

กรุณาอ่านคู่มือฉบับนี้ก่อนการใช้งาน

เรียนท่านผู้มีอุปการคุณ

บริษัทขอขอบพระคุณสำหรับการซื้อเตาอบ MEX

บริษัทหวังเป็นอย่างยิ่งว่าท่านจะได้รับประโยชน์สูงสุดจากการใช้เตาอบนี้ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการออกแบบและผลิตด้วยเทคโนโลยีที่ล้ำหน้า

กรุณาอ่านคู่มือเล่มนี้และเอกสารประกอบที่แนบมาอย่างละเอียดก่อนใช้งานและกรุณาเก็บคู่มือเล่มนี้ไว้ตลอดเวลาที่ใช้เครื่อง หากท่านส่งมอบเตาอบนี้ให้ผู้อื่นใช้ในอนาคตกฎมาให้คู่มือนี้ไปพร้อมกับเตาด้วย ควรปฏิบัติตามคู่มืออย่างเคร่งครัด เพื่อประโยชน์และความปลอดภัย และเพื่อยืดอายุการใช้งานของเตาอบ หนังสือคู่มือเล่มนี้จัดทำเพื่อใช้กับเตาปรุงอาหารหลายรุ่น ดังนั้นคุณสมบัติบางอย่างที่ระบุไว้ในคู่มืออาจไม่มีในเตาอบรุ่นที่คุณซื้อก็ได้

คำอธิบายสัญลักษณ์

ในหนังสือคู่มือเล่มนี้จะมีสัญลักษณ์ที่ใช้ดังนี้



ข้อมูลสำคัญของการใช้



คำเตือนที่ทำให้เกิดอันตรายหากละเลยหรือไม่ระวัง



คำเตือนเกี่ยวกับการเกิดไฟฟ้าลัดวงจร



คำเตือนเกี่ยวกับการเกิดไฟไหม้



คำเตือนที่เกิดจากอันตรายจากผิวที่ร้อน



MEX
Made In TURKEY

1. คำแนะนำและข้อควรระวัง	4	5. การใช้งานเตาอบ	16
คำแนะนำทั่วไป	4	ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการอบ, การย่าง	16
ข้อควรระวังเกี่ยวกับระบบไฟฟ้า	4	การเปิดใช้งานเตาอบ	16
ข้อควรระวังเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์	5	โปรแกรมการปรุงอาหาร	17
จุดประสงค์ของการออกแบบเพื่อใช้งาน	6	การใช้งานนาฬิกา	18
ความปลอดภัยของเด็ก	6	การตั้งเวลาเตือน	18
การทิ้งผลิตภัณฑ์	7	ตารางเวลาการอบ	21
ข้อมูลของบรรจุภัณฑ์	7	การเปิดใช้งานการย่าง	21
การเคลื่อนย้ายเตาอบในอนาคต	7	ตารางเวลาการย่าง	21
2. ข้อมูลทั่วไป	8	6. การดูแลและบำรุงรักษาผลิตภัณฑ์	22
ส่วนประกอบของเตาอบ	8	ข้อมูลพื้นฐานทั่วไป	22
อุปกรณ์	9	การทำความสะอาดแผงควบคุม	22
ข้อมูลทางด้านเทคนิค	9	การทำความสะอาดเตาอบ	22
3. การติดตั้ง	10	การถอดประตูกระจกเตาอบ	23
ก่อนการติดตั้ง	10	การเปลี่ยนหลอดไฟ	24
การติดตั้งและการต่อระบบไฟฟ้า	12	7. การแก้ไขปัญหาด้วยตนเอง	25
4. ขั้นตอนการเปิดใช้งาน	14		
เทคนิคเพื่อการประหยัดพลังงาน	14		
เริ่มต้นใช้งาน	14		
การตั้งเวลา	14		
การทำความสะอาดครั้งแรกของผลิตภัณฑ์	14		
การอบร้อนครั้งแรก	14		

1 คำแนะนำและข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยที่จะป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับบุคคลหรือสิ่งของทรัพย์สิน ควรปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัดมีเช่นนั้นการรับประกันคุณภาพจะถือเป็นโมฆะ

คำแนะนำทั่วไป

- ไม่ควรให้บุคคลที่เสื่อมสมรรถภาพทางร่างกายและจิตใจ หรือผู้ที่ขาดความรู้และประสบการณ์หรือเด็ก ใช้เตาอบนี้ตามลำพัง
- ควรดูแลเด็กเล็กไม่ให้เล่นเตาอบ
- เตาอบนี้ ควรได้รับการติดตั้งและซ่อมแซมโดยช่างผู้เชี่ยวชาญของบริษัทผู้แทนจำหน่าย หากมีความเสียหายใดๆที่เกิดจากการดำเนินงานของช่างที่ไม่ใช่ผู้แทนของบริษัทฯจะถือว่าการรับประกันคุณภาพสิ้นสุดทันทีและบริษัทฯจะไม่รับผิดชอบต่อความผิดปกติหรือความเสียหายที่เกิดขึ้น
- ไม่ควรใช้เตาอบหากมีความผิดปกติเกิดขึ้น
- ควรปั๊มโปรแกรmprungอาหารทุกครั้งหลังการใช้งาน
- ควรดึงปลั๊กไฟหรือปิดเบรกเกอร์ทุกครั้งหลังจากการใช้งานเสร็จ

ข้อควรระวังที่เกี่ยวข้องกับระบบไฟฟ้า

- ถ้ามีความผิดปกติเกิดขึ้นเพื่อป้องกันไฟฟ้าลัดวงจรต้องหยุดใช้งานทันทีพร้อมปิดเบรกเกอร์ หรือดึงปลั๊กออกแล้วเรียกช่างจากตัวแทนจำหน่ายมาซ่อมบำรุง
- ต้องตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าของเครื่องตรงกับแรงดันไฟฟ้าของบ้าน และต้องตรวจสอบว่าการต่อสายดินมีประสิทธิภาพดี
- ไม่ควรทำความสะอาดโดยใช้น้ำล้างเพราะจะทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้
- ไม่ควรถอดปลั๊กขณะมือเปียก เวลาถอดปลั๊กไม่ควรดึงที่สายไฟควรจับที่ตัวปลั๊ก
- ระหว่างการติดตั้ง ทำความสะอาด ซ่อมบำรุง ต้องดึงปลั๊กไฟหรือปิดเบรกเกอร์ก่อน
- ถ้าสายไฟของเครื่องชำรุดต้องเปลี่ยนสายไฟเส้นใหม่ทันที ต้องเป็นสายไฟที่ได้มาตรฐาน
- เมื่อติดตั้งเตาอบ ต้องออกแบบให้สามารถตัดวงจรไฟฟ้าโดยใช้วิธีถอดปลั๊กหรือปิดเบรกเกอร์
- ผนังด้านหลังของเตาอบจะร้อนเมื่อใช้งาน ต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟไม่ติดผนังของเตา เพราะอาจเสียหายได้

- ไม่ควรวางสายไฟไว้ระหว่างประตูเตาอบกับตัวเตาอบและไม่ควรวางแนวสายไฟผ่านจุดที่มีความร้อนสูงเพราะฉนวนหุ้มสายไฟอาจร้อนจนหลอมเหลวและอาจเกิดอันตรายจากไฟฟาลัดวงจรได้
- การต่อระบบไฟฟ้าควรทำโดยช่างผู้ชำนาญหรือช่างของบริษัทฯ
- ในกรณีที่เกิดความผิดปกติควรปิดเบรกเกอร์ควบคุมทันที
- การใช้เบรกเกอร์หรือฟิวส์ ควรตรวจสอบว่าขนาดของเบรกเกอร์หรือฟิวส์เข้าได้พอดีกับกำลังไฟของเตาอบอาหาร

ข้อมูลเพื่อความปลอดภัยเมื่อใช้เตาปรุงอาหาร

- ขณะที่ใช้งานปรุงอาหารจะมีความร้อนไม่ควรให้เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี เข้าใกล้โดยไม่ดูแล
- ไม่ควรใช้เตาอบในขณะที่ผู้ใช้รับประทานยาที่ทำให้ง่วงหรือมีง่วงจนตัดสินใจไม่ได้หรือเมาสุรา
- ควรระมัดระวังถ้าปรุงอาหารที่ใส่แอลกอฮอล์เป็นส่วนผสมแอลกอฮอล์จะระเหยง่ายและสามารถติดไฟได้ เมื่ออุณหภูมิสูง
- ไม่ควรวางวัตถุไวไฟข้างเตาอบเนื่องจากเตาอบจะร้อนมากขณะใช้งาน อาจทำให้เกิดไฟได้
- ขณะที่ใช้งานเตาอบ อย่าใช้มือสัมผัสขดลวดความร้อนภายในเตาอบโดยตรงเพราะอาจเกิดอันตรายได้

- ควรทำความสะอาดช่องระบายอากาศสม่ำเสมอไม่ควรปล่อยให้อุดตัน
- ไม่ควรใส่อาหารในขวดปิดฝาหรืออาหารกระป๋องที่ไม่ได้เปิดฝาเข้าไปในเตาอบ เพราะอาจทำให้ร้อนจนระเบิดได้
- ไม่ควรวางถาดจานหรือฟอยล์อลูมิเนียมลงบนพื้นด้านล่างเตาอบโดยตรง ความร้อนที่สะสมจะทำให้สีเคลือบพื้นเตาอบเสียหาย
- ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของผงขัดหรือใช้เครื่องมือทำความสะอาดที่มีปลายแหลมมาทำความสะอาดกระจกที่ประตูเตาอบ เพราะอาจเกิดรอยขีดข่วนซึ่งจะทำให้กระจกแตกได้
- ไม่ควรใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำมาทำความสะอาดเตาปรุงอาหารเพราะอาจทำให้เกิดอันตรายจากไฟฟาลัดวงจรได้
- ควรสอดถาดหรือตะแกรงเข้าในช่องระหว่างซี่รางบนและล่างให้พอดีก่อนจะนำอาหารเข้าเตาอบ (ตามรูป)



- ไม่ควรใช้เตาปรุงอาหารถ้ากระจกประตูเตาอบแตก หรือถอดประตูออกไป
- ไม่ควรตากผ้าเปียกที่ราวมือจับ และไม่ควรวางถุงมือ ผ้าเช็ดมือไว้ที่ราวมือจับขณะที่กำลังย่างอาหารโดยเปิดประตูแง้มไว้
- ขณะที่นำถาดหรือจานอาหารเข้า/ออกจากเตาอบ ต้องใส่ถุงมือกันความร้อนตลอดเวลา
- ควรปิดเบรกเกอร์ทุกครั้งเมื่อถอดปลั๊กไฟเตาอบ

การป้องกันการเกิดไฟไหม้

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าการติดตั้งสายไฟถูกต้อง แน่นหนาไม่หลวมและปลอดภัย
- ไม่ควรต่อสายไฟ หรือใช้สายไฟที่ชำรุดหรือต่อพ่วงสายไฟ
- ไม่ควรนำวัตถุติดไฟง่ายวางไว้ใกล้เตาอบ
- ขณะเสียบปลั๊กไฟต้องตรวจสอบว่าไม่มีน้ำหรือละอองน้ำอยู่ในบริเวณเต้ารับ

จุดประสงค์ของการออกแบบเพื่อใช้งาน

- เตาปรุงอาหารนี้ได้รับการออกแบบเพื่อใช้ในครัวเรือนเท่านั้น การนำไปใช้ในเชิงพาณิชย์หรืออุตสาหกรรมจะทำให้การประกันคุณภาพเป็นโมฆะ

- เตาอบนี้ได้รับการออกแบบเพื่อใช้ในการปรุงอาหารเท่านั้น ไม่ควรนำไปใช้ในจุดประสงค์อื่น
- ไม่ควรใช้เตาอบในการอุ่นจานหรือแขวนผ้าเช็ดมือไว้ที่ราวมือจับเพื่อตากให้แห้งหรือเป็นเครื่องให้ความร้อน
- ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบในความเสียหายที่เกิดจากการใช้งานผิดประเภท หรือการขนส่ง
- สามารถใช้เตาอบในการอบอาหาร อย่างอาหารและละลายอาหารแช่แข็ง

ความปลอดภัยของเด็ก

- เตาปรุงอาหารจะมีความร้อน ใช้งานง่าย อย่าให้เด็กเล็กเข้าใกล้
- บรรจุภัณฑ์ที่แกะออกมาอาจเป็นอันตรายต่อเด็กอย่าปล่อยให้เด็กเล่นและทิ้งบรรจุภัณฑ์ให้ถูกมาตรฐานของการพิทักษ์สิ่งแวดล้อม
- เครื่องใช้ไฟฟ้าเพราะอาจเป็นอันตรายสำหรับเด็กอย่าปล่อยให้เด็กเล่นหรืออยู่ใกล้ขณะเตาอบทำงาน
- อย่าวางสิ่งของบนเตาปรุงอาหารที่เด็กอาจเอื้อมจับได้
- อย่าวางสิ่งของบนบานประตู ขณะที่เปิดประตูค้างไว้ และไม่ควรถอดให้เด็กนั่งบนบานประตู เตาปรุงอาหารอาจลื่นกว่าได้

ถ้าท่านต้องการกำจัดเตาอบเก่า
ต้องทำตามข้อกำหนด WEEE
และข้อกำหนดของการทิ้งขยะ



เตาอบที่ได้มาตรฐานตามข้อกำหนด EU WEEE
(2012/19/EU)

โดยได้รับการจัดจำแนกผลิตภัณฑ์ประเภทไฟฟ้า
และอิเล็กทรอนิกส์ (WEEE)

เตาอบนี้ได้รับการผลิตที่ได้มาตรฐานและเลือกใช้
ชิ้นส่วนที่มีคุณภาพ ซึ่งอาจนำกลับมาใช้ใหม่ได้
(RECYCLE) ไม่ควรทิ้งผลิตภัณฑ์แบบธรรมดา
ควรนำไปทิ้งที่ศูนย์ขยะเพื่อการนำมาใช้ใหม่
การผลิตภายใต้ข้อกำหนด ROHS

เตาอบนี้ผลิตภายใต้ข้อกำหนด EU ROHS
(2011/65/EU) โดยต้องไม่มีวัสดุที่เป็นอันตราย
หรือวัตถุต้องห้ามตามข้อกำหนด

ข้อมูลของบรรจุภัณฑ์

- วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์เป็นวัสดุที่สามารถนำ
มาใช้ใหม่ ควรแยกทิ้งบรรจุภัณฑ์ที่ศูนย์แยก
ขยะเพื่อนำกลับมาใช้ใหม่

การเคลื่อนย้ายในอนาคต

- หากต้องการเคลื่อนย้ายเตาอบควรเก็บกล่อง
และชิ้นส่วนของบรรจุภัณฑ์ตามคำแนะนำบน
กล่อง ถ้าไม่มีกล่องสามารถใช้แผ่นพลาสติกกัน
กระแทกห่อหรือใช้กล่องกระดาษที่หนาหรือ
แข็งแรง
- การป้องกันการกระแทกของถาดกับตะแกรง
ให้ใช้กระดาษหนาวางกันประตูเตาอบไว้
- ไม่ควรยกเตาที่ประตูหรือมือจับ



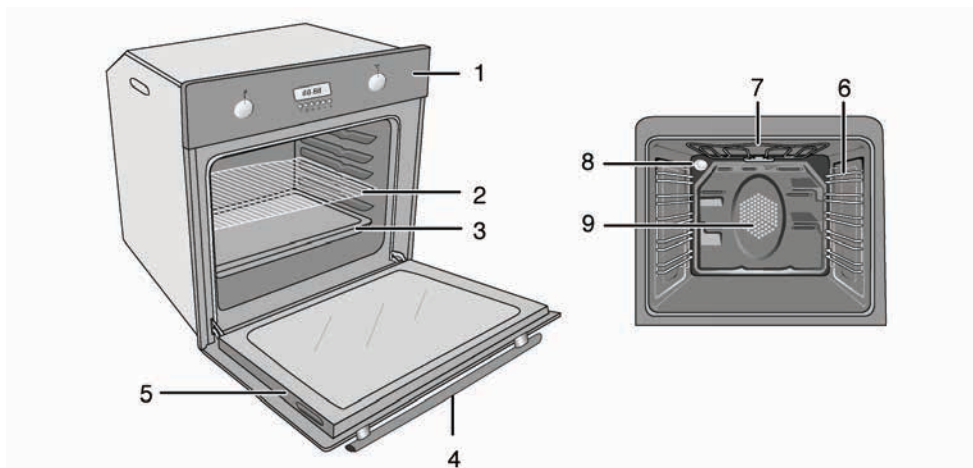
ไม่ควรวางของบนเตาอบขณะที่ยกเตาขึ้น



ตรวจสอบสภาพเตาปรุงอาหารก่อนและหลังการ
ขนส่ง เพื่อดูว่ามีการชำรุดเสียหายหรือไม่

2 ข้อมูลทั่วไป

ส่วนประกอบเตาอบ



- | | |
|----------------|----------------------------|
| 1. แผงควบคุม | 6. รางใส่ตะแกรง |
| 2. ตะแกรง | 7. ขดลวดความร้อนสำหรับย่าง |
| 3. ถาด | 8. หลอดไฟ |
| 4. มือจับประตู | 9. พัดลมกระจายความร้อน |
| 5. ประตู | |



1. ปุ่มควบคุมโปรแกรมการทำงาน
2. นาฬิกาดิจิตอล
3. ปุ่มปรับอุณหภูมิเตาอบ
4. ไฟแสดงการทำงานของเตาอบ

อุปกรณ์



อุปกรณ์ที่ระบุไว้
เป็นการอธิบายอุปกรณ์ทั้งหมด อุปกรณ์ที่
แถมมากับเตาอบของคุณอาจมีไม่ครบทุกชิ้น

1. คู่มือการใช้

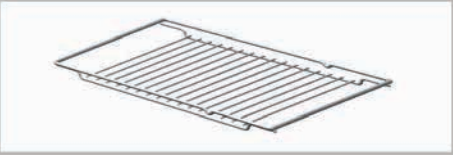
2. ถาดเตาอบ

ใช้สำหรับอบขนม ละลายอาหารแช่แข็ง หรืออบ
อาหารชิ้นใหญ่



3. ตะแกรง

ใช้ในการอบอาหารและใช้วางอาหารอบที่อยู่ในพิมพ์



4. ตะแกรงเล็ก

ใช้วางซ้อนบนถาดเตาอบ เพื่อให้ไขมันหยดลงถาดขณะย่าง
เพราะป้องกันเตาสกปรก



ข้อมูลทางด้านเทคนิค

แรงดันไฟฟ้า / ความถี่	220-240 V ~ 50 Hz
อัตราการกินไฟสูงสุด	2,500 วัตต์
ขนาดของฟิวส์	16 แอมป์
ชนิดของสายไฟ	H05VV-FG 3 x 1.5 mm2
ความยาวของสายไฟ	ไม่เกิน 2 เมตร
ขนาดภายนอก (สูง/กว้าง/ลึก)	595 มม./594 มม./567 มม.
ขนาดภายในเตาอบ (สูง/กว้าง/ลึก)	**590 หรือ 600 มม./560 มม./min. 560 มม.
เตาอบ	มัลติฟังก์ชัน
Energy efficiency class#	A
หลอดไฟส่องสว่าง	15/25 วัตต์
อัตราการกินไฟขณะย่าง	2,200 วัตต์

ประสิทธิภาพของการประหยัดพลังงานของเตาอบจะวัดจากการใช้เตาอบตามโปรแกรมอ้างอิง โดยจัดลำดับการเลือกใช้
โปรแกรมอาหาร ดังนี้

1. การปรุงอาหารโดยใช้ ECO-FAN,
2. พัดลมร้อนเทอร์โบชนิดความร้อนต่ำ,
3. พัดลมร้อนเทอร์โบ,
4. ใช้พัดลมช่วยกระจายความร้อน,
5. ชลลดความร้อนบนและล่าง



ข้อมูลทางด้านเทคนิค
อาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ
ล่วงหน้า การเปลี่ยนแปลงเพื่อพัฒนาคุณภาพของ
สินค้า



รูปและข้อมูลอาจไม่ตรงกับเตาอบที่คุณซื้อทั้งหมด



ข้อมูลที่ระบุบนแผ่นแสดงรายละเอียดทางเทคนิค
ที่ตัวอบเป็นข้อมูลที่ได้จากการทดสอบในห้องวิจัย
ตามมาตรฐานที่กำหนดในการใช้งานจริง
ผลการใช้อาจมีความแตกต่างกันได้

3. การติดตั้ง

การติดตั้งควรดำเนินการโดยช่างผู้ชำนาญที่เป็นตัวแทนของบริษัทผู้แทนจำหน่าย กรุณาอ่านรายละเอียดในหนังสือคู่มืออย่างละเอียดก่อนการติดตั้ง



การเตรียมพื้นที่ที่จะติดตั้งเตาอบและการเตรียมระบบไฟฟ้า เป็นความรับผิดชอบของลูกค้า



อันตราย:

การติดตั้งระบบไฟฟ้าต้องได้มาตรฐานเพื่อความปลอดภัย



อันตราย:

ก่อนการติดตั้ง

ควรตรวจสอบสภาพเตาอบอย่างละเอียด หากพบว่ามีความผิดปกติไม่ควรติดตั้ง เพราะอาจจะเป็นอันตรายได้

ก่อนการติดตั้ง

เตาอบนี้ออกแบบมาเพื่อติดตั้งในตู้ห้องครัวที่พอดี และเหมาะสมเพื่อความปลอดภัยจากการเกิดไฟไหม้ ควรเว้นระยะห่างระหว่างเตาอบ

ผนังห้องครัวและเฟอร์นิเจอร์ ตามรูป (หน่วยเป็นมิลลิเมตร)

- พื้นผิวเฟอร์นิเจอร์ลามิเนตที่ใช้ควรทนความร้อนได้อย่างน้อย 100 องศา
- ตู้เฟอร์นิเจอร์ควรมีชั้นแบ่งและการติดตั้งที่แข็งแรง
- หากมีลิ้นชักด้านล่างเตาอบ ควรมีชั้นระหว่างเตาอบและลิ้นชักด้านล่างเตาอบ
- ควรใช้คนอย่างน้อย 2 คนขึ้นไปในการเคลื่อนย้ายเตาอบ



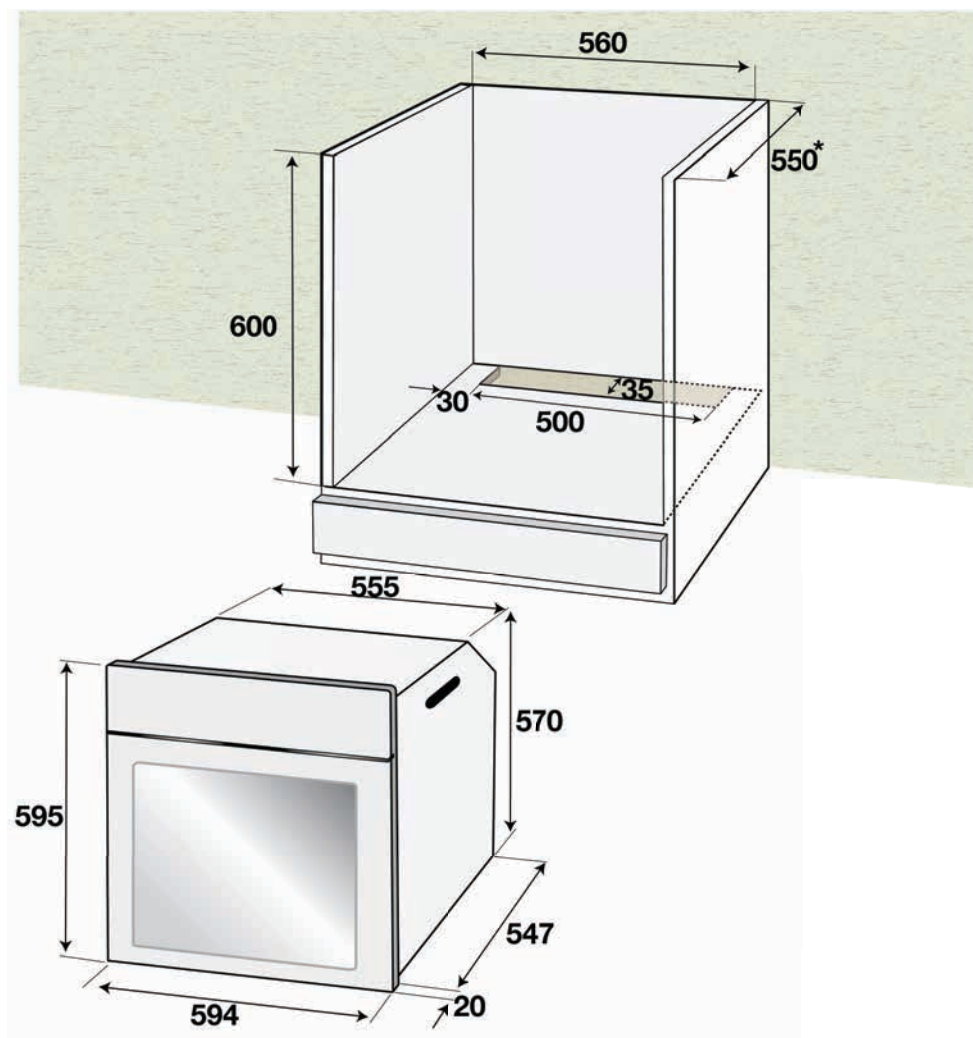
ไม่ควรติดตั้งเตาอบชิดกับตู้เย็นหรือตู้แช่แข็ง เพราะความร้อนจากเตาอบจะทำให้ตู้เย็นสิ้นเปลืองพลังงานมากเกินจำเป็น

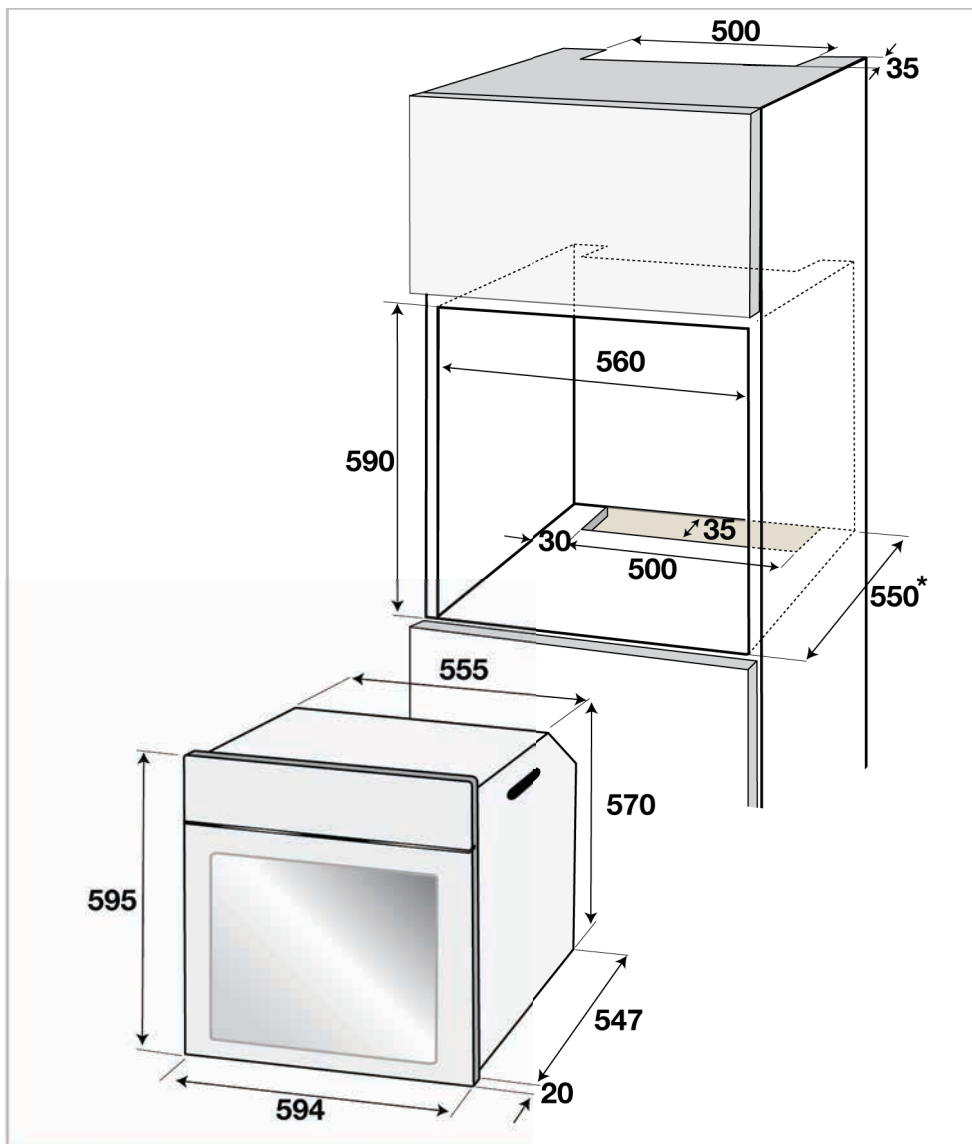


เวลาประกอบอาหาร ไม่ควรยกที่ประตูเตาอบ หรือมือจับเตาอบ เพราะอาจทำให้ประตูเสียหาย



ภายหลังการเคลื่อนย้าย หากเตาอบมีที่จับ ควรเก็บเข้าไปในด้านที่ติดกับผนังให้เรียบร้อย





การติดตั้งและการประกอบ

- เตาอบควรติดตั้งและประกอบตามข้อกำหนดของการติดตั้งตามมาตรฐานความปลอดภัย

การต่อระบบไฟฟ้า

ควรต่อระบบไฟฟ้าบ้านโดยต้องต่อสายดินและควรใช้เบรกเกอร์ควบคุม เบรกเกอร์ควรมีขนาดตามที่ระบุไว้ใน “ข้อมูลทางเทคนิค” ต้องตรวจสอบระบบสายดินว่า มีประสิทธิภาพสมบูรณ์บริษัทฯจะไม่รับผิดชอบ

ความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งสายดินที่ไม่มีประสิทธิภาพ และไม่ถูกต้องตามมาตรฐานความปลอดภัย

**อันตราย:**

การต่อสายไฟกับระบบไฟของบ้าน
ควรทำโดยช่างไฟที่ชำนาญของผู้แทนจำหน่าย
ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้น
จากการต่อระบบไฟฟ้าจากช่างที่ไม่ได้รับการรับรอง

**อันตราย:**

ไม่ควรบดขยี้ หรือมีดรวมสายไฟ หรือพาดสายไฟ
แนบไปกับส่วนที่ร้อนของเตาอบ

- ระบบไฟของเครื่องควรสอดคล้องกับระบบไฟ
ของบ้าน
- สามารถตรวจสอบข้อมูลด้านเทคนิคของเครื่องได้
ที่ขอบประตูด้านในเตาอบ
- สายไฟของเครื่องต้องได้มาตรฐานตามข้อมูล
ทางเทคนิค

**อันตราย:**

ก่อนการต่อสายไฟ ควรปิดเบรกเกอร์
ตัดกระแสไฟเพื่อความปลอดภัย

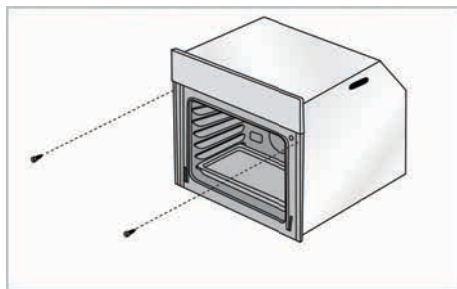


ตำแหน่งของเต้ารับและปลั๊กไฟควรอยู่ในจุดที่
เข้าถึงได้ง่าย แต่ไม่ควรอยู่สูงกว่าเตาอบ

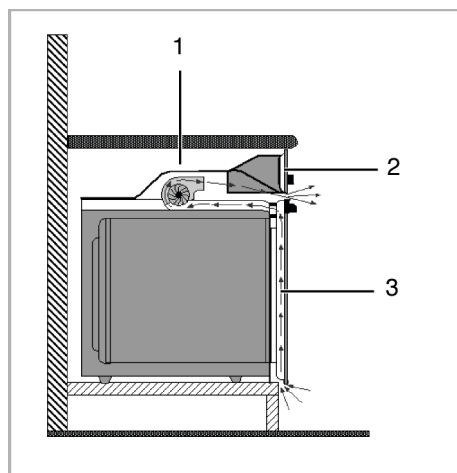
เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับ

การติดตั้งเตาอบ

1. เลื่อนเตาอบเข้าไปในช่องเฟอร์นิเจอร์ที่เตรียมไว้
2. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟไม่ชำรุดหรือติดกับ
ส่วนใดของตู้



ยึดเตาอบติดกับตู้ด้วยสกรู 2 ตัว ตามรูป
ระบบระบายความร้อนเตาอบ



1. พัดลมระบายความร้อน
2. แผงควบคุม
3. ประตูเตาอบ

พัดลมระบายความร้อนจะระบายความร้อนออก
จากรอบเตาอบช่วยให้ด้านหน้าเตาอบและภายใน
ตู้ที่ติดตั้งเตาอบเย็น



พัดลมระบายความร้อน
อาจจะทำงานต่อเนื่องอีก 20-30 นาที
ภายหลังจากหยุดทำงานและปิดสวิตช์เตาอบไป
แล้ว ถือว่าปกติ

การตรวจสอบสุดท้ายก่อนการใช้งาน

1. เชื่อมต่อระบบไฟ เสียบปลั๊กและเปิดเบรกเกอร์
2. ตรวจสอบโปรแกรมปรุงอาหาร

4. ขั้นตอนการเปิดใช้งาน

เทคนิคเพื่อการประหยัดพลังงาน

ข้อมูลดังต่อไปนี้จะช่วยให้คุณใช้พลังงานอย่างประหยัด

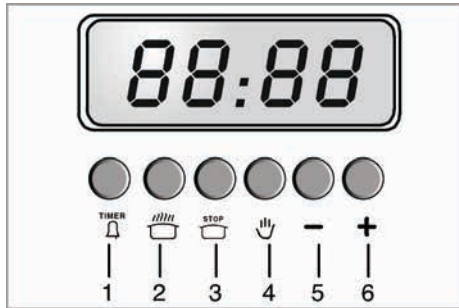
- ควรใช้อุปกรณ์เครื่องครัวที่เคลือบด้วยสีเข้ม
- สำหรับการปรุงอาหารถ้าในคู่มือแนะนำให้อุ่นเตาอบให้ร้อน (Preheat) ควรปฏิบัติตามทุกครั้ง
- ไม่ควรเปิดประตูเตาอบบ่อยๆ ในขณะที่ปรุงอาหาร
- พยายามอบอาหารมากกว่าหนึ่งอย่างในเวลาเดียวกัน หากทำได้ คุณสามารถอบอาหารพร้อมๆ กัน 2 ชั้น
- ควรปรุงอาหารต่อเนื่องกันเพื่อประหยัดพลังงานในการอุ่นเตาอบให้ร้อน
- คุณสามารถประหยัดพลังงานได้โดยปิดสวิทช์ เตาอบก่อนถึงเวลาสิ้นสุดการอบจริง 5 นาที และห้ามเปิดประตู
- ควรละลายอาหารแช่แข็งให้คลายความเย็นก่อนนำเข้าเตาอบ

เริ่มต้นใช้งาน

การตั้งเวลาลานาฟิกาเตาอบ



ควรตั้งเวลาก่อนการใช้งานเตาอบ หากไม่ตั้งเวลาเตาอบจะไม่ทำงาน



สัญลักษณ์:

1. ตั้งเวลาให้มีสัญญาณดังเตือน
2. ตั้งเวลาปรุงอาหาร
3. ตั้งเวลาสิ้นสุดการทำอาหาร
4. ตั้งอาหารโดยไม่ตั้งเวลา

การปรับเวลา:

5. บ่มลด
6. บ่มเพิ่ม

การตั้งเวลา

1. กดปุ่ม (1) และ (2) ค้างไว้
2. กดปุ่ม (5) หรือ (6) ในการตั้งเวลาปัจจุบัน ถ้ากดปุ่ม +/- ค้างไว้ เวลาจะปรับเร็วขึ้น
3. บล้อยปุ่ม (1) และ (2) เมื่อได้เวลาปัจจุบัน การทำความสะอาดครั้งแรกก่อนการใช้งาน



ยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนแรงหรือเครื่องมือทำความสะอาดที่มีความคม เพราะอาจทำให้ผิวของเตาอบเสียหาย อย่าใช้ใยขัดหยาบหรือเครื่องมือที่มีความคมทำความสะอาดกระจก เพราะอาจทำให้ผิวกระจกเป็นรอยและทำให้แตกภายหลัง

1. แกะหีบห่อออก
2. เช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดแล้ว เช็ดด้วยผ้าแห้ง

การอบร้อนครั้งแรก

ก่อนใช้ครัวอุ่นเตาอบให้ร้อนนาน 30 นาที แล้วจึงปิดสวิทช์เพื่อขจัดคราบน้ำมันสิ่งสกปรกที่มาจากการผลิต



คำเตือน:

อันตรายจากความร้อน เมื่อใช้งานเตาอบจะมีความร้อนไม่ควรให้มือสัมผัสด้านในเตาอบ ตระแกรงเตาอบ ขดลวดความร้อนในเตาอบ ฯลฯ และไม่ควรให้เด็กเล็กเข้าใกล้ขณะปรุงอาหาร ควรสวมถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่นำอาหารเข้าหรือออกจากเตาอบ

เตาอบไฟฟ้า

1. นำถาดอบ และตะแกรงออกจากเตาอบ
2. ปิดประตูเตาอบ
3. ใช้โปรแกรมอบโดยขดลวดบนและล่าง
4. ปรับอุณหภูมิสูงสุดใช้งานได้ที่หน้า 17

5. อบอุ่นประมาณ 30 นาที
6. ปิดเตาอบ ดูการใช้งานได้ที่หน้า 17

เตาอบที่มีระบบย่าง

1. นำถาดอบ และตะแกรงออกจากเตาอบ
2. ปิดประตูเตาอบ
3. เลือกโปรแกรมย่างและตั้งอุณหภูมิสูงสุด
ดูการเปิดก่อนการใช้งานได้ที่หน้า 21
4. ใช้งานโปรแกรมย่างประมาณ 30 นาที
5. ปิดเตาอบ ดูการใช้งานได้ที่หน้า 21



การอบร้อนเตาอบครั้งแรกจะมีกลิ่นและควันมาก
ซึ่งจะมีกลิ่นค้างอยู่หลายชั่วโมง ซึ่งเป็นเรื่องปกติ
อาจช่วยด้วยการเปิดหน้าต่างระบายอากาศ
ออกจากห้องครัวแต่ไม่ควรดูเตาอบออกจาก
เตาอบโดยตรง

5. วิธีการใช้เตาอบ

คำแนะนำในการอบและย่าง



คำเตือน:

อันตรายจากความร้อน! เมื่อใช้งานเตาปรุงอาหารจะมีความร้อนไม่ควรสัมผัสผนังด้านในเตาอบ ชั้นตระแกรงเตาอบ ขดลวด ความร้อนในเตาอบ ฯลฯ และไม่ควรให้เด็ก เข้าใกล้ขณะปรุงอาหารควรสวมถุงมือทุกครั้งทั้งนำอาหารเข้าหรือออกจากเตาอบ



อันตราย:

ขณะอบอาหาร เมื่อต้องการเปิดประตูเตาอบ ควรเปิดประตูแง้มไว้เล็กน้อย เพื่อให้ไอน้ำออกจากเตาอบก่อน มิฉะนั้นอาจลวกมือและหน้าได้

คำแนะนำในการอบขนม

- ใช้ถาดอบอาหารที่ไม่ติดพื้นผิวหรือถาดอลูมิเนียมหรือพิมพ์ซิลิโคนชนิดทนความร้อน
- วางถาดให้อยู่ตรงกลางตระแกรง
- วางอาหารที่จะอบไว้อยู่กึ่งกลางเตาอบ
- สอดตระแกรงให้อยู่ในระดับที่เหมาะสมกับกรอบอาหาร ก่อนอบอาหารไม่ควรเปลี่ยนระดับตระแกรงขณะอบอาหารอยู่
- ควรปิดประตูระหว่างอบอาหาร

คำแนะนำในการอบอาหาร

- การหมักไก่, ไก่จวง หรือเนื้อชิ้นใหญ่ด้วยซอสปรุงรส ซึ่งอาจจะเป็นน้ำมันาวและพริกไทยก่อนนำเข้าอบจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการอบ
- การอบเนื้อติดกระดูกควรใช้เวลาอบนานกว่า 15- 30 นาที เมื่อเทียบกับเนื้อขนาดที่เท่ากัน
- เวลาในการอบเนื้อประมาณ 4-5 นาที ต่อความหนาของชิ้นเนื้อ 1 เซนติเมตร
- ควรอบเนื้อประมาณ 10 นาที หลังอบเสร็จจึงนำเนื้อออกมาจากเตา เพื่อให้น้ำในอาหารกระจายทั่วชิ้นเนื้อ และจะไม่ไหลออกเมื่อใช้มีดตัด

- เมื่ออบปลา ควรวางตรงกลางตระแกรงที่อยู่ชั้นล่าง โดยใช้ถาดอบชนิดกันความร้อน

คำแนะนำในการย่าง

เมื่อย่างอาหารประเภทเนื้อวัว ปลา หรือไก่ผิวของอาหารจะเหลืองกรอบ ขณะที่เนื้ออาหารจะชุ่มฉ่ำอาหารที่แล่เป็นแผ่น อาหารเสียบไม้และไส้กรอกหรือผัก เช่น มะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ ก็เหมาะกับการย่างเช่นกัน

- วางอาหารบนตระแกรงลวดอบหรือถาดพร้อมตระแกรง โดยวางให้กระจายแต่ไม่เกินบริเวณของขดลวดความร้อน
- สอดตระแกรงหรือถาดพร้อมตระแกรงเข้าไปที่ระดับความสูงที่ต้องการซึ่งควรจะอยู่ใกล้ขดลวดความร้อนสำหรับย่าง ถ้าใช้ตะแกรงย่างอาหารควรสอดถาดด้านล่างตระแกรงและเททิ้งใส่ถาดด้วย เพื่อเป็นการรองน้ำมันจากการหยดของอาหาร การใส่น้ำจะช่วยให้การทำความสะดวกง่ายขึ้น



อาหารมีน้ำมันอยู่ในเนื้อมากอาจไม่เหมาะสำหรับการย่างเพราะติดไฟได้!

อย่าวางอาหารใกล้จนใกล้ขดลวดมากเกินไป เพราะขดลวดเป็นส่วนที่ร้อนที่สุด อาจติดไฟได้

การใช้เตาอบ



ต้องตั้งเวลาปัจจุบันก่อนการใช้เตาอบเตาอบจึงสามารถทำงานได้

การเลือกโปรแกรมปรุงอาหารและระดับอุณหภูมิ (ความร้อน)



1. ปุ่มเลือกโปรแกรม

2. ปุ่มเลือกอุณหภูมิ

1. ปุ่มเลือกโปรแกรมการปรุงอาหารเลือกโปรแกรมที่ต้องการ

2. ปุ่มเลือกอุณหภูมิ เลือกระดับอุณหภูมิที่ต้องการ

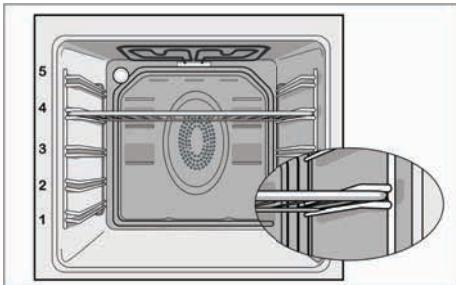
>>เตาอบจะเริ่มทำงานโดยระดับอุณหภูมิภายในเตาอบจะสูงขึ้นจนถึงระดับที่ตั้งไว้และจะรักษาระดับอุณหภูมิที่ตั้งไว้ตลอดการทำงานระหว่างเครื่องทำงานไฟสัญญาณการทำงานของเตาอบจะติดสว่างขึ้น

การปิดสวิทช์เตาอบ

หมุนปุ่มเลือกโปรแกรมการทำงานและปุ่มเลือกอุณหภูมิ มาที่ “OFF”

การสอดตระแกรงเข้ากับชั้นตระแกรงด้านข้าง (มีเฉพาะบางรุ่น)

เตาอบรุ่นที่มีชั้นตระแกรงที่ผนังด้านข้าง เวลาสอดถาดหรือตระแกรงเข้าไปในเตาอบ ควรสอดให้ถูกต้องให้ตระแกรงหรือถาดเข้าช่องระหว่างชั้นตระแกรงตามรูป ไม่ควรสอดตระแกรงหรือถาดลึกจนขอบตะแกรงชนผนังด้านหลัง



โปรแกรมการปรุงอาหาร

โปรแกรมปรุงอาหารที่อธิบายนี้ บางครั้งมีความแตกต่างกับเตาอบที่ท่านใช้อยู่บ้าง ควรศึกษาโดยเฉพาะโปรแกรมที่มีในเตาอบของท่าน

โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนด้านบนและล่าง



อาหารจะได้รับความร้อนจากขดลวดความร้อนด้านบนและด้านล่างพร้อมกัน เหมาะสำหรับการอบเค้ก ขนมอบต่างๆ สามารถวางอาหารในเตาอบได้ชั้นเดียว

โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนด้านล่าง



อาหารจะได้รับความร้อนจากขดลวดความร้อนด้านล่าง เหมาะสำหรับการอบพิซซ่าและอาหารที่ต้องการให้สุกจากด้านล่าง

โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนบนและล่างพร้อมพัดลม



ความร้อนจากขดลวดความร้อนบนและล่างจะถูกพัดลมช่วยกระจายความร้อนให้สม่ำเสมอทั่วถึงยิ่งขึ้น สามารถวางอาหารในเตาอบได้ชั้นเดียว

โปรแกรมการทำงานด้วยพัดลม



ใช้การทำงานของพัดลมโดยไม่ใช้ความร้อนเหมาะสำหรับละลายอาหารแช่แข็งและช่วยให้อาหารที่ปรุงเสร็จใหม่ๆ เย็นลงได้

โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อน



ใช้พัดลมกระจายความร้อนจากขดลวดรอบพัดลมไปทั่วเตาอบอย่างรวดเร็วและสม่ำเสมอเหมาะสำหรับการปรุงอาหารหลายชนิดในเวลาเดียวกัน โดยเกือบไม่จำเป็นต้องอุ่นเตาอบให้ร้อนก่อนเมื่อใช้โปรแกรมนี้นี้

โปรแกรม “3D” โปรแกรมปรุงอาหารขดลวด



ความร้อนด้านบนและล่างพร้อมพัดลมร้อน

อาหารจะได้รับความร้อนจากขดลวดความร้อนด้านบนและด้านล่างและพัดลมช่วยให้ความร้อนพร้อมกัน (ในผนังด้านหลัง) อาหารจะสุกอย่างรวดเร็วและทั่วถึง สามารถวางอาหารในเตาอบได้ชั้นเดียว

โปรแกรมการย่างอาหาร

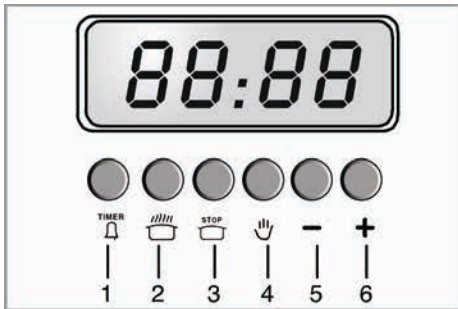


- ขดลวดความร้อนสำหรับย่างจะอยู่ด้านบน
- เหมาะสำหรับการย่างอาหารขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ โดยวางอาหารที่ใกล้ขดลวดมากที่สุด
 - ตั้งอุณหภูมิที่ระดับความร้อนสูงสุด
 - กลับด้านอาหารเมื่อย่างไปประมาณครึ่งหนึ่งของเวลาที่ต้องการ

โปรแกรมการย่างอาหารพร้อมพัดลม



- พัดลมจะช่วยกระจายความร้อนจากขดลวดความร้อนสำหรับย่างที่อยู่ด้านบน
- เหมาะสำหรับการย่างอาหารขนาดเล็กถึงขนาดกลางโดยวางอาหารที่ใกล้ขดลวด
 - ตั้งอุณหภูมิที่ระดับที่ต้องการ
 - กลับด้านอาหารเมื่อย่างไปประมาณครึ่งหนึ่งของเวลาที่ต้องการ



ปุ่มและสัญลักษณ์

1. ตั้งเวลาให้มีกริ่งเวลาตั้งเตือน
 2. ตั้งเวลาปรุงอาหาร
 3. ตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร
 4. ปรุงอาหารแบบไม่ตั้งเวลา
- ปุ่มปรับเวลา:
5. ปุ่ม -
 6. ปุ่ม +



ตั้งเวลาให้การอบยุดีการปรุงอาหาร ได้นานสุดถึง 23 ชั่วโมง 59 นาที ถ้ามีไฟดับ โปรแกรมปรุงอาหารจะยกเลิกอัตโนมัติ

การตั้งเวลาปรุงอาหารล่วงหน้าอัตโนมัติ

คุณสามารถกำหนดให้เตาอบยุดีการปรุงอาหารตามเวลาที่ตั้งไว้ และตั้งจำนวนเวลาที่ต้องการปรุงอาหาร เตาอบจะเริ่มและยุดีการปรุงอาหารโดยอัตโนมัติตามเวลาที่ตั้งไว้

1. ตรวจสอบว่านาฬิกาที่เตาอบไม่ช้าหรือเร็วเกินไป
2. นำอาหารใส่เข้าไปในเตาอบ แล้วปิดประตู
3. กดปุ่ม (3) ค้างไว้
4. กด -/+ (5) หรือ (6) เพื่อเลือกเวลาที่ต้องการ ให้เตาอบยุดีการปรุงอาหารการกดปุ่มนี้จะเพิ่มขึ้นหรือลดลงครั้งละ 1 นาที แต่ถ้ากดปุ่ม -/+ ค้างไว้ เวลาจะเปลี่ยนเร็วขึ้น

>> AUTO สัญลักษณ์นี้จะปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล

5. ปลอยมือจากปุ่ม (3)
6. กดปุ่ม (2) ค้างไว้
7. กดปุ่ม -/+ (5) หรือ (6) ปุ่มเพื่อเลือกจำนวนเวลาที่ต้องการ การกดปุ่มนี้เวลาจะเพิ่มขึ้นหรือลดลงครั้งละ 1 นาที แต่ถ้ากดค้างไว้เวลาจะเปลี่ยนเร็วขึ้น

8. ปลอยมือจากปุ่ม (2)
9. วางอาหารในเตาอบ
10. เลือกโปรแกรมปรุงอาหารและระดับอุณหภูมิ

>> เตาจะเริ่มทำงาน

อุณหภูมิที่ภายในเตาอบจะสูงขึ้นจนถึงระดับที่ตั้งไว้ และคงระดับอุณหภูมิดังกล่าวตลอดเวลาการปรุงอาหาร เมื่อถึงเวลาที่กำหนดเตาอบจะหยุดทำงาน

11. จะมีกริ่งสัญญาณเตือนดังขึ้น ให้กดปุ่ม (3)
12. ปิดสวิทช์เตาอบโดยหมุนปุ่มโปรแกรมและปุ่มอุณหภูมิ “OFF”
13. กดปุ่ม (4)

>>AUTO สัญลักษณ์นี้จะหายไป

การตั้งเวลาปรุงอาหารอัตโนมัติ

เตาอบจะเริ่มทำงานทันทีและหยุดทำงานเมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้

1. กดปุ่ม (2) ค้างไว้
2. กดปุ่ม -/+ (5) หรือ (6) ปุ่มเพื่อเลือกเวลาที่ต้องการปรุงอาหารการกดปุ่มนี้เวลาจะเพิ่มขึ้นหรือลดลงครั้งละ 1 นาที แต่ถ้ากดค้างไว้เวลาจะเปลี่ยนเร็วขึ้น

>> AUTO สัญญาณนี้จะปรากฏที่จอแสดงผล

3. ปลอยมือจากปุ่ม (3)
4. นำอาหารใส่ในเตาอบ
5. เลือกโปรแกรampurอาหารและระดับอุณหภูมิที่ต้องการ

>> เตาจะเริ่มทำงานอุณหภูมิภายในเตาอบจะสูงขึ้นจนถึงระดับที่ตั้งไว้และคงระดับอุณหภูมิดังกล่าวตลอดเวลาการปรุงอาหาร จอแสดงผลจะมีสัญลักษณ์การปรุงอาหารปรากฏขึ้นเตาอบจะหยุดทำงานเมื่อถึงเวลาที่กำหนด

6. จะมีกริ่งสัญญาณเตือนดังขึ้นให้กดปุ่ม (3)
7. ปิดสวิตช์เตาอบโดยหมุนปุ่มโปรแกรมและปุ่มอุณหภูมิมาที่ "OFF"
8. กดปุ่ม (4)

>> AUTO สัญญาณนี้จะหายไป



ระหว่างปรุงอาหาร ถ้าคุณกดปุ่ม (2) จำนวนเวลาที่เหลืออยู่จะปรากฏที่จอแสดงผล

การยุติการปรุงอาหารของเตาอบทันที

เมื่อตั้งเวลาการปรุงอาหารอัตโนมัติขณะที่เตาอบทำงานอยู่เราสามารถสั่งให้เตาอบยุติการทำงานได้ทันที

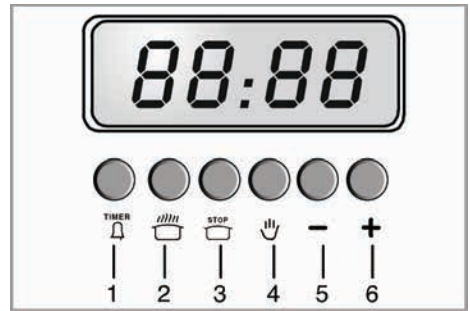
1. กดปุ่ม (2) ค้างไว้ พร้อมกับ
2. กดปุ่ม (5) ค้างจนหน้าจอแสดงตัวเลข "0.00"
3. ปลอยมือจากปุ่ม (2)
4. กดปุ่ม (4)

» AUTO สัญญาณนี้จะหายไป

5. ปิดสวิตช์เตาอบ โดยหมุนปุ่มโปรแกรมและปุ่มอุณหภูมิมาที่ "OFF"

การตั้งเวลาให้มีกริ่งสัญญาณเตือน

คุณสามารถตั้งเวลาให้มีกริ่งสัญญาณเตือนเพื่อการปรุงอาหารหรือเตือนเรื่องอื่นๆได้ การตั้งเวลาให้กริ่งดังเตือนจะไม่มีผลต่อการทำงานของเตาอบเมื่อกำลังทำอาหาร



ปุ่มและสัญลักษณ์

1. ตั้งเวลาให้มีกริ่งสัญญาณดังเตือน
 2. ตั้งเวลาปรุงอาหาร
 3. ตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร
 4. ปรุงอาหารแบบไม่ได้ตั้งเวลาไว้ก่อน
- การปรับเวลา :
5. ปุ่ม -
 6. ปุ่ม +

ขั้นตอนเวลาให้กริ่งสัญญาณเตือน

1. กดปุ่มตั้งเตือน (1)



สามารถตั้งเวลาได้นานสุดถึง 23 ชั่วโมง 59 นาที.

2. กดปุ่ม -/+ (5) หรือ (6) เพื่อเลือกจำนวนเวลาที่ต้องการให้กริ่งสัญญาณดังเตือนการกดปุ่มนี้เวลาจะเพิ่มขึ้นหรือลดลงครั้งละ 1 นาที แต่ถ้ากดค้างไว้เวลาจะเปลี่ยนเร็วขึ้น
- >> สัญญาณรูปกระดิ่งจะปรากฏที่จอแสดงผล
3. ปิดกริ่งสัญญาณ กดปุ่ม (1)



หลังจากตั้งเวลาแล้ว เมื่อกดปุ่ม (1) จำนวนเวลาที่เหลืออยู่จะปรากฏที่จอแสดงผล

การปิดกริ่งสัญญาณ

1. เมื่อมีกริ่งสัญญาณดังขึ้นให้กดปุ่ม (3)

>> สัญญาณรูปกระดิ่งจะหายไป

การยกเลิกกริ่งสัญญาณ

1. กดปุ่ม (1) ค้างไว้ พร้อมกับ
2. กดปุ่ม (5) ค้างไว้ จนจอแสดงผล "0.00"
3. ปลอยมือจากปุ่ม (1)

ตารางเวลาแนะนำอาหาร

 ตารางแนะนำนี้เป็นการแนะนำคร่าวๆ คุณสามารถปรับอุณหภูมิ และเวลาที่ใช้ให้แตกต่างออกไป ตามความต้องการ	 ตำแหน่งของตระแกรงหรือถาดชั้นที่ 1 คือชั้นล่างสุด
--	---

อาหาร	จำนวนชั้น		ตำแหน่งชั้นที่วาง	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลาการอบ (นาฬิกาโดยประมาณ)
เค้ก ในถาด*	ชั้นเดียว		4	175	30 ... 35
ขนมเค้ก (ในพิมพ์)*	ชั้นเดียว		2	180	40 ... 50
ขนมเค้ก ในพิมพ์กระดาษ*	ชั้นเดียว		3	175	25 ... 30
	2 ชั้น		1 - 5	175	30 ... 40
	3 ชั้น		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
เค้กSponge*	ชั้นเดียว		3	200	5 ... 10
	2 ชั้น		1 - 5	175	18 ... 25
คุกกี้*	ชั้นเดียว		3	175	20 ... 25
	2 ชั้น		1 - 5	175	25 ... 30
	3 ชั้น		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Dough pastry*	ชั้นเดียว		2	200	30 ... 40
	2 ชั้น		1 - 5	200	45 ... 55
	3 ชั้น		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry*	ชั้นเดียว		2	200	25 ... 35
	2 ชั้น		1 - 5	200	30 ... 40
	3 ชั้น		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Leaven*(ขนมปัง)	ชั้นเดียว		2	200	35 ... 45
	2 ชั้น		1 - 3	200	35 ... 45
ลาซานญา*	ชั้นเดียว		2 - 3	200	30 ... 40
พิซซ่า (แผ่นหนา) *	ชั้นเดียว		2	200 ... 220	15 ... 20
พิซซ่า (แผ่นบาง) *	ชั้นเดียว		2	200	10 ... 15
สเต็กเนื้อ	ชั้นเดียว		3	25 min. 250/max, แล้วลดเหลือ 180 ... 190	100 ... 120
ขาแกะอบ	ชั้นเดียว		3	25 min. 250/max, แล้วลดเหลือ 190	70 ... 90
ไก่อบ	ชั้นเดียว		2	15 min. 250/max, แล้วลดเหลือ 180 ... 190	65 ... 70
ไก่วงรอบ (5.5 kg)	ชั้นเดียว		2	25 min. 250/max, แล้วลดเหลือ 180 ... 190	150 ... 210
ปลา	ชั้นเดียว		3	200	20 ... 30
เมื่อปรุงอาหารมี 2 ถาดในเวลาให้ใส่ถาดลึกไว้ด้านบน ถาดตื้นไว้ด้านล่าง					
* อาหารที่มีสัญลักษณ์นี้ ต้องอุ่นเตาอบให้ร้อนได้อุณหภูมิก่อนจึงจะนำอาหารเข้าไปในเตาอบ					

(**) กรณีอบอาหารที่ต้องอุ่นเตาอบให้ร้อนก่อน สังเกตว่าอุณหภูมิในเตาร้อนถึงระดับที่ตั้งไว้
โดยสังเกตว่าไฟสัญญาณการทำงานของเตาอบจะดับ

เคล็ดลับในการอบขนมเค้ก

- ถ้าอบแล้วเนื้อเค้กแห้งไปให้เพิ่มอุณหภูมิให้สูงขึ้น 10 °C และลดเวลาอบลง
- ถ้าอบแล้วเนื้อเค้กจะเปื่อยให้ลดส่วนผสมที่เป็น น้ำตาล หรือลดอุณหภูมิในการอบลง 10 °C
- ถ้าอบแล้วผิวหน้าเค้กเกรียม ให้ลดชั้นต่ำลง และลดอุณหภูมิแล้วเพิ่มเวลาอบ
- ถ้าอบแล้วเนื้อข้างในดีแต่เนื้อข้างนอกเหนียว และ ให้ลดส่วนผสมที่เป็นน้ำตาล และลดอุณหภูมิในการอบแล้วเพิ่มเวลาอบ

เคล็ดลับในการอบขนมอบ/พาย

- หากอบแล้วเนื้อขนมแห้งไปให้เพิ่มอุณหภูมิสูงขึ้น 10 °C และลดเวลาอบลงนอกจากนั้นขณะที่เตรียมแป้งควรเพิ่มความชื้นระหว่างชั้นของแป้ง โดยด้วยส่วนผสมของนม ไข่ แป้งมันและโยเกิร์ต
- หากต้องใช้เวลาอบนาน ต้องระวังไม่ให้ขนมอบ มีความหนาแน่นมากกว่าความหนาของถาดอบ
- ถ้าอบแล้ว ด้านหน้าขนมอบมีผิวเหลืองพอดี แต่ เนื้อขนมด้านล่างและ ควรตรวจว่าส่วนผสมที่เป็นของเหลวที่ด้านล่างของถาดมีมากเกินไป หรือไม่พยายามกระจายส่วนผสมของของเหลว ระหว่างชั้นของแป้งโดย ให้กระจายโดยทั่วกัน



ถ้าอบขนมอบ/พาย โดยใช้โปรแกรมและอุณหภูมิ ตามตารางแล้ว ถ้าด้านล่างของขนมอบยังไม่เหลืองสวย ให้ถาดชั้นที่ต่ำกว่าในการอบครั้งหน้า

ตารางแนะนำการย่างอาหาร ด้วยขดลวดไฟฟ้า

อาหาร	ชั้นที่วาง	เวลา (โดยประมาณ)
ปลา	4...5	20...25 นาที
ไก่เป็นชิ้น	4...5	25...35 นาที
เนื้อแกะ	4...5	20...25 นาที
เนื้อวัวอบ	4...5	25...30 นาที
เนื้อลูกวัวสับ	4...5	25...30 นาที
ขนมปังแผ่น	4	1...2 นาที
# depending on thickness		

เคล็ดลับในการอบผัก

- ถ้าอบผักแล้วแห้งไป ให้ใช้หม้อมีฝาปิดจะช่วย ให้ผักมีความชุ่มชื้นอยู่
- ถ้าอบผักแล้วไม่เหลืองสวยพอให้ต้มหรือ ลวกผักก่อนนำเข้าเตาอบ

คำแนะนำสำหรับการย่าง



ก่อนใช้เตาอบ ควรตั้งเวลาของนาฬิกา ก่อน ไม่เช่นนั้นเตาอบจะไม่ทำงาน



คำเตือน:
ควรปิดประตูเตาอบขณะที่ย่างอาหาร การสัมผัสกับเตาอบที่ร้อนอาจเกิดอันตรายได้

การเปิดโปรแกรมย่างอาหาร

1. หมุนปุ่มเลือกโปรแกรมไปที่สัญลักษณ์ย่าง
2. เลือกอุณหภูมิที่จะย่าง
3. ถ้าต้องที่จะอุ่นเตาอบให้ร้อนก่อน ควรอุ่นเตาอบ ประมาณ 5 นาทีก่อนย่างอาหาร

>> สัญลักษณ์อุณหภูมิจะปรากฏที่จอแสดงผล

การปิดโปรแกรมย่างอาหาร

1. หมุนปุ่มโปรแกรมไปที่ตำแหน่ง “OFF”



อาหารที่ไม่เหมาะสำหรับย่างอาจทำให้เกิดไฟได้ ควรปรุงอาหารที่เหมาะสมสำหรับการย่างเท่านั้น อย่างไรก็ตามอาหารใกล้กับขดลวดความร้อนด้านในสุดมากเกินไป เพราะเป็นส่วนที่ทำให้ความร้อนสูงสุด อาจทำให้อาหารติดไฟได้ โดยเฉพาะอาหารที่มีไขมันหรือน้ำมันมาก

6 การดูแลและบำรุงรักษาสลิตภัณฑ์

คำแนะนำ

การทำความสะอาดและดูแลรักษาเตาปรุงอาหารอย่างสม่ำเสมอจะช่วยยืดอายุการใช้งานของเตาทั้งยังช่วยลดปัญหาที่ทำให้ต้องซ่อมบำรุง



อันตราย:
ดึงปลั๊กไฟออก
หรือปิดเบรกเกอร์ก่อนที่จะทำความสะอาด
หรือบำรุงรักษาเพราะอาจเกิดอันตรายจากไฟฟ้าได้



อันตราย:
ไม่ควรทำความสะอาดขณะที่เตายังร้อนอยู่
เพราะอาจเกิดอันตรายจากความร้อนได้

- ควรทำความสะอาดหลังการใช้ทุกครั้ง เศษอาหารที่ติดอยู่จะทำความสะอาดได้ง่ายและไม่เหลือค้างไว้ซึ่งจะทำให้ใหม่ในการปรุงอาหารครั้งต่อไป
- ทำความสะอาดโดยใช้ผ้าหรือฟองน้ำชุบน้ำสบู่ร้อน เช็ดให้สะอาดแล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง
- พยายามเช็ดน้ำสบู่ให้แห้งสนิทและต้องทำความสะอาดเศษอาหารที่เอ่อล้นลงบนเตาออกให้หมด
- ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาด ประเภทกรด หรือมีส่วนผสมของคลอรีนกับผิวสแตนเลส และมือจับ ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำสบู่(ที่ไม่มีผงขัดผสม) เช็ดผิวเวลาเช็ดควรเช็ดไปในทางเดียวกัน



ผิวของเตาปรุงอาหารอาจเสียหายได้จากน้ำยาทำความสะอาดบางชนิด อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรง น้ำยาที่มีผงขัดผสมอยู่ หรือเครื่องมือทำความสะอาดที่มีปลายแหลม หรือคม อย่าใช้น้ำยาขัดหยาบหรือเครื่องมือที่มีปลายแหลมคมทำความสะอาดกระจกเตาอบ เพราะอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนซึ่งอาจทำให้กระจกแตกภายหลังได้



ไม่ควรใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ทำความสะอาดเตาปรุงอาหาร เพราะอาจทำให้ไฟฟ้าลัดวงจรได้

การทำความสะอาดเตาแก๊ส

1. นำตระแกรงของภาชนะและฝาครอบหัวเตาออก
2. ทำความสะอาดเตาให้ทั่ว
3. ใส่ฝาครอบหัวเตากลับเข้าที่ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใส่ฝาครอบถูกต้องตำแหน่ง
4. ใส่ตระแกรงรองภาชนะกลับเข้าที่

การทำความสะอาดแผงควบคุม

ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดเช็ดทำความสะอาดให้ทั่วแผงควบคุม แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง

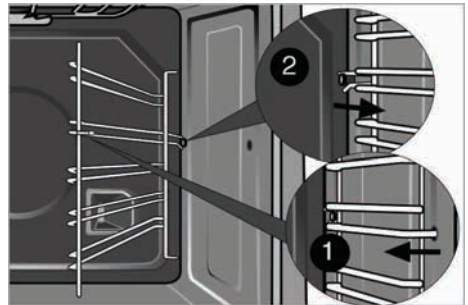


ในการทำความสะอาดแผงควบคุมไม่ควรถอดปุ่มควบคุมออก เพราะอาจทำให้เสียหายได้

การทำความสะอาดเตาอบ

การทำความสะอาดผนังด้านข้าง

1. ถอดชั้นตะแกรงออกโดยดึงออกจากทางด้านหลังก่อน
2. ถอดลิ้นคั้นตะแกรงด้านหลังก่อนออกโดยดึงเข้าหาตัว

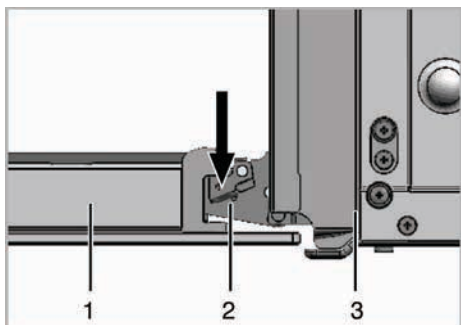


ผนังทำความสะอาดด้วยตนเอง

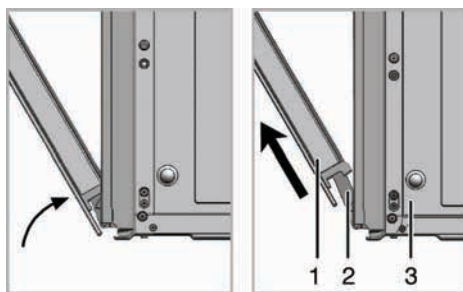
ผนังด้านข้างหรือด้านหลังเตาอบอาจมีผนังทำความสะอาดด้วยตนเองติดอยู่ผนังทำความสะอาดจะมีผิวสาก

การถอดประตูเตาอบ

1. เปิดประตูเตาอบ (1)
2. คลายสลักที่บานพับประตู (2) โดยกดสลักลงตามรูปทำที่บานพับทั้งด้านซ้ายและด้านขวา



1. ประตูด้านหน้า
2. สลักบานพับ
3. ตัวเครื่องเตาอบ



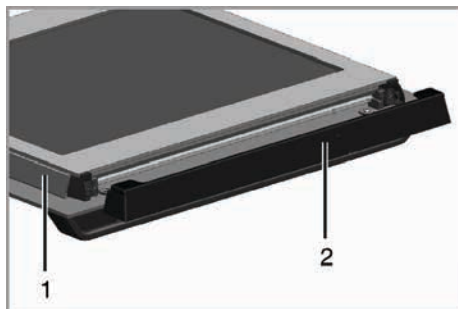
3. โยกบานประตูเตาอบขึ้นไปครึ่งหนึ่ง
4. ดึงประตูออกโดยยกบานประตูขึ้นจนสลักหลุดจากบานพับทั้งด้านซ้ายและด้านขวา



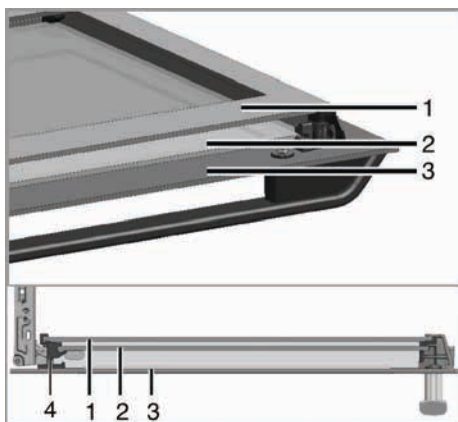
การใส่ประตูเตาอบ สามารถทำได้โดยทำย้อนทางการถอดประตูเตาอบ อย่าลืมล็อกสลักกลับเข้าที่

การถอดกระจกด้านในประตู

ประตูเตาอบที่มีกระจก 3 ชั้นเพื่อการกันความร้อน เราสามารถถอดกระจกด้านในออกเพื่อทำความสะอาดได้ เปิดประตูเตาอบ

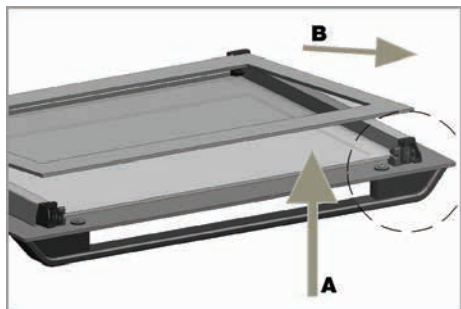


1. กรอบประตู
2. ส่วนที่เป็นพลาสติกดึงส่วนที่เป็นพลาสติกด้านบนประตูเข้าหาตัวและถอดออก



1. กระจกชั้นในสุด
2. กระจกชั้นกลาง
3. กระจกชั้นนอก
4. พลาสติกยึดกระจกด้านล่าง

ยกกระจกชั้นในสุด (1) ขึ้นตามแนว A แล้วดึงออกตามทาง B ตามที่อธิบายในรูป นำกระจกชั้นกลาง (2) ออกด้วยวิธีเดียวกัน



วิธีใส่กลับทำได้โดย ใส่กระจกชั้นกลาง (2) ก่อนให้วางขอบกระจกชั้นกลางที่ติดมุมออกให้เข้าล็อกกับล็อกมุมพลาสติก ตามที่แสดงในรูป



กระจกชั้นกลาง (2) จะค่อนข้างชิดกับกระจกชั้นในสุด (1) เมื่อใส่กระจกชั้นในสุด (1) ให้ตรวจสอบก่อนว่าพื้นผิวด้านที่มีการพิมพ์เข้าหากระจกชั้นกลางใส่กระจกชั้นในสุด โดยสอดให้เข้าล็อกพลาสติกเล็กน้อยจนกระจกเข้าล็อกด้านบนซึ่งจะได้ยินเสียง “คลิก”

การเปลี่ยนหลอดไฟเดาอบ



อันตราย:

ควรปิดเบรกเกอร์หรือตัดระบบไฟฟ้าออกก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพราะอาจเป็นอันตรายได้



หลอดไฟที่ใช้ในเตาอบเป็นหลอดไฟชนิดที่สามารถทนความร้อนได้ถึง 300 ° C

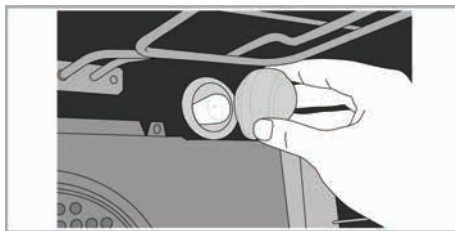
(กรุณาดูรายละเอียดเรื่องคุณสมบัติทางเทคนิคได้ที่หน้า 12) ควรซื้อหลอดไฟที่ใช้ได้ในเตาอบกับบริษัทผู้จัดจำหน่ายหรือตัวแทนเป็นทางการเท่านั้น



ตำแหน่งของหลอดไฟเตาอบในรูปอาจแตกต่างกันในเตาอบที่คุณใช้อยู่

ถ้าเตาอบใช้หลอดไฟชนิดกลม

1. ตัดระบบไฟฟ้าออกก่อน
2. หมุนฝาครอบหลอดไฟออกโดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา



3. หมุนหลอดไฟออกโดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา แล้วใส่หลอดไฟหลอดใหม่
4. ใส่ฝาครอบหลอดไฟกลับเข้าที่

7 การแก้ไขปัญหาด้วยตนเอง

มีไอน้ำในเตาอบขณะอบอาหาร

- อาหารจะร้อนจนไอน้ำระเหยออกมาระหว่างการอบอาหาร >>> เป็นเรื่องปกติ

มีเสียงโลหะขยาย/หตุตัวขณะเตาอบทำความร้อนหรือหยุดทำงาน

- ขณะที่มีความร้อน โลหะจะขยายตัวซึ่งอาจมีเสียงได้ >>> เป็นเรื่องปกติ

เตาปรุงอาหารไม่ทำงาน

- ระบบไฟฟ้าอาจขัดข้อง/เบรกเกอร์ตัดวงจร >>> ตรวจสอบเบรกเกอร์ และฟิวส์ในกล่องฟิวส์
- ไม่ได้เสียบปลั๊ก (ที่มีสายดิน) >>> ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กไฟแน่นหนาหรือยัง

ไฟส่องสว่างในเตาอบไม่ติด

- หลอดไฟในเตาอบขาด >>> เปลี่ยนหลอดไฟใหม่
- ระบบไฟฟ้าขัดข้อง >>> ตรวจสอบว่าไฟฟ้าไม่ดับ ตรวจสอบฟิวส์และเบรกเกอร์

เตาอบไม่ร้อน

- ไม่ได้ตั้งโปรแกรมทำงาน และอุณหภูมิ >>> เลือกโปรแกรมปรุงอาหารและอุณหภูมิ
- ในรุ่นที่มีนาฬิกาและระบบตั้งเวลา ยังไม่ได้ตั้งเวลา >>> ตั้งเวลาของนาฬิกา หรือตั้งเวลาปรุงอาหาร
- ระบบไฟฟ้าขัดข้อง >>> ตรวจสอบว่าไฟฟ้าไม่ดับ ตรวจสอบฟิวส์และเบรกเกอร์

(ในรุ่นที่มีนาฬิกาและระบบตั้งเวลา) นาฬิกากระพริบหรือสัญลักษณ์ติดอยู่

- มีไฟฟ้าดับ >>> ตั้งเวลาใหม่ หรือปิดสวิตช์ และเปิดสวิตช์ใหม่ พร้อมตั้งเวลา



ในกรณีที่เกิดความผิดปกติ

และท่านได้ทดลองแก้ไขด้วยตัวท่านเองตามคำแนะนำด้านบนแล้ว หากยังไม่สามารถแก้ไขได้

กรุณาติดต่อฝ่ายบริการตามที่อยู่ ฝ่ายบริการ

บริษัท เพนเค อินเทอร์เน็ตดิง จำกัด ที่อยู่

110/63-64 อาคารพี.บี. ทาวเวอร์ ชั้นที่ 16

ถนนสุขุมวิท 71 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา

กรุงเทพฯ 10110

โทรศัพท์ 02-391-0919 ,02-817-5158-69

โทรสาร 02-381-6614, 02-817-8999

E-mail: service2@penk.co.th

เวลาทำการ 8.30-17.50 น. ทุกวัน

(เว้นวันหยุดปีใหม่ และสงกรานต์)