

FOTILE

คู่มือการใช้งาน

โปรดอ่านคู่มือการใช้งานฉบับนี้อย่างละเอียด
ก่อนการใช้งาน

เตาอบไอน้ำไฟฟ้าแบบบิวท์อิน

SCD26-D1 / SCD26-C2S



ขอบคุณสำหรับการสั่งซื้อสินค้าจากเรา โปรดอ่านคู่มือการใช้งานฉบับนี้อย่างละเอียดก่อนการใช้งาน



สารบัญ

คำอธิบายเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญ	1
รายการในบรรจุภัณฑ์	5
ตัวแปรทางเทคนิคหลัก	5
วิธีการติดตั้ง	6
ส่วนต่างๆ ของเตาอบไอน้ำ	7
การใช้งานด่วน	8
การใช้งานขั้นสูง	14
การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นบ่อย	22
คำแนะนำสำหรับการทำความสะอาดและบำรุงรักษา	25
แผนภาพการเชื่อมต่อกระแสไฟ	27

คำอธิบายเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญ


เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการสูญเสียทรัพย์สินของผู้ใช้งานและบุคคลอื่น ความแตกต่างและการระบุได้แสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้
เนื้อหาต่อไปนี้เป็นข้อมูลที่สำคัญซึ่งเกี่ยวข้องกับความปลอดภัย
โปรดปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัดและใช้งานอย่างเหมาะสมบนพื้นฐานที่เข้าใจอย่างลึกซึ้ง





■ ความแตกต่างของเนื้อหาเกี่ยวกับระดับอันตรายและความเสียหาย




	คำเตือน	หากละเลยเครื่องหมายและไม่ปฏิบัติตามอาจจะทำให้ได้รับบาดเจ็บ ได้รับบาดเจ็บสาหัสหรือเกิดไฟลุกไหม้
	ข้อควรระวัง	หากละเลยเครื่องหมายและไม่ปฏิบัติตามอาจจะทำให้ได้รับบาดเจ็บและสิ่งของเสียหาย
	คำแนะนำ	ทำความเข้าใจในเนื้อหาเพื่อความปลอดภัยและการใช้งานที่เหมาะสม









■ ไอคอนสำหรับข้อควรระวังไว้ล่วงหน้าและข้อห้าม

								
ระวังร้อน	ไฟฟ้าช็อต	ต้องปฏิบัติตาม	ต้องต่อสายดิน	ห้าม	ไม่มีเปลวไฟ	ห้ามสัมผัส	ห้ามใช้งานในขณะมือเปียก	ห้ามแกะส่วนประกอบ

 **ข้อควรระวัง:** กระจกทนความร้อนในสินค้าของบริษัทได้ผ่านการตรวจสอบคุณภาพแล้วเรียบร้อยแล้ว อย่างไรก็ตาม กลไกการทนความร้อนของกระจกได้รับการกำหนดความเป็นไปได้ในน้อยที่จะเกิดการระเบิดของกระจก
* **คำอธิบายพิเศษ:** โปรดใช้เตาอบไอน้ำตามวิธีการใช้งานในหนังสือคู่มือการใช้งานอย่างเคร่งครัด
บริษัทจะไม่รับผิดชอบสำหรับการสูญเสียหรือการได้รับบาดเจ็บเนื่องจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสม

 คำเตือน	
	โปรดอย่าไขปลั๊กไฟที่หลวมหรือเสียบไม่แน่น ซึ่งอาจจะทำให้เกิดไฟฟ้ารั่ว ไฟฟ้าลัดวงจรหรือเกิดเพลิงไหม้
	โปรดตัดกระแสไฟทันทีในกรณีที่เตาอบไอน้ำทำงานผิดปกติ โปรดปฏิบัติตาม "การระบุข้อผิดพลาดและการแก้ไขปัญหา"
	ถ้าสายไฟแบบยืดหด โปรดเปลี่ยนใหม่ด้วยสายไฟแบบยืดชนิดพิเศษ หรือสายไฟแบบพิเศษที่สั่งซื้อจากผู้ผลิตหรือฝ่ายซ่อมแซมสายไฟยืดจะต้องได้รับการเปลี่ยนแปลงโดยผู้เชี่ยวชาญของบริษัท
	โปรดเปิดประตูเตาอบไอน้ำหลังจากใช้งานเสร็จประมาณ 30 – 60 วินาที ไอน้ำจะออกมาในขณะที่เปิดประตู เพื่อป้องกันการถูกไอร้อนลวก โปรดอยู่ห่างจากประตูเตาอบไอน้ำ

⚠ คำเตือน	
 <p>ต้องต่อสายดิน</p> <p>เพื่อความปลอดภัยตรงนี้ต้องใช้ปลั๊กไฟที่ต่อสายดินอย่างเหมาะสมสายดินต้องไม่เชื่อมต่อกับท่อแก๊ส ท่อน้ำ แท่งแสงสว่างและสายโทรศัพท์สายดินที่เสื่อมสภาพจะทำให้เกิดไฟฟ้ลัดวงจรและอันตรายอื่นๆ</p>	 <p>ห้าม</p> <p>ไม่สามารถใช้โดยเด็กและบุคคลโดยความสามารถ เก็บให้ห่างจากเด็ก มิเช่นนั้นอาจจะทำให้พวกเขาโดนความร้อน ลวก ไฟฟ้าช็อตหรืออันตรายอื่นๆ</p>
 <p>ห้ามแกะส่วนประกอบ</p> <p>เฉพาะผู้เชี่ยวชาญเท่านั้นที่สามารถแกะเตาอบไอน้ำเพื่อซ่อมแซมหรือเปลี่ยนอะไหล่</p>	 <p>ต้องปฏิบัติตาม</p> <p>เตาอบไอน้ำมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้งานประจำวันเท่านั้นห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์ทางการค้าหรือใช้ในสภาพแวดล้อมพิเศษอื่นๆ</p>

⚠ คำเตือน	
 <p>ห้ามสัมผัส</p> <p>เตาอบไอน้ำไฟฟ้าจะเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งานให้ความใส่ใจเพื่อป้องกันการสัมผัสโดนส่วนประกอบที่ร้อนภายในเตาอบไอน้ำ</p>	 <p>ต้องปฏิบัติตาม</p> <p>ต้องตัดกระแสไฟในระหว่างทำความสะอาดโปรดใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์เป็นกลางและผ้านุ่ม เช็ดและทำความสะอาดเพื่อป้องกันไม่ให้พื้นผิวของเตาอบไอน้ำเกิดรอยขีดข่วน</p>
 <p>ต้องปฏิบัติตาม</p> <p>ตัวเครื่องทั้งหมดจะต้องอยู่ห่างจากรัดตู้ไฟ อย่างเช่น แหรงก้านนิคความร้อน แก๊สและแอลกอฮอล์</p>	 <p>ห้าม</p> <p>อย่าสัมผัสเตาอบไอน้ำเมื่อมือและเท้าเปียกหรือไม่สวมรองเท้า</p>
 <p>ห้าม</p> <p>ห้ามวางวัตถุที่มีน้ำหนักมากบนประตูเตาอบไอน้ำที่กำลังเปิดอยู่</p>	 <p>ห้าม</p> <p>ห้ามใช้ปลั๊กสามตาในการเชื่อมต่อกระแสไฟ</p>
 <p>ต้องปฏิบัติตาม</p> <p>ปลั๊กจะต้องถูกดึงโดยจับที่ปลายของปลั๊ก ห้ามดึงปลั๊กจากสายไฟ มิเช่นนั้นจะทำให้เกิดอันตรายอย่างเช่น ไฟฟ้าช็อตและไฟฟ้าลัดวงจร เกิดไฟลุกไหม้และอันตรายต่างๆ</p>	 <p>ห้าม</p> <p>ห้ามใช้แปรงทำความสะอาดที่มีความแข็งหรือมีดโลหะที่มีคมทำความสะอาดกระจกของประตูเตาอบไอน้ำ เนื่องจากมีดอาจจะทำให้พื้นผิวของกระจกเกิดรอยขีดข่วนและอาจทำให้กระจกแตก</p>

คำแนะนำ	
<ul style="list-style-type: none"> ● เตาอบไอน้ำใช้สำหรับปรุงอาหารภายในบ้านเท่านั้น ตรงนี้อาจจะเกิดความเสียหายถ้าใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น เราไม่รับผิดชอบสำหรับความเสียหายส่วนบุคคลหรือการสูญเสียทรัพย์สินซึ่งเป็นผลมาจากการละเลยตามข้อกำหนดของการใช้งาน ● ทำความสะอาดเตาอบไอน้ำก่อนการใช้งานในครั้งแรก นำถึงน้ำออกมาก่อนและทำความสะอาดส่วนประกอบภายในด้วยน้ำร้อน ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาด ตะแกรงภายในของภาชนะภายในและส่วนยึดติดต้องนำออกมาทำความสะอาด (โปรดดูในหัวข้อการบำรุงรักษาและทำความสะอาด) เราแนะนำว่าควรใช้น้ำยาทำความสะอาดละลายในน้ำร้อน เพื่อทำความสะอาดภาชนะภายในและผนังภายในของเตาอบไอน้ำ ● เพื่อรักษาความสะอาด โปรดเทน้ำที่เหลือทิ้งหลังการใช้งานในแต่ละครั้งเพื่อป้องกันการเกิดการควบแน่นภายในเตาอบ 	

คำแนะนำ	
<ul style="list-style-type: none"> ● หลังจากการใช้งานแต่ละครั้ง ใช้ผ้านุ่มเช็ดน้ำที่ตกค้างที่ร่องภายในเตาอบ ● เปิดประตูเตาอบไอน้ำและให้ความชื้นกระจายออกจนกระทั่งภายในเตาอบแห้งสนิท ● ถ้าหากเตาอบไอน้ำไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน (เช่น ในช่วงวันหยุดยาว) ต้องทำความสะอาดเตาอบไอน้ำก่อน หลังจากนั้นเปิดประตูเตาอบไอน้ำเอาไว้เพื่อป้องกันการเกิดกลิ่นอับ ● เช็ดน้ำที่ร่องด้านล่างของถังน้ำด้วยผ้าแห้งในแต่ละครั้งที่เติมน้ำลงในถัง ● เมื่อไม่ใช้งานเตาอบไอน้ำ คุณจะต้องมั่นใจว่าเตาอบอยู่ในสถานะปิดก่อนเป็นอันดับแรก ● เมื่อเตาอบไอน้ำทำงานผิดปกติ โปรดดึงปลั๊กไฟออกและเสียบเข้าไปใหม่อีกครั้ง ถ้าหากปัญหายังไม่หาย โปรดดูในหัวข้อ “การรับรู้และการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นบ่อย” เพื่อแก้ไขปัญหา ● เพื่อเพิ่มการป้องกัน เราแนะนำว่าควรสวมถุงมือกันความร้อนเมื่อยกภาชนะที่ร้อนออกจากเตา ถุงมือจะต้องไม่เปียก มิเช่นนั้นความร้อนจะส่งผ่านถุงมือได้อย่างรวดเร็วอาจจะทำให้เกิดความร้อนลวก 	

ความปลอดภัยในการติดตั้งและบำรุงรักษา	
<ul style="list-style-type: none"> ■ ก่อนการใช้เตาอบไอน้ำในครั้งแรก โปรดอ่านวิธีการใช้งานที่สำคัญซึ่งเกี่ยวข้องกับการใช้งานอย่างปลอดภัย การใช้งานและการบำรุงรักษาในคู่มือการใช้งานอย่างละเอียด เพื่อป้องกันการเกิดอันตรายหรือความเสียหาย ■ ตรวจสอบจนมั่นใจว่าแรงดันไฟฟ้าและความถี่นั้นตรงตามค่าที่เตาอบไอน้ำรองรับก่อนทำการติดตั้ง ■ คุณต้องมั่นใจว่าเตาอบไอน้ำได้รับการจัดการโดยบุคคลที่มีคุณสมบัติเหมาะสมและติดตั้งอย่างปลอดภัยและมีการต่อสายดินที่ถูกต้อง <p>สายดินของเตาอบไอน้ำและสายดินของตะแกรงจะต้องทำให้มั่นใจว่าได้รับการติดตั้งอย่างถูกต้องและน่าเชื่อถือ เพื่อทำให้มั่นใจถึงความปลอดภัยในการใช้เตาอบไอน้ำ ตรงนี้คือข้อกำหนดพื้นฐานด้านความปลอดภัย ผู้ผลิตเตาอบไอน้ำจะไม่รับผิดชอบสำหรับความเสียหายที่เป็นผลมาจากปัญหาในตะแกรง</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ การติดตั้ง การบำรุงรักษาและการซ่อมแซมจะต้องดำเนินการโดยบุคคลที่ได้รับอนุญาตจากบริษัท FOTILE ห้ามติดตั้ง ซ่อมแซมหรือบำรุงรักษาโดยบุคคลที่ไม่ได้รับอนุญาต ■ เตาอบไอน้ำจะต้องไม่เชื่อมต่อกับเต้าเสียบที่อยู่ไกลเกินไปเนื่องจากสายไฟที่ยาวเกินไปจึงอาจจะทำให้สายไฟเกิดความร้อนมากเกินไปและอาจจะทำให้เกิดไฟลุกไหม้หรือไฟฟ้รั่ว ■ ห้ามการแกะตัวเครื่องเตาอบไอน้ำโดยไม่ได้รับอนุญาต <p>ตรงนี้เป็นสิ่งที่เป็นอันตรายเมื่อสัมผัสกับสายเชื่อมต่อและชิ้นส่วนไฟฟ้าหรือโครงสร้างของตัวเครื่องและอาจจะทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตและได้รับบาดเจ็บจากเครื่องกล</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ สายส่งจ่ายไฟที่เชื่อมต่อจะต้องได้รับการจัดเตรียมพร้อมกับเบรกเกอร์แบบขั้วเต็มซึ่งสามารถรองรับกระแสไฟมากกว่า 20 แอมป์แยกต่างหากเพื่อรองรับกระแสไฟของเตาอบไฟฟ้าที่สามารถถูกตัดการจ่ายไฟด้วยการปิดเบรกเกอร์ในกรณีที่ต้องทำการบำรุงรักษาหรือในเหตุฉุกเฉิน 	

การใช้งานที่ปลอดภัย

- โปรดตรวจสอบจนแน่ใจว่าเตาอบไอน้ำได้รับการติดตั้งในตู้วางอย่างถูกต้องก่อนการใช้งาน
- เตาอบไอน้ำใช้เพื่อปรุงอาหารในบ้านและไม่สามารถใช้สำหรับปรุงอาหารเพื่อการค้า
ตรงนี้อาจจะเกิดความเสี่ยงในการใช้งานอื่นๆ และอาจจะทำให้ได้รับความเสียหาย
- ปลั๊กไฟหรือสายไฟต้องไม่จุ่มลงในน้ำเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าช็อตในระหว่างการใช้งาน
- จากมุมมองด้านความปลอดภัย โปรดเทน้ำและเช็ดน้ำในถังน้ำเพื่อป้องกันการหลุดลอก
- หลังจากการใช้งานและรอให้เตาอบไอน้ำเย็นตัวลง ทำความสะอาดภาชนะภายใน
ด้านในของประตูเตาอบไอน้ำและน้ำที่ตกค้างอยู่ในร่องด้วยผ้าสะอาด
- ถ้าหากไม่ใช่เตาอบไอน้ำเป็นเวลานาน ต้องทำความสะอาดเตาอบไอน้ำเพื่อป้องกันการเกิดกลิ่นอับ
ดูรายละเอียดในหัวข้อการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

เกี่ยวกับความปลอดภัยของเด็ก

- ในระหว่างการใช้งาน ไอน้ำจะออกมาทางช่องระบายอากาศ แม้ว่าหลังการใช้งาน
บริเวณภายในและภายนอกของประตูเตาอบไอน้ำยังคงมีความร้อนอยู่
โปรดบอกเด็กให้ห่างจากเตาอบไอน้ำเพื่อความปลอดภัย
- ในขณะที่ใช้งานเตาอบไอน้ำ ตรงนี้จำเป็นต้องดูแลเด็กที่อยู่ใกล้กับเตาอบไอน้ำ
- ห้ามให้เด็กฟังหรือโหนประตูเตาอบไอน้ำ
- เพื่อลดความเสี่ยงจากอันตรายที่เด็กของคุณจะได้รับ
อย่าให้เด็กเล่นเตาอบไอน้ำหรือให้พวกเขาเล่นอยู่ในบริเวณใกล้เคียงเตาอบไอน้ำ
- ตรวจสอบจนแน่ใจว่าตุ๊กตาสติกได้รับการเก็บไว้ในที่ปลอดภัยซึ่งเด็กไม่สามารถหยิบได้เพื่อป้องกันไม่ให้เด็กกลืน
และทำให้หายใจไม่ออกในขณะที่เด็กกำลังเล่นอยู่ในบริเวณใกล้เคียง

ความปลอดภัยของสินค้า

- ห้ามอุ่นอาหารที่อยู่ในภาชนะที่ปิดสนิท มิเช่นนั้นอาจจะทำให้เกิดการระเบิดเนื่องจากเกิดแรงดันภายในภาชนะ
ซึ่งเป็นอันตรายสำหรับผู้ใช้งานและทำให้เตาอบไอน้ำเสียหาย
- โปรดทำความสะอาดและเช็ดเตาอบไอน้ำให้แห้งหลังจากการใช้งานในแต่ละครั้ง
เนื่องจากหยดน้ำที่เกิดจากการควบแน่นอาจจะกัดกร่อนเตาอบไอน้ำหากมีการสะสมเป็นเวลานาน
- ห้ามใช้วัตถุในการขัดถูเตาอบไอน้ำ มิเช่นนั้นจะทำให้เตาอบไอน้ำเสียหาย
- ลองใช้กระดาษทรายเพื่อทำความสะอาดสนิม การใช้เครื่องมืออื่นๆ
ในการกำจัดสนิมอาจจะทำให้เตาอบไอน้ำเสียหาย
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดแบบพ่นไอน้ำในการทำทำความสะอาดเตาอบไอน้ำเนื่องจากไอน้ำจะเข้าไปภายในชิ้น
ส่วนไฟฟ้า ซึ่งอาจจะทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรและทำให้เตาอบไอน้ำหยุดทำงานหรืออาจจะทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจร
- โปรดการจ่ายไฟของเตาอบไอน้ำซึ่งจ่ายไฟไปยังหม้อต้มเมื่อเตาอบทำงานผิดปกติและติดต่อฝ่ายบริการของ
บริษัท FOTILE เพื่อขอรับการซ่อมโดยทันทีโปรดออกห่างจากเตาอบไอน้ำและห้ามอยู่ใกล้ก่อนได้รับการซ่อมแซม
- การปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง อย่างเช่น
การบำรุงรักษาและการติดตั้งต้องได้รับการปฏิบัติโดยพนักงานที่มีความชำนาญของบริษัท FOTILE

ความปลอดภัยส่วนบุคคล

- เตาอบไอน้ำต้องได้รับการติดตั้งในบริเวณที่ปลอดภัยและมีความสูงมากพอเพื่อความสะดวกในการเปิดและปิด
ประตูของเตาอบไอน้ำและนำอาหารออกจากเตาในระหว่างการปรุงอาหาร มิเช่นนั้น
คุณอาจจะถูกไอร้อนลวกเมื่อนำอาหารออกจากเตา นอกจากนี้
ความสูงในการติดตั้งที่เหมาะสมจะช่วยลดความเสี่ยงที่เด็กๆ ของคุณถูกความร้อนลวกเมื่อยื่นมือเข้าไปในเตา
- ตรวจสอบบานพับ ขอบและมุมของประตูเตาอบไอน้ำในขณะที่เปิด
ห้ามสัมผัสส่วนประกอบเหล่านี้เพื่อหลีกเลี่ยงการได้รับบาดเจ็บจากกลไกการทำงานของเตาอบไอน้ำ
- ค่อยๆ เปิดประตูเตาอบไอน้ำก่อนในขณะที่สังเกตเห็นหรือนำอาหารออกเพื่อไล่ไอร้อนจำนวนมากออกมาก่อน
หลังจากนั้นเปิดประตูเตาอบจนสุดเพื่อป้องกันไม่ให้ถูกไอร้อนลวกโดยหลีกเลี่ยงไม่ให้ร่างกายสัมผัสกับไอน้ำโดยตรง
- โปรดใช้ความระมัดระวังน้ำร้อนหยดจากถังเก็บกักน้ำในขณะที่เปิดประตูเตาอบไอน้ำ
- ในระหว่างการปรุงอาหาร
โปรดใช้งานอย่างระมัดระวังและวางภาชนะที่มีอาหารให้ตรงเพื่อป้องกันไม่ให้ของเหลวหรืออาหารล้นออกจากภาชนะ
- ในขณะที่นำหรือใส่ภาชนะที่มีความร้อนเข้าไปภายในเตา
โปรดห่อด้วยผ้าหนาเพื่อป้องกันไม่ให้มือของคุณถูกความร้อนลวก
- ในขณะที่เคลื่อนย้ายหรือนำเตาอบไอน้ำออกจากที่ติดตั้ง โปรดดึงปลั๊กไฟเตาอบไอน้ำก่อน

รายการในบรรจุภัณฑ์

โปรดตรวจสอบว่าสินค้าและอุปกรณ์เสริมมาพร้อมกันเป็นชุดหลังจากเปิดกล่องบรรจุภัณฑ์

- โปรดโทรติดต่อตัวแทนจำหน่ายเพื่อขอการซ่อมแซมถ้าหากเป็นเรื่องที่เราหรือตัวแทนจำหน่ายต้องรับผิดชอบ
- โปรดโทรติดต่อศูนย์บริการหลังการขายของบริษัทใกล้บ้านคุณถ้าหากตรงนี้คือหน้าที่รับผิดชอบของผู้ใช้งาน

■ เตาอบไอน้ำ	1 ชุด	■ ถาดอบไอน้ำ	1 ชิ้น
■ คู่มือการใช้งาน	1 เล่ม	■ ถาดรองน้ำมัน	1 ชิ้น
■ วงแหวนผนังสำหรับเชื่อมต่อถึงน้ำ	2 ชิ้น	■ สายไฟ	1 เส้น
■ สกรูไม้	2 ชิ้น		

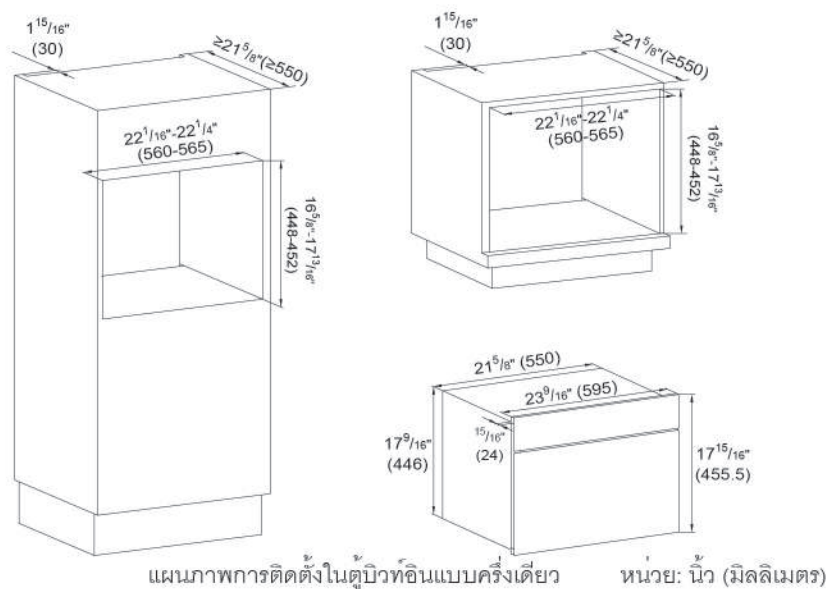
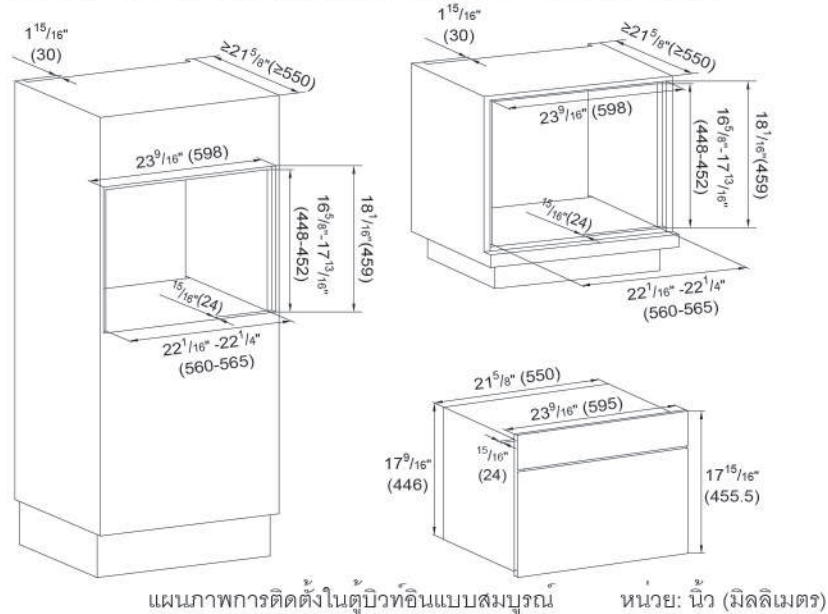
ตัวแปรทางเทคนิคหลัก

รุ่น	SCD26-D1	ความจุ	26 ลิตร
แรงดันไฟฟ้า	220-240 โวลต์	น้ำหนักสุทธิ	24 กิโลกรัม
กำลังไฟฟ้า	1400 วัตต์*	วิธีการสร้างความร้อน	สร้างไอร้อน
ความถี่ไฟฟ้า	50Hz/60Hz	วิธีการควบคุม	ปุ่มสัมผัส+ลูกบิด
รุ่น	SCD26-C2S	ความจุ	26 ลิตร
แรงดันไฟฟ้า	220-240 โวลต์	น้ำหนักสุทธิ	24 กิโลกรัม
กำลังไฟฟ้า	1400 วัตต์*	วิธีการสร้างความร้อน	สร้างไอร้อน
ความถี่ไฟฟ้า	50Hz/60Hz	วิธีการควบคุม	ปุ่มสัมผัส

(*) เต็มน้ำอุณหภูมิห้อง (25 องศาเซลเซียส) ลงในถังน้ำและสร้างความร้อนด้วยชิ้นส่วนภายในของเตาอบจากอุณหภูมิห้องจนถึง
100 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิจะแสดงบนหน้าจอ) ซึ่งคือค่าเฉลี่ยของกำลังไฟฟ้าที่เตาอบไอน้ำใช้
ตัวอย่างของกำลังไฟฟ้าสูงสุดที่เตาอบไอน้ำใช้จะอยู่ที่ 2100 วัตต์

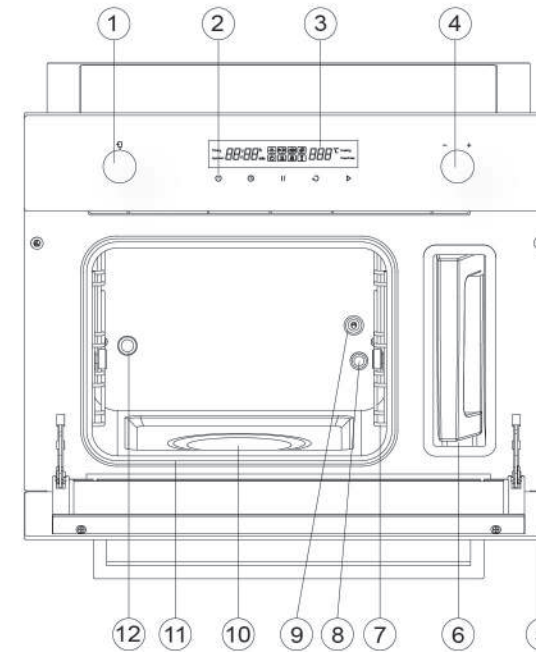
วิธีการติดตั้ง

- เตาอบไฟฟ้าจะต้องได้รับการติดตั้งในบริเวณที่มั่นคงและเข้าถึงง่ายในขณะใช้งานและบำรุงรักษาและจะต้องติดตั้งโดยตัวเครื่องอบไอน้ำตั้งขนานกับพื้น
- เตาอบไฟฟ้าและปลั๊กไฟจะต้องติดตั้งในบริเวณที่ไม่เปียกชื้น
- ในระหว่างการถอดหรือการเปลี่ยนอะไหล่ เตาอบไอน้ำจะต้องยกออกโดยยกจากที่จับและด้านล่างของตัวเครื่อง ห้ามเคลื่อนย้ายเตาอบไอน้ำโดยการดึงประตูเตาอบไอน้ำหรือที่จับ
- เตาอบไอน้ำที่ฝังอยู่ในตู้วาง ฐานด้านล่างของช่องในตู้วางจะต้องสามารถรองรับน้ำหนักได้มากกว่า 60 กิโลกรัม ให้ความมั่นใจ:
 - วัสดุของตู้ (ไม้หรือไม้อัด) ที่ใช้ในการติดตั้งเตาอบไอน้ำต้องสามารถทนความร้อนได้มากกว่า 100 องศาเซลเซียส
 - เพื่อรักษาระดับการระบายอากาศ จะต้องเว้นช่องว่างด้านหลังของตัวเครื่องอย่างน้อย 45 มิลลิเมตร
 - ต้องเว้นพื้นที่ว่างอย่างน้อย 80 มิลลิเมตรจากด้านบนของเตาอบไอน้ำในระหว่างการติดตั้ง



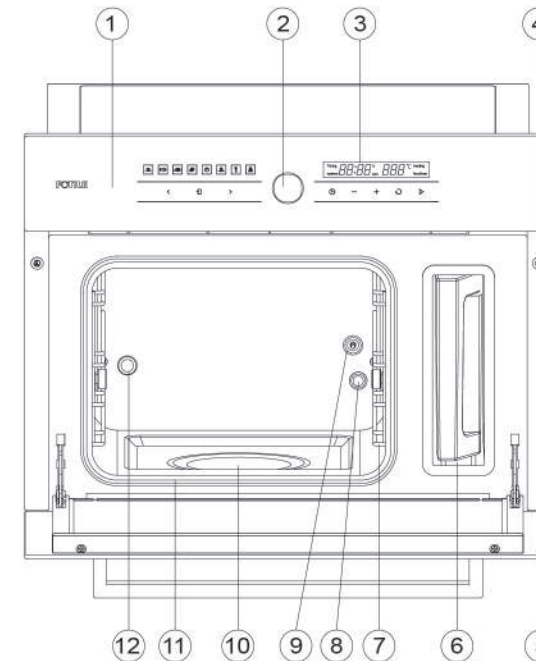
ส่วนต่างๆ ของเตาอบไอน้ำ

★ SCD26-D1



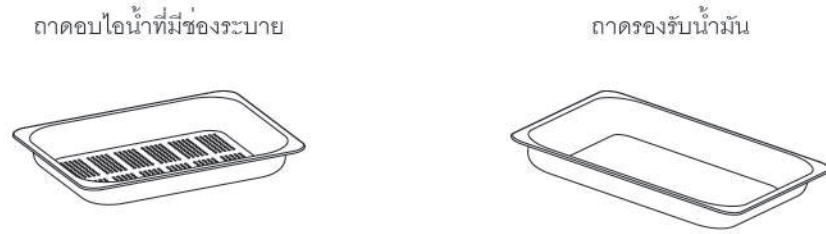
- 1 ลูกบิดเลือกโหมดการปรุงอาหาร
- 2 ปุ่มสัมผัส
- 3 หน้าจอ
- 4 ลูกบิดเลือกเวลา/อุณหภูมิ
- 5 ประตูเตาอบไอน้ำ
- 6 ถังน้ำ
- 7 ตะแกรงด้านข้าง
- 8 ท่อระบายลม
- 9 เซนเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิของภาชนะภายใน
- 10 ตัวสร้างความร้อนภายใน
- 11 ผนังยางของประตูเตาอบไอน้ำ
- 12 ท่อลมนำเข้า

★ SCD26-C2S



- 1 แผงควบคุม
- 2 ปุ่มพาวเวอร์
- 3 หน้าจอ
- 4 แกนตั้งตรงของตัวเครื่อง
- 5 ประตูเตาอบไอน้ำ
- 6 ถังน้ำ
- 7 ตะแกรงด้านข้าง
- 8 ท่อระบายลม
- 9 เซนเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิของภาชนะภายใน
- 10 ตัวสร้างความร้อนภายใน
- 11 ผนังยางของประตูเตาอบไอน้ำ
- 12 ท่อลมนำเข้า

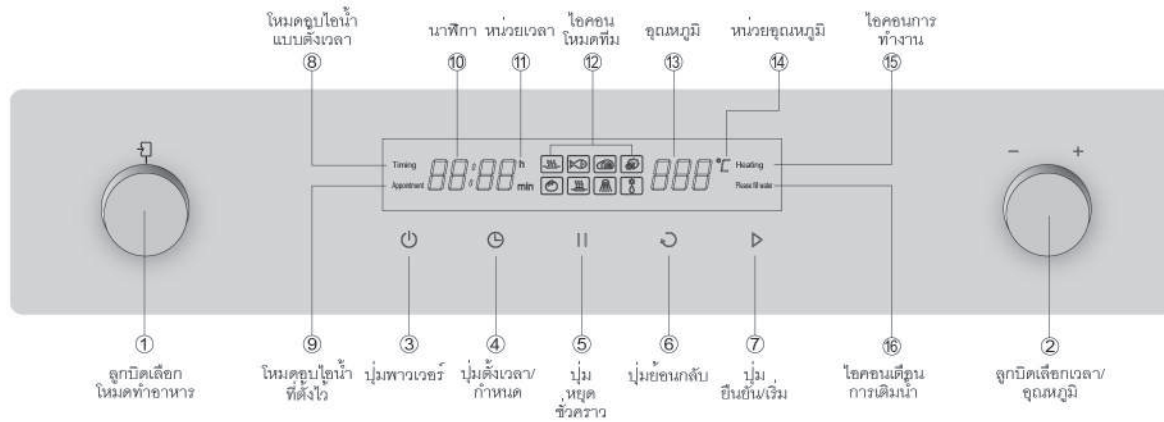
อุปกรณ์เสริม



การใช้งานด่วน

I. ภาพรวมของแผงควบคุม

★ SCD26-D1



■ คำอธิบายเกี่ยวกับลูกบิด, ปุ่มและหน้าจอบนแผงควบคุม

● การใช้งานลูกบิด

1. ลูกบิดเลือกโหมดทำอาหาร: หมุนลูกบิดไปทางซ้ายหรือขวาเพื่อเลือกโหมดการทำอาหารที่ต้องการในระหว่างการตั้งค่าโหมดการทำอาหาร
2. ลูกบิดเลือกเวลา/อุณหภูมิ: หมุนลูกบิดไปทางซ้ายหรือขวาเพื่อปรับค่าตัวเลขของเวลาที่ต้องการในระหว่างการตั้งค่าเวลาการทำอาหารและอุณหภูมิในการทำอาหาร

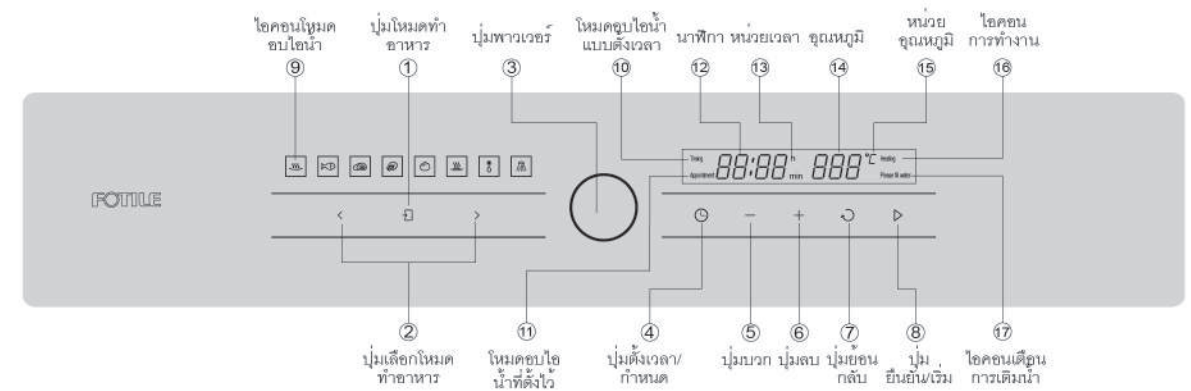
● การใช้งานปุ่ม

3. ปุ่มพาวเวอร์: สัมผัสที่ปุ่มเพื่อเปิดใช้เตาอบไอน้ำรวมถึงปิดเครื่องในขณะที่เครื่องเปิดใช้งานอยู่
4. ปุ่มตั้งเวลา/กำหนด: สัมผัสที่ปุ่มเพื่อตั้งนาฬิกา ยังสามารถตั้งเวลาการทำอาหารและกำหนดระยะเวลาการทำอาหาร (ดูในหัวข้อ: การตั้งนาฬิกาและทำอาหารด้วยฟังก์ชันตั้งเวลาล่วงหน้า)
5. ปุ่มหยุดชั่วคราว: สัมผัสที่ปุ่มนี้เมื่อต้องการหยุดการทำอาหารชั่วคราว
6. ปุ่มย้อนกลับ: สัมผัสที่ปุ่มเพื่อย้อนกลับไปยังการตั้งค่าก่อนหน้านี้ในระหว่างขั้นตอนการตั้งค่า สัมผัสที่ปุ่มนี้เพื่อย้อนกลับไปยังการตั้งค่าในระหว่างที่เตาอบไอน้ำกำลังทำงาน
7. ปุ่มยืนยัน/เริ่ม: สัมผัสที่ปุ่มนี้เพื่อยืนยันอุณหภูมิและเวลาการทำอาหารและเริ่มต้นให้เตาอบทำงานหรือทำงานต่อหลังจากหยุดชั่วคราว

● ไอคอนและค่าที่แสดงบนหน้าจอ

8. โหมดอบไอน้ำตั้งเวลา: ไอคอนจะติดสว่างถ้าคุณตั้งเวลาหรือมีการกำหนดเวลาในการทำอาหาร
9. โหมดกำหนดการอบไอน้ำ: ไอคอนจะติดสว่างถ้าคุณเลือกโหมดกำหนดสำหรับการทำอาหาร
10. นาฬิกา: หน้าจอจะแสดงเวลาการทำอาหาร นาฬิกาและการตั้งเวลาทำอาหารล่วงหน้าตามที่คุณกำลังตั้งค่า
11. หน่วยเวลา: แสดงหน่วยของเวลาที่กำหนด
12. ไอคอนโหมดอบไอน้ำ: แสดงโหมดทำอาหารที่กำหนดไว้ล่วงหน้าโดยระบบหรือโหมดการทำอาหารที่คุณเลือก
13. อุณหภูมิ: แสดงอุณหภูมิที่คุณตั้งและอุณหภูมิปัจจุบันภายในเตาอบไอน้ำ
14. หน่วยอุณหภูมิ: ไอคอนแสดงหน่วยอุณหภูมิที่คุณกำหนด (°C)
15. ไอคอนการทำงาน: ไอคอนจะติดสว่างตลอดเวลาเมื่อแสดงให้เห็นว่าเตาอบไอน้ำของคุณกำลังทำงานอยู่ ไอคอนจะกระพริบในกรณีที่หยุดชั่วคราวหรือประตูเตาอบไอน้ำเปิดออกในระหว่างการทำงาน
16. ไอคอนเตือนการเติมน้ำ: ไอคอนจะกระพริบเพื่อแสดงให้เห็นว่าคุณจำเป็นต้องเติมน้ำลงในน้ำของเตาอบไอน้ำ

★ SCD26-C2S



■ คำอธิบายเกี่ยวกับลูกบิด, ปุ่มและหน้าจอบนแผงควบคุม

● การใช้งานปุ่ม

1. ปุ่มโหมดทำอาหาร: ในระหว่างการตั้งค่าโหมดทำอาหาร สัมผัสที่ปุ่มและเครื่องจะแสดงไอคอนโหมดอบไอน้ำที่สามารถเลือกได้ทั้งหมด 8 รายการ
2. ปุ่มเลือกโหมดทำอาหาร: สัมผัสที่ปุ่มและคุณสามารถเลือกไอคอนโหมดอบไอน้ำตามโหมดอบไอน้ำที่คุณต้องการทางด้านขวา (หรือทางด้านซ้าย)
3. ปุ่มพาวเวอร์: สัมผัสที่ปุ่มเพื่อเปิดใช้งานรวมถึงปิดการใช้งานในระหว่างที่เตาอบไอน้ำเปิดใช้งานอยู่
4. ปุ่มตั้งเวลา/ตั้งเวลาล่วงหน้า: สัมผัสที่ปุ่มนี้เพื่อตั้งนาฬิกา ยังสามารถตั้งระยะเวลาการทำอาหารและตั้งเวลาเริ่มทำอาหาร (ดูในหัวข้อ: การตั้งนาฬิกาและการทำอาหารด้วยฟังก์ชันตั้งเวลาล่วงหน้า)
5. ปุ่มลบ: ปุ่มนี้จะลดค่าเวลาหรือค่าอุณหภูมิของการทำอาหารที่ต้องการกำหนด
6. ปุ่มบวก: ปุ่มนี้จะเพิ่มค่าเวลาหรือค่าอุณหภูมิของการทำอาหารที่ต้องการกำหนด
7. ปุ่มย้อนกลับ: สัมผัสที่ปุ่มนี้เพื่อย้อนกลับไปยังการตั้งค่าก่อนหน้านี้ในระหว่างการตั้งค่า สัมผัสที่ปุ่มนี้เพื่อย้อนกลับไปยังโหมดการตั้งค่าในระหว่างการทำงาน
8. ปุ่มยืนยัน/เริ่ม: สัมผัสที่ปุ่มนี้เพื่อยืนยันอุณหภูมิและเวลาการทำอาหารเพื่อเริ่มต้นหรือทำอาหารต่อจากที่หยุดไป

● ไอคอนและค่าที่แสดงบนหน้าจอ

9. ไอคอนโหมดคอบไอน้ำ: แสดงโหมดคอบไอน้ำที่กำหนดไว้ล่วงหน้าในระบบหรือตามที่คุณเลือก
10. โหมดคอบไอน้ำตั้งเวลา: ไอคอนแสดงว่าคุณได้ตั้งค่าหรือมีการตั้งเวลาการทำอาหาร
11. โหมดคอบไอน้ำที่กำหนด: ไอคอนแสดงว่าคุณได้เลือกโหมดตั้งเวลาล่วงหน้าสำหรับทำอาหาร
12. นาฬิกา: แสดงเวลาการทำอาหาร นาฬิกาและตั้งเวลาทำอาหารล่วงหน้าที่คุณตั้งในเวลาจริง
13. หน่วยตั้งเวลา: แสดงหน่วยของเวลาที่คุณตั้ง
14. อุณหภูมิ: แสดงอุณหภูมิที่คุณกำหนดและอุณหภูมิปัจจุบันภายในเตาอบไอน้ำ
15. ไอคอนสถานะการทำงาน: ไอคอนจะติดสว่างตลอดเวลาเพื่อแสดงให้เห็นว่าเตาอบกำลังทำงานอยู่
ไอคอนจะกระพริบในกรณีที่เกิดข้อผิดพลาดหรือประตูเตาอบไอน้ำเปิดออกในระหว่างการทำงาน
16. ไอคอนเตือนการเติมน้ำ: ไอคอนจะกระพริบเพื่อแสดงให้เห็นว่าคุณต้องเติมน้ำในถังน้ำของเตาอบไอน้ำ

II. ข้อควรระวังก่อนการใช้งานในแต่ละครั้ง

■ การเติมน้ำลงในถังน้ำ

ต้องเติมน้ำดื่มสะอาดลงในถังน้ำจนถึงขีด "MAX" ของระดับน้ำสูงสุดก่อนการใช้งานเตาอบไอน้ำ หลังจากนั้นถังน้ำจะต้องใส่เข้าไปภายในช่องใส่ถังน้ำและต้องดันให้เข้าที่ (แนะนำควรใช้น้ำกรองสะอาด)

■ ถาดรองน้ำมัน (ไม่มีรู)

เสียบเข้าไปตรงด้านล่างของฐานของภายในเตาอบไอน้ำก่อนการใช้ถาดคอบไอน้ำที่มีรู

■ รายการของฟังก์ชันต่างๆ

ไอคอนโหมดคอบไอน้ำ	ฟังก์ชันการอบไอน้ำ	อุณหภูมิหลัก °C	ขอบเขตของอุณหภูมิ °C	ระยะเวลา
	การอบไอน้ำปกติ	100	30 - 100	0 - 5 ชั่วโมง
	การนึ่งปลา	100	75 - 100	0 - 5 ชั่วโมง
	การนึ่งเนื้อสัตว์	100	90 - 100	0 - 5 ชั่วโมง
	การนึ่งผัก	100	70 - 100	0 - 5 ชั่วโมง
	การนึ่งอาหารประเภทแป้ง	100	80 - 100	0 - 5 ชั่วโมง
	การนึ่งข้าว	100	80 - 100	0 - 5 ชั่วโมง
	การละลายอาหารแช่แข็ง	60	50 - 60	0 - 5 ชั่วโมง
	การทำความสะอาด	ตามโปรแกรมกำหนด	ตามโปรแกรมกำหนด	ตามโปรแกรมกำหนด

หมายเหตุ: อุณหภูมิหลักคือค่าที่ใช้อ้างอิงเท่านั้นและอุณหภูมิการทำอาหารที่เหมาะสมจะต้องถูกเลือกตามลักษณะของส่วนผสม

ในการทำอาหาร ยกตัวอย่างเช่น ในโหมด "การนึ่งปลา" อุณหภูมิหลัก (100 องศาเซลเซียส) เหมาะสำหรับปลาน้ำเค็มหรือปลาที่เก็บไว้นาน ในกรณีของปลาที่มีเนื้อค่อนข้างนุ่ม อุณหภูมิการทำอาหารจะต้องลดลงซึ่งสอดคล้องกับระยะเวลาการทำอาหารที่ลดลง ดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับวิธีการทำอาหารในหนังสือทำอาหารประเภทอบไอน้ำที่แนบมาพร้อมกับเตาอบไอน้ำ

III. การทำอาหารด้วยเตาอบไอน้ำ

★ SCD26-D1

ขั้นตอนการใช้งาน: เติมน้ำลงในถังน้ำ → อุ่นเครื่อง → เลือกโหมดทำอาหาร → เลือกอุณหภูมิการทำอาหาร
เลือกเวลาการทำอาหาร → ยืนยันและเริ่มต้นทำอาหาร → วางจานที่มีอาหารในเตาอบไอน้ำ
หลังจากที่เตาอบมีอุณหภูมิสูงถึงตามที่กำหนด → การทำอาหารเสร็จสิ้นและปิดเครื่อง → ทำความสะอาดประจำวัน

1. การเปิดเครื่อง/ปิดเครื่อง

สัมผัสปุ่ม "⏻" เพื่อเปิดเครื่องและหน้าจอจะแสดงโหมดแสดงสถานะ (หน้าจอจะแสดงเวลาของระบบ) สัมผัสปุ่ม "⏻" ในขณะที่เครื่องเปิดใช้งานอยู่ซึ่งเครื่องจะปิดการทำงานและในเวลาเดียวกันหน้าจอจะดับ

2. การเลือกโหมดการทำอาหาร

หมุนลูกบิด "เลือกโหมดทำอาหาร"

ไปทางซ้ายเพื่อปรับการเลือกโหมดทำอาหารที่ต้องการในขณะที่เตาอบไอน้ำอยู่ในสถานะแสดงโหมด ยกตัวอย่างเช่น ถ้าเลือกโหมด "อบไอน้ำปกติ" หน้าจอจะแสดงไอคอนโหมดการทำงานทั้งหมดในขณะเดียวกันที่ไอคอน "อบไอน้ำปกติ" จะกระพริบและอุณหภูมิที่เกี่ยวข้องจะแสดงบนหน้าจอในเวลาเดียวกัน รูปภาพหน้าจอด้านล่างต่อไปนี้ (การใช้งาน 1)

หมายเหตุ: ถ้าไอคอนหรือค่าที่อ้างอิงในคู่มือการใช้งาน "กระพริบ" คุณจะทำการกำหนดรายการทำอาหารนั้นๆ

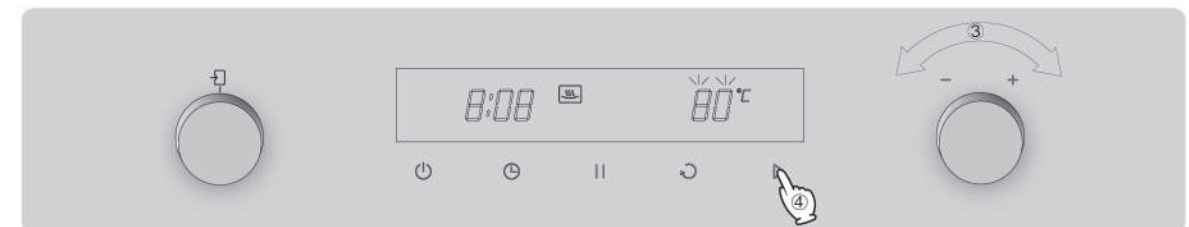


3. การตั้งอุณหภูมิในการทำอาหาร

ถ้าสัมผัสปุ่ม "▶" โหมดการทำงานที่กำหนดจะเป็น "อบไอน้ำปกติ" (การใช้งาน 2)

ในตอนนี้ค่าอุณหภูมิหลักจะกระพริบและหมุนลูกบิด "เลือกเวลา/อุณหภูมิ"

ไปทางด้านขวาเพื่อปรับค่าอุณหภูมิที่ต้องการ ซึ่งแสดงในภาพด้านล่าง (การใช้งาน 3) ยกตัวอย่างเช่น คุณตั้งอุณหภูมิทำอาหารอยู่ที่ 80°C และสัมผัสปุ่ม "▶" เพื่อเข้าสู่การตั้งเวลา (การใช้งาน 4)



4. การตั้งระยะเวลาการทำอาหาร

เมื่อคุณเห็นการตั้งเวลาการทำอาหารบนหน้าจอ ค่าของเวลาที่แสดงอยู่จะกระพริบ หมุนลูกบิด "เลือกเวลา/อุณหภูมิ"

ไปทางด้านขวาเพื่อปรับค่าระยะเวลาการทำอาหารที่ต้องการ (หน่วยเป็นนาที) ยกตัวอย่างเช่น:

ระยะเวลาการทำอาหารกำหนดไว้ที่ 30 นาที ตามภาพที่แสดงด้านล่าง (การใช้งาน 5)



5. เริ่มต้นทำอาหาร

หลังจากตั้งค่าอุณหภูมิเรียบร้อยแล้ว ถ้ากดปุ่ม “▶” (การใช้งาน 6) เตapotไอน้ำจะเริ่มต้นทำอาหาร

6. เมื่อการทำอาหารเสร็จสิ้น

หลังจากเตapotไอน้ำทำงานตามเวลาจนครบ

เตapotจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติและเข้าสู่โหมดสแตนด์บายด์และการทำอาหารเสร็จสิ้น

ในเวลาเดียวกันจะมีเสียงเตือนจะดัง 10 ครั้ง

■ การอุ่นเครื่อง

เตapotไอน้ำต้องใช้เวลาในการอุ่นเครื่อง (ระยะเวลาในการอุ่นเครื่องอยู่ระหว่าง 4 ถึง 10 นาทีตามสภาพแวดล้อมในการทำงานและอุณหภูมิที่ตั้งไว้) ในระหว่างขั้นตอนการทำอาหาร

เตapotไอน้ำจะหยุดการอุ่นเครื่องเมื่ออุณหภูมิสูงถึงค่าอุณหภูมิการทำอาหารที่กำหนดไว้

เตapotไอน้ำจะเริ่มต้นทำอาหารในเวลานี้และเริ่มต้นนับเวลาถอยหลังตามระยะเวลาการทำอาหารที่ตั้งเอาไว้

★ SCD26-C2S

ขั้นตอนการใช้งาน: เติมน้ำลงในถัง → เปิดเครื่อง → เลือกโหมดทำอาหาร → ตั้งอุณหภูมิทำอาหาร →

ตั้งระยะเวลาทำอาหาร → ยืนยันและเริ่มต้นทำอาหาร → วางจานที่มีอาหารไว้ในเตapotไอน้ำ

หลังจากอุณหภูมิในเตapotถึงระดับที่กำหนด → การทำอาหารเสร็จสิ้นและปิดเครื่อง → ทำความสะอาดประจำวัน

1. การเปิด/ปิดเครื่อง

สัมผัสปุ่ม เพื่อเปิดเครื่อง (การใช้งาน 1) และหน้าจอจะแสดงขึ้นมา (หน้าจอจะแสดงเวลาของเตapotไอน้ำ)

สัมผัสปุ่ม “พาวเวอร์” ในขณะที่เตapotเปิดใช้งานอยู่ เตapotจะปิดการทำงานและในเวลาเดียวกันหน้าจอจะดับ

2. โหมดเลือกการทำอาหาร

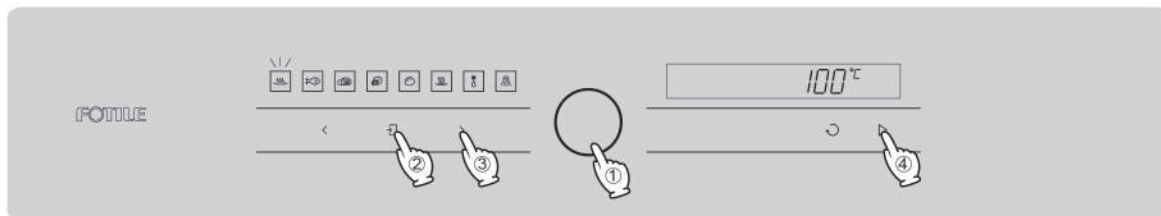
สัมผัสปุ่ม ในโหมดสแตนด์บายด์และหน้าจอจะแสดงไอคอนการทำอาหารทั้งหมด (การใช้งาน 2)

หลังจากนั้นสัมผัสปุ่ม < หรือ > เพื่อเลือกโหมดการทำอาหารที่คุณต้องการ (การใช้งาน 3) ยกตัวอย่างเช่น

ถ้าเลือกโหมด “อบไอน้ำปกติ” เฉพาะไอคอน “อบไอน้ำปกติ” จะกะพริบและไอคอนอื่นๆ

จะติดสว่างและอุณหภูมิหลักที่เกี่ยวข้องจะแสดงบนหน้าจอ หน้าจอในตอนนี้จะแสดงตามภาพด้านล่าง

หมายเหตุ: ถ้าไอคอนหรือคำที่อ้างอิงในการใช้งาน “กะพริบ” คุณกำลังเลือกใช้รายการนั้น



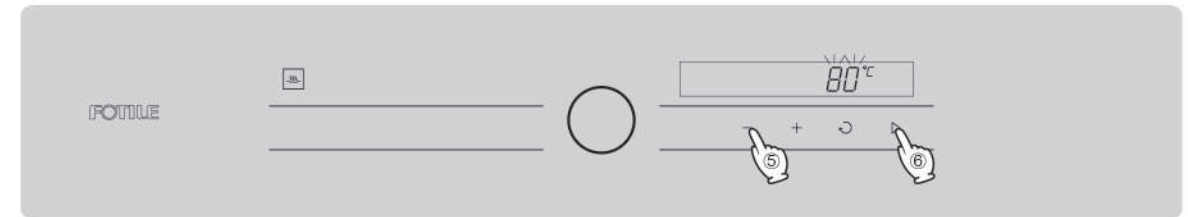
3. การตั้งอุณหภูมิการทำอาหาร

สัมผัสปุ่ม และตรวจสอบว่าโหมดการทำอาหารคือ “อบไอน้ำปกติ” (การใช้งาน 4)

และค่าอุณหภูมิหลักจะกะพริบในตอนนี้อาจจะใช้ปุ่ม — หรือ + เพื่อตั้งอุณหภูมิที่ต้องการ ตามภาพที่แสดง

(การใช้งาน 5) ยกตัวอย่างเช่น ถ้าอุณหภูมิการทำอาหารกำหนดอยู่ที่ 80 °C คุณสามารถสัมผัสปุ่ม ▶

เพื่อเข้าสู่การตั้งค่าเวลาหลังจากตั้งอุณหภูมิการทำอาหารเสร็จสิ้น (การใช้งาน 6)

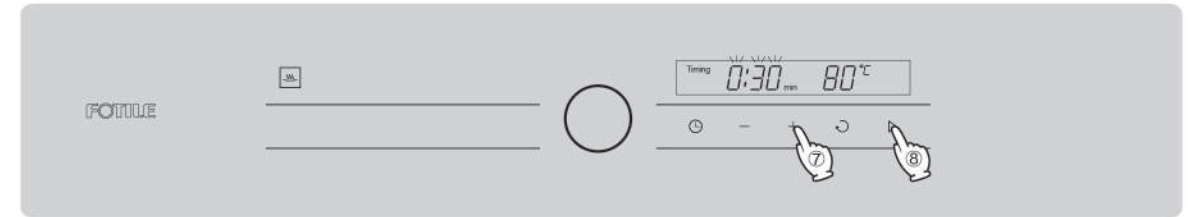


4. การตั้งระยะเวลาการทำอาหาร

เมื่อหน้าจอแสดงการตั้งค่าระยะเวลาการทำอาหาร ค่าเวลาที่แสดงบนหน้าจอจะกะพริบ คุณสามารถกดปุ่ม — หรือ +

เพื่อตั้งระยะเวลาการทำอาหารที่คุณต้องการ (หน่วยนาที) ยกตัวอย่างเช่น ระยะเวลาการทำอาหารที่กำหนดคือ 30 นาที

ตามภาพที่แสดงอยู่ (การใช้งาน 7)



5. การเริ่มต้นทำอาหาร

หลังจากตั้งค่าอุณหภูมิเสร็จแล้ว ถ้าปุ่ม ถูกกด (การใช้งาน 8) เตapotไอน้ำจะเริ่มต้นทำอาหาร

6. เมื่อการทำอาหารเสร็จสิ้น

หลังจากเตapotไอน้ำทำงานถึงการตั้งเวลาทำอาหารล่วงหน้า

เตapotไอน้ำจะหยุดการทำงานโดยอัตโนมัติและจะเข้าสู่โหมดสแตนด์บายด์และการทำอาหารเสร็จสิ้น

ในเวลาเดียวกันจะมีเสียงเตือนดัง 10 ครั้ง

■ การอุ่นเครื่อง

เตapotไอน้ำต้องใช้เวลาในการอุ่นเครื่อง (ระยะเวลาในการอุ่นเครื่องอยู่ระหว่าง 4 ถึง 10 นาทีตามสภาพแวดล้อมในการทำงานและอุณหภูมิที่ตั้งไว้) ในระหว่างขั้นตอนการทำอาหาร

เตapotไอน้ำจะหยุดการอุ่นเครื่องเมื่ออุณหภูมิสูงถึงค่าอุณหภูมิการทำอาหารที่กำหนดไว้

เตapotไอน้ำจะเริ่มต้นทำอาหารในเวลานี้และเริ่มต้นนับเวลาถอยหลังตามระยะเวลาการทำอาหารที่ตั้งเอาไว้

★ SCD26-D1

I. คำอธิบายการแสดงผลบนหน้าจอ/การตั้งค่าฟังก์ชัน

■ การเชื่อมต่อกระแสไฟ

หลังจากเตาอบไอน้ำเปิดใช้งาน หน้าจอจะแสดงรายการทั้งหมดและจะดับไปภายใน 1 นาที มีเสียงเตือนยาว 1 ครั้งและระบบจะปิดการทำงาน

การปิดเครื่อง: หน้าจอจะไม่มีแสดงข้อมูล

■ โหมดแสดงนาฬิกา

หลังจากกดปุ่ม "⏻" เตาอบไอน้ำจะเริ่มทำงานและเข้าสู่โหมดแสดงนาฬิกา (หน้าจอจะแสดงนาฬิกาของเตาอบไอน้ำเท่านั้น)

หมายเหตุ: เฉพาะปุ่ม "⏻" เท่านั้นที่จะใช้งานได้เมื่อเตาอบไอน้ำยังไม่เริ่มทำงาน หน้าจอจะแสดงสถานะแสดงนาฬิกาโดยแสดงตามภาพดังต่อไปนี้

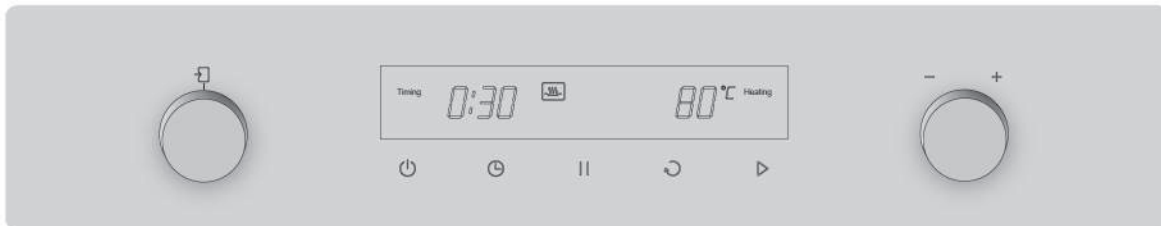


โหมดแสดงนาฬิกา

หมายเหตุ: เตาอบไอน้ำจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติถ้าหากไม่มีการใช้งานภายใน 40 วินาทีเมื่อเข้าสู่โหมดแสดงนาฬิกา

หมายเหตุ: เตาอบไอน้ำจะเข้าสู่โหมดแสดงนาฬิกาถ้าหากไม่มีการใช้งานภายใน 2 นาทีเมื่ออยู่ในช่วงการตั้งค่า

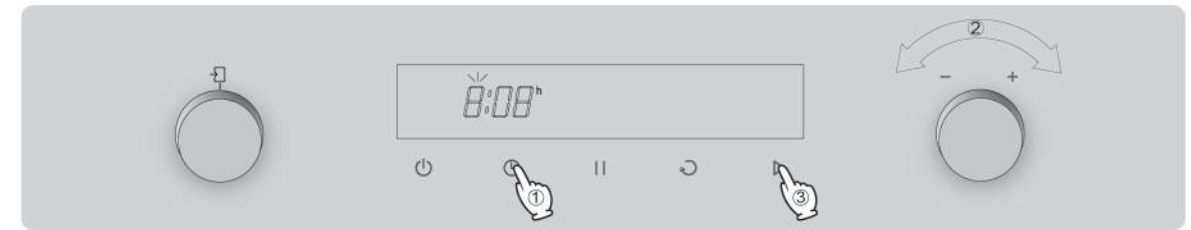
■ การทำอาหาร



ในขั้นตอนการอุ่นเครื่อง เวลาที่แสดงบนหน้าจอคือ "นาฬิกา" คือเวลาการทำอาหารที่ตั้งไว้และอุณหภูมิที่แสดงใน "อุณหภูมิ" คืออุณหภูมิปัจจุบันภายในเตาอบไอน้ำ เมื่อการอุ่นเครื่องเสร็จสิ้น กล่าวคืออุณหภูมิภายในเตาอบไอน้ำถึงอุณหภูมิที่กำหนดไว้ เวลาจะแสดงในส่วนของ "นาฬิกา" คือเวลานับถอยหลังของการทำอาหารและอุณหภูมิจะแสดง "อุณหภูมิ" คืออุณหภูมิที่แท้จริงในเตาอบไอน้ำ

■ การตั้งนาฬิกา

สัมผัสปุ่ม "⌚" ในโหมดแสดงนาฬิกาเพื่อเข้าสู่การตั้งค่านาฬิกา ตามภาพที่แสดงด้านล่าง (การใช้งาน 1)



1. ค่าชั่วโมงของนาฬิกาจะกระพริบและหมุนลูกบิด "เลือกเวลา/อุณหภูมิ" เพื่อปรับค่าชั่วโมง ตามภาพที่แสดง (การใช้งาน 2)
2. กดปุ่ม "⌚" เพื่อตั้งค่านาฬิกา (หมายเหตุ สามารถกดปุ่ม "▶" เพื่อตั้งค่านาฬิกา) ค่านาฬิกาจะกระพริบและหมุนลูกบิด "เลือกเวลา/อุณหภูมิ" เพื่อปรับค่านาฬิกา
3. หลังจากตั้งค่านาฬิกาแล้ว กดปุ่ม "▶" เพื่อจบการตั้งค่านาฬิกาตามภาพที่แสดง (การใช้งาน 3)
หมายเหตุ สามารถกดปุ่ม ⌚ เพื่อสลับการตั้งค่าของชั่วโมงและนาฬิกาในระหว่างการใช้งาน
หมายเหตุ การตั้งเวลาทำอาหารล่วงหน้าและเวลาของระบบของเตาอบไอน้ำจะอยู่ในรูปแบบ 24 ชั่วโมง

■ การหยุดทำอาหารชั่วคราว

กดปุ่ม "||" ในระหว่างที่เตาอบไอน้ำทำงาน

เตาอบไอน้ำจะหยุดการทำอาหารและเวลานับถอยหลังของระยะเวลาการทำอาหารและไอคอนการทำงานจะกระพริบ

เมื่อกดปุ่ม "▶" ในขณะที่เตาอบไอน้ำหยุดการทำงานชั่วคราว

เตาอบไอน้ำจะเริ่มทำงานต่อและเวลานับถอยหลังและไอคอนการทำอาหารจะติดสว่างเหมือนเดิม

■ การตั้งค่าฟังก์ชันอื่นๆ อีก 6 ฟังก์ชัน

การตั้งค่าอีก 6 ฟังก์ชัน: การนึ่งปลา 🐟 การนึ่งเนื้อสัตว์ 🍖 การนึ่งผัก 🌿 การนึ่งอาหารประเภทแป้ง 🍞

การนึ่งข้าว 🍚 และการละลายอาหารแช่แข็ง ❄️ จะใช้งานเหมือนกับการอบไอน้ำปกติ

เนื่องจากส่วนผสมของการทำอาหารที่แตกต่างกันจึงจำเป็นต้องใช้อุณหภูมิในการทำอาหารและกำลังความร้อนในช่วงเวลาที่แตกต่างกัน เพื่อให้การทำอาหารออกมาสมบูรณ์ เลือกโหมดการทำอาหารที่เหมาะสมตามลักษณะของส่วนผสม


■ การตั้งค่าฟังก์ชันทำความสะอาด

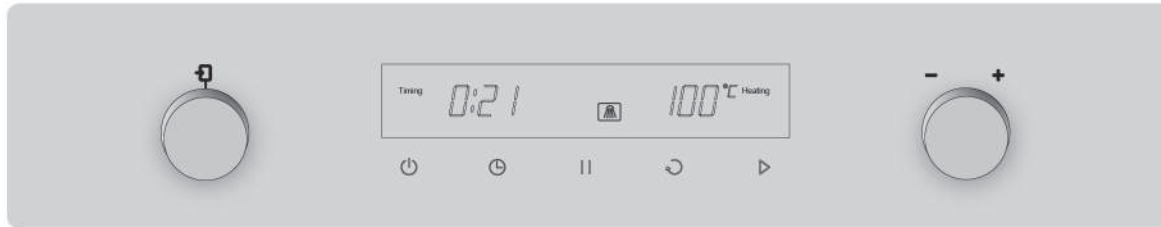
เมื่อถอดสร้างความร้อนด้านล่างภายในเตาอบไอน้ำและด้านหลังมีสิ่งสกปรกสะสมอยู่เมื่อใช้งานเป็นเวลานาน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานและเพื่อรักษาอายุการใช้งานของตัวเครื่อง โปรแกรมได้กำหนดไว้ซึ่งจะแสดงโค้ด ☒ นาน 3 วินาทีในแต่ละครั้งเมื่อครบการใช้งานครบ 30 ชั่วโมง

ตรงนี้จะใช้เตือนผู้ใช้งานให้เปิดใช้งานฟังก์ชันการทำความสะอาด เพื่อรักษาให้เตาอบไอน้ำทำงานได้เป็นอย่างดี

คุณยังสามารถใช้โปรแกรม "การทำความสะอาด" ก่อนครบการตั้งเวลาทำอาหารล่วงหน้า

ขั้นตอนการใช้งานพื้นฐานสำหรับฟังก์ชันการทำความสะอาด:

- น้ำในถาดทำความร้อนตรงด้านล่างของเตาอบไอน้ำจะต้องขีดให้แห้ง
- น้ำจะต้องเติมในถังน้ำจนถึงขีด "MAX" ซึ่งเป็นระดับสูงสุดและเติมกรรมะนาวสำหรับอาหารอย่างเหมาะสม (อย่างเช่นกรรมะนาวสำหรับอาหาร) และถังน้ำจะต้องวางไว้ในช่องใส่ถังน้ำ
- ในโหมดแสดงบายด์ หมุนลูกบิด "เลือกโหมดการทำงาน" ไปยังตำแหน่ง "การทำความสะอาด" ไอคอน  และกดปุ่ม "▶" เพื่อเริ่มต้นทำความสะอาดตามภาพที่แสดงด้านล่าง



- โปรแกรมจะใช้เวลาประมาณ 21 นาที เสียงเตือนจะดัง 10 ครั้งและระบบจะเข้าสู่โหมดแสดงบายด์
- ต้องทำความสะอาดถาดความร้อนที่อยู่ด้านล่างภายในเตาอบไอน้ำและน้ำที่เหลือในถังจะต้องเททิ้ง
- ถ้าหากเติมน้ำจนถึงระดับ "MAX" ซึ่งเป็นระดับสูงสุดและโปรแกรม "ทำความสะอาด" จะต้องทำงานอีกครั้งตามขั้นตอน c) ถึง e) หลังจากนั้นขั้นตอนการทำความสะอาดทั้งหมดจะเสร็จสิ้น

หมายเหตุ: อุณหภูมิและเวลาไม่สามารถเลือกได้ และค่าต่างๆ เหล่านี้จะเป็นค่าหลักในโหมดการทำความสะอาด ปุ่ม "||" จะไม่สามารถใช้งานในระหว่างขั้นตอนการทำความสะอาด

II. การปรุงอาหารด้วยฟังก์ชันตั้งเวลาล่วงหน้า

ขั้นตอนการใช้งาน: เติมน้ำในถังน้ำ → วางจานไว้ในเตาอบไอน้ำ → เปิดเครื่อง → เลือกโหมดทำอาหาร → ตั้งอุณหภูมิทำอาหาร → เลือกเวลาทำอาหาร → ตั้งเวลาล่วงหน้า → ยืนยันและสิ้นสุดการตั้งค่าการตั้งเวลาล่วงหน้า → เตาอบไอน้ำจะเริ่มทำงานเมื่อถึงที่ตั้งเวลาล่วงหน้า → ทำอาหาร → ทำอาหารเสร็จสิ้นและเตาอบไอน้ำจะปิดการทำงาน → ทำความสะอาด

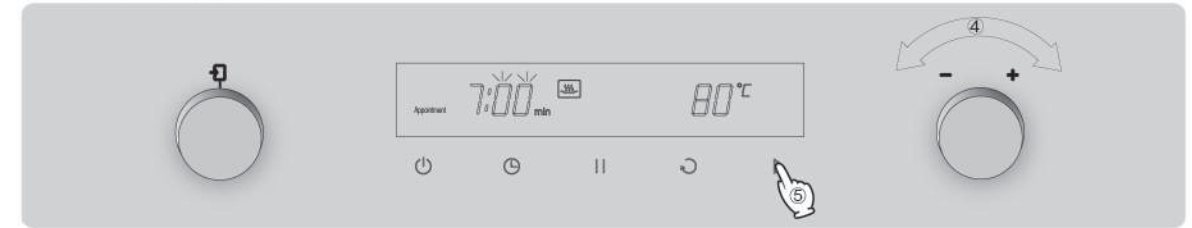
เกี่ยวกับขั้นตอนการทำอาหาร 6 ขั้นตอนกล่าวคือ ขั้นตอนแรก การใช้งานใน "การตั้งระยะเวลาการทำอาหาร" ซึ่งจะเหมือนกับ [การปรุงอาหารด้วยเตาอบไอน้ำ] เนื้อหาต่อไปนี้เป็นขั้นตอนตั้งแต่เริ่มต้น "ตั้งเวลาปรุงอาหารล่วงหน้า"

1. ตั้งเวลาล่วงหน้า

หลังจากตั้งระยะเวลาการทำอาหารแล้ว ถ้ากดปุ่ม "▶" และปุ่ม "⌚" ภายใน 2 นาที ระบบจะเข้าสู่การตั้งค่าเวลาทำอาหารล่วงหน้า (การใช้งาน 1) ค่าของเวลาจะปรับตามภาพที่แสดงด้านล่าง



หมุนลูกบิด "เลือกเวลา/อุณหภูมิ" ไปทางด้านขวาเพื่อปรับเวลาล่วงหน้าที่ต้องการ (ชั่วโมง, นาที) (การใช้งาน 2) ต้องตั้งค่าชั่วโมงก่อนและจึงตั้งค่านาที หลังจากตั้งค่าชั่วโมงแล้ว กดปุ่ม "▶" เพื่อเข้าสู่การตั้งค่านาที (การใช้งาน 3) ตามภาพที่แสดงด้านล่าง



- การตั้งค่าสิ้นสุดการตั้งเวลาล่วงหน้า
หลังจากตั้งค่านาทีแล้ว กดปุ่ม "▶" เพื่อสิ้นสุดการตั้งเวลาทำอาหารล่วงหน้า (การใช้งาน 4 และการใช้งาน 5) และหน้าจอจะแสดงเวลาจริง ถ้าหากไม่ได้กดปุ่ม "ยืนยัน/เริ่ม" ภายใน 2 นาที เตาอบจะเข้าสู่โหมดแสดงบายด์
- ระบบจะเริ่มทำอาหารโดยอัตโนมัติหลังจากถึงเวลาสำหรับการตั้งเวลาล่วงหน้าในการทำอาหาร เวลานั้นบอกล่วงหน้าจะแสดงบนหน้าจอหลังจากที่เตาอบมีอุณหภูมิสูงถึงค่าอุณหภูมิที่กำหนด

หมายเหตุ:

- การตั้งเวลาทำอาหารล่วงหน้าคือเวลาที่เตาอบจะเริ่มทำอาหาร
ถ้าหากการตั้งค่านาทีไม่ตรงกับเวลาในท้องถิ่นการตั้งเวลาล่วงหน้าจะไม่สามารถเชื่อมโยงกับเวลาในท้องถิ่นได้เช่นกันเพื่อความแม่นยำในการตั้งเวลาทำอาหารโปรดตั้งเวลาของนาฬิกาให้ตรงกับเวลาในท้องถิ่นก่อนเริ่มใช้ฟังก์ชันตั้งเวลาทำอาหารล่วงหน้า
- ในขั้นตอนการตั้งค่า กดปุ่ม "⌚" เพื่อเปลี่ยนจาก "การตั้งเวลา" ไปเป็น "การตั้งเวลาทำอาหารล่วงหน้า" กดปุ่ม "↺" เพื่อสลับจาก "การตั้งเวลาทำอาหารล่วงหน้า" เป็น "การตั้งเวลา"

★ SCD26-C2S


I. คำอธิบายการแสดงผลบนหน้าจอ/การตั้งค่าฟังก์ชัน

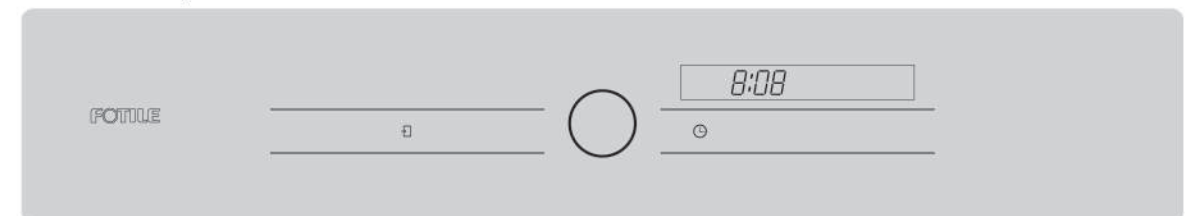
■ การเชื่อมต่อกระแสไฟ

หลังจากเตาอบไอน้ำเปิดเครื่อง หน้าจอจะแสดงรายละเอียดและดับไปภายใน 1 วินาที เสียงเตือนยาวจะดังหนึ่งครั้งและระบบจะปิดการทำงาน สถานะการปิดการทำงาน: หน้าจอไม่แสดงข้อมูล

■ โหมดแสดงบายด์

หลังจากกดปุ่ม "พาวเวอร์"  เตาอบไอน้ำจะเริ่มทำงานและเข้าสู่โหมดแสดงบายด์ (ในโหมดแสดงบายด์ หน้าจอจะแสดงระบบนาฬิกาของเตาอบไอน้ำเท่านั้น)

หมายเหตุ: เฉพาะปุ่ม "พาวเวอร์"  เท่านั้นที่จะสามารถใช้งานได้เมื่อเตาอบไอน้ำไม่เริ่มทำงาน หน้าจอจะอยู่ภายใต้โหมดแสดงบายด์ซึ่งแสดงตามภาพด้านล่างนี้

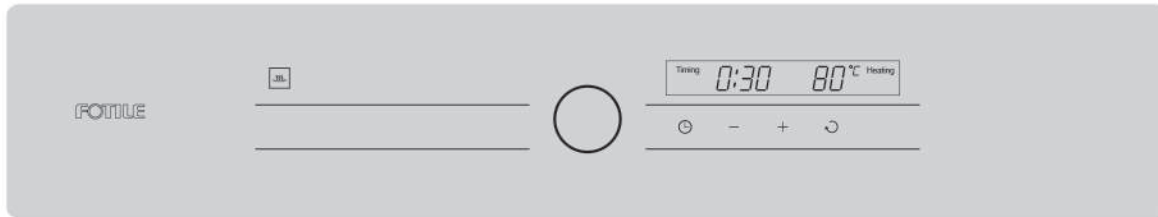


โหมดแสดงบายด์

หมายเหตุ: เตารอบไอน้ำจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติหากไม่มีการทำงานภายใน 40 วินาทีเมื่ออยู่ในโหมดแสดงนบายน

หมายเหตุ: เตารอบไอน้ำจะเข้าสู่โหมดแสดงนบายนอัตโนมัติหากไม่มีการทำงานภายใน 2 นาทีภายใต้การตั้งค่า

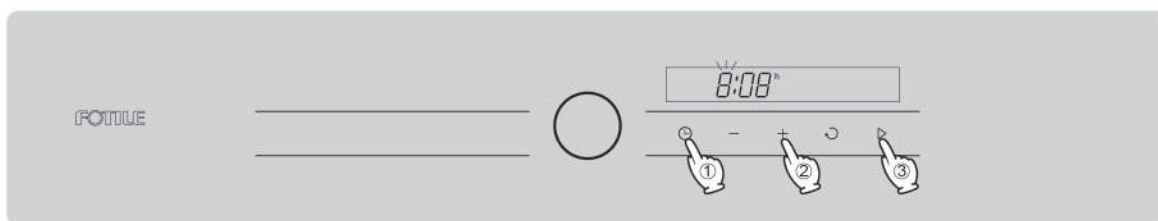
■ การทำอาหาร



ในขั้นตอนการอุ่นเครื่องหน้าจอนี้จะแสดงค่าเวลาการทำอาหารที่กำหนดและบริเวณแสดงอุณหภูมิจะแสดง "อุณหภูมิ" ซึ่งเป็นอุณหภูมิปัจจุบันของเตารอบไอน้ำ เมื่อการอุ่นเครื่องเสร็จสิ้น กล่าวคืออุณหภูมิภายในเตารอบไอน้ำมีระดับเท่ากับอุณหภูมิที่กำหนดไว้ เวลาที่แสดงใน "นาฬิกา" จะเปลี่ยนเป็นเวลานับถอยหลังและอุณหภูมิจะแสดง "อุณหภูมิ" ปัจจุบัน

■ การตั้งนาฬิกา

- สัมผัสปุ่ม ในโหมดแสดงนบายนเพื่อเข้าสู่การตั้งค่านาฬิกา ตามภาพที่แสดงด้านล่างนี้ (การใช้งาน 1)
- ค่าชั่วโมงของนาฬิกาจะกระพริบและกดปุ่ม $-$ หรือ $+$ เพื่อตั้งค่าชั่วโมง (การใช้งาน 2)
 - กดปุ่ม \triangleright เพื่อตั้งค่านาที (หมายเหตุ: สามารถกดปุ่ม เพื่อตั้งค่านาที) ค่านาทีจะกระพริบและกดปุ่ม $-$ หรือ $+$ เพื่อตั้งค่านาที
 - หลังจากตั้งค่านาทีเสร็จสิ้น กดปุ่ม \triangleright เพื่อจบการตั้งค่านาฬิกา (การใช้งาน 3)
- หมายเหตุ: 1. กดปุ่ม เพื่อสลับการตั้งค่าชั่วโมงและค่านาทีในระหว่างการใช้งาน
2. การตั้งเวลาทำอาหารล่วงหน้าและเวลาระบบของเตารอบไอน้ำจะเป็นแบบ 24 ชั่วโมง



■ การตั้งค่าฟังก์ชันอื่นๆ อีก 6 ฟังก์ชัน

การตั้งค่าอีก 6 ฟังก์ชัน: การนึ่งปลา การนึ่งเนื้อสัตว์ การนึ่งผัก การนึ่งอาหารประเภทแป้ง การนึ่งข้าว และการละลายอาหารแช่แข็ง จะใช้งานเหมือนกับการอบไอน้ำปกติ

เนื่องจากส่วนผสมของการทำอาหารที่แตกต่างกันจึงจำเป็นต้องใช้อุณหภูมิในการทำอาหารและกำลังความร้อนในช่วงเวลาที่แตกต่างกัน เพื่อให้การทำอาหารออกมาสมบูรณ์ เลือกโหมดการทำอาหารที่เหมาะสมตามลักษณะของส่วนผสม

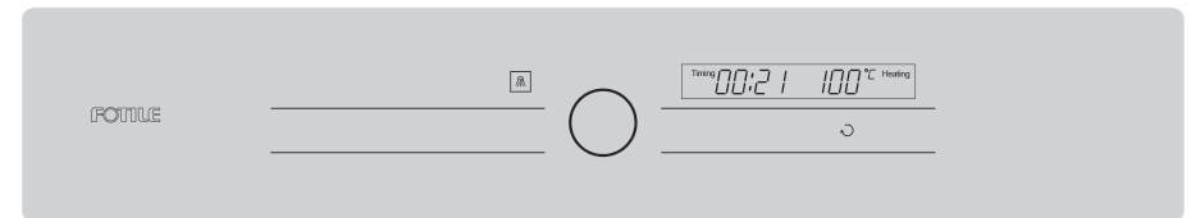
■ การตั้งค่าฟังก์ชันการทำความสะอาด

เมื่อถอดสร้างความร้อนด้านล่างภายในเตารอบไอน้ำและด้านหลังมีสิ่งสกปรกสะสมอยู่เมื่อใช้งานเป็นเวลานาน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานและเพื่อรักษาอายุการใช้งานของตัวเครื่อง โปรแกรมที่กำหนดไว้ซึ่งจะแสดงโค้ด °C นาน 3 วินาทีในแต่ละครั้งเมื่อครบการใช้งานครบ 30 ชั่วโมง

ตรงนี้จะใช้เตือนผู้ใช้งานให้เปิดใช้งานฟังก์ชันการทำความสะอาด เพื่อรักษาให้เตารอบไอน้ำทำงานได้เป็นอย่างดี คุณยังสามารถใช้โปรแกรม "การทำความสะอาด" ก่อนครบการตั้งเวลาทำอาหารล่วงหน้า

ขั้นตอนการใช้งานพื้นฐานสำหรับฟังก์ชันการทำความสะอาด:

- น้ำในถาดทำความร้อนตรงด้านล่างของเตารอบไอน้ำจะต้องเช็ดให้แห้ง
- น้ำจะต้องเติมในถังน้ำจนถึงขีด "MAX" ซึ่งเป็นระดับสูงสุดและเติมกรดมะนาวสำหรับอาหารอย่างเหมาะสม (อย่างเช่นกรดมะนาวสำหรับอาหาร) และถังน้ำจะต้องวางไว้ในช่องใส่ถังน้ำ
- ในโหมดแสดงนบายน กดปุ่ม ก่อนปุ่มอื่นและกดปุ่ม $<$ หรือ $>$ เพื่อเลือกฟังก์ชัน "การทำความสะอาด ไอคอน และกดปุ่ม \triangleright เพื่อเริ่มต้นทำความสะอาดตามภาพที่แสดงด้านล่าง



- โปรแกรมจะใช้เวลาประมาณ 21 นาที เสียงเตือนจะดัง 10 ครั้งและระบบจะเข้าสู่โหมดแสดงนบายน
- ต้องทำความสะอาดถาดทำความร้อนที่อยู่ด้านล่างภายในเตารอบไอน้ำและน้ำที่เหลือในถังจะต้องเททิ้ง
- น้ำจะต้องเติมในถังน้ำจนถึงขีด "MAX" ซึ่งเป็นระดับสูงสุดและเติมกรดมะนาวสำหรับอาหารอย่างเหมาะสม (อย่างเช่นกรดมะนาวสำหรับอาหาร) และถังน้ำจะต้องวางไว้ในช่องใส่ถังน้ำ

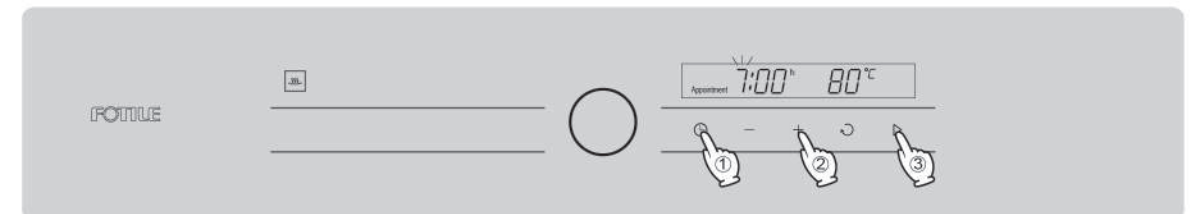
II. การปรุงอาหารด้วยฟังก์ชันตั้งเวลาล่วงหน้า

ขั้นตอนการใช้งาน: เติมน้ำในถังน้ำ → วางจานไว้ในเตารอบไอน้ำ → เปิดเครื่อง → เลือกโหมดทำอาหาร → ตั้งอุณหภูมิทำอาหาร → เลือกเวลาทำอาหาร → ตั้งเวลาทำอาหารล่วงหน้า → ยืนยันและสิ้นสุดการตั้งค่าการตั้งเวลาทำอาหารล่วงหน้า → เตารอบไอน้ำจะเริ่มทำงานเมื่อถึงการตั้งเวลาทำอาหารล่วงหน้า → ทำอาหาร → ทำอาหารเสร็จสิ้นและเตารอบไอน้ำจะปิดการทำงาน → ทำความสะอาด

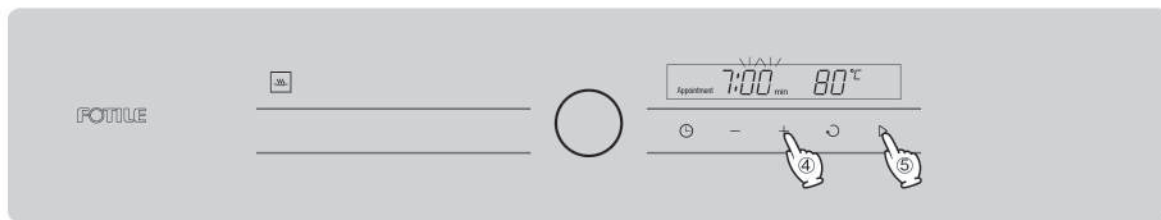
เกี่ยวกับขั้นตอนการทำอาหาร 6 ขั้นตอนกล่าวคือ ขั้นตอนแรก การใช้งานใน "การตั้งระยะเวลาการทำอาหาร" ซึ่งจะเหมือนกับ [การปรุงอาหารด้วยเตารอบไอน้ำ] เนื้อหาต่อไปนี้เป็นขั้นตอนตั้งแต่เริ่มต้น "ตั้งเวลาปรุงอาหารล่วงหน้า"

1. ตั้งเวลาทำอาหารล่วงหน้า

หลังจากตั้งระยะเวลาการทำอาหารแล้ว ถ้ากดปุ่ม \triangleright และปุ่ม ภายใน 2 นาที ระบบจะเข้าสู่การตั้งค่าเวลาทำอาหารล่วงหน้า (การใช้งาน 1) ค่าของเวลากระพริบตามภาพที่แสดงด้านล่าง



กดปุ่ม $-$ หรือ $+$ เพื่อตั้งเวลาทำอาหารล่วงหน้า (ชั่วโมง, นาที) (การใช้งาน 2)
 ต้องตั้งค่าชั่วโมงก่อนและจึงตั้งค่านาที หลังจากตั้งค่าชั่วโมงแล้ว กดปุ่ม \triangleright เพื่อเข้าสู่การตั้งค่านาที (การใช้งาน 3)
 ตามภาพที่แสดงด้านล่าง



- การตั้งค่าสิ้นสุดการตั้งเวลาล่วงหน้า
 หลังจากตั้งค่านาทีแล้ว กดปุ่ม \triangleright เพื่อสิ้นสุดการตั้งเวลาทำอาหารล่วงหน้า (การใช้งาน 4 และการใช้งาน 5)
 และหน้าจอจะแสดงเวลาจริง ถ้าหากไม่ได้กดปุ่ม \triangleright ภายใน 2 นาที เต้าอบจะเข้าสู่โหมดแสดงตนบายด์
- ระบบจะเริ่มต้นทำอาหารโดยอัตโนมัติหลังจากถึงเวลาสำหรับการตั้งเวลาล่วงหน้าในการทำอาหาร
 เวลานั้นบดอยหลังการทำอาหารจะแสดงบนหน้าจอหลังจากที่เต้าอบมีอุณหภูมิสูงถึงค่าอุณหภูมิที่กำหนด

หมายเหตุ:

การตั้งเวลาทำอาหารล่วงหน้าคือเวลาที่เต้าอบจะเริ่มต้นทำอาหารถ้าหากการตั้งค่าผิดพลาดไม่ตรงกับเวลาในท้องถิ่น
 การตั้งเวลาล่วงหน้าจะไม่สามารถเชื่อมโยงกับเวลาในท้องถิ่นได้เช่นกันเพื่อความแม่นยำในการตั้งเวลาทำอาหาร
 โปรดตั้งเวลาของนาฬิกาให้ตรงกับเวลาในท้องถิ่นก่อนเริ่มต้นใช้ฟังก์ชันตั้งเวลาทำอาหารล่วงหน้า

III. ฟังก์ชันอื่นๆ เพิ่มเติม

★ SCD26-D1

ชื่อฟังก์ชัน	รายละเอียดของฟังก์ชัน
ฟังก์ชันย้อนกลับอัตโนมัติ	ถ้าหากไม่มีปุ่มใดถูกกดภายใน 2 นาทีในโหมดการตั้งค่า ระบบจะย้อนกลับไปยังโหมดแสดงตนบายด์บายโดยอัตโนมัติ
ฟังก์ชันการร้องขออุณหภูมิการทำอาหารและการแก้ไข	เมื่อเต้าอบไอน้ำทำงานอยู่ หมุนลูกบิด "เวลา/อุณหภูมิ" ไปทางด้านขวาเพื่อแสดงค่าของอุณหภูมิที่ตั้งไว้และหมุนอีกครั้งเพื่อตั้งอุณหภูมิการทำอาหารอีกครั้งและกดปุ่ม \triangleright เพื่อยืนยัน ถ้าหากไม่กดปุ่ม การตั้งค่าอุณหภูมิใหม่สำหรับการทำอาหารจะไม่สามารถใช้งานได้
ฟังก์ชันการแก้ไขการจับเวลา	เมื่อเต้าอบไอน้ำทำงานอยู่ กดปุ่ม \ominus เพื่อแก้ไขค่าการจับเวลาและหมุนลูกบิด "เลือกเวลา/อุณหภูมิ" ไปทางด้านขวาเพื่อตั้งเวลาใหม่อีกครั้ง และกดปุ่ม \triangleright เพื่อยืนยัน ถ้าไม่กดปุ่ม การตั้งเวลาใหม่จะไม่สามารถใช้งานได้
ฟังก์ชันแก้ไขเวลาทำอาหารล่วงหน้า	ในขณะที่กำลังรอการทำอาหารล่วงหน้า กดปุ่ม \ominus สองครั้งเพื่อเข้าสู่ฟังก์ชันแก้ไขเวลาทำอาหารล่วงหน้า หลังจากนั้น หมุนลูกบิด "เลือกเวลา/อุณหภูมิ" ไปทางด้านขวาเพื่อตั้งเวลาการทำอาหารล่วงหน้าอีกครั้ง และกดปุ่ม \triangleright เพื่อยืนยัน การตั้งค่าการทำอาหารล่วงหน้าหรือการแก้ไขขั้นตอนการทำงานจะไม่สามารถใช้ได้

ชื่อฟังก์ชัน	รายละเอียดของฟังก์ชัน
ฟังก์ชันพัลลมทำ ความเย็น	พัลลมจะทำงานต่อเนื่องอีก 20 นาทีหลังจากครบเวลาที่ตั้งไว้ของเต้าอบไอน้ำ
ฟังก์ชันเตือนน้ำในถังหมด	เมื่อระดับน้ำภายในถังน้ำต่ำกว่าขีดระดับน้ำต่ำสุด หน้าจอจะแสดงคำว่า "Please fill water" และกระระพริบพร้อมเสียงเตือนทุกๆ 1 วินาที
ฟังก์ชันเตือนการทำ ความสะอาดรหัส °C	หน้าจอจะแสดงโค้ด °C นาน 3 วินาทีในแต่ละครั้งเมื่อครบการใช้งานครบ 30 ชั่วโมง ฟังก์ชันนี้ถูกใช้เพื่อเตือนผู้ใช้งานต้องใช้ฟังก์ชันทำความสะอาด หลังจากฟังก์ชันทำความสะอาดทำงานเสร็จแล้ว เวลาสะสมจะถูกตั้งค่าใหม่และเข้าสู่รอบการนับชั่วโมงทำงานอีกครั้ง ดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ "การตั้งค่าฟังก์ชันทำความสะอาด"
ฟังก์ชันดึงน้ำกลับ	เมื่อเต้าอบไอน้ำทำงานเสร็จสิ้นและย้อนกลับไปที่เพื่อปิดเครื่อง ตรงนี้ยังอาจจะมีเสียงการทำงาน ตรงนี้คือเสียงของปั้มน้ำในเต้าอบไอน้ำซึ่งต้องแยกน้ำตกค้างภายในเต้าอบไอน้ำเข้าสู่ถังน้ำเพื่อป้องกันน้ำตกค้างภายในเต้าอบไอน้ำ

★ SCD26-C2S

ชื่อฟังก์ชัน	รายละเอียดของฟังก์ชัน
ฟังก์ชันย้อนกลับอัตโนมัติ	ถ้าหากไม่มีปุ่มใดถูกกดภายใน 2 นาทีในโหมดการตั้งค่า ระบบจะย้อนกลับไปยังโหมดแสดงตนบายด์บายโดยอัตโนมัติ
ฟังก์ชันการร้องขออุณหภูมิการทำอาหารและการแก้ไข	เมื่อเต้าอบไอน้ำทำงานอยู่ กดปุ่ม $-$ หรือ $+$ เพื่อแสดงค่าของอุณหภูมิที่ตั้งไว้และกดอีกครั้งเพื่อตั้งอุณหภูมิการทำอาหารอีกครั้งและกดปุ่ม \triangleright เพื่อยืนยัน ถ้าหากไม่กดปุ่ม การตั้งค่าอุณหภูมิใหม่สำหรับการทำอาหารจะไม่สามารถใช้งานได้ ระบบจะย้อนกลับไปยังโหมดการทำงานถ้าหากไม่มีการสั่งงานภายใน 5 วินาที
ฟังก์ชันการแก้ไขการจับเวลา	เมื่อเต้าอบไอน้ำทำงานอยู่ กดปุ่ม \ominus เพื่อแก้ไขค่าการจับเวลาและกดปุ่ม $-$ หรือ $+$ เพื่อตั้งเวลาใหม่อีกครั้ง และกดปุ่ม \triangleright เพื่อยืนยัน ถ้าไม่กดปุ่ม \triangleright การตั้งเวลาใหม่จะไม่สามารถใช้งานได้ ระบบจะย้อนกลับไปยังโหมดการทำงานถ้าหากไม่มีการสั่งงานภายใน 5 วินาที
ฟังก์ชันแก้ไขเวลาทำอาหารล่วงหน้า	ในขณะที่กำลังรอการทำอาหารล่วงหน้า กดปุ่ม \ominus สองครั้งเพื่อเข้าสู่ฟังก์ชันแก้ไขเวลาทำอาหารล่วงหน้า หลังจากนั้น กดปุ่ม $-$ หรือ $+$ เพื่อตั้งเวลาการทำอาหารล่วงหน้าอีกครั้ง และกดปุ่ม \triangleright เพื่อยืนยัน ถ้าไม่กดปุ่ม \triangleright การตั้งค่าการทำอาหารล่วงหน้าใหม่จะไม่สามารถใช้งานได้ การตั้งค่าการทำอาหารล่วงหน้าหรือการแก้ไขขั้นตอนการทำงานจะไม่สามารถใช้ได้
ฟังก์ชันพัลลมทำความเย็น	พัลลมจะทำงานต่อเนื่องอีก 20 นาทีหลังจากครบเวลาที่ตั้งไว้ของเต้าอบไอน้ำ
ฟังก์ชันเตือนน้ำในถังหมด	เมื่อระดับน้ำภายในถังน้ำต่ำกว่าขีดระดับน้ำต่ำสุด หน้าจอจะแสดงคำว่า "Please fill water" และกระระพริบพร้อมเสียงเตือนทุกๆ 1 วินาที เมื่อประตูเต้าอบไอน้ำเปิดออก ไอคอน "Please fill water" บนหน้าจอจะกระพริบและจะไม่มียเสียงเตือน

ชื่อฟังก์ชัน	รายละเอียดของฟังก์ชัน
ฟังก์ชันเตือนการทำ ความสะอาดรหัส C	หน้าจจะแสดงโค้ด C นาน 3 วินาทีในแต่ละครั้งเมื่อครบการใช้งานครบ 30 ชั่วโมง ฟังก์ชันนี้ถูกใช้เพื่อเตือนผู้ใช้งานต้องใช้ฟังก์ชันทำความสะอาด หลังจากฟังก์ชันทำความสะอาดทำงานเสร็จแล้ว เวลาสะสมจะถูกตั้งค่าใหม่และเข้าสู่รอบการนับชั่วโมงทำงานอีกครั้ง ดูรายละเอียดเพิ่มเติมในหัวข้อ “การตั้งค่าฟังก์ชันทำความสะอาด”
ฟังก์ชันดึงน้ำกลับ	เมื่อเตาอบไอน้ำทำงานเสร็จสิ้นและย้อนกลับไปที่เพื่อปิดเครื่อง ตรงนี้ยังอาจจะมีเสียงการทำงาน ตรงนี้คือเสียงของปั๊มน้ำในเตาอบไอน้ำซึ่งต้องแยกน้ำตกค้างภายในเตาอบไอน้ำเข้าสู่ถัง น้ำเพื่อป้องกันน้ำตกค้างภายในเตาอบไอน้ำ

การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นบ่อย

■ เกี่ยวกับน้ำในถัง

- ระดับน้ำสูงสุดที่ระบุไว้คือส่วนที่อยู่ด้านบนสุดภายนอกถังน้ำ ในขณะที่คุณเติมน้ำลงในถัง โปรดเติมน้ำจนถึงเส้นระดับน้ำสูงสุด ตรงนี้เป็นการช่วยยืดอายุการใช้งานของตัวฉีดน้ำมากที่สุด ในระหว่างการฉีดน้ำ ระดับน้ำจะต้องไม่เกินกว่าเส้นระดับน้ำสูงสุดและน้ำภายในถังต้องไม่ล้นในระหว่างที่เสียบหรือแทรกหัวฉีดลงในถังน้ำ
- เพื่อลดระยะเวลาการล้างไอน้ำ ต้องใช้น้ำร้อนที่มีอุณหภูมิต่ำกว่า 80 °C น้ำร้อนจะต้องไม่ถูกเทออก
- ดันถังน้ำด้วยน้ำที่ถูกฉีดเข้าไปภายในเตาอบไอน้ำและเตาอบจะทำงาน ถ้าหากถังน้ำไม่ถูกดันเข้าไปภายในเตาอบไอน้ำ เตาอบจะไม่สร้างความร้อนและคำว่า “Please fill water” บนหน้าจจะกะพริบ
- ถ้าไอคอน “Please fill water” กระพริบบนหน้าจอและมีเสียงเตือน ตรงนี้แสดงให้เห็นว่าน้ำในถังมีระดับต่ำกว่าระดับต่ำสุด เตาอบไอน้ำจะหยุดทำงานและโปรดเตรียมการเติมน้ำในตอนนี

■ เกี่ยวกับระยะเวลาการทำอาหารและผลของการทำอาหาร

- เตาอบอุ่นเครื่องนานเกินไป
ให้ตรวจสอบว่าประตูเตาอบไอน้ำปิดสนิทหรือไม่หรือว่าตรงนี้มีอากาศรั่วออกทางประตูเตาอบไอน้ำหรือไม่ โปรดปิดประตูเตาอบไอน้ำให้แน่นถ้าหากปิดไม่สนิท
ถ้าหากยังเห็นขีดว่ามีไอน้ำรั่วออกมาโปรดติดต่อฝ่ายบริการลูกค้าของบริษัท FOTILE เพื่อรับการซ่อมแซมหรือตรวจสอบว่ามีสิ่งสกปรกที่ตัวเซนเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิภายในตัวเครื่องหรือไม่ ถ้าหากเซนเซอร์สกปรก โปรดทำความสะอาด
- ระยะเวลาการทำอาหารนานเกินไป อันสืบแรก
ประตูเตาอบไอน้ำจะต้องไม่เปิดในระหว่างขั้นตอนการทำอาหารบ่อยเกินไป ซึ่งทำให้ระดับความร้อนในขั้นตอนการทำอาหารลดลง
ตรวจสอบว่าประตูเตาอบไอน้ำปิดสนิทหรือไม่หรือว่ามีไอน้ำรั่วออกมาจากประตูเตาอบไอน้ำหรือไม่ โปรดปิดประตูเตาอบไอน้ำให้สนิท ถ้ายังมีไอน้ำรั่วออกมา โปรดติดต่อบริษัท FOTILE เพื่อขอรับการซ่อมแซม
- มีหยดน้ำภายในเตาอบไอน้ำมากเกินไป ตรวจสอบว่าเตาอบไอน้ำได้รับการทำความสะอาดหรือไม่ และน้ำภายในเตาอบไอน้ำได้รับการเททิ้งหลังจากการใช้งานในแต่ละครั้งหรือไม่
- มีน้ำจำนวนมากในจานอาหารหลังจากทำอาหารเสร็จสิ้น
อาหารในจานควรได้รับการห่อด้วยฟิล์มรักษาอาหารก่อนทำอาหารหรือเตาอบคบควรได้รับการอุ่นเครื่องล่วงหน้า และวางจานที่มีอาหารไว้ในเตาอบไอน้ำในขณะที่อุ่นเครื่อง

■ การเลือกภาชนะสำหรับทำอาหาร

ควรใช้ภาชนะทำอาหารที่ผลิตจากสแตนเลสสตีลซึ่งมาพร้อมกับเครื่องเตาอบไอน้ำนอกจากนี้ผู้ใช้งานยังสามารถตั้งข้ออุปสรรคเสริมอื่นๆ ได้ให้ความใส่ใจในรายละเอียดต่อไปเมื่อต้องเลือกภาชนะสำหรับทำอาหารที่เหมาะสมลองใช้ภาชนะทำอาหารที่มีรูจำนวนมากซึ่งไอน้ำสามารถสัมผัสกับอาหารผ่านรูเล็กๆและอาหารจะสุกอย่างทั่วถึงด้วยความร้อนที่สามารถสร้างขึ้นได้อย่างรวดเร็ว

เมื่อทำอาหารในลักษณะของอาหารที่ต้องเคี้ยว ระยะเวลาทำอาหารจะนานกว่าอาหารขนาดเล็ก และถ้าต้องทำอาหารที่มีความหนาและมีพื้นที่ว่างน้อยหรือตรงนี้ไม่มีพื้นที่ว่างภายในเตาอบดังนั้นไอน้ำจะไม่สามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพดังนั้นควรใช้ภาชนะทำอาหารที่มีลักษณะแบนเพื่อทำให้พื้นที่ว่างสำหรับไอน้ำในระหว่างการทำอาหาร

ความสูงในการวางอาหารที่เหมาะสมคือ 3 – 5 เซนติเมตรและอาหารที่มีจำนวนมากจะต้องใช้เวลาทำอาหารนานขึ้นและอาจจะส่งผลกับรสชาติของอาหารเตาอบไอน้ำได้รับการออกแบบมาเพื่อทำอาหารสำหรับ 6 – 8 คนและไม่ควรทำอาหารด้วยเตาอบไอน้ำที่มีจำนวนมากกว่าที่แนะนำนอกจากนี้ยังสามารถใช้ภาชนะที่ผลิตจากกระจกทนความร้อน กระจกเซรามิก เครื่องเคลือบ สแตนเลสสตีลและภาชนะเคลือบ



ให้ความใส่ใจ:

ถ้าหากใช้ภาชนะที่ผลิตจากพลาสติก โปรดมั่นใจว่าภาชนะดังกล่าวทนความร้อนและไอน้ำได้สูงกว่า 100 องศาเซลเซียส
ถ้าหากใช้ภาชนะทำอาหารที่มีความหนา ระยะเวลาทำอาหารจะต้องนานขึ้น
โปรดวางภาชนะทำอาหารไว้บนถาดอบไอน้ำที่มาพร้อมกับเตาอบไอน้ำ
ขอบบนสุดของภาชนะจะต้องมีพื้นที่ห่างจากผนังด้านบนสุดของเตาอบไอน้ำอย่างน้อย 3 เซนติเมตร
ซึ่งจะมีพื้นที่ว่างมากพอสำหรับไอน้ำผ่านเข้าสู่ภาชนะ

■ การระบุและการแก้ไขปัญหาข้อผิดพลาดที่เกิดขึ้นบ่อย

เพื่อความปลอดภัยของคุณ โปรดกดปุ่ม พาวเวอร์ เพื่อปิดเครื่องและทำตามการแก้ไขปัญหาที่แนะนำ

ข้อผิดพลาด	การวิเคราะห์สาเหตุ	การแก้ไขปัญหา
หน้าจอแสดง “Please fill water”	สาเหตุที่ 1: ถังน้ำไม่ได้ดันเข้าไปภายในตัวเครื่องหรือดันเข้าไปไม่ถูกตำแหน่งในระหว่างการใช้งาน ดังนั้นสวิตซ์ตรวจจับถังน้ำจะไม่ปิดสนิท	ดันถังน้ำเข้าไปยังตำแหน่งที่ถูกตั้งอีกครั้ง
	สาเหตุที่ 2: ไม่ได้เติมน้ำลงในถังน้ำหรือมีระดับต่ำเกินไปกว่าระดับต่ำสุด	เติมน้ำลงในถังจนกระทั่งน้ำถึงระดับ “MAX” คือระดับสูงสุดดันถังน้ำเข้าไปในช่องใส่ถังน้ำ
หน้าจอแสดง F3	สาเหตุ: เซนเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิภายในเตาอบไม่ได้รับการเชื่อมต่อหรือตัดการเชื่อมต่อ	ถอดปลั๊กเตาอบไอน้ำออกจากเต้าเสียบและติดต่อฝ่ายบริการหลังการขายของบริษัท FOTILE ซึ่งทางบริษัทจะเตรียมการซ่อมแซม
หน้าจอแสดง F4	สาเหตุ: เซนเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิภายในเตาอบเกิดการลัดวงจร	
หน้าจอแสดง F5	สาเหตุ: เซนเซอร์ตรวจจับระดับน้ำในบริเวณช่องเก็บถังน้ำไม่ทำงาน	
หน้าจอแสดง F6	สาเหตุ: แผ่นตรวจจับระดับน้ำในถังน้ำไม่ทำงาน	
หน้าจอแสดง F7	สาเหตุ: เซนเซอร์ตรวจจับระดับน้ำอุณหภูมิตรงบริเวณระดับน้ำด้านล่าง	
หน้าจอแสดง E2	สาเหตุ: เซนเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิตรงถาดสร้างความร้อนภายในเตาอบไม่ทำงาน	

ข้อผิดพลาด	การวิเคราะห์สาเหตุ	การแก้ไขปัญหา
เตาอบไม่ทำงานหลังจากเสียบปลั๊ก	สาเหตุ 1: สายไฟที่เตาอบไอน้ำหลุด	เสียบสายไฟเข้าที่เตาอบไอน้ำและเสียบปลั๊กของเตาอบไอน้ำเข้าที่เตาเสียบ
	สาเหตุ 2: สายเชื่อมต่อของแผงควบคุมไม่ได้รับการเชื่อมต่อ	ติดต่อฝ่ายบริการของบริษัท FOTILE ซึ่งบริษัทจะจัดเตรียมการซ่อมแซม
	สาเหตุ 3: ไม่ได้เสียบปลั๊กไฟของเตาอบไอน้ำ	ติดต่อช่างไฟผู้ชำนาญงานเพื่อตรวจสอบและซ่อม
เตาอบไอน้ำทำงานแต่ไม่มีการสร้างไอน้ำ	สาเหตุ 1: ตัวสร้างไอน้ำอยู่ในสถานะวงจรเปิด	ถอดปลั๊กเตาอบไอน้ำออกจากเตาเสียบและติดต่อฝ่ายบริการหลังการขายของบริษัท FOTILE ซึ่งทางบริษัทจะเตรียมการซ่อมแซม
	สาเหตุ 2: ฟิวส์ขาด	
	สาเหตุ 3: รีเลย์ของตัวสร้างไอน้ำในแผงวงจรไฟฟ้าไม่ทำงาน	
	สาเหตุ 4: เซนเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิภายในเตาอบไอน้ำไม่ทำงาน	
	สาเหตุ 5: แผ่นเสียบเชื่อมต่อเสียบไม่ตรงตำแหน่งในแผงวงจรไฟฟ้า	
	สาเหตุ 6: ประตูเตาอบไอน้ำปิดไม่สนิทหรือสวิตช์ควบคุมของประตูเตาอบไอน้ำไม่ทำงาน	
	สาเหตุ 7: วาล์วแม่เหล็กไม่ทำงานหรืออยู่ในสถานะวงจรเปิด	
	สาเหตุ 8: ท่อลมน้ำเข้ารั่ว	
น้ำในเตาอบไอน้ำรั่ว	สาเหตุ 1: น้ำในช่องรองรับหยดน้ำล้นออกมา	เช็ดน้ำด้วยผ้าแห้ง
	สาเหตุ 2: ถาดสร้างความร้อนภายในเตาอบไอน้ำไม่ได้รับการผึ่งกันอย่างแน่นหนา	ถอดปลั๊กเตาอบไอน้ำออกจากเตาเสียบและติดต่อฝ่ายบริการหลังการขายของบริษัท FOTILE ซึ่งทางบริษัทจะเตรียมการซ่อมแซม
	สาเหตุ 3: ภายในเตาอบไอน้ำไม่ได้รับการผึ่งเป็นอย่างดี	
	สาเหตุ 4: น้ำในถังน้ำรั่วออกมา	
	สาเหตุ 5: ท่อลมน้ำเข้าหรือท่อระบายลมแตก	
	สาเหตุ 6: เซนเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิภายในเตาอบไอน้ำไม่ได้รับการผึ่งกันอย่างแน่นหนา	
	สาเหตุ 7: ถังน้ำไม่ได้ดันเข้าไปยังตำแหน่งที่ถูกต้องวงแหวนผึ่งของถังน้ำเสื่อมสภาพ	
มีไอน้ำสร้างขึ้นแต่อาหารไม่สุก	สาเหตุ 1: เซนเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิภายในเตาอบไอน้ำไม่ทำงาน	
	สาเหตุ 2: แผ่นเสียบเชื่อมต่อเสียบไม่ตรงตำแหน่งในแผงวงจรไฟฟ้า	
	สาเหตุ 3: ท่อลมน้ำเข้ารั่วหรือเสียบรูปทรง	
	สาเหตุ 4: ตัวสร้างไอน้ำไม่ทำงาน	
อาหารสุกแต่รหัสจำนวนมากแสดงขึ้นมาหรืออุณหภูมิเพิ่มขึ้นช้า	สาเหตุ 1: เซนเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิภายในเตาอบหลุด	ถอดปลั๊กเตาอบไอน้ำออกจากเตาเสียบและติดต่อฝ่ายบริการหลังการขายของบริษัท FOTILE ซึ่งทางบริษัทจะเตรียมการซ่อมแซม
	สาเหตุ 2: เซนเซอร์ตรวจจับอุณหภูมิภายในเตาอบไม่ทำงาน	

คำแนะนำสำหรับการทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

ข้อควรระวังล่วงหน้าทั่วไป

ต้องทำความสะอาดภายในเตาอบไอน้ำหลังจากการใช้งานในแต่ละครั้ง การทำความสะอาดจะต้องทำหลังจากภายในเตาอบไอน้ำเย็นตัวลงแล้ว ตรวจสอบจนมั่นใจว่าภายในเตาอบไอน้ำแห้งสนิทก่อนเปิดประตูเตาอบไอน้ำ

- ⚠ **คำเตือน:** ต้องไม่ใช้ไอน้ำในการทำทำความสะอาดเตาอบ มิเช่นนั้นไอน้ำที่ฉีดพ่นจะทำให้พื้นผิวและอุปกรณ์ภายในเตาอบเสียหาย เราไม่รับผิดชอบจากผลที่เกิดขึ้นดังกล่าว ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์เป็นด่าง/ไซดา กรดหรือคลอรีนฉีดพ่นทำความสะอาดหรือน้ำยาล้างจานสำหรับเครื่องล้างจานและน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แปรขนแข็งหรือแผ่นขัดและแปรงขัดถู
- ⚠ **คำเตือน:** ห้ามใช้ฟองน้ำที่มีส่วนของใยแข็งในการทำทำความสะอาดเพื่อป้องกันการเกิดรอยขีดข่วน

วัตถุประสงค์ขอ/ขอบของเตาอบไอน้ำ

โปรดทำความสะอาดหรือเช็ดขอบตกแต่งของเตาอบไอน้ำหลังการใช้งานแต่ละครั้ง ทำความสะอาดขอบที่ลายฟองน้ำชุบน้ำร้อนที่ไม่ผสมน้ำยาทำความสะอาด

วัตถุประสงค์ขออาจจะทะลุหรือแตกเมื่อใช้งานเป็นเวลานาน โปรดเปลี่ยนขอบที่มีลายใหม่ถ้าหากพบสภาพดังกล่าว

- ⚠ **คำเตือน:** ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดพื้นผิวที่มีฤทธิ์กัดกร่อนและตรวจสอบจนมั่นใจว่าไม่มีน้ำยาคือติดอยู่ที่ขอบตกแต่งของเตาอบไอน้ำ

แผงกดและตัวเครื่องของเตาอบไอน้ำ

แผงกด ประตูเตาอบไอน้ำและตัวเครื่องเตาอบไอน้ำจะต้องได้รับการทำความสะอาดด้วยน้ำร้อนและผสมน้ำยาทำความสะอาดเล็กน้อย และเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม เช็ดเตาอบไอน้ำให้แห้งหลังทำความสะอาด บริเวณหน้าอาจจะเกิดรอยขีดข่วนและเกิดสนิมได้ง่ายเมื่อโดนสารที่มีฤทธิ์เป็นกรด ดังนั้นโปรดทำความสะอาดด้วยความระมัดระวังตามวิธีที่แนะนำข้างต้น ห้ามใช้แปรงโลหะหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดอื่นๆ ถ้าหากใช้ควรเช็ดให้แห้งทันทีเพื่อป้องกันคราบสกปรกที่ตกค้างทำลายพื้นผิวเตาอบไอน้ำ

แผงและ/หรือตัวเครื่องที่ทำจากสแตนเลสสตีล

แนะนำให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดที่ไม่ทำให้พื้นผิวสึกกร่อนและช่วยดูแลพื้นผิว โปรดเช็ดตัวเครื่องตามแนวของโลหะด้วยความแรงปานกลาง

ถาดอบไอน้ำ, ตะแกรงด้านข้างและภาชนะทำอาหาร

ถาดอบไอน้ำ, ตะแกรงด้านข้างและภาชนะทำอาหารจะต้องได้รับการทำความสะอาดและเช็ดให้แห้งหลังการใช้งานแต่ละครั้ง

คำแนะนำ: อุปกรณ์ข้างต้นสามารถล้างด้วยเครื่องล้างจานได้

ถึงไอน้ำภายในเตาอบไอน้ำ

โปรดทำความสะอาดถึงไอน้ำภายในเตาอบหลังการใช้งานแต่ละครั้ง

เช็ดลิ้นภายในเตาอบไอน้ำหรือผนังภายในด้วยฟองน้ำหรือผ้านุ่มที่สามารถดูดซับน้ำได้ดี

คราบอาหารที่ตกค้างสามารถเช็ดออกได้ด้วยผ้าและน้ำอุ่นผสมน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์อ่อน
ในบริเวณที่น้ำมีคุณภาพไม่ดี

ตรงนี้อาจจะเกิดคราบสะสมที่ผนังภายในของเตาอบไอน้ำและสามารถเช็ดออกด้วยผ้าชุบน้ำผสมน้ำส้มสายชูเล็กน้อยและ
ปิดหมาด ทำความสะอาดและเช็ดผนังภายในด้วยน้ำสะอาด

เช็ดและทำความสะอาดด้านบนภายในเตาอบไอน้ำและร่องรองรับหยดน้ำ

ผนังภายในของประตูเตาอบไอน้ำและช่องเสียบสำหรับเก็บถึงน้ำ

คำแนะนำ: การทำความสะอาดจะง่ายขึ้นโดยการนำตะแกรงด้านข้างทั้งสองข้างออกก่อนทำความสะอาดผนังภายใน
ในขณะเดียวกัน เช็ดทำความสะอาดด้านบนของเตาอบไอน้ำและร่องรองรับหยดน้ำ
ผนังภายในของประตูเตาอบไอน้ำและช่องเสียบสำหรับเก็บถึงน้ำ

ถึงน้ำ

โปรดเทน้ำออกและเช็ดน้ำภายในถึงน้ำหลังการใช้งานแต่ละครั้ง



วงแหวนผนังของถึงน้ำเป็นชิ้นส่วนที่สึกหรองได้ง่าย

ตรงนี้อาจจะเสียหายหรือฉีกขาดหลังการใช้งานเป็นเวลานาน

ถ้าหากวงแหวนผนังเสื่อมสภาพและส่งผลในการฉีกขาดระหว่างถึงน้ำและช่อง

เสียบถึงน้ำ วงแหวนผนัง (วงแหวนสองวงที่ติดมากับเตาอบไอน้ำ)

ของถึงน้ำจะต้องเปลี่ยนใหม่ได้ด้วยตัวเองหรือโทรติดต่อฝ่ายบริการหลังการขาย
ของบริษัท FOTILE เพื่อจัดส่งพนักงานเพื่อบริการถึงบ้าน

ถาดสร้างความร้อนตรงด้านล่างภายในเตาอบไอน้ำ

โปรดเช็ดน้ำตรงบริเวณด้านล่างภายในเตาอบไอน้ำให้แห้งหลังการใช้งานแต่ละครั้ง

หลังจากใช้เตาอบไอน้ำสักครั้งหนึ่ง

ตรงนี้เป็นเรื่องยากที่จะไม่ก่อให้เกิดสิ่งสกปรกบนถาดสร้างความร้อนตรงด้านล่างภายในเตาอบไอน้ำ

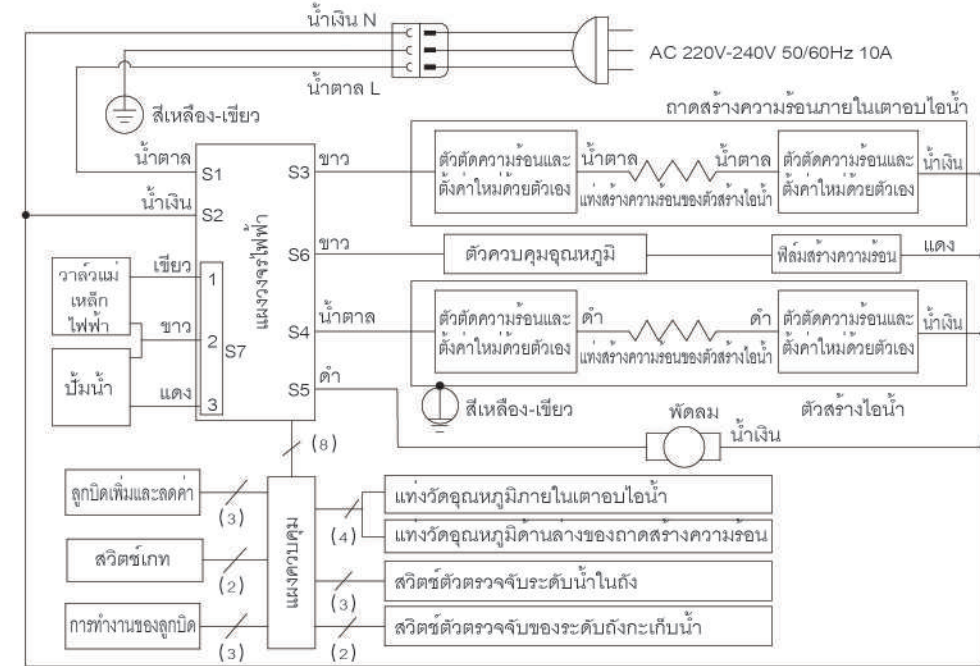
โปรดเช็ดทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาดตะกันสำหรับอาหารเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำอาหารและยืด
อายุการใช้งาน ดูรายละเอียดเพิ่มเติมใน "การตั้งค่าฟังก์ชันสำหรับการทำความสะอาด"

⚠ คำเตือน: เพื่อรักษาให้เตาอบไอน้ำสะอาดอยู่เสมอ โปรดเช็ดน้ำในถึงน้ำและภายในเตาอบไอน้ำ

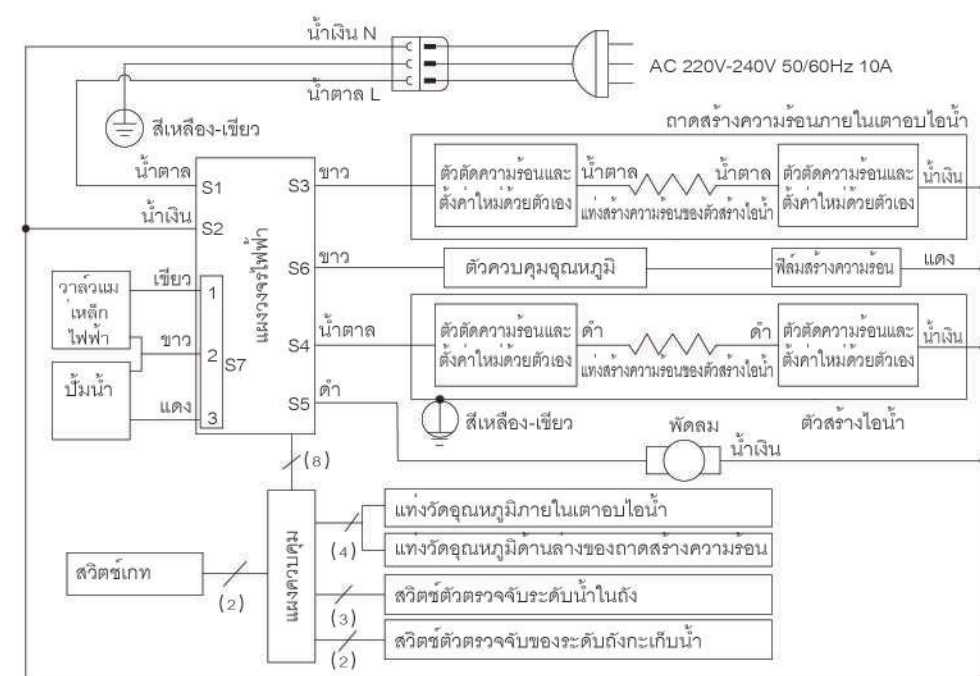
ผนังด้านในและถาดสร้างความร้อนตรงด้านล่างภายในเตาอบไอน้ำเพื่อป้องกันการก่อตัวหลังจากการ
ใช้งานเป็นเวลานาน ห้ามใช้แผ่นขัดหรือแปรงขัดทำความสะอาด

แผนภาพการเชื่อมต่อกระแสไฟ

★ SCD26-D1



★ SCD26-C2S



FOTILE

USER'S HANDBOOK

Please read this instruction manual carefully before using

BUILT-IN ELECTRIC STEAM OVEN

SCD26-D1 / SCD26-C2S



Thank you for choosing our products, please read the handbook carefully before use.

CONTENTS



Important safety description	1
Packing list	5
Main technical parameters	5
Installation method	6
Introduction to product structure	7
Quick use instruction	8
Senior advanced operations	14
Common problems handling	22
Suggestions for cleaning and maintenance	25
Diagram of electric connection	27

Important safety description

In order to prevent damages or property losses to users and other people, the following distinction and identification are made hereby.


The following content is important matters related to safety. Please follow them strictly and use them properly based on fully understanding.

Content difference according to hazard and damage degree






	Warning	Ignorance of the identification and faulty operation may lead to personal injury, serious injury or fire.
	Caution	Ignorance of the identification and faulty operation may lead to personal injury or goods damage.
	Advice	Content to be understood for the safety and proper use.

Icon of caution and forbidden content



 **Caution:** tempered glass in product of the Company goes through quality monitoring . However, tempering mechanism of the glass determines small probability for explosion of tempered glass.

* **Special description:** please use the product in strict accordance with the instruction book. The Company will not be responsible for property loss and personal injury due to improper use.

 Warning	
	Please do not use loose or bad contact power plug, which may lead to electric leakage, short circuit and fire.
	Please power off immediately in case of any fault of the steam oven. Please handle it according to "Common fault identification and handling".
	If flexible power supply wire is damaged, please replace it with special flexible wire or special module bought from the manufacturer or repair department; flexible power supply wire must be replaced by special personnel of manufacturer.
	Please open the door of steam oven after 30-60 seconds after completion of operation. Vapor will come out when the door is open. In order to prevent vapor scald, please keep away from it.

Warning



Required grounding

To ensure safety, there should be reliable grounding line of plug. Grounding line should not be connected to gas pipe, tap water pipe, lightning rod and telephone wire. Bad grounding may lead to electric shock or other accidental events.



Forbidden

It can not be used by children and person with limited activity. Keep it away from children; otherwise it may lead to scald, electric shock and other accidental events.



No disassembly

Only professional personnel can disassemble the machine to repair it or replace parts.



Strict implementation

The product is for family daily use only. Do not use it for commercial purpose or use it in other special environment.

Caution



Do not touch

Electric steam oven will get hot during usage. Pay attention to avoid getting touch with hot element in steam oven.



Strict implementation

The power must be cut off during cleaning. Please use neutral cleaning agent and soft cloth to wipe and wash to prevent from scratching surface.



Strict implementation

The whole machine should stay away from inflammable substance such as hot resource, gas and alcohol.



Forbidden

Please do not touch steam oven when hands and feet are wet or feet are naked.



Forbidden

Please put heavy substance on the opening steam oven door.



Forbidden

Do not use multifunctional socket which connects many plugs.



Strict implementation

The plug must be pulled off by handling end of the plug. Do not pull off the plug by handling the line. Otherwise it will bring dangers such as an electric shock and short circuit, firing and so on.



Forbidden

Do not use tough cleaning agent or sharp metal knife to clean glass of stem chamber door. Because knife scratches glass surface and results in broken glass.

Suggestion

- The product is only used for family cooking. It will bring risks for other purposes. We will not assume the responsibility of any personnel damage or property loss resulting from deviation of requirement of the instruction.
- Clean the machine before first time use. Take out the water tank at first and wash its inner part with hot water. Do not use any cleaning liquid or agent; inner side scaffold of inner container and attachment can also be taken out for a wash. (Please refer to Maintenance and Cleaning section); it is suggested to use cleaning liquid diluted by hot water to clean inner container and inner wall of steam oven.
- In order to keep it clean, please pour out redundant water after being used each time to avoid concentrated condensate in the machine.

Suggestion

- After being used each time, soft cloth should be used to wipe condensate water groove.
- Open the steam oven door and let damp air disperse until it becomes dry completely.
- If the machine is left alone for a time (for example spending holidays), the machine should be cleaned at first. Then open the steam oven door to avoid peculiar smell.
- Wipe the water in the groove bottom of water tank with cloth at each time of adding water into the water tank.
- When steam oven is not in use, you should ensure it is in close status at first.
- When steam oven function is not unusual, please pull off the power and plug in again. If the problem is not solved, please refer to "Recognition and Treatment on Common problem" for corresponding treatment.
- In order to enhance protection, it is suggested to wear hot insulation gloves when carrying hot vessel at hand. The gloves should avoid being wet otherwise the heat passed through the gloves quickly to cause scald.

Safety of installation and maintenance

- Before using the machine for the first time, please read important instruction relative to safe machine usage, operation and maintenance in the instruction manual to avoid accidents or damages.
- Ensure the family power voltage and frequency is accordant with that of machine before steam oven installation.
- Ensure your steam oven is handled by specialized service personnel and its safe installation and well grounding. Machine grounding and family grid grounding connection must be ensured to be correct and reliable in order to ensure the electric safety of steam oven. It is a basic safety requirement. The product manufacturer will not assume any responsibility of any damage resulted from problems in family grid.
- Installation, maintenance and repair must be specialized service personnel of FOTILE. Do not install, repair or maintain without authorization.
- The product can not be connected with long distance socket because of its too long cable and it is easily to cause wire overheating and thus brings fire or electric leakage accidents.
- Opening product casing without authorization is forbidden. It is dangerous to touch connection line and electrical element or structure and it may bring electric shock and mechanic trauma.
- Urban transmission line connecting power must be provided with full - pole circuit breaker which can withstand current above 20A independently to satisfy that the steam oven power can be cut off by turn off circuit breaker in case of maintenance or urgent incidents.

Application safety

- Please make sure that the product is installed in cabinet correctively and reliably before operation.
- The product is only used for family cooking and can not be use for cooking of any commercial purpose. There may be safety risk in any other application and may result in personnel damage.
- The power plug or power line can not be immersed by water to prevent dangerous electric shock during using it again.
- From view of safety, please pour out and wipe the water in the water tank to avoid scale.
- After finishing use and cooling, clean the inner container, inner side of door and condensate water groove with clean cloth.
- If it will be not used for a long time, the steam oven should be cleaned completely to avoid peculiar smell. See details in Maintenance and Cleaning section.

About children's safety

- During application, steam comes out from outlet. Even after use, there is still hot temperature on the inner and outer side of the door. Please tell your children to keep a distance with the product for safety.
- When steam oven is in use, it is necessary to take care of children near the product.
- It is forbidden to let your children lean or suspend on the door of the steam oven.
- In order to reduce the risk of damaging your children, do not let your children take the steam oven as plaything or let them play around the steam oven.
- Ensure the plastic bags are saved in place where your children can not reach to prevent suffocating during children playing.

Production safety

- Do not heat the food in the closed container or otherwise it will result in explosion by increasing pressure of container, which is harmful to both machine and operator.
- Please clean and dry the machine after being used each time in time. Because condensed concentration may be corrosive to the machine after a long time.
- Do not use substance that will rust machine or otherwise steam oven will be damaged.
- Try to use the citric acid rust remover when cleaning the rust. Using other rust removers may be harmful to your steam oven.
- Steam cleaner should not be used for cleaning your steam oven because the steam will enter into electric element, which may result in short circuit leading to machine stoppage or even getting an electric shock.
- Please cut off the plug-in strip of steam which supplies chamber power resource in unusual condition and call Service Department of FOTILE for personnel treatment in time. Please stay away from it and do not get close to machine before treatment.
- Relative operations such as maintenance and installation must be finished by professional service staff of FOTILE.

Personnel safety

- The steam oven must be installed at the safe and proper height for convenience of opening or closing the chamber door and taking out food during cooking. Otherwise the coming out steam may scald you. Besides, proper installation height will reduce risks of scalding your child when putting hands on the chamber door.
- Take care of hinge, edge or corner of the chamber door when opening it. Please do not touch it to avoid injury caused by machine.
- Open the chamber door slightly at first when observing or taking out food to let the large amount of steam come out. Then open the chamber door completely to prevent scalding by avoiding the body to touch de steam directly.
- Please take care of the falling drops from condensed water tank when opening the chamber door.
- During cooking, please operate carefully and do not tilt the food in container to make liquid or food come out from the container.
- When getting or putting hot container, please wrap it with thick cloth to prevent it from scalding your hand.
- When removing or moving your steam oven, please pull off power plug of steam oven.

Packing list

Please check whether product and accessory are in a complete set one by one after opening package.

- Please call distributor for treatment if it is the responsibility of us or distributor.
- Please call nearby After-sales Service Centre of company if it is the responsibility of user.

■ Complete machine	1 set	■ Steam tray	1 piece
■ Instruction manual	1 piece	■ Oil-receiving tray	1 piece
■ Sealing ring of water tank interface	2 pieces	■ Power line	1 piece
■ Wood screw	2 pieces		

Main technical parameters

Type	SCD26-D1	Rated capacity	26L
Rated voltage	220-240V	Net weight	24Kg
Rated power	1400W*	Heating method	Steam heating
Rated frequency	50/60Hz	Control method	Touch+knob
Type	SCD26-C2S	Rated capacity	26L
Rated voltage	220-240V	Net weight	24Kg
Rated power	1400W*	Heating method	Steam heating
Rated frequency	50/60Hz	Control method	Touch

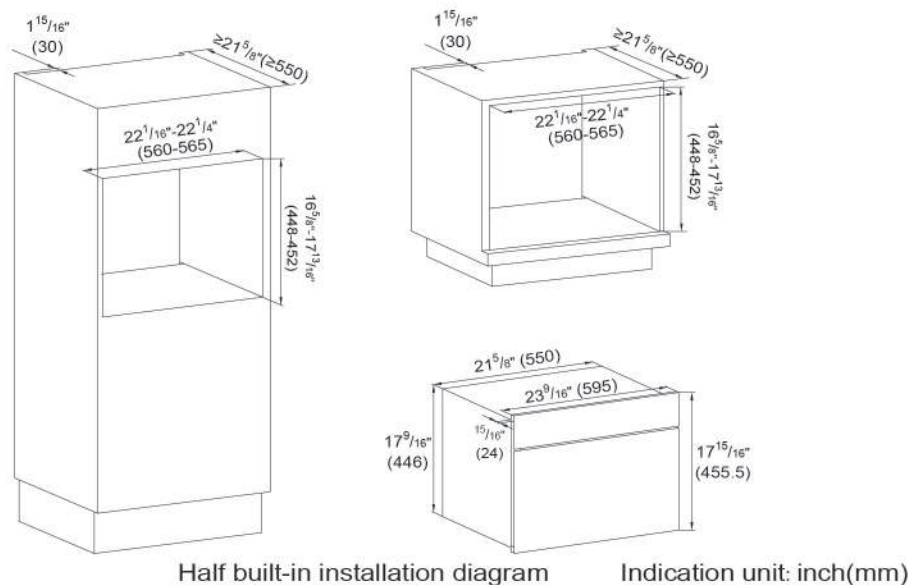
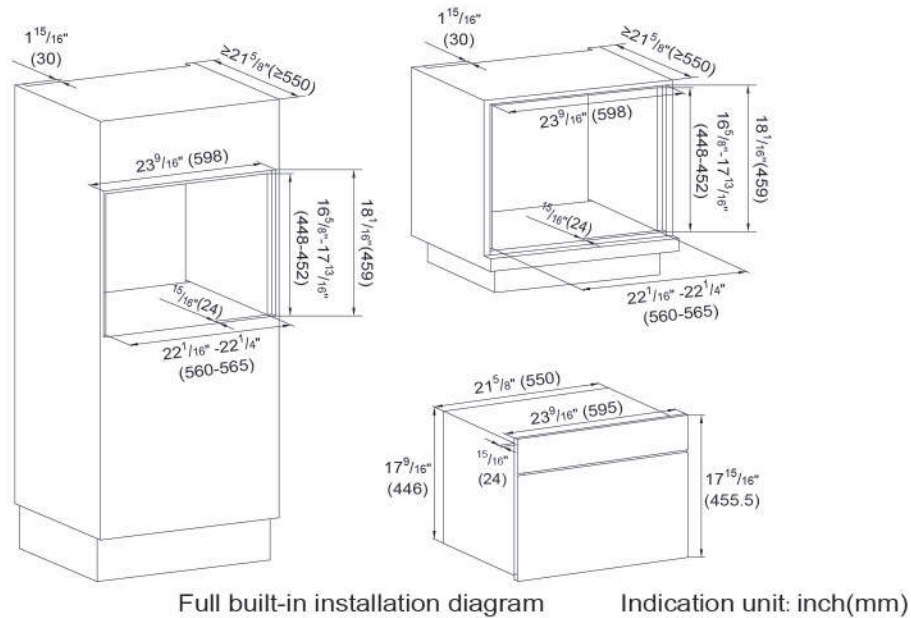
(*) Add ordinary temperature water (25 ℃) to the water tank and heat the inner part of steam oven from room temperature to 100 ℃ (temperature displayed on panel) , which is the average power the machine consumes. The instant maximum power the machine consumes is able to achieve 2100W.

Installation method

- Electric steam oven should be installed at fixed places with easy access for operation and maintenance and should not be installed obliquely.
- Electric steam oven and power outlet should not be installed at places with easy access of being damp or wet by water.
- During removal and placement, electric steam oven should be lifted from handle hole and bottom. Electric steam oven can not be moved by pulling door or handle.
- The electric steam oven is embedded in cabinet. The bottom board of cabinet hole must be able to withstand the weight above 60kg.

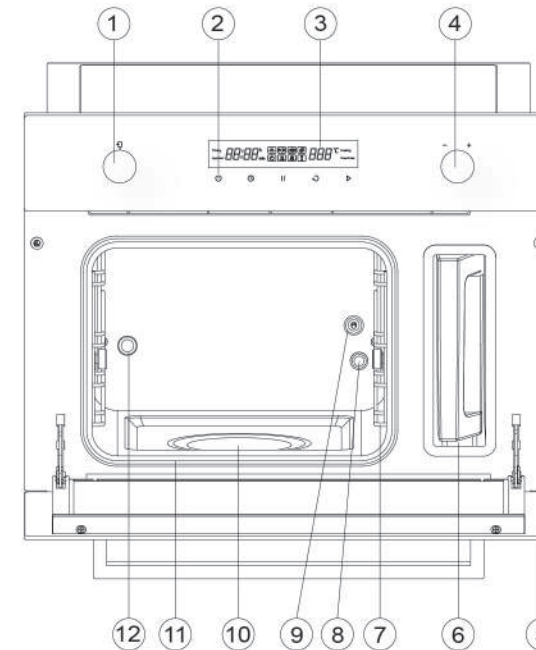
Attention: 1. Cabinet material (wood and adhesive) for steam oven installation must be able to withstand the temperature above 100 C.

2. In order to maintain ventilation, the gap larger than 45mm should be saved at the back side.
3. Space larger than 80cm must be saved in front the steam oven during installation.



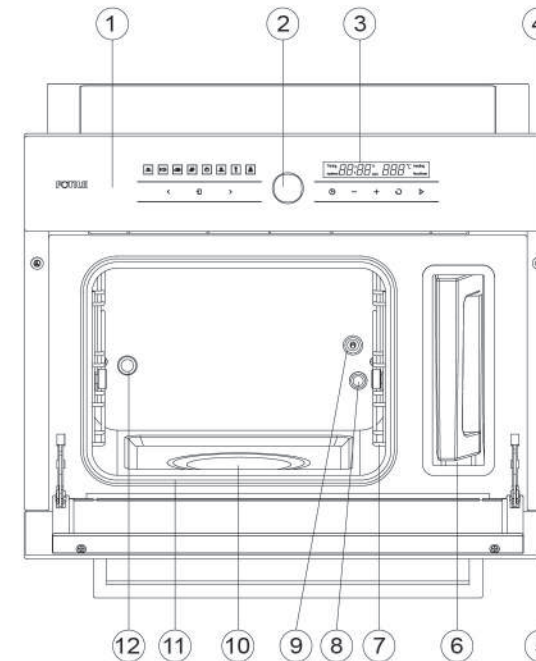
Introduction to product structure

★ SCD26-D1



- ① Conking mode selection knob
- ② Touch key
- ③ Display screen
- ④ Time/temperature selection knob
- ⑤ Steam oven door
- ⑥ Water tank
- ⑦ Side scaffold
- ⑧ Exhaust outlet
- ⑨ Temperature sensor of inner container
- ⑩ Inner container heater
- ⑪ Sealing of rubber door
- ⑫ Air inlet

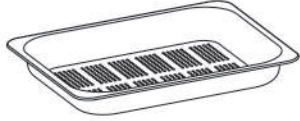
★ SCD26-C2S



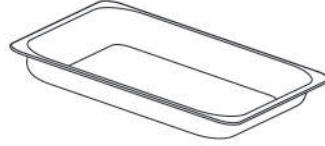
- ① Control panel
- ② Power key
- ③ Display screen
- ④ Erection column for whole machine
- ⑤ Steam oven door
- ⑥ Water tank
- ⑦ Side scaffold
- ⑧ Exhaust outlet
- ⑨ Temperature sensor of inner container
- ⑩ Inner container heater
- ⑪ Sealing of rubber door
- ⑫ Air inlet

Accompanying accessories

A steam tray with several-hole design:



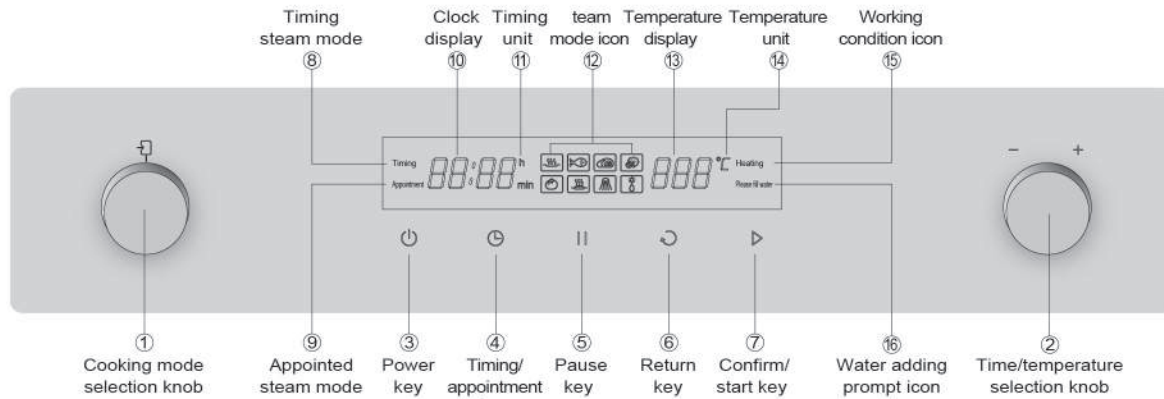
An oil-receiving tray:



Quick use instruction

I. Control panel figure

★ SCD26-D1



■ Description to control panel knob, key and display interface

● Operation knob

- ① Cooking mode selection knob: rotate the knob to the left and right to select the cooking mode needed during setting of cooking mode.
- ② Time/temperature selection knob: rotate the knob to the left and right to adjust to the numerical value needed during setting of cooking time or cooking temperature.

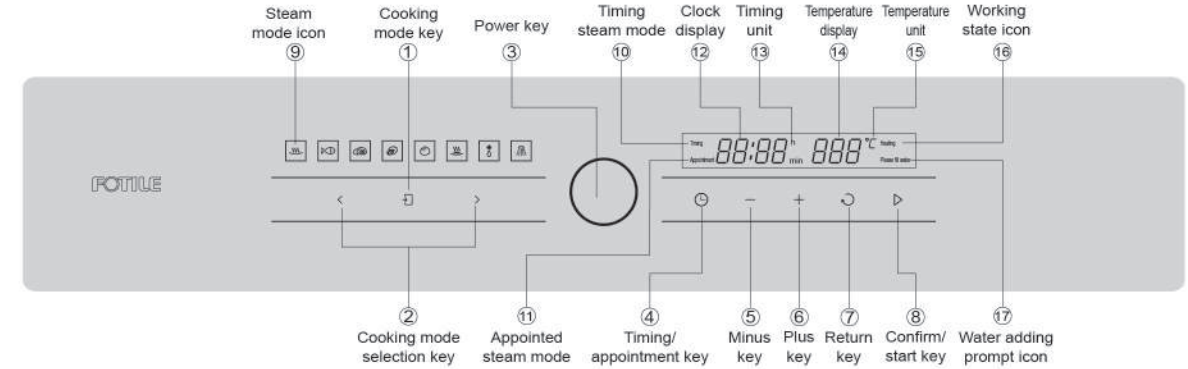
● Operation key

- ③ Power key: touch the key to start the machine as well as shut down during power-on state.
- ④ Timing/appointment key: touch the key to set clock. It can also set timing cooking time and appointed cooking time (refer to chapter: clock setting and cooking with appointment function).
- ⑤ Pause key: touch the key to pause cooking.
- ⑥ Return key: touch the key to return to the previous setting interface during setting process; touch the key to return to mode setting state during working condition.
- ⑦ Confirm/start key: touch the key to confirm cooking temperature and time and to start or recover cooking.

● Icons and words in display interface

- ⑧ Timing steam mode: the icon display indicates that you are setting or have set cooking time.
- ⑨ Appointed steam mode: the icon display indicates that you choose appointment mode for cooking.
- ⑩ Clock display: it can display cooking time, clock and appointment time you set in real time.
- ⑪ Timing unit: it displays units of the time you are setting.
- ⑫ Steam mode icon: it displays cooking mode preset by the system or the cooking mode you choose.
- ⑬ Temperature display: it can display temperature you set and real time temperature in the chamber.
- ⑭ Temperature unit: the icon display temperature unit you set (°C).
- ⑮ Working condition icon: persistent-on of the icon indicates that your steam oven is working; the icon will flash in case of pause or door opening in the operation.
- ⑯ Water adding prompt icon: flashing display of the icon indicates that you need to add water to the water tank of the steam oven.

★ SCD26-C2S



■ Description to control panel, key and display interface

● Operation key

- ① Cooking mode key: during setting of cooking mode, touch the key and it will display 8 selectable steam mode icons.
- ② Cooking mode selection key: touch the key and you can select steam mode icon corresponding to the steam mode you want rightward (or leftward).
- ③ Power key: touch the key to start the machine as well as shut down during power-on state.
- ④ Timing/appointment key: touch the key to set clock. It can also set timing cooking time and appointed cooking time (refer to chapter: clock setting and cooking with appointment function).
- ⑤ Minus key: touch the key to minus cooking time value or cooking temperature value which is being set.
- ⑥ Plus key: touch the key to plus cooking time value or cooking temperature value which is being set.
- ⑦ Return key: touch the key to return to the previous setting interface during setting process; touch the key to return to mode setting state during working condition.
- ⑧ Confirm/start key: touch the key to confirm cooking temperature and time and to start or recover cooking.

● Icons and words in display interface

- ⑨ Steam mode icon: it displays cooking mode preset in the system or you select.
- ⑩ Timing steam mode: the icon display indicates that you are setting or have set cooking time.
- ⑪ Appointed steam mode: the icon display indicates that you choose appointment mode for cooking.
- ⑫ Clock display: it can display cooking time, clock and appointment time you set in real time.
- ⑬ Timing unit: it displays units of the time you are setting.
- ⑭ Temperature display: it can displays temperature you set and real time temperature in the chamber.
- ⑮ Temperature unit: the icon displays temperature unit you set (°C).
- ⑯ Working state icon: persistent-on of the icon indicates that your steam oven is working; the icon will flash in case of pause or door opening in the operation.
- ⑰ Water adding prompt icon: flashing display of the icon indicates that you need to add water to the water tank of the steam oven.

II. Precautions before every use

■ Water filling of water tank

Drinkable fresh water should be filled into the water tank until it reaches "MAX" highest water level scale line before use of steam oven. Then water tank should be inserted into water tank slot and should be pushed to the right place (purified water is better).

■ Oil-receiving tray (non-porous) should be inserted into the bottom of side support of the inner container before use of (porous) steam tray.

■ Function list

Steam mode icon	Steam function	Default temperature °C	Temperature scope °C	Time scope
	Normal steam	100	30-100	0-5 hours
	Fish steaming	100	75-100	0-5 hours
	Meat steaming	100	90-100	0-5 hours
	Vegetable steaming	100	70-100	0-5 hours
	Wheaten food steaming	100	80-100	0-5 hours
	Rice steaming	100	80-100	0-5 hours
	Defrost	60	50-60	0-5 hours
	Decontamination	Fixed set by program	Fixed set by program	Fixed set by program

Note: default temperature is only for reference and suitable cooking temperature should be selected according to features of cooking ingredients: for example: under "fish steaming" mode, default temperature (100 °C) is suitable in case of salted fish or fish with older meat quality; in case of fish with relatively tender meat quality, cooking temperature should be reduced appropriately to reduce cooking time. Refer to the steaming cookbook attached to the steam oven for detailed cooking method.

III. Cooking with steam oven

★ SCD26-D1

Operation steps: water filling of water tank →starting up →select cooking mode →set cooking temperature →set cooking time →confirm and start cooking →place dishes into the chamber after it reached the temperature set →cooking is finished and shut down →daily clean.

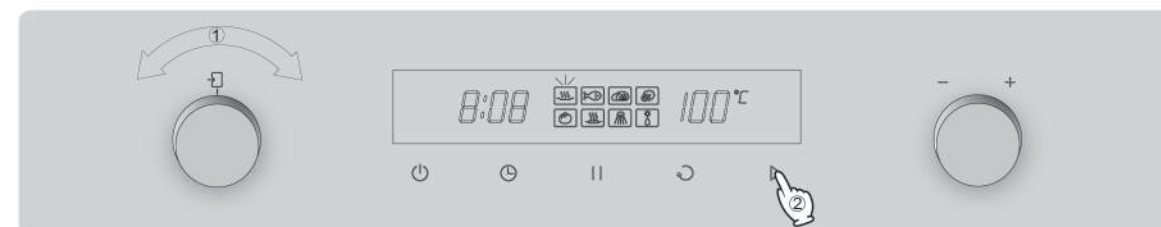
1. Starting up/shut down

Touch "⏻" key for starting up and you can see standby interface (interface will display system time of the machine); touch "⏻" key under power-on state and the machine will shut down and the display screen will also be off at the same time.

2. Select cooking mode

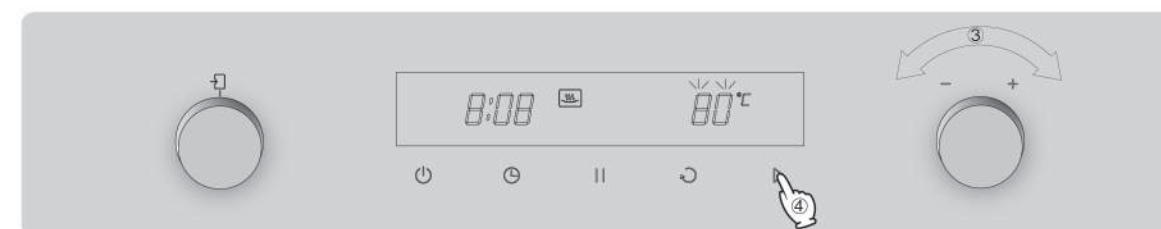
"Cooking mode selection" knob on the left side can be adjusted to select the cooking mode needed under standby interface state. For example: if "normal steam" mode is selected, display interface will display all cooking mode icons at this time and "normal steam" icon will flash and corresponding default temperature will also be displayed at the same time. Refer to the following figure for display interface at this time (operation ①).

Note: if the icon or word referred in the instruction "flashes", you should set that item.



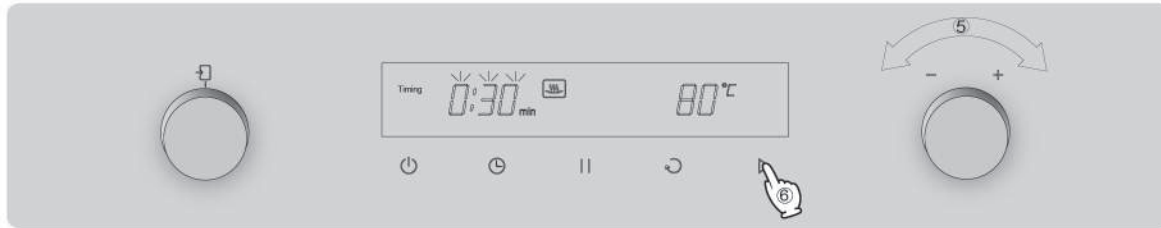
3. Set cooking temperature

If "▶" key is touched, cooking mode is determined to be "normal steam" (operation ②). Default temperature value is flashing at this time and "time/temperature selection" knob on the right side can be adjusted to set cooking temperature needed, as shown in the following figure (operation ③). For example: you set cooking temperature as 80°C and touch "▶" key to enter into time setting interface (operation ④).



4. Set cooking time

When you see the cooking time setting interface, time value in the display interface will begin to flash. "Time/temperature selection" knob on the right side can be adjusted to set cooking time needed (unit is minute). For example: cooking time is set to be 30 minutes, as shown in the following figure (operation ⑤).



5. Start cooking

After completion of temperature setting, if “▶” key is touched (operation ⑥), the steam oven will start cooking.

6. Cooking finished

After it reaches the cooking time set, the steam oven will stop working automatically and enters into standby interface and the cooking is finished. The buzzer will buzz shortly for 10 times at the same time.



■ Preheating

Steam oven needs certain time for preheating (preheating time varies from 4 to 10 minutes according to different operation environment and temperature settings) during steam cooking process. Steam oven finishes preheating when temperature in the chamber reaches the cooking temperature set. Steam oven will start cooking at this time and count down will be conducted according to the cooking time set.


★ SCD26-C2S

Operation steps: Fill water to water tank →start up →select cooking mode →set cooking temperature →set cooking time →confirm and start cooking →place dishes into the chamber after it reaches the temperature set →cooking is finished and shut down →daily clean.

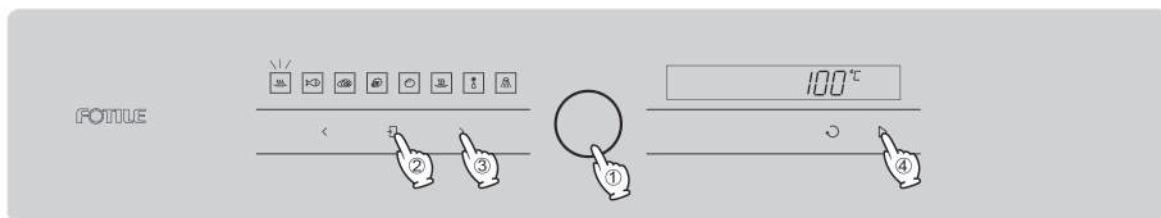
1. Start up/shut down

Touch “Power” key  for starting up (operation ①) and you can see standby interface (interface will display system time of the machine); touch “Power” key  under power-on state and the machine will shut down and the display screen will also be off at the same time.

2. Select cooking mode

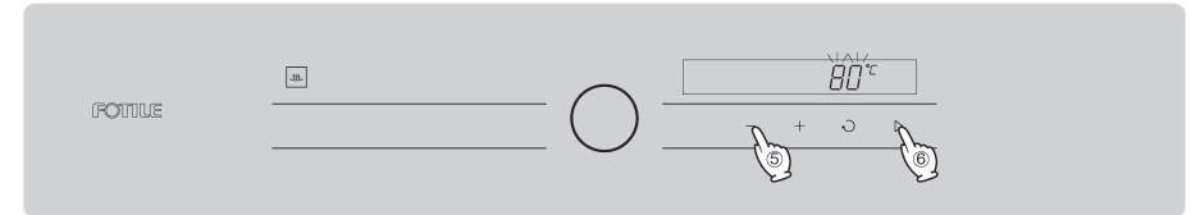
Touch  key in standby interface and it will display all cooking mode icons (operation ②). Then you can touch < key or > key to select the cooking mode you need (operation ③). For example, if “normal steam” mode is selected, only “normal steam” icon in all displayed cooking mode icons is flashing and corresponding default temperature will also be displayed at this time. Display interface at this time is shown in the following figure.

Note: if the icon or word referred in the instruction “flashes”, you should set that item.



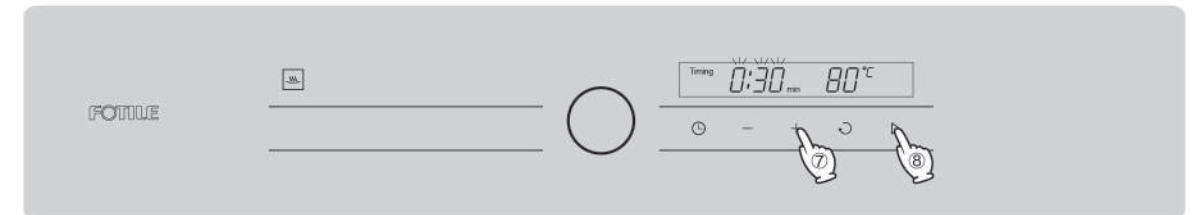
3. Set cooking temperature

Touch ▶ key and confirm cooking mode as “normal steam” (operation ④) and default temperature value is flashing at this time. — key or + key may be touched to set the cooking temperature needed, as shown in the figure (operation ⑤). For example, if cooking temperature is set as 80°C, you can touch ▶ key to enter into cooking time setting interface after setting cooking temperature (operation ⑥).



4. Set cooking time

When you see the cooking time setting interface, time value in the display interface will begin to flash. — key or + key may be touched to set the cooking time needed (unit is minute). For example, cooking time is set as 30 minutes, as shown in the following figure (operation ⑦).



5. Start cooking

After completion of temperature setting, if ▶ key is touched (operation ⑧), steam oven will start cooking.

6. Cooking finished

After it reaches the cooking time set, steam oven will stop working automatically and enters into standby interface and the cooking is finished. The buzzer will buzz shortly for 10 times at the same time.

■ Preheating

Steam oven needs certain time for preheating (preheating time varies from 4 to 10 minutes according to different operation environment and temperature settings) during steam cooking process. Steam oven finishes preheating when temperature in the chamber reaches the cooking temperature set. Steam oven will start cooking at this time and count down will be conducted according to the cooking time set.

Senior advanced operations


★ SCD26-D1

I. Description to product display/function setting

■ Connection of power supply

After the steam oven is power on, display screen will display all contents and will be closed after 1 second. Buzzer will buzz for a long time and system will enter into shut down state. Shut down state: no display in the display screen.

■ Standby interface

After “” key is touched, the machine will be started and will enter into standby interface (standby interface displays system clock of the machine only).

Note: only “” key is effective when the machine is not started.

Display interface under standby state is shown in the following figure.

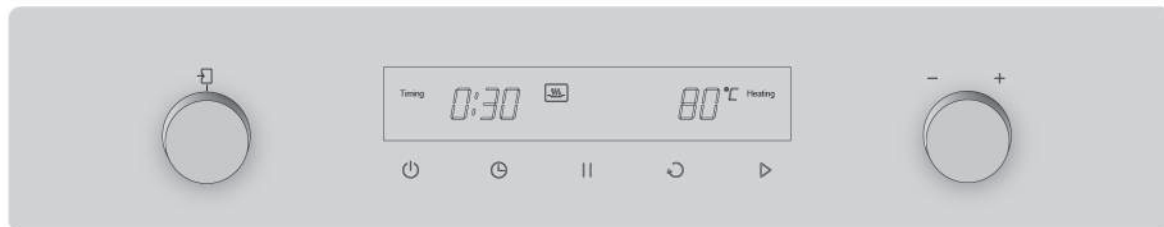


Standby state

Note: the steam oven will shut down automatically if there is no operation within 40 seconds under standby interface.


Note: the steam oven will enter into standby state if there is no operation within 2 minutes under setting state.

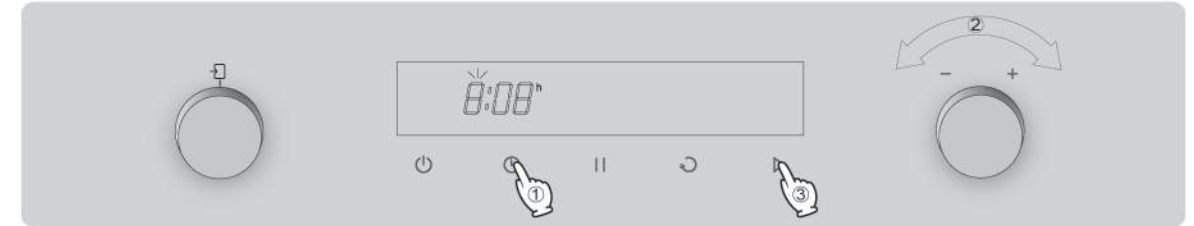
■ Cooking operation interface







In preheating process, time displayed in “clock display” is the cooking time set and temperature displayed in “temperature display” is the real time temperature in the chamber; when preheating is finished namely actual temperature in the chamber reaches the temperature set, time displayed in “clock display” is the count down of cooking and temperature displayed in “temperature display” is the real time temperature.

■ Clock setting

Touch “” key in standby interface to enter into clock setting interface, as shown in the following figure (operation ①).




1. Hour value of the clock flashes and “time/temperature selection” knob should be rotated to set the hour value, as shown in the figure (operation ②);
2. “” key is touched to set value of minute (note: “” key can also be touched to set value of minute); minute value will flash at this time and “time/temperature selection” knob should be rotated to set minute value;
3. After setting of minute value, “” key should be touched to complete clock setting, as shown in the figure (operation ③).


Note: “” key can be touched to switch setting of hour value and minute value during the operation.

Note: appointment time and system time of the steam oven are 24-hour system.







■ Pause

“” key can be operated during cooking.

When “” key is touched during operation state, steam oven will stop cooking and cooking count down and operation icon will flash.

When “” key is touched under pause state, steam oven will recover cooking and cooking count down and operation icon will be persistent-on.

■ Setting of other 6 functions


Setting of other 6 functions: fish steaming , meat steaming , vegetable steaming , wheaten food steaming , rice steaming  and defrost  is the same as that of normal steam.

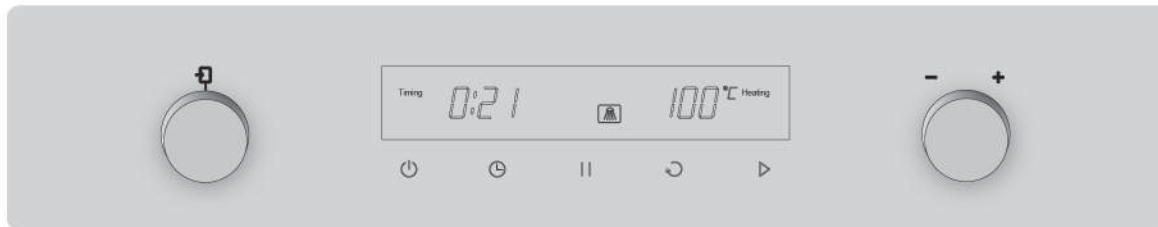
As different cooking materials have different requirements on cooking temperature and heating power in different periods, in order to realize a better cooking effect, appropriate cooking mode should be selected according to features of the main ingredients of dishes.

■ Setting of decontamination function

As heating trays in the bottom of the inner container and on the back may be polluted by dirt after periods of operation, in order to improve the working efficiency and prolong the service life, program sets that interface will display “C” code for 3 seconds in each time of starting when the steam oven operates for 30 hours accumulatively. This is used to remind customers of decontamination operation. In order to maintain steam oven in a better way, you can also operate “decontamination” program ahead of time when necessary.

Basic operation flows of decontamination function:

- Water in the heating trays in the bottom of the inner container should be wiped;
- Water should be filled into the water tank until it reaches "MAX" highest water level scale line and appropriate amount of food level disincrustant (such as food level citric acid) should be added and water tank should be placed in the water tank slot;
- Under standby state, "cooking mode selection" knob should be rotated to select "decontamination" function icon  and "▶" key should be touched to start operation, as shown in the following figure:



- The program is over after 21 minutes of operation. Buzzer will buzz for 10 times and system enters into standby state;
- Heating trays in the bottom of the inner container should be cleaned and the residual water in the water tank should be discharged;
- Water should be filled into the water tank until it reaches "MAX" highest water level scale line and "decontamination" program should be operated again according to c)-e) steps and then whole decontamination process may be finished.

Note: temperature and timing can not be selected and they will be default values under decontamination state; "||" key is invalid during decontamination process.

II. Cooking with appointment function

Operation steps: fill water in water tank → place dishes into the chamber → starting up → select cooking mode → set cooking temperature → set cooking time → set appointment cooking time → confirm and finish appointment setting → machine will start cooking after it reaches the appointment time set → cooking → cooking is finished and will shut down automatically → cleaning

In terms of the first 6 operation steps, namely from the first one to "set cooking time" operation, are the same as that of [cooking with steam oven]. The following content introduces steps starting from "set appointment cooking time":

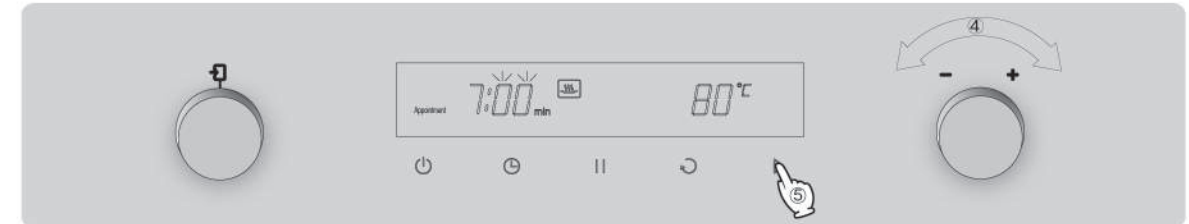
1. Set appointment cooking time

After cooking time is set, if "▶" key is not touched and "🕒" key is touched within 2 minutes, the system will enter into setting of appointment cooking time (operation ①). Time value will flash at this time, as shown in the following figure:



"Time/temperature selection" knob on the right side can be adjusted to set the appointment time needed (hour, minute) (operation ②).

Hour should be set first of all and then minute should be set; after hour value is set, "▶" key should be touched to enter into setting of minute value (operation ③), as shown in the following figure:



2. Finish appointment setting

After minute value is set, "▶" key should be touched to finish appointment setting (operation ④ and operation ⑤) and interface will display real time clock at this time. If "confirm/start" key is not touched, it will enter into standby interface in 2 minutes.

3. System will start cooking automatically after it reaches the appointment cooking time set.

Cooking count down will be displayed after the steam oven reaches the cooking temperature set.

Note:

- Appointment cooking time is the time when steam oven starts cooking. If clock time setting is not synchronous with local time, appointment time will not be synchronous with local time neither. In order to ensure accuracy of cooking time, please adjust clock to the accurate local time before setting of appointment cooking function.
- In setting process, "🕒" key can be touched to switch from "timing setting" to "appointment setting"; "↺" key can be touched to switch from "appointment setting" to "timing setting".


★ SCD26-C2S


I. Description to product display/function setting

■ Connection of power supply

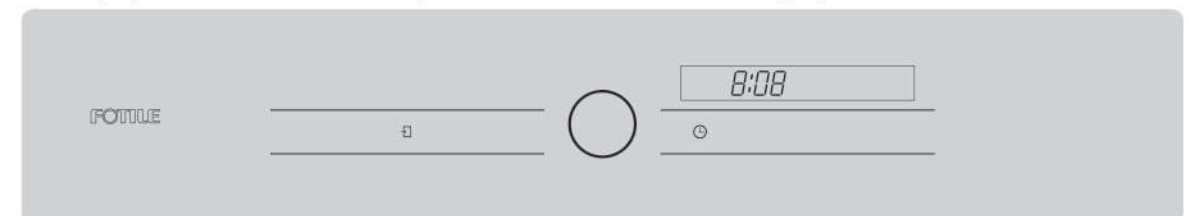
After the steam oven is power on, display screen will display all contents and will be closed after 1 second. Buzzer will buzz for a long time and system will enter into shut down state. Shut down state: no display in the display screen

■ Standby interface

After "power" key  is touched, the machine will be started and will enter into standby interface (standby interface displays system clock of the machine only).

Note: only "power" key  is effective when the machine is not started.

Display interface under standby state is shown in the following figure.

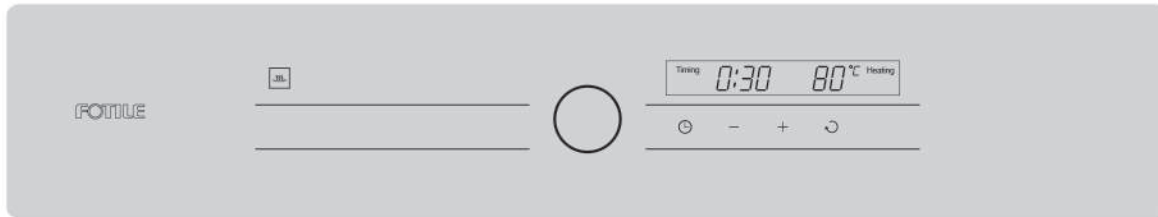


Standby state

Note: the steam oven will shut down automatically if there is no operation within 40 seconds under standby interface.


Note: the steam oven will enter into standby state if there is no operation within 2 minutes under setting state.








■ Cooking operation interface




In preheating process, time displayed in “clock display” is the cooking time set and temperature displayed in “temperature display” is the real time temperature in the chamber; when preheating is finished namely actual temperature in the chamber reaches the temperature set, time displayed in “clock display” is the count down of cooking and temperature displayed in “temperature display” is the real time temperature.

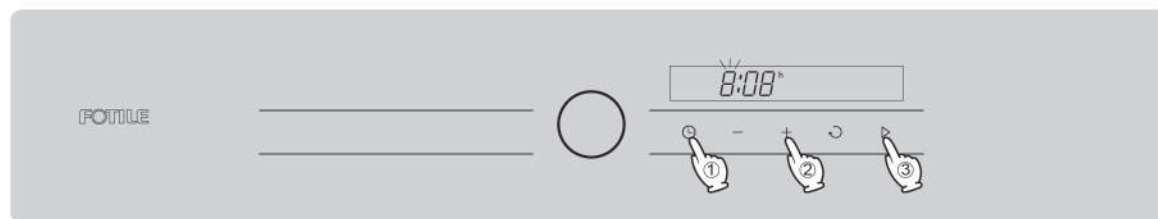
■ Clock setting

Touch  key in standby interface to enter into clock setting interface, as shown in the following figure (operation ①).







1. Hour value of the clock flashes and  key or  key may be touched to set hour value (operation ②);
2.  key is touched to set value of minute (note:  key can also be touched to set value of minute); minute value will flash at this time and  key or  key may be touched to set minute value;
3. After setting of minute value,  key should be touched to complete clock setting (operation ③).

Note: 1.  key can be touched to switch setting of hour value and minute value during the operation.

2. appointment time and system time of the steam oven are 24-hour system.



■ Setting of other 6 functions






Setting of other 6 functions: fish steaming , meat steaming , vegetable steaming , wheaten food steaming , rice steaming  and defrost  is the same as that of normal steam.

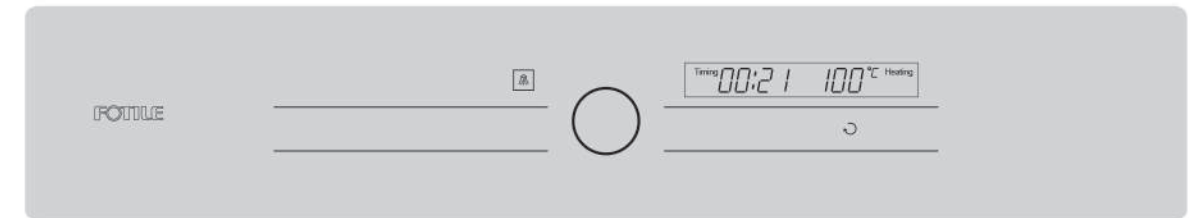
As different cooking materials have different requirements on cooking temperature and heating power in different periods, in order to realize a better cooking effect, appropriate cooking mode should be selected according to features of the main ingredients of dishes.

■ Setting of decontamination function

As heating trays in the bottom of the inner container and on the back may be polluted by dirt after periods of operation, in order to improve the working efficiency and prolong the service life, program sets that interface will display “C” code for 3 seconds in each time of starting when the steam oven operates for 30 hours accumulatively. This is used to remind customers of decontamination operation. In order to maintain steam oven in a better way, you can also operate “decontamination” program ahead of time when necessary.

Basic operation flows of decontamination function:

- a) Water in the heating trays in the bottom of the inner container should be wiped;
- b) Water should be filled into the water tank until it reaches “MAX” highest water level scale line and appropriate amount of food level disincrustant (such as food level citric acid) should be added and water tank should be placed in the water tank slot;
- c) Under standby state,  key should be touched first of all and then  key or  key should be touched to select “decontamination” function icon  and  key should be touched to start operation, as shown in the following figure:





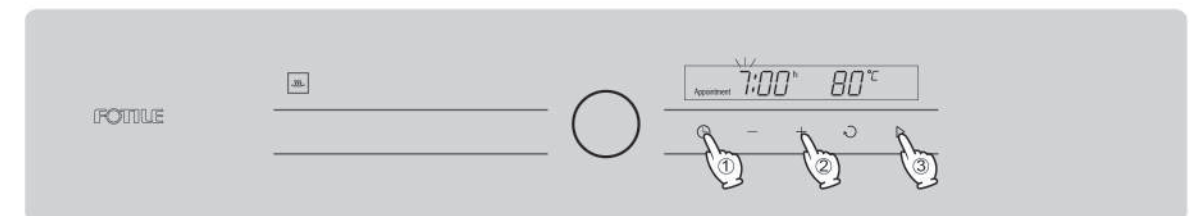
- d) After 21 minutes of work, the end of the program, the buzzer sound 10, into the standby state;
- e) Water in the heating trays in the bottom of the inner container should be wiped;
- f) Water should be filled into the water tank until it reaches ‘MAX’ highest water level scale line and appropriate amount of food level disincrustant (such as food level citric acid) should be added and water tank should be placed in the water tank slot.

II. Cooking with appointment function

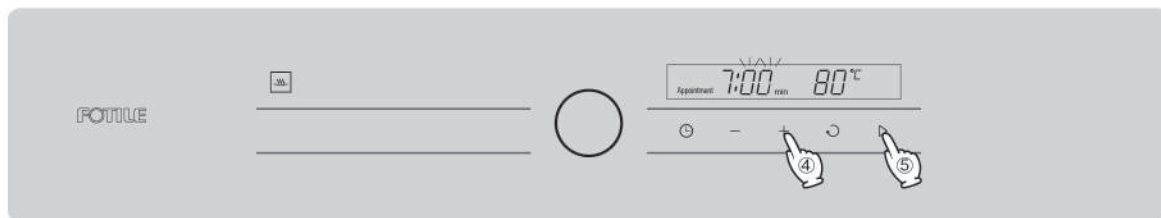
Operation steps: fill water in water tank → place dishes into the chamber → starting up → select cooking mode → set cooking temperature → set cooking time → set appointment cooking time → confirm and finish appointment setting → machine will start cooking after it reaches the appointment time set → cooking → cooking is finished and will shut down automatically → cleaning. In terms of the first 6 operation steps, namely from the first one to “set cooking time” operation, are the same as that of [cooking with steam oven]. The following content introduces steps starting from “set appointment cooking time”:

1. Set appointment cooking time

After cooking time is set, if  key is not touched and  key is touched within 2 minutes, the system will enter into setting of appointment cooking time (operation ①). Time value will flash at this time, as shown in the following figure:



— key or + key may be touched to set appointment time (hour and minute) (operation ②). Hour should be set first of all and then minute should be set; after hour value is set, ▷ key should be touched to enter into setting of minute value (operation ③), as shown in the following figure:



2. Finish appointment setting

After minute value is set, ▷ key should be touched to finish appointment setting (operation ④ and operation ⑤) and interface will display real time clock at this time. If ▷ key is not touched, it will enter into standby interface in 2 minutes.

3. System will start cooking automatically after it reaches the appointment cooking time set. Cooking count down will be displayed after the steam oven reaches the cooking temperature set.

Note:

Appointment cooking time is the time when steam oven start cooking. If clock time setting is not synchronous with local time, appointment time will not be synchronous with local time neither. In order to ensure accuracy of cooking time, please adjust clock to the accurate local time before setting of appointment cooking function.

III. Other additional functions

★ SCD26-D1

Function name	Function content
Automatic return function	If there is no valid key operation within 2 minutes in setting state, system will return to standby state automatically.
Cooking temperature inquiry and modification function	When the whole machine is running, "time/temperature selection" knob on the right side can be rotated directly to display temperature set and rotated again to set cooking temperature again and then "▷" key can be touched for confirmation. If the key is not touched, the new cooking temperature set will be invalid.
Timing modification function	When the whole machine is running, "⌚" key can be touched to modify timing time and then "time/temperature selection" knob on the right side can be rotated to set timing time again and then "▷" key can be touched for confirmation. If the key is not touched, the new timing time set will be invalid.
Appointment time modification function	In appointment waiting, "⌚" key may be touched for 2 times to enter into appointment time modification. Then "time/temperature selection" knob on the right side can be rotated to set appointment time again and then "▷" key can be touched for confirmation. Appointment setting or modification in operation process is invalid.

Function name	Function content
Fan cool-down function	Fan will operate continuously for 20 minutes after steam oven timing is finished.
Water shortage prompt function	When water level in the water tank is lower than the minimum water level, "please fill water" on the display screen will flash and buzzer will buzz in an interval of 1 second.
"C" code decontamination prompt function	Interface will display "C" code for 3 seconds in each time of starting when the steam oven operates for 30 hours accumulatively. This is used to remind customers of decontamination operation. After decontamination function is operated, the accumulated time will be reset and enters into next circle of time accumulation. Refer to "decontamination function setting" for detailed operation.
Backwater function	When steam oven operation is finished and it goes back to shut down interface, there may still be operation sound. This is because water pump in the steam oven needs to extract the residual water in the chamber into the water tank so as to prevent residual of water.

★ SCD26-C2S

Function name	Function content
Automatic return function	If there is no valid key operation within 2 minutes in setting state, system will return to standby state automatically.
Cooking temperature inquiry and modification function	When the whole machine is running, — key or + key may be touched to display temperature set and touched again to set cooking temperature again and then ▷ key can be touched for confirmation. If the key is not touched, the new cooking temperature set will be invalid. System will return to working interface if there is not any operation within 5 seconds.
Timing modification function	When the whole machine is running, ⌚ key can be touched to modify timing time and then — key or + key may be touched to set timing time again and then ▷ key can be touched for confirmation. If ▷ key is not touched, the new timing time set will be invalid. System will return to working interface if there is not any operation within 5 seconds.
Appointment time modification function	In appointment waiting, ⌚ key may be touched for 2 times to enter into appointment time modification. Then — key or + key may be touched to set appointment time again and then ▷ key can be touched for confirmation. If ▷ key is not touched, the new appointment time set will be invalid. Appointment setting or modification in operation process of whole machine is invalid.
Fan cool-down function	Fan will operate continuously for 20 minutes after steam oven timing is finished.
Water shortage prompt function	When water level in the water tank is lower than the minimum water level, "please fill water" on the display screen will flash and buzzer will buzz in an interval of 1 second. When the door is open, "please fill water" icon on the display screen flashes and there is no alarm prompt.

Function name	Function content
"C" code decontamination prompt function	Interface will display "C" code for 3 seconds in each time of starting when the steam oven operates for 30 hours accumulatively. This is used to remind customers of decontamination operation. After decontamination function is operated, the accumulated time will be reset and enters into next circle of time accumulation. Refer to "decontamination function setting" for detailed operation.
Backwater function	When steam oven operation is finished and it goes back to shut down interface, there may still be operation sound. This is because water pump in the steam oven needs to extract the residual water in the chamber into the water tank so as to prevent residual of water.

Common problems handling

About water tank

1. The highest water level scale identification is in the top part outside the water tank. When you fill water into water tank, please fill to the extent that water level reaches the highest water level scale line. This can prolong continuous cooking time of one-time water injection furthest. During water injection, water level should not exceed the highest water level scale line and water in water tank should not overflow during insertion and extraction of water tank;
2. In order to reduce vapor generation time, hot water below 80 °C may be used. Hot water should not be poured out.
3. Push water tank with injected water into the steam oven and the machine can operate. If water tank is not pushed into the steam oven completely, steam oven will not be heated and "please fill water" icon will flash.
4. If "please fill water" icon on the display screen flashes and buzzer buzzes, it indicates that water level in water tank is below the minimum water level. The steam oven will stop working and please inject water promptly at this time.

About cooking time and cooking effect

1. Preheating time is too long. Inspect whether door is closed firmly or not or whether there is air leakage in the door. Please close the door firmly if it is not. If there is still obvious air leakage at this time, please contact service of FOTILE Company for repair; inspect whether there is dirt on temperature sensor in the box, if there is, please clean it promptly.
2. Cooking time is too long. First of all, steam oven door should not be open during cooking process frequently so as to reduce heat loss in this process; Inspect whether door is closed firmly or not or whether there is air leakage in the door. Please close the door firmly if it is not. If there is still obvious air leakage at this time, please contact service of FOTILE Company for repair.
3. Much condensed water in the box. Inspect whether the steam oven is cleaned and water in the box is discharged after each time of use.
4. Much condensed water in the dinner plate after completion of cooking. Dished may be covered with preservative film before cooking or steam oven may be preheated ahead of time and then dishes may placed in the box when preheating is almost finished.

Selection of cooking container

Stainless steel cooking containers are attached to the steam oven and users can also purchase other accessories. Pay attention to the following content during selection of appropriate cooking container: try to use cooking container with multi-hole as vapor can contact food through small holes and food will be cooked more equally with faster heating speed; when food such as stewed product are cooked, cooking time will be longer as food is small, and placed densely and space among food is small or there is even no such space and vapor can not exert its function completely. Therefore, food should be placed in the oblate body container to make more space for vapor during cooking; appropriate placement height of food is 3-5cm and too much amount of food will prolong cooking time and even influence food taste. Steam oven is designed to cook for 6-8 people and too much food should not be placed in it.

Heat-resistant glass, glass-ceramic, porcelain, stainless steel and enamel container can also be used.



Attention:

If plastic cooking container is used, please ensure that it can resist 100 °C high temperature and vapor.

If cooking container with large thickness is used, cooking time will be long.

Please place cooking container on the steaming tray attached to the machine.

Edge top of the container should be at least 3cm away from top of cooking box so as to let sufficient vapor into the container.

Common fault identification and handling

For the sake of your safety, please press power key for shut down and then conduct corresponding fault handling.

Fault phenomenon	Analysis of causes	Solutions
Display "please fill water"	Reason 1: water tank is not pushed in the slot or pushed to the wrong place during operation and therefore, water tank detection switch is not closed.	Push water tank to the right place again.
	Reason 2: water is not filled into water tank or water level is lower than the lowest water level.	Inject water into water tank until it reaches "MAX" highest water level scale line. Place water tank into water tank slot and push it to the right place.
Display F3	Reason: temperature sensor in the inner container is not connected or is in disconnection.	Pull up power supply plug of the steam oven and contact after-sale service department of FOTILE, which will arrange repair.
Display F4	Reason: temperature sensor in the inner container is in short circuit.	
Display F5	Reason: water level sensor fault of water storage box.	
Display F6	Reason: water level detection plate fault of water tank.	
Display F7	Reason: water level sensor is blocked in the low water level.	
Display E2	Reason: temperature sensor fault in the heating tray of inner container.	

Fault phenomenon	Analysis of causes	Solutions
The machine does not work after power line plug is power on	Reason 1: separation of connection between power line and the machine.	Pull up power line plug of the steam oven. Connect another end of the power line with the machine and then power it on.
	Reason 2: connection line of control panel is not connected.	Contact FOTILE service department, which will arrange repair.
	Reason 3: power plug of the machine is power off.	Contact qualified electrician for detection and repair.
The machine works, but vapor can not be generated	Reason 1: vapor generator is in open circuit.	Pull up power line plug of the steam oven and contact FOTILE service, which will arrange repair.
	Reason 2: the fuse is broken.	
	Reason 3: relay of vapor generator on power panel is in fault.	
	Reason 4: temperature sensor of inner container is in fault.	
	Reason 5: plug plate is inserted in the wrong place in the power panel.	
	Reason 6: the door is not closed firmly or control switch of the door is in fault.	
	Reason 7: magnetic valve is in fault or is in open circuit.	
	Reason 8: air inlet pipe is broken.	
Water leakage of the machine	Reason 1: water in condensed water channel overflows.	Absorb it with cloth.
	Reason 2: heating tray of the inner container is not sealed firmly.	Pull up power line plug of the steam oven and contact FOTILE service, which will arrange repair.
	Reason 3: inner container is not sealed firmly.	
	Reason 4: water leakage of water tank.	
	Reason 5: air inlet pipe or air outlet pipe is broken.	
	Reason 6: temperature sensor of inner container is not sealed firmly.	
	Reason 7: water tank is not pushed to the right place; seal ring of water tank is deformed.	
Vapor can be generated but food is not cooked	Reason 1: temperature sensor of inner container is in fault.	Pull up power line plug of the steam oven and contact FOTILE service, which will arrange repair.
	Reason 2: plug plate is inserted in the wrong place in the power panel.	
	Reason 3: air inlet pipe is broken or is deformed.	
	Reason 4: vapor generator is in fault.	
Food can be cooked. But messy code is displayed or it shows that temperature rises slowly.	Reason 1: temperature sensor of inner container falls.	Pull up power line plug of the steam oven and contact FOTILE service, which will arrange repair.
	Reason 2: temperature sensor of inner container is in fault.	

Suggestions for cleaning and maintenance

General precautions

The inner container should be cleaned after being used each time. The cleaning must be executed after inner container become cool. Making sure the inner container is completely dry before closing the steam oven door.

⚠ Warning: the steam can not be used for cleaning the machine otherwise pressurized steam will make permanent damage on surface and accessories. We will not assume the responsibility of consequences above. Do not use cleaner of alkali/soda, acid or chlorine, cleaning spray or cleaner for dishwashing machine and corrosive cleaner, hard brush or scouring pad and wire brush. Sponge with corrosive cleaner should not be used to prevent scratching surface.

Edge banding/ steam oven edge banding

Please clean or wipe steam oven edge banding after being used each time. Please use sponge with hot water but cleaner. Edge banding may have perforations or breaks for a long-term use. Please replace edge banding if above conditions occur.

⚠ Warning: do not use cleaner of surface active agent and make sure no cleaner sticking on steam oven edge banding.

Panel and casing of steam oven

Panel, chamber door and casing of steam oven can be cleaned by with hot water and little cleaner, and wiped with cloth. Wipe it with soft cloth after cleaning. Screen painting area is easily scratched and rusted by acid materials. Therefore please clean it carefully according to above requirement. Try not to use stainless steel cleaner or cleaning media otherwise it should be wiped as soon as possible to prevent the remaining dirt from damaging your steam oven surface.

Stainless steel panel and/or casing

Never-wear cleaner and care agent are recommended for use. Please wipe along with the steel line with average strength.

Steam tray, side scaffold and cooking container

Steam tray, side scaffold and cooking container must be cleaned and wiped after being used each time.

Suggestion: Accessory above can be put into dishwasher for wash.

Inner container of steam tank

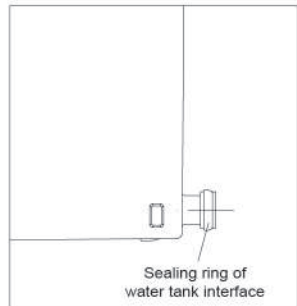
Please clean inner container of steam tank after being used each time. Wipe the coagulum in inner container or inner wall with sponge or soft cloth with strong suction. Most cooking residue can be cleaned with cloth and mild cleaner with hot water. In areas with poor water quality, there may be a layer of settlings in inner wall of steam oven and it can be wiped with wet cloth with little vinegar. Clean and swipe the inner wall with clean water. Clean and swipe chamber top and condensed groove, inner wall of chamber door and card slot for storing water tank.

Suggestion: cleaning will be easier by taking out side scaffold of two sides before cleaning inner wall.

At the same time, clean and wipe steam oven top and condensed groove, inner wall of chamber door and card slot for storing tank.

Water tank

Please pour out and wipe the water in water tank after being used each time;



Sealing ring of water tank interface is quick-wear part. It may be damaged or broken seriously after being used for many times. If the condition occurs and affects sealing effect between water tank and water tank seat, sealing ring (two amenities attached with machine) of water tank interface can be replaced by self or by calling After-sales Department of FOTILE to arrange staff by door-to-door service.

Heating tray of inner container bottom

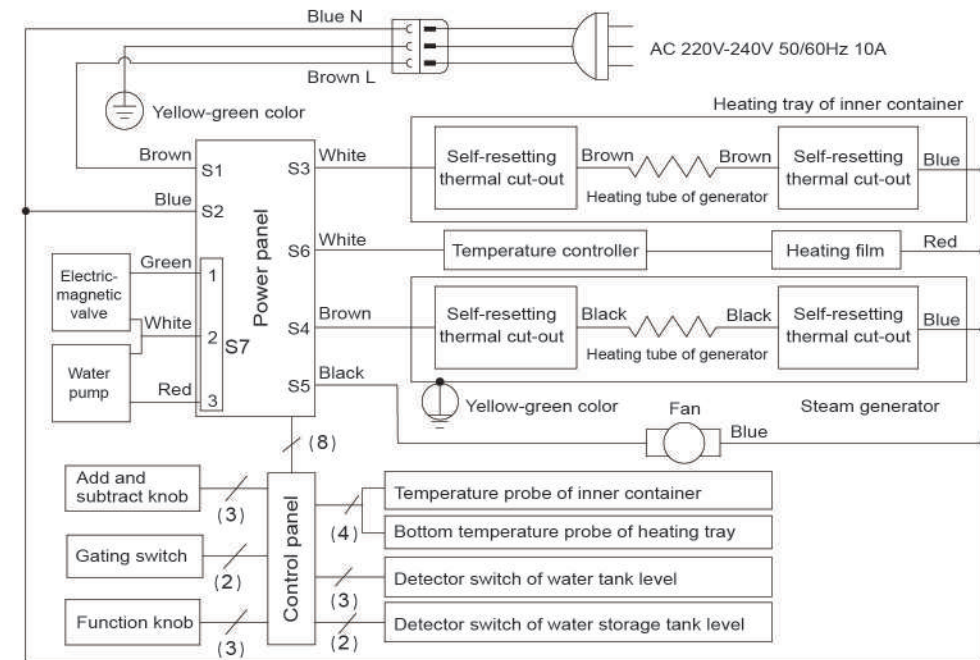
Please wipe water in inner container bottom after being used each time.

After steam oven operates for a period of time, it is hard to avoid dirt on heating tray of inner container bottom. Please remove dirt by scale remover at food grade in order to increase its working efficiency and expand its usage span. See operation details in "Function settings of dirt removal".

Warning: in order to keep it clean, please wipe water in water tank and inner container, inner wall and heating tray of inner container bottom to avoid settlings after being used each time; do not use scouring pad or wire brush for cleaning.

Diagram of electric connection

★ SCD26-D1



★ SCD26-C2S

