ ซึ่งจะทำให้ชิ้นเคลือบเสียหายอย่างถาวร สำหรับลายสีขาว แม้แต่ส่วนเคลือบเคลือบ เช่น ที่จับและปุ่มกด ก็ต้องทำความสะอาดทุกครั้ง เพราะอาจมีสิ่งสกปรกหรือไขมันจากอาหารมาเกาะติด

ทำความสะอาดอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ให้สะอาดและทุกครั้งที่

เมื่อใช้หากพบความผิดปกติใดๆ กรุณาให้ทราบและแจ้งผู้ผลิตทันที หากมีข้อสงสัยการใช้อุปกรณ์

การทำความสะอาดฝาประตูเคาน์

หากต้องการทำความสะอาดอย่างถาวร สามารถถอดฝาประตูออกได้ เมื่อวิธีการถอดและประกอบ แล้วดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้ โดยส่วนฝาประตูเคาน์ 1 ขั้นตอนการถอดและประกอบ

เปิดประตูเคาน์บานสุด (รูปที่ 1)

เปิดคันโยก A จนสุดที่มุมบนซ้ายและขวา (รูปที่ 2)

จึงนำประตูเคาน์ขึ้นลงได้ในรูปที่ 3

ข้อ ๑: ปิดฝาประตู (รูปที่ 3) จนกระทั่งคันโยกบนกับซ้ายและขวา A เกือบเข้ากันส่วน B ของฝาประตู (รูปที่ 4)

จึงจะขยับขึ้นลงออกจากตำแหน่งตามปกติทางลูกศร C (รูปที่ 4)

วางฝาประตูบนพื้นผิวที่สะอาด

เมื่อต้องการประกอบประตูกลับเข้าที่ ให้ทำตามขั้นตอนข้างต้นในลำดับที่กลับกัน



รูปที่ 1



รูปที่ 2



รูปที่ 3



รูปที่ 4

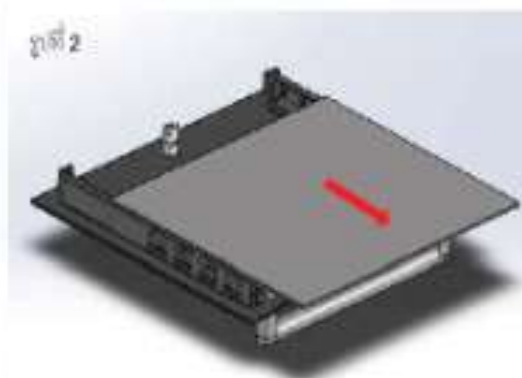
การถอดกระจกขึ้นในของฝาประตูเคาบบ

- ประตูเคาบบแบบสองชั้น, ดอยซีล G โดยความสูงรวมประมาณ 2 มม. (รูปที่ 1)
- ดึงกระจกขึ้นในของอย่างระมัดระวัง (รูปที่ 2)
- ทำความสะอาดกระจกด้วยน้ำยาทำความสะอาดที่อ่อนนุ่ม
เช็ดให้แห้งสนิทและวางบนพื้นผิวที่อ่อนนุ่ม
ตอนนี้คุณสามารถทำความสะอาดด้านในของกระจกขึ้นในออกได้ง่าย

รูปที่ 1



รูปที่ 2



ฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

ฟังก์ชันนี้ช่วยในการทำความสะอาดที่ตกค้างภายในเคาบบ. เหมาะสำหรับการทำความสะอาดและลดปริมาณสกปรกที่ไม่พึงประสงค์ภายใน และไมเหมาะในการกำจัดคราบที่ฝังแน่นหรือไหม้เกรียมได้. ฟังก์ชันนี้สามารถใช้ได้เฉพาะเมื่อเคาบบเย็นเท่านั้น.

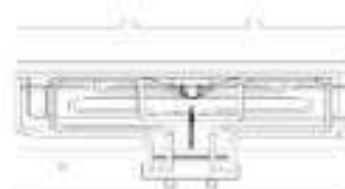
ขั้นตอนการทำความสะอาด

1. นำรีนอร์ จาก แครตางด้านข้างของเคาบบ
2. แลบล้างด้วยน้ำเย็น น้ำร้อน น้ำส้มสายชูขาว (10%) และ น้ำยาซักผ้าจาน (เหลว) จากนั้นฉีดพ่นให้ทั่วบริเวณฝาประตู เคาบบด้านหน้า และผนังด้านหลังของเคาบบ
3. เติมน้ำ 40 ลิตร ลงในช่องฐานของเคาบบ
4. ปิดประตูเคาบบ ตั้งค่าเป็นโหมดทำความสะอาดด้วยไอน้ำ และให้ไอน้ำทำงานเป็น 130 องศาเซลเซียส
5. ปิดเคาบบหลังจากผ่านไป 18 นาที
6. รอให้เคาบบเย็นลงจนอยู่ในระดับที่ปลอดภัย จากนั้นใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดทำความสะอาดที่เย็น



การเปิดหน้าต่างเพื่อระบาย

- ปิดการเชื่อมต่อเคาบบจากแหล่งจ่ายไฟ โดยใช้วิธีที่สะดวกและรวดเร็วที่สุดเพื่อป้องกันความเสี่ยงจากไฟไหม้ หรือการบาดเจ็บ หรือหากสามารถเปิดหน้าต่างได้
- ตรวจสอบระบบแก๊วหรือรีไซเคิลไอน้ำ
- ตรวจสอบหลอดไฟออก และเปลี่ยนด้วยหลอดไฟที่ขนาดความถี่สูง (300 องศาเซลเซียส) ซึ่งมีความปลอดภัยสูง
 - ☐ แลต้นไฟฟ้า: 220-240 โวลต์
 - ☐ กำลังไฟฟ้า: 25 วัตต์
 - ☐ ประเภท: G9
- ใช้ฝาครอบแก้วกันน้ำที่ และเชื่อมต่อเคาบบกับแหล่งจ่ายไฟหลักอีกครั้ง

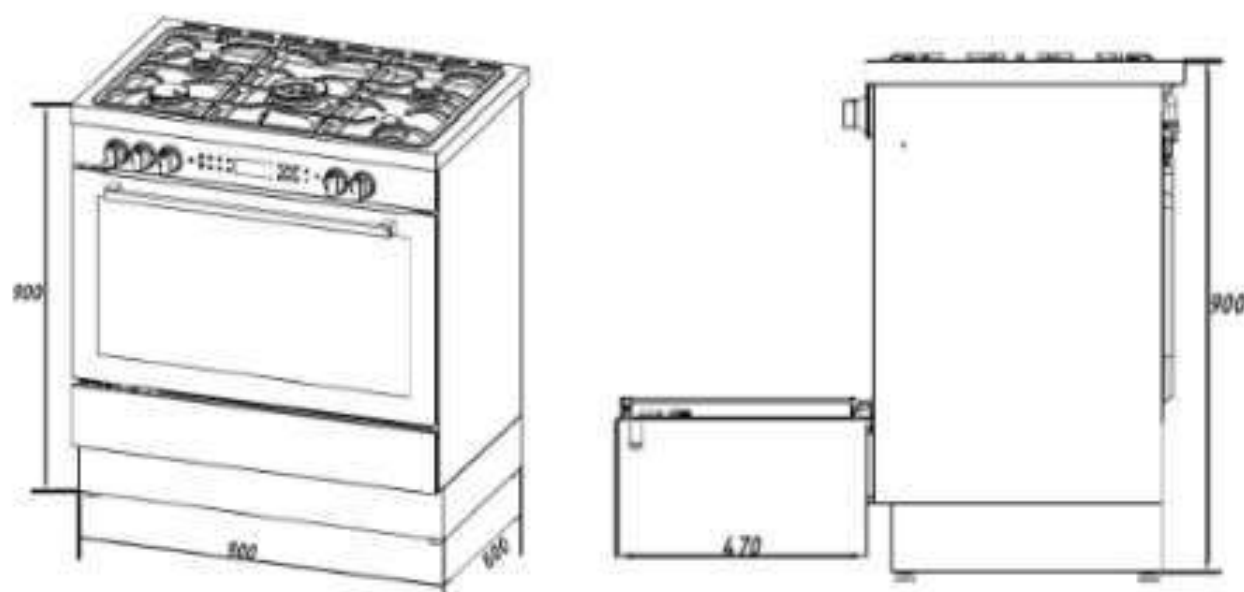


8 ขนาดและคุณสมบัติการติดตั้ง

คำเตือน:

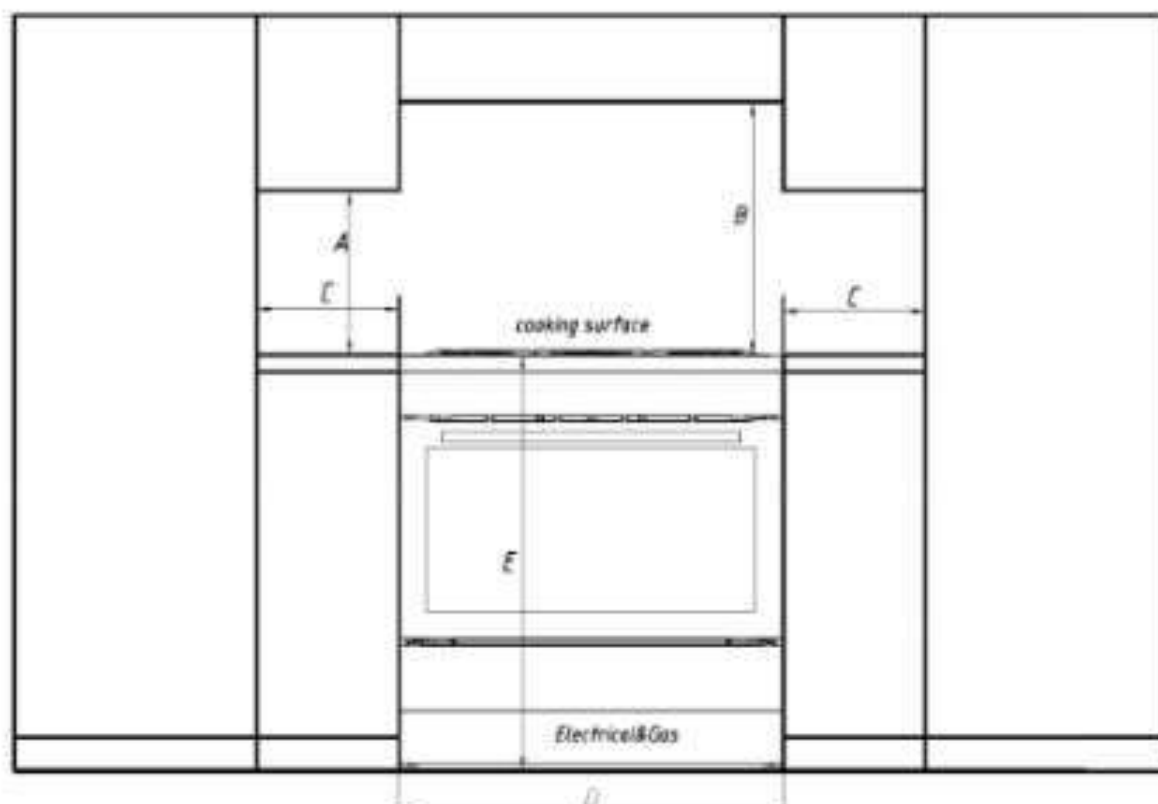
- ก่อนการติดตั้ง โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าสภาพการข้ามกั้น (กรณีของกั้นและความดันเฉลี่ย) และการปรับตั้งอุปกรณ์มีคุณสมบัติของกั้นที่ถูกต้อง
- จัดตำแหน่งและการติดตั้งอุปกรณ์ให้ตรงตามแผนผัง
- เครื่องนี้ไม่มีเชื่อมต่อกับอุปกรณ์ระบายควันจากการเผาไหม้ การติดตั้งและการเชื่อมต่อต้องเป็นไปตามกฎระเบียบด้านการติดตั้งที่กำหนดไว้ในปัจจุบัน ควรใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเกี่ยวกับภาระจากท่อผ่านครัว

ขนาดของเครื่อง



ขนาดของเครื่อง	มม.
A) ความสูงจากโต๊ะวางของเตาแบบตั้งอิสระ	900
B) ความสูงโดยรวมของเตาแบบตั้งอิสระ (จากพื้นถึงด้านบนของเตา ไม่รวมแผงกันความร้อนด้านหน้า หากมี)	913
C) ความสูงโดยรวมของเตาแบบตั้งอิสระ (ไม่รวมแผงกันความร้อนด้านหน้า)	600
D) ความสูงของโครงเตาแบบตั้งอิสระ (ไม่รวมขาตั้งปรับระดับ)	900
E) ระยะจากฝาเตาที่เปิดออก ถึงด้านบนของเตาแบบตั้งอิสระ	470

9 ระยะห่างสำหรับการติดตั้งเตาแบบตั้งพื้น



รายละเอียดข้อ	mm.
A) ระยะห่างแนวตั้งขั้นต่ำระหว่างด้านบนของเตาและตู้ชั้นวางของหรือชั้นวางจาน	450
B) ระยะห่างตั้งแนวตั้งจากขอบด้านซ้ายและขวาของเตาแบบตั้งพื้นถึงผนังหรือพื้นผิวติดไฟที่ใกล้เคียง*	200
C) ระยะห่างตั้งแนวตั้งจากด้านล่างของเตา (จากพื้นผิวประกอบอาหาร) ถึง: • ตู้ชั้นวางของหรือชั้นวางจานประกอบอาหาร (วัสดุติดไฟได้/ไม่ได้รับการป้องกัน) • ตู้ชั้นวางของหรือชั้นวางจานประกอบอาหาร (วัสดุไม่ติดไฟ/ได้รับการป้องกัน) • เคียงตู้ครัวหรือพื้นผิวประกอบอาหาร	650 450 750
D) ความลึกของเตา	900
E) ความสูงของตู้ครัวหรือตู้ที่ติดตั้งกับเตาแบบตั้งพื้น (จากพื้นผิวด้านบนของ*)	946
F) ความลึกของตู้ครัวจากผนังหรือผนัง	600

* ระยะห่างในการติดตั้งและการป้องกันพื้นผิวที่ติดไฟได้จะต้องเป็นไปตามข้อกำหนดท้องถิ่นที่ใช้นั้นๆ เช่น รหัสการติดตั้งแก๊ส AS/NZS5601.1 (ฉบับล่าสุด) มาตรฐานข้างต้นระบุไว้ หากจำเป็นต้องมีการป้องกัน จะต้องดูแลให้ตู้ครัวมีพื้นผิววัสดุที่ติดไฟได้ ไม่เกิน 65 ซม. หรือเขียนลงบนตู้ครัว

** พื้นผิวที่ความสูงของเตาเป็นขาค้ำ พื้นผิวประกอบอาหารต้องอยู่ในระดับเดียวกับผิวหน้าของเตาหรือระดับด้านบนของเตา

หมายเหตุสำคัญ:

ระยะห่างเหนือศีรษะ

ในทุกรุ่น ระยะห่างระหว่างส่วนที่สูงที่สุดของสายจะต้องไม่น้อยกว่า 650 มม. หรือ 750 มม. หากติดตั้งโดยลดขนาดความสูงของสาย ส่วนพื้นผิวที่ติดตั้งไฟฟ้าจะต้องต่ำกว่า 650 มม. เหนือสายและพื้นผิวข้างล่าง จะต้องได้ใบการรับรองในสายของสายที่วางรองซึ่งมีขนาดอย่างน้อย ความยาวฐานที่ระบุข้างต้น ในทุกรุ่น ระยะห่างจะต้องไม่น้อยกว่า 450 มม.

ระยะห่างด้านหลังและด้านข้าง

- หากระยะห่างจากผนังด้านหลังที่ใกล้ที่สุด ไปยังพื้นผิวแนวตั้งที่ติดตั้งได้ต่ำกว่า 200 มม. พื้นผิวนั้นจะต้องได้ใบการป้องกันตามมาตรฐาน จนถึงความสูงอย่างน้อย 130 มม. กรณีที่พื้นผิวประกอบพลาสติก จะต้องมีการป้องกันที่ความกว้างหรือความลึกของพื้นผิวประกอบพลาสติก
- หากระยะห่างจากผนังด้านหลังที่ใกล้ที่สุด ไปยังพื้นผิวแนวตั้งที่ติดตั้งได้ต่ำกว่า 200 มม. ผิวแนวตั้งนั้นจะต้องอยู่ต่ำกว่าผิวของสายอย่างน้อย 30 มม. หรือมีการป้องกันตามข้อกำหนดที่ระบุข้างต้นสำหรับพื้นผิวแนวตั้ง
- หลีกเลี่ยงการติดตั้งสายใกล้กับวัสดุที่ติดไฟง่าย เช่น ไม้ฉนวน

การติดตั้งเคเบิลแทน

- สายเคเบิลอิสระสามารถติดตั้งแทนได้ โดยไม่ต้องใช้สายรัดเคเบิล
- ควรปล่อยให้ปลายสายเคเบิลอิสระมีขนาด และมีการจัดการความปลอดภัยหรือยึดสายเคเบิลให้อยู่กับที่
- สามารถปรับขนาดตู้ให้เหมาะสมกับความสูงของตู้ได้ โดยดูขนาดสายเคเบิลที่ระบุในตัว

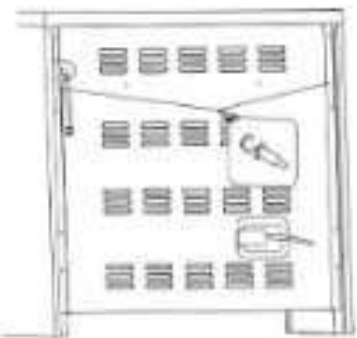
การปรับระดับขาตั้ง

สามารถปรับความสูงของตู้เพื่อให้ตรงกับที่ตั้งของตู้ โดยการหมุนขาตั้งที่อยู่ด้านล่างในแต่ละรุ่นต่างๆ หมายเหตุ: ตู้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความสูงของตู้จะ



การติดตั้งใช้กันพลิกคว่ำเพื่อความปลอดภัย

เคเบิลใช้มีพยางค์กับใช้กันพลิกคว่ำ เพื่อป้องกันไม่ให้เคเบิลไปข้างบน และป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นกับพยางค์ โดยไม่ต้องใช้ไขควง ปรากฏที่มุมของเคเบิลจะรูที่ป้องกันเคเบิลไม่ให้มีขนาดพอดี ที่ความสูงระดับเดียวกับจุดยึดใช้ ใต้จุดยึดใช้ใหญ่ แล้วที่มุมของเคเบิลจะมีรูที่ป้องกันเคเบิลไม่ให้มีขนาดพอดี ปรากฏที่มุมของเคเบิลจะรูที่ป้องกันเคเบิลไม่ให้มีขนาดพอดี



ในกรณีที่เคเบิลอยู่ระหว่างตู้จะต้องมีและไม่สามารถติดตั้งใช้กันพลิกคว่ำได้ ขณะนี้ไม่มีวิธีอื่นที่จะใช้กันพลิกคว่ำได้ของตู้ที่ติดตั้งไว้กับกันข้างของเคเบิล การติดตั้งสายเคเบิลบนเคเบิลนี้ จัดตำแหน่งเคเบิลให้อยู่ระหว่างตู้ในตำแหน่งที่ถูกต้อง แล้วทำเครื่องหมายตำแหน่งของเคเบิลในตู้ ดูตำแหน่งของเคเบิลได้จากแผนภาพด้านล่าง ให้สอดคล้องกับขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 3.5 มม. เคเบิลจะผ่านผ่านตู้และด้านข้างของตู้ของเคเบิล ก่อนทำการเจาะ ไม่ควรเจาะลงบนเคเบิลให้ไว้ เพื่อให้แน่ใจว่าตำแหน่งของเคเบิลจะอยู่ในรูที่กำหนดขนาดที่เหมาะสม หากเจาะรูด้านข้างของเคเบิลซึ่งอยู่เหนือเคเบิลจากช่วงที่ระบุไว้ อาจทำให้การเชื่อมต่อกับเคเบิลไม่สะดวก ควรใช้เครื่องมือที่เหมาะสมเพื่อเจาะเคเบิล เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายต่อสายไฟหรือท่อเคเบิล ที่ระบุในคู่มือการใช้งาน 12 แกะ การ 40 มม. จำนวนสองตัว ผ่านรูเจาะจากในตู้ที่แสดง และใช้ไม้ที่ติดกับข้างของเคเบิล

หมายเหตุ: ความยาวของสายขึ้นอยู่กับความหนาของตู้ 20 มม. และช่องว่างระหว่างตู้และเคเบิล 10 มม. ความยาวของสายจากเคเบิลข้างในมีความหนาของตู้และช่องว่างระหว่างสายในตู้

หมายเหตุ: ต้องติดตั้งสายให้สามารถถอดออกได้ ในกรณีที่สายของตู้ถูกใช้แล้วสามารถถอดออกได้

ประเภทของสาย: แบบที่ 1 (ระดับ 1)

ระดับของความปลอดภัย: ระดับ 1

ผู้ผลิตขอรับรองความมั่นคงของตู้ สำหรับความเสียหายต่อทรัพย์สิน และการบาดเจ็บต่อบุคคลหรือสัตว์ ที่เกิดจากการติดตั้งหรือการใช้งานอุปกรณ์ที่ไม่ถูกต้อง

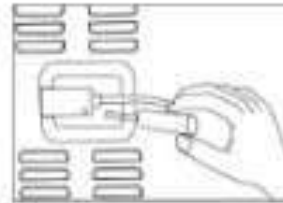
10 การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้า

ชุดสายไฟสี่ลวดสายไฟและปลั๊กขนาด 15 แอมป์ที่ใช้กับตู้รับจะ ซึ่งต้องเชื่อมต่อกับตู้รับที่มีการต่อสายดินแล้วถูกต้อง ผู้ผลิตไม่รับประกันต่อความเสียหายที่ทางระบบและทางอื่นที่เกิดจากการติดตั้งหรือการเชื่อมต่อที่ไม่ถูกต้อง ดังนั้น จึงจำเป็นต้องมีการติดตั้งและการเชื่อมต่อที่เฉพาะเจาะจงดำเนินการโดยช่างผู้เชี่ยวชาญที่ปฏิบัติตาม

ข้อกำหนดของชิ้นและข้อกำหนดตัวบ่งชี้ต่อไปนี้

ขนาดสายไฟในสายเคเบิลต้องไม่น้อยกว่า 1.5 ตารางมิลลิเมตร (สายเคเบิล 3×1.5)

โปรดใช้เฉพาะสายเคเบิลชนิดที่มีจำหน่ายที่ศูนย์บริการของสาขาเท่านั้น



11 การเชื่อมต่อสายไฟกับแหล่งจ่ายไฟ

ทำการต่อสายไฟเข้ากับปลั๊กไฟที่รองรับกับปลั๊กไฟตามที่ระบุไว้บนแผ่นป้ายระบุค่าตัวบ่งชี้ของผลิตภัณฑ์ ในกรณีของการเชื่อมต่อโดยตรงกับแหล่งจ่ายไฟหลัก สายไฟที่ไม่มีฉนวนหุ้ม จะเป็นอันตรายถึงชีวิตต่อตัวคุณและผู้อื่นที่พบกระแสน้ำที่แรงเกินไปและสิ่งอื่น ๆ อีกมากมาย โดยไม่มีระยะห่างขึ้นสำหรับพ่วงตัวบ่งชี้ 3 มม. สายไฟจะติดตั้งในตู้ควบคุมวงจรโดยอัตโนมัติ

ก่อนต่อสายไฟเข้ากับแหล่งจ่ายไฟหลัก ตรวจสอบให้แน่ใจว่า

- ในกรณีที่ตู้รับ, วาล์วมีวาล์ว, สายจ่ายไฟ และปลั๊กมีความสามารถทนทานต่อปริมาณไฟฟ้าสูงสุดที่ต้องการได้ (ดูแผ่นป้ายผลิตภัณฑ์)
- ระบบจ่ายไฟต้องมีการติดตั้งอย่างเหมาะสม สายไฟที่กำหนดที่มีฉนวนหุ้มตัวบ่งชี้ ถ้าใช้หรือตัวบ่งชี้ที่ติดตั้งไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดอันตรายร้ายแรงถึงชีวิตหรือการบาดเจ็บได้
- หลีกเลี่ยงการต่อสายไฟเข้ากับแหล่งจ่ายไฟหลักแล้ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟไม่ได้สัมผัสกับส่วนที่อาจเกิดความร้อน
- ห้ามใช้วิธีเชื่อมต่อชั่วคราว ตัวบ่งชี้ระบบไฟฟ้า หรือระบบเคเบิล ซึ่งจะทำให้เกิดความเสียหายต่อวงจรหรือไฟไหม้ได้



ผู้ผลิตไม่รับประกันต่อความเสียหายที่เกิดจากการเชื่อมต่อที่ไม่ถูกต้องตามที่ระบุไว้บนแผ่นป้ายระบุค่าตัวบ่งชี้ของผลิตภัณฑ์ ดังนั้น จึงจำเป็นต้องมีการติดตั้งและการเชื่อมต่อที่เฉพาะเจาะจงดำเนินการโดยช่างผู้เชี่ยวชาญที่ปฏิบัติตามข้อกำหนดของชิ้นและข้อกำหนดตัวบ่งชี้ต่อไปนี้

คุณสมบัติทางไฟฟ้า

ไฟส่องสว่างภายนอก	25 วัตต์
ส่วนทำความร้อนด้านล่าง	1600 วัตต์
ส่วนทำความร้อนด้านล่าง	1600 วัตต์
ส่วนทำความร้อนสำหรับช่อง	2600 วัตต์
ส่วนทำความร้อนบนถาด	2000 วัตต์
มอเตอร์พัดลมระบายอากาศ	18 วัตต์
พัดลมระบายความร้อน	18 วัตต์

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้จะได้รับผลกระทบโดยตรงจากผู้ได้รับอนุญาตเท่านั้น และต้องเป็นไปตามขั้นตอนการติดตั้งของผู้ผลิต กรุณาปฏิบัติตามการติดตั้งในท้องถิ่น หรือมาตรฐานที่กำหนดอยู่หรือบังคับทางสายไฟฟ้า และระเบียบข้อบังคับการประกอบภายในท้องถิ่น

การระบายอากาศ

โดยทั่วไป เครื่องใช้ไฟฟ้าจะมีความกระเปาะอากาศที่เพียงพอ เพื่อการระบายความร้อนอย่างเหมาะสม และการระบายอากาศที่เหมาะสม และเพื่อรักษาอุณหภูมิของตู้รับและตู้ควบคุมวงจรในกรณีที่ติดตั้ง

พื้นที่ที่ติดตั้ง

พื้นผิวของตู้รับที่ติดตั้ง ซึ่งจะมีระยะห่างไม่เกิน 200 มม. จากขอบพื้นผิวใดๆ จะต้องเป็นวัสดุที่ไม่ติดไฟ โดยมีความสูง 150 มม. ตลอดความยาวทั้งหมดของตู้รับ โครงสร้างที่ติดตั้งไว้ใดๆ ที่อยู่เหนือตู้รับ จะต้องอยู่ห่างจากพื้นผิวของตู้รับอย่างน้อย 500 มม. และจะต้องไม่มีโครงสร้างใดๆ อยู่ภายในระยะ 450 มม. เพื่อความยาวของตู้รับสามารถติดตั้งกับพื้นผิวและตำแหน่งที่ติดตั้งตู้รับได้ โดยไม่ต้องมีระยะห่าง

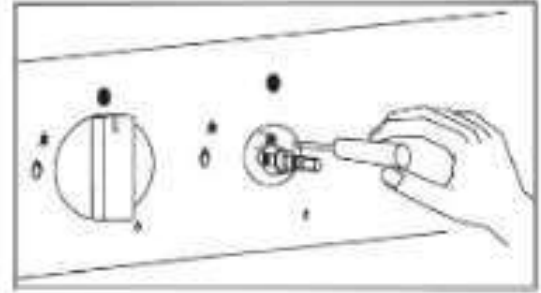
การเชื่อมต่อ

เครื่องใช้ไฟฟ้าต้องเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายกระแสไฟฟ้าตามที่กำหนดของมาตรฐาน และหลังจากตรวจสอบว่าเครื่องเป็นตัวยุติเฉพาะกับประเภทของตู้รับที่มีตัวจุดต่อเป็นแบบเกลียวขนาด 1/2" x 3/4" และที่อยู่ห่างจากด้านล่าง 65 มม. และห่างจากพื้น 500 มม.

หากเงื่อนไขของประเภทกำหนด จำเป็นต้องเปลี่ยนตู้รับ

มีสองวิธีในการเชื่อมต่อกับตู้รับ

- จุดใช้หัวเสา
- หมุนปุ่มปรับไม้ที่ตำแหน่งให้แน่นสุด
- ถอดปุ่มปรับออก (แสดงว่าปรับเรียบร้อยแล้ว)
- กรณีขยับจากแก๊ส LPG เป็นแก๊สธรรมชาติ: ให้ใช้สว่านปากแบบเหล็ก หมุนสกรูปรับแก๊ส ที่อยู่ด้านซ้ายบนของแผงวาล์วแก๊ส ตามรูปด้านล่าง
 หมุนสกรูปรับแก๊สตามเข็มนาฬิกาจนสุด แล้วหมุนสกรูเข็มนาฬิกา 1 รอบสำหรับวงแหวนวาล์วอื่น
 หมุน 7/8 รอบสำหรับหัวเสากระดุมปลา หมุน 3/4 รอบสำหรับหัวเสาไฟระดับสูง หมุน 1/2 รอบ
 สำหรับหัวเสาไฟระดับกลาง และหมุน 3/8 รอบสำหรับหัวเสาเสริม



- กรณีขยับจากแก๊สธรรมชาติ เป็นแก๊ส LPG: ให้ใช้สว่านปากแบบเหล็ก หมุนสกรูปรับแก๊ส ที่อยู่ด้านซ้ายบนของแผงวาล์วแก๊ส ตามรูปด้านล่าง หมุนสกรูปรับแก๊สตามเข็มนาฬิกาจนสุด
- กรณีขยับจากแก๊ส LPG เป็นแก๊ส IG: ให้ใช้สว่านปากแบบเหล็ก หมุนสกรูปรับแก๊ส ที่อยู่ด้านซ้ายบนของแผงวาล์วแก๊ส ตามรูปด้านล่าง หมุนสกรูปรับแก๊สตามเข็มนาฬิกาจนสุด แล้วหมุนสกรูเข็มนาฬิกา 4 1/2 รอบสำหรับวงแหวนวาล์วอื่น หมุน 2 1/2 รอบสำหรับหัวเสากระดุมปลา หมุน 1 1/2 รอบสำหรับหัวเสาไฟระดับสูง หมุน 1/2 รอบสำหรับหัวเสาไฟระดับกลาง และหมุน 3/8 รอบสำหรับหัวเสาเสริม
- กรณีขยับจาก G เป็นแก๊ส LPG: ให้ใช้สว่านปากแบบเหล็ก หมุนสกรูปรับแก๊ส ที่อยู่ด้านซ้ายบนของแผงวาล์วแก๊ส ตามรูปด้านล่าง หมุนสกรูปรับแก๊สตามเข็มนาฬิกาจนสุด
- กรณีขยับจากแก๊สธรรมชาติเป็นแก๊ส IG: ให้ใช้สว่านปากแบบเหล็ก หมุนสกรูปรับแก๊ส ที่อยู่ด้านซ้ายบนของแผงวาล์วแก๊ส ตามรูปด้านล่าง หมุนสกรูปรับแก๊สตามเข็มนาฬิกาจนสุด แล้วหมุนสกรูเข็มนาฬิกา 3 1/2 รอบสำหรับวงแหวนวาล์วอื่น หมุน 1 รอบสำหรับหัวเสากระดุมปลา หมุน 1 รอบสำหรับหัวเสาไฟระดับสูง หมุน 1 รอบสำหรับหัวเสาไฟระดับกลาง และหมุน 3/8 รอบสำหรับหัวเสาเสริม
- กรณีขยับจากแก๊ส G เป็นแก๊ส ธรรมชาติ: ให้ใช้สว่านปากแบบเหล็ก หมุนสกรูปรับแก๊ส ที่อยู่ด้านซ้ายบนของแผงวาล์วแก๊ส ตามรูปด้านล่าง หมุนสกรูปรับแก๊สตามเข็มนาฬิกาจนสุด แล้วหมุนสกรูเข็มนาฬิกา 3 1/2 รอบสำหรับวงแหวนวาล์วอื่น หมุน 1 รอบสำหรับหัวเสากระดุมปลา หมุน 1 รอบสำหรับหัวเสาไฟระดับสูง หมุน 1 รอบสำหรับหัวเสาไฟระดับกลาง และหมุน 3/8 รอบสำหรับหัวเสาเสริม
- ไม่ปรับแก๊สอีกแล้ว แล้วหมุนเสร็จ จากตำแหน่งให้แน่นสุด ไม่จำเป็นต้องให้แน่นสุด ควรหว่านให้ไม่ตึง
- สำหรับหัวเสาที่มีวาล์วปรับแก๊ส ควรจะเปิดให้แน่นจากการปรับตั้งเพื่อลดความเสี่ยงต่อการเกิดอันตรายเนื่องจากการเปิดวาล์วไม่สนิท หากเปิดให้ไม่สนิท อาจให้ทำการขันน็อตปรับวาล์วให้แน่นสุด

หัวเสาไม่จำเป็นต้องมีการทดสอบ

การทำความสะอาด

หากท่อไม่มีก็จะเป็นการทำความสะอาด และอาจต้องเรียกช่างซ่อม

- เปิดวาล์วของสายส่งมีเสียงดัง
- การลดความดันในภาชนะที่อาศัย
- หัวเสาจุดไฟไม่ติด
- หัวเสาไม่สามารถใช้สกรูปรับแก๊สได้
- หัวเสาถังก๊าซมีเสียงดัง
- วาล์วแก๊สที่หมุนยาก

12 คณธรมบัติหัวเตาและหัวจืด

ด้านที่ควรได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ ได้แก่ การสนับสนุนด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ การส่งเสริมการวิจัยและพัฒนา การส่งเสริมการถ่ายทอดเทคโนโลยี และการส่งเสริมการเชื่อมโยงระหว่างภาคเอกชนและภาครัฐ

ตัวชี้วัด	ขนาดกลุ่มตัวอย่าง (คน.)	ปริมาณการใช้ (ก)								
		LPG								
		DB/P(30)		D+DB-30(37)				DB/P(50)		
		G30		G30		G31		G30		
		ค่าเฉลี่ยค่าเฉลี่ย/ค่าเฉลี่ย	ขนาดกลุ่มตัวอย่าง (คน.)	ค่าเฉลี่ยค่าเฉลี่ย/ค่าเฉลี่ย	ขนาดกลุ่มตัวอย่าง (คน.)	ค่าเฉลี่ยค่าเฉลี่ย/ค่าเฉลี่ย	ขนาดกลุ่มตัวอย่าง (คน.)	ค่าเฉลี่ยค่าเฉลี่ย/ค่าเฉลี่ย	ขนาดกลุ่มตัวอย่าง (คน.)	ขนาดกลุ่มตัวอย่าง (คน.)
1. ปริมาณการใช้	0.44	3.0(218)	0.65	3.0(218)	0.65	3.0(214)	0.65	3.0	0.75(3)	
2. ปริมาณการใช้	0.34	1.75(127)	0.65	1.75(127)	0.65	1.75(125)	0.65	1.75	0.58(3)	
3. ปริมาณการใช้	0.29	1.0(72.7)	0.50	1.0(72.7)	0.50	1.0(71)	0.50	1.0	0.43(4)	
4. ปริมาณการใช้	0.64	3.7(259)	0.95(4)	3.7(259)	0.95(4)	3.7(264)	0.95	3.7	0.76(4)	
รวมทั้งหมด		G30: 29 มีค. 2563		G30: 29 มีค. 2563 G31: 37 มีค. 2563				G30: 50 มีค. 2563		

	พืชมูล	รวมสุทธิ บาท/ไร่ (รวม)	ปริมาณการใช้ (ก)					
			เก็บรวมรวม				เมล็ดพันธุ์	
			G20		G25		G10	
			G20		G25		G10	
			ค่าใช้ไฟฟ้า ค่าปุ๋ย ไร่/ไร่	รวมสุทธิ บาท/ไร่ (รวม)	ค่าใช้ไฟฟ้า ค่าปุ๋ย ไร่/ไร่	รวมสุทธิ บาท/ไร่ (รวม)	ค่าใช้ไฟฟ้า ค่าปุ๋ย ไร่/ไร่	รวมสุทธิ บาท/ไร่ (รวม)
1	พืชมูลไร่ละ 100	0.44	3.0	1.18(1)	3.0	1.21(2)	3.0	2.6(3)
2	พืชมูลไร่ละ 150	0.54	1.75	0.97(2)	1.75	0.94(1)	1.75	1.9(2)
3	พืชมูลไร่ละ 200	0.29	1.0	0.72(0)	1.0	0.72(1)	1.0	1.45(1)
4	พืชมูลไร่ละ 300	0.64	3.7	1.36(0)	3.7	1.42(0)	3.7	3.5(13)
รวมต้นทุนรวม			G20/20 นิสิต/ไร่		G25/25 นิสิต/ไร่		G10/10 นิสิต/ไร่	

(*) = ตัวยกเกินครึ่ง และค่าความถี่ของ (๕-๑) ที่ 15 ของค่าเฉลี่ย และ 10/3.26 โมดาร์ที

Maximising
the value of space.
Together.

Hafele (Thailand) Limited

57 Soi Sukhumvit 64 Sukhumvit Rd
Praklong Tal Praklong Bangkok 10260
☎ +662 2741 7171 ✉ info@hafele.co.th

Hafele Vietnam LLC

9 Doan Van Bo Street, Ward 13, District 4,
Ho Chi Minh City, Vietnam, 72000
☎ +84 28 38 113 113 ✉ info@hafele.co.th

Hafele Philippines, Incorporated

Cayetano Boulevard, Brgy. Ulaan
Taguig City, 1631 Metro Manila, Philippines
☎ +63 28842 2353 ✉ info@hafele.com.ph

Hafele Indotama

SToran Teloko BSD, Jalan Teloko V, Blok A No. 3
Sala, Kota Tangerang Selatan Banten 15314
☎ +62 21 7507 8888 ✉ info@hafele.co.id

Hafele Singapore Pte Ltd

1 Kall Bullitt Road 1, #01-27/28
Enterprise One Singapore 415834
☎ +65 6848 9075 ✉ salesroom@hafele.com.sg

Hafele Malaysia

A-GF-08 E.06, Plaza @ Kelana Jaya, No 9, Jalan
222/138, Kelana Jaya, 47301 Petaling Jaya, Selangor.
☎ +603-2027 468 ✉ info@hafele.com.my