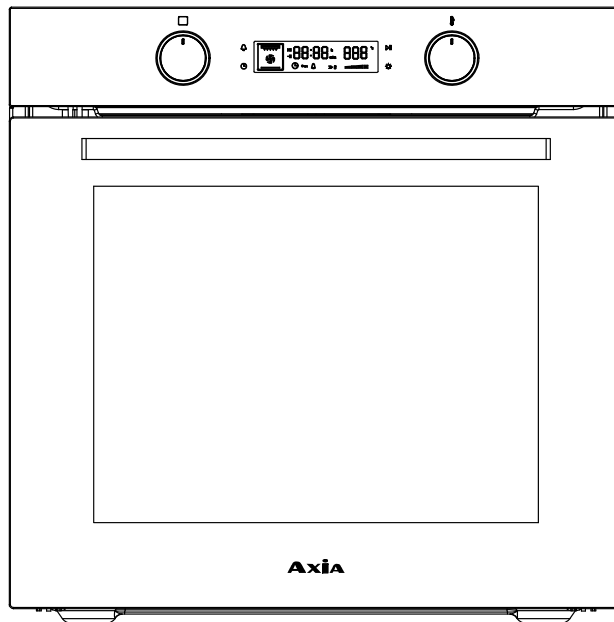




OVEN INSTRUCTION MANUAL



INT 75 LCD AIRFRY

**AIRFRY MEALS
EVERYONE
WILL LOVE**

Content

3.....	Important safety information
7.....	Installation
9.....	Prior to start up of the appliance
9.....	Your new oven
13.....	Program and function instruction
19.....	Working mode menu
20.....	Before using the oven for the first time
21.....	How to operate the oven
21.....	Troubleshooting
23.....	Baking and grilling tips
25.....	Maintenance and cleaning
27.....	Environmental note

Important safety information

This User Instruction Manual contains important information, including safety & installation points, which will enable you to get the most out of your appliance. Please keep it in a safe place so that it is easily available for future reference; for you or any person not familiar with the operation of the appliance.

Warning:

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge or they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- A steam cleaner is not to be used.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept well away when in use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door glass as this can scratch the surface, which may result in the oven glass shattering.
- Do not use abrasive products to clean the glass door panel to avoid scratching it. Otherwise, severe failure might happen to the appliance.

- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels.

Operation:



Warning! Danger of fire!

- Do not allow paper or cloth to come in contact with any heating element.
- Never store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near oven. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury
- If food inside an oven should ignite, keep door closed. Switch off the oven and disconnect from supply power.
- Exercise caution when opening the door. Standing to the side, open the door slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the oven. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors closed at all time

unless necessary for cooking or cleaning purposes.

- Only use utensils that are suitable for use with ovens.



Warning!

Danger of explosion!

- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- If smoke is observed, switch off the oven and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Do not allow any accessories or electric cables to contact the hot parts of the appliance.



Warning!

Hot surfaces! Risk of burns!

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **Warning!** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- Never move racks or pans when they are hot. Wait until they cool.

Safety advices:



IMPORTANT!

Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance.

General Information

- This appliance is designed for domestic household use and can be built into a standard kitchen cabinet or housing unit.

- Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures below the guidelines given above.
- The appliance surfaces will become hot during use and retain heat after operation.
- Any damage caused by the non-compliance of temperature tolerance of oven during installation or by the too close distance between the furniture and the oven will be borne by the owner.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory, or mental capabilities, or by those who lack experience and knowledge, unless they have been given supervision and instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety .

Installation

- The oven must be installed in accordance with the installation instructions and all measurements must be followed.
- All installation work must be carried out by a competent person or qualified electrician.

Children

- Please dispose of the packaging material carefully. Packaging material can be dangerous to children.
- Make sure to keep children away from the appliance, children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. It might be dangerous to allow the children to touch the appliance.

General Safety

- Do not place heavy objects on the oven door or lean them on the oven door when it is open, as it may cause damages to the oven door hinges.
- Do not place those baked hot oil or fat unattended on unattended areas, as it will be a fire risk.
- Do not place pans or baking trays directly on the base of the oven cavity, even if aluminum foil is placed below them.
- Do not allow cable or plug to come into contact with the heating areas of appliance.
- Do not install the appliance next to curtains or soft furnishings.
- Do not attempt to lift or move cooking appliances by using the oven door or handle, as this may cause damage to the appliance or result in injury to the person lifting the appliance.

Electrical safety

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be placed in such a way, that the power supply is accessible at all times.
- Before connecting the appliance to the power supply, check that the power supply voltage and current rating corresponds with the power supply details shown on the appliance rating label.
- Never use a damaged appliance! Disconnect the appliance from the power source and contact your supplier if it is damaged.
- Danger of electric shock! Do not attempt to repair the appliance yourself.

In case of malfunction, repairs are to be conducted by qualified personnel only.

- To avoid damaging the cord, do not squeeze, bend or chafe it on sharp edges. Keep it away from hot surfaces and open flames as well.
- Lay out the cord in such a way that no unintentional pulling or tripping over it is possible.
- Do not open the appliance casing under any circumstances. Do not insert any foreign objects into the inside of the casing.
- Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- Keep the appliance away from any hot surfaces and open flames. Always operate the appliance on a level, stable, clean and dry surface. Protect the appliance against heat, dust, direct sunlight, moisture, dripping and splashing water.
- Do not place objects with open flames, e.g. candles, on top of or beside the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The fixed wiring for applicant shall have an all-pole disconnection device.



Safety:

- Attention, the glass is extremely fragile. Always wear gloves when handling.
- For your safety, this product is made of tempered glass. This type of glass is highly resistant but has the feature to retain the "memory" of shocks.

- Therefore, it should handle the product with the greatest care to avoid shocks and twists, especially during installation.
- Avoid installing this type of product in areas where it would be highly exposed to shocks.
- Do not let children play with the product.
- Do not stick adhesive film on the glass surface. In case of breakage, it would generate large pieces that could be dangerous

Electrical connection



Danger of electric shock!

- Any electrical installation must be carried out by an authorised professional.
- All fittings must be installed by a competent person in accordance with local regulations. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Important! Always switch off the electricity supply at the mains during installation and maintenance. We recommend that the fuse is withdrawn or circuit breaker switched off at the distribution board whilst work is in progress.
- This product must be earthed – if no earth feed wire is available, consult an electrician.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. To achieve this install appropriate switched fused connection unit.
- Note! A switched fused connection unit having a contact separation of at least 3mm in all poles should be connected in fixed wiring.

- Connect the incoming positive, neutral and earth cables to the terminals of the switched fused connection unit. Ensure connections are tight.
- The spur outlet must still be accessible even when your oven is located in its housing to enable the appliance to be disconnected from the mains supply.

Cleaning

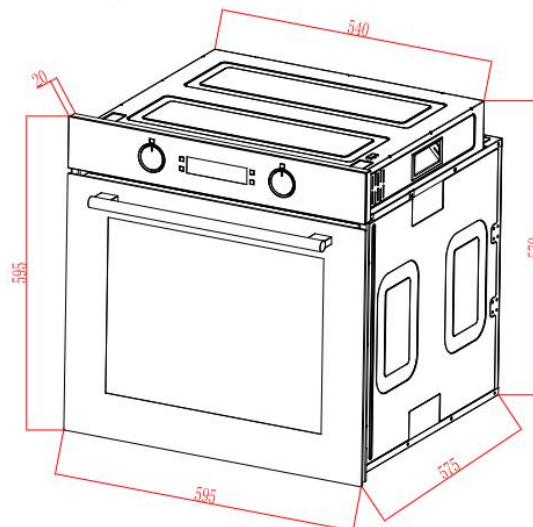
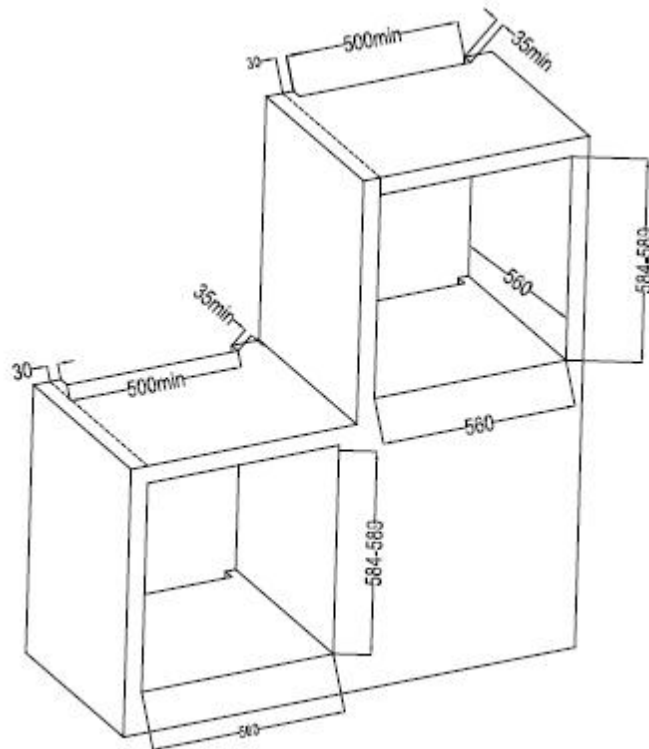
- Always disconnect the power supply prior to cleaning the appliance. If the switched fused connection unit is difficult to reach, shut off the power supply by using the corresponding circuit breaker at the distribution board.
- Clean the appliance thoroughly before first use. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.

Installation

Before installation

The appliance should be installed built in the cabinet . It should be keep safety distance with appliance and the kitchen walls. Detail pls check below picture . (values in mm).

- ✧ Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant(100°C minimum), and neighboring unit fronts up to 70°C.
- ✧ Kitchen cabinets must be set level and fixed. A gap of 5 mm is required between the appliance and surrounding unit fronts.
- ✧ If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between oven and drawer.



Installation method

Installation and connection

▲ Material damage!

The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

- ✧ For installation the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.
- ✧ Carry the appliance with at least two persons.
- ✧ Use the slots or wire handles located at both sides to move the appliance.



Connection to the mains supply

This appliance must be earthed!

- ✧ Our company shall not be held responsible for any damage caused by using the appliance without an earthed socket. Risk of electric shock, short circuit or fire by unprofessional installation! The appliance may be connected to the mains supply only by an authorized qualified person and the appliance is only guaranteed after correct installation.
- ✧ Risk of electric shock, short circuit or fire by damage of the mains lead! The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance. If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- ✧ The mains supply must correspond to the data specified on the rating plate of the appliance. The appliance mains cable must correspond to the specifications and the power consumption.

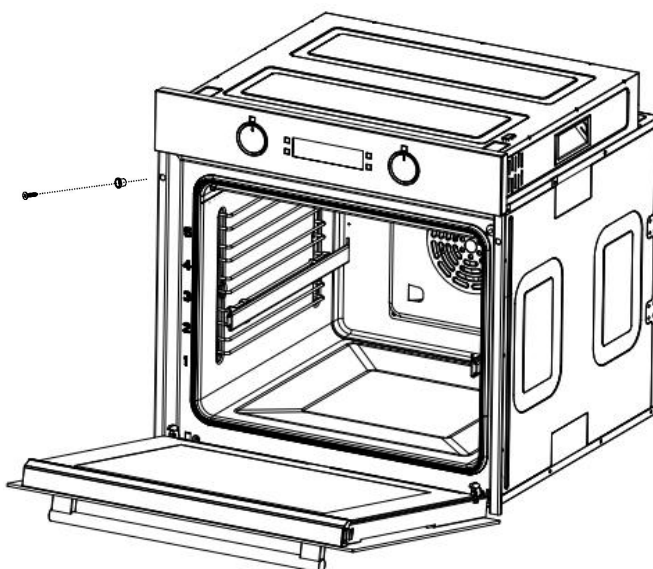


Risk of electric shock!

Before starting any work on the electrical installation, please disconnect the appliance from the mains supply.

Installation

- 1、 Slide the oven through the cabinet aperture, align and secure.
- 2、 Fix your oven with the 2 screws and washers as indicated in the figure.



Final check

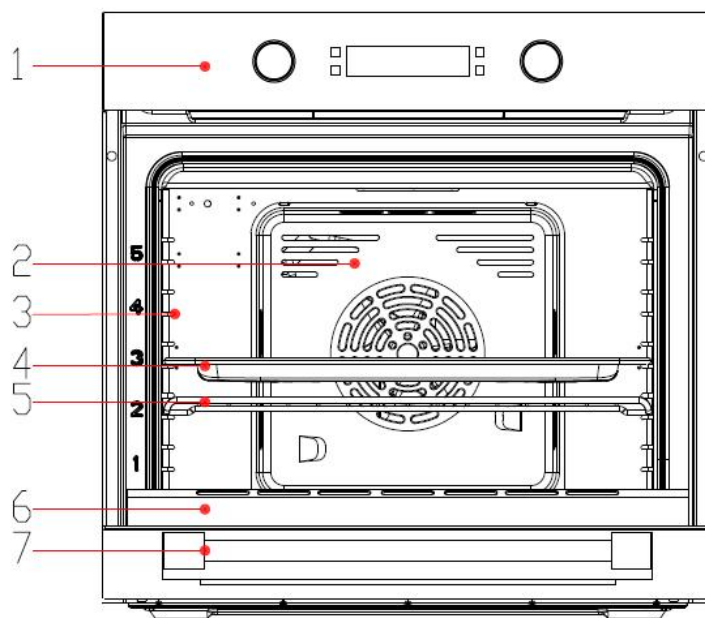
1. Connect the appliance to the mains supply and switch on the mains supply.
2. Check function.

Prior to start up of the appliance

- Once this simple operation has been carried out the oven is ready to use for cooking.
- This appliance is exclusively for domestic use.
- Use the oven to cook food only.
- Before cooking, make sure all oven accessories that are not required are removed from the oven.
- Pre-heat the oven to the cooking temperature before using it.
- Place the cooking trays in the center of oven and leave space in between when using more than one, so that the air can circulate.
- Do not put oven trays on the base of the oven or cover it with aluminium foil. This will cause thermal accumulation. The cooking and roasting times will not coincide and the enamel may be damaged.
- Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- Take care when opening the door to avoid contact with hot parts and steam.

Your new oven

A. Oven overview



- | | |
|-----------------------------------|--------------|
| 1、 Control panel | 5、 Wire rack |
| 2、 Fan motor(behind steel plate) | 6、 Door |
| 3、 Side shelf | 7、 Handle |

4、Tray

B. Technical specifications

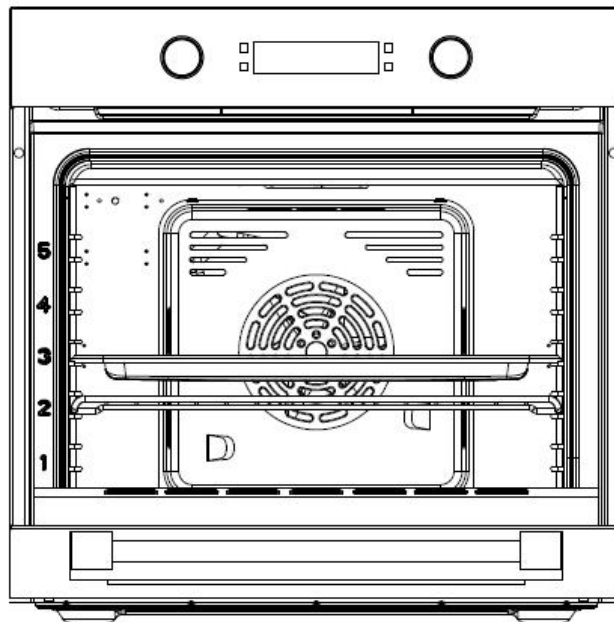
Voltage/frequency	220-240V ~ 50Hz
Total power consumption	3250W
Cable type/section	H05VV-F 3*1.5mm ²
Cable length	1.2m
External dimensions(height/width/depth)	595/595/575 (mm)
Installation dimensions(height/width/depth)	600/600/ min 575 (mm)
Main oven	Multifunction oven
Energy efficiency class	A
Oven lamp	25W/300°C G9
Grill power consumption	3250W

C. Your accessories

- The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.
- There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favorite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.

Inserting accessories

You can insert the accessories into the cooking compartment at 5 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel.



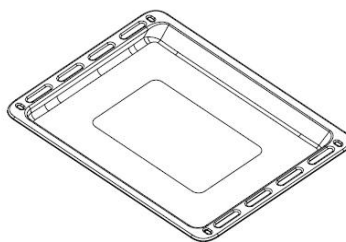
The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place.

This allows dishes to be removed easily.

Note: The accessories may deform when they become hot. Once they cool down again, they regain their original shape. This does not affect their operation.

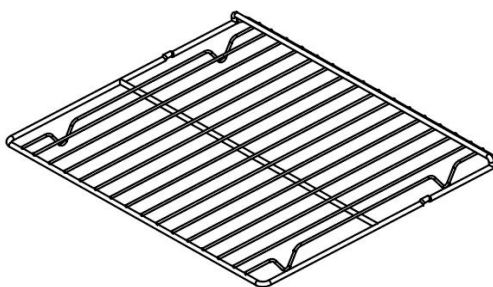
Oven pan

For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.



Wire rack

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.

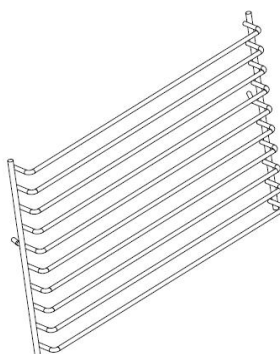


Side shelf

on behalf of five different height positions for your choosing. For removable side shelf, you can adjust four different height positions to bake food. Used for placing grills and trays which fixed to the sides of the oven cavity.

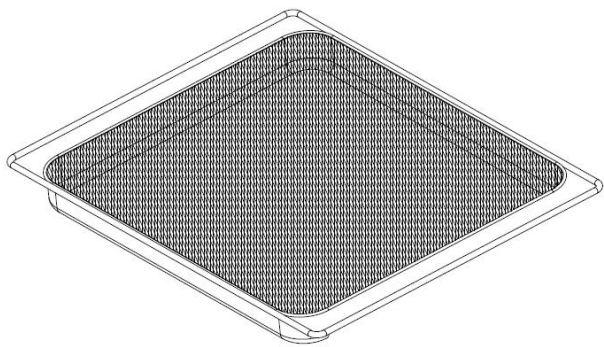
For cooking larger, these side shelf can be removed, wire rack can be put on the oven floor, using functions as grill, full grill, full grill with fan.

NOTE: When placing dishes on the oven floor, please **DO NOT** use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom. **(Only for specific models)**



Air Fry Basket

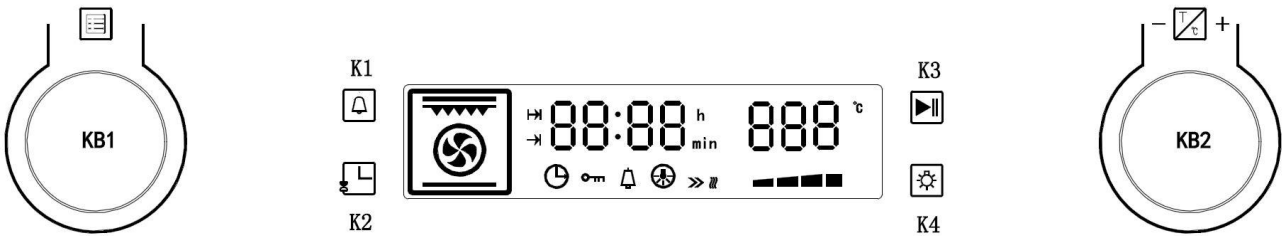
When using the air frying function, you can use this basket to load food, it will help the cooking better and faster.



D. Control panel

Here, you will see an overview of the control panel. Depending on the appliance model, individual details may differ.

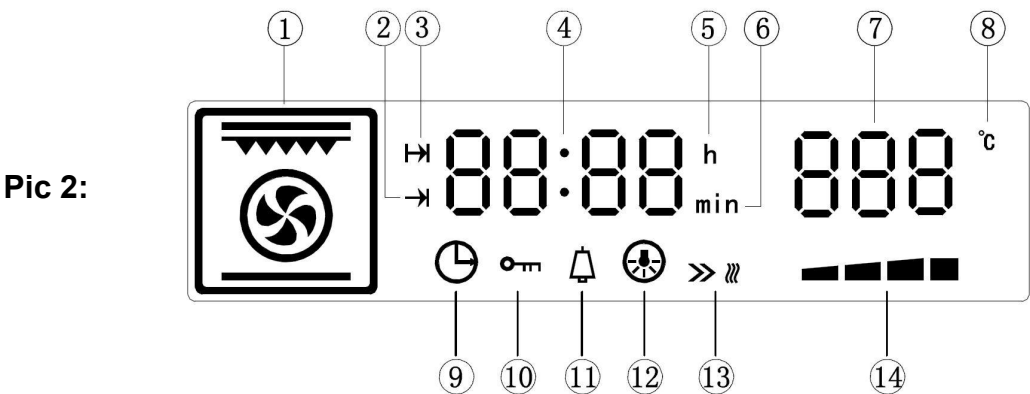
1.3.1 Button icon instruction



Pic 1: Buttons diagram

K1	K2	K3	K4	KB1	KB2
Reminder/Parameter switch (Temperature/Time)	Clock/Reserv ation	press to start/pause Press and hold for 3 seconds to cancel	Lamp	Plus/Minus (Cooking function)	Plus/Minus (Temperature/ Time)

1.3.2 Display section



Display screen icon

Display screen icon instruction

Icons	Function	Icons	Function
1	Oven function	8	Unit of degree Celsius °C
2	Work time setting	9	System time
3	Reservation time setting	10	Child lock function
4	Display the day of time value	11	Clock
5	Hour	12	Lamp
6	Minute	13	Working
7	Display the temperature value	14	Working status

1.3.3 Function icon instruction

Icon	Function	Icon	Function
	Top outer heat element		Top inner heat element
	Heating fan(Defrost)		Bottom heat element
	Back heat element		

Program and function instruction

1、Power on

- ✧ After the external power supply is connected to the oven, the display panel will light up and enter the clock setting state. At this point, clock settings can be performed. Please refer to the clock setting requirements for specific operations.
- ✧ After 10s without any operation and the oven will enter to adjust minute.
- ✧ Within 10s without any operation when adjusting minute, the oven will enter standby mode automatically.
- ✧ Under standby mode, if no any operation in 3 minutes, the oven will switch off automatically, and the display screen is not displayed.
- ✧ When the oven is switch off, you can change to standby mode by press any button or function knob KB1, and the standby mode displays the real time system clock and clock icon.(Refer to pic 3 for the display effect.)



Pic 3: Initial standby mode

2、Time setting

Under standby status, touching “” once into the clock adjustment state. At this time, you can set the hour by rotating KB2.



Pic 4: Hour adjustment display effect

- ✧ After adjusting the hour time, re-touch “” to switch to minute adjustment. Minute value will flash at this time, by rotating programming switch KB2 to set minute time.



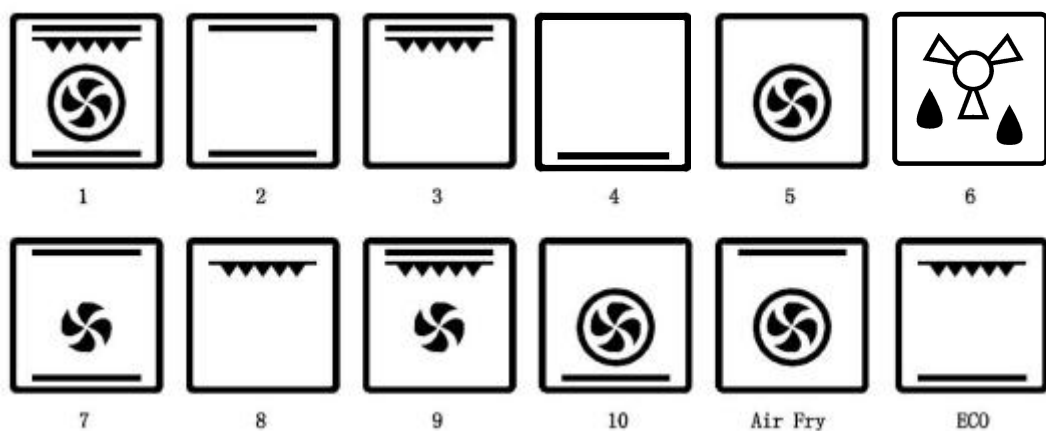
Pic 5: Minute adjustment display effect

- ✧ After adjusting the minutes, re-touch the “” key to confirm.
- ✧ If the clock setting is not confirmed within 10 seconds, the system defaults to complete the clock setting and automatically returns to standby.
- ✧ If the clock is not adjusted within 20 seconds after power on, the system defaults to 12:00 and is on standby.
- ✧ If the power is off, the clock will be readjusted.

Note: There will be only system clock displayed under standby status.

3、The choice of function

Under standby status, switch different functions by rotating the programming switch KB1 in turn, refer to picture below for the order.



Pic 6: Oven function mode

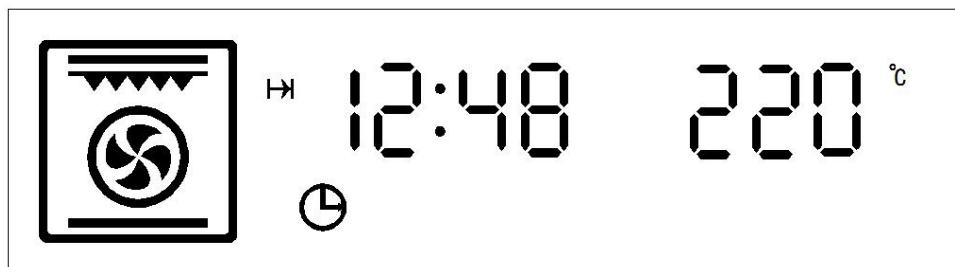
- ✧ Switching for the first time, for adjustable temperature function level, the default temperature value and temperature icon “℃” flashes. If temperature is not adjustable for that function level, the default clock value and the working time icon “→” flashes.
- ✧ When selecting the function, you can switch to the temperature and working time adjustment by touching the “□” button.
- ✧ The temperature value or time can be set by rotating the programming switch KB2.
- ✧ If the working time and temperature are not set, or not touching “▶” within 10 seconds of completion, the system automatically returns to standby status.
- ✧ The default cooking time, temperature and adjustable temperature range are attached behind.

Note:

1. The grill function setting time range: 0 minutes to 10 hours.
2. When the grilling time is set to 0 minutes, if the button “▶” is touched at this time, the oven will not work and the system will automatically return to the standby state.

4、Reservation function

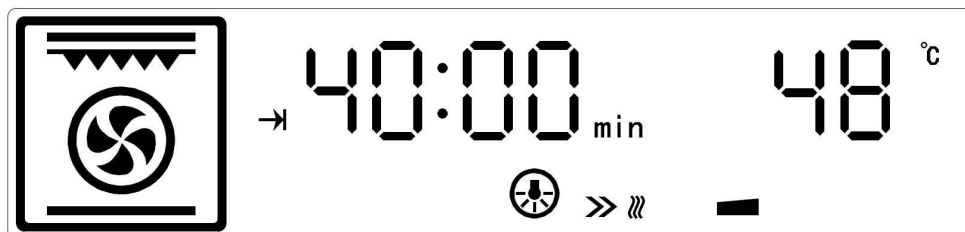
- ✧ After setting cooking time and temperature and before touching “▶” to start-up, touch “□” to enter to cooking end time setting, cooking end time icon “→” will flash, the hour value of the clock position flashes at this time, rotating programming switch KB2 to set the hour time.
- ✧ After setting the hour time, touch “□” again and enter the minute time setting. At this time, the minute value of the clock position flashes, and the minute time can be set by rotating programming switch KB2.
- ✧ You can use the “□” to switch hour and minute settings circularly.
- ✧ After cooking end time (hour and minute) setting completed, touch “▶” to start, system will automatically calculate the grill start time.
- ✧ The oven will display system clock under reservation status. Display effect refers to picture 7.



Pic 7: Reservation status display effect

- ✧ Reservation status display: “→” reservation icon will display, “⌚” clock icon will display, clock position will display system time, the selected menu will display, temperature will display setting or default temperature.

- ✧ For example, after setting up the function level, grill time and temperature, if you don't use the reservation function, you can touch "▶" key to start grill function.(refer to picture 8 for the display effect)
- ✧ If more than 10 seconds are not confirmed during setup, the oven will automatically return to standby state.



Pic 8: Grill status display effect

- ✧ When the oven works: "→" working time icon will display, clock position will display work countdown time, the selected menu will display, temperature position will display current cavity temperature, oven function start icon ">> ≡" will display, the working status dynamic indicator bar "■" is displayed.
- ✧ When switching to grill time or temperature, the display screen flashes corresponding patterns, and stop flashing after confirm to start. The working time begin to countdown after start up (countdowns by second).
- ✧ When working touch "▶" key will pause the work.
- ✧ In any state, long touch "▶" key will returns to standby status.
- ✧ If the working countdown time is 0, the oven stops working , and the system automatically returns to standby state. At this time, buzzer will sound for 5 minutes.
- ✧ Display temperature range: not lower than 30°C , and it will show Lo°C if lower than 30°C.

Note:When the oven under the reservation function,during working process:If the oven door closes,the oven will remain working properly;if the oven door open,the oven will pause working,the display keep flashing.

5、Enquiry function

- (1) Under barbecue state, touch "⏸" key once can query system time, the clock position shows the current time of the system, second icon will flash. Re-touch "⏸" key or 10s later automatically return to the barbecue time display.
- (2) At the end of the reminder time setting, when under the reservation or barbecue state, touch "⏸" can query the alarm remaining countdown. Re-touch "⏸" key or 10s later automatically return to its original state. You can query the remaining alarm time and reset the alarm time under standby state, when the alarm countdown time is less than 1 minute, the clock position shows 0: 00.
- (3) In the reservation status, first touch of the "⏸" can query the barbecue start time, the clock position shows the barbecue start time, clock value and "→" icon flash. Re-touch "⏸" key or 10s later automatically return to the system time display.

6、Alarm function

Touch " " key under standby state to enter to alarm function setting, at this time the clock position hour value will flash, minute value will long lit and alarm icon " " keep bright.

- (1) Rotate programming switch KB2 to set the hour time, at this time the hour value is always bright, the value setting range is 0-23;
- (2) Touch " " key again, minute value will flash, and hour value keeps bright;
- (3) Rotate programming switch KB2 to set the minute time, at this time the value of the minute is always bright, the setting range is 0-59;
- (4) When the alarm time is set, you can touch " " for confirmation, second icon ":" starts to flash, " " icon keeps bright, and it starts to countdown by second, when the time countdown is 00:00, buzzer will sound for 1 minute(1S/time), and alarm clock icon " " will keep flashing display(1S/time), at this time ,press any key can stop the flashing.



Note:

- 1) During setup, second icon ":" will always bright, alarm clock icon " " will always bright.
- 2) During setup, long touch " " key will cancel the current reminder time setting and return to standby state.
- 3) If the alarm function has been set, then alarm clock icon " " should always be displayed when the menu is working, and the reminder time can be queried.

7、Children lock function

- ✧ Lock: press and hold button " " and " " simultaneously for 3 seconds at standby or working status, the buzzer sounds for once. That means the oven enters into children lock state. The children lock icon keeps bright.
- ✧ Unlock: press and hold button " " and " " simultaneously for 3 seconds at lock status, the buzzer sounds for once, the oven will be unlocked.



Note:

- 1) Under children lock status, display will be same as normal state, all the keys and knobs operation will be invalid except the unlock button.
- 2) When working at children lock status, you need to unlock first before you want to stop to work.

8、Start/pause/cancel function

8.1 After setting the barbecue function and parameters, tap the " " button to start the work; If you tap the " " button while the barbecue is paused, you can restart the work.

During the grilling process in the oven, tap the " " button once to pause cooking. The flashing time display can be adjusted by rotating KB2 to adjust the working time. For adjustable temperature function , press the " " , temperature flashing display that at this time the working temperature of the oven can be adjusted by rotating KB2. The oven working icon " " flashes and the function

icon remains lit; After adjusting, tap the "▶||" button to start the work; Zero the barbecue time or long press ▶|| to cancel the current cooking.

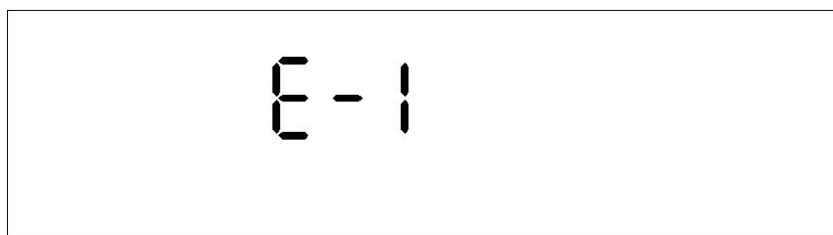
8.3 When setting the system clock, long press the "▶||" button to directly exit the clock setting state and return to standby mode

When setting the oven function, working time, and temperature, long press the "▶||" button to directly exit the function setting state and return to standby mode.

During the process of setting the reservation function or after entering the reservation function, long press the "▶||" button to directly return to standby mode.

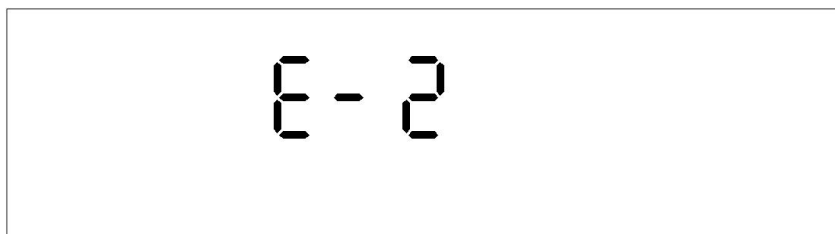
9、Protection function

- A、 Display will show E-1 if sensor is short-circuited or disconnected, buzzer will sound for 10 times continuously, 1S/time(refer to picture 9).Touching "▶||" key can return to standby status at this time.



Pic 9: Sensor abnormality alarm display effect

- B、 In addition to the defrost function and ECO function, when the other oven function starts to heat for 5 minutes and the temperature is <35 °C, indicating that the heating element is faulty. The display shows "E-2", the buzzer sounds 10 times, once every 1 second (display effect as shown in picture 10). At this point, you can return to the standby state by touching the "▶||" button.



Pic 10: Heat element abnormality alarm display effect

11、 Other instructions

1. Key sound

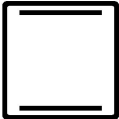
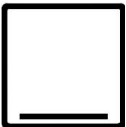
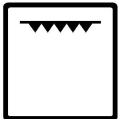
1.1 Sound for touching the key

1.2 Alarm sound: Heating element faulty sound, sensor fault sound;

1.3 Prompt sound: The temperature reaches the set value, barbecue countdown to 0, the alarm time countdown is zero.

Working mode menu

This appliance has 12 grill functions for choices.

	Icons	Function description
Function 1		Rapid preheating: This mode the inner and outer part of the top heat element and the bottom heat element are both activated to alternately heat circulating, in this mode, also the fan is in operation to provide an even distribution of the heat and shorten the food roasting time,suitable for rapid preheating the oven.
Function 2		Conventional oven (up and base heating): Suitable for grill meat or baking food on one layer.
Function 3		Full Grill: For this mode, all of inside and outside top heating element working, quantity of heat will downward to the food. This mode suit to bake middle or large weight of sausage, bacon, beefsteak, fish and etc.
Function 4		BOTTOM ELEMENT: This method of cooking utilises the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat. This function is suitable for sterilizing and preserving jars.
Function 5		Fan oven:This function is using fan to circulate the heating to bake food. The baking time will be short, so it's economic. Heating fan will be transferred balanced to every rack, avoid mixture taste between different dishes.
Function 6		Defrost:Fan work without heating at room temperature. Defrost time according to quantity and series of food. The defrost time , please refer to the instruction of food packaging label .
Function 7		Fan with lower and upper element: This method of cooking is traditional cooking method, the cooking heat will come from both top and lower elements.
Function 8		Half grill: This method of cooking uses the inner part only of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling small portions of bacon, toast and meat etc.

Function 9		Fan heating and grill mode: This mode by using top heat element and fan together, to let the inner heating circulate quickly. It is suitable for needing bake food quickly and locking the inner moisture of food, such as beefsteak, hamburger, and some vegetables.
Function 10		Pizza: This mode by using back fan and base heating element, it is suitable for needing base heating and fast heating food.
Function 11		Air frying: This mode by use the upper heating pipe, rear heating pipe and rear high-speed fan to work at the same time, quickly heat and remove the food surface moisture, so that the food forms a crispy appearance, the tender and smooth inside effect.
Function 12		ECO mode: This method of cooking uses the top inner ring and the bottom heating element to control the temperature, making the grilling more energy saving, mainly suitable for large food, oven temperature rises slowly, the heat fully penetrates and the excess heat consumption is reduced.

Before using the oven for the first time

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of Top/bottom heating at 250°C is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

- 1、 Use the function selector to set Top/bottom heating.
- 2、 Set the temperature selector to 250°C. After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- 1、 Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- 2、 While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- 3、 Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- 4、 Try to cook more than one dish in the oven at the same time, whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire grill.
- 5、 Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.

- 6、 You can save energy by switching off your oven a few minutes before the cooking time. Do not open the oven door.
- 7、 Defrost frozen dishes before cooking them.

How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling

Risk of scalding by hot steam! Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

- 1、 Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- 2、 Make best use of the space on the rack.
- 3、 It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- 4、 Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- 1、 Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turbot or a large piece of meat.
- 2、 Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
- 3、 You should calculate about 4 to 5 minutes cooking time per centimeter height of the meat.
- 4、 Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- 5、 Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

Tips for grilling

Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out too much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

Troubleshooting

The oven may have some abnormal breakdown during working, you can check the fault list before calling to the after-sell service, maybe some breakdown you can repair by yourself.

Normal operation:

When first using the oven, it may have some situation of peculiar smell and smoking for some hours; Open the heating pattern to let the oven burn without anything for 1 hour when use the oven for the first time, then close the heating function, waiting for some time until the oven is cold, open the door and clean the oven.

When oven working, it may have sounds of crisp because of well of metal.
 If the heating foods have some moisture, the heating emission hole may blow steam during the working operation.
 The fan will start to work after 15 minutes after oven begin to work. Even if the oven is closed, fan will continue to work for 35 minutes.
 Please preheat before put food in oven when for baking.
 For a long cooking, you can turn off the oven before stop the oven and using the balance heat to finish the cooking.

Malfunction table

Problem	Reason	Suggestion
Oven isn't working	Interrupt electrical current	Check your kitchen light or other appliance if working on
	Breaker malfunction	Check if your breaker are working on
	Forgot to push the timer function	Reset the timer function
Lamp isn't coming on	Lamp have defectiveness	Change for a new lamp
	No electrical current	Check if the oven have electrical current
Oven stop working in a sudden during working	Power interrupt	Check your kitchen light or other appliance whether still working on
	Normal close thermostat protective	Check if the cool fan are working, if yes, need change for a new normal close thermostat
Oven not heating	Not adjust the temperature controller	Set up the temperature
	If this model have timer, you may not set up the time	Set up the timer
	No power	Check the power box
	Heating element was damaged	Change for a new heating element
Water come out from the glass door when working	Door seal is blow-by	Change for a new door seal
	Hinge is not strong enough	Change for a new hinge
Oven stop working but the motor cool still working	Oven working for a long time, so cooling oven need for a long time	Put your hand to the outlet and feel if it is come out for hot air, if yes, it is normal
	Normal open thermostat have a problem	If the air temperature from the outlet is room temperature, need change for a new normal open thermostat

If the problem has not been solved: 1. Separate unit from the mains supply(deactivate or unscrew fuse). 2. Call the after-sales service of your store reseller; Do not attempt to repair the appliance yourself. There are no customer service items inside the appliance.

Baking and grilling tips

Baking tips

- 1、 How to establish whether sponge cake is baked through. Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
- 2、 The cake collapses. Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
- 3、 The cake has risen in the middle but is lower around the edge. Do not grease the sides of the spring form cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
- 4、 The cake goes too dark on top. Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
- 5、 The cake is too dry. When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degree higher and reduce the baking time.
- 6、 The bread or cake(e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water). Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
- 7、 The cake is unevenly browned. Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
- 8、 The bottom of a fruit cake is too light. Place the cake one level lower the next time.
- 9、 The fruit juice overflows. Next time, use the deeper universal pan, if you have one.
- 10、 Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking. There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.
- 11、 You were baking on several levels. The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray. Always use 3D hot air to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
- 12、 Condensation forms when you bake moist cakes. Baking may result in the formation of water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is natural process.

Grilling tips

- ▲ When grilling, preheat the oven for approx. 4 minutes, before placing the food into the cooking compartment. Always grill with the oven door closed.
- ▲ As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal

thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.

- ▲ Turn the food you are grilling after 2/3 of the time.
- ▲ Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- ▲ Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approx. 1/2 cm of liquid.
- ▲ Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approx. 1-2 cm of liquid.
- ▲ Place the food to be grilled directly on the wire rack. If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The universal pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.
- ▲ When grilling, do not insert the baking tray or universal pan at level 4 or 5. The high heat distorts it and the cooking compartment can be damaged when removing it.
- ▲ The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.
- ▲ When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- ▲ For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.
- ▲ Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after 2/3 of the specified time.
- ▲ For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.
- ▲ Turn the pieces of fish after 2/3 of the time, whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the stomach cavity of the fish will make it more stable.
- ▲ How to tell when the roast is ready. Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
- ▲ The roast is too dark and the crackling is partly burnt. Check the shelf height and temperature.
- ▲ The roast looks good but the juices are burnt. Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
- ▲ The roast looks good but the juices are too clear and watery. Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
- ▲ Steam rises from the roast when basted. This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation on the cooler switch panel or on the fronts of adjacent units.

Maintenance and cleaning

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.

- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- The oven cavity should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.
- Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.
- Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge, even if the appliance is within the guarantee period.
- Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Cleaning the oven

No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

To clean the side walls and oven door

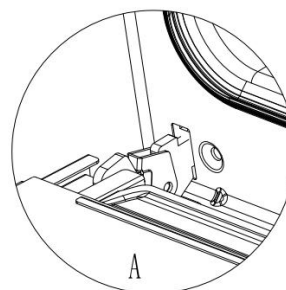
1. Take down left and right side-shelves, method is pushing the bottom of shelves and pull to sides at the same time, push up side shelves and rotate up to level, and pull out the rack.
2. Cleaning left and right sides, order of install is opposite to the order of take down.

Detaching and attaching the oven door

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door. Every door hinge has a locking rod, when it is close, door was fixed in place, then the door was not disassembly. If in order to remove down door to open the locking rod, hinge will be locked and would not bite.



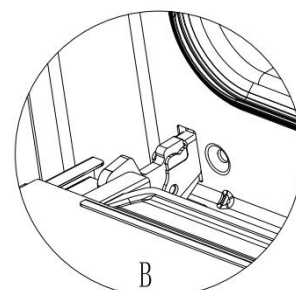
When the hinge not locked, it will have a big strength to close in sudden. Make sure locking rod closed all the time, and insure it was open when remove the door.



Remove the door

- Full open the door.
- Fold up the right and left side of locking rod. (picture A)
- Close the door until reach to stop step, hold on both left and right sides of the door, then reclose the door, upward and downward and pull out the door.

Install the oven door



Accord to the opposite order of door disassembly

- When install oven door, make sure both hinge plug into opening mouth directly.
- Both sides of hinge rabbet must bite up each other.
- When open the door, spread down locking rod (picture B)

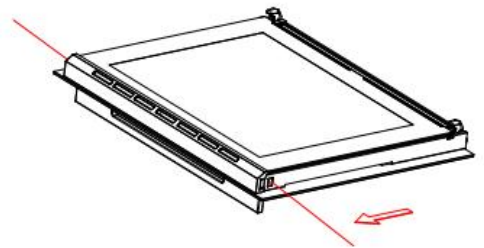


If the door drop accidentally or hinges shut up suddenly, do not push your hand in hinges. Please call your after-sell department.

Remove and install door panel

Remove

- Remove oven door, put it on a piece of cloth.
- Using two hands to push the button of the door inner glass bracket, the bracket will eject automatically.
- Take away the inner glass and middle glass.



Notice! Dangerous!

If the glass has some scratches, it may lead to crack.

Don't use the glass spatula, acute and corrosive cleaning product or detergent to clean the glass.

Install

- Put the inner glass / middle glass into the door.
- Install the door bracket by hand, Notice that the door bracket needs to seize the middle glass.
- Put on the oven door.

Remove and install side shelves

In order to clean sides of oven, you should remove the side shelves to clean the oven.

One hand push the side of the cavity, another hand catch the front side of the shelf, pull at the shelf out.

Replacing the oven lamp



If the bulb in the oven Light fails, it must be replaced. Risk of electric Shock!

Switch off the circuit breaker in the fuse box.

- Place a tea towel in the oven when it is cold to prevent damage.
- Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.
- Replace the bulb with one of the same type.
- Screw the glass cover back in.
- Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Regular inspections

Besides keeping the cooker clean, you should:

1. Carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. After the guarantee has expired you should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years.
 2. Fix any operational faults
- Carry out periodical maintenance of the cooking units of the cooker.



Caution!

All repairs and regulatory activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorized fitter.

Environmental note

Note: Before discarding an old appliance, switch off and disconnect it from the power supply. Cut off and render any plug useless. Cut the cable off directly behind the appliance to prevent misuse. This should be undertaken by a competent person.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol  on the product or on the documents accompanying the product

indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office or local waste management office.

The packaging materials that we use are environmentally friendly and can be recycled. Please discard all packaging material with due regard for the environment.



สารบัญ

30.....	คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ
34.....	การติดตั้ง
36.....	การเตรียมใช้งานก่อนเริ่มใช้เตาอบ
36.....	ภาพรวมผลิตภัณฑ์
40.....	คำแนะนำเกี่ยวกับโปรแกรมและฟังก์ชันการใช้งาน
46.....	เมนูเลือกโหมดการทำงานของเตาอบ
47.....	ก่อนใช้งานเตาอบครั้งแรก
48.....	วิธีการใช้งานเตาอบ
48.....	วิธีการแก้ปัญหาเบื้องต้น
50.....	เคล็ดลับการอบ และการย่าง
51.....	การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด
54.....	ข้อควรทราบด้านสิ่งแวดล้อม

คำแนะนำด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

คู่มือการใช้งานฉบับนี้ประกอบด้วยข้อมูลสำคัญ รวมถึงข้อควรระวังด้านความปลอดภัยและคำแนะนำในการติดตั้ง ซึ่งจะช่วยให้คุณสามารถใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด กรุณาเก็บคู่มือนี้ไว้ในที่ปลอดภัยเพื่อให้ง่ายต่อการนำกลับมาใช้อ้างอิงในอนาคต ทั้งสำหรับคุณเองหรือบุคคลอื่นที่ไม่คุ้นเคยกับการใช้งานอุปกรณ์นี้

คำเตือน :

- ขณะใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าและชิ้นส่วนอุปกรณ์เตาอบที่สามารถสัมผัสได้จะมีความร้อนสูง จึงควรใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษ เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับชิ้นส่วนโดยตรง เพื่อป้องกันอันตรายจากความร้อน
- เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี ควรอยู่ห่างจากเตาอบเว้นแต่จะได้รับการดูแลอย่างใกล้ชิดตลอดเวลา
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้สามารถใช้งานได้โดยเด็กที่มีอายุตั้งแต่ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่มีความสามารถทางกายภาพ ประสาทสัมผัส หรือจิตใจลดลง หรือขาดประสบการณ์และความรู้ หากได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องอย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้อง เด็กต้องไม่เล่นกับเครื่องใช้ไฟฟ้า รวมถึงการทำความสะอาดและการบำรุงรักษา โดยผู้ใช้จะต้องไม่กระทำโดยเด็กที่ไม่มีผู้ดูแล
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดแบบไอน้ำกับเตาอบ
- อุปกรณ์ชิ้นส่วนต่างๆ ของเตาอบอาจร้อนขึ้นระหว่างการใช้งาน ควรให้เด็กเล็กอยู่ห่างจากเตาอบในขณะที่ใช้งาน
- โปรดอย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรง หรืออุปกรณ์ขัดถูที่เป็นโลหะ ในการทำความสะอาด กระจกประตูเตาอบ เนื่องจากการกระทำดังกล่าวอาจก่อให้เกิดรอยขีดข่วนบนพื้นผิว อันนำไปสู่ความเสี่ยงที่กระจกเตาอบจะแตกเสียหายได้

- โปรดหลีกเลี่ยงการใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของสารกัดกร่อนบนแผงประตูกระจก เพื่อป้องกันมิให้เกิดรอยขีดข่วน อันอาจนำไปสู่ความเสียหายร้ายแรงต่อตัวเครื่องได้
- ห้ามติดตั้งเตาอบหลังประตูตกแต่ง เพราะอาจทำให้ความร้อนสะสมและเกิดความเสียหายได้
- ห้ามระบายอากาศโดยใช้ท่อระบายอากาศที่ใช้สำหรับระบายไอเสียจากอุปกรณ์ที่เผาไหม้ก๊าซหรือเชื้อเพลิงประเภทอื่น เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้น

ข้อควรระวัง:



คำเตือน ! อันตรายจากไฟไหม้!

- โปรดระมัดระวังมิให้กระดาษหรือผ้าสัมผัสกับส่วนประกอบทำความร้อนใดๆ ของเตาอบ
- ห้ามเก็บหรือใช้สารเคมีที่มีฤทธิ์กัดกร่อน ไอระเหย วัตถุไวไฟ หรือผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่อาหารภายใน หรือใกล้เตาอบ เตาอบได้รับการออกแบบมาโดยเฉพาะสำหรับการอุ่นหรือปรุงอาหาร การใช้สารเคมีที่มีฤทธิ์กัดกร่อนในการให้ความร้อนหรือทำความสะอาดจะทำให้เครื่องเสียหายและอาจก่อให้เกิดการบาดเจ็บได้

- หากอาหารภายในเตาอบเกิดการติดไฟ ควรปิดประตูเตาอบอย่าพยายามเปิดประตูเตาอบ และให้ปิดสวิตช์เตาอบทันที พร้อมทั้งตัดการเชื่อมต่อจากแหล่งจ่ายไฟ
- โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อเปิดประตู โดยยืนห่างจากประตูเล็กน้อย แล้วเปิดประตูอย่างช้า ๆ เพื่อให้ลมร้อนหรือไอน้ำสามารถระบายออกได้ ควรหลีกเลี่ยงการยืนใบหน้าไปยังบริเวณที่เปิดและตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีเด็กหรือสัตว์เลี้ยงอยู่ใกล้เตาอบ หลังจากการระบายลมร้อนหรือไอน้ำเสร็จสิ้นแล้ว จึงค่อยดำเนินการทำอาหารต่อ ควรปิดประตูเตาอบตลอดเวลา เว้นแต่จะต้องเปิดเพื่อการทำอาหารหรือการทำความสะอาดเท่านั้น

- ใช้ภาษาที่ใช้สำหรับเตาอบเท่านั้น



คำเตือน ! อันตรายจากการระเบิด!

- ห้ามอุ่นของเหลวและอาหารอื่น ๆ ในภาษาที่ปิดสนิท เนื่องจากอาจทำให้เกิดการระเบิดได้
- หากสังเกตเห็นควัน โปรดปิดสวิตช์เตาอบทันที และปิดประตูเตาอบเพื่อป้องกันการลุกลามของเปลวไฟ
- โปรดระมัดระวังมิให้อุปกรณ์เสริมหรือสายไฟฟ้าใดๆ สัมผัสกับส่วนที่ร้อนของเครื่อง



คำเตือน ! พื้นผิวมีความร้อน อาจเกิดแผลไหม้ได้ !

- ขณะใช้งานเตาอบจะมีความร้อน กรุณาระมัดระวังการสัมผัสชิ้นส่วนที่มีความร้อนภายในเตาอบ
- คำเตือน! บางส่วนของเตาอบอาจเกิดความร้อนขึ้นระหว่างการใช้งานควรให้เด็กเล็กอยู่ห่างจากเตาอบ
- ข้อควรระวังในการเคลื่อนย้าย ห้ามเคลื่อนย้ายตะแกรงหรือถาดอบขณะยังร้อน กรุณา รอจนกว่าอุปกรณ์จะเย็นลงก่อนทำการเคลื่อนย้าย.

คำแนะนำด้านความปลอดภัย :



ข้อสำคัญ!
โปรดตัดกระแสไฟฟ้าที่แผงควบคุมหลักทุกครั้งระหว่างการติดตั้ง

และการบำรุงรักษา

ข้อมูลด้านความปลอดภัยทั่วไป

- อุปกรณ์นี้ได้รับการออกแบบสำหรับใช้ในครัวเรือนทั่วไป และสามารถติดตั้งเข้ากับชุดตู้ครัวมาตรฐานหรือชุดเฟอร์นิเจอร์สำหรับห้องครัวได้
- ข้อควรระวังเฟอร์นิเจอร์ครัวบางประเภทที่ทำจากวัสดุไวไฟหรือลามิเนต มีความอ่อนไหวต่อความเสียหายจากความร้อน และมีการเปลี่ยนสีได้ง่าย แม้ในอุณหภูมิที่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่ระบุไว้ข้างต้น
- พื้นผิวของตัวเครื่องจะมีความร้อนขณะใช้งาน และจะเก็บความร้อนหลังจากใช้งานเสร็จสิ้น
- ความเสียหายใดๆ ที่เกิดขึ้นอันเนื่องมาจากการไม่ปฏิบัติตามเกณฑ์ความทนทานต่ออุณหภูมิของเตาอบระหว่างการติดตั้ง หรือจากการติดตั้งเตาอบใกล้กับเฟอร์นิเจอร์มากเกินไป ผู้เป็นเจ้าของจะเป็นผู้รับผิดชอบต่อความเสียหายดังกล่าวทั้งสิ้น
- อุปกรณ์นี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์ให้บุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความสามารถทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือจิตใจบกพร่อง หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ใช้งาน เว้นแต่จะได้รับการดูแลและคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งาน อุปกรณ์จากผู้รับผิดชอบด้านความปลอดภัย

ความปลอดภัยด้านการติดตั้ง :

- เตาอบจะต้องได้รับการติดตั้งตามคำแนะนำในการติดตั้ง และต้องปฏิบัติตามขนาดที่ระบุทั้งหมด
- การติดตั้งเตาอบทั้งหมดจะต้องดำเนินการโดยผู้มีความสามารถหรือช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติโดยเฉพาะ

ความปลอดภัยเกี่ยวกับเด็ก :

- โปรดทิ้งบรรจุภัณฑ์ของอุปกรณ์อย่างระมัดระวัง เพราะอาจเป็นอันตรายต่อเด็ก
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเด็กอยู่ห่างจากตัวเครื่องและ ควรดูแลเด็กเพื่อให้แน่ใจว่าพวกเขาจะไม่เล่นกับเครื่อง การปล่อยให้เด็กสัมผัสเครื่องอาจเป็นอันตรายได้

ความปลอดภัยทั่วไป

- ห้ามวางวัตถุที่มีน้ำหนักมากบนประตูเตาอบ หรือฟิงประตูเตาอบขณะประตูเปิดอยู่ เพราะอาจทำให้บานพับประตูเตาอบชำรุดได้
- โปรดอย่าปล่อยให้ น้ำมันหรือไขมันที่ร้อน ที่เกิดจากการอบทิ้งไว้โดยไม่มีคนดูแล เพราะอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้
- กรุณาอย่าวางกระทะหรือถาดอบโดยตรงบนพื้นด้านล่างเตาอบ แม้ว่าจะมีการวางแผ่นฟอยล์อะลูมิเนียมวางรองไว้ก็ตาม
- โปรดอย่าให้สายไฟหรือปลั๊กไฟสัมผัสกับบริเวณที่ร้อนของเครื่อง
- ห้ามติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าใกล้กับผ้า ม่านหรือเครื่องเรือนที่ทำจากวัสดุอ่อนนุ่ม
- อย่าพยายามยกหรือเคลื่อนย้ายตัวเครื่องโดยยกที่มี

จับประตูเตาอบ เนื่องจากอาจทำให้ตัวเครื่องเสียหายได้ และส่งผลให้ผู้ยกตัวเครื่องได้รับบาดเจ็บ

ความปลอดภัยระบบไฟฟ้า

- หากสายไฟชำรุด จะต้องได้รับการเปลี่ยนโดยบริษัทผู้จัดจำหน่าย หรือบุคคลที่มีความเชี่ยวชาญด้านไฟฟ้าโดยเฉพาะเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
- ต้องติดตั้งเครื่องในลักษณะที่สามารถเข้าถึงแหล่งจ่ายไฟได้ตลอดเวลา
- ก่อนเชื่อมต่อเครื่องเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ โปรดตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าและกระแสไฟฟ้าที่ระบุตรงกับรายละเอียดแหล่งจ่ายไฟที่แสดงบนฉลากแสดงอัตรากำลังไฟของเครื่อง
- ห้ามใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ชำรุดโดยเด็ดขาด! หากเครื่องชำรุด ให้ถอดปลั๊กออกจากแหล่งจ่ายไฟ และติดต่อบริษัทผู้จัดจำหน่าย
- อันตรายจากไฟฟ้าช็อต! ห้ามพยายามซ่อมแซมเครื่องด้วยตนเอง ในกรณีที่เครื่องทำงานผิดปกติ การซ่อมแซมจะต้องดำเนินการโดยช่างผู้ชำนาญเท่านั้น
- เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายต่อสายไฟ ห้ามบีบ หักงอ หรือเสียดสีกับขอบคม ต้องเก็บสายไฟให้ห่างจากพื้นผิวที่มีความร้อนและมีเปลวไฟ
- ต้องจัดวางสายไฟให้อยู่ในลักษณะที่ไม่ก่อให้เกิดการดึงโดยไม่ได้ตั้งใจ หรือการสะดุดล้ม
- ห้ามเปิดตัวเครื่องด้วยประการใดก็ตาม และห้ามสอดวัตถุแปลกปลอมใดๆ เข้าไปภายในตัวเครื่อง
- ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมที่ไม่ได้รับการแนะนำจากผู้ผลิตโดยเด็ดขาด อุปกรณ์เหล่านั้นอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงด้าน

ความปลอดภัยต่อผู้ใช้ และอาจทำให้เครื่องเสียหายได้ โปรดใช้อะไหล่และอุปกรณ์เสริมของแท้เท่านั้น

- ควรวางเครื่องให้ห่างจากพื้นผิวที่มีความร้อนและเปลวไฟ ต้องใช้งานเครื่องบนพื้นผิวที่เรียบ มั่นคง สะอาด และแห้งเสมอ เพื่อปกป้องตัวเครื่องจาก ความร้อน ฝุ่นละออง แสงแดด โดยตรง ความชื้น น้ำหยด และน้ำ กระเซ็นใส่ ที่อาจทำให้เครื่องเสียหายได้
- ห้ามวางวัตถุที่มีเปลวไฟ เช่น เทียนไข ไว้ด้านบนหรือด้านข้างตัวเครื่อง
- คำเตือน: โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดสวิตช์เครื่องแล้วก่อนทำการเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงจากไฟฟ้าช็อต
- ระบบสายไฟถาวรของเครื่องจะต้องมีอุปกรณ์ตัดไฟที่สามารถตัดกระแสไฟได้ทุกชั่ว



ข้อควรระวัง :

- กระจกมีความเปราะบางเป็นอย่างมาก กรุณาสวมถุงมือทุกครั้งเมื่อทำการจับหรือเคลื่อนย้าย
- เพื่อความปลอดภัยของผู้ใช้งาน ผลิตภัณฑ์นี้ทำจากกระจกนิรภัย ซึ่งกระจกนิรภัยประเภทนี้มีความทนทานสูง แต่ไม่ว่าอย่างไรก็ตามกระจกยังคงเก็บสะสมความเสียหายเล็กน้อยที่เกิดจากการกระแทกหรือแรงกดดันสะสมไว้อยู่จึงควรระมัดระวังในการใช้งาน

- ควรใช้งานผลิตภัณฑ์ด้วยความระมัดระวังสูงสุด เพื่อหลีกเลี่ยงแรงกระแทกและการบิดงอ โดยเฉพาะในขั้นตอนการติดตั้ง
- หลีกเลี่ยงการติดตั้งผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ในบริเวณที่อาจได้รับแรงกระแทกอย่างรุนแรง
- ห้ามให้เด็กเล่นกับผลิตภัณฑ์
- ห้ามติดฟิล์มกาวหรือแผ่นสติ๊กเกอร์บนพื้นผิวกระจก เนื่องจากหากกระจกแตก อาจก่อให้เกิดเศษกระจกขนาดเล็กใหญ่ซึ่งเป็นอันตรายได้

ความปลอดภัยด้านการเชื่อมต่อระบบไฟฟ้า



อันตรายจากไฟฟ้าช็อต!

- การติดตั้งระบบไฟฟ้าทุกประเภทจะต้องดำเนินการโดยช่างผู้ชำนาญที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น
- การติดตั้งอุปกรณ์ทั้งหมดต้องดำเนินการโดยผู้มีความรู้ความสามารถตามข้อกำหนดท้องถิ่น
- หากเกิดข้อสงสัย กรุณาปรึกษาช่างไฟฟ้าที่มีความเชี่ยวชาญมีใบรับรองโดยเฉพาะ
- สำคัญ! กรุณาปิดแหล่งจ่ายไฟหลักก่อนดำเนินการติดตั้งหรือก่อนทำความสะอาดเครื่อง โดยแนะนำให้ถอดฟิวส์หรือปิดสวิตช์เบรกเกอร์ที่แผงควบคุมขณะทำงานก่อน
- ผลิตภัณฑ์นี้ต้องมีสายดิน หากไม่มีสายดิน กรุณาปรึกษาช่างไฟฟ้า
- ระบบเดินสายไฟถาวรต้องมีอุปกรณ์สำหรับการเชื่อมต่อ ตามข้อกำหนดของมาตรฐานการเดินสายไฟ โดยแนะนำให้ติดตั้งชุดสวิตช์ฟิวส์แบบเชื่อมต่อ (switched fused connection unit) ที่เหมาะสม
- หมายเหตุ: ควรเชื่อมต่อชุดสวิตช์ฟิวส์แบบมีการแยกหน้าสัมผัสในแต่ละขั้ว

โดยมีระยะห่างไม่น้อยกว่า 3 มม. เข้ากับระบบเดินสายไฟถาวร

- เชื่อมต่อสายไฟเข้า ได้แก่ สายไฟชั่วคราว (Live), สายนิวทรัล (Neutral) และสายดิน (Earth) เข้ากับขั้วต่อของชุดเชื่อมต่อแบบมีฟิวส์และสวิตช์ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าการเชื่อมต่อแน่นหนา
- เต้ารับของชุดสวิตช์ฟิวส์ต้องสามารถเข้าถึงได้แม้ในขณะที่เตาอบถูกติดตั้งอยู่ภายในตู้ เพื่อให้สามารถตัดการจ่ายไฟออกจากเครื่องได้อย่างปลอดภัย

การทำความสะอาด

- ควรถอดปลั๊กไฟทุกครั้งก่อนทำความสะอาดเครื่อง หากชุดเชื่อมต่อแบบมีฟิวส์และสวิตช์เข้าถึงยาก ให้ปิดสวิตช์ไฟโดยใช้เบรกเกอร์ที่เกี่ยวข้องที่แผงจ่ายไฟ
- กรุณาทำความสะอาดเตาอบให้สะอาดก่อนใช้งานครั้งแรก และควรทำความสะอาด

สะอาดอย่างสม่ำเสมอ พร้อมทั้งขจัดคราบอาหารที่ตกค้าง

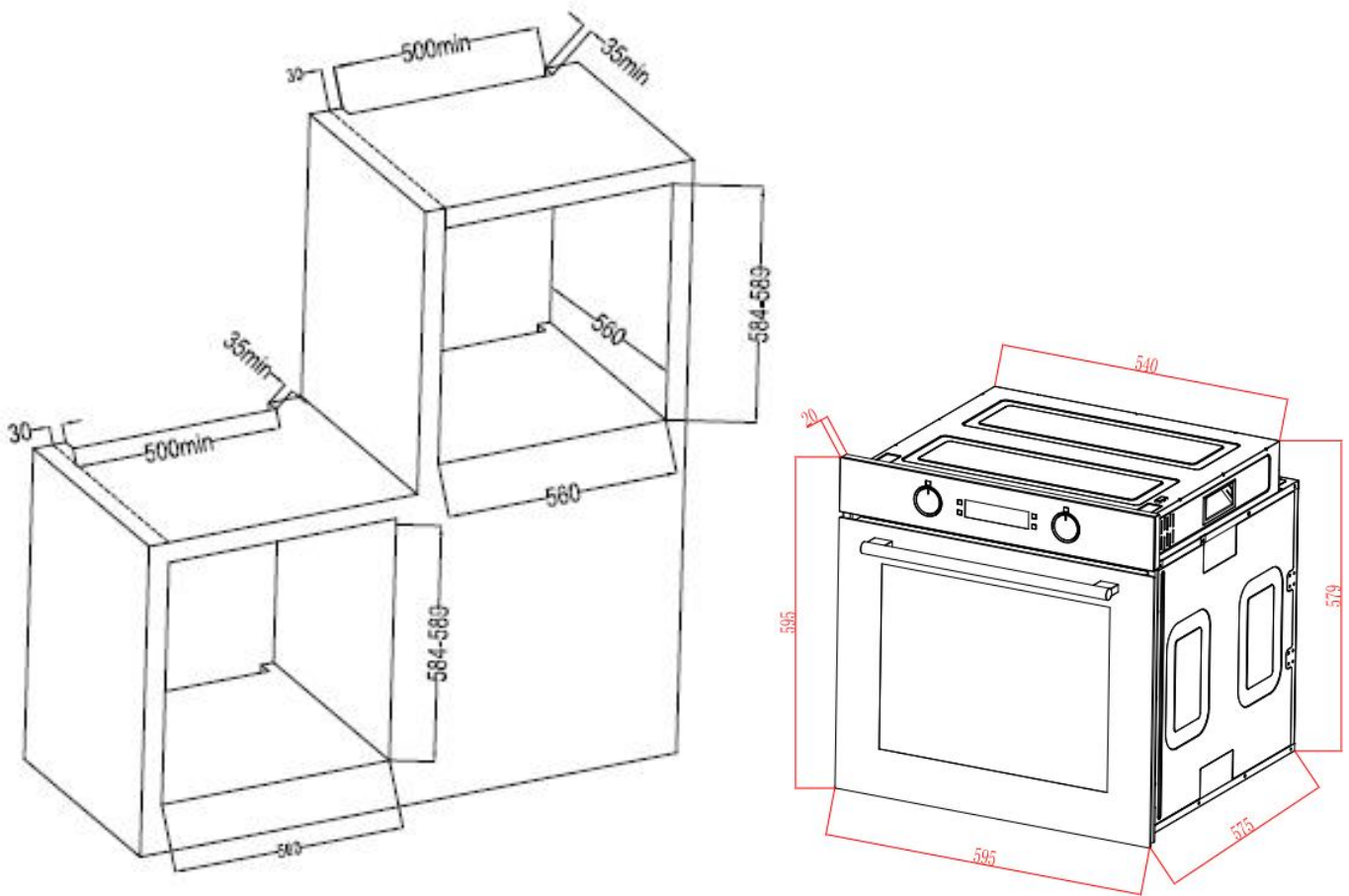
- ห้ามทำความสะอาดพื้นผิวเตาอบด้วยการทำความสะอาดด้วยไอน้ำโดยเด็ดขาด
- ภายในเตาอบควรทำความสะอาดด้วยน้ำสบู่อุ่น โดยใช้ฟองน้ำหรือผ้านุ่ม ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดชนิดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- คราบเปื้อนที่อาจเกิดขึ้นบริเวณด้านล่างเตาอบ มักเกิดจากอาหารกระเด็นหรือหกในระหว่างกระบวนการปรุงอาหาร ซึ่งอาจเกิดจากการปรุงที่อุณหภูมิสูงเกินไป หรือใช้ภาชนะที่มีขนาดเล็กเกินไป
- ควรเลือกอุณหภูมิและฟังก์ชันการทำอาหารที่เหมาะสมกับอาหารที่ท่านกำลังปรุงอาหาร และควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารอยู่ในภาชนะที่มีขนาดเหมาะสม และใช้ถาดอบตามความเหมาะสม

การติดตั้ง

การเตรียมใช้งานก่อนเริ่มใช้เตาอบ

การติดตั้งเตาอบควรติดตั้งฝังเข้ากับตู้เฟอร์นิเจอร์ (Built-in) และต้องเว้นระยะห่างอย่างเหมาะสมระหว่างตัวเครื่องกับผนังหรือพื้นผิวของห้องครัวเพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน รายละเอียดระยะห่าง (หน่วยเป็นมิลลิเมตร) กรุณาดูตามภาพประกอบด้านล่าง

- ✧ พื้นผิวต่างๆ เช่น ลามิเนตสังเคราะห์ และกาวที่ใช้ในการติดตั้งต้องทนความร้อนได้อย่างน้อย 100 องศาเซลเซียส และหน้าบานของตู้เฟอร์นิเจอร์ที่ติดกับตัวเครื่องต้องทนความร้อนได้ถึง 70 องศาเซลเซียส
- ✧ ตู้เฟอร์นิเจอร์ต้องติดตั้งในแนวราบมีความสมดุลและต้องยึดอย่างมั่นคง โดยต้องเว้นระยะช่องว่าง 5 มิลลิเมตร ระหว่างตัวเครื่องกับชุดตู้เฟอร์นิเจอร์
- ✧ หากมีลิ้นชักติดตั้งอยู่ด้านล่างเตาอบ จำเป็นต้องติดตั้งชั้นกัน (shelf) ระหว่างเตาอบและลิ้นชักเพื่อความปลอดภัยในการใช้งาน



วิธีการติดตั้ง

การติดตั้งและการเชื่อมต่อ

▲ อาจเกิดความเสียหายต่ออุปกรณ์!

ห้ามใช้ประตู่ หรือมือจับในการยกหรือเคลื่อนย้ายเครื่องใช้ไฟฟ้า

- ✧ สำหรับการติดตั้ง ต้องเชื่อมต่อเครื่องให้เป็นไปตามระเบียบข้อบังคับท้องถิ่นด้านแก๊สหรือไฟฟ้าทั้งหมด
- ✧ สำหรับการเคลื่อนย้ายเครื่องต้องใช้บุคคลอย่างน้อย 2 คน
- ✧ ใช้ช่องจับหรือหูหิ้วตัวเครื่องด้านข้างเครื่องทั้ง 2 ด้าน ในการเคลื่อนย้ายตัวเครื่อง



การเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟหลัก
เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ต้องต่อสายดิน!

- ✧ ทางบริษัทจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใด ๆ ที่เกิดจากการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า โดยไม่มีการต่อสายดินอย่างถูกต้อง การติดตั้งที่ไม่เหมาะสมอาจก่อให้เกิดอันตรายจากไฟฟ้าช็อต วงจรไฟฟ้าลัด หรือไฟไหม้ได้!

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้จะต้องติดตั้งและเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟโดยช่างผู้ชำนาญที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น และการรับประกันสินค้าจะมีผลก็ต่อเมื่อมีการติดตั้งอย่างถูกต้องเรียบร้อยแล้วเท่านั้น

- ✧ มีความเสี่ยงต่อการเกิดไฟฟ้าช็อต วงจรไฟฟ้าลัดวงจร หรือไฟไหม้ หากสายไฟหลักได้รับความเสียหาย! ห้ามหนีบ ดัด หรือติดตั้งสายไฟหลักในลักษณะที่อาจทำให้สายไฟเสียหาย และต้องหลีกเลี่ยงไม่ให้สายไฟสัมผัสกับส่วนที่มีความร้อนของเครื่องใช้ไฟฟ้า หากสายไฟหลักชำรุด ต้องเปลี่ยนใหม่โดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติและได้รับอนุญาตเท่านั้น
- ✧ ข้อกำหนดด้านไฟฟ้า แรงดันไฟฟ้าที่ใช้จะต้องตรงตามข้อมูลที่ระบุไว้บนแผ่นป้ายกำกับของเครื่องใช้ไฟฟ้า สายไฟหลักของเครื่องต้องเป็นไปตามข้อกำหนดที่เหมาะสมกับลักษณะการใช้งาน และกำลังไฟฟ้าที่ตัวเครื่องใช้

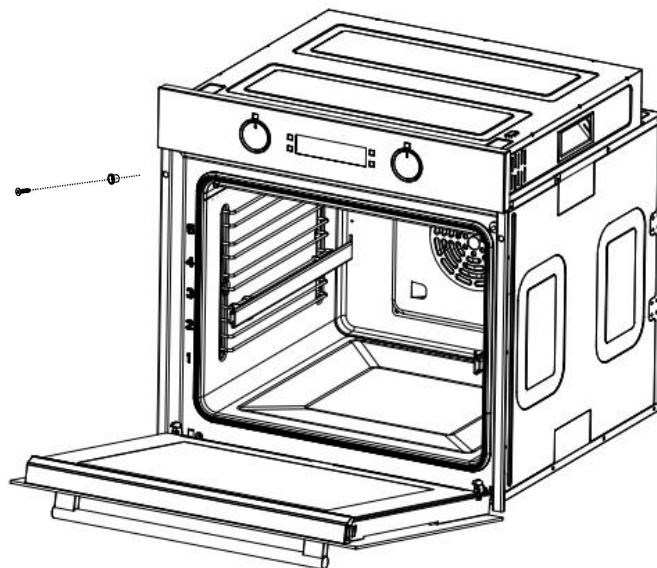


ความเสี่ยงจากการเกิดไฟฟ้าช็อต!

ก่อนเริ่มดำเนินการใด ๆ ที่เกี่ยวข้องกับระบบไฟฟ้า กรุณาถอดปลั๊กเครื่องใช้ออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักก่อนทุกครั้ง เพื่อความปลอดภัย

การติดตั้ง

1. ขั้นตอนการติดตั้งเตาอบเลื่อนเตาอบเข้าไปในช่องของตู้เฟอร์นิเจอร์ให้พอดี จากนั้นจัดตำแหน่งให้ตรงและยึดให้มั่นคง
2. ยึดเตาอบให้แน่นโดยใช้สกรูและแหวนรอง จำนวน 2 ชุด ตามตำแหน่งที่แสดงไว้ในภาพประกอบ



การตรวจสอบขั้นตอนสุดท้าย

1. เชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้าเข้ากับแหล่งจ่ายไฟหลัก และเปิดสวิตช์ไฟ
2. ตรวจสอบการทำงานของเครื่องว่าใช้งานได้ปกติหรือไม่

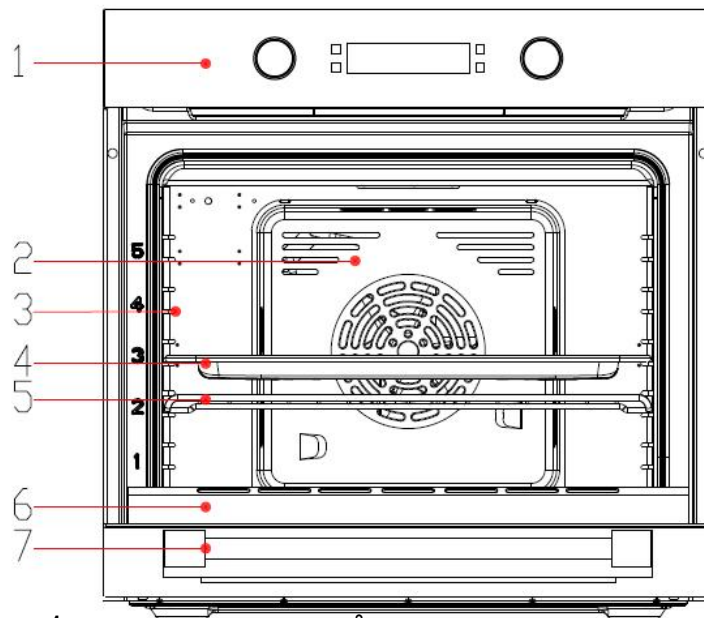
การเตรียมใช้งานก่อนเริ่มใช้เตาอบ

- เมื่อดำเนินการขั้นตอนง่าย ๆ นี้เสร็จเรียบร้อยแล้ว เตาอบจะพร้อมสำหรับการใช้งานเพื่อประกอบอาหาร.
- เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ออกแบบมาเพื่อใช้ภายในครัวเรือนเท่านั้น

- กรุณาใช้เตาอบสำหรับการประกอบอาหารเท่านั้น
- ก่อนเริ่มประกอบอาหาร กรุณานำอุปกรณ์เสริมที่ไม่จำเป็นออกจากเตาอบให้หมด
- ควรอุ่นเตาอบล่วงหน้าให้ถึงอุณหภูมิที่ต้องการก่อนเริ่มปรุงอาหาร
- กรณีใช้ถาดอบมากกว่า 1 ถาด ให้จัดวางถาดไว้บริเวณกึ่งกลางเตาอบ โดยเว้นระยะห่างระหว่างถาดพอสมควร เพื่อให้อากาศสามารถหมุนเวียนได้ดี
- ห้ามวางถาดเตาอบบนพื้นด้านในของเตาอบ หรือปูพื้นเตาอบด้วยแผ่นฟอยล์อะลูมิเนียม เนื่องจากจะทำให้เกิดการสะสมความร้อน ส่งผลให้เวลาในการปรุงอาหารและอบอาหารไม่เป็นไปตามที่กำหนด และอาจทำให้สารเคลือบผิวภายในตัวเครื่องเสียหายได้
- พยายามเปิดประตูเตาอบให้น้อยที่สุดระหว่างการปรุงอาหาร (ไฟในเตาอบจะสว่างขณะทำอาหารเพื่อให้สามารถดูอาหารได้)
- โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อเปิดประตูเตาอบ เพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับชิ้นส่วนที่มีความร้อนหรือไอน้ำที่พุ่งออกมา

คู่มือการใช้งานเตาอบใหม่ของคุณ

E. ภาพรวมผลิตภัณฑ์



1. แผงควบคุมการทำงาน

5.

ตะแกรง

2. มอเตอร์พัดลม (ด้านหลังแผ่นเหล็ก)

6. ประตู

เตาอบ

3. ชั้นวางด้านข้าง

7. มือ

จับประตู

4. ถาดอบ

F. ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิค

แรงดันไฟฟ้า/ความถี่	220-240V ~ 50Hz
กำลังไฟรวม	3250 W
ชนิด/ขนาดสายไฟ	H05VV-F 3*1.5mm ²

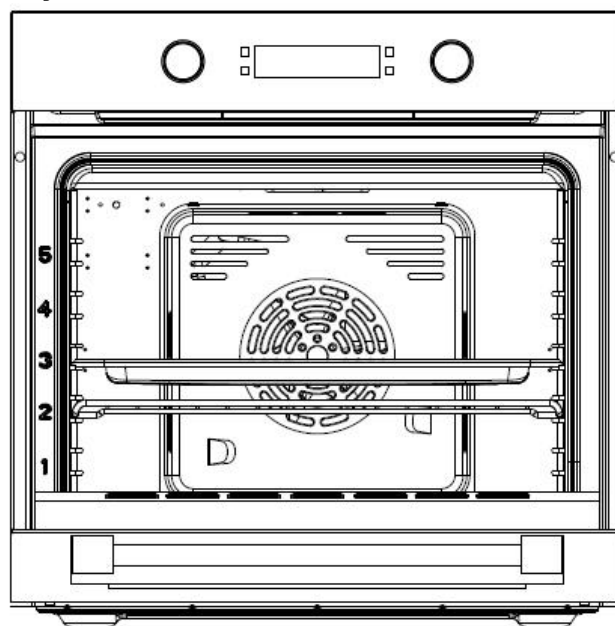
Cable length	1.2 เมตร
ขนาดผลิตภัณฑ์ (สูง / กว้าง / ลึก)	595 / 595 / 575 (มม.)
ขนาดไซส์เจาะสำหรับติดตั้ง (สูง/กว้าง/ลึก)	600/ 600 /ต่ำสุด 575 (มม.)
ประเภทเตาอบ	เตาอบอเนกประสงค์
ระดับประสิทธิภาพประหยัดพลังงาน	A
หลอดไฟส่องสว่างภายในเตาอบ	25W/300°C G9
กำลังไฟฟ้าสำหรับย่าง	3250W

G. อุปกรณ์เสริมที่มาพร้อมเตาอบ

- อุปกรณ์เสริมต่างๆ ที่มาพร้อมกับเตาอบของคุณนั้น เหมาะสำหรับการปรุงอาหารหลากหลายเมนู โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้ใส่และติดตั้งอุปกรณ์เสริมต่างๆ เข้าในช่องชั้นวางอย่างถูกต้องเสมอ
- นอกจากนี้ ยังมีอุปกรณ์เสริมเพิ่มเติมให้เลือกซื้อเพิ่มเติม ซึ่งจะช่วยให้คุณสามารถปรุงอาหารจานโปรดได้ดียิ่งขึ้น หรือช่วยให้การใช้งานเตาอบของท่านสะดวกสบายมากยิ่งขึ้น

ข้อควรระวังการใส่อุปกรณ์เสริม

ท่านสามารถใส่อุปกรณ์เสริมต่างๆ เข้าไปในช่องอบได้ทั้งหมด 5 ระดับ โปรดใส่อุปกรณ์เสริมเข้าไปให้สุดเสมอ เพื่อป้องกันไม่ให้
อุปกรณ์สัมผัสกับแผงประตูด้านใน

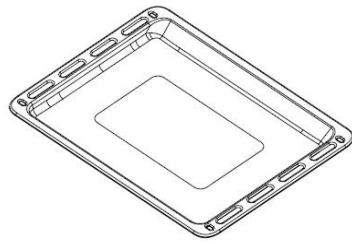


อุปกรณ์เสริมต่างๆ สามารถดึงออกมาได้ประมาณครึ่งทางจนกระทั่งล็อกเข้าที่ ช่วยทำให้นำอาหารออกมาได้อย่างสะดวก

ข้อสังเกต: อุปกรณ์เสริมอาจมีการเปลี่ยนแปลงรูปร่างเล็กน้อยเมื่อได้รับความร้อนสูง อย่างไรก็ตาม เมื่ออุปกรณ์เสริมเย็นลงแล้ว จะกลับคืนสู่รูปร่างเดิม ซึ่งไม่มีผลกระทบต่อการทำงานของอุปกรณ์แต่อย่างใด

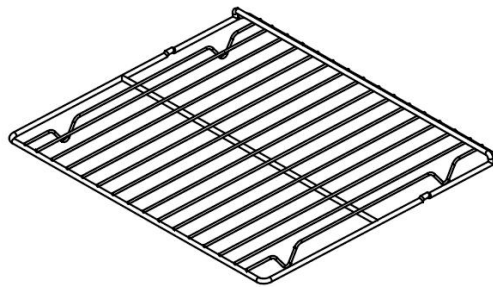
ถาดอบ

เหมาะสำหรับอบขนมเค้กเนื้อนุ่ม, ขนมอบเพสตรี, อาหารแช่แข็ง และเนื้อมอบขนาดใหญ่ นอกจากนี้ยังสามารถใช้รองรับน้ำมันที่หยดลงมาขณะทำการย่างบนตะแกรงได้อีกด้วย



ตะแกรง

ใช้สำหรับการย่างอาหาร หรือวางหม้ออบ (Casserole dish) บนตะแกรงเพื่อให้ได้รับความร้อนสม่ำเสมอ โดยสามารถปรับระดับชั้นวางได้ตามความเหมาะสม

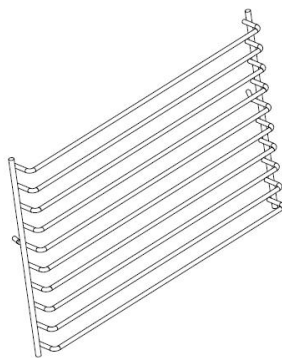


ชั้นวางด้านข้าง

สามารถปรับระดับความสูงได้ 5 ระดับ (สำหรับแบบถอดได้ปรับได้ 4 ระดับ) เพื่อความสะดวกในการใช้งาน เหมาะสำหรับวางตะแกรงหรือถาดอบที่ต้องการยึดกับผนังเตาอบ การใช้งานแบบพิเศษสามารถถอดชั้นวางด้านข้างออกได้ เมื่อต้องการพื้นที่เพิ่มเติมสำหรับการปรุงอาหารชิ้นใหญ่

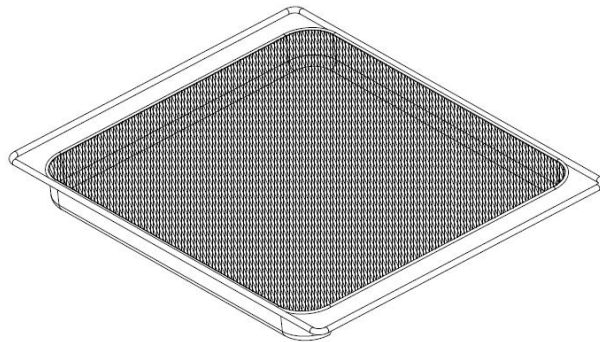
ในกรณีนี้สามารถวางตะแกรงย่างที่พื้นด้านล่างเตาอบได้ โดยใช้โหมดการทำงานประเภทย่าง, ย่างด้วยไฟแรง หรือ ย่างไฟแรงพร้อมพัดลม

ข้อควรระวัง: เมื่อวางภาชนะบนพื้นด้านล่างเตาอบ ห้ามใช้งานฟังก์ชันที่มีการทำงานของตัวทำความร้อนด้านล่าง เพื่อป้องกันการสะสมความร้อนบริเวณพื้นด้านล่างเตาอบที่อาจทำให้เกิดความเสียหาย (ข้อควรระวังนี้ใช้ได้เฉพาะกับเตาอบบางรุ่นเท่านั้น โปรดตรวจสอบคุณสมบัติของเตาอบของท่าน)



ตะกร้าทอดไร้น้ำมัน

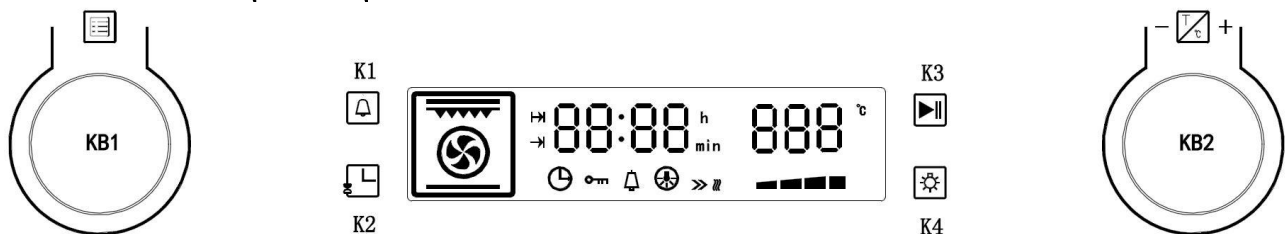
เหมาะสำหรับใช้กับโหมดทอดแบบไร้น้ำมัน (Air Frying) คุณสามารถใช้ตะกร้าใบนี้สำหรับใส่อาหาร เพื่อช่วยให้อาหารสุกทั่วถึงรวดเร็วยิ่งขึ้น และดีต่อสุขภาพ



H. แผงควบคุมการทำงาน

ในส่วนนี้ คุณจะเห็นภาพรวมของแผงควบคุมการทำงานของเตาอบ รายละเอียดบางอย่างอาจแตกต่างกันไป ขึ้นอยู่กับรุ่นของเตาอบที่คุณใช้งาน

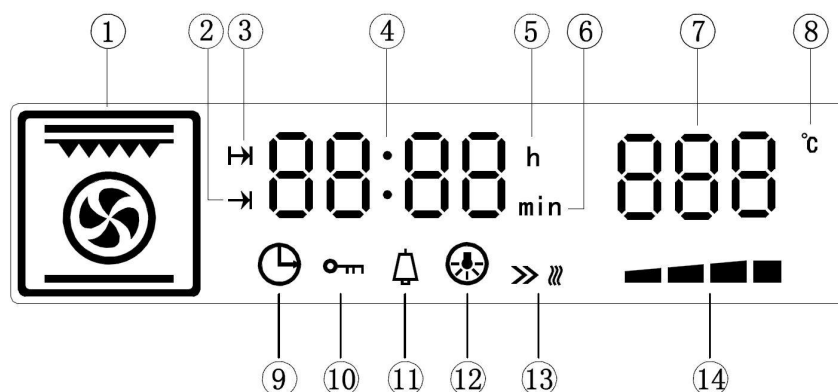
1.3.1 คำอธิบายปุ่มควบคุม



ภาพที่ 1 : แผงปุ่มควบคุม

K1	K2	K3	K4	KB1	KB2
ตั้งเวลาเตือน / สลับการตั้งค่า (อุณหภูมิ/เวลา)	ตั้งเวลาปัจจุบัน / ตั้งเวลาปรุงล่วงหน้า	ปุ่มเริ่มทำงาน / หยุดชั่วคราว หากกดปุ่มนี้ค้างไว้ประมาณ 3 วินาที จะเป็นการยกเลิกการทำงาน	ไฟส่องสว่าง	ปุ่มที่ใช้สำหรับปรับเพิ่ม (+) หรือลด (-) (เลือกโหมดการทำงานเตาอบ)	ปุ่มที่ใช้สำหรับปรับเพิ่ม (+) หรือลด (-) (อุณหภูมิ/เวลา)

1.3.2 คำอธิบายแผงหน้าจอแสดงผล



ภาพที่ 2 : แผงหน้าจอแสดงผล

คำแนะนำเกี่ยวกับสัญลักษณ์บนหน้าจอแสดงผล

สัญลักษณ์	ฟังก์ชันการทำงาน	สัญลักษณ์	ฟังก์ชันการทำงาน
1	ฟังก์ชันโปรแกรมเตาอบ	8	หน่วยวัดอุณหภูมิ องศาเซลเซียส (°C)
2	การตั้งเวลาทำงาน	9	แสดงผลค่าเวลา
3	การตั้งเวลาปรงล่วงหน้า	10	ฟังก์ชันระบบล็อกป้องกันเด็ก
4	หน้าจอแสดงผลวันที่และเวลา	11	นาฬิกาตั้งเวลา
5	ชั่วโมง	12	ไฟส่องสว่าง
6	นาทีก	13	เครื่องกำลังทำงาน
7	หน้าจอแสดงผลค่าอุณหภูมิ	14	สถานะขณะเครื่องกำลังทำงาน

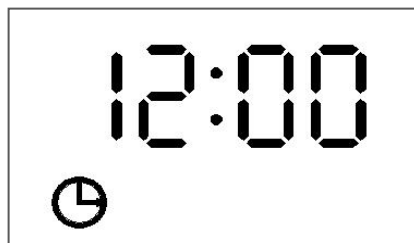
1.3.3 สัญลักษณ์ฟังก์ชันการทำงาน

สัญลักษณ์	ฟังก์ชันการทำงาน	สัญลักษณ์	ฟังก์ชันการทำงาน
	อบไฟบน		ย่างไฟบน
	พัดลมกระจายความร้อน (ละลายน้ำแข็ง)		อบไฟล่าง
	ขดลวดทำความร้อนด้านหลัง		

คำแนะนำเกี่ยวกับโปรแกรมและฟังก์ชันการใช้งาน

1 การเปิดเครื่อง

- ✧ เมื่อเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟภายนอกเข้ากับเตาอบ หน้าจอแสดงผลจะสว่างขึ้นและเข้าสู่สถานะการตั้งค่านาฬิกาปัจจุบัน ในขั้นตอนนี้อ คุณสามารถตั้งค่านาฬิกาปัจจุบันได้ตามต้องการ คุณสามารถอ้างอิงขั้นตอนตั้งค่าได้ในหัวข้อการตั้งค่าเวลา
- ✧ หลังจากไม่มีการใช้งานภายในเวลา 10 วินาที เตาอบจะเข้าสู่โหมดการปรับ นาฬิกา โดยอัตโนมัติ
- ✧ หากไม่มีการดำเนินการใดภายใน 10 วินาที ขณะปรับตั้งค่านาฬิกา เตาอบจะเข้าสู่โหมดพักเครื่องโดยอัตโนมัติ
- ✧ ขณะอยู่ในโหมดพักเครื่อง หากไม่มีการดำเนินการใด ๆ ภายใน 3 นาที เตาอบจะปิดเครื่องโดยอัตโนมัติ และหน้าจอแสดงผลจะไม่แสดงผลใด ๆ
- ✧ เมื่อเตาอบปิดอยู่ ท่านสามารถเปลี่ยนเป็นโหมดพักเครื่องได้โดยการกดปุ่มใดปุ่มหนึ่งได้ หรือหมุนปุ่มฟังก์ชัน KB1 และในโหมดพักเครื่องจะแสดงเวลาปัจจุบัน พร้อมทั้ง



สัญลักษณ์รูปนาฬิกา (ดังแสดง ภาพที่ 3 สำหรับลักษณะการแสดงผล)

ภาพที่ 3: สถานะแสดงโหมดพักเครื่อง

2 การตั้งค่าเวลา

เมื่ออยู่ในโหมดพักเครื่องให้แตะปุ่ม “” หนึ่งครั้งเพื่อเข้าสู่โหมดการตั้งค่าเวลา ในขั้นตอนนี้อ คุณสามารถตั้งค่า “ชั่วโมง” ได้โดยหมุนปุ่ม KB2 เพื่อปรับตั้งค่าที่ต้องการ



ภาพที่ 4: การแสดงผลขณะปรับตั้งค่าชั่วโมง

- ✧ หลังจากปรับตั้งค่าชั่วโมงแล้ว ให้แตะปุ่ม “” อีกครั้งเพื่อเปลี่ยนไปยังการปรับตั้งค่า “นาฬิกา” ในขั้นตอนนี้อ่านาฬิกาที่จะกะพริบ ท่านสามารถตั้งค่านาฬิกาได้โดยการหมุนปุ่ม KB2 เพื่อปรับตั้งค่าที่ต้องการ



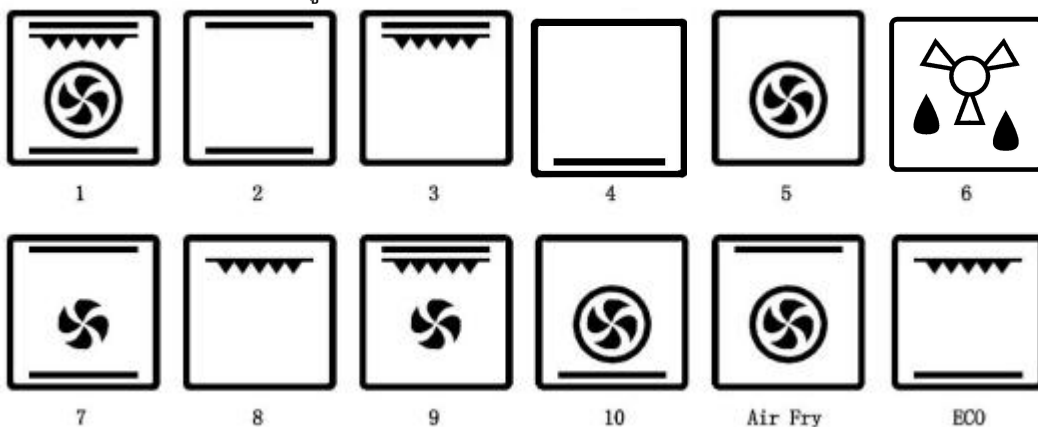
ภาพที่ 5: การแสดงผลขณะปรับตั้งค่านาฬิกา

- ✧ หลังจากปรับตั้งค่า “นาฬิกา” แล้ว ให้แตะปุ่ม “” อีกครั้งเพื่อยืนยัน
 - ✧ หากไม่มีการยืนยันการตั้งเวลาภายใน 10 วินาที ระบบจะถือว่า การตั้งค่าเวลาเสร็จสมบูรณ์แล้ว และกลับสู่สถานะพักเครื่องโดยอัตโนมัติ
 - ✧ หากไม่มีการปรับตั้งค่าเวลาภายใน 20 วินาที หลังจากเปิดเครื่อง ระบบจะตั้งเวลาเริ่มต้นเป็น 12:00 น. และอยู่ในสถานะพักเครื่อง
 - ✧ หากปิดเครื่อง เวลาที่ตั้งไว้จะถูกรีเซ็ต และต้องตั้งค่าใหม่เมื่อเปิดเครื่องอีกครั้ง
- หมายเหตุ: ภายใต้สถานะพักเครื่อง หน้าจอจะแสดงผลเฉพาะนาฬิกาปัจจุบันเท่านั้น

3 การเลือกฟังก์ชันโปรแกรม

เมื่ออยู่ในโหมดสถานะพักเครื่อง ผู้ใช้สามารถหมุนปุ่ม KB1 เพื่อเลือกฟังก์ชันต่าง ๆ ตามลำดับ

กรุณาอ้างอิงภาพด้านล่างเพื่อดูลำดับของฟังก์ชันโปรแกรม



ภาพที่ 6: ฟังก์ชันโปรแกรมเตาอบ

- ✧ เมื่อคุณเลือกใช้ฟังก์ชันโปรแกรมเป็นครั้งแรก หากฟังก์ชันนั้นสามารถปรับการตั้งค่าอุณหภูมิได้ ระบบจะแสดงค่าอุณหภูมิเริ่มต้น และสัญลักษณ์อุณหภูมิ “C” จะกะพริบ. หากฟังก์ชันนั้นไม่สามารถปรับตั้งค่าอุณหภูมิได้ ระบบจะแสดงค่าเวลาเริ่มต้นพร้อมไอคอนเวลาทำงาน และสัญลักษณ์ “H” จะกะพริบ
- ✧ เมื่อเลือกฟังก์ชันโปรแกรมแล้ว คุณสามารถปรับตั้งค่าอุณหภูมิและเวลาการทำงาน ได้โดยแตะปุ่ม “”
- ✧ การตั้งค่าอุณหภูมิหรือเวลา สามารถทำได้โดยการหมุนปุ่ม KB2
- ✧ หากไม่มีการตั้งค่าเวลาการทำงานและตั้งค่าอุณหภูมิ หรือไม่ได้แตะปุ่ม “” ภายใน 10 วินาที หลังจากตั้งค่าเสร็จสิ้น ระบบจะกลับสู่สถานะพักเครื่องโดยอัตโนมัติ
- ✧ ค่ามาตรฐานของเวลาในการทำอาหาร อุณหภูมิ และช่วงที่สามารถปรับอุณหภูมิได้ จะระบุไว้ในภาคผนวกท้ายคู่มือ

หมายเหตุ :

3. ช่วงเวลาที่สามารถตั้งค่าได้สำหรับฟังก์ชัน ย่าง (Grill) คือ 0 นาที ถึง 10 ชั่วโมง
4. หากตั้งค่าเวลาสำหรับฟังก์ชันย่างเป็น 0 นาที แล้วแตะปุ่ม “” ในขณะนั้น เตาอบจะไม่ทำงาน และระบบจะกลับสู่สถานะพักเครื่องโดยอัตโนมัติ

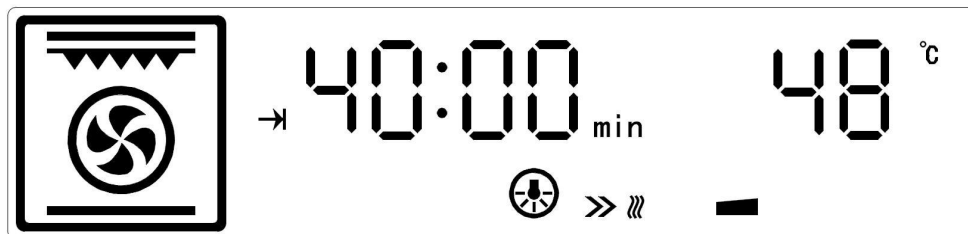
4 ฟังก์ชันตั้งเวลาล่วงหน้า

- ✧ หลังจากตั้งค่าเวลาปรุงอาหารและตั้งค่าอุณหภูมิเรียบร้อยแล้ว ก่อนกดแตะปุ่ม “” เพื่อเริ่มการทำงาน ให้แตะปุ่ม “” เพื่อเข้าสู่การตั้งเวลาสิ้นสุดการทำอาหาร สัญลักษณ์สิ้นสุดเวลาการทำอาหาร “H” จะกะพริบ และค่าชั่วโมงในตำแหน่งนาฬิกาจะกะพริบในขณะนั้น คุณสามารถตั้งค่าชั่วโมงได้โดยการหมุนปุ่ม KB2 เพื่อตั้งค่าที่ต้องการ
- ✧ หลังจากตั้งค่าชั่วโมงเรียบร้อยแล้ว ให้แตะปุ่ม “” อีกครั้งเพื่อเข้าสู่การตั้งค่า นาที ในขณะนั้น ค่านาทีในตำแหน่งนาฬิกาจะกะพริบ และคุณสามารถตั้งค่านาทีได้โดยการหมุนปุ่ม KB2 เพื่อตั้งค่าที่ต้องการ
- ✧ คุณสามารถแตะปุ่ม “” เพื่อสลับการตั้งค่า ชั่วโมง และ นาที ได้ตามต้องการ
- ✧ หลังจากตั้งค่าเวลาสิ้นสุดการทำอาหาร (ชั่วโมงและนาที) เสร็จสิ้น ให้แตะปุ่ม “” เพื่อเริ่มต้นทำงาน ระบบจะคำนวณเวลาเริ่มต้นการทำอาหารโดยอัตโนมัติ
- ✧ ในขณะที่อยู่ในโหมดการตั้งเวลาล่วงหน้า เตาอบจะแสดงเวลาระบบบนหน้าจอ โดยรูปแบบการแสดงผลสามารถดูได้ใน ภาพที่ 7



ภาพที่ 7: การแสดงผลการตั้งค่าเวลาล่วงหน้า

- ✧ ในโหมดการตั้งค่าเวลาล่วงหน้า จะมีสัญลักษณ์ “H” ตั้งเวลาล่วงหน้าแสดง พร้อมสัญลักษณ์นาฬิกา “G” จะแสดง เวลาในระบบปัจจุบัน หน้าจอจะแสดง เมนูที่เลือกไว้, อุณหภูมิที่ตั้งไว้ หรือ อุณหภูมิเริ่มต้นของระบบ
- ✧ ตัวอย่างเช่น หลังจากตั้งค่าเวลาทำงานฟังก์ชันย่าง และอุณหภูมิแล้ว หากคุณไม่ใช่ ฟังก์ชันตั้งเวลาปรุงล่วงหน้า คุณสามารถแตะปุ่ม “▶” เพื่อเริ่มการทำงานฟังก์ชัน ย่าง.(ดูภาพที่ 8 สำหรับรูปแบบการแสดงผล)
- ✧ หากไม่มีการยืนยันการตั้งค่าภายใน 10 วินาที เตาอบจะกลับสู่สถานะพร้อมใช้งานโดย



อัตโนมัติ

ภาพที่ 8: การแสดงสถานะการทำงานฟังก์ชันย่าง

- ✧ เมื่อเตาอบทำงาน: ไอคอนแสดงเวลา : “H” จะปรากฏขึ้น ตำแหน่งนาฬิกาจะแสดง เวลาค้นหาลงในในการทำงาน เมนูที่เลือกจะแสดงบนหน้าจอ ตำแหน่งอุณหภูมิจะ แสดงอุณหภูมิภายในเตาอบในขณะนั้น ไอคอนเริ่มทำงานของฟังก์ชันเตาอบ “>> >>>”จะ ปรากฏขึ้น และแถบแสดงสถานะการทำงานแบบเคลื่อนไหว “■”จะแสดงขึ้นเช่นกัน
- ✧ เมื่อเปลี่ยนการตั้งค่าเวลาอย่างหรืออุณหภูมิ หน้าจอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์ที่เกี่ยวข้อง ฆ้องกระพริบขึ้น และจะหยุดกระพริบหลังจากยืนยันเพื่อเริ่มการทำงาน เวลาค้นหาลง จะเริ่มขึ้นหลังจากเริ่มทำงาน (นับถอยหลังเป็นวินาที)
- ✧ ขณะเครื่องทำงาน หากแตะปุ่ม “▶” จะเป็นการหยุดทำงานชั่วคราว
- ✧ ในทุกสถานะ หากแตะปุ่ม “▶” ถ้างไว้ เครื่องจะกลับสู่สถานะพร้อมใช้งาน
- ✧ หากเวลาค้นหาลงการทำงานเป็น 0 เตาอบจะหยุดทำงาน และระบบจะกลับสู่สถานะ พร้อมใช้งานโดยอัตโนมัติ ขณะนั้นจะมีเสียงสัญญาณเตือนดังต่อเนื่องเป็นเวลา 5 นาที

- ☆ ช่วงอุณหภูมิที่แสดงผล: ไม่ต่ำกว่า 30°C หากอุณหภูมิต่ำกว่า 30°C หน้าจอจะแสดงคำว่า “Lo°C”

หมายเหตุ: เมื่อเตาอบตั้งค่าเวลาปิ้งย่างหน้า ในระหว่างเตาอบการทำงาน: หากประตูปิดอยู่ เตาอบจะยังคงทำงานตามปกติ หากประตูเปิด เตาอบจะหยุดทำงานชั่วคราว และหน้าจอแสดงผลจะกะพริบ

5 ฟังก์ชันตรวจสอบสถานะการตั้งค่า

- (4) ขณะเตาอบกำลังอยู่ในโหมดการทำงาน หากแตะปุ่ม “” หนึ่งครั้ง จะสามารถตรวจสอบเวลาในระบบได้ โดยตำแหน่งนาฬิกาจะแสดงเวลาปัจจุบันของระบบ และสัญลักษณ์วินาทีจะกะพริบ หากแตะปุ่ม “” อีกครั้ง หรือรอ 10 วินาที ระบบจะกลับไปแสดงเวลาอย่างโดยอัตโนมัติ
- (5) เมื่อสิ้นสุดการตั้งเวลาเตือน และอยู่ในโหมดการตั้งเวลาล้างหน้าหรือเตาอบกำลังอยู่ในโหมดการทำงาน หากแตะปุ่ม “” จะสามารถตรวจสอบเวลานับถอยหลังที่เหลือของการเตือนได้ เตะปุ่ม “” ซ้ำอีกครั้ง หรือรอประมาณ 10 วินาที ระบบจะกลับสู่หน้าจอเดิมโดยอัตโนมัติ คุณสามารถตรวจสอบเวลาการเตือนที่เหลือและตั้งเวลาเตือนใหม่ได้ขณะอยู่ในสถานะพร้อมใช้งาน หากเวลานับถอยหลังของการเตือนเหลือน้อยกว่า 1 นาที ตำแหน่งนาฬิกาจะแสดงเป็น 0:00
- (6) ในสถานะการตั้งเวลาปิ้งย่างหน้า หากแตะปุ่ม “” ครั้งแรก จะสามารถสอบถามเวลาเริ่มต้นการทำงานได้ โดยตำแหน่งนาฬิกาจะแสดงเวลาเริ่มต้นการทำงาน ตำแหน่งนาฬิกาและสัญลักษณ์ “” จะกะพริบ หากแตะปุ่ม “” อีกครั้ง หรือรอ 10 วินาที ระบบจะกลับไปแสดงเวลาของระบบโดยอัตโนมัติ

6 ฟังก์ชันการตั้งเตือน

หากแตะปุ่ม “” ขณะอยู่ในสถานะพร้อมใช้งาน จะเข้าสู่การตั้งค่าฟังก์ชันการตั้งเวลาเตือน ในขณะนั้น ค่าชั่วโมงในตำแหน่งนาฬิกาจะกะพริบ ค่านาทีจะสว่างค้าง และสัญลักษณ์เตือน “” จะติดสว่างตลอดเวลา

- (5) หมุนปุ่ม KB2 เพื่อตั้งค่าชั่วโมง ในขณะนั้นค่าชั่วโมงจะสว่างอยู่เสมอ โดยสามารถตั้งค่าได้ในช่วง 0-23

- (6) เตะปุ่ม “” ค่าของนาฬิกาจะเริ่มกะพริบ และค่าชั่วโมงยังคงแสดงสว่างค้าง

- (7) หมุนปุ่ม KB2 เพื่อปรับค่านาที ขณะนี้ค่านาทีจะแสดงสว่างค้าง โดยสามารถตั้งค่าได้ในช่วง 0-59

✚ เมื่อกำหนดเวลาเตือนเรียบร้อยแล้ว ให้แตะปุ่ม “” เพื่อยืนยัน สัญลักษณ์นาฬิกา “” จะเริ่มกะพริบ สัญลักษณ์นาฬิกาเตือน “” จะติดสว่าง และระบบจะเริ่มนับถอยหลังเป็นวินาที เมื่อเวลานับถอยหลังถึง 00:00 จะมีเสียงเตือนดังเป็นเวลา 1 นาที (1 วินาที/ครั้ง) และสัญลักษณ์นาฬิกาเตือน “” จะกะพริบตามจังหวะ (1 วินาที/ครั้ง) ซึ่งสามารถกดปุ่มใดก็ได้เพื่อหยุดการกะพริบ

✚ หมายเหตุ :

- ✚ 1.) ในระหว่างการตั้งค่า สัญลักษณ์วินาที “” และสัญลักษณ์นาฬิกาเตือน “” จะสว่างอยู่เสมอ

- ✚ 2) ในระหว่างการตั้งค่า หากแตะปุ่ม “▶” ค้างไว้ จะเป็นการยกเลิกการตั้งค่าเวลาแจ้งเตือนครั้งนั้น และกลับสู่สถานะพร้อมใช้งาน
- 3) หากตั้งค่าฟังก์ชันการเตือนแล้ว สัญลักษณ์นาฬิกาเตือน “⌚” จะแสดงอยู่ตลอดขณะฟังก์ชันอื่นทำงาน และสามารถตรวจสอบเวลาเตือนที่ตั้งค่าไว้ได้

7 ฟังก์ชันระบบล็อกป้องกันเด็ก

- ✧ การล็อก: กดปุ่ม “▶” และ “☀” พร้อมกันค้างไว้เป็นเวลา 3 วินาที ขณะอยู่ในสถานะพร้อมใช้งานหรือเครื่องขณะทำงานจะมีเสียงเตือนดังหนึ่งครั้งแสดงว่าเตาอบเข้าสู่โหมดล็อกเพื่อความปลอดภัยโดยสัญลักษณ์ล็อกจะสว่างค้าง
- ✧ การปลดล็อก: กดปุ่ม “▶” และ “☀” พร้อมกันค้างไว้เป็นเวลา 3 วินาที จะมีเสียงสัญญาณดังขึ้นหนึ่งครั้งเพื่อปลดล็อก

✚ เหตุ :

- 1) ขณะอยู่ในโหมดล็อกเพื่อความปลอดภัยสำหรับเด็ก หน้าจอจะแสดงผลเหมือนกับโหมดปกติ แต่การกดปุ่มหรือหมุนสวิตช์ใด ๆ จะไม่สามารถใช้งานได้ ยกเว้นการกดเพื่อปลดล็อกเท่านั้น
- 2) เมื่อทำงานในสถานะล็อกป้องกันเด็ก ท่านจำเป็นต้องปลดล็อกก่อน หากต้องการหยุดการทำงาน

8 ฟังก์ชันเริ่มทำงาน / หยุดชั่วคราว / ยกเลิก

8.1 หลังจากตั้งค่าฟังก์ชันการทำงานแล้ว แตะปุ่ม “▶” เพื่อเริ่มการทำงาน หากแตะปุ่ม “▶” ขณะที่เครื่องกำลังทำงาน การทำงานจะหยุดชั่วคราว คุณสามารถแตะปุ่มนี้อีกครั้งเพื่อให้เครื่องทำงานต่อไปได้

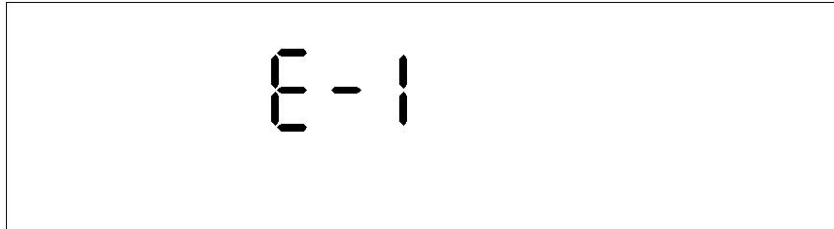
8.2 ในขณะที่เตาอบกำลังอยู่ในกระบวนการทำงาน หากคุณต้องการหยุดพักการทำงานชั่วคราว กรุณา กดปุ่ม “▶” หนึ่งครั้ง หน้าจอจะแสดงเวลาจะกระพริบคุณสามารถปรับเวลาการทำงานได้ โดยหมุนปุ่ม KB2 หากต้องการปรับตั้งค่าอุณหภูมิ ให้กดปุ่ม “⬆” การแสดงอุณหภูมิจะกะพริบ ซึ่งในขณะนี้ ท่านสามารถปรับอุณหภูมิการทำงาน of เตาอบได้โดยหมุนปุ่ม KB2. สัญลักษณ์การทำงาน of เตาอบ “→” จะกะพริบ และสัญลักษณ์ฟังก์ชันยังคงสว่างอยู่ หลังจากปรับตั้งค่าเรียบร้อยแล้ว ให้แตะปุ่ม “▶” อีกครั้งเพื่อเริ่มการทำงาน และหากต้องการตั้งเวลาการทำงานให้เป็น 0 หรือยกเลิกการทำอาหารปัจจุบัน ให้คุณกดปุ่ม “▶” ค้างไว้

8.3 เมื่อทำการตั้งเวลาปัจจุบันตัวเครื่อง หากคุณต้องการออกจากสถานะการตั้งค่านาฬิกาทันทีและกลับสู่โหมดสถานะเครื่องพร้อมใช้งาน ให้แตะปุ่ม “▶” ค้างไว้ เมื่อทำการตั้งค่าฟังก์ชัน ตั้งค่าเวลา และตั้งค่าอุณหภูมิ of เตาอบ หากต้องการออกจากสถานะการตั้งค่าทันทีและกลับสู่โหมดสถานะเครื่องพร้อมใช้งาน ให้แตะปุ่ม “▶” ค้างไว้

ในระหว่างขั้นตอนการตั้งค่าฟังก์ชันตั้งเวลาล่วงหน้า หรือหลังจากเข้าสู่ฟังก์ชันตั้งเวลาล่วงหน้าแล้ว หากต้องการกลับสู่สถานะพร้อมใช้งาน กรุณา กดปุ่ม “▶” ค้างไว้

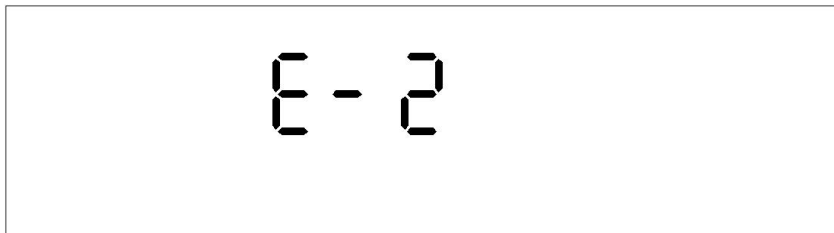
9 ฟังก์ชันระบบความปลอดภัยของเตาอบ

A. หน้าจอจะแสดง E-1 หากเซ็นเซอร์ไฟฟ้าลัดวงจรหรือไม่ได้ทำการเชื่อมต่อ และจะมีเสียงสัญญาณเตือนดังต่อเนื่อง 10 ครั้ง ครั้งละ 1 วินาที (อ้างอิงจากรูปภาพที่ 9) ในขณะนี้สามารถแตะปุ่ม “▶” เพื่อกลับสู่สถานะเครื่องพร้อมทำงาน



ภาพที่ 9 : การแสดงผลเมื่อเกิดสัญญาณเตือนความผิดปกติของเซ็นเซอร์

B. นอกจากฟังก์ชันละลายน้ำแข็ง (Defrost) และฟังก์ชันประหยัดพลังงาน (ECO) หากพบว่าฟังก์ชันอื่นของเตาอบเริ่มให้ความร้อนเป็นเวลา 5 นาที และอุณหภูมิต่ำกว่า 35 °C แสดงว่าองค์ประกอบให้ความร้อน (Heating Element) อาจมีความผิดปกติ หน้าจอจะแสดงข้อความ “E-2” และมีเสียงสัญญาณดัง 10 ครั้ง (ครั้งละ 1 วินาที) (การแสดงผลดูได้จากภาพที่ 10) ในขณะนี้สามารถแตะปุ่ม “▶” เพื่อกลับสู่สถานะเครื่องพร้อมทำงาน



ภาพที่ 10 : การแสดงผลเมื่อเกิดสัญญาณเตือนความผิดปกติของส่วนทำความร้อน

10 คำแนะนำอื่นๆ

1. เสียงของปุ่มกด

1.1 เสียงเมื่อสัมผัสปุ่ม

1.2 เสียงแจ้งเตือนเกิดข้อผิดพลาด :

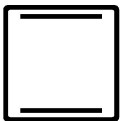
เสียงเมื่อส่วนให้ความร้อน (Heating Element) ชัดข้อง, เสียงเมื่อเซ็นเซอร์ ชัดข้อง;

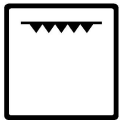
1.3 เสียงการแจ้งเตือนทั่วไป :

เสียงเมื่อถึงอุณหภูมิถึงค่าที่ตั้งไว้ , เสียงนับถอยหลังการทำงานจนถึง 0 ,เสียงเมื่อถึงเวลาการแจ้งเตือนที่ตั้งไว้

เมนูเลือกโหมดการทำงานของเตาอบ

เตาอบรุ่นนี้มาพร้อมฟังก์ชันการทำงานที่หลากหลายถึง 12 รูปแบบ เพื่อรองรับการใช้งานที่หลากหลาย

ลำดับ	สัญลักษณ์	รายละเอียดโปรแกรม
โปรแกรม 1		โปรแกรมอุ่นเตาอบรวดเร็วแบบเร่งด่วน: โปรแกรมนี้ทำความร้อนตัวส่วนด้านในและด้านนอกของไฟด้านบนและไฟด้านล่างมีการทำงานสลับกันเพื่อหมุนเวียนความร้อน พร้อมทั้งมีระบบพัดลมร้อนทำงานร่วมด้วย เพื่อช่วยกระจายความร้อนอย่างทั่วถึงลดระยะเวลาอบอาหารและเหมาะสำหรับการอุ่นเตาอบให้ร้อนอย่างรวดเร็วก่อนใช้งาน
โปรแกรม 2		โปรแกรมอบแบบมาตรฐาน (การใช้ความร้อนทั้งไฟบน-ไฟล่าง) : เหมาะสำหรับการย่างเนื้อสัตว์หรืออบอาหารที่วางในชั้นเดียวเพื่อให้สุกอย่างทั่วถึง
โปรแกรม 3		โปรแกรมย่างไฟแรง: โปรแกรมนี้ส่วนทำความร้อนทั้งด้านในและด้านนอกไฟด้านบนจะทำงานทั้งหมด ความร้อนจะกระจายแผ่ลงมาสู่อาหาร เหมาะสำหรับ การย่างไส้กรอก เบคอน สเต็ก เนื้อ เนื้อปลา และอื่นๆที่มีขนาดทั้งกลางและใหญ่
โปรแกรม 4		โปรแกรมอบไฟล่าง: โปรแกรมนี้ทำความร้อนด้วยไฟด้านล่างร่วมกับพัดลมเพื่อให้กระจายความร้อนอย่างทั่วถึงเหมาะสำหรับการฆ่าเชื้อและการถนอมอาหาร
โปรแกรม 5		โปรแกรมพัดลมร้อน: โปรแกรมนี้ใช้พัดลมกระจายหมุนเวียนความร้อนภายในเตาอบ ทำให้ความร้อนกระจายอย่างสม่ำเสมอทั่วทั้งเตาอบช่วยให้อาหารสุกเร็วขึ้นประหยัดเวลาและพลังงาน เหมาะสำหรับอบอาหารหลายชั้นพร้อมกัน โดยไม่ทำให้กลิ่นหรือรสชาติของอาหารแต่ละชนิดปะปนกัน
โปรแกรม 6		โปรแกรมละลายน้ำแข็ง: โปรแกรมนี้พัดลมจะทำงานโดยไม่มีให้ความร้อน เพื่อเป่าลมไอน้ำยังอาหารแช่แข็งช่วยละลายน้ำแข็งให้ละลายอย่างสม่ำเสมอโดยไม่ทำลายเนื้อสัมผัสของอาหารทั้งนี้ระยะเวลาในการละลายน้ำแข็งขึ้นอยู่กับปริมาณและประเภทอาหาร โปรดตรวจสอบคำแนะนำบนฉลากสินค้าเพื่อกำหนดเวลาที่เหมาะสม
โปรแกรม 7		โปรแกรมไฟบน-ไฟล่างพร้อมพัดลม : โปรแกรมนี้ใช้พัดลมร่วมกับไฟบนและไฟล่าง เพื่อการกระจายความร้อนอย่างสม่ำเสมอ เหมาะกับการอบอาหารหลายชั้นพร้อมกัน เช่น เค้ก คุกกี้ หรือการอบเนื้อสัตว์, ผักต่างๆช่วยให้อาหารสุกอย่างทั่วถึงลดระยะเวลาในการทำอาหาร

โปรแกรม 8		โปรแกรมย่างไฟอ่อน : โปรแกรมนี้ใช้ตัวทำความร้อนส่วนบน เพื่อส่งความร้อนลงสู่ผิวหน้าของอาหารโดยตรง เหมาะสำหรับ การย่างอาหารชิ้นเล็กหรือปริมาณน้อย เช่น เบคอน ขนมหั้วปัง หรือเนื้อสัตว์ชิ้นบางๆ ช่วยให้ผิวหน้ากรอบและมีสีสวยงาม โดยไม่จำเป็นต้องใช้ความร้อนจากด้านล่าง
โปรแกรม 9		โปรแกรมย่างพร้อมพัดลม : โปรแกรมนี้ใช้พัดลมร่วมกับไฟบน เพื่อกระจายความร้อนอย่างสม่ำเสมอภายในเตาอบ เหมาะสำหรับ การย่างที่ต้องการความร้อนสูงและรวดเร็ว เช่น สเต็ก แฮมเบอร์เกอร์ หรือผักบางชนิด ช่วยให้สุกอย่างทั่วถึงและ รักษาความชุ่มชื้นภายในเนื้ออาหารได้ดี
โปรแกรม 10		โปรแกรมอบพิชซ่า : โปรแกรมนี้เตาอบจะใช้พัดลมด้านหลัง และไฟล่างทำความร้อน เหมาะสำหรับอาหารที่ต้องการความร้อนจากด้านล่างและกระจายความร้อนอย่างรวดเร็ว เช่น พิชซ่า และอาหารที่ต้องการฐานกรอบและสุกทั่วถึง
โปรแกรม 11		โปรแกรมทอดด้วยลมร้อนไร้น้ำมัน : โปรแกรมนี้จะใช้ความร้อนด้านบนและด้านหลัง พร้อมพัดลมความเร็วสูงด้านหลังเพื่อ หมนเวียนอากาศอย่างรวดเร็ว กระบวนการนี้ช่วยกำจัดความชื้นที่ผิวของอาหารทำให้อาหารมีความกรอบนอกและนุ่มภายใน เหมาะสำหรับ การทำอาหารที่ต้องการความกรอบกรอบ และ ดีต่อสุขภาพ
โปรแกรม 12		โปรแกรมประหยัดพลังงาน : โปรแกรมนี้ใช้ความร้อนด้านบน (วงแหวนด้านใน) และความร้อนด้านล่าง เพื่อควบคุมอุณหภูมิ ในการย่างอาหาร การใช้โปรแกรมนี้ช่วยประหยัดพลังงาน เหมาะกับการทำอาหารปริมาณมาก โดยอุณหภูมิจะเพิ่มขึ้นอย่างช้าๆ ความร้อนจะซึมลึกเข้าสู่เนื้ออาหาร และลดการใช้พลังงานส่วนเกิน

ก่อนการใช้งานเตาอบครั้งแรก

เมื่อคุณได้เตาอบใหม่ ควรปฏิบัติตามขั้นตอนดังต่อไปนี้ เพื่อกำจัดกลิ่นใหม่ เป็นการเตรียมเตาอบให้พร้อมการใช้งาน

การเผาเตาอบครั้งแรกเตาอบต้องว่างเปล่าและปิดสนิท โดยตั้งค่าความร้อนไฟบน-ไฟล่าง ที่อุณหภูมิ 250°C เป็นเวลาหนึ่งชั่วโมง โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีเศษบรรจุภัณฑ์หลงเหลืออยู่ภายในเตาอบ

1 เลือกโปรแกรมที่ใช้ไฟบน-ไฟล่างทำความร้อน

2 ตั้งค่าอุณหภูมิที่ 250°C ตั้งค่าเวลาที่ 1 ชั่วโมง เมื่อถึงเวลาที่กำหนดให้ปิดเครื่อง

การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

ก่อนใช้งานอุปกรณ์เสริมเป็นครั้งแรก ให้ทำความสะอาดด้วยน้ำสบู่อุ่นและผ้าเช็ดจานนุ่มๆ ให้ทั่วถึง

เคล็ดลับการประหยัดพลังงาน

ข้อมูลต่อไปนี้จะช่วยให้คุณใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าอย่างเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและประหยัดพลังงาน:

- 1 ควรใช้อุปกรณ์ทำอาหารสีเข้มหรือเคลือบอีนาเมลในเตาอบ เนื่องจากจะช่วยให้การถ่ายเทความร้อนดีขึ้น
- 2 ขณะปรุงอาหาร หากคู่มือผู้ใช้หรือคำแนะนำในการปรุงอาหารแนะนำให้ทำการอุ่นเตาอบก่อน ก็ควรปฏิบัติตาม
- 3 ไม่ควรเปิดประตูเตาอบบ่อยครั้งในระหว่างการปรุงอาหาร
- 4 พยายามปรุงอาหารมากกว่าหนึ่งอย่างในเตาอบพร้อมกันทุกครั้งที่เป็นไปได้ ท่านสามารถวางภาชนะทำอาหารสองชั้นบนตะแกรง
ลวดเพื่อปรุงอาหารได้
- 5 ควรปรุงอาหารต่อเนื่องกันไปทีละอย่าง เนื่องจากเตาอบจะยังคงร้อนอยู่
- 6 คุณสามารถประหยัดพลังงานได้โดยการปิดเตาอบก่อนหมดเวลาปรุงอาหารเล็กน้อย โดยไม่ต้องเปิดประตูเตาอบ
- 7 ควรละลายอาหารแช่แข็งก่อนนำไปปรุงอาหาร

วิธีการใช้งานเตาอบ

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการอบ การย่าง และการปิ้ง

ข้อควรระวัง! ระวังไอน้ำร้อนลวก! โปรดใช้ความระมัดระวังเมื่อเปิดประตูเตาอบ เนื่องจากอาจมีไอน้ำร้อนพุ่งออกมา

เคล็ดลับสำหรับการอบ

- 1 ควรใช้ถาดโลหะเคลือบสารกันติด, ภาชนะอะลูมิเนียม หรือแม่พิมพ์ซิลิโคนทนความร้อนที่เหมาะสม
- 2 ใช้พื้นที่บนตะแกรงให้คุ้มค่าที่สุด
- 3 แนะนำให้วางพิมพ์อบไว้ตรงกลางตะแกรง
- 4 ปิดประตูเตาอบให้สนิท

เคล็ดลับสำหรับการย่าง

- 1 การปรุงรสด้วยน้ำมะนาวและพริกไทยดำจะช่วยให้การปรุงอาหารมีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น เช่น การย่างไก่ทั้งตัว ปลาตาเดียว หรือเนื้อชิ้นใหญ่
- 2 เนื้อสัตว์ที่มีกระดูกจะใช้เวลาในการสุกนานกว่าเนื้อสัตว์ที่ไม่มีกระดูกที่มีขนาดเท่ากัน ประมาณ 15 ถึง 30 นาทีโดยประมาณ
- 3 คุณควรคำนวณเวลาในการปรุงอาหาร 4 ถึง 5 นาทีต่อความสูงของเนื้อ 1 เซนติเมตร
- 4 หลังจากหมดเวลาปรุงอาหารแล้ว ควรปล่อยให้เนื้อพักในเตาอบประมาณ 10 นาที น้ำในเนื้อจะกระจายตัวได้ดีขึ้นทั่วทั้งชิ้น

และจะไม่ไหลออกมาจากเมื่อหัน

5 ปลาที่อยู่ในภาชนะทนความร้อน ควรวางบนตะแกรงในระดับกลางหรือระดับล่าง

เคล็ดลับสำหรับการปิ้ง

การปิ้งเหมาะอย่างยิ่งสำหรับเนื้อสัตว์ ปลา และสัตว์ปีก และจะทำให้ผิวอาหารมีสีน้ำตาลสวยงามโดยไม่แห้งจนเกินไป อาหารชิ้นแบนๆ, เนื้อสัตว์เสียบไม้ และไส้กรอก เหมาะสำหรับการปิ้งเป็นพิเศษ เช่นเดียวกับผักที่มีปริมาณน้ำสูง เช่น มะเขือเทศและหัวหอม

วิธีการแก้ปัญหาเบื้องต้น

เตาอบอาจมีการทำงานผิดปกติเกิดขึ้นระหว่างการใช้งาน ท่านสามารถตรวจสอบรายการปัญหาเบื้องต้นก่อนติดต่อศูนย์บริการหลังการขาย บางปัญหาท่านอาจสามารถแก้ไขได้ด้วยตนเอง

การทำงานปกติ:

เมื่อใช้งานเตาอบเป็นครั้งแรก อาจมีกลิ่นแปลกปลอมและควันออกมาบ้างในช่วงสองสามชั่วโมงแรก ในการใช้งานเตาอบครั้งแรก ให้เปิดโหมดทำความร้อนและปล่อยให้เตาอบทำงานโดยไม่มีสิ่งใดอยู่ภายในเป็นเวลา 1 ชั่วโมง จากนั้นปิดฟังก์ชันทำความร้อน รอจนกระทั่งเตาอบเย็นลง เปิดประตู และทำความสะอาดเตาอบ

ขณะที่เตาอบทำงาน อาจมีเสียงดังเบรียๆ ซึ่งเป็นเสียงปกติที่เกิดจากการขยายตัวของโลหะ

หากอาหารที่กำลังทำความร้อนมีความชื้น ระบายความร้อนอาจมีไอน้ำออกมาขณะทำงาน

พัดลมจะเริ่มทำงานหลังจากเตาอบเริ่มทำงานไปแล้ว 15 นาที แม้ว่าเตาอบจะปิดแล้ว

พัดลมจะยังคงทำงานต่อไปอีก 35 นาที

โปรดทำการอุ่นเตาอบก่อนนำอาหารเข้าอบเมื่อทำการอบ

สำหรับการปรุงอาหารเป็นเวลานาน ท่านสามารถปิดเตาอบก่อนหมดเวลา และใช้ความร้อนที่เหลืออยู่ปรุงอาหารจนเสร็จได้

ตารางแสดงอาการผิดปกติและการแก้ไขเบื้องต้น

อาการผิดปกติ	สาเหตุ	คำแนะนำ
เตาอบไม่ทำงาน	ไม่เชื่อมต่อกระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบไฟในครัวหรือเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ ว่ายังทำงานอยู่หรือไม่
	เบรกเกอร์ทำงานผิดปกติ	ตรวจสอบว่าเบรกเกอร์ของคุณทำงานอยู่หรือไม่
	ลิมิตฟังก์ชันตั้งเวลา	รีเซ็ตฟังก์ชันตั้งเวลา
ไฟส่องสว่าง	หลอดไฟมีข้อบกพร่อง	เปลี่ยนหลอดไฟใหม่
	ไม่มีกระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบว่าเตาอบมีกระแสไฟฟ้าหรือไม่

เตาอบหยุดทำงานกะทันหันขณะที่กำลังใช้งานอยู่	กระแสไฟฟ้าขัดข้อง	ตรวจสอบไฟในครัวหรือเครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ ว่ายังทำงานอยู่หรือไม่
	ระบบป้องกันเทอร์โมสตัดที่ผิดปกติ	ตรวจสอบว่าพัดลมระบายความร้อนทำงานหรือไม่ หากทำงาน จำเป็นต้องเปลี่ยนเทอร์โมสตัด
เตาอบไม่ทำความร้อน	ไม่ได้ปรับตัวควบคุมอุณหภูมิ	ตั้งค่าอุณหภูมิ
	ถ้าเตาอบรุ่นนี้มีฟังก์ชันตั้งเวลา คุณอาจจะยังไม่ได้ตั้งเวลาไว้	ตั้งค่าเวลา
	ไม่มีกระแสไฟฟ้า	ตรวจสอบตู้ไฟฟ้า
	ส่วนประกอบทำความร้อนได้รับความเสียหาย	เปลี่ยนส่วนประกอบทำความร้อนใหม่
มีน้ำออกมาจากประตูกระจกขณะที่กำลังทำงาน	ขอบยางประตูปิดไม่สนิทหรือร้าว	เปลี่ยนขอบยางประตูใหม่
	บานพับไม่แข็งแรงพอ	เปลี่ยนบานพับใหม่
เตาอบหยุดทำงานแต่พัดลมระบายความร้อนยังทำงานอยู่	เตาอบทำงานมาเป็นเวลานาน ดังนั้นการทำให้เตาอบเย็นลงจึงต้องใช้เวลา	นำมือไปอังที่ช่องระบายอากาศและรู้สึกว่ามีลมร้อนออกมาหรือไม่ ถ้ามีแสดงว่าเป็นเรื่องปกติ
	เทอร์โมสตัดมีปัญหา	ถ้าอุณหภูมิอากาศที่ออกมาจากช่องระบายอากาศเป็นอุณหภูมิห้อง จำเป็นต้องเปลี่ยนเทอร์โมสตัดตัวใหม่

หากคุณยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาเตาอบได้ด้วยตัวเองตามคำแนะนำดังกล่าว ตัดไฟเตาอบโดยการปิดสวิตช์หลักหรือถอดฟิวส์ จากนั้นติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย อย่าพยายามซ่อมแซมเอง เนื่องจากภายในเครื่อง ไม่มีชิ้นส่วนที่ผู้ใช้งานสามารถซ่อมแซมได้.

เคล็ดลับการอบ และการย่าง

เคล็ดลับการอบ

- วิธีตรวจสอบว่าเค้กป็นจอบสุกทั่วถึง: ประมาณ 10 นาทีก่อนหมดเวลาอบที่ระบุในสูตร ให้ใช้ไม้จิ้มจิ้มก้นเค้กไปตรงส่วนที่สูงที่สุดของเค้ก ถ้าดึงไม้ออกมาแล้วสะอาด แสดงว่าเค้กสุกแล้ว
- เคล็ดลับ: ครึ่งหน้าให้ใช้น้ำในส่วนผสมน้อยลง หรือตั้งอุณหภูมิเตาอบให้ต่ำลง 10

องศา สังเกตเวลาในการผสมตามที่ระบุในสูตร

- เค็กฟูขึ้นตรงกลางแต่ขอบต่ำ: อย่าทานเนยหรือน้ำมันที่ด้านข้างของพิมพ์เค้กสปริงฟอร์ม หลังจากอบเสร็จแล้ว ให้ใช้มีดแซะขอบเค้กเบาๆ
- หน้าเค้กสีเข้มเกินไป: ครึ่งหน้าให้วางเค้กในชั้นวางที่ต่ำลงของเตาอบ เลือกอุณหภูมิที่ต่ำลง และอบเค้กนานขึ้นเล็กน้อย
- เค้กแห้งเกินไป: เมื่ออบเสร็จแล้ว ให้ใช้ไม้จิ้มจิ้มก้นเค้กจุ่มน้ำเล็กน้อย ทิ้งเค้ก จากนั้นราดด้วยน้ำผลไม้หรือเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ครึ่งหน้าให้เลือกอุณหภูมิสูงขึ้น 10 องศา และลดเวลาในการอบลง
- ขนมอบหรือเค้ก (เช่น ชีสเค้ก) ดูดี แต่ข้างในแฉะ (เหนียว, มีรอยน้ำ): ครึ่งหน้าให้ใช้น้ำในส่วนผสมน้อยลงเล็กน้อย และอบนานขึ้นเล็กน้อยที่อุณหภูมิต่ำลง สำหรับเค้กที่มีหน้าฉ่ำ ให้อบฐานเค้กก่อน โรยด้วยอัลมอนด์หรือเกล็ดขนมปัง แล้วจึงวางหน้าเค้กด้านบน โปรดปฏิบัติตามสูตรและเวลาในการอบ
- สีของเค้กไม่สม่ำเสมอ: เลือกอุณหภูมิที่ต่ำลงเล็กน้อยเพื่อให้เค้กอบสุกอย่างสม่ำเสมอมากขึ้น อบขนมอบเนื้อละเอียดบนชั้นเดียวโดยใช้ความร้อนบน/ล่าง กระดาษรองอบที่ยื่นออกมาอาจส่งผลต่อการหมุนเวียนของอากาศ ด้วยเหตุนี้ ควรตัดกระดาษรองอบให้พอดีกับถาดอบเสมอ
- ก้นเค้กผลไม้อ่อนเกินไป: ครึ่งหน้าให้วางเค้กในชั้นวางที่ต่ำลงหนึ่งระดับ
- น้ำผลไม้ล้นออกมา: ครึ่งหน้าให้ใช้ถาดรองเบรคที่ลึกกว่า หากคุณมี
- ขนมอบชิ้นเล็กๆ ที่ทำจากแป้งยีสต์ติดกันขณะอบ: ควรมีช่องว่างประมาณ 2 ซม. รอบๆ แต่ละชิ้น เพื่อให้ขนมอบมีพื้นที่เพียงพอในการขยายตัวได้ดีและมีสีน้ำตาลทั่วทั้งชิ้น
- ถาดอบขนมหลายชั้น: ขนมที่อยู่บนถาดอบชั้นบนมีสีเข้มกว่าขนมที่อยู่บนถาดอบชั้นล่าง ควรใช้ลมร้อน 3 มิติเสมอเมื่ออบขนมมากกว่าหนึ่งชั้น ถาดอบที่วางในเตาอบพร้อมกันอาจไม่สุกพร้อมกันเสมอไป
- เกิดไอน้ำควบแน่นเมื่ออบเค้กที่มีความชื้น: การอบอาจทำให้เกิดไอน้ำ ซึ่งจะระบายออกทางด้านบนของประตู ไอน้ำอาจจับตัวและกลายเป็นหยดน้ำบนแผงควบคุมหรือด้านหน้าของตู้ข้างเคียง นี่เป็นกระบวนการตามธรรมชาติ

เคล็ดลับสำหรับการย่าง

- เมื่อทำการย่าง ให้วอร์มเตาอบประมาณ 4 นาทีก่อนนำอาหารเข้าไปในช่องอบ ประตูเตาอบต้องปิดเสมอ
- ชิ้นส่วนของอาหารที่คุณกำลังย่างควรมีความหนาเท่ากันมากที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ เพื่อให้มีสีน้ำตาลสม่ำเสมอและยังคงความนุ่มและชุ่มฉ่ำ
- ควรพิจารณาประเภทและความหนาของอาหารที่ย่างเพื่อกำหนดความถี่ในการพลิกที่เหมาะสม
- อย่าเติมเกลือลงในสเต็กจนกว่าจะย่างเสร็จ
- เติมน้ำมันเล็กน้อยหากเนื้อไม้มีไขมันน้อย เทของเหลวประมาณ 1/2 ซม. ลงในก้นภาชนะอบ
- เติมน้ำมันในปริมาณมากสำหรับการอบเนื้อแบบมีน้ำซลูลกซลิก เทของเหลวประมาณ 1-2 ซม. ลงในก้นภาชนะอบ

- วางอาหารที่จะย่างโดยตรงบนตะแกรง หากคุณย่างเพียงชิ้นเดียว ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดคือการวางไว้ตรงกลางตะแกรง ควรใส่ถาดรองเนกประสงค์ที่ระดับ 1 ด้วย น้ำจากเนื้อจะไหลลงในถาด ทำให้เตาอบสะอาดขึ้นทำความสะอาดง่าย
- เมื่อทำการย่าง ห้ามใส่ถาดรองหรือถาดรองเนกประสงค์ที่ระดับ 4 หรือ 5 ความร้อนสูงจะทำให้ถาดบิดเบี้ยว และช่องอบอาจได้รับความเสียหายเมื่อนำออกมา
- ขดลวดความร้อนสำหรับย่างจะเปิดและปิดสลับกันตลอดเวลา นี่เป็นเรื่องปกติ การตั้งค่าการย่างจะเป็นตัวกำหนดความถี่ในการเกิดเหตุการณ์นี้
- เมื่อเนื้ออย่างสุกแล้ว ให้ปิดเตาอบและปล่อยให้พักอีก 10 นาที ซึ่งจะช่วยให้ความชุ่มฉ่ำของเนื้อกระจายตัวได้ดีขึ้น
- สำหรับหมูสามชั้นอบกรอบ ให้บังหน้าเป็นลายตาราง จากนั้นวางหมูลงในภาชนะ โดยให้หน้าอยู่ด้านล่าง
- วางสัตว์ปีกทั้งตัวบนตะแกรงชั้นล่างโดยคว่ำด้านอกลง พลิกหลังจากผ่านไป 2/3 ของเวลาที่กำหนด
- สำหรับเปิดหรือห่าน ให้จิ้มหน้าใต้ปีก เพื่อให้ไขมันไหลออกมา
- พลิกขึ้นปลาหลังจากผ่านไป 2/3 ของเวลา ปลาทั้งตัวไม่ต้องพลิก วางปลาทั้งตัวในเตาอบในท่าว่าย โดยให้ครีบล้างชี้ขึ้น การวางมันฝรั่งครึ่งลูกหรือภาชนะทนความร้อนขนาดเล็กในช่องท้องของปลาจะช่วยให้ปลามันคงขึ้น
- วิธีสังเกตว่าเนื้ออย่างสุกแล้วหรือยัง ใช้เทอร์โมมิเตอร์วัดเนื้อ (มีจำหน่ายตามร้านค้าเฉพาะทาง) หรือทำการ "ทดสอบด้วยช้อน" กดลงบนเนื้ออย่างด้วยช้อน หากรู้สึกแน่น แสดงว่าสุกแล้ว หากช้อนสามารถกดลงไปได้ แสดงว่าต้องอบต่ออีกเล็กน้อย
- เนื้ออย่างมีสีเข้มเกินไปและส่วนที่กรอบไหม้บางส่วน ตรวจสอบระดับชั้นวางและความร้อน
- เนื้ออย่างดูดีแต่น้ำที่ออกมาใหม่ ครึ่งหน้าให้ใช้ภาชนะอบที่มีขนาดเล็กกว่าหรือเต็มของเหลวมากขึ้น
- เนื้ออย่างดูดีแต่น้ำที่ออกมาใสและเหมือนน้ำเปล่าเกินไป ครึ่งหน้าให้ใช้ภาชนะอบที่มีขนาดใหญ่กว่าและใช้น้ำน้อยลง
- ไขมันจะเหวี่ยงออกจากเนื้ออย่างเมื่อราดน้ำ นี่เป็นเรื่องปกติและเป็นไปตามหลักฟิสิกส์ ไขมันส่วนใหญ่จะระบายออกทางช่องระบายไขมัน ไขมันอาจจับตัวและกลายเป็นหยดน้ำมันแฉะความคม

การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

- ควรทำความสะอาดเตาอบหลังการใช้งานทุกครั้ง ในขณะที่ทำความสะอาดเตาอบ ควรเปิดไฟส่องสว่างเพื่อให้คุณเห็นพื้นผิวได้ชัดเจนยิ่งขึ้น
- ควรล้างช่องเตาอบด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาล้างจานเพียงเล็กน้อยเท่านั้น
- หลังจากทำความสะอาดช่องเตาอบแล้ว ให้เช็ดให้แห้ง
- ห้ามทำความสะอาดพื้นผิวเตาอบด้วยการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
- ควรทำความสะอาดช่องเตาอบด้วยน้ำสบู่อุ่นๆ โดยใช้ฟองน้ำหรือผ้าเนื้อนุ่มเท่านั้น ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน

- คราบใดๆ ที่อาจปรากฏบนกันเตอบนั้นมีสาเหตุมาจากการกระเด็นหรือหกของอาหาร ซึ่งเกิดขึ้นระหว่างกระบวนการทำอาหาร สิ่งเหล่านี้อาจเป็นผลมาจากการปรุงอาหารที่อุณหภูมิสูงเกินไป หรือการใส่อาหารในภาชนะที่เล็กเกินไป
- คุณควรเลือกอุณหภูมิและฟังก์ชันการทำอาหารที่เหมาะสมกับอาหารที่คุณกำลังปรุง ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารอยู่ในภาชนะที่มีขนาดเหมาะสม และคุณใช้ถาดรองน้ำหยดเมื่อจำเป็น
- ควรทำความสะอาดส่วนภายนอกของเตอบด้วยน้ำสบู่อุ่นๆ โดยใช้ฟองน้ำหรือผ้าเนื้อนุ่มเท่านั้น ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน
- หากคุณใช้น้ำยาทำความสะอาดเตอบชนิดใดก็ตามกับเครื่องของคุณ คุณต้องตรวจสอบกับผู้ผลิตน้ำยาทำความสะอาดนั้นว่าเหมาะสมที่จะใช้กับเครื่องของคุณหรือไม่
- ความเสียหายใดๆ ที่เกิดขึ้นกับเครื่องอันเนื่องมาจากผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด จะไม่ได้รับการซ่อมแซมโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย แม้ว่าเครื่องจะยังอยู่ในระยะเวลารับประกันก็ตาม
- ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของวัสดุขัดถูในการทำทำความสะอาดและดูแลรักษาแผงกระจกด้านหน้า

การทำความสะอาดภายในเตอบ

ไม่จำเป็นต้องใช้น้ำยาทำความสะอาดเตอบหรือน้ำยาทำความสะอาดพิเศษอื่นๆ สำหรับการทำทำความสะอาดเตอบ

แนะนำให้เช็ดเตอบด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ ในขณะที่ยังอุ่นอยู่

วิธีทำความสะอาดผนังด้านข้างและประตูเตอบ

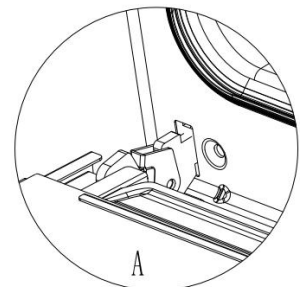
1. ถอดตะแกรงข้างซ้ายและขวา โดยกดด้านล่างของตะแกรงแล้วดึงไปด้านข้างพร้อมกัน ดันตะแกรงข้างขึ้นแล้วหมุนขึ้นจนได้ระดับ จากนั้นดึงตะแกรงออก
2. ทำความสะอาดด้านซ้ายและขวา วิธีการติดตั้งจะตรงกันข้ามกับลำดับการถอด

การถอดและติดตั้งประตูเตอบ

เพื่อวัตถุประสงค์ในการทำทำความสะอาดและถอดแผงประตู คุณสามารถถอดประตูเตอบได้ บานพับประตูทุกอันมีแกนล็อก เมื่อปิดแกนล็อก ประตูจะถูกยึดอยู่กับที่ ทำให้ไม่สามารถถอดประตูออกได้ หากต้องการถอดประตูลงและเปิดแกนล็อก บานพับจะล็อกและไม่ขบกัน



เมื่อบานพับไม่ถูกล็อก มันจะมีแรงตึงสูงมากและอาจปิดลงอย่างรวดเร็ว ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแกนล็อกปิดอยู่ตลอดเวลา และตรวจสอบให้แน่ใจว่าแกนล็อกเปิดอยู่เมื่อถอดประตู



วิธีการถอดประตูเตอบ

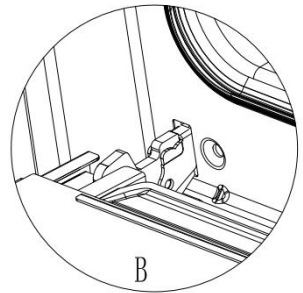
- เปิดประตูให้สุด
- พับแกนล็อกด้านขวาและด้านซ้ายขึ้น (ดูรูปภาพ A))
ปิดประตูจนถึงตำแหน่งหยุด ให้จับที่ด้านซ้ายและด้านขวาของประตู

จากนั้นปิดประตูอีกครั้งพร้อมกับยกขึ้นลงเล็กน้อย แล้วดึงประตูออก

การติดตั้งประตูเตาอบ

ตามลำดับขั้นตอนที่ตรงกันข้ามกับการถอดประตู

- เมื่อติดตั้งประตูเตาอบ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าบานพับทั้งสองข้างเสียบเข้าไปในช่องเปิดโดยตรง
- เดือบานพับทั้งสองด้านจะต้องขบกัน
- เมื่อเปิดประตู ให้แกงแกนล็อกคลง (ดูรูปภาพ B)



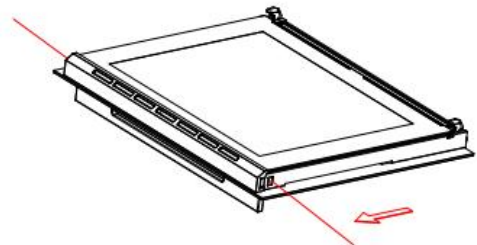
หากประตูหล่นโดยอุบัติเหตุหรือบานพับปิดลงอย่าง

กะทันหัน ห้ามเอามือเข้าไปในบานพับ กรุณาติดต่อแผนกบริการหลังการขายของบริษัท

การถอดและติดตั้งแผงประตู

การถอด

- ถอดประตูเตาอบ วางบนผ้า
- ใช้สองมือกดปุ่มของตัวยึดกระจกด้านในของประตู ตัวยึดจะดีดออกโดยอัตโนมัติ
- นำกระจกด้านในและกระจกชั้นกลางออก



ข้อระวังอันตราย !

หากกระจกมีรอยขีดข่วน อาจทำให้แตกร้าวได้

ห้ามใช้เกรียงขูดกระจก ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือผงซักฟอกที่มีฤทธิ์รุนแรง

ในการทำความสะอาดกระจก

การติดตั้ง

- ใส่กระจกด้านใน / กระจกชั้นกลางเข้าไปในประตู
- ติดตั้งตัวยึดประตูด้วยมือ สังเกตว่าตัวยึดประตูจะต้องยึดกระจกชั้นกลางไว้
- ติดตั้งประตูเตาอบกลับเข้าที่

การถอดและติดตั้งตะแกรงข้าง

เพื่อทำความสะอาดด้านข้างของเตาอบคุณควรถอดตะแกรงข้างออกโดยใช้มือข้างหนึ่งดันที่ด้านข้างของช่องเตาอบอีกมือจับที่ด้านหน้าของตะแกรง แล้วดึงตะแกรงออกมา

การเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ

หากหลอดไฟในเตาอบเสีย จะต้องเปลี่ยนใหม่



ระวังอันตรายจากไฟช็อต กรุณาปิดเบรกเกอร์ก่อน!

- เมื่อเตาอบเย็นตัวลง ให้วางผ้าสะอาดและแห้งไว้ด้านในเตาอบ
- หมุนหลอดไฟทวนเข็มนาฬิกาเพื่อเปิดออก

- ใช้หลอดไฟชนิดเดียวกันกับที่ระบุในคู่มือเท่านั้น
- หมุนหลอดไฟตามเข็มนาฬิกาเพื่อปิดกลับเข้าที่เดิม
- นำผ้าออกจากเตาอบ เปิดสวิตช์กระแสไฟฟ้าเพื่อใช้งานตามปกติ

ข้อแนะนำการตรวจสอบและบำรุงรักษาเตาอบ

นอกจากการทำความสะอาดเตาอบเป็นประจำแล้ว คุณควรปฏิบัติตามข้อแนะนำดังนี้:

3. ทำการตรวจสอบตัวทำความร้อนเป็นระยะๆ หลังจากหมดระยะเวลารับประกันแล้ว
คุณควรให้ศูนย์บริการทำการตรวจสอบทางเทคนิคของเตาอย่างน้อยทุกสองปี
4. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นกับการทำงานของเตาอบ และการบำรุงรักษาส่วนประกอบ
ทำความร้อนอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้เตาอบทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและ
ปลอดภัยในระยะยาว



คำเตือน !

การซ่อมแซมและการดำเนินการตามข้อกำหนดทั้งหมด ควรดำเนินการโดยศูนย์
บริการที่เหมาะสม หรือโดยช่างติดตั้งที่ได้รับอนุญาตอย่างถูกต้อง

ข้อควรทราบด้านสิ่งแวดล้อม

ก่อนทิ้งเครื่องใช้ไฟฟ้าเก่า ให้ปิดสวิตช์และถอดออกจากแหล่งจ่ายไฟ ตัดและทำให้ปลั๊กใช้
งานไม่ได้ ตัดสายไฟตรงด้านหลังเครื่องใช้ไฟฟ้าเพื่อป้องกันการนำไปใช้ผิดวิธี การ
ดำเนินการนี้ควรทำโดยผู้ที่มีความชำนาญ

เครื่องใช้ไฟฟ้านี้มีเครื่องหมายตามข้อกำหนดของสหภาพยุโรป 2002/96/EC ว่าด้วยขยะ
อุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ (WEEE) การดูแลให้ผลิตภัณฑ์นี้ถูกกำจัดอย่างถูกต้อง
จะช่วยป้องกันผลกระทบด้านลบที่อาจเกิดขึ้นต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ ซึ่งอาจ
เกิดขึ้นจากการจัดการขยะที่ไม่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์นี้



สัญลักษณ์  บนตัวผลิตภัณฑ์หรือบนเอกสารที่มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ บ่งชี้ว่าเครื่อง
ใช้ไฟฟ้านี้ไม่สามารถทิ้งรวมกับขยะในครัวเรือนได้ แต่จะต้องนำไปส่งมอบยังจุดรวบรวม
ที่เหมาะสมสำหรับการรีไซเคิลอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์

การกำจัดทิ้งต้องดำเนินการตามข้อกำหนดด้านสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่นสำหรับการกำจัดขยะ
สำหรับข้อมูลรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการบำบัด การนำกลับมาใช้ใหม่ และการรีไซเคิล
ผลิตภัณฑ์นี้ โปรดติดต่อสำนักงานเทศบาลเมืองในพื้นที่ของคุณหรือสำนักงานจัดการ
ขยะในพื้นที่ของคุณ

วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่เราใช้นั้นเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและสามารถนำไปรีไซเคิลได้ โปรดทิ้ง
วัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดโดยคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม

