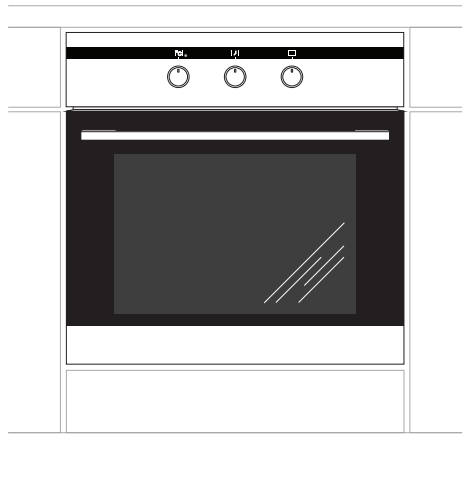


495.06.285 (HBO-3K65B)



## คู่มือการติดตั้งและการใช้งาน

เตาอบไฟฟ้าแบบติดตั้งฝัง

## เรียน ท่านลูกค้าผู้มีอุปการคุณ

---

เตาอบนี้ใช้งานง่ายและมีประสิทธิภาพสูง การอ่านคู่มือการใช้งานนี้จะช่วยให้ใช้งานเตาอบได้ง่ายยิ่งขึ้น

ก่อนที่ผู้ผลิตจะบรรจุเตาอบลงในบรรจุภัณฑ์และจัดส่ง จะมีการตรวจสอบความปลอดภัยและการใช้งานของเตาอบทุกขั้นตอนก่อนเสมอ

ก่อนใช้เตาอบนี้ ควรอ่านคู่มือการใช้งานโดยละเอียด หากปฏิบัติตามข้อแนะนำต่าง ๆ อย่างเคร่งครัด จะช่วยลดปัญหาในการใช้งานเตาอบ

สิ่งสำคัญคือควรเก็บคู่มือการใช้งานนี้ไว้ในที่ที่เหมาะสมเพื่อนำมาอ้างอิงได้เมื่อต้องการ ต้องปฏิบัติตามข้อแนะนำในคู่มือนี้โดยเคร่งครัดเพื่อป้องกันไม่ให้อุบัติเหตุเกิดขึ้น



### **ข้อควรระวัง!**

ห้ามใช้เตาอบหากยังไม่ได้อ่านคู่มือการใช้งานนี้

เตาอบนี้ใช้เฉพาะภายในครัวเรือนเท่านั้น

ผู้ผลิตขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ซึ่งจะไม่มีผลกระทบต่อการทำงานของเตาอบนี้

## สารบัญ

---

ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย .....	4
ส่วนประกอบของเตาอบ .....	8
การติดตั้ง .....	10
การใช้งาน .....	12
การอบอาหารด้วยเตาอบ - ข้อแนะนำในการใช้งานที่เหมาะสม .....	16
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา .....	18
ข้อมูลทางเทคนิค.....	24

## ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

**คำเตือน:** เต้าอบและส่วนประกอบต่าง ๆ ที่ใช้งานอาจเกิดความร้อนขึ้นระหว่างการใช้งาน ควรระมัดระวังเพื่อไม่ให้สัมผัสกับส่วนต่าง ๆ ที่มีความร้อน ห้ามให้เด็กที่มีอายุน้อยกว่า 8 ปี ใช้งานเครื่อง หากไม่มีผู้ควบคุมดูแลเด็กตลอดเวลาการใช้งาน

เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่ด้อยสมรรถภาพทางร่างกาย ประสาทสัมผัสและจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ สามารถใช้งานเครื่องดูดควันนี้ได้ก็ต่อเมื่อมีผู้ควบคุมดูแลการใช้งานให้คำแนะนำในการใช้อย่างปลอดภัย และให้ความรู้เกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้นแก่เด็กและบุคคลดังกล่าว ไม่ควรให้เด็กเล่นเต้าอบนี้ ไม่ควรให้เด็กทำความสะอาดและดูแลรักษาโดยไม่มีการควบคุมดูแลระหว่างการใช้งาน เต้าอบจะร้อน ควรระมัดระวังเพื่อไม่ให้สัมผัสกับอุปกรณ์ทำความร้อนในเต้าอบ

ส่วนประกอบต่าง ๆ ที่ใช้งานอาจร้อนระหว่างใช้งาน ไม่ควรให้เด็กอยู่ใกล้เต้าอบ

**คำเตือน:** ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่ออกฤทธิ์รุนแรงหรือยี่ห้อขัดเหล็กทำความสะอาดกระจกของฝาเต้าอบ มิฉะนั้นอาจทำให้ผิวด้านหน้ามีรอยขีดข่วนซึ่งอาจทำให้กระจกร้าวหรือแตกได้

**คำเตือน:** ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดสวิตช์เครื่องก่อนเปลี่ยนหลอดไฟเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต

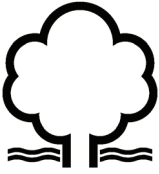
ไม่ควรใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดประเภทไอน้ำกับเต้าอบ

## ข้อแนะนำเพื่อความปลอดภัย

ระวังการบาดเจ็บจากการเป็นแผลโดนความร้อน! ไอร้อนอาจพุ่งออกมาเมื่อเปิดประตูเตาอบ ระวังเมื่อเปิดประตูเตาอบระหว่างปรุงอาหาร หรือหลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว ห้ามชะโงกใบหน้าเข้าใกล้ประตูขณะเปิดออก บางครั้งอาจสังเกตเห็นไอร้อน เนื่องจากอุณหภูมิมีผลต่อระดับของไอร้อนที่เกิดขึ้น

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

## แนวทางการประหยัดพลังงาน



การใช้พลังงานอย่างรู้คุณค่า นอกจากจะช่วยประหยัดต้นทุนแล้วยังช่วยรักษาสิ่งแวดล้อมอีกด้วย ดังนั้น เรามาร่วมประหยัดพลังงานกันดีกว่า แนวทางการประหยัดพลังงานที่ทุกท่านสามารถทำได้ เช่น

- **ห้ามเปิดภาชนะบ่อยครั้งเกินไป (เพราะจะทำให้ร้อนซ้ำ)**

ไม่ควรเปิดประตูเตาอบบ่อยครั้ง โดยไม่จำเป็น

- **ใช้เตาอบเมื่อประกอบอาหารที่มีปริมาณมากขึ้นเท่านั้น**

การประกอบอาหารประเภทเนื้อที่มีน้ำหนักไม่เกิน 1 กก. ในภาชนะซึ่งใช้ความร้อนจากเตาประกอบอาหารจะประหยัดพลังงานมากกว่า

- **ใช้ความร้อนที่ค้างอยู่ในเตาอบ**

หากเวลาในการประกอบอาหารนานกว่า 40 นาที ควรปิดเตาอบ 10 นาที ก่อนหมดเวลา

**ข้อสำคัญ!** เมื่อใช้นาฬิกาจับเวลาควรตั้งเวลาให้น้อยกว่าเวลาในการประกอบอาหารตามลักษณะอาหารที่ปรุง

- **ตรวจสอบว่าได้ปิดฝาเตาอบสนิทดีแล้ว**

ความร้อนอาจเล็ดรอดออกมาผ่านรอยเปื้อนของอาหารที่หกตรงขอบยางฉนวนประตูได้ ทำความสะอาดรอยเปื้อนทันที

- **ห้ามติดตั้งเตาอบไวใกล้กับตู้เย็น/ตู้แช่แข็ง**

มิฉะนั้นจะสิ้นเปลืองพลังงานเพิ่มขึ้น โดยไม่จำเป็น

## เมื่อนำออกจากกล่องบรรจุภัณฑ์



ในระหว่างการขนส่ง จะนำบรรจุภัณฑ์ห่อหุ้มเพื่อปกป้องไม่ให้เดาอบชำรุด หลังจากแกะออกจากกล่องบรรจุภัณฑ์แล้ว ควรทิ้งวัสดุจากกล่องบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดด้วยวิธีการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

วัสดุที่ใช้บรรจุห่อหุ้มเดาอบทั้งหมดเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม วัสดุดังกล่าวสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ทั้งหมด 100 % โดยบังคับด้วย สัญลักษณ์ที่กำหนดไว้

ข้อควรระวัง! เมื่อแกะกล่องบรรจุภัณฑ์ ควรเก็บวัสดุห่อหุ้ม (เช่น ถุงพลาสติกโพลีเอทิลีน โพลีสไตรีนโฟม) ให้พ้นมือเด็ก

## การทิ้งเดาอบ



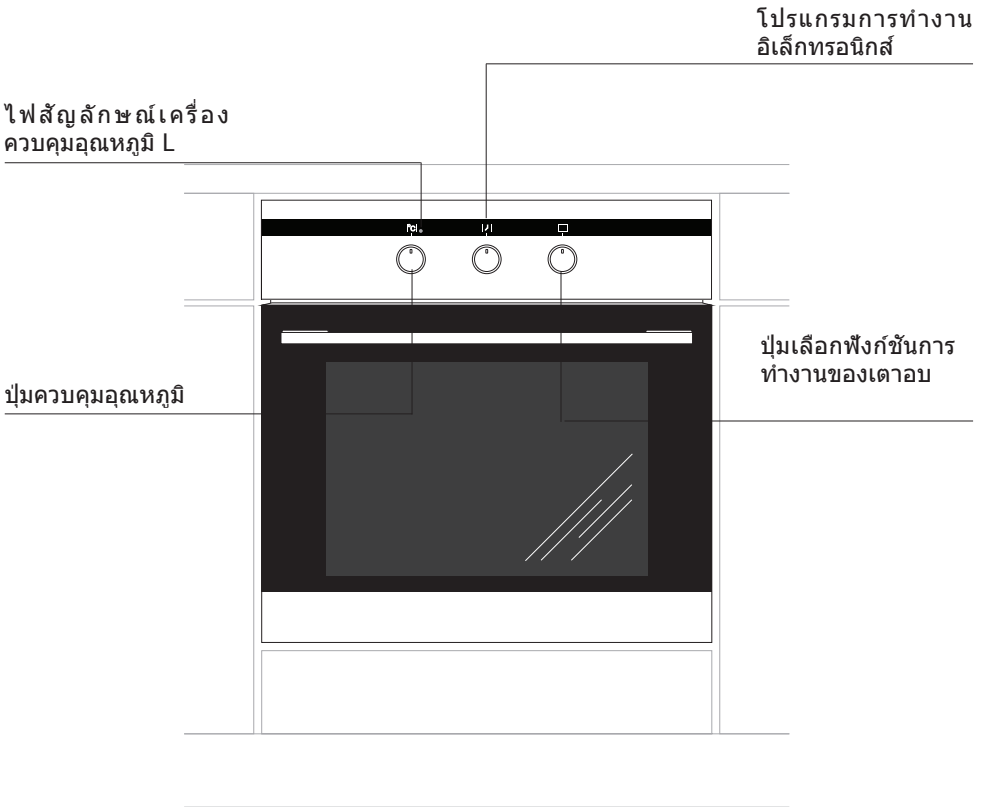
ไม่ควรทิ้งเดาอบเก่าพร้อมกับขยะจากครัวเรือนทั่วไป แต่ควรนำส่งให้แก่ศูนย์จัดการขยะรีไซเคิล ที่กำหนดไว้สำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้าอิเล็กทรอนิกส์ สัญลักษณ์ที่แสดงไว้บนเดาอบ ในคู่มือการใช้งาน และบนบรรจุภัณฑ์จะบ่งชี้ถึงความ

เหมาะสมในการนำไปรีไซเคิล

วัสดุที่ใช้ภายในเดาอบเป็นวัสดุที่นำไปรีไซเคิลได้ และมีข้อมูลที่เกี่ยวข้องแสดงอยู่ การนำวัสดุหรือชิ้นส่วนอื่น ๆ จากอุปกรณ์ที่ใช้งานแล้วไปรีไซเคิลเป็นการช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม

สอบถามข้อมูลของศูนย์จัดการขยะประเภทอุปกรณ์ที่ใช้งานแล้วได้จากสำนักงานเขตใกล้บ้าน

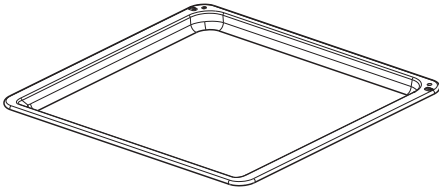
## ส่วนประกอบของเตาอบ



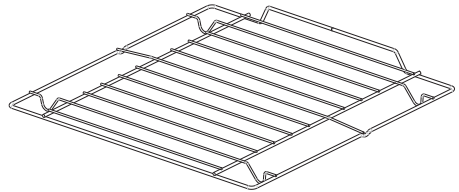


## ข้อมูลทางเทคนิค

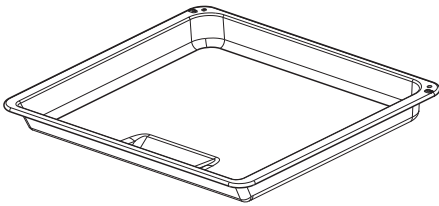
ชิ้นส่วนของเตาอบ:



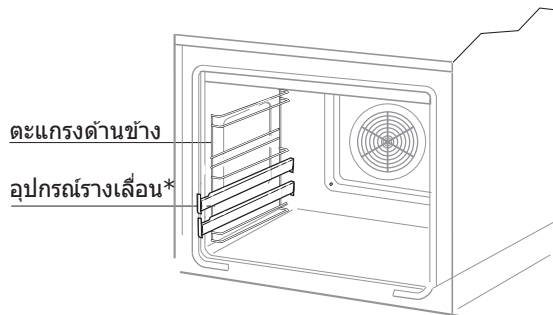
ถาดอบขนม\*



ตะแกรงย่าง  
(ชั้นวาง)



ถาดอบอาหาร\*

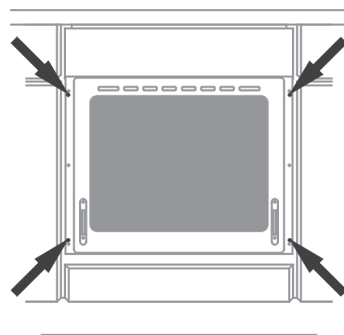
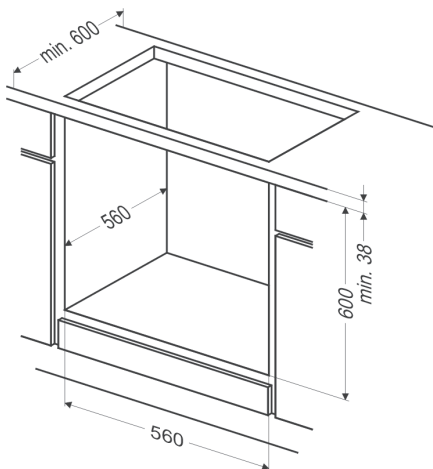
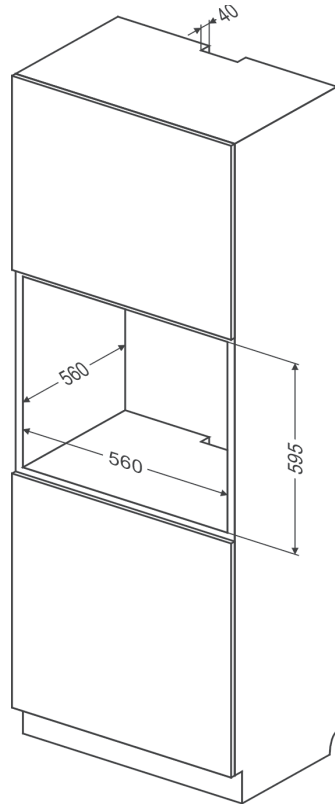


\*เลือกใช้งานได้ตามความต้องการ

## การติดตั้ง

### การติดตั้งเตาอบ

- พื้นที่ในห้องครัวต้องแห้งและอากาศถ่ายเทสะดวก และมีระบบระบายอากาศที่มีประสิทธิภาพ เมื่อติดตั้งเตาอบ ควรวางในตำแหน่งที่สามารถใช้อุปกรณ์ควบคุมต่าง ๆ ได้ง่าย
- เตาอบนี้เป็นเตาอบไฟฟ้าแบบฝังที่ออกแบบให้เป็นประเภท Y-โดยผิวด้านหลังของเตาอบและด้านข้างด้านใดด้านหนึ่งสามารถวางชิดกับเฟอร์นิเจอร์ที่มีความสูง หรือวางชิดกับผนังได้ วัสดุเคลือบผิวหรือแผ่นไม้อัดที่ใช้กับเฟอร์นิเจอร์ที่จะติดตั้งเข้าด้วยกันต้องใช้กาวทนความร้อน (100°C) ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้อากาศรั่วซึมหรือวัสดุเคลือบหลุดลอกออกมา
- ควรติดตั้งเครื่องดูดควันตามคำแนะนำของผู้ผลิต
- ทำช่องติดตั้งเตาอบโดยให้มีขนาดเท่ากับที่กำหนดไว้ในภาพ
- ตรวจสอบว่าได้ถอดปลั๊กไฟแล้วจึงต่อเตาอบเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ
- ใส่เตาอบลงในช่องติดตั้ง โดยระวังไม่ให้สกรูตัวที่อยู่ในตำแหน่งดังแสดงในแผนภาพหลุดออกมา



## การติดตั้ง

### การต่อระบบไฟฟ้า

- เต้าอบนี้ผลิตขึ้นเพื่อให้ทำงานโดยใช้ไฟฟ้ากระแส สัมผัสขนาดหนึ่งเฟส (230V 1N~50 Hz) และใช้ สายนำไฟฟ้าขนาด 3 x 1.5 ตารางมิลลิเมตร ยาว 1.5 เมตร พร้อมปลั๊กไฟที่มีระบบป้องกันหน้าสัมผัส
- เต้ารับสำหรับจ่ายไฟฟ้าเป็นเต้ารับที่มีขาพิน ป้องกัน และไม่ควรถัดตั้งไว้เหนือเต้าอบ หลังจาก วางตำแหน่งเต้าอบเสร็จแล้ว ควรวางตำแหน่ง เต้ารับให้สามารถเสียบหรือถอดปลั๊กไฟได้โดยง่าย
- ก่อนเสียบปลั๊กเต้าอบเข้ากับเต้ารับ ควรตรวจสอบ ดังต่อไปนี้
  - ฟิวส์และแหล่งจ่ายกระแสไฟฟ้า สอดคล้องกับการ ทำงานของโหลดจากเต้าอบได้
  - แหล่งจ่ายกระแสไฟฟ้าติดตั้งระบบสายดินที่มี ประสิทธิภาพตามระเบียบที่ระบุไว้ในมาตรฐานและ ข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง
  - ต้องเสียบปลั๊กไฟได้ง่าย

### ข้อสำคัญ!

หากสายไฟที่ติดตั้งไว้มีขนาดขำรดต้องให้ผู้ผลิต เปลี่ยนสายไฟใหม่หรือให้ศูนย์บริการที่มีใบอนุญาต หรือให้ช่างผู้ชำนาญการเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟดังกล่าว เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

# การใช้งาน

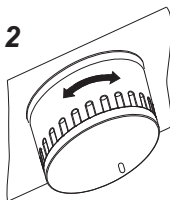
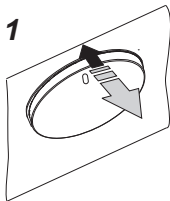
## ก่อนเริ่มใช้งานเตาอบครั้งแรก

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


เตาอบนี้ใช้ปุ่มควบคุมแบบหมุนย้อนกลับ การเลือกฟังก์ชันใดฟังก์ชันหนึ่งให้ปฏิบัติดังนี้

1. กดเบา ๆ แล้วปล่อย ปุ่มจะขยับขึ้นมา
2. หมุนปุ่มฟังก์ชันการทำงานของเตาอบไปยังฟังก์ชันที่ต้องการ

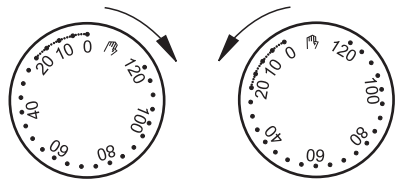
สัญลักษณ์ที่ปรากฏอยู่รอบปุ่มแสดงถึงฟังก์ชันการทำงานทั้งหมดของเตาอบ




## นาฬิกาจับเวลา

ฟังก์ชันของนาฬิกาจับเวลาไม่เพียงส่งสัญญาณเตือนเมื่อหมดเวลาที่ตั้งไว้เท่านั้น แต่ยังมีฟังก์ชันปิดเตาอบอัตโนมัติซึ่งติดตั้งไว้ในเตาอบ นาฬิกาจับเวลานี้มีเครื่องหมาย  บนหน้าปัด

เมื่อต้องการเปิดนาฬิกาจับเวลา ให้หมุนลูกบิดเปิดปิดไปตามเข็มนาฬิกาจนสุดแล้วตั้งเวลาที่ต้องการตั้งแต่ 0 ถึง 120 นาที หากหมดเวลาที่ตั้งไว้สัญญาณเตือนจะดังขึ้น และเตาอบจะปิดลง



ในการใช้งานเตาอบโดยไม่เปิดนาฬิกาตั้งจับเวลา ปิดสวิตช์เตาอบโดยอัตโนมัติให้ทำงาน ให้หมุนนาฬิกาจับเวลาไปยังตำแหน่ง  เมื่อหมุนไปยังตำแหน่งดังกล่าว ฟังก์ชันปิดสวิตช์อัตโนมัติของเตาอบจะไม่ทำงาน

**ข้อสำคัญ!** หากนาฬิกาจับเวลาฟังก์ชันปิดสวิตช์อัตโนมัติ\* ชี้ไปยังตำแหน่ง "0" จะใช้งานเตาอบไม่ได้

### ข้อสำคัญ!

เมื่อทำความสะอาดเตาอบ ควรใช้เฉพาะผ้าชุบน้ำอุ่นผสมน้ำยาทำความสะอาดปริมาณเล็กน้อย และบิดผ้าจนหมดแล้วเท่านั้น

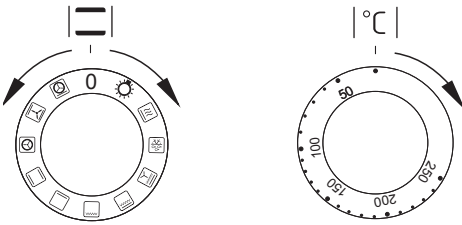
# การใช้งาน

## เดาอบที่มีระบบหมุนเวียนลมอัตโนมัติ (รวมถึงพัดลมและฮีตเตอร์ที่มีพัดลมพิเศษ)

อุ่นเดาให้ร้อนขึ้นได้โดยใช้ฮีตเตอร์ชุดบนและชุดล่าง ตะแกรงย่าง หรือฮีตเตอร์ที่มีพัดลมพิเศษ ความคมการทำงานของเดาอบได้โดยใช้ปุ่มฟังก์ชันการทำงานของเดาอบ เมื่อต้องการตั้งค่าฟังก์ชันให้หมุนปุ่มดังกล่าวไปยังตำแหน่งที่เลือก และใช้ปุ่มเครื่องควบคุมอุณหภูมิ ตั้งค่าฟังก์ชันการทำงานที่ต้องการโดยหมุนปุ่มดังกล่าวไปยังตำแหน่งที่เลือกได้ด้วยเช่นกัน เดาอบนี้ใช้ปุ่มควบคุมแบบหมุนย้อนกลับ การเลือกฟังก์ชันใดฟังก์ชันหนึ่งให้ปฏิบัติตามดังนี้

- กดเบา ๆ แล้วปล่อย ปุ่มจะขยับขึ้นมา
- หมุนปุ่มฟังก์ชันการทำงานของเดาอบไปยังฟังก์ชันที่ต้องการ

สัญลักษณ์ที่ปรากฏอยู่รอบปุ่มแสดงถึงฟังก์ชันการทำงานทั้งหมดของเดาอบ



ปิดเดาอบได้โดยตั้งค่าปุ่มทั้งสองปุ่มให้อยู่ในตำแหน่ง "●"/"0"

### ข้อควรระวัง!

เมื่อเลือกฟังก์ชันทำความร้อนใด ๆ ก็ตาม (เช่น เปิดสวิตซ์ฮีตเตอร์) เดาอบจะเปิดทำงานหลังจากที่ได้ตั้งค่าอุณหภูมิโดยใช้ปุ่มเครื่องควบคุมอุณหภูมิแล้วเท่านั้น

## 0 เดาอบปิด



### หลอดไฟเดาอบที่ทำงานได้ตามต้องการ

หมุนปุ่มไปยังตำแหน่งนี้เพื่อเปิดหลอดไฟที่อยู่ด้านในเดาอบ



### การทำเดาอบให้ร้อนอย่างรวดเร็ว

ฮีตเตอร์ชุดบน และอุปกรณ์ย่าง และพัดลมจะเปิดทำงาน ใช้อุ่นเดาอบให้ร้อน



### ละลายน้ำแข็ง

มีเพียงพัดลมเท่านั้นที่เปิด ฮีตเตอร์ทุกตัวจะปิด



### พัดลมและตะแกรงย่างแบบผสมเปิดทำงาน

เมื่อหมุนปุ่มไปยังตำแหน่งนี้ เดาอบจะเปิดฟังก์ชันตะแกรงย่างแบบผสมและพัดลมให้ทำงาน ในทางปฏิบัติ ฟังก์ชันนี้จะช่วยให้ย่างได้สุกเร็วขึ้นและช่วยให้อาหารรสชาติดียิ่งขึ้นเช่นกัน ใช้ตะแกรงย่างนี้เมื่อเปิดเดาอบเรียบร้อยแล้วเท่านั้น



### อบแบบทรงประสิทธิภาพ (อบพิเศษ)

หากตั้งค่าใช้งานนี้ทั้งอุปกรณ์อบและฮีตเตอร์ชุดบนจะเปิดทำงาน ฟังก์ชันนี้จะเพิ่มอุณหภูมิภายในเดาอบด้านบน จึงเหมาะกับการอบอาหารชิ้นใหญ่ให้เหลืองกรอบน่ารับประทาน



### อุปกรณ์อบทำงาน

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

## การใช้งาน



### ฮีตเตอร์ชุดล่างเปิดทำงาน

เมื่อตั้งค่าปุ่มให้อยู่ในตำแหน่งนี้ เตาอบจะร้อนขึ้นโดยได้รับความร้อนจากฮีตเตอร์ชุดล่างเท่านั้น อบอุ่นจากด้านล่างจนสุก (เค้กไส้ผลไม้ที่มีความฉ่ำ)



### ฮีตเตอร์ชุดบนและชุดล่างเปิดทำงาน

หมุนปุ่มไปยังตำแหน่งนี้เพื่ออบแบบทั่วไป การตั้งค่านี้เหมาะสำหรับอบเค้ก เนื้อสัตว์ ปลา ชนมปัง และพิซซ่า (ต้องอุ่นเตาอบก่อนและใช้ถาดอบ) ในระดับเตาหนึ่ง




### การหมุนเวียนลมด้วยอุปกรณ์ทำความร้อนแบบวงแหวน

การตั้งค่าปุ่มในตำแหน่งนี้ช่วยให้เตาอบร้อนขึ้นโดยใช้อุปกรณ์ทำความร้อนที่มีการหมุนเวียนของลมซึ่งเกิดจากการหมุนของพัดลม ที่ติดตั้งไว้ตรงกลางของด้านหลังของช่องเตาอบ ใช้อุณหภูมิในการอบที่ต่ำกว่า การอบด้วยเตาอบทั่วไป การอุ่นเตาอบให้ร้อนขึ้นด้วยวิธีการดังกล่าว ทำให้การไหลเวียนของความร้อนคงที่โดยพัดลมอยู่รอบอาหารที่กำลังปรุงอยู่ในเตาอบ



### ฮีตเตอร์ชุดบน ฮีตเตอร์ชุดล่าง และพัดลม จะเปิดทำงาน

การตั้งค่าปุ่มนี้เหมาะที่สุดกับการอบเค้ก การอบด้วยลมร้อน (แนะนำให้ใช้ขนม) เมื่อเลือกฟังก์ชัน  แต่ตั้งค่าปุ่มอุณหภูมิไปที่ 0 เมื่อเปิดพัดลมให้ทำงานเท่านั้น เมื่อใช้งานฟังก์ชันนี้จะทำให้ถาดหรือตัวเตาอบเย็นลง



### การหมุนเวียนลมด้วยอุปกรณ์ทำความร้อนแบบวงแหวนและฮีตเตอร์ชุดล่างเปิดทำงาน

เมื่อตั้งค่าการใช้งานนี้ พัดลมกระจายความร้อนและฮีตเตอร์ชุดล่างจะทำงานซึ่งช่วยเพิ่มอุณหภูมิที่อยู่ด้านล่างของอาหารที่กำลังปรุงอยู่ให้สูงขึ้น เพิ่มความร้อนจากด้านล่างของเค้กที่มีความฉ่ำ พืชชา


การเปิดเตาอบสามารถสังเกตได้จากไฟสัญญาณตัว L ซึ่งจะเปิดขึ้นเมื่อเตาอบทำงาน หากไฟสัญญาณตัว L ดับลง แสดงว่าเตาอบทำอุณหภูมิถึงค่าที่ตั้งไว้แล้ว หากสูตรอาหารแนะนำให้วางถาดเข้าไปในเตาอบที่มีความอุ่น ไม่ควรวางถาดก่อนที่ไฟสัญญาณตัว L จะปิดลงในครั้งแรก เมื่อทำการอบ ไฟสัญญาณตัว L จะเปิดปิดสลับกันเป็นครั้งคราว (เพื่อรักษาอุณหภูมิภายในเตาอบ)

# การใช้งาน

## การใช้งานอุปกรณ์อย่าง

ขั้นตอนการย่างจะทำงานโดยอาศัยรังสีอินฟราเรดที่ฮีตเตอร์ของอุปกรณ์อบแผ่ความร้อนมายังถาด

เปิดอุปกรณ์อย่างได้โดย

- หมุนปุ่มเดาอบไปยังตำแหน่งที่มีสัญลักษณ์การอบ 
- ให้เดาอบร้อนประมาณ 5 นาที (โดยปิดประตูเดาอบ)
- วางถาดพร้อมจานให้อยู่ในระดับการย่างที่สม่ำเสมอ ถ้าต้องการย่างบนตะแกรงย่าง ให้วางถาดรองน้ำมันไว้ใต้ตะแกรงดังกล่าวโดยตรง
- ปิดประตูเดาอบ

เมื่อต้องการย่างโดยใช้ฟังก์ชันการย่างและย่างแบบผสม ต้องตั้งค่าอุณหภูมิให้เท่ากับ **250°C** แต่หากใช้ฟังก์ชันย่างแบบผสมและใช้พัดลม ต้องตั้งค่าอุณหภูมิสูงสุดไม่เกิน **190°C**

### คำเตือน!

เมื่อใช้ฟังก์ชันการย่าง ควรปิดประตูเดาอบเมื่อใช้ฟังก์ชันการย่าง ชิ้นส่วนต่าง ๆ จะร้อน ดังนั้นควรให้เด็กอยู่ห่างจากเดาอบ

## การอบอาหารด้วยเตาอบ - ข้อแนะนำในการใช้งานที่เหมาะสม

### การอบ

- ควรใช้ถาดอบที่ให้มาพร้อมกับเตาอบ
- นอกจากนี้ยังอบในกระทะและถาดเค้กที่ซื้อจากที่อื่น ซึ่งควรวางบนชั้นวาง ในการอบ ควรใช้ถาดสีต่างๆจะเหมาะสมกว่า เพราะถาดสีต่างๆจะนำความร้อนได้ดีกว่าจึงช่วยลดเวลาในการอบให้สั้นลง
- ไม่ควรใช้ถาดและแม่พิมพ์ที่มีผิวด้านหน้ามันเงาเมื่ออบด้วยความร้อนแบบทั่วไป (ฮีตเตอร์ชุดบนและชุดล่าง) การใช้ถาดที่มีลักษณะดังกล่าวจะทำให้ด้านล่างของเค้กไม่สุก
- เมื่อใช้ฟังก์ชันพัดลมพิเศษ ไม่จำเป็นต้องอุ่นช่องเตาอบให้ร้อนก่อน หากใช้การทำความร้อนแบบอื่น ๆ ควรอุ่นช่องเตาอบก่อนที่จะใส่เค้กเข้าไปในเตาอบ
- ก่อนที่จะนำเค้กออกจากเตาอบ ให้ตรวจสอบความสุกของเค้กโดยใช้แท่งไม้เสียบเข้าไปในเค้ก(หากเค้กสุกดีแล้ว เมื่อนำแท่งไม้ออกมาจากเค้ก แท่งไม้จะแห้งและไม่มีเค้กติดออกมา)
- หลังจากปิดเตาอบแล้ว ควรปล่อยเค้กไว้ในเตาอบประมาณ 5 นาที
- โดยปกติแล้วอุณหภูมิการอบที่ใช้ฟังก์ชันพัดลมพิเศษจะต่ำกว่าอุณหภูมิที่ใช้ในการอบทั่วไปประมาณ 20 – 30 องศา (ใช้ฮีตเตอร์ชุดบนและชุดล่าง)
- ตัวแปรในการอบที่แสดงไว้ในตารางเป็นเพียงค่าประมาณการเท่านั้น สามารถปรับเปลี่ยนให้ถูกต้องและเหมาะสมกับความชอบและความชำนาญของแต่ละบุคคล
- หากข้อมูลที่แสดงไว้ในตำราประกอบอาหารแตกต่างอย่างชัดเจนกับค่าที่แสดงไว้ในคู่มือการใช้งานเล่มนี้ ควรปฏิบัติตามข้อแนะนำในคู่มือนี้





































### การอบเนื้อ

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



## การอบอาหารด้วยเตาอบ - ข้อแนะนำในการใช้งานที่เหมาะสม

เตาอบที่มีระบบหมุนเวียนลมอัตโนมัติ (รวมถึงพัดลมและฮีตเตอร์ที่มีพัดลมพิเศษ)

อาหารประเภท ต่าง ๆ	ฟังก์ชันการทำงาน ของเตาอบ 	อุณหภูมิ °C	ระดับ ( $\frac{1}{4}$ )	เวลา เป็นนาที 
		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 "●"/"○" 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 เช็ดด้านในด้วยผ้าหรือฟองน้ำ แล้วล้างด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาทำความสะอาด
- เมื่อทำความสะอาดช่องเตาอบเสร็จแล้ว ควรเช็ดให้แห้งสนิท

### ข้อควรระวัง!

ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของวัสดุขัดถูมาทำความสะอาดและบำรุงรักษาแผงกรรกระจกด้านหน้า

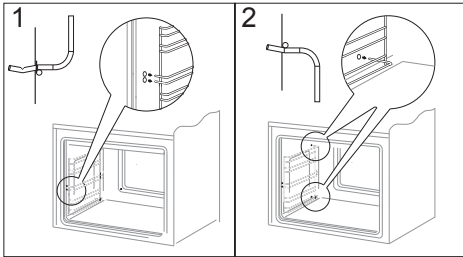
### ข้อสำคัญ!

ให้ห้ามใช้สารที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ผงซักฟอกเข้มข้น หรืออุปกรณ์ขัดต่าง ๆ ทำความสะอาดเตาอบ

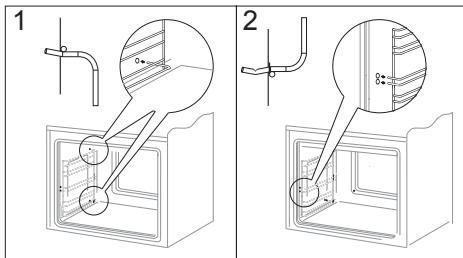
ใช้เฉพาะน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจานเพียงเล็กน้อยทำความสะอาดด้านหน้าเตาอบ ห้ามใช้ครีมหรือผงขัดทำความสะอาด

## การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

- เต้าอบที่มีตัวอักษร **D** จะติดตั้งพร้อมกับที่รองตะแกรงแบบลวดที่ถอดออกได้ง่าย ๆ ในการถอดที่รองตะแกรงดังกล่าวมาล้างทำความสะอาด ดึงขอเกี่ยวที่อยู่ด้านหน้า แล้วเอียงที่รอง จากนั้นจึงถอดออกมาจากขอเกี่ยวที่อยู่ด้านหลัง



ถอดที่รองตะแกรงแบบลวด

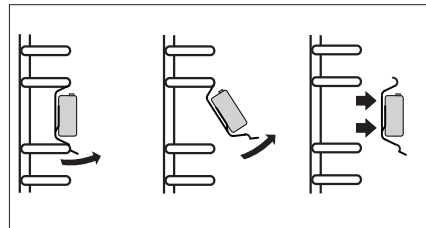


ติดตั้งที่รองตะแกรงแบบลวด

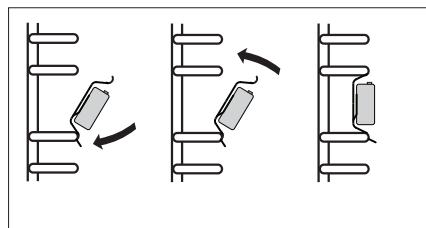
- เต้าอบที่มีตัวอักษร **Db** จะมีอุปกรณ์รางเลื่อนสแตนเลสที่ติดอยู่กับที่รองตะแกรงแบบลวด ควรถอดอุปกรณ์รางเลื่อนออกแล้วทำความสะอาดพร้อมกับที่รองตะแกรงแบบลวด ก่อนวางถาดอบไว้บนอุปกรณ์รางเลื่อน ให้ดึงรางตั้งกล่าวออก (หากเต้าอบร้อนอยู่ ให้ดึงอุปกรณ์รางเลื่อนออกมาโดยเกี่ยวขอเกี่ยวด้านหลังของถาดอบตรงแนวกันชนซึ่งอยู่ด้านหน้าอุปกรณ์รางเลื่อน) แล้วจึงใส่อุปกรณ์ทั้งหมดเข้าไปพร้อมกับถาด

### ข้อสำคัญ!

ห้ามทำความสะอาดอุปกรณ์รางเลื่อนในเครื่องล้างจาน



ถอดอุปกรณ์รางเลื่อน



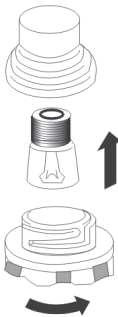
ติดตั้งอุปกรณ์รางเลื่อน

## การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

### การเปลี่ยนหลอดไฟของเตาอบ

ควรตรวจสอบว่าได้ปิดเตาอบแล้วทุกครั้งก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อลดอันตรายอันเกิดจากไฟฟ้าดูด

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



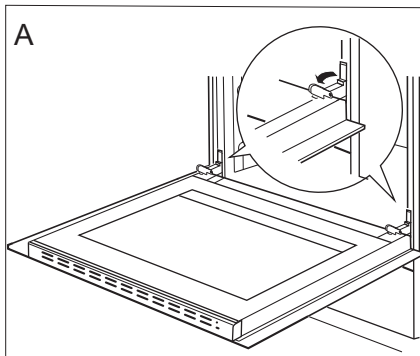
หลอดไฟของเตาอบ

- หมุนหลอดไฟเข้าไปโดยให้หลอดติดตั้งเข้ากับฐานเซรามิกพอดี
- หมุนฝาครอบหลอดไฟเข้าไป

# การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

## การถอดประตู

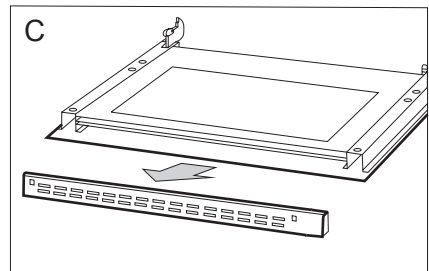
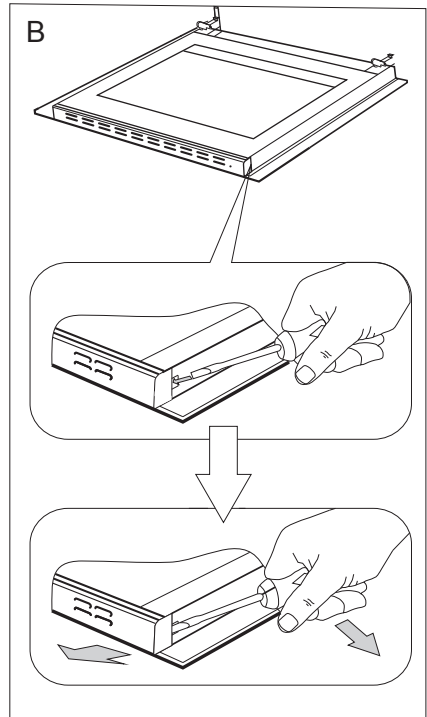
การทำความสะอาดช่องเตาจะง่ายขึ้น หากถอดประตูเตาอบออกมา ในการถอดประตูเตาอบ ให้เอียงส่วนที่เป็นตะขอของบานพับขึ้น (ภาพ A) ปิดประตูเบา ๆ แล้วดึงเข้าหาตัว เมื่อต้องการติดตั้งประตูเข้ากับเตาอบ ให้ทำตามขั้นตอนเดิมในลำดับย้อนกลับ เมื่อติดตั้งประตู ควรตรวจสอบให้บานพับอยู่ตรงกับปุ่มของที่ยึดบานพับ หลังจากติดตั้งประตูเข้ากับเตาอบแล้วควรดันขอเกี่ยวนิรภัยลงจนสุดเหมือนเดิม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



เอียงขอเกี่ยวนิรภัยของบานพับ

## การถอดแผงگرد้านใน

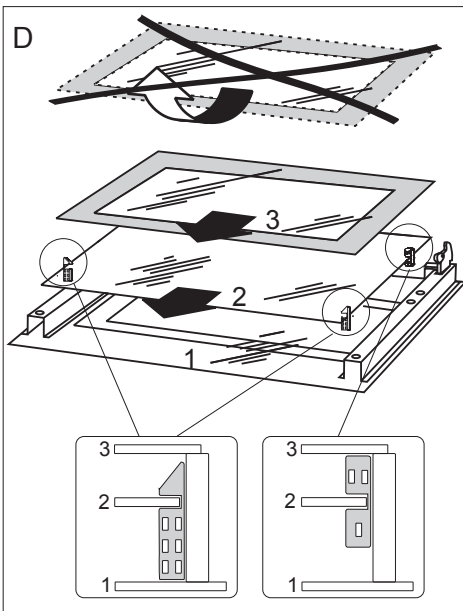
1. ใช้ไขควงปากแบนปลดสลักประตูด้านบนออก แล้วจัดขึ้นเบา ๆ ไปด้านข้าง (ภาพ B)
2. ดึงสลักประตูด้านบนออก (ภาพ B, C)



## การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

3. ดึงแผงกรรกระจกที่อยู่ด้านในออกจากแท่น (ซึ่งอยู่ด้านล่างของประตู) ถอดแผงกรรด้านในออก (ภาพ D)
4. ล้างแผงกรรดังกล่าวด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน ปฏิบัติตามขั้นตอนเดิมในลำดับย้อนกลับเพื่อประกอบแผงกรรกระจกดังกล่าวเข้าไปในตำแหน่งเดิม ควรวางด้านเรียบให้ตั้งขึ้น

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



การถอดแผงกรรกระจกที่อยู่ด้านใน

### การตรวจสอบเตาอบเป็นประจำ

นอกจากการทำความสะอาดเตาอบแล้ว ควรปฏิบัติดังนี้

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

### ข้อควรระวัง!

ควรให้ศูนย์บริการหรือช่างผู้ชำนาญการเป็นผู้ทำการซ่อมและดำเนินการตามข้อกำหนดของกฎหมายทั้งหมด

## การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

### การตรวจสอบเตาอบเป็นประจำ

นอกจากการทำทำความสะอาดเตาอบแล้ว ควรปฏิบัติดังนี้

- หมั่นตรวจสอบอุปกรณ์ควบคุมและอุปกรณ์ที่ใช้ปรุงอาหาร ของเตาอบเป็นประจำ หากสิ้นสุดการรับประกัน ควรหมั่นตรวจสอบรายละเอียดทางเทคนิค ของเตาอบทุก ๆ 2 ปีเป็นอย่างน้อย
- แก้ไขปัญหาต่าง ๆ อันเกิดจากการใช้งาน
- บำรุงรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ปรุงอาหารของเตาอบเป็นประจำ

### ข้อควรระวัง!

ควรให้ศูนย์บริการหรือช่างผู้ชำนาญการ เป็นผู้ทำการซ่อมและดำเนินการตามข้อกำหนดของกฎหมายทั้งหมด

### ข้อปฏิบัติในกรณีที่มีปัญหาเกิดขึ้น

หากเกิดเหตุการณ์ฉุกเฉิน ควรปฏิบัติดังนี้

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

ปัญหา	สาเหตุ	แนวทางแก้ไข
1. เตาอบไม่ทำงาน	ไฟดับ	ตรวจสอบกล่องฟิวส์ภายในบ้าน หากฟิวส์ขาดให้เปลี่ยนใหม่
2. หลอดไฟให้แสงสว่างในเตาอบไม่ทำงาน	หลอดอาจหลวมหรือหลอดเสีย	ขันให้แน่นหรือเปลี่ยนหลอดไฟที่เสียใหม่ (ดู "การทำความสะอาดและบำรุงรักษา")

**หมายเหตุเพิ่มเติม**

<b>อาการปกติ</b>	
เตาอบจะรบกวนการรับสัญญาณโทรทัศน์	วิทยุและการรับสัญญาณโทรทัศน์อาจจะถูกรบกวน เมื่อเตาอบทำงาน คล้ายกับการรบกวนของเครื่องใช้ไฟฟ้าขนาดเล็ก คล้ายเครื่องปั่น เครื่องทำความสะอาด สูญญากาศ และพัดลมไฟฟ้า ซึ่งเป็นเรื่องปกติ
แสงไฟเตาอบที่สลัว	การประกอบอาหารด้วยพลังงานต่ำ แสงไฟของเตาอบจะสลัว
ไอน้ำสะสมบริเวณประตูเตาอบ ทำให้อากาศร้อนระบายออกจากช่องระบายอากาศ	ห้ามใช้เครื่อง โดยไม่มีอาหารภายในเตาอบ ซึ่งอาจเกิดอันตรายได้
ฝาดบริเวณหน้าบานเตาอบ ไม่ส่งผลต่อการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า	เมื่อมีการเปิดใช้งานเตาอบ หรือตั้งทิ้งไว้ในอุณหภูมิปกติ ฝาดจะค่อยๆ ลดลงหรือหายไป



## 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

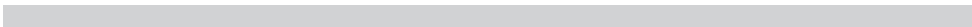
### หนังสือรับรองคุณภาพตามระบบ CE

ผู้ผลิตขอยืนยันว่าผลิตภัณฑ์นี้เป็นไปตามข้อกำหนดทั่วไปของระเบียบของสหภาพยุโรป (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 หนังสือรับรองคุณภาพ ให้แก่ผู้ผลิต และนำส่งหนังสือดังกล่าวให้แก่เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจควบคุมการจัดจำหน่ายทราบด้วยแล้ว







---