

Rinnai

คู่มือการติดตั้งและใช้งาน

เตาอบไฟฟ้า

RO-E6208TA-EM

Rinnai Corporation

English

中文

Bahasa Indonesia

Tiếng Việt

ภาษาไทย

สารบัญ

ค่าเตือนเพื่อความปลอดภัย	-----	2
คุณสมบัติผลิตภัณฑ์	-----	3
แผนควบคุมการทำงาน	-----	3
ข้อมูลผลิตภัณฑ์	-----	4
วิธีการสำหรับการใช้งานครั้งแรก	-----	4
วิธีการทำงานของเดาอบ	-----	5
โปรแกรมการทำงานของเดาอบ	-----	6
วิธีการใช้อุปกรณ์	-----	10
วิธีการบำรุงรักษา	-----	11
วิธีการแก้ปัญหาเบื้องต้น	-----	12
วิธีการติดตั้ง	-----	13



ข้อสำคัญ

ลงทะเบียนรับประกันสินค้าโดยการนำสติ๊กเกอร์
หมายเลขสินค้า (serial number) ที่ให้มาติดลงในใบ
รับประกันสินค้า

กรณีที่ต้องการความช่วยเหลือ กรุณาติดต่อตัวแทน
บริษัทใกล้บ้านท่าน

คำเตือนเพื่อความปลอดภัย

โปรดอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียด และกรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำสำหรับการใช้งานครั้งแรก เพราะในคู่มือนี้มีข้อมูลสำคัญสำหรับวิธีการติดตั้ง/การใช้งาน/การดูแลรักษาอย่างไรให้มีความปลอดภัย และให้เก็บรักษาคู่มือนี้ไว้สำหรับผู้ใช้งานในคราวต่อไป

การนำผลิตภัณฑ์ออกจากกล่องและสิ่งห่อหุ้ม

- อย่าใช้งานหากพบสิ่งผิดปกติหรือเสียหายที่อาจเกิดจากการขนส่ง
- ถ้าพบว่าสายไฟชำรุดเสียหาย ต้องทำการเปลี่ยนใหม่โดยช่างผู้ชำนาญจากโรงงานผลิตเท่านั้นเพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดอันตราย
- โปรดระมัดระวัง ไม่ให้เด็ก ๆ นำถุงพลาสติกที่ห่อหุ้มผลิตภัณฑ์ไปเล่น

สำหรับผู้ใช้งาน

- เตอบนนี้ใช้สำหรับการเตรียมอาหารภายในบ้านเท่านั้น อย่าใช้เตอบนี้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นนอกเหนือจากที่ระบุไว้
- เตอบนนี้ ไม่เหมาะสำหรับผู้ใช้งานที่มีโรคประจำตัวหรือเด็กเล็กโดยที่ไม่มีคนคอยกำกับดูแล .
- สำหรับการติดตั้งและการซ่อมควรทำโดยช่างผู้ชำนาญเท่านั้น
- การตัดแปลงอะไหล่ส่วนต่าง ๆ ของเตอบเป็นเรื่องอันตราย การเจาะเชื่อมต่อชิ้นส่วนที่เป็นไฟฟ้าหรือจักรกลอาจเป็นเหตุให้การทำงานผิดพลาดและเสี่ยงอันตรายต่อผู้ใช้งาน
- เปิดประตูเตอบขณะกำลังร้อนอย่างระมัดระวังเสมอ เพราะอาจเกิดอันตรายจากไอร้อนที่พวยพุ่งจากด้านในเตอบ
- หลีกเลี่ยงอันตรายจากความร้อนด้วยการไม่สัมผัสกับส่วนที่นำความร้อนของเตอบขณะใช้งาน
- ควรระมัดระวังขณะใช้งานเตอบเพราะประตูเตอบและส่วนต่างๆจะเกิดความร้อน
- ขณะทำอาหาร ให้ระวังความร้อนของถาดรอง, ชั้นวาง และผิวด้านในของเตอบซึ่งจะร้อนมากขึ้นเรื่อย ๆ ให้ใส่ถุงมือกันความร้อนทุกครั้งที่ยิบภาชนะออกจากเตอบ
- ใช้ภาชนะที่ปลอดภัยสำหรับการปรุงอาหารด้วยเตอบเสมอ และอย่าวางวัสดุไวไฟไว้ในเตอบเพราะมีความเสี่ยงที่จะทำให้เกิดไฟไหม้
- การทำอาหารกับเครื่องต้มที่มีส่วนผสมของแอลกอฮอล์สูง (อาทิเช่น คอนยัค เหล้ารัม) ถ้าใช้ในปริมาณมากจะทำให้ลุกไหม้ได้ จึงควรใช้ในปริมาณน้อย และให้เพิ่มความระมัดระวังขณะเปิดประตูเตอบ
- อย่าปล่อยให้เตอบทิ้งไว้ขณะทำอาหารประเภทที่ใช้น้ำมันหรือที่เป็นไขมัน เพราะอาจเกิดอันตรายจากไฟไหม้หากร้อนเกินไป

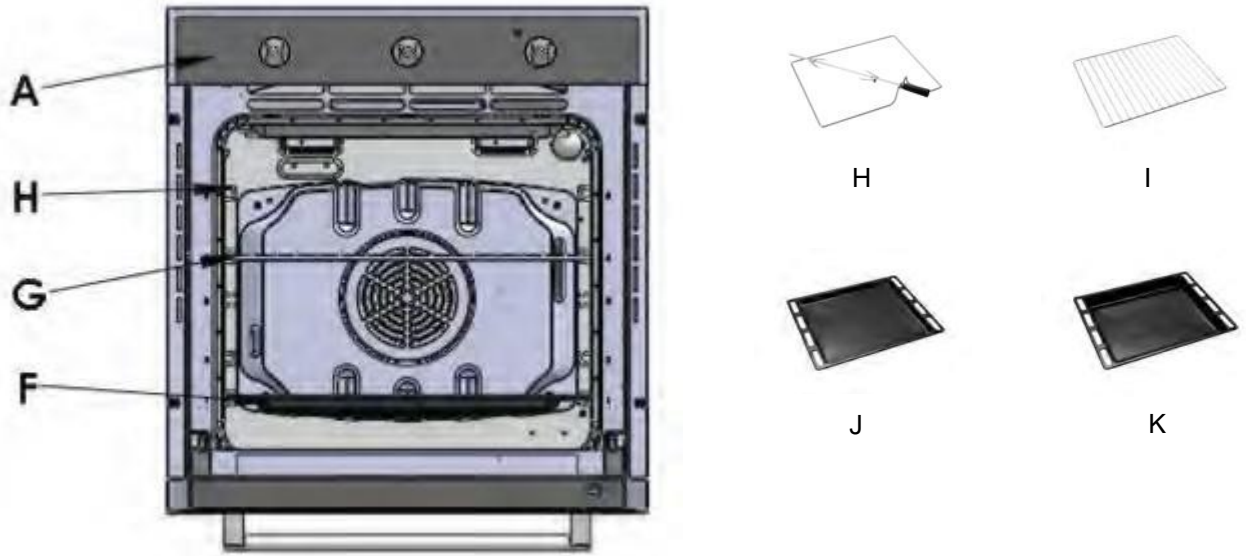
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดระบบไอน้ำกับเตอบนี้ เพราะไอน้ำจะเข้าไปทำให้ระบบไฟฟ้าเสียหาย
- ก่อนทำความสะอาดเตอบ หากจำเป็นควรถอดประตูเตอบออกก่อน ห้ามไม่ให้วางของหนักบนประตูเตอบขณะเปิดทำความสะอาด การรับน้ำหนักหนักมากเกินไปอาจทำให้บานพับของประตูชำรุดเสียหาย
- อย่าปล่อยให้สายไฟเข้าไปอยู่ด้านในเตอบ จะทำให้สายไฟละลาย จะเป็นอันตรายจากการเกิดไฟฟาลัดวงจรได้
- ก่อนที่จะถอดทำความสะอาดหรือทำการบำรุงรักษาผลิตภัณฑ์ ให้ปิดเบรกเกอร์ก่อนทุกครั้ง
- ต้องดูแลไม่ให้สายไฟอยู่ใกล้ความร้อนหรือของมีคม
- ก่อนเสียบปลั๊กไฟเพื่อใช้งาน ต้องแน่ใจว่าแรงดันและค่าความถี่ของไฟฟ้าตรงกับที่ระบุไว้ที่สลากบนผลิตภัณฑ์
- ความปลอดภัยของระบบไฟฟ้าเตอบนี้สามารถรับรองได้ในกรณีที่มีการติดตั้งถูกต้องและติดตั้งสายดินที่มีประสิทธิภาพเท่านั้น
- การทดสอบความปลอดภัยขั้นพื้นฐานควรทำโดยช่างผู้ชำนาญ และไม่ใช่สายพ่วงหรือปลั๊กไฟร่วมกับเครื่องใช้อื่น การใช้งานเกินขีดจำกัดจะเป็นเหตุให้เกิดอันตรายจากไฟไหม้ได้

คำแนะนำการกำจัดทิ้ง

- ผลิตภัณฑ์และกล่องบรรจุภัณฑ์นี้เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ ดังนั้นโปรดช่วยกันรักษาสิ่งแวดล้อมด้วยการกำจัดกล่องบรรจุด้วยวิธีที่เหมาะสม และด้วยการนำเครื่องนี้กลับมาใช้ใหม่
- ก่อนที่จะกำจัดผลิตภัณฑ์เก่าทิ้ง ให้ถอดปลั๊กไฟและตัดสายไฟออกจากตัวเครื่องก่อน เพื่อป้องกันอันตราย

ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆที่เกิดจากการติดตั้งที่ไม่เหมาะสมหรือเกิดความล้มเหลวในการใช้มาตรการความปลอดภัยที่เหมาะสมระหว่างการติดตั้งและการใช้งาน

ข้อมูลผลิตภัณฑ์



A แผงควบคุมการทำงาน

H ที่เลื่อนชั้นวางตะแกรง

G ชั้นวางภาชนะที่ใช้อบ

F ที่วางถาดอบหรือถาดรองน้ำหยด

H แคนหมุน (1)

I ตะแกรงย่าง (1)

J ถาดรองทั่วไป (1)

K ถาดรองกันลื่น (1)

วิธีการสำหรับการใช้งานครั้งแรก

เครื่องใช้ไฟฟ้าใหม่จะมีกลิ่นเล็กน้อยเมื่อใช้งานครั้งแรก ให้เตาอบทำงานโดยที่ตั้งค่าความร้อนไปที่อุณหภูมิสูงสุดแล้วปล่อยให้เย็นประมาณ 30 นาที เป็นอย่างน้อย

จะมีควันและกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ออกมาเล็กน้อยในระหว่างการใช้งานครั้งแรก สาเหตุเกิดจากการเผาไหม้ของสารที่ใช้ระหว่างการผลิต กลิ่นจะหมดไปเมื่อใช้งานไปสักพัก

การแกะวัสดุห่อผลิตภัณฑ์

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เอาวัสดุที่ห่อหุ้มเตาอบและอุปกรณ์ออกหมดแล้ว





การทำความสะอาดอุปกรณ์ก่อนการใช้งาน

นำอุปกรณ์ทั้งหมดออกจากเตาอบแล้วล้างด้วยน้ำยาทำความสะอาดผสมน้ำอุ่น

วิธีการทำงานของเตาอบ

การตั้งเวลา

สามารถตั้งเวลาใช้งานได้สูงสุดถึง 23 ชั่วโมง 59 นาที

การตั้งเวลา, กดปุ่ม , แล้วกดปุ่ม + หรือ -, จนเวลาที่ต้องการปรากฏบนหน้าจอ หลังจากตั้งค่าแล้วจะแสดงเวลาเป็น (ชั่วโมง, นาที) และปุ่ม  นี้จะแสดงค่าบนหน้าจอ  เมื่อกดปุ่มนี้แล้วจะเห็นเวลา เมื่อครบเวลาที่ตั้งไว้ สัญญาณนี้จะหายไป และมีเสียงเตือนขึ้นอีกครั้ง ให้กดปุ่ม  เพื่อหยุดเสียงเตือน

คำเตือน: หลังจากกดปุ่มที่เกี่ยวข้องแล้ว, การตั้งค่าจะสำเร็จภายใน 5 วินาที ในกรณีที่ไฟดับ ขั้นตอนที่ระบุไว้เหมือนเวลาจริง (ชั่วโมง, นาที) จะหายไป หลังจากเปิดเครื่องอีกครั้ง จะเห็น "0" และ "AUTO" บนหน้าจอ, และเตาอบจะตั้งค่าใหม่โดยอัตโนมัติ (3 ขั้นตอนสำคัญในการตั้งเวลาอบ) (เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น)

การปรับเวลาหลังจากเปิดเบรกเกอร์:


เมื่อเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายพลังงาน(เปิดเบรกเกอร์), หน้าจอจะแสดงเวลาที่ "12:00" พร้อมกับไฟกระพริบที่สัญลักษณ์



; กดปุ่ม "+" หรือ "-" เพื่อเพิ่มหรือลดตัวเลขจนกว่าจะได้เวลาที่ถูกต้อง หลังจากนั้น 5 วินาที มันจะเริ่มทำงาน


อัตโนมัติหรือคุณสามารถกดปุ่ม function เพื่อให้เตาอบทำงาน

การตั้งค่าทำงานแบบอัตโนมัติ (set the time of full automatic starting and ending)

- กดปุ่มฟังก์ชันซ้ำ ๆ จนกระทั่งมีไฟกระพริบที่สัญลักษณ์ , และกดปุ่ม "+" หรือปุ่ม "-" เพื่อตั้งกรอบเวลาในการอบ;
- กดปุ่มฟังก์ชันซ้ำ ๆ จนกระทั่งมีไฟกระพริบที่สัญลักษณ์  และกดปุ่ม "+" or "-" เพื่อตั้งกำหนดเวลาที่เตาอบจะสิ้นสุดการทำงาน
- ปรับปุ่มอุณหภูมิคงที่ และปุ่มตั้งค่าความร้อนและเลือกวิธีการอบ
- หลังการตั้งค่าเหล่านี้, จะมีไฟกระพริบขึ้นที่ "  " และ "  " บ่งบอกว่ากระบวนการทำงานของเตาอบได้ถูกตั้งค่าแล้ว

ตัวอย่าง: ถ้าต้องการอบอาหาร 45 นาที, เตาอบควรหยุดทำงานที่เวลา 14.00 น.

กดปุ่ม function ซ้ำ ๆ จนกระทั่งมีไฟกระพริบที่  และตั้งเวลาอบเป็น 45 นาที;

กดปุ่ม function ซ้ำ ๆ จนกระทั่งมีไฟกระพริบที่ , และตั้งกำหนดเวลาที่เตาอบจะสิ้นสุดที่ 14:00 น.


หลังการตั้งค่าแล้ว, เวลาที่เหมาะสมเป็น (ชั่วโมง, นาที) และสัญลักษณ์สี่เหลี่ยมจะปรากฏบนหน้าจอ แสดงถึงกระบวนการทำงานตามค่าที่ถูกบันทึกไว้โดยอัตโนมัติ



เมื่อนาฬิกาแสดงเวลาที่ 13:15 น. (ระหว่าง 14 - 15 นาที), เตาอบจะเริ่มทำงานอัตโนมัติตามเวลาและโปรแกรมที่เราตั้งไว้, สัญลักษณ์ไฟสี่เหลี่ยมจะกระพริบตลอดเวลาขณะเครื่องทำงาน

เมื่อนาฬิกาบอกเวลา 14:00 น, เตาอบจะหยุดการอบโดยอัตโนมัติ จะมีเสียงเตือนขึ้น สัญลักษณ์สี่เหลี่ยมจะกระพริบอยู่ ให้กดปุ่มอันหนึ่งอันใดเพื่อปิดเสียงเตือน




การตั้งค่ากึ่งอัตโนมัติ (ตั้งเวลาเริ่มทำงานและสิ้นสุดการทำงานอัตโนมัติ)

A. ตั้งกรอบเวลาการอบ (นานสุด 10 ชั่วโมง)

กดปุ่ม function ซ้ำ ๆ จนมีไฟกระพริบที่สัญลักษณ์ "  ", แล้วตั้งกรอบเวลาการอบ; เตาอบเริ่มทำงานทันที, จะมี


ไฟกระพริบที่สัญลักษณ์สี่เหลี่ยม "  " เมื่ออบเสร็จแล้ว สัญลักษณ์สี่เหลี่ยมด้านบน "  " จะกระพริบและมีเสียงเตือน หยุดเสียงเตือนด้วยการกดปุ่มใด ๆ บนแผงควบคุม

B. ตั้งเวลาสิ้นสุดการอบ (นานสุดถึง 23 ชั่วโมง 59 นาที)

กดปุ่มฟังก์ชันซ้ำๆ จนมีไฟกระพริบรูปสี่เหลี่ยมบน “” ,และตั้งเวลาอบเสร็จ;เตาอบจะทำงานทันที,จะมีไฟกระพริบเป็นรูปสี่เหลี่ยมบนสัญลักษณ์ “” เมื่อครบเวลาที่กำหนด เตาอบจะหยุดทำงานอัตโนมัติ ไฟ “” ยังกะพริบอยู่และเสียงเตือนดังขึ้น ปิดเสียงเตือนได้ด้วยการกดปุ่มใดปุ่มหนึ่ง

สามารถดูขั้นตอนการทำงานได้ด้วยการกดปุ่มใดๆซ้ำ ๆ ในเวลาใดก็ได้ถ้าเวลาในการอบอยู่ที่ตำแหน่ง “0” โดยการปรับเวลาสิ้นสุดของการอบเป็นเวลาปัจจุบัน จะทำยกเลิกขั้นตอนการอบนั้นไปเลย

ไฟแสงสว่างในเตาอบ

หมุนปุ่ม “B” ไปที่  เพื่อเปิดไฟ ไฟแสงสว่างจะทำงานเมื่อตัวทำความร้อนในเตาอบทำงาน

พัดลมระบายความร้อน


เตาอบรุ่นนี้ประกอบด้วยพัดลมระบายความร้อนที่จะทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเตาอบมีความร้อน เพื่อที่จะทำให้อากาศในเตาอบระบายออกของเตาอบเย็นลง



เมื่อพัดลมทำงาน ระหว่างประตูดอกกับแผงควบคุม จะได้ยินเสียงอากาศไหลเวียนตามปกติ

หมายเหตุ: เมื่อทำอาหารเสร็จแล้ว พัดลมจะยังคงทำงานต่อไปจนกว่าเตาอบจะคลายความร้อนลง

โปรแกรมการทำงานของเตาอบ

การตั้งโปรแกรมการทำอาหารสามารถตั้งการทำงานได้ 8 โปรแกรม

	โปรแกรมมาตรฐาน
	การย่างด้วยพัดลม
	โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนล่างและพัดลมกระจายความร้อน
	โปรแกรมอบลมร้อนแบบ 3D
	โปรแกรมความร้อนจากด้านบน

	โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็ง
	โปรแกรมย่าง
	ไฟแสงสว่างในเตาอบ

โปรแกรมมาตรฐาน (Conventional mode)  2145-2540W

ปุ่ม “C”: ค่าระหว่างอุณหภูมิ 60°C กับ Max เป็นการให้ความร้อนจากตัวทำความร้อนจากทั้งด้านบนและล่างของเตาอบ เป็นโปรแกรมดั้งเดิมที่นิยมใช้อยู่ทั่วไป ถือเป็นโปรแกรมการใช้งานที่ดีด้วยระบบกระจายความร้อนที่ประหยัดพลังงาน ยังคงเป็นระบบที่ดีที่สุดในการอบเค้กและวิธีการใช้หม้อทำอาหารในเตาอบ เมื่อทำอาหารด้วยโปรแกรมมาตรฐาน, แต่ละครั้ง ให้ใช้ตะแกรงหรือวางถาดรองเพียงชั้นเดียวเท่านั้น, มิฉะนั้นแล้วการกระจายความร้อนจะไม่สม่ำเสมอ แต่สามารถใช้ได้หากระหว่างชั้นวางมีระยะห่างกัน โดยสามารถทำให้ความร้อนกระจายไปให้ทั่วถึงระหว่างบนกับล่าง การเลือกวางบนตะแกรงให้ดูว่าอาหารจานั้นต้องการความร้อนจากด้านบนหรือล่าง มากหรือน้อยเพียงใด

โปรแกรมการย่างด้วยพัดลมกระจายความร้อน  2415-2875W

ปุ่ม "C": ระหว่าง 60°C และ 200°C. ตัวทำความร้อนจากส่วนกลางด้านบนและพัดลมจะทำงาน การทำงานลักษณะนี้จะเพิ่มประสิทธิภาพการแผ่ความร้อนและเป็นตัวบังคับให้ความร้อนกระจายไปทั่วเตาอบ ซึ่งช่วยให้ด้านนอกของอาหารไม่ไหม้เกรียม และช่วยให้ความร้อนทะลุผ่านเข้าไปในเนื้ออาหาร ส่งผลดีกับการทำกะบับที่ประกอบเนื้อสัตว์, ผัก, ซอส, ซีโรน, ไก่, ไรต์, ซอสพริก, นกกระทา หรือหมูสับ เป็นต้น

ทำอาหารด้วยโปรแกรม "การย่างด้วยพัดลม" พร้อมกับการปิดประตูเตาอบ

โปรแกรมนี้นี้เหมาะสำหรับการทำสเต็กปลา, ปลาหมึกยักษ์ใส่ และหรือปลาปากแหลม เป็นต้น

โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนล่างและพัดลมกระจายความร้อน  1205-1435W

ปุ่ม "C": ระหว่าง 60°C และ 250°C ความร้อนมาจากพัดลมและตัวทำความร้อนจากด้านล่างเตาอบ เหมาะสำหรับทำขนมเค้ก การอบขนม และขนมอบแห้ง หรือ ขนมที่ใช้พิมพ์ทำขนม ซึ่งได้ผลดีกับการทำอาหารที่ต้องการความร้อนจากด้านล่าง และควรระวังภาชนะทำอาหารที่ชั้นล่าง

โปรแกรมการใช้ความร้อนจากด้านบน  995-1195W

ปุ่ม "C" เลือกระดับความร้อนระหว่าง 60°C และอุณหภูมิสูงสุด เป็นการทำความร้อนจากด้านบนเตาอบ โปรแกรมนี้จะทำให้อาหารที่สุกเป็นสีเข้ม

โปรแกรมการอบลมร้อนแบบ 3D  1705-2030W

ปุ่ม "C": เลือกระดับความร้อนระหว่าง 60°C และ 250°C. เป็นการให้ความร้อนด้วยพัดลมและตัวทำความร้อนด้านหลังเตาอบ รับรองได้ว่าความร้อนจะกระจายอย่างทั่วถึง

โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการอบและทำอาหารที่ละเอียดอ่อน – โดยเฉพาะอย่างยิ่งขนมเค้กที่ต้องการความฟู, และสามารถอบขนมทาร์ตได้ทั้ง 3 ชั้นในเวลาเดียวกัน ตัวอย่างเช่น พัพฟครีม, บิสกิตหวานและเค็ม, ขนมพัพฟ, สวิสโรล และขนมชั้นเล็กๆที่ประกอบด้วยเกล็ดขนมปัง เป็นต้น

โปรแกรมการย่าง (Full Surface Grill)  2385-2835W

ปุ่ม "C": Max. จะให้ความร้อนจากส่วนกลางด้านบน ระดับความร้อนสูงสุดถูกส่งตรงไปยังอาหารที่ย่างจะทำให้ผิวของอาหารสีเข้มขึ้น และยังคงเก็บความชุ่มชื้นของเนื้อที่ย่างไว้ข้างใน การย่างนี้เหมาะสำหรับอาหารที่ต้องการใช้ความร้อนสูงบริเวณผิวเนื้อ เช่น: สเต็กเนื้อวัว, เนื้อลูกวัว, สเต็กซีโรน, ฟิลล์, แฮมเบอร์เกอร์ เป็นต้น

โปรแกรมอาหารแช่แข็ง  45-55W**ปุ่มควบคุมความร้อน "C":**

พัดลมอยู่ด้านล่างของเตาอบทำให้อากาศที่อุณหภูมิห้องหมุนเวียนรอบๆอาหาร เหมาะสำหรับละลายอาหารแช่แข็งทุกชนิด แต่สำหรับอาหารที่ละเอียดอ่อนและไม่ต้องการความร้อน ตัวอย่างเช่น เค้กไอศกรีม, , ขนมหวานหรือคัสตาร์ด, เค้กผลไม้ ให้ใช้พัดลม ให้ลดเวลาการละลายน้ำแข็งลงครึ่งหนึ่ง ในกรณีที่เนื้อสัตว์ เนื้อปลาหรือขนมปัง ให้ใช้โปรแกรมการอบโดยตั้งค่าความร้อนไว้ที่ อุณหภูมิ 80°C-100°C.ก็ได้

ตัวช่วยหมุนย่าง The turnspit (ใช้ได้เฉพาะบางรุ่นเท่านั้น)

เริ่มการ turnspit ตามขั้นตอนข้างล่างนี้

- วางถาดอบลงบนตะแกรงชั้นที่ 1 ;
- สอดตัวช่วยหมุนย่างไปที่ตะแกรงชั้น 2 แล้วสอดเหล็กเสียบย่างเข้าไปในรูที่มีอยู่แล้ว

ตั้งค่าการทำงาน	ชนิดของอาหาร	น้ำหนัก (กก)	ตำแหน่ง ตะแกรงนับจาก ข้างล่าง	การวอร์มเตา (นาที)	ปุ่มตั้งค่า ความร้อน	เวลาการทำอาหาร (นาที)
โปรแกรมมาตรฐาน <input type="checkbox"/>	เปิด	1	3	15	200	65-75
	เนื้อลูกวัวหรือเนื้อวัวย่าง	1	3	15	200	70-75
	เนื้อหมูย่าง	1	3	15	200	70-80
	ขนมบิสกิต	-	3	15	180	15-20
	ทาร์ต	1	3	15	180	30-35
การย่างด้วยพัดลม <input type="checkbox"/>	ปลาตัวแบนและปลาหมึก	1	4	5	Max	8-10
	กะบับหมึกและกุ้ง	1	4	5	Max	6-8
	เนื้อปลาทอด	1	4	5	Max	10
	ผักปิ้งย่าง	1	3/4	5	Max	10-15
	สเต็กเนื้อลูกวัว	1	4	5	Max	15-20
	เนื้อแล่	1	4	5	Max	15-20
	แฮมเบอเกอร์	1	4	5	Max	7-10
	ปลาแมคเคอเรล	1	4	5	Max	15-20
	แซนวิชขนมปังปิ้ง	-	4	5	Max	2-3
	ด้วยการย่าง	1.0	-	5	Max	80-90
	เนื้อลูกวัวเสียบเหล็กย่าง	1.5	-	5	Max	70-80
	ไก่เสียบเหล็กย่าง	1.0	-	5	Max	70-80
	เนื้อแกะเสียบเหล็กย่าง					
การให้ความร้อนด้านบน <input type="checkbox"/>	ขนมบราวน์กับการอบที่สมบูรณ์แบบ	-	3/4	15	220	-
โปรแกรมอาหารแช่แข็ง <input type="checkbox"/>	อาหารแช่แข็งทุกชนิด					

การย่างด้วย พัดลมร้อน ☒	ไก่ย่าง	1.5	3	5	200	55-60
	ปลาหมึก	1.5	3	5	200	30-35
	ไข่แกนหมุนย่าง	1.5	-	5	200	70-80
	เนื้อลูกวัวเสียบย่าง	2.0	-	5	200	70-80
	เนื้อไก่เสียบเหล็กย่าง	1.5	-	5	200	70-75
	เนื้อไก่+มันฝรั่งเสียบย่าง	-	2	5	200	70-75
การอบลมร้อน แบบ 3D ☒	ทาร์ต	0.5	3	15	180	20-30
	เค้กผลไม้	1	2/3	15	180	40-45
	เค้กผลไม้	0.7	3	15	180	40-50
	สปองจ์เค้ก	0.5	3	15	160	25-30
	แพนเค้กยัดไส้ (ตะแกรง 2)	1.2	2-4	15	200	30-35
	เค้กชั้นเล็ก (ตะแกรง 2)	0.6	2-4	15	190	20-25
	พิซซ่าชีส (ตะแกรง 2)	0.4	2-4	15	210	15-20
	พิซซ่าครีม (ตะแกรง 3)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	บิสกิต (ตะแกรง 3)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	ขนมเมอร์แรง (ตะแกรง 3)	0.5	1-3-5	15	90	180

หมายเหตุ: เวลาการทำอาหารเป็นการประมาณการและขึ้นอยู่กับความชอบในรสชาติที่ต่างกัน เมื่อทำอาหารโดยเตาย่างหรือพัดลมช่วยย่าง ต้องวางถาดรองน้ำหยดไว้ที่ตะแกรงชั้นล่างสุดเสมอ

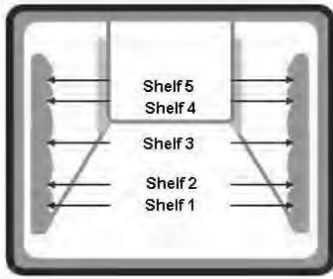


คำแนะนำด้านสิ่งแวดล้อม

- ไม่เปิดฝาดูเตาอบระหว่างการทำอาหารบ่อยเกินความจำเป็น
- หลังการใช้งานเตาอบ ความร้อนในเตาอบยังคงมีอยู่ คุณสามารถใช้ความร้อนที่หลงเหลือในการอุ่นอาหารได้
- ตรวจสอบเช็คยางขอบประตูเตาอบและทำความสะอาดเพื่อไม่ให้มีเศษอาหารติดค้างอยู่เสมอ เพื่อคุณภาพการใช้งานของเตาอบ

วิธีการใช้อุปกรณ์

คุณสามารถวางอุปกรณ์การใช้งานของเตาอบในตำแหน่งที่คุณต้องการทำอาหาร



ภาชนะทั่วไป

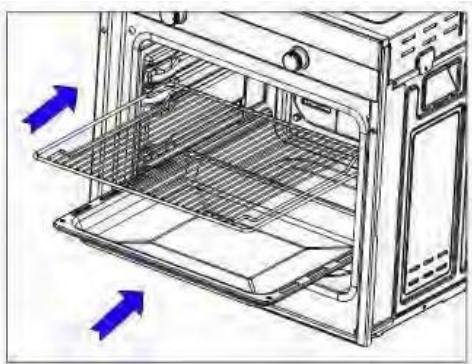
ใช้ภาชนะทั่วไปสำหรับ

- รองไขมันหรือน้ำที่หยดจากอาหารที่ทำ
- รองภาชนะที่ใช้ทำอาหารทุกชนิด

ไม่แนะนำให้วางภาชนะบนชั้นวางที่ 4 และ 5

ตะแกรงย่าง

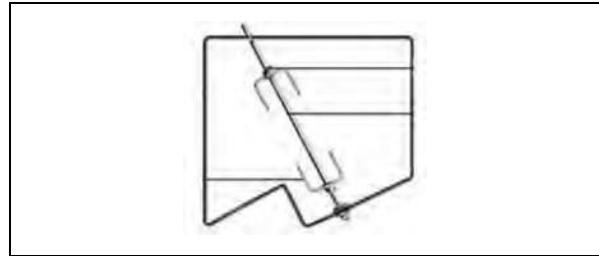
- วางภาชนะมาตรฐานไว้ล่างชั้น 1 และชั้น 2 เพื่อรองไขมันที่หยดลงมา
- ตำแหน่งของตะแกรงย่างชั้นบน ขึ้นอยู่กับขนาดของอาหาร



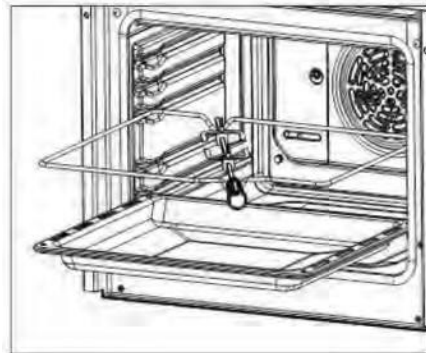
แกนหมุนย่าง

อุปกรณ์นี้เหมาะสำหรับย่างเนื้อ เหล็กเสียบจะหมุนอย่างช้าๆ จะทำให้ผิวของอาหารสุกเป็นสีน้ำตาลอย่างสม่ำเสมอ

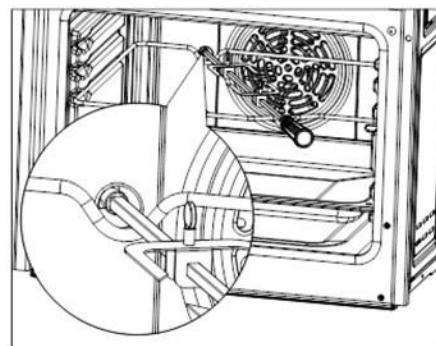
หมายเหตุ: การวางตำแหน่งของแกนหมุนเพื่ออย่างนั้น ต้องแน่ใจว่าเหล็กเสียบอยู่ตรงศูนย์กลางของชั้นเนื้อ แล้วให้ใช้เหล็กงมยึดชั้นเนื้อไว้ทั้ง 2 ด้าน



- ให้ปิดประตูเตาอบเสมอเมื่อทำอาหารด้วยวิธีหมุนย่างและให้เริ่มทำงานในขณะที่เตาอบยังไม่ร้อน เพื่อไม่ให้ความร้อนลวกมือขณะนำเหล็กย่างเสียบเข้าไปตรงที่สำหรับหมุนย่างในเตาอบ
- ตำแหน่งของถาดรองคือตะแกรงชั้นที่ 1 (เพื่อรองรับน้ำมันที่หยดลงมา)
- ตำแหน่งของแกนหมุนเหล็กเสียบย่างคือ ตะแกรงชั้นที่ 3



- วางชุดย่างแบบหมุนบนตะแกรงย่างแบบหมุน ใส่ชุดหมุนย่างอาหารเข้าไปในรูมอเตอร์ที่ผนังด้านหลังในช่องเตาอบให้เข้าที่
- คลายมือจับเหล็กเสียบย่างก่อนเริ่มทำอาหาร
- เปิดเตาอบเลือกโหมดการทำงานแบบ“เสียบหมุนย่าง”



- ถอดเหล็กเสียบได้โดยขันสกรูเข้ากับที่จับเหล็กเสียบให้แน่น(ไม่ขันสกรูขณะทำอาหาร) ใช้ที่จับเหล็กเสียบเพื่อหลีกเลี่ยงความร้อนลวกมือขณะที่นำอาหารออกจากเตาอบ

วิธีการบำรุงรักษา



ปิดเบรกเกอร์ทุกครั้งที่มีการบำรุงรักษาหรือทำความสะอาดเตาอบ

การทำความสะอาดภายในเตาอบ

แนะนำให้ทำความสะอาดเตาอบทุกครั้งหลังการใช้งานโดยการใช้น้ำสบู่ล้างทำความสะอาดแล้วเช็ดให้แห้ง หลีกเลี่ยงการใช้น้ำยาทำความสะอาดที่จะกัดกร่อน จะทำให้อินาเมลที่เคลือบไว้เป็นรอยเสียหายได้ ดูแลรักษาเตาอบให้สะอาดอยู่เสมอเพื่อไม่ให้เศษอาหารติดอยู่ เพราะจะเกิดความร้อนมากกว่าปกติและทำให้ส่งกลิ่นไหม้และเกิดควันได้

ไม่วางแผ่นฟอยล์บนพื้นเตาอบ แผ่นฟอยล์ที่ติดกับผิวเคลือบอินาเมลที่ก้ำรังร้อนอยู่โดยตรงจะทำให้ละลายติดแน่นล้างไม่ออก

วิธีการทำความสะอาดด้านนอกของเตาอบ

ให้ทำความสะอาดพื้นผิวที่เป็นสแตนเลสหรือที่เคลือบด้วยอินาเมลด้วยน้ำสบู่อุ่นๆ แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มๆ ให้หลีกเลี่ยงการใช้น้ำยาที่กัดกร่อนหรือทำให้เกิดรอยขีดข่วนจะทำให้เตาอบเสียหาย

สำหรับพื้นผิวสแตนเลส ให้เช็ดทำความสะอาดไปในทางเดียวกัน เพื่อไม่ให้เกิดรอยขีดข่วนบนผิวเครื่องใช้ ให้ใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่เฉพาะเจาะจงสำหรับรอยคราบเหนียว (โปรดดูคำแนะนำของผู้ผลิต)

กระจกบานประตู

ทำความสะอาดกระจกด้วยฟองน้ำและน้ำยาที่ไม่กัดสี แล้วเช็ดให้แห้ง

ขอบยางประตู

ทำความสะอาดด้วยผ้าชุบน้ำสบู่อุ่นๆ หลังจากนั้นใช้ผ้าสะอาดเช็ดให้แห้งแล้วใส่กลับเข้าที่เดิม

กระจกครอบหลอดไฟเตาอบ

ทำความสะอาดด้วยผ้านุ่มชุบน้ำสบู่อุ่นๆ แล้วเช็ดให้แห้ง

การทำความสะอาดอุปกรณ์

นำอุปกรณ์แช่ในน้ำสบู่ผสมน้ำร้อนเพื่อชำระล้างไขมันหรือเศษอาหารตกค้างโดยใช้ล้างแปรงหรือฟองน้ำทำความสะอาด

Catalytic layer

หลีกเลี่ยงการใช้น้ำยาที่กัดกร่อนภายในเตาอบ แนะนำให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดชนิดอ่อนผสมน้ำแล้วใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดทำความสะอาดภายในเตาอบ

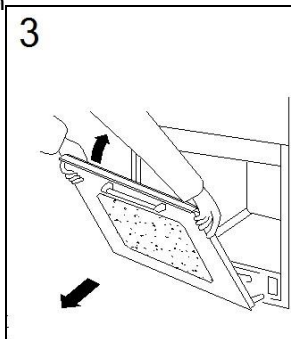
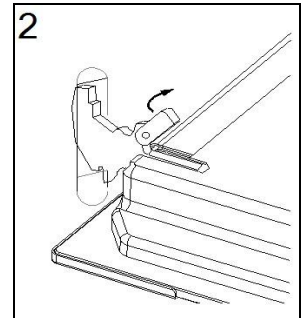
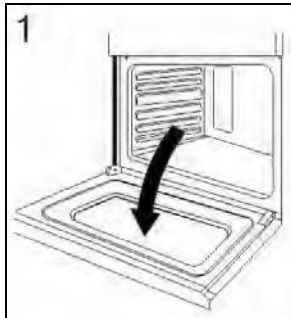
วิธีการถอดและประกอบประตูเตาอบ

สามารถถอดประกอบประตูเตาอบออกได้เพื่อให้ทำความสะอาดได้อย่างทั่วถึง

การถอดประตูเตาอบ

- เปิดประตูเตาอบให้กางออกสุด
- ยกคันโยกเล็กๆที่อยู่บนบานพับทั้งสองข้างขึ้น
- ปิดประตูโดยไม่ต้องให้ปิดสนิท
- จับประตูไว้ทั้งสองด้านให้ดีแล้วยกออกจากบานพับ

การประกอบประตูเตาอบ, ทำย้อนกลับขั้นตอนการถอด



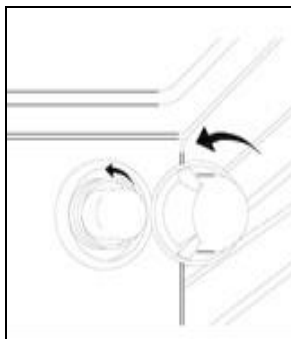
อย่าถอดประตูเตาอบด้วยการยกขึ้นด้วยมือจับประตูเพราะมือจับอาจจะหักหรือหลุดทำให้กระจกแตกเสียหายได้

ให้แน่ใจว่าคุณได้ยกประตูขึ้นด้วยการจับทั้งสองด้านแล้วยกขึ้นพร้อมกัน

วิธีการเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ

ดูให้แน่ใจว่าได้ปิดเบรกเกอร์แล้ว

- นำกระจกครอบหลอดไฟออก
- นำหลอดไฟออกมาแล้วใส่อันใหม่ที่มีคุณสมบัติเหมือนของเดิมเข้าไปแทน
- นำกระจกครอบไฟใส่เข้าไปใหม่



ถ้ากระจกครอบไฟแสงสว่างในเตาอบชำรุดเสียหาย ต้องเปลี่ยนอุปกรณ์ใหม่

สำหรับการซื้ออะไหล่ นั้น กรุณาติดต่อสอบถามศูนย์ลูกค้าสัมพันธ์ใกล้บ้านท่าน

วิธีการแก้ปัญหาเบื้องต้น

ในกรณีที่เกิดความผิดพลาดหรือมีปัญหาเล็กน้อยจากการใช้งาน โปรดทำตามคำแนะนำข้างล่างนี้เพื่อดูว่าคุณสามารถแก้ปัญหาได้หรือไม่ก่อนที่จะเรียกช่างบริการจากศูนย์

เตาอบไม่ทำงาน

- ตรวจสอบว่าเปิดสวิตช์ไฟแล้วหรือไม่

ไฟเตาอบไม่ทำงาน

ใส่หลอดไฟเข้าไปแล้วหมั่นให้แน่น ดูที่หน้า 'การเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ' ในคู่มือนี้

มีควันออกจากเตาอบมากเกินไปขณะทำอาหาร

- ตรวจสอบว่าได้เลือกโหมดการทำงานถูกต้องกับอาหารจานนั้นๆ
- ตรวจสอบอุปกรณ์ที่ใช้ทำอาหารว่ามีคุณสมบัติตามที่ระบุ และได้วางถาดรองอาหารไว้ในเตาอบตามที่กำหนดไว้
- ตรวจสอบอุณหภูมิ/ความร้อนที่เลือกใช้งาน
- เศษอาหารที่ติดอยู่ด้านในเตาอบที่เคลือบด้วยอีนาเมลนั้นจะทำให้เตาอบมีรอยไหม้เกรียมและทำให้เกิดควันและส่งกลิ่นอันไม่

พึงประสงค์ การทำความสะอาดเป็นประจำเป็นเรื่องจำเป็นในการขจัดไขมันไม่ให้ก่อตัวเป็นไข

ไขมันหรืออาหารที่หกออกมาจากภาชนะเป็นสาเหตุทำให้เกิดควันได้ด้วยเหมือนกัน

อาหารไม่ได้รับการอบหรือย่างสุกเท่าที่ควร

- ตรวจสอบว่าตั้งค่าการทำงานไว้ถูกต้องหรือไม่
- ตรวจสอบการตั้งค่าอุณหภูมิความร้อนได้ถูกต้อง
- ตำแหน่งของชั้นวางอาหารอาจไม่ถูกต้องตรงกับโหมดการทำงานที่เลือกใช้งาน
- ตรวจสอบขนาดและชนิดของภาชนะที่นำมาใช้งานว่าถูกต้องเหมาะสมหรือไม่

มีไอน้ำเกิดขึ้นที่ประตูเตาอบ

ไอน้ำอาจทำให้เกิดกลุ่มควันแถวประตูเตาอบ ซึ่งอาจเกิดขึ้นหากคุณทำอาหารในปริมาณมาก และไอน้ำจะล้นออกมาจากเตาอบซึ่งไม่ได้ถือเป็นเรื่องผิดปกติแต่อย่างใด

ได้ยินเสียงหลังจากจบโปรแกรมทำอาหาร

- พัฒลาระบายความร้อนยังคงทำงานหลังจากการทำอาหารเสร็จ

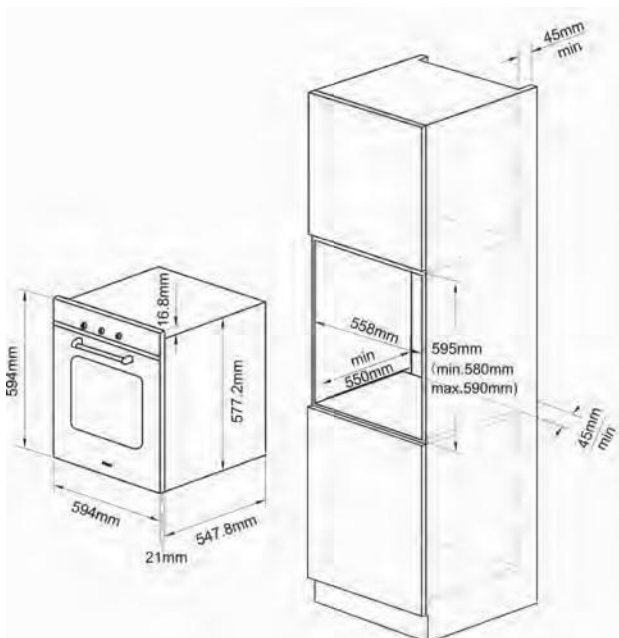
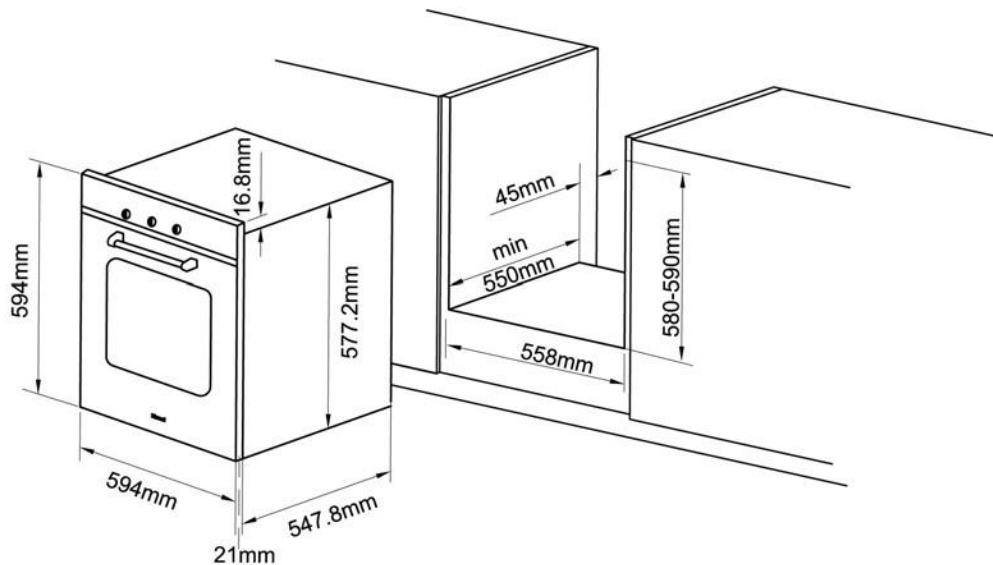
ถ้าหากว่าปัญหายังคงอยู่หลังจากทำตามคำแนะนำข้างต้นแล้ว กรุณาติดต่อตัวแทนบริษัทใกล้บ้านคุณเพื่อรับการช่วยเหลือและแก้ไข โปรดแสดงหลักฐานการซื้อสินค้า สำหรับการให้บริการภายใต้การรับประกันสินค้า

วิธีการติดตั้ง

การติดตั้งเตาอบต้องทำโดยช่างผู้ชำนาญเท่านั้น ผู้ผลิตปฏิเสธความรับผิดชอบการรับประกันสินค้าทั้งหมดทุกกรณี ในกรณีที่ความเสียหายเกิดจากสาเหตุจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง

วิธีการติดตั้ง

- ผนังตู้ต้องทำมาจากวัสดุทนความร้อน ควรตั้งเตาอบบนพื้นราบที่สามารถรองรับน้ำหนักทั้งหมดได้ เตาอบต้องอยู่ในตำแหน่งที่มั่นคงแข็งแรง และหลีกเลี่ยงบริเวณที่ก่อให้เกิดการสั่นสะเทือนเสียง
- ตู้ด้านนอกทำจากแผ่นไม้อัดที่สามารถประกอบด้วยกาวและต้องสามารถทนความร้อนได้ถึง 100°C
- สำหรับการติดตั้งเตาอบในตู้ใต้เคาท์เตอร์ของห้องครัวนั้น ขนาดของตู้ต้องเท่ากับที่แสดงไว้ในรูปข้างล่างนี้



การระบายอากาศ

- ต้องแน่ใจว่ามีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยให้ด้านหลังของเตาอบอยู่ห่างจากผนังตู้อย่างน้อย 45 มม.
- ระยะสำหรับการติดตั้งด้านข้างทั้ง 2 ด้านของเครื่องใช้ต้องเว้นช่องว่างสำหรับการระบายอากาศอย่างน้อย 5 มม. ถ้าติดตั้งเตาอบใต้เครื่องดูดควัน ระยะห่างของเตาอบกับเครื่องดูดควันอย่างน้อยต้อง 30 มม. หรือระยะตามในคู่มือการใช้งาน หากไม่แน่ใจก็ให้ระยะห่างมากกว่าที่กำหนด

ความปลอดภัยในการใช้งาน

- การต่อสายไฟ ไม่ต้องเปิดกระแสไฟหลักขณะทำการเชื่อมต่อ
- ใส่เตาอบเข้าไปในตู้สำหรับติดตั้งให้เข้าที่แล้วดันเข้าไปจนชิดขอบและให้ตรงตามแนว
- เปิดประตูเตาอบ แล้วยึดเตาอบให้เข้าที่ตามตำแหน่งที่กำหนดไว้ด้วยสกรูที่ให้มาจำนวน 4 ตัว
- ตรวจสอบว่าได้ติดตั้งตรงแนวอย่างถูกต้องแล้ว
- ตรวจสอบประตูเตาอบว่าสามารถเปิดปิดได้สะดวก
- เปิดสวิตช์ไฟ จะใช้งานเครื่องใช้นี้ได้ก็ต่อเมื่อได้ติดตั้งเข้าที่เรียบร้อยแล้วเพื่อป้องกันอันตรายจะกระแสไฟฟ้าช็อต

การต่อเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ

การต่อสายไฟเตาอบเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ (เสียบปลั๊ก)

ติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าโดยต่อกับตัวจ่ายไฟหลัก

- ต้องติดตั้งอุปกรณ์ตัดวงจรไฟฟ้า (circuit breaker) ขนาดอย่างต่ำ 20A ใช้สายไฟขนาดอย่างต่ำ 2.5 ตร.มม.และติดตั้งสายดิน(สายดินต้องไม่ไปรบกวนการทำงานของอุปกรณ์ตัดวงจรไฟฟ้า) สายไฟต้องไม่ติดกับพื้นผิวเตาอบที่มีความร้อนสูงเกิน 50°C
- ผู้ที่ทำการติดตั้งต้องแน่ใจว่าได้ทำการต่อระบบไฟฟ้าถูกต้องตามข้อกำหนดกฎของความปลอดภัยในห้องที่นั้นๆ

ก่อนต่อสายไฟเตาอบเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ

ต้องแน่ใจว่า:

- เครื่องใช้นี้ได้ต่อสายดินอย่างถูกต้องและมีประสิทธิภาพพร้อมใช้งานแล้ว
 - ควรมีการทดสอบความปลอดภัยขั้นพื้นฐานโดยช่างผู้ชำนาญ ต้องไม่ใช่ปลั๊กร่วมกับเครื่องใช้อื่น เพราะจะเป็นอันตรายและอาจเป็นเหตุให้เกิดไฟไหม้ได้
- เมื่อติดตั้งเครื่องใช้เสร็จเรียบร้อยแล้ว ต้องดูให้สายไฟและปลั๊กไฟอยู่ในที่ที่สะดวกต่อการใช้งาน เมื่อติดตั้งเสร็จแล้วเสียบหรือปลั๊กไฟกับสายไฟเตาอบต้องอยู่ใกล้สะดวกต่อการใช้งาน

ผู้ทำการติดตั้งต้องมั่นใจว่าการเชื่อมต่อเข้ากับระบบไฟฟ้าถูกต้องตามข้อกำหนดความปลอดภัย

ผู้ผลิตไม่รับผิดชอบกรณีใดๆหากที่เกิดขึ้นจากการที่ไม่มีมาตรการความปลอดภัยมารองรับ

Rinnai Customer Care Centres

China | 中国

Guangzhou Rinnai Gas & Electric
Room 2805, No.31 Jianghe Building,
Tianshou Road, Guangzhou, China
广州林内燃具电器有限公司
中国广州天河区天寿路 31 号江河大厦 2805 室
Tel 电话 : (86) 20 3821 7976
Email 邮箱 : grrjdg@gzrinnai.com.cn
URL 网址 : www.gzrinnai.com.cn

Indonesia

PT. Bhakti Idola Tama
Jl. Raya Perjuangan No.21
Komp. Ruko Sastra Graha No.11-13
Jakarta 11530
Tel : (62) 0800 1 889 889 (Customer Care) /
(0815 112 99999 (SMS Center)
Email: customercare_bit@yahoo.com
URL: www.rinnai.co.id

Macau | 澳門

Rinnai Appliance Service Center
Edificio Industrial, 3 andar F.A da Zona Macau
林内爐具服務中心
澳門青洲跨境工業大廈3樓F座
Phone 電話 : +853 2852-7799
Fax 傳真 : +853 2827-0572
URL 网址 : www.rinnai.com.hk/mo

Malaysia

Rinnai (M) Sdn Bhd
D2-3-G & D2-3-1, Block D2, Pusat Perdagangan Dana 1
Jalan PJU 1A/46, 47301 Petaling Jaya,
Selangor Darul Ehsan, Malaysia
Tel : (60) 3 7832 0037 / 7832 0038 / 7832 0039
Fax : (60) 3 7832 0036
Toll free: 1800-88-8180
Email: customercare@rinnai.com.my
URL : www.rinnai.com.my

Myanmar | မြန်မာ

Myanmar Kowa International Co., Ltd
No.199, Ground Floor, 34th Street (Upper Block),
Kyauktada Township, Yangon, Myanmar
အမှတ် (၁၉၉)၊ ဥဒု လမ်း (အပေါ်ဘလောက်)
ကျောက်တံတားမြို့နယ်၊ ရန်ကင်းမြို့။
Tel ဖုန်း : (95-1) 245925 / 246304 / (95-9) 7300 7773
Fax ဖက်(စ်) : (95-1) 245925
Email အီးမေးလ် : marketing@myanmarkowa.com

Philippines

Mitsui Industria Corporation
10 Buenaventura St., Cor MacArthur
Highway, Dalandan Valenzuela City,
Philippines
Tel : (63) 2 292 9177 / 292 9179
Fax : (63) 2 292 8187

Singapore

Rinnai Holdings (Pacific) Pte Ltd
61 Ubi Road 1 #02-20 & 21
Oxley Bizhub Singapore 408727
Tel : (65) 6748 9478
Fax : (65) 6745 9240
Email : service@rinnai.sg
URL : www.rinnai.sg

Thailand | ประเทศไทย

Rinnai (Thailand) Co., Ltd. / Lucky Flame Co., Ltd.
61/1 Soi Kingkaew 9, Kingkaew Rd.
Racha Thewa, Bangphli, Samutprakarn 10540, Thailand
บริษัท ริน ไน (ประเทศไทย) จำกัด
เลขที่ 61/1 ซอยกิ่งแก้ว 9 ถนนกิ่งแก้ว ตำบลราชาเทวะ
อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ
ประเทศไทย 10540
Tel : (66) 2 3124330-40
Email : lucky02@luckyflame.co.th
URL : www.luckyflame.co.th

Vietnam | Việt Nam

Rong Viet Commerce Company Limited
120 3/2 Street, Ward 12, District 10,
Ho Chi Minh City, Vietnam
Công Ty TNHH Thương Mại Rồng Việt
120 Đường 3/2, Phường 12, Quận 10,
TP. Hồ Chí Minh, Việt Nam
Tel : (84) 8 3862 3409
Fax : (84) 8 5404 1964
Email : info@rongviet-rinnai.com
URL : www.rongviet-rinnai.com

