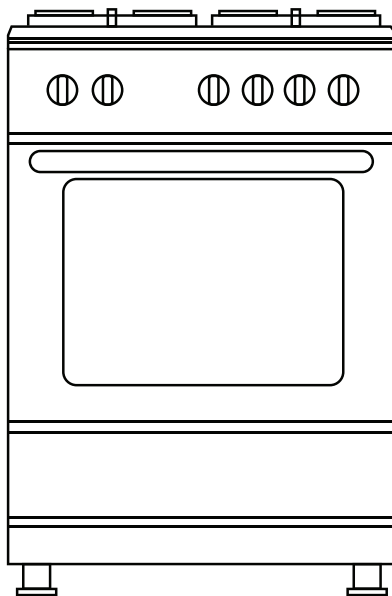


Tecno⁺

คู่มือการใช้งาน Freestanding

TNP FS 6040 GG





กรุณาหลีกเลี่ยงการเก็บชิ้นส่วนบรรจุภัณฑ์ใดๆของผลิตภัณฑ์ไว้ใกล้มือเด็ก เนื่องจากอาจเป็นอันตรายได้ โปรดทิ้งบรรจุภัณฑ์ด้วยวิธีการที่เหมาะสม

บริษัทฯขอแนะนำให้ผู้อ่านคู่มือการใช้งานทั้งหมดอย่างละเอียด ก่อนการใช้งานผลิตภัณฑ์และเก็บคู่มือนี้ไว้เพื่อเป็นข้อมูลอ้างอิง

คู่มือการใช้งานนี้ จัดทำขึ้นเพื่ออ้างอิงสำหรับมากกว่าหนึ่งรุ่น ดังนั้นคุณสมบัติบางอย่างที่ระบุในคู่มือเล่มนี้ อาจจะไม่พบในผลิตภัณฑ์ของท่าน

คำเตือน : ผลิตภัณฑ์นี้สำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ไม่แนะนำสำหรับใช้งานในเชิงพาณิชย์

กรุณาอ่านคำแนะนำก่อนการติดตั้งหรือใช้ผลิตภัณฑ์นี้ ทั้งนี้การติดตั้งควรดำเนินการโดยช่างผู้ชำนาญการจากบริษัทผู้จำหน่ายเท่านั้น และควรติดตั้งในพื้นที่ที่มีการระบายอากาศได้ดีเท่านั้น

สารบัญ

1. คำเตือนและข้อปฏิบัติที่สำคัญ	3
2. คุณสมบัติของผลิตภัณฑ์	4
3. การติดตั้งผลิตภัณฑ์	9
4. คำอธิบายผลิตภัณฑ์	17
5. การใช้งานผลิตภัณฑ์	20
6. การเปลี่ยนประเภทหัวฉีดและแก๊ส	27
7. กรณีผลิตภัณฑ์มีปัญหา / ผลิตภัณฑ์ไม่ทำงาน	29
8. การใช้แผ่นป้องกันความร้อน	31
9. การใช้แกนเหล็กยาง	32
10. การดูแลรักษาผลิตภัณฑ์	33



คำเตือน / ข้อควรระวัง

คำเตือน: อุปกรณ์นี้จำเป็นต้องติดตั้งสายดินเพื่อความปลอดภัย

- โปรดอ่านข้อมูลที่เป็นเกี่ยวกับกำลังไฟสำหรับผลิตภัณฑ์ของคุณจากข้อมูลที่ระบุไว้ด้านหลังตัวเครื่อง
- ก่อนการติดตั้งผลิตภัณฑ์นี้ ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดแหล่งจ่ายไฟทั้งหมดแล้วเพื่อความปลอดภัยของผู้ใช้และผู้ติดตั้ง
- ก่อนการเปลี่ยนหลอดไฟควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดแหล่งจ่ายไฟทั้งหมดแล้วเพื่อความปลอดภัยของผู้ใช้และเพื่อหลีกเลี่ยงโอกาสที่จะเกิดไฟฟ้าช็อต
- หากสายไฟชำรุด ควรแจ้งบริษัทผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์ และทำการเปลี่ยนหรือแก้ไขโดยช่างผู้ชำนาญการจากบริษัทผู้จำหน่ายเท่านั้น เพื่อความปลอดภัยและหลีกเลี่ยงโอกาสที่จะเกิดไฟฟ้าช็อต
- เก็บสายไฟของผลิตภัณฑ์ให้ห่างจากบริเวณที่ร้อน ไม่ให้สัมผัสโดนตัวเครื่อง เก็บให้ห่างจากบริเวณหรือด้านที่มีความคมและพื้นผิวที่ร้อนหรือมีอุณหภูมิสูง

• การใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าจะทำให้เกิดความชื้นและความร้อนภายในห้อง ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าห้องครัวของคุณมีการระบายอากาศที่ดี

• การใช้งานผลิตภัณฑ์อย่างหนัก หรือติดต่อกันเป็นเวลานาน อาจต้องเพิ่มระดับการระบายอากาศ

• การใช้งานผลิตภัณฑ์อย่างหนัก หรือติดต่อกันเป็นเวลานาน อาจต้องเพิ่มระดับการระบายอากาศ

• ไม่ควรใช้มือสัมผัสกระจกผลิตภัณฑ์ หรือตัวผลิตภัณฑ์ที่กำลังร้อน

• ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ไฟฟ้านี้มีไว้เพื่อการประกอบอาหารเท่านั้น ไม่ควรใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เช่น การทำความร้อนในห้อง และผลิตภัณฑ์นี้มีไว้สำหรับการใช้งานในบ้านเท่านั้น ไม่ใช่เพื่อการใช้งานเชิงพาณิชย์

• ก่อนเริ่มใช้งานผลิตภัณฑ์ ให้เก็บผ้าผืน กระดาษ หรือสิ่งที่สามารถติดไฟได้ ให้ห่างจากเครื่องใช้ไฟฟ้า อย่าเก็บ / วางสิ่งของที่ติดไฟได้หรือไวไฟไว้ในบริเวณที่ติดตั้งผลิตภัณฑ์

• เด็กและผู้พิการไม่ควรใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ นอกจากในกรณีที่มีผู้คอยดูแล แนะนำวิธีการใช้งานอย่างปลอดภัยอยู่ตลอดเวลา นอกจากนี้ เด็กหรือผู้พิการไม่ควรทำการบำรุงรักษาทำความสะอาด เล่น หรือใช้งานผลิตภัณฑ์นี้เพียงลำพัง

- ผู้ใช้ควรใช้ถุงมือเมื่อมีการใช้ผลิตภัณฑ์นี้ ไม่ควรสัมผัสบนพื้นผิวผลิตภัณฑ์ที่กำลังร้อน
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ ในบริเวณที่ทำให้อาจเกิดการระเบิด ไฟฟ้าลัดวงจรได้
- หากอัตรากระแสไฟของฟิวส์ในการติดตั้งน้อยกว่า 16 แอมป์ ให้ช่างผู้ชำนาญการจากบริษัทผู้จัดจำหน่ายตรวจสอบและติดตั้งฟิวส์ให้เหมาะสม ผู้ใช้ไม่ควรทำการแก้ไขเอง
- เมื่อใช้เตาอบ ตัวเครื่องบางส่วนอาจเกิดความร้อน เด็กหรือผู้พิการควรอยู่ห่างจากผลิตภัณฑ์ และผู้ใหญ่ควรดูแลอย่างใกล้ชิดตลอดเวลา
- ไม่ควรใช้น้ำเย็นรดลงในถาดเตาอบหรือภายในเตาอบเมื่อพื้นผิวของเครื่องยังร้อนอยู่ ใช้น้ำที่ลอยขึ้นมาอาจทำให้เกิดรอยไหม้และการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่างกะทันหัน ซึ่งอาจทำให้พื้นผิวของเครื่องเสียหายได้
- คำเตือน: ชิ้นส่วน / ตัวเครื่อง อาจเกิดความร้อนระหว่างการใช้งาน เด็กเล็กควรอยู่ห่างจากผลิตภัณฑ์และผู้ใหญ่ควรดูแลอย่างใกล้ชิดตลอดเวลา
- ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรง หรือที่ขูด โลหะมีคม ในการทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบ เนื่องจากอาจเกิดการขีดข่วนบนพื้นผิวได้ ซึ่งอาจส่งผลให้กระจกเป็นรอยและแตกได้
- ผลิตภัณฑ์นี้ผลิตขึ้นตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัย การใช้งานอย่างไม่ถูกต้อง จะเป็นอันตรายต่อผู้ใช้และผลิตภัณฑ์ได้
- ตรวจสอบปลั๊กที่ใช้งานร่วม ว่าเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์หรือไม่

- เด็กควรได้รับการดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าไม่ได้เข้าใกล้ หรือเล่น ในบริเวณที่ติดตั้งผลิตภัณฑ์นี้ เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดอันตรายต่อผู้ใช้และผลิตภัณฑ์
- ผลิตภัณฑ์นี้ต้องไม่ติดตั้งในห้องที่มีอ่างน้ำ หรือใกล้จุดที่สามารถโดนน้ำได้
- ข้อควรระวัง: กระจกกรอบหัวเตาอาจแตกเมื่อถูกความร้อน กรุณาปิดหัวเตาทั้งหมดและรอให้เย็นลงก่อนปิดกระจกกรอบหัวเตา ควรทำความสะอาดก่อนเปิดหรือปิดกระจกกรอบหัวเตา
- ในผลิตภัณฑ์รุ่นที่มีตัวตั้งเวลาแบบดิจิทัล หลังจากปิดการใช้งาน และระบบไฟ ให้ตั้งค่าตัวจับเวลาแบบดิจิทัลให้ถูกต้อง มิฉะนั้นเตาอบจะไม่ทำงาน
- ข้อควรระวัง: ผลิตภัณฑ์และตัวเครื่องบางส่วนอาจมีความร้อนขณะใช้งาน เด็กเล็กควรอยู่ห่างจากผลิตภัณฑ์และผู้ใหญ่ควรดูแลอย่างใกล้ชิดตลอดเวลา
- ไม่ควรใส่ของเหลวที่ติดไฟ / ระเบิดได้หรือเปลี่ยนรูปได้ด้วยความร้อนกับวัสดุใดๆ ในเตาอบ เพื่อไม่ให้เกิดอันตราย แม้ว่าจะไม่ได้เปิดการใช้งานเครื่องก็ตาม
- ขนมอบหรือเศษอาหารอาจทำให้เกิดการติดไฟได้ หากใช้เวลาในเครื่องนานเกินไป จำเป็นต้องมีการดูแลอย่างใกล้ชิดระหว่างการประกอบอาหาร
- สำหรับการทำความสะอาดแผงป้องกันพัดลม (อุปกรณ์เสริม) ต้องปิดการใช้งานผลิตภัณฑ์ ปลั๊กไฟก่อนถอดฝาครอบออก และหลังจากทำความสะอาดแล้ว ต้องเปลี่ยนฝาครอบกลับเข้าไปในผลิตภัณฑ์ในตำแหน่งเดิมที่ถูกต้อง

- คำเตือน: ก่อนการติดตั้งวงจร หรือเสียบปลั๊กไฟใดๆ ผู้ใช้ต้องตัดการเชื่อมต่อวงจรจ่ายไฟทั้งหมดก่อนเพื่อความปลอดภัย
- คำเตือน: การประกอบอาหารบนเตาที่มีไขมันหรือน้ำมัน อาจเป็นอันตรายและอาจส่งผลให้เกิดเพลิงไหม้ได้ ไม่ควรดับไฟด้วยน้ำ ควรทำการปิดเครื่องแล้วดับเปลวไฟลง เช่น ใช้ผ้าครอบกันไฟ

คำเตือน: อันตรายจากไฟไหม้

ห้ามเก็บสิ่งของ / วางสิ่งของไว้บนที่ประกอบอาหารหรือผลิตภัณฑ์

หากมีส่วนแตกร้าว ให้ปิดเครื่อง หยุดการใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงความเป็นไปได้ที่จะเกิดไฟฟ้าช็อต

คำเตือน: อุปกรณ์นี้ไม่ควรใช้งานโดยเด็ก หรือบุคคล ที่ไม่มีความพร้อมทั้งสภาพร่างกาย จิตใจ มีเมตตา หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้ผลิตภัณฑ์และรับผิดชอบโดยบุคคลที่เข้าใจและสามารถใช้งานผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัย เด็กควรอยู่ห่างจากผลิตภัณฑ์และผู้ใหญ่ควรดูแลอย่างใกล้ชิดตลอดเวลา

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ (*) Optional

SPECIFICATIONS	50 x 50	50 x 60	60 x 60
Outer width	500 mm	500 mm	600 mm
Outer depth	600 mm	660 mm	660 mm
Outer height	850 mm	850 mm	850 mm
Inner width	395 mm	395 mm	445 mm
Inner depth	405 mm	405 mm	445 mm
Inner height	330 mm	330 mm	330 mm
Lamp power	15-25 W		

Thermostat	50 - 250 °C		
Bottom heating element	800 W	800 W	1300 W
Top heating element	650 W	650 W	850 W
Grill heating element *	1500 W	1500 W	2000 W
Supply voltage *	220-240V AC, or 230V AC, 50 - 60 Hz.		
Hot plate Ø145 mm	1000 W		
Hot plate Ø180 mm	1500 W		
Hot plate Rapid Ø145 mm *	1500 W		
Hot plate Rapid Ø180 mm *	2000 W		

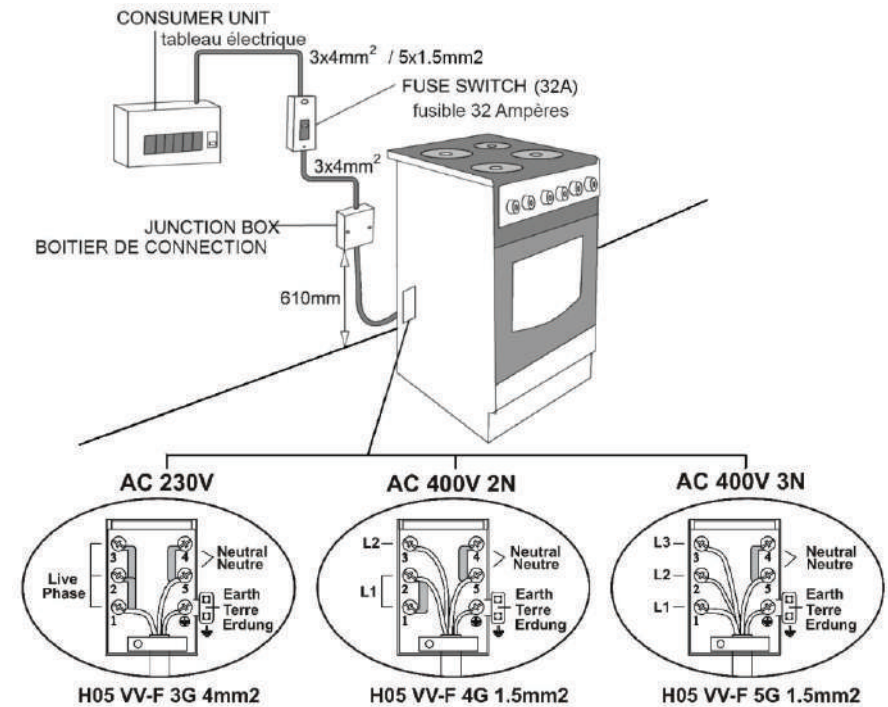
BURNER INJECTOR VALUES ACCORDING TO THE GAS TYPE		LPG				Natural gas				
		G30-30 mbar	G31-37 mbar	G30-37 mbar	G30-50 mbar	G20-13 mbar	G20-20 mbar	G25-25 mbar	G20-25 mbar	G25.1-25 mbar
Wok Burner*	Injector	0.90 mm	0.90 mm	0.82 mm	0.80 mm	1.40 mm	1.20 mm	1.20 mm	1.20 mm	-
	Power	3.00 kW	3.00 kW	3.00 kW	3.00 kW	3.23 kW	3.00 kW	3.00 kW	3.10 kW	-
	Consumption	218 gr/h	218 gr/h	218 gr/h	218 gr/h	0.299 m³/h	0.290 m³/h	0.311 m³/h	0.290 m³/h	-
Rapid Burner	Injector	0.80 mm	0.80 mm	0.75 mm	0.70 mm	1.30 mm	1.15 mm	1.15 mm	1.05 mm	1.20 mm
	Power	2.50 kW	2.50 kW	2.50 kW	2.50 kW	2.66 kW	2.50 kW	2.50 kW	2.50 kW	2.70 kW
	Consumption	182 gr/h	182 gr/h	182 gr/h	182 gr/h	0.253 m³/h	0.234 m³/h	0.258 m³/h	0.237 m³/h	0.296 m³/h
Semi- rapid Burner	Injector	0.65 mm	0.65 mm	0.60 mm	0.60 mm	1.15 mm	0.97 mm	0.97 mm	0.92 mm	0.94 mm
	Power	1.70 kW	1.70 kW	1.50 kW	1.70 kW	2.00 kW	1.70 kW	1.70 kW	1.70 kW	1.70 kW
	Consumption	124 gr/h	124 gr/h	109 gr/h	124 gr/h	0.190 m³/h	0.168 m³/h	0.176 m³/h	0.160 m³/h	0.182 m³/h
Auxiliary Burner	Injector	0.50 mm	0.50 mm	0.50 mm	0.43 mm	0.85 mm	0.72 mm	0.72 mm	0.70 mm	0.72 mm
	Power	0.90 kW	0.90 kW	0.90 kW	0.90 kW	0.68 kW	0.90 kW	0.90 kW	0.95 kW	0.90 kW
	Consumption	65 gr/h	65 gr/h	65 gr/h	65 gr/h	0.065 m³/h	0.085 m³/h	0.093 m³/h	0.094 m³/h	0.099 m³/h
Oven Burner	Injector	0.75 mm	0.75 mm	0.70 mm	0.65 mm	1.20 mm	1.05 mm	1.05 mm	1.00 mm	1.05 mm
	Power	2.20 kW	2.20 kW	2.20 kW	2.20 kW	2.02 kW	2.20 kW	2.20 kW	2.20 kW	2.20 kW
	Consumption	160 gr/h	160 gr/h	160 gr/h	160 gr/h	0.210 m³/h	0.220 m³/h	0.233 m³/h	0.215 m³/h	0.237 m³/h
Grill Burner	Injector	0.60 mm	0.60 mm	0.60 mm	0.55 mm	1.0 mm	0.90 mm	0.90 mm	0.85 mm	0.90 mm
	Power	1.40 kW	1.40 kW	1.40 kW	1.40 kW	1.58 kW	1.40 kW	1.40 kW	1.40 kW	1.40 kW
	Consumption	102 gr/h	102 gr/h	102 gr/h	102 gr/h	0.150 m³/h	0.140 m³/h	0.163 m³/h	0.138 m³/h	0.158 m³/h

การติดตั้งผลิตภัณฑ์

การเชื่อมต่อระบบไฟ

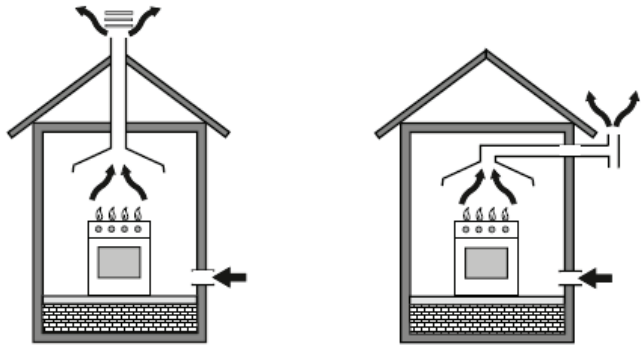
- ข้อมูลสำหรับผลิตภัณฑ์นี้ระบุไว้บน Rating label ที่ระบุด้านหลังเครื่อง
- ผลิตภัณฑ์นี้ต้องการแหล่งจ่ายไฟขนาด 16 หรือ 32 แอมแปร์ตามกำลังไฟทั้งหมดของแนะนำให้ติดตั้งโดยช่างผู้ชำนาญการจากบริษัทผู้จำหน่าย
- การเชื่อมต่อไฟฟ้าของผลิตภัณฑ์ ควรเชื่อมต่อกับปลั๊ก/เต้ารับที่มีระบบสายดินติดตั้งตามข้อบังคับแต่ละท้องถิ่นที่เท่านั้น หากไม่มีการเชื่อมต่อ/เต้ารับที่มีระบบสายดินที่จะติดตั้งผลิตภัณฑ์ ให้ติดต่อช่างผู้ชำนาญการจากบริษัทผู้จำหน่าย เพื่อทำการติดตั้งทันที บริษัทฯ จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่จะเกิดขึ้น หากเกิดจากการติดตั้งผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้เชื่อมต่อกับระบบสายดินหรือการติดตั้งที่ไม่ถูกวิธี
- ผลิตภัณฑ์ใช้กับไฟ 220-240V AC และ 50-60 Hz กรุณาติดต่อหรือสอบถามกำลังไฟจากช่างผู้ชำนาญการจากบริษัทผู้จำหน่าย หากมีข้อสงสัยและเพื่อความเหมาะสมการใช้งานและความปลอดภัย
- เมื่อติดตั้งผลิตภัณฑ์ในตำแหน่งที่ต้องการ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าติดตั้งไว้ในระดับที่เหมาะสม โดยสามารถปรับขาตั้งเพื่อปรับความสูงได้หากจำเป็น
- ผลิตภัณฑ์บางรุ่นไม่มีชุดปลั๊กไปกับตัวสินค้า ในกรณีนี้ กรุณาติดต่อหรือสอบถามช่างผู้ชำนาญการจากบริษัทผู้จำหน่าย เพื่อความเหมาะสมในการใช้งาน

การเชื่อมต่อ



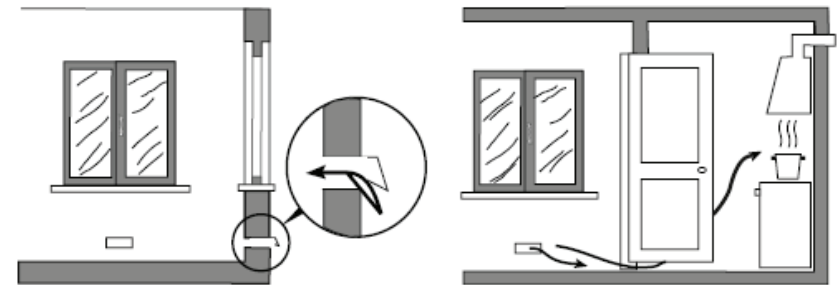
การติดตั้งระบบแก๊ส

ข้อควรระวัง: ควรติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าในห้องที่มีการระบายอากาศได้ดีและตลอดเวลาเท่านั้น



การใช้แก๊สในการประกอบอาหารส่งผลให้เกิดความร้อนและความชื้นในห้องที่ติดตั้งผลิตภัณฑ์ จึงควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าห้องครัวที่ติดตั้งผลิตภัณฑ์มีการระบายอากาศที่ดี เปิดช่องระบายอากาศตามธรรมชาติไว้หรือติดตั้งเครื่องระบายอากาศ

การใช้ผลิตภัณฑ์เป็นเวลานานอาจจำเป็นต้องมีการระบายอากาศเพิ่มเติม เช่น การเปิดหน้าต่าง หรือตัวช่วยการระบายอากาศให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น



การติดตั้งและระบบความปลอดภัย

1. ก่อนการติดตั้ง ควรตรวจสอบระบบไฟฟ้าและระบบแก๊สของเครื่อง ให้เหมาะสม สอดคล้อง กับระบบไฟและระบบแก๊สที่บ้านหรือที่ๆติดตั้งผลิตภัณฑ์
2. ข้อมูลสำหรับผลิตภัณฑ์ นี้ได้ระบุไว้บน Rating Label ซึ่งระบุไว้บนด้านหลังตัวผลิตภัณฑ์
3. อุปกรณ์นี้ไม่ได้เชื่อมต่อกับอุปกรณ์ป้องกันการเกิดเพลิงไหม้ ควรระมัดระวังการติดตั้งและระบบระบายอากาศให้เป็นไปอย่างเหมาะสม
4. ติดตั้งแคลมป์เข้ากับท่อ ดันท่อเส้นใดเส้นหนึ่งจนไปถึงปลายท่อ
5. ตรวจสอบการรั่วของหัวปรับได้โดยใช้ฟองสบู่ หากมีแก๊สรั่วก็จะมีฟองบริเวณที่ใช้สบู่ทดสอบ

6. ผลิตภัณฑ์นี้ ควรใช้และติดตั้งในบริเวณที่มีการระบายอากาศได้ดี และควรติดตั้งบนพื้นเรียบเพื่อความปลอดภัย

7. ตรวจสอบการเชื่อมต่อแก๊สโดยช่างผู้ชำนาญการอีกครั้ง

8. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์อยู่ระดับที่เหมาะสม สามารถปรับขาตั้งได้หากจำเป็น

9. อย่าให้ท่อแก๊สและสายไฟของผลิตภัณฑ์ผ่านหรือใกล้บริเวณที่มีความร้อน โดยเฉพาะด้านหลังผลิตภัณฑ์ ห้ามเคลื่อนย้ายเตาที่ต่อกับแก๊ส เนื่องจากจะทำให้ท่อคลายตัว อาจเกิดแก๊สรั่วได้

10. ใช้ท่ออ่อนในการต่อแก๊สหรือสอบถามการติดตั้งจากช่างผู้ชำนาญการจากบริษัทผู้จำหน่ายสินค้า

11. เชื่อมต่อผลิตภัณฑ์กับ LPG ตรวจสอบว่าไม่มีการรั่วไหลที่ 40 ซม. และสูงสุด 125 ซม.

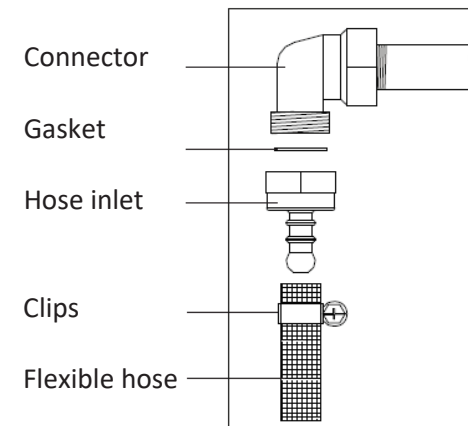
12. ขณะตรวจสอบการรั่วไหลของแก๊ส ห้ามใช้เปลวไฟชนิดใด ๆ เช่น ไฟแช็ก ไมซ์ด คandles หรือเปลวไฟอื่นๆ

13. อย่าปิดฝาประจกกรอบหัวเตาขณะที่หัวเตายังติดไฟหรือร้อนอยู่

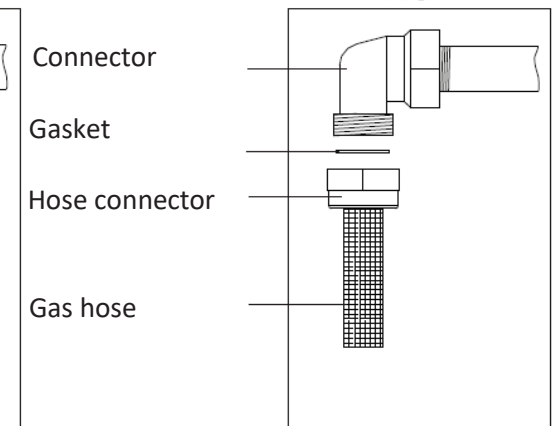
ข้อควรระวัง: ฝาประจกกรอบหัวเตาอาจแตกได้เมื่อเจอความร้อน ควรปิดเตาทั้งหมดและรอให้เย็นลงก่อนปิดฝาประจกกรอบหัวเตา

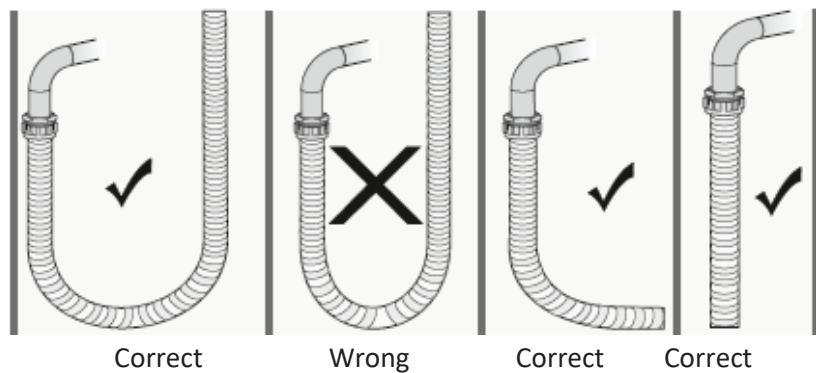


Connection scheme for LPG



Connection scheme for NG



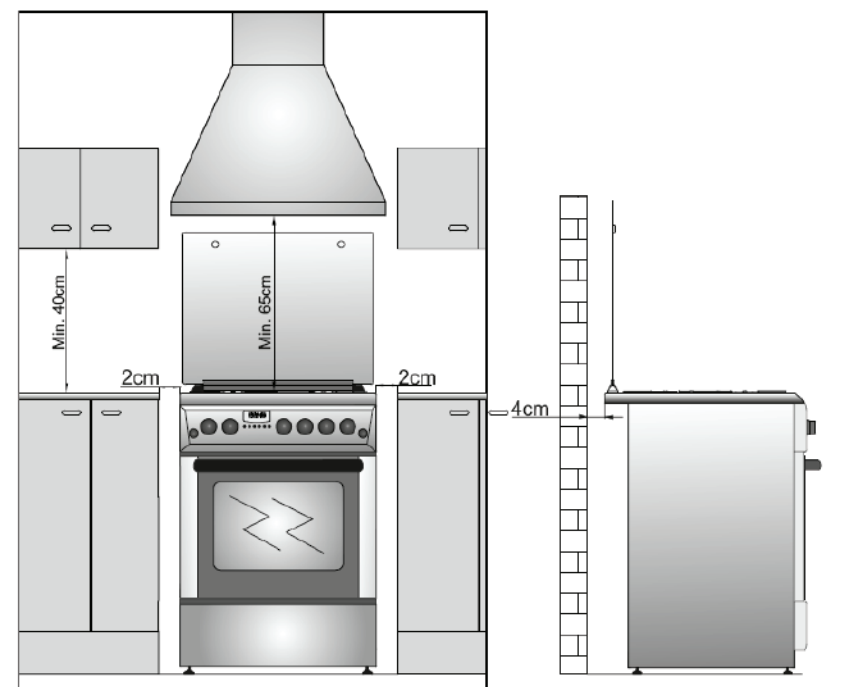
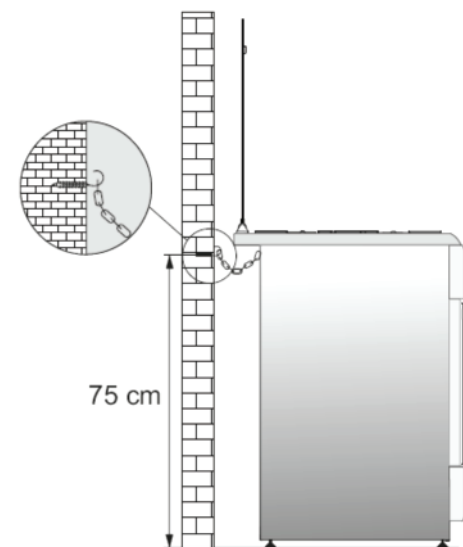


การยึดติดผนัง (*) กรณีหากจำเป็น

ก่อนใช้งานเครื่อง เพื่อให้มั่นใจในการใช้งานอย่างปลอดภัย ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ยึดเครื่องเข้ากับผนังโดยใช้สกรูที่ให้มาอย่างดีแล้ว

คำเตือน

เพื่อป้องกันเครื่องล้มหรือเอียง จะต้องติดตั้งอุปกรณ์เพื่อยึดผลิตภัณฑ์ โปรดดูคำแนะนำในการติดตั้ง

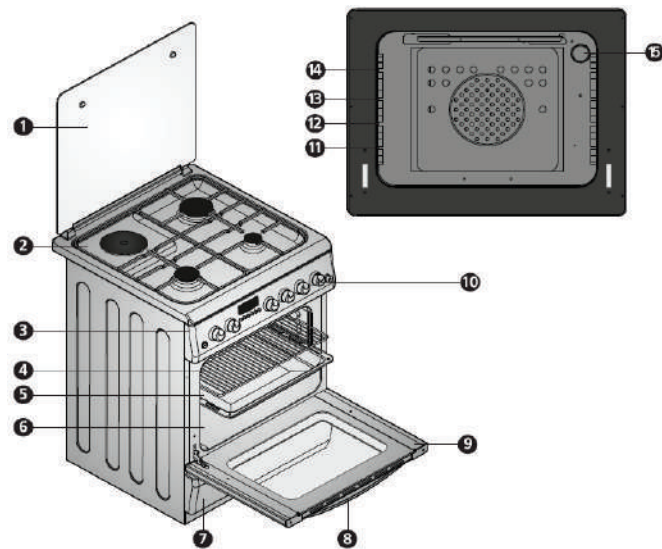


คำอธิบายของผลิตภัณฑ์

สัญลักษณ์การทำงานบนผลิตภัณฑ์ :

-  Closed
-  Small flame
-  Big flame
-  Ignition
-  Manual using
-  Oven lamp
-  Timer
-  Oven Burner / heating element
-  Top heating element
-  Oven & grill burner / heating element

-  Grill burner / heating element
-  Grill & turnspit
-  Turbo fan
-  Turbo fan & turbo heating element
-  Grill Burner & Turbo Fan
-  Easy Cleaning
-  Turnspit (*)



- | | |
|----------------|-------------------------|
| 1- ฝาด้านบน | 9- ประตูเตาอบ |
| 2- เตา | 10- ลูกบิด |
| 3- แผงหน้าจอ | 11- ชั้นส่วนล่าง |
| 4- ตะแกรงเตาอบ | 12- ส่วนกลาง |
| 5- ถาดเตาอบ | 13- ส่วนบน |
| 6- ช่องเตาอบ | 14- ชั้นด้านล่าง |
| 7- ปิดด้านล่าง | 15- หลอดไฟเตาอบ (หากมี) |
| 8- มือจับประตู | |

การใช้งานผลิตภัณฑ์

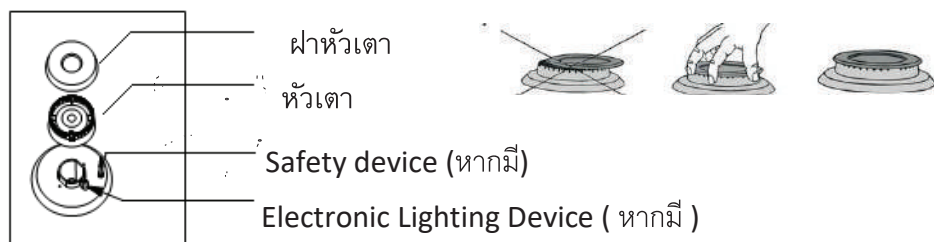
ก่อนใช้งานผลิตภัณฑ์ โปรดลอกแผ่นฟิล์ม โฟมหรือวัสดุห่อหุ้มอื่น ๆ บนผลิตภัณฑ์ออกทั้งหมด รวมถึงนำคู่มือผู้ใช้และวัสดุไวไฟอื่นๆ ออกจากด้านในผลิตภัณฑ์ด้วย

การใช้เตาสำหรับเตาแก๊ส

- แต่ละหัวเตาจะควบคุมโดยลูกบิดแต่ละอันซึ่งจะมีสัญลักษณ์กำกับไว้ โดยกดลูกบิดแล้วหมุนตามเข็มนาฬิกาสุดที่สัญลักษณ์ (+) หากต้องการปิดหัวเตา ให้หมุนลูกบิดตามเข็มนาฬิกาจนกระทั่งปิด โดยสัญลักษณ์ที่แสดงบนลูกบิดเป็น ● และสัญลักษณ์ ☐ สำหรับระดับไฟสูงสุด สัญลักษณ์ ☐ สำหรับระดับไฟต่ำสุด
- สำหรับหัวเตาที่ใช้แก๊ส ควรใช้ลูกบิดที่เหมาะสมเพื่อจุดติดแก๊ส บางรุ่นมีระบบจุดติดอัตโนมัติจากลูกบิด นอกจากนี้หัวเตายังสามารถจุดติดไฟได้ด้วยการใช้ไม้ขีดได้ กรุณาปรึกษาทางช่างผู้ชำนาญการจากบริษัทผู้จำหน่าย
- หากหัวเตาเปิดไฟไม่ติด ไม่ควรเปิด-ปิดซ้ำๆ หลายๆ ครั้ง เกิน 15 วินาที หากหัวเตาดับ หรือเปิดไม่ติด ให้ปิดวาล์ว ควรรออย่างน้อย 1 นาทีก่อนลองเปิดใหม่อีกครั้ง

4. ในรุ่นที่มีระบบ **Gas Security** เมื่อเปลวไฟดับลง วาล์วควบคุมจะตัดแก๊สโดยอัตโนมัติ สำหรับการใช้งานหัวเตาที่มีระบบดังกล่าว ผู้ใช้ต้องกดลูกบิดและหมุนทวนเข็มนาฬิกา หลังจากการจุดติด ควรรอประมาณ 5-10 วินาที ซึ่งจะเปิดใช้งานระบบ **Gas Security** ได้ หากหัวเตาดับหรือเปิดไม่ติด ให้ปิดวาล์วควบคุมแก๊สและรออย่างน้อยหนึ่งนาทีก่อนลองอีกครั้ง

ก่อนใช้งานเตา โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าฝาครอบหัวเตาเปิดอยู่ในตำแหน่งเหมาะสม ตามตำแหน่งที่แสดงไว้ด้านล่าง

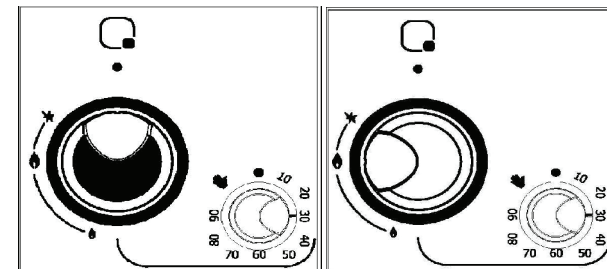


ขนาดของภาชนะสำหรับแต่ละหัวเตา

หัวเตาใหญ่	Ø 24 - 28 cm
หัวเตากลาง	Ø 22 - 26 cm
หัวเตาเล็ก	Ø 18 - 22 cm
หัวเตาอุ่น	Ø 12 - 18 cm

Smart Burner Cell (หากมี)

1. ปรับเวลาในการปรุงอาหารโดยหมุนปุ่มควบคุมไปทางขวา (ตัวอย่าง: 30 นาที) ตามด้านล่าง



2- หลังจากปรับเวลาตามที่ต้องการแล้ว ให้กดปุ่มควบคุมหัวเตาแล้วหมุนไปทางซ้าย (ทวนเข็มนาฬิกา) ไปยังสัญลักษณ์เปลวไฟและจุดไฟหัวเตา ระบบความปลอดภัยทำงานโดยกดปุ่มค้างไว้ประมาณ 5-10 วินาที

3- หากหัวเตาไม่ติดหลังจากที่คุณกดและปล่อยปุ่ม ให้ทำซ้ำตามขั้นตอนที่ 2

4 หลังจากครบเวลาที่ตั้งไว้ที่ตัวจับเวลา ไฟหัวเตาจะถูกตัดโดยอัตโนมัติ และเสียงแจ้งเตือนจะดังขึ้น สิ้นสุดขั้นตอนการทำงานโดยหมุนปุ่มควบคุมไปที่ตำแหน่ง (●)

คำเตือน:

จะไม่สามารถทำการตั้งเวลาได้ หากลูกบิดอยู่ในตำแหน่งที่มีเครื่องหมาย 

การใช้เตาสำหรับเตาไฟฟ้า:

เตาไฟฟ้า 3 ระดับ

145	LEVEL 1	250 W	LEVEL 2	750 W	LEVEL 3	1000 W
180		250 W		1100		1500 W

เตาไฟฟ้า 6 ระดับ (หากมี)

Hot Plate	LEVEL 1	LEVEL 2	LEVEL 3	LEVEL 4	LEVEL 5	LEVEL 6
145 mm	95 W	155 W	250 W	400 W	750 W	1000 W
180 mm	115 W	175 W	250 W	600 W	850 W	1500 W
145mm Rapid	135 W	165 W	250 W	500 W	750 W	1500 W
180mm Rapid	175 W	220 W	300 W	850 W	1150 W	2000 W

- เตาไฟฟ้ามีอุณหภูมิมาตรฐาน 3 หรือ 6 ระดับ (ดังที่อธิบายในตารางนี้)
- เมื่อใช้งานครั้งแรก ให้เปิดเตาไฟฟ้าที่ระดับสูงสุดเป็นเวลา 5 นาที
- ควรใช้กระทะก้นแบนที่สามารถสัมผัสกับความร้อนให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ เพื่อเป็นการใช้พลังงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
- ปรับระดับอุณหภูมิด้วยปุ่มควบคุมของเตาให้หมุนตามเข็มนาฬิกา

การใช้งานเตาอบแก๊ส

แต่ละหัวเตาจะกำหนดให้ใช้งานกับลูกบิดแต่ละอัน ตามแผงคำสั่ง

การควบคุมเตาอบ: ดันลูกบิดไปข้างหน้าแล้วหมุนปุ่มที่กำหนดทวนเข็มนาฬิกาจนสุดที่สัญลักษณ์  หากต้องการปิดให้หมุนปุ่มตามเข็มนาฬิกาไปที่สัญลักษณ์  จนกระทั่งเตาปิด สัญลักษณ์ระดับไฟสูงสุดคือ  และระดับไฟต่ำที่สุดคือ 

การควบคุมไฟย่าง:

ดันลูกบิดไปข้างหน้าและหมุนปุ่มตามเข็มนาฬิกาไปจนสุดที่สัญลักษณ์ 

Notes:

- เมื่อเริ่มใช้งานเตาอบ ให้เปิดประตูเตาอบทิ้งไว้ประมาณ 3 นาที
- * หากผลิตภัณฑ์ของผู้ใช้ มีปุ่มควบคุมแยกกันสองปุ่มสำหรับใช้งานเตาอบและสำหรับย่าง โปรดดันปุ่มไปข้างหน้าและหมุนปุ่มทวนเข็มนาฬิกาไปจนสุด
 - * หากผลิตภัณฑ์ของผู้ใช้ มีเทอร์โมสแตท ควรปรับตำแหน่งปุ่มควบคุมดังกล่าวตามค่าอุณหภูมิที่ต้องการ (หากจำเป็น ควรติดต่อช่างผู้ชำนาญการจากบริษัทผู้จำหน่ายสินค้าเพื่อการใช้งานอย่างถูกต้องและปลอดภัย)

* หากผลิตภัณฑ์ของผู้ใช้ มี option เสริมเป็น smart gas oven (ตัวจับเวลาพร้อมฟังก์ชันตัดไฟ) โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำตามที่ระบุไว้ในหัวข้อ smart burner cell

* หากผลิตภัณฑ์ของผู้ใช้ มีตัวจับเวลาแบบ mechanical timer ควรปรับตำแหน่งปุ่มตั้งเวลาตามค่าเวลาที่ต้องการ เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุงอาหารตามที่กำหนดแล้ว จะได้ยินเสียงเตือนจากตัวจับเวลา ตัวจับเวลาจะมีไว้เพื่อเตือนเวลาเท่านั้น

การใช้งานเตาอบไฟฟ้า

- 1. เมื่อใช้งานเตาอบครั้งแรก เพื่อแก้ไขปัญหาเรื่องกลิ่นเตาอบ ให้เปิดใช้งานที่อุณหภูมิ 250°C เป็นเวลา 45-60 นาที ขณะที่เตาอบยังไม่ได้ประกอบอาหารใดๆ
- 2. ลูกบิดควบคุมเตาอบ ควรอยู่ในตำแหน่งตามค่าที่ต้องการ มิฉะนั้นเตาอบจะไม่ทำงาน
- 3. ควรปรับตำแหน่งลูกบิดควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในตำแหน่งอุณหภูมิที่ต้องการ
- 4. ลูกบิดควบคุมตัวตั้งเวลาควรอยู่ในตำแหน่งตามค่าเวลาที่ต้องการ เมื่อสิ้นสุดเวลาปรุงอาหารที่กำหนดแล้ว จะได้ยินเสียงเตือนจากตัวตั้งเวลา และเตาอบจะหยุดทำงาน หากคุณต้องการใช้เตาอบที่ไม่มีตัวตั้งเวลา กรุณาหมุนปุ่มควบคุมตัวตั้งเวลาไปที่ตำแหน่งตามสัญลักษณ์  (หากมี)
- 5. ในระหว่างที่เตาอบกำลังทำงาน ไม่ควรเปิดประตูเตาอบบ่อยๆ มิฉะนั้นการไหลเวียนของความร้อนอาจไม่สมดุลและผลลัพธ์การใช้งานอาจเปลี่ยนแปลงได้
- 6. ควรอุ่นเตาอบประมาณ 5-10 นาที ก่อนการใช้งานเตาอบ

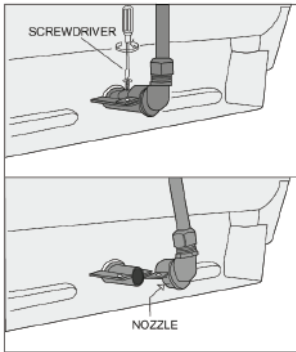
ตารางเวลาทำอาหาร:

Meals	Tempera	Rack position	Cooking time (min.)
Creamed cake	150 - 170	2	30 - 35
Pastry	200 - 220	2	35 - 45
Biscuit	160 - 170	3	20 - 25
Cookie	160 –	3	20 - 35
Cake	160 - 180	2	25 - 35
Braided cookie	200 - 220	2	30 - 40
Filo pastry	180 - 220	2	35 - 45
Savory pastry	160 - 180	2	20 - 30
Lamb meat	200 - 230	1	90 - 120
Veal	200 - 230	+1	90 - 120
Mutton	210 - 230	1	90 - 120
Chicken (in pieces)	210 - 230	1	75 – 100
Fish	190 - 210	2	40 – 50

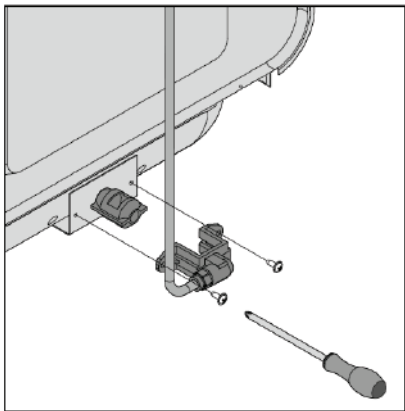
หมายเหตุ: ผลลัพธ์อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามแรงดันไฟฟ้าในพื้นที่ และวัสดุ ปริมาณ และอุณหภูมิที่แตกต่างกัน

การเปลี่ยนหัวฉีด (Nozzle) สำหรับเตาอบ

ถอดฝาครอบด้านหลังของผลิตภัณฑ์ออก และถอดส่วนยึดหัวฉีดออกจากเตา จากนั้นถอดหัวฉีดออกจากตัวหัวฉีดด้วยอุปกรณ์สำหรับถอดหรือเปลี่ยนหัวฉีด หลังจากเปลี่ยนแล้ว ให้ปรับหัวฉีดด้วยนิ้ว ให้เปิดวาล์วแก๊สและตรวจสอบการรั่วไหลของแก๊สด้วยฟองสบู่จากพื้นผิวเชื่อมต่อระหว่างหัวฉีดและตัวหัวฉีด จากนั้นจึงติดตั้งตัวหัวฉีดกลับเข้าที่ด้วยสกรู



สำหรับหัวเตาชนิดอื่นๆ



การปรับลดเปลวไฟ

ให้ปรับลดเปลวไฟอย่างระมัดระวังโดยใช้ไขควงขนาดเล็กตามที่แสดงด้านล่างบนสกรูที่อยู่ตรงกลางหรือใกล้วาล์วแก๊สรวมทั้งเปลี่ยนหัวฉีดด้วย

	From LPG to Natural gas	From Natural gas to LPG
หัวเตากลาง	หมุนทวนเข็มนาฬิกา 3 รอบ	หมุนตามเข็มนาฬิกา 3 รอบ
หัวเตาเล็ก	หมุนทวนเข็มนาฬิกา 2 รอบครึ่ง	หมุนตามเข็มนาฬิกา 2 รอบครึ่ง
หัวเตาอุ่น	หมุนทวนเข็มนาฬิกา 2 รอบ	หมุนตามเข็มนาฬิกา 2 รอบ
หัวเตาใหญ่	หมุนทวนเข็มนาฬิกา 4 รอบ	หมุนตามเข็มนาฬิกา 4 รอบ
เตาอบ	หมุนทวนเข็มนาฬิกา 4 รอบครึ่ง	หมุนตามเข็มนาฬิกา 4 รอบครึ่ง
เตาย่าง	หมุนทวนเข็มนาฬิกา 4 รอบ	หมุนตามเข็มนาฬิกา 4 รอบ

ปัญหาที่อาจพบได้ กรณีผลิตภัณฑ์ไม่ทำงาน

อาการ	ปัญหาที่เกิดขึ้นได้	วิธีการแก้ไขเบื้องต้น
เตาอบไม่ทำงาน	ฟิวส์ทำงานผิดปกติหรือฟิวส์ขาด	ตรวจสอบฟิวส์ว่าขาดหรือไม่และติดต่อฝ่ายบริการของบริษัทฯเพื่อตรวจสอบและแก้ไข
	อุปกรณ์ไม่ได้เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับไฟฟ้า (หรือไม่ต่อสายดิน)	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเสียบปลั๊กเครื่องแล้ว
หลอดไฟเตาอบไม่ทำงาน	หลอดไฟขาด	เปลี่ยนหลอดไฟ
	ไม่มีกระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบฟิวส์ว่าขาดหรือไม่และติดต่อฝ่ายบริการของบริษัทฯเพื่อตรวจสอบและแก้ไข
เตาอบไม่ทำความร้อน	ไม่ได้เลือก / ตั้งอุณหภูมิหรือโหมดการทำอาหาร	ตั้งค่าอุณหภูมิ / โหมดการทำอาหาร
	ไม่มีกระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบฟิวส์ว่าขาดหรือไม่และติดต่อฝ่ายบริการของบริษัทฯเพื่อตรวจสอบและแก้ไข

อุปกรณ์แก๊ส

สินค้าไม่ทำงาน / ความร้อน	ไม่มีกระแสไฟ	ตรวจสอบฟิวส์ทั่วไปและแก้ไขว่ามีเบรกเกอร์ขาดหรือไม่
	วาล์วแก๊สปิดอยู่	เปิดวาล์วแก๊สหลัก
	ท่อแก๊สงอ	เชื่อมต่อท่อแก๊สให้ถูกต้อง
แก๊สไม่ออก	หัวฉีดเตาอุดตัน	ทำความสะอาดหัวฉีด
	ท่อแก๊สงอ	เชื่อมต่อท่อแก๊สให้ถูกต้อง
แก๊สไม่ออก	หัวฉีดเตาอุดตัน	ทำความสะอาดหัวฉีด
	หัวเตาเปียกหรือขึ้น	เช็ดชิ้นส่วนหัวเตาให้แห้งอย่างระมัดระวัง
	วางฝาครอบหัวเตาไม่ถูกต้อง	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้วางฝาปิดและหัวเตาไว้อย่างถูกต้อง
	วาล์วแก๊สปิดอยู่	เปิดวาล์วแก๊สหลัก
	ไม่มีแก๊ส กรณี LPG	เปลี่ยนถังแก๊สใหม่

เครื่องตั้งเวลาแบบดิจิทัล/ จอแสดงผล (กรณีรุ่นที่มีระบบจับเวลาแบบดิจิทัล)

อาการ	ปัญหาที่เกิดขึ้นได้	การแนะนำเบื้องต้น
หน้าจอแสดงหรือตัวเวลามีไฟกะพริบหรือไฟสว่างขึ้น	กระแสไฟขัดข้อง	ตั้งเวลาให้เป็นปัจจุบัน ปิดโหมดการทำอาหารและตั้งโหมดการทำอาหารที่คุณต้องการอีกครั้ง

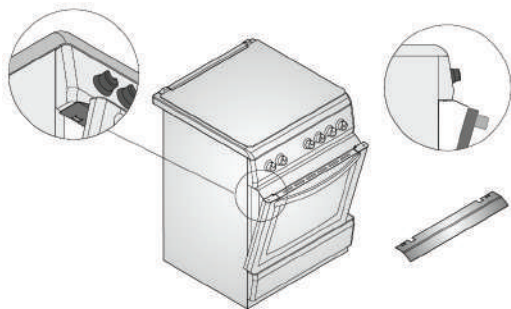
หากปัญหาที่พบไม่สามารถแก้ไขได้ด้วยวิธีการข้างต้น :

- 1) ตัดการเชื่อมต่อไฟฟ้าของเครื่อง (ปิดเบรกเกอร์)
- 2) ติดต่อช่างผู้ชำนาญการจากบริษัทผู้จัดจำหน่าย เพื่อตรวจสอบและแก้ไข

ข้อระวัง

ผู้ใช้ หรือเด็กไม่ควรซ่อมแซมอุปกรณ์ชิ้นส่วนภายในผลิตภัณฑ์ด้วยตัวเอง ควรติดต่อช่างผู้ชำนาญการจากบริษัทผู้จำหน่าย เพื่อดำเนินการตรวจสอบและแก้ไข

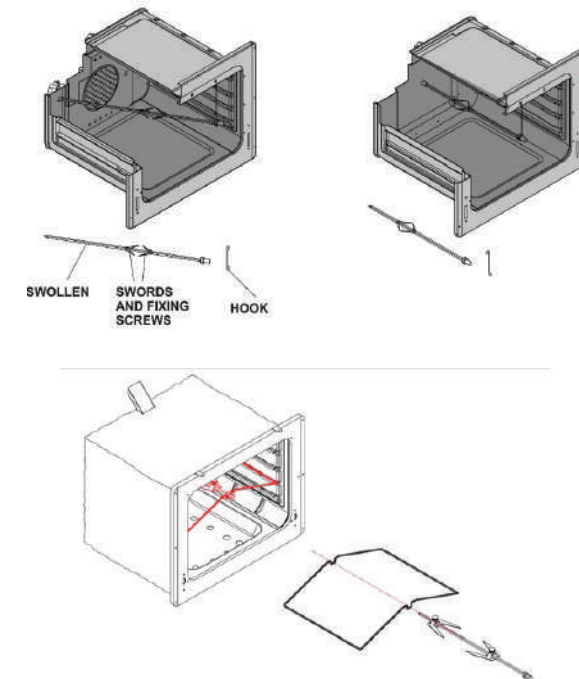
การใช้แผ่นป้องกันความร้อน (หากมี)



ผลิตภัณฑ์ จะมี แผ่นป้องกันความร้อนที่ออกแบบมาเพื่อใช้สำหรับป้องกันและหลีกเลี่ยงไม่ให้ความร้อนโดนตัวแผงควบคุมหรือลูกบิดต่างๆ ในขณะที่เตาอบอยู่ในโหมดย่าง โดยเปิดฝาด้านหน้าเตาอบ จากนั้นยึดแผ่น safety ไว้ระหว่างเตาอบและฝาด้านหน้าโดยค่อยๆ ปิดฝาด้านหน้าโดยจำเป็นต้องเปิดฝาด้านหน้าไว้ในระยะที่กำหนดเมื่อใช้งานผลิตภัณฑ์

ตัวช่วยหมุนย่าง The turnspit (ใช้ในเฉพาะบางรุ่นเท่านั้น)

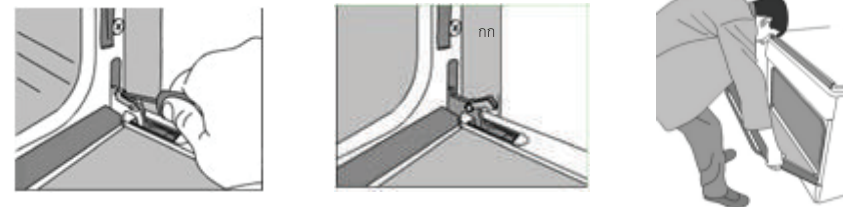
หากผลิตภัณฑ์ของคุณมี ตัวช่วยหมุนย่าง โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้ตามด้านล่างนี้ ติดตั้งตะขอหมุนเข้ากับรูยึดบนช่อง วางอุปกรณ์ทำอาหาร (เช่น ไก่ ฯลฯ) ลงบนตะแกรงแล้วยึดด้วยสกรูบนมอเตอร์หมุนดังแสดงในรูปด้านล่าง กำหนดการใช้งาน โดยแผงควบคุม



การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

1. ถอดปลั๊กไฟสำหรับเตาอบออกทุกครั้ง
2. ขณะที่เตาอบกำลังทำงานหรือหลังจากเริ่มทำงานไม่นาน เตาอบจะร้อนมาก ผู้ใช้ต้องหลีกเลี่ยงการสัมผัสตัวผลิตภัณฑ์
3. ห้ามทำความสะอาดชิ้นส่วนภายใน เช่น แผง ฝาปิด ถาด และส่วนอื่นๆ ทั้งหมดของเตาอบด้วยอุปกรณ์ หรือแปรงที่มีความแข็ง หรือมีด ในการทำความสะอาด ห้ามใช้สาร ผงซักฟอก หรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน สารทำให้เกิดรอยขีดข่วน
4. หลังจากทำความสะอาดชิ้นส่วนภายในเตาอบด้วยผ้าแล้ว ให้เช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม
5. ทำความสะอาดพื้นผิวกระจกด้วยน้ำยาทำความสะอาดสำหรับกระจก
6. ห้ามทำความสะอาดเตาอบด้วยเครื่องทำความสะอาดระบบไอน้ำ
7. ก่อนเปิดฝาด้านบนของเตาอบ ให้ทำความสะอาดของเหลวออกจากฝาก่อน นอกจากนี้ ก่อนปิดฝารอบควร ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตัวผลิตภัณฑ์เย็นลงเพียงพอแล้ว
8. ห้ามใช้สารไวไฟ เช่น กรด ทินเนอร์ และน้ำมันชนิดต่างๆ ในการทำความสะอาดเตาอบ
9. ห้ามล้างส่วนใดส่วนหนึ่งของเตาอบด้วยเครื่องล้างจาน

การถอดประตูกระจกเตาอบ



การเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ

ควรปล่อยให้ช่องเตาอบและหัวเตาอย่างหรือส่วนต่างๆของผลิตภัณฑ์เย็นลงก่อน และตัดการเชื่อมต่อไฟฟ้าของเครื่องก่อนเปลี่ยนหลอดไฟด้านในทุกครั้ง โดยใช้เป็นหลอดทนอุณหภูมิ 15-25W 300 C° ควรติดต่อช่างผู้ชำนาญการจากบริษัทผู้จำหน่าย เพื่อดำเนินการแก้ไขให้



การใช้ที่รองภาชนะ (หากมี)



ที่รองภาชนะสำหรับการใช้หม้อที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางขนาดเล็ก วางบนตะแกรงตรงกลาง จากนั้นวางภาชนะเพื่อเริ่มใช้งาน



The Signature Brand Co., Ltd.

771 Prachautis Rd., Samsennok, Huaykwang, Bangkok 10310

Tel. [662] 274 3434 (Automatic) Fax : [662] 274 3078

www.sbo-brand.com