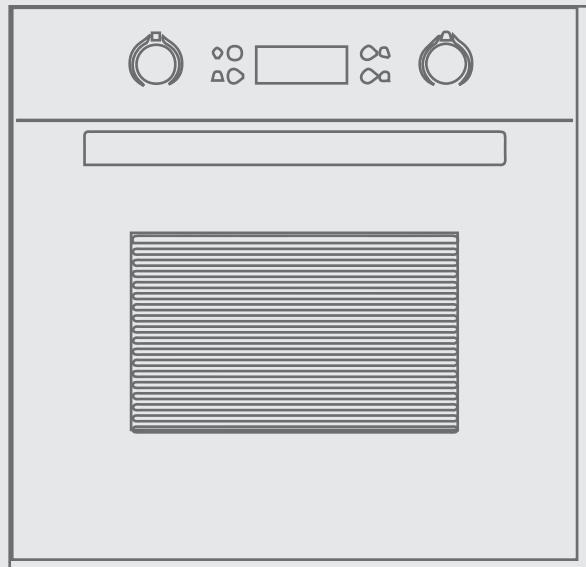




ក្រុមហ៊្រក្សាទិន្នន័យបច្ចុប្បន្ន រូប

EPBI 1060 DMF



## สารบัญ

### คำนำ

เรียนลูกค้าผู้มีอุปการะคุณ ทางบริษัทขอขอบพระคุณที่ท่านไว้วางใจ เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ของ ELICA ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการออกแบบและการผลิตที่ได้มาตรฐาน โดยคำนึงถึงความพึงพอใจของท่านลูกค้าเป็นสำคัญ

เราขอแนะนำให้ท่านศึกษาคู่มือการใช้งานนี้อย่างละเอียดโดยท่านก่อนเริ่มใช้ผลิตภัณฑ์และควรเก็บคู่มือนี้ไว้สำหรับใช้ในภายภาคหน้า บริษัทขอสงวนสิทธิ์รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลจากการละเลยต่อกำเตือนและข้อมูลที่ถูกชี้แจงในคู่มือการใช้งานเล่นนี้

ท่านลูกค้าควรเก็บเอกสารและใบเสร็จรับเงินที่ท่านได้รับเมื่อทำการเลือกซื้อสินค้าเอาไว้เพื่อเป็นหลักฐานในอนาคต

เตาอบไฟฟ้ารุ่นนี้เป็นไปตามมาตรฐานยุโรป 2002/96/EC ว่าด้วยระเบียบเรื่องเศษเหลือทิ้งของผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ (Waste Electrical and Electronic Equipment: WEEE)

### คำเตือนและข้อแนะนำในการใช้งาน

#### ข้อมูลในการติดตั้ง

- เฟอร์นิเจอร์สำหรับการติดตั้ง
- การติดตั้งเตาอบเข้าสู่ห้องเจาะ
- การเชื่อมต่อไฟฟ้า
- คำแนะนำก่อนเริ่มใช้งาน

#### ปัญหาและวิธีการแก้ไข

#### การทำความสะอาดและดูแลรักษา

#### คำแนะนำในการใช้งาน

- แรงดันไฟฟ้า
- การตั้งค่าเวลาในการใช้งานครั้งแรก
- การตั้งค่าพัฟฟ์ชั้นในกรอบปูงอาหาร
- โปรแกรมเช็คสถานะการใช้งาน Inquiring Function
- การล็อกการควบคุม
- การตั้งส่งเสียงเตือน
- การยกเลิกหรือพักกรอบปูงอาหาร
- ตั้งค่าโหมด ECO (ประหยัดไฟฟ้า)
- อุปกรณ์เสริม
- ตารางอธิบายฟังก์ชันการใช้งาน

1

3

3

4

4

4

4

5

5

5

7

7

7

7

7

8

8

8

8

8

9

9

10

## คำเตือนและข้อแนะนำในการใช้งาน

- ก่อนการติดตั้งหรือซ่อมแซมใดๆ ต้องตรวจสอบว่าเครื่องไม่ได้ต่อเชื่อมกับไฟฟ้า
- การติดตั้ง ซ่อมแซม หรือเปลี่ยนแปลงใดๆ กับตัวเครื่อง ต้องกระทำโดยช่างผู้ชำนาญอย่างถูกต้องตามวิธีที่แนะนำในคู่มือเล่มนี้
- การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้าหรือการเปลี่ยนแปลงส่วนสายไฟ ต้องกระทำโดยช่างผู้ชำนาญเท่านั้น แนะนำให้ติดตั้งศูนย์บริการของบริษัทเพื่อติดต่อช่าง
- ถือเป็นข้อบังคับในการดำเนินการทางด้านระบบไฟฟ้าที่จะต้องมีการลงลายตินเพื่อความปลอดภัยของผู้ใช้
- หากเชื่อมต่อไฟบ้านเข้ากับเครื่องโดยตรง ต้องติดเบรคเกอร์ให้มีช่องว่างเท่ากับหรือมากกว่า 3 มม. เพื่อให้อยู่ในตำแหน่งที่ง่ายต่อการเข้าถึงไกล์เตาอบ
- ตรวจสอบปลั๊กและเด้าเสียบให้เข้ากันได้ไม่ใช้ปลั๊กแปลงหรือปลั๊กพ่วง เพราะอาจเกิดความร้อนสูงไปจนใหม่ได้
- ไม่ดึงส่วนสายไฟหากต้องการถอดปลั๊ก
- ไม่สัมผัสกับตัวเครื่องขณะที่ร่างกายเปียกและไม่ใช้งานขณะเปลี่ยนผ้าห่ม
- ผลิตภัณฑ์ถูกออกแบบเพื่อใช้งานในครัวเรือน ไม่ควรนำไปใช้งานเชิงอุตสาหกรรม ใช้งานเพื่อการประกอบอาหารเท่านั้น ห้ามน้ำปีบใช้สำหรับจุดประสงค์อื่นๆ ทางบริษัทขอสงวนสิทธิในการรับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เกิดขึ้นหากผลิตภัณฑ์ถูกนำไปใช้อย่างผิดวิธี
- ไม่แนะนำให้ใช้งานโดยเด็ก ผู้ไม่สมบูรณ์ภาพทั้งด้านจิตใจหรือกายภาพ ผู้ที่ไม่มีความรู้ในการใช้เครื่อง โดยปราศจากผู้ที่ใช้ผลิตภัณฑ์เป็นครอยแนะนำ
- บางส่วนของตัวเครื่องจะเกิดความร้อนขณะใช้งาน เด็กเล็กไม่ควรเข้าใกล้ตัวเครื่อง และควรได้รับคำแนะนำถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น นอกเหนือนี้จะมีการร้อนไม่ให้สูนที่ร้อนสัมผัสกับผ้าหรือวัสดุที่ติดไฟได้ง่ายจนกว่าตัวเครื่องจะเย็นลงแล้ว
- เมื่อการอบอาหารเสร็จสิ้นจะมีความร้อนขณะเปิดประตูเตาอบ เพราะลมร้อนและไคร้อนจะกระจายออกมาก ควรให้มีร้อนออกมาก่อนจึงหยิบอาหารออกจากเตา ขณะประตู

ปิดอยู่ ลมร้อนจะถูกระบายออกจากช่องระบายอากาศด้านบนของแผงควบคุม ห้ามปิดช่องระบายอากาศดังกล่าว

- ควรใช้ถุงมือกันความร้อนในการเคลื่อนย้ายภาชนะออกจากเตาอบ
- ไม่ควรวางวัตถุไวไฟไว้ใกล้เตาอบ หากเตาอบถูกเปิดโดยไม่ตั้งใจอาจเกิดอันตรายได้
- ไม่ครอบหลังหรือภาชนะที่ถูกปิดไว้ เพราะความดันภายในภาชนะดังกล่าวที่สูงขึ้นอาจทำให้ภาชนะระเบิดได้
- ไม่ควรใช้ภาชนะที่ทำมาจากพลาสติก
- ระวังระวังเป็นพิเศษหากต้องขอบอาหารที่มีน้ำมันหรือไขมันเป็นเวลานาน เพราะอาจเสียงต่อการเกิดไฟได้
- ระวังระวังเป็นพิเศษหากใช้เอกสารลามกในกรอบปุ่มอาหาร เนื่องจากเอกสารลามกที่จะหายในอุณหภูมิสูงอาจก่อไฟได้เมื่อสัมผัสร้อนจากไฟฟ้า
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดระบบไอน้ำในการทำความสะอาดเครื่อง
- ไม่ใช้สารเคมีที่มีฤทธิ์กัดกร่อนและอุปกรณ์ที่มีความแหลมคมในการทำความสะอาดสะอาด ประตูกระจก เพราะอาจส่งผลให้กระจกเป็นรอยหรือแตกได้
- ปิดเครื่องและถอดปลั๊กออกจากครัวก่อนทำการเปลี่ยนหลอดไฟเพื่อป้องกันไฟช็อก
- ในกรณีเครื่องออกจากการบริจาคันท์และการติดตั้งทุกขั้นตอน ควรใส่ถุงมือป้องกัน
- การทิ้งผลิตภัณฑ์เก่าอย่างถูกต้องจะช่วยปกป้องผลกระทบในเชิงลบต่อสิ่งแวดล้อม และสุขอนามัย เครื่องหมายที่ติดอยู่บนผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์
- เมื่อหมดอายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์นี้จะต้องทำการแยกออกจากขยะประเภทอื่น เพื่อจะได้ถูกส่งไปยังสถานที่กำจัดขยะประเภทเครื่องใช้ไฟฟ้า ซึ่งการกำจัดอย่างเหมาะสมจะช่วยให้สามารถหลีกเลี่ยงการก่อผลกระทบเสียต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ ผู้ใช้สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้จากผู้จัดจำหน่ายหรือองค์กร/หน่วยงานในท้องถิ่น
- ไม่ควรหรือเกี่ยวสิ่งของหนักลงบนประตูเตาอบ
- ห้ามเอาฟอยล์ล็อจมีเนียมหุ้มด้านในเตาอบ

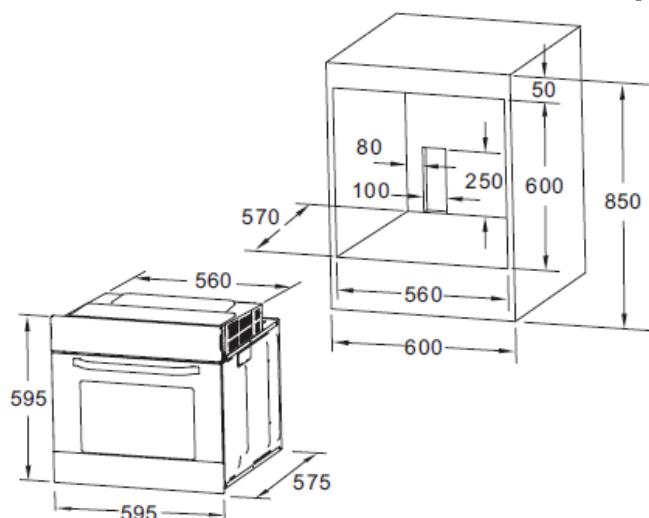
- ไม่เทน้ำเข้าต้านในเตาอบที่มีความร้อน เพราะอาจทำลายสารเอนามেลที่เคลือบเตาอบได้
- ห้ามลากภาชนะกับพื้นเตาอบ เพราะอาจทำลายสารเอนามেลที่เคลือบเตาอบได้
- ระวังกระรังไม่ให้สายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นสัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเตาอบ
- ถ้าหากจะไม่ใช้เตาอบเป็นเวลานาน ควรถอนปลั๊กออก

### ข้อมูลในการติดตั้ง

- หลังจากนำเตาอบออกจากบรรจุภัณฑ์ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสินค้ามีสภาพสมบูรณ์ หากพบว่าสินค้ามีปัญหากรุณาติดต่อศูนย์บริการของบริษัททันที
- เพื่อป้องกันความเสียหาย ไม่นำเตาอบออกจากฐานไฟฟ้าที่รองรับน้ำหนัก จนกว่าจะเริ่มการติดตั้งเท่านั้น
- เก็บบรรจุภัณฑ์ให้พ้นมือเด็ก เพราะอาจเป็นอันตรายได้

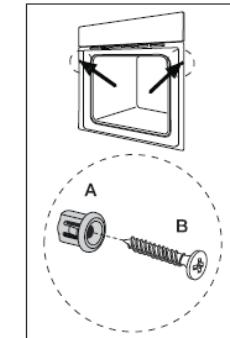
#### เฟอร์นิเจอร์สำหรับการติดตั้ง

- เฟอร์นิเจอร์โดยรอบที่ต้องสัมผัสกับเตาอบต้องสามารถทนความร้อนได้อย่างน้อย 120 องศาเซลเซียส
- เจาะช่องใส่เตาอบให้เรียบร้อยและระวังไม่ให้มีเศษไม้หลงเหลืออยู่



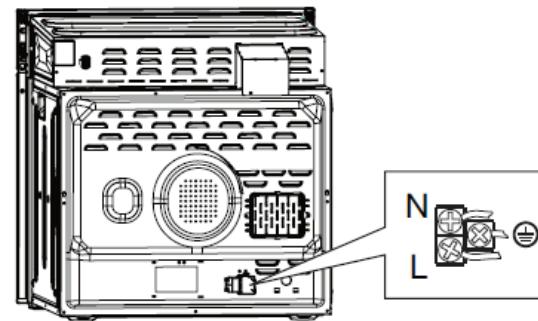
#### การติดตั้งเตาอบเข้าสู่ช่องเจาะ

- วางเตาอบเข้าลงในช่องเจาะที่พร้อมแล้ว
- เปิดประตูเตาอบ
- ยืดเตาอบเข้ากับเฟอร์นิเจอร์ด้วยตัวยึด A ที่จะพอดีกับช่องเตาอบตามภาพ จากนั้นยืดกับสกรู B



#### การเชื่อมต่อไฟฟ้า

- ตรวจเช็คกำลังไฟบ้านและสายไฟ ตามอัตราที่แนะนำไว้ที่ฉลาก ซึ่งฉลากจะติดอยู่ด้านในของช่องประตูเตาอบ



#### คำแนะนำก่อนเริ่มใช้งาน

- ตึงพลาสติกและบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออกจากตัวเครื่องและส่วนประกอบทั้งหมดก่อนเริ่มใช้งาน
- ก่อนใช้งานครั้งแรกอบเตาที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 1 ชั่วโมงเพื่อขัดกลิ่นสารเคมีที่เคลือบมาจากโรงงาน

## ปัญหาและวิธีการแก้ไข

### เตาอบไม่ทำงาน

- ตรวจสอบการติดตั้งไฟฟ้าว่ามีการเสียบปลั๊กอย่างถูกต้อง
- เปิด-ปิดเครื่องและตรวจสอบว่าปัญหายังคงมีอยู่หรือไม่

### ประจุเตาอบเปิดไม่ได้

- เปิด-ปิดเครื่องและตรวจสอบว่าปัญหายังคงมีอยู่หรือไม่

### การทำความสะอาดและดูแลรักษา

- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดระบบไอน้ำโดยเด็ดขาด
- ทำความสะอาดเตาอบเมื่ออุณหภูมิของตัวเครื่องเย็นลงแล้ว
- ถอดปลั๊กไฟออกจากกรุก่อนการทำความสะอาดทุกครั้ง

### การทำความสะอาดส่วนนอกของเตาอบ

- เช็คการทำความสะอาดด้วยผ้าเปียกน้ำหนาดๆ ถ้าหากพื้นผิวมีความสกปรกมากให้ผสมน้ำยาทำความสะอาด 2-3 หยดลงในน้ำ เมื่อเสร็จสิ้นแล้วเช็คการทำความสะอาดด้วยผ้าแห้งอีกครั้ง
- ไม่ใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ถ้าหากสารดังกล่าวไปโดนตัวเครื่องต้องเช็คออกทันทีด้วยผ้าเปียกน้ำหนาดๆ

### การทำความสะอาดด้านในของเตาอบ

- ภายหลังการใช้งานทุกครั้ง รอให้อุณหภูมิเย็นลงก่อนเช็คทำความสะอาด
- เช็คการทำความสะอาดประตูกระจกด้วยน้ำยาทำความสะอาด ในบางรุ่นสามารถถอดกระจกออกทำความสะอาดได้
- ไม่ใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุที่มีความแหลมคมเพราะอาจส่งผลให้สารเอนามีลที่เคลือบเตาอบและประตูกระจกเสียหายได้
- ในสินค้าบางรุ่นสามารถขับถ่ายเตอร์ด้านบนออกจากตำแหน่งเล็กน้อยเพื่อทำความสะอาดส่วนเพดานด้านในเตาอบ

### การทำความสะอาดคุปกรอน์สีขาว

- นำคุปกรอน์สีขาวน้ำมันน้ำยาทำความสะอาดทันทีหลังใช้งาน
- ทำความสะอาดด้วยเชชชาหรือกดด้วยฟองน้ำได้

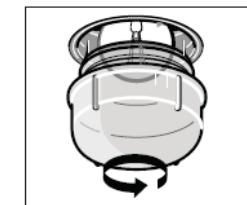
### การทำความสะอาดประตูกระจก

- เช็คการทำความสะอาดด้วยผ้าเปียกน้ำหนาดๆ จากนั้นเช็คให้แห้งด้วยผ้าสะอาด ห้ามใช้สารที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือวัสดุที่มีความแหลมในการทำความสะอาดเพราะอาจเป็นรอยขีดข่วนบนกระจกได้

### การเปลี่ยนหลอดไฟ

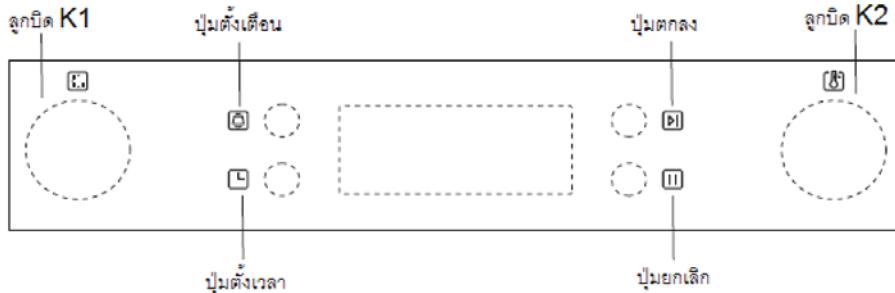
ใช้หลอดไฟประเภทที่สามารถต่อความร้อนได้ (240V-25W) ในการเปลี่ยนหลอดไฟตามขั้นตอนดังนี้

- 1.) ถอดปลั๊กไฟออกหรือสับสวิตซ์เบรคเกอร์
- 2.) ถอดฝาครอบหลอดไฟออก เปลี่ยนหลอดไฟ และหมุนฝาครอบกลับเข้าตำแหน่งเดิม ห้ามใช้งานหากฝาครอบยังไม่เข้าที่
- 3.) เสียบปลั๊กเตาอบเข้าอีกครั้ง



## คำแนะนำในการใช้งาน

### เมื่อควบคุมเตาอบ



### การตั้งค่าเวลาในการใช้งานครั้งแรก

เมื่อทำการเชื่อมต่อไฟฟ้าแล้ว หน้าจอจะแสดงค่า 0:00

- กดปุ่ม และใช้ลูกบิด K2 เพื่อตั้งเวลาหน่วยชั่วโมงที่ต้องการ
- กดปุ่ม และใช้ลูกบิด K2 เพื่อตั้งเวลาหน่วยนาทีที่ต้องการ
- กดปุ่ม อีกครั้งเป็นการยืนยันค่าที่ตั้งไว้

### การตั้งค่าพังก์ชันในการปั่นอาหาร

- หมุนลูกบิด K1 เพื่อเลือกโปรแกรมที่ต้องการ
- หมุนลูกบิด K2 เพื่อตั้งค่าอุณหภูมิในการปั่นอาหาร
- กดปุ่ม เพื่อเริ่มต้นการอบอาหาร
- หมุนลูกบิด K1 เมื่อเริ่มอบอาหารเพื่อตั้งค่าเวลาในการปั่นอาหาร จากนั้นกดปุ่ม เพื่อยืนยัน
- หากต้องการเปลี่ยนแปลงค่าอุณหภูมิที่ตั้งไว้ต้องตันหมุนลูกบิด K2 เพื่อตั้งค่าและกดปุ่ม เพื่อยืนยัน

### โปรแกรมเช็คสถานะการใช้งาน Inquiring Function

ระหว่างการปั่นอาหารท่านสามารถเช็คเวลาในขณะนี้ได้ด้วยการกดปุ่ม หน้าจอจะแสดงค่าเวลานาน 3 วินาที

### การล็อกการควบคุม

เพื่อป้องกันเด็กเล็กมาเล่นเตาอบ ท่านสามารถล็อกลูกบิดและปุ่มควบคุมตัวเครื่องได้ด้วยการกดปุ่ม และปุ่ม พร้อมกันเป็นเวลา 3 วินาที เครื่องจะส่งเสียงเป็นสัญญาณว่าเครื่องถูกล็อกและสัญลักษณ์ จะแสดงบนหน้าจอ

หากต้องการปลดล็อกกดปุ่ม และปุ่ม พร้อมกันเป็นเวลา 3 วินาที

### การตั้งส่งเสียงเตือน

ท่านสามารถตั้งต่ำให้เครื่องส่งเสียงเตือนได้ภายในเวลา 9 ชั่วโมง เช่นกรณีต้องการให้เครื่องเตือนให้เริ่มทำอาหาร 3 ชั่วโมงต่อไป สามารถทำได้โดย

- กดปุ่ม และใช้ลูกบิด K2 ในการตั้งค่าเวลาหน่วยชั่วโมงที่ต้องการ
- กดปุ่ม และใช้ลูกบิด K2 ในการตั้งค่าเวลาหน่วยนาทีที่ต้องการ
- กดปุ่ม เพื่อยืนยันค่าที่ตั้งไว้

เมื่อถึงเวลาที่กำหนดไว้ เครื่องจะส่งเสียงเตือน 10 ครั้ง และสัญลักษณ์ จะหายไปจากหน้าจอ

### การยกเลิกหรือพักการปั่นอาหาร

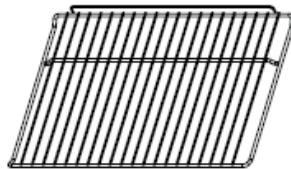
- ระหว่างการอบ ท่านสามารถหยุดการทำงานชั่วคราวด้วยการกดปุ่ม 1 ครั้ง เมื่อต้องการลับไปปั่นอาหารอีกครั้งให้กดปุ่ม
- ระหว่างการอบ ท่านสามารถยกเลิกการอบด้วยการกดปุ่ม 2 ครั้ง

## ตั้งค่าโหมด ECO (ประหยัดไฟฟ้า)

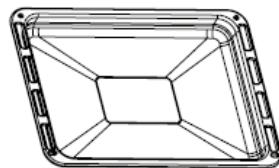
- 1) หากเครื่องอยู่ในภาวะสแตนบาย กดปุ่ม  นาน 3 วินาทีเครื่องจะเข้าสู่โหมด ECO และหน้าจอ LED จะดับลง
- 2) หากไม่มีการใช้งานเครื่องนานกว่า 10 นาที หน้าจอ LED จะดับลงและเครื่องจะเข้าสู่โหมด ECO โดยอัตโนมัติ
- 3) ระหว่างที่เครื่องอยู่ในโหมด ECO การกดปุ่มหรือหมุนลูกบิดใดๆ จะทำให้เครื่องออกจากโหมด ECO ทันที

## อุปกรณ์เสริม

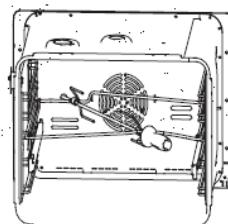
A)



B)



C)



- A. ตะแกรงย่าง – ใช้สำหรับย่างอาหารหรือสำหรับวางภาชนะ
- B. ถาดอบ – ควรวางในระดับที่ต่ำกว่าตะแกรงย่างเพื่อรองรับน้ำมันที่อาจหลงมา นอกจากนี้ยังใช้สำหรับอบเนื้อหรือผัก
- C. แกนย่าง – ใช้คู่กับพิงก์ชั่นย่างในการย่างอ่างหัวทั่วไป

## ตารางอธิบายพิงก์ชั่นการใช้งาน

สัญลักษณ์	คำอธิบายพิงก์ชั่น
	พิงก์ชั่นไฟต่อส่วน - ช่วยให้ห้องสามารถทำงานของเตาอบได้โดยไม่ต้องเปิดประตูเตาอบ
	พิงก์ชั่นละลายน้ำแข็ง - ใช้สำหรับการละลายน้ำแข็งจากอาหารที่ผ่านการแช่แข็งมา
	พิงก์ชั่นอบไฟล่าง - ใช้ความร้อนจากด้านล่างในการปรุงอาหาร แนะนำสำหรับการปรุงอาหารประเภทพิซซ่า หรืออาหารที่ต้องการให้มีด้านล่างเกรี้ยมสุก สามารถตั้งอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 60-120 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเริ่มต้นที่ถูกตั้งค่าไว้คือ 60 องศาเซลเซียส
	พิงก์ชั่นอบมาตรฐาน - ใช้ความร้อนจากด้านบนและด้านล่างในการอบหรืออุ่นอาหารให้สุก สามารถตั้งอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 50-250 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเริ่มต้นที่ถูกตั้งค่าไว้คือ 220 องศาเซลเซียส พิงก์ชั่นนี้สามารถใช้คู่กับแกนย่างได้
	พิงก์ชั่นอบมาตรฐานพัสดุ - ใช้ความร้อนจากด้านบนและด้านล่าง ความร้อนที่ถึงมากขึ้นจากการใช้พัดลมช่วยกระจายความร้อน และช่วยประหยัดพลังงานได้ 30-40% เหมาะสำหรับการอบหรือย่างเนื้อหรือไข่ สามารถตั้งอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 50-250 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเริ่มต้นที่ถูกตั้งค่าไว้คือ 220 องศาเซลเซียส พิงก์ชั่นนี้สามารถใช้คู่กับแกนย่างได้
	พิงก์ชั่นย่างแบบประยัด - ใช้ความร้อนจากด้านในสำหรับการย่าง สามารถตั้งอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 180-240 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเริ่มต้นที่ถูกตั้งค่าไว้คือ 210 องศาเซลเซียส พิงก์ชั่นนี้สามารถใช้คู่กับแกนย่างได้
	พิงก์ชั่นย่าง - ใช้ความร้อนที่มีความร้อนเป็นพิเศษ สามารถตั้งอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 180-240 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเริ่มต้นที่ถูกตั้งค่าไว้คือ 210 องศาเซลเซียส พิงก์ชั่นนี้สามารถใช้คู่กับแกนย่างได้
	พิงก์ชั่นย่างและพัดลม - พัดลมจะช่วยกระจายความร้อนให้ล้ำลึกผ่านอาหารย่างทั่วถึง เหมาะสำหรับการย่างเนื้อและผัก สามารถตั้งอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 180-240 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเริ่มต้นที่ถูกตั้งค่าไว้คือ 210 องศาเซลเซียส พิงก์ชั่นนี้สามารถใช้คู่กับแกนย่างได้
	พิงก์ชั่นปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อน - ใช้พัดลมกระจายความร้อนจากด้านหลังความร้อนรอบพัดลมกระจายไปทั่วเตาอบ ให้ความร้อนรวดเร็ว สามารถตั้งอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 50-240 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเริ่มต้นที่ถูกตั้งค่าไว้คือ 180 องศาเซลเซียส



**The Signature Brand Co., Ltd.**

771 Prachaupis Rd., Samsennok, Huaykwang, Bangkok 10310 Tel. (66) 2 274 3434 (Automatic) [www.elica.co.th](http://www.elica.co.th)