



คู่มือเตาอบรุ่น

SF6390X SF6390XE SF6390XPZE
SF6102PZS



สารบัญ

1.ข้อแนะนำของการใช้งาน	2
2.คำอธิบายเกี่ยวกับเตาอบ	4
3.การใช้งาน	8
4.ทำความสะอาดและบำรุงรักษา	24
5.การติดตั้ง	31

1. ข้อแนะนำสำหรับการใช้งาน



หนังสือคู่มือเล่มนี้ เป็นส่วนประกอบหนึ่งของเตาอบ ซึ่งควรทำการเก็บรักษาไว้ให้อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ตลอดอายุการใช้งานของเตาอบ ควรทำความเข้าใจและอ่านคู่มือเล่มนี้อย่างละเอียดรอบคอบก่อนการใช้งาน

เตาอบควรได้รับการติดตั้งและตรวจสอบก่อนการใช้โดยช่างผู้ชำนาญงาน

เตาอบนี้^{ไม่ได้}คิดขึ้นสำหรับการใช้งานเพื่อการประกอบอาหารในครัวเรือนเท่านั้น การใช้เตาอบในประโยชน์อื่นนอกจากที่กล่าวไว้ถือว่าใช้ผิดวัตถุประสงค์ ซึ่งผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใดๆสำหรับการใช้งานนอกเหนือจากที่กล่าวมานี้



ห้ามใช้เตาอบนี้เพื่อการทำความร้อนในห้องเด็กขาด



ผลิตภัณฑ์นี้มีป้ายบังคับซึ่งตามมาตรฐานอุปกรณ์ไฟฟ้าของยุโรป 2002/96/EC และตามมาตรฐานประเภทเครื่องใช้ไฟฟ้าและอุปกรณ์ทางอิเล็กทรอนิกส์ที่ใช้อย่างสิ้นเปลือง (WEEE) สหภาพยุโรป สนับสนุนให้มีการนำชิ้นสินค้าประเภทนี้กลับมาใช้ใหม่



เตาอบจะมีพัดลมระบายความร้อนรอบเตาอบที่มีช่องระบายอากาศออกทางด้านหน้า ไม่ควรให้มีสิ่งของใดๆปิดกั้นช่องระบายความร้อน



ห้ามวางสิ่งของใดๆหรือนั่งบนประตูเตาอบที่เปิดอยู่



เตาอบจะมีป้ายบอกยี่ห้อ รหัสรุ่น คุณลักษณะทางเทคนิค และหมายเลขเครื่องของเตาอบติดอยู่ที่ขอบประตูเตาอบ ห้ามทำการดึงป้ายนี้ออกไม่ว่าด้วยเหตุผลใดๆ



ก่อนการติดตั้งต้องลอกแผ่นกันรอยที่ด้านในและด้านนอกตัวเตาอบออกให้หมดก่อน



ควรดูแลไม่ให้มีสิ่งใดๆติดด้านในประตูเตาอบ



ระหว่างการใช้เตาอบ ภายในเตาอบจะมีความร้อนสูงควรระมัดระวังและสวมถุงมือทุกครั้งที่มีการใช้งาน



ห้ามใช้โยโยะหรือของมีคมทำความสะอาดภายในเตาอบ เนื่องจากจะทำให้พื้นผิว
ได้รับความเสียหาย ให้ใช้อุปกรณ์ที่ไม่มีผิวหยาบ ขรุขระ ถ้าจำเป็นสามารถใช้
อุปกรณ์ที่ทำจากไม้หรือพลาสติกแล้วล้างให้ทั่ว และเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม
อย่างใดก็ตาม ไม่ควรให้อาหารที่มีปริมาณส่วนผสมน้ำตาลสูงหกในเตาอบ เช่น
แยม เนื่องจากถ้าทิ้งไว้เป็นเวลานานทำให้แห้งและอาจจะทำให้พื้นผิวภายในเตาอบ
ได้รับความเสียหาย



ห้ามใช้ภาชนะพลาสติกในการปรุงอาหารด้วยเตาอบ เนื่องจากความร้อนภายในเตาอบจะทำให้
พลาสติกละลายและเกิดความเสียหายกับเตาอบได้



ห้ามใช้ภาชนะปิดผนึกในการปรุงอาหารด้วยเตาอบ เนื่องจากจะเกิดความดันภายในภาชนะและ
อาจทำให้เกิดการระเบิดได้



ห้ามละลายเตาอบขณะทำงาน เนื่องจากน้ำมันในอาหารอาจทำให้เกิดการลุกไหม้ได้



ห้ามใช้แผ่นอะลูมิเนียมหรือฟอยล์ รวมทั้งห้ามวางภาชนะใดๆบนพื้นล่างเตาอบ เนื่องจากอาจทำ
ให้เตาอบได้รับความเสียหาย



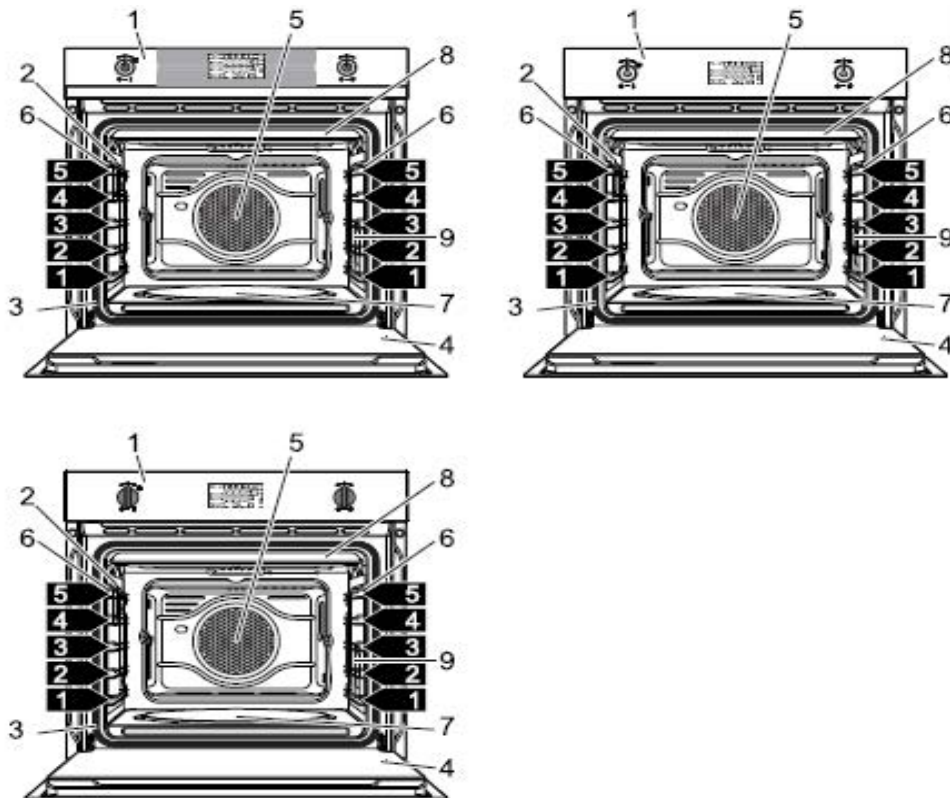
หลังจากการปรุงอาหารเตาอบยังคงมีความร้อนหลงเหลืออยู่ ห้ามเทน้ำลงบนพื้นเตาอบและถาด
เนื่องจากไอน้ำจะทำให้เตาอบได้รับความเสียหาย



การปรุงอาหารทุกครั้งต้องปิดประตูเตาอบเสมอ

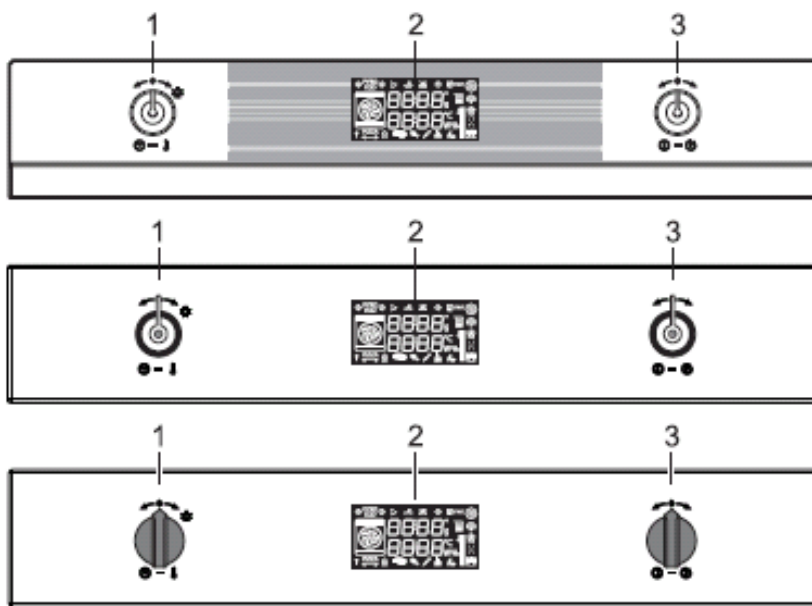
2.คำอธิบายเกี่ยวกับเตาอบ

2.1 อธิบายเบื้องต้น



- 1.แผงควบคุมการทำงาน
- 2.ไฟส่องสว่าง
- 3.ขอบยาง
- 4.ประตู
- 5.พัดลม
- 6.ชั้นวางตะแกรงหรือถาดอบ
- 7.ถาดพิซซ่า (เฉพาะบางรุ่น)
- 8.ถาดปิดกันเปื้อน (เฉพาะบางรุ่น)
- 9.หลอดไฟ (เฉพาะบางรุ่น)

2.2 แผงควบคุม



ปุ่มปรับอุณหภูมิ (1)

ปุ่มนี้มีหน้าที่ในการตั้งเวลาปรุงอาหารและตั้งอุณหภูมิ, พร้อมกับตั้งเวลาปัจจุบัน, เปิด-ปิดไฟส่องสว่างในเตาอบ

หน้าจอแสดงผล (2)

แสดงเวลาปัจจุบัน, โปรแกรมปรุงอาหาร, อุณหภูมิ, เวลาที่ใช้ในการปรุงอาหาร



ปุ่มโปรแกรมการปรุงอาหาร (3)

เปิด-ปิดเตาอบ, เลือกโปรแกรมการปรุงอาหาร

2.3 ชั้นส่วนอื่นๆ

ชั้นวางตะแกรง จะมีความสูงต่างกันและชั้นวางตะแกรงจะนับจากชั้นล่างสุดขึ้นบน

พัดลมระบายความร้อน พัดลมนี้มีหน้าที่ในการระบายความร้อนออกจากเตาอบระหว่างการปรุงอาหาร ซึ่งจะปิดการทำงานเองโดยอัตโนมัติ

ไฟส่องสว่าง หลอดไฟส่องสว่างจะติดขึ้นเมื่อเปิดประตูหรือมีการเปิด โปรแกรมปรุงอาหาร ยกเว้นโปรแกรม   การเปิด/ปิดไฟส่องสว่างสามารถทำได้โดยบิดปุ่มปรับอุณหภูมิไปทางด้านขวา

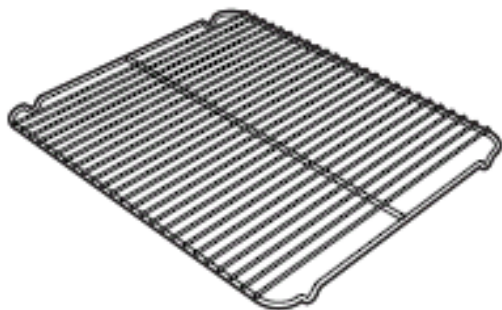
2.4 อุปกรณ์มาตรฐาน.

ตะแกรง



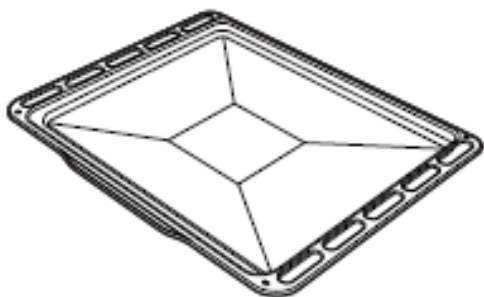
ตะแกรง : ใช้สำหรับวางอาหารอบ

ตะแกรงย่าง

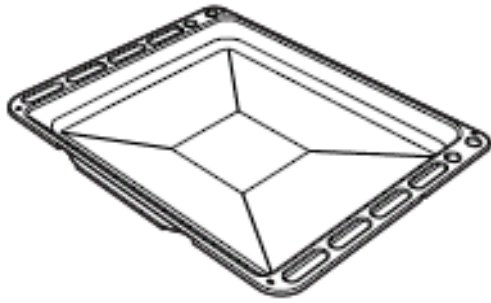


ตะแกรงย่าง : วางตะแกรงในถาดอบ เพื่อรองรับน้ำมันจากการย่าง

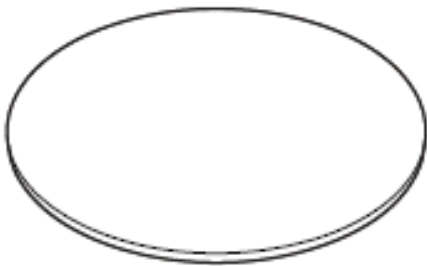
ถาดอบ



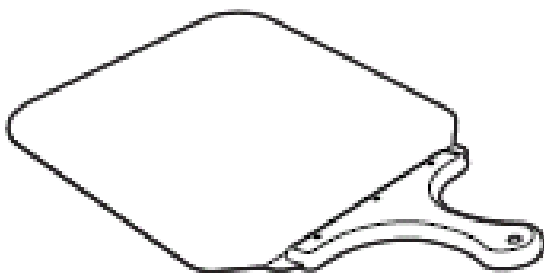
ถาดอบ : เพื่อวางอาหารสำหรับอบ และรองรับน้ำมันจากการย่าง

ถาดอบชนิดก้นลึก

ถาดอบ : เพื่อวางอาหารสำหรับอบ และรองรับน้ำมันจากการย่าง

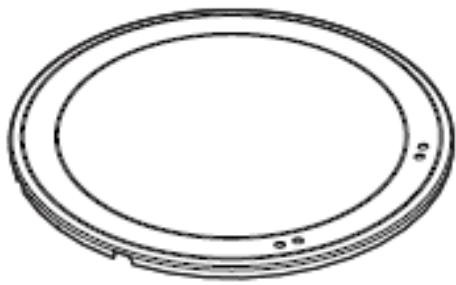
ถาดหินพิชซ่า

ถาดหินพิชซ่า : สำหรับวางพิชซ่าในการอบ

ที่ตัดพิชซ่า

ที่ตัดพิชซ่า : เพื่อสำหรับวางพิชซ่าลงบนถาดหินพิชซ่า

แผ่นปิดถาดหินพิชซ่า



แผ่นปิดถาดหินพิชซ่า : ไว้สำหรับปิดถาดหินพิชซ่าเมื่อไม่ได้ใช้



อุปกรณ์มาตรฐาน หากผู้ใช้ต้องการเพิ่มเติม สามารถติดต่อสั่งซื้อกับศูนย์บริการได้

3.การใช้งาน

3.1 คำอธิบาย



อุณหภูมิภายในเตาอบสูง ระวังอันตราย

- ต้องปิดประตูเตาอบเมื่อใช้งานอยู่
- ควรสวมถุงมือเมื่อนำอาหารเข้าและออกจากเตาอบ
- ไม่จับหรือสัมผัสขดลวดที่อยู่ภายในเตาอบ
- ห้ามใส่น้ำเข้าไปในถาดอบที่กำลังร้อนจัด
- ห้ามให้เด็กเข้าไปใกล้ๆบริเวณเตาอบ

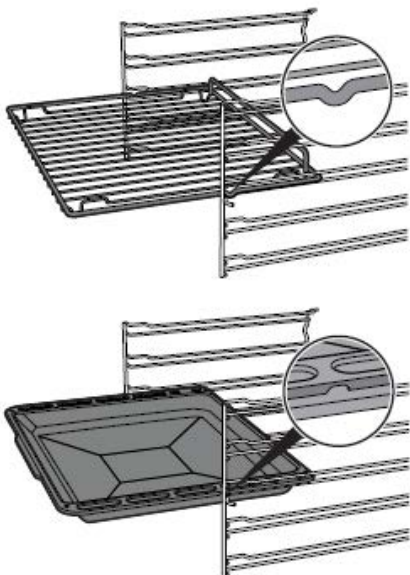
3.2 ก่อนการใช้งาน

1. แกะพลาสติกที่อยู่ภายนอกและภายในเตาอบออก
2. แกะฉลากที่ติดอยู่บนถาดหรือตะแกรงเตาอบออก
3. นำถาดและตะแกรงเตาอบออกมาแล้วล้างทำความสะอาด (ดูหัวข้อ4.ทำความสะอาดและบำรุงรักษา)
4. ทำการอบเปล่าเตาอบด้วยอุณหภูมิสูงสุด เพื่อขจัดกลิ่นหรือคราบน้ำมันที่หลงเหลือจากกระบวนการผลิต

3.3 การใช้อุปกรณ์

ถาดและตะแกรงเตาอบ

ถาดหรือตะแกรงเตาอบให้สอดเข้าชั้นวางตามภาพ



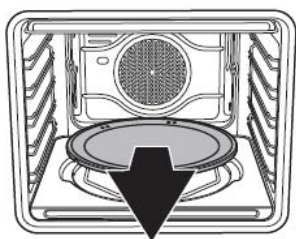
ตะแกรงในถาดอบ

ใช้สำหรับวางในถาดอบเพื่อรองรับน้ำมันจากอาหารที่อบ



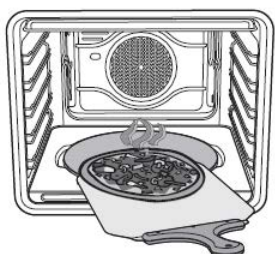
ฝาปิดและถาดหินพิซซ่า (เฉพาะบางรุ่น)

สำหรับโปรแกรมพิซซ่า



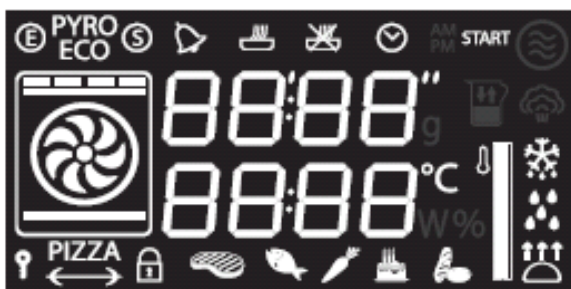
ที่ตัดพิซซ่า (เฉพาะบางรุ่น)





สำหรับวางและตัดพิซซ่าออกจากเตาอบ







3.4 การใช้งาน


จอแสดงผล

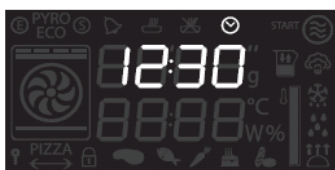


-  สัญญาณไฟแสดงนาฬิกา
-  สัญญาณไฟแสดงเวลาในการตั้งเตือน
-  สัญญาณไฟแสดงการตั้งเวลาล่วงหน้า
-  สัญญาณไฟแสดงการตั้งเวลาปรุงอัตโนมัติ

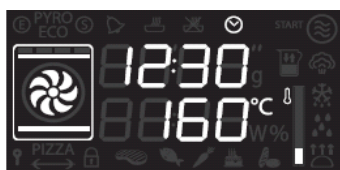
-  สัญญาณไฟแสดงการล็อก
-  สัญญาณไฟแสดงโหมดโซว์รูม
-  สัญญาณไฟแสดงการจำกัดการให้ความร้อน ECO
-  สัญญาณไฟแสดงการวอร์มเตา

ขั้นตอนการทำงาน

เครื่องพร้อมทำงาน : เมื่อไม่ได้ทำการเลือกโปรแกรมใด ๆ หน้าจอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ 

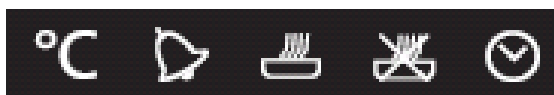


สถานะเปิดเตาอบ : เมื่อมีการเลือกโปรแกรม หน้าจอแสดงผลจะแสดงอุณหภูมิ และสัญญาณไฟแสดงการวอร์มเตา



ถ้าหากต้องการเปลี่ยนแปลงค่าต่าง ๆ ต้องกดปุ่มซ้ายให้สัญลักษณ์ที่ต้องการเปลี่ยนแปลงกะพริบเตือน และบิดปุ่มซ้ายไปทางซ้ายหรือขวาเพื่อเลือกค่าตามที่ต้องการ

สัญลักษณ์ต่าง ๆ



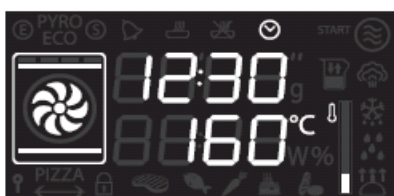
1. แสดงเรื่องอุณหภูมิ
2. แสดงเรื่องเวลาตั้งเตือน
3. แสดงเรื่องเวลาปรุงอัตโนมัติ
4. แสดงเรื่องตั้งเวลาปรุงล่วงหน้า
5. แสดงเรื่องเวลาปัจจุบัน

เริ่มตั้งเวลา

เมื่อไฟเข้าเตาอบ หน้าจอแสดงผลจะแสดง **00:00** จะกระพริบอยู่ให้ตั้งเวลาปัจจุบัน

1. บิดปุ่มซ้ายไปทางซ้ายหรือขวาเพื่อตั้งชั่วโมง
2. กดปุ่มซ้ายเพื่อยืนยัน
3. บิดปุ่มซ้ายไปทางซ้ายหรือขวาเพื่อตั้งนาที
4. กดปุ่มซ้ายเพื่อยืนยันการปรับเปลี่ยนเวลา

การเลือกโปรแกรมปรุงอาหาร



1. เลือกโปรแกรมปรุงอาหารด้วยการบิดปุ่มขวา
2. กดปุ่มซ้ายเพื่อตั้งอุณหภูมิ
3. บิดปุ่มไปทางซ้ายหรือขวาเพื่อตั้งอุณหภูมิ
4. กดปุ่มขวาเพื่อเริ่มการปรุงอาหาร

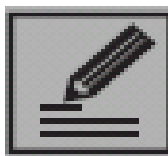
ระดับในการวอร์มเตาอบ

เมื่อมีการเริ่มปรุงเตาอบจะเริ่มทำการวอร์มเตาอบและทำอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว โดยจะมีสัญลักษณ์การทำอุณหภูมิแสดงขึ้น



เมื่ออุณหภูมิได้ตามที่ตั้งไว้ จะมีสัญลักษณ์แสดงขึ้น พร้อมกับเสียงสัญญาณดังเตือน เพื่อนำอาหารเข้าเตาอบได้





การปรุงอาหารนั้นสามารถหยุดระหว่างการปรุงได้ โดยการกดปุ่มชวค้างไว้ 3 วินาที

โปรแกรมปรุงอาหาร



โปรแกรมประหยัด :

การใช้พัดลมและขดลวดความร้อนพร้อมกัน เหมาะสำหรับการปรุงอาหารปริมาณน้อย ใช้ชั้นวางแค่หนึ่งชั้น และเป็นโปรแกรมประหยัดพลังงาน



โปรแกรมมาตรฐาน :

การใช้ขดลวดความร้อนบนและล่างพร้อมกัน ซึ่งใช้ได้กับการอบอาหารทุกประเภท แต่โดยปกติจะเหมาะกับการทำอาหารเพียงครั้งละหนึ่งงานเท่านั้น และจะใช้ได้ดีกับการอบอาหารประเภทขนมปัง เค้ก และโดยเฉพาะอย่างยิ่งกับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่มีไขมันเยอะ เช่น ห่านและเป็ด



โปรแกรมย่าง :

การใช้ความร้อนจากขดลวดข้าง เหมาะสำหรับการย่างอาหารประเภทเนื้อที่มีชั้นไขมันบางหรือหน้าปานกลางและหากใช้ร่วมกับแกนหมุน(สำหรับรุ่นที่มีแกนหมุน) จะทำให้อาหารมีผิวสีน้ำตาลเกรียมอย่างทั่วถึง ซึ่งใช้ได้ดีกับการอบอาหารประเภทไส้กรอก,ซี่โครง และเบคอน โปรแกรมนี้สามารถย่างอาหารที่มีปริมาณมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารประเภทเนื้อได้ดี



โปรแกรมอบไฟล่าง :

การใช้ความร้อนจากขดลวดล่าง เหมาะสำหรับการอบอาหารประเภทที่ต้องการให้ความร้อนสูงเฉพาะด้านล่างของอาหารชนิดนั้น จะทำให้อาหารสีเข้มปราศจากการไหม้เกรียม โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับอาหารประเภทพิซซ่า เค้ก พาย และทาร์ต



โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อน :

ใช้ขดลวดความร้อนรอบพัดลม(อยู่ด้านหลังเตาอบ)และพัดลม เหมาะสำหรับปรุงอาหารได้มากขึ้นและต่างชนิดกัน โดยที่การปรุงนั้นต้องใช้อุณหภูมิและเวลาที่เท่ากัน ซึ่งการหมุนเวียนของความร้อนกระจายไปอย่างทั่วถึง ซึ่งเหมาะสำหรับการอบปลา, ผักและขนมปังกรอบพร้อมกัน (วางที่ระดับชั้นวางต่างกัน) โดยที่กลิ่นและรสชาติของอาหารจะไม่ปะปนกัน



โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อนเทอร์โบ :

ใช้การอบมาตรฐานพร้อมพัดลมร้อนเทอร์โบ เหมาะสำหรับปรุงอาหารได้มากขึ้นและต่างชนิดกัน อบอาหารได้จำนวนมากและใช้เวลารวดเร็ว เหมาะสำหรับอาหารชิ้นใหญ่และสุกถั่วถึง



โปรแกรมพิซซ่า :

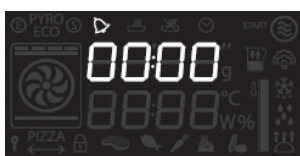
ใช้พัดลมกระจายพร้อมขดลวดอย่าง-ล่าง เหมาะสำหรับการอบพิซซ่า

การตั้งเวลาเตือนการปรุงอาหาร



การตั้งเวลาเตือนการปรุงอาหารนั้น จะมีแต่เสียงสัญญาณดังเตือน แต่จะไม่ตัดการทำงาน

1. กดปุ่มซ้ายหนึ่งครั้ง (กดปุ่มซ้ายสองครั้งหากมีการเลือกโปรแกรมปรุงอาหาร) จอแสดงผลจะแสดง พร้อมกับสัญลักษณ์ กระพริบ



2. บิดปุ่มซ้ายเพื่อตั้งเวลาให้มีเสียงสัญญาณดังเตือน (ซึ่งสามารถตั้งได้ตั้งแต่ 1 นาที จนถึง 4 ชั่วโมง) หลังจากนั้น 1-2 วินาที จอแสดงผลจะแสดง และเวลาจะเริ่มนับถอยหลังลง
3. เมื่อครบเวลาที่ตั้งจะมีเสียงสัญญาณดังเตือนขึ้น จอแสดงผลจะแสดง กระพริบ
4. บิดปุ่มซ้ายเพื่อตั้งเวลาใหม่ หรือกดปุ่มซ้ายเพื่อหยุดเสียงสัญญาณดังเตือน



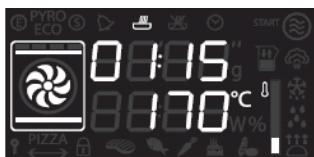
หากต้องการยกเลิกการตั้งเวลาให้มีเสียงสัญญาณดังเตือน ให้ปรับเวลาให้เป็นศูนย์


การตั้งเวลาปรุงอาหารอัตโนมัติ

1. หลังจากเลือกโปรแกรมปรุงอาหารและอุณหภูมิ ให้กดปุ่มซ้าย 3 ครั้ง จอแสดงผลจะแสดง และสัญลักษณ์ กระพริบ



2. บิดปุ่มซ้ายไปทางซ้ายหรือขวาเพื่อตั้งเวลาในการปรุงอัตโนมัติ สามารถตั้งได้ตั้งแต่ 00.01 จนถึง 12.59 และสามารถบิดปุ่มค้างไว้เพื่อให้เวลาเดินเร็วขึ้นได้





3. หลังจากนั้น จอแสดงผลจะแสดง  หยุดกระพริบและเวลาจะเริ่มนับเวลาลงเรื่อยๆ
4. หลังจากเวลาสิ้นสุด จอแสดงผลจะแสดง STOP พร้อมเสียงสัญญาณดังเตือน ซึ่งสามารถกดปุ่มซ้ายเพื่อหยุดเสียงได้




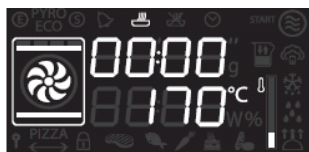
เปลี่ยนแปลงเวลาปรุงอาหารอัตโนมัติ

ระหว่างการปรุงอาหารอยู่สามารถปรับเปลี่ยนเวลาปรุงอาหารอัตโนมัติได้โดย

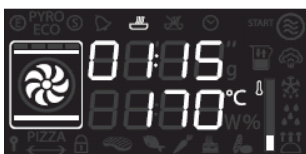
1. เมื่อสัญลักษณ์  แสดงอยู่บนจอแสดงผล สามารถกดปุ่มซ้าย 2 ครั้ง สัญลักษณ์  กระพริบ
2. บิดปุ่มซ้ายไปทางซ้ายหรือขวาเพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารอัตโนมัติ




การตั้งเวลาปรุงอาหารล่วงหน้า

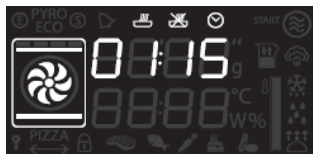
1. หลังจากเลือกโปรแกรมและอุณหภูมิ กดปุ่มซ้าย 3 ครั้ง จอแสดงผลแสดง **0000** และสัญลักษณ์  กระพริบ



2. บิดปุ่มซ้ายไปทางซ้ายหรือขวาเพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารอัตโนมัติ สามารถตั้งได้ตั้งแต่ 00.01 จนถึง 12.59 และสามารถบิดปุ่มค้างไว้เพื่อให้เวลาเดินเร็วขึ้นได้



- กดปุ่มซ้าย 4 ครั้ง จอแสดงผลจะแสดง  กระพริบ และให้บิดปุ่มซ้ายไปทางซ้ายหรือขวาเพื่อตั้งเวลาที่ต้องการให้ปรุงอาหารเสร็จสิ้น
- หลังจากนั้นจอแสดงผลจะแสดง  และ  ติดอยู่ เตาอบก็จะรอจนกว่าถึงเวลาที่เครื่องจะเริ่มทำงาน









- หลังจากสิ้นสุดการปรุงอาหาร จอแสดงผลจะแสดง STOP และมีเสียงสัญญาณดังเตือน หากต้องการปิดเสียงให้กดปุ่มซ้ายหนึ่งครั้ง



เปลี่ยนแปลงเวลาปรุงอาหารล่วงหน้า

ระหว่างการปรุงอาหารคุณสามารถปรับเปลี่ยนเวลาปรุงอาหารล่วงหน้าได้โดย

- เมื่อจอแสดงผลแสดง  และ  ติดอยู่ ให้กดปุ่มซ้าย 2 ครั้ง จอแสดงผลแสดง  กระพริบ
- บิดปุ่มซ้ายไปทางซ้ายหรือขวาเพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารอัตโนมัติ
- กดปุ่มซ้ายอีกครั้ง จอแสดงผลจะแสดง  กระพริบ พร้อมกับแสดงเวลาที่เตาอบสิ้นสุดการอบ
- บิดปุ่มซ้ายไปทางซ้ายหรือขวาเพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารล่วงหน้า
- หลังจากนั้นจอแสดงผลจะแสดง  และ  กระพริบ พร้อมแสดงเวลาปรุงอาหารล่วงหน้าที่ตั้งใหม่

3.5 คำแนะนำการปรุงอาหาร

คำแนะนำทั่วไป

- ใช้โปรแกรมพัดลมกระจายความร้อน เมื่อทำการปรุงอาหารหลายชั้น
- อย่าปรุงอาหารด้วยระยะเวลาสั้น ๆ แต่เพิ่มอุณหภูมิ เพราะจะทำให้อาหารด้านนอกสุกเกินไป แต่ด้านในอาจจะไม่สุก

คำแนะนำสำหรับอาหารประเภทเนื้อ

- ระยะเวลาในการปรุงอาหารจะขึ้นอยู่กับความหนาของอาหาร ,ปริมาณ และความชอบของแต่ละบุคคล
- การอบเนื้อสามารถตรวจเช็คเนื้อได้ว่าสุกหรือไม่ด้วยการใช้ช้อนกดลงไปดู หากต้องการสุกมากกว่าสามารถเพิ่มเวลาปรุงได้อีก

คำแนะนำสำหรับการย่างและการย่างพร้อมพัดลมกระจายความร้อน

- การย่างเนื้อสามารถวางเนื้อเข้าไปในเตาอบพร้อมกับการวอร์มเตาได้
- โปรแกรมย่างและ โปรแกรมย่างพร้อมพัดลมกระจายความร้อน แนะนำให้วอร์มเตาอบก่อนย่าง
- แนะนำให้วางอาหารที่ต้องการย่างตำแหน่งตรงกลางตะแกรงเตาอบ

คำแนะนำสำหรับของหวาน ,พาย หรือบิสกิต

- หากใช้ถาดอบสีเข้มจะช่วยทำให้ดูความร้อนได้ดี
- การใช้อุณหภูมิและเวลาการปรุงอาหาร ขึ้นอยู่กับปริมาณอาหาร
- การอบขนม สามารถเช็คขนมว่าสุกหรือไม่ได้โดยการใช้นิ้วจิ้มฟันจิ้มหน้าขนมได้
- การอบขนม สามารถลดอุณหภูมิในการปรุงประมาณ 10 °C และเลือกเวลาการปรุงเพิ่มขึ้นได้

คำแนะนำสำหรับอาหารแช่แข็ง และการบ่มแป้ง

- วางอาหารแช่แข็งใส่ภาชนะที่ไม่มีฝาปิด และวางที่ชั้นวางแรก
- ไม่ห่อฟิล์มอาหารในการละลาย
- หากต้องการละลายอาหารประเภทเนื้อให้วางบนตะแกรงชั้นวางที่ 2 และใช้ถาดครอบรองน้ำที่ชั้นวางแรก
- ชิ้นส่วนที่มีความบาง ควรห่อด้วยอะลูมิเนียมฟอยล์ก่อน
- หากจะให้ได้ผลดี ควรวางน้ำไว้ที่พื้นเตาอบด้วย

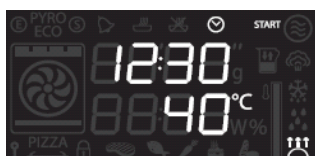
โปรแกรมพิเศษ และโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ

การตั้งเวลาในการละลายอาหารแช่แข็ง



1. วางอาหารในเตาอบ
2. เลือกโปรแกรมการละลายอาหารแช่แข็ง โดยการกดปุ่มขวาเลือกสัญลักษณ์ ❄️
3. กดปุ่มซ้ายเพื่อตั้งเวลาในการละลายอาหารแช่แข็ง
4. การกดปุ่มปรับได้ตั้งแต่ 5 วินาที จนถึง 99 นาที
5. กดปุ่มขวาหนึ่งครั้งเพื่อเริ่มการทำงาน
6. เมื่อสิ้นสุดการทำงาน จอแสดงผลจะแสดง STOP

การบ่มแป้ง



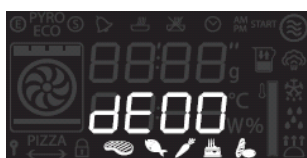
1. ตำแหน่งที่จะวางแป้ง ให้วางไว้ที่ชั้นวางที่ 2
2. เลือกโปรแกรมการบ่มแป้ง
3. เมื่อสิ้นสุดการวอร์มเตา จอแสดงผลจะแสดง START กระพริบอยู่
4. วางแป้งที่ต้องการบ่มเข้าไปในเตาอบ พร้อมกับกดปุ่มขวาเพื่อเริ่มการทำงาน

การอุ่นอาหาร





1. กดปุ่มขวาเพื่อเลือก โปรแกรมอุ่นอาหาร
2. กดปุ่มซ้าย
3. บิดปุ่มซ้ายเพื่อเปลี่ยนเวลาการอุ่น
4. กดปุ่มขวาหนึ่งครั้งเพื่อเริ่มการทำงาน
5. หากสิ้นสุดโปรแกรมให้กดปุ่มขวาค้างไว้เพื่อหยุดเสียง และเปิดเตาอบ

การละลายอาหารแช่แข็งชนิดตั้งน้ำหนัก



1. วางอาหารเข้าในเตาอบ
2. กดปุ่มขวาเพื่อเลือก โปรแกรมการละลายอาหารแช่แข็งชนิดตั้งน้ำหนัก จอแสดงผลจะแสดง dE00 และสัญลักษณ์รูปอาหารจะกระพริบ
3. บิดปุ่มขวาเพื่อเลือกรูปอาหารที่ต้องการละลาย
4. บิดปุ่มซ้ายเพื่อเลือกน้ำหนัก (กรัม) ของอาหารที่ต้องการละลาย
5. กดปุ่มขวาเพื่อยืนยันการเลือก โปรแกรมและเริ่มการทำงาน
6. หากสิ้นสุดโปรแกรม จอแสดงผลจะแสดง STOP

dE	Type	Weight (g)	Time (min)
01	 Meat	500	105
02	 Fish	400	40
03	 Fruit	300	45
04	 Bread	300	20

โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ

- กดปุ่มขวาเพื่อเลือกโปรแกรม
- บิดปุ่มขวาเพื่อเลือกชนิดอาหารที่ต้องการตามตาราง

MEATS (01 - 05)

	Subcategory	Weight (g)	Level	Function	Temp. (°C)	Time (minutes)
01	Roast beef	1000	2	Circulaire	200	50
02	Pork loin	1000	2	Turbo	190	75
03	Lamb	1000	2	Turbo	190	100
04	Veal	1000	2	Fan assisted	190	65
05	Roast chicken	1000	2	Turbo	200	64

FISH (06 - 07)

	Subcategory	Weight (g)	Level	Function	Temp. (°C)	Time (minutes)
06	Fresh fish	500	2	Fan assisted	160	35
07	Frozen fish	500	2	Circulaire	160	45

VEGETABLES (08 - 10)

	Subcategory	Weight (g)	Level	Function	Temp. (°C)	Time (minutes)
08	Mixed grilled	500	4	Grill	250	25
09	Roasted	1000	2	Circulaire	200	45
10	Roast potatoes	1000	2	Turbo	220	40



DESSERTS (11 - 13)

	Subcategory	Weight (g)	Level	Function	Temp. (°C)	Time (minutes)
11	Biscuits	600	2	Turbo	160	18
12	Muffins	500	2	Circulaire	160	18
13	Tart	800	2	Static	170	40



BREAD - PIZZA - PASTA (14-20)

	Subcategory	Weight (g)	Level	Function	Temp. (°C)	Time (minutes)
14	Leavened bread	1000	2	Circulaire	200	30
15	Pan baked pizza	1000	1	Fan assisted	280	7
16	Stone baked pizza	500	1	Fan assisted	280	4
17	Pasta bake	200	1	Static	220	40
18	Lasagne	200	1	Static	230	35
19	Paella	500	2	Fan assisted	190	25
20	Quiche	1000	1	Static	200	40

ฟังก์ชันเสริม

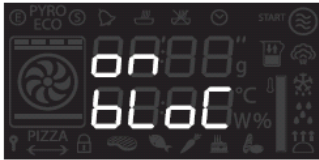
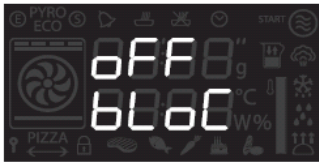
รุ่นนี้สามารถเข้าฟังก์ชันนี้เพื่อตั้งค่า


- เปิด/ปิดการทำงานของการล็อกปุ่มกด (child-lock)
- เปิด/ปิดการทำงานของโหมดโซว์รูม (สามารถใช้งานแผงควบคุมได้ แต่ขดลวดความร้อนไม่ทำงาน)
- เปิด/ปิดการจำกัดการให้ความร้อน
- เปิด/ปิดการเก็บรักษาความอุ่น
- เปิด/ปิดไฟ

สามารถทำได้โดย บิดปุ่มซ้ายเพื่อเปิดไฟส่องสว่างภายในเตาอบ แล้วกดปุ่มซ้ายค้างประมาณ 5 วินาที หลังจากนั้น บิดปุ่มซ้ายไปทางขวาหรือซ้ายเพื่อตั้งค่า ON/OFF กดปุ่มซ้ายอีกครั้งเพื่อตั้งค่าหัวข้อถัดไป

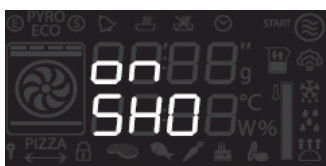
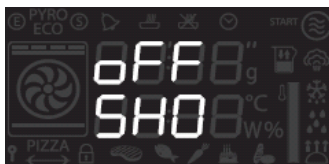
ซึ่งในการตั้งค่าของแต่ละหัวข้อ จอแสดงผลจะแสดง

- ล็อกปุ่มกด



หากระหว่างการทำงานไม่มีสัญลักษณ์  ติดอยู่ หากต้องการปลดล็อกชั่วคราวให้กดปุ่มซ้ายค้างไว้จนสัญลักษณ์ดับไป

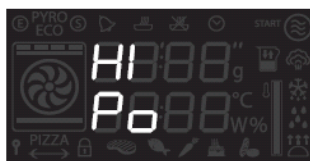
- โหมดโชว์รูม



หากอยู่ในโหมดโชว์รูม จอแสดงผลจะแสดง  ติดอยู่


- จำกัดการให้ความร้อน

HI : กำลังไฟปกติ



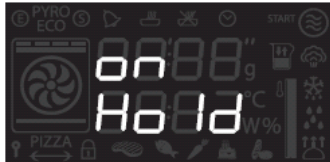
LO: กำลังไฟต่ำ



หากอยู่ในโหมดจำกัดการให้ความร้อน จอแสดงผลจะแสดง  ติดอยู่

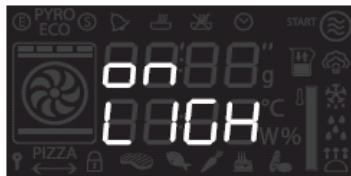
-การเก็บรักษาอุณหภูมิ

การเก็บรักษาอุณหภูมิจะทำงานต่อหลังจากสิ้นสุดโปรแกรมปรุงอาหารที่ตั้งไว้เป็นระยะเวลา 1 ชั่วโมงซึ่งจะใช้
อุณหภูมิค่า

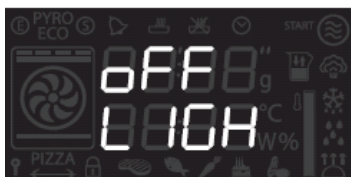


-จำกัดระยะเวลาเปิดหลอดไฟ

หลอดไฟจะดับหลังจากที่ปิดโปรแกรม 1 นาที เพื่อประหยัดพลังงาน



ถ้าหากต้องการปิดฟังก์ชันนี้ ให้ตั้งค่า OFF



4. การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

4.1 คำแนะนำทั่วไป

- ห้ามใช้เครื่องฉีดหรือพ่นไอน้ำเข้าภายในเตาอบ
- ไม่ทำความสะอาดพื้นผิวด้วยแอมโมเนีย
- ไม่ใช้สก็อตไบร์ทขัดพื้นผิวเตาอบ
- ไม่ขูดพื้นผิวด้วยของมีคม

4.2 การทำความสะอาดพื้นผิว

เพื่อให้พื้นผิวยังคงสภาพดีอยู่ ควรทำความสะอาดหลังจากใช้งานเสร็จ และรอให้เตาอบเย็นก่อน

4.3 ทำความสะอาดประจำวัน

ทำความสะอาดโดยใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ หรือน้ำยาทำความสะอาดเช็ดคราบสกปรกออก ใช้น้ำสะอาดล้างให้ทั่ว แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาดหรือผ้าเช็ดมือ

4.4 การทำความสะอาดคราบสกปรกและคราบอาหาร

ห้ามใช้โยโยลหรือของมีคมขูดออกเพราะจะทำให้สแตนเลส สตีล เป็นรอยได้

การทำความสะอาด ให้ใช้น้ำยาที่ไม่มีส่วนผสมของผงขัด หากเป็นคราบอาหารที่เกาะแน่นให้ใช้เครื่องมือที่เป็นไม้หรือพลาสติกขูดออกได้ ใช้น้ำสะอาดล้างให้ทั่ว แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าสะอาดหรือผ้าเช็ดมือ

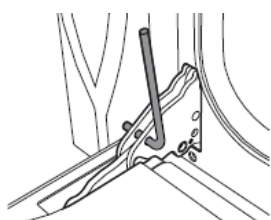
ห้ามมิให้มีคราบอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาล เช่น แยม เกาะที่ผนังเตาอบ เพราะหากปล่อยทิ้งไว้เป็นเวลานานคราบสกปรกเหล่านี้จะทำให้สีที่เคลือบด้านในเตาอบเสียหาย



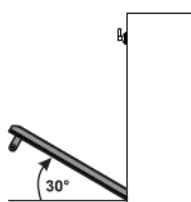
4.5 การถอดประตูเตาอบ

วิธีถอดประตูเตาอบ

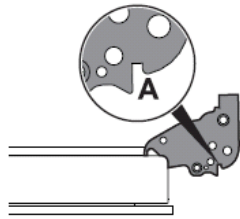
1. เปิดประตูออกมา และสอดเข็มเข้าไปที่รูตามภาพ



2. ยกบานประตูทำมุม 30 องศา และถอดออก



3. การใส่ประตู ให้วางบานพับเข้าที่ตำแหน่ง A และวางเข้าตำแหน่งเดิมให้สนิท พร้อมกับนำเข็มออกจากรูทั้งสอง



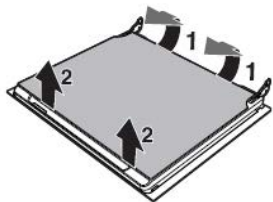
4.6 ทำความสะอาดบานประตูกระจก

ประตูเดอบด้านที่เป็นกระจกควรหมั่นทำความสะอาด โดยใช้ลูกกลิ้งฟองน้ำทำความสะอาด สำหรับคราบสกปรกฝังแน่นให้ใช้ฟองน้ำหมาดๆ และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดทั่วไปเช็ดคราบสกปรกออก

4.7 การถอดบานประตูกระจก

ประตูกระจกของเดอบควรได้รับการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และเพื่อความสะดวกจึงสามารถที่จะถอดประตูเดอบออกได้

1. ถอดประตูกระจกออก โดยยกจากส่วนหลังและยกขึ้นตามลูกศร 1
2. ยกส่วนหน้าขึ้นตามลูกศร 2



3. บางรุ่นจะมีบานกระจกในอีกชั้น หากมีให้ยกขึ้นตามภาพ

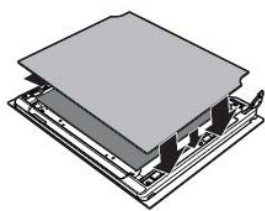


4. ทำความสะอาดด้วยฟองน้ำหรือลูกกลิ้งฟองน้ำชุบน้ำยาล้างจาน



5. หลังจากทำความสะอาดให้ใส่บานประตูกระจกเข้าที่เดิม

6. ใส่บานประตูกระจกด้วยความระมัดระวัง โดยวางให้เข้าตำแหน่ง 4 จุด



4.8 การทำความสะอาดภายในเตาอบ

เพื่อให้การใช้งานเตาอบเกิดประสิทธิภาพที่ดีที่สุด ควรทำความสะอาดเตาอบทุกครั้งหลังจากการใช้งาน และควรทำความสะอาดขณะที่เตาอบเย็นแล้ว

- ถอดอุปกรณ์ภายในเตาอบออกก่อน
- ทำความสะอาดตะแกรง และชั้นวางตะแกรงด้วยน้ำอุ่นผสมผงล้างที่ไม่มีส่วนผสมสารกัดกร่อน จากนั้นก็ล้างออก และเช็ดให้แห้ง
- เพื่อการทำความสะอาดที่ง่ายขึ้น สามารถถอดประตูเตาอบออกได้

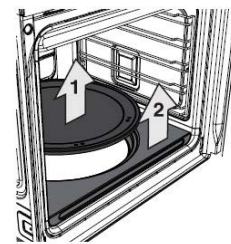


ควรทำการอบเปล่าเตาอบด้วยความร้อนสูงสุดเป็นเวลา 15/20 นาที เพื่อขจัดสารตกค้างภายในเตาอบหลังจากการทำความสะอาด

เฉพาะรุ่นที่มีแผ่นหินพิชซ่า, ก่อนการทำความสะอาดพื้นด้านล่างของเตาอบ ต้องปฏิบัติตามขั้นตอนดังต่อไปนี้

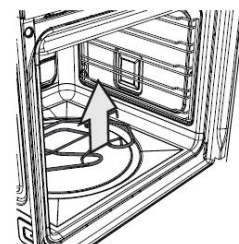
ยกฝาปิดแผ่นหินพิชซ่าและฐานวางแผ่นหินพิชซ่าด้านล่างออก

การถอดฐานด้านล่างออก ให้ยกฐานขึ้นประมาณ 2-3 มิลลิเมตรจากนั้นยกออก



ยกขดลวดความร้อนด้านล่างขึ้นประมาณ 2-3 เซนติเมตร แล้วทำความสะอาดพื้นด้านล่าง

ใส่ฐานวางแผ่นหินพิชซ่ากลับที่เดิม โดยวางให้ขอบด้านในชิดกับผนังด้านหลังภายในเตาอบ ซึ่งขดลวดความร้อนด้านล่างจะวางประกบเข้ากับฐานพอดี

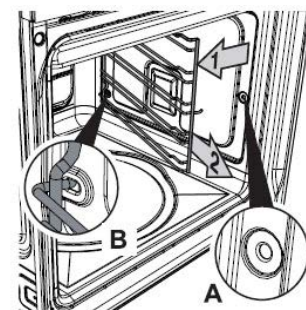


เมื่อขั้นตอนการทำความสะอาดเสร็จสิ้น ควรทำการเช็คอุปกรณ์ต่างๆของเตาอบให้แห้งสนิท

การถอดชั้นวางตะแกรง

การถอดชั้นวางตะแกรงออก เพื่อให้สะดวกต่อการทำความสะอาดและการทำความสะอาดด้วยโปรแกรมทำความสะอาดด้วยตัวเอง (เฉพาะบางรุ่น)

- การถอดชั้นวางตะแกรงให้ดึงส่วนหน้าออกไปทางด้านข้าง เพื่อให้หลุดออกจากตัวล็อก A จากนั้นให้ดึงออกทางด้านหน้าเพื่อให้หลุดออกจากตัวล็อก B
- เมื่อทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว ให้นำชั้นวางตะแกรงใส่กลับที่เดิมตามขั้นตอนข้างต้น



การทำความสะอาดแผ่นหินพิชซ่า

แผ่นหินพิชซ่าควรทำความสะอาดแยกจากอุปกรณ์อื่นๆ โดยปฏิบัติตามขั้นตอนดังต่อไปนี้

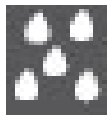
รุ่นไฟโรไลติก: ให้นำแผ่นหินพิชซ่าใส่เข้าไปในถาดอบและตั้งการทำงานของโปรแกรมไฟโรไลซิส เมื่อสิ้นสุดการทำงานและแผ่นหินพิชซ่าเย็นลงจนอุ่น ให้ใช้ผ้าหมาดเช็ดทำความสะอาดคราบสกปรกที่หลงเหลือ

รุ่นมัลติฟังก์ชัน: จะต้องทำความสะอาดแผ่นหินพิชซ่าหลังจากการใช้งานทุกครั้ง ไม่ควรนำไปใช้งานต่ออีกครั้ง หากแผ่นหินพิชซ่ามีคราบอาหารติดอยู่

การทำความสะอาด ให้เทน้ำส้มสายชูลงไปบนแผ่นหินพิชซ่าประมาณ 55 ซีซี แล้วทิ้งไว้ 10 นาที จากนั้นให้ขัดทำความสะอาดด้วยใยโลหะหรือฟองน้ำหยาบแล้วล้างด้วยน้ำเปล่าและทิ้งไว้ให้แห้ง

- ก่อนทำความสะอาด ควรใช้ไม้พายที่ทำจากโลหะหรือที่ชะเตาฐานเซรามิก ทำความสะอาดคราบสกปรก รอยไหม้ บนแผ่นหินพิชซ่าออก
- เพื่อให้ได้ผลดี ควรทำความสะอาดขณะที่แผ่นหินพิชซ่ายังอุ่น หรือมีละอุนั้นจะต้องทำความสะอาดด้วยน้ำร้อน
- ให้ใช้ใยโลหะหรือฟองน้ำหยาบชุบน้ำส้มสายชูหรือน้ำมะนาวขัด
- ห้ามใช้ผงซักฟอก
- ห้ามล้างด้วยเครื่องล้างจาน
- ห้ามแช่แผ่นหินพิชซ่าในน้ำ
- ห้ามใช้งานแผ่นหินพิชซ่าทันทีหลังจากทำความสะอาด ให้วางแผ่นหินพิชซ่าที่ยังเปียกทิ้งไว้อย่างน้อย 8 ชั่วโมง
- เมื่อใช้งานไประยะหนึ่ง อาจจะมีรอยแตกร้าวเล็กๆที่ผิวของแผ่นหินพิชซ่า รอยร้าวเหล่านี้เป็นเรื่องปกติ ซึ่งเกิดจากการหดหรือขยายตัวของวัสดุเคลือบหิน เมื่อได้รับความร้อนสูง

4.9 โปรแกรม VAPOR CLEAN: โปรแกรมทำความสะอาดด้วยไอน้ำ



โปรแกรมทำความสะอาด Vapor Clean เป็นโปรแกรมทำความสะอาดที่ช่วยให้เช็ดคราบสกปรกที่ติดอยู่ภายในเตาอบได้สะดวกขึ้น เนื่องจากความร้อนและไอน้ำจะช่วยทำให้คราบสกปรกจากอาหารอ่อนตัวลง และเช็ดออกง่ายขึ้น



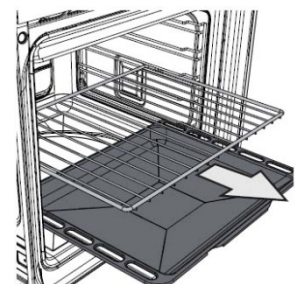
ก่อนการทำความสะอาดด้วยโปรแกรม Vapor Clean จะต้องให้แน่ใจว่าภายในเตาอบไม่มีอาหารอยู่ หรือแม้แต่เศษอาหารชิ้นใหญ่ที่อาจหลงเหลือจากการปรุงอาหาร



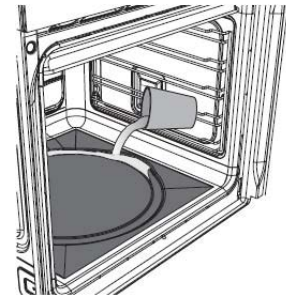
สามารถใช้โปรแกรมนี้ทำความสะอาดได้เมื่อเตาอบเย็นตัวเท่านั้น

ก่อนการทำความสะอาดด้วยโปรแกรมทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

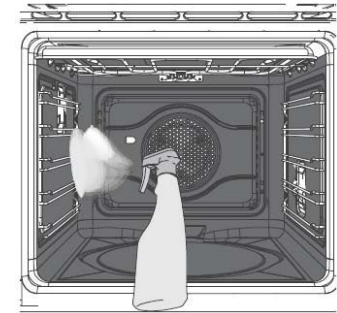
ต้องถอดอุปกรณ์ทั้งหมดออกจากเตาอบเสียก่อน ยกเว้นแผงกั้นเป็อนด้านบน สามารถใส่ไว้ได้



เทน้ำ ปริมาณ 400 มิลลิลิตรลงไปในร่องที่พื้นเตาอบ (ดังตัวอย่างที่แสดงในภาพ) ระวังอย่าให้น้ำล้นไหลออกมาจากเตาอบ



ผสมน้ำกับสารทำความสะอาดแล้วฉีดพ่นด้านในเตาอบด้วยกระบอกฉีดน้ำให้ทั่วทั้งผนังด้านข้าง ด้านบน และพื้นเตาอบ (พื้นที่สีดำที่แสดงในภาพคือพื้นที่ที่สามารถฉีดพ่นสารทำความสะอาดได้)




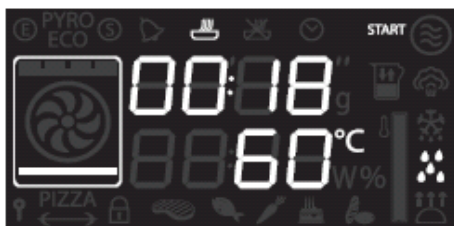
ห้ามฉีดน้ำและสารทำความสะอาดในปริมาณที่มากเกินไป ควรฉีดอย่างมากที่สุด โดยประมาณ 20 ครั้ง


ตั้งค่าโปรแกรมทำความสะอาดด้วยไอน้ำ



โปรแกรมทำความสะอาดด้วยไอน้ำ จะทำได้ก็ต่อเมื่อเตาอบเย็นตัวเท่านั้น หากใช้งาน โปรแกรมขณะที่ภายในเตาอบยังคงร้อนอยู่ คำว่า STOP จะแสดงที่หน้าจอ

เมื่อเตาอบอยู่ในโหมดเปิดการทำงาน ให้บิดหมุนปุ่มเปิด / ปิดการทำงานไปซ้าย / ขวา เพื่อเลือกโปรแกรม VAPOR CLEAN  การทำความสะอาดด้วยไอน้ำ



เริ่มโปรแกรมการทำความสะอาด (VAPOR CLEAN) โดยการกดปุ่มปรับอุณหภูมิ สัญลักษณ์  จะมีไฟแสดงสถานะติดอยู่ เพื่อแสดงถึงเตาอบกำลังทำงาน โปรแกรมการทำความสะอาด

หน้าจอจะแสดงอุณหภูมิที่ใช้ในโปรแกรมการทำความสะอาด และแสดงเวลาคงเหลือ



ค่าต่างๆ เช่น เวลาและอุณหภูมิที่ใช้ในการทำงาน โปรแกรมทำความสะอาดจะไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้

หลังจากสิ้นสุดการทำงานโปรแกรมทำความสะอาด



ห้ามทิ้งน้ำที่เหลือจากโปรแกรมทำความสะอาดไว้ในเตาอบเป็นเวลานาน (เช่น ทิ้งไว้ข้ามคืน)



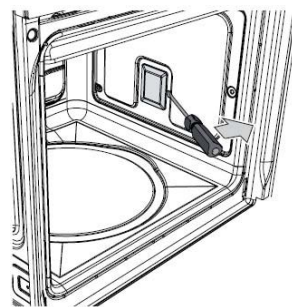
ควรสวมถุงมือกันความร้อนตลอดระยะเวลาในการใช้งานโปรแกรมทำความสะอาด

เมื่อสิ้นสุดขั้นตอนการทำงานทำความสะอาด เปิดประตูเตาอบแล้วใช้ผ้าสะอาดเช็ดคราบสกปรกออก ใช้ฟองน้ำที่ไม่มีใยขัดหรือที่มีใยขัดทองเหลืองเช็ดทำความสะอาดคราบสกปรกที่ยังคงเหลืออยู่ (ควรถอดประตูเตาอบออกเพื่อความสะดวกในการเช็ดทำความสะอาด) จากนั้นเช็ดเตาอบด้วยผ้าสะอาดให้แห้ง

หากต้องการขจัดสารตกค้างและไม่ให้กลิ่นไม่พึงประสงค์จากการทำความสะอาดติดอาหาร ควรอบเตาอบให้แห้งด้วยโปรแกรมพัลลุมร้อน ที่อุณหภูมิ 160°C

4.10 การเปลี่ยนหลอดไฟ

หากหลอดไฟส่องสว่างภายในเตาอบเสียหรือหมดอายุการทำงานเนื่องจากหลอดไฟขาดหรือเผาไหม้ จำเป็นต้องมีการเปลี่ยนหลอดไฟ ซึ่งจะต้องถอดชั้นวางตะแกรงเตาอบออก จากนั้นถอดฝาครอบหลอดไฟออก โดยใช้เครื่องมือ (เช่น ไขควง)



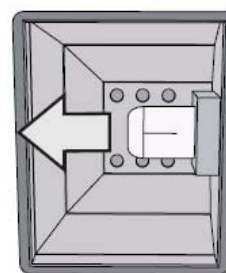
การถอดหลอดไฟออก ให้เลื่อนหลอดไฟออกตามที่แสดงในภาพ

สำหรับบางรุ่น: หลอดไฟส่องสว่างภายในเตาอบเป็นหลอดไฟฮาโลเจน

ห้ามใช้มือสัมผัสกับหลอดไฟโดยตรง ควรใช้วัสดุกันความร้อนห่อหุ้มไว้ก่อน

การเปลี่ยนหลอดไฟ ต้องเปลี่ยนโดยใช้หลอดไฟประเภทเดียวกัน (40 วัตต์)

จากนั้นใส่ฝาครอบหลอดไฟกลับสู่ที่เดิม โดยให้ด้านที่หล่อขึ้นรูปหันออกทางด้านประตู



การใส่ฝาครอบหลอดไฟให้ตกลงไปจนสุด เพื่อให้ฝาครอบยึดติดกับฐานหลอดไฟอย่างพอดี

5. การติดตั้ง

5.1 การต่อสายไฟ



เตาอบจะมีป้ายบอกชี้หือ รหัสรุ่น คุณลักษณะทางเทคนิค และหมายเลขเครื่องของเตาอบติดอยู่ที่ขอบประตูเตาอบ ห้ามดึงป้ายออก



เป็นข้อกำหนดว่า ต้องต่อสายดินเพื่อความปลอดภัย การต่อสายดินต้องต่อให้ถูกต้องตามมาตรฐาน และตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีประสิทธิภาพ

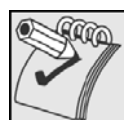
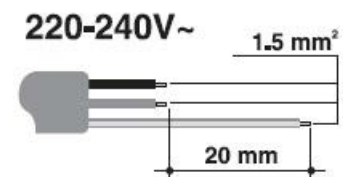


หากทำการเชื่อมต่อสายไฟกับเตาอบแบบติดแน่นไม่สามารถถอดได้ ให้ทำการติดตั้งเบรกเกอร์เข้ากับสายไฟไว้ด้วยตามกฎการติดตั้งเตาอบ โดยให้เบรกเกอร์อยู่ในตำแหน่งที่สามารถเข้าถึงได้ง่าย



ถ้าใช้การติดปลั๊ก ควรใช้เป็นประเภทเดียวกัน ไม่ควรปรับหรือลดขนาดหรือใช้ปลั๊กแบบต่อ เพราะอาจทำให้ร้อนเกินไปและไหม้ได้

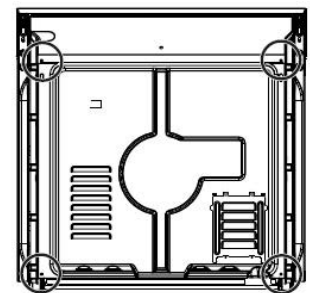
การใช้ไฟ 220-240 โวลต์ : ควรใช้สายไฟประเภท H05V2V2-F สามสาย (ขนาด 3 x 1.5 ตารางมิลลิเมตร)
ต้องต่อสายดิน (สีเหลือง-สีเขียว) เข้ากับเครื่องใช้ไฟฟ้า และต้องให้ยาวกว่าสายอื่น 20 มิลลิเมตร



คำเตือน: ขนาดของสายไฟตามภาพที่แสดงด้านบน แสดงถึงภาพตัดขวางภายในของอุปกรณ์
ควบคุม

5.2 การเปลี่ยนสายไฟ

ถ้าต้องการเปลี่ยนสายไฟ ให้ทำการถอดกรอบด้านหลังออกก่อนด้วยการขันสกรู เพื่อให้สามารถเข้าถึงขั้วสายไฟได้
การต่อสายไฟต้องใช้ขนาดสายไฟอย่างน้อย 1.5 ตารางมิลลิเมตร (3x1.5) โดยต้องเดินสายไฟ (ทั้งสายไฟเตาอบและเตาแก๊ส) ไปในทิศทางที่หลีกเลี่ยงการสัมผัสกับเตาอบ



คำเตือน: การขันสกรูของขั้วสายไฟด้านในต้องขันให้แน่น 1.5 – 2 Nm.

5.3 ตำแหน่งการติดตั้งเตาอบ



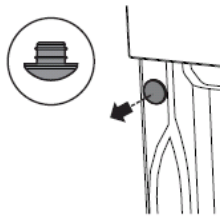
ในการติดตั้งเตาอบไม่ควรใช้ประตูเตาอบเป็นอุปกรณ์ช่วยในการยกเตาอบเข้าที่ และไม่ควรวางของบนประตูเตาอบขณะที่เปิดอยู่



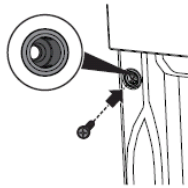
แนะนำในการติดตั้งเตาอบ ควรติดตั้งอย่างน้อย 2 คน

วิธีการติดตั้งเตาอบ

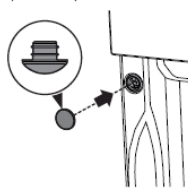
นำลูกยางออกมาก่อน



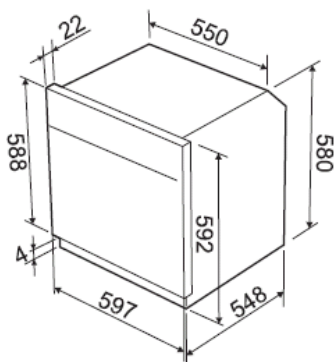
ขันสกรู



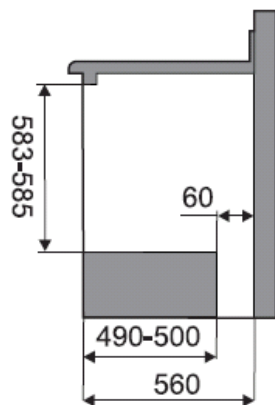
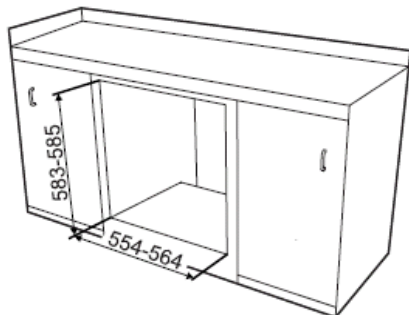
ปิดลูกยางหลังจากที่ขันสกรูเรียบร้อยแล้ว



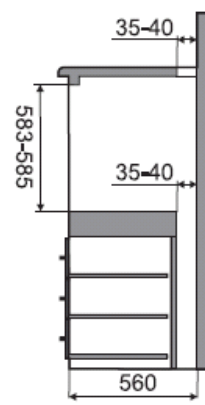
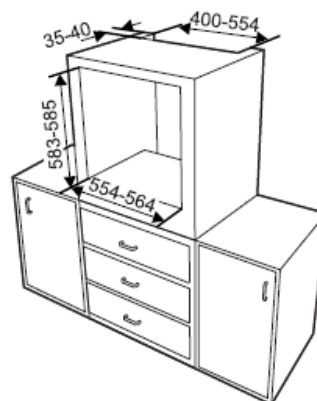
ขนาดภายนอกของเตาอบ



ตำแหน่งการติดตั้งใต้เคาน์เตอร์ (มม.)



ตำแหน่งการติดตั้งในตู้ (มม.)



PEN K

ศูนย์บริการ PEN K SERVICE CENTER

ติดต่อ 02-817-8999 Fax : 02-464-1600

Email : service2@penk.co.th