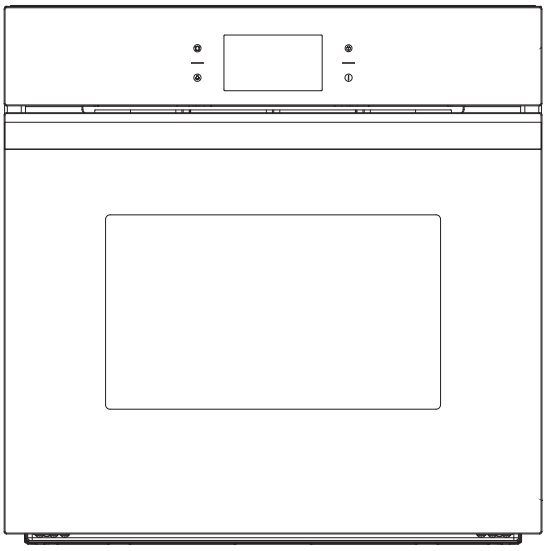
HÄFELE

คู่มือการใช้งาน
เตาอบไฟฟ้าติดตั้งแบบฝัง



495.06.482

539.00.081

บริษัท เฮเฟเล่ (ประเทศไทย) จำกัด

57 ซอยสุขุมวิท64 ถนนสุขุมวิท แขวงพระโขนงใต้ เขตพระโขนง กรุงเทพ ฯ 10260

โทรศัพท์: (02) 768-7171 โทรสาร: (02) 741-7272

www.hafelethailand.com

สารบัญ

สารบัญ 1
รายละเอียดผลิตภัณฑ์ 1
คำแนะนำด้านความปลอดภัย 2
การติดตั้ง 4
ชื่อชิ้นส่วนผลิตภัณฑ์ 6
แผงควบคุม 7
คำแนะนำการใช้งาน 8
การตั้งค่าหลอดไฟ 8
ฟังก์ชันล็อคเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก 8
การตั้งค่าการทำอาหารแบบการให้ความร้อนเริ่มต้น 8
การตั้งค่าโปรแกรมการทำอาหารโดยปราศจากการให้ความร้อนเริ่มต้น 9
การตั้งค่ามัลติฟังก์ชัน 9
ฟังก์ชันผู้ช่วยเตาอบ 10
การตั้งค่าโหมดทำอาหารอัตโนมัติ 10
ฟังก์ชันการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ 13
ฟังก์ชันชื่นชอบ 13
การตั้งค่าระบบ 13
ระบบตัดไฟหากเกิดการรั่ว 14
การทำความสะอาดและการดูแลรักษา 14
คำแนะนำการใช้อุปกรณ์เสริม 17
การวินิจฉัยความล้มเหลวเบื้องต้น 20

รายละเอียดผลิตภัณฑ์

แหล่งจ่ายไฟ:	230-240 โวลต์ ~ 50 เฮิร์ตซ์
พลังงานไฟฟ้าขาเข้า:	3,000 วัตต์
ขนาดผลิตภัณฑ์เตาอบภายนอก:	595 มม (สูง)×595 มม (กว้าง)×570 มม (ลึก)
ขนาดผลิตภัณฑ์เตาอบภายใน:	340 มม (สูง)×470 มม (กว้าง)×410 มม (ลึก)
ความจุเตาอบ:	65 ลิตร
น้ำหนักสุทธิ:	ประมาณ 39 กิโลกรัม

คำแนะนำด้านความปลอดภัย

◆ คำเตือนทั่วไป

1. เมื่อคุณดึงหีบห่อของเตาอบออก ให้เก็บวัสดุบรรจุภัณฑ์ เช่น ถุงพลาสติก โพลีสไตรีน หรือตะปู ให้พ้นมือเด็ก
2. เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟไหม้และการระเบิด ห้ามนำสารที่ติดไฟได้เข้าไปในเตาอบ ไม่ว่าจะวางบนเตาหรือใกล้กับเตา
3. อย่าพยายามเปลี่ยนลักษณะของเตาอบ เพราะอาจเป็นอันตรายต่อคุณ
4. หากสายไฟของเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ อยู่ใกล้กับเตาอบ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟเหล่านั้นไม่ติดอยู่ที่ประตูหรือสัมผัสกับพื้นผิวที่ร้อนของเตาอบ
5. เมื่อเตาอบไม่ถูกใช้งาน ห้ามใช้เตาอบเป็นตู้เก็บของโดยเด็ดขาด เพราะจะทำให้เกิดอุบัติเหตุหรือสะเก็ดไฟขึ้น หากเปิดเตาอบโดยไม่ได้ตั้งใจ
6. เมื่อคุณนำอาหารออกจากเตาอบในขณะที่ทำอาหารเสร็จสิ้น ควรระมัดระวังอาหารที่มีความร้อนสูง
7. อย่าให้เด็กเข้าใกล้เตาอบขณะร้อน โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อโปรแกรมย่างกำลังทำงาน
8. อย่าเปิดเตาอบด้วยมือจับ ขณะที่เตาอบมีความร้อนสูง ควรดึงสายไฟเพื่อถอดปลั๊กออกจากเต้ารับก่อน
9. ห้ามสัมผัสเตาอบด้วยมือหรือเท้าที่เปียกหรือชื้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้สวมใส่บางอย่างบนเท้าของคุณเรียบร้อยแล้ว
10. ไม่ควรใช้อะแด็ปเตอร์ ซ็อกเก็ตหลายช่องสำหรับปลั๊กหลายตัวและตัวขยายสัญญาณ
11. หากเตาอบเสียหรือเกิดความผิดปกติ ให้ปิดสวิตช์ที่ไฟหลักและอย่าแตะต้องเตาอบโดยเด็ดขาด
12. หากสายไฟชำรุด ต้องเปลี่ยนสายไฟทันที เมื่อเปลี่ยนสายไฟ ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้:
    ก.) สายไฟต้องรับกระแสไฟฟ้าที่เตาอบต้องการได้
    ข.) การเปลี่ยนสายไฟต้องดำเนินการโดยช่างผู้ชำนาญที่เหมาะสม
    ค.) สายดิน (สีเหลือง-เขียว) ต้องยาวกว่าสายไฟ 10 มม.
13. ประตูหรือพื้นผิวด้านนอกอาจร้อนและอุณหภูมิของพื้นผิวที่สัมผัสได้อาจสูงเมื่อเครื่องกำลังทำงาน ควรใช้ความระมัดระวัง เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสพื้นผิวด้านนอกและอุปกรณ์ทำความร้อนภายในเตาอบ
14. เครื่องใช้ไฟฟ้าไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้งานโดยใช้ตัวจับเวลาภายนอกหรือรีโมทควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก
15. เครื่องใช้ไฟฟ้าและชิ้นส่วนบางประเภทจะร้อนระหว่างการใช้งาน ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสอุปกรณ์ทำความร้อนภายในเตาอบ ไม่ควรให้เด็กเล็กเข้าใกล้ ขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
16. เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้มีไว้สำหรับการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความสามารถทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องโดยบุคคลที่มีความเชี่ยวชาญในการใช้งาน
17. ไม่ควรใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำทำความสะอาดเตาอบ
18. ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือใยลวด หรือวัตถุมีคมในการทำความสะอาดประตูกระจกเตาอบ เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิว และชั้นเคลือบผิวเสียหาย และอาจทำลายรูปลักษณ์ของเตาอบ
19. เด็กที่มีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป และผู้ที่มีสมรรถภาพทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือจิตใจบกพร่อง หรือขาดประสบการณ์และความรู้ สามารถใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าได้ หากได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัยและเข้าใจอันตรายที่เกี่ยวข้อง
20. ห้ามเด็กทำความสะอาดหรือบำรุงรักษาเครื่องโดยไม่ได้รับการดูแล
21. ควรให้เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีอยู่ห่างจากเครื่อง เว้นแต่จะได้รับการดูแลอย่างต่อเนื่อง
22. หากสายไฟชำรุดจะต้องเปลี่ยนโดยผู้ผลิต ตัวแทนบริการ หรือบุคคลที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงกัน เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
23. เตาอบต้องใช้สำหรับภายในบ้านเพื่อวัตถุประสงค์บางอย่างที่ออกแบบมาสำหรับผู้ใหญ่ (เด็กควรได้รับการดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าไม่ได้เล่นกับเครื่อง) จะต้องใช้สำหรับทำอาหารเท่านั้น การใช้งานอื่นๆ เช่น การให้ความร้อนในรูปแบบใดๆ นั้นไม่เหมาะสมและเป็นอันตราย
24. วิธีการตัดการเชื่อมต่อจะต้องทำการตัดการเชื่อมต่อตามกฎการเดินสายไฟ

25. เมื่อคุณใช้เตาอบที่ไม่ได้บรรจุหีบห่อ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาอบไม่เสียหายแต่อย่างใด หากคุณมีข้อสงสัย โปรดติดต่อ เพื่อเข้ารับคำแนะนำในการใช้งานจากผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
26. ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เกิดจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสม หรือไม่ถูกต้อง คุณต้องปฏิบัติตามกฎพื้นฐานบางประการขณะที่ใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าเท่านั้น

◆ คำแนะนำในการทำอาหาร

1. เมื่อเปิดใช้งานเตาอบครั้งแรก อาจมีกลิ่นฉุน ซึ่งเกิดจากสารเคลือบเตาอบ และแผ่นฉนวนรอบเตาอบที่ได้รับความร้อนเป็นครั้งแรก โดยถือเป็นเรื่องปกติหากเกิดขึ้น ให้รอให้ควันหมดก่อนจึงนำอาหารเข้าเตาอบ
2. ไขมันที่ร้อนเกินไป อาจเกิดการเผาผลาญได้ง่าย โปรดระวังเมื่อทำการปรุงอาหารด้วยน้ำมัน
3. กรุณาอย่าใช้ภาชนะที่ไม่มั่นคงหรือไม่อยู่ในรูปทรงปกติ เพื่อหลีกเลี่ยงการพลิกคว่ำที่อาจก่อให้เกิดอันตราย
4. ตะแกรงและแกนย่างมีความคมมาก โปรดใช้ด้วยความระมัดระวัง
5. เมื่อปรุงอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ให้วางตัวกักเก็บน้ำมันลงในเตาอบอย่างสม่ำเสมอ
6. เติมน้ำลงในตัวกักเก็บน้ำมัน เพื่อลดกลิ่นอาหารไหม้
7. หากเตาอบยังคงมีอุณหภูมิสูง เมื่อคุณใส่หรือนำอาหารออกจากเตาอบ ให้ระมัดระวังและสวมถุงมืออย่างสม่ำเสมอเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับอุปกรณ์ที่ร้อน
8. อย่าวางจานที่ด้านล่างของเตาอบ และไม่ควรปิดอาหารด้วยกระดาษอะลูมิไนซ์ เพราะจะเป็นการเร่งความร้อนให้สูงขึ้นและทำให้ชั้นเคลือบเตาอบเสียหายได้
9. เมื่อตัวกักเก็บน้ำมันและตะแกรงย่างเข้าไปในเตาอบโปรดใช้ความระมัดระวังอย่าให้พื้นผิวด้านในของเตาอบเสียหาย เพื่อให้เตาอบสะอาดอยู่เสมอ สามารถวางแผ่นอะลูมิเนียมฟอยล์ไว้ระหว่างอาหารและตะแกรงย่าง เพื่อให้แน่ใจว่ามีการไหลเวียนของอากาศร้อน อะลูมิเนียมฟอยล์ไม่ครอบคลุมพื้นผิวทั้งหมดของตะแกรงย่าง
10. ก่อนอบ ให้ใช้ส้อมจิ้มเนื้อสัตว์หรือไส้กรอกด้วยส้อม ป้องกันอาการอืดและระเบิดในการอบ
11. นำหนังบางๆ รอบๆ เนื้อสัตว์ออกเมื่อปรุงอาหาร ป้องกันไม่ให้น้ำมันกระเด็นหรืออาหารมันเยิ้มเกินไป

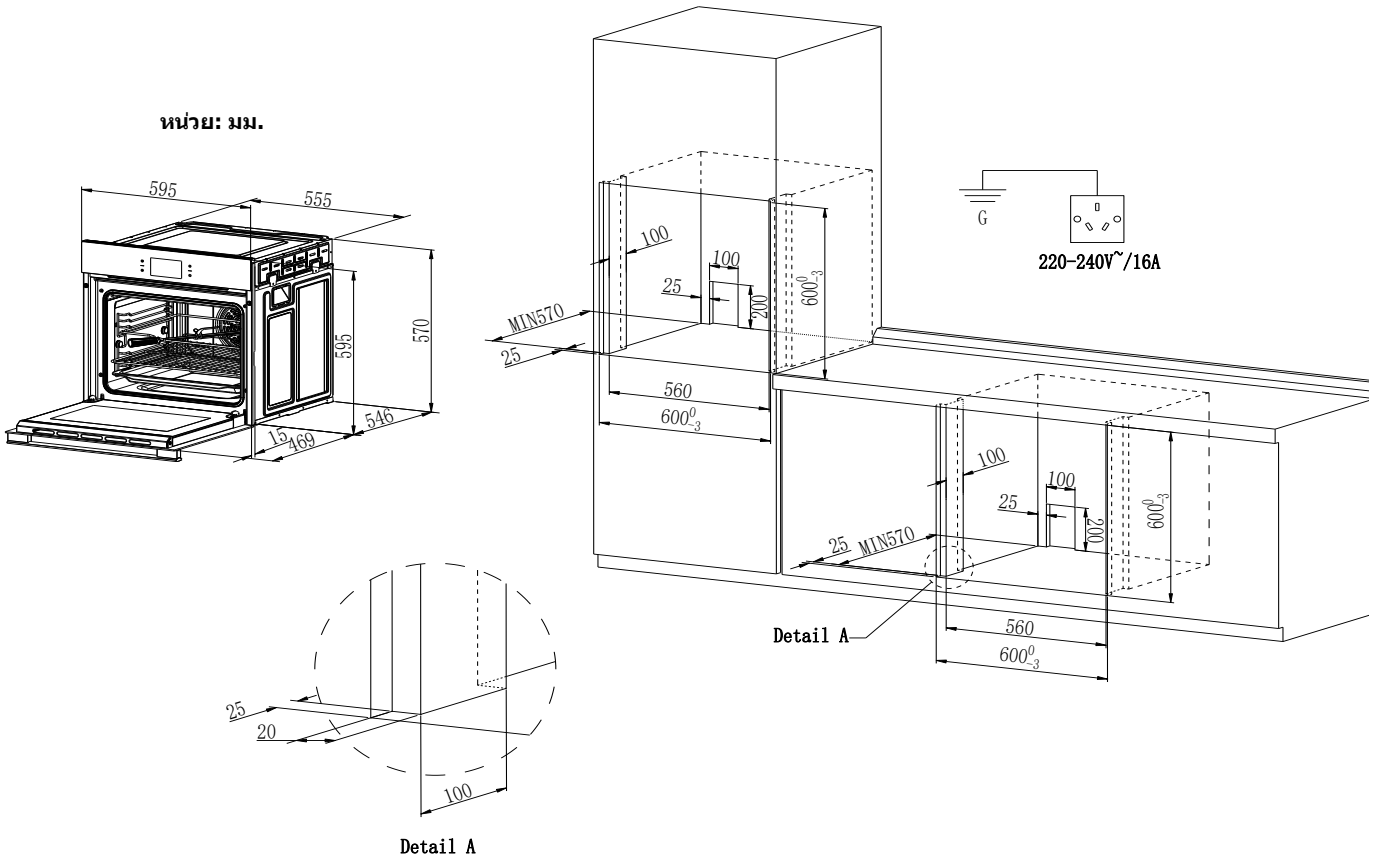
การติดตั้ง

◆ การติดตั้ง

การติดตั้งอุปกรณ์และการเชื่อมต่อทางไฟฟ้าต้องดำเนินการโดยบุคลากรทางเทคนิคที่เชี่ยวชาญ หลังจากนำอุปกรณ์ออกจากบรรจุภัณฑ์แล้ว โปรดตรวจสอบอุปกรณ์และสายไฟอยู่ในสภาพดี หากคุณมีข้อสงสัย กรุณาอย่าเพิ่งใช้งาน กรุณาติดต่อผู้ขาย กรณีที่อผู้ขายอาจจะต้องเปลี่ยนสินค้าให้ใหม่

วิธีการติดตั้ง

1. ติดตั้งเตาอบในตำแหน่งที่กำหนดภายในห้องครัว (ติดตั้งในเตาไฟหรือติดตั้งบนตู้ตั้งตรงด้านล่าง)
2. ผ่านรูบนเฟรมด้วยสกรูเพื่อยึดเตาอบในตำแหน่งการติดตั้ง
3. หากต้องการทราบตำแหน่งของรูยึด โปรดเปิดประตูเตาอบเพื่อดูด้านใน เพื่อให้ระบายอากาศได้เต็มที่และระยะการวัดต้องเป็นไปตามภาพด้านล่างเพื่อยึดเตาอบ



หมายเหตุ:

ก) หากเตาอบทำงานได้อย่างเหมาะสม โครงครัวจะต้องเหมาะสม

ข) แผงของหน่วยครัวที่อยู่ติดกับเตาอบจะต้องทำจากวัสดุที่ทนความร้อน ตรวจสอบให้แน่ใจว่ากาวของยูนิตที่ทำจากไม้วีเนียร์สามารถทนต่ออุณหภูมิ 120 ℃ เมื่อวางเตาอบไว้ในตัวเครื่องแล้ว ชิ้นส่วนไฟฟ้าจะต้องหุ้มฉนวนอย่างสมบูรณ์ นี่เป็นข้อกำหนดด้านความปลอดภัยทางกฎหมาย

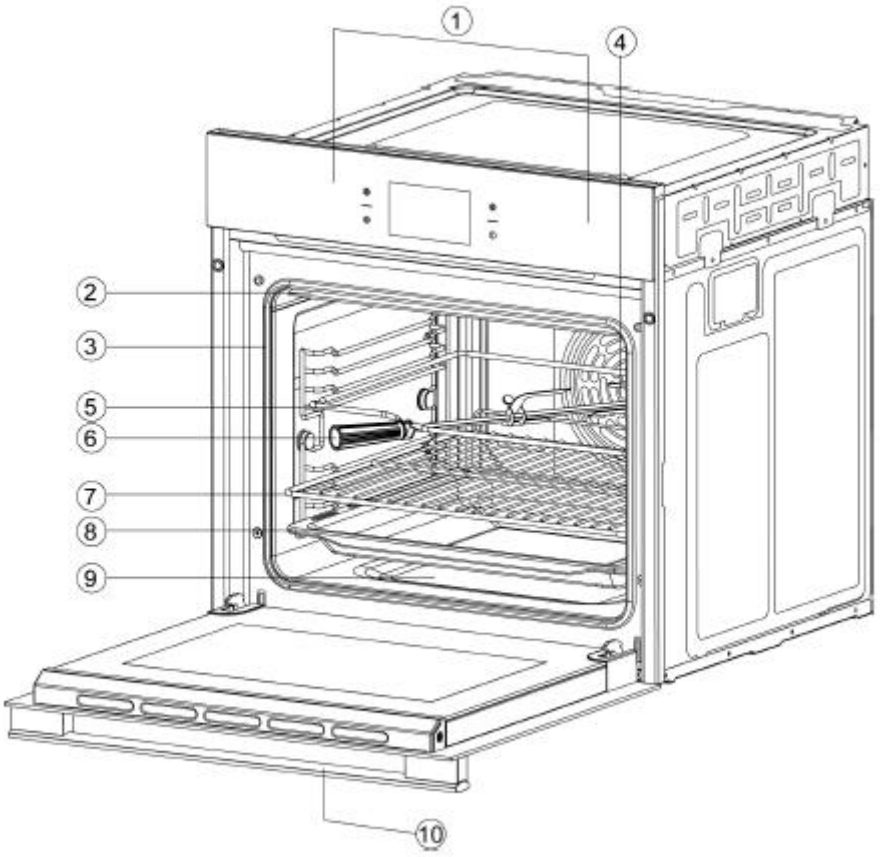
ค) อุปกรณ์ป้องกันทั้งหมดต้องยึดเข้าที่อย่างแน่นหนาเพื่อไม่ให้ถอดออกโดยไม่ต้องใช้เครื่องมือพิเศษ

ง) ถอดส่วนหลังของชุดครัวออกเพื่อให้แน่ใจว่ามีกระแสลมหมุนเวียนรอบๆ เตาอบเพียงพอ เตาต้องมีช่องว่างด้านหลังอย่างน้อย 45 มม.

◆ การเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟ

1. การเชื่อมต่อต้องคำนึงถึงการจัดหาในปัจจุบันและต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดทางกฎหมายในปัจจุบัน
2. สวิตช์ไม่สามารถควบคุมสายดินสีเหลืองและสีเขียวได้ ซ็อกเก็ตหรือสวิตช์เปิด/ปิดที่ใช้สำหรับเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟต้องสามารถเข้าถึงได้ง่ายเมื่อติดตั้งเตาอบแล้ว
3. **ข้อสำคัญ**: ระหว่างการติดตั้ง ต้องคำนึงถึงตำแหน่งของสายไฟ หลีกเลี่ยงอุณหภูมิที่สูงกว่า 50 ℃ ณ จุดใดๆ ของสายไฟ เตาอบเป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยที่กำหนดโดยหน่วยงานกำกับดูแล เตาอบจะปลอดภัยต่อการใช้งานก็ต่อเมื่อมีการต่อสายดินอย่างเพียงพอตามข้อกำหนดทางกฎหมายในปัจจุบันว่าด้วยความปลอดภัยในการเดินสาย คุณต้องแน่ใจว่าเตาอบได้รับการต่อสายดินอย่างเพียงพอ
4. ผู้ผลิตไม่สามารถรับผิดชอบต่ออันตรายหรือการบาดเจ็บใดๆ ต่อบุคคล สัตว์ หรือทรัพย์สินที่เกิดจากความล้มเหลวในการต่อสายดินเตาอบอย่างเหมาะสม
5. **คำเตือน**: แรงดันไฟฟ้าและความถี่ของการจ่ายไฟแสดงอยู่บนแผ่นแสดงพิกัด ระบบเดินสายและสายไฟต้องสามารถรองรับกำลังไฟฟ้าสูงสุดที่เตาอบต้องการ ซึ่งจะระบุไว้บนแผ่นข้อมูลจำเพาะ หากคุณมีข้อสงสัยใดๆ ให้ใช้บริการของบุคคลที่ผ่านการรับรองอย่างมืออาชีพ

ชื่อชิ้นส่วนผลิตภัณฑ์



หมายเลข	ชื่อชิ้นส่วน	หมายเลข	ชื่อชิ้นส่วน
1	แผงควบคุม	6	แกนย่าง
2	ขดลวดทำความร้อน	7	ตะแกรงอบ
3	แหวนอุดรูโพรง	8	ตัวกักเก็บน้ำมัน
4	พัดลมกระจายความร้อน	9	ภายในเตาอบ
5	โครงรองแกนย่าง	10	มือจับประตูเตาอบ

แผงควบคุม

สัญลักษณ์ปุ่ม	ชื่อสัญลักษณ์	ฟังก์ชันทั่วไป
	หน้าจอหลัก	กดหนึ่งครั้ง ระบบจะเตือนผู้ใช้ให้ยกเลิกโปรแกรมหรือช่วงการทำอาหารที่ตั้งไว้ หากกดยืนยัน เตาอบจะกลับเข้าสู่หน้าจอหลัก
	แสงสว่าง	ใช้ปุ่มนี้ เพื่อเปิดไฟเตาอบได้ตลอดเวลา (ยกเว้นโหมดล็อคความปลอดภัยสำหรับเด็ก)
	ล็อคความปลอดภัยสำหรับเด็ก	ใช้ปุ่มนี้ เพื่อตั้งค่าหรือปลดล็อคระบบล็อคความปลอดภัยสำหรับเด็ก
	เปิด-ปิด	ใช้ปุ่มนี้ เพื่อเปิดหรือปิดเตาอบ

คำแนะนำการใช้งาน

- หลังจากไฟฟ้าเข้าสู่เตาอบ ระบบจะเข้าสู่โหมดปิดเครื่องและสัญลักษณ์ " ⏻ " จะกะพริบ กดสวิตช์เปิด/ปิดเพื่อให้เตาอบเข้าสู่โหมดการทำงานของโฮมเพจ
- ช่วงอุณหภูมิในการปรุงอาหาร คือ 30 องศาเซลเซียส ~ 250 องศาเซลเซียส ช่วงเวลาทำอาหาร คือ 0~23 ชั่วโมง 59 นาที
  หมายเหตุ: ความคลาดเคลื่อนของอุณหภูมิ คือ ±10 องศาเซลเซียส
- สถานะไม่มีการล็อคป้องกันเด็ก ให้กดสัญลักษณ์ " ⌂ " หรือ " ☐ " ระบบจะยกเลิกการตั้งค่าหรือเตือนผู้ใช้ให้ยกเลิกโปรแกรมทำอาหาร/โปรแกรมที่ตั้งไว้ล่วงหน้า ให้กลับสู่โหมดโฮมเพจ
- หากคุณต้องการปิดเตาอบ ให้กดสัญลักษณ์ " ⏻ " ค้างไว้ 3 วินาที กด " ⏻ " อีกครั้ง เมื่อต้องการเปิดใช้งานเตาอบ
- หน้าโฮมเพจหรือให้เตาอบเข้าสู่โปรแกรมเมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ ผู้ใช้สามารถเลื่อนจากด้านบนของหน้าจอเลื่อนลงมาด้านล่าง เลื่อนขึ้นจากด้านล่าง เพื่อปิดเมนู
- ระหว่างการทำอาหาร ต้องปิดประตูเตาอบทุกครั้ง เตาอบนี้มีระบบหมุนเวียนอากาศแบบธรรมชาติและระบบหมุนเวียนลมร้อน ซึ่งช่วยให้มั่นใจถึงความชื้น อุณหภูมิในเตาอบ และการอบอาหารจากภายในจนถึงภายนอกที่มีกรอบสีทอง นอกจากนี้ คุณสามารถย่นระยะเวลาในการปรุงอาหาร ลดการใช้พลังงาน หากเกิดไอน้ำร้อนในกระบวนการทำอาหาร ถือเป็นเรื่องปกติ
- เมื่อประตูเตาอบเปิด ระหว่างการปรุงอาหาร หรือเมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร โปรดระวัง ความร้อนภายในเตาอบ
- แผงควบคุมเตาอบนี้เป็นหน้าจอสัมผัส ห้ามสัมผัสหน้าจอแรงๆ หรือสวมถุงมือขณะสัมผัสหน้าจอ

การตั้งค่าหลอดไฟ

ค่าเริ่มต้นของระบบ ไฟจะเปิดเมื่อเตาอบเริ่มทำอาหาร หลังจากผ่านไป 1 นาที หลอดไฟจะปิดอัตโนมัติ ในช่วง 30 วินาทีก่อนสิ้นสุดการปรุงอาหาร ไฟจะเปิดขึ้นโดยอัตโนมัติ หลังจากสิ้นสุดการปรุงอาหารเป็นเวลา 1 นาที ไฟจะปิดโดยอัตโนมัติ กดสัญลักษณ์ " 💡 " หนึ่งครั้ง ไฟ 1 นาทีสุดท้าย จะปิดโดยอัตโนมัติ

ฟังก์ชันล็อคเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก

การล็อค: ในโหมดใดก็ได้, กดสัญลักษณ์ 🔓 " ค้างไว้ 3 วินาที ระบบจะล็อค ในสถานะล็อค กดแป้นใดก็ได้ ที่เตาอบจะแสดงการล็อคการเชื่อมต่อ เพื่อเตือนให้ผู้ใช้ปลดล็อค

การปลดล็อค: ในสถานะล็อค, กดสัญลักษณ์ 🔒 " ค้างไว้ 3 วินาที (หรือกด" 🔒 " ค้างไว้ 3 วินาที) สถานะล็อคจะถูกปลดล็อค

การตั้งค่าการทำอาหารแบบการให้ความร้อนเริ่มต้น

ก่อนตั้งค่าการปรุงอาหาร ให้เลื่อนสัญลักษณ์อุณหภูมิไปทางซ้ายหรือขวา เพื่อเลือกอุณหภูมิในการอุ่นล่วงหน้า จากนั้นกดที่อุณหภูมิหนึ่งครั้ง

กด " การให้ความร้อนเริ่มต้น " หนึ่งครั้ง หลังจากสิ้นสุดโปรแกรมการให้ความร้อนเริ่มต้นแล้ว ให้ใส่อาหารในเตาอบ เพื่อเริ่มทำอาหาร

หมายเหตุ: เมื่อกระบวนการให้ความร้อนเริ่มต้นสิ้นสุดลง ให้กด " ⌂ " หรือ " ☐ " เพื่อสิ้นสุดโปรแกรม จากนั้นกด " ใช่ " เตาอบจะกลับสู่หน้าแรก หรือกด " ⮌ " หนึ่งครั้งแล้วกด " ใช่ " เพื่อสิ้นสุดโปรแกรมการให้ความร้อนเริ่มต้น

การตั้งค่าโปรแกรมการทำอาหารโดยปราศจากการให้ความร้อนเริ่มต้น

หลังจากใส่ค่าอุณหภูมิในการทำอาหารแล้ว ให้กด "ไม่ต้องให้ความร้อนเริ่มต้น" จากนั้นใส่ค่าเวลาทำอาหาร กด " ▶ " เพื่อเริ่มทำอาหารหรือกด " 🕒 " หนึ่งครั้ง เพื่อตั้งเวลาล่วงหน้า จากนั้นกด " ▶ " เพื่อยืนยันโหมดที่กำหนดไว้ล่วงหน้า เมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้ เตาอบจะเริ่มทำอาหารโดยอัตโนมัติ

ระหว่างการปรุงอาหาร ให้กด " ⏸ " หนึ่งครั้ง เพื่อหยุดโปรแกรมชั่วคราว และกดปุ่ม " ▶ " เพื่อดำเนินการต่อ ในทุกขั้นตอนของการทำอาหาร ให้กด " ⮌ " เมื่อหน้าจอแสดงขึ้นว่า "จะหยุดการทำอาหารหรือไม่" กด "ใช่" เพื่อยกเลิกโปรแกรมหรือกด "ไม่" เพื่อทำอาหารต่อ

การตั้งค่ามัลติฟังก์ชัน

เตาอบมีฟังก์ชันการทำอาหาร 8 ฟังก์ชัน วิธีการทำงาน ช่วงอุณหภูมิ และขั้นตอนการตั้งค่า มีดังนี้

สำหรับโปรแกรมการทำอาหารแบบการให้ความร้อนเริ่มต้น:

1. เลือกโปรแกรมทำอาหารโดยเลื่อนไปที่หน้าหลัก แล้วกด 1 ครั้งเพื่อยืนยัน
2. เลื่อนไปทางซ้ายหรือขวา เพื่อเลือกอุณหภูมิในการทำอาหาร จากนั้นกดอุณหภูมิที่ต้องการ
3. กด "ให้ความร้อนเริ่มต้น" หลังจากให้ความร้อนเริ่มต้นเสร็จแล้ว ให้กด "ยืนยัน"
4. เลื่อนเวลาขึ้นหรือลง เพื่อเลือกเวลาทำอาหารที่ต้องการ
5. กด " ► " เพื่อเริ่มต้นการทำงาน

สำหรับโปรแกรมการทำอาหารโดยปราศจากการให้ความร้อนเริ่มต้น:

1. เลือกโปรแกรมทำอาหารโดยเลื่อนไปที่หน้าหลัก แล้วกด 1 ครั้งเพื่อยืนยัน
2. เลื่อนไปทางซ้ายหรือขวา เพื่อเลือกอุณหภูมิในการทำอาหาร จากนั้นกดอุณหภูมิที่ต้องการ
3. กด "ไม่ต้องให้ความร้อนเริ่มต้น"
4. เลื่อนเวลาขึ้นหรือลง เพื่อเลือกเวลาทำอาหารที่ต้องการ
5. กด " ► " เพื่อเริ่มต้นการทำงาน (หรือคุณสามารถกด " ◷ " หนึ่งครั้ง เพื่อตั้งเวลาที่ตั้งไว้ล่วงหน้า เวลาต้องไม่เหมือนกับเวลาที่นาฬิกากำลังแสดงอยู่ จากนั้นกด " ► " เพื่อยืนยันโหมดที่กำหนดไว้ล่วงหน้า)

รายละเอียดฟังก์ชันการทำอาหาร:

หมายเลข	โหมดฟังก์ชัน	ชนิดความร้อน	ช่วงอุณหภูมิ	เมนูอาหารที่เหมาะสม
1		พัดลมกระจายความร้อน	30 องศาเซลเซียส ～ 250 องศาเซลเซียส	คีบับ (220 องศาเซลเซียส), สเต็ก (250 องศาเซลเซียส)
2		ลมร้อน		ไก่ย่าง (250 องศาเซลเซียส), มันหวานอบ (250 องศาเซลเซียส), ขาแกะย่าง (250 องศาเซลเซียส), บาร์บีคิว (230 องศาเซลเซียส)
3		การอบมาตรฐานพร้อมพัดลมกระจายความร้อน		พิซซ่า (180 องศาเซลเซียส), คีช (190 องศาเซลเซียส), พายแอปเปิ้ล (190 องศาเซลเซียส)
4		การอบส่วนล่าง		เกี๊ยวทอด (200 องศาเซลเซียส), ของทอดทุกประเภท (200 องศาเซลเซียส)
5		การย่างมาตรฐานพร้อมพัดลมกระจายความร้อน		ขนมปังปิ้ง (200 องศาเซลเซียส)
6		การย่างแบบเร่งด่วน + แกนหมุน		ไก่ย่าง (250 องศาเซลเซียส), เป็ดย่าง (250 องศาเซลเซียส)
7		การอบมาตรฐาน		คุกกี้ (160 องศาเซลเซียส), เค้ก (160 องศาเซลเซียส), ทาร์ตไข่ (190 องศาเซลเซียส), บาร์บีคิว (230 องศาเซลเซียส)
8		การย่างแบบประหยัดพลังงาน		ขนมปังแผ่น (200 องศาเซลเซียส)

ฟังก์ชันผู้ช่วยเตาอบ

1. ฟังก์ชันการให้ความร้อนเริ่มต้นอย่างรวดเร็ว

ค้นหา **"**การให้ความร้อนเริ่มต้นอย่างรวดเร็ว**"** บนหน้าจอ กดเลือก จากนั้นเลื่อนไปทางซ้ายหรือขวา เลือกอุณหภูมิการให้ความร้อนล่วงหน้า (30 องศาเซลเซียส **-** 250 องศาเซลเซียส) กดเลือก จากนั้นเตาอบจะเริ่มทำงาน

2. ฟังก์ชันการอุ่นอาหาร

a) ค้นหา "อุ่นอาหาร" บนหน้าจอ กดเลือก

b) เลื่อนหน้าจอไปทางซ้ายหรือขวา เพื่อเลือกอุณหภูมิ (60 องศาเซลเซียส - 70 องศาเซลเซียส – 80 องศาเซลเซียส) กดเลือกอุณหภูมิหนึ่งครั้ง

c) เลื่อนหน้าจอเวลาขึ้นหรือลง เพื่อเข้าสู่การตั้งค่าเวลาทำอาหาร เวลาทำอาหารนานที่สุดที่สามารถป้อนได้ คือ 23 ชั่วโมง 59 นาที

d) กดปุ่ม "▶" เพื่อเริ่มต้น (หรือ สามารถกด "◷" หนึ่งครั้ง เพื่อตั้งค่าเวลาเริ่มต้น หลังจากนั้นกดปุ่ม "▶" เพื่อยืนยันค่าที่ตั้งไว้)

3. ฟังก์ชันการละลายอาหารแช่แข็ง

a) ค้นหา "การละลายอาหารแช่แข็ง" บนหน้าจอ กดเลือก

b) เลื่อนหน้าจอไปทางซ้ายหรือขวา เพื่อเลือกอุณหภูมิ (40 องศาเซลเซียส - 50 องศาเซลเซียส – 60 องศาเซลเซียส) กดเลือกอุณหภูมิหนึ่งครั้ง

c) เลื่อนหน้าจอเวลาขึ้นหรือลง เพื่อเข้าสู่การตั้งค่าเวลาทำอาหาร เวลาทำอาหารนานที่สุดที่สามารถป้อนได้ คือ 23 ชั่วโมง 59 นาที

d) กดปุ่ม "▶" เพื่อเริ่มต้น (หรือ สามารถกด "◷" หนึ่งครั้ง เพื่อตั้งค่าเวลาเริ่มต้น หลังจากนั้นกดปุ่ม "▶" เพื่อยืนยันค่าที่ตั้งไว้)

การตั้งค่าโหมดทำอาหารอัตโนมัติ

ฟังก์ชันนี้ ช่วยให้คุณตั้งค่าเมนูต่าง ๆ ได้ 5 หมวดหมู่ กดเลือกเมนูเฉพาะ เพื่อเลือกสิ่งที่คุณต้องการทำอาหาร

สำหรับโปรแกรมการทำอาหารแบบการให้ความร้อนเริ่มต้น:

a) เลื่อนหน้าจอหลัก เพื่อเลือก "ทำอาหารอัตโนมัติ" แล้วกดเลือกหนึ่งครั้ง

b) เลื่อนหน้าจอทำอาหารอัตโนมัติ เพื่อเลือกเมนูที่ต้องการ จากนั้นกดเลือกเมนูย่อย

c) กด "การให้ความร้อนเริ่มต้น**"** หลังจากอุ่นเครื่องเสร็จแล้ว ให้กด "ยืนยัน" เวลาปัจจุบันเป็นเวลาเริ่มต้นสำหรับเมนูนี้

d) ปรับเวลาทำอาหาร โดยเลื่อนหน้าจอเวลาขึ้นหรือลง

e) วางอาหารบนถาดอบหรือตะแกรง แล้ววางถาดอบหรือตะแกรงในเตาอบ ตามตำแหน่งของอุปกรณ์เสริมที่ระบุไว้ในตารางที่แนบมาด้านบน

f) กด **"▶"** หน้าจอจะเตือนผู้ใช้งาน "โปรดวางอุปกรณ์ทำอาหารตามคำแนะนำ!"

g) จากนั้นกด **"▶"** เพื่อเริ่มต้นการทำอาหาร

หมายเหตุ: หากคุณไม่ต้องการปรับเวลาทำอาหาร ให้ข้ามขั้นตอน "d" ข้างต้น

สำหรับโปรแกรมการทำอาหารโดยปราศจากการให้ความร้อนเริ่มต้น:

a) เลื่อนหน้าจอหลัก เพื่อเลือก "ทำอาหารอัตโนมัติ" แล้วกดเลือกหนึ่งครั้ง

b) เลื่อนหน้าจอทำอาหารอัตโนมัติ เพื่อเลือกเมนูที่ต้องการ จากนั้นกดเลือกเมนูย่อย

c) กด "ไม่ต้องให้ความร้อนเริ่มต้น**"** เวลาปัจจุบันเป็นเวลามาตรฐานสำหรับเมนูนี้

d) ปรับเวลาทำอาหาร โดยเลื่อนหน้าจอเวลาขึ้นหรือลง

e) วางอาหารบนถาดอบหรือตะแกรง แล้ววางถาดอบหรือตะแกรงในเตาอบ ตามตำแหน่งของอุปกรณ์เสริมที่ระบุไว้ในตารางที่แนบมาด้านบน

f) กด **"▶"** หน้าจอจะเตือนผู้ใช้งาน "โปรดวางอุปกรณ์ทำอาหารตามคำแนะนำ!"

g) จากนั้นกด **"▶"** เพื่อเริ่มต้น (หรือคุณสามารถกด "◷ " หนึ่งครั้ง เพื่อตั้งเวลาล่วงหน้า จากนั้นกด "▶" เพื่อเข้าสู่หน้าจอที่กำหนดไว้ล่วงหน้า)

หมายเหตุ: หากคุณไม่ต้องการปรับเวลาทำอาหาร ให้ข้ามขั้นตอน "d" ข้างต้น

เมนูทำอาหารอัตโนมัติ:

โหมดเมนูอัตโนมัติ		เค้กและคุกกี้	
ลำดับ	**เมนู**	**อุณหภูมิการทำอาหาร (องศาเซลเซียส)**	**ชั้นวาง**
1.1	คุกกี้ช็อคโกชิพ	อบ 180	ชั้นวางที่สาม
1.2	มาร์ชเมลโลว์ช็อคโกแลต	อบ 180	ชั้นวางที่สาม
1.3	คัพเค้ก	อบ 190	ชั้นวางที่สาม
1.4	เค้กแอปเปิ้ล	อบ 190	ชั้นวางที่สาม
1.5	พายแอปเปิล	อบ 200	ชั้นวางที่สาม
1.6	เค้กแก้วมัค	อบ 180	ชั้นวางที่สาม
1.7	เค้กช็อคโกแลตกล้วย	อบ 190	ชั้นวางที่สาม
1.8	เค้กโรล	อบ 160	ชั้นวางที่สาม
1.9	คุกกี้ครีมชีส	อบ 180	ชั้นวางที่สาม
1.10	ช็อกโก บราวนี่	อบ 190	ชั้นวางที่สาม
1.11	เค้กช็อกโกแลต	อบ 190	ชั้นวางที่สาม
1.12	เค้กผลไม้วานิลลา	อบ 190	ชั้นวางที่สาม
1.13	แป้งพัฟ	อบ 180	ชั้นวางที่สาม
1.14	บราวนี่เนยถั่ว	อบ 190	ชั้นวางที่สาม
1.15	เค้กกล้วยหอม	อบ 160	ชั้นวางที่สาม
1.16	เค้กน้ำผึ้ง	อบ 160	ชั้นวางที่สาม
1.17	ชิปแอปเปิ้ล	อบ 185	ชั้นวางที่สาม
1.18	เค้กกลับหัว	อบ 185	ชั้นวางที่สาม
1.19	ช็อกโกลาวาเค้ก	อบ 190	ชั้นวางที่สาม

โหมดเมนูอัตโนมัติ		ผัก	
ลำดับ	**เมนู**	**อุณหภูมิการทำอาหาร (องศาเซลเซียส)**	**ชั้นวาง**
2.1	มะเขือยาว	พัดลมกระจายความร้อน 200	ชั้นวางที่สาม
2.2	ผัดผัก	พัดลมกระจายความร้อน 200	ชั้นวางที่สาม
2.3	ผักสไลด์	พัดลมกระจายความร้อน 180	ชั้นวางที่สาม
2.4	พริกหยวกยัดไส้	ย่าง 180	ชั้นวางที่สาม
2.5	มันฝรั่งยัดไส้	อบ 190	ชั้นวางที่สาม
2.6	มันเทศ	อบ 250	ชั้นวางที่สาม
2.7	มักกะโรนีชีส	พัดลมกระจายความร้อน 180	ชั้นวางที่สาม
2.8	ปานีร์ติกก้า	พัดลมกระจายความร้อน 200	ชั้นวางที่สาม

โหมดเมนูอัตโนมัติ		รายการปลา	
ลำดับ	เมนู	อุณหภูมิการทำอาหาร (องศาเซลเซียส)	ชั้นวาง
3.1	เนื้อปลาแซลมอนอบ	พัดลมกระจายความร้อน 200	ชั้นวางที่สาม
3.2	ปลาซอรีกระป๋อง	พัดลมกระจายความร้อน 200	ชั้นวางที่สาม
3.3	ปลาอบ	พัดลมกระจายความร้อน 230	ชั้นวางที่สาม
3.4	กุ้งอบชีส	พัดลมกระจายความร้อน 200	ชั้นวางที่สาม
3.5	ปลาตัวเล็กอบแห้งสีเหลือง	พัดลมกระจายความร้อน 230	ชั้นวางที่สาม
3.6	ทูน่า	พัดลมกระจายความร้อน 200	ชั้นวางที่สาม
3.7	กุ้งย่าง	พัดลมกระจายความร้อน 180	ชั้นวางที่สาม
3.8	ปลานิล	พัดลมกระจายความร้อน 250	ชั้นวางที่สาม

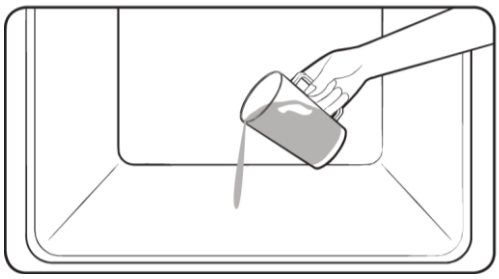
โหมดเมนูอัตโนมัติ		พิซซ่าและขนมปัง	
ลำดับ	เมนู	อุณหภูมิการทำอาหาร (องศาเซลเซียส)	ชั้นวาง
4.1	พิซซ่าขนมปัง	การอบส่วนล่าง + พัดลมกระจายความร้อน (190)	ชั้นวางที่สาม
4.2	บรูสเก็ตตา	ย่าง 190	ชั้นวางที่สาม
4.3	พิซซ่าไก่	การอบส่วนล่าง + พัดลมกระจายความร้อน (190)	ชั้นวางที่สาม
4.4	ขนมปังกระเทียม	ย่าง 190	ชั้นวางที่สาม
4.5	พิซซ่ามะกอก	การอบส่วนล่าง + พัดลมกระจายความร้อน (190)	ชั้นวางที่สาม
4.6	ขนมปังข้าวไรย์	อบ 200	ชั้นวางที่สาม
4.7	ขนมปังโฮลวีต	อบ 190	ชั้นวางที่สาม

โหมดเมนูอัตโนมัติ		รายการไก่	
ลำดับ	เมนู	อุณหภูมิการทำอาหาร (องศาเซลเซียส)	ตำแหน่งอุปกรณ์เสริม
5.1	ไก่อบชีส	อบ 200	ชั้นวางที่สาม
5.2	พาสต้าไก่อัลเฟรโด	อบ 180	ชั้นวางที่สาม
5.3	ไก่หมักเครื่องเทศสีแดง	อบ 190	ชั้นวางที่สี่
5.4	ไก่ยัดไส้	พัดลมกระจายความร้อน 220	ชั้นวางที่สาม
5.5	ขาแกะย่าง	อบ 250	ชั้นวางที่สาม
5.6	ไก่อบบร็อคโคลี่	อบ 200	ชั้นวางที่สาม
5.7	เพสโต้ไก่	อบ 190	ชั้นวางที่สาม
5.8	ไก่ย่าง	ย่าง 190	ชั้นวางที่สาม
5.9	ไก่ฮัสเซลแบ็ค	อบ 200	ชั้นวางที่สาม

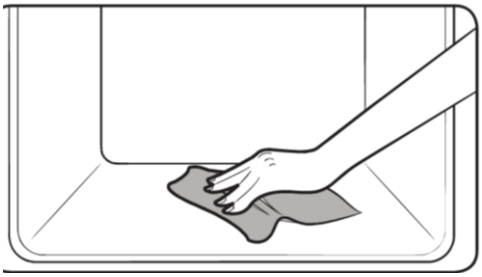
ฟังก์ชันการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

เตาอบของคุณมีฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำ ซึ่งคุณสามารถใช้ทำความสะอาดคราบสกปรกเล็กน้อยในเตาอบได้ มีประโยชน์สำหรับการทำความสะอาดคราบสกปรกเล็กน้อยด้วยไอน้ำ

1. เปิดประตูเตาอบและถอดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดออก
2. เทน้ำ 400 มล. ลงที่ด้านล่างของเตาอบแล้วปิดประตู



3. กดเลือก “การละลายอาหารแช่แข็ง” บนหน้าจอ
4. เลื่อนหน้าจอไปทางซ้ายหรือขวา เพื่อเลือกอุณหภูมิ (60 องศาเซลเซียส) กดเลือกอุณหภูมิหนึ่งครั้ง
5. จากนั้นเลื่อนหน้าจอเวลาขึ้นหรือลง เพื่อเข้าสู่เวลาในการละลายอาหารแช่แข็ง 5 นาที กด "▶" เพื่อยืนยัน
6. หลังจากโปรแกรมเสร็จสิ้น โปรดอย่าเปิดประตูเตาอบภายใน 20 นาที
7. เปิดประตูเตาอบและใช้ผ้าแห้งเช็ดทำความสะอาดภายในเตาอบ



หมายเหตุ:

- หากเตาอบสกปรกมากด้วยไขมัน เช่น หลังจากการย่าง ขอแนะนำให้เอาคราบที่สกปรกมากโดยใช้สารทำความสะอาดออกก่อนที่จะเปิดใช้งานการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
- เมื่อรอบการทำงานเสร็จสิ้น ให้แง้มประตูเตาอบทิ้งไว้ เพื่อให้พื้นผิวเคลือบอีนาเมลภายในแห้งสนิท
- ขณะที่ภายในเตาอบร้อน การทำความสะอาดอัตโนมัติจะไม่ทำงาน ให้รอจนกว่าเตาอบเย็นลง แล้วลองอีกครั้ง
- เทน้ำลงบนบริเวณด้านล่างเตาอบอย่างเบามือ มิฉะนั้นน้ำจะสันไปด้านหน้าเตาอบ

ฟังก์ชันชื่นชอบ

หลังจากทำอาหารเสร็จสิ้น คุณสามารถจัดเก็บโปรแกรมการทำอาหารได้ โดยกด "รายการโปรด" หน้าจอจะแสดงสัญลักษณ์ "Added to Favorites!" ขึ้น

ครั้งต่อไปคุณสามารถค้นหาโปรแกรมทำอาหารในรายการโปรดได้โดยตรง จากนั้นคลิกที่โปรแกรม และกด "▶" เพื่อเริ่มโปรแกรมทำอาหาร หรือกด "◔" เพื่อตั้งเวลาทำอาหารที่ตั้งไว้ล่วงหน้า หากการสะสมโปรแกรมทำอาหารที่ชื่นชอบเกิน 100 โปรแกรม หน้าจอจะแสดง "รายการโปรดเต็มแล้ว !" คุณสามารถลบชุดโปรแกรมทำอาหารที่มีอยู่ได้ เพียงค้นหาโปรแกรมทำอาหาร จากนั้นเลื่อนไปทางซ้ายหรือกดค้างไว้ 3 วินาที จากนั้นคลิกปุ่ม "🗑"

การตั้งค่าระบบ

1. การตั้งเวลาและวันที่

ค้นหา "การตั้งค่า" ในหน้าแรกแล้วคลิก เลือก "เวลาและวันที่" แล้วกดเลื่อนหน้าจอวันที่ขึ้นหรือลง ป้อนวันที่ที่ต้องการ จากนั้นกด "ยืนยัน"

2. การตั้งค่าการแสดงผลและความสว่าง

ค้นหา "การตั้งค่า" ในหน้าแรกแล้วกดเลือก "การแสดงผลและความสว่าง" เลื่อนการปรับความสว่างไปทางซ้ายหรือขวา เพื่อปรับความสว่างของเตาอบ จอแสดงผลจะปิดตัวลง หากอยู่ในโหมดสแตนด์บาย ระบบจะไม่ทำงานเป็นเวลาสองสามนาที

3. การตั้งค่าจากโรงงาน

ค้นหา "การตั้งค่า" ในหน้าแรก แล้วกดเลือก "การตั้งค่าจากโรงงาน" เตาอบจะเตือนคุณว่า "จะคืนค่าการตั้งค่าจากโรงงานหรือไม่" จากนั้นกด "ใช่" เพื่อคืนค่าการตั้งค่าจากโรงงาน

หมายเหตุ: ฟังก์ชันนี้จะคืนค่าการตั้งค่าทั้งหมดสำหรับผู้ใช้งาน โปรดใช้ความระมัดระวัง

4. ฟังก์ชันล็อคความปลอดภัยสำหรับเด็กอัตโนมัติ

ค้นหา "การตั้งค่า" ในหน้าแรก แล้วกดเลือก "ล็อคความปลอดภัยสำหรับเด็กอัตโนมัติ" แล้วเปิดใช้งาน ระบบจะล็อคอัตโนมัติ หากไม่มีการใช้งานใด ๆ เป็นเวลาสองสามนาที

ระหว่างการล็อค หากกดบริเวณใดก็ได้ที่เตาอบ หน้าจอจะแสดงการล็อค เพื่อเตือนให้ผู้ใช้งานปลดล็อก

การออกจากสถานะล็อค: ให้กดสัญลักษณ์ ' ' หรือ ' ' ค้างไว้ 3 วินาที ตัวล็อคจะปลดล็อก

ระบบตัดไฟหากเกิดการรั่ว

ระหว่างการทำอาหาร หากเตาอบพบว่าไฟฟ้าดับโดยไม่คาดคิด แต่ไม่เกิน 24 ชั่วโมง เมื่อเปิดเครื่องครั้งถัดไป ระบบจะยังคงอยู่ในสถานการณ์หยุดทำอาหาร หน้าจอเตาอบจะเตือนผู้ใช้งานให้ทำอาหารต่อ หากต้องการดำเนินการต่อ ให้กด "ใช่" หากไม่ต้องการ ให้กด "ไม่ใช่"

การทำความสะอาดและการดูแลรักษา

◆ คำแนะนำทั่วไป:

1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องปิดและไม่มีการต่อแหล่งจ่ายไฟ ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟหรือทำความสะอาด เพื่อหลีกเลี่ยงไฟฟ้าช็อต
2. เช็ดเตาอบด้วยน้ำและน้ำยาล้างจานเล็กน้อย; เช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มหรือฟองน้ำ การทำความสะอาดด้วยน้ำโดยตรง อาจทำให้เกิดคราบสนิมได้
3. ใช้น้ำยาทำความสะอาดกระจกเตาอบที่มีฤทธิ์อ่อนๆ เช็ดบริเวณนั้นด้วยผ้านุ่มหรือผ้าไมโครไฟเบอร์ที่ปราศจากขุย โดยเช็ดในแนวนอนและไม่ควรออกแรงกด
4. ห้ามใช้ไอน้ำหรือสเปรย์ฉีดแรงดันสูงในการทำความสะอาดเครื่องใช้ไฟฟ้า
5. หากสารกัดกร่อนสัมผัสกับด้านหน้า ให้เช็ดออกด้วยน้ำทันที
6. ทำความสะอาดพื้นผิวสแตนเลสและพื้นผิวเคลือบอีนาเมลด้วยน้ำอุ่น น้ำสบู่ หรือผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม
7. ทำความสะอาดเตาอบทุกครั้ง หลังใช้งาน
8. ไขมันจะเกาะอยู่ที่ด้านข้างของเตาอบระหว่างการทำอาหาร หากใช้เตาอบครั้งต่อไป ไขมันนี้อาจทำให้เกิดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ และอาจส่งผลต่อรสชาติของอาหาร ให้ใช้น้ำร้อนและผงซักฟอกในการทำความสะอาด ล้างออกให้สะอาด
9. ควรนำสะเก็ดมะนาว จารบี แป้งข้าวโพด และไข่ขาวออกทันที ให้ใช้ผลิตภัณฑ์ดูแลพื้นผิวสแตนเลส โดยทำตามคำแนะนำของผู้ผลิต ควรลองใช้ผลิตภัณฑ์ในพื้นที่เล็กๆ ก่อน ก่อนใช้งานกับพื้นผิวทั้งหมด
10. สำหรับการทำความสะอาด ต้องปิดเครื่องและทำให้เย็นลง
11. เพื่อความปลอดภัยของผู้ใช้งาน ห้ามทำความสะอาดเครื่องด้วยเครื่องพ่นไอน้ำหรือเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูง
12. ไม่เหมาะกับผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีฤทธิ์รุนแรง ฟองน้ำที่มีรอยขีดข่วน และผ้าทำความสะอาดที่มีผิวหยาบ
13. เมื่อเตาอบถูกทำลาย โปรดทำลายการทำงานให้หมด เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดความเสียหายต่อร่างกาย เช่น การตัดสายไฟภายนอกของเตาอบ บดขยี้อุปกรณ์ล็อค
14. การกำจัดต้องดำเนินการตามข้อกำหนดด้านสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่นสำหรับการกำจัดของเสีย สำหรับข้อมูลรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการบำบัด การกู้คืน และการรีไซเคิลผลิตภัณฑ์นี้ โปรดติดต่อสำนักงานเขตในพื้นที่ของคุณ หรือบริการกำจัดขยะในครัวเรือนของคุณ

◆ *รายละเอียดวิธีการทำความสะอาด*

พื้นผิวเตาอบด้านนอก

อย่าเลือกฟองน้ำหนาหรือผ้าหยาบเช็ดทำความสะอาด ให้ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ เช็ดอุปกรณ์เท่านั้น หากใช้น้ำยาทำความสะอาดที่ยากต่อการล้างออก คุณสามารถเติมผงซักฟอกลงในน้ำได้ จากนั้นเช็ดด้วยผ้าแห้ง กรุณาอย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน จะทำให้พื้นผิวอุปกรณ์มีความหยาบกร้าน หากคุณเผลอทำหกไป ให้เช็ดด้วยน้ำสะอาดทันที

การทำความสะอาดอุปกรณ์เตาอบ

ทำความสะอาดด้วยสบู่และน้ำสะอาดอย่างระมัดระวัง จากนั้นเช็ดให้แห้ง

เตาอบด้านใน

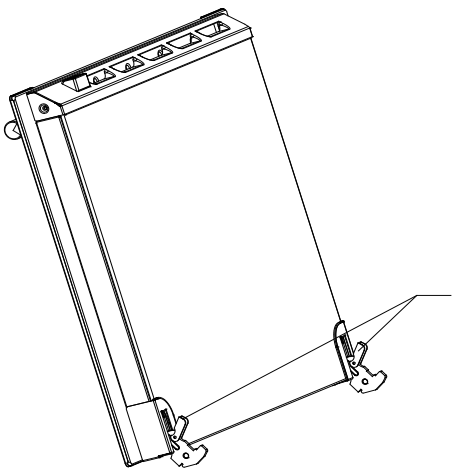
หลังจากรอให้เตาอบเย็นลงเรียบร้อยแล้ว โปรดใช้ผ้าเปียกเช็ดส่วนที่เหลือของเตาอบ เนื่องจากชั้นเคลือบอีนาเมลและผิวโลหะอยู่ภายใต้อุณหภูมิสูงจึงจะทำให้มีสีจางลง ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติและไม่ส่งผลต่อการใช้งาน อย่าพยายามใช้แผ่นขัดหยาบหรือน้ำยาทำความสะอาดที่มีความแข็งแรงสูง ชดเชยการซีดจางของสีนั้น พื้นผิวเคลือบอีนาเมลควรใช้น้ำอุ่นทำความสะอาด ห้ามใช้ลูกกลิ้งโลหะ น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือวัตถุมีคม เช่น มีด มีดโกน เพราะอาจทำให้ชั้นเคลือบอีนาเมลเสียหายได้

การทำความสะอาดประตูเตาอบและแผงควบคุมที่เป็นกระจก

ใช้น้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ ฟองน้ำทำความสะอาด และทำให้ประตูเตาอบแห้ง ห้ามใช้ลูกกลิ้งโลหะหรือน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนและมีดโกน เพราะจะทำให้พื้นผิวของเตาอบเสียหายได้ คุณสามารถถอดประตูเตาอบออก เพื่อทำความสะอาดได้ ห้ามใช้วัตถุที่แข็ง แหลมคม ทำความสะอาดแผงควบคุมที่เป็นกระจก เพราะจะทำให้พื้นผิวกระจกเป็นรอยและแผ่นกระจกอาจได้รับความเสียหายเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิภายในเตาอบ หลังจากทำความสะอาดเสร็จแล้ว ควรติดตั้งแผงควบคุมที่เป็นกระจกก่อน จากนั้นจึงติดตั้งประตูเตาอบ ระวังอย่าติดตั้งแผงควบคุมที่เป็นกระจกกลับด้าน ต้องติดตั้งแผงควบคุมที่เป็นกระจกเตาอบอย่างถูกต้อง มิฉะนั้นแล้ว อย่าใช้งานเตาอบโดยเด็ดขาด

A. *การถอดประตูเตาอบ:*

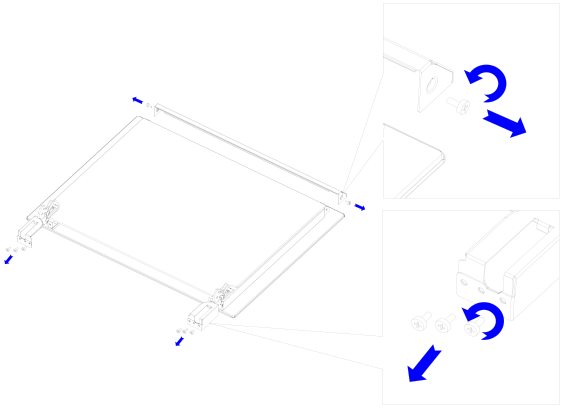
1. ดึงประตูเตาอบไปที่ระดับแนวนอน
2. เลื่อนสลักบานพับทั้งสองด้านไปที่ตำแหน่งเปิดเต็มที่ (สังเกตรูป 1) และจับประตูไว้
3. ดันประตูขึ้น และ ยกประตูออกจากเตาอบ ทำมุมประมาณ 60 องศา



รูป 1

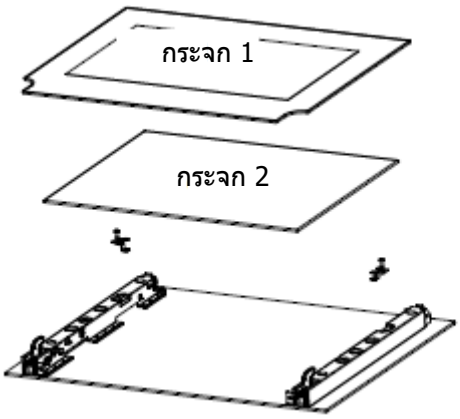
B. *การถอดกระจก*

1. ถอดด้านบน (บานประตูหน้าต่าง) โดยขันสลักเกลียวทั้งสองด้าน (สังเกตรูป 2)
2. ขันน็อตอีก 6 ตัวที่ด้านบนฝั่งตรงข้ามของประตูทั้งสองข้าง (สังเกตรูป 2)



รูป 2

3. ดึงกระจกหมายเลข 1 ออก (สังเกตรูป 3)
4. นำแผ่นอิเล็กโทรดออกจากกระจก
5. ดึงกระจกหมายเลข 2 ออก (สังเกตรูป 3)



รูป 3

6. ทำความสะอาดด้านบน (บานประตูหน้าต่าง) ด้วยน้ำยาทำความสะอาดสแตนเลสด้วยผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม

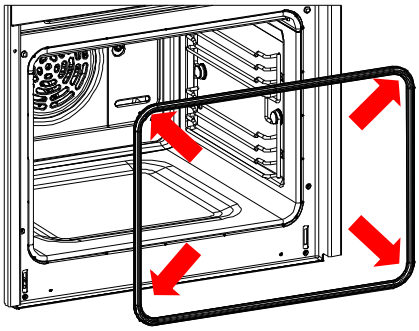
C. *การติดตั้งประตูเตาอบ*

1. ติดตั้งกระจกกลับในตำแหน่งและลำดับที่ถูกต้อง
2. ติดตั้งด้านบนกลับ (บานประตูหน้าต่าง) โดยขันนอต
3. วางบานพับลงในรูทั้งสองด้านตามลำดับ จากนั้นพลิกประตูเตาอบลง การติดตั้งบานพับจะถูกต้อง หากประตูเตาอบอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม
4. ปิดประตูเตาอบ

D. *ทำความสะอาดขอบยางเตาอบ*

เพื่อให้แน่ใจถึงการทำงานของเตาอบอย่างปกติ รอบๆ เตาอบจะมีขอบยางติดตั้งไว้อยู่ ควรตรวจสอบขอบยางเป็นระยะ เช่น ขอบยางสกปรกเกินไป คุณสามารถถอดขอบยางออกเพื่อทำความสะอาดได้ หากขอบยางเสียหายหรือเสื่อมสภาพ กรุณาติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย เพื่อทำการเปลี่ยนขอบยาง ไม่ควรใช้งานเตาอบ หากไม่มีขอบยางหรือขอบยางมีความเสียหายมาก

1. ดันมุมหนึ่งของขอบยางออก และเอามุมที่เหลือออกทีละมุม (สังเกตรูป 4)
2. ทำความสะอาดขอบยางด้วยน้ำสะอาดที่เหมาะสมแล้วเช็ดให้แห้ง
3. ใส่ขอบยางกลับทีละมุม

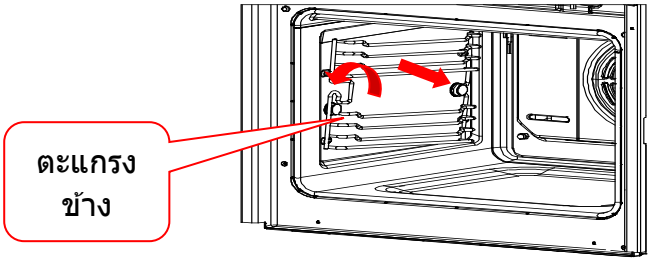


รูป 4

คำแนะนำการใช้อุปกรณ์เสริม

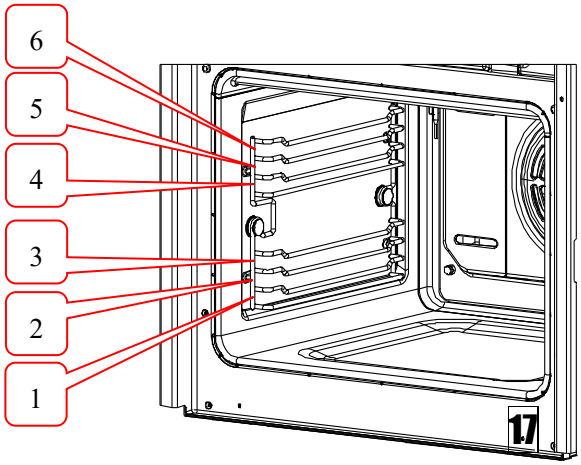
A. การติดตั้งตะแกรงข้าง (สังเกตรูป 1):

1. ติดตั้งตะแกรงซ้าย/ขวา ตามลำดับ ในตำแหน่งของสกรูด้านข้างเตาอบ



รูป 1

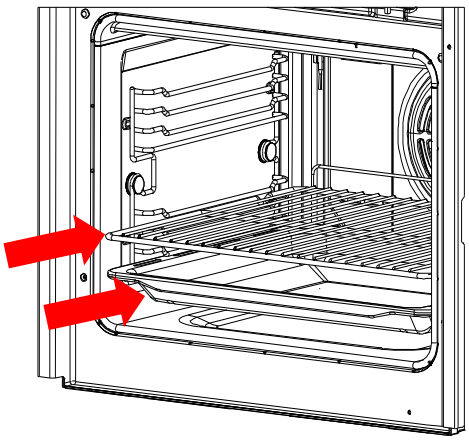
B. ตำแหน่งและชั้นวางตะแกรงย่าง (สังเกตรูป 2):



รูป 2

C. การติดตั้งตะแกรงย่าง (สังเกตรูป 3):

1. ใส่ตัวกักเก็บน้ำมันบนชั้นแรก
2. ใส่ตะแกรงย่างบนชั้นบนของตัวกักเก็บน้ำมันหรือในตำแหน่งที่เหมาะสม



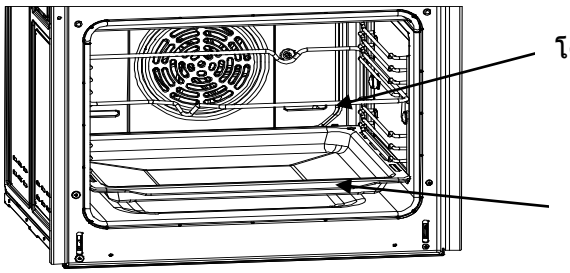
รูป 3

หมายเหตุ: ในการทำความสะอาดช่องเตาอบ, ตะแกรงย่าง, ตัวกักเก็บน้ำมัน, ตะแกรงข้าง, โครงรองแกนย่าง, แกนย่างแบบหมุน, การเผาไหม้ทั้งหมด ควรทำความสะอาดแต่ละชิ้นแยกต่างหาก

D. การติดตั้งโครงรองแกนย่าง:

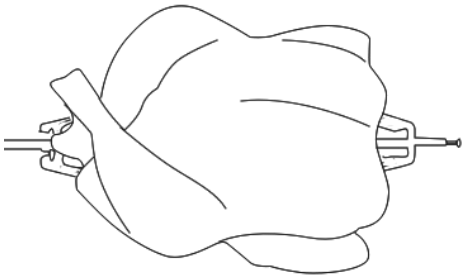
1. วางตัวกักเก็บน้ำมันบนชั้นแรก
2. ใส่โครงรองแกนย่างเข้าไปในเตาอบบนชั้นที่สี่ (รูป 4) (ตำแหน่งของโครงรองแกนย่างสามารถใส่ได้เฉพาะในชั้นที่สี่เท่านั้น ปกติแล้วสามารถใช้แกนย่างแบบหมุนได้) (สังเกตรูป 4)

รูป 4

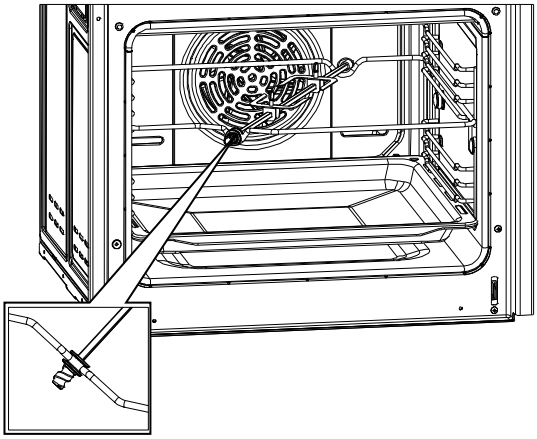


3. ทำไก่หรือเป็ดตามส่วนผสมที่ชอบ ใช้เหล็กเสียบกับส้อมจิ้มไก่หรือเป็ด (รูปที่ 5) ห่อฟอยล์อะลูมิเนียมพร้อมมัดลวดให้แน่น

รูป 5

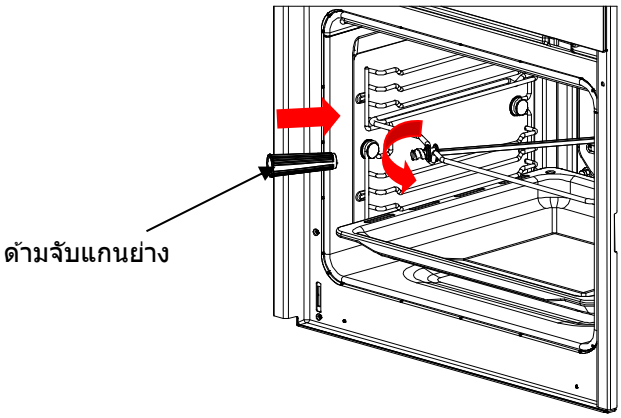


4. ใส่เหล็กเสียบเข้าไปในรูบนผนังของช่องเตาอบ ใส่ตะแกรงย่างแบบหมุนพร้อมอาหารลงในปลอกมอเตอร์แบบหมุนของห้องเตาอบ (รูป 6) เสียบปลายทั้งสองข้างของตะแกรงย่างแบบหมุนเข้ากับโครงยึดสำหรับย่างแบบหมุน



รูป 6

5. เริ่มโปรแกรมย่าง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าการย่างแบบหมุนหมุนตามปกติ จากนั้นปิดประตูเตาอบ
6. เมื่อทำบาร์บีคิวเสร็จแล้ว ให้เปิดประตูเตาอบ หมุนที่จับสำหรับย่างแบบหมุนเพื่อเอาอาหารออก (รูป 7) ขันที่จับออกจากด้าม



รูป 7

7. ปิดประตูเตาอบ

หมายเหตุ:

- ชุดแกนย่างเหมาะสำหรับปรุงอาหารเนื้อสัตว์ขนาดใหญ่ เช่น เนื้อม้วน สัตว์ปีก
- ขั้นตอนในการยึดอาหารเข้ากับเหล็กเสียบ :ใส่อาหารตรงกลางเหล็กเสียบแล้วยึดอาหารด้วยส้อมทั้งสองข้าง
- ยึดปีกที่ด้านหลังของสัตว์ปีก และยึดขาไว้ในบริเวณลำตัวไม่ให้ไหม้ได้ง่าย
- เจาะรูบนตัวสัตว์ปีกเพื่อให้น้ำล้น
- เมื่อมีการหมุนตะแกรงย่างแบบหมุน โปรดกดตะแกรงย่างแบบหมุนจนหมุนได้

E. การเลือกภาชนะ:

- ความหนาของภาชนะ การนำไฟฟ้า และสี จะส่งผลต่อการปรุงอาหาร โปรดทราบ: 1) การใช้จานอะลูมิเนียม ถาดดิน เผา ดินเหนียวทนไฟ ถาดอบตื้นบริเวณด้านล่างเตาอบ ความชื้นของอาหารสามารถเก็บไว้เพียงพอ ขอแนะนำให้ใช้ภาชนะชนิดนี้ให้ความร้อนขนม แป้ง และบาร์บีคิว 2) ใช้เหล็กหล่อเคลือบ แก้ว เหล็กเคลือบดีบุก และเครื่องลายครามทนไฟ ด้วยสารเคลือบสีเคลือบสารป้องกันการอุดตันของภาชนะ อาหารอบที่ด้านล่างคือ สีเข้มขึ้น ขอแนะนำให้ใช้ภาชนะชนิดนี้ทำทาร์ตไข่ พาย และอาหารกรอบอื่นๆ
- ในกระบวนการปรุงอาหาร ปริมาณอาหารอาจจะเปลี่ยนไป ดังนั้นควรเลือกภาชนะที่เหมาะสมตามสถานการณ์จริง
- เมื่อปรุงอาหารเนื้อสัตว์และสัตว์ปีก เพื่อป้องกันน้ำมันกระเด็น โปรดเลือกขนาดภาชนะที่เหมาะสมสำหรับอาหาร โดยปิดฝาบนถาดลึกหรือกระทะแก้วทนไฟ
- ใช้ถาดแก้วในการปรุงแป้งและครีม

การวินิจฉัยความล้มเหลวเบื้องต้น

ความล้มเหลวจะเกิดขึ้นด้วยเหตุผลง่ายๆ โปรดอ่านภาพประกอบต่อไปนี้อย่างละเอียดก่อนขอรับบริการหลังการใช้บริการ

ความล้มเหลว	สาเหตุที่เป็นไปได้	ข้อแนะนำในการจัดการ
เตาอบไม่ร้อนหรือไม่สามารถตั้งค่าโหมดทำความร้อนได้	ชิ้นส่วนสัมผัสกับขี้เถ้า	หมุนปุ่มฟังก์ชันเลือกโหมดทำความร้อน
เสียงรบกวนหลังการปรุงอาหาร	หลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้วพัดลมระบายความร้อนยังเปิดใช้งานต่อ	-
ไฟเตาอบไม่สว่าง	หลอดไฟหมดอายุหรือเสียหาย	เปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ
เครื่องหมายแสดงข้อผิดพลาด "E-3" แสดงขึ้น	สัญญาณเตือนอุณหภูมิสูง	คลิกแป้น ⏻ เพื่อกลับโหมด standby
เครื่องหมายแสดงข้อผิดพลาด "E-5" ปรากฏขึ้น	เปิดสัญญาณเตือนวงจร	คลิกแป้น ⏻ เพื่อกลับโหมด standby
เครื่องหมายแสดงข้อผิดพลาด "E-6" แสดงขึ้น	สัญญาณเตือนไฟฟ้าลัดวงจร	คลิกแป้น ⏻ เพื่อกลับโหมด standby

หมายเหตุ: เตาอบสามารถซ่อมแซมได้โดยช่างซ่อมบำรุงที่มีทักษะซึ่งได้รับการฝึกอบรมมาก่อนเท่านั้น การบริการที่ไม่เหมาะสมจะก่อให้เกิดความเสียหายร้ายแรงต่อคุณ