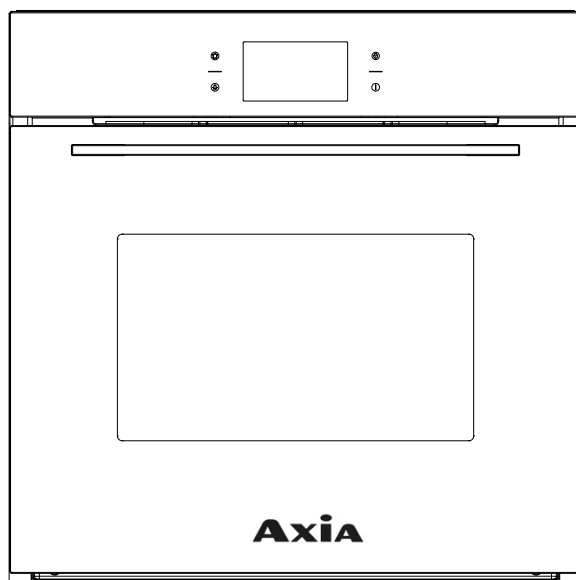


เตาอบไฟฟ้าแบบ Built-In

คู่มือการใช้งาน

AXIA



 INTELLICA

รุ่น : INT 70 TFT

โปรดอ่านคำแนะนำเหล่านี้อย่างครบละเอียดรอบคอบก่อนที่จะติดตั้งและใช้งานเตาอบและเก็บข้อมูล

นี้ไว้ใช้ในการอ้างอิง

เนื้อหา

ข้อมูลเบื้องต้นของเตาอบ	2
คำแนะนำสำคัญ ด้านความปลอดภัย	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
การติดตั้ง	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
ชื่อชิ้นส่วนต่างๆของเตาอบ.....	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
แผงควบคุม	12
คำแนะนำในการดำเนินการ	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
การตั้งค่าหลอดไฟ	Error! Bookmark not defined.
ระบบลือคปุม.....	Error! Bookmark not defined.
การตั้งค่าความร้อนล่วงหน้า.....	13
การทำอาหารโดยไม่ต้องวอมเตาอบ.....	Error! Bookmark not defined.
การตั้งค่ามัลติฟังก์ชั่น.....	Error! Bookmark not defined.
ฟังก์ชั่นช่วยเหลือของเตาอบ	Error! Bookmark not defined.
การตั้งค่า เมนูอัตโนมัติ	17
เมนูโปรด	Error! Bookmark not defined.
การตั้งค่าระบบ.....	Error! Bookmark not defined.
ระบบการป้องกันไฟตก	Error! Bookmark not defined.
การทำความสะอาดและดูแลรักษา.....	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
คำแนะนำในการใช้อุปกรณ์เสริม	29
ข้อผิดพลาดที่อาจเกิดขึ้น	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.

ข้อมูลเบื้องต้น

ค่าการจ่ายไฟฟ้า:	220-240V~ 50/60Hz
กำลังไฟที่เข้าเครื่อง:	3000W
ขนาดของเตาอบ:	595มม.(สูง)×595มม.(กว้าง)×570มม.(ลึก)
ขนาดช่องเตาอบ:	340มม.(สูง)×470มม.(กว้าง)×410มม.(ลึก)
ความจุของเตาอบ:	70Litres
น้ำหนักรวม :	ประมาณ 40.5 kg
น้ำหนักสุทธิ :	ประมาณ 39 kg

คำแนะนำที่สำคัญด้านความปลอดภัย

คำเตือนทั่วไป

1. เมื่อคุณดึงหีบห่อบรรจุภัณฑ์ลงให้เก็บบรรจุภัณฑ์ให้พ้นจากมือเด็ก
2. เพื่อหลีกเลี่ยงการไหม้และการระเบิด ห้ามใส่สารติดไฟลงในเตาอบและใกล้กับความร้อนของเครื่อง
3. ห้ามดัดแปลงส่วนประกอบของเตาอบ เพราะจะมีอันตรายสำหรับคุณ
4. หากสายเคเบิลของอุปกรณ์อื่นๆ อยู่ใกล้กับเตาอบ กรุณาตรวจสอบอย่างรอบคอบว่าสายเคเบิลเหล่านั้น ไม่อยู่ติด ประตูดหรือสัมผัสพื้นผิวที่ร้อนของเตาอบ
5. ในกรณีที่ไม่ได้ใช้เตาอบห้มนำสิ่งของเข้าไปเก็บในช่องอบ อาจทำให้เกิดอันตรายได้หากเปิดเตาอบโดยไม่ได้ตั้งใจ
6. กรุณาระมัดระวังภาชนะที่ใช้ใส่อาหารในการอบ
7. อย่าให้เด็กเข้าใกล้เตาอบในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
8. ห้ามดึงเตาอบพร้อมที่จับ ลากสายเพื่อถอดปลั๊ก
9. ไม่ควรจับเตาอบในขณะที่มือหรือเท้าเปียก และไม่ควรรีบเท้าเปล่าในขณะที่จับเตาอบ
10. ไม่ควรใช้อะแดปเตอร์ที่มีที่เสียบปลั๊กหลายหัวกับเตาอบ เพราะอาจทำให้เกิดการดึงไฟกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น
11. หากเกิดการช็อตหรือความผิดปกติของเตาอบ ให้รีบปิดสวิตช์ไฟหลักและห้ามสัมผัสเตาอบ
12. หากสายเคเบิลชำรุดเสียหาย จะต้องเปลี่ยนใหม่ทันที เมื่อจะเปลี่ยนสายเคเบิลกรุณาทำตามคำแนะนำดังนี้:
 - a) สายเคเบิลจะต้องสามารถรับกระแสไฟฟ้าที่เตาอบต้องการได้
 - b) การเปลี่ยนสายเคเบิลจะต้องดำเนินการโดยช่างผู้เชี่ยวชาญที่มีคุณสมบัติเหมาะสม

c) สายดิน (สีเหลือง เขียว) มักจะยาวกว่าสายไฟหลัก 10 มิลลิเมตร

13. ประตูหรือพื้นผิวด้านนอกอาจร้อนขึ้นและอุณหภูมิของพื้นผิวที่สามารถเข้าถึงได้อาจสูงเมื่อใช้งานเครื่อง ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสพื้นผิวด้านนอกและองค์ประกอบความร้อนภายในเตาอบ
14. เครื่องใช้ไม่ได้ตั้งใจให้ใช้งาน โดยใช้ตัวจับเวลาภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก
15. อุปกรณ์เช่นเดียวกับชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้จะร้อนในระหว่างการใช้งาน ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสองค์ประกอบความร้อนภายในเตาอบไม่ควรให้เด็กเข้าใกล้
16. ผู้ใช้เตาอบควรมีความรู้ ความเข้าใจถึงวิธีใช้และความปลอดภัยในการใช้งาน
17. ไม่ควรใช้ไอน้ำในการทำความสะดวก
18. ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือกัดกร่อนลวดชนหรือวัตถุดิบเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ
19. เด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไป สามารถใช้เตาอบได้ ควรมีความรู้ ความเข้าใจ และมีผู้ปกครองดูแลอย่างใกล้ชิด
20. การทำความสะอาดและบำรุงรักษาผู้ใช้จะต้องไม่กระทำโดยเด็กโดยไม่มี การดูแล
21. เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ไม่ควรใช้งานเครื่อง ยกเว้นกรณีที่มีผู้ปกครองคอยดูแลอย่างใกล้ชิด
22. หากสายไฟชำรุดจะต้องเปลี่ยน โดยผู้ผลิตตัวแทนบริการหรือบุคคลที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงกันเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
23. ต้องใช้เตาอบที่บ้านเพื่อจุดประสงค์บางอย่างซึ่งออกแบบมาสำหรับผู้ใหญ่ (เด็ก ๆ ควรได้รับการดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าพวกเขาไม่ได้เล่นกับอุปกรณ์) ต้องใช้สำหรับทำอาหารเท่านั้น การใช้งานอื่น ๆ เช่นเครื่องทำความร้อนในรูปแบบใด ๆ นั้นไม่เหมาะสมและอันตราย
24. การตัดการเชื่อมต่อของไฟควรทำโดยช่างผู้เชี่ยวชาญ

25. เมื่อคุณใช้เตาอบที่ไม่มีกล่องบรรจุตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่ได้รับความเสียหายใด ๆ หากคุณมีข้อสงสัยใด ๆ
อย่าใช้งาน ติดต่อผู้ที่มีคุณสมบัติเหมาะสม
26. ผู้ผลิตไม่สามารถรับผิดชอบต่อความเสียหายใด ๆ ที่เกิดจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสม ไม่ถูกต้องหรือไม่มี
เหตุผล เมื่อใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าใด ๆ คุณต้องปฏิบัติตามกฎพื้นฐาน

คำแนะนำในการทำอาหาร

1. เมื่อเปิดเตาอบครั้งแรกอาจทำให้เกิดควันกลิ่นฉุน เป็นเพราะฉนวนรอบเตาอบได้รับความร้อนขึ้นเป็นครั้งแรก
นี่เป็นเรื่องปกติอย่างสมบูรณ์ หากเกิดขึ้นคุณต้องรอให้ล้างก่อนที่จะนำอาหารเข้าเตาอบ
2. ไขมันสามารถเผาผลาญได้ง่ายเมื่อร้อนเกินไปโปรดระวังเมื่อปรุงด้วยน้ำมัน
3. ห้ามใช้ภาชนะในการใส่อาหารที่ไม่เหมาะกับการนำเข้าไปอบ
4. เสာและส้อมของด้ามแกนอย่างมีความคมชัดมาควรระวังขณะใช้งาน
5. เมื่ออบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ควรใช้ถาดรองน้ำมันที่เกิดจากเนื้อสัตว์
6. ใส่น้ำเข้าไปในถาดรองน้ำมันเพื่อลดกลิ่นของอาหารที่ถูกไฟไหม้
7. หากเตาอบยังคงอยู่ในอุณหภูมิสูงเมื่อคุณใส่หรือนำอาหารออกจากเตาอบให้ระวังและสวมถุงมืออย่าง
สม่ำเสมอเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับองค์ประกอบที่ร้อน
8. ไม่ควรวางจานอาหารที่ด้านล่างของเตาอบหรือไม่คลุมกระดาษด้วยอะลูมิเนียมเพราะมันจะทำให้เกิดความร้อนและทำให้ชั้น
เคลือบเสียหาย

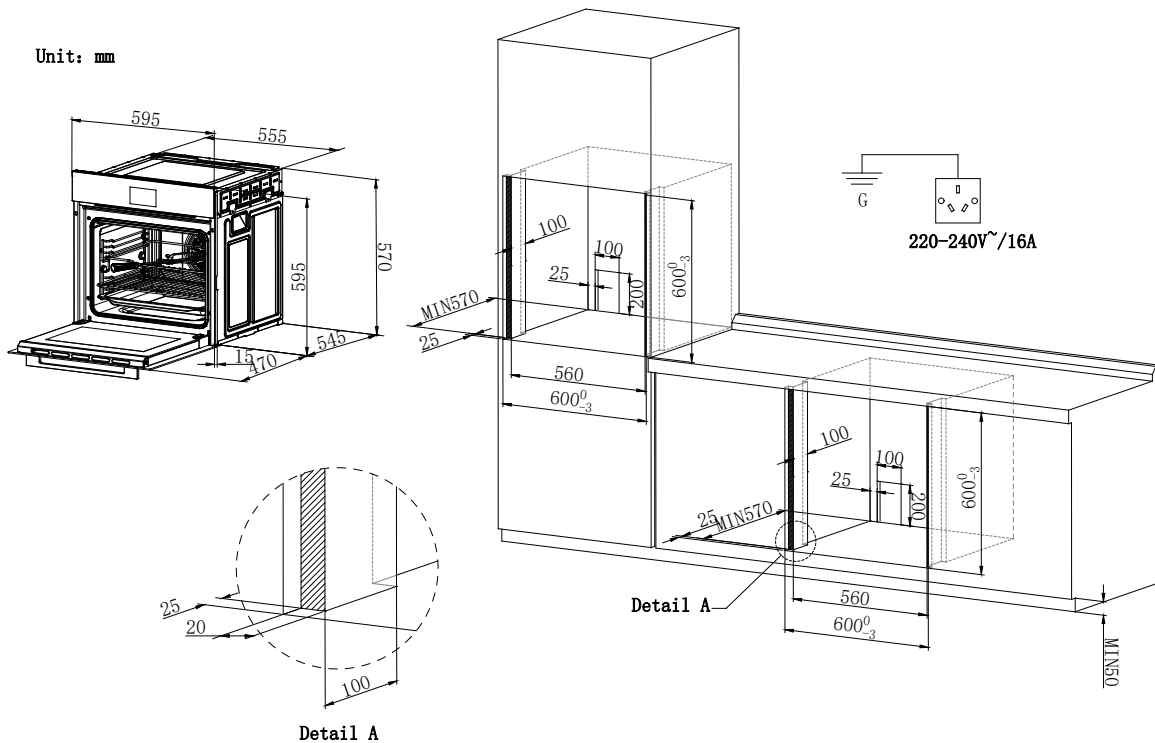
9. เมื่อใส่ Oil Collector และ Grill Rack ลงในเตาอบ ควรใช้แผ่นฟอยล์ระหว่างอาหารและตะแกรงย่าง เพื่อรักษาความสะอาดของตะแกรงย่าง
10. ก่อนที่จะอบอาหารประเภท ไส้กรอก ควรใช้ส้อมเจาะเพื่อป้องกันการระเบิดของอาหารที่จะเกิดขึ้น
11. นำกระดาษมันคลุมอาหารที่อบเพื่อป้องกันน้ำมันกระเด็น

❖ การติดตั้ง

การติดตั้งอุปกรณ์และการเชื่อมต่อไฟฟ้าจะต้องดำเนินการโดยบุคลากรด้านเทคนิคมืออาชีพที่มีคุณภาพ หลังจากนำอุปกรณ์ออกจากบรรจุภัณฑ์โปรดตรวจสอบอุปกรณ์และสายไฟอยู่ในสภาพดี หากคุณมีข้อสงสัยหรือเจอข้อผิดพลาด กรุณาอย่าใช้ และติดติดหาผู้ขายทันที

วิธีการติดตั้ง

1. ติดตั้งเตาอบไปยังตำแหน่งที่กำหนดภายในครัว
2. เจาะรูบนเฟรมเพื่อใส่สกรูเพื่อยึดเตาอบในตำแหน่งการติดตั้ง
3. เพื่อตรวจสอบตำแหน่งของรูยึดโปรดเปิดประตูเตาอบเพื่อดูด้านใน ในขณะที่ติดตั้งเตาอบการวัดระยะห่างจะต้องเป็นไปตามภาพด้านล่างเพื่อให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสมไปยังเตาอบ



NOTE:

- a) การติดตั้งเตาอบในตำแหน่งที่ถูกต้อง จะทำให้ห้องครัวดูเหมาะสม
- b) แผงของห้องครัวที่อยู่ถัดจากเตาอบจะต้องทำจากวัสดุที่ทนความร้อน ตรวจสอบให้แน่ใจว่ากาวของยูนิตที่ทำจากไม้วีเนียร์สามารถทนอุณหภูมิได้ 120 องศา เมื่อติดตั้งเตาอบไว้ภายในตัวเครื่องแล้วส่วนไฟฟ้าจะต้องหุ้มฉนวนอย่างสมบูรณ์ นี่คือข้อกำหนดด้านความปลอดภัยตามกฎหมาย
- c) เตาอบต้องได้รับการติดตั้งอย่างแน่นหนาเพื่อที่จะไม่สามารถขยับออกได้โดยไม่ต้องใช้เครื่องมือพิเศษ
- d) ถอดแผ่นด้านหลังของชุดครัวออกเพื่อให้แน่ใจว่ามีกระแสลมเพียงพอรอบ ๆ เตาอบ จะต้องปิดช่องว่างด้านหลังอย่างน้อย 45 มม.

❖ การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้า

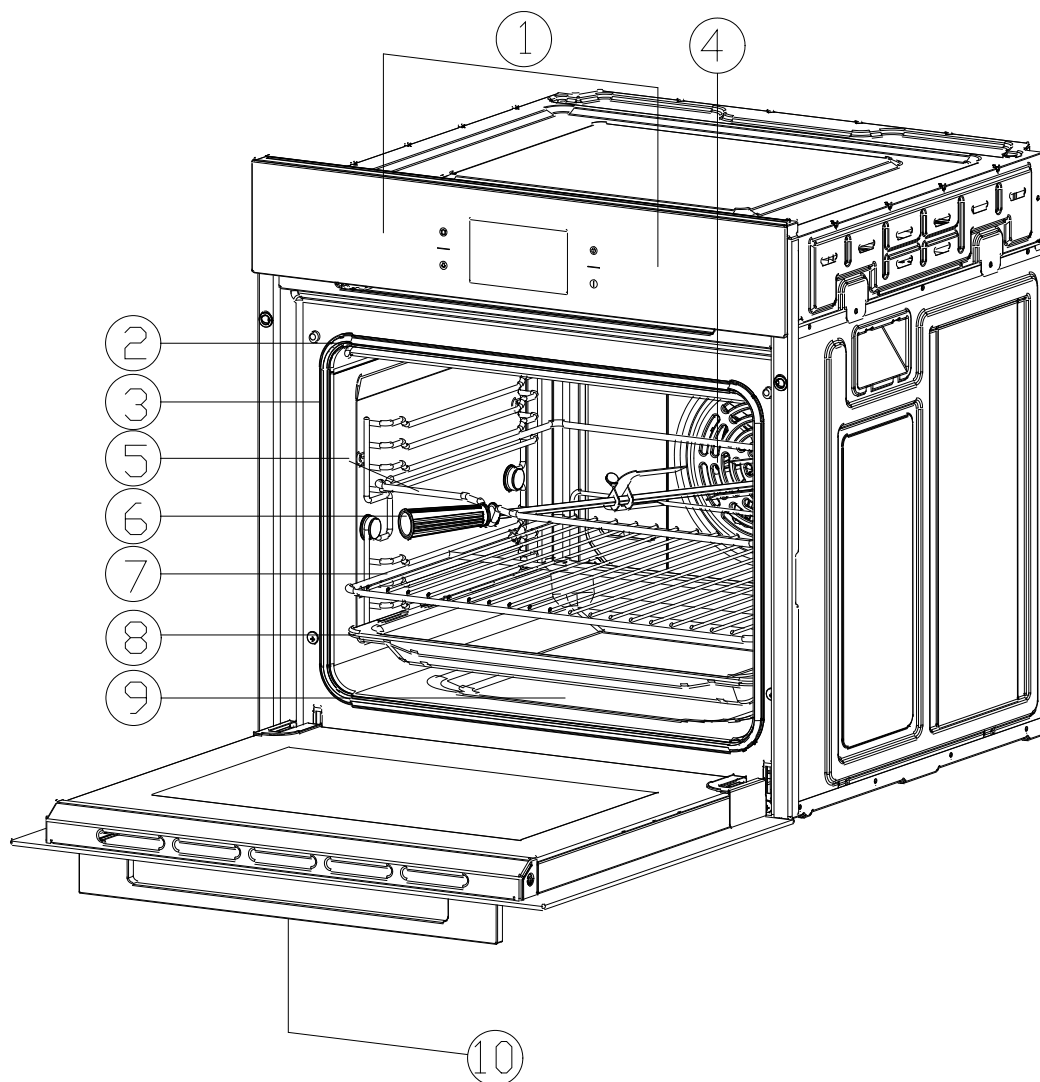
1. การเชื่อมต่อต้องคำนึงถึงกระแสไฟฟ้าที่จำเป็นต้องตรงกับสเปคของเตาอบ
2. สวิตช์ไม่สามารถควบคุมสายดินของสีเหลืองและสีเขียวได้ ซ็อกเก็ตหรือสวิตช์เปิด / ปิดที่ใช้สำหรับเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟจะต้องสามารถเข้าถึงได้ง่ายเมื่อติดตั้งเตาอบ

สำคัญ: ระหว่างการติดตั้งต้องคำนึงถึงตำแหน่งสายไฟ หลีกเลี่ยงอุณหภูมิที่สูงกว่า 50 °C ณ จุดใด ๆ ของสายไฟ เตาอบเป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยที่กำหนด เตาอบมีความปลอดภัยในการใช้งานเฉพาะเมื่อมีการต่อสายดินอย่างเพียงพอตามข้อกำหนดในปัจจุบันเกี่ยวกับความปลอดภัยของสายไฟ คุณต้องแน่ใจว่าเตาอบนั้นต่อสายดินอย่างเพียงพอแล้ว

3. ผู้ผลิตไม่สามารถรับผิดชอบต่ออันตรายหรือการบาดเจ็บต่อบุคคล สัตว์หรือข้าวของ อันเกิดจากการผิดพลาดในการต่อสายดินของเตาอบ เพราะฉะนั้น ควรทำการติดตั้งเตาอบโดยช่างผู้เชี่ยวชาญ

คำเตือน: แรงดันไฟฟ้าและความถี่ในการจ่ายไฟ ระบบการเดินสายและการเดินสายจะต้องสามารถรับพลังงานไฟฟ้าสูงสุดที่เตาอบต้องการได้ซึ่งจะระบุไว้ในแผ่นข้อมูลจำเพาะ หากคุณมีข้อสงสัยใด ๆ ให้ใช้บริการของบุคคลที่มีคุณสมบัติในการติดตั้ง





ชื่อชิ้นส่วนต่างๆของเตาอบ



หมายเลข	ชื่อชิ้นส่วน	หมายเลข	ชื่อชิ้นส่วน
1	แผงควบคุม	6	ถาดย่าง
2	คอยล์ทำความร้อน	7	ตะแกรงย่าง
3	ขอบยางกันกระแทก	8	ถาดรองน้ำมัน
4	พัดลมกระจายความร้อน	9	หลุมด้านล่างช่องอบ
5	ตะแกรงรองถาดย่าง	10	มือจับประตูเตาอบ

CONTROL PANEL




ภาพของปุ่ม	ชนิดของปุ่ม	ฟังก์ชันทั่วไป
	ปุ่ม หน้าหลัก	กดหนึ่งครั้งระบบจะเตือนผู้ใช้ให้ยกเลิกโปรแกรมที่ตั้งค่า หากคุณกดยืนยันเดาจะกลับไปหน้าจอหลัก
	ปุ่ม ไฟ	ใช้ปุ่มนี้สำหรับ เปิด/ปิด ไฟภายในเตาอบ (ยกเว้นกรณีที่ล็อคปุ่มจะไม่สามารถใช้งานปุ่มนี้ได้)
	ล็อคปุ่ม	กดปุ่มนี้ เพื่อล็อคการควบคุมของเตาอบ ป้องกันกรณีที่มีเด็ก กดเล่น
	เปิด / ปิด	ใช้ปุ่มนี้เพื่อ เปิด/ปิด เตาอบ.

■ คำแนะนำในการดำเนินงาน

- หลังจากเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟระบบจะเข้าสู่โหมดปิดและ " " กดปุ่ม " " ค้างไว้เป็นเวลา 3 วินาทีเพื่อให้หน้าจอสำหรับบุตรสายและเตาอบเข้าสู่หน้าจอการทำงานของหน้าแรก
- อุณหภูมิในการทำอาหารจะอยู่ระหว่าง 50°C~250°C.
- เมื่อเตาอบไม่ได้อยู่ในสถานะล็อกปุ่ม กด "⊕" หรือ "⊖", ระบบจะยกเลิกการตั้งค่าหรือเตือนผู้ใช้ให้ยกเลิกโปรแกรมการทำอาหารปัจจุบันและกลับสู่โหมดหน้าแรก
- หากคุณต้องการปิดเตาอบเพียงกดแผ่น " " ค้างไว้เป็นเวลา **3** วินาที
- จากโปรแกรมเมนูทำอาหารอัตโนมัติหน้าหลักผู้ใช้สามารถเลื่อนจากด้านบนของหน้าจอเพื่อส่งออเมนูแบบเลื่อนลง เลื่อนขึ้นจากด้านล่างของเมนูแบบเลื่อนลงเพื่อปิดเมนูแบบเลื่อนลง
- ในระหว่างการอบอาหารจะต้องปิดประตูเตาอบ เนื่องจากเตาอบนี้มีการไหลเวียนของอากาศธรรมชาติพิเศษและระบบรีไซเคิลอากาศร้อน ระบบนี้ช่วยให้มั่นใจได้ถึงความร้อนและอุณหภูมิในเตาอบอบอาหารอย่างทั่วถึงจากด้านในทั้งในวันออกรอบสีทองด้านนอก นอกจากนี้คุณสามารถลดเวลาการปรุงอาหารลดการใช้พลังงานเตาอบอาจผลิตไอน้ำร้อนในกระบวนการปรุงอาหารซึ่งเป็นเรื่องปกติ
- เมื่อเปิดประตูเตาอบระหว่างทำอาหาร ควรระวังความร้อนที่จะพุ่งออกมาจากประตู เนื่องจากมีอุณหภูมิที่สูง
- แผงควบคุมของเตาอบรุ่นนี้เป็นระบบสัมผัส ควรใช้อย่างนุ่มนวล ไม่ควรใส่ถุงมือขณะควบคุม

การตั้งค่าหลอดไฟ

ไฟของเตาอบจะเปิดอัตโนมัติเมื่อเตาอบเริ่มทำงาน และหลังจากทำงาน 1 นาที ไฟจะดับลงอัตโนมัติ. ใน 30 วินาทีของการเริ่มทำอาหาร ไฟจะเปิดอัตโนมัติ และหลังทำอาหาร 1 นาที ไฟจะดับลงอัตโนมัติ ให้กดปุ่ม  1 ครั้ง, ไฟจะเปิดขึ้นและปิดลงอัตโนมัติใน 1 นาที(ยกเว้นอยู่ในโหมดchild lock).

ระบบล็อกปุ่มเพื่อป้องกันเด็ก

ล็อก: กดปุ่ม "⊕" 3 วินาที,ระบบล็อกปุ่มจะทำงาน.จะทำให้ไม่สามารถกดปุ่มบนแผงควบคุมได้

การยกเลิก ล็อกปุ่ม : เมื่ออยู่ในสถานะล็อกปุ่ม ให้กดปุ่ม "⊕" 3 วินาที ระบบจะทำการปลดล็อกปุ่ม


การตั้งค่าการรวมเตาอบ

ก่อนเริ่มทำอาหาร, ให้สไลด์ อุณหภูมิบนหน้าจอ ซ้าย หรือ ขวา เลือกอุณหภูมิในการรวมเตาอบ และกดที่อุณหภูมิ 1 ครั้ง หลังจากการรวมเตาอบทำงาน วางอาหารในเตาอบและเลือกโปรแกรมทำอาหารที่ต้องการเพื่อเริ่มทำอาหาร.

NOTE:เมื่ออยู่ในระหว่างการรวมเตาอบทำงานอยู่, กดปุ่ม “”หรือ”” และกด “Yes” เพื่อให้โปรแกรมสิ้นสุดการทำงานการ



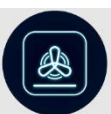

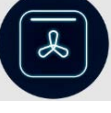

การตั้งค่าโปรแกรมทำอาหารโดยไม่ต้องอุ่น



1. หลังจากเข้าสู่อุณหภูมิจากการปรุงอาหารให้กด“ไม่อุ่น” หนึ่งครั้ง
2. ป้อนเวลาทำอาหารจากนั้นกดปุ่ม “▶” เพื่อเริ่มทำอาหาร.

NOTE: หากคุณต้องการให้เตาอบเริ่มการปรุงอาหารตามเวลาที่กำหนด: หลังจากป้อนอุณหภูมิและเวลาในการทำอาหาร, กดปุ่ม  1 ครั้ง จากนั้นป้อนเวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้า กดปุ่ม“▶”เพื่อเข้าสู่หน้าจอแสดงผลที่ตั้งค่าไว้, เมื่อถึงเวลาที่กำหนดเตาอบจะเริ่มทำอาหารโดยอัตโนมัติ กดปุ่ม“||” 1 ครั้งเพื่อหยุดโปรแกรมชั่วคราว, และกดปุ่ม “▶” เพื่อทำงานต่อ. ในทุกขั้นตอนของการทำอาหารให้กด“↶”1ครั้ง ระบุว่าจะหยุดการปรุงอาหารหรือไม่กด“ใช่” เพื่อยกเลิกกด“ไม่” เพื่อกลับไปหน้าจอการทำอาหาร.

การตั้งค่ามัลติฟังก์ชัน

ฟังก์ชันนี้ให้คุณตั้งค่าฟังก์ชันต่าง ๆ ได้ 8 แบบวิธีการทำงานช่วงอุณหภูมิและการตั้งค่าที่แสดงด้านล่าง:

CODE	ฟังก์ชันโหมด	รูปแบบของการทำความร้อน	ระดับอุณหภูมิ
1		ฟังก์ชันพัดลมกระจายความร้อน	50°C ~ 250°C
2		ฟังก์ชันอบ บน-ล่าง และพัดลมกระจายความร้อน	
3		ฟังก์ชันอบด้านล่าง และพัดลมกระจายความร้อน	
4		โปรแกรมอบด้านล่าง	
5		ฟังก์ชันอบด้านบน และพัดลมกระจายความร้อน	
6		ฟังก์ชันแกนย่าง	

7		ฟังก์ชันอบด้านบน-ล่าง	
8		ฟังก์ชันย่างด้านบน	

เตาอบมีฟังก์ชันการทำอาหาร 8 ชนิด คุณสามารถเลือกจากโปรแกรมทำอาหารโดยเลื่อนไปที่หน้าหลักแล้วกดหนึ่งครั้งเพื่อยืนยัน จากหน้าแรกคุณสามารถเข้าถึงส่วนต่อประสานการเลือกอุณหภูมิ เลื่อนไปทางซ้ายหรือขวาเพื่อเลือกอุณหภูมิการทำอาหารจากนั้นกดอุณหภูมิที่คุณต้องการ จากหน้าแรกคุณสามารถเข้าถึงการอุ่นและไม่มีส่วนต่อประสานการเลือกอุ่นถ้าคุณต้องการอุ่นกด "อุ่น" ถ้าไม่กด "ไม่อุ่น" หลังจากนั้นกด "ยืนยัน" หลังจากนั้นคุณต้องเลื่อนส่วนต่อประสานเวลาขึ้นหรือลงเพื่อเลือกเวลาทำอาหารที่ต้องการ เตาอบจะเริ่มทำอาหารหลังจากที่คุณกด "▶".

ตัวอย่าง, ถ้าคุณต้องการอบสเต็กที่อุณหภูมิ 250°C ที่ 10 นาที:

- ใส่วัตถุดิบเข้าไปภายในเตาอบและปิดประตูเตาอบ
- เลื่อนหน้าแรกไปที่ "Convection" และกดปุ่ม 1 ครั้ง
- เลื่อนอุณหภูมิที่หน้าจอ ซ้าย หรือ ขวา เพื่อเลือกอุณหภูมิการอบอาหาร (250°C) และกดที่ 250°C 1 ครั้ง
- ถ้าคุณต้องการที่จะอุ่นเตาก่อนอบให้กด "Preheat" 1 ครั้ง (หลังจากนั้นให้เลือกกด "Confirm" 1 ครั้ง.), ถ้าคุณไม่ต้องการอุ่นก่อนอบให้กด "No Preheat".
- เลื่อนที่หน้าจอขึ้น หรือ ลง เพื่อเลือกตั้งเวลาในการทำอาหาร จากนั้นกด "▶"

NOTE: If you want to set the oven to start cooking at an appointed time, after entering cooking time, press "⌚" pad once and then enter preset time. After that, press "▶" pad to enter preset interface. When it reaches preheat time, the oven will start to cook automatically.

The preset time should be different from the existing time during setting the timer, otherwise the program will not be activated.

ฟังก์ชันพิเศษ

1. ฟังก์ชันอุ่นเตาอย่างรวดเร็ว

ให้ค้นหาฟังก์ชัน **Quick preheat** บนหน้าแรก เลื่อนอุณหภูมิไปทางซ้าย หรือ ขวด เพื่อเลือกอุณหภูมิที่ต้องการอุ่นเตาอบ และกดเลือก จากนั้นเตาอบจะเริ่มทำงานอุ่นเตา ตั้งเวลาอุ่นเริ่มต้นที่ 3 นาที และ 30 วินาที

2. ฟังก์ชันรักษาอุณหภูมิอุ่น

a) ให้หา“Keep warm” ที่หน้าแรก และกดเพื่อเลือก

b) เลื่อนหน้าจอเพื่อเลือกอุณหภูมิ, และกดที่อุณหภูมิที่ต้องการเลือก 1 ครั้ง.

c) เลื่อนหน้าจอเพื่อเลือกเวลา และกด“▶” เพื่อยืนยัน.

NOTE: หลังจากตั้งค่าเวลาในการอบเสร็จให้กด “⏻” เพื่อตั้งฟังก์ชันไว้ล่วงหน้า

a) ละลายน้ำแข็ง

ค้นหาฟังก์ชัน“Defrost”บนหน้าแรก,กดที่ฟังก์ชันและเลือกอุณหภูมิ จากนั้นให้เลือกตั้งเวลาที่หน้าจอขึ้น ลง จากนั้นให้กด. “▶” เพื่อยืนยัน

การตั้งค่า Auto Menu

ฟังก์ชันนี้ให้คุณตั้งค่าเมนูหมวดหมู่ได้ 5 แบบ, คลิกประเภทเมนู, ลงในเมนูย่อยเฉพาะ คุณสามารถเลือกจากเมนูสิ่งที่คุณต้องการทำอาหาร

AUTO COOK MENU:

เมนู	Auto menu	อุณหภูมิในการ	เวลาในการ	เวลาของ	ตำแหน่ง
		ทำอาหาร (°C)	ทำอาหาร (นาที)	โปรแกรม (นาที)	
Cakes and Cookies					
1.1	Choco Chip Cookies	อบ180	20 นาที	20 นาที	3rd Rack Level
1.2	Chocolate Marshmallows	อบ180	20 นาที	20 นาที	3rd Rack Level
1.3	Cup Cakes	อบ190	25 นาที	25 นาที	3rd Rack Level
1.4	Apple Cake	อบ 190	25 นาที	25 นาที	3rd Rack Level
1.5	Apple Pie	อบ 200	30~45 นาที	40 นาที	3rd Rack Level
1.6	Mug Cakes	อบ 180	10 นาที	10 นาที	3rd Rack Level
1.7	Banana Choco Cake	อบ 190	40 นาที	40 นาที	3rd Rack Level
1.8	Swiss Cake Roll	อบ 160	15~20 นาที	17 นาที	3rd Rack Level
1.9	Cream Cheese Cookies	อบ 180	25 นาที	25 นาที	3rd Rack Level
1.10	Choco Brownies	อบ 190	15~25 นาที	25 นาที	3rd Rack Level
1.11	Eggless Chocolate Cake	อบ 190	18~25 นาที	25 นาที	3rd Rack Level
1.12	Vanilla Fruit Cake	อบ 190	18~25 นาที	25 นาที	3rd Rack Level
1.13	Puff Pastry	อบ 180	18~25 นาที	22 นาที	3rd Rack Level
1.14	Peanut Butter Brownie	อบ 190	18~25 นาที	25 นาที	3rd Rack Level
1.15	Banana Oats Cake	อบ 160	45~60 นาที	52 นาที	3rd Rack Level
1.16	Honey Cake	อบ 160	18~25 นาที	22 นาที	3rd Rack Level
1.17	Apple Chips	อบ 185	30 นาที	30 นาที	3rd Rack Level
1.18	Upside Down Cake	อบ 185	35 นาที	35 นาที	3rd Rack Level
1.19	Choco Lava Cake	อบ 190	20~28 นาที	24 นาที	3rd Rack Level
2 Vegetable					
2.1	Eggplant	อบ+พัสดลม 200	15~20 นาที	17 นาที	3rd Rack Level
2.2	Vegetable Cutlets	อบ+พัสดลม 200	18~25 นาที	20 นาที	3rd Rack Level
2.3	Veg Sliders	อบ+พัสดลม 180	10~15 นาที	12 นาที	3rd Rack Level
2.4	Stuffed Bellpeppers	ย่าง180	17 นาที	17 นาที	3rd Rack Level
2.5	Stuffed Potato	อบ 190	15~20 นาที	15 นาที	3rd Rack Level
2.6	Sweet Potato	อบ 250	30~50 นาที	40 นาที	3rd Rack Level
2.7	Mac-n-cheese	อบ+พัสดลม 180	8~12 นาที	10 นาที	3rd Rack Level
2.8	Paneer Tikka	อบ+พัสดลม 200	12~18 นาที	15 นาที	3rd Rack Level
Fish Recipes					
3.1	Baked Salmon	อบ+พัสดลม 200	30 นาที	30 นาที	3rd Rack Level
3.2	Saury	อบ+พัสดลม 200	25~30 นาที	27 นาที	3rd Rack Level
3.3	Baked Fish	อบ+พัสดลม 230	25~35 นาที	30 นาที	3rd Rack Level
3.4	Shrimp With Cheese	อบ+พัสดลม 200	15~25 นาที	20 นาที	3rd Rack Level

3.5	Yellow Fish	อบ+พัดลม 230	25~35 นาที	30 นาที	3rd Rack Level
3.6	Tuna	อบ+พัดลม 200	20~25 นาที	22 นาที	3rd Rack Level
3.7	Grilled Shrimp	อบ+พัดลม 180	15~25 นาที	20 นาที	3rd Rack Level
3.8	Tilapia Mossambica	อบ+พัดลม 250	30~45 นาที	37 นาที	3rd Rack Level
Pizza & Breads					
4.1	Baby Bread Pizza	ทำความร้อน ด้านล่าง+ อบ+ พัดลม (190)	20 นาที	20 นาที	3rd Rack Level
4.2	Vegetable Bruschetta	ย่าง 190	10 นาที	10 นาที	3rd Rack Level
4.3	Chicken Pizza	ทำความร้อน ด้านล่าง+ อบ+ พัดลม(190)	20 นาที	20 นาที	3rd Rack Level
4.4	Garlic Bread	ย่าง190	10 นาที	10 นาที	3rd Rack Level
4.5	Olive Pizza	ทำความร้อน ด้านล่าง+ อบ+ พัดลม(190)	20 นาที	20 นาที	3rd Rack Level
4.6	Rye Grain Bread	อบ 200	20~25 นาที	22 นาที	3rd Rack Level
4.7	Whole Wheat Bread	อบ 190	30~40 นาที	35 นาที	3rd Rack Level
เมนูไก่					
5.1	Baked Cheese Chicken	อบ 200	45 นาที	45 นาที	3rd Rack Level
5.2	Chicken Alfredo Pasta	อบ 180	10~15 นาที	12 นาที	3rd Rack Level
5.3	Chicken Tikka	อบ 190	35 นาที	35 นาที	4th Rack Level
5.4	Stuffed Chicken	อบ+พัดลม 220	20~30 นาที	25 นาที	3rd Rack Level
5.5	Slow Roast lamb leg	อบ 250	60~120 นาที	1ชั่วโมง30 นาที	3rd Rack Level
5.6	Baked Broccoli Chicken	อบ 200	45 นาที	45 นาที	3rd Rack Level
5.7	Pesto Chicken	อบ 190	35 นาที	35 นาที	3rd Rack Level
5.8	Grilled Chicken	ย่าง 190	20 นาที	20 นาที	3rd Rack Level
5.9	Hassleback Chicken	อบ 200	25 นาที	25 นาที	3rd Rack Level

ตัวอย่าง ถ้าคุณต้องการอบ Marble Cake

- เลื่อนที่หน้าแรกไปเลือกที่ “Auto menu” และกด 1 ครั้ง
- เลื่อน auto menu ที่หน้าจอและเลือกกดที่ “Cake”, และเลือกกดไปที่ Marble Cake
- เลือก “Preheat” และกด “CONFIRM”.
- หลังจากการ Preheat , ให้กด “CONFIRM” เพื่อยืนยันเวลาในการอบ. (เวลาปัจจุบันเป็นเวลาเริ่มต้นสำหรับเมนู. คุณสามารถปรับเวลาทำอาหารได้โดยการเลื่อนเวลาขึ้นหรือลง จากนั้นกด “OK “)



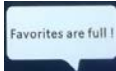
e) หน้าจอจะเตือนผู้ใช้ให้ใส่ถาดอบและชั้นวางโลหะ หลังจากนั้นคลิก“ตกลง” เริ่มทำอาหาร.

NOTE:

หากคุณไม่ต้องการที่จะอุ่นให้ทำตามขั้นตอนเหล่านี้:

- เลื่อนหน้า home page เลือกไปที่ “Auto menu” และกด 1 ครั้ง
- เลื่อนหน้าจอ auto menu ไปกดที่ชนิดเค้กที่ต้องการอบ, กดเลือกไปที่ Marble Cake,
- กดที่ “No Preheat”.
- กด “OK” เพื่อยืนยันเวลาในการอบ (เวลาปัจจุบันเป็นเวลาเริ่มต้นสำหรับเมนู. คุณสามารถปรับเวลาทำอาหารได้โดยการเลื่อนเวลาขึ้นหรือลง จากนั้นกด “OK “)
- หน้าจอจะเตือนผู้ใช้ให้ใส่ถาดอบและชั้นวางโลหะ หลังจากนั้นคลิก“ตกลง” เริ่มทำอาหาร.

ฟังก์ชันโปรด

หลังจากทำอาหารคุณสามารถจัดเก็บโปรแกรมาได้โดยคลิกที่ “รายการโปรด” “Favorites”, หน้าจอจะแสดง  ใน 3 วินาที. ในการทำเมนูเดิมครั้งหน้า คุณสามารถที่จะเลือกเมนูได้ใน Favorites และคลิก▶ เพื่อเริ่มการอบ หรือกด  เพื่อตั้งเวลาล่วงหน้า. หากคุณบันทึกเมนูไว้ใน Favorites Menu เกิน 100 เมนู หน้าจอจะแสดงผล .

หากคุณต้องการลบเมนูโปรดออก, ให้เลื่อนที่เมนูโปรดไปทางซ้าย หรือ กดค้างไว้ 3 วินาที หน้าจอจะแสดงการลบ และกด 1 ที่เมนูก็จะถูกลบออก

การตั้งค่าระบบ

1. ตั้งค่าเวลาและวันที่

กดที่ Setting จะอยู่หน้าแรก และกดเลือกที่เวลาและวันที่เพื่อตั้งค่า จากนั้นกด “CONFIRM”.

2. การตั้งค่าความสว่างของหน้าจอ

กดที่ Setting จะอยู่หน้าแรก และกดเลือก“Display and Brightness”, เลือกเพื่อปรับความสว่างตามต้องการ


3. ค่ามาตรฐานโรงงาน

เลื่อนไปที่ “system setting” ในหน้าจอหลัก และกด หน้าจอจะแสดงผล “Whether to restore factory settings”, ให้กดตกลง

NOTE: ฟังก์ชันนี้จะคืนการตั้งค่าให้กลับเป็นค่ามาตรฐานโรงงาน ควรใช้อย่างระมัดระวัง.

4. ฟังก์ชัน Auto Child Lock

ให้กดไปที่ Setting ในหน้าแรก เลือก “Automatic Child Lock”, และกดเปิดระบบ ระบบนี้จะทำการล็อกแผงควบคุมอัตโนมัติ ในกรณีที่ไม่มีสัมผัสหน้าจอสัมผัสเป็นเวลา 1 นาที ระบบจะทำการล็อกโดยอัตโนมัติ

การปลดล็อก: เมื่อเตาอบอยู่ในสถานะล็อกแผงควบคุม วิธีปลดล็อก ให้กดปุ่ม “” ค้างไว้เป็นเวลา 3 วินาที ระบบจะทำการปลดล็อกแผงควบคุมทันที

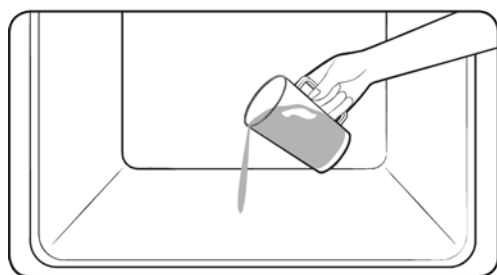
ระบบป้องกันในกรณีไฟตก

ในระหว่างการทำอาหาร หากเตาอบพบไฟฟ้าดับโดยไม่คาดคิดเป็นเวลาน้อยกว่า 24 ชั่วโมง จนกว่าเวลาไฟฟ้าจะกลับมาทำงานต่อระบบจะยังคงอยู่ในโหมดหยุดชั่วคราว, และจะเตือนผู้ใช้ให้ทำอาหารต่อ หากคุณต้องการที่จะดำเนินการต่อ, กด “YES”, ถ้าไม่ต้องการจะทำอาหารต่อ กด “NO”.

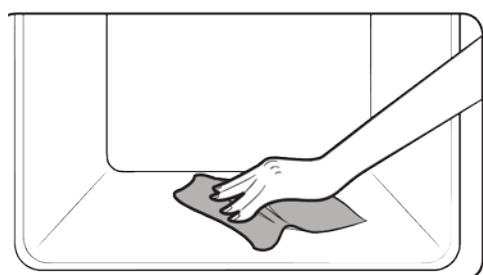
ระบบฟังก์ชัน Steam Cleaning

เตาอบของคุณมีฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำซึ่งคุณสามารถใช้เพื่อทำความสะอาดครบสกปรกในเตาอบ สิ่งนี้มีประโยชน์สำหรับการทำความสะอาดแสงที่สกปรกด้วยไอน้ำ

1. เปิดประตูเตาอบ และนำอุปกรณ์เสริม ตะแกรง ถาดอบ และแร็คข้าง ออกมาภายนอกเตาอบ
2. ใส่ น้ำที่อุณหภูมิห้อง ปริมาณ 400 มิลลิลิตร



3. ให้เลือกไปที่ฟังก์ชัน "Defrost" ในหน้า Home Page
4. จากนั้นให้ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 60 C
5. ตั้งเวลาไปที่ 5 นาที กดปุ่ม >|| 1 ครั้งเพื่อยืนยัน
6. หลังจากโปรแกรมทำงานเสร็จ กรุณาห้ามเปิดเตาอบเป็นเวลา 20 นาที
7. เปิดประตูแล้วนำผ้าแห้งเช็ดทำความสะอาดภายในเตาอบ



NOTE:

- หากเตาอบมีคราบไขมันมาก เช่น หลังจากย่าง แนะนำให้ทำความสะอาดเองโดยเอาคราบที่ไหม้กรอบแข็ง ออกด้วยตนเองโดยใช้สารทำความสะอาดก่อนที่จะเปิดใช้งานการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
- แฉมประตูเตาอบทิ้งไว้เมื่อครบรอบ เพื่อให้พื้นผิวเคลือบภายในแห้งสนิท
- ขณะที่เตาอบร้อนอยู่ภายในการทำความสะอาดอัตโนมัติจะไม่เปิดใช้งาน รอจนกว่าเตาจะเย็นลงลองอีกครั้ง
- ให้นำน้ำลงที่หลุมด้านล่างเบาๆ เพื่อป้องกันการล้นของน้ำในหลุม

การทำความสะอาดและดูแลรักษา

คำแนะนำทั่วไป

1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่า สวิตช์ไฟ และการเชื่อมต่อไฟฟ้าถูกปิดแล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟหรือทำความสะอาด เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟช็อต
2. เช็ดเตาอบด้วยน้ำและน้ำยาล้างจานเล็กน้อย เช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มหรือฟองน้ำ
3. ใช้ผงซักฟอกทำความสะอาดหน้าต่างอย่างอ่อนโยน เช็ดบริเวณนั้นด้วยผ้าที่อ่อนนุ่มของหน้าต่างหรือผ้าไมโครไฟเบอร์ที่ไม่มีขนฟูโดยใช้แวนอนโดยไม่ต้องใช้แรงกด
4. ห้ามใช้น้ำหรือน้ำแรงดันสูงในการทำความสะอาดเครื่อง
5. หากมีสารที่มีฤทธิ์กัดกร่อนใดๆ สัมผัสด้านหน้า ควรรีบใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดออกทันที
6. ทำความสะอาดสเตนเลสและพื้นผิวเคลือบด้วยน้ำอุ่นสบู่หรือผลิตภัณฑ์ที่ใช้สำหรับทำความสะอาดที่เหมาะสม.
7. สำคัญมาก ควรทำความสะอาดเตาอบหลังใช้งานทุกครั้ง
8. ไขมันที่หลอมละลายจะถูกสะสมที่ด้านข้างของเตาอบในระหว่างการปรุงอาหาร. ครั้งต่อไปหลังจากการใช้เตาอบไขมันนี้อาจทำให้เกิดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์และอาจส่งผลกระทบต่อผลลัพธ์ของการปรุงอาหาร. ใช้ผ้าชุบน้ำร้อนและผงซักฟอกหมาดๆ ในการทำความสะอาดล้างออกให้สะอาด.
9. กำจัดกลิ่นคาวไขมันจารบีแป้งข้าวโพดและไข่ขาวทันที การกัดกร่อนสามารถก่อตัวขึ้นภายใต้เกล็ด ใช้ผลิตภัณฑ์ดูแลสเตนเลส ทำตามคำแนะนำของผู้ผลิต ลองใช้ผลิตภัณฑ์ในพื้นที่เล็ก ๆ ก่อนใช้บนพื้นผิวทั้งหมด
10. การทำความสะอาดต้องปิดเครื่อง และรอให้อุณหภูมิในเตาอบเย็นเสียก่อน
11. เพื่อความปลอดภัยอย่าทำความสะอาดเครื่องด้วยไอน้ำหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดแรงดันสูง
12. ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีสารกัดกร่อน ควรใช้ผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม
13. ในการที่จะหึ่งเตาอบ กรุณาหึ่งชิ้นส่วนทั้งหมดเพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บของร่างกาย เช่น การตัดสายเคเบิลด้านนอกของเตาอบ, บดขยี้อุปกรณ์ล๊อค

14. การกำจัดจะต้องดำเนินการตามข้อกำหนดของสภาพแวดล้อมในท้องถิ่นสำหรับการกำจัดของเสีย สำหรับข้อมูลโดยละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการบำบัดการกักเก็บและการรีไซเคิลผลิตภัณฑ์นี้ โปรดติดต่อสำนักงานในพื้นที่ของคุณบริการกำจัดขยะในครัวเรือนของคุณ

❖ **คำแนะนำในการทำความสะอาดโดยละเอียด**

บริเวณผิวด้านนอกของเตาอบ

ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำหมาด ๆ เช็ดอุปกรณ์เท่านั้นอย่าเลือกฟองน้ำหนาหรือผ้าหยาบ หากคราบขากที่จะหลุดออกมาคุณอาจใส่ผงซักฟอกลงไปใต้น้ำและเช็ดด้วยผ้าเช็ดจาน กรุณาอย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนและขัดพวกเขาจะทำให้อุปกรณ์พื้นผิวที่ขรุขระ หากคุณเผลอทำบางอย่างออกมาโปรดเช็ดด้วยน้ำทันที

การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมของเตาอบ

ทำความสะอาดอย่างระมัดระวังด้วยสบู่และน้ำและเช็ดให้แห้ง

การทำความสะอาดภายในเตาอบ

หลังจากรอให้อุณหภูมิภายในเตาอบเย็นลง, โปรดใช้ผ้าเปียกเช็ดส่วนที่เหลือของเตาอบ เนื่องจากชั้นเคลือบพื้นผิวโลหะเกิดขึ้นภายใต้อุณหภูมิสูงดังนั้นจึงมีสีซีดจาง นี่เป็นเรื่องปกติและไม่มีผลต่อฟังก์ชัน อย่าพยายามใช้แผ่นแรงเสียดทานหยาบหรือตัวทำความสะอาดความแข็งแรงสูงเพื่อขูดเซาะการซีดจางเช่นนี้ พื้นผิวเคลือบใช้น้ำอุ่นในการทำ ความสะอาด อย่าใช้ของมีคมขูดคราบสิ่งสกปรกหรือใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัตถุมีคมเช่นมีดมีดโกนเพราะอาจทำให้ชั้นเคลือบเกิดความเสียหายได้.

การทำความสะอาดประตูเตาอบและกระจก

ใช้น้ำยาทำความสะอาดอ่อน ๆ พร้อมฟองน้ำทำความสะอาดจากนั้นเช็ดประตูเตาอบให้แห้งอย่าใช้ของมีคมขูดคราบสิ่งสกปรกหรือใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัตถุมีคมเช่นมีดมีดโกนเพราะอาจทำให้ชั้นเคลือบเกิดความเสียหายได้ คุณสามารถถอดประตูเตาอบออกมาทำความสะอาดได้

ดึงประตูเตาอบไปที่ระดับแนวอน (ดูตามภาพ figure A)

1. เลื่อนตัวจับบานพับทั้งสองด้านไปยังตำแหน่งเปิดเต็มที่ (ดูตามภาพ figure B), และประคองถือประตู.
2. ดันประตูขึ้น (ดูตามภาพ figure C)
3. ผลักประตูกลับไปที่มีมุมประมาณ 15 องศา; ยกประตูขึ้นจนกระทั่งถอดตะขอออกจากช่องเสียบการ์ด (ดูตามภาพ figure D)

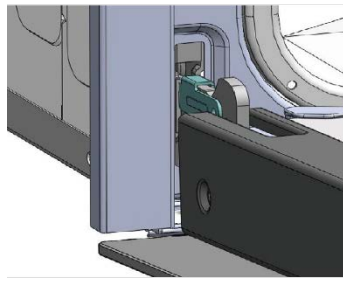


Figure A

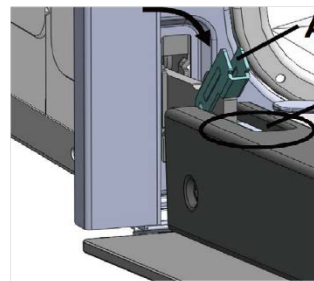


Figure B

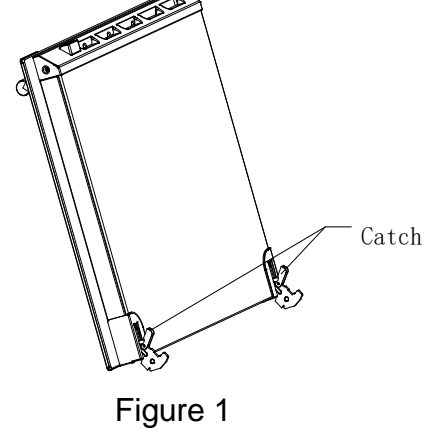


Figure 1

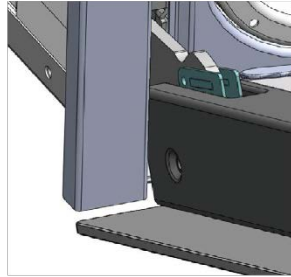


Figure C

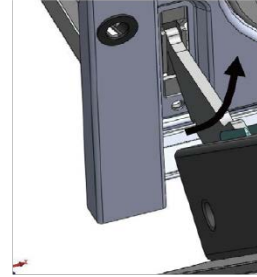


Figure D

4. การถอดกระจก

1. ถอดด้านบน โดยการขันสลักเกลียวลงทั้งสองด้าน (ดูตามภาพ figure 2).
2. ขันสลักเกลียวอีก 6 ตัวที่ด้านบนตรงข้ามทั้งสองด้านของประตู. (ดูตามภาพ figure 2).

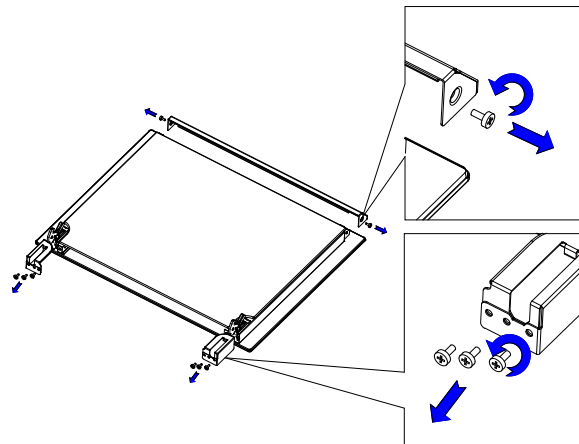


Figure 2

3. ดึงและถอดกระจกชั้นที่ 1 (ดูตามภาพ figure 3)
4. ถอดสกรูและขายึดสองตัวออก
5. ดึงและนำกระจกชั้นที่ 2 ออก (ดูตามภาพ figure 3).

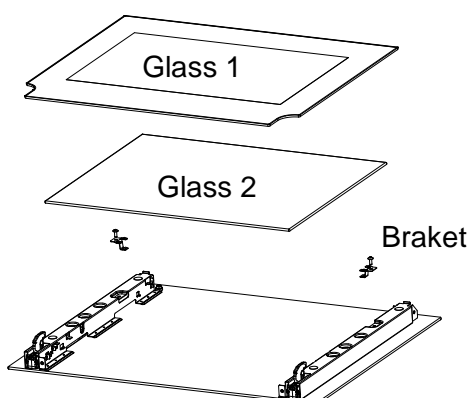
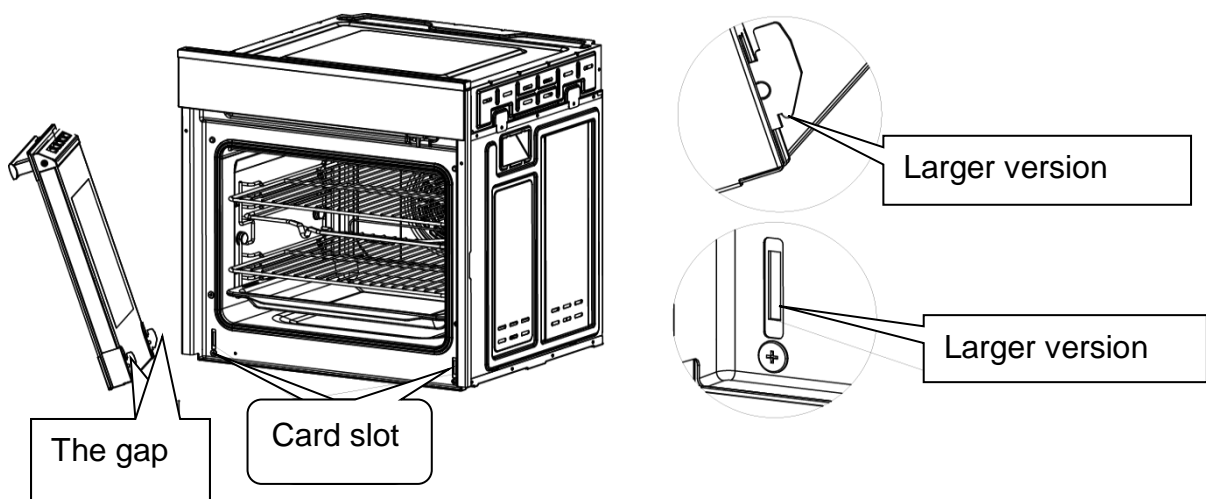


Figure 3

6. ทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดสแตนเลสผลิตภัณฑ์แบรนด์ที่เหมาะสม

B. วิธีการติดตั้งประตูเตาอบ

1. ติดตั้งกระจกเข้าไปในตำแหน่งเดิม
2. ติดตั้งด้านบนและไขสลักเกลียวเข้าไปในตำแหน่งเดิม.
3. วางบานพับลงในตำแหน่งติดตั้ง และล็อกสลัก
4. ปิดประตูเตาอบ



c. การทำความสะอาดซิลยางขอบประตูเตาอบ

เพื่อให้แน่ใจว่าการทำงานของเตาอบพื้นที่รอบๆ ซิลยาง ควรตรวจสอบเป็นระยะในสถานะที่ปิดสนิท หากวงแหวนซิลสกปรกเกินไปควรทำความสะอาด คุณสามารถถอดวงแหวนเพื่อทำความสะอาดได้ หากรอยต่อรอยต่อเสียหายหรือชำรุด โปรดติดต่อแผนกบริการหลังการขายเพื่อเปลี่ยนแหวน การใช้เตาอบในกรณีที่ไม่มีวงแหวนปิดผนึกจะทำให้เกิดความเสียหายได้

ถอดซิลยางที่ละมุมให้ครบ 4 มุม (ตามภาพ figure 4).

1. ทำความสะอาดซิลยางด้วยน้ำและทำให้แห้ง
2. ใส่ซิลยางกลับไปตำแหน่งเดิม

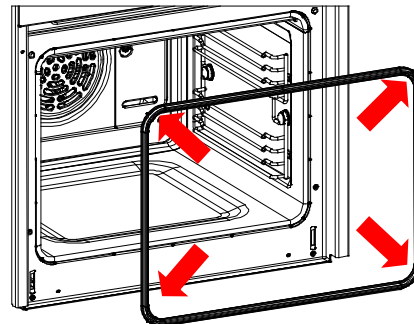
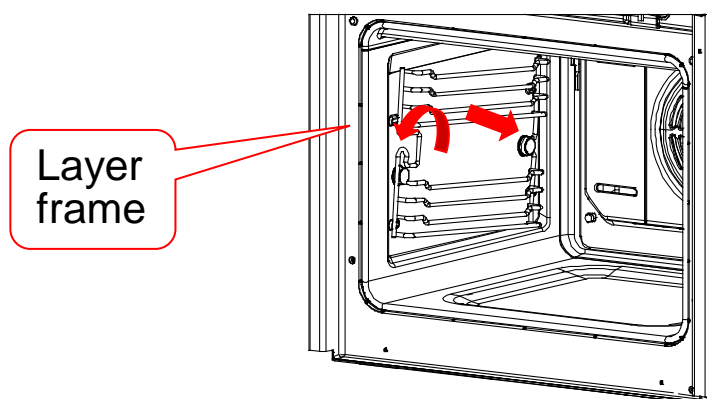


Figure 4

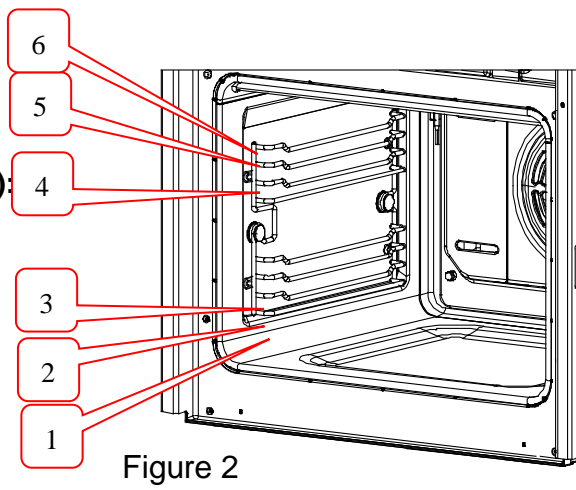
คำแนะนำในการใช้อุปกรณ์เสริม

A. วิธีการติดตั้งอุปกรณ์ภายในเตาอบ (see figure 1):

1. ติดตั้งแร็คเข้าไปทั้งด้านซ้ายและขวา



B. ตำแหน่งของการใส่ตะแกรงและถาดอบ(ดูตาม figure 2):



C. การติดตั้งตะแกรงและถาดอบ (ดูตาม figure 3) :

1. ใส่ถาดรองน้ำมันเข้าไปในชั้นที่ 1
2. ใส่ตะแกรงอบข้างบนถาดรองน้ำมัน.

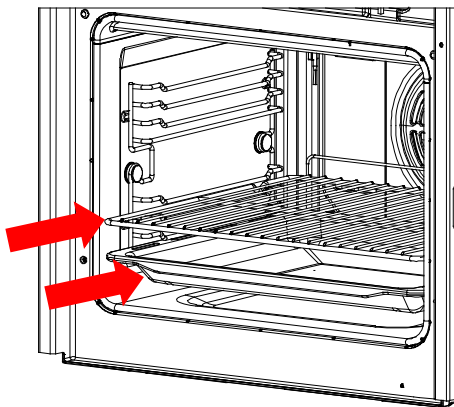
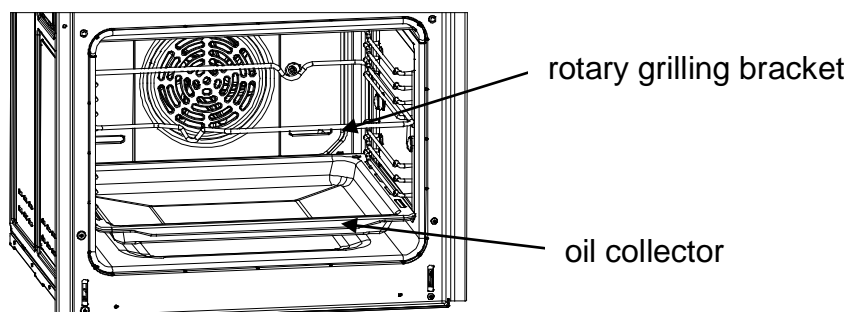


Figure 3

D. การติดตั้งโครงแกนย่าง:

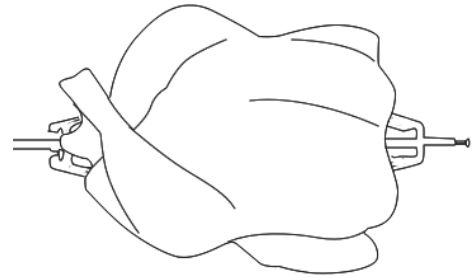
- 1 ใส่ถาดรองน้ำมันเข้าไปในชั้นที่ 1
- 2 ใส่แกนย่างเข้าไปให้ตรงตามร่องของโครง (See figure 4).

Figure 4



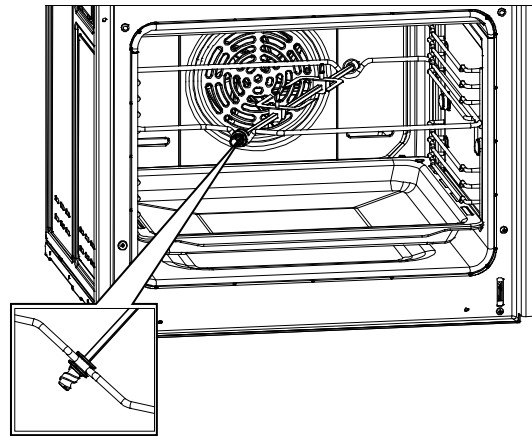
3. ทำไก่หรือเป็ดด้วยส่วนผสมที่คุณชื่นชอบใส่ไก่หรือเป็ดในทาบตามอย่างหมูน (รูปที่ 5); ครอบคลุมอาหารด้วย อลูมิเนียมฟอยล์ห่อถ้าจำเป็น

Figure 5



4. ติดตั้งแกนย่างเข้าไปในช่องของที่เสียบแกนย่าง

Figure 6



5. เริ่มโปรแกรมการย่างตรวจสอบให้แน่ใจว่าแกนย่างหมุนปกติแล้วปิดประตูเตาอบ

6. เมื่อทำการย่างเสร็จ ให้นำด้านจับเสียบย่างเข้ากับแกนย่าง และทำการหมุนแกนย่างออกจากเตาอบ

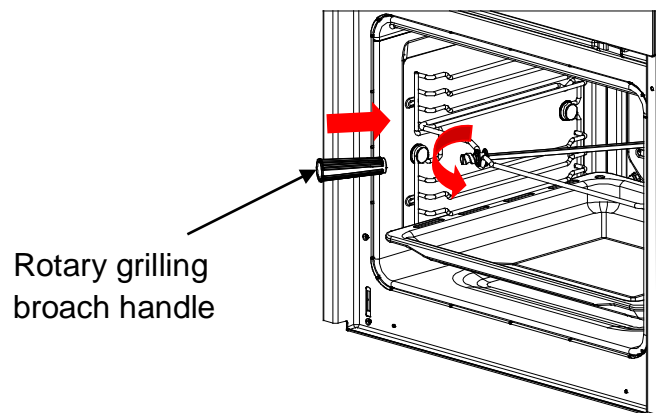


Figure 7

NOTE:

- แกนย่างแบบหมุนเหมาะสำหรับการปรุงเนื้อสัตว์ขนาดใหญ่เช่นเนื้อสัตว์ปีกไก่และสัตว์ปีก
- เมื่อแกนย่างแบบหมุนอยู่ในการหมุนหากมีปัญหาในการหมุนโปรดผลักดันแกนย่างแบบหมุนจนกว่าจะสามารถหมุนได้

ข้อผิดพลาดที่อาจเกิดขึ้นได้

ข้อผิดพลาดอาจเกิดขึ้นได้ โปรดอ่านอย่างละเอียดก่อนติดต่อบริการหลังการขาย

ข้อผิดพลาด	เหตุผล	ข้อแนะนำในการแก้ไข
เตาอบไม่ร้อนหรือไม่สามารถตั้ง โหมดความร้อนได้	เตาอบอาจไม่เปิด คุณอาจไม่ได้ป้อนเวลาทำอาหาร ฟิวส์ที่บ้านอาจมีปัญหาหรือขาด	เปิดเตาอบของคุณ ป้อนเวลาทำอาหารที่ถูกต้อง ตรวจสอบขั้นตอนการทำงานของ โปรแกรมทำอาหาร เปลี่ยนฟิวส์หรือเชื่อมต่อพลังงาน ใหม่ หากปัญหาข้างต้นปรากฏซ้ำๆ โปรดติดต่อฝ่ายบริการหลังการ ขาย
เกิดเสียงรบกวนหลังจากการ ทำอาหาร	หลังจากการปรุงอาหารสิ้นสุดลงพัดลม ระบายความร้อนจะเริ่มทำงาน	
ไฟเตาอบไม่สว่าง	อายุหลอดไฟสิ้นสุดลงหรือชำรุด	เปลี่ยนหลอดไฟ
แก๊สหรือคุกกี้ไม่ได้อบอย่าง สม่ำเสมอ	บางที่อุณหภูมิที่ป้อนไม่ถูกต้องหรือชั้น วางโลหะอยู่ผิดตำแหน่ง	ตรวจสอบอุณหภูมิและตำแหน่ง ของชั้นวางโลหะว่าถูกต้องหรือไม่
โค้ด“E-4” display.	สัญญาณเตือนอุณหภูมิสูงผิดปกติ	กดปุ่ม  เพื่อกลับไปโหมดรอ แล้วติดต่อบริการหลังการขาย
โค้ด“E-5” display.	สัญญาณเตือนวงจรเปิด	
โค้ด“E-6” display.	สัญญาณเตือนเกิดการลัดวงจร	

NOTE: การซ่อมแซมหรือบำรุงรักษาควรทำโดยผู้เชี่ยวชาญ เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหาย