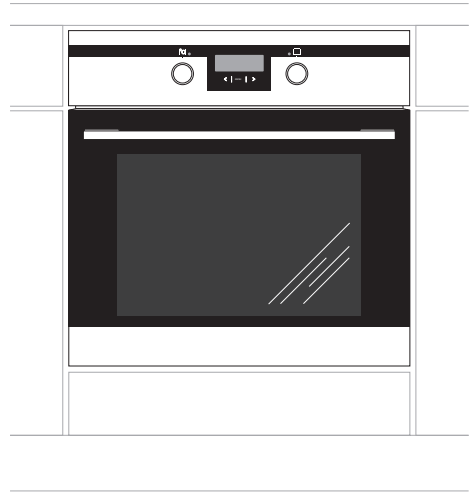


495.06.284

HBO-T2K65B



(TH) คู่มือการติดตั้งและใช้งาน.....2

เรียน ท่านลูกค้าผู้มีอุปการคุณ

เตาอบนี้ใช้งานง่ายและมีประสิทธิภาพสูง การอ่านคู่มือการใช้งานนี้จะช่วยให้ใช้งานเตาอบได้ดียิ่งขึ้น

ก่อนที่ผู้ผลิตจะบรรจุเตาอบลงในบรรจุภัณฑ์และจัดส่ง จะมีการตรวจสอบความปลอดภัยและการใช้งานของเตาอบทุกขั้นตอนก่อนเสมอ

ก่อนใช้เตาอบนี้ ควรอ่านคู่มือการใช้งานโดยละเอียด หากปฏิบัติตามข้อแนะนำต่าง ๆ อย่างเคร่งครัด จะช่วยลดปัญหาในการใช้งานเตาอบ

สิ่งสำคัญคือควรเก็บคู่มือการใช้งานนี้ไว้ในที่ที่เหมาะสมเพื่อให้สามารถอ้างอิงได้เมื่อต้องการต้องปฏิบัติตามข้อแนะนำในคู่มือนี้โดยเคร่งครัดเพื่อป้องกันไม่ให้อุบัติเหตุเกิดขึ้น



ข้อควรระวัง!

ห้ามใช้เตาอบหากยังไม่ได้อ่านคู่มือการใช้งานนี้

เตาอบนี้ใช้เฉพาะภายในครัวเรือนเท่านั้น

ผู้ผลิตขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ซึ่งจะไม่มีผลกระทบต่อการทำงานของเตาอบนี้

สารบัญ

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย	4
ส่วนประกอบของเตาอบ	8
การติดตั้ง	10
การใช้งาน	12
การอบอาหารด้วยเตาอบ – ข้อแนะนำในการใช้งานที่เหมาะสม	19
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา	21
ข้อมูลทางเทคนิค.....	27

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

คำเตือน: เตอบและส่วนประกอบต่าง ๆ ที่ใช้งานอาจเกิดความร้อนขึ้นระหว่างการใช้งาน ควรระมัดระวังเพื่อไม่ให้สัมผัสกับส่วนต่าง ๆ ที่มีความร้อน ห้ามให้เด็กที่มีอายุน้อยกว่า 8 ปี ใช้งานเครื่อง หากไม่มีผู้ควบคุมดูแลเด็กตลอดเวลาการใช้งาน

เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่ด้อยสมรรถภาพทางร่างกายประสาทสัมผัสและจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้สามารถใช้งานเตอบนี้ได้ก็ต่อเมื่อมีผู้ควบคุมดูแลการใช้งานให้คำแนะนำในการใช้อย่างปลอดภัย และให้ความรู้เกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้นแก่เด็กและบุคคลดังกล่าว ไม่ควรให้เด็กเล่นเตอบนี้ ไม่ควรให้เด็กทำความสะอาดและดูแลรักษาโดยไม่มีการควบคุมดูแลระหว่างการใช้งาน

เตอบจะร้อน ควรระมัดระวังเพื่อไม่ให้สัมผัสกับอุปกรณ์ทำความร้อนในเตอบ

ส่วนประกอบต่าง ๆ ที่ใช้งานอาจร้อนระหว่างใช้งาน ไม่ควรให้เด็กอยู่ใกล้เตอบ

คำเตือน: ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่ออกฤทธิ์รุนแรงหรือใยขัดเหล็กทำความสะอาดกระจกของฝาเตอบ มิฉะนั้นอาจทำให้ผิวหนังหน้ามีรอยขีดข่วนซึ่งอาจทำให้กระจกฝ้าหรือแตกได้

คำเตือน: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดสวิตช์เครื่องก่อนเปลี่ยนหลอดไฟเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต

ไม่ควรใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดประเภทไอน้ำทำความสะอาดเตอบ

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ระวังการบาดเจ็บจากการเป็นแผลโดนความร้อน! ไอร้อนอาจพุ่งออกมาเมื่อเปิดประตูเตาอบ ระวังเมื่อเปิดประตูเตาอบระหว่างปรุงอาหาร หรือหลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว ห้ามชะโงกใบหน้าเข้าไปใกล้ประตูขณะเปิดออก บางครั้งอาจสังเกตเห็นไอร้อน เนื่องจากอุณหภูมิมีผลต่อระดับของไอร้อนที่เกิดขึ้น

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนขนาดเล็กของอุปกรณ์ในครัวเรือน รวมทั้งสายเชื่อมต่อต่าง ๆ ไม่ได้สัมผัสเตาอบร้อนนี้ เนื่องจากวัสดุฉนวนของเตาอบนี้มักไม่ทนต่ออุณหภูมิสูง
- ห้ามทิ้งเตาอบไว้โดยไม่ดูแลหากต้องประกอบอาหารประเภททอด เนื่องจากน้ำมันและไขมันอาจลวกติดไฟได้ เพราะร้อนเกินไปหรือน้ำมันอาจล้นออกมา
- ห้ามนำภาชนะที่มีน้ำหนักมากกว่า 15 กก. วางไว้บนประตูเตาอบที่เปิดค้างอยู่
- ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่ออกฤทธิ์รุนแรง หรือใช้วัตถุโลหะที่มีคมทำความสะอาดฝาปิด มิฉะนั้นอาจทำให้ผิวหนังหน้ามีรอยขีดข่วนซึ่งอาจทำให้ระจกร้าวหรือแตกได้
- ห้ามใช้เตาอบหากมีข้อผิดพลาดทางเทคนิคเกิดขึ้น ต้องให้ช่างผู้ชำนาญการที่มีใบอนุญาตเป็นผู้ดำเนินการแก้ไขข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นเท่านั้น
- หากเกิดเหตุการณ์ใด ๆ อันเนื่องมาจากข้อผิดพลาดทางเทคนิค ให้ถอดสายไฟแล้วแจ้งข้อผิดพลาดดังกล่าวให้ศูนย์บริการทราบเพื่อดำเนินการซ่อมบำรุงต่อไป
- ควรปฏิบัติตามกฎและข้อบังคับที่อยู่ในคู่มือการใช้งานนี้อย่างเคร่งครัด ไม่ควรให้ผู้ที่ไม่ได้อ่านคู่มือการใช้งานนี้โดยละเอียดใช้งานเตาอบ
- เตาอบนี้ออกแบบมาเพื่อใช้ประกอบอาหารเท่านั้น การใช้งานอื่น ๆ (เช่น ทำความร้อน) จะไม่ตรงกับลักษณะการทำงานของเตาอบนี้ ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายได้

แนวทางการประหยัดพลังงาน



การใช้พลังงานอย่างรู้คุณค่า นอกจากจะช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายแล้วยังช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม ดังนั้น เราควรร่วมประหยัดพลังงานกันดีกว่า แนวทางการประหยัดพลังงานที่ทุกท่านสามารถทำได้ เช่น

- **ห้ามเปิดภาชนะบ่อยครั้งเกินไป (เพราะจะทำให้ร้อนช้า)**

ไม่ควรเปิดประตูเตาอบบ่อยครั้งโดยไม่จำเป็น

- **ใช้เตาอบเมื่อประกอบอาหารที่มีปริมาณมากขึ้นเท่านั้น**

การประกอบอาหารประเภทเนื้อที่มีน้ำหนักไม่เกิน 1 กก. ในภาชนะซึ่งใช้ความร้อนจากเตาประกอบอาหารจะประหยัดพลังงานมากกว่า

- **ใช้ความร้อนที่ค้างอยู่ในเตาอบ**

หากเวลาในการประกอบอาหารนานกว่า 40 นาที ควรปิดเตาอบ 10 นาที ก่อนหมดเวลา

ข้อสำคัญ! เมื่อใช้นาฬิกาจับเวลา ควรตั้งเวลาให้น้อยกว่าเวลาในการประกอบอาหารตามลักษณะอาหารที่ปรุง

- **ตรวจสอบว่าได้ปิดฝาเตาอบสนิทแล้ว**

ความร้อนอาจเล็ดรอดออกมาผ่านรอยเปื้อนของอาหารที่หกตรงขอบยางฉนวนประตูได้ ควรทำความสะอาดรอยเปื้อนทันที

- **ห้ามติดตั้งเตาอบไวใกล้กับตู้เย็น/ตู้แช่แข็ง**
มิฉะนั้นจะสิ้นเปลืองพลังงานเพิ่มขึ้นโดยใช่เหตุ

เมื่อนำออกจากกล่องบรรจุภัณฑ์



ในระหว่างการขนส่ง จะนำบรรจุภัณฑ์ห่อหุ้มเพื่อปกป้องไม่ให้เตาอบชำรุด หลังจากแกะออกจากกล่องบรรจุภัณฑ์แล้ว ควรทิ้งวัสดุจากกล่องบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดด้วยวิธีการ

ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

วัสดุที่ใช้บรรจุห่อหุ้มเตาอบทั้งหมดเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม วัสดุดังกล่าวสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ทั้งหมด 100 % โดยบ่งชี้ด้วยสัญลักษณ์ที่กำหนดไว้

ข้อควรระวัง! เมื่อแกะกล่องบรรจุภัณฑ์ ควรเก็บวัสดุห่อหุ้ม (เช่น ถังพลาสติกโพลีเอทิลีน โพลีสไตรีนโฟม) ให้พ้นมือเด็ก

การทิ้งเตาอบ



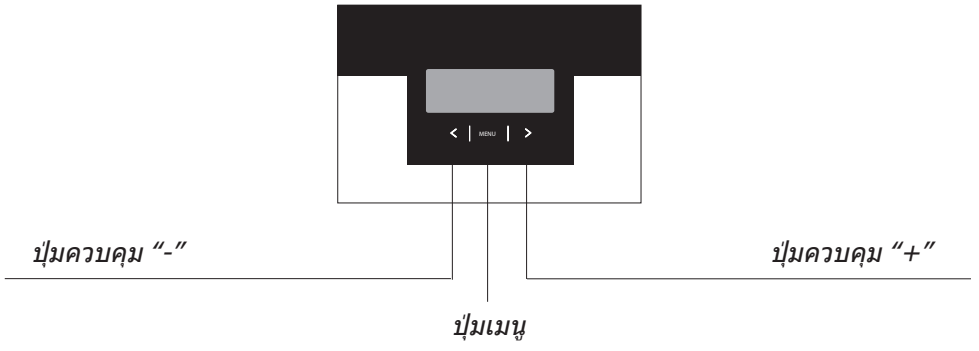
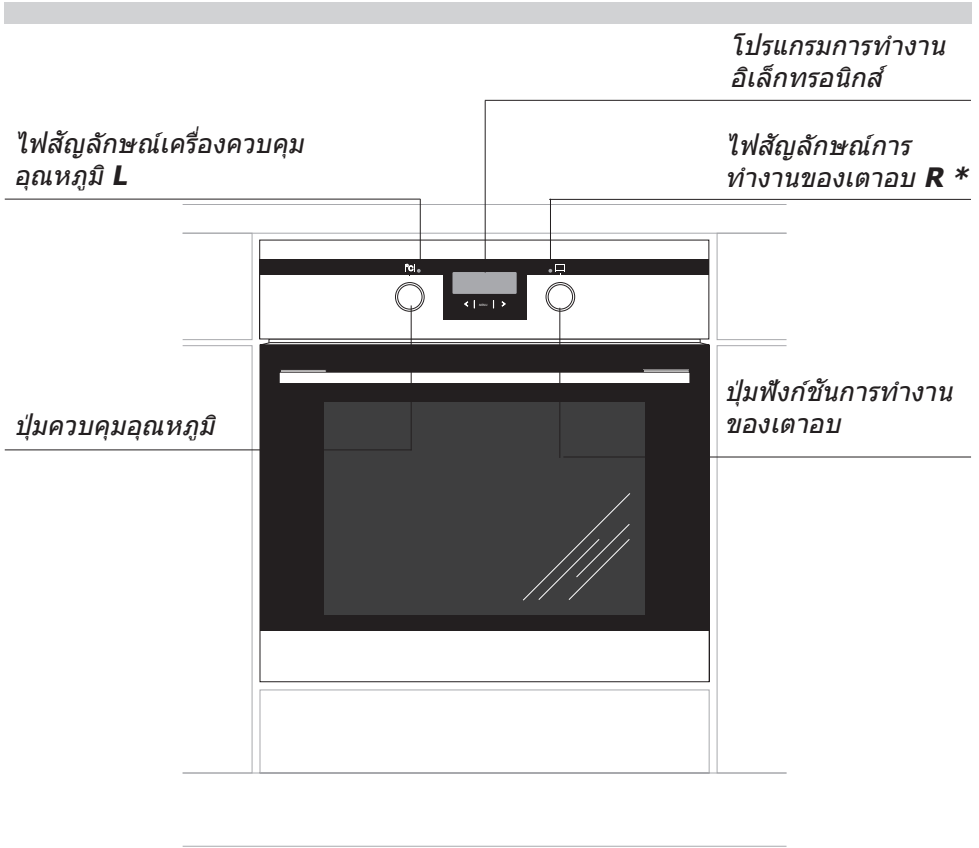
ไม่ควรทิ้งเตาอบเก่าพร้อมกับขยะจากครัวเรือนทั่วไป แต่ควรนำส่งให้แก่ศูนย์จัดการขยะรีไซเคิลที่กำหนดไว้สำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ สัญลักษณ์ที่

แสดงไว้บนเตาอบในคู่มือการใช้งาน และบนบรรจุภัณฑ์จะบ่งชี้ถึงความเหมาะสมในการนำไปรีไซเคิล

วัสดุที่ใช้ภายในเตาอบเป็นวัสดุที่นำไปรีไซเคิลได้ และมีข้อมูลที่เกี่ยวข้องแสดงอยู่ การนำวัสดุหรือชิ้นส่วนอื่น ๆ จากอุปกรณ์ที่ใช้งานแล้วไปรีไซเคิลเป็นการช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม

สอบถามข้อมูลของศูนย์จัดการขยะประเภทอุปกรณ์ที่ใช้งานแล้วได้จากสำนักงานเขตใกล้บ้าน

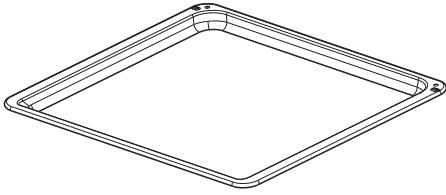
ส่วนประกอบของเตาอบ



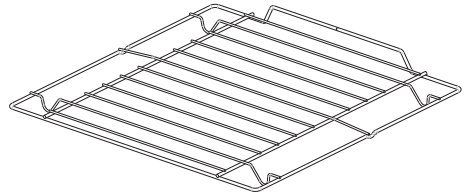
*เลือกใช้งานได้ตามความต้องการ

ข้อมูลทางเทคนิค

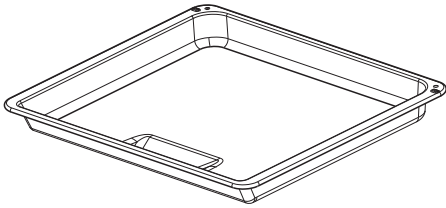
ชั้นส่วนของเตาอบ:



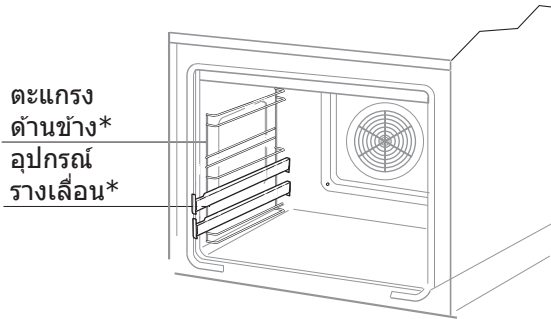
ถาดอบขนม*



ตะแกรงย่าง
(ชั้นวาง)



ถาดอบอาหาร*

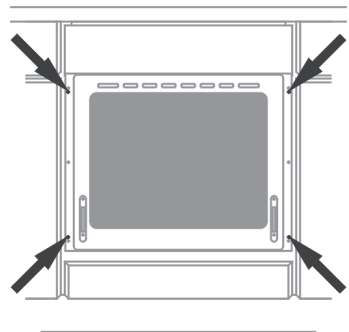
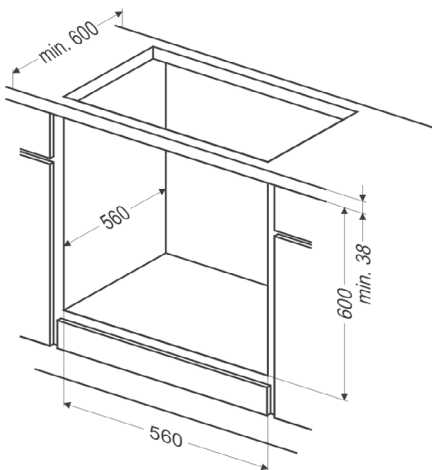
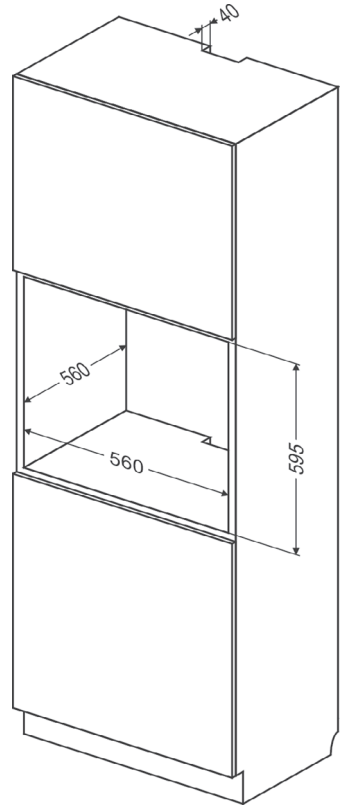


*เลือกใช้งานได้ตามความต้องการ

การติดตั้ง

การติดตั้งเตาอบ

- พื้นที่ในห้องครัวต้องแห้งและอากาศถ่ายเทสะดวก และมีระบบระบายอากาศที่มีประสิทธิภาพ เมื่อติดตั้งเตาอบ ควรวางในตำแหน่งที่สามารถใช้อุปกรณ์ควบคุมต่าง ๆ ได้ง่าย
- เตาอบนี้เป็นเตาอบไฟฟ้าแบบฝังที่ออกแบบให้เป็นประเภท Y โดยผิวด้านหลังของเตาอบและด้านข้างด้านใดด้านหนึ่ง สามารถวางชิดกับเฟอร์นิเจอร์ที่มีความสูงหรือวางชิดกับผนังได้ วัสดุเคลือบผิวหรือแผ่นไม้อัดที่ใช้กับเฟอร์นิเจอร์ที่ติดตั้งเข้าด้วยกันต้องใช้กาวทนความร้อน (100°C) ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้อากาศรั่วซึมหรือวัสดุเคลือบหลุดลอกออกมา
- ควรติดตั้งเครื่องดูดควันตามคำแนะนำของผู้ผลิต
- ทำช่องติดตั้งเตาอบโดยให้มีขนาดเท่ากับที่กำหนดไว้ในภาพ
- ตรวจสอบว่าได้ถอดปลั๊กไฟแล้วจึงต่อเตาอบเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ
- ใส่เตาอบลงในช่องติดตั้ง โดยระวังไม่ให้สกรูตัวที่อยู่ในตำแหน่งดังแสดงในแผนภาพหลุดออกมา



การติดตั้ง

การต่อระบบไฟฟ้า

- เต้าอบนี้ผลิตขึ้นเพื่อให้ทำงานโดยใช้ไฟฟ้ากระแสสลับขนาดหนึ่งเฟส (230V 1N~50 Hz) และใช้สายนำไฟฟ้าขนาด 3 x 1.5 มม.² ยาว 1.5 เมตร พร้อมปลั๊กไฟที่มีระบบป้องกันหน้าสัมผัส
- เต้ารับสำหรับจ่ายไฟฟ้าเป็นเต้ารับที่มีขาพินป้องกัน และไม่ควรถัดตั้งไว้เหนือเต้าอบหลังจากวางตำแหน่งเต้าอบเสร็จแล้ว ควรวางตำแหน่งเต้ารับให้สามารถเสียบหรือถอดปลั๊กไฟได้ง่าย
- ก่อนเสียบปลั๊กเต้าอบเข้ากับเต้ารับ ควรตรวจสอบดังต่อไปนี้
 - ฟิวส์ และ แหล่งจ่ายกระแสไฟฟ้า สอดคล้องกับการทำงานของโหลตจากเต้าอบได้
 - แหล่งจ่ายกระแสไฟฟ้าติดตั้งระบบสายดินที่มีประสิทธิภาพตามระเบียบที่ระบุไว้ในมาตรฐานและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง
 - ต้องเสียบปลั๊กไฟได้ง่าย

ข้อสำคัญ!

หากสายไฟที่ติดตั้งไปแล้วฉีกขาดชำรุด ควรให้ผู้ผลิต ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต หรือช่างผู้ชำนาญการ เป็นผู้ทำการเปลี่ยนสายไฟดังกล่าว ทั้งนี้เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

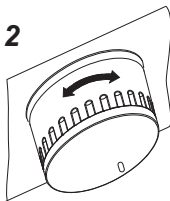
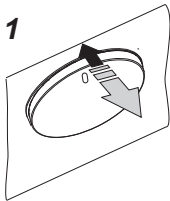
การใช้งาน

ก่อนเริ่มใช้งานเตาอบครั้งแรก

- แกะบรรจุภัณฑ์ต่าง ๆ ที่ห่อหุ้มออกแล้วทำความสะอาดภายในเตาอบ
- นำชิ้นส่วนต่าง ๆ ของเตาอบออกมาล้างทำความสะอาดโดยใช้น้ำอุ่นละลายน้ำยาทำความสะอาดเล็กน้อย
- เปิดพัดลมระบายอากาศในห้องหรือเปิดหน้าต่าง
- เปิดเตาอบให้ร้อนขึ้น (จนถึงอุณหภูมิประมาณ 250°C ประมาณ 30 นาที) จากนั้นให้เช็ดคราบสกปรกออกแล้วล้างให้สะอาด

เตาอบนี้ใช้ปุ่มควบคุมแบบหมุนย้อนกลับ การเลือกฟังก์ชันใดฟังก์ชันหนึ่งให้ปฏิบัติตามดังนี้

1. กดเบา ๆ แล้วปล่อย ปุ่มจะขยับขึ้นมา
 2. หมุนปุ่มฟังก์ชันการทำงานของเตาอบไปยังฟังก์ชันที่ต้องการ
- สัญลักษณ์ที่ปรากฏอยู่รอบปุ่มแสดงถึงฟังก์ชันการทำงานทั้งหมดของเตาอบ



ข้อสำคัญ!

หากเตาอบติดตั้งโปรแกรมอิเล็กทรอนิกส์ Ts เวลา "0.00" จะเริ่มกะพริบบนหน้าจอเมื่อเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟ โปรแกรมดังกล่าวควรตั้งค่าให้เป็นเวลาในปัจจุบัน (ดู โปรแกรมอิเล็กทรอนิกส์) หากไม่ได้ตั้งเวลาในปัจจุบัน เตาอบจะไม่ทำงาน



โปรแกรมอิเล็กทรอนิกส์ Ts จะติดตั้งเซ็นเซอร์อิเล็กทรอนิกส์ได้ซึ่งเซ็นเซอร์นี้จะเปิดทำงานเมื่อแตะหรือกดด้านหน้าเซ็นเซอร์อย่างน้อย 1 วินาที ปฏิกิริยาตอบสนองของเซ็นเซอร์แต่ละตัวจะยืนยันได้จากเสียงสัญญาณ ดังนั้นจึงควรเช็ดด้านหน้าเซ็นเซอร์ให้สะอาดอยู่เสมอ

ข้อสำคัญ!

เมื่อทำความสะอาดเตาอบ ควรใช้เฉพาะผ้าชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาทำความสะอาดปริมาณเล็กน้อย และบิดผ้าจนหมาดแล้วเท่านั้น

การใช้งาน

ฟังก์ชันการทำงานของโปรแกรมอิเล็กทรอนิกส์

  ฟังก์ชันการทำงานของโปรแกรมอิเล็กทรอนิกส์

- 1 - ปุ่มเลือกฟังก์ชัน
- 2 - เซ็นเซอร์ “-”
- 3 - เซ็นเซอร์ “+”

โปรแกรมอิเล็กทรอนิกส์ จะติดตั้งเซ็นเซอร์อิเล็กทรอนิกส์ได้ซึ่งเซ็นเซอร์นี้จะเปิดทำงานเมื่อแตะหรือกดด้านหน้าเซ็นเซอร์อย่างน้อย 1 วินาที

ปฏิกิริยาตอบสนองของเซ็นเซอร์แต่ละตัวจะยืนยันได้จากเสียงสัญญาณ ดังนั้นจึงควรเช็ดด้านหน้าเซ็นเซอร์ให้สะอาดอยู่เสมอ

การตั้งเวลา

หลังจากเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟหลัก หรือเชื่อมต่อใหม่อีกครั้งหลังจากไฟฟ้าขัดข้อง หน้าจอจะกะพริบ: 0:00



< | MENU | >
2 1 3

- กดเซ็นเซอร์ 1 แล้วหน้าจอจะแสดง 
- ตั้งเวลาโดยใช้เซ็นเซอร์ 3 และ 2

เมื่อเวลาผ่านไป 7 วินาที หลังจากตั้งค่าข้อมูลใหม่ที่ป้อนเข้าไปจะถูกบันทึกไว้

ข้อควรระวัง!

หากตั้งเวลาไม่ถูกต้อง เตาอบอาจทำงานได้ไม่ถูกต้อง


นาฬิกาจับเวลา

นาฬิกาจับเวลาสามารถเปิดให้ทำงานได้ตามต้องการ โดยไม่คำนึงถึงสถานะการทำงานของฟังก์ชันอื่นๆ นาฬิกาจับเวลาสามารถตั้งเวลาได้ตั้งแต่ 1 นาที จนถึง 23 ชั่วโมง 59 นาที การตั้งนาฬิกาจับเวลา ควรปฏิบัติดังนี้

- กดเซ็นเซอร์ 1 แล้วหน้าจอจะแสดง  กะพริบ



< | MENU | >
2 1 3

- ตั้งค่านาฬิกาจับเวลาโดยใช้เซ็นเซอร์ 3 และการตั้งเวลาจะแสดงบนหน้าจอ แล้วฟังก์ชันสัญญาณ  จะสว่างขึ้น

- กดเซ็นเซอร์ 1, 2 หรือ 3 เพื่อปิดสัญญาณดังกล่าว ฟังก์ชันสัญญาณจะดับลง หน้าจอจะแสดงเวลาในปัจจุบัน

ข้อควรระวัง!

หากไม่ปิดสัญญาณเตือนด้วยตนเอง สัญญาณเตือนดังกล่าวจะปิดเองโดยอัตโนมัติเมื่อเวลาผ่านไป 7 นาที

การใช้งาน

การทำงานกึ่งอัตโนมัติ

หากเตาอบตั้งค่าให้ปิดการทำงานตามเวลาที่กำหนด ควรปฏิบัติดังนี้

- ตั้งค่าปุ่มฟังก์ชันของเตาอบและปุ่มเครื่องควบคุมอุณหภูมิไปยังตำแหน่งที่ต้องการให้เตาอบทำงาน
- กดเซ็นเซอร์ 1 จนกว่าหน้าจอจะแสดง



< | MENU | >
2 1 3

- ตั้งเวลาที่ต้องการโดยใช้เซ็นเซอร์ 3 และ 2 โดยให้เวลาอยู่ระหว่าง 1 นาที ถึง 10 ชั่วโมง

เวลาที่ตั้งไว้จะบันทึกลงในหน่วยความจำ หลังจากเวลาผ่านไป 7 วินาที หลังจากนั้นหน้าจอจะแสดงฟังก์ชันอัตโนมัติ (AUTO)

เมื่อผ่านเวลาที่ตั้งค่าไว้ เตาอบจะปิดโดยอัตโนมัติ สัญญาณเตือนจะดังขึ้น และฟังก์ชันสัญญาณ AUTO จะกะพริบอีกครั้ง

- ตั้งค่าปุ่มฟังก์ชันของเตาอบและปุ่มไฟสัญญาณเครื่องควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในตำแหน่งปิด
- กดเซ็นเซอร์ 1, 2 หรือ 3 เพื่อปิดสัญญาณดังกล่าว ฟังก์ชันสัญญาณจะดับลง หน้าจอจะแสดงเวลาในปัจจุบัน

ข้อควรระวัง!

ในเตาอบที่ติดตั้งปุ่มควบคุม ปุ่มควบคุมเตาอบจะรวมกับปุ่มเครื่องควบคุมอุณหภูมิ

การทำงานอัตโนมัติ

หากต้องการเปิดและปิดเตาอบตามช่วงเวลาที่กำหนดชั่วโมง จะต้องตั้งเวลาในการทำงานและเวลาสิ้นสุดการทำงาน:

- กดเซ็นเซอร์ 1 จนกว่าหน้าจอจะแสดง



< | MENU | >
2 1 3

- ตั้งเวลาที่ต้องการโดยใช้เซ็นเซอร์ 3 และ 2 โดยให้เวลาอยู่ระหว่าง 1 นาที ถึง 10 ชั่วโมง
- กดเซ็นเซอร์ 1 จนกว่าหน้าจอจะแสดง



< | MENU | >
2 1 3

- ตั้งเวลาปิด (เวลาสิ้นสุดการทำงาน)โดยใช้เซ็นเซอร์ 3 และ 2 ซึ่งจะจำกัดเวลาไม่เกิน 23 ชั่วโมง 59 นาที โดยนับจากเวลาในปัจจุบัน
- ตั้งค่าปุ่มฟังก์ชันของเตาอบและปุ่มเครื่องควบคุมอุณหภูมิไปยังตำแหน่งที่ต้องการให้เตาอบทำงาน

การใช้งาน

ฟังก์ชัน AUTO เปิดทำงาน เตาอบจะเริ่มทำงานจากจุดที่เวลาสิ้นสุดการทำงานที่ตั้งไว้ แตกต่างกับระยะเวลาในการทำงานที่เกิดขึ้นจริง (เช่น เวลาในการทำงานตั้งไว้ที่ 1 ชั่วโมง เวลาสิ้นสุดการทำงานตั้งไว้ที่ 14.00 น. ดังนั้นเตาอบจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติในเวลา 13.00 น.)

เมื่อเตาอบถึงเวลาสิ้นสุดการทำงาน เครื่องจะปิดโดยอัตโนมัติ สัญญาณเตือนจะดังขึ้น และฟังก์ชัน AUTO จะเริ่มกะพริบอีกครั้ง

- ตั้งค่าปุ่มฟังก์ชันของเตาอบและปุ่มไฟสัญญาณเมื่อเครื่องควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในตำแหน่งปิด
- กดเซ็นเซอร์ **1**, **2** หรือ **3** เพื่อปิดสัญญาณดังกล่าว ฟังก์ชัน AUTO จะดับลง หน้าจอจะแสดงเวลาในปัจจุบัน



< | MENU | >
2 1 3

ยกเลิกการตั้งค่า

นาฬิกาจับเวลาและการตั้งค่าฟังก์ชันอัตโนมัติสามารถยกเลิกได้ตามต้องการ

ยกเลิกการตั้งค่าฟังก์ชันอัตโนมัติ:

- กดเซ็นเซอร์ **2** และ **3** พร้อมกัน

ยกเลิกการตั้งนาฬิกาจับเวลา:

- กดเซ็นเซอร์ **1** เพื่อเลือกการตั้งค่านาฬิกาจับเวลา
- กดเซ็นเซอร์ **2** และ **3** ซ้ำอีกครั้ง

เปลี่ยนเสียงสัญญาณเตือนของนาฬิกาจับเวลา

โทนเสียงสัญญาณเตือนของนาฬิกาจับเวลาสามารถปรับเปลี่ยนได้ดังนี้:

- กดเซ็นเซอร์ **2** และ **3** พร้อมกัน
- เลือกฟังก์ชัน "tone" โดยใช้เซ็นเซอร์ **1** หน้าจอจะเริ่มกะพริบ:



< | MENU | >
2 1 3

- จากเซ็นเซอร์ 2 กดเซ็นเซอร์จาก 1 ถึง 3 เพื่อเลือกตัวเลือกที่ต้องการ

การใช้งาน

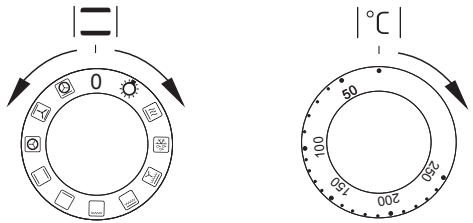
เตาอบที่มีระบบหมุนเวียนลมอัตโนมัติ (รวมถึงพัดลมและฮีตเตอร์ที่มีพัดลมพิเศษ)

อุ่นเตาให้ร้อนขึ้นได้โดยใช้ฮีตเตอร์ชุดบนและชุดล่าง ตะแกรงย่าง หรือฮีตเตอร์ที่มีพัดลมพิเศษ ควบคุมการทำงานของเตาอบได้โดยใช้ปุ่มฟังก์ชันการทำงานของเตาอบ เมื่อต้องการตั้งค่าฟังก์ชันให้หมุนปุ่มตั้งกล่าวไปยังตำแหน่งที่เลือก และใช้ปุ่มเครื่องควบคุมอุณหภูมิ ตั้งค่าฟังก์ชันการทำงานที่ต้องการโดยหมุนปุ่มตั้งกล่าวไปยังตำแหน่งที่เลือกได้ด้วยเช่นกัน

เตาอบนี้ใช้ปุ่มควบคุมแบบหมุนย้อนกลับ การเลือกฟังก์ชันใดฟังก์ชันหนึ่งให้ปฏิบัติตามนี้

- กดเบา ๆ แล้วปล่อย ปุ่มจะขยับขึ้นมา
- หมุนปุ่มฟังก์ชันการทำงานของเตาอบไปยังฟังก์ชันที่ต้องการ

สัญลักษณ์ที่ปรากฏอยู่รอบปุ่ม แสดงถึงฟังก์ชันการทำงานทั้งหมดของเตาอบ



ปิดเตาอบได้โดยตั้งค่าปุ่มทั้งสองปุ่มให้อยู่ในตำแหน่ง "●"/"0"

ข้อควรระวัง!

เมื่อเลือกฟังก์ชันทำความร้อนใด ๆ ก็ตาม (เช่น เปิดสวิตซ์ฮีตเตอร์) เตาอบจะเปิดทำงานภายหลังจากที่ได้ตั้งค่าอุณหภูมิโดยใช้ปุ่มเครื่องควบคุมอุณหภูมิแล้วเท่านั้น

0 เตาอบปิด



หลอดไฟเตาอบที่ทำงานได้ตามต้องการ

หมุนปุ่มไปยังตำแหน่งนี้เพื่อเปิดหลอดไฟที่อยู่ด้านในเตาอบ



การทำเตาอบให้ร้อนอย่างรวดเร็ว ฮีตเตอร์ชุดบน และอุปกรณ์ย่าง และพัดลม จะเปิดทำงาน ใช้อุ่นเตาอบให้ร้อน



ละลายน้ำแข็ง

มีเพียงพัดลมเท่านั้นที่เปิด ฮีตเตอร์ทุกตัวจะปิด



พัดลมและตะแกรงย่างแบบผสมเปิดทำงาน

เมื่อหมุนปุ่มไปยังตำแหน่งนี้ เตาอบจะเปิดฟังก์ชันตะแกรงย่างแบบผสมและพัดลมให้ทำงาน ในทางปฏิบัติ ฟังก์ชันนี้จะช่วยให้ย่างได้สุกเร็วขึ้นและช่วยให้อาหารรสชาติดียิ่งขึ้นเช่นกัน ใช้ตะแกรงย่างนี้เมื่อปิดเตาอบเรียบร้อยแล้วเท่านั้น



อบแบบทรงประสิทธิภาพ (อบพิเศษ)

หากตั้งค่าใช้งานนี้ทั้งอุปกรณ์อบและฮีตเตอร์ชุดบนจะเปิดทำงาน ฟังก์ชันนี้จะเพิ่มอุณหภูมิภายในเตาอบด้านบน จึงเหมาะกับการอบอาหารชิ้นใหญ่ ให้เหลืองกรอบนารับประทาน



อุปกรณ์อบทำงาน

การอบนี้ใช้อย่างเนื้อชิ้นเล็ก ๆ เช่น สเต็ก เนื้อขุนแบ่งทอด ปลา ขนมปัง ไส้กรอก แพร่งค์เฟอร์เตอร์ (ความหนาของอาหารที่นำมาย่าง ไม่ควรเกิน 2-3 ซม. และควรพลิกอาหารในขณะที่กำลังอบอยู่)

การใช้งาน



สวิตเตอร์ชุดล่างเปิดทำงาน
เมื่อตั้งค่าปุ่มให้อยู่ในตำแหน่งนี้ เต้าอบจะร้อนขึ้นโดยได้รับความร้อนจากสวิตเตอร์ชุดล่างเท่านั้น อบอุ่นจากด้านล่างจนสุก (เค้กใส่ผลไม้ที่มีความฉ่ำ)



สวิตเตอร์ชุดบนและชุดล่างเปิดทำงาน
หมุนปุ่มไปยังตำแหน่งนี้เพื่ออบแบบทั่วไป การตั้งค่านี้เหมาะสำหรับอบเค้กเนื้อสัตว์ ปลา ขนมปัง และพิซซ่า (ต้องอุ่นเต้าอบก่อนและใช้ถาดอบ) ในระดับเตาหนึ่ง




การหมุนเวียนลมด้วยอุปกรณ์ทำความร้อนแบบวงแหวน

การตั้งค่าปุ่มในตำแหน่งนี้ช่วยให้เต้าอบร้อนขึ้นโดยใช้อุปกรณ์ทำความร้อนที่มีการหมุนเวียนของลมซึ่งเกิดจากการหมุนของพัดลม ที่ติดตั้งไว้ตรงกลางของด้านหลังของช่องเต้าอบ ใช้อุณหภูมิในการอบที่ต่ำกว่าการอบด้วยเต้าอบทั่วไป การอุ่นเต้าอบให้ร้อนขึ้นด้วยวิธีการดังกล่าว ทำให้การไหลเวียนของความชื้นที่โดยพัดลมอยู่รอบอาหารที่กำลังปรุงอยู่ในเต้าอบ



สวิตเตอร์ชุดบนสวิตเตอร์ชุดล่างและพัดลม จะเปิดทำงาน

การตั้งค่าปุ่มนี้เหมาะที่สุดกับการอบเค้ก การอบด้วยลมร้อน (แนะนำให้ใช้อบขนม)

เมื่อเลือกฟังก์ชัน  แต่ตั้งค่าปุ่มอุณหภูมิไปที่ 0 เมื่อเปิดพัดลมให้ทำงานเท่านั้น เมื่อใช้งานฟังก์ชันนี้จะทำให้ถาดหรือตัวเต้าอบเย็นลง



การหมุนเวียนลมด้วยอุปกรณ์ทำความร้อนแบบวงแหวนและสวิตเตอร์ชุดล่างเปิดทำงาน

เมื่อตั้งค่าการใช้งานนี้ พัดลมกระจายความร้อน และสวิตเตอร์ชุดล่างจะทำงานซึ่งช่วยเพิ่มอุณหภูมิที่อยู่ด้านล่างของอาหารที่กำลังปรุงอยู่ให้สูงขึ้น เพิ่มความร้อนจากด้านล่างของเค้กหรือพิซซ่าที่มีความฉ่ำ

การเปิดเต้าอบสามารถสังเกตได้จากไฟสัญญาณในตัว **R, L** ซึ่งจะเปิดขึ้นเมื่อเต้าอบทำงาน หากไฟสัญญาณในตัว **R** สว่าง แสดงว่าเต้าอบกำลังทำงานอยู่ หากไฟสัญญาณในตัว **L** ดับลง แสดงว่าเต้าอบทำอุณหภูมิถึงค่าที่ตั้งไว้แล้ว หากสูตรอาหารแนะนำใหวางถาดเข้าไปในเต้าอบที่อุ่นอยู่ ไม่ควรวางถาดก่อนที่ไฟสัญญาณในตัว **L** จะปิดลงในครั้งแรก เมื่อทำการอบ ไฟสัญญาณในตัว **L** จะเปิดปิดสลับกันเป็นครั้งคราว (เพื่อรักษาอุณหภูมิภายในเต้าอบ) ไฟสัญญาณในตัว **R** อาจสว่างขึ้นตรงตำแหน่งปุ่มของ "หลอดไฟภายในเต้าอบ"*

การเปิดเต้าอบสามารถสังเกตได้จากไฟสัญญาณในตัว **L** ซึ่งจะเปิดขึ้นเมื่อเต้าอบทำงาน หากไฟสัญญาณในตัว **L** ดับลง แสดงว่าเต้าอบทำอุณหภูมิถึงค่าที่ตั้งไว้แล้ว หากสูตรอาหารแนะนำใหวางถาดเข้าไปในเต้าอบที่มีความอุ่น ไม่ควรวางถาดก่อนที่ไฟสัญญาณในตัว **L** จะปิดลงในครั้งแรก เมื่อทำการอบ ไฟสัญญาณในตัว **L** จะเปิดปิดสลับกันเป็นครั้งคราว (เพื่อรักษาอุณหภูมิภายในเต้าอบ)*




*เลือกใช้งานได้ตามความต้องการ

การใช้งาน

การใช้งานอุปกรณ์อย่าง

ขั้นตอนการย่างจะทำงานโดยอาศัยรังสีอินฟราเรดที่ฮีตเตอร์ของอุปกรณ์อบแผ่ความร้อนมายังถาด

เปิดอุปกรณ์อย่างได้โดย

- หมุนปุ่มเดาอบไปยังตำแหน่งที่มีสัญลักษณ์การอบ   
- เปิดเดาอบให้ทำความร้อนประมาณ 5 นาที (โดยปิดประตูเดาอบ)
- วางถาดพร้อมจานให้อยู่ในระดับ การย่างที่สม่ำเสมอขึ้น หากต้องการย่างบนตะแกรงย่างให้วางถาดรองน้ำมันไว้ใต้ตะแกรงดังกล่าวโดยตรง
- ปิดประตูเดาอบ

เมื่อต้องการย่างโดยใช้ฟังก์ชันการย่างและย่างแบบผสม ต้องตั้งค่าอุณหภูมิให้เท่ากับ 250°C แต่หากใช้ฟังก์ชันย่างแบบผสมและใช้พัดลม ต้องตั้งค่าอุณหภูมิสูงสุดไม่เกิน 190°C

คำเตือน!

เมื่อใช้ฟังก์ชันการย่าง ควรปิดประตูเดาอบ
เมื่อใช้ฟังก์ชันการย่าง ชั้นส่วนต่าง ๆ จะร้อน
ดังนั้นควรให้เด็กอยู่ห่างจากเดาอบ

การอบอาหารด้วยเตาอบ - ข้อแนะนำในการใช้งานที่เหมาะสม

การอบ































- ควรใช้ถาดอบที่ให้มีพร้อมทั้งเตาอบ
- นอกจากนี้ยังอบในกระทะและถาดเค้กที่ซื้อจากที่อื่น ซึ่งควรวางบนชั้นวาง ในการอบ ควรใช้ถาดสี่ด้านจะเหมาะสมกว่า เพราะถาดสี่ด้านจะนำความร้อนได้ดีกว่าจึงช่วยลดเวลาในการอบให้สั้นลง
- ไม่ควรใช้ถาดและแม่พิมพ์ที่มีผิวด้านหน้ามันเงาเมื่ออบด้วยความร้อนแบบทั่วไป (ฮีตเตอร์ชุดบนและชุดล่าง) การใช้ถาดที่มีลักษณะดังกล่าวจะทำให้ด้านล่างของเค้กไม่สุก
- เมื่อใช้ฟังก์ชันพัดลมพิเศษ ไม่จำเป็นต้องอุ่นช่องเตาอบให้ร้อนก่อน หากใช้การทำความร้อนแบบอื่น ๆ ควรอุ่นช่องเตาอบก่อนที่จะใส่เค้กเข้าไปในเตาอบ
- ก่อนที่จะนำเค้กออกจากเตาอบ ให้ตรวจสอบความสุกของเค้กโดยใช้แท่งไม้เสียบเข้าไปในเค้ก (หากเค้กสุกดีแล้ว เมื่อนำแท่งไม้ออกมาจากเค้ก แท่งไม้จะแห้งและไม่มีเค้กติดออกมา)
- หลังจากปิดเตาอบแล้ว ควรปล่อยให้เค้กไว้ในเตาอบประมาณ 5 นาที
- โดยปกติแล้วอุณหภูมิการอบที่ใช้ฟังก์ชันพัดลมพิเศษจะต่ำกว่าอุณหภูมิที่ใช้ในการอบทั่วไป ประมาณ 20 – 30 องศา (ใช้ฮีตเตอร์ชุดบนและชุดล่าง)
- ตัวแปรในการอบที่แสดงไว้ในตารางเป็นเพียงค่าประมาณการเท่านั้น สามารถปรับเปลี่ยนให้ถูกต้องและเหมาะสมกับความชอบและความชำนาญของแต่ละบุคคล
- หากข้อมูลที่แสดงไว้ในตารางประกอบอาหารแตกต่างอย่างชัดเจนกับค่าที่แสดงไว้ในคู่มือการใช้งานเล่มนี้ ควรปฏิบัติตามข้อแนะนำในคู่มือนี้

การอบเนื้อ

- หากเนื้อที่ต้องการปรุงมีน้ำหนักมากกว่า 1 กก. ควรอบในเตาอบ แต่หากเนื้อมีน้ำหนักน้อยกว่านี้ ควรปรุงโดยใช้เตาแก๊สจะเหมาะสมมากกว่า
- ควรใช้ภาชนะสำหรับอบอาหารที่ทนความร้อน และมีที่จับหรือหูจับที่ต้องทนต่ออุณหภูมิสูงด้วยเช่นกัน
- เมื่ออบอาหารบนตะแกรง ควรเทน้ำลงในถาดอบปริมาณเล็กน้อยแล้วนำถาดไปวางไว้ด้านล่างสุด
- ในช่วงระยะเวลาที่ใช้อบเนื้อ ควรพลิกเนื้ออย่างน้อยหนึ่งครั้งและในระหว่างอบให้นำน้ำที่ออกมาจากเนื้อมาลงไปในเนื้อหรือทาด้วยน้ำเกลืออุ่น ๆ ไม่ควรเทน้ำเย็นลงบนเนื้อ

การอบอาหารด้วยเตาอบ - ข้อแนะนำในการใช้งานที่เหมาะสม

เตาอบที่มีระบบหมุนเวียนลมอัตโนมัติ (รวมถึงพัดลมและฮีตเตอร์ที่มีพัดลมพิเศษ)

อาหารประเภทต่าง ๆ	ฟังก์ชันการทำงานของเตาอบ	อุณหภูมิ °C	ระดับ ()	เวลาเป็นนาที
		160 - 200	2 - 3	30 - 50
		160 - 180	2 - 3	20 - 40*
		140 - 160	2 - 3	10 - 40*
		200 - 230	1 - 3	10 - 20
		210 - 220	2	45 - 60
		160 - 180	2 - 3	45 - 60
		190	2 - 3	60 - 70
		230 - 250	4	14 - 18
		225 - 250	2	120 - 150
		160 - 180	2	120 - 160
		160 - 230	2	90 - 120
		160 - 190	2	90 - 120
		190	2 - 3	50 - 60
		160 - 180	2	45 - 60
		175 - 190	2	60 - 70
		190 - 210	2	40 - 50
		170 - 190	3	40 - 50

* อบอาหารที่ชิ้นเล็กกว่า

ข้อควรระวัง!

ค่าต่าง ๆ ที่แสดงไว้ในตารางเป็นเพียงค่าประมาณการเท่านั้น สามารถปรับเปลี่ยนให้ถูกต้องและเหมาะสมกับความชอบและความชำนาญของแต่ละบุคคล

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

การทำความสะอาดและบำรุงรักษาเตาอบอย่างถูกต้อง มีส่วนอย่างยิ่งที่จะช่วยให้เตาอบทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ปราศจากปัญหา

ก่อนเริ่มทำความสะอาด ต้องปิดเตาอบก่อนทุกครั้ง และตรวจว่าได้ตั้งค่าปุ่มทุกปุ่มเป็น "●"/"0" แล้ว ห้ามทำความสะอาดจนกว่าเตาอบจะเย็น

- ควรทำความสะอาดเตาอบทุกครั้งหลังใช้งาน เมื่อทำความสะอาดเตาอบ ควรเปิดไฟ เพื่อให้เห็นพื้นที่ต่าง ๆ ของเตาอบได้ชัดเจนยิ่งขึ้น
- ควรทำความสะอาดช่องเตาอบโดยใช้น้ำอุ่นละลายน้ำยาล้างจานปริมาณเล็กน้อย
- **ฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำ:**
 - เทน้ำปริมาณ 250 มล. (1 แก้ว) ลงในถาดที่วางอยู่ในเตาอบให้อยู่ในระดับที่หนึ่งจากด้านล่าง
 - ปิดประตูเตาอบ
 - หมนปุ่มอุณหภูมิไปที่ 50°C และหมนปุ่มฟังก์ชันไปยังตำแหน่งของฮีตเตอร์ชุดล่าง
 - อุ่นตัวเตาอบให้ร้อนประมาณ 30 นาที
 - เปิดประตูเตาอบ เช็ดด้านใน ด้วยผ้าหรือฟองน้ำ แล้วล้างด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาทำความสะอาด
- เมื่อทำความสะอาดช่องเตาอบเสร็จแล้ว ควรเช็ดให้แห้งสนิท

ข้อควรระวัง!

ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของวัสดุขัดถูมาทำความสะอาดและบำรุงรักษาแผงกรกฎะกด้านหน้า

ข้อสำคัญ!

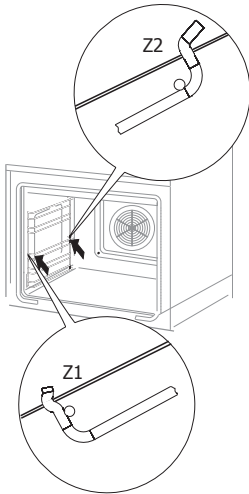
ห้ามใช้สารที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ผงซักฟอกเข้มข้น หรืออุปกรณ์ขัดต่าง ๆ ทำความสะอาดเตาอบ

ใช้เฉพาะน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจานเพียงเล็กน้อยทำความสะอาดด้านหน้าเตาอบ ห้ามใช้ครีมหรือผงขัดทำความสะอาด

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

การถอดตะแกรงด้านข้าง

เตาอบที่มีตัวอักษร **D** จะติดตั้งแกนนำลวด (ตะแกรงด้านข้าง*) ซึ่งเป็นอุปกรณ์ที่ใส่เข้าไปในเตาอบ ในการถอดที่รองตั้งกลวามาล้างทำความสะอาด ดึงขอเกี่ยวที่อยู่ด้านหน้า (Z1) แล้วเอียงแกนนำ จากนั้นจึงถอดออกมาจากขอเกี่ยวที่อยู่ด้านหลัง (Z2) หลังจากทำความสะอาดแกนนำแล้ว ให้ใส่เข้าไปในช่องสำหรับติดตั้งในเตาอบ แล้วกดขอเกี่ยว (Z1 และ Z2) ลง



การถอดตะแกรงด้านข้าง

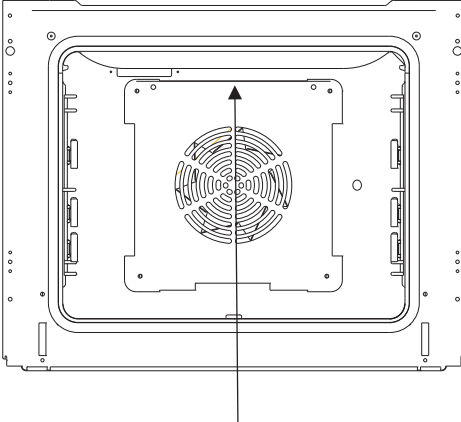
เตาอบที่มีตัวอักษร **Db***, **Dp*** รวมอยู่ในหมายเลขรุ่น จะมีอุปกรณ์รางเลื่อนสแตนเลส* ที่ติดอยู่กับตะแกรงด้านข้าง ควรนำรางเลื่อนออกมาทำความสะอาดพร้อมกับตะแกรงด้านข้าง ก่อนวางถาดไว้บนอุปกรณ์รางเลื่อน ให้ดึงรางตั้งกลวามออก (หากเตาอบร้อนอยู่ ให้ดึงอุปกรณ์รางเลื่อนออกมาโดยเกี่ยวขอบด้านหลังของถาดอบตรงแนวกันชนซึ่งอยู่ด้านหน้าอุปกรณ์รางเลื่อน) แล้วจึงใส่อุปกรณ์ทั้งหมดเข้าไปพร้อมกับถาด

*เลือกใช้งานได้ตามความต้องการ

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

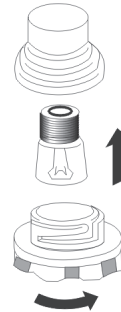
การเปลี่ยนหลอดไฟของเตาอบ

ควรตรวจสอบว่าได้ปิดเตาอบแล้วทุกครั้ง ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อลดอันตรายอันเกิดจากไฟฟ้าดูด



หลอดไฟให้แสงสว่างของเตาอบ

- หมุนปุ่มควบคุมทั้งหมดไปยังตำแหน่ง "●"/"0" แล้วถอดปลั๊กไฟหลักออก
- หมุนฝาครอบหลอดไฟออกแล้วล้างทำความสะอาดและเช็ดให้แห้งสนิท
- หมุนหลอดไฟออกจากฐานแล้วเปลี่ยนหลอดไฟใหม่ ซึ่งเป็นหลอดไฟอุณหภูมิสูง (300°C) ที่มีคุณสมบัติดังนี้
 - แรงดันไฟฟ้า 230 V
 - กำลังไฟฟ้า 25 W
 - ประเภทเกลียว E14



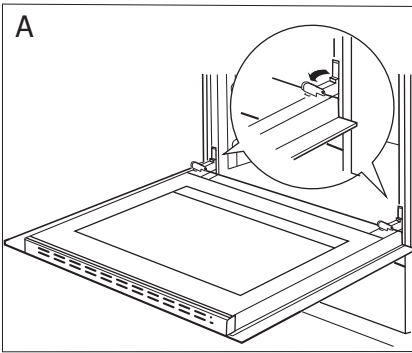
หลอดไฟของเตาอบ

- หมุนหลอดไฟเข้าไปโดยให้หลอดติดตั้งเข้ากับฐานเซรามิกพอดี
- หมุนฝาครอบหลอดไฟเข้าไป

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

การถอดประตู

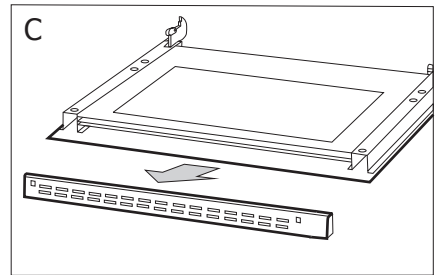
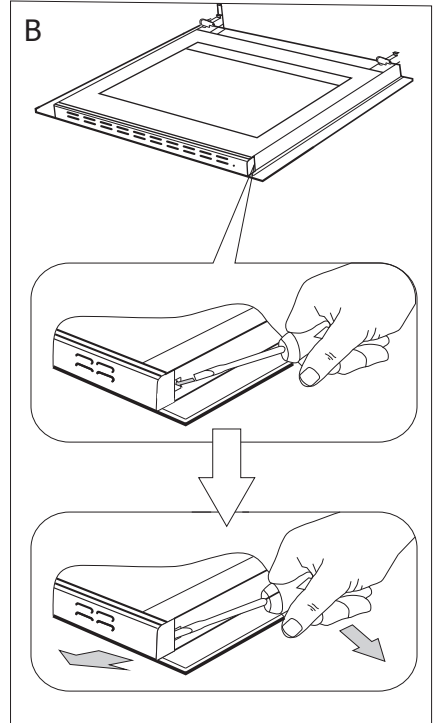
การทำความสะอาดช่องเตาจะง่ายขึ้นหากถอดประตูเตาออกมา ในการถอดประตูเตาอบ ให้เอียงส่วนที่เป็นตะขอของบานพับขึ้น (ภาพ A) ปิดประตูเบา ๆ แล้วดึงเข้าหาตัว เมื่อต้องการติดตั้งประตูเข้ากับเตาอบ ให้ทำตามขั้นตอนเดิมในลำดับย้อนกลับ เมื่อติดตั้งประตู ควรตรวจสอบให้บานพับอยู่ตรงกับปุ่มของที่ยึดบานพับ หลังจากติดตั้งประตูเข้ากับเตาอบแล้วควรดันขอเกี่ยวนิรภัยลงจนสุดเหมือนเดิม หากดันขอเกี่ยวนิรภัยลงไม่ดีเมื่อปิดประตู อาจทำให้บานพับชำรุดได้



เอียงขอเกี่ยวนิรภัยของบานพับ

การถอดแผงگردانใน

1. ใช้ไขควงปากแบนปลดสลักประตูด้านบน ออก แล้วงัดขึ้นเบา ๆ ไปด้านข้าง (ภาพ B)
2. ดึงสลักประตูด้านบนออก (ภาพ B, C)

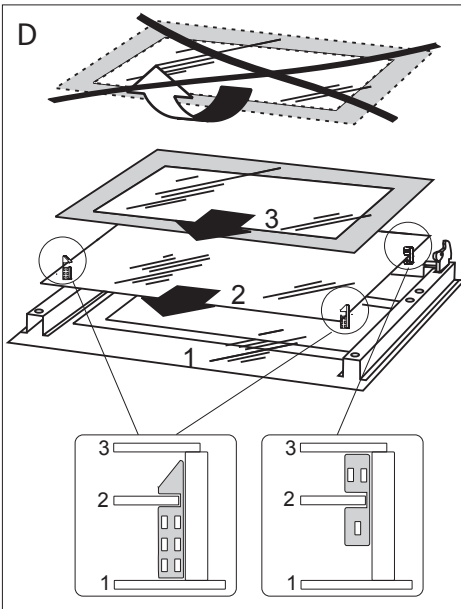


การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

3. ดึงแผงกรรกระจกที่อยู่ด้านในออกจากแท่น (ซึ่งอยู่ด้านล่างของประตู) ถอดแผงกรรด้านในออก (ภาพ D)

4. ล้างแผงกรรดังกล่าวด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน

ปฏิบัติตามขั้นตอนเดิมในลำดับย้อนกลับเพื่อประกอบแผงกรรกระจกดังกล่าวเข้าไปในตำแหน่งเดิม ควรวางด้านเรียบให้ตั้งขึ้น **ข้อสำคัญ!** ห้ามบีบแถบด้านบนทั้งสองด้านของประตู พร้อมกัน การติดตั้งแถบประตูด้านบนให้ตรงตำแหน่ง ใส่ปลายด้านซ้ายของแถบบนประตูลงไป แล้วกดปลายด้านขวาลงไปจนได้ยินเสียง "คลิก" จากนั้นกดปลายด้านซ้ายลงไปจนได้ยินเสียง "คลิก"



การถอดแผงกรรกระจกที่อยู่ด้านใน

การตรวจสอบเตาอบเป็นประจำ

นอกจากการทำทำความสะอาดเตาอบแล้ว ควรปฏิบัติดังนี้

- หมั่นตรวจสอบอุปกรณ์ควบคุมและอุปกรณ์ที่ใช้ปรุงอาหาร ของเตาอบเป็นประจำ หากสิ้นสุดการรับประกัน ควรหมั่นตรวจสอบรายละเอียดทางเทคนิคของเตาอบทุก ๆ 2 ปีเป็นอย่างน้อย
- แก้ไขปัญหาต่าง ๆ อันเกิดจากการใช้งาน
- บำรุงรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ปรุงอาหารของเตาอบเป็นประจำ

ข้อควรระวัง!

ควรให้ศูนย์บริการหรือช่างผู้ชำนาญการเป็นผู้ทำการซ่อมและดำเนินการตามข้อกำหนดของกฎหมายทั้งหมด

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

การตรวจสอบเตาอบเป็นประจำ

นอกจากการทำความสะอาดเตาอบแล้ว ควรปฏิบัติดังนี้

- หมั่นตรวจสอบอุปกรณ์ควบคุมและอุปกรณ์ที่ใช้ปรุงอาหาร ของเตาอบเป็นประจำ หากสิ้นสุดการรับประกัน ควรหมั่นตรวจสอบรายละเอียดทางเทคนิคของเตาอบทุก ๆ 2 ปีเป็นอย่างน้อย
- แก้ไขปัญหาต่าง ๆ อันเกิดจากการใช้งาน
- บำรุงรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ปรุงอาหารของเตาอบเป็นประจำ

ข้อควรระวัง!

ควรให้ศูนย์บริการหรือช่างผู้ชำนาญการเป็นผู้ทำการซ่อมและดำเนินการตามข้อกำหนดของกฎหมายทั้งหมด

ข้อปฏิบัติในกรณีที่มีปัญหาเกิดขึ้น

หากเกิดเหตุการณ์ฉุกเฉิน ควรปฏิบัติดังนี้

- ปิดการทำงานทั้งหมดของเตาอบ
- ถอดปลั๊กไฟหลักออก
- ติดต่อศูนย์บริการ
- อาการผิดปกติทั่วไปที่สามารถแก้ไขได้โดยอ้างอิงจากคำแนะนำที่อธิบายไว้ในตารางด้านล่าง ก่อนติดต่อศูนย์บริการลูกค้าหรือศูนย์ซ่อม ควรตรวจสอบจุดต่าง ๆ ตามตาราง

ปัญหา	สาเหตุ	แนวทางแก้ไข
1. เตาอบไม่ทำงาน	ไฟดับ	ตรวจสอบกล่องฟิวส์ภายในบ้าน หากฟิวส์ขาด ให้เปลี่ยนใหม่
2. หน้าจอแสดงผลของโปรแกรมการทำงานแสดงข้อความ "0.00"	ถอดปลั๊กเตาอบออกจากแหล่งจ่ายไฟ หรือไฟฟ้าขัดข้องชั่วคราว	ตั้งเวลาปัจจุบัน (ดู 'การใช้งานโปรแกรม')
3. หลอดไฟให้แสงสว่างในเตาอบไม่ทำงาน	หลอดอาจหลวมหรือหลอดเสีย	ขันให้แน่นหรือเปลี่ยนหลอดไฟที่เสียใหม่ (ดู 'การทำความสะอาดและบำรุงรักษา')

ข้อมูลทางเทคนิค

พิกัดแรงดันไฟฟ้า	230V~50 Hz
พิกัดกำลังไฟฟ้า	สูงสุด 3.1 kW
ขนาดของเตาอบ สูง/กว้าง/ลึก	59.5 / 59.5 / 57.5 ซม.
สอดคล้องกับกฎระเบียบของสหภาพยุโรป	ตามมาตรฐาน EN 60335-1, EN 60335-2-6

หนังสือรับรองคุณภาพตามระบบ CE

ผู้ผลิตขอยืนยันว่าผลิตภัณฑ์นี้เป็นไปตามข้อกำหนดทั่วไปในระเบียบของสหภาพยุโรป (European Directives) ดังต่อไปนี้

- *The Low Voltage Directive 2014/35/EC,*
- *Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EC,*
- *ErP Directive 2009/125/EC,*

ดังนั้น เตาอบนี้จึงประทับตราสัญลักษณ์ CE พร้อมทั้งได้ออก หนังสือรับรองคุณภาพให้แก่ผู้ผลิตและนำส่งหนังสือดังกล่าวให้แก่เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจควบคุมการจัดจำหน่ายทราบด้วยแล้ว