



คู่มือการใช้งานและบำรุงรักษา เตาอบไฟฟ้า MIDI456ES

เพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด ปลอดภัย ทนทาน และการใช้งานที่ยาวนาน
กรุณาอ่านคู่มือนี้โดยละเอียด และปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด และควรเก็บคู่มือนี้ไว้ตลอดเวลาที่ใช้งาน

MEX

สารบัญ

คำแนะนำและข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย		การใช้งานเตาอบ	
คำแนะนำทั่วไป	2	คำแนะนำในการอบ	14
ข้อควรระวังเกี่ยวกับระบบไฟฟ้า	2	การใช้งานเตาอบ	16
ข้อมูลเพื่อความปลอดภัยเมื่อใช้เตาอบ	2	โปรแกรมการปรุงอาหาร	17
จุดประสงค์ของการออกแบบเพื่อใช้งาน	3	ตารางแนะนำเวลาอบอาหาร	18
คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยของเด็ก	3	การทำโยเกิร์ต	19
		การตั้งเวลาปรุงอาหาร	19
ข้อมูลทั่วไป			
ส่วนประกอบของเตาอบ/อุปกรณ์ประกอบเตาอบ	5	การดูแลและบำรุงรักษาผลิตภัณฑ์	
แผงควบคุม	6	การดูแลและบำรุงรักษาผลิตภัณฑ์ทั่วไป	22
ข้อมูลทางด้านเทคนิค	8	การทำความสะอาดแผงควบคุม	23
		การทำความสะอาดเตาอบ	23
การติดตั้ง		การทำความสะอาดด้วยไอน้ำ	23
ก่อนการติดตั้ง	9	การแก้ไขปัญหาด้วยตัวเอง หากเครื่องไม่ทำงาน	24
การติดตั้งและการต่อระบบไฟฟ้า	10	การทิ้งผลิตภัณฑ์ / ข้อมูลของบรรจุภัณฑ์	25
การเคลื่อนย้ายเตาอบในอนาคต	11		
ขั้นตอนก่อนการใช้งาน			
เทคนิคเพื่อการประหยัดพลังงาน	12		
เริ่มต้นใช้งาน	12		
การทำความสะอาดครั้งแรกก่อนใช้เตาอบ	13		

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยที่จะป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับบุคคลหรือสิ่งของทรัพย์สิน ควรปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด มีเช่นนี้การรับประกันคุณภาพจะถือเป็นโมฆะ

คำแนะนำทั่วไป

- ไม่ควรให้บุคคลที่เสื่อมสมรรถภาพทางร่างกายและจิตใจ หรือผู้ที่มีความรู้และประสบการณ์หรือเด็ก ใช้เตาอบนี้ตามลำพัง
- ควรดูแลเด็กเล็กไม่ให้เล่นเตาอบ
- เตาอบนี้ ควรได้รับการติดตั้งและซ่อมแซมโดยช่างผู้เชี่ยวชาญของบริษัทผู้แทนจำหน่าย หากมีความเสียหายใดๆ ที่เกิดจากการดำเนินงานของช่างที่ไม่ใช่ผู้แทนของบริษัทฯ จะถือว่าการรับประกันคุณภาพสิ้นสุดทันที และบริษัทฯ จะไม่รับผิดชอบต่อความผิดปกติหรือความเสียหายที่เกิดขึ้น
- ไม่ควรใช้เตาอบหากมีความผิดปกติเกิดขึ้น
- ควรปิดปุ่มโปรแกรมปรุงอาหารทุกครั้งหลังการใช้งาน
- ควรดึงปลั๊กไฟหรือปิดเบรกเกอร์ทุกครั้งหลังจากการใช้งานเสร็จ

ข้อควรระวังที่เกี่ยวกับระบบไฟฟ้า

- ถ้ามีความผิดปกติเกิดขึ้น เพื่อป้องกันไฟฟ้าลัดวงจร ต้องหยุดใช้งานทันทีพร้อมปิดเบรกเกอร์ หรือดึงปลั๊กออกแล้วเรียกช่างจากตัวแทนจำหน่ายมาซ่อมบำรุง

- ต้องตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าของเครื่องตรงกับแรงดันไฟฟ้าของบ้าน และต้องตรวจสอบว่าการต่อสายดินมีประสิทธิภาพดี
- ไม่ควรทำความสะอาดโดยใช้น้ำล้าง เพราะจะทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้
- ไม่ควรถอดปลั๊กขณะมือเปียก เวลาถอดปลั๊กไม่ควรดึงที่สายไฟ ควรจับที่ตัวปลั๊ก
- ระหว่างการติดตั้ง ทำความสะอาด ช่อมบำรุง ต้องดึงปลั๊กไฟหรือปิดเบรกเกอร์ก่อน
- ถ้าสายไฟของเครื่องชำรุดต้องเปลี่ยนสายไฟเส้นใหม่ที่ ต้องเป็นสายไฟที่ได้มาตรฐาน
- เมื่อติดตั้งเตาอบต้องสามารถตัดวงจรไฟฟ้าได้ โดยใช้วิธีถอดปลั๊กหรือปิดเบรกเกอร์
- ผนังด้านหลังของเตาอบจะร้อนเมื่อใช้งาน ต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟไม่ติดผนังของเตา เพราะอาจเสียหายได้
- ไม่ควรวางสายไฟไว้ระหว่างประตูเตาอบกับตัวเตาอบ และไม่ควรวางแนวสายไฟผ่านจุดที่มีความร้อนสูง เพราะฉนวนหุ้มสายไฟอาจร้อนจนหลอมละลายและอาจเกิดอันตรายจากไฟฟ้าลัดวงจรได้
- การต่อระบบไฟฟ้าควรทำโดยช่างผู้ชำนาญการหรือช่างของบริษัทฯ
- ในกรณีที่เกิดความผิดปกติ ควรปิดเบรกเกอร์ควบคุมทันที
- การใช้เบรกเกอร์หรือฟิวส์ ควรตรวจสอบว่าขนาดของเบรกเกอร์หรือฟิวส์เข้าได้พอดีกับกำลังไฟของเตาอบอาหาร

ข้อมูลเพื่อความปลอดภัยเมื่อใช้เตาอบ

- ขณะที่ใช้เตาอบ จะมีความร้อนไม่ควรสัมผัสถูกผนังเตาอบ หรือประตูเตาอบ หรือขดลวดความร้อน ไม่ควรให้เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี เข้าใกล้โดยไม่ดูแล
- ไม่ควรใช้เตาอบในขณะที่ผู้ได้รับประทานยาที่ทำให้ง่วงหรือ มีแรงงจันดัดสันใจไม่ได้ หรือเมาสุรา
- ควรระมัดระวังถ้าปรุงอาหารที่ใส่แอลกอฮอล์เป็นส่วนผสม แอลกอฮอล์จะระเหยง่ายและสามารถติดไฟได้ เมื่ออุณหภูมิสูง
- ไม่ควรวางวัตถุไวไฟข้างเตาอบ เนื่องจากเตาอบจะร้อนมากขณะ ใช้งาน อาจทำให้เกิดไฟได้
- ขณะที่ใช้เตาอบ อย่าใช้มือสัมผัสขดลวดความร้อนภายใน เตาอบโดยตรง เพราะอาจเกิดอันตรายได้
- ควรทำความสะอาดช่องระบายอากาศสม่ำเสมอ อย่าปล่อยให้อุดตัน
- ไม่ควรวางสิ่งของปิดช่องระบายอากาศของเตาอบ
- ไม่ควรอบอาหารที่ใส่ในขวดปิดฝาหรืออาหารกระป๋องที่ไม่ได้เปิดฝา เข้าไปในเตาอบ เพราะอาจทำให้ร้อนจนระเบิดได้
- ไม่ควรวางถาด จาน หรือฟอยล์อลูมิเนียมลงบนพื้นด้านล่างเตาอบ โดยตรง ความร้อนที่สะสมจะทำให้สีเคลือบพื้นเตาอบเสียหาย
- ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของผงขัด หรือใช้เครื่องมือ ทำความสะอาดที่มีปลายแหลมมาทำความสะอาดกระจกที่ประตู เตาอบ เพราะอาจเกิดรอยขีดข่วน ซึ่งจะทำให้กระจกแตกได้

- ไม่ควรใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำมาทำความสะอาด เตาอบอาหาร เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายจากไฟฟ้าลัดวงจรได้
- ไม่ควรใช้เตาอบอาหาร ถ้ากระจกประตูเตาอบแตกหรือถอดประตูออก
- ไม่ควรตากผ้าเปียกที่ราวมือจับ และไม่ควรวางถุงมือ ผ้าเช็ดมือไว้ที่ ราวมือจับ ขณะที่กำลังย่างอาหารโดยเปิดประตูแง้มไว้
- ขณะที่นำถาดหรือจานอาหารเข้าออกจากเตาอบ ต้องใส่ถุงมือกัน ความร้อนตลอดเวลา
- ควรปิดเบรกเกอร์ทุกครั้งเมื่อถอดปลั๊กไฟเตาอบ

การป้องกันการเกิดไฟไหม้

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปลั๊กไฟเสียบเข้ากับเต้ารับที่ผนังอย่างแน่นหนา ไม่หลวมง่าย เพื่อป้องกันการสปาร์คจนเกิดไฟไหม้
- ไม่ควรต่อสายไฟ หรือใช้สายไฟที่ชำรุด หรือต่อพ่วงสายไฟ
- ไม่ควรนำวัสดุไวไฟ วัตถุติดไฟง่ายวางไว้ใกล้เตาอบ
- ไม่ควรนำวัสดุไวไฟ วัตถุติดไฟง่าย หรือวัตถุไม่ทนความร้อนวางใน เตาอบ แม้ในขณะที่ไม่ได้ใช้งาน เพราะอาจเป็นสาเหตุทำให้เกิดไฟไหม้ หรือวัตถุละลายได้
- ขณะเสียบปลั๊กไฟ ต้องตรวจสอบว่าไม่มีน้ำหรือละอองน้ำอยู่ในบริเวณ เต้ารับ

จุดประสงค์ของการออกแบบเพื่อใช้งาน

- เต้าอบอาหารนี้ได้รับการออกแบบเพื่อใช้ในครัวเรือนเท่านั้น การนำไปใช้ในเชิงพาณิชย์หรืออุตสาหกรรม จะทำให้การประกันคุณภาพเป็นโมฆะ
- เต้าอบนี้ได้รับการออกแบบเพื่อใช้ในการปรุงอาหารเท่านั้น ไม่ควรนำไปใช้ในจุดประสงค์อื่น
- เต้าอบนี้ไม่ได้ออกแบบให้ใช้งานร่วมกับอุปกรณ์เสริมภายนอก เช่น เครื่องตั้งเวลา หรือรีโมทคอนโทรล
- ไม่ควรใช้เต้าอบในการอุ่นจาน หรือแขวนผ้าเช็ดมือไว้ที่ราวมือจับ เพื่อตากให้แห้ง หรือเป็นเครื่องให้ความร้อน
- ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบในความเสียหายที่เกิดจากการใช้งานผิดประเภทหรือการขนส่ง
- สามารถใช้เต้าอบในการอบ อย่างและละลายอาหารแช่แข็ง

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยของเด็ก

- เต้าอบอาหารจะมีความร้อน ขณะใช้งาน อย่าให้เด็กเล็กเข้าใกล้
- บรรจุภัณฑ์ที่แกะออกมาอาจเป็นอันตรายต่อเด็ก อย่าปล่อยให้เด็กเล่น และทิ้งบรรจุภัณฑ์ที่ถูกมาตรฐานของการพิทักษ์สิ่งแวดล้อม
- เครื่องใช้ไฟฟ้าอาจเป็นอันตรายสำหรับเด็กได้อย่าปล่อยให้เด็กเล่นหรืออยู่ใกล้ขณะเต้าอบทำงาน

- อย่าวางสิ่งของบนเต้าอบอาหาร ที่เด็กอาจเอื้อมจับได้
- อย่าวางสิ่งของบนบานประตู ขณะที่เปิดประตูค้างไว้ และไม่ควรปล่อยให้เด็กนั่งบนบานประตู เต้าอบอาหารอาจลั่นคว่ำได้

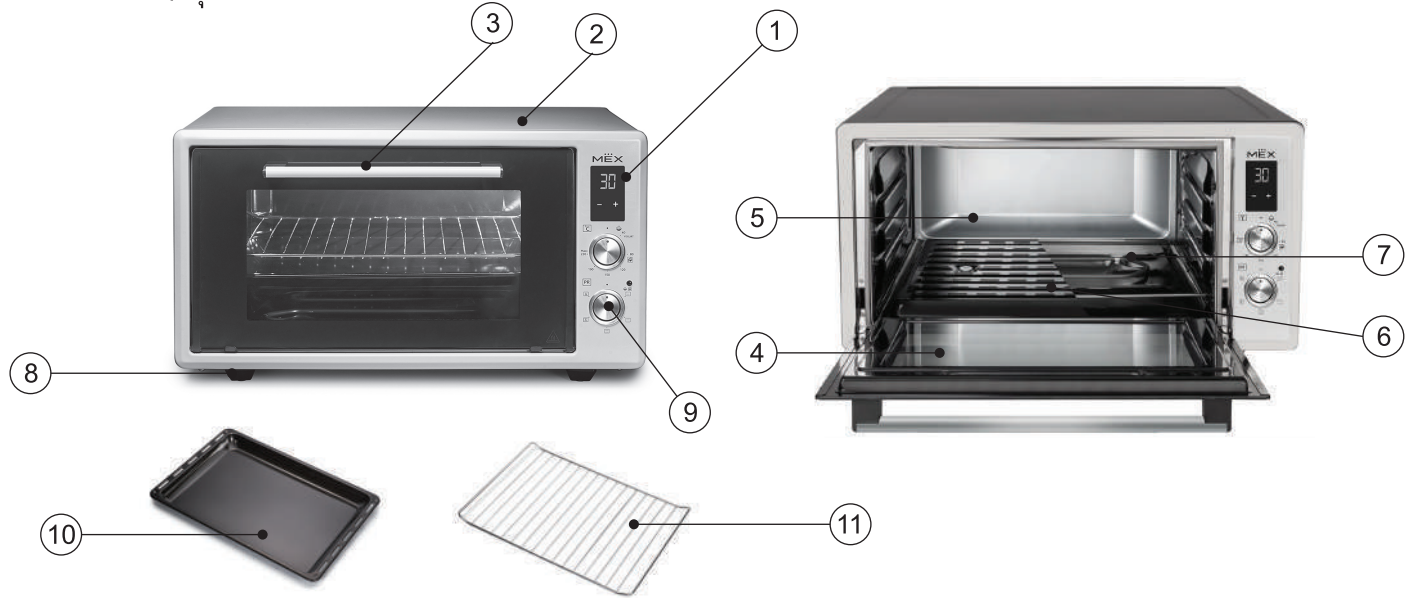
ระบบไฟและความปลอดภัย

เต้าอบ MEX รุ่น MIDI456ES มีอัตราการกินไฟ 13 แอมแปร์/ชั่วโมง โดยใช้แรงดันไฟ 220-240 โวลต์ 50 เฮิร์ตส์ ต้องตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าของเครื่องตรงกับแรงดันไฟฟ้าของบ้าน และต้องตรวจสอบว่าการต่อสายดินมีประสิทธิภาพดี

- หากพบว่าสายไฟฉีกขาด ไม่ควรเปลี่ยนด้วยตัวเอง ควรติดต่อศูนย์บริการ เพื่อส่งเครื่องเข้าตรวจสอบ หรือเปลี่ยนสายไฟด้วยอะไหล่แท้
- ไม่ควรปล่อยให้สายไฟสัมผัสกับส่วนที่เป็นความร้อนของเครื่อง

ข้อมูลทั่วไป

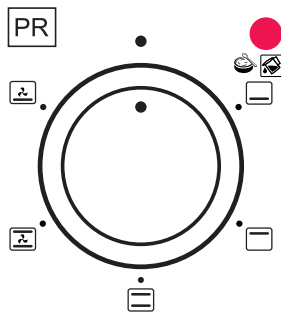
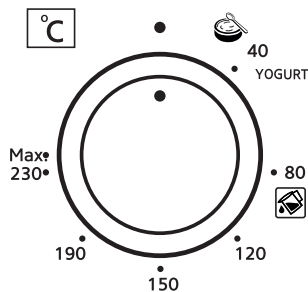
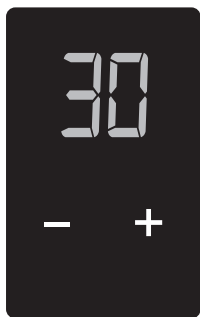
ส่วนประกอบเตาอบ / อุปกรณ์ประกอบเตาอบ



1. หน้าจอแสดงผล
2. ตัวเตาอบ
3. มือจับ
4. ประตูกระจก 2 ชั้น
5. ช่องเตาอบ
6. แผ่นปิดขดลวด

7. ขดลวดความร้อน
8. ขาเตาอบ
9. ปุ่มควบคุม
10. ถาดเตาอบ
11. ตะแกรง

MEX



ปุ่มตั้งเวลา

ปุ่มตั้งเวลาเตาอบ เลือกตั้งเวลาที่ต้องการให้เครื่องทำงาน ณ อุณหภูมิที่ตั้งไว้ เมื่อครบเวลาที่กำหนดเตาอบ จะหยุดทำงานและมีเสียงสัญญาณเตือน

การปิดเครื่อง : กดปุ่มตั้งเวลาเป็น 00:00 หมุนปุ่มตั้งโปรแกรม และหมุนปุ่มปรับอุณหภูมิไปที่ 0

ปุ่มปรับอุณหภูมิเตาอบ

สามารถปรับอุณหภูมิภายในเตาอบได้ตั้งแต่ 40 °C ถึง 230 °C

ปุ่มโปรแกรมการทำงาน

สามารถเลือกโปรแกรมการทำงานของเตาอบ



โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนบน



โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนล่าง



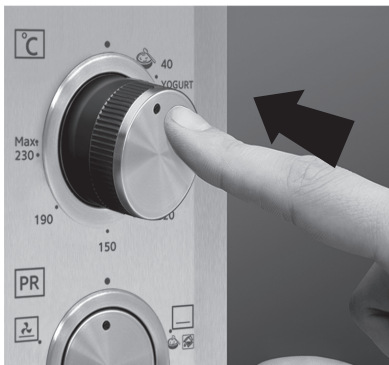
โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนบนและล่าง



โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนบนและล่างพร้อมพัดลม



โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนล่างพร้อมพัดลม



การใช้ปุ่มควบคุม

ปุ่มควบคุมเป็นแบบกดแล้วยื่นออกและกดกลับเข้าไปได้

1. ใช้นิ้วกดปุ่มตรงกลางปุ่ม ให้ปุ่มยื่นออกมาแล้วหมุนปุ่มไปที่ตำแหน่งที่ต้องการ



2. เมื่ออบอาหารเสร็จ ให้ใช้นิ้วกดจนปุ่มหดกลับเข้าไป

ข้อมูลทางเทคนิค

รุ่น	MIDI456ES		
ปริมาตรสุทธิ	45 ลิตร	อุณหภูมิการทำงาน	40 °C – 230 °C
ความกว้างภายนอก	590 มม	เวลาการทำงาน	0 – 90 นาที
ความลึกภายนอก	470 มม	กำลังไฟล่าง	600 วัตต์
ความสูงภายนอก	330 มม	กำลังไฟบน	800 วัตต์
ความกว้างภายใน	440 มม	แรงดันไฟฟ้า / ความถี่	220-240 V., ~50Hz
ความลึกภายใน	420 มม	พัลล์	13 – 15 วัตต์
ความสูงภายใน	240 มม	หลอดไฟส่องสว่าง	15 – 25 วัตต์



ข้อมูลทางด้านเทคนิค อาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า การเปลี่ยนแปลงเพื่อพัฒนาคุณภาพของสินค้า



รูปและข้อมูลอาจไม่ตรงกับเตาอบที่คุณซื้อทั้งหมด



ข้อมูลที่ระบุบนแผ่นแสดงรายละเอียดทางเทคนิคที่เตาอบ เป็นข้อมูลที่ได้จากการทดสอบในห้องวิจัยตามมาตรฐานที่กำหนดในการใช้งานจริง ผลการใช้อาจมีความแตกต่างได้

การติดตั้ง

เตาอบนี้ออกแบบมาเพื่อติดตั้งบนโต๊ะและเคาน์เตอร์เท่านั้น
กรุณาอ่านรายละเอียดในหนังสือคู่มืออย่างละเอียดก่อนการติดตั้ง



การเตรียมพื้นที่ที่จะติดตั้งเตาอบ และการเตรียมระบบไฟฟ้า เป็นความรับผิดชอบของลูกค้า



อันตราย :

การติดตั้งระบบไฟฟ้าต้องได้มาตรฐานเพื่อความปลอดภัย



อันตราย :

ก่อนการติดตั้ง ควรตรวจสอบสภาพเตาอบอย่างละเอียด หากพบว่ามีสภาพผิดปกติไม่ควรติดตั้ง เพราะอาจจะเป็นอันตรายได้



ไม่ควรติดตั้งเตาอบในตู้เหมือนเตาอบติดตั้งในเฟอร์นิเจอร์ หรือ วางเตาอบในช่องที่ไม่สามารถระบายอากาศได้ดี หรือวางลงบนพื้น

พื้นที่ห้องครัวที่วางเตาอบควรรับน้ำหนักของเตาอบและอุปกรณ์พร้อมอาหารได้ ถ้าวางเตาอบใกล้ตู้เฟอร์นิเจอร์ ตู้เฟอร์นิเจอร์ควรทนความร้อน ได้อย่างน้อย 100 องศาเซลเซียส

เตาอบควรติดตั้งและประกอบตามข้อกำหนดของการติดตั้งตามมาตรฐานความปลอดภัย



ไม่ควรวางเตาอบชิดกับตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งเพราะความร้อนจากเตาอบจะทำให้ตู้เย็นสิ้นเปลืองพลังงานมากเกินไป



เวลายกเตาอบ ไม่ควรยกที่ประตูเตาอบหรือมือจับเตาอบ เพราะอาจทำให้บาดเจ็บและมือจับเสียหายได้

การต่อระบบไฟฟ้า

ควรต่อระบบไฟฟ้าบ้านโดยต้องต่อสายดิน และควรใช้เบรกเกอร์ควบคุม เบรกเกอร์ควรมีคุณสมบัติเหมาะสมกับคุณสมบัติของเตาอบตามที่ระบุไว้ใน “ข้อมูลทางเทคนิค” ต้องตรวจสอบการต่อสายดินว่ามีประสิทธิภาพสมบูรณ์ บริษัทฯจะไม่รับผิดชอบความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งสายดินที่ไม่มีประสิทธิภาพและไม่ถูกต้องตามมาตรฐานความปลอดภัย



อันตราย : การต่อสายไฟกับระบบไฟของบ้านควรทำโดยช่างไฟฟ้าที่ชำนาญที่มีมาตรฐานเท่านั้น บริษัทฯจะไม่รับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการต่อระบบไฟฟ้าที่ไม่ได้มาตรฐานความปลอดภัย



อันตราย : ไม่ควรบิด งอ หรือ มัดรวมสายไฟ หรือ พาดสายไฟแนบไปกับส่วนที่ร้อนของเตาอบ ถ้าสายไฟได้รับความเสียหาย การเปลี่ยนสายไฟต้องใช้ช่างผู้ชำนาญการที่มีมาตรฐาน มิฉะนั้นอาจก่อให้เกิดความเสียหายที่เกิดจากไฟฟ้าลัดวงจร หรือ ไฟไหม้ได้

ข้อมูลระบบไฟของบ้านควรสอดคล้องกับฉลากข้อมูลด้านเทคนิคของเครื่อง

ฉลากข้อมูลของระบบไฟ อาจติดอยู่ที่ขอบด้านข้างของช่องเตาอบ หรือ อยู่ด้านหลังของเตาอบ

สายไฟกับเตาอบต้องได้มาตรฐานตามข้อมูลทางเทคนิค



ตำแหน่งของเตารับและปลั๊กไฟควรอยู่ในจุดที่เข้าถึงได้ง่าย



อันตราย : ขณะต่อระบบไฟฟ้า ควรถอดปลั๊กไฟของเครื่องออกจากเตารับเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้า

เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ

- ดันเตาอบเข้าใกล้กับผนังหลัง

การตรวจสอบสุดท้ายก่อนการใช้งาน

- ตรวจสอบว่ามีไฟเข้าเตาอบ

การเคลื่อนย้ายในอนาคต

- หากต้องการเคลื่อนย้ายเตาอบควรเก็บกล่องและชิ้นส่วนของบรรจุภัณฑ์ตามคำแนะนำบนกล่อง ถ้าไม่มีกล่องสามารถใช้แผ่นพลาสติกกันกระแทกห่อหรือใช้กล่องกระดาษที่หนาหรือแข็งแรง
- เพื่อป้องกันไม่ให้ถาดกับตะแกรงกระแทกประตูเตาอบจนเสียหายให้ใช้กระดาษหนาวางกั้นในแนวตั้งระหว่างถาด/ตะแกรงกับประตู ใช้เทปกาวยึดประตูเตาอบไปถึงด้านข้าง เพื่อป้องกันการเปิด
- ไม่ควรยกเตาที่ประตูหรือมือจับ



ไม่ควรวางของบนเตาอบขณะที่ยกเตาอบขึ้น



ตรวจสอบสภาพเตาอบก่อนและหลังการขนส่ง เพื่อดูว่ามีการชำรุดเสียหายหรือไม่

เทคนิคเพื่อการประหยัดพลังงาน

ข้อมูลต่อไปนี้จะช่วยให้คุณใช้พลังงานอย่างประหยัด

- ควรใช้อุปกรณ์เครื่องครัวที่เคลือบด้วยสีเข้ม ซึ่งจะถ่ายเทความร้อนได้ดี
- สำหรับการปรุงอาหารถ้าในคู่มือแนะนำให้อุ่นเตาอบให้ร้อน (Preheat) ควรปฏิบัติตามทุกครั้ง
- ไม่ควรเปิดประตูเตาอบบ่อยๆขณะปรุงอาหาร
- พยายามอบอาหารมากกว่าหนึ่งในเวลาเดียวกัน หากทำได้คุณสามารถอบอาหารพร้อมๆกัน 2 ชั้น
- ควรปรุงอาหารต่อเนื่องกันเพื่อประหยัดพลังงานในการอุ่นเตาอบให้ร้อน
- คุณสามารถประหยัดพลังงานได้โดยปิดสวิทช์ เตาอบก่อนถึงเวลาสิ้นสุดการอบจริงเล็กน้อย และห้ามเปิดประตู
- ควรละลายอาหารแช่แข็งให้คลายความเย็นก่อนนำเข้าปรุงอาหารในเตาอบ

เริ่มต้นใช้งาน

การทำความสะอาดครั้งแรกก่อนการใช้งาน



น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือเครื่องมือทำความสะอาดที่มีความคม เพราะอาจทำให้ผิวของเตาอบเสียหาย
ไม่ควรใช้ใยขัดหยาบหรือเครื่องมือที่มีความคมทำความสะอาดกระจก เพราะอาจทำให้ผิวกระจกเป็นรอยและทำให้แตกภายหลัง

1. แกะหีบห่อออก
2. เช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าชุบน้ำหมาดแล้ว เช็ดด้วยผ้าแห้ง

การอบร้อนครั้งแรก

ก่อนการใช้ควอรุ่นเตาอบให้ร้อนเป็นเวลานาน 30 นาที เพื่อขจัดคราบน้ำมันสิ่งสกปรกที่มาจากการผลิต แล้วจึงปิดสวิตช์



คำเตือน : อันตรายจากความร้อน

เมื่อใช้งานเตาอบจะมีความร้อนไม่ควรให้มือสัมผัสผนังด้านในเตาอบ ตะแกรงเตาอบ ขดลวดความร้อนในเตาอบ ฯลฯ และไม่ควรให้เด็กเล็กเข้าใกล้ขณะปรุงอาหาร ควรสวมถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่นำอาหารเข้าหรือออกจากเตาอบ

1. นำถาดอบ และ ตะแกรงออกจากเตาอบ
2. ปิดประตูเตาอบ
3. ใช้โปรแกรมอบโดยขดลวดบนและล่าง
4. เลือกอุณหภูมิสูงสุด
5. อบให้ร้อนประมาณ 30 นาที
6. ปิดเตาอบ



การอบร้อนเตาอบครั้งแรกจะมีกลิ่นและควันมาก ซึ่งจะมีกลิ่นค้างอยู่หลายชั่วโมง ซึ่งเป็นเรื่องปกติ อาจช่วยด้วยการเปิดหน้าต่างระบายอากาศออกจากห้องครัวแต่ไม่ควรดูดอากาศออกจากเตาอบโดยตรง



การใช้งานเตาอบจะต้องเลือกโปรแกรมปรุงอาหารและอุณหภูมิที่ต้องการและตั้งเวลา มิฉะนั้นเตาอบจะไม่ทำงาน

หากมีควันจางๆ หรือมีกลิ่นออกมาจากเตาหลังจากเริ่มอุ่นเตาครั้งแรก เป็นอาการปกติ มิใช่ความผิดปกติใดๆ

วิธีการใช้เตาอบ

คำแนะนำในการอบ



คำเตือน : อันตรายจากความร้อน!

เมื่อใช้งานเตาอบจะมีความร้อน ไม่ควรให้มือสัมผัสผนังด้านในเตาอบ ชั้นตะแกรงเตาอบ ขดลวดความร้อนในเตาอบ ฯลฯ

ไม่ควรให้เด็กเข้าใกล้ขณะปรุงอาหาร

ควรสวมถุงมือทุกครั้งที่นำอาหารเข้าหรือออกจากเตาอบ



อันตราย : ขณะอบอาหาร เมื่อต้องการเปิดประตูเตาอบ ควรเปิดประตูแง้มไว้เล็กน้อย เพื่อให้ไอน้ำออกจากเตาอบก่อน มิฉะนั้นอาจลวกมือและหน้าได้

คำแนะนำในการอบขนม

- ใช้ถาดอบอาหารที่ไม่ติดพื้นผิวหรือถาดอลูมิเนียมหรือพิมพ์ซิลิโคนชนิดทนความร้อน
- วางถาดอบให้อยู่ตรงกลางตะแกรง
- สอดตะแกรงให้อยู่ในระดับที่เหมาะสมกับการอบหรือย่างอาหาร ไม่ควรเปลี่ยนระดับตะแกรงขณะอบอาหารอยู่
- ควรปิดประตูระหว่างอบอาหาร

คำแนะนำในการอบอาหาร

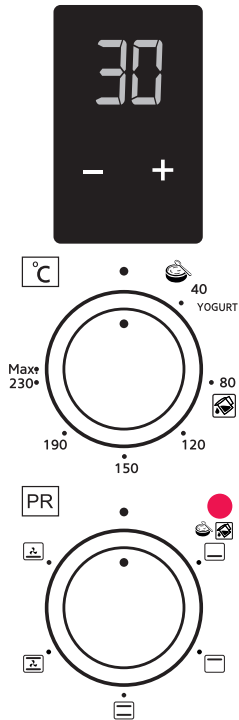
- การหมักไก่, ไก่วง หรือ เนื้อชิ้นใหญ่ด้วยซอสปรุงรส ซึ่งอาจจะเป็นน้ำมันและพริกไทยก่อนนำเข้าอบจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการอบ
- การอบเนื้อติดกระดูกควรใช้เวลาอบนานกว่า 15-30 นาที เมื่อเทียบกับเนื้อที่มีขนาดเท่ากัน
- ใช้เวลาในการอบเนื้อประมาณ 4-5 นาที ต่อความหนา 1 เซนติเมตร
- รออีกประมาณ 10 นาที หลังอบเสร็จจึงนำเนื้อออกมาจากเตา เพื่อให้ไอน้ำในอาหารกระจายทั่วชิ้นเนื้อ และจะไม่ไหลออกมาเมื่อใช้มีดตัด
- เมื่ออบปลา ควรวางตรงกลางตะแกรงที่ตรงกลางหรือชั้นล่าง โดยใช้ถาดอบชนิดกันความร้อน

การละลายอาหารแช่แข็ง

- นำอาหารแช่แข็งวางบนตะแกรง ใส่ถาดไว้ชั้นล่าง
- ใช้โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนบนและล่างพร้อมพัดลม 
- การตั้งเวลาละลายอาหารแช่แข็งขึ้นกับน้ำหนักของอาหาร ปล่อยให้ น้ำละลายจากอาหารหยดลงบนถาด (ไม่ควรนำน้ำที่เนื้อละลายลงในถาดไปใช้ในการประกอบอาหาร)

- ไม่ควรใช้ถาดเหล็ยและถาดกลมอบอาหารพร้อมกัน
- ควรอุ่นเตาที่อุณหภูมิที่จะใช้ 8-10 นาที ก่อนการใช้งาน
- เตาอบรุ่นนี้ออกแบบสำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น ไม่ควรนำไปใช้ในเชิงพาณิชย์ หรือวัตถุประสงค์ที่นอกเหนือจากนี้

การเลือกโปรแกรมปรุงอาหารและระดับอุณหภูมิ (ความร้อน)



1. จอแสดงผลเวลาทำงาน
2. ปุ่มตั้งเวลา
3. ปุ่มปรับอุณหภูมิเตาอบ
4. ปุ่มโปรแกรมการทำงาน

1. ปุ่มตั้งเวลาเตาอบ เลือกตั้งเวลาที่ต้องการ
2. ปุ่มปรับอุณหภูมิ เลือกระดับอุณหภูมิที่ต้องการ
3. ปุ่มเลือกโปรแกรมการปรุงอาหารเลือกโปรแกรมที่ต้องการ

>>เตาอบจะเริ่มทำงานโดยระดับอุณหภูมิภายในเตาอบจะสูงขึ้น จนถึงระดับที่ตั้งไว้และจะรักษาระดับอุณหภูมิที่ตั้งไว้ตลอดการทำงาน ขณะที่เตาอบทำความร้อนหน้าจอแสดงเวลาจะสว่างขึ้น

สามารถตั้งเวลาไว้ในตำแหน่ง (กำหนดเวลาเอง) หรือ ตำแหน่งเวลาอัตโนมัติ แล้วตั้งอุณหภูมิตามที่กำหนดในตารางประกอบอาหาร หากตั้งเวลาโดยอัตโนมัติ ระบบจะตัดไฟอัตโนมัติ พร้อมสัญญาณกระดิ่ง

การปิดสวิทช์เตาอบ

เมื่อหมุนปุ่มตั้งเวลาไปที่ 'OFF' จะเป็นการปิดสวิทช์เตาอบ



ถ้าตั้งเวลาไว้แล้ว เมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้ เตาอบจะปิดการใช้งานอัตโนมัติ

โปรแกรมการปฐาหาร

โปรแกรมปฐาหารที่อธิบายนี้ บางครั้งมีความแตกต่างกับเตาอบที่ท่านใช้งานอยู่บ้าง ควรศึกษา โดยเฉพาะโปรแกรมที่มีในเตาอบของท่าน

โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนด้านบน



อาหารจะได้รับความร้อนจากขดลวดความร้อนด้านบน เหมาะสำหรับอบอาหารให้มีผิวเหลืองเกรียม ภายในชุ่มฉ่ำ

โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนด้านล่าง



อาหารจะได้รับความร้อนจากขดลวดความร้อนด้านล่าง เหมาะสำหรับจะใช้ความร้อนจากด้านล่างเพื่ออุ่นหรืออบ

โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนบนและล่าง



อาหารจะได้รับความร้อนจากขดลวดความร้อนด้านบนและด้านล่างพร้อมกัน เหมาะสำหรับการอบเค้ก ขนมอบต่างๆ สามารถวางอาหารในเตาอบได้ชั้นเดียว

โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนบนและล่างพร้อมพัดลม



ความร้อนจากขดลวดความร้อนบนและล่างจะถูกพัดลมช่วยกระจายความร้อนสม่ำเสมอทั่วถึงยิ่งขึ้น สามารถวางอาหารในเตาอบได้ชั้นเดียว

โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนล่างพร้อมพัดลม



ความร้อนจากขดลวดความร้อนล่างจะถูกพัดลมช่วยกระจายความร้อน ทำให้อาหารได้รับความร้อนทั่วถึงกว่าเมื่อเทียบกับการใช้ขดลวดด้านล่างอย่างเดียว

ตารางแนะนำเวลาอบอาหาร

ตารางแนะนำเวลาอบอาหารนี้เป็นการแนะนำคร่าวๆ อ้างอิงจากข้อมูลการทดลองทำอาหารชนิดต่างๆ เพื่อแนะนำสำหรับเป็นแนวทางการอบอาหารชนิดต่างๆ เวลาในการอบอาหารอาจแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับปริมาณอาหาร ส่วนผสม และอุณหภูมิที่ใช้ ท่านสามารถปรับ เพิ่ม-ลด ตามความต้องการ

อาหาร	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลาในการอบ (นาที)	ชั้นที่วาง
คุกกี้	170-180	25-30	ชั้นกลาง
เค้ก	170-190	30-40	ชั้นกลาง
พาย	180-220	40-50	ชั้นกลาง
มัฟฟิน	160-180	30-40	ชั้นกลาง
พาสต้า (อบ)	190-210	20-30	ชั้นกลาง
ปลา	220-MAX	90-120	ชั้นกลาง
เนื้อแกะ	220-MAX	90-120	ชั้นกลาง
เนื้อลูกวัว (Veal)	220-MAX	90-120	ชั้นกลาง
ไก่วง	220-MAX	45-55	ชั้นกลาง
ไก่	220-MAX	75-100	ชั้นกลาง
การละลายอาหารแช่แข็ง	60-120	55-60	ชั้นกลาง

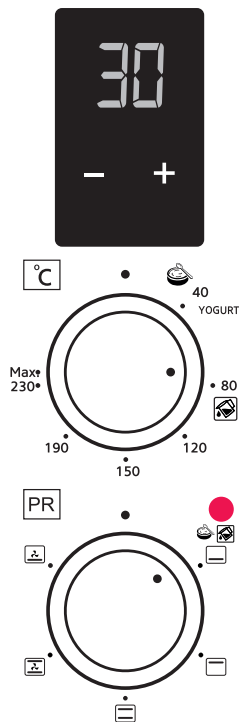


ตารางแนะนำนี้เป็นการแนะนำคร่าวๆ คุณสามารถปรับอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ให้แตกต่างออกไป ตามความต้องการ

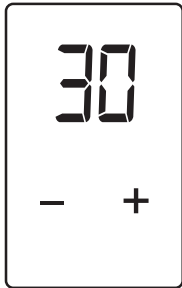


ตำแหน่งของตะแกรงหรือถาดชั้นที่ 1 คือชั้นล่างสุด

การทำโยเกิร์ต



1. หมุนปุ่มตั้งอุณหภูมิไปที่เครื่องหมายโยเกิร์ต  เลือกโปรแกรมไฟล่าง  แล้วอุ่นเครื่องเปล่าไว้ 10 นาที เพื่อเตรียมพร้อมที่จะทำโยเกิร์ต
2. การเตรียมนม ใช้นมดิบคั้นที่อุณหภูมิ 90 °C ประมาณ 1 นาที แล้วปล่อยให้เย็นลงระดับ 43-45 °C (ซึ่งเป็นอุณหภูมิที่เหมาะสมกับการทำโยเกิร์ต)
3. ใช้ยีสต์ในอัตราส่วน 1-3% แล้วคนให้เข้ากันอย่างช้าๆ ใส่นมที่ผสมยีสต์แล้วเข้าในชั้นที่ 1 ของเตาอบที่ pre-heat ไว้ โดยไม่ต้องปิดฝา แล้วประตูเตาอบ
4. ตั้งเวลาเตาอบเป็น manual
5. เปิดพัดลมอบไว้ 3-5 ชั่วโมง นำโยเกิร์ตออกจากเตา วางไว้ในอุณหภูมิห้อง 15-20 นาที
6. ใส่โยเกิร์ตในตู้เย็น (45 °C) เป็นเวลา 1 วัน (ห้ามคนหรือเขย่า)
7. โยเกิร์ตจะพร้อมรับประทาน หลังจากเก็บไว้ 1 วัน



เมื่อใช้งานครั้งแรก ตัวเลข "00" จะเริ่มกะพริบบนหน้าจอทุกๆวินาที เตาอบจะทำงานเมื่อกด ปุ่ม **-** / **+** พร้อมกัน จนเสียงสัญญาณ "บีบ" ดังขึ้น และตัวเลข "00" จะหยุดกะพริบ เตาอบพร้อมใช้งาน

การตั้งเวลาการทำงานของเตาอบ

- การตั้งเวลาการทำงานของเตาอบ โดยกดปุ่ม **+**
- สามารถตั้งเวลาการทำงานของเตาอบ ตั้งแต่ 1 นาที จนถึง 4 ชม. โดยการกดปุ่ม **-** หรือ **+** ค้างไว้เพื่อกำหนดเวลาปรุงอาหาร
- เมื่อตั้งเวลาที่ต้องการปรุงอาหาร เตาอบจะทำงานตามเวลาและอุณหภูมิที่ได้ตั้งไว้ หน้าจอแสดงผลจะแสดงเวลานับถอยหลังจนกระทั่งตัวเลขแสดงผล "00" เครื่องจะหยุดการทำงาน และมีเสียงสัญญาณดังเตือน
- การแสดงเวลาบนหน้าจอแสดงผล
 - "1h" เมื่อตั้งเวลาปรุงอาหาร 1 ชม.
 - "2h" เมื่อตั้งเวลาปรุงอาหาร 2 ชม.
 - "3h" เมื่อตั้งเวลาปรุงอาหาร 3 ชม.
 - "4h" เมื่อตั้งเวลาปรุงอาหาร 4 ชม.

- เมื่อเวลานับถอยหลังเหลือน้อยกว่า 1 นาที ตัวเลขแสดงผลที่หน้าจอแสดงผลจะแสดงเวลาเป็นวินาที เช่น “59”, “58”, “57”
- เมื่อสิ้นสุดการตั้งเวลานับถอยหลังจนหน้าจอแสดงผล “00” สัญญาณเตือนจะดังขึ้น ตัวเลขแสดงผล "00" จะเริ่มกะพริบ เครื่องจะหยุดการทำงาน
- สัญญาณเตือนจะดังต่อเนื่อง 7 นาที ตัวเลข "00" จะยังคงกะพริบต่อแม้เสียงสัญญาณเตือนหยุดลง กดปุ่ม **- / +** พร้อมกัน และตัวเลข “00” จะหยุดกะพริบ
- หากกดปุ่ม **- / +** พร้อมกัน ก่อนสัญญาณเตือนจะหยุด (ก่อนสัญญาณเตือนดังครบ 7 นาที) สัญญาณเตือนจะหยุด ตัวเลข “00” จะหยุดกะพริบ เตียบพร้อมใช้งานอีกครั้ง
- หากกดปุ่ม **-** หรือปุ่ม **+** ปุ่มใดปุ่มหนึ่ง ระหว่างสัญญาณเตือนดังอยู่ สัญญาณเตือนจะหยุด แต่ตัวเลข "00" จะยังคงกะพริบ

การตั้งค่าเสียงสัญญาณเตือน

สามารถตั้งค่าเสียงสัญญาณเตือน

- เมื่อเตาอบอยู่ในโหมดการทำงานปกติ หน้าจอแสดงผล '00' กดปุ่ม **-** ค้างไว้ ประมาณ 2 วินาที เพื่อตั้งค่าเสียงสัญญาณเตือน
- เสียงสัญญาณเตือนที่ตั้งค่าไว้จะดังขึ้น “บีบ” (t1, t2 หรือ t3)
- กดปุ่ม **-** เพื่อเลือกเสียงสัญญาณเตือนที่ต้องการ
- กดปุ่ม **+** เพื่อยืนยันเสียงสัญญาณที่เลือก หรือไม่มีการกดปุ่มใดๆ ภายใน 3 วินาที

หมายเหตุ: เสียงสัญญาณ “บีบ” จะดังทุกครั้งเมื่อกดปุ่ม

การดูแลและบำรุงรักษาผลิตภัณฑ์

คำแนะนำ : การทำความสะอาดและดูแลรักษาเตาปรุงอาหารอย่างสม่ำเสมอจะช่วยยืดอายุการใช้งานของเตาทั้งยังช่วยลดปัญหาที่ทำให้ต้องซ่อมบำรุง



อันตราย : ดึงปลั๊กไฟออก หรือ ปิดเบรกเกอร์ก่อนที่จะทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาเพราะอาจเกิดอันตรายจากไฟฟ้าได้



อันตราย : ไม่ควรทำความสะอาดขณะที่เตายังร้อนอยู่ เพราะ อาจเกิดอันตรายจากความร้อนได้

- ควรทำความสะอาดหลังใช้งานทุกครั้ง เศษอาหารที่ติดอยู่จะทำความสะอาดได้ง่ายและไม่เหลือเศษอาหารค้างไว้ซึ่งจะทำให้ไหม้ในการปรุงอาหารครั้งต่อไป
- ทำความสะอาดโดยใช้ผ้าหรือฟองน้ำชุบน้ำสบู่ร้อน เช็ดให้สะอาดแล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง
- พยายามเช็ดน้ำสบู่ให้แห้งสนิทและต้องทำความสะอาดเศษอาหารที่ล้นตกลงบนพื้นเตาออกให้หมด
- ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาด ประเภทกรดหรือมีส่วนผสมของคลอรีนกับผิวสแตนเลสหรือมือจับ ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำสบู่ (ที่ไม่มีผงขัดผสม) เช็ดผิวเวลาเช็ดควรเช็ดไปในทางเดียวกัน



น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรง หรือ เครื่องมือทำความสะอาดที่มีความคม อาจทำให้ผิวเตาอบเสียหายอย่าใช้ใยขัดหยาบหรือเครื่องมือที่มีความคมทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบ เพราะอาจทำให้ผิวกระจกเป็นรอยและแตกในภายหลังได้



ไม่ควรใช้เครื่องทำความสะอาดที่ใช้ไอน้ำทำความสะอาดเตาอบ เพราะอาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรได้

การทำความสะอาดแผงควบคุม

การทำความสะอาดปุ่มและแผงควบคุมควรใช้ผ้าชุบน้ำหมาดเช็ดทำความสะอาดให้ทั่วแผงควบคุมแล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง



การทำความสะอาดแผงควบคุม ไม่ควรถอดปุ่มควบคุมออก เพราะ อาจทำให้เกิดความเสียหายได้

การทำความสะอาดประตูเตาอบ

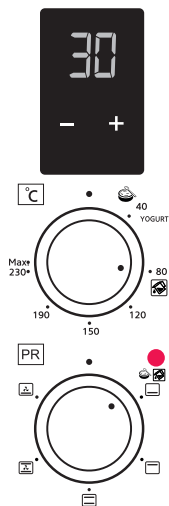
การทำความสะอาดประตูเตาอบ ควรใช้ผ้าหรือฟองน้ำชุบน้ำอุ่นกับน้ำยาทำความสะอาด เช็ดทำความสะอาดแล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง



อย่าใช้ใยขัดหยาบหรือเครื่องมือที่มีความคมทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบ เพราะอาจทำให้ผิวกระจกเป็นรอย และแตกในภายหลังได้

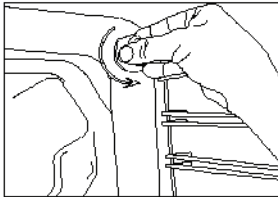
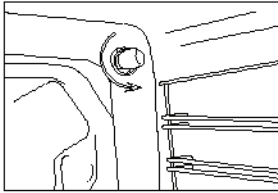
การทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

การทำความสะอาดภายในเตาอบด้วยไอน้ำ จะทำให้คราบที่ติดตามผนังเตาอบอ่อนตัวลง และทำความสะอาดได้ง่าย โดยไม่ต้อง



- นำอุปกรณ์ต่างๆ ออกจากเตาอบ เทน้า 2 แก้วลงในถาด แล้วใส่ถาดเข้าชั้นล่างสุดของเตาอบ
- ตั้งปุ่มอุณหภูมิไว้ที่ 80 °C ตั้งปุ่มเวลาไว้ที่ 30 นาที
- ตั้งโปรแกรมไว้ที่ไฟล่าง
- หลังจากนั้นเปิดเครื่องให้อบไอน้ำไว้ 30 นาที เปิดประตูเตาอบแล้วใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดเช็ดภายในเตาอบ

ไฟส่องสว่าง



คำเตือน : ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟ ควรถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบบ้านก่อน หรือปิดเบรกเกอร์ก่อนทุกครั้ง และควรรอให้เตาอบเย็นก่อนเพื่อป้องกันอันตรายจากความร้อน

เปลี่ยนหลอดไฟ

1. ถอดฝาครอบหลอดไฟออก โดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา (ดูรูป)
2. หมุนหลอดไฟออก โดยหมุนทวนเข็มนาฬิกาแล้วใส่หลอดไฟหลอดใหม่
3. ใส่ฝาครอบหลอดไฟกลับเข้าที่

*หลอดไฟควรใช้ หลอด 15-25 วัตต์ 220-240 โวลต์ Type E14

หลอด 15-25 วัตต์ 220-240 โวลต์ Type G9 (ควรติดต่อสั่งซื้อจากศูนย์บริการ)

การแก้ไขเครื่องไม่ทำงาน

กรณีเครื่องไม่ทำงาน แนะนำให้ตรวจสอบเบื้องต้น ดังต่อไปนี้

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปลั๊กไฟเสียบเข้ากับเต้าเสียบไฟบ้าน
- ตรวจสอบระบบไฟฟ้าภายในบ้านว่ามีกระแสไฟเข้าหรือไม่
- ตรวจสอบเบรกเกอร์ที่ควบคุมเต้ารับ
- ตรวจสอบสายไฟว่ามีรอยฉีกขาดเสียหายหรือไม่
- หากไม่สามารถพบสาเหตุใดๆ ควรติดต่อศูนย์บริการ เพื่อแก้ปัญหา



ถ้าท่านต้องการกำจัดเตาอบเก่า ต้องทำตามข้อกำหนด AEEE และข้อกำหนดของการกำจัดเศษเหลือทิ้งของผลิตภัณฑ์
เตาอบนี้ได้มาตรฐานตามข้อกำหนด WEEE ภายใต้ข้อกำหนดของ AEEE ประเทศตุรกี ไม่มีวัสดุที่เป็นอันตราย
หรือวัตถุต้องห้ามตามข้อกำหนด

เตาอบนี้ได้รับการผลิตที่ได้มาตรฐานและเลือกชิ้นส่วนที่มีคุณภาพ ซึ่งอาจนำกลับมาใช้ใหม่ได้ (Recycle) ไม่ควรทิ้งผลิตภัณฑ์แบบธรรมดา
รวมกับขยะทั่วไป ควรนำไปทิ้งที่ศูนย์แยกขยะ เพื่อนำมาใช้ใหม่

ข้อมูลของบรรจุภัณฑ์ : วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์เป็นวัสดุที่สามารถนำมาใช้ใหม่ ควรแยกทิ้งบรรจุภัณฑ์ที่ศูนย์แยกขยะเพื่อนำกลับมาใช้ใหม่



ในกรณีที่เกิดความผิดปกติและท่านได้ทดลองแก้ไขด้วยตัวท่านเองตามคำแนะนำด้านบนแล้ว
หากยังไม่สามารถแก้ไขได้ กรุณาติดต่อฝ่ายบริการตามที่อยู่ด้านล่าง

ฝ่ายบริการ

บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด

66/3 หมู่ 6 ต.บางจาก อ.พระประแดง จ.สมุทรปราการ 10130 โทรศัพท์ 0-2817-8999 โทรสาร 0-2464-1600

E-mail : service2@penk.co.th เวลาทำการ 8.00-17.00 ทุกวัน (เว้นวันหยุดปีใหม่ และ สงกรานต์)