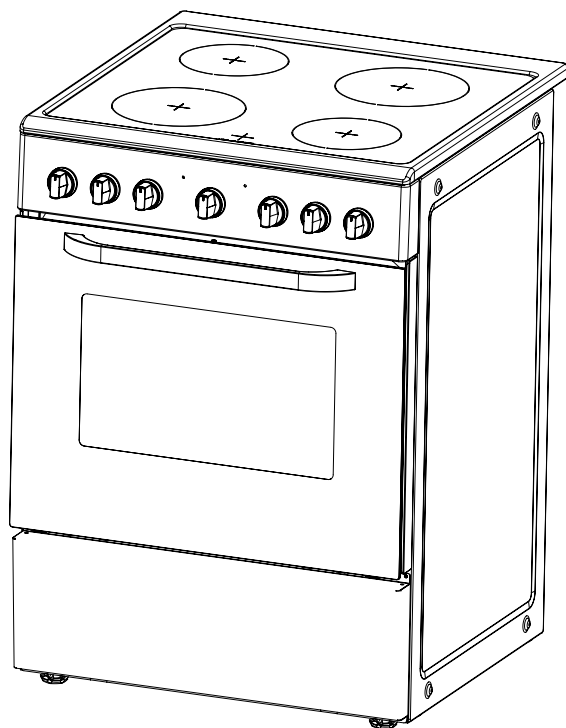


Tecno⁺

คู่มือการใช้งาน

FREESTANDING

TNP FS CHB 6004 S



สารบัญ

คำแนะนำด้านความปลอดภัย	1
การติดตั้ง	3
ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์	8
คำแนะนำการใช้งาน	10
คำอธิบายฟังก์ชัน	11
คำแนะนำทั่วไปสำหรับการใช้หัวเตาเซรามิก	13
การใช้งานเตาอบ	14
การทำความสะอาดและบำรุงรักษา	16
การแก้ไขปัญหา	18
ข้อมูลทางเทคนิค	18

เก็บคำแนะนำไว้ไว้ในสถานที่ที่ปลอดภัยเพื่อใช้ในการอ้างอิงในอนาคต
 ขอบคุณที่เลือกเรา! โปรดอ่านคำแนะนำทั้งหมดก่อนใช้เตาเครื่องนี้ หนังสือเล่มนี้ประกอบด้วยข้อมูลที่มีค่า
 เกี่ยวกับการใช้งาน การดูแลและการบริการ ให้เก็บไว้ในสถานที่ที่ปลอดภัยเพื่อใช้ในการอ้างอิงในอนาคต
 หากขายหรือโอนเตาให้เจ้าของรายอื่น หรือคุณย้ายบ้านและไม่ได้นำเตาไปด้วย โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่า
 มีหนังสืออยู่กับเตาเพื่อให้เจ้าของใหม่สามารถทำความเข้าใจกับฟังก์ชันการทำงานของเตาและคำแนะนำที่เกี่ยวข้องได้

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

คำแนะนำเหล่านี้มีไว้เพื่อความปลอดภัย โปรดอ่านโดยละเอียดก่อนการติดตั้งหรือใช้งานอุปกรณ์
 เพื่อรักษาประสิทธิภาพและความปลอดภัยของเตา นี้ เราขอแนะนำ

- โทรหาเฉพาะศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากร้านค้าที่คุณซื้อเตาเท่านั้น
- ให้ใช้อะไหล่แท้ทุกชิ้น

1. เตานี้มีไว้สำหรับการใช้งานที่ไม่ใช่มืออาชีพภายในบ้าน
2. ก่อนใช้เตาเครื่องนี้ โปรดอ่านคำแนะนำในคู่มือผู้ใช้โดยละเอียด เนื่องจากคุณควรค้นหาคำ
 แนะนำทั้งหมดที่คุณต้องการเพื่อให้แน่ใจว่าติดตั้ง ใช้งานและบำรุงรักษาอย่างปลอดภัย ควรเก็บ
 คู่มือผู้ใช้ไว้ใกล้ ๆ เสมอ เนื่องจากคุณอาจต้องดูในอนาคต
3. หลังจากนำออกมาจากบรรจุภัณฑ์แล้ว ให้ตรวจสอบว่าเตาไม่เสียหาย หากคุณมีข้อสงสัย อย่าใช้เตา
 โปรดติดต่อศูนย์บริการของร้านค้าใกล้บ้านคุณที่คุณซื้อเตา เก็บส่วนประกอบของบรรจุภัณฑ์
 (ถุงพลาสติก โฟมโพลีสไตรีน ตะปู เป็นต้น) ให้พ้นมือเด็ก เนื่องจากเป็นสาเหตุของอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
4. เตาจะต้องติดตั้งโดยผู้ที่มีคุณสมบัติเหมาะสมตามคำแนะนำที่ให้ไว้เท่านั้น ผู้ผลิตปฏิเสธความรับ
 รับผิดชอบทั้งหมดสำหรับการติดตั้งที่ไม่เหมาะสมซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อบุคคลและสัตว์และทำให้ทรัพย์สินเสียหาย
5. เทานี้ออกแบบมาให้เด็กอายุมากกว่า 8 ปีใช้งานได้ บุคคลที่มีความสามารถทางร่างกายประสาทสัมผัส
 หรือจิตใจไม่สมบูรณ์หรือขาดประสบการณ์และความรู้จะต้องอยู่ภายใต้การดูแล
 และได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เตาอย่างปลอดภัยและเข้าใจอันตรายที่เกี่ยวข้องเมื่อใช้เตา
6. สามารถรับประกันความปลอดภัยทางไฟฟ้าของเตาได้ก็ต่อเมื่อเตามีการต่อสายดินอย่างถูกต้อง
 และมีประสิทธิภาพตามข้อกำหนดปัจจุบันเกี่ยวกับความปลอดภัยทางไฟฟ้าเท่านั้น ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าการ
 ต่อสายดินมีประสิทธิภาพ หากคุณมีข้อสงสัย โปรดโทรติดต่อช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเพื่อตรวจสอบระบบ
 ผู้ผลิตปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมดสำหรับความเสียหายที่เกิดจากระบบที่ไม่ได้ต่อสายดิน
7. ตรวจสอบว่าความจุไฟฟ้าของระบบและเตาเสียบรรรับกำลังไฟฟ้าสูงสุดของเตา ตามที่ระบุไว้ในป้ายระบุขีด
 หากคุณมีข้อสงสัยใด ๆ โปรดโทรติดต่อช่างที่มีคุณสมบัติเหมาะสม
8. เมื่อใช้เตาครั้งแรกอาจมีกลิ่นเหม็น กลิ่นนี้จะหายไปหลังจากใช้งานไประยะหนึ่ง เมื่อใช้เตาครั้ง
 แรก ตรวจสอบให้แน่ใจว่าห้องมีการระบายอากาศที่ดี (เช่น เปิดหน้าต่างหรือใช้พัดลมดูดอากาศ)
 และบุคคลที่มีความไวต่อกลิ่น ควรหลีกเลี่ยงควันต่าง ๆ ขอแนะนำให้นำสัตว์เลี้ยงออกจากห้องจนกว่ากลิ่นจะหายไป
 กลิ่นนี้เกิดจากการเคลือบผิวและส่วนประกอบของเตาอบชั่วคราว รวมถึงความชื้นต่าง ๆ ที่ฉนวนดูดซับ
9. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดเตาก่อนการบำรุงรักษา โดยปิดสวิตช์หลักและหมุนปุ่มทั้งหมดไปที่
 ตำแหน่ง "ปิด"
10. ต้องไม่ปิดส่วนที่ปิดและช่องต่าง ๆ ที่ใช้สำหรับระบายอากาศและกระจายความร้อนที่ด้านหลัง
 และด้านล่างแผงควบคุม
11. ผู้ใช้จะต้องไม่เปลี่ยนสายไฟของเตาเครื่องนี้ โปรดโทรติดต่อศูนย์บริการหลังการขายที่ได้รับ
 อนุญาตจากผู้ขายเสมอในกรณีที่คุณเปลี่ยนสายไฟหรือเปลี่ยนไฟ

12. ต้องใช้เตานี้ตามวัตถุประสงค์ที่ออกแบบไว้อย่างชัดเจน การใช้งานอื่นใดที่ถือว่าไม่เหมาะสมและ
 เป็นอันตรายตามมา ผู้ผลิตปฏิเสธความรับผิดชอบทั้งหมดสำหรับความเสียหายที่เกิดจากการใช้
 งานที่ไม่เหมาะสมและขาดความรับผิดชอบ
13. ต้องปฏิบัติตามกฎพื้นฐานเมื่อใช้เตาไฟฟ้า สิ่งต่อไปนี้มีความสำคัญเป็นพิเศษ:
 - อย่าสัมผัสเตาเมื่อมือหรือเท้าเปียก
 - อย่าใช้เตาหากไม่ได้สวมรองเท้า
 - อย่าปล่อยให้สายไฟยืด ดึงหรือเสียหายหากมีการเคลื่อนย้ายเตาเพื่อทำความสะอาด เป็นต้น
 - อย่าใช้เตาหากสายไฟเสียหาย โปรดปรึกษาช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสม
 - อย่าให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยกับเตาใช้งานโดยไม่มีคนดูแล
 - อย่าย่างเพื่อเปิดประตู
14. ปิดเตาหลังย่างสำหรับเตาสมอและปล่อยให้เย็นลงก่อนดำเนินการทำความสะอาดใด ๆ เป็นต้น
15. คำเตือน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดเตาเครื่องแล้วก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟฟ้าช็อต
16. เพื่อหลีกเลี่ยงการหกโดยไม่ตั้งใจ อย่าใช้เตาเครื่องนี้กับที่ไม้น้ำร้อนหรือพิซซ่าบนหัวพันไฟ
 หรือบนเตาไฟฟ้า
17. ควรใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อใช้กระทะทอด เป็นต้น เพื่อหลีกเลี่ยงน้ำมันร้อนกระเด็นหรือหก
 ไม่ควรใช้งานโดยไม่มีคนดูแลเนื่องจากน้ำมันที่ร้อนเกินไปอาจเดือดจนล้นและอาจติดไฟได้
18. ชิ้นส่วนของเตาเครื่องนี้ พื้นผิวปรุงอาหารจะกักเก็บความร้อนไว้เป็นระยะเวลาที่เหมาะสมหลัง
 จากปิดเตา ดังนั้น ควรใช้ความระมัดระวังเมื่อสัมผัสบริเวณเหล่านี้ก่อนที่จะเย็นลงอย่างสมบูรณ์
19. อย่าใช้ของเหลวไวไฟ เช่น แอลกอฮอล์หรือน้ำมันเบนซิน เป็นต้น ใกล้กับเตาเมื่อใช้งานอยู่
20. เมื่อใช้เตาเครื่องนี้ใช้ไฟขนาดเล็กใกล้กับเตา ให้เก็บสายไฟให้ห่างจากส่วนที่ร้อน
21. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปุ่มหมุนอยู่ในตำแหน่ง "ปิด" เมื่อไม่ได้ใช้งานเตา นอกจากนี้ ทำให้ชิ้นส่วน
 ทั้งหมดที่อาจเป็นอันตรายของเตาปลอดภัย และที่สำคัญที่สุดเด็กอาจเล่นกับเตาได้
22. เมื่อใช้เตาเครื่องนี้อยู่ ส่วนที่มีความร้อนและบางส่วนของประตูเตาอบจะร้อนจัด อย่าแตะต้อง
 บริเวณเหล่านี้และให้เด็กอยู่ห่าง ๆ
23. หากคุณใช้สายไฟสำหรับแบบเฟสเดียว พื้นที่หน้าตัดต่ำสุดคือ 4 มม.² สำหรับแบบสามเฟส พื้นที่
 หน้าตัดต่ำสุดคือ 2.5 มม.²
24. เตาที่คุณซื้ออาจแตกต่างจากภาพที่แสดงในคู่มือนี้เล็กน้อย โปรดดูข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับรุ่นที่คุณมี
25. อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือเครื่องขัดโลหะที่มีความคมในการทำความสะอาด
 กระดาษประตูเตาอบ เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเป็นรอย ซึ่งอาจทำให้กระจกแตกได้
26. ควรจัดสิ่งกีดขวางจากฟาก่อนเปิดและควรปล่อยให้พื้นผิวเตาเย็นก่อนปิดฝา
27. หากพื้นผิวแตก ให้ปิดเตาเพื่อหลีกเลี่ยงไฟฟ้าช็อตที่อาจเกิดขึ้น (หากพื้นผิวแตกจากแก้ว-เซรามิก
 หรือวัสดุที่คล้ายกันและปกปิดชิ้นส่วนที่มีไฟฟ้ายอยู่)
28. ไม่ควรใช้เตาเครื่องนี้ทำความสะอาดระบบไอน้ำ
29. คำเตือน: ชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้อาจร้อนระหว่างการใช้งาน ให้เด็กเล็กอยู่ห่าง ๆ
30. เตาไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้งานโดยใช้ตัวจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรลที่แยกต่างหาก
31. คำเตือน: การปรุงอาหารบนเตาด้วยไขมันหรือน้ำมันโดยไม่มีคนคอยดูอาจเกิดอันตรายและอาจเกิดเพลิงไหม้ได้
 อย่าลองดับไฟโดยใช้น้ำ แต่ควรปิดสวิตช์เตาจากนั้นปิดคลุมเปลวไฟ เช่น ใช้ผ้าหรือผ้าคลุมกันไฟ
 ข้อควรระวัง: ต้องมีคนดูแลกระบวนการปรุงอาหาร กระบวนการปรุงอาหารที่ใช้เวลานาน
 ต้องมีคนดูแลอย่างต่อเนื่อง

32. คำเตือน: ใช้เฉพาะที่คลุมเตาที่ออกแบบโดยผู้ผลิตเตาสำหรับปรุงอาหารหรือระบุโดยผู้ผลิตเตาในคำแนะนำสำหรับการใช้งานเนื่องจากการใช้ผ้าคลุมที่ไม่เหมาะสมอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุได้ ที่คลุมที่เหมาะสมหรือที่คลุมเตาที่รวมอยู่ในเตาเครื่องเท่านั้น การใช้ผ้าคลุมเตาที่ไม่เหมาะสมอาจก่อให้เกิดอุบัติเหตุ
33. คำเตือน: เตาและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้จะร้อนระหว่างการใช้งาน ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับส่วนที่มีความร้อน ควรกันเด็กอายุต่ำกว่า 8 ขวบไม่ให้เข้าใกล้ นอกจากนี้มีคุณดูแลอย่างต่อเนื่อง

การติดตั้ง

คำแนะนำต่อไปนี้ควรอ่านโดยช่างที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเพื่อให้แน่ใจว่าเตาได้รับการติดตั้ง ควบคุมและซ่อมบำรุงอย่างถูกต้องตามข้อกำหนดปัจจุบัน

ข้อสำคัญ: อย่าลืมหักเตาออกจากไฟฟ้าโดยการปิดกระแสไฟหลักก่อนควบคุมเตาหรือดำเนินการบำรุงรักษาใด ๆ การวางตำแหน่ง

ข้อสำคัญ: ไม่ควรติดตั้งเตาใกล้กับการเข้าประตู คนที่เปิดและปิดประตูอาจสัมผัสกับหม้อหรือกระทะที่ปรุงอาหารอยู่บนเตาได้เครื่องนี้สามารถติดตั้งและใช้เฉพาะในห้องที่มีกระแสระบายอากาศอย่างถาวร:

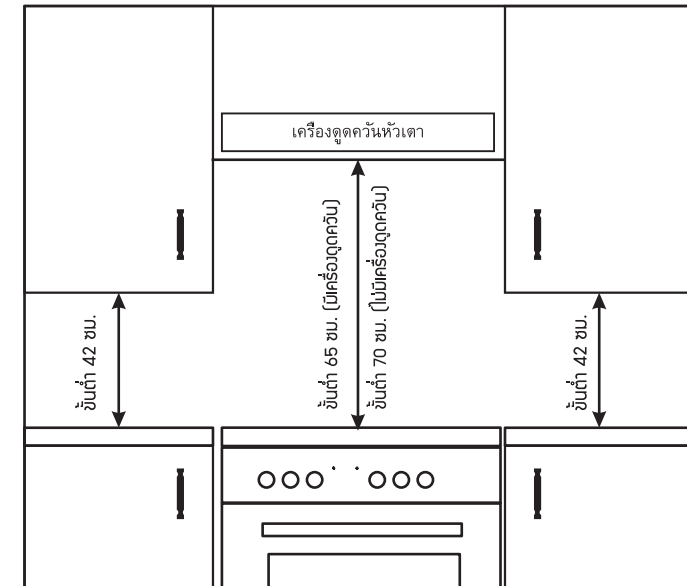
การระบายรูกังท

- โปรดใช้ความระมัดระวังในการระบายรูกังทและติดตั้งเตา ขอบที่คมอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุได้
- เตาอบมีน้ำหนักมากและต้องใช้ความระมัดระวังเมื่อเคลื่อนย้าย ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้นำบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดทิ้งไปและนอกเตาออกก่อนใช้เตาอบ
- นำเตาอบออกจากบรรจุภัณฑ์ ตรวจสอบว่าไม่ได้รับความเสียหายแต่อย่างใด หากคุณมีข้อสงสัย อย่าใช้งานโปรดติดต่อศูนย์บริการหรือสถานที่ที่คุณซื้อเตาอบ

การติดตั้ง

เตาอบได้รับการออกแบบมาให้พอดีกับตู้ครัว พื้นที่ด้านหลังด้านหนึ่งต้องเพียงพอเพื่อให้สามารถนำเตาออกมาเพื่อซ่อมบำรุงได้ สามารถใช้กับตู้ข้างเดียวหรือทั้งสองข้าง และเข้ามูนก็ได้ นอกจากนี้ยังสามารถใช้แบบตั้งพื้นก็ได้ สามารถติดตั้งเตาติดจากชุดเฟอร์นิเจอร์ที่ไม่สูงกว่าด้านหลังของเตาปรุงอาหารได้ หากวางเตาสัมผัสกับผนังหรือด้านหลังของตู้ที่อยู่ใกล้เคียง สิ่งเหล่านี้จะต้องสามารถทนต่ออุณหภูมิที่สูงขึ้น 50 °C เหนืออุณหภูมิห้องได้ สำหรับการติดตั้งเตาที่ถูกต้องต้องปฏิบัติตามข้อควรระวังต่อไปนี้:

- เตาสามารถตั้งอยู่ในห้องครัว ห้องรับประทานอาหารหรือห้องแบบห้องนอนและที่นี้เล่นอยู่ในห้องเดียวกัน แต่ไม่สามารถตั้งไว้ในห้องน้ำหรือห้องอาบน้ำได้
- ตู้ครัวที่ติดตั้งข้างเตาที่สูงกว่าด้านหลังของเตาต้องอยู่ห่างจากขอบเตาอย่างน้อย 20 ซม.
- ต้องติดตั้งเครื่องดูดควันตามข้อกำหนดในคู่มือการติดตั้งเครื่องดูดควันเอง และไม่ว่าในกรณีใดก็ตามต้องมีระยะห่างขั้นต่ำ 65 ซม.
- วางตู้แขวนติดกับเครื่องดูดควันที่ความสูงขั้นต่ำ 42 ซม. จากเตาตามที่ระบุในรูปที่ 1
- ต้องติดตั้งเครื่องดูดควันตามข้อกำหนดในคู่มือเครื่องดูดควัน หากติดตั้งเตาไว้ใต้ตู้แขวนตู้แขวนควรอยู่ห่างจากเตาอย่างน้อย 70 ซม. ตามที่ระบุในรูปที่ 1
- ช่องสำหรับตู้เตาควรมีขนาดตามที่ระบุไว้ในรูปที่ 1
- ผนังที่สัมผัสกับด้านหลังของเตาต้องเป็นวัสดุที่ทนไฟได้

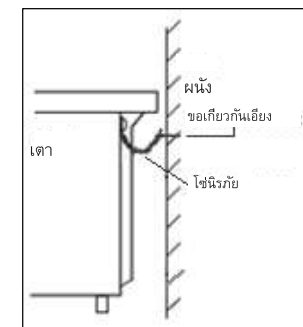
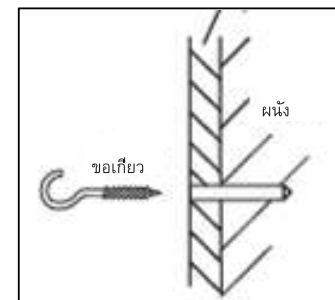


รูปที่ 1

ปรับระดับเตาของคุณ

นำขาตั้งเตาทั้ง 4 ขาออกจากช่องเตาอบ ซึ่งบรรจุมาพร้อมกับตะแกรงรอง แล้วขันเข้ากับฐานทั้ง 4 ในส่วนล่างของเตา ขาตั้งเหล่านี้จะอยู่ห่างจากเตาอบเมื่อจำเป็น ความสูงของเตาสามารถปรับได้โดยใช้ขาตั้งปรับระดับในฐาน ปรับขาตั้งโดยการเอียงเตาจากด้านข้าง จากนั้นติดตั้งผลิตภัณฑ์เข้าในตำแหน่ง เตาจำเป็นต้องอยู่ในระดับที่ตั้งก่อนการติดตั้ง

การติดตั้งโซ่และขอกี๊วยนิรภัยเพื่อป้องกันไม่ให้เตาพลิกไปข้างหน้า ต้องยึดโซ่ยาวสองเส้นไว้ที่ด้านหลังของเตา ซึ่งควรยึดกับขอกี๊วยที่ให้มาตลอดเวลา ควรยึดขอกี๊วยเข้ากับผนังที่ด้านหลังของเตา ควรติดโซ่เข้ากับขอกี๊วยเสมอเมื่อเตาอยู่ในตำแหน่งชิดผนัง ยึดขอกี๊วยเข้ากับผนังด้านหลังเตาทั้งสองด้านทันที ยึดโซ่เข้ากับขอกี๊วยให้แน่นก่อนใช้งานหรือทำความสะอาดเตาอบ

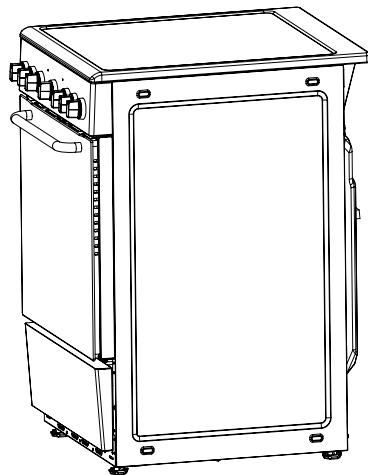
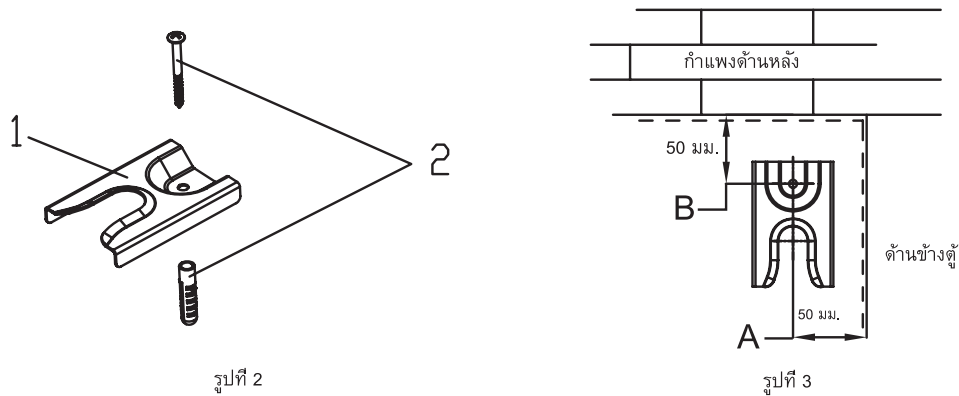


ปรับระดับเตาของคุณ

นำขาตั้งเตาทั้ง 4 ขาออกจากช่องเตาอบ ซึ่งบรรจุมาพร้อมกับตะแกรงรอง แล้วขันเข้ากับฐานทั้ง 4 ในเตาส่วนล่าง ขาตั้งเหล่านี้อยู่ในระดับ f ของเตาอบเมื่อจำเป็น ความสูงของเตาสามารถปรับได้โดยใช้ขาตั้งปรับระดับในฐาน ปรับขาตั้งโดยการเอียงเตาจากด้านข้าง จากนั้นติดตั้งพลาตัทท์เข้าในตำแหน่ง เตาจำเป็นต้องอยู่ในระดับที่ติดตั้งก่อนการติดตั้ง

ติดตั้งตัวยึดกับเอียง

คำเตือน: เพื่อป้องกันการพลิกคว่ำ ต้องติดตั้งตัวยึดกับเอียงที่เตา ในการติดตั้งตัวยึดกับเอียง ให้ใช้ไขควงเพื่อยึดตัวยึดกับเอียง (1) ด้วยสกรู (2) กับพื้น ดังแสดงในรูป (3) หลังจากติดตั้งตัวยึดกับเอียงแล้ว ให้ดันเตาไฟฟ้าเข้าไปในตู้ตามที่แสดงในรูป (4) สำหรับการติดตั้งที่ถูกต้อง ขาตั้งที่ด้านหลังและด้านขวาของเตาจะยึดด้วยตัวยึดกับเอียง



การเชื่อมต่อไฟฟ้า

คำเตือน - เตานี้ต้องมีการต่อสายดิน

แรงดันไฟฟ้าและความถี่ของแหล่งจ่ายไฟ: 220-240 V AC 50 Hz-60 Hz

เตาไฟฟ้าที่ไม่มีสายไฟ เตาได้รับการออกแบบให้ทำงานกับแหล่งจ่ายไฟฟ้าซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลทางไฟฟ้าที่แสดงบนป้ายระบุพิกัด สามารถเชื่อมต่อเข้ากับไฟฟ้าหลักได้หลังจากถอดแผงด้านหลังของเตาออกด้วยไขควงเท่านั้น

หมายเหตุ: ขั้นตอนการติดตั้งต่อไปนี้เป็นดำเนินการโดยช่างไฟฟ้า

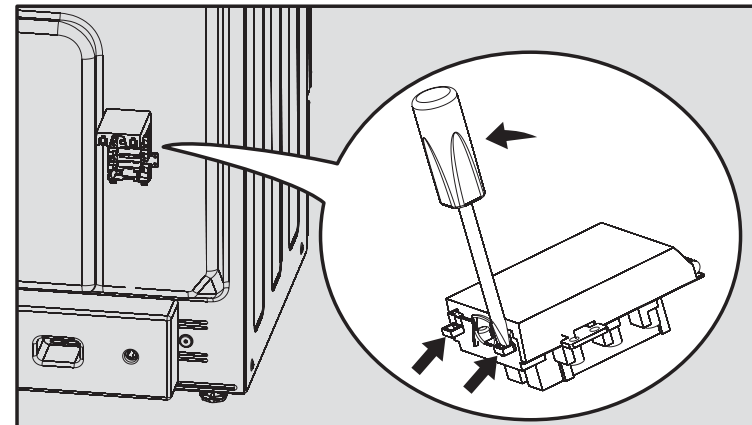
1. เปิดแผงข้อต่อโดยใส่ไขควงเข้าไปในแถบด้านข้างของฝาปิดสายไฟ ใช้ไขควงเป็นคันโยกโดยดันลง

เพื่อเปิดฝาตามด้านล่าง:

2. เชื่อมต่อไฟฟ้าตามแผนภาพที่พิมพ์ไว้บนพื้นผิวของฝาปิดสายไฟ

3. รัดสายไฟให้เข้าที่ด้วยคีมหนีบและปิดฝาปิดของแผงข้อต่อ

หมายเหตุ: ไฟแสดงสถานะไฟฟ้าสีแดงบนแผงควบคุมจะสว่างขึ้นเมื่อเชื่อมต่อกับกระแสไฟฟ้า



ข้อมูลเพื่อความปลอดภัย

เมื่อใช้อย่างถูกต้อง เตาของคุณจะปลอดภัยอย่างสมบูรณ์ แต่เช่นเดียวกับผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าใดๆ ที่มีข้อควรระวังบางประการที่ต้องปฏิบัติตาม โปรดอ่านข้อควรระวังด้านล่างก่อนใช้เตาของคุณทุกครั้ง

- ปิดตัวควบคุมเมื่อคุณปรุงอาหารเสร็จแล้วและเมื่อไม่ได้ใช้งาน
- ยืนให้ห่างเมื่อเปิดประตูเตาอบเพื่อให้ไอน้ำหรือความร้อนฟุ้งกระจาย
- ใช้ถุงมือสำหรับเตาอบที่แห้งและมีคุณภาพดีเมื่อนำสิ่งของออกจากเตาอบ/ตะแกรง
- วารกระทะไว้ตรงกลางเหนือหน้าเตาให้ความร้อนเพื่อให้แน่ใจว่าด้านจับอยู่ห่างจากขอบของเตาและไม่สามารถทำให้แผ่นร้อน/กระทะร้อนอื่น ๆ เกิดความร้อนได้
- ระวังอย่าให้ความร้อน/ไอน้ำไหม้เมื่อใช้งานตัวควบคุม
- ปิดแหล่งจ่ายไฟฟ้าก่อนทำความสะอาดและปล่อยให้เตาเย็น
- ตรวจสอบว่าชั้นวางอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องก่อนเปิดเตาอบ
- ใช้ความระมัดระวังเมื่อนำสิ่งของออกจากเตา/ตะแกรงเมื่อเตาอบด้านล่างเปิดอยู่เนื่องจากชิ้นส่วนจะร้อน
- ใช้ความระมัดระวังเมื่อนำสิ่งของออกจากเตา/ตะแกรงเมื่อเตาอบด้านล่างเปิดอยู่เนื่องจากชิ้นส่วนจะร้อน
- รักษาความสะอาดเตาอยู่เสมอเนื่องจากการสะสมของไขมันหรือไขมันจากการปรุงอาหารอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้
- ปฏิบัติตามหลักการพื้นฐานของการจัดการอาหารและสุขอนามัยเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย
- อย่าให้มีสิ่งกีดขวางบริเวณระบายอากาศ
- โปรดขอรับบริการจากวิศวกรบริการเตาที่มีคุณสมบัติเหมาะสม
- ระวังอย่าสัมผัสส่วนที่มีความร้อนภายในเตาอบเนื่องจากในระหว่างการใช้งานเตาอบจะร้อนขึ้น
- ห้ามวางฟอยล์ด้านในของเตาอบเพราะอาจทำให้เตาร้อนเกินไป
- อย่าปล่อยให้เด็กอยู่โดยไม่มีคนดูแลในบริเวณที่ติดตั้งเตาปรุงอาหารเนื่องจากพื้นผิวทั้งหมดจะร้อนระหว่างและหลังการใช้งาน
- ไม่อนุญาตให้เด็กหรือบุคคลที่ไม่คุ้นเคยกับเตานี้ใช้งานโดยไม่มีคนดูแล
- อย่าให้ใครนั่งหรือยืนบนส่วนใดๆ ของเตา
- อย่าวางสิ่งของไว้เหนือเตาที่เด็กอาจพยายามเอื้อมหยิบได้
- อย่าทิ้งสิ่งใดไว้บนพื้นผิวของเตาเมื่อไม่มีคนดูแลและไม่ได้ใช้งาน
- อย่าถอดชั้นวางเตาอบออกในขณะที่เตาอบร้อน
- อย่าอบภาชนะบรรจุอาหารที่ยังไม่ได้เปิดเนื่องจากความดันอากาศสะสมทำให้ภาชนะแตกได้
- อย่าเก็บสารเคมี/อาหาร ภาชนะบรรจุแรงดันไวน์หรือบนเตา หรือในตู้ด้านบนหรือข้างเตาทั้ง
- อย่าวางสิ่งของที่ติดไฟได้หรือพลาสติกไว้บนหรือใกล้กับเตา
- อย่าใส่น้ำมันในกระทะทอดน้ำมันท่วมมากเกินไป 1/3 ของความจุทั้งหมดหรือใช้ฝาปิด
- อย่าปล่อยให้ไฟไหม้โดยไม่มีคนดูแลในขณะที่ปรุงอาหาร
- ห้ามใช้เตานี้เป็นเครื่องทำความร้อนในห้อง
- อย่าใช้ตะแกรงเพื่ออุ่นจาน
- อย่าทำให้สิ่งของไหม้โดยวางบนเตาหรือประตูเตาอบ
- อย่าติดตั้งเตากับพืชม่านหรือของตกแต่งที่อ่อนนุ่มอื่น ๆ
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดระบบไอน้ำ

คำแนะนำด้านความปลอดภัยในกรณีที่เกิดไฟไหม้กระทะทอด

ในกรณีที่เกิดไฟไหม้กระทะทอดหรือกระทะอื่น ๆ

1. ปิดเตาที่สวิตช์ผนัง
 2. คลุมกระทะด้วยผ้าคลุมกันไฟหรือผ้าชุบน้ำ ซึ่งสิ่งนี้จะทำให้เปลวไฟเบาและดับไฟได้
 3. ปล่อยให้กระทะเย็นลงอย่างน้อย 60 นาทีก่อนที่จะเคลื่อนย้าย การบาดเจ็บมักเกิดจากการหยิบกระทะร้อนแล้วรีบยกออกข้างนอก
- อย่าใช้เครื่องดับเพลิงในการดับไฟกระทะเนื่องจากแรงของเครื่องดับเพลิงมีแนวโน้มที่จะทำให้กระทะคว่ำ!
ห้ามใช้น้ำเพื่อดับไฟไหม้ที่เกิดจากน้ำมันหรือไขมัน!

การเตือนความปลอดภัย

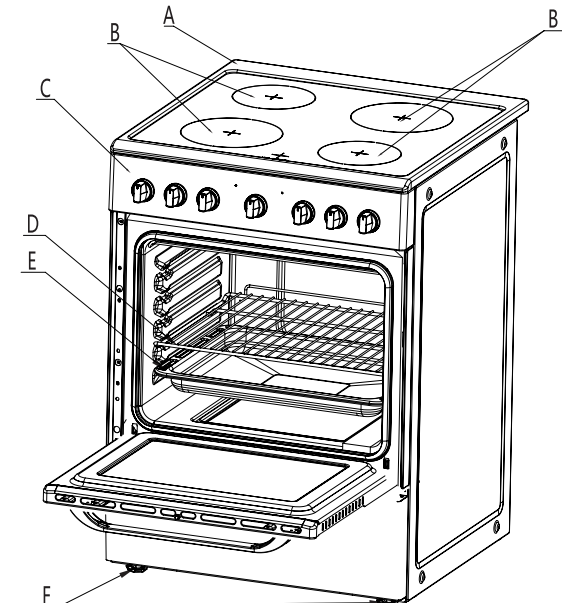


ข้อควรระวัง ความเป็นไปได้ที่เตาจะเอียงตัวรบกวนการแกว่ง



คำเตือน: เพื่อป้องกันเตาพลิกคว่ำ ต้องติดตั้งวิธีป้องกันการสั่นไหวนี้ โปรดดูคำแนะนำในการติดตั้ง

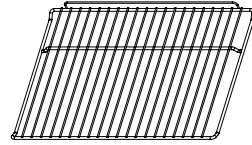
ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์



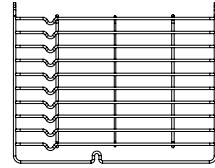
- A. หูเตา
- B. เตาไฟฟ้าเซรามิก
- C. แผงควบคุม
- D. ชั้นอบ
- E. กระทะอบ
- F. ขาตั้งแบบปรับได้

อุปกรณ์เสริม

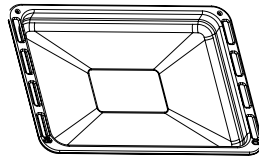
ชั้นวางลวด: สำหรับตะแกรง จาน กัดเค้กพร้อมอุปกรณ์สำหรับการปิ้งและการย่าง



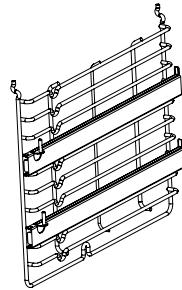
ตัวยึดตัวเลื่อน: สำหรับการปรุงอาหารที่มีขนาดใหญ่ขึ้น ราวที่รองรับชั้นวางเหล่านี้ทางด้านขวาและด้านซ้ายของเตาอบสามารถถอดออกได้ จานและกาดสามารถวางบนพื้นเตาอบได้ การใช้ฟังก์ชันต่างๆ เช่น การย่างแบบใช้รังสีความร้อน การย่างแบบคู่ ตะแกรงคู่พร้อมพัดลม



กระถางนึ่งปลา: สำหรับการปรุงอาหารในปริมาณมาก เช่น เค้กเนื้อน้ำขมมอบ อาหารแช่แข็งเป็นต้น หรือสำหรับเก็บไข่ต้ม/ของเหลวร้อนไหลและน้ำจากเนื้อสัตว์



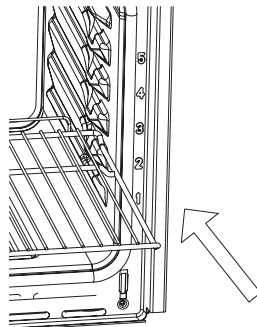
รางสแตนเลสแบบ Telescopic: รางรับอาหารมีรางสแตนเลสแบบ Telescopic เพื่ออำนวยความสะดวกในการใช้เตาอบ รางสแตนเลสแบบ Telescopic และตัวยึดตัวเลื่อนเหล่านี้สามารถถอดออกได้โดยการคลายเกลียวสกรูที่ใช้ในการยึดหลังจากถอดชิ้นส่วนแล้ว สามารถวางจานและกาดลงบนพื้นเตาอบได้โดยใช้ฟังก์ชันต่างๆ เช่น การย่างแบบใช้รังสีความร้อน การย่างแบบคู่ ตะแกรงคู่พร้อมพัดลม



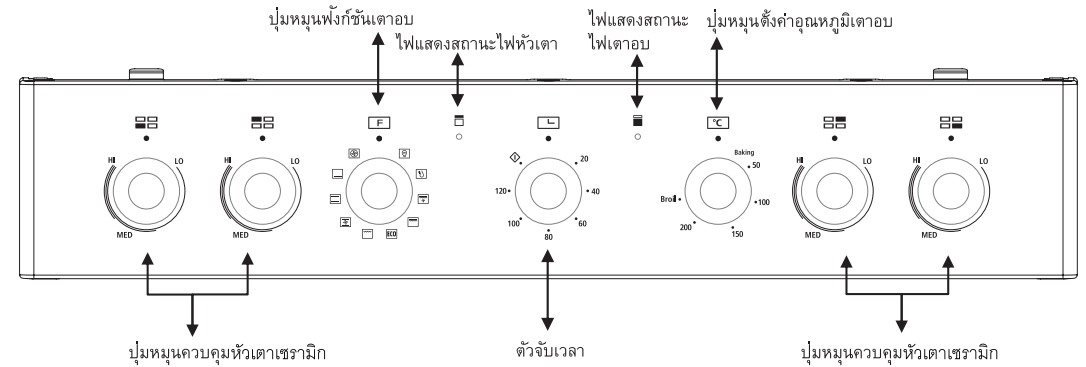
คำแนะนำการวางชั้นวาง:

เพื่อให้แน่ใจว่าชั้นวางเตาอบทำงานได้อย่างปลอดภัย

จำเป็นต้องมีการวางชั้นวางให้ถูกต้องระหว่างราวด้านข้าง ชั้นวางและกระถางสามารถใช้ได้ระหว่างชั้นแรกและชั้นที่ห้าเท่านั้น ควรใช้ชั้นวางในทิศทางที่ถูกต้องเพื่อให้แน่ใจว่าระหว่างการนำชั้นวางหรือกาดออกอย่างระมัดระวัง อาหารที่ร้อนไม่ควรเลื่อนออกมา

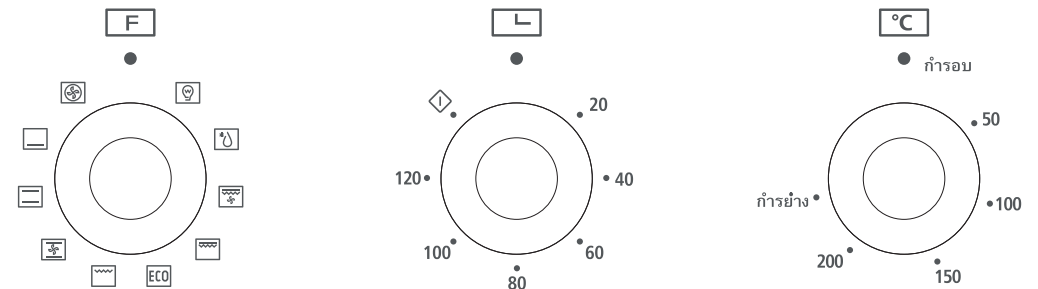


คำแนะนำการใช้งาน



ตัวควบคุมเตาอบ - ตัวควบคุมฟังก์ชันและอุณหภูมิ

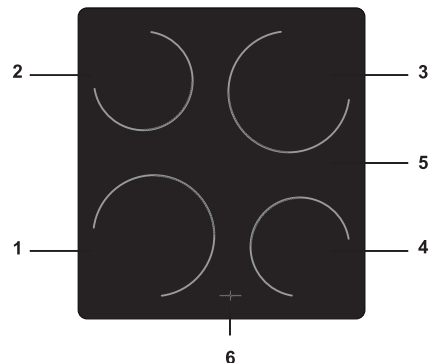
ในการใช้ฟังก์ชันเตาอบ อันดับแรกให้เลือกฟังก์ชันด้วยแป้นหมุนด้านซ้ายมือ จากนั้นตั้งอุณหภูมิของฟังก์ชันด้วยแป้นหมุนด้านขวามือตัวเวลาตรงกลาง ไฟแสดงสถานะจะสว่างขึ้น เมื่ออุณหภูมิภายในเตาอบถึงอุณหภูมิที่คุณตั้งไว้ เทอร์มิสตัดจะตัดส่วนที่มีความร้อนและไฟแสดงสถานะจะดับลง เมื่ออุณหภูมิต่ำกว่าอุณหภูมิที่ตั้งไว้ส่วนที่มีความร้อนจะเปิดขึ้นอีกครั้งและไฟแสดงสถานะจะสว่างขึ้นอีกครั้ง



หมายเหตุ: อุณหภูมิในการปรุงอาหาร: 240 °C

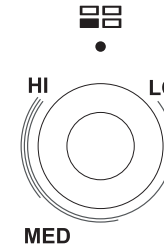
สัญลักษณ์ คำอธิบายฟังก์ชัน

	หลอดไฟตาบอด: ช่วยให้ผู้ใช้ทราบความคืบหน้าของการปรุงอาหารโดยไม่ต้องเปิดประตู หลอดไฟตาบอดจะส่องสว่างสำหรับฟังก์ชันการปรุงอาหารทั้งหมดสำหรับเตาที่มีฟังก์ชันเสริมนี้ ยกเว้นฟังก์ชัน ECO
	ละลายน้ำแข็ง: การหมุนเวียนของอากาศที่อุณหภูมิห้องช่วยให้ละลายอาหารแช่แข็งได้เร็วขึ้น (โดยไม่ต้องใช้ความร้อนใด ๆ) เป็นวิธีที่นุ่มนวลแต่รวดเร็วในการเร่งเวลาในการละลายน้ำแข็งและการละลายอาหารสำเร็จรูป และผลิตภัณฑ์ที่ใส่ครีม เป็นต้น
	การย่างแบบคู่พร้อมพัดลม: ส่วนประกอบการแผ่รังสีด้านในและส่วนประกอบด้านบนจะทำงานร่วมกับพัดลม
	การย่างแบบคู่: ส่วนประกอบการแผ่รังสีด้านในและส่วนประกอบด้านบนจะทำงาน
	การทำงานร่วมกับพัดลม: การทำงานร่วมกันของส่วนที่มีความร้อนทั้งสองช่วยให้ความร้อนแทรกซึมได้มากยิ่งขึ้น ประหยัดพลังงานได้ถึง 30-40% อาหารมีสีน้ำตาลอ่อนๆ ด้านนอกและย้วยนุ่มๆ อยู่ด้านใน
	การย่างแบบใช้รังสีความร้อน: ส่วนประกอบตะแกรงด้านในจะเปิดและปิดเพื่อรักษาอุณหภูมิ
	การปรุงอาหารทั่วไป: ด้านบนและด้านล่างทำงานร่วมกันเพื่อให้สามารถปรุงอาหารทั่วไปได้
	ความร้อนด้านล่าง: ส่วนประกอบที่ซ่อนอยู่ที่ด้านล่างของเตาอบช่วยให้ความร้อนที่แรงมากขึ้นไปยังฐานของอาหารโดยไม่ต้องเปิด
	การพาความร้อน: ส่วนประกอบรอบ ๆ พัดลมพาความร้อนเป็นแหล่งความร้อนเพิ่มเติมสำหรับการปรุงอาหารสไตล์การพาความร้อน ในโหมดการพาความร้อน พัดลมจะเปิดโดยอัตโนมัติเพื่อปรับปรุงการไหลเวียนของอากาศในเตาอบและสร้างความร้อนที่สม่ำเสมอสำหรับการปรุงอาหาร
	สำหรับการปรุงอาหารแบบประหยัดพลังงาน ปรุงส่วนผสมที่เลือกอย่างนุ่มนวลและให้ความร้อนจากด้านบนและด้านล่าง



1. โซน 1800W
2. โซน 1200W
3. โซน 1800W
4. โซน 1200W
5. กระจกตา
6. ไฟแสดงผลความร้อนคว่ำ

อุณหภูมิได้รับการตั้งค่าแยกกันสำหรับแต่ละโซนของการปรุงอาหาร โดยใช้ตัวควบคุมอุณหภูมิตามลำดับ ตัวควบคุมสามารถหมุนตามเข็มนาฬิกาและย้อนกลับได้อีกครั้ง สามารถปรับอุณหภูมิที่ต้องการได้อย่างต่อเนื่อง ไฟควบคุมกำลังไฟจะดับลงเมื่อปิดตัวควบคุมโซนการปรุงอาหารหลายขั้นตอนทั้งหมด



- การตั้งค่าตัวควบคุม
- = ตำแหน่งของโซนการปรุงอาหาร
 - = ปิด
 - = การตั้งค่าต่ำสุด (อุ่นอาหาร)
 - = การตั้งค่าระดับกลางของโซนกลางอย่างอิสระ (การปรุงอาหาร การย่าง)
 - = การตั้งค่าระดับสูงสุดของโซนกลางอย่างอิสระ (การปรุงอาหาร การย่าง)

เมื่อเสร็จสิ้นการปรุงอาหาร ให้หมุนปุ่มควบคุมกลับไปตำแหน่งปิด ●

ไฟแสดงผลความร้อนคว่ำ

หลังจากปิดโซนการปรุงอาหาร ไฟแสดงสถานะความร้อนที่เหลือจะสว่างขึ้น

ไฟแสดงสถานะความร้อนที่เหลือจะเตือนผู้ใช้อย่างสม่ำเสมอสำหรับการปรุงอาหารที่ร้อน

คำเตือน:

อย่าสัมผัสโซนปรุงอาหารหากไฟแสดงสถานะความร้อนที่เหลือเปิดอยู่

หมายเหตุ:

หลังจากปิดไฟให้ความร้อนแล้ว คุณสามารถใช้ความร้อนที่เหลือเพื่อวัตถุประสงค์อื่น ๆ ได้ เช่น การทำให้ร้อนขึ้นหรือทำให้อาหารอุ่นอยู่โดยไม่ต้องเปิดไฟทำความร้อน

ข้อกำหนดด้านความปลอดภัยสำหรับการทอดอาหาร

1. ใช้กระทะทรงลึกขนาดใหญ่พอที่จะครอบคลุมพื้นที่ทำความร้อนที่เหมาะสมได้ทั้งหมด
2. อย่าใช้น้ำมันเต็มกระทะเกินหนึ่งในสามเป็นอันตราย
3. อย่าทิ้งน้ำมันไว้โดยไม่มีคนดูแลในระหว่างการให้ความร้อนหรือการปรุงอาหาร
4. อย่าพยายามทอดอาหารมากเกินไปในแต่ละครั้ง โดยเฉพาะอาหารแช่แข็ง สิ่งนี้จะลดอุณหภูมิของน้ำมันหรือไขมันที่มากเกินไปเท่านั้น ซึ่งส่งผลให้อาหารไหม้ไหม้
5. ควรทำให้อาหารแห้งอย่างทั่วถึงก่อนทอดและค่อยๆ จุ่มลงในน้ำมันหรือไขมันที่ร้อนจัด โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารแช่แข็งจะทำให้เกิดฟองและล้นออกมา หากใส่ลงไปอย่างรวดเร็ว
6. อย่าทำให้ไขมันร้อนหรือทอดขณะที่ปิดฝากระทะ
7. ดูแลด้านนอกของกระทะให้สะอาดและปราศจากคราบน้ำมันหรือไขมัน

คำแนะนำทั่วไปสำหรับการใช้หิวเตาเซรามิก

ควร	ไม่ควร
ใช้เครื่องครัวทรงแบนคุณภาพดีกับแหล่งความร้อนไฟฟ้าทั้งหมด	ใช้แผ่นตะแกรง แผ่นรองกระทะโลหะ เสื้อออสบตอส และขาตั้ง เช่น ที่ตั้งกระทะ ซึ่งสามารถใช้กับความร้อนสูงได้
ตรวจสอบให้แน่ใจว่ากระทะมีฐานที่แห้ง และสะอาดก่อนใช้	ใช้ภาชนะที่มีที่จับ เช่น ถังและกาต้มน้ำแบบอย่าง
ตรวจสอบให้แน่ใจว่ากระทะตรงกับขนาดของพื้นที่ทำความร้อน	ใช้กระทะที่บุบหรือบิดเบี้ยวอย่างมาก
โปรดจำไว้ว่ากระทะที่มีคุณภาพดีจะเก็บความร้อนได้ดี ดังนั้น โดยทั่วไปจึงอนุญาตให้ใช้เฉพาะความร้อนปานกลางเท่านั้น	เปิดเตาทิ้งไว้เมื่อไม่ได้ใช้งาน
ตรวจสอบว่าที่จับกระทะอยู่ในตำแหน่งที่ปลอดภัย และอยู่ห่างจากแหล่งความร้อน	ปรุงอาหารบนหิวเตาเซรามิกโดยไม่ใช้ภาชนะ
ยกกระทะทุกครั้ง อย่างลาก	ลากหรือเลื่อนภาชนะไปตามพื้นผิวเตา
ควรใช้ฝากระทะทุกครั้ง ยกเว้นขณะกำลังทอด	
จัดการกับสิ่งสกปรกออกจากภาชนะทันที แต่ด้วยความระมัดระวัง	

อย่า

อย่า ปรุงอาหารบนพื้นผิวเตาโดยตรงโดยไม่ใช้ภาชนะปรุงอาหาร เพราะจะส่งผลให้พื้นผิวของเตาได้รับความเสียหาย
อย่าใช้เตาเป็นพื้นผิวส่วนบนสำหรับทำงานเนื่องจากอาจเกิดความเสียหายกับพื้นผิวเรียบของเตาได้
อย่าลากหรือเลื่อนภาชนะบนพื้นผิวเตาเพราะจะทำให้เกิดรอยขีดข่วนที่พื้นผิวของเตา
อย่า ปลดปล่อยภาชนะการปรุงอาหารสัมผัสกับบริเวณรอบเตา
อย่า ทิ้งภาชนะ อาหารหรือสิ่งของที่ติดไฟได้ไว้บนเตาเมื่อไม่ได้ใช้งาน
อย่าวางฟอยล์อลูมิเนียมหรือพลาสติก หรือภาชนะพลาสติกบนเตา
อย่า เปิดหน้าเตาให้ความร้อนหรือพื้นที่ปรุงอาหารทิ้งไว้ เว้นแต่จะมีการใช้งานอยู่
ขอแนะนำว่าอย่าวางกระทะหรือกาต้มน้ำขนาดใหญ่บนพื้นที่ทำความร้อนสองจุด
อย่า ทิ้งภาชนะบางส่วนไว้ในบริเวณที่มีความร้อน ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าวางไว้ตรงกลางเหนือพื้นที่ที่มีความร้อนและมีเส้นผ่านศูนย์กลางเดียวกันกับพื้นที่ทำความร้อนที่ใช้
ขอแนะนำว่าอย่าใช้ภาชนะที่มีเส้นผ่านศูนย์กลางฐานสูงกว่า 25 ซม. ควรใช้หม้อต้มแรงดันหรือกระทะขนาดใหญ่อื่น ๆ ในพื้นที่ปรุงอาหารด้านหน้า ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าที่จับกระทะก้อยู่ในตำแหน่งที่ปลอดภัย

การเลือกภาชนะที่เหมาะสม

อย่า ใช้ภาชนะที่มีฐานหยาบ
อย่า ใช้ภาชนะที่มีน้ำหนักเบาที่มีฐานบาง บิดเบี้ยวหรือไม่สม่ำเสมอ
อย่าใช้ภาชนะเหล็กเคลือบน้ำหนักเบา
อย่าใช้ภาชนะเหล็กหล่อ
อย่าใช้ภาชนะที่มีฐานที่มีช่องหรือส่วนเว้า เลื่อนได้หรือมีสัน
อย่าใช้ภาชนะที่มีความกว้างของฐานมากกว่า 1 มม. เพราะจะลดประสิทธิภาพของเตา
อย่าใช้ภาชนะที่มีฐานบุบ
อย่าใช้ภาชนะแก้วเซรามิก

การใช้งานเตาอบ

ปุ่มการตั้งค่าอุณหภูมิเตาอบสามารถหมุนตามเข็มนาฬิกาจากตำแหน่งปิดเท่านั้น หมุนปุ่มควบคุมฟังก์ชันเตาอบเพื่อเลือกฟังก์ชันการปรุงอาหาร หมายถึงขณะหมุน

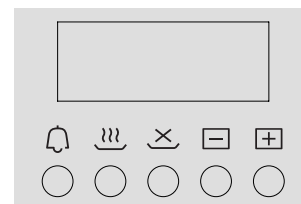
ตัวจับเวลา (สำหรับรุ่นที่มีตัวจับเวลา) เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารที่คุณต้องการ จากนั้นตัวควบคุมอุณหภูมิเตาอบจะสลับขึ้นกับและจะดับลงโดยอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิของเตาอบถึงการตั้งค่าอุณหภูมิ

ตัวจับเวลา (มีเฉพาะในบางรุ่นเท่านั้น)

สำหรับเตาที่มีตัวจับเวลาแบบกลไก 2 ชั่วโมง คุณสามารถใช้เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหารได้ตั้งแต่ 1-120 นาที ในการใช้ตัวจับเวลา จะต้องทำให้เสียงเตือนดังขึ้นโดยการหมุนลูกบิดหนึ่งรอบตามเข็มนาฬิกา จากนั้นหมุนกลับไปยังเวลาที่ต้องการเพื่อให้จำนวนนาทีที่ปุ่มตรงกับเครื่องหมายตัวจับเวลาแบบควบคุม หลังจากตั้งเวลาปรุงอาหารเสร็จแล้ว เสียงเตือนจับเวลาจะดังขึ้น

หมุนปุ่มควบคุมเวลาไปที่ตำแหน่ง  ตัวจับเวลาจะเปิดอยู่ตลอดเวลา

ตัวตั้งโปรแกรมอิเล็กทรอนิกส์ (ในบางรุ่นเท่านั้น)



รายการฟังก์ชัน

-  ปุ่มจับเวลา
-  ปุ่มระยะเวลาปรุงอาหาร
-  ปุ่มสิ้นสุดการปรุงอาหาร
-  ปุ่มลดค่า
-  ปุ่มเพิ่มค่า

การตั้งเวลา:

ในการใช้ครั้งแรกหรือหลังจากไฟดับ  และสัญลักษณ์ A จะกะพริบบนหน้าจอของเตา หมุนลูกบิดทั้งหมดกลับไปทำการตั้งค่า 0 จากนั้นกดปุ่ม  และ  พร้อมกันและในเวลาเดียวกัน ให้กดปุ่มปรับค่า  หรือ  ซึ่งจะเพิ่มหรือลดการตั้งค่าทีละหนึ่งนาทีก่อนหน้าสำหรับเมนูแต่ละครั้ง หากกดค้างไว้ เวลาจะเปลี่ยนเร็วขึ้น

คำเตือน:

การปรุงอาหารด้วยตนเอง: หากคุณกดปุ่ม  และ  พร้อมกัน เปิดใช้งานฟังก์ชันและอุณหภูมิที่ต้องการ จากนั้น เตาอบจะทำงานอย่างต่อเนื่องหากต้องการปิดเตาอบ ให้หมุนลูกบิดทั้งหมดกลับไปทำการตั้งค่า 0

การปรุงอาหารกึ่งอัตโนมัติ:

การปรุงอาหารแบบกึ่งอัตโนมัติเป็นฟังก์ชันที่ช่วยให้เริ่มการปรุงอาหารและสิ้นสุดหลังจากระยะเวลาที่ผู้ใช้กำหนด กดปุ่ม  และหน้าจอจะสว่างขึ้นเพื่อแสดงตัวเลข  จากนั้นใช้ปุ่ม  หรือ  เพื่อตั้งระยะเวลา การปรุงอาหารสัญลักษณ์ A จะสว่างขึ้น 5 วินาที หลังจากตั้งระยะเวลาการปรุงอาหาร การนับระยะเวลาการปรุงอาหารที่ตัวโปรแกรมไว้จะเริ่มขึ้นและหน้าจอจะแสดง เวลาปัจจุบันพร้อมกับ  และ A (เพื่อระบุว่าได้ตั้งค่าการปรุงอาหารตามโปรแกรมไว้แล้ว)

การปรุงอาหารอัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้จะเปิดและปิดเตาอบโดยอัตโนมัติทั้งหมด

กดปุ่ม  และหน้าจอจะสว่างขึ้นเพื่อแสดงตัวเลข  จากนั้นใช้ปุ่มแก้ไขค่า  หรือ  เพื่อตั้งระยะเวลาการปรุงอาหารสัญลักษณ์ A จะสว่างขึ้น กดปุ่ม  และหน้าจอจะแสดงผลรวมของเวลาปัจจุบันบวกกับระยะเวลาการปรุงอาหาร จากนั้น ใช้ปุ่มแก้ไขค่า  หรือ  เพื่อปรับเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร 5 วินาทีหลังจากการตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร จำนวนที่ตัวโปรแกรมไว้จะเริ่มขึ้นและหน้าจอจะแสดงเวลาปัจจุบันพร้อมกับสัญลักษณ์ A ลบระยะเวลาการปรุงอาหารจากเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหารและส่วนที่เหลือจะเป็นเวลาที่เตาอบเริ่มทำงานโดยมีสัญลักษณ์  หลังจากทำการตั้งค่าแล้ว ให้กดปุ่ม  เพื่อดูเวลาการปรุงอาหารที่เหลืออยู่ กดปุ่ม  เพื่อดูเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร

การสิ้นสุดการปรุงอาหาร

หลังจากสิ้นสุดการปรุงอาหาร เตาอบจะปิดโดยอัตโนมัติและพร้อมกันนั้น เสียงเตือนจะเริ่มส่งเสียง หลังจากปิดการใช้งานเสียงเตือนแล้ว จอแสดงผลจะกลับมาแสดงเวลาปัจจุบัน

ตัวจับเวลา

ตัวตั้งโปรแกรมยังสามารถใช้เป็นตัวจับเวลาธรรมดาได้

กดปุ่ม  และหน้าจอจะแสดงตัวเลขและสัญลักษณ์  จะกะพริบ ให้กดปุ่มแก้ไขค่า  หรือ  5 วินาที หลังจากตั้งเวลาของตัวจับเวลา การนับจะเริ่มขึ้นและหน้าจอจะแสดงเวลาปัจจุบันและสัญลักษณ์ 

หลังจากตั้งค่าแล้ว หากต้องการแสดงเวลาที่เหลือ ให้กดปุ่ม 

ในโหมดตั้งเวลา การทำงานของเตาอบจะไม่ถูกตัดออกเมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้

การปรับระดับเสียงเตือน

ระดับเสียงเตือนสามารถเปลี่ยนแปลงได้ (การตั้งค่า 3 รายการ) ในขณะที่กำลังทำงาน โดยการกด 

การหยุดเสียงเตือน

เสียงเตือนจะหยุดโดยอัตโนมัติหลังจากผ่านไปประมาณเจ็ดนาทีก สามารถปิดการใช้งานได้ด้วยตนเองโดยกดปุ่มใด ๆ ดังต่อไปนี้   หรือ 

การแก้ไขข้อมูลการตั้งค่า

สามารถแก้ไขข้อมูลการตั้งค่าการปรุงอาหารและข้อมูลตัวจับเวลาได้ตลอดเวลา กดปุ่มฟังก์ชันใด ๆ ดังต่อไปนี้

  หรือ  จากนั้นกดปุ่ม  หรือ  เพื่อเปลี่ยนค่า

การยกเลิกการปรุงอาหาร

หลังจากตั้งโปรแกรมการปรุงอาหารด้วยตนเอง กึ่งอัตโนมัติ หรืออัตโนมัติแล้ว หากต้องการปิดเครื่อง ให้หมุนปุ่ม ทั้งหมดกลับไปทำการตั้งค่า 0 หรือกดปุ่ม  หรือ  พร้อมกับ

แกนหมุนสำหรับปีย่าง

บาร์น้ออาจะมีฟังก์ชันเสริมแบบหมุนปีย่าง ซึ่งเหมาะสำหรับเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่และสามารถปรุงเนื้อได้ดีกว่าด้วยความกรอบนอกนุ่มภายใน หากใช้ร่วมกับเตาย่างอินฟราเรด หากต้องการใช้การปรุงอาหารแบบหมุนปีย่าง คุณต้องใส่ชิ้นวางหมุนปีย่างเข้าไปในส่วนรองรับชิ้นวางก่อน จากนั้นใส่เนื้อเข้ากับที่เสียบหมุนปีย่าง หลังจากนั้น ใส่ที่เสียบหมุนปีย่างเข้ากับแขนของมอเตอร์หมุน จากนั้น เลือกฟังก์ชันการปรุงอาหาร อุณหภูมิและเวลาทำอาหาร เพื่อตั้งค่าการปรุงอาหารแบบหมุนปีย่าง

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

ก่อนดำเนินการแต่ละครั้ง ให้ตัดการเชื่อมต่อเตาออกจากกระแสไฟฟ้า เพื่อให้มั่นใจได้ถึงความปลอดภัยที่ใช้เวลานานของเตา จะต้องทำความสะอาดบ่อย ๆ โดยจำไว้ว่า

1. รอจนกระทั่งเตาอบเย็นลงก่อนที่จะถอดชิ้นวางลวดออก ล้างแยกต่างหากในน้ำสบู่อุ่น ๆ และเช็ดให้แห้งให้ทั่ว
2. ล้างด้านในของเตาอบด้วยน้ำสบู่อุ่น แล้วใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดออกให้หมด
3. เปิดประตูทิ้งไว้จนกว่าภายในจะแห้งก่อนที่จะใส่ชิ้นวางลวดกลับเข้าไป
4. ทำความสะอาดเตาอบทุกครั้งหลังการใช้งาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งหลังการย่างหรือปิ้ง วิธีนี้จะป้องกันไม่ให้เกิดอาหารหกหรือกระเด็นใหม่ ซึ่งจะทำให้กำจัดออกยาก
5. อย่าใช้แปรงขัดทำความสะอาดภายในเตาอบเพราะอาจทำให้สารเคลือบหลุดออก ซึ่งจะส่งผลต่อประสิทธิภาพของเตาอบ
6. อย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือเครื่องขัดโลหะที่มีความคมในการทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบ เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเป็นรอยซึ่งอาจทำให้กระจกแตกได้

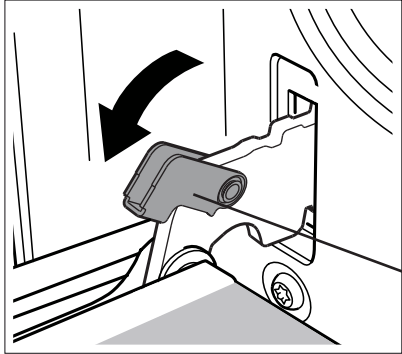
การทำความสะอาดด้านนอกเตาอบ

1. ควรควรเช็ดแปรงควมคุม ประตูเตาอบและด้านข้างเป็นประจำโดยใช้ฟ้านุ่มและน้ำยาซักฟอกชนิดอ่อน เนื่องจากของเหลวที่หกอาจทำให้สารเคลือบเสียหายได้
2. ล้างส่วนที่มีสารเคลือบหรือชุบโครเมียมของเตาอบด้วยน้ำสบู่อุ่น ๆ หรือด้วยน้ำยาซักฟอกที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน
3. ห้ามใช้แปรงขัดทำความสะอาดพื้นผิวที่มีสารเคลือบ ชุบโครเมียมหรือสเตนเลสสตีล
4. เมื่อใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดสเตนเลสสตีลที่มีจำหน่ายในท้องตลาด ให้หลีกเลี่ยงการทำความสะอาดตัวอักษรหรือสัญลักษณ์เพราะอาจเสียหายได้

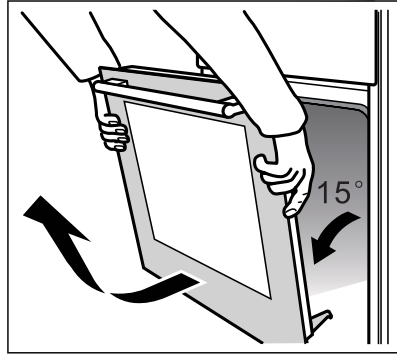
การถอดประตูออกเพื่อให้ทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น

เราขอแนะนำให้คุณมีคนคอยช่วยเหลือคุณในระหว่างการถอดประตูออก

1. เปิดประตูให้สุด
2. บานพับประตูมีสลักขนาดเล็ก ยกสลักบนบานพับทั้งสองข้าง
3. ยกประตูขึ้นเล็กน้อยเหมือนกับว่าจะปิด จากนั้น ใช้มือทั้งสองข้างประคองประตู ดึงออกจากเตาอบ
4. ในการใส่ประตูกลับ ให้จับประตูให้อยู่ในตำแหน่งเปิดและใส่สลักที่บานพับทั้งสองกลับเข้าที่ เปิดและปิดประตูเพื่อให้แน่ใจว่าติดตั้งอย่างถูกต้อง

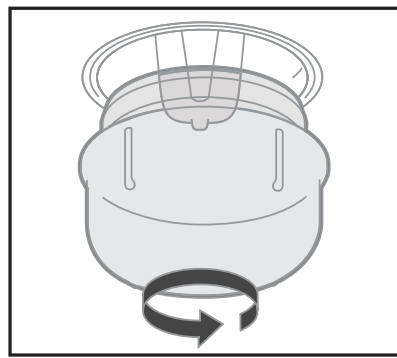
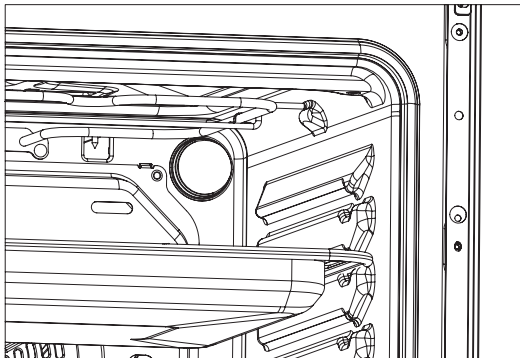


สลัก



การเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ

1. ปิดเครื่องและถอดปลั๊กไฟออกจากเตาอบ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนภายในเย็นก่อนสัมผัสชิ้นส่วนด้านใน
2. ถอดฝาครอบหลอดไฟออกโดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา (โปรดทราบว่าหลอดไฟอาจเย็น) เปลี่ยนหลอดไฟใหม่เป็นชนิดเดียวกัน
3. ใส่หลอดไฟใหม่ ซึ่งควรทนต่ออุณหภูมิ 300°C หากต้องการเปลี่ยนหลอดไฟ โปรดติดต่อศูนย์บริการในพื้นที่ของคุณ
4. ใส่ฝาครอบกลับเข้าที่เดิม
5. หากมีข้อสงสัย ให้ปรึกษาช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเพื่อขอความช่วยเหลือ



คำเตือน: เพื่อหลีกเลี่ยงไฟฟ้าช็อต โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดแหล่งจ่ายไฟไปยังเตาและเครื่องเย็นสนิท ก่อนถอดเลนส์หลอดไฟ

การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

บริการลูกค้า

ก่อนติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตในกรณีที่เกิดปัญหาขณะใช้เตาของคุณ โปรดตรวจสอบคำแนะนำ ปัญหาด้านล่าง ซึ่งอาจไม่มีอะไรผิดปกติกับเตาของคุณก็ได้

ปัญหา	
มีกลิ่นเล็กน้อยหรือมีควันเล็กน้อยเมื่อใช้เตาครั้งแรก	ถือเป็นเรื่องปกติและมักจะหายไปหลังจากช่วงเวลาสั้น
ไม่มีส่วนใดทำงานเลย	สวิตช์พลังงานของเตาหลักเปิดอยู่หรือไม่ อาจไม่มีกระแสไฟฟ้าเข้า
เตาอบทำอาหารได้ไม่ทั่วถึง	ตรวจสอบว่าภาชนะที่ใช้ในเตาอบทำให้มีอากาศไหลเวียนเพียงพอ ตรวจสอบว่าเตาอยู่ในระดับที่เหมาะสม
หน้าเตาให้ความร้อนจะติดขัดหรือไม่เคี้ยว	ตรวจสอบว่ากระเบื้องของคุณเป็นไปตามการแนะนำในคำแนะนำเหล่านี้
เครื่องมือที่ปรากฏบนหน้าเตาให้ความร้อน ไม่สามารถทำความสะอาด/หน้าเตาให้ความร้อนได้	สามารถทำความสะอาดรอบ ๆ เตาด้วยน้ำสบู่อุ่น ๆ และครีมทำความสะอาด เช่น CIF ควรทำความสะอาดหน้าเตา ให้ความร้อนที่ปิดสนิทเป็นประจำ
ตะแกรงเปิดและปิดอยู่ตลอดเวลา	เมื่อใช้การควบคุมตะแกรงที่การตั้งค่าน้อยกว่าค่าสูงสุด นี่ถือเป็นการทำงานของตัวควบคุมที่เป็นปกติ ไม่ใช่ความผิดปกติ
การควบคุมแน่นที่ผนังด้านหลังของเตา	ไอน้ำและ/หรือการควบแน่นอาจปรากฏขึ้นจากช่องระบายอากาศ ด้านหลังเตาเมื่อใช้เตาอบ โดยเฉพาะอาหารที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบสูง เช่น มันฝรั่งแช่แข็ง ไข่ยาง เป็นต้น ซึ่งเป็นเรื่องปกติและควรเช็ดส่วนเกินออก
ไอน้ำ/การควบแน่นอยู่ในเตาอบหลังการใช้งาน	ไอน้ำเป็นผลที่เกิดจากการปรุงอาหารที่มีน้ำสูง ซึ่งเป็นเรื่องปกติ และอาจสะสมขึ้นเมื่อทำความสะอาดหม้อหุงเป็นประจำ

ข้อมูลทางเทคนิค

ส่วนประกอบด้านบน	950 W
ส่วนประกอบด้านล่าง	1100 W
ส่วนประกอบสำหรับการย่าง*	2000 W
ส่วนประกอบการพาความร้อน*	2000 W
มอเตอร์พัดลมพาความร้อน*	33 W
มอเตอร์สำหรับหมุนปิ้งย่าง*	4 W
หลอดไฟ*	25 W
Hilight 165 มม. (RF, LR)*	1200 W x 2
Hilight 200 มม. (RR, LF)*	1800W x 2
Hilight 270-165 มม.*	/
Hilight 230 มม. (LF)*	/
ปริมาตรช่องของเตา	65 ลิตร
ตัวจับเวลา*	ตัวจับเวลาแบบกลไก 120 นาที

* (มีเฉพาะในบางรุ่นเท่านั้น)

แรงดันไฟฟ้าและความถี่ของแหล่งจ่ายไฟ
ดูที่ป้ายระบุพิกัด



สัญลักษณ์นี้บนผลิตภัณฑ์หรือในคำแนะนำหมายความว่าควรทิ้งอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์
เมื่อหมดอายุการใช้งานแยกจากขยะในครัวเรือนมีระบบการรวบรวมแยกต่างหากสำหรับการรีไซเคิลในสหภาพยุโรป
สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อหน่วยงานในพื้นที่หรือร้านค้าปลีกของคุณที่คุ้นเคยผลิตภัณฑ์

เมื่อคุณนำเอาออกจากบรรจุภัณฑ์ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่ได้รับความเสียหายแต่อย่างใด หากคุณมีข้อสงสัยใดๆ
อย่าใช้งาน ให้ติดต่อบุคคลที่มีคุณสมบัติมืออาชีพ เก็บวัสดุบรรจุภัณฑ์ เช่น คุกกี้พลาสติก โฟมพอลิโพรพิลีน
หรือตะปูให้พ้นมือเด็กเพราะเป็นอันตรายต่อเด็ก

สูตรสำหรับโหมด ECO

สูตร	อุณหภูมิ (°C)	ระดับ	เวลา (นาที)	อุ่น
มันฝรั่ง ชีส กราแตง	180	1	90-100	ไม่
ชีส เค้ก	160	1	100-150	ไม่
มีตโลฟ	190	1	110-130	ไม่