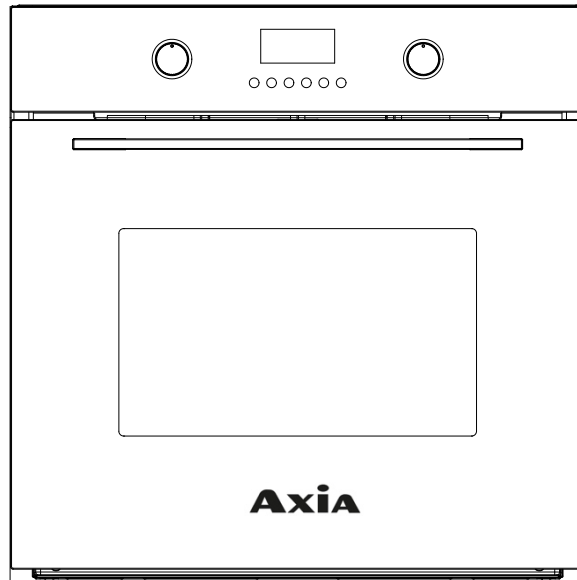


# คู่มือการใช้งาน

# AXIA



 INTELICA

รุ่น : INT 70 DG

โปรดอ่านคำแนะนำเหล่านี้อย่างครบละเอียดรอบคอบก่อนที่จะติดตั้งและใช้งานเตาอบและเก็บข้อมูล

นี้ไว้ใช้ในการอ้างอิง

## เนื้อหา

เนื้อหา.....	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
ข้อมูลเบื้องต้นของสินค้า.....	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
คำแนะนำสำคัญด้านความปลอดภัย .....	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
การติดตั้ง.....	6
ชิ้นส่วนต่างๆของเตาอบ.....	9
แผงควบคุม .....	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
คำแนะนำในการดำเนินการ .....	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
วิธีการตั้งเวลา.....	12
วิธีการเปิด/ปิดไฟภายในเตาอบ.....	Error! Bookmark not defined.
การตั้งค่ามัลติฟังก์ชัน .....	Error! Bookmark not defined.
การตั้งค่าฟังก์ชันล่วงหน้า.....	Error! Bookmark not defined.
การล๊อคแผงควบคุม.....	Error! Bookmark not defined.
ฟังก์ชันทำความสะอาด <i>Steam cleaning</i> .....	15
การทำความสะอาดและดูแลรักษา.....	17
คำแนะนำในการใช้อุปกรณ์ .....	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
ข้อผิดพลาดที่อาจเกิดขึ้น.....	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.

## ข้อมูลเบื้องต้นของสินค้า

ระดับไฟฟ้า:	220-240V~ 50/60Hz
กำลังไฟฟ้าสูงสุด:	3000 วัตต์
ขนาดของสินค้า:	595 มม.(H) × 595 มม.(W) × 570 มม.(D)
ขนาดภายในเตาอบ:	340 มม. (H) × 470 มม.(W) × 410 มม.(D)
ความจุของเตาอบ:	70 ลิตร
น้ำหนักรวม:	ประมาณ 40.5 กิโลกรัม
น้ำหนักสุทธิ:	ประมาณ 39 กิโลกรัม

### ◆ คำแนะนำที่สำคัญด้านความปลอดภัย

#### ◆ คำเตือนทั่วไป

1. เมื่อคุณดึงหีบห่อบรรจุภัณฑ์ลงให้เก็บบรรจุภัณฑ์ให้พ้นจากมือเด็ก
2. เพื่อหลีกเลี่ยงไฟไหม้และการระเบิดห้ามมิให้ใส่สารติดไฟลงในเตาอบทั้งบนหรือวางใกล้เตาอบ
3. ห้ามดัดแปลงส่วนประกอบของเตาอบ เพราะจะมีอันตรายสำหรับคุณ
4. หากสายเคเบิลของอุปกรณ์อื่นๆ อยู่ใกล้กับเตาอบ กรุณาตรวจสอบอย่างรอบคอบว่าสายเคเบิลเหล่านั้น ไม่อยู่ติดประตูหรือสัมผัสพื้นผิวที่ร้อนของเตาอบ

5. ในกรณีที่ไม่ได้ใช้เตาอบห้มนำสิ่งของเข้าไปเก็บในช่องอบ อาจทำให้เกิดอันตรายได้หากเปิดเตาอบโดยไม่ได้ตั้งใจ
6. กรุณาระมัดระวังภาชนะที่ใช้ใส่อาหารในการอบ
7. อย่าให้เด็กเข้าใกล้เตาอบในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
8. ห้ามดึงเตาอบพร้อมที่จับ ลากสายเพื่อถอดปลั๊ก
9. ไม่ควรจับเตาอบในขณะที่มือหรือเท้าเปียก และไม่ควรรีบเท้าเปล่าในขณะที่จับเตาอบ
10. ไม่ควรใช้อะแดปเตอร์ที่มีที่เสียบปลั๊กหลายหัวกับเตาอบ เพราะอาจทำให้เกิดการลัดไฟกับเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่น
11. หากเกิดการช็อตหรือความผิดปกติของเตาอบ ให้รีบปิดสวิตซ์ไฟหลักและห้ามสัมผัสเตาอบ
12. หากสายเคเบิลชำรุดเสียหาย จะต้องเปลี่ยนใหม่ทันที เมื่อจะเปลี่ยนสายเคเบิลกรุณาทำตามคำแนะนำดังนี้:
  - a) สายเคเบิลจะต้องสามารถรับกระแสไฟฟ้าที่เตาอบต้องการได้
  - b) การเปลี่ยนสายเคเบิลจะต้องดำเนินการโดยช่างผู้เชี่ยวชาญที่มีคุณสมบัติเหมาะสม
  - c) สายดิน มักจะยาวกว่าสายไฟหลัก (สีเหลือง เขียว) 10 มิลลิเมตร
13. ประตูหรือพื้นผิวด้านนอกอาจร้อนขึ้นและอุณหภูมิของพื้นผิวที่สามารถเข้าถึงได้อาจสูงเมื่อใช้งานเครื่อง ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสพื้นผิวด้านนอกและองค์ประกอบความร้อนภายในเตาอบ
14. เครื่องใช้ไม่ได้ตั้งใจให้ใช้งาน โดยใช้ตัวจับเวลาภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก
15. อุปกรณ์เช่นเดียวกับชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้จะร้อนในระหว่างการใช้งาน ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสองค์ประกอบความร้อนภายในเตาอบไม่ควรให้เด็กเข้าใกล้
16. ผู้ใช้เตาอบควรมีความรู้ ความเข้าใจถึงวิธีใช้และความปลอดภัยในการใช้งาน
17. ไม่ควรใช้ไอน้ำในการทำความสะดวก

18. ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือกัดกร่อน ลวดชนหรือวัตถุมีคมเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบ
19. การทำความสะอาดและบำรุงรักษาผู้ใช้จะต้องไม่กระทำโดยเด็กโดยไม่มีการดูแลเด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไป สามารถใช้ได้ ควรมีความรู้ ความเข้าใจ และมีผู้ปกครองดูแลอย่างใกล้ชิด
20. หากสายไฟชำรุดจะต้องเปลี่ยนโดยผู้ผลิตตัวแทนบริการหรือบุคคลที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงกันเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
21. ต้องใช้เตาอบที่บ้านเพื่อจุดประสงค์บางอย่างซึ่งออกแบบมาสำหรับผู้ใหญ่ (เด็ก ๆ ควรได้รับการดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าพวกเขาไม่ได้เล่นกับอุปกรณ์) ต้องใช้สำหรับทำอาหารเท่านั้น การใช้งานอื่น ๆ เช่นเครื่องทำความร้อนในรูปแบบใด ๆ นั้นไม่เหมาะสมและอันตราย
22. การตัดการเชื่อมต่อของไฟควรทำโดยช่างผู้เชี่ยวชาญ
23. เมื่อคุณใช้เตาอบที่ไม่มีกล่องบรรจุตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่ได้รับความเสียหายใด ๆ หากคุณมีข้อสงสัยใด ๆ อย่าใช้งาน ติดต่อผู้ที่มีคุณสมบัติเหมาะสม
24. ผู้ผลิตไม่สามารถรับผิดชอบต่อความเสียหายใด ๆ ที่เกิดจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสมไม่ถูกต้องหรือไม่มีเหตุผล เมื่อใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าใด ๆ คุณต้องปฏิบัติตามกฎพื้นฐาน

## ◆ คำแนะนำในการทำอาหาร

1. เมื่อเปิดเตาอบครั้งแรกอาจทำให้เกิดควันกลิ่นฉุน เป็นเพราะฉนวนรอบเตาอบได้รับความร้อนขึ้นเป็นครั้งแรก นี่เป็นเรื่องปกติอย่างสมบูรณ์ หากเกิดขึ้นคุณต้องรอให้ล้างก่อนที่จะนำอาหารเข้าเตาอบ
2. ไขมันสามารถเผาผลาญได้ง่ายเมื่อร้อนเกินไป โปรดระวังเมื่อปรุงด้วยน้ำมัน
3. ห้ามใช้ภาชนะในการใส่อาหารที่ไม่เหมาะกับการนำเข้าไปอบ
4. เสาและส้อมของค้ำแขนอย่างมีความคมชัดมาควรระวังขณะใช้งาน
5. เมื่ออบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ควรใช้ถาดรองน้ำมันที่เกิดจากเนื้อสัตว์
6. ใส่น้ำเข้าไปในถาดรองน้ำมันเพื่อลดกลิ่นของอาหารที่ถูกไฟไหม้
7. หากเตาอบยังคงอยู่ในอุณหภูมิสูงเมื่อคุณใส่หรือนำอาหารออกจากเตาอบให้ระวังและสวมถุงมืออย่างสม่ำเสมอเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับองค์ประกอบที่ร้อน
8. ไม่ควรวางจานอาหารที่ด้านล่างของเตาอบหรือไม่คลุมกระดาษด้วยอะลูมิเนียมเพราะมันจะทำให้เกิดความร้อนและทำให้ชั้นเคลือบเสียหาย
9. เมื่อใส่ Oil Collector และ Grill Rack ลงในเตาอบ ควรใช้แผ่นฟอยล์ระหว่างอาหารและตะแกรงย่าง เพื่อรักษาความสะอาดของตะแกรงย่าง
10. ก่อนที่จะอบอาหารประเภทไส้กรอก ควรใช้ส้อมเจาะเพื่อป้องกันการระเบิดของอาหารที่จะเกิดขึ้น
11. นำกระดาษมันคลุมอาหารที่อบเพื่อป้องกันน้ำมันกระเด็น

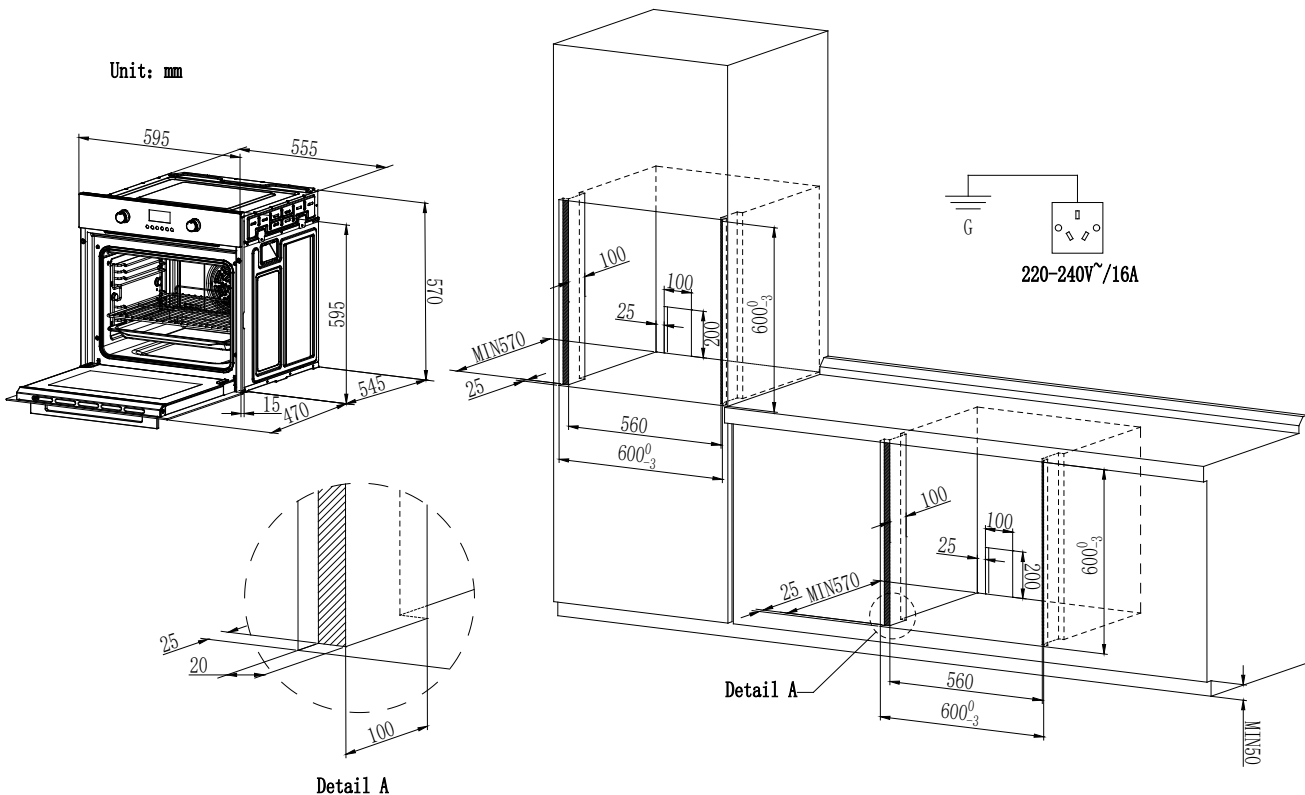
# การติดตั้ง

## การติดตั้ง

การติดตั้งอุปกรณ์และการเชื่อมต่อไฟฟ้าจะต้องดำเนินการโดยบุคลากรด้านเทคนิคมืออาชีพที่มีคุณภาพหลังจากนำอุปกรณ์ออกจากบรรจุภัณฑ์ โปรดตรวจสอบอุปกรณ์และสายไฟว่าอยู่ในสภาพดี หากคุณมีข้อสงสัยหรือเจอข้อผิดพลาด กรุณาห้ามใช้เครื่อง และรีบติดต่อหาผู้ขายทันที

### วิธีการติดตั้ง

1. ติดตั้งเตาอบไปยังตำแหน่งที่กำหนดภายในครัว
2. เจาะรูบนเฟรมเพื่อใส่สกรูเพื่อยึดเตาอบในตำแหน่งการติดตั้ง
3. เพื่อตรวจสอบตำแหน่งของรูยึด โปรดเปิดประตูเตาอบเพื่อดูด้านใน ในขณะที่ติดตั้งเตาอบการวัดระยะห่างจะต้องเป็นไปตามภาพด้านล่างเพื่อให้มีการระบายอากาศที่เหมาะสมไปยังเตาอบ



## NOTE:

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

## ❖ การเชื่อมต่อระบบไฟฟ้า

1. การเชื่อมต่อต้องคำนึงถึงกระแสไฟฟ้าที่จำเป็นต้องตรงกับสเปคของเตาอบ

สวิตช์ไม่สามารถควบคุมสายดินของฮีทลิ่งและฮีทเวฟได้ ซ็อกเก็ตหรือสวิตช์เปิด / ปิดที่ใช้สำหรับเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟจะต้องสามารถเข้าถึงได้ง่ายเมื่อติดตั้งเตาอบ

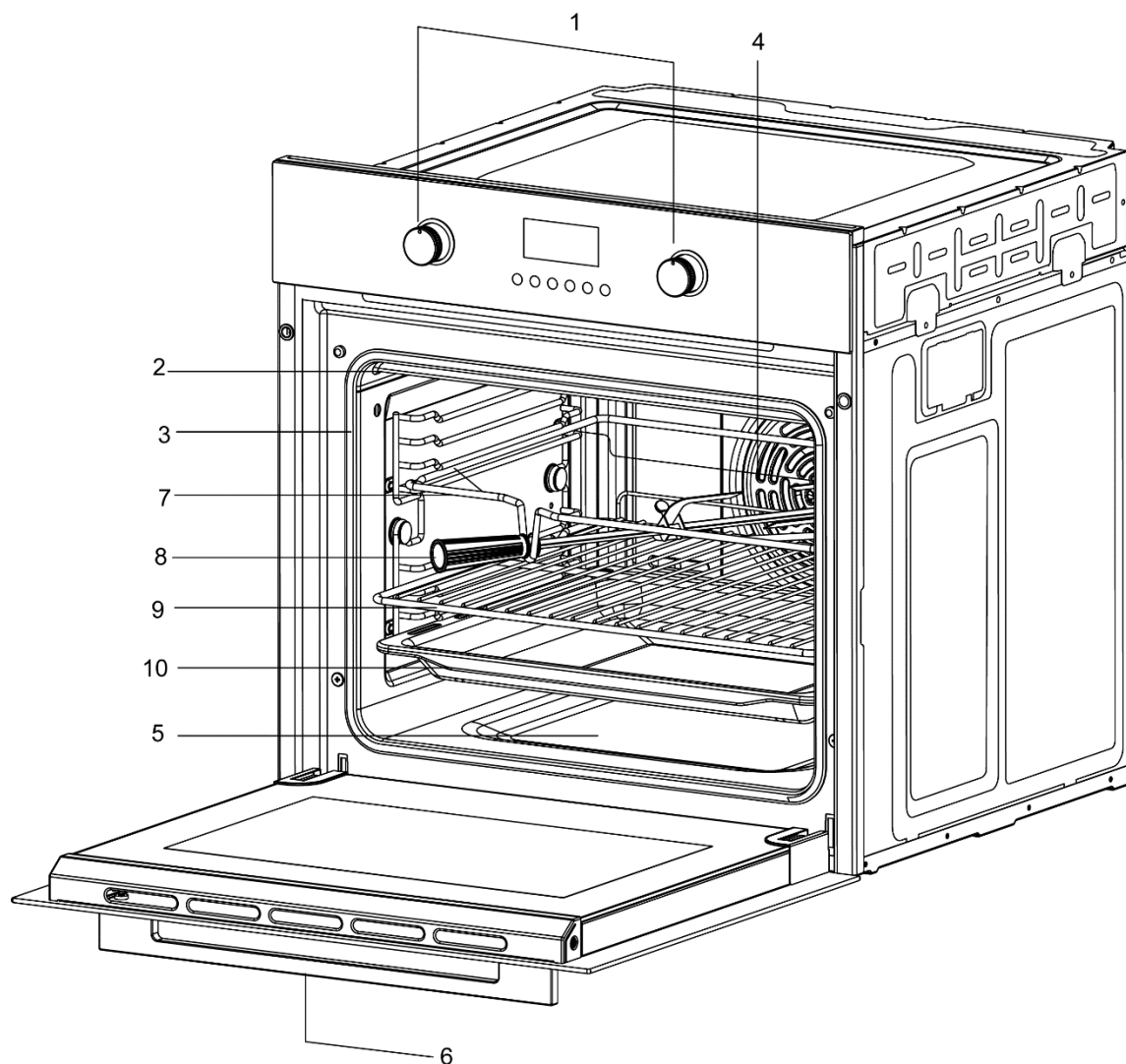
สำคัญ : ระหว่างการติดตั้งต้องคำนึงถึงตำแหน่งสายไฟ หลีกเลียงอุณหภูมิที่สูงกว่า 50 °C ณ จุดใด ๆ ของสายไฟ เตาอบเป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยที่กำหนด เตาอบมีความปลอดภัยในการใช้งานเฉพาะเมื่อมีการต่อสายดินอย่างเพียงพอตามข้อกำหนดในปัจจุบันเกี่ยวกับความปลอดภัยของสายไฟ คุณต้องแน่ใจว่าเตาอบนั้นต่อสายดินอย่างเพียงพอแล้ว

3. ผู้ผลิตไม่สามารถรับผิดชอบต่ออันตรายหรือการบาดเจ็บต่อบุคคล สัตว์หรือข้าวของ อันเกิดจากการผิดพลาดในการต่อสายดินของเตาอบ เพราะฉะนั้น ควรทำการติดตั้งเตาอบโดยช่างผู้เชี่ยวชาญ

คำเตือน: แรงดันไฟฟ้าและความถี่ในการจ่ายไฟ ระบบการเดินสายและการเดินสายจะต้องสามารถรับพลังงานไฟฟ้าสูงสุดที่เตาอบต้องการได้ซึ่งจะระบุไว้ในแผ่นข้อมูลจำเพาะ หากคุณมีข้อสงสัยใด ๆ ให้ใช้บริการของบุคคลที่มีคุณสมบัติในการติดตั้ง

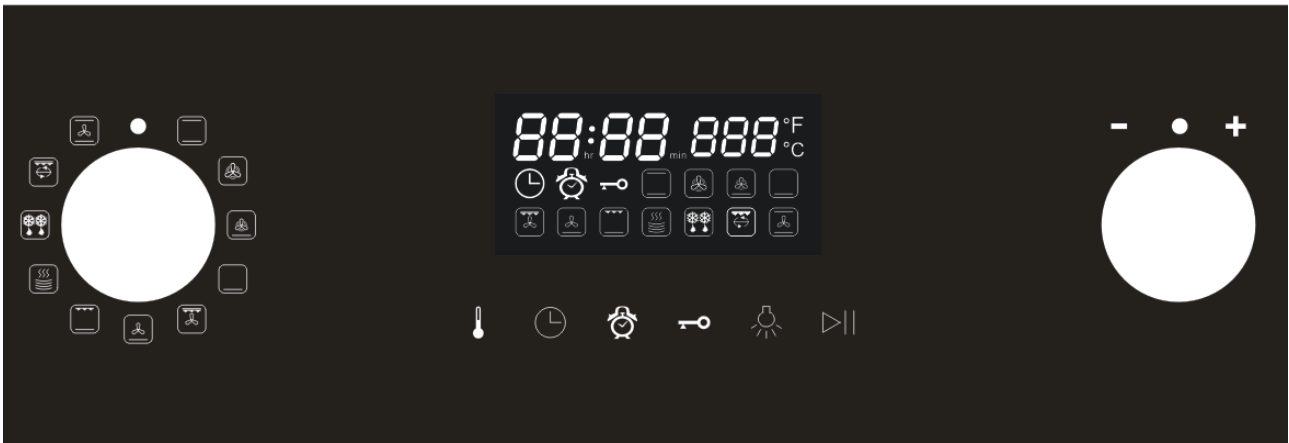


## PART NAMES

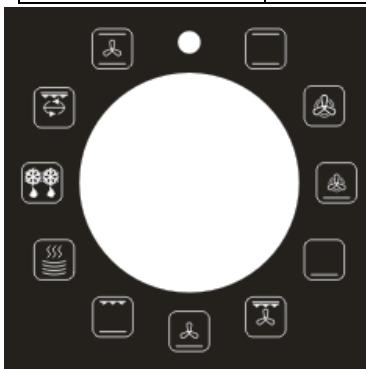


Code	ชื่อชิ้นส่วน	Code	ชื่อชิ้นส่วน
1	แผงควบคุม	6	มือจับประตูเตาอบ
2	คอยล์ทำความร้อน	7	โครงรองแกนย่าง
3	ซิลยางกันกระแทก	8	แกนย่าง
4	พัดลมกระจายความร้อน	9	ตะแกรงอบ
5	หลุมรองน้ำมันหรือใสน้ำ	10	ถาดรองน้ำมัน

## แผงควบคุม

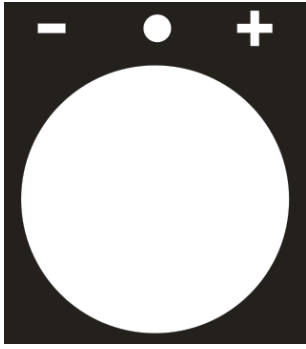


รูปปุ่ม	ปุ่ม	ฟังก์ชันทั่วไป
	อุณหภูมิ	ใช้สำหรับตั้งค่าอุณหภูมิ
	นาฬิกา	ใช้สำหรับตั้งค่านาฬิกาตั้งเวลาทำอาหาร
	ตั้งเวลา	ใช้สำหรับเปิดฟังก์ชันตั้งเวลาล้างหน้า
	ล๊อคปุ่ม	ใช้สำหรับล๊อคปุ่มควบคุม
	ไฟ	ใช้สำหรับเปิด/ปิด ไฟภายในเตาอบ
	ยืนยัน เน็ม/หยุด	กดปุ่มนี้เพื่อเริ่มต้น หรือ หยุด โปรแกรมการอบ หรือ ใช้เพื่อ ยืนยันการตั้งค่าของฟังก์ชันต่างๆ



### ฟังก์ชันของลูกบิด

1. หมุนเพื่อเลือกฟังก์ชันการทำงานที่ต้องการ
2. หมุนไปที่ “●”, ระบบจะกลับสู่สถานะพร้อมใช้งาน



## -/+ ลูกบิด

1. หมุนเพื่อปรับค่าเพิ่ม ลด ของฟังก์ชันต่างๆ
2. หมุนไปที่ “●” จากนั้นกดปุ่มเพื่อยืนยันค่าฟังก์ชันที่ปรับ

## คำแนะนำในการดำเนินการ

- เมื่อเปิดเตาอบระบบจะแสดงเสียงหน้าจอก็จะแสดงฟังก์ชันของการตั้งค่าปุ่มฟังก์ชันที่เกี่ยวข้อง (หากปุ่มซ้าย สอดคล้องกับฟังก์ชันรีเซ็ต “●”)
- ระหว่างการกดปุ่มทำอาหารหนึ่งครั้งเพื่อหยุดโปรแกรมชั่วคราวหน้าจอก็จะแสดง "PAU" จากนั้นกดอีกครั้งเพื่อกลับมาทำงานต่อ ในโหมดใด ๆ หมุนปุ่มฟังก์ชันซ้ายไปที่ “●” จากนั้นเตาอบจะกลับสู่โหมดสแตนด์บาย
- เมื่อสิ้นสุดกระบวนการทำอาหาร จะแสดงและระบบจะส่งเสียงเตือนผู้ใช้ทุกๆ 2 นาทีจนกว่าจะกดปุ่มใด ๆ
- หลังจากใช้เตาอบเสร็จโปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าลูกบิดทั้งหมดอยู่ในตำแหน่ง “●”
- ต้องปิดประตูเตาอบในระหว่างกระบวนการปรุงอาหาร เตาอบนี้มีการหมุนเวียนของอากาศพิเศษและระบบ หมุนเวียนอากาศร้อน ระบบนี้ช่วยให้มั่นใจได้ถึงความร้อนและอุณหภูมิในเตาอบอาหารอบภายในและกรอบนอก นอกจากนี้คุณสามารถลดเวลาการปรุงอาหารลดการใช้พลังงาน อาจผลิตไอน้ำร้อนในกระบวนการปรุงอาหารซึ่งเป็นเรื่องปกติ
- เมื่อประตูเตาอบเปิดในระหว่างการปรุงอาหารหรือในตอนท้ายของการปรุงอาหาร โปรดระวังอากาศร้อนอาจ ล้นออกมา กรุณาใช้ความระมัดระวังในการเปิดประตูเตาอบในระหว่างการอบและตอนอบเสร็จ
- โหมดประหยัดพลังงานไฟฟ้า: หนึ่งในที่โดยไม่มีการดำเนินการภายใต้โหมดสแตนด์บายแสดงเป็นโหมด ประหยัดพลังงานหมุนลูกบิดใด ๆ หรือกดแผ่นใด ๆ หนึ่งครั้งเพื่อสิ้นสุด
- จุดปรับเทียบลูกบิดจะเน้นที่จุดกำเนิดที่เกี่ยวกับ “●” ตอนนั้นกดปุ่มเบา ๆ ลงไปแล้วสามารถซ่อนลูกบิดได้ เมื่อคุณต้องการใช้สามารถกดเบาให้ปุ่มเด้งขึ้นมาได้

- แผงควบคุมเตาอบนี้บางส่วนของแผงควบคุมเป็นระบบสัมผัสปุ่ม เมื่อใส่ถุงมือจะทำให้สัมผัสได้ยาก

## การตั้งค่าเวลา

รอบของนาฬิกาเป็น 24 ชั่วโมง

ตัวอย่างเช่นสมมติว่าคุณต้องการตั้งเวลานาฬิกาของเตาอบให้เป็น 9:30

หมุนลูกบิดไปที่ “●”.

1. กด “⌚” หนึ่งครั้ง,ตัวเลขชั่วโมงจะกระพริบ
2. หมุนลูกบิด “—/+” ไปที่ “9” hours.
3. กด “▶|” 1 ครั้ง,ตัวเลขนาฬิกาจะกระพริบ.
4. หมุนลูกบิด “—/+” ไปที่ “30” minutes.
5. กด “▶|” เพื่อยืนยัน

## วิธีเปิด/ปิด ไฟภายในเตาอบ

ค่าเริ่มต้นของระบบจะเปิดไฟเมื่อเตาอบเริ่มทำอาหาร หลังจาก 1 นาทีหลอดไฟจะดับอัตโนมัติ ใน 60 วินาทีก่อนสิ้นสุด

การปรุงอาหารไฟจะเปิดโดยอัตโนมัติหลังจากปรุงอาหารเป็นเวลา 1 นาทีหลอดไฟจะปิดอัตโนมัติ ผู้ใช้สามารถเปิด

หรือปิดไฟเตาอบโดยการกด 

## การตั้งค่ามัลติฟังก์ชัน

คุณสามารถตั้งค่าฟังก์ชันต่าง ๆ ได้ 11 แบบ ในตอนท้ายของการปรุงอาหารพัลลมจะทำงานข้างลงประมาณ 3 นาทีเพื่อทำ

ให้ช่องเย็นลง วิธีการทำงานช่วงอุณหภูมิและขั้นตอนการตั้งค่าได้แสดงไว้ด้านล่าง:

CODE	ฟังก์ชันโหมด	รูปแบบของการทำงาน	ระดับอุณหภูมิ
1		การอบจากด้านบน – ล่าง	30°C ~ 250°C
2		พัลลมกระจายความร้อนด้านหลัง	
3		พัลลมกระจายความร้อนด้านหลัง+การอบจากด้านล่าง	
4		การอบจากด้านล่าง	30°C ~ 220°C
5		การย่างจากด้านบน + พัลลม	30°C ~ 250°C
6		การอบจากด้านล่าง + พัลลม	30°C ~ 220°C
7		ย่างจากด้านบน + อบจากด้านล่าง	30°C ~ 250°C
8		อุ่นอาหาร (ทำความร้อนจากด้านล่าง)	60°C ~ 80°C
9		ละลายน้ำแข็ง (พัลลม)	40°C ~ 60°C
10		อบจากด้านบน-ล่าง + แขนงย่างหมูน	30°C ~ 250°C
11		ฮีทเตอร์ด้านนอกจากด้านบน + อบจากด้านล่าง + พัลลม	

เตาอบไฟฟ้าที่มีฟังก์ชันทำอาหาร 11 แบบและฟังก์ชันรีเซ็ตคุณสามารถเลือกทำอาหารได้โดยหมุนปุ่มฟังก์ชันด้านซ้ายที่ปุ่ม **【↓】** และปุ่ม **【⊕】** เพื่อเปลี่ยนอุณหภูมิการปรุงอาหารและเวลาทำอาหาร:

กดปุ่ม **【↓】** 1 ครั้ง อุณหภูมิปัจจุบันจะกระพริบ 10 วินาที หมุนลูกบิด “-/+” ป้อนอุณหภูมิการปรุงอาหารภายใน 10 วินาทีจากนั้นกดปุ่ม **▷||** 1 ครั้งเพื่อยืนยัน

**NOTE:** กดปุ่ม **【↓】** ค้างไว้เป็นเวลา 5 วินาที จะสามารถเปลี่ยนหน่วยอุณหภูมิ °C และ °F. หน่วยเริ่มต้นคือ °C.

กด **【⊕】** 1 ครั้ง เวลาปัจจุบันจะกระพริบเป็นเวลา 10 วินาที หมุน “-/+” เพื่อป้อนตัวเลขชั่วโมงสำหรับเวลาทำอาหารแล้วกดปุ่ม **▷||** 1 ครั้ง หมุน “-/+” เพื่อป้อนจำนวนนาฬิกาสำหรับทำอาหาร กดปุ่ม **▷||** 1 ครั้งเพื่อยืนยันเมื่อตั้งเวลาและอุณหภูมิแล้วให้กดปุ่ม **▷||** 1 ครั้งเพื่อเริ่มทำอาหาร

**NOTE:** หากผู้ใช้ไม่ได้ตั้งเวลาปรุงอาหาร เวลาจะเพิ่มขึ้นโดยอัตโนมัติ หากตั้งเวลาทำอาหารไว้มันจะนับถอยหลังเมื่อเตาเริ่มทำอาหาร




## ฟังก์ชันที่ตั้งไว้ล่วงหน้า


ฟังก์ชันนี้สามารถทำให้โปรแกรมเริ่มต้นเตาอบอัตโนมัติตามเวลาที่กำหนดเพิ่มเติมที่คุณตั้งไว้ล่วงหน้า

ตัวอย่าง: สมมติว่าเวลาปัจจุบันคือ 12:30 น. คุณต้องการตั้งโปรแกรม "Back Convection" เริ่มเวลา 15:30 ด้วยเวลาทำอาหาร 2 ชั่วโมง


**ขั้นตอน:**

- นำอาหารเข้าเตาอบและปิดประตูเตาอบ
- หมุนปุ่มฟังก์ชันไปที่ “Back Convection” **【⊕】**
- กด **【↓】** หนึ่งครั้ง, สัญลักษณ์อุณหภูมิจะเริ่มกระพริบ จากนั้นหมุนลูกบิด “-/+” เพื่อเลือกอุณหภูมิและกดปุ่ม **▷||** 1 ครั้งเพื่อยืนยัน
- กดปุ่ม **【⊕】** 1 ครั้ง สัญลักษณ์เวลาจะเริ่มกระพริบ จากนั้นหมุนลูกบิด “-/+” ไปที่ “2:00” และกดปุ่ม **▷||** 1 ครั้งเพื่อยืนยัน

5. กดปุ่ม  1 ครั้ง หน้าจอจะแสดงเวลาปัจจุบัน "0".
6. เมื่อตัวเลขชั่วโมงกระพริบ ให้หมุนลูกบิด “-/+” เพื่อตั้งเลขชั่วโมงในการทำงาน หมุนไปที่“15” และกดปุ่ม  1 ครั้งเพื่อยืนยัน
7. เมื่อตัวเลขนาทีกระพริบ ให้หมุนลูกบิด “-/+” เพื่อตั้งเลขนาทิจoinการทำงาน หมุนไปที่“30” และกดปุ่ม  1 ครั้งเพื่อยืนยัน
8. จากนั้นโปรแกรมจะเริ่มต้มนโดยอัตโนมัติในเวลา 15:30 น. โดยมีเวลาทำอาหาร 2 ชั่วโมง

**NOTE:** ในโหมดที่ตั้งไว้ล่วงหน้ากด  สามารถตรวจสอบเวลานัดหมายปัจจุบันได้ 5 วินาทีหนึ่งครั้งหากคุณต้องการยกเลิกคุณต้องหมุนปุ่มฟังก์ชันซ้ายหนึ่งครั้ง.

### ระบบล๊อคปุ่มเพื่อป้องกันเด็ก

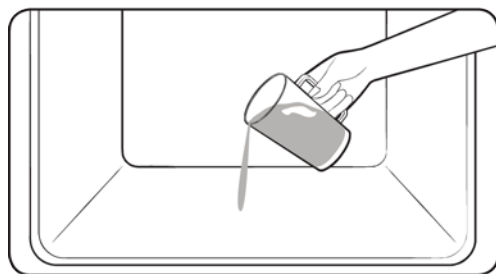
ล๊อค: กดปุ่ม  3 วินาที,ระบบล๊อคปุ่มจะทำงาน.จะทำให้ไม่สามารถกดปุ่มบนแผงควบคุมได้




การยกเลิก ล๊อคปุ่ม : เมื่ออยู่ในสถานะล๊อคปุ่ม ให้กดปุ่ม  3 วินาที ระบบจะทำการปลดล๊อคปุ่ม

### ระบบฟังก์ชัน Steam Cleaning

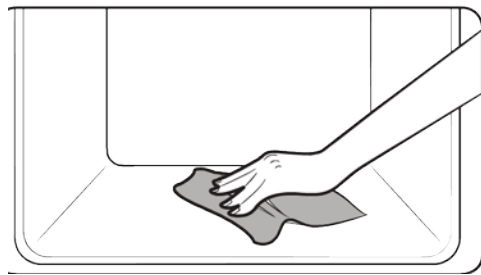
เตาอบของคุณมีฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำซึ่งคุณสามารถใช้เพื่อทำความสะอาดرابสกปรกในเตาอบ สิ่งนี้มีประโยชน์สำหรับการทำความสะอาดแสงที่สกปรกด้วยไอน้ำ

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



3. ให้หมุนลูกบิดไปที่ฟังก์ชัน  ”
4. กดปุ่ม  1 ครั้ง และหมุนลูกบิด “-/+” เพื่อตั้งเวลา 5 นาที 60 C
5. กดปุ่ม  1 ครั้งเพื่อยืนยัน

6. หลังจากโปรแกรมทำงานเสร็จ กรุณาห้ามเปิดเตาอบเป็นเวลา 20 นาที
7. เปิดประตูแล้วนำผ้าแห้งเช็ดทำความสะอาดภายในเตาอบ



**NOTE:**

- หากเตาอบมีคราบไขมันมาก เช่น หลังจากย่าง แนะนำให้ทำความสะอาดเองโดยเอาคราบที่ไหม้กรอบแข็ง ออกด้วยตนเอง โดยใช้สารทำความสะอาดก่อนที่จะเปิดใช้งานการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
- แฉมประตูเตาอบทิ้งไว้เมื่อครบรอบ เพื่อให้พื้นผิวเคลือบภายในแห้งสนิท
- ขณะที่เตาอบร้อนอยู่ภายในการทำความสะอาดอัตโนมัติจะไม่เปิดใช้งาน รอจนกว่าเตาจะเย็นลงลองอีกครั้ง
- ให้น้ำที่หลุมด้านล่างเบาๆ เพื่อป้องกันการล้นของน้ำในหลุม



## CLEANING AND CARE

### 12. คำแนะนำทั่วไป:

---

1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่า สวิตช์ไฟ และการเชื่อมต่อไฟฟ้าถูกปิดแล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟหรือทำความสะอาด เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟช็อต
2. เช็ดเตาอบด้วยน้ำและน้ำยาล้างจานเล็กน้อย เช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มหรือฟองน้ำ
3. ใช้ผงซักฟอกทำความสะอาดหน้าต่างอย่างอ่อนโยน เช็ดบริเวณนั้นด้วยผ้าที่อ่อนนุ่มของหน้าต่างหรือผ้าไมโครไฟเบอร์ที่ไม่มีขนฟูโดยใช้เนวอน โดยไม่ต้องใช้แรงกด
4. ห้ามใช้น้ำหรือฉีดน้ำแรงดันสูงในการทำความสะอาดเครื่อง
5. หากมีสารที่มีฤทธิ์กัดกร่อนใดๆ สัมผัสด้านหน้า ควรรีบใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดออกทันที
6. ทำความสะอาดสแตนเลสและพื้นผิวเคลือบด้วยน้ำอุ่นสบู่หรือผลิตภัณฑ์ที่ใช้สำหรับทำความสะอาดที่เหมาะสม.
7. สำคัญมาก ควรทำความสะอาดเตาอบหลังใช้งานทุกครั้ง
8. ไขมันที่หลอมละลายจะถูกสะสมที่ด้านข้างของเตาอบในระหว่างการปรุงอาหาร. ครั้งต่อไปหลังจากการใช้เตาอบไขมันนี้อาจทำให้เกิดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์และอาจส่งผลกระทบต่อผลลัพธ์ของการปรุงอาหาร. ใช้ผ้าชุบน้ำร้อนและผงซักฟอกหมาดๆ ในการทำความสะอาดล้างออกให้สะอาด.
9. กำจัดกลิ่นเกิดจากไขมันจารบีแข็งขาว โพลและไขขาวทันที การกีดกร่อนสามารถก่อตัวขึ้นภายใต้เกลือ ใช้ผลิตภัณฑ์คูแลสแตนเลส ทำตามคำแนะนำของผู้ผลิต ลองใช้ผลิตภัณฑ์ในพื้นที่เล็ก ๆ ก่อนใช้บนพื้นผิวทั้งหมด
10. การทำความสะอาดต้องปิดเครื่อง และรอให้อุณหภูมิในเตาอบเย็นเสียก่อน
11. เพื่อความปลอดภัยอย่าทำความสะอาดเครื่องด้วยไอน้ำหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดแรงดันสูง
12. ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีสารกัดกร่อน ควรใช้ผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม
13. ในการที่จะทิ้งเตาอบ กรุณาทิ้งชิ้นส่วนทั้งหมดเพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บของร่างกาย เช่น การตัดสายเคเบิลด้านนอกของเตาอบ, บดขยี้อุปกรณ์ล๊อค

**14.** การกำจัดจะต้องดำเนินการตามข้อกำหนดของสภาพแวดล้อมในท้องถิ่นสำหรับการกำจัดของเสีย สำหรับข้อมูลโดยละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการบำบัดการกักเก็บและการรีไซเคิลผลิตภัณฑ์นี้ โปรดติดต่อสำนักงานในพื้นที่ของคุณบริการกำจัดขยะในครัวเรือนของคุณ.

### 13. คำแนะนำในการทำความสะอาดโดยละเอียด

---

#### บริเวณผิวด้านนอกของเตาอบ

ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำหมาด ๆ เช็ดอุปกรณ์เท่านั้นอย่าเลือกฟองน้ำหนาหรือผ้าหยาบ หากคราบขากที่จะหลุดออกมาคุณอาจใส่ฟองซักฟอกลงไปใต้น้ำและเช็ดด้วยผ้าเช็ดจาน กรุณาอย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนและขัดพวกเขาจะทำให้อุปกรณ์พื้นผิวที่บุรุษระ หากคุณเผลอทำบางอย่างออกมาโปรดเช็ดด้วยน้ำทันที

#### การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมของเตาอบ

ทำความสะอาดอย่างระมัดระวังด้วยสบู่และน้ำและเช็ดให้แห้ง

#### การทำความสะอาดภายในเตาอบ

หลังจากรอให้อุณหภูมิภายในเตาอบเย็นลง, โปรดใช้ผ้าเปียกเช็ดส่วนที่เหลือของเตาอบ เนื่องจากชั้นเคลือบพื้นผิวโลหะเกิดขึ้นภายใต้อุณหภูมิสูงดังนั้นจึงมีสีซีดจาง นี่เป็นเรื่องปกติและไม่มีผลต่อฟังก์ชัน อย่าพยายามใช้แผ่นแรงเสียดทานหยาบหรือตัวทำความสะอาดความแข็งแรงสูงเพื่อชะล้างการซีดจางเช่นนี้ พื้นผิวเคลือบใช้น้ำอุ่นในการทำความสะอาด อย่าใช้ของมีคมขูดคราบสิ่งสกปรกหรือใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัตถุมีคมเช่นมีดมีดโกนเพราะอาจทำให้ชั้นเคลือบเกิดความเสียหายได้.

#### การทำความสะอาดประตูเตาอบและกระจก

ใช้น้ำยาทำความสะอาดอ่อน ๆ พร้อมฟองน้ำทำความสะอาดจากนั้นเช็ดประตูเตาอบให้แห้งอย่าใช้ของมีคมขูดคราบสิ่งสกปรกหรือใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัตถุมีคมเช่นมีดมีดโกนเพราะอาจทำให้ชั้นเคลือบเกิดความเสียหายได้ คุณสามารถถอดประตูเตาอบออกมาทำความสะอาดได้

ดึงประตูตอบไปที่ระดับแนวนอน (ดูตามภาพ figure A)

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

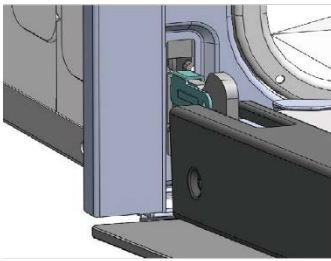


Figure A

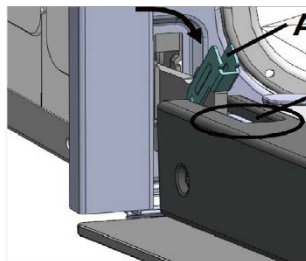


Figure B

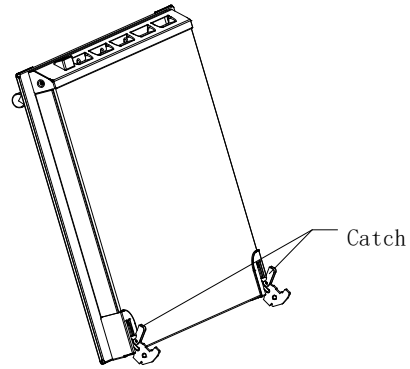


Figure 1

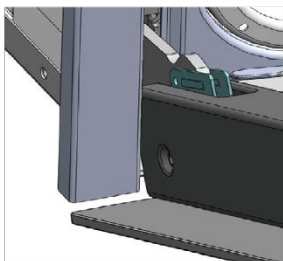


Figure C

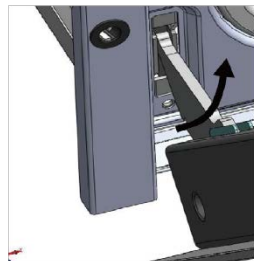


Figure D

#### A. การถอดกระจก

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

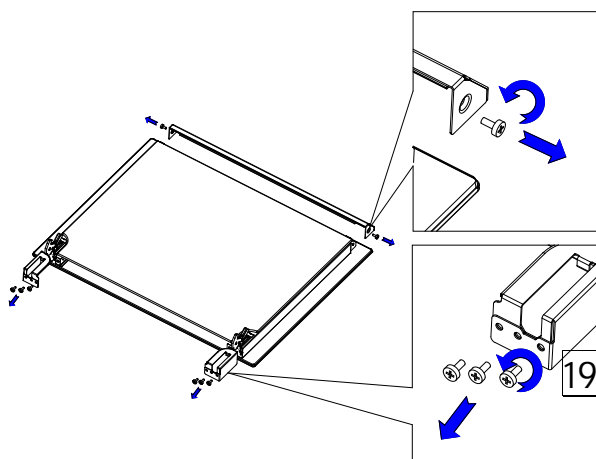


Figure 2

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

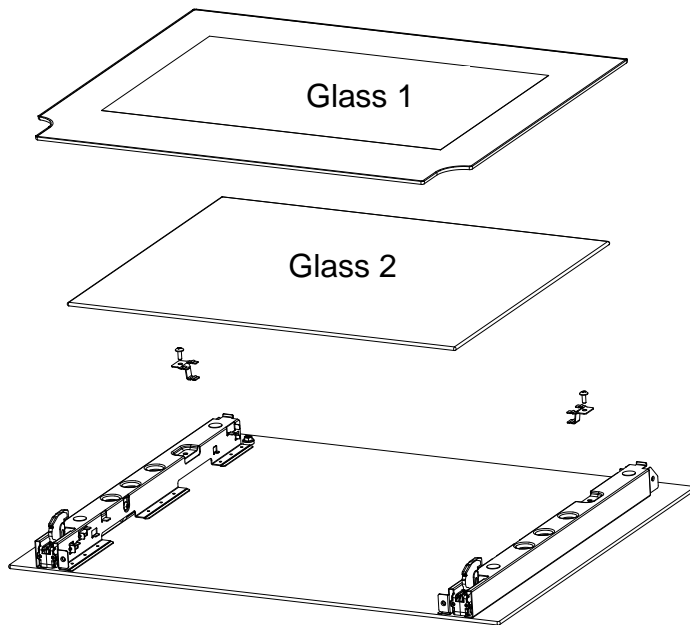
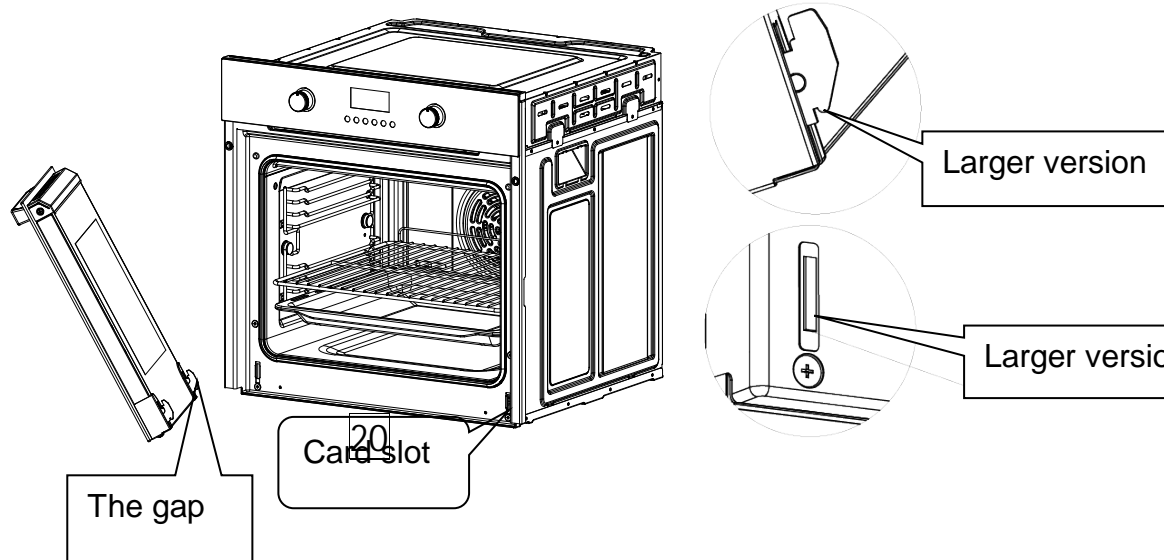


Figure 3

6. ทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดเลนส์ผลิตภัณฑ์แบรนด์ที่เหมาะสม

### B. วิธีการติดตั้งประตูเตาอบ

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



### C. การทำความสะอาดซิลยางขอบประตูเตาอบ

เพื่อให้แน่ใจว่าการทำงานของเตาอบพื้นที่รอบๆ ซิลยาง ควรตรวจสอบเป็นระยะในสถานะที่ปิดสนิท หากวงแหวนซิลสกปรกเกินไปควรทำความสะอาด คุณสามารถถอดวงแหวนเพื่อทำความสะอาดได้ หากรอยต่อรอยต่อเสียหายหรือชำรุด โปรดติดต่อแผนกบริการหลังการขายเพื่อเปลี่ยนแหวน การใช้เตาอบในกรณีที่ไม่มีวงแหวนปิดผนึกจะทำให้เกิดความเสียหายได้

1. นำซิลลี่ยางขอบเตาอบออก
2. ทำความสะอาดซิลยางด้วยน้ำและทำให้แห้ง
3. ใส่ซิลยางกลับไปตำแหน่งเดิม

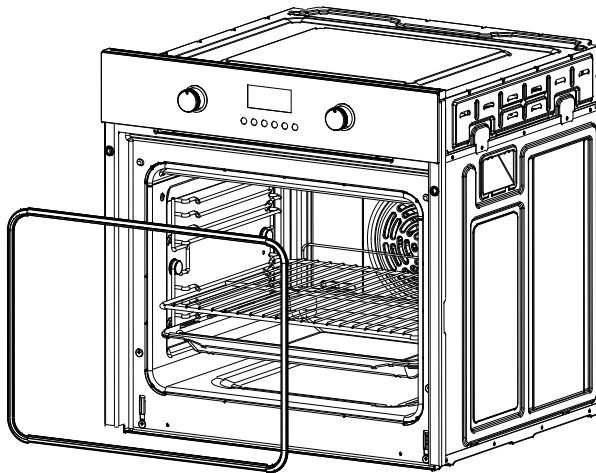
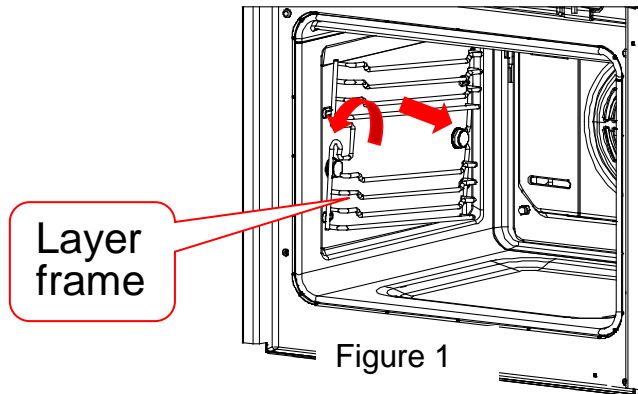


Figure 4

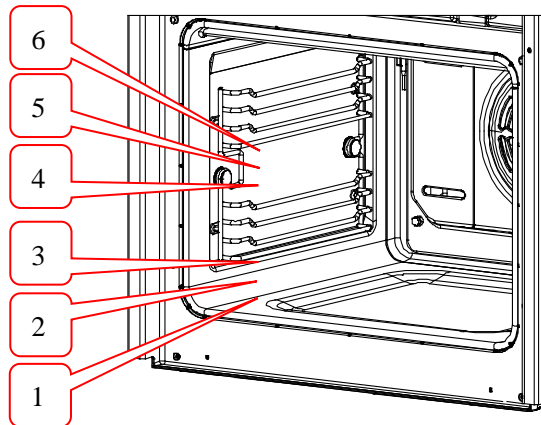
## คำแนะนำในการใช้อุปกรณ์เสริม

### A. วิธีการติดตั้งอุปกรณ์ภายในเตาอบ (see figure 1):

1. ติดตั้งแร็คเข้าไปทั้งด้านซ้ายและขวา

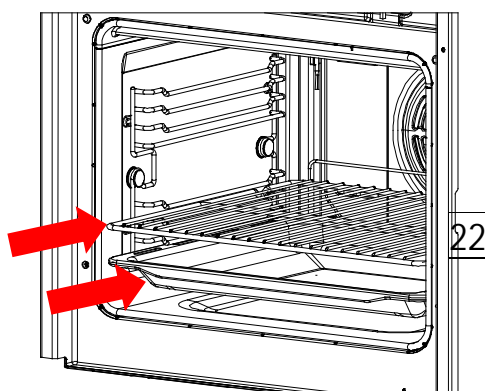


### B. ตำแหน่งของการใส่ตะแกรงและถาดอบ(ดูตาม figure 2)::



### C. การติดตั้งตะแกรงและถาดอบ (ดูตาม figure 3) :

1. ใส่ถาดรองน้ำมันเข้าไปในชั้นที่ 1
2. ใส่ตะแกรงอบข้างบนถาดรองน้ำมัน

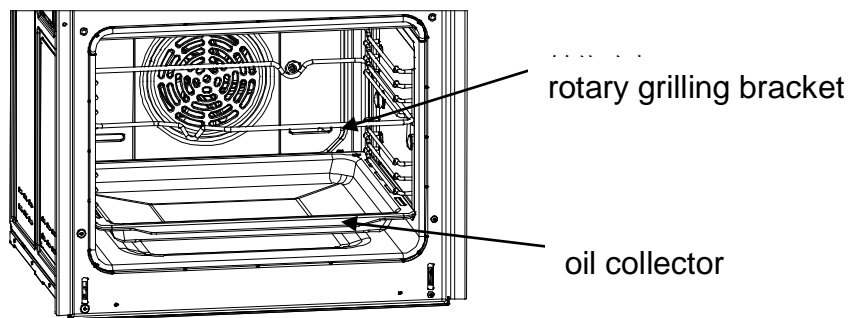


Note: in the cavity clean, grill rack, oil collector, layer frame around, rotary grilling bracket, rotary grilling broach, all transfer to burn out, cleaning separately.

**D.การติดตั้งโครงแกนอย่าง:**

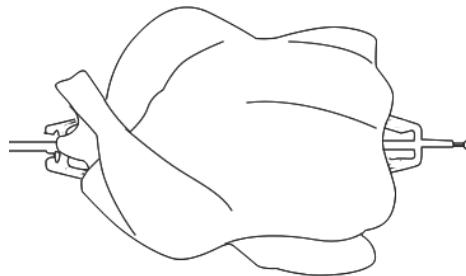
1. ใส่ถาดรองน้ำมันเข้าไปในชั้นที่ 1
2. ใส่แกนอย่างเข้าไปให้ตรงตามร่องของโครง (See figure 4).

Figure 4



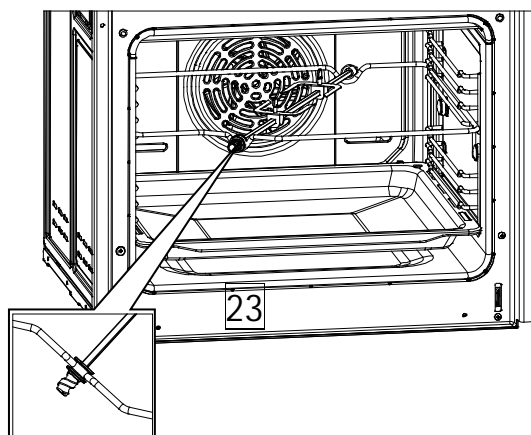
3. ทำไก่หรือเป็ดด้วยส่วนผสมที่คุณชื่นชอบใส่ไก่หรือเป็ดในทาบตามอย่างหมุน (รูปที่ 5); ครอบคลุมอาหารด้วยอลูมิเนียมฟอยล์ห่อถ้าจำเป็น

Figure 5



4. ติดตั้งแกนอย่างเข้าไปในช่องของที่เสียบแกนอย่าง

Figure 6



5. เริ่มโปรแกรมการย่างตรวจสอบให้แน่ใจว่าแกนย่างหมุนปกติแล้วปิดประตูเตาอบ

6. เมื่อทำการย่างเสร็จ ให้นำด้านจับเสียบย่างเข้ากับแกนย่าง และทำการหมุนแกนย่างออกมาจากเตาอบ

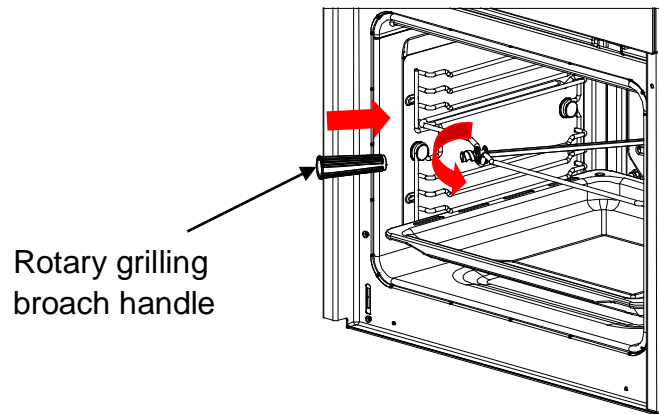


Figure 7

**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	บางทีอุณหภูมิที่ป้อนไม่ถูกต้องหรือชั้น วางโลหะอยู่ผิดตำแหน่ง	ตรวจสอบอุณหภูมิและตำแหน่ง ของชั้นวางโลหะว่าถูกต้องหรือไม่
โค้ด“E-3” display.	เมื่อเซ็นเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิที่สูงกว่า 180 °C ระบบจะเข้าสู่สถานะการป้องกัน อุณหภูมิสูงสุดเป็นพิเศษสัญญาณเตือน ของระบบ“ E-3”	ปิดเครื่องและติดต่อบริการหลัง การขาย
โค้ด“E-5” display.	สัญญาณเตือน วงจรเปิด	ปิดเครื่องและติดต่อบริการหลังการขาย

โค้ด“E-6” display.	สัญญาณเตือนเกิดการลัดวงจร	ปิดเครื่องและติดต่อบริการหลังการขาย
--------------------	---------------------------	-------------------------------------

**NOTE:** การซ่อมแซมหรือบำรุงรักษาควรทำโดยผู้เชี่ยวชาญ เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหาย