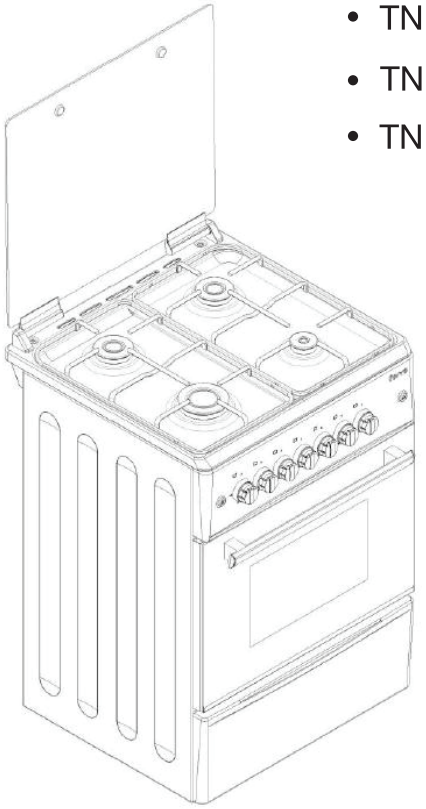
Tecno+



- TNP FS 6040 EE
- TNP FS 6040 EE LINEN
- TNP FS 6040 GG

บทนำ

เรียน ลูกค้าผู้มีอุปการะคุณ

ทางบริษัทฯ ขอขอบคุณที่ท่านไว้วางใจเลือกซื้อผลิตภัณฑ์นี้ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน และคำนึงถึงความเหมาะสมสำหรับการใช้งานเป็นสำคัญ เพื่อความพอใจและความปลอดภัยในการใช้งานของลูกค้า

เราขอแนะนำให้ท่านอ่านคู่มือการใช้งานนี้อย่างละเอียดถี่ถ้วนก่อนเริ่มใช้งาน เพื่อให้เข้าใจข้อมูลในการติดตั้ง ใช้งาน และบำรุงรักษาผลิตภัณฑ์ ควรเก็บรักษาคู่มือการใช้งานนี้ไว้ เพื่อการใช้งานในอนาคต และในกรณีที่ผลิตภัณฑ์มีการส่งมอบให้ผู้ใช้งานท่านอื่น ควรให้คู่มือการใช้งานนี้ไปกับตัวสินค้าด้วย

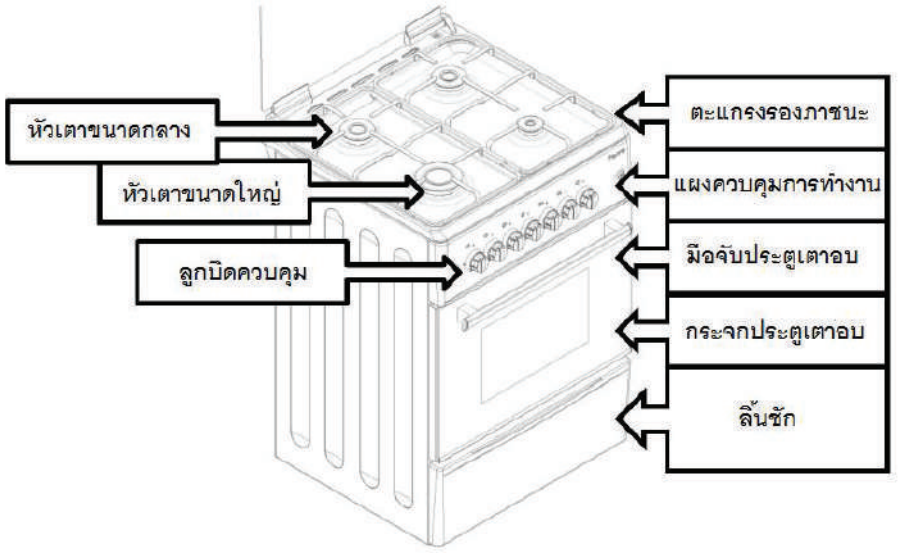
ภายในคู่มือจะมีสัญลักษณ์สำคัญดังนี้:

1. ข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับการใช้งาน
2. คำเตือน อันตรายที่เกี่ยวข้องกับชีวิตและทรัพย์สิน
3. คำเตือน อันตรายเกี่ยวกับไฟฟ้าช็อต
4. คำเตือน อันตรายเกี่ยวกับไฟไหม้
5. คำเตือน อันตรายเกี่ยวกับการสัมผัสพื้นผิวที่มีความร้อน

สารบัญ

ข้อมูลเกี่ยวกับตัวสินค้า	1
ความปลอดภัยในการใช้งาน	3
คำแนะนำในการติดตั้ง	5
การเตรียมความพร้อมในการใช้งาน	8
คำแนะนำในการใช้งาน	9
การบำรุงรักษาและทำความสะอาด	19
ปัญหาและการแก้ไข	21

ข้อมูลเกี่ยวกับตัวสินค้า



ข้อมูลทางเทคนิค

กำลังไฟฟ้า	220-240 โวลท์ 50-60 เฮิร์ทซ์
อัตราการกินไฟ	0.006 - 5.6 กิโลวัตต์
ประเภทสายไฟ	16 A - 25 A
ชนิดสายไฟ	3 X 0.75 PVC - 3 X 1 PVC - 3 X 1.5 PVC - 3 X 2.5 PVC H05VV-F..
ความยาวสายไฟ	สูงสุด 1.5 เมตร
ขนาดตัวเครื่อง	890x600x600 มม.
ประหยัดพลังงาน	ระดับ B
ไฟส่องสว่างเตาอบ	25 วัตต์

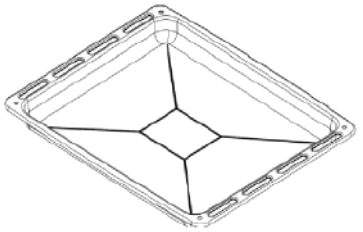
** ข้อมูลบนฉลากผลิตภัณฑ์เป็นไปตามข้อกำหนดมาตรฐานของ EN 50304

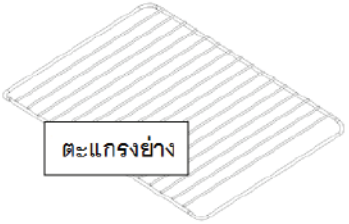
บริษัทขอสงวนสิทธิในการปรับเปลี่ยนข้อมูลสินค้าเพื่อพัฒนาคุณภาพ โดยไม่จำเป็นต้องแจ้งล่วงหน้า

ข้อมูลตัวเลขทางเทคนิคในคู่มือและบนตัวสินค้า เป็นตัวเลขจากมาตรฐานการทดลองในแล็บ ซึ่งอาจมีความคลาดเคลื่อนกับสภาพใช้งานจริงเล็กน้อยเนื่องจากสภาพแวดล้อมการใช้งานที่ต่างกัน

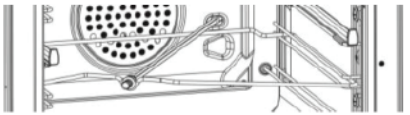
อุปกรณ์เสริม

ถาดอบอาหาร: ใช้สำหรับการอบขนมปัง อบหรือย่างเนื้อ และกับอาหารแช่แข็ง





ตะแกรงย่าง: ใช้สำหรับการย่าง หรือสามารถวางภาชนะลงบนตะแกรงเพื่อ อบ ย่าง หรือ ตุ๋น



ชุดแกนย่าง
สามารถใช้สำหรับย่างไก่

ความปลอดภัยในการใช้งาน

ข้อมูลความปลอดภัยทั่วไป

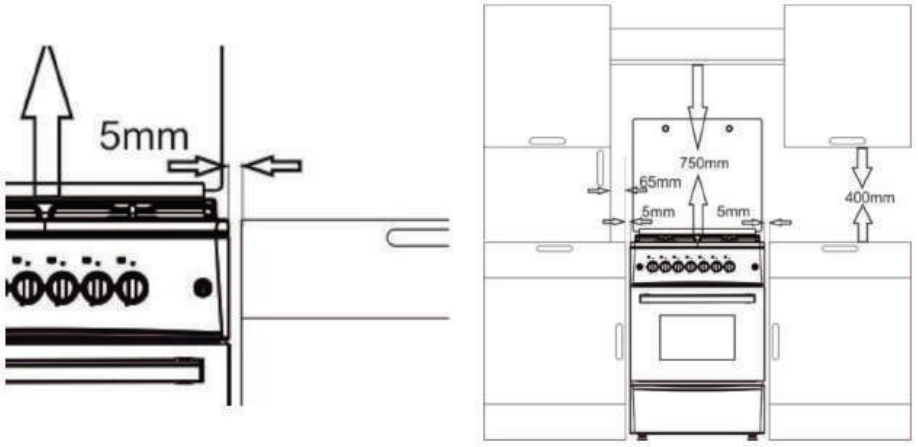
- เด็กและผู้พิการไม่ควรใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ นอกจากในกรณีที่มีผู้คอยดูแลแนะนำวิธีการใช้งานอยู่ตลอด
- บริษัทฯ จะรับประกันระบบความปลอดภัยด้านไฟฟ้าเฉพาะกรณีที่ติดตั้งและใช้งานเครื่องอย่างถูกต้องและเหมาะสมตามมาตรฐานที่กำหนดเท่านั้น
- ก่อนติดตั้ง ควรตรวจเช็คระบบไฟฟ้าและระบบแก๊สของเครื่องให้สอดคล้องกับระบบแก๊สและระบบไฟที่บ้านท่าน
- การติดตั้งต้องกระทำโดยผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น และการจัดวางต้องคำนึงถึงพื้นที่ที่เหมาะสมและมีการระบายอากาศ
- เมื่อแกะกล่องบรรจุภัณฑ์ออก ตรวจเช็คสภาพสินค้าว่าพื้นผิวภายนอกและอุปกรณ์ต่างๆ อยู่ในสภาพสมบูรณ์ หากพบปัญหา ห้ามใช้งานเครื่องและกรุณาติดต่อกลับฝ่ายบริการหลังการขายของบริษัทฯ ทันที
- ในกรณีที่เครื่องมีปัญหาให้ปิดเครื่อง ถอดสายไฟออก และห้ามใช้งาน รวมทั้งห้ามทำการซ่อม ดัดแปลงด้วยตนเอง กรุณาติดต่อช่างจากศูนย์บริการของบริษัทฯเท่านั้น
- ห้ามฉีดหรือเทน้ำเพื่อทำความสะอาดตัวเครื่อง เพราะจะเสี่ยงต่อการเกิดไฟช็อต
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ในขณะที่มีอาการมึนเมา
- ถอดปลั๊กไฟทุกครั้งก่อนการติดตั้ง ปรับเปลี่ยน ทำความสะอาด หรือซ่อมบำรุงเครื่อง
- การปรับเปลี่ยนใดๆ ต้องกระทำโดยช่างที่มีความรู้ความชำนาญเฉพาะทางเท่านั้น โปรดติดต่อบริษัทผู้จัดจำหน่าย
- ระมัดระวังหากใช้แอลกอฮอล์ในการปรุงอาหาร เนื่องจากอาจเสี่ยงต่อการเผาไหม้
- ระมัดระวังไม่ให้กระป๋องเหล็กหรือโหลแก้วโดนความร้อน ความดันที่เพิ่มขึ้นอาจส่งผลให้เกิดการระเบิดได้

- เพื่อป้องกันการลุกไหม้ที่อาจเกิดจากคราบอาหารที่ติดบริเวณผนังเตาอบ แนะนำให้ทำความสะอาดเตาอบทุกครั้ง หลังการใช้งานเตาอบ
- ระบบเตาแก๊สไม่ควรติดตั้งในห้องที่มีการระบายอากาศน้อยกว่า 20 ลูกบาศก์เมตรต่อชั่วโมง
- วัสดุที่ติดไฟได้ง่าย เช่น ผ้าม่าน ต้องมีระยะห่างจากตัวเครื่องอย่างน้อย 500 มม.
- เมื่อนำอาหารออกจากเตาอบ ควรใช้ถุงมือเพื่อป้องกันความร้อน
- ด้านหลังของตัวเครื่องจะเกิดความร้อนเมื่อใช้งาน ระมัดระวังไม่ให้มีสายไฟอยู่ด้านหลัง เพราะสายไฟอาจเสียหายได้
- ตรวจเช็คให้แน่ใจว่าปิดการใช้งานตัวเครื่องทุกครั้งหลังใช้งาน
- ชิ้นส่วนต่างๆ จะเกิดความร้อนขณะทำงาน ระมัดระวังหลีกเลี่ยงการสัมผัส
- เมื่อไม่ได้ใช้เตาอบ อย่าใช้เตาอบเป็นที่เก็บอาหารหรือวัสดุอื่นๆ เพราะอาจมีผู้อื่นที่ไม่รู้ มาเปิดเครื่องทำให้เตาอบทำงาน อาจทำให้เกิดความเสียหายหรือเกิดอุบัติเหตุได้
- ไม่ใช้เครื่องทำความสะอาดแบบไอน้ำทำความสะอาดเครื่อง
- ไม่ใช้แผ่นใยโลหะ ผงขัดหยาบ หรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงทำความสะอาด
- ในกรณีที่เกิดการติดไฟ ห้ามพยายามดับไฟด้วยการสาดน้ำ ดับครื่องทันทีและนำผ้าเปียกน้ำทับส่วนที่เกิดการลุกไหม้ไว้
- ก่อนที่จะทำการซ่อมบำรุงหรือทำความสะอาด ต้องถอดปลั๊กไฟออกก่อนทุกครั้ง
- วัสดุและบรรจุภัณฑ์อาจเป็นอันตรายกับเด็กได้ ดังนั้นควรเก็บหรือทิ้งให้พ้นมือเด็ก
- ไม่ควรวางสิ่งของหนักหรือให้เด็กนั่งขณะที่ประตูเตาอบเปิดอยู่ เพราะอาจส่งผลให้เครื่องพลิกคว่ำหรือเกิดความเสียหายได้

- ผลิตภัณฑ์นี้ออกแบบมาเพื่อการใช้งานในบ้านเท่านั้น ไม่ควรใช้เชิงพาณิชย์หรือใช้ดำเนินการใดๆ ที่อาจก่อให้เกิดอันตราย

- ผลิตภัณฑ์นี้ออกแบบมาเพื่อการประกอบอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ในการทำความร้อนในห้องพักหรือการทำความร้อนอื่นๆ

คำแนะนำในการติดตั้ง



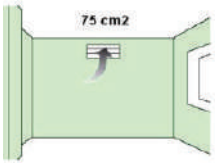
ตรวจเช็คระบบไฟฟ้าและระบบแก๊สของเครื่องให้สอดคล้องกับ ระบบแก๊สและระบบไฟที่บ้านท่าน และตรวจสอบให้การติดตั้งเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด

การติดตั้งต้องกระทำโดยผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น และการจัดวางต้องคำนึงถึงพื้นที่ที่เหมาะสมและมีการระบายอากาศที่เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด

ปริมาณของอากาศเป็นสิ่งจำเป็นต้องใช้ในการสันดาปของแก๊สและการระบายอากาศในห้องต้องมีเพียงพอ ถ้าหากไม่มีช่องประตูหรือหน้าต่าง ต้องมีช่องทางเพิ่มเติมในการระบายอากาศ

ระบบเตาแก๊สไม่ควรติดตั้งในห้องที่มีการระบายอากาศน้อยกว่า 20 ลูกบาศก์เมตรต่อชั่วโมง

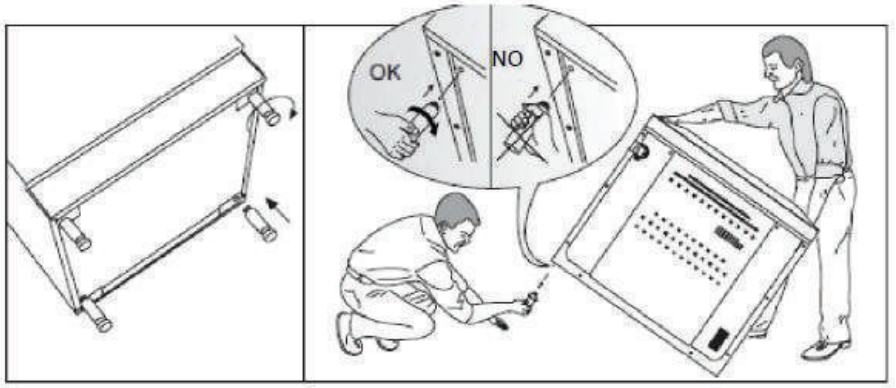
ช่องระบายอากาศควรสามารถระบายได้อย่าง ต่ำ 75 cm^2



ในการเคลื่อนย้ายตัวเครื่อง ควรใช้คนอย่างน้อย 2 คน

การประกอบส่วนขาของเครื่อง

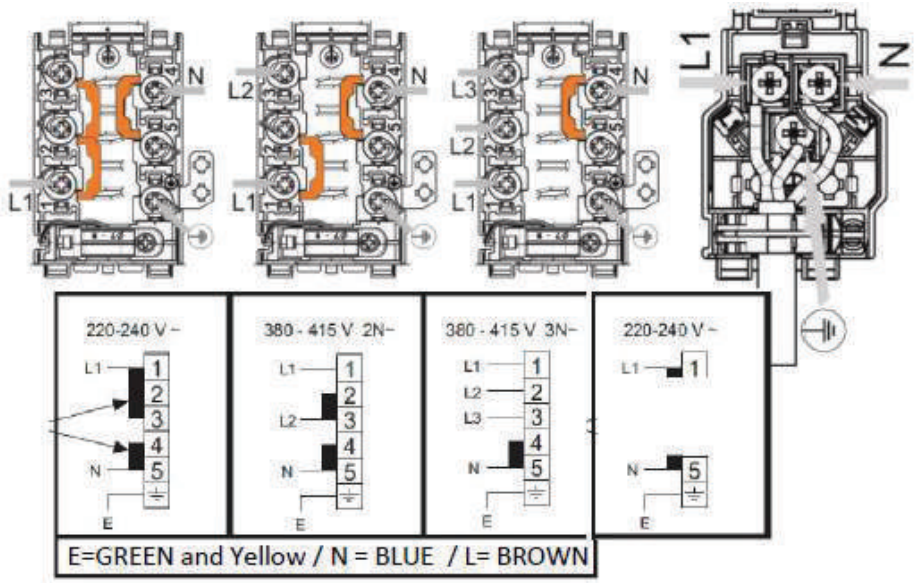
เมื่อนำสินค้าออกจากกล่องเป็นครั้งแรก ส่วนขาของตัวเครื่องจะยังไม่ได้ถูกประกอบมาให้ ชิ้นส่วนดังกล่าวจะถูกบรรจุในถุงภายในเตาอบ ควรประกอบส่วนขาก่อนเริ่มต้นใช้งาน สำหรับรุ่นที่ใช้แก๊ส จำเป็นอย่างมากที่จะต้องประกอบขาเพราะจะช่วยทำให้การไหลเวียนของอ็อกซิเจนที่ช่วยในการเผาไหม้เป็นไปได้ดียิ่งขึ้น



การติดตั้งระบบไฟฟ้า

การติดตั้งต้องกระทำโดยช่างผู้ชำนาญการเท่านั้น

ก่อนเริ่มติดตั้งผลิตภัณฑ์ตรวจสอบว่าระบบไฟฟ้ากระแสค่าแอมป์ที่บ้านสามารถเข้ากันได้กับกำลังกินไฟสูงสุดของเครื่องหรือไม่ ระบบไฟฟ้าจำเป็นต้องมีการต่อเข้ากับสายดิน สายไฟต้องวางในส่วนที่จะไม่เกิดความร้อนเกินกว่าอุณหภูมิห้อง 50 องศาเซลเซียสและต้องไม่มีอาการพับหรือหักงอ บริษัทฯ สงวนสิทธิ์การรับประกันหากท่านไม่ได้ติดตั้งตามมาตรฐานที่กำหนด



การติดตั้งระบบแก๊ส

ก่อนเริ่มติดตั้งผลิตภัณฑ์ตรวจสอบระบบแก๊สที่บ้านและเครื่องว่าสามารถเข้ากันได้หรือไม่ ถ้าหากไม่ได้จำเป็นต้องมีการปรับแต่งให้เข้ากันได้ โดยตรวจสอบได้จากสติ๊กเกอร์ที่ติดบนตัวเครื่อง การต่อท่อแก๊สสามารถใช้ท่อดังนี้

- ท่อแก๊สแบบยาง ที่มีมาตรฐานรองรับ ความยาวสูงสุดไม่ควรเกิน 1.5 เมตรและต้องรัดด้วยแคลมป์ให้แน่นหนา
- ท่อสแตนเลสแบบยืดหยุ่นเป็นท่อมาตรฐานไร้รอยต่อ ความยาวสูงสุดไม่ควรเกิน 2 เมตรและปิดผนึกให้ได้มาตรฐาน

ในการใช้ท่อ ตรวจสอบให้แน่ใจว่า:

- ท่อแก๊สต้องไม่บิดเป็นเกลียวหรือตึงเกินไป ไม่โดนกดทับ และไม่วางใกล้กับวัสดุมีคมหรือมุมที่สามารถเกี่ยวท่อแก๊สให้หักหรือขาดได้
- ท่อไม่มีรอยรั่ว ให้ตรวจสอบรอยรั่วของข้อต่อด้วยน้ำสบู่
- เส้นทางเดินของท่อต้องง่ายในการเข้าไปตรวจสอบความปลอดภัยได้
- ควรเปลี่ยนท่อใหม่ เมื่อท่อหมดอายุการใช้งาน (เฉลี่ยประมาณ 3-4 ปี)

การเตรียมความพร้อมในการใช้งาน

เพื่อใช้งานสินค้าอย่างประหยัดมากขึ้น ท่านสามารถทำตามคำแนะนำดังนี้

- ใช้เตาอบกับภาชนะสีเข้มหรือภาชนะที่เคลือบเอนาเมล
- ไม่เปิดประตูเตาอบบ่อยๆขณะปรุงอาหาร
- ถ้าเป็นอาหารชนิดเดียวกันหรือใกล้เคียงกัน ท่านอาจอบอาหารมากกว่า 1 จานในเวลาเดียวกันได้
- ประกอบอาหารเมนูถัดไปหลังจากเมนูแรกทันที เพราะเตาอบที่ยังร้อนอยู่หมายความว่าท่านจะใช้เวลาน้อยลงในการอบอาหาร
- ปิดการทำงานของเตาอบก่อนเวลาปรุงอาหารหมดลงเล็กน้อย แต่อย่าเปิดประตูเตาอบ
- ละลายอาหารแช่แข็งก่อนการปรุงอาหาร

การทำความสะอาดก่อนเริ่มใช้งาน

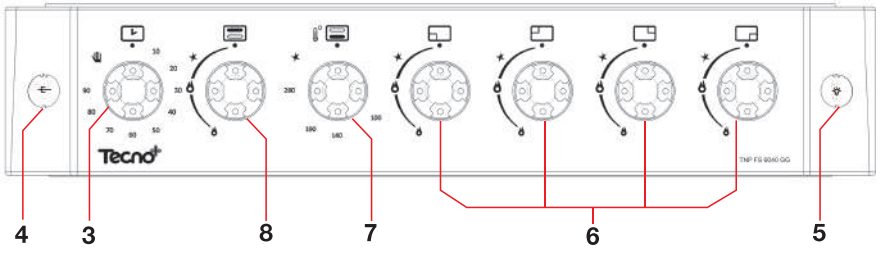
- ถอดบรรจุภัณฑ์ทุกชิ้นออกจากตัวเครื่อง
- เช็ดทำความสะอาดพื้นผิวของผลิตภัณฑ์ด้วยผ้าหรือฟองน้ำเปียกหมาดๆ จากนั้นใช้ผ้าแห้งเช็ดอีกรอบ
- สารทำความสะอาดบางชนิดอาจก่อให้เกิดความเสียหายกับพื้นผิวได้

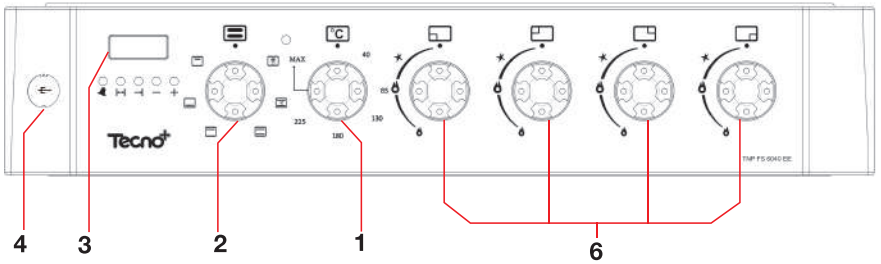
การอุ่นเตาอบก่อนเริ่มใช้งาน

- การใช้งานครั้งแรก ให้ทำการอุ่นเตาอบแบบไม่ต้องใส่อาหารด้วยอุณหภูมิสูงสุดเป็นเวลา 30 นาที เพื่อขจัดกลิ่นน้ำยาเคลือบจากขั้นตอนการผลิตให้หมดไป ควรนำถาดและตะแกรงออกจากเตาก่อนเริ่มอบ

คำแนะนำในการใช้งาน

ตำแหน่งลูกบิดควบคุมการทำงาน



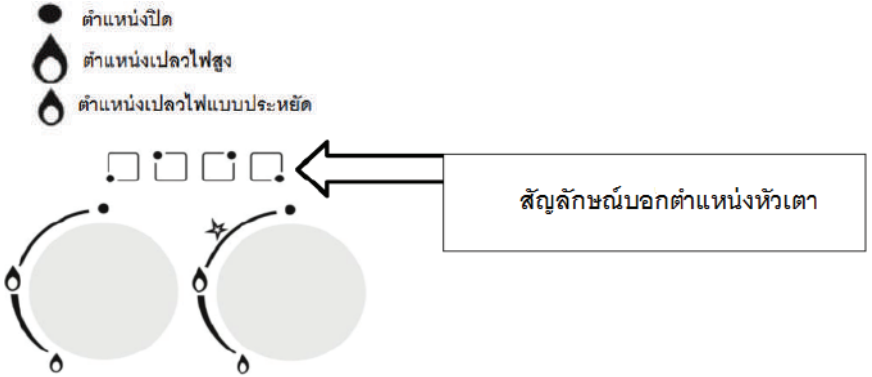


1. ลูกบิดควบคุมอุณหภูมิเตาอบ (สำหรับเตาอบไฟฟ้า)
2. ลูกบิดควบคุมโปรแกรมการทำงานเตาอบไฟฟ้า
3. นาฬิกาจับเวลาการทำงาน
4. ปุ่มการทำงานแกนย่าง
5. ปุ่มการทำงานไฟ
6. ลูกบิดควบคุมกำลังหัวเตาแก๊ส
7. ลูกบิดควบคุมไฟล่าง (สำหรับเตาอบแก๊ส)
8. ลูกบิดควบคุมไฟบน (สำหรับเตาอบแก๊ส)

การใช้เตาอบอย่างมีประสิทธิภาพ

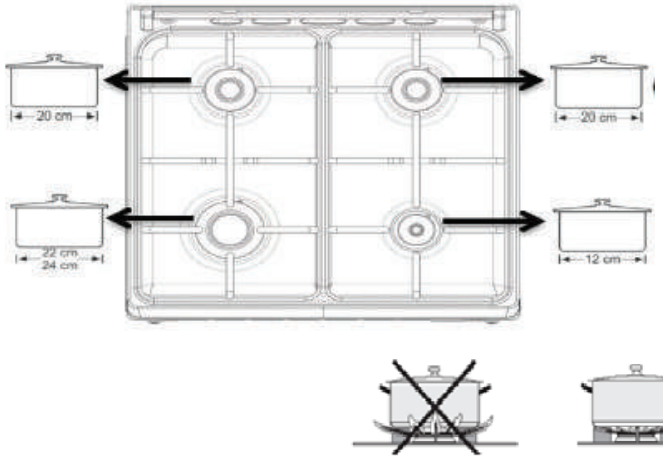
- พยายามจัดวางอาหารไว้ตรงกลางเตาอบ
- จัดวางตำแหน่งชั้นของตะแกรงที่เหมะสมก่อนใช้งาน ไม่ควรเปลี่ยนตำแหน่งขณะที่เตาอบมีความร้อน
- ปิดประตูเตาอบขณะใช้งาน
- ในการอบเนื้อที่มีกระดูกควรใช้เวลาในการอบมากกว่าเนื้อที่ไม่มีกระดูก 15-30 นาที
- เมื่ออบเนื้อเสร็จสิ้นแล้ว ปล่อยเนื้อไว้บนเตาอบเป็นเวลา 10 นาทีจะทำให้น้ำในชิ้นเนื้อกระจายได้ดีขึ้น

คำแนะนำในการใช้หัวเตาแก๊ส



1. กดและหมุนลูกบิดทวนเข็มนาฬิกาและหมุนไปยังระดับไฟสูง
2. กดปุ่มจุดติดหัวเตา
3. เมื่อไฟติดแล้ว สามารถเลือกระดับเปลวไฟที่ต้องการ
4. ปิดสวิทช์หัวเตาเมื่อปรุงอาหารเสร็จโดยหมุนลูกบิดไปทางขวาที่เครื่องหมาย ●

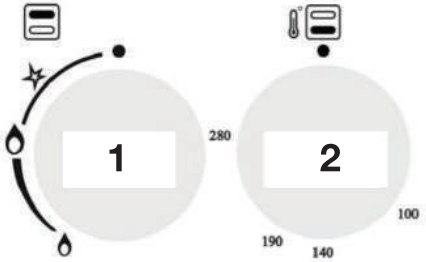
**สำหรับหัวเตาที่มีหัววาล์วนิรภัย หลังจากเปลวไฟจุดติดแล้ว อย่าเพิ่งปล่อยมือทันที ให้กดลูกบิดค้างไว้ 5-10 วินาทีเพื่อให้ระบบนิรภัยทำงาน



ขนาดหัวเตา	กำลังไฟ
หัวเตาอุ่น	850 วัตต์
หัวเตาขนาดเล็ก	1500 วัตต์
หัวเตาขนาดกลาง	2300 วัตต์
หัวเตาขนาดใหญ่	4500 วัตต์

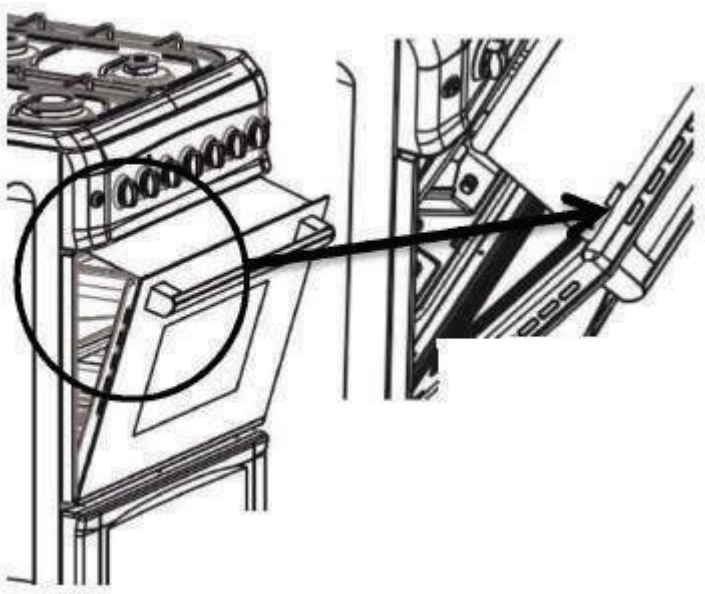
ขนาดของภาชนะที่ใช้ต้องเหมาะสมกับขนาดของวงไฟ ความแรงของวงไฟไม่ควรกว้างกว่าฐานของภาชนะ เมื่อวางภาชนะควรวางไว้กึ่งกลางของฐานรับรองภาชนะ

คำแนะนำในการใช้เตาอบระบบแก๊ส



1. กดและหมุนลูกบิดการทำงานทวนเข็มนาฬิกาไปยังตำแหน่งไฟแรงเพื่อเริ่มใช้งาน
2. กดลูกบิดค้างไว้ 3-5 วินาทีเพื่อเปิดระบบป้องกัน
3. กดปุ่มจุดติด
4. จากนั้นหมุนลูกบิดควบคุมไปยังระดับที่ต้องการ
5. เมื่อใช้งานเสร็จ หมุนลูกบิดไปทางขวายังตำแหน่งปิด

การใช้แผ่นกันย่าง



แผ่นกันย่างช่วยให้การหมุนเวียนของอากาศมีมากขึ้น ซึ่งจำเป็นสำหรับการเผาไหม้ของเตาอบแก๊ส เสียบแผ่นกันย่างลงบนขอบประตูเตาอบ เมื่อปิดประตูลงประตูจะปิดไม่สนิทและการไหลเวียนของอากาศจะมีมากขึ้น

**ในกรณีที่ใช้ไฟบนและไฟล่างพร้อมกัน ควรเปิดประตูเตาอบและใส่แผ่นกันย่างขณะประกอบอาหาร เพื่อให้ระบบการเผาไหม้สมบูรณ์และเป็นการป้องกันความร้อนไปยังลูกบิด

การใช้แกนย่าง

ในการใช้แกนย่างเสียบไก่หรือชิ้นเนื้อลงบนเหล็กเสียบ ประกอบล้อม (เหล็กตัว V)และประกอบน็อต

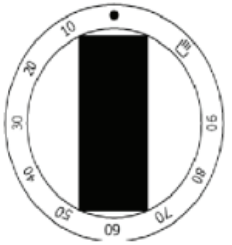
คำแนะนำในการใช้เตาอบระบบไฟฟ้า

ในการใช้งานเตาอบระบบไฟฟ้า ใช้ลูกบิดเลือกฟังก์ชั่นในการควบคุมโปรแกรมการใช้งานของเตาอบ และใช้ลูกบิดควบคุมอุณหภูมิเพื่อควบคุมระดับอุณหภูมิภายในเตาอบ โปรแกรมในการปรุงอาหาร สามารถเลือกได้ดังนี้

	โปรแกรมอบมาตรฐาน ใช้ความร้อนจากด้านบนและด้านล่างในการอบหรืออุ่นอาหารให้สุก ควรวางอาหารไว้กึ่งกลางของเตาอบ เหมาะสำหรับการปรุงอาหารประเภทพิซซ่าหรือเค้ก
	โปรแกรมอบไฟบน ใช้ความร้อนจากด้านบนในการปรุงอาหาร เหมาะสำหรับการอบเค้กหรืออาหารที่ต้องการให้ผิวด้านบนเกรียมสุก
	โปรแกรมอบไฟล่าง ใช้ความร้อนจากด้านบนในการปรุงอาหาร เหมาะสำหรับการปรุงอาหารประเภทพิซซ่า หรืออาหารที่ต้องการให้ผิวด้านล่างเกรียมสุก
	โปรแกรมอบมาตรฐานพร้อมพัดลม ใช้ความร้อนจากด้านบนและด้านล่างความร้อนทั่วถึงมากขึ้นจากการใช้พัดลมช่วยกระจายความร้อน
	โปรแกรมย่างแบบประหยัด ใช้ขดลวดสำหรับการย่างที่มีความร้อนเป็นพิเศษ ช่วยให้ย่างอาหารได้เร็วยิ่งขึ้น ในการย่างเนื้อควรกลับด้านชิ้นเนื้อเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
	โปรแกรมย่าง ใช้ขดลวดสำหรับการย่างที่มีความร้อนเป็นพิเศษ ช่วยให้ย่างอาหารได้เร็วยิ่งขึ้น ในการย่างเนื้อควรกลับด้านชิ้นเนื้อเมื่อเวลาผ่านไปครึ่งหนึ่ง
	โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็ง โดยใช้พัดลมกระจายความร้อน จึงสามารถละลายได้อย่างรวดเร็วกว่าการวางไว้ที่อุณหภูมิห้อง

	โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อน ใช้พัดลมกระจายความร้อนจากขดลวดความร้อนรอบพัดลมกระจายไปทั่วเตาอบ ให้ความร้อนรวดเร็วสม่ำเสมอ
	โปรแกรมย่างพร้อมแกนหมุน ใช้สำหรับการย่างไก่หรือชิ้นเนื้ออื่นๆ การหมุนช่วยให้ความร้อนแผ่กระจายอย่างสม่ำเสมอไปทั่วชิ้นเนื้อ
	โปรแกรมย่างและพัดลม พัดลมจะช่วยกระจายความร้อนให้สัมผัสผิวอาหารอย่างทั่วถึง เหมาะสำหรับการย่างเนื้อและผัก

การตั้งเวลาระบบแมนวล (ในบางรุ่น)



ในรุ่นที่ใช้การตั้งเวลาแบบแมนวล เพียงหมุนลูกบิดตั้งเวลาตามเข็มนาฬิกาเพื่อกำหนดเวลาในการปรุงอาหารตามที่ต้องการ

การตั้งเวลาระบบอิเล็กทรอนิกส์ (ในบางรุ่น)

ในการตั้งเวลาแบบอิเล็กทรอนิกส์ ท่านสามารถเลือกตั้งเวลาเริ่มต้นการทำงาน/สิ้นสุดการทำงานได้ นอกจากนี้ท่านยังสามารถใช้นาฬิกาเพื่อจับเวลาอีกด้วย

การตั้งเวลาเครื่อง

เมื่อเริ่มใช้งานครั้งแรก เลขบนหน้าจอจะกะพริบและท่านยังไม่สามารถทำการตั้งเวลาใดๆได้ จึงต้องเข้าสู่โหมดแมนวลเพื่อตั้งเวลาเครื่องก่อน ขั้นตอนดังนี้

1.กดปุ่ม ⟷| และ |→ พร้อมกันเพื่อเข้าสู่โหมดแมนวล	2.ทำการตั้งเวลาโดยใช้ปุ่ม (+) หรือ (-) เพื่อเพิ่ม/ลดเวลา	3.เมื่อตั้งเสร็จแล้วปล่อยทิ้งไว้ 5 วินาที

การตั้งเวลาให้เครื่องส่งเสียงเตือน

ท่านสามารถตั้งเวลาให้เครื่องส่งเสียงเตือนเมื่อถึงระยะเวลาที่กำหนดได้ เช่นต้องการให้มีเสียงเตือนหลัง 5 นาที ขั้นตอนดังนี้

1.เมื่ออยู่ในโหมดแมนวล กดปุ่มสัญลักษณ์ตั้งเวลา	2.ทำการตั้งเวลาโดยใช้ปุ่ม (+) หรือ (-) เพื่อเพิ่ม/ลดเวลา	3.เมื่อตั้งเสร็จแล้วปล่อยทิ้งไว้ 5 วินาที

ในการปิดเสียงเตือน เพียงกดปุ่มสัญลักษณ์ตั้งเวลาอีกครั้ง

การตั้งเวลาในการปรุงอาหารอัตโนมัติ

ท่านสามารถกำหนดเวลาให้เครื่องเริ่มต้นทำงานไปตามระยะเวลาที่กำหนดได้ เช่น ต้องการให้เครื่องทำงานไป 2 ชั่วโมง 15 นาที โดยในการกำหนดระยะเวลาการทำงานท่านต้องกำหนดโปรแกรมการทำงานและอุณหภูมิของเตาอบให้เรียบร้อยด้วย ขั้นตอนการตั้งค่าเวลาดังนี้

1.เวลาปัจจุบัน 18.30	2.กดปุ่ม ⟷| เพื่อเข้าสู่โหมดตั้งเวลาการปรุงอาหาร

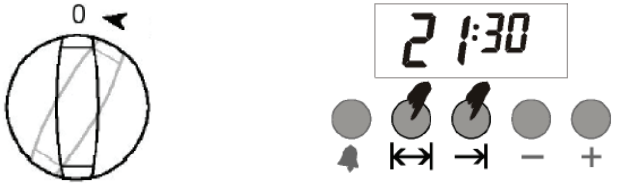
3.ทำการตั้งเวลาโดยใช้ปุ่ม (+) หรือ (-) เพื่อเพิ่ม/ลดเวลา	4. ปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 5 วินาที นาฬิกาจะแสดงค่าเวลาปัจจุบันและเครื่องจะเริ่มทำงาน

หากต้องการยกเลิกการปรุงอาหารอัตโนมัติ เพียงปรับการทำงานไปสู่โหมดแมนวล

หากต้องการดูเวลาที่อาหารจะปรุงสำเร็จตามที่ตั้งไว้ เพียงกดปุ่ม |→

เมื่อถึงกำหนดเวลาที่ตั้งไว้ การทำงานของเตาอบจะหยุดลงและเครื่องจะส่งเสียงเตือน เมื่อหยุดการทำงานแล้ว ท่านควร

1. ปิดการทำงานของลูกบิดอื่นๆ	2.ล้างค่าการตั้งเวลาด้วยปุ่ม ⟷| และ |→



กรณีเครื่องดับฉุกเฉิน

หากเกิดเหตุการณ์ไฟดับ ตัวเครื่องจะหยุดโปรแกรมการทำงานในขณะนั้น เมื่อเครื่องกลับมาทำงานอีกครั้ง ท่านจะต้องเข้าสู่โหมดแมนวลด้วยการกด |←→| และ →| เพื่อตั้งเวลาเครื่องใหม่อีกครั้ง

ระบบป้องกันการสัมผัส

ระบบป้องกันการสัมผัส (Child Lock) เป็นระบบป้องกันการสัมผัสโดยบังเอิญ หากเปิดโหมดนี้ขณะเครื่องทำงานแบบแมนวลเตาอบจะหยุดทำงานและปุ่มทั้งหมดจะถูกล็อค แต่หากเปิดขณะ ทำงานแบบอัตโนมัติปุ่มทั้งหมดจะถูกล็อคแต่เครื่องจะยังทำงานต่อไป

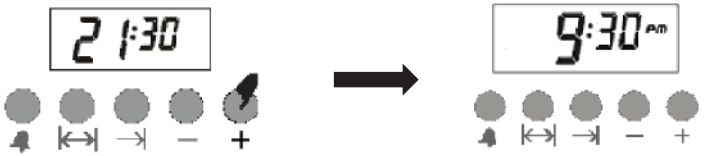
1. กดปุ่มแมนวล |←→| และ →| ค้างไว้ 3 วินาที

2.หน้าจอจะแสดงสัญลักษณ์กุญแจล็อค ระบบป้องกันการสัมผัสเริ่มทำงาน

หากต้องการออกจากระบบป้องกันการสัมผัส กดปุ่มแมนนวล |←→| และ →| ค้าง 3 วินาที หากเสียงเตือนดังขณะอยู่ในระบบป้องกันการสัมผัส ปิดเสียงด้วยการกดปุ่มแมนวล

การตั้งเวลา (12/24 ชั่วโมง)

หากต้องการเปลี่ยนวิธีแสดงเวลาจาก 12 เป็น 24 ชั่วโมงหรือตรงกันข้าม เพียงกดปุ่ม + ค้างไว้ 3 วินาที



การตั้งระดับเสียงเตือน

ท่านสามารถตั้งระดับความดังของเสียงเตือนได้ 3 ระดับ ดังนี้

1) กดปุ่ม (-) ค้างเพื่อฟังระดับเสียงปัจจุบัน
2) หากต้องการเปลี่ยนความดัง ปล่อยมือและกดปุ่ม (-) ค้างอีกครั้ง ท่านจะได้ยินเสียงความดังอีกระดับ
3) เครื่องจะจำและใช้ระดับเสียงสุดท้ายที่ท่านได้ยิน

เริ่มใช้งานเตาอบ

ในการใช้งานเตาอบ ท่านต้องตั้งค่า 3 ประเภทคือ:

- อุณหภูมิที่ต้องการ
- โปรแกรมการใช้งานที่ต้องการ
- ระยะเวลาในการปรุงอาหารที่ต้องการ

- เมื่อใช้งานเตาอบเสร็จสิ้นแล้ว ตรวจดูว่าลูกบิดถูกหมุนกลับไปยังตำแหน่งปิด
- หากท่านต้องการปิดการใช้งานเตาอบก่อนเวลาที่ตั้งไว้ เพียงหมุนลูกบิดเวลาทวนเข็มนาฬิกาไปยังตำแหน่งปิด หรือกดปุ่มแมนวล

ตารางแนะนำการอบ

ประเภทอาหาร	ลำดับชั้น (จากล่างขึ้นบน)	อุณหภูมิ	เวลาอบ(นาที)
เค้ก	2	170 -180	25 -35
คุกกี้	2	170 -180	30 -40
โดนัท	2	170 -180	25 -35
พิซซ่า	1-2	200 -220	15 -20
ปลา	1-2	200	15 -25

ตารางแนะนำการย่าง

ประเภทอาหาร	ลำดับชั้น (จากล่างขึ้นบน)	เวลาในการย่าง (นาที)
ปลา	3	30 -40
ไก่	3	40 -50
แกะ	3	25 -35
สเต็ก	3	25 -35

การบำรุงรักษาและทำความสะอาด

การทำความสะอาดสินค้าอย่างสม่ำเสมอ จะช่วยยืดอายุการใช้งานสินค้าได้ยาวนานและมีประสิทธิภาพมากขึ้น

⚠ ก่อนทำความสะอาดสินค้า ควรปิดเครื่องก่อนเพื่อระวังไฟฟ้าช็อต

⚠ รอให้เครื่องเย็นลงก่อนลงมือทำความสะอาด

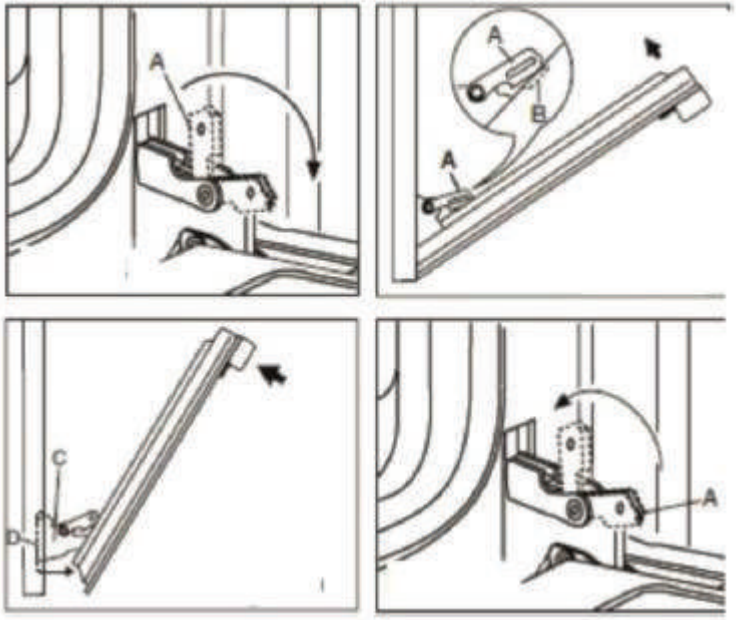
- ควรทำความสะอาดสินค้าทุกครั้งหลังใช้ เพื่อไม่ให้ทิ้งคราบแห้งไว้ ซึ่งอาจทำให้เกิดความเสี่ยงต่อการเผาไหม้
- ในการเช็ดทำความสะอาด ใช้ผ้าสะอาดหรือฟองน้ำชุบน้ำหมาดๆ หลังจากนั้นเช็ดให้แห้ง ไม่ควรใช้สารเคมีที่มีสารกัดกร่อน และไม่ควรใช้เครื่องไอน้ำในการทำความสะอาดตัวสินค้า
- ในการทำความสะอาดแผงลูกบิดและปุ่มให้ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ จากนั้นเช็ดให้แห้ง

การทำความสะอาดเตาด้านบน

- ตะแกรง, พื้นที่ทำอาหารและหัวเตา ควรทำความสะอาดด้วยน้ำอุ่น ผ้าชุบน้ำ หรือน้ำผสมน้ำยาล้างจานอ่อนๆ
- อุปกรณ์ทำความร้อน และอุปกรณ์จุดติด ควรใช้แปรงปัดเบาให้คราบหลุดออก
- ควรเช็ดอุปกรณ์ทุกส่วนให้แห้ง จัดวางทุกส่วนให้เข้าที่ตรงตามตำแหน่ง

การทำความสะอาดเตาอบ

ในการถอดประตูเตาอบออกมาทำความสะอาด



- เลื่อนตัวล็อค A ลงตามตำแหน่งลูกศร
- ใส่ตัวล็อค A ลงไปในตัวล็อค B ตามภาพ
- เลื่อนส่วนประตูไปด้านหน้าตามตำแหน่งในภาพ

การเปลี่ยนหลอดไฟภายในเตาอบ

ก่อนทำการเปลี่ยนหลอดไฟต้องปิดการทำงานของเครื่อง ดึงปลั๊กออก ในกรณีที่ยังมีความร้อนหลงเหลืออยู่ต้องปล่อยให้ห้องอบและขดลวดความร้อนเย็นลงก่อน

- คลายเกลียวฝาครอบหลอดไฟ และถอดหลอดไฟเก่าอย่างระมัดระวัง
- ใส่หลอดใหม่เข้าไป โดยหลอดไฟที่ใช้กับเตาอบต้องทนความร้อนได้ 300 องศาเซลเซียส (ดูชนิดของหลอดไฟได้ที่ส่วน ข้อมูลทางเทคนิค)

ปัญหาและการแก้ไข

ปัญหา	การแก้ไข
เครื่องไม่ทำงาน	• เช็ควาล์วแก๊สว่าเปิดหรือยัง • เช็คว่าปลั๊กไฟเสียบแล้วหรือยัง • เช็คลูกบิดเตาอบให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องแล้วตั้งค่าใหม่ตามวิธีใช้ในคู่มือ • เช็คระบบไฟฟ้าว่ามีการตัดหรือไม่ หากพบว่าระบบไฟมีปัญหาให้ติดต่อช่างไฟฟ้าโดยเฉพาะ
เตาอบไม่ทำงาน	• เช็คการตั้งโปรแกรม • เช็คการติดตั้งไฟฟ้าว่าทำงานปกติหรือไม่
ไฟเตือนระหว่างเครื่องใช้งานไม่ติด	• หมุนตัวควบคุมอุณหภูมิไปรอบให้อุณหภูมิสูงขึ้น • หมุนตัวเลือกฟังก์ชั่นการทำงานไปยังตำแหน่งต่างๆ
หลอดไฟเตาอบไม่ติด	• ดูให้แน่ใจว่าหลอดไฟใส่อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง • ซื้อหลอดไฟที่ทนต่ออุณหภูมิสูงได้จากศูนย์บริการของเรา และใส่ตามวิธีที่แนะนำข้างต้น • เช็คไฟฟ้าว่าเข้าเครื่องได้หรือไม่

The Signature Brand Co., Ltd.

771 Prachautis Rd., Samsennok, Huaykwang, Bangkok 10310 Tel. (66) 2 274 3434 (Automatic) Service Team : 088 008 0808 www.sbo-brand.com