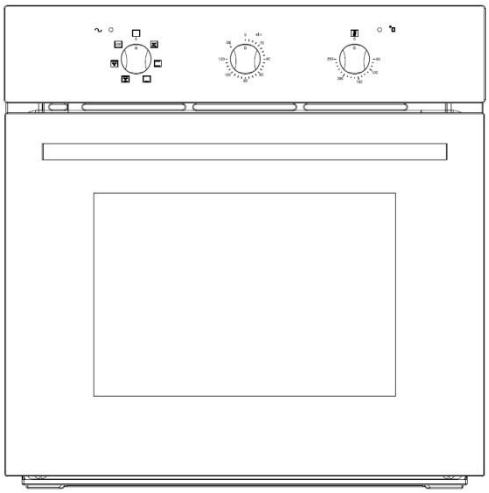
คู่มือการติดตั้งและการใช้งาน
สำหรับ

เตาอบมัลติฟังก์ชัน
(Model : RYKER)



บริษัท เฮเฟเล่ (ประเทศไทย) จำกัด
57 ซ.สุขุมวิท 64, ถ.สุขุมวิท, แขวงพระโขนงใต้, เขตพระโขนง, กรุงเทพฯ 10260
โทรศัพท์ : (02) 741-7171, (02) 768-7171

หมายเหตุ : คู่มือการใช้งานนี้มีคำแนะนำสำคัญที่เกี่ยวกับความปลอดภัยและการติดตั้ง ซึ่งจะช่วยให้คุณได้รับประโยชน์สูงสุดจากเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ โปรดเก็บคู่มือการใช้งานในสถานที่ปลอดภัยเพื่อสะดวกสำหรับเป็นคู่มืออ้างอิงในอนาคตสำหรับคุณหรือบุคคลอื่นที่ไม่คุ้นเคยในการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า

สารบัญ

1.....คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย

2.....การติดตั้ง

3.....ก่อนการใช้ผลิตภัณฑ์เตาอบ

4.....เตาอบใหม่ของคุณ

5.....ก่อนการใช้งานเตาอบครั้งแรก

6.....การใช้งานเตาอบ

7.....การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

8.....เทคนิคการอบและย่าง

9.....การดูแลและทำความสะอาด

10.....คำแนะนำเพื่อสิ่งแวดล้อม

11.....ข้อแนะนำเมนูประกอบอาหาร

คำแนะนำสำคัญเพื่อความปลอดภัย

คู่มือการใช้งานฉบับนี้ มีข้อมูลสำคัญ เพื่อการใช้งานอย่างปลอดภัย และการติดตั้งอย่างถูกต้อง ซึ่งจะทำให้คุณใช้งานเตาอบนี้ได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด โปรดเก็บรักษาคู่มือฉบับนี้ไว้ในที่ปลอดภัย เพื่อการอ้างอิงในอนาคต สำหรับตัวคุณเองหรือสำหรับบุคคลอื่นซึ่งไม่มีความชำนาญในการใช้งานเตาอบ ผู้ใช้งานยังสามารถขอคู่มือการใช้งานนี้ในรูปแบบอื่นจากผู้ผลิต เช่น ดาวน์โหลดจากเวปไซต์ หรือ จากดีวีดี เป็นต้น

คำเตือน

- **เตาอบและส่วนที่สามารถแตะต้องถึง จะมีความร้อนสูงขณะทำงาน ระมัดระวังอย่างสูงไม่แตะต้องโดนขดลวดทำความร้อน**
- **เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ควรอยู่ห่างจากเตาอบ ยกเว้นแต่ เมื่อได้รับการดูแลจากผู้ใหญ่ตลอดการทำงานของเตาอบ**
- **เด็กอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป หรือบุคคลทุพพลภาพ ประสาทสัมผัส หรือทางจิตผิดปกติ รวมถึงบุคคลที่ไม่ได้รับการฝึกอบรม หรือไม่มีประสบการณ์ สามารถใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ได้ เมื่อบุคคลเหล่านั้นได้รับการดูแลจากบุคคลที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของพวกเขา โดยให้คำแนะนำการใช้งานที่ปลอดภัยและแนะนำถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น เด็กต้องได้รับการดูแลเพื่อไม่ให้ยุ่งเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และต้องไม่ทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องโดยลำพัง ยกเว้นอยู่ภายใต้การดูแล**
- **ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ**
- **ส่วนที่แตะต้องถึงของตัวเครื่องจะมีความร้อนระหว่างทำงาน ระมัดระวังเด็กเล็ก ให้อยู่ห่างจากเตาอบ**
- **ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรงและที่ขูดโลหะ เพื่อทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบ เพราะอาจทำให้เกิดรอยขูดขีดที่ผิวกระจกและอาจส่งผลให้กระจกแตกได้**
- **ห้ามใช้อุปกรณ์ขัดถูใดๆกับกระจกของประตูเตาอบเพื่อหลีกเลี่ยงการทำให้กระจกเกิดรอยขีดข่วน มิฉะนั้น อาจก่อให้เกิดอันตรายร้ายแรงกับผลิตภัณฑ์ได้**
- **ไม่ติดตั้งเตาอบหลังบานประตูตู้เฟอร์นิเจอร์ เพื่อหลีกเลี่ยงความร้อนที่สูงผิดปกติ**
- **อากาศหรือควันจะต้องไม่ถูกปล่อยเข้าไปในปล่องระบายควันของเครื่องหรืออุปกรณ์ที่ใช้แก๊สหรือน้ำมันเป็นเชื้อเพลิง**

การทำงาน

คำเตือน! อันตรายจากไฟ !

- **ห้ามให้กระดาษหรือเสื้อผ้า สัมผัสถูกขดลวดทำความร้อน**
- **ห้ามเก็บสารเคมีที่มีฤทธิ์กัดกร่อน สารเคมี สารระเหย สารไวไฟ หรือสิ่งที่ไม่ใช่อาหาร ไว้ใกล้เตาอบ เตาอบนี้ได้รับการออกแบบให้ใช้ในการให้ความร้อนเพื่อประกอบอาหาร การใช้สารเคมีที่มีฤทธิ์กัดกร่อนในการให้ความร้อนหรือทำความสะอาด จะทำให้เกิดความเสียหายกับเตาอบ และก่อให้เกิดอันตรายกับผู้ใช้งาน**
- **กรณีที่อาหารภายในเตาอบ เกิดประกายไฟ ให้ปิดประตูเตาอบ ปิดลูกบิดการทำงานและตัดกระแสไฟฟ้าออกจากเตาอบ**
- **เมื่อเปิดประตูเตาอบ ให้ยืนอยู่ทางด้านข้าง เปิดประตูช้าๆ ปล่อยให้ไอร้อนค่อยๆออกจาก**

เตาอบ อย่าให้ใบหน้าอยู่ตรงบริเวณเปิดประตู ระวังเด็กและสัตว์เลี้ยงไม่ให้อยู่บริเวณเตาอบ หลังจากปล่อยให้ไอร้อนหรือไอน้ำออกจากเตาแล้ว ให้ประกอบอาหารตามขั้นตอนของคุณ โดยให้ประตูเตาอบปิดอยู่เสมอ ยกเว้น วัตถุประสงค์เพื่อประกอบอาหารหรือทำความสะอาด

- ใช้ภาชนะที่เหมาะสม สำหรับใช้ในเตาอบ

คำเตือน!

อันตรายจากการระเบิด !

- ของเหลวและอาหารจะต้องไม่ถูกให้ความร้อนในขณะบรรจุในภาชนะที่ถูกปิด อาจทำให้ระเบิดได้
- หากอาหารภายในเกิดควัน ให้ปิดการทำงานของเตาอบ ปิดประตูเตาอบเพื่อป้องกันการเกิดเปลวไฟ
- ห้ามให้ส่วนใดๆ หรือ สายไฟ สัมผัสส่วนที่มีความร้อนของเตาอบ

คำเตือน!

พื้นผิวมีความร้อน ! อันตรายจากความร้อนลวก !

- ระหว่างทำงาน เตาอบจะมีความร้อนสูง ระมัดระวังอย่าสัมผัสโดนขดลวดทำความร้อนที่อยู่ด้านในเตาอบ
- คำเตือน **! ส่วนที่แตะต้องถึงของเตาอบ**อาจมีความร้อนระหว่างทำงาน ระมัดระวังให้เด็กอยู่ห่างจากเตาอบ
- ห้ามถอดชั้นตะแกรงหรือถาดออกจากเตาอบขณะที่มีความร้อน ควรรอให้เย็นตัวลงก่อน

คำแนะนำด้านความปลอดภัย :

ข้อสำคัญ!

ตัดกระแสไฟฟ้าจากระบบไฟฟ้าหลักของเตาอบทุกครั้ง ก่อนการติดตั้งและการดูแลรักษา

ข้อมูลทั่วไป :

- เตาอบนี้ได้รับการออกแบบสำหรับการใช้ในครัวเรือนและสามารถติดตั้งแบบฝังลงในตู้เฟอร์นิเจอร์แบบมาตรฐาน
- ข้อสำคัญ**:** วัสดุของเฟอร์นิเจอร์ข้างเคียงหรือวัสดุที่ใช้ในการติดตั้งเตาอบ ต้องสามารถทนความร้อนได้อย่างน้อยที่สุด 85 องศาเซลเซียสจากอุณหภูมิของห้องที่ติดตั้ง ขณะทำงาน
- ตู้เฟอร์นิเจอร์ที่ทำจากไวนิลหรือลามิเนตบางชนิด อาจเกิดความเสียหายจากความร้อนหรือการเปลี่ยนสีที่อุณหภูมิต่ำกว่าที่ระบุไว้ข้างต้น

- พื้นผิวด้านนอกของเตาอบอาจมีความร้อนระหว่างทำงานและหลังจากการทำงาน
- ความเสียหายใดๆอันเกิดจากการไม่ปฏิบัติตามข้อมูลความทนทานต่ออุณหภูมิดังกล่าวข้างต้น จากการติดตั้งหรือระยะที่ใกล้เกินไประหว่างเฟอร์นิเจอร์ จะไม่อยู่ในความรับผิดชอบของผู้ผลิต

การติดตั้ง

- การติดตั้งเตาอบต้องปฏิบัติตามข้อแนะนำที่ระบุไว้ในเอกสารนี้
- การติดตั้งจะต้องกระทำโดยช่างผู้ชำนาญ และมีประสบการณ์ ที่ได้รับการแต่งตั้งเท่านั้น

เด็ก

- กำจัดบรรจุภัณฑ์อย่างเหมาะสม เนื่องจากวัสดุอาจเป็นอันตรายต่อเด็ก
- ระมัดระวังไม่ให้เด็กอยู่ใกล้เตาอบ เด็กควรได้รับการแนะนำไม่ให้เล่นเตาอบ อาจเกิดอันตรายหากเด็กสัมผัสเตาอบ

ข้อมูลทั่วไปด้านความปลอดภัย :

- ห้ามวางของหนักบนประตูเตาอบหรือวางพิง ในขณะที่เปิดประตูเตาอบอยู่ อาจก่อให้เกิดความเสียหายกับบานพับของประตู
- ห้ามวางน้ำมันหรือไขมันที่มีความร้อนใกล้เตาอบ อาจทำให้เกิดการลุกติดไฟได้
- ห้ามวางถาดอบ จาน หรือแผ่นอะลูมิเนียม ด้านล่างของเตาอบโดยตรง
- ห้ามให้สายไฟหรือปลั๊กไฟ สัมผัสบริเวณที่มีความร้อนของเตาอบ
- ห้ามติดตั้งเตาอบใกล้กับผ้าม่านหรือเฟอร์นิเจอร์ที่ไม่ทนต่อความร้อน
- อย่าเคลื่อนย้ายเตาอบโดยการจับที่ประตูหรือมือจับของเตาอบ อาจทำให้เกิดอันตรายกับเตาอบและทำให้ผู้ปฏิบัติได้รับบาดเจ็บ

ความปลอดภัยทางไฟฟ้า :

- หากสายไฟเกิดความเสียหาย จะต้องเปลี่ยนโดยผู้ผลิต ศูนย์บริการที่ได้รับการรับรอง หรือช่างผู้ชำนาญการ เท่านั้น เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหาย
- การติดตั้งเตาอบ ต้องสามารถเข้าถึงสายไฟและระบบไฟฟ้าได้ในทุกกรณี
- ก่อนการเชื่อมต่อทางไฟฟ้า ให้ตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าและกระแสไฟฟ้าที่ระบุไว้ในฉลากของเตาอบ
- ห้ามใช้เตาอบที่เสียหาย ! ตัดการเชื่อมต่อไฟฟ้า และแจ้งศูนย์บริการ
- อันตรายจากไฟฟ้าช็อต อย่าพยายามซ่อมเตาอบด้วยตัวคุณเอง ในกรณีฟังก์ชันเตาอบไม่ทำงาน ต้องแก้ไขโดยช่างจากศูนย์บริการหลังการขายเท่านั้น
- เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายที่อาจเกิดกับสายไฟ อย่าบีบงอหรือทำให้แน่น บนขอบที่มีความคม วางสายไฟให้ห่างจากพื้นผิวที่ร้อนและเปลวไฟ
- วางสายไฟในลักษณะที่ไม่สามารถดึงหรือเคลื่อนที่โดยไม่ได้ตั้งใจได้

- ห้ามเปิดตัวเครื่องในทุกกรณี อย่าใส่วัตถุแปลกปลอมใดๆเข้าไปในด้านในตัวเครื่อง
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมใดๆที่ไม่ได้รับการแนะนำจากผู้ผลิต อาจเสี่ยงต่อความปลอดภัยของผู้ใช้งาน และอาจทำให้เครื่องเสียหายได้ ควรใช้เฉพาะชิ้นส่วนและอุปกรณ์ดั้งเดิมจากผู้ผลิตเท่านั้น
- วางเครื่องให้ห่างจากพื้นผิวที่ร้อนและเปลวไฟ วางเตาอบในพื้นผิวที่ได้ระดับมั่นคง สะอาดและแห้งเสมอ ป้องกันเครื่องจากความร้อน ฝุ่น แสงแดด ความชื้น หยดน้ำและละอองน้ำ
- อย่าวางวัตถุที่มีเปลวไฟ เช่น เทียน ที่ด้านบนหรือด้านข้างของเครื่อง
- คำเตือนตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดสวิตช์เครื่องก่อนที่จะเปลี่ยนหลอด :ไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟฟ้าช็อต
- การติดตั้งแบบสายไฟประจำที่ จะต้องตรวจสอบว่ามีอุปกรณ์ตัดกระแสไฟฟ้าแบบทุกขั้ว

ความปลอดภัย

- ระมัดระวัง กระจกมีความเปราะบาง ควรสวมถุงมือทุกครั้งเมื่อสัมผัส
- เพื่อความปลอดภัยของคุณ กระจกนี้ทำจากกระจกนิรภัย มีความทนทานสูง แต่ยังมีคุณสมบัติในการเก็บกักแรงกระแทก
- ดังนั้นควรจัดการผลิตภัณฑ์ด้วยความระมัดระวังอย่างยิ่งเพื่อหลีกเลี่ยงการกระแทกและการบิดงอ โดยเฉพาะอย่างยิ่งระหว่างการติดตั้ง
- หลีกเลี่ยงการติดตั้งผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ในบริเวณที่อาจต้องรับแรงกระแทกสูง
- อย่าให้เด็กเล่นกับเตาอบ
- อย่าติดฟิล์มกาวบนพื้นผิวกระจก ในกรณีของการแตก อาจเกิดชิ้นส่วนขนาดใหญ่ที่อาจเป็นอันตรายได้

การเชื่อมต่อทางไฟฟ้า

อันตรายจากไฟฟ้าช๊อต !

- การติดตั้งเตาอบ ต้องกระทำโดยผู้ที่มีคุวามชำนาญและได้รับการรับรองเท่านั้น
- การเชื่อมต่อเตาอบกับระบบไฟฟ้า ต้องทำโดยช่างที่มีความเชี่ยวชาญ และต้องสอดคล้องกับข้อกำหนดของพื้นที่ติดตั้ง หากมีข้อสงสัย ควรปรึกษาช่างไฟฟ้าผู้เชี่ยวชาญ
- ข้อสำคัญ! ระหว่างการติดตั้งและบำรุงรักษาเตาอบ จะต้องตัดกระแสไฟฟ้าจากระบบไฟฟ้าหลักทุกครั้ง แนะนำให้ติดตั้งฟิวส์ หรือ เบรคเกอร์เพื่อสวิตช์ปิดการทำงานจากระบบไฟฟ้าหลัก
- เตาอบนี้ จะต้องถูกเชื่อมต่อระบบสายดิน หากไม่มีสายดิน ให้ติดต่อช่างไฟฟ้า
- การตัดการเชื่อมต่อกับระบบไฟฟ้าจะสอดคล้องกับการเดินสายไฟแบบติดตั้งประจำที่ตาม

กฎการเดินสาย เพื่อให้การติดตั้งเหมาะสม ควรมีสวิตช์ฟิวส์เพื่อตัดการทำงาน

- สวิตช์ฟิวส์ ควรมีหน้าสัมผัสแยกห่างจากกันอย่างน้อย 3 มม.ของทุกขั้ว เมื่อติดตั้งแบบประจำที่
- เชื่อมต่อสายไลน์ นิวตรอน และสายดินที่เข้ามาเข้ากับขั้วต่อ ต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าการเชื่อมต่อแน่นหนา
- เต้าเสียบจะต้องยังคงสามารถเข้าถึงได้ แม้ในขณะที่เตาอบของคุณติดตั้งฝังในตู้เฟอร์นิเจอร์ เพื่อให้เครื่องสามารถตัดการเชื่อมต่อจากแหล่งจ่ายไฟหลัก

การทำความสะอาด

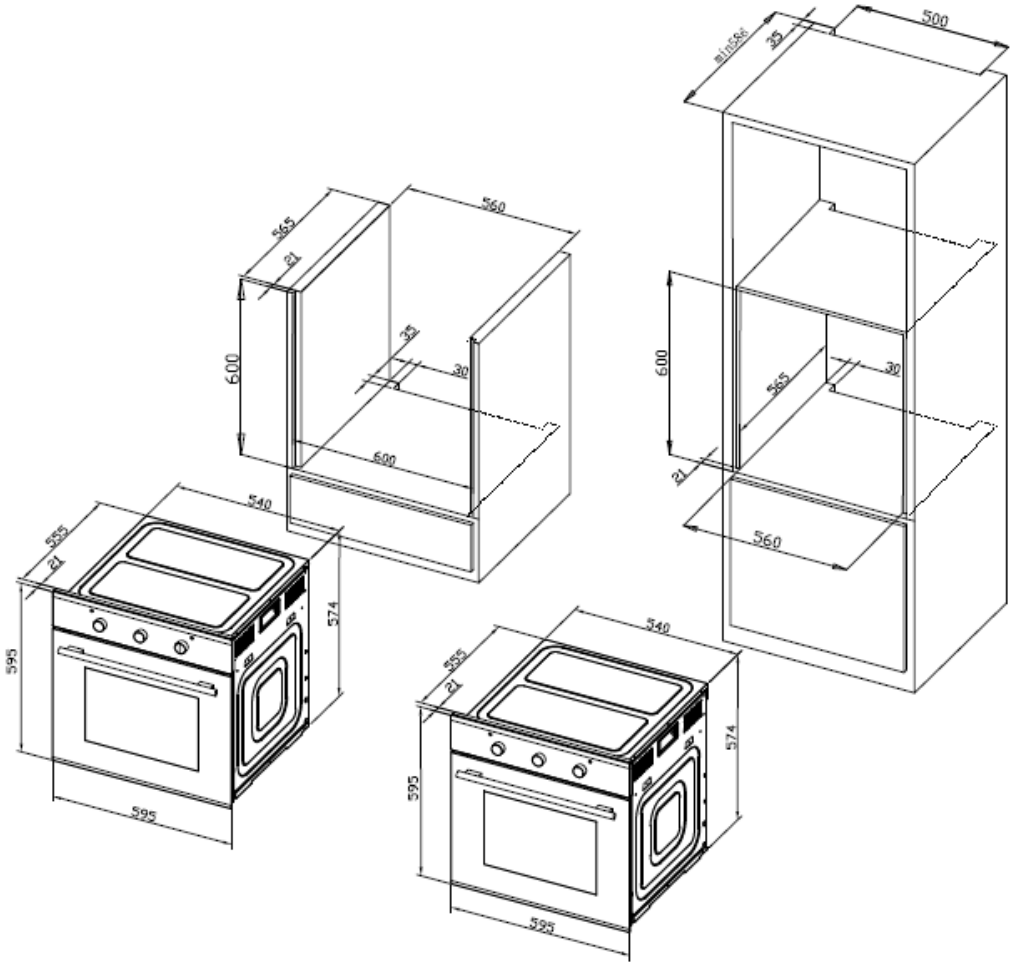
- ตัดการทำงานของเตาอบออกจากระบบไฟฟ้าหลัก ก่อนการทำความสะอาดทุกครั้ง หากปลั๊กไฟฟ้าเข้าถึงได้ยาก คุณสามารถตัดกระแสไฟฟ้าจากเบรคเกอร์ที่ติดตั้งไว้
- ทำความสะอาดเตาอบก่อนการใช้ครั้งแรก รวมถึง ทำความสะอาดเตาอบอย่างสม่ำเสมอ เศษอาหารที่ติดในเตาอบ ต้องกำจัดออกโดยทันที
- ห้ามทำความสะอาดเตาอบด้านนอก ด้วยเครื่องทำความสะอาดโดยใช้ไอน้ำ
- ทำความสะอาดบริเวณช่องอบภายใน ด้วยผ้านุ่มหรือฟองน้ำชุบน้ำอุ่นผสมสบู่ ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- อาจมีคราบอาหารที่ติดอยู่ด้านล่างของเตาอบ ซึ่งเกิดจากการกระเด็นของอาหาร จากขั้นตอนการอบ ซึ่งเป็นเกิดจากอาหารอาจได้รับความร้อนที่สูงเกินไป หรือ ภาชนะที่ใส่มีขนาดเล็กเกินไป
- คุณควรเลือกอุณหภูมิและฟังก์ชันที่เหมาะสมกับอาหารของคุณ ภาชนะต้องมีขนาดที่เหมาะสม และใช้ถาดรองก้นลึกทุกครั้ง

การติดตั้ง

ก่อนการติดตั้ง

การติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าในช่องเจาะแบบติดตั้งฝัง จะต้องเว้นช่องว่างระหว่างเครื่องใช้ไฟฟ้ากับผนังห้องครัวและเฟอร์นิเจอร์ กรุณาดูรูป (หน่วยเป็นมิลลิเมตร)

- วัสดุติดผิว ลามิเนตสังเคราะห์ และกาวที่ใช้ต้องสามารถทนความร้อนสูง (ไม่น้อยกว่า 100 องศาเซลเซียส) และด้านหน้าเตาอบร้อนสูงสุด 70 องศาเซลเซียส
- ติดตั้งตู้ครัวให้ได้แนวระดับและยึดให้แน่น ต้องมีช่องว่าง 5 มม. ระหว่างเตาอบและผนังตู้รอบๆ
- กรณีมีลิ้นชักอยู่ข้างใต้เตาอบ ต้องติดตั้งชั้นวางอยู่ระหว่างเตาอบกับลิ้นชัก



การติดตั้งวิธีที่ 1 การติดตั้งวิธีที่ 2

การติดตั้งและการเชื่อมต่อไฟ

▲ วัสดุชำรุด!

ห้ามยกหรือเคลื่อนย้ายเตาอบด้วยประตูและ/หรือมือจับ

- การติดตั้งเตาอบต้องเป็นตามข้อบังคับทั้งหมดที่เกี่ยวกับแก๊สและ/หรือไฟฟ้าภายในประเทศ
- ยกเตาอบอย่างน้อยสองคน
- ใช้ช่องเสียบหรือที่วางสายไฟที่อยู่ทั้งสองด้านเพื่อเคลื่อนย้ายเครื่อง

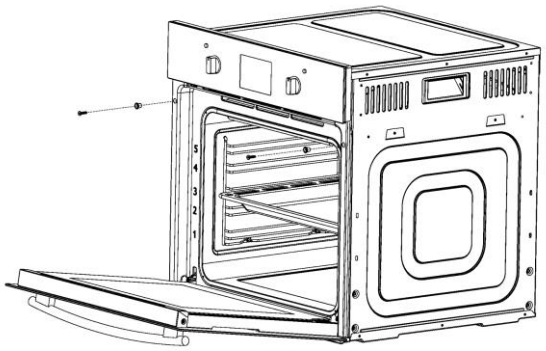
การต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟฟ้า
ต้องต่อสายดินให้เครื่องใช้ไฟฟ้า

- บริษัทจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดจากการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ไม่ใช้เต้าเสียบแบบมีสายดิน อันตรายจากไฟฟ้าดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเหตุเพลิงไหม้โดยการติดตั้งที่ไม่ได้มาตรฐาน! อุปกรณ์ไฟฟ้าควรต่อกับแหล่งจ่ายไฟโดยผู้ที่มีความชำนาญและได้รับการแต่งตั้งเท่านั้น และเครื่องใช้ไฟฟ้าได้รับการประกันหลังจากการติดตั้งที่ถูกต้องเท่านั้น
- อันตรายจากไฟฟ้าดูด ไฟฟ้าลัดวงจร หรือเหตุเพลิงไหม้ เนื่องจากสายไฟชำรุด! สายไฟจะต้องไม่ถูกหนีบ บิดงอ หรือสัมผัสส่วนที่ร้อนของเครื่องใช้ไฟฟ้า ถ้าสายไฟชำรุด จะต้องถูกเปลี่ยนโดยช่างไฟฟ้าที่มีความชำนาญ
- แหล่งจ่ายไฟต้องเป็นไปตามข้อมูลที่ระบุไว้ในป้ายแสดงพิกัดของเครื่องใช้ไฟฟ้า สายไฟเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟต้องเป็นไปตามคุณสมบัติผลิตภัณฑ์และการใช้พลังงาน

อันตรายจากไฟฟ้าดูด! ก่อนที่จะเริ่มงานการติดตั้งเกี่ยวกับไฟฟ้า กรุณาถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าออกจากแหล่งจ่ายไฟฟ้า

การติดตั้ง

1. เลื่อนเตาอบเข้าในช่องเฟอร์นิเจอร์ จัดให้ได้ตำแหน่ง และอยู่ในตำแหน่งที่มั่นคง
2. ยึดเตาอบด้วยสกรูพร้อมแหวนรอง 2 ตัว ซึ่งแสดงในรูป



การตรวจสอบขั้นตอนสุดท้าย

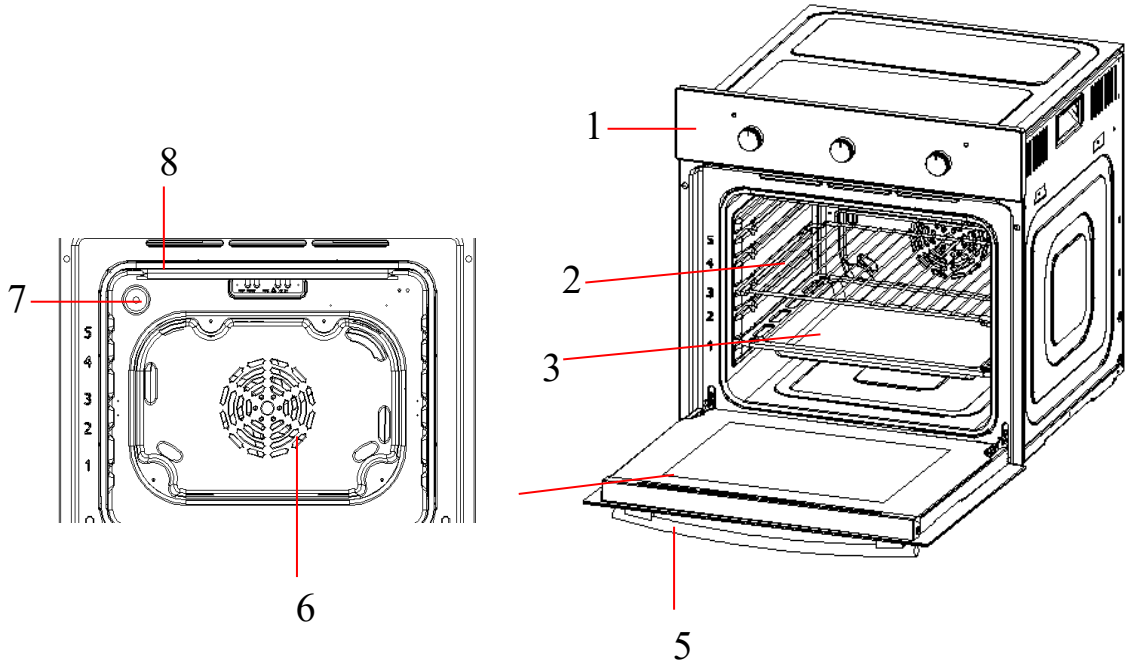
1. ต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าเข้ากับแหล่งจ่ายไฟและเปิดสวิทซ์แหล่งจ่ายไฟฟ้า
2. ตรวจสอบการทำงาน

ก่อนการใช้ผลิตภัณฑ์เตาอบ

- เมื่อปฏิบัติตามขั้นตอนด้านล่างครบถ้วน เตาอบจะสามารถพร้อมใช้งาน
- เตาอบนี้ใช้สำหรับการใช้งานในพื้นที่ประเทศที่ได้จัดจำหน่ายเท่านั้น
- ใช้เตาอบสำหรับวัตถุประสงค์ในการประกอบอาหารเท่านั้น
- ก่อนการใช้งานเตาอบ ให้ถอดอุปกรณ์เสริมต่างๆที่ไม่ต้องการออกจากเตาอบ
- อุ่นเตาอบเพื่อให้อุณหภูมิในการประกอบอาหารถึงค่าที่กำหนด ก่อนการใส่อาหาร
- ใส่ถาดอบที่กึ่งกลางของเตาอบ หากบรรจุถาดอบจำนวนมากกว่าหนึ่ง ให้มีช่องว่างระหว่างแต่ละถาด เพื่อให้เกิดการหมุนเวียนของลมร้อน
- ห้ามวางถาดอบที่พื้นของเตาอบหรือหุ้มถาดด้วยฟอล์ยอะลูมิเนียม อาจทำให้เกิดการสะสมของความร้อน การประกอบอาหารและการย่างจะไม่ให้ผลลัพธ์ที่ดี และยังอาจทำลายสารเคลือบผิวของเตาอบได้
- ควรเปิดประตูเตาอบเพียงเล็กน้อย เพื่อตรวจสอบอาหารภายใน (หลอดไฟภายในเตาอบจะส่องสว่างระหว่างขั้นตอนอบอาหาร)
- ระมัดระวังทุกครั้งเมื่อเปิดประตูเตาอบ อาจสัมผัสโดยส่วนที่มีความร้อนและไอร้อน

เตาอบใหม่ของคุณ

A.ลักษณะของเตาอบ



1. แผงควบคุมการทำงาน
2. ตะแกรงประกอบอาหาร
3. ถาด
4. ประตู
5. มือจับ
6. มอเตอร์พัดลม (ข้างหลังแผ่นเหล็ก)
7. หลอดไฟ
8. ชุดทำความร้อนสำหรับย่าง

B.คุณสมบัติทางเทคนิคของผลิตภัณฑ์

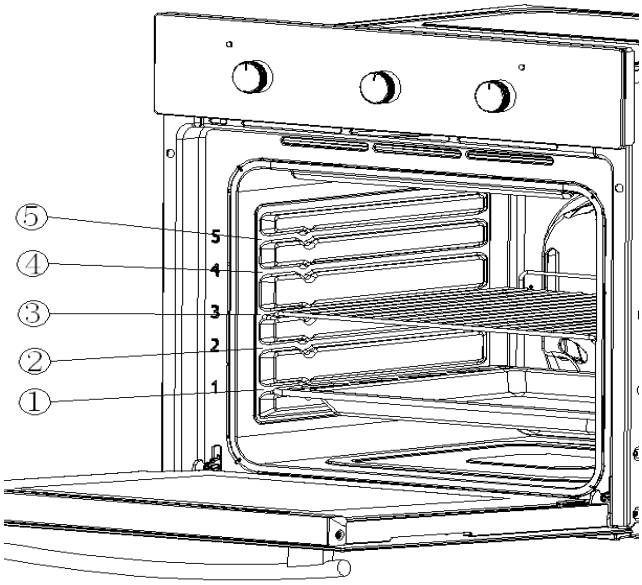
แรงดันไฟฟ้า/ความถี่	220-240 โวลต์ ~50 เฮิรตซ์
การใช้พลังงงาน	2.3 กิโลวัตต์
ชนิดสายไฟ/หน้าตัดสายไฟ	H05VV-F 3x1.5 มม.^{2}
ความยาวสายไฟ	1.2 ม.
ขนาดเครื่องภายนอก (สูง/กว้าง/ลึก)	595/595/575 (มม.)
ขนาดช่องติดตั้ง (สูง/กว้าง/ลึก)	600/600/565 (มม.)
ชนิดของเตาอบ	เตาอบชนิดมัลติฟังก์ชัน
ระดับประหยัดพลังงาน	A
หลอดไฟเตาอบ	25 วัตต์ / 300 องศาเซลเซียส
การใช้พลังงานในโปรแกรมย่าง	2.25 กิโลวัตต์

C.อุปกรณ์เสริม

- อุปกรณ์เสริมที่ให้มาพร้อมกับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณเหมาะสำหรับการประกอบอาหารได้หลายอย่าง ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าคุณใส่อุปกรณ์เสริมลงในชั้นวางตะแกรงประกอบอาหารอย่างถูกวิธี
- นอกจากนี้ยังมีอุปกรณ์เสริมที่ถูกออกแบบไว้ ให้คุณสามารถปรับปรุงอาหารจานโปรดของคุณหรือเพื่อทำให้การทำงานกับเตาอบของคุณสะดวกมากยิ่งขึ้น

การใส่อุปกรณ์เสริม

คุณสามารถใส่อุปกรณ์เสริมลงในชั้นวางตะแกรงประกอบอาหารมีความสูงให้เลือก 5 ระดับ ใส่อุปกรณ์เสริมลงในชั้นวางตะแกรงประกอบอาหารเท่าที่จะลึกได้เสมอเพื่อไม่ให้สัมผัสบานประตู

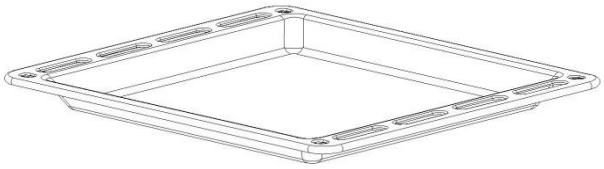


สามารถดึงอุปกรณ์เสริมออกมาประมาณครึ่งหนึ่งจนกระทั่งอยู่ตำแหน่งล็อค เพื่อช่วยให้สามารถนำจานออกได้ง่าย

หมายเหตุ: อุปกรณ์เสริมอาจเปลี่ยนรูปเมื่อร้อน เมื่ออุปกรณ์เย็นลงอีกครั้ง อุปกรณ์จะกลับสู่รูปร่างเดิม ไม่มีผลกับการใช้งาน

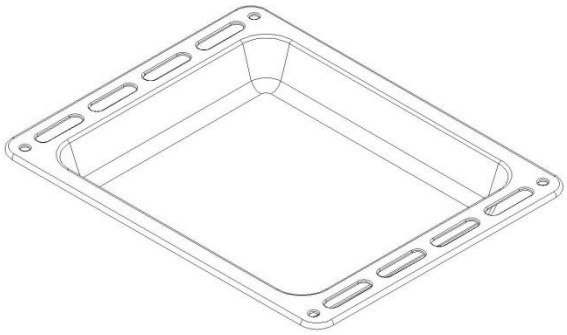
ถาดอบ

สำหรับเค้กที่มีปริมาณน้ำภายในมาก ขนมอบ อาหารแช่แข็งและปิ้งย่างขนาดใหญ่ นอกจากนี้ยังสามารถใช้เพื่อรองหยดไขมันเมื่อคุณย่างบนตะแกรงประกอบอาหารโดยตรง



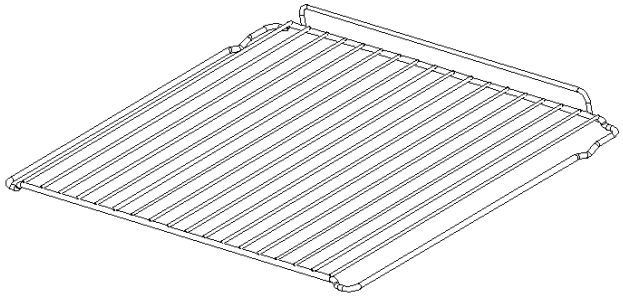
ถาดอบก้นลึก

ใช้สำหรับพาสต้า (ขนมอบ) อาหารปิ้งย่างขนาดใหญ่ อาหารที่มีซอสและเพื่อรองน้ำมันในขณะกำลังย่าง



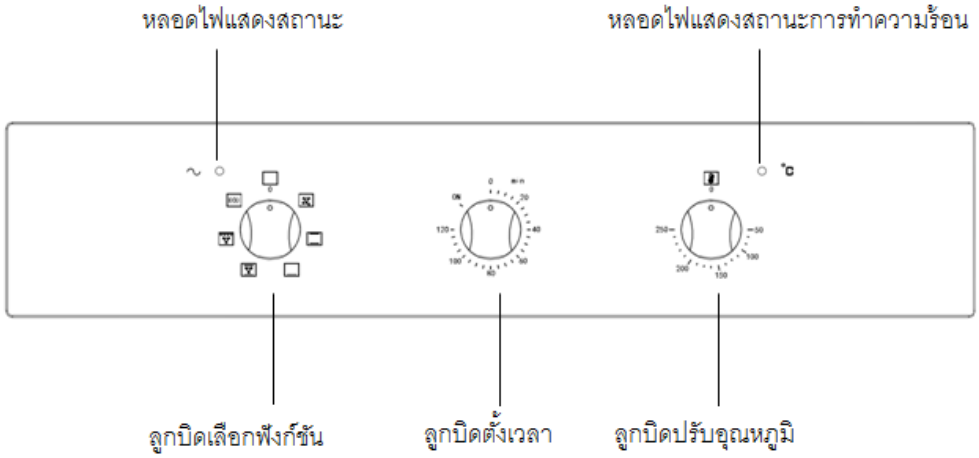
ตะแกรงประกอบอาหาร

ใช้สำหรับปิ้งย่างและเพื่อวางอาหารที่ต้องการอบ ปิ้งย่าง หรือประกอบอาหารในหม้ออบบนชั้นวางที่ต้องการ



D.แผงควบคุมการทำงาน

หัวข้อนี้คุณจะพบคำอธิบายเกี่ยวกับแผงควบคุมการทำงานโดยสรุป อาจมีรายละเอียดแตกต่างกันตามเครื่องใช้ไฟฟ้าแต่ละรุ่น

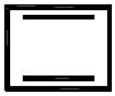


ลูกบิดเลือกโปรแกรมการทำงาน

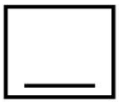
ใช้ลูกบิดเลือกโปรแกรมการทำงานเพื่อเลือกรูปแบบการทำความร้อน

คุณสามารถเลือกโปรแกรมการทำความร้อนได้ 6 โปรแกรม

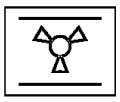
โปรแกรมละลายน้ำแข็ง : พัดลมทำงานโดยไม่มีการทำความร้อน เพื่อลดเวลาการละลายน้ำแข็งสำหรับอาหารแช่แข็ง เวลาการละลายน้ำสำหรับอาหารแช่แข็งจะขึ้นอยู่กับอุณหภูมิห้อง ปริมาณ และชนิดของอาหาร



โปรแกรมอบอาหารแบบธรรมดา (ชุดทำความร้อนด้านบนและด้านล่าง) : วิธีการประกอบอาหารแบบนี้สำหรับการประกอบอาหารแบบดั้งเดิมโดยการทำความร้อนจากชุดด้านบนและด้านล่าง โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการปิ้งย่าง และการอบโดยวางบนตะแกรงประกอบอาหารหนึ่งชั้นเท่านั้น



โปรแกรมการทำความร้อนด้านล่าง : วิธีการประกอบอาหารแบบนี้ เป็นการให้ความร้อนสู่อาหารจากทางด้านล่างโดยตรง เหมาะกับอาหารที่ต้องการปรุงสุกอย่างช้าๆ หรือเพื่อให้ความร้อนกับเนื้อ

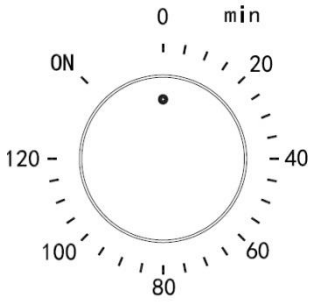


โปรแกรมอบอาหารความร้อนสม่ำเสมอ : วิธีการประกอบอาหารแบบนี้เป็นแบบวิธีการประกอบอาหารแบบดั้งเดิม เตาอบทำความร้อนตั้งแต่ชุดด้านบนจนถึงชุดด้านล่างและพัดลมช่วยให้ความร้อนหมุนเวียนเพื่อการอบที่สม่ำเสมอ

โปรแกรมพัดลมและย่าง : วิธีการประกอบอาหารแบบนี้ทำความร้อนจากชุดด้านบนร่วมกับพัดลมซึ่งจะช่วยให้ความร้อนหมุนเวียนได้อย่างรวดเร็ว โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการทำให้เกรียมอย่างรวดเร็วและ "การซีล" อาหารที่ซอสอยู่ด้านใน เช่น สเต็ก แฮมเบอร์เกอร์ ผัก ฯลฯ

โปรแกรมประหยัดพลังงานการอบย่าง : วิธีการประกอบอาหารแบบนี้ จะใช้ขดลวดทำความร้อนรอบนอกด้านบนและด้านล่าง ในการควบคุมอุณหภูมิ เป็นการอบย่างเพื่อการประหยัดพลังงาน เหมาะสำหรับอาหารจำนวนมาก อุณหภูมิขึ้นสูงอย่างช้าๆ ความร้อนจะกระจายเต็มพื้นที่ช่องอบ และความร้อนส่วนเกินจะลดลง

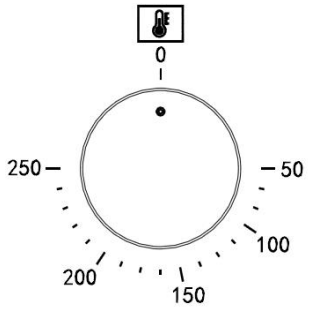
E.ลูกบิดตั้งเวลา



1. หมุนปุ่มไปที่ “0” ถ้าคุณไม่ต้องการตั้งเวลา

2. ถ้าคุณต้องการตั้งเวลา หมุนปุ่มไปที่เวลาที่คุณต้องการ คุณสามารถเลือกเวลาได้ตั้งแต่ 0 ถึง 120 นาที ไฟจะถูกตัดอัตโนมัติหลังจากหมดเวลา

F.ลูกบิดปรับอุณหภูมิ



ลูกบิดปรับอุณหภูมิใช้เพื่อการตั้งอุณหภูมิ สามารถเลือกอุณหภูมิระหว่าง 50 - 250 องศาเซลเซียส
<u>หมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกา</u>

ก่อนการใช้เตาอบครั้งแรก

การอุ่นเตาอบ

เพื่อขจัดกลิ่นเตาอบใหม่ ให้อุ่นเตาอบขณะไม่ใส่อะไรและปิดประตูสนิท ควรใช้ชุดขดลวดทำความร้อนด้านบนและด้านล่าง (โปรแกรมอบอาหารแบบธรรมดา) ที่อุณหภูมิ 250 องศาเซลเซียส เป็นเวลาหนึ่งชั่วโมง เพื่อวัตถุประสงค์นี้ ตรวจดูให้แน่ใจว่าไม่มีเศษบรรจุภัณฑ์เหลือที่ชั้นวางตะแกรง
ห้องที่ติดตั้งเตาอบจะต้องมีการระบายอากาศที่ดี ด้วยการเปิดประตูหรือหน้าต่างระหว่างการทำงาน

1. ใช้ลูกบิดเลือกโปรแกรมการทำงานไปที่ขดลวดทำความร้อนด้านบนและด้านล่าง (โปรแกรมอบอาหารแบบธรรมดา)
2. หมุนลูกบิดปรับอุณหภูมิไปที่ 240 องศาเซลเซียส หลังจากผ่านไปหนึ่งชั่วโมงให้ปิดเตาอบโดยการหมุนลูกบิดโปรแกรมการทำงานไปที่ตำแหน่งปิด

การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

ก่อนที่คุณจะใช้อุปกรณ์เสริมครั้งแรกให้ทำความสะอาดด้วยน้ำร้อน สบู่ และผ้าเช็ดจานนุ่ม ๆ

เคล็ดลับการประหยัดพลังงาน

ข้อมูลต่อไปนี้จะช่วยให้คุณสามารถใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าเพื่อรักษาระบบนิเวศ และประหยัดพลังงานได้:
1. ใช้เครื่องครัวเคลือบสีเข้มหรือสารเคลือบในเตาอบเนื่องจากสามารถกระจายความร้อนได้ดีกว่า
2. ขณะประกอบอาหารของคุณ ควรอุ่นเตาอบก่อนซึ่งเป็นคำแนะนำในคู่มือการใช้งานหรือคู่มือการประกอบอาหาร
3. ห้ามเปิดประตูเตาอบบ่อยๆในระหว่างการประกอบอาหาร
4. พยายามใช้เตาอบประกอบอาหารมากกว่าหนึ่งจานในเวลาเดียวกันเมื่อใดก็ตามที่เป็นไปได้ คุณสามารถประกอบอาหารได้โดยการวางจานเปลสองชิ้นบนหนึ่งตะแกรงประกอบอาหาร
5. ประกอบอาหารอีกหนึ่งจานหลังจากปิดเตาอบแล้ว เตาอบยังคงร้อน
6. คุณสามารถประหยัดพลังงานโดยการปิดเตาอบของคุณก่อนครบเวลาประกอบอาหารสองสามนาที ห้ามเปิดประตูเตาอบ
7. ละลายอาหารแช่แข็งก่อนการประกอบอาหาร

การใช้งานเตาอบ

รายละเอียดทั่วไปสำหรับการอบ การปิ้ง และการย่าง

▲ อันตรายจากไอน้ำร้อนลวก! ระมัดระวังขณะกำลังเปิดประตูเตาอบเนื่องจากไอน้ำอาจออกมา

เลือกโปรแกรมการทำงานโดยใช้ลูกบิดเลือกฟังก์ชัน เลือกอุณหภูมิการทำงานโดยลูกบิดตั้งอุณหภูมิ และ ตั้งค่าเวลาการทำงานด้วยลูกบิดตั้งเวลา

เคล็ดลับการอบ

1. ใช้จานโลหะที่เคลือบผิวกันติดหรือภาชนะบรรจุอะลูมิเนียมหรือแม่พิมพ์ซิลิโคนทนความร้อน
2. ใช้ประโยชน์พื้นที่บนตะแกรงประกอบอาหารให้มากที่สุด
3. แนะนำให้วางแม่พิมพ์อบไว้ตรงกลางของตะแกรงประกอบอาหาร
4. ดูแลให้ปิดประตูเตาอบอยู่เสมอ

เคล็ดลับการปิ้ง

1. ปรุงรสด้วยน้ำมะนาวและพริกไทยดำจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการประกอบอาหารสำหรับการปิ้ง ไก่หรือไก่งวงทั้งตัว หรือเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่
2. การปิ้งเนื้อสัตว์ติดกระดูกจะใช้เวลานานกว่าเนื้อสัตว์ไม่มีกระดูกประมาณ 15 ถึง 30 นาที
3. คุณควรจะคำนวณเวลาประกอบอาหารประมาณ 4 ถึง 5 นาที ต่อความสูงเนื้อสัตว์หนึ่ง เซนติเมตร
4. ให้พักเนื้อสัตว์ไว้ในเตาประมาณ 10 นาทีหลังครบเวลาประกอบอาหาร ซอสจะกระจายทั่ว อาหารที่ย่างได้ดีกว่าและไม่ไหลออกมาเมื่อเนื้อสัตว์ถูกหั่น
5. ปลาในจานทนไฟควรวางบนตะแกรงประกอบอาหารที่ระดับปานกลางหรือต่ำกว่า

เคล็ดลับการย่าง

การย่างเหมาะสำหรับการประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ปลา และสัตว์ปีกซึ่งได้ผิวเกรียมสวย โดยไม่ทำให้แห้งเกินไป เนื้อสัตว์ชิ้นแบนๆ เนื้อสัตว์เสียบไม้ และไส้กรอกเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการย่างเช่นเดียวกับผักที่มีปริมาณน้ำสูง เช่น มะเขือเทศ และหัวหอม

การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

เตาอบอาจมีสิ่งผิดปกติบางอย่างขณะกำลังทำงาน คุณสามารถตรวจสอบรายการข้อผิดพลาดก่อนติดต่อผู้ให้บริการหลังการขาย สิ่งผิดพลาดบางอย่างคุณอาจสามารถซ่อมแซมได้ด้วยตัวเอง

การทำงานตามปกติ:

ขณะเตาอบกำลังทำงาน อาจมีเสียงดังรบกวนเนื่องจากการขยายตัวของโลหะ

หากอาหารที่ให้ความร้อนมีความชื้น อาจเป่าไอน้ำออกช่องระบายระหว่างการทำงาน

พัดลมจะเริ่มทำงานหลังจากเตาอบเริ่มทำงานผ่านไป 15 นาที แม้ว่าจะปิดเตาอบ พัดลมจะทำงานต่อไปเป็นเวลา 35 นาที

สำหรับการอบ กรุณาอุ่นเตาอบก่อนใส่อาหารในเตาอบ

สำหรับการประกอบอาหารที่ใช้เวลาเป็นเวลานาน คุณสามารถปิดไฟเตาอบก่อนหยุดใช้เตาอบและใช้ความร้อนคงที่เพื่อทำอาหารให้เสร็จเรียบร้อย

ตารางแสดงการทำงานผิดปกติ

ปัญหา	สาเหตุ	คำแนะนำ
เตาอบไม่ทำงาน	ไฟฟ้าตก	ตรวจดูหลอดไฟในครัวของคุณ หรืออุปกรณ์ไฟฟ้าอื่นว่าทำงานหรือไม่
	เบรคเกอร์ทำงานงานผิดพลาด	ตรวจสอบว่าเบรคเกอร์ของคุณว่าทำงานหรือไม่
	ลืมกดโปรแกรมตั้งเวลา	ตั้งโปรแกรมตั้งเวลาใหม่
หลอดไฟไม่ติด	หลอดไฟเสีย	เปลี่ยนหลอดไฟใหม่
	ไม่มีการจ่ายไฟฟ้า	ตรวจสอบว่ามีไฟฟ้าจ่ายให้เตาอบหรือไม่
เตาอบหยุดทำงานกะทันหันขณะทำงาน	ไฟฟ้าตก	ตรวจดูหลอดไฟในครัวของคุณ หรืออุปกรณ์ไฟฟ้าอื่นว่ายังทำงานหรือไม่
	เทอร์โมสตาร์ทแบบต่อวงจรเมื่อสถานะปกติทำการป้องกันอยู่	ตรวจว่าพัดลมระบายความร้อนกำลังทำงานหรือไม่ ถ้ากำลังทำงานต้องเปลี่ยนเทอร์โมสตาร์ทแบบต่อวงจรเมื่อสถานะปกติใหม่
เตาอบกำลังทำงานแต่ไม่ร้อน	ไม่ได้ปรับชุดควบคุมอุณหภูมิ	ตั้งอุณหภูมิ
	ถ้ารุ่นนี้มีชุดตั้งเวลา คุณอาจไม่ได้ตั้งเวลา	ตั้งเวลา
	ไม่มีไฟ	ตรวจสอบกล่องไฟ
	ชุดทำความร้อนชำรุด	เปลี่ยนชุดทำความร้อนใหม่
น้ำออกจากประตูกระจกขณะทำงาน	ซีลประตูแตก	เปลี่ยนซีลประตูใหม่
	บานพับไม่แข็งแรงพอ	เปลี่ยนบานพับใหม่
เตาอบหยุดทำงานแต่มอเตอร์ระบายความร้อนทำงาน	เตาอบทำงานเป็นเวลานาน ดังนั้นการระบายความร้อนเตาอบต้องการเวลาทำงานนาน	วางมือของคุณที่ช่องระบายอากาศตรวจดูว่ารู้สึกถึงลมร้อนที่ผ่านออกมาหรือไม่ ถ้ารู้สึกแสดงเตาอบทำงานปกติ
	เทอร์โมสตาร์ทแบบตัดวงจรเมื่อสถานะปกติมีปัญหา	ถ้าอุณหภูมิของอากาศจากช่องระบายอากาศมีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้องต้องเปลี่ยน เทอร์โมสตาร์ทแบบตัดวงจรเมื่อสถานะปกติใหม่

หากคุณไม่สามารถแก้ไขปัญหาในเบื้องต้นได้และต้องการความช่วยเหลือจากศูนย์บริการหลังการขาย ให้คุณตัดระบบไฟฟ้าที่เข้าสู่เตาอบและหยุดการใช้งานใดๆ อย่าพยายามซ่อมแซมเตาอบด้วยตัวเอง อุปกรณ์ภายในเตาอบไม่สามารถซ่อมแซมได้ด้วยผู้ใช้งาน

เทคนิคการอบ และการย่าง

เทคนิคการอบ

1. การสังเกตุว่าการอบสปองค์เค้กเสร็จสมบูรณ์ใช้ได้หรือไม่ ควรตั้งเวลาการอบสปองค์เค้กสั้นกว่าระยะเวลาอบที่ระบุไว้ในสูตรประมาณ 10 นาที ปักไม้จิ้มบนยอดสุดของเค้ก ถ้าดึงไม้จิ้มออกมาสะอาด แสดงว่าเค้กสามารถใช้ได้แล้ว
2. เค้กแฟบ ครั้งต่อไปทำส่วนผสมให้เหลวน้อยลงหรือตั้งอุณหภูมิเตาอบให้ลดลง 10 องศา สังเกตระยะเวลาผสมที่ระบุไว้ในสูตร
3. เค้กฟูตรงกลางพิมพ์แต่ต่ำกว่าส่วนขอบ ห้ามทาเนยด้านข้างพิมพ์เค้ก หลังจากอบให้แกะเค้กออกจากพิมพ์อย่างระมัดระวังด้วยมีด
4. ด้านบนของเค้กสีเข้มเกินไป วางเค้กในเตาอบให้ต่ำกว่าเดิม เลือกอุณหภูมิลดลงและอบเค้กนานขึ้นเล็กน้อย
5. เค้กแห้งเกินไป เมื่ออบเค้กเสร็จแล้วให้ทำรูเล็ก ๆ ในเค้กโดยไม้จิ้ม จากนั้นน้ำผลไม้หรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์สเปรย์เหนือ ครั้งต่อไปให้ตั้งอุณหภูมิสูงขึ้น 10 องศาและลดเวลาในการอบ
6. หน้าตาขนมปังหรือเค้ก (เช่น ชีสเค้ก) สวยงาม แต่แฉะข้างใน (เหนียว และมีลายน้ำ) ทำส่วนผสมให้เหลวน้อยลงในครั้งต่อไป อบเค้กนานขึ้นเล็กน้อยด้วยอุณหภูมิที่ลดลง สำหรับเค้กที่มีท๊อปปิ้งชื้นให้อบก้อนเค้กก่อน โรยด้วยอัลมอนด์หรือเศษขนมปังจากนั้นวางท๊อปปิ้งไว้ด้านบน โปรดทำตามสูตรและระยะเวลาอบ
7. เค้กเป็นสีน้ำตาลไม่สม่ำเสมอ เลือกอุณหภูมิลดลงเล็กน้อยเพื่อให้แน่ใจว่าเค้กถูกอบอย่างสม่ำเสมอมากขึ้น อบแผ่นขนมบนถาดอบชั้นเดียวกันโดยใช้ชุดทำความร้อนด้านบน/ด้านล่าง กระดาษไขที่ยื่นออกมาอาจส่งผลต่อการไหลเวียนอากาศ ด้วยเหตุผลนี้ให้ตัดกระดาษไขให้พอดีกับถาดอบ
8. ด้านล่างของเค้กผลไม้นิ่มเกินไป ครั้งต่อไปให้วางเค้กลงบนชั้นที่ต่ำกว่าเดิม
9. น้ำซอสล้น ครั้งต่อไปให้ใช้ถาดเอนกประสงค์ที่ลึกกว่าเดิมถ้าคุณมี
10. ขนมอบขนาดเล็กที่ทำจากแป้งยีสต์ติดกันขณะกำลังอบ ควรมีระยะห่างระหว่างกันประมาณ 2 ซม. โดยรอบ ซึ่งช่วยให้มีพื้นที่เพียงพอในการขยายตัวได้ดีเมื่อถูกอบ และมีสีน้ำตาลรอบด้าน
11. กรณีคุณกำลังอบบนถาดอบหลายชั้นพร้อมกัน ชิ้นที่อยู่บนถาดอบด้านบนจะมีสีเข้มกว่าถาดอบด้านล่าง ใช้อากาศร้อน 3 มิติสำหรับการอบบนถาดอบมากกว่าหนึ่งชั้น ถาดอบที่อยู่ในเตาอบในเวลาเดียวกันไม่จำเป็นต้องเสร็จพร้อมกัน
12. การควบแน่นเมื่อคุณอบเค้กที่มีความชุ่มชื้นมาก การอบอาจก่อให้เกิดไอน้ำซึ่งลอยออกมาเหนือประตู ไอน้ำอาจเกาะและเกิดเป็นหยดน้ำบนแผงควบคุมการทำงาน หรือบนด้านหน้าแผงปรับ ซึ่งเป็นกระบวนการทางธรรมชาติ

เทคนิคการย่าง

- การย่างให้อุ่นเตาอบก่อนการใช้งาน ก่อนวางอาหารลงชั้นวางตะแกรงประมาณ 4 นาที การย่างต้องปิดประตูเตาอบเสมอ
- ขนาดของอาหารที่คุณต้องการย่างควรมีความหนาเท่ากันเท่าที่จะทำได้ซึ่งจะช่วยให้มีสีน้ำตาลสม่ำเสมอกัน และยังคงนุ่ม และมีซอสอยู่
- ควรกลับอาหารหลังจากคุณย่าง 2 ส่วน 3 ของเวลาที่กำหนดไว้

- ห้ามใส่เกลือลงในสเต็กจนกว่าย่าง
- ถ้าเนื้อสัตว์บางให้พรมน้ำบนเนื้อสัตว์เล็กน้อย คลุมด้านล่างเตาอบสูงประมาณ 1/2 ซม.
- ใส่ของเหลวให้ท่วมหม้อตุ๋น คลุมด้านล่างเตาอบบสูงประมาณ 1 - 2 ซม.
- วางอาหารที่ต้องย่างบนตะแกรงประกอบโดยตรง หากคุณกำลังปิ้งย่างอาหารเพียงชิ้นเดียวควรวางไว้ตรงกลางของตะแกรงประกอบเพื่อได้รับผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ควรใส่ถาดอเนกประสงค์บนชั้นที่หนึ่ง เพื่อรองซอสไว้ในถาดและเพื่อให้เตาอบยังคงสะอาด
- ขณะย่าง ห้ามใส่ถาดอบหรือถาดอเนกประสงค์บนชั้นที่ 4 หรือ 5 ความร้อนสูงจะทำให้ถาดบิดเบี้ยว และเมื่อนำถาดออกอาจทำให้ช่องวางตะแกรงเสียหายได้
- เป็นเรื่องปกติที่ขดลวดความร้อนที่ใช้ในการย่างจะเปิดและปิดอย่างต่อเนื่อง การตั้งค่าการย่างจะกำหนดความถี่ที่จะเกิดขึ้น
- เมื่อการย่างเสร็จสิ้น ปิดเตาอบและปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที จะช่วยให้ซอสกระจายทั่วอาหารที่ย่างได้ดีกว่า
- สำหรับหมูย่างที่มีหนัง บั้งหนังหมูให้เป็นตารางแล้ววางในจานโดยให้หนังหมูอยู่ด้านล่าง
- การย่างไก่บนตะแกรงประกอบชั้นล่าง กลับไก่หลังจากย่าง 2 ส่วน 3 ของเวลาที่กำหนดไว้
- สำหรับเป็ดหรือห่าน ควรเจาะผิวด้านล่างของปีก จะช่วยให้ไขมันไหลออกมา
- กลับชิ้นปลาหลังจากการย่าง 2 ส่วน 3 ของเวลาที่กำหนดไว้ ไม่จำเป็นต้องกลับปลาทั้งตัว วางปลาทั้งตัวในเตาอบในลักษณะว่ายน้ำโดยให้ครีบหลังอยู่ด้านบน ใส่มันฝรั่งครึ่งลูกหรือพาชนะทนการย่างขนาดเล็กลงในช่องท้องของปลาจะทำปลาอยู่กับที่ได้ง่ายขึ้น
- วิธีการบอกว่าเมื่อไรการย่างเสร็จสมบูรณ์ใช้ได้แล้ว ใช้เครื่องเทอร์โมมิเตอร์สำหรับวัดเนื้อสัตว์ (มีจำหน่ายที่ร้านค้าเฉพาะด้าน) หรือใช้ "การทดสอบด้วยช้อน" กดลงบนอาหารที่ย่างด้วยช้อน ถ้ารู้สึกว่าแน่นแสดงว่าการย่างเสร็จสมบูรณ์ใช้ได้แล้ว ถ้าช้อนสามารถกดลงได้จะต้องอบนานขึ้นอีกเล็กน้อย
- การย่างมีสีเข้มเกินไปและหนังไหม้บางส่วน ตรวจสอบความสูงของชั้นและอุณหภูมิ
- หน้าตาอาหารย่างสวยงาม แต่น้ำซอสไหม้ ครั้งถัดไปควรใช้จานย่างขนาดเล็กหรือเพิ่มความเหลวมากขึ้น
- หน้าตาอาหารย่างสวยงาม แต่น้ำซอสใสและมีน้ำมากเกินไป ครั้งถัดไปควรใช้จานย่างขนาดใหญ่กว่าเดิมและลดความเหลวลง
- มีไอน้ำเกาะเพิ่มขึ้นจากการย่าง เป็นเรื่องปกติและเป็นกระบวนการทางธรรมชาติ ไอน้ำส่วนใหญ่จะออกจากเตาอบผ่านช่องระบายไอน้ำ อาจทำให้เกิดการกลั่นตัวเป็นไอน้ำบนแผงสวิตช์ระบายความร้อนหรือด้านหน้าแผงปรับ

การดูแลรักษาและการทำความสะอาด

- ควรทำความสะอาดเตาอบทุกครั้งหลังใช้งาน เมื่อทำความสะอาดเตาอบ ควรเปิดสวิตช์ไฟเพื่อให้คุณมองเห็นพื้นผิวภายในได้ดีขึ้น
- ภายในเตาอบควรเช็ดด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจานเล็กน้อย
- หลังทำความสะอาดภายใน ควรเช็ดด้วยผ้าแห้ง
- ห้ามทำความสะอาดภายนอกเตาอบด้วยเครื่องทำความสะอาดแบบไอน้ำ
- ควรทำความสะอาดช่องภายในเตาอบด้วยน้ำสบู่อุ่น ๆ โดยใช้ฟองน้ำหรือผ้านุ่ม ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- คราบใด ๆ ที่อาจปรากฏที่ด้านล่างของเตาอบ อาจเกิดจากการกระเด็นของอาหารในกระบวนการทำอาหาร สิ่งเหล่านี้อาจเป็นผลมาจากการปรุงอาหารที่อุณหภูมิสูงเกินไปหรือวางในภาชนะที่มีขนาดเล็กเกินไป
- ควรเลือกอุณหภูมิในการทำอาหารและฟังก์ชันที่เหมาะสมกับอาหารที่คุณกำลังทำ ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารวางในจานที่มีขนาดเพียงพอและคุณใช้ถาดรองในตำแหน่งที่เหมาะสม
- ควรทำความสะอาดด้านนอกของเตาอบด้วยน้ำสบู่อุ่น ๆ โดยใช้ฟองน้ำหรือผ้านุ่ม ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- หากคุณใช้สารทำความสะอาดเตาอบใด ๆ คุณต้องตรวจสอบกับผู้ผลิตสารทำความสะอาดว่าเหมาะสำหรับใช้กับเตาอบหรือไม่
- ความเสียหายใด ๆ ที่เกิดขึ้นกับตัวเครื่องโดยสารทำความสะอาด จะไม่ได้รับการบริการการแก้ไขโดยผู้ผลิต โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย แม้ว่าเครื่องจะอยู่ในระยะเวลารับประกัน
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีสารกัดกร่อนสำหรับทำความสะอาดและบำรุงรักษาแผงด้านหน้ากระจก

การทำความสะอาดเตาอบ

ไม่จำเป็นต้องใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบหรือน้ำยาทำความสะอาดพิเศษอื่น ๆ เพื่อทำความสะอาดเตาอบ แนะนำให้ใช้ผ้าชื้นเช็ดเตาอบขณะที่ยังอุ่นอยู่

การทำความสะอาดพื้นผิวด้านข้างและประตูเตาอบ

1. ถอดชั้นวางด้านซ้ายและด้านขวาออก โดยการกดที่ด้านล่างของชั้นวางแล้วดึงไปทางด้านข้าง ในเวลาเดียวกัน ก็ผลักชั้นวางด้านข้างขึ้นและหมุนขึ้นไปที่ระดับ จากนั้นดึงชั้นวางออกมา
2. ทำความสะอาดพื้นผิวด้านซ้ายและขวา ติดตั้งตามลำดับในขั้นตอนตรงกันข้ามกับการถอด
3. ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรงหรือที่ขูดโลหะที่แหลมคมสำหรับทำความสะอาดประตูเตาอบ สิ่งเหล่านั้นสามารถทำลายพื้นผิวและกระจก

การถอดและการประกอบประตูเตาอบ

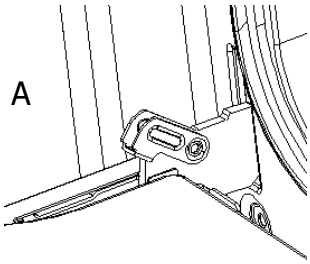
คุณสามารถถอดประตูเตาอบออกเพื่อทำความสะอาดได้
บานพับประตูทุกตัวมีสลักล็อค เมื่อสลักล็อคถูกดันเข้า ประตูจะถูกยึดให้อยู่กับที่ทำให้ไม่สามารถถอดประตูออกได้ ถ้าต้องการถอดประตูออก ดันสลักล็อคออกมา บานพับจะถูกล็อคและไม่ยึดบาน

เมื่อบานพับไม่ถูกล็อค จะมีแรงผลักปิดสูงในทันที ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสลักล็อคถูกดันเข้าตลอดเวลา และเมื่อถอดประตูต้องมั่นใจว่าสลักล็อคเพื่อการล็อคถูกดันออกมา

การถอดประตูเตาอบ

1. เปิดประตูให้กว้างสุด
2. พับด้านขวาและด้านซ้ายของสลักล็อคขึ้น (รูปภาพ A)
3. ปิดประตูจนถึงตำแหน่งหยุด จับประตูทั้งด้านซ้ายและขวาให้แน่น จากนั้นให้ปิดประตูอีกครั้ง ยกประตูขึ้นและกดลงและดึงประตูออก

รูปภาพ A

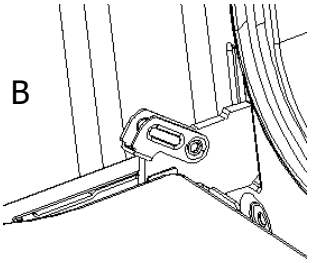


การประกอบประตูเตาอบ

ทำย้อนขั้นตอนการถอดประตูเตาอบ

1. เมื่อประกอบประตูเตาอบแล้ว ตรวจดูให้แน่ใจว่าขาบานพับทั้งสองเสียบเข้ากับฐานยึดโดยตรง
2. เดือยบานพับทั้งสองฝั่งจะยึดกันและกัน
3. เมื่อเปิดประตูดันสลักล็อคลง (รูปภาพ B)

รูปภาพ B



ถ้าประตูหล่นลงโดยไม่ตั้งใจ หรือบานพับพับขึ้นฉับพลัน อย่าเอามือคุณสอดเข้าไปในบานพับ กรุณาติดต่อผู้ให้บริการหลังการขายของคุณ

การถอดและประกอบบานกระจกของประตู

การถอดบานกระจกของประตู

1. ถอดประตูเตาอบและวางบนผ้า
2. ใช้มือหนึ่งข้างผลักกระจกที่ฝั่งด้านนอก และมืออีกข้างดึงและจับกระจกฝั่งด้านในให้แน่นแล้วดึงกระจกออก

ข้อควรระวัง! อันตราย!
ถ้ากระจกมีรอยขีดข่วน อาจทำให้เกิดรอยร้าวได้
ห้ามใช้ไม้พายแก้ว, ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดมีฤทธิ์เป็นกรดรุนแรง หรือผงซักฟอกทำความสะอาดกระจก

การประกอบบานกระจกประตู

1. ใส่กระจกเข้าในช่องใส่กระจก
2. จัดขอบขวาและขอบซ้ายกระจกลงร่องยึดให้ได้แนวและกดกระจกให้อยู่ในตำแหน่งของมัน
3. ใส่เข้าประตูเตาอบ

การเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ

ถ้าหลอดไฟเตาอบไม่สว่าง จำเป็นต้องเปลี่ยนใหม่ อันตรายจากไฟฟ้าดูด!

สับเบรคเกอร์ในตู้ไฟฟ้าลง

1. วางผ้าเช็ดตัวในเตาอบเมื่อเตาอบเย็นเพื่อป้องกันการชำรุด
2. ถอดฝาครอบกระจกโดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา
3. เปลี่ยนหลอดไฟด้วยหลอดไฟชนิดเดียวกัน
4. หมุนฝาครอบแก้วกลับเข้าที่เดิม
5. นำผ้าเช็ดตัวออกจากเตาอบและเปิดสวิตช์วงจร

การตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ

นอกจากการรักษาเตาอบให้สะอาดอยู่เสมอ คุณควรปฏิบัติดังนี้

1. ตรวจสอบอุปกรณ์ควบคุมและอุปกรณ์ทำอาหารของเตาอบเป็นระยะๆ หลังจากการรับประกันหมดอายุ คุณควรมีการตรวจสอบทางเทคนิคที่ดำเนินการโดยศูนย์บริการอย่างน้อยหนึ่งครั้งทุกสองปี
2. เพื่อหลีกเลี่ยงข้อบกพร่องในการทำงานใดๆ ควรมีการบำรุงรักษาส่วนต่างๆของเตาอบโดยสม่ำเสมอ

<u>คำเตือน</u>

การซ่อมแซมและกิจกรรมอื่นๆ กับผลิตภัณฑ์ ควรดำเนินการโดยศูนย์บริการที่เหมาะสมหรือโดยช่างที่ได้รับอนุญาต

ข้อมูลด้านสิ่งแวดล้อม

หมายเหตุก่อนทิ้ง :เตาอบเก่าที่ไม่ใช้งาน ให้ปิดเครื่องและตัดการเชื่อมต่อจากแหล่งจ่ายไฟ ทำลายหรือทำการใดๆ ให้ปลั๊กเสียหาย ตัดสายไฟด้านหลังเครื่อง เพื่อป้องกันการใช้งาน สิ่งนี้ควรดำเนินการโดยบุคคลที่มีความชำนาญ

ผลิตภัณฑ์นี้มีการผลิตตามมาตรฐานระเบียบของยุโรป 2002/96 / EC ว่าด้วยของเสียของอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ (WEEE) ทำให้มั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์นี้สามารถถูกกำจัดอย่างถูกต้อง คุณจะช่วยป้องกันผลกระทบด้านลบที่อาจเกิดขึ้นต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์อันเกิดเกิดจากการจัดการขยะที่ไม่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์นี้

สัญลักษณ์ **บนผลิตภัณฑ์หรือบนเอกสารที่มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์**

แสดงว่าผลิตภัณฑ์นี้ไม่ถือว่าเป็นขยะในครัวเรือน ควรจะถูกส่งไปยังจุดรวบรวมที่ใช้สำหรับการรีไซเคิลอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์โดยเฉพาะ

การกำจัดจะต้องดำเนินการตามกฎระเบียบด้านสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่นสำหรับการกำจัดของเสีย สำหรับข้อมูลโดยละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการกำจัด และการรีไซเคิลผลิตภัณฑ์นี้ โปรดติดต่อสำนักงานในพื้นที่ของคุณหรือสำนักงานจัดการขยะในท้องถิ่น

วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่เราใช้นั้นเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ กรุณาทิ้งวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดโดยคำนึงถึงสภาพแวดล้อม

ข้อแนะนำเมนูประกอบอาหาร

ผู้ผลิตได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับเทคนิคการประกอบอาหารในหลากหลายชนิดและคำแนะนำในการตั้งค่าของเตาอบ ซึ่งจะแสดงให้คุณทราบถึงโปรแกรมการทำความร้อน และอุณหภูมิที่เหมาะสมในการให้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดกับเมนูของคุณ นอกจากนั้น ยังมีข้อมูลของอุปกรณ์เสริม และตำแหน่งในการใส่ในเตาอบ รวมถึงเทคนิคของอุปกรณ์บรรจุและการเตรียมอาหาร

คำแนะนำ:

A. ค่าที่ระบุในตารางสามารถนำไปใช้กับจานที่วางไว้ในที่เย็นและว่างเปล่า การอุ่นเตาอบควรปฏิบัติเมื่อระบุไว้ในตารางด้านล่าง อย่าวางกระดาษกันน้ำมันลงบนอุปกรณ์เสริมก่อนการอุ่นเตาจะเสร็จสมบูรณ์
B. ข้อมูลการอบที่กำหนดในตารางเป็นค่าประมาณและสามารถแก้ไขได้ตามประสบการณ์และความชอบในการทำอาหารของคุณเอง
C. กรุณาใช้อุปกรณ์เสริมที่มีให้ ก่อนทำอาหารควรตรวจสอบว่าอุปกรณ์เสริมใด ๆ ที่ไม่จำเป็นควรนำออกจากเตาอบ
D. ควรใช้ถุงมือเมื่อถอดอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะออกจากเตาอบ

ตารางการอบและย่าง

อาหาร	อุปกรณ์เสริม	โปรแกรมการทำความร้อน	ตำแหน่งตะแกรง	การตั้งอุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	การทำความร้อน (นาที)
เค้ก	ถาดอบกลม		ชั้นที่ 2	140-160	30-45
ขนมปัง	ถาดอบ		ชั้นที่ 2	180-200	10-20
	ถาดอบ		ชั้นที่ 3	170-190	10-20
	ถาดอบ		ชั้นที่ 3 + ชั้นที่ 1	160-180	10-20
พิซซ่าแบบแป้งบาง (เย็น)	ถาดอบ		ชั้นที่ 2	190-210	15-25
พิซซ่าแบบแป้งหนา (เย็น)	ถาดอบ		ชั้นที่ 2	180-200	20-30
	ถาดอบ + ตะแกรง		ชั้นที่ 3 + ชั้นที่ 1	170-190	25-35
ชิ้นขนมปัง (9 ชิ้น)	ตะแกรง		ชั้นที่ 3	160-170	10-15
	ตะแกรง		ชั้นที่ 3 + ชั้นที่ 1	160-180	15-25
ไส้กรอก	ตะแกรง		ชั้นที่ 3	160-180	10-15
ซี่โครง	ตะแกรง		ชั้นที่ 3	200-220	20-35
เนื้อหมู	ถาดอบ		ชั้นที่ 2	190-210	70-85
	ถาดอบ		ชั้นที่ 1	180-200	55-70
สเต๊กเนื้อ (หนา 3 ซม.)	ถาดอบ		ชั้นที่ 2	190-210	20-35
ไก่ตัวเล็กทั้งตัว (1.2 กก.)	ตะแกรง		ชั้นที่ 2	200-220	50-60
ไก่ตัวเล็กทั้งตัว (1.6 กก.)	ตะแกรง		ชั้นที่ 2	190-210	50-60
ไก่ชิ้นเล็ก (150 ก.)	ตะแกรง		ชั้นที่ 3	200-220	30-40
ห่านทั้งตัว (3.5 กก.)	ตะแกรง		ชั้นที่ 2	170-190	60-70
เนื้อแกะชิ้นใหญ่ติดกระดูก (1.2 กก.)	ถาดอบ		ชั้นที่ 2	170-190	60-70
ปลาทั้งตัว (1.0 กก.)	ตะแกรง		ชั้นที่ 2	200-220	30-40
ปลาทั้งตัว (1.5 กก.)	ตะแกรง		ชั้นที่ 2	180-200	40-50

HÄFELE

Online Warranty Registration
ลงทะเบียนรับประกันสินค้าออนไลน์

ง่ายกว่า รวดเร็วกว่า
สินค้ากลุ่ม Home Appliances
ระยะเวลาการรับประกัน เริ่มนับจากวันที่ออกใบกำกับสินค้า