

คู่มือภาษาไทย

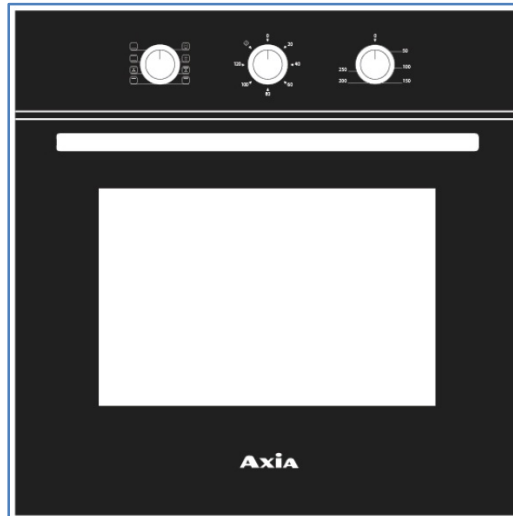
AXIA

INT 65 MN



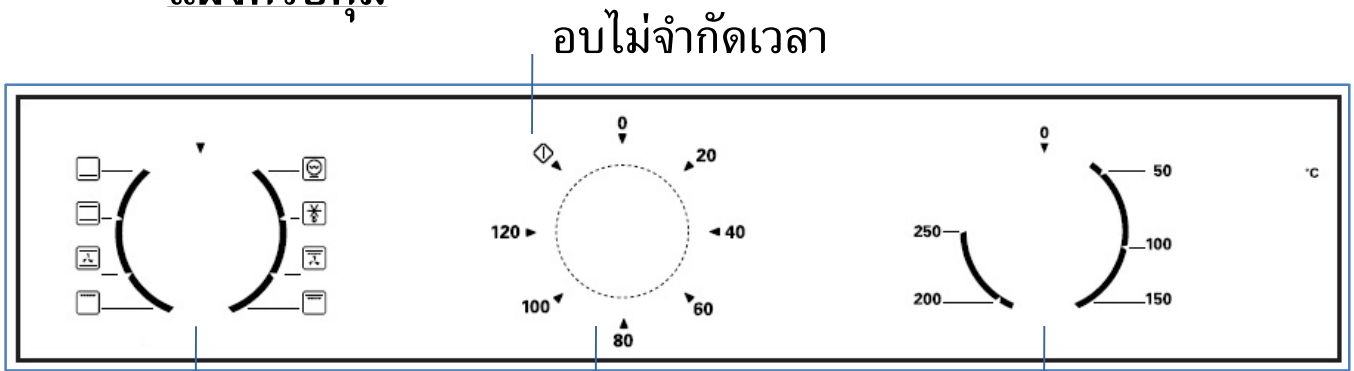
220-240V ~ 50/60Hz 3000W 65ลิตร

Axia



- : 220-240V~ 50/60Hz 3000W
- : ความจุ 65 ลิตร
- : 8 โปรแกรมมาตรฐาน
- : ตั้งอุณหภูมิได้ 50-250 °C
- : ตั้งเวลาอบอัตโนมัติสูงสุด 120 นาที
- : ตั้งอบแบบไม่จำกัดเวลา
- : 1 ถาด 1 ตะแกรง
- : ชั้นวางตะแกรง 5 ระดับ
- : กระจก 3 ชั้น
- : ไฟฮาโลเจน 220V~25W

แผงควบคุม




ลูกบิดเลือกโปรแกรม

ลูกบิดตั้งเวลาอบ

ลูกบิดตั้งอุณหภูมิ

การใช้งานครั้งแรก

การใช้งานครั้งแรกต้องทำการอุ่นเตาอบเพื่อเผาไหม้สารเคลือบที่มาจากโรงงานเสียก่อนขั้นตอนนี้อาจมีกลิ่นเล็กน้อยโดยทำตามขั้นตอนดังนี้


- ตั้งโปรแกรมอบ 
- ตั้งอุณหภูมิ 250 °C
- ตั้งเวลาอบ 30 นาที

★ ขั้นตอนนี้อาจมีกลิ่นเล็กน้อย

ลูกบิดเลือกโปรแกรม

สามารถบิดหมุนลูกบิดโปรแกรมอบไปทางซ้าย-ขวาได้

ลูกบิดตั้งเวลาอบ

หมุนลูกบิดตั้งเวลาไปทางขวา(ตามเข็มนาฬิกา)เพื่อกำหนดเวลา 0-120 นาทีตามต้องการไม่ควรหมุนไปทางซ้าย(ทวนเข็มนาฬิกา)อาจทำให้นาฬิกาเสียหายได้ สามารถตั้งอบไม่จำกัดเวลาโดยหมุนไปตำแหน่ง 

ลูกบิดตั้งอุณหภูมิ สามารถเลือกอุณหภูมิได้ 0-250°C

8โปรแกรมมาตรฐาน



:ไฟส่องสว่างภายในเตาอบ 230V~ 25W



:โปรแกรมละลายน้ำแข็ง



:โปรแกรมย่าง+พัดลมกระจายความร้อน 180-240 °C

โปรแกรมนี้ความร้อนมาจากฮีตเตอร์ด้านบนพร้อมทั้งพัดลมกระจายความร้อนทั่วเตาอบ ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการกระจายความร้อนได้ดีป้องกันผิวอาหารไหม้เกรียมและความร้อนสามารถซึมซับเข้าไปในอาหารได้ดียิ่งขึ้น



:โปรแกรมย่างไฟแรง 180-240 °C



: โปรแกรมย่างไฟอ่อน 180-240°C



:โปรแกรมอบ 50-250 °C

ความร้อนมาจากฮีตเตอร์บนและล่างพร้อมพัดลมกระจายความร้อนทั่วเตาอบสามารถอบพร้อมกันได้หลายชั้น



:โปรแกรมอบแบบดั้งเดิม 50-250 °C







ความร้อนมาจากฮีตเตอร์บนและล่าง เป็นการพาความร้อนจากด้านบนลงล่างและจากด้านล่างขึ้นบน ครอบเพียงชั้นเดียวเท่านั้น ถ้าอบมากกว่า 1 ชั้นการกระจายความร้อนจะไม่สม่ำเสมอ



: โปรแกรมตกแต่งอาหาร 60-120 °C

ความร้อนมาจากฮีตเตอร์ล่าง เหมาะสำหรับกรตกแต่งอาหารที่ข้างในยังไม่สุกดีหรือขนมอบและพิซซาที่ต้องการให้ฐานล่างกรอบ

ทดสอบอุณหภูมิจริง ค่าผิดพลาด 1.84 %

		อุณหภูมิตั้ง	อุณหภูมิจริง	ค่าผิดพลาด
60 °C (60-120 °C)		60	60	-
		100	105	+5 = 5.0 %
		120	115	-5 = 4.17 %
220 °C (50-250 °C)		180	170	-10 = 5.55 %
		200	203	+3 = 1.50 %
		220	218	-2 = 0.91 %
		220	218	-2 = 0.91 %
220 °C (50-250 °C)		180	174	-6 = 3.33 %
		200	195	-5 = 2.50 %
		220	220	-
		220	220	-
210 °C (180,210,240)		180	180	-
		210	215	+5 = 2.38 %
		240	245	+5 = 2.08 %
210 °C (180,210,240)		180	181	+1 = 0.56 %
		210	214	+4 = 1.91 %
		240	242	+2 = 0.83 %
210 °C (180,210,240)		180	180	-
		210	215	+5 = 2.38 %
		240	240	-

การติดตั้ง

