

## คู่มือแนะนำ การใช้งานเตาอบรุ่น FA2 844 H IX A AUS

**THANK YOU FOR PURCHASING AN ARISTON PRODUCT**

To receive more comprehensive help and support, please register your product at [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com)

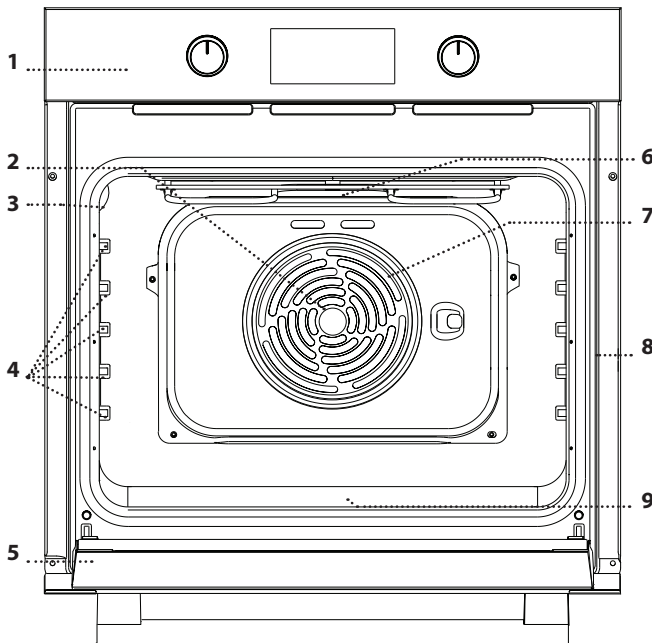


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website [www.aristonchannel.com](http://www.aristonchannel.com) and following the instructions on the back of this booklet.



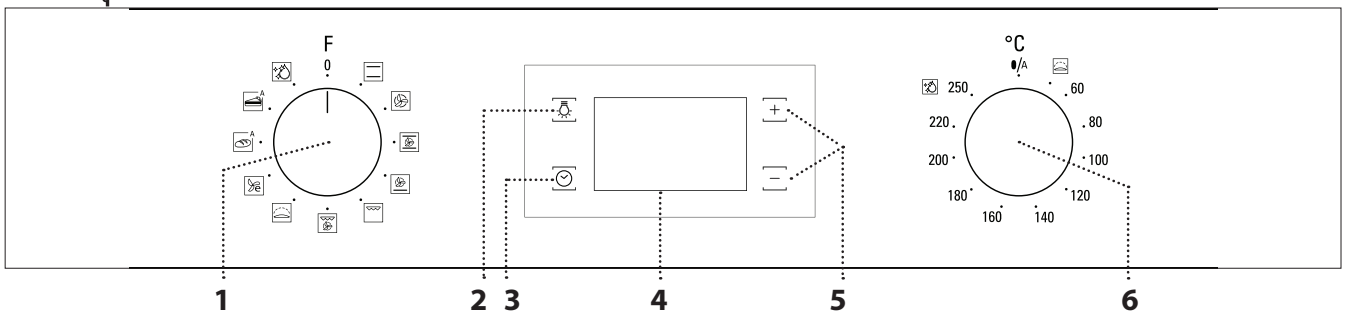
**Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.**

## รายละเอียดสินค้า



1. แผงควบคุม
2. พัดลมกระจายความร้อน
3. ไฟส่องสว่างภายในเตาอบ
4. ชั้นปรุงอาหาร ( หมายเลขระบุชั้น จะกำกับไว้ที่ผนังด้านหน้าชั้นปรุงอาหาร )
5. ประตูเตาอบ
6. ขดลวดทำความร้อนด้านบน ( ไม่สามารถมองเห็นได้ )
7. ขดลวดกระจายความร้อนของพัดลม ( ไม่สามารถมองเห็นได้ )
8. ป้ายแสดงรายละเอียดของสินค้า ( ไม่ควรแกะออก )
9. ขดลวดทำความร้อนด้านล่าง ( ไม่สามารถมองเห็นได้ )

## แผงควบคุมการทำงาน

**1. ปุ่มสำหรับเลือกโปรแกรมปรุงอาหาร**

สำหรับหมุนเลือกโปรแกรมปรุงอาหาร เมื่อหมุนไปที่ตำแหน่งเลข 0 เครื่องจะหยุดการทำงาน

**2. ไฟส่องสว่าง**

กดสำหรับปิด - เปิดไฟส่องสว่างภายในเตาอบ

**3. การตั้งเวลา**

กดสำหรับการตั้งเวลาในการปรุงอาหาร, และกดเพื่อแสดงเวลาปัจจุบัน เมื่อเตาอบปิดการทำงานอยู่

**4. จอแสดงผล**

แสดงสถานะการทำงาน ทั้งเวลาและโปรแกรมปรุงอาหาร

**5. ปรับเพิ่ม - ลด**

กดเมื่อต้องการ +เพิ่ม หรือ - ลด การตั้งเวลา หรือระยะเวลาการปรุงอาหาร

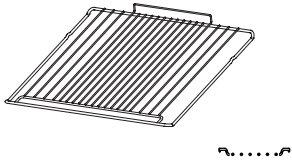
**4. ปุ่มควบคุมอุณหภูมิ**

หมุนเพื่อเลือกอุณหภูมิในการปรุงอาหาร หากต้องการใช้โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ ให้หมุนไปที่ตำแหน่ง **●/A**.

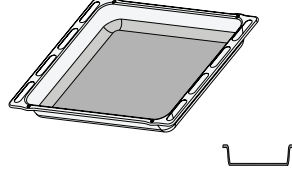


# อุปกรณ์

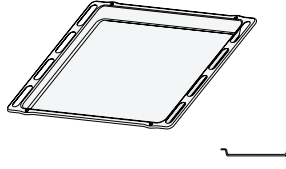
## ตะแกรงปรุงอาหาร



## ถาดรองน้ำมัน



## ถาดอบ









\* จำนวนของอุปกรณ์มาตรฐานจะต่างกันไปในแต่ละรุ่น สามารถสั่งซื้ออุปกรณ์มาตรฐานได้ในภายหลัง







## การใส่ตะแกรงปรุงอาหารและอุปกรณ์อื่นๆ

ใส่ตะแกรงปรุงอาหารโดยเอียงเล็กน้อยและค่อยๆ ใสให้ตรงชั้นปรุงอาหารทั้งฝั่งซ้าย - ขวา หลังจากนั้นเลื่อนตะแกรงไปจนสุดชั้นปรุงอาหาร

การใส่อุปกรณ์อื่นๆ เช่นถาดรองน้ำมัน, ถาดอบ โดยใส่ในแนวนอนและเลื่อนไปตามชั้นปรุงอาหารจนสุดสามารถถอดชั้นปรุงอาหารมาทำความสะอาดได้โดยถอดจากผนังเตาอบ



## โปรแกรมปรุงอาหาร

	<b>โปรแกรมอบด้วยขดลวดด้านบน - ล่าง</b> เหมาะกับการทำอาหารโดยใช้ชั้นวางเดียว
	<b>โปรแกรมอบด้วยพัดลมพร้อมขดลวดความร้อน 360 องศา Multi-flow force air</b> เหมาะสำหรับการทำอาหารพร้อมกันหลากหลายชนิด ทั้ง คาว หวาน สามารถทำอาหารได้สูงสุด 3 ชั้นปรุงอาหาร โดยกลิ่นอาหารจะไม่ปนกันและสุกทั่วกันทุกชั้นวาง
	<b>โปรแกรมอบด้วยขดลวดด้านบน - ล่าง พร้อมพัดลมร้อน</b> เหมาะสำหรับการปรุงอาหารจากเนื้อสัตว์ที่มีขนาดใหญ่ (หนัก 2.5 กก. ขึ้นไป) ควรกลับด้านเนื้อสัตว์ระหว่างการอบเพื่อให้สีของเนื้อเป็นสีเดียวกันสุกทั่วถึงกัน
	<b>โปรแกรมอบด้วยขดลวดด้านล่าง พร้อมพัดลมร้อน</b> เหมาะสำหรับการอบพิซซ่าและขนมปังประเภทต่างๆ แนะนำให้สลัดถาดสักครั้งในระหว่างการอบ
	<b>โปรแกรมย่าง</b> เหมาะสำหรับการทำสเต็ก, เคบับและไส้กรอก หรือจะทำผักย่างขนมปังปิ้ง ก็ได้ ถ้าใช้ย่างเนื้อสัตว์แนะนำให้วางถาดรองน้ำมันรองไว้ด้านล่างตะแกรงปรุงอาหาร (อยู่ด้านล่าง 1 ชั้นปรุง) และใส่น้ำที่ 200 มล. เพื่อรองน้ำจากเนื้อสัตว์ที่หยดลงมา
	<b>โปรแกรมย่างพร้อมพัดลม</b> เหมาะสำหรับอาหารขนาดใหญ่เช่นขาหมู เนื้อย่าง ไก่เป็นตัว แนะนำว่าควรใช้ถาดรองน้ำมัน รองไว้ด้านล่างตะแกรงปรุงอาหาร (อยู่ด้านล่าง 1 ชั้นปรุง) และใส่น้ำที่ 200 มล. เพื่อรองน้ำจากเนื้อสัตว์ที่หยดลงมา







	<b>โปรแกรมหมักแป้งโดว์</b> เหมาะกับการทำแป้งโดว์ให้ขยายตัวพร้อมสำหรับการทำอาหารเพื่อประสิทธิภาพสูงสุด ไม่ควรใช้งานโปรแกรมนี้นะขณะที่เตาอบยังมีความร้อนหลงเหลืออยู่
	<b>โปรแกรมพัดลมร้อนแบบประหยัด</b> เหมาะสำหรับการปรุงอาหารประเภทเนื้อโดยใช้เพียงชั้นเดียว อาหารจะไม่แห้งเกินไปเนื่องจากการทำลมร้อนไม่แรงและไม่ต่อเนื่อง เมื่อโปรแกรมนี้ไฟในเตาอบจะดับเพื่อประหยัดพลังงาน หากต้องการไฟส่องสว่างให้กดที่ 
	<b>โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ ประเภทขนมปัง</b> สามารถเลือกประเภทขนมปังที่ต้องการได้โดยเตาอบจะตั้งค่าอุณหภูมิและเวลาไว้ให้เหมาะกับขนมปังประเภทนั้นๆ ไว้แล้ว ควรเลือกใช้ในเมื่อเตาอบไม่มีความร้อนคงเหลือ
	<b>โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ ประเภทเค้ก</b> สามารถเลือกประเภทเค้กที่ต้องการได้โดยเตาอบจะตั้งค่าอุณหภูมิและเวลาไว้ให้เหมาะกับเค้กประเภทนั้นๆ ไว้แล้ว ควรเลือกใช้ในเมื่อเตาอบไม่มีความร้อนคงเหลือ
	<b>โปรแกรมทำความสะอาด DIAMOND CLEAN</b> เติมน้ำด้านล่างเตาอบ 200 มล. จะทำงานด้วยอุณหภูมิที่ต่ำพิเศษโดยการทำให้ไอน้ำระเหยเป็นไอน้ำ ทำให้คราบอาหารหรือสิ่งสกปรกที่ติดอยู่ในเตาอบหลุดออกได้ง่าย หลังจากโปรแกรมทำงานเสร็จให้นำผ้ามาเช็ดทำความสะอาด ควรเลือกใช้ในเมื่อเตาอบไม่มีความร้อนคงเหลือ


## การใช้งานครั้งแรก

### 1. การตั้งเวลา

คุณจำเป็นต้องตั้งเวลาเมื่อเปิดใช้งานเตาอบเป็นครั้งแรก ให้กดไปที่  จนกระทั่งไอคอน  และตัวเลขสองหลักด้านหน้าสำหรับชั่วโมงกระพริบ



กด  หรือ  เพื่อตั้งเวลาสำหรับชั่วโมงและกด  เพื่อยืนยัน หลังจากนั้นตัวเลขสองหลักด้านหลังสำหรับนาฬิกาจะกระพริบ กด  หรือ  เพื่อตั้งค่าสำหรับนาฬิกาและกด  เพื่อยืนยัน

โปรดทราบ : เมื่อไอคอน  กระพริบ เช่นเกิดไฟดับเป็นระยะเวลาานาน จะต้องตั้งเวลาใหม่

### 2. การขจัดกลิ่นภายในเตาอบ ก่อนใช้งาน

เตาอบใหม่อาจจะมีกลิ่นจากกระบวนการผลิต ซึ่งถือว่าเป็นเรื่องปกติ ก่อนจะเริ่มปรุงอาหารควรจะทำกรอบเตาอบเปล่าก่อนเพื่อขจัดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ โดยนำอุปกรณ์เช่นตะแกรงและถาดอบที่ถอดแผ่นฟิล์มหรือบรรจุภัณฑ์ออกแล้ว นำเข้าไปอบด้วย

ใช้โปรแกรม “ไฟบนไฟล่างพร้อมพัดลมกระจายความร้อน” ที่อุณหภูมิ 250 °C สำหรับการอบ ใช้ระยะเวลา 1 ชั่วโมงในการอบ

โปรดทราบ : ควรให้อากาศภายในห้องถ่ายเทสะดวกสำหรับ การใช้งานในครั้งแรกเพื่อระบายกลิ่นออกจากห้องได้ง่าย

## การใช้งานทั่วไป

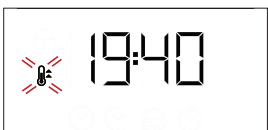
### 1. การเลือกโปรแกรมการปรุงอาหาร

ให้หมุนปุ่มควบคุมไปยังสัญลักษณ์โปรแกรมปรุงอาหารที่คุณต้องการ จอแสดงผลจะทำงาน และมีสัญญาณดังเตือน



### 1. การทำงานของโปรแกรมปรุงอาหาร

เมื่อเลือกโปรแกรมปรุงอาหารที่ต้องการแล้ว ให้หมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิไปยังอุณหภูมิที่ต้องการ



โปรดทราบ : สามารถเปลี่ยนโปรแกรมปรุงอาหาร หรือเปลี่ยนอุณหภูมิขณะที่เตาอบกำลังทำงานได้

โปรแกรมปรุงอาหารจะทำงานเมื่อเลือกอุณหภูมิเท่านั้น สามารถตั้งเวลาการปรุงอาหาร ตั้งเวลาสิ้นสุดในการปรุงอาหาร ( เฉพาะในเวลาที่คุณปรุงอาหาร ) และจับเวลาได้



### โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ

เมื่อต้องการใช้งานโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติให้หมุนปุ่มควบคุมมาที่ (●/A) สำหรับฟังก์ชันอัตโนมัติ เมื่อเสร็จแล้วให้หมุนกลับมาที่ 0

### โปรแกรม Rising

เมื่อต้องการใช้งานโปรแกรม Rising ให้หมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิไปยังสัญลักษณ์โปรแกรม Rising ถ้าเตาอบมีอุณหภูมิไม่ได้ตามที่เตาอบตั้งค่าไว้ โปรแกรมจะไม่ทำงาน สามารถตั้งเวลาการปรุงอาหาร ตั้งเวลาสิ้นสุดในการปรุงอาหาร ( เฉพาะในเวลาที่คุณปรุงอาหาร ) และจับเวลาได้

### การอุ่นเตาอบ

เมื่อเตาอบเริ่มทำงานจะมีเสียงสัญญาณและไอคอน  กระพริบหน้าจอ แสดงว่าเตาอบกำลังทำอุณหภูมิให้ได้ตามที่เลือกไว้อยู่ เมื่ออุณหภูมิถึงตามที่เลือกไว้จะมีเสียงสัญญาณดังเตือนและไอคอน  จะหยุดกระพริบ สามารถนำอาหารเข้าอบได้เลย

โปรดทราบ : หากนำอาหารเข้าอบก่อนที่จะอุ่นเตา อาจจะทำให้อาหารไม่สุกตามเวลาที่กำหนดเนื่องจากเตาอบยังทำอุณหภูมิไม่ถึง




### 1. โปรแกรมปรุงอาหาร




ต้องเลือกโปรแกรมปรุงอาหารก่อน จึงจะเริ่มต้นกระบวนการปรุงอาหารจากเตาอบ



### ตั้งเวลาปรุงอาหาร

กด  ค้างไว้จนกว่าไอคอน  และตัวเลข 00.00 จะกระพริบแสดงผลที่หน้าจอ






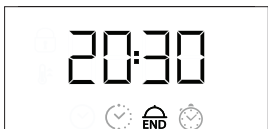
กด  หรือ  สำหรับตั้งเวลาหลังจากนั้นกด  เพื่อยืนยัน โปรแกรมปรุงอาหารจะเริ่มทำงานเมื่อหมุนปุ่มควบคุมอุณหภูมิไปยังอุณหภูมิที่ต้องการ จะมีเสียงสัญญาณดังเตือนและจอแสดงผล ระบุว่า ได้ปรุงอาหารเสร็จแล้ว

หมายเหตุ : หากต้องการยกเลิกเวลาในการปรุงอาหารที่คุณตั้งไว้ให้กด  จนกว่าไอคอน  จะกระพริบจากนั้นกด  ให้เวลาเป็น 00.00 เวลาในการปรุงอาหารนี้รวมถึงการอุ่นเตาอบด้วย

การตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร / ตั้งเวลาปรุงอาหารล่วงหน้า  
หลังจากที่ตั้งเวลาการปรุงอาหารและเริ่มทำงาน เมื่อถึงเวลาที่สิ้นสุด  
ไอคอน  และ  กระทบที่หน้าจอแสดงผล



กด  หรือ  เพื่อตั้งเวลาหลังจากนั้นกด  เพื่อยืนยัน  
หมუნปั๊มควบคุมอุณหภูมิไปยังอุณหภูมิที่คุณต้องการ หลังจากนั้น  
โปรแกรมจะหยุดการทำงานชั่วคราวและเริ่มการทำงานอัตโนมัติ  
เมื่อเตาอบคำนวณแล้วว่าระยะเวลาการปรุงอาหารจะเริ่มเมื่อใด  
ให้เสร็จในเวลาที่ตั้งไว้



หมายเหตุ : หากต้องการหยุดการทำงานให้หมუნปั๊มควบคุมอุณหภูมิที่ เลข “0”

### สิ้นสุดการปรุงอาหาร

เมื่อปรุงอาหารเสร็จสิ้นหน้าจอจะแสดงผล End และมีเสียงสัญญาณ  
ดังเตือน





หมუნปั๊มควบคุมไปที่ฟังก์ชันที่ต้องการหากต้องการปรุงอาหารใน  
โปรแกรมอื่นๆ แต่ถ้าต้องการปิดการทำงานให้หมუნไปที่ เลข “0”

หมายเหตุ : หากตัวตั้งเวลายังทำงานอยู่จอแสดงผลจะแสดง END

สลับกับเวลาที่เหลืออยู่

### การตั้งเวลาการปรุงอาหาร

การตั้งเวลาแบบนี้จะไม่เป็นการขัดจังหวะการทำอาหารตั้งเพื่อจับเวลา  
การทำอาหารได้ เพื่อเตือนเท่านั้น

กด  จนกว่าไอคอน  และตัวเลข 00.00 กระทบที่หน้าจอ




กด  หรือ  สำหรับตั้งเวลาหลังจากนั้นกด  เพื่อยืนยัน

เมื่อถึงระยะเวลาที่ตั้งไว้จะมีเสียงสัญญาณดังเตือน

หมายเหตุ : หากต้องการยกเลิกเวลาในการปรุงอาหารที่คุณตั้งไว้ให้กด

จนกว่าไอคอน  จะกระทบจากนั้นกด  ให้เวลาเป็น 00.00

### โปรแกรมทำความสะอาด DIAMOND CLEAN

เมื่อต้องการใช้โปรแกรมทำความสะอาด DIAMOND CLEAN ให้เทน้ำ  
200 มล. ด้านล่างเตาอบ จากนั้นหมუნปั๊มควบคุมอุณหภูมิไปที่ไอคอน 




































































หมายเหตุ : ตำแหน่งของไอคอนจะไม่ตรงกับตำแหน่งเลือกอุณหภูมิ

จะเริ่มการทำงานอัตโนมัติจอแสดงผลจะแสดงระยะเวลาที่เหลือในการทำงาน  
สลับกับแสดงผล “DC”








หมายเหตุ : โปรแกรมทำความสะอาด DIAMOND CLEAN จะกำหนดเวลาอัตโนมัติไว้ที่  
35 นาที เท่านั้น ไม่สามารถปรับเวลาได้

# COOKING TABLE

สูตรอาหาร	โปรแกรม	อุ่นเตาอบก่อน	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลาปรุงอาหาร (นาที)	ตำแหน่งของชั้นปรุงอาหาร และอุปกรณ์ที่ใช้
<b>Leavened cakes</b>		Yes	160-180	30-90	2/3 
		Yes	160-180	30-90	4  1 
<b>Filled cake</b> (cheesecake, strudel, fruit pie)		Yes	160-200	35-90	2 
		Yes	160-200	40-90	4  2 
<b>Biscuits/tartlets</b>		Yes	160-180	20-45	3 
		Yes	150 - 170	20-45	4  2 
		Yes	150 - 170	20-45	5  3  1 
<b>Choux buns</b>		Yes	180 - 210	30-40	3 
		Yes	180-200	35-45	4  2 
		Yes	180-200	35-45	5  3  1 
<b>Meringues</b>		Yes	90	150 - 200	3 
		Yes	90	140 - 200	4  2 
		Yes	90	140 - 200	5  3  1 
<b>Pizza/bread</b>		Yes	190-250	15-50	1 / 2 
		Yes	190-250	20-50	4  2 
<b>Bread</b>	 <sup>A</sup>	-	-	60	2 
<b>Frozen pizza</b>		Yes	250	10 - 20	3 
		Yes	230 - 250	10 -25	4  2 
<b>Salty cakes</b> (vegetable pie, quiche)		Yes	180-200	40-55	3 
		Yes	180-200	45 - 60	4  2 
		Yes	180-200	45 - 60	5  3  1 
<b>Vols-au-vents/puff pastry crackers</b>		-	190-200	20-30	3 
		-	180-190	20-40	4  2 
		-	180-190	20-40	5  3  1 

FUNCTIONS							 <sup>A</sup>	
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Pizza	Forced Air	Maxi Cooking	Bread Auto	Eco Forced Air

ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray or cake tin on the wire shelf	Baking tray with 200 ml of water	Baking tray

สูตรอาหาร	โปรแกรม	อุ่นเตาอบก่อน	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลาปรุงอาหาร (นาที)	ตำแหน่งของชั้นปรุงอาหาร และอุปกรณ์ที่ใช้
<b>Lasagne/baked pasta/cannelloni/flans</b>		Yes	190-200	45-65	2
<b>Lamb/veal/beef/pork 1 kg</b>		Yes	190-200	80-110	3
<b>Roast pork with crackling 2 kg</b>		Yes	180-190	110-150	2
<b>Chicken/rabbit/duck 1 kg</b>		Yes	200-230	50-100	2
<b>Turkey/goose 3 kg</b>		-	190-200	100 - 160	2
<b>Baked fish/en papillote (fillet, whole)</b>		Yes	170 - 190	30 - 45	2
<b>Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)</b>		Yes	180-200	50 - 70	2
<b>Toasted bread</b>		-	250	2 - 6	5
<b>Fish fillets/slices</b>		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
<b>Sausages/kebabs/spare ribs/hamburgers</b>		-	250	15 - 30*	5 4
<b>Roast chicken 1-1.3 kg</b>		Yes	200 - 220	55 - 70**	2 1
<b>Roast beef rare 1 kg</b>		Yes	200 - 210	35 - 50**	3
<b>Leg of lamb/knuckle</b>		Yes	200 - 210	60 - 90**	3
<b>Roast potatoes</b>		Yes	200 - 210	35 - 55**	3
<b>Vegetable gratin</b>		-	200 - 210	25 - 55	3
<b>Meat and potatoes</b>		Yes	190-200	45 - 100***	4 1
<b>Fish and vegetables</b>		Yes	180	30 - 50***	4 1
<b>Lasagne and meat</b>		Yes	200	50 - 100***	4 1
<b>Complete meal: fruit tart (level 5) lasagne (level 3)/meat (level 1)</b>		Yes	180-190	40 - 120***	5 3 1
<b>Roast meat/stuffed roasting joints</b>		-	170 - 180	100 - 150	2

เวลาที่ระบุไว้ไม่รวมเวลาในการอุ่นเตาอบให้ถึงอุณหภูมิที่ต้องการ ( preheating ) แนะนำว่าควรจะอุ่นเตาอบ ( preheating ) ก่อนจึงจะเริ่มปรุงอาหาร

\* ควรพลิกอาหารสักครั้งระหว่างการปรุงอาหาร

\*\* ควรพลิกอาหารสักสองถึงสามครั้งระหว่างการปรุงอาหาร

\*\*\* สามารถนำอาหารออกก่อนเวลาที่กำหนดไว้ได้ (ขึ้นอยู่กับความชอบส่วนบุคคล)

FUNCTIONS								
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Pizza	Forced Air	Maxi Cooking	Bread Auto	Eco Forced Air
ACCESSORIES								
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray or cake tin on the wire shelf	Baking tray with 200 ml of water	Baking tray			

## การดูแลรักษาและทำความสะอาด

ห้ามใช้น้ำทำความสะอาด

ควรสวมถุงมือทุกครั้งในการทำความสะอาด

ควรทำความสะอาดในขณะที่เตาอบมีอุณหภูมิปกติ

ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้ง

อย่าใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดที่เป็นขนสัตว์ เนื่องจากจะไปทำให้เตาอบเกิดรอยขีดข่วนได้

### ภายนอกเตาอบ

- ทำความสะอาดด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำหมาดๆ ถ้าสกปรกมากๆ ให้ชุบน้ำยาทำความสะอาด สบู่อ่อนที่มีค่า pH เป็นกลางเสร็จแล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง
- ห้ามใช้ผงซักฟอกหรือสารที่มีฤทธิ์กัดกร่อนทำความสะอาด แต่ถ้าบังเอิญมีสารดังกล่าวมาโดนเตาอบ ให้ทำความสะอาดด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำหมาดๆ

### ภายในเตาอบ

- หลังจากการใช้งานปล่อยให้เตาอบมีอุณหภูมิเย็นลง หากเป็นไปได้ให้ทำความสะอาดขณะที่ภายในเตาอบยังอุ่นอยู่ เนื่องจากคราบสกปรกที่เกาะตามผิวด้านในเตาอบยังไม่ติดแน่น จะทำความสะอาดได้ง่ายกว่า หากคุณปรุงอาหารที่ใช้ปริมาณน้ำค่อนข้างเยอะ ให้ปล่อยให้เตาอบเย็นตัวลงจนไม่หลงเหลือความร้อน แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้งหรือฟองน้ำ

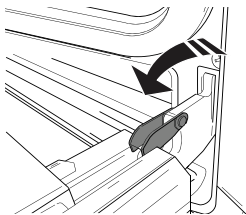
- ควรเปิดใช้งาน DIAMONN CLEAN เพื่อประสิทธิภาพสูงสุดในการทำความสะอาดภายใน
- ประตูกระจกสามารถถอดได้ง่ายสะดวกในการทำความสะอาดกระจก
- ทำความสะอาดกระจกด้านในด้วยสบู่อ่อน
- สามารถดึงขดลวดทำความร้อนด้านบนลงมาเล็กน้อยเพื่อทำความสะอาดได้ เมื่อทำความสะอาดเสร็จแล้วให้ใส่ขดลวดทำความร้อนด้านบนไปอยู่ในตำแหน่งเดิม

### อุปกรณ์เสริม

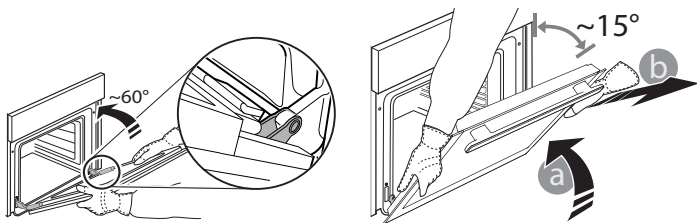
แ่ชอุปกรณ์ที่ใช้เสร็จแล้วในน้ำที่ผสมกับน้ำยาล้างทำความสะอาด หากอุปกรณ์ยังร้อนอยู่ควรใช้ถุงมือในการจับ ใช้แปรงสีฟันหรือแปรงทำความสะอาดที่ถนัดมือขัดทำความสะอาด

## การถอดและใส่ประตูเตาอบ

1. การถอดประตูเตาอบ ต้องเปิดประตูเตาอบจนสุดให้อยู่ตำแหน่งที่สามารถปลดล็อคได้



2. ดึงตัวล็อคประตูกระจกออก ปิดประตูเตาอบให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ หลังจากนั้นให้มือทั้ง 2 ข้าง จับประตูกระจกให้แน่นแล้วยกขึ้นให้หลุดจากแผงประตู ตามตำแหน่ง a,b



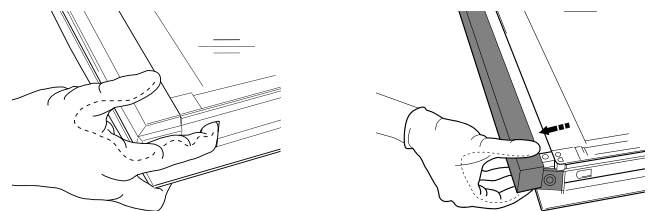
นำประตูไปวางบนพื้น ที่มีความนุ่ม

3. การใส่ประตูเตาอบ นำประตูวางให้ลงล็อคประมาณ 15 องศา ทำการยึดประตูเข้ากับตำแหน่งและล็อคให้แน่น

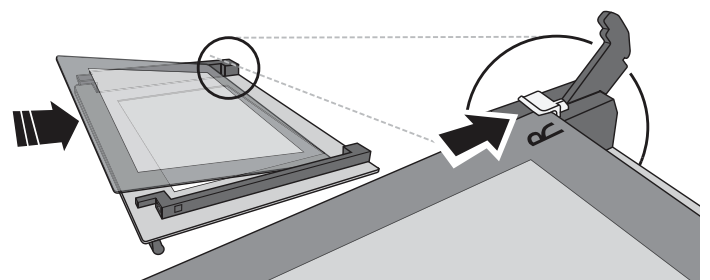
4. เมื่อประกอบเสร็จให้ลองเปิดประตูออกจนสุดเพื่อให้แน่ใจว่าประตูได้เข้าไปอยู่ตำแหน่งที่ถูกต้องแล้ว

## การทำความสะอาดกระจกด้านในประตู

- เมื่อถอดประตูเสร็จเรียบร้อย ให้นำไปวางบนพื้นที่มีความนุ่ม โดยหงายด้านในประตูขึ้นและหันด้านบนเข้าหาตัวเอง ใช้มือทั้ง 2 ข้าง จับไปที่คลีปล็อคให้แน่นกดและดึงคลีปล็อคเข้าหาตัว
- ยกแผ่นกระจกออกจากประตูจับให้แน่นและนำไปวางบนพื้นที่มีความอ่อนนุ่มก่อนทำความสะอาด



3. ตำแหน่งที่ถูกต้องในการใส่กระจก เมื่อทำความสะอาดเรียบร้อย ให้ประกอบกระจกเข้าไปในประตูโดยให้ตำแหน่ง "R" จะกลับหัวอยู่มุมซ้ายด้านบน และเลื่อนกระจกให้เข้าไประยะที่ถูกต้อง



4. นำคลีปล็อคกระจกด้านบนอีกครั้ง ตรวจสอบให้แน่ใจว่ากระจกอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องและพร้อมใช้งานแล้วจึงจะนำประตูไปประกอบเข้ากับตัวเครื่องได้

## การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุที่น่าจะเป็น	การแก้ปัญหา
เตาอบไม่ทำงาน	กระแสไฟฟ้าถูกตัดจากเบรกเกอร์ควบคุม	ตรวจสอบที่เบรกเกอร์หลักที่ควบคุมกระแสไฟในบ้าน ว่ามีกระแสไฟฟ้าอยู่หรือไม่ ปิดเตาอบและลองเปิดใช้งานอีกครั้งว่าสามารถใช้งานได้หรือไม่
จอแสดงผลขึ้น “F” และตามด้วยหมายเลข	เกิดความผิดพลาดของซอฟต์แวร์เตาอบ	ติดต่อฝ่ายบริการให้ช่างเข้าไปตรวจสอบ

## คำแนะนำการใช้งาน

### วิธีการอ่านและใช้งาน Cooking Table

เป็นตารางที่แนะนำการปรุงอาหารที่ดีที่สุดของอาหารประเภทต่างๆ โดยได้เลือกโปรแกรมและอุปกรณ์เสริมต่างๆอย่างเหมาะสม เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มต้นนับตั้งแต่นำอาหารเข้าเตาอบ โดยไม่รวมขั้นตอนการอุ่นเตาอบ (preheating) เวลาและอุณหภูมิในการปรุงอาหารเป็นการประมาณ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณและน้ำหนักของอาหารเป็นสำคัญ โดยแนะนำให้ใช้เวลาและอุณหภูมิในการปรุงอาหารที่ต่ำที่สุดที่ระบุไว้ในตารางก่อนหากอาหารยังไม่สุกตามต้องการให้ค่อยๆเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารไปจนกว่าจะเสร็จ ควรใช้อุปกรณ์เสริมที่ระบุไว้ในตาราง หากต้องการใช้อุปกรณ์อื่นๆเช่น ถาดแก้ว ถาดอบอื่นๆ เวลาและอุณหภูมิอาจจะไม่ตรงตามที่ระบุไว้ในตาราง

### การปรุงอาหารที่แตกต่างกันในเวลาเดียวกัน

โปรแกรม “Multi Flow Force Air” ช่วยให้สามารถปรุงอาหารที่แตกต่างกัน (เช่น ปลา, ผัก) ในเวลาเดียวกันได้ โดยใช้ชั้นวางที่แตกต่างกัน ให้นำอาหาร ที่ปรุงเสร็จก่อนออกมาก่อนและทั้งอาหารที่กำลังปรุงอยู่ในเตาอบให้ทำต่อไปจนเสร็จ โดยกลิ่นของอาหารจะไม่ปนกันถึงแม้จะทำในเวลาเดียวกันก็ตาม

### โปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ ประเภทขนมปัง

เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดควรปฏิบัติตามคำแนะนำโดยละเอียด โดยใช้สูตรผสมแป้งขนมปัง 1,000 กรัม : แป้ง 600 กรัม, น้ำ 360 กรัม เกลือ 11 กรัม และยีสต์สด 25 กรัม

เวลาที่เหมาะสมสำหรับให้แป้งขนมปังขยายตัว อยู่ที่ 90 นาทีสำหรับอุณหภูมิห้อง แต่ถ้าใช้โปรแกรม “Proving” จะใช้เวลาเพียง 60 นาที

เมื่อต้องการอบขนมปังโดยใช้เมนูปรุงอาหารอัตโนมัติ ให้เทน้ำ 100 cc. ไว้ด้านล่างเตาอบแล้วค่อยเปิดใช้โปรแกรม หลังจากปรุงอาหารเสร็จแล้ว ให้นำขนมปังทิ้งไว้ที่ตะแกรงจนขนมปังเย็นลงจึงจะนำไปใส่ภาชนะ