



Instruction Manual

Built-in Oven

คู่มือการใช้งานเตาอบ

NIGHTLIGHT

คู่มือการใช้งานและการติดตั้ง

เพื่อการใช้งานเตาอบให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเพื่อยืดอายุการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า ทางบริษัทฯ จึงแนะนำให้ผู้ใช้อ่านคู่มือการใช้งานเล่มนี้โดยละเอียดก่อนการเริ่มใช้งาน คู่มือการใช้งานนี้จะแนะนำขั้นตอนการใช้งานและวิธีการติดตั้งเครื่องอย่างปลอดภัย โปรดเก็บรักษาคู่มือนี้ไว้เพื่อใช้เป็นข้อมูลในอนาคต

เพื่อความปลอดภัยและใช้งานอย่างถูกวิธี



ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

เพื่อการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าได้อย่างเต็มประสิทธิภาพและความปลอดภัย ทางบริษัทฯ แนะนำให้ผู้ใช้ปฏิบัติตามข้อควรระวังต่อไปนี้

- ควรติดต่อศูนย์บริการของบริษัทหรือศูนย์บริการที่ได้รับ การรับรองโดยบริษัทเท่านั้น
- ควรใช้อะไหล่ที่จำหน่ายโดยบริษัทเท่านั้น
- เมื่อทำการยกหรือเคลื่อนย้ายเตาอบ ให้ทำการการจับตรงช่องมือจับด้านข้างเตาอบ ห้ามทำการยกโดยจับยึดที่ด้ามจับประตูเป็นอันตราย เนื่องจากอาจส่งผลให้ประตูกระຈกแตกได้
- เตาอบรุ่นดังกล่าวได้ถูกออกแบบมาให้ใช้งานภายในบ้านและครอบครัเท่านั้น ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานเชิงพาณิชย์
- ควรติดตั้งเบรคเกอร์แยกจากอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าชนิดอื่นๆ
- ไม่ควรจับหรือสัมผัสกับประตูของเตาอบและควรป้องกันไม่ให้เด็กเข้าใกล้ในขณะที่เตาอบทำงาน
- ไม่ควรสัมผัสถูกผนังภายในเตาอบ ขดลวดให้ความร้อนด้านใน ถาด ตะแกรง ภายหลังจากการใช้งานเสร็จ เนื่องจากอุปกรณ์ดังกล่าวอาจยังคงมีความร้อนคงเหลือสะสมอยู่
- การติดตั้งเตาอบในสภาวะแวดล้อมที่ไม่เหมาะสม
- ใช้เตาอบในการเก็บของ
- ใช้วัตถุไวไฟใกล้เตาอบ หรือในเตาอบ! เนื่องจากอาจเกิดระเบิด หรือ ไฟไหม้ได้
- ใช้อุปกรณ์ปลั๊กไฟต่อพ่วง ปลั๊กต่อแปลงหรือหม้อแปลง
- การซ่อมหรือแก้ไขเตาอบโดยไม่ได้รับการแนะนำจากผู้ชำนาญการที่ได้รับมอบหมายจากบริษัทฯ
- ใช้เครื่องทำความสะอาดชนิดไอน้ำทำความสะอาด



ควรติดต่อศูนย์บริการทันทีเมื่อพบเหตุการณ์ดังต่อไปนี้

- หากมีข้อสงสัยในการทำงานหรือการเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการติดตั้ง
- เมื่ออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้ามีปัญหาหรือเสียหาย
- หากมีข้อสงสัยกับเสียงของเตาอบหลังจากแกะออกจากบรรจุภัณฑ์
- เมื่อเตาอบมีปัญหาในการทำงาน



ข้อควรปฏิบัติในการใช้งานเตาอบ:

- ใช้เตาอบเพื่อวัตถุประสงค์ในการทำอาหาร และใช้ในครัวเรือนเท่านั้น
- ควรปลดสายหรืออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้าเมื่อพบว่าเตาอบมีปัญหา หรือก่อนการทำความสะอาดหรือซ่อมบำรุง
- ควรปลดสายหรืออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้าเมื่อไม่ได้ใช้เตาอบเป็นระยะเวลานานหรือเลิกการใช้งานอย่างถาวร



เตาอบนี้สำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น ใช้เตาอบสำหรับการเตรียมอาหารเท่านั้น ห้ามทำให้เตาอบเสียหาย โดยทำตามคำแนะนำต่อไปนี้



เพื่อความปลอดภัยไม่ควรปฏิบัติดังต่อไปนี้

- การเตรียมเฟอร์นิเจอร์ที่ขัดต่อระบบระบายความร้อนของเตาอบ
- การติดตั้งให้สายไฟหรือระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์อื่นๆ สัมผัสโดนกับส่วนที่มีความร้อนของเตาอบ

- ควรใช้ถุงมือกันความร้อนในการจับสัมผัสตู้ถูก ถาด ตะแกรง หรือภาชนะอื่นๆ ที่ใส่เข้าไปภายในเตาอบขณะใช้งานหรือหลังจากใช้งานเสร็จใหม่ๆ
- จับด้ามจับของประตูบริเวณตำแหน่งตรงกลาง เนื่องจาก ริมด้านซ้าย-ขวาอาจมีความร้อนที่ระบายออกมาจากเตาอบ

- ใส่อุปกรณ์ที่มากับเครื่องเช่น ถาด ตะแกรง จนสุดราง ไม่เช่นนั้น อุปกรณ์เหล่านี้ อาจขูดขีดประตู หรือด้านในเตาอบ
- ทำความสะอาดซิลประตูสม่ำเสมอไม่เช่นนั้น ซิลประตู อาจเสียหายและกักอันตรายได้
- ควรปิดปุ่มปิดให้อยู่ในตำแหน่ง 0/● อยู่เสมอหรือกดปิดเครื่องเสมอเมื่อไม่ได้ใช้งาน 



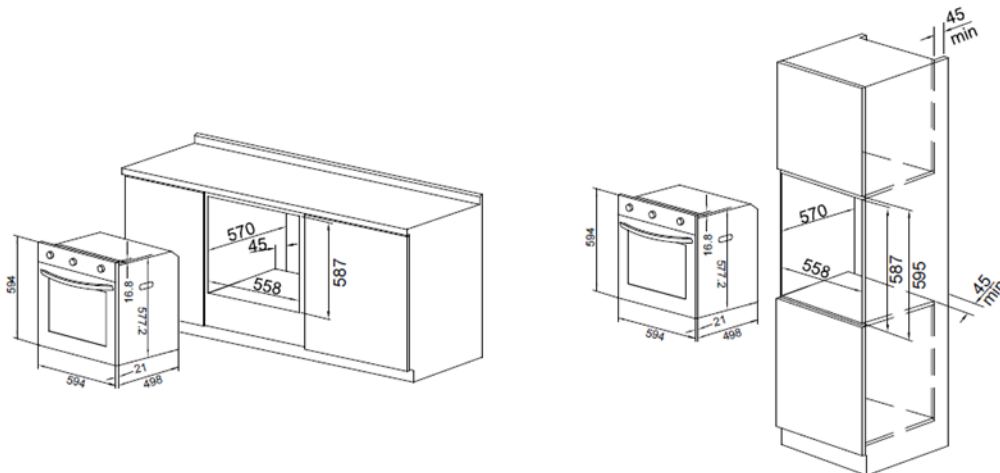
ระวังการเกิดไฟไหม้:

- ในภาชนะที่เหมาะสมกับเตาอบเท่านั้น
- กระดาษไขหรืออลูมิเนียมฟอยล์อาจสัมผัสตัวให้ความร้อนด้านในเตาอบ ทำให้เกิดไฟลุกไหม้ ควรจัดกระดาษไข หรืออลูมิเนียมฟอยล์หรือคดกระดาษไขให้ไม่โดนตัวให้ความร้อนด้านในเตาอบ
- ห้ามใช้เตาอบเป็นที่ เก็บของ ! หรือใช้วัตถุไวไฟใกล้เตาอบ หรือในเตาอบ!
- ห้ามเปิดประตูเตาอบเมื่อเกิดควันไฟ ให้ปิดเครื่อง ดึงปลั๊กออก แล้วสับเบรกเกอร์ทันที !



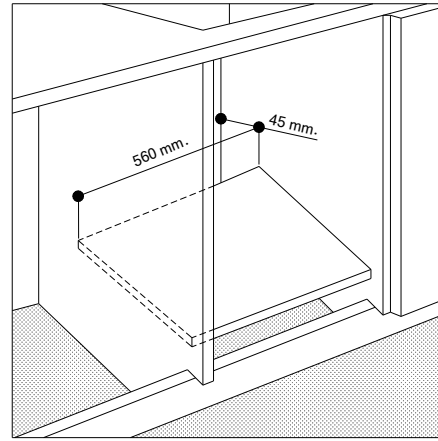
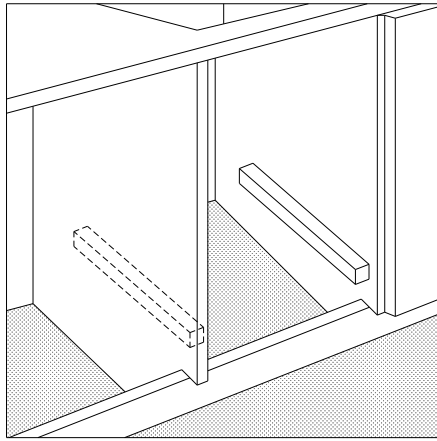
ทางบริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการรับผิดชอบจากการเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการใช้งานที่ไม่เหมาะสม ไม่ถูกต้องหรือไม่ตรงตามวัตถุประสงค์ที่ระบุในคู่มือนี้

การติดตั้ง

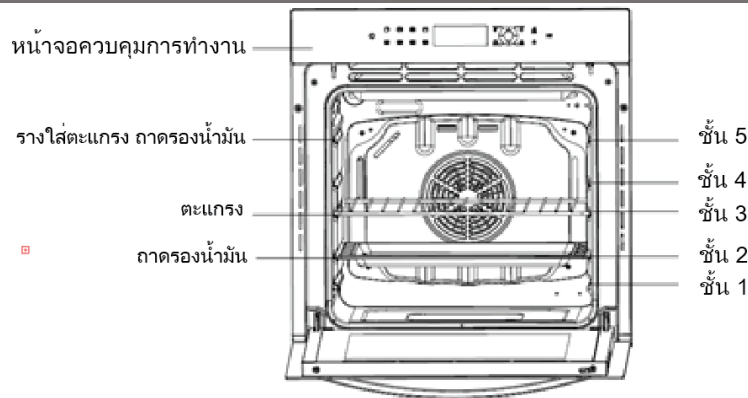


- ตรวจสอบเสียงการทำงานของเตาอบครั้งแรกเมื่อแกะออกจากบรรจุภัณฑ์
- เครื่องควรได้รับการติดตั้งจากช่างผู้เชี่ยวชาญ หรือช่างบริษัทเท่านั้น
- เมื่อทำการยกหรือเคลื่อนย้ายเตาอบ ให้ทำการการจับตรงช่องมือจับด้านข้างเตาอบ ห้ามทำการยกโดยจับที่ตั้งประตูเป็นอันตราย เนื่องจากอาจส่งผลให้ประตูกระจกแตกได้

- **ระวัง!** ห้ามติดตั้งเครื่องหลังประตูเฟอร์นิเจอร์เด็ดขาด แผ่นเฟอร์นิเจอร์ด้านหลังช่องใส่เตาอบก็ควรเอาออกเช่นกัน ไมเช่นนั้นเครื่องจะไม่ได้รับการระบายอากาศที่เพียงพอ หรือเครื่องอาจร้อนจัดและเกิดอันตราย **ระวังการเกิดไฟไหม้!**
- **แนะนำ**ให้วางเตาอบบนไม้สองชั้นตามภาพซ้ายล่าง หรือ ถ้าวางอยู่บนชั้นเรียบ ควรมีช่องว่างด้านหลังอย่างน้อย 45 x 560 มม. ตามภาพล่างขวาเพื่อระบายความร้อน เฟอร์นิเจอร์และกาวประกอบเฟอร์นิเจอร์ต้องสามารถทนความร้อนได้ 100°C



อุปกรณ์ที่มากับเครื่อง



อุปกรณ์ที่มากับเครื่อง

1. ตะแกรงแบน
2. ถาดอบอาหาร
3. ถาดกันลื่นเหมาะสำหรับรับน้ำมันจากการย่าง/อบอาหาร

สามารถใช้ถาดเพื่อรองน้ำมัน หรือ อาหารที่เป็นน้ำ

โปรดใช้อุปกรณ์ที่มากับเตาอบนี้เท่านั้น เนื่องจากเป็นอุปกรณ์ที่ออกแบบมาให้ใช้กับเตาอบนี้โดยเฉพาะ คุณสามารถซื้ออุปกรณ์เสริมได้จากศูนย์บริการหลังการขายของบริษัท

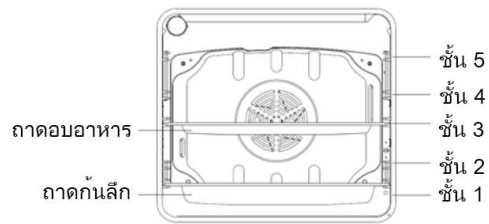
หมายเหตุ:

1. อุปกรณ์เหล่านี้อาจร้อนจัดและอาจเปลี่ยนรูปเล็กน้อย แต่จะไม่ส่งผลกับการทำอาหาร
2. การใช้ถาดหรือตะแกรงอบอาหารควรใส่ในรางเครื่องให้ถูกต้อง

เช่น ชั้น 3 ควรใส่เป็นถาดอบอาหาร ตามภาพ

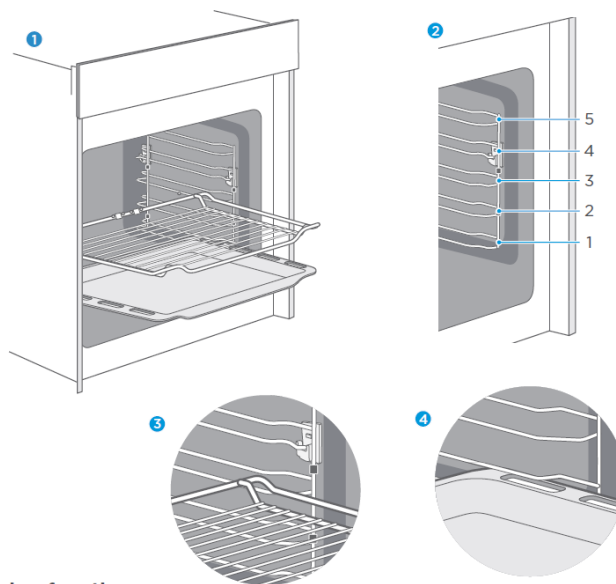
ชั้น 1 ควรใส่เป็นถาดก้นลึก ตามภาพ

ไม่ควรวางตะแกรง ถาด หรือ กระทะ หม้อ ใดๆ ที่พื้นเตาอบเนื่องจากจะทำให้พื้นผิวอินาเมลเตาอบเสียหายได้ ควรวางภาชนะชั้นที่ 1 หากต้องวางภาชนะชั้นต่ำที่สุด



การใส่อุปกรณ์เสริม

ด้านในเตาอบจะมีชั้นทั้งหมด 5 ชั้นนับจากชั้นล่างสุดตามภาพ อุปกรณ์สามารถดึงออกจากรางได้ครึ่งทางโดยไม่หล่นออกมาจากราง



ring function

ฟังก์ชันการล็อก

อุปกรณ์สามารถดึงออกจากรางได้ครึ่งทางจนกระทั่งรางนั้นล็อกตัวอุปกรณ์จนไม่สามารถดึงต่อไปได้ ฟังก์ชันนี้จะช่วยให้อุปกรณ์นั้นไม่เอียงเวลาที่ดึงถาดออก อุปกรณ์เหล่านี้เมื่อดึงออก จำเป็นต้องใส่กลับให้ถูกต้องเพื่อให้ฟังก์ชันล็อกนี้ทำงานได้อย่างปกติ

เมื่อใส่ตะแกรงกลับเข้าราง โปรดดูให้แน่ใจว่าตะแกรงนั้นหันหน้าถูกต้องตามภาพ 1 3

เมื่อใส่ถาดกลับเข้ารางโปรดดูให้แน่ใจว่าถาดนั้นหันหน้าออกถูกต้องตามภาพ 1 4

การปิดเครื่องอัตโนมัติ

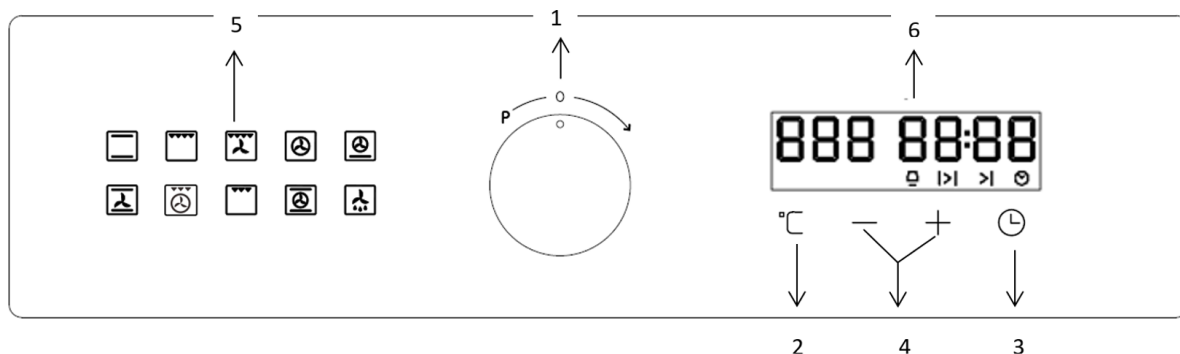
เตาอบเครื่องนี้จะหยุดทำงานอัตโนมัติหากไม่มีการใส่เวลาตั้งการทำงานเป็นเวลาสองชั่วโมง

- เครื่องมีระบบตัดไฟอัตโนมัติหากพบว่า เครื่องผลิตความร้อนที่มากผิดปกติ



ทางบริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการรับผิดชอบจากการเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการใช้งานที่ไม่เหมาะสม ไม่ถูกต้องหรือไม่ตรงตามวัตถุประสงค์ที่ระบุในคู่มือนี้

หน้าจอบควบคุมการทำงาน



1. FUNCTION KNOB	ลูกบิดเลือกโปรแกรมการทำงาน
2. TEMPERATURE BUTTON	ปุ่มเลือกอุณหภูมิ
3. TIME/TIMER BUTTON	ปุ่มตั้งเวลา / ตั้งการจับเวลา
4. TIME/TEMPERATURE ADJUSTMENT BUTTON	ปุ่มปรับเวลา / เลือกอุณหภูมิ
5. FUNCTION DISPLAY	โปรแกรมการทำงาน
6. DISPLAY	หน้าจอแสดงโปรแกรมการทำงาน

การใช้งานเตาอบครั้งแรก

ในการใช้งานเครื่องครั้งแรก

จำเป็นต้องทำความสะอาดด้านในเครื่อง และอุปกรณ์ที่มาทันเครื่องก่อนการใช้งานในครั้งแรก

1. แกะสติกเกอร์พลาสติกคลุมเครื่อง หรือ โฟมต่างๆออกจากตัวเครื่องให้หมด
2. นำและอุปกรณ์ที่มาทันเครื่องเช่น ถาด ตะแกรงออกจากโพรงเตาอบ
3. ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่มาทันเครื่องเช่น ถาด ตะแกรง ด้วยผ้าชุบน้ำแล้วเช็ดให้แห้ง
4. ตรวจสอบให้มั่นใจว่า ด้านในเตาอบไม่มีเศษโฟม หรือ เศษไม้ที่มาจากกล่องเตาอบ เพื่อป้องกันการเกิดเพลิงไหม้
5. เช็ดด้านในเตาอบ และประตูเตาด้วยผ้าชุบน้ำแล้วเช็ดให้แห้ง
6. เปิดให้ด้านในเครื่องร้อน โดยไม่ใส่อาหาร ในครั้งแรกที่ใช้งาน เพื่อให้กลิ่นสารเคลือบเตาอบออก
7. ดูให้มั่นใจว่าห้องครัวมีการระบายอากาศที่ดี เมื่อเปิดใช้เครื่องในครั้งแรก อย่าให้เด็กเล็กอยู่ในห้อง

ทำการตั้งค่าต่างๆ ตามคู่มือ เช่น นาฬิกา ฟังก์ชันให้ความร้อนต่างๆ

การตั้งค่า	
โหมดความร้อน	
อุณหภูมิ	250 °C
เวลา	1 ชม.

หลังจากที่เครื่องเย็นลงแล้ว:

1. เช็ดด้านในเตาอบ และประตูเตาด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาด
2. เช็ดพื้นผิวให้แห้ง
3. ใส่ถาดตะแกรงเข้าเครื่อง

การตั้งนาฬิกา

ควรตั้งนาฬิกาก่อนการใช้งานเครื่อง

1. หลังจากที่เราเสียบปลั๊กไฟเครื่อง ให้ทำการตั้งนาฬิกาโดยกดที่หน้าจอจะแสดง "12.00" และ สัญลักษณ์  จะกะพริบ
2. กดปุ่ม 4 / ปุ่มปรับเวลา / เลือกอุณหภูมิ และเลือกหน่วย ชม. ได้ด้วยการกด "+" หรือ "-"
3. กดปุ่ม 4 / ปุ่มปรับเวลา / เลือกอุณหภูมิ เพื่อเลือกหน่วยนาฬิกาได้ด้วยการกด "+" หรือ "-"
4. กดไปที่สัญลักษณ์นาฬิกาเพื่อยืนยันค่า หรือรออีก 5 วินาทีเครื่องจะบันทึกอัตโนมัติ

หมายเหตุ: นาฬิกาเครื่องจะแสดงค่าแบบ 24 ชม.

การตั้งอุณหภูมิเครื่อง

1. กดปุ่ม 2 ปุ่มเลือกอุณหภูมิ  ไฟปุ่มจะกะพริบ
2. กดปุ่ม 4 / ปุ่มปรับเวลา / เลือกอุณหภูมิ และเลือกอุณหภูมิ ได้ด้วย กด "+" หรือ "-"
อุณหภูมิจะสามารถเลือกปรับขึ้น หรือลงได้ครั้งละ 5 °C

การตั้งเวลาหยุดการทำงานของเตาอบ (ระยะเวลาในการประกอบอาหาร)

1. กดปุ่มนาฬิกา  ซ้ำๆจนกระทั่งหน้าจอแสดงสัญลักษณ์  | กระพริบ กด ปุ่มปรับเวลา/อุณหภูมิ "+" หรือ "-" เพื่อเลือกเวลาที่ต้องการให้เครื่องทำงาน
2. กดปุ่มนาฬิกา  ซ้ำๆจนกระทั่งหน้าจอแสดงสัญลักษณ์  | กระพริบ กด ปุ่มปรับเวลา/อุณหภูมิ "+" หรือ "-" เพื่อเลือกเวลาที่ต้องการให้เครื่องหยุดการทำงาน
3. กดปุ่ม  ตำแหน่งที่ 2 เพื่อเลือกอุณหภูมิ และ หมุนลูกบิดเพื่อเลือกโปรแกรมการทำงาน

หลังการตั้งการทำงาน ให้รอ 5 วินาทีเพื่อให้  และ  | กระพริบ เพื่อแสดงว่าการตั้งค่านั้นมีการบันทึกแล้ว

ตัวอย่าง: การตั้งเวลาอบอาหาร (ระยะเวลาในการอบอาหาร) 45 นาที และตั้งให้เครื่องหยุดทำงานที่เวลา 14.00 น.

1. กดปุ่มนาฬิกา  ซ้ำๆจนกระทั่งหน้าจอแสดงสัญลักษณ์  | กระพริบ กด ปุ่มปรับเวลา/อุณหภูมิ "+" หรือ "-" เพื่อเลือกเวลาอบที่ 45 นาที
2. กดปุ่มนาฬิกา  ซ้ำๆจนกระทั่งหน้าจอแสดงสัญลักษณ์  | กระพริบ กด ปุ่มปรับเวลา/อุณหภูมิ "+" หรือ "-" เพื่อเลือกเวลาที่ต้องการให้เครื่องหยุดการทำงานที่ 14.00

หลังการตั้งการทำงานเครื่องจะกลับไปแสดงเวลาปัจจุบัน และไฟโปรแกรมจะสว่างขึ้นเพื่อแสดงว่าเครื่องกำลังทำงานในโหมดการทำงานที่ตั้งไว้

เมื่อนาฬิกาแสดงเวลา 13.15 (ระหว่าง 14-15 นาที) เครื่องจะเปิดทำงานอัตโนมัติ

ในขณะที่เครื่องทำงานในโหมดโปรแกรมที่ตั้งไว้ ไฟสัญลักษณ์จะกะพริบ

เมื่อนาฬิกาแสดงเวลา 14.00 เครื่องจะหยุดทำงานอัตโนมัติ และ กริ่งสัญญาณจะดังขึ้น สามารถกดปุ่มใดก็ได้เพื่อให้เครื่องหยุดร้อง

การตั้งเวลาการอบและการหยุดการทำงาน (แยกกัน)

A. การตั้งเวลาอบอาหาร (ระยะเวลาในการประกอบอาหาร) สามารถตั้งได้นานสุดที่ 23 ชั่วโมง

กดปุ่มนาฬิกา  ซ้ำๆจนกระทั่งหน้าจอแสดงสัญลักษณ์  กระพริบ กด ปุ่มปรับเวลา/อุณหภูมิ “+” หรือ “-” เพื่อเลือกเวลาที่ต้องการให้เครื่องทำงาน

เครื่องจะเริ่มทำงานสัญลักษณ์  กระพริบ เมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้ สัญลักษณ์  กระพริบ และกริ่งเครื่องจะดังขึ้นขึ้น สามารถกดปุ่มใดก็ได้เพื่อให้เครื่องหยุดร้อง

B. การตั้งเวลาให้เครื่องหยุดอบอาหาร สามารถตั้งได้นานสุดที่ 23 ชั่วโมง 59 นาที

กดปุ่มนาฬิกา  ซ้ำๆจนกระทั่งหน้าจอแสดงสัญลักษณ์  กระพริบ กด ปุ่มปรับเวลา/อุณหภูมิ “+” หรือ “-” เพื่อเลือกเวลาที่ต้องการให้เครื่องหยุดการทำงาน

เครื่องจะเริ่มทำงานสัญลักษณ์  กระพริบ เมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้ สัญลักษณ์  กระพริบ และกริ่งเครื่องจะดังขึ้นขึ้น สามารถกดปุ่มใดก็ได้เพื่อให้เครื่องหยุดร้อง

หมายเหตุ: สามารถดูได้ว่าการเลือกโปรแกรมการทำงานแบบใดไว้โดยการกดไปที่ปุ่มเลือกเวลาหลายๆครั้ง เมื่อระยะเวลาที่ตั้งไว้เป็น “0” การปรับเวลาให้เครื่องหยุดการทำงานเป็นเวลาปัจจุบัน จะเป็นการยกเลิกโปรแกรมการทำงานเครื่องได้ โดยอัตโนมัติ

การตั้งเวลาเสียงเตือน TIMER

การตั้งเสียงเตือนนี้จะเป็นแค่เสียงกริ่งเตือนเท่านั้น เครื่องจะไม่หยุดการทำงาน สามารถตั้งได้นานสุดที่ 23 ชั่วโมง 59 นาที

ในการตั้งนาฬิกา กดปุ่มนาฬิกา  ซ้ำๆจนกระทั่งไอคอน “” กระพริบ

จากนั้น กดปุ่มปรับเวลา “+” หรือ “-” เพื่อเลือกเวลาที่ต้องการให้มิเสียงเตือน

หลังการตั้งการทำงาน ให้รอ 5 วินาทีเครื่องจะเริ่มทำงานอัตโนมัติ หน้าจอจะแสดงเวลา (ชม, นาที) และไอคอน “” กระพริบ

เมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้ไอคอน “” กระพริบ และกริ่งเครื่องจะดังขึ้นขึ้น สามารถกดปุ่มใดก็ได้เพื่อให้เครื่องหยุดร้อง

หมายเหตุ: ในการเลือกการทำงาน หรือตั้งค่าใดๆ หากไม่มีการกดปุ่มใดๆภายใน 5 วินาที หรือ ไฟฟ้าดับ เครื่องจะไม่ได้ตั้งค่าการทำงานใดๆ

เมื่อไฟฟ้าติด หน้าจอเครื่องจะแสดงที่ 12.00 และ  จะแสดงขึ้นเพื่อให้ตั้งค่านาฬิกาใหม่อีกครั้ง

ข้อควรทราบ

- ในครั้งแรกของการใช้งานเตาอบ ทางบริษัทฯแนะนำให้ผู้ใช้ทำการเปิดเตาอบและปรับอุณหภูมิไปที่สูงสุดและปล่อยให้เครื่องทำงานทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมงโดยไม่มีสิ่งใดอยู่ภายในเตาอบและปิดประตู หลังจากนั้นให้ทำการเปิดประตูเตาอบและปล่อยให้อากาศระบายออก ซึ่งอาจจะมีกลิ่นของสารที่ใช้ในการเคลือบผิวของเตาอบระเหยออกมา ซึ่งไม่เป็นอันตรายต่อผู้ใช้แต่อย่างใด

- ควรใช้ถาดรองหยดนํ้าวางในชั้นวางด้านล่างสุดของเตาอบเสมอ เพื่อป้องกันนํ้าซอส นํ้ามัน หรือหยดนํ้าหยดลงไปที่ผนังด้านล่างของเตาอบ ซึ่งอาจส่งผลให้ผนังอีนาเมลด้านล่างเสียหายได้ และไม่ควรวางภาชนะชนิดใดๆหรืออาหารบนพื้นผิวด้านล่างของเตาอบเป็นอันตราย

ฟังก์ชันการอบ

เตาอบนี้มีหลายฟังก์ชันการทำงานที่ใช้งานง่าย รายละเอียด ในการเลือกใช้งานฟังก์ชันการให้ความร้อนเหล่านี้จะอธิบายตามตารางด้านล่างนี้

ประเภทฟังก์ชัน	การใช้งาน
	โปรแกรมไฟบน-ล่าง Conventional Mode สำหรับการอบอาหารทั่วไปแบบใช้ตะแกรงชั้นเดียว เหมาะสำหรับ การอบเค้ก ที่ต้องการให้หน้าเค้กฟูไม่แห้ง
	โปรแกรมทำอาหารเร่งด่วน Fast cooking Mode ระบบนี้เป็นการกระจายความร้อนให้เท่ากันทั้งเตาอบ โปรแกรมนี้ เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารสำเร็จรูป หรืออาหารที่ผ่านกระบวนการ ทำอาหารมาแล้ว
	โปรแกรมทำอาหารหลากหลายประเภท Multi-cooking Mode สำหรับการอบอาหารทั่วไปหรืออย่างแบบใช้ตะแกรงมากกว่าหนึ่งชั้น ความร้อนจะมาจากไฟบน-ล่างและพัดลมทำให้อาหารได้รับความร้อน เท่ากันทุกจุด
	โปรแกรมการทำพิซซ่า Pizza Mode สำหรับเมนูที่ต้องการความร้อนจากด้านล่าง เพื่อให้ก้นอาหารเป็นสี น้ำตาลเช่น ฐานแป้งพิซซ่า พาย และขนมต่างๆ
	โปรแกรмы่างและพัดลมร้อน Grill with Circular Heated Fan Mode การย่างอาหารหรือ ทำให้น้ำอาหารเป็นสีน้ำตาล พัดลมทำให้อาหารได้รับความร้อนเท่ากันทุกจุด
	โปรแกรมการย่าง Grill การย่างในปริมาณไม่มาก หรือ ทำให้น้ำอาหารเป็นสีน้ำตาล ให้วางอาหารไว้ตรงกลางเตาอบ ได้รวดเร็วให้ความร้อน
	โปรแกรมการย่างแบบพื้นที่กว้างขึ้น Grill การย่างอาหารหรือ ทำให้น้ำอาหารเป็นสีน้ำตาล
	โปรแกรมการอบด้วยพัดลม Fan Assisted Grill การย่างอาหารหรือ ทำให้น้ำอาหารเป็นสีน้ำตาล พัดลมทำให้อาหารได้รับความร้อนเท่ากันทุกจุด
	โปรแกรมอบขนมด้วยพัดลมและชดลวด ด้านหลัง Baking แผ่ความร้อนด้านในเตาอบพร้อมพัดลมจะทำงาน เพื่อกระจายความร้อนให้ทั่วทั้งเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับประกอบอาหารประเภทขนมปัง เค้ก
	โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็ง DEFROST สำหรับละลายอาหารแช่แข็ง



โปรแกรมไฟบน-ล่าง Conventional Mode

แผ่ความร้อนด้านบนและด้านล่างจะเริ่มทำงาน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการปรุงอาหารที่ต้องการให้มีความสุกทั้งด้านบนและด้านล่างพร้อมๆกัน เช่น กะหล่ำปลีกับชีสโครก, การปรุงปลาสโกลโคโนว, เนื้อลูกวัวกับข้าว ฯลฯ เหมาะสำหรับการทำเนื้อลูกวัวเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆหรืออาหารจำพวกเนื้อตุ๋น, สตูว์เนื้อวัว, แฮม ฯลฯ โปรแกรมนี้จะเหมาะกับเมนูอาหารที่จะต้องมีกรปรุงสุกอย่างช้าๆ อีกทั้งยังเหมาะกับการอบเค้กหรือการอบแซนด์วิช

(casserole) โดยสามารถเลือกใช้ระดับตะแกรงต่ำ หรือ สูง เพื่อการกระจายความร้อน บนและล่างเตาให้เท่ากันโดยเลือกว่า อาหารชิ้นไหนต้องการความร้อนจากด้านบนหรือด้านล่างเตามากที่สุด



โปรแกรมทำอาหารเร่งด่วน Fast cooking Mode

แผงความร้อนด้านบนและด้านล่างและพัดลมกระจายความร้อนจะเริ่มทำงาน ระบบนี้เป็นการกระจายความร้อนให้เท่ากันทั้งเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารสำเร็จรูป หรืออาหารที่ผ่านกระบวนการทำอาหารมาแล้ว เช่น อาหารแช่แข็ง อีกทั้งยังเหมาะกับการอบเค้ก พาย หนัาต่างๆ โดยแนะนำให้ใช้ชั้นวางอาหารบนชั้นที่สองจากด้านล่างเตาอบเพื่อการอบอาหารที่ได้ประสิทธิภาพสูงสุด โปรดศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้จาก“ข้อแนะนำในการทำอาหาร”



โปรแกรมทำอาหารหลากหลายประเภท Multi-cooking Mode

แผงความร้อนจากด้านบน แผงความร้อนจากด้านล่าง แผงความร้อนจากด้านหลังและพัดลมกระจายความร้อนให้ทั่วเตาอบ ทำให้อุ่นหมุภายในเตาอบที่ ทำให้อาหารด้านบนมีความสุกอย่างทั่วถึงและกรอบ ผู้ใช้ยังสามารถเลือกใช้ประกอบอาหารได้หลากหลายประเภทพร้อมๆกันโดยผ่านโปรแกรมนี้ (หากประเภทอาหารนั้นๆสามารถใช้อุณหภูมิร่วมกันได้) โดยผู้ใช้สามารถเลือกใช้ชั้นวางได้สูงสุด 2 ชั้นวางในเวลาเดียวกัน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการปรุงอาหารประเภทกราแตงหรืออาหารประเภทที่ต้องใช้ระยะเวลาในการประกอบอาหารให้นานๆเช่น ลาซานยา พาสต้า การอบไก่ และมันฝรั่งและอื่นๆ มากกว่านั้นโปรแกรมการประกอบอาหารนี้ยังช่วยให้ผู้ใช้สามารถเลือกอุณหภูมิที่ต่ำกว่าปกติในการประกอบอาหารได้อีกด้วย ซึ่งจะยังคงรักษาแร่ธาตุบางชนิดและความชุ่มชื้นของอาหารได้อีกด้วย โปรแกรมการประกอบอาหารนี้ยังเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการย่างปลา ผัก ซึ่งใช้ส่วนผสมในการปรุงอาหารน้อยแต่ต้องรักษารสชาติและรูปลักษณ์ของวัตถุดิบนั้นให้คงอยู่เหมือนเดิม ไม่ไหม้เกรียม อีกทั้งผู้ใช้ยังสามารถเลือกใช้โปรแกรมประเภทนี้ในการละลายน้ำแข็งของเนื้อสัตว์ได้อีกด้วย โดยการป้บรองศาไว้ที่ 60 องศาเซลเซียสหรือไม่ต้องเลือกอุณหภูมิเลย



โปรแกรมการทำพิซซ่า Pizza Mode

แผงความร้อนด้านล่าง แผงความร้อนด้านหลังและพัดลมกระจายความร้อนจะทำงานพร้อมๆกัน โปรแกรมนี้ เตาจะใช้ปริมาณไฟฟ้าค่อนข้างสูงเพื่อเร่งอุณหภูมิให้สูงขึ้นโดยเร็ว และเน้นการให้ความร้อนจากทางด้านล่างเป็นหลัก จึงเหมาะกับการประกอบอาหารประเภทพิซซ่าหรือการย่างที่ต้องใช้ปริมาณความร้อนที่ค่อนข้างสูง ควรใช้ชั้นวางเพียงแค่ชั้นเดียวในการประกอบอาหารในโปรแกรมนี้ หรือหากใช้ชั้นวางสองชั้น ผู้ใช้ต้องดำเนินการสลับชั้นวางเพื่อป้องกันการไหม้ของอาหาร



โปรแกรมาย่างและพัดลมร้อน Grill with Fan Assist

แผงความร้อนด้านบนและพัดลมกระจายความร้อนจะทำงานพร้อมๆกัน โปรแกรมนี้ เป็นการทำให้การย่างสุกไวขึ้น และกระจายความร้อนเข้าถึงทุกจุดของอาหารสม่ำเสมอ



โปรแกรมการย่าง Grill

แผงความร้อนด้านบนจะเริ่มทำงาน โปรแกรมนี้จะใช้อุณหภูมิสูงมากและความร้อนจะถูกส่งสู่อาหารโดยตรงซึ่งทำให้พื้นผิวเนื้อหรืออาหารเป็นสีน้ำตาล แต่ไม่ดึงน้ำให้ระเหยออกจากอาหาร ทำให้เนื้อนุ่มไม่แห้ง โปรแกรมนี้แนะนำให้ใช้กับเมนูอาหารประเภทเนื้อสัตว์เช่น การย่างเนื้อสเต็ก เนื้อลูกวัว ซีโรน เนื้อฟิเลย์ เนื้อแฮมเบอร์เกอร์ ฯลฯ

ควรวางภาชนะอาหารชั้นบนสุด



โปรแกรมการย่างแบบพื้นที่กว้างขึ้น Grill

แผงความร้อนด้านบนจะเริ่มทำงาน โปรแกรมนี้จะใช้อุณหภูมิสูงมากและความร้อนจะถูกส่งสู่อาหารโดยตรงซึ่งทำให้พื้นผิวเนื้อหรืออาหารเป็นสีน้ำตาล แต่ไม่ดึงน้ำให้ระเหยออกจากอาหาร ทำให้เนื้อนุ่มไม่แห้ง โปรแกรมนี้แนะนำให้ใช้กับเมนูอาหารประเภทเนื้อสัตว์เช่น การย่างเนื้อสเต็ก เนื้อลูกวัว ซีโรน เนื้อฟิเลย์ เนื้อแฮมเบอร์เกอร์ ฯลฯ

ควรวางภาชนะอาหารชั้นบนสุด



โปรแกรมการอบด้วยพัดลม Fan Assisted Grill

แผงความร้อนด้านบนและพัดลมจะเริ่มทำงาน คุณสมบัตินี้จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการแผ่ความร้อนให้ไปในทิศทางเดียวกัน ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้อาหารไหม้ด้านบนและส่งผลให้ความร้อนเข้าด้านในอาหารโดยตรง โปรแกรมนี้เหมาะกับเคบับที่ทำด้วยเนื้อสัตว์และผัก, ไส้กรอก, ชีสโครงแกะ, ไก่ในซอสสแรม์, นกกระทา, หมูสับ, สเต็กปลาหรือปลาหมึก ฯลฯ



โปรแกรมอบขนมด้วยพัดลมและขดลวดด้านหลัง Baking

แผงความร้อนด้านในเตาอบพร้อมพัดลมจะทำงาน เพื่อกระจายความร้อนให้ทั่วทั้งเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับประกอบอาหารประเภทขนมปัง โดยเฉพาะอย่างยิ่งเค้กที่ต้องการให้มีการฟูขึ้น หรือการทำทาร์ต, พาย (บนชั้นวางชั้นที่ 3) หรือขนมประเภทอื่นๆ อาทิเช่น ครีมน้ำตาล บิสกิต สวิสโรล ฯลฯ



โปรแกรมละลายน้ำแข็ง “Defrosting”

อุณหภูมิตำแหน่งใดก็ได้ พัดลมที่อยู่ด้านล่างของเตาอบจะทำงานและทำให้อากาศหมุนเวียนจากอุณหภูมิห้องกระจายแผ่ไปที่อาหาร โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการละลายน้ำแข็งของอาหารในทุกๆ ประเภท ยกเว้นอาหารที่ไม่ต้องการใช้ความร้อนในการประกอบอาหาร โดยปกติแล้วการละลายน้ำแข็งจะใช้เวลาประมาณครึ่งชั่วโมง โดยหากทางผู้ใช้งานต้องการเร่งความเร็วในการละลายน้ำแข็งสามารถเลือกใช้โปรแกรมอบขนมด้วยพัดลมและขดลวดด้านหลังและเลือกอุณหภูมิระหว่าง 80°C จนถึง 100°C

ตารางการแนะนำการใช้ฟังก์ชันการอบอาหาร

นี่เป็นตารางที่แนะนำเท่านั้น อาหารแต่ละประเภทอาจมีขั้นตอนการทำ ระยะเวลา อุณหภูมิที่ใช้ แตกต่างจากคำแนะนำในตารางนี้

ลูกบิตเลือกโปรแกรม	ประเภทอาหาร	น้ำหนัก (กก.)	ชั้นที่ควรวาง	เวลาที่ต้องอุ่นเครื่องก่อนนำอาหารเข้าเครื่อง (นาที)	อุณหภูมิที่แนะนำ (°C)	เวลาที่ใช้ในการทำอาหาร (นาที)
1 Convection	เปิด	1	3	15	200	65-75
	เนื้อ หรือ เนื้อลูกวัว	1	3	15	200	70-75
	หมู	1	3	15	200	70-80
	บิสกิต	-	3	15	180	15-20
	ทาร์ต	1	3	15	180	30-35
2 Multi-Cooking	พิซซ่า (ใช้ตะแกรง 2 ชั้น)	1	2-4	15	220	15-20
	ลาซานย่า	1	3	10	200	30-35
	เนื้อแกะ	1	2	10	180	50-60
	ไก่งวง + มันฝรั่ง	1	2-4	10	180	60-75
	ปลาแมคคาเรล	1	2	10	180	30-35
	เค้ก	1	2	10	170	40-50
	ครีมพัฟ (ใช้ตะแกรง 2 ชั้น)	0.5	2-4	10	190	20-25
	บิสกิต	0.5	2-4	10	180	10-15
	สปอนจ์เค้ก (ใช้ตะแกรง 1 ชั้น)	0.5	2	10	170	15-20

	สปอนซ์เค้ก (ใช้ตะแกรง 2 ชั้น)	1.0	2-4	10	170	20-25
	พายต่างๆ	1.5	3	15	200	25-30
3 Grill	ปลาหรือปลาหมึก	1	4	5	Max	8-10
	ปลาหมึกหรือกุ้ง	1	4	5	Max	6-8
	คาบับ	1	4	5	Max	10
	ปลาย่าง	1	3/4	5	Max	10-15
	ผักย่าง	1	4	5	Max	15-20
	สเต็กเนื้อวัว	1	4	5	Max	15-20
	สเต็กหมู	1	4	5	Max	7-10
	แฮมเบอร์เกอร์	1	4	5	Max	15-20
	ปลาแมคคาเรล	-	4	5	Max	2-3
4 Defrosting	อาหารแช่แข็งทุกชนิด					
5 Maxi Grill	ปลาหรือปลาหมึก	1	4	5	200	8-10
	ปลาหมึกหรือกุ้ง	1	4	5	200	6-8
	คาบับ	1	4	5	200	10
	ปลาย่าง	1	3/4	5	200	10-15
	ผักย่าง	1	4	5	200	15-20
	สเต็กเนื้อวัว	1	4	5	200	15-20
	สเต็กหมู	1	4	5	200	7-10
	แฮมเบอร์เกอร์	1	4	5	200	15-20
	ปลาแมคคาเรล	-	4	5	200	2-3
	โปรแกรมที่มีแกนย่างไก่					
	เนื้อวัวย่างบนไม้	1.0	-	5	200	80-90
	ไก่ย่างบนไม้	1.5	-	5	200	70-80
	เนื้อลูกแกะย่างบนไม้	1.0	-	5	200	70-80
6 Fan Assisted Grill	ไก่ย่าง	1.5	3	5	200	55-60
	ปลาหมึก	1.5	3	5	200	30-35

	โปรแกรมที่มีแกนยางไก่					
	เนื้อวัวย่างบนไม้	1.5	-	5	200	70-80
	ไก่ย่างบนไม้	2.0	-	5	200	70-80
	ไก่ย่างบนไม้	1.5	-	5	200	70-75
	มันฝรั่ง	-	2	5	200	70-75
	เนื้อลูกแกะย่างบนไม้	1.5	-	5	200	70-80
7 Baking	ทาร์ต	0.5	3	15	180	20-30
	ฟรุ๊ตเค้ก	1	2/3	15	180	40-45
	ฟรุ๊ตเค้ก	0.7	3	15	180	40-50
	สปอนจ์เค้ก	0.5	3	15	160	25-30
	แพนเค้ก (ใช้ตะแกรง2ชั้น)	1.2	2-4	15	200	30-35
	เค้กชั้นเล็ก (ใช้ตะแกรง2ชั้น)	0.6	2-4	15	190	20-25
	ชีสพัฟฟ์	0.4	2-4	15	210	15-20
	ครีมพัฟฟ์	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	บิสกิต (ใช้ตะแกรง3ชั้น)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	มอร์แรง (ใช้ตะแกรง3ชั้น)	0.5	1-3-5	15	90	180
8 Fast cooking	อาหารแช่แข็ง					
	พิซซ่า	0.3	2	-	250	12
	พายครอกเก็ตและกึ่ง	0.4	2	-	200	20
	พายผักขม	0.5	2	-	220	30-35
	เทอนโอเวอร์	0.3	2	-	200	25
	ลาซานย่า	0.5	2	-	200	35
	Golden Roll	0.4	2	-	180	25-30
	Chicken morseis	0.4	2	-	220	15-20
	อาหารทำสุกมาแล้ว					
	ไก่ทอดกรอบ	0.4	2	-	200	20-25
	อาหารสด					
	บิสกิต(short pastry)	0.3	2	-	200	15-18
	ฟรุ๊ตเค้ก	0.6	2	-	180	45
	ชีสพัฟฟ์	0.2	2	-	210	10-12
9 Pizza	พิซซ่า	0.5	3	15	220	15-20
	เนื้อลูกวัวหรือเนื้อวัวย่าง	1	2	10	220	25-30
	ไก่	1	2/3	10	180	60-70

การดูแลรักษาเครื่อง



ก่อนการทำความสะอาดให้ทำการปลดสายไฟหรือสับเบรกเกอร์ให้อยู่ในตำแหน่งปิดก่อนทุกครั้งและควรทำความสะอาดเป็นประจำทุกครั้งที่หลังจากการใช้งาน เพื่อช่วยยืดอายุการใช้งานของเครื่อง

ข้อแนะนำในการทำความสะอาดเครื่องมีดังนี้

- ผงซักฟอกในเตาอบที่เคลือบด้วยอีนาเมลและตะแกรงสเตนเลสควรเช็ดด้วยน้ำอุ่น ห้ามใช้ผงหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน น้ำยาล้างห้องน้ำ เนื่องจากจะทำลายสารเคลือบอีนาเมลหรือทำให้ตะแกรงเป็นคราบ หรือเป็นสนิม หากคราบนั้นยากต่อการทำความสะอาด ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง
- ขณะที่เครื่องยังอุ่น ควรเช็ดผนังด้านในเตาอบทันทีหลังการใช้งาน ด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน จำเป็นต้องเช็ดคราบสบู่ออกให้หมด และเช็ดด้านในเตาอบให้แห้ง หลีกเลี่ยงการใช้ผงหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น น้ำยาขัดหินปูน น้ำยาที่มีส่วนผสมของคลอรีน ฯลฯ ซึ่งอาจสร้างความเสียหายกับสารเคลือบอีนาเมล หากมีสิ่งสกปรกที่ยากต่อการทำความสะอาด อาจใช้ผลิตภัณฑ์พิเศษสำหรับการทำความสะอาดเตาอบตามคำแนะนำบนฉลากของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำความสะอาดภายในเตาอบ
- หากใช้เตาอบเป็นระยะเวลานาน ครัวอาจจะก่อตัวฝังแน่น ควรปล่อยให้ครัวแห้งก่อนแล้วจึงใช้ผ้าแห้งเช็ดออก
- รอบประตูเตาอบจะมีซิลยางอยู่รอบด้านเพื่อช่วยให้เตาอบทำงานอย่างเป็นปกติและป้องกันความร้อนออกนอกเตาอบ ควรตรวจเช็คอย่างสม่ำเสมอว่าซิลยางอยู่ในสภาพปกติหรือไม่ หากจำเป็นต้องทำความสะอาดให้ใช้วิธีการเช็ดทำความสะอาดด้วยน้ำเปล่า ควรหลีกเลี่ยงการใช้สิ่งของขูดหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนในการทำความสะอาด หากซิลยางเสียหายโปรดติดต่อฝ่ายบริการของบริษัทฯ ในทันที และหลีกเลี่ยงการใช้เตาอบจนกว่าซิลประตูจะได้รับการเปลี่ยน
- ห้ามวางภาชนะหรืออาหารชนิดใดบนผนังด้านล่างเตาอบ เนื่องจากความร้อนจะถูกกักอยู่ด้านล่างเตาและทำลายสารเคลือบอีนาเมล ซึ่งจะไม่สามารถซ่อมหรือเปลี่ยนได้
- ควรทำความสะอาดประตูกระจก โดยใช้ผ้าชุบน้ำ และฟองน้ำ แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มแล้วเช็ดให้แห้ง

บริเวณด้านนอกเตาอบ	การทำความสะอาด
บริเวณสเตนเลสสตีลด้านหน้า	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง เช็ดคราบอาหาร น้ำมัน ครัวต่างพื้นที่ที่เบื่อนพื้นผิว เนื่องจากผิวสเตนเลสอาจถูกกัดกร่อนได้ สามารถใช้ผ้าชุบน้ำทำความสะอาดสเตนเลสได้ ให้ใช้น้ำยาในปริมาณน้อย
พลาสติก	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง อย่าใช้ที่ขูดเศษอาหาร
บริเวณพื้นผิวที่พ่นสี	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง อย่าใช้ที่ขูดเศษอาหาร
แผงควบคุมการทำงาน	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง อย่าใช้ที่ขูดเศษอาหาร
ประตู	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง อย่าใช้ที่ขูดเศษอาหาร หรือฝอยขัดหม้อ

ที่จับประตู	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง หากที่จับประตูโดนน้ำยากัดกร่อนโดยบังเอิญ ให้เช็ดทำความสะอาดทันที ไม่เช่นนั้นคราบอาจไม่สามารถเช็ดออกได้หากทิ้งเป็นเวลานาน
พื้นผิวอีนาเมล	ปฏิบัติตามข้อแนะนำข้างต้น
ฝาแก้วครอบหลอดไฟ	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง หากด้านในเตาอบสกปรกมาก สามารถใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบได้
ชิลยางประตูเตาอบ ห้ามดึงออกมาทำความสะอาด!	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง ห้ามขัด
ที่ครอบประตูสแตนเลส	ใช้น้ำยาทำความสะอาดสแตนเลส โปรดอ่านฉลากที่ระบุอยู่บนผลิตภัณฑ์ให้ดี โปรดดึงที่ครอบประตูสแตนเลสออกเมื่อต้องการทำความสะอาด
รางตะแกรง	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง
ระบบรางดึงเข้าออก	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง อย่าพยายามเช็ดน้ำมันหล่อลื่นรางออก ให้ทำความสะอาดรางในตำแหน่งที่รางอยู่ในเตาอบ ห้ามนำเข้าเครื่องล้างจาน
อุปกรณ์ต่างๆ	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง
ที่วัดอุณหภูมิอาหาร	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาดด้วยแปรงหรือฟองน้ำ แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง ห้ามนำเข้าเครื่องล้างจาน

หมายเหตุ:

1. สีที่แตกต่างกันบนตัวสินค้าเนื่องมาจากวัสดุที่ต่างกัน เช่น กระamik พลาสติก และเหล็ก
2. เงาที่เกิดขึ้นบนตัวสินค้าที่ดูเหมือนเป็นคราบเส้นๆ เกิดจากแสงสะท้อนจากไฟส่องสว่างด้านในเครื่อง
3. พื้นผิวอีนาเมลได้รับการอบที่อุณหภูมิสูง ซึ่งทำให้สีของอีนาเมลนั้นอาจไม่สม่ำเสมอซึ่งไม่ได้ส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพในการทำงาน ขอบของภาคนั้นไม่สามารถเคลือบอีนาเมลได้ทั้งหมดทำให้ขอบภาคนั้นอาจไม่เรียบซึ่งไม่ได้ลดประสิทธิภาพในการป้องกันการกัดกร่อน
4. โปรดรักษาความสะอาด และเช็ดทำความสะอาดทันทีที่เครื่องมีคราบสกปรกเพื่อป้องกันคราบฝังลึก

เคล็ดลับ:

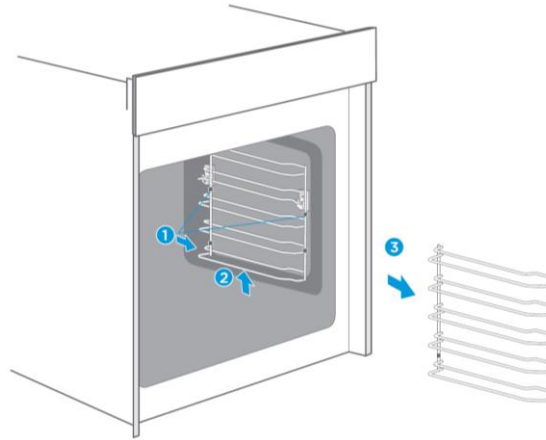
1. เช็ดทำความสะอาดทันทีที่เครื่องมีคราบสกปรกเพื่อป้องกันคราบฝังลึก
2. เช็ดคราบอาหาร น้ำมัน คราบต่างทันทีที่เบือนพื้นผิว
3. เช็ดคราบอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาลทันที โดยเฉพาะอย่างยิ่งในขณะที่ยังอุ่นอยู่
4. ใช้ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาอบได้เท่านั้น

การทำความสะอาดรางตะแกรง

รางตะแกรง

เมื่อคุณต้องการทำความสะอาดรางตะแกรง และด้านในเตาอบ คุณสามารถถอดรางตะแกรงออก และนำมาทำความสะอาดได้ เพื่อให้เตาอบนั้นคงสภาพใหม่อยู่เสมอ และช่วยยืดอายุการใช้งาน โปรดปฏิบัติตามภาพด้านล่าง

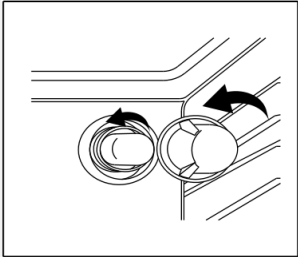
1. นำเอาอุปกรณ์เฟลลอนสีขาวออก
2. ขยับรางด้านล่างขึ้น
3. ดึงรางออก



การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

โปรดตรวจสอบปัญหาและปฏิบัติตามแนวทางแก้ไขเบื้องต้นตามตารางด้านล่าง ก่อนติดต่อศูนย์ซ่อม

ปัญหา	สาเหตุ	แนวทางแก้ไข
เครื่องไม่ทำงาน	ฟิวส์ขาด ไฟดับ	ตรวจสอบว่ามีการสับไฟไว้หรือไม่ ตรวจสอบว่าเครื่องไฟฟ้าอื่นๆในครัว หรือ ไฟส่องสว่างติดหรือไม่
ลูกบิดหลุดออกแผงหน้าจอบคุม (ในกรณีที่มีลูกบิด)	ลูกบิดหลุดโดยบังเอิญ หรือจากการใช้งานที่ผิดวิธี	ลูกบิดสามารถดึงออกได้ ให้ประกอบลูกบิดเข้าสู่เบ้าลูกบิด แล้วกดให้เข้าล็อก เพื่อให้สามารถหมุนได้ตามปกติ
ลูกบิดไม่สามารถหมุนได้อย่างสะดวก	มีเศษอาหารติดอยู่ที่ลูกบิด	ลูกบิดสามารถดึงออกได้หรือกดไปที่ขอบนอกลูกบิดเพื่อให้ลูกบิดเอียงเล็กน้อย และสามารถดึงออกจากเบ้าได้ ให้ทำความสะอาดลูกบิดด้วยผ้าและน้ำผสมน้ำยาล้างจาน จากนั้นเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้ของแหลมคม หรือแปรงขัดลูกบิด ห้ามนำลูกบิดไปแช่น้ำ หรือนำเข้าเครื่องล้างจาน อย่าดึงลูกบิดออกบ่อยๆ เนื่องจากฐานลูกบิด อาจเสียหายได้
ฟังก์ชันที่มีพัดลม แต่พัดลมไม่ทำงานตลอดเวลา		เป็นปกติของฟังก์ชันนี้ ซึ่งจะเน้นการให้ความร้อนอย่างทั่วถึง ทุกจุดตามระบบที่เครื่องถูกตั้งมา พัดลมจะไม่ทำงานตลอดเวลา
เมื่อเครื่องหยุดการทำงานแล้ว พัดลมระบายความร้อนจะ		พัดลมระบายความร้อนจะยังทำงานเพื่อระบายความร้อน เมื่อปิดเตาอบ เพื่อป้องกันการเกิดความร้อนขึ้นด้านในเตาอบ และลดอุณหภูมิเครื่องไม่ให้ร้อนจัด

ยังทำงานเพื่อระบายความร้อน	
อาหารไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้	ใช้อุณหภูมิต่างจากสูตร โปรดตรวจสอบอุณหภูมิ อาจมีการใช้วัตถุดิบที่ทำให้ต้องการอุณหภูมิที่แตกต่างจากสูตร
อาหารเป็นสีน้ำตาลไม่ทั่วถึงกัน	ใช้อุณหภูมิสูงเกินไป หรือใช้ชั้นวางผิด ตรวจสอบเมนูการอบอาหารและการตั้งค่าการอบอีกครั้ง ภาชนะมีผลต่อสีผิวของอาหาร เช่น เมื่อใช้โปรแกรมไฟบนล่าง ให้ใช้ภาชนะอบที่เป็นสีดำ และเบา
ไฟส่องสว่างไม่ทำงาน	เปลี่ยนหลอดไฟ โดยการ ▪ ดึงปลั๊กไฟเครื่องออกจากเต้าเสียบ ▪ นำที่ครอบหลอดไฟออก ▪ หมุนหลอดไฟทวนเข็มนาฬิกา จากนั้นให้ดึงหลอดไฟออก ▪ เปลี่ยนหลอดไฟใหม่ ใส่ที่ครอบไฟกลับเข้าที่ ▪ เสียบสายไฟเข้าเต้าเสียบ 
หน้าจอแสดง HE1	▪ เซ็นเซอร์อุณหภูมิเสีย ▪ ติดต่อศูนย์ซ่อม
หน้าจอแสดง HE2	▪ ตัววัดอุณหภูมิเสีย ▪ ติดต่อศูนย์ซ่อม

บริษัท สยามแมเนเจอร์ กรุ๊ป จำกัด

660 ซอยนวมินทร์ 81 แยก 3-42

แขวงนวมินทร์ เขตปทุมธานี กรุงเทพฯ 10240

โทรศัพท์: 02-033-5400

โทรสาร: 02-033-5409

ศูนย์บริการหลังการขาย:

โทรศัพท์: 02-033-5422

Email: service@eve.co.th, support@eve.co.th, info@eve.co.th

www.eve.co.th