

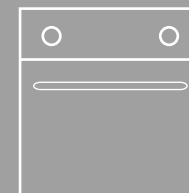
FOTILE

คู่มือผู้ใช้งาน

คู่มือผู้ใช้งาน
โปรดอ่านคู่มือการใช้งานนี้
อย่างละเอียดก่อนใช้

เตาอบไอน้ำ / ไฟฟ้าในตัว

SCD42-C2T / SCD42-F1



0000000000

ขอขอบคุณที่เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ของเรา โปรดอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งาน

เนื้อหา

คำอธิบายด้านความปลอดภัยที่สำคัญ 1

รายการในบรรจุภัณฑ์ 5

ข้อบ่งชี้หลักทางเทคนิค 5

วิธีการติดตั้ง 6

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับ โครงสร้างผลิตภัณฑ์ 8

คำแนะนำการใช้งานด่วน 9

การใช้งานขั้นสูง 16

การจัดการปัญหาทั่วไป 22

คำแนะนำในการทำความสะดวกและบำรุงรักษา 24

คำอธิบายด้านความปลอดภัยที่สำคัญ

เพื่อป้องกันความเสียหาย หรือการสูญเสียทรัพย์สินของผู้ใช้งานและบุคคลอื่น
ขอให้มีการแยกแยะและระบุข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์ดังต่อไปนี้
เนื้อหาต่อไปนี้เป็นเรื่องสำคัญที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัย โปรดปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด
และใช้อย่างถูกต้องตามความเข้าใจอย่างถ่องแท้

ความแตกต่างของเนื้อหาตามระดับความอันตรายและความเสียหาย

	คำเตือน	การไม่ระบุข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์หรือใช้งานผิดวิธี อาจทำให้ได้รับบาดเจ็บ, บาดเจ็บสาหัสหรือเกิดอัมพาตได้
	ข้อควรระวัง	การไม่ระบุข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์หรือใช้งานผิดวิธี อาจทำให้บุคคลได้รับบาดเจ็บหรือสินค้าเสียหายได้
	คำแนะนำ	เนื้อหาที่ต้องทำความเข้าใจเพื่อความปลอดภัยและการใช้งานที่เหมาะสม

สัญลักษณ์คำเตือนและข้อห้าม

								
ระวังร้อน	ไฟดูด	ข้อห้ามงัดในกา รใช้งาน	ต้องติดตั้งสายดิน	ข้อห้าม	ห้ามจุดประกายไฟ	ห้ามแตะ	ห้ามใช้มือเปียกสัมผัส	ห้ามถอดชิ้นส่วน

 ข้อควรระวัง: คุณภาพของกระจกนิรภัยในผลิตภัณฑ์ของเรา ได้รับการตรวจสอบตาม GB15763.2 ซึ่งกระจกนิรภัยมีโอกาสระเบิดตัวเองได้น้อยมาก เนื่องจากมีความทนทานในตัว กลไกการระเบิดตัวเองสามารถอ้างถึง GB15763.2 ในกรณีที่การระเบิดตัวเองไม่ได้เกิดจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสม

บริษัทของเราสัญญาว่าจะเปลี่ยนอุปกรณ์เสริมให้โดยไม่เสียค่าใช้จ่าย

* คำอธิบายพิเศษ: โปรดใช้ผลิตภัณฑ์ตามคู่มือการใช้งานอย่างเคร่งครัด บริษัทจะไม่รับผิดชอบต่อการสูญเสียทรัพย์สินหรือการบาดเจ็บเนื่องจากการใช้งานที่ไม่เหมาะสม

 คำเตือน	
	โปรดอย่าเสียบปลั๊กไฟแบบหลวมหรือใช้ปลั๊กไฟที่ชำรุด เพราะอาจทำให้ไฟฟ้ารั่ว, ไฟฟ้าลัดวงจร และเกิดอัมพาตได้
	หากสายไฟแบบยึดหยุ่นได้รับความเสียหาย โปรดเปลี่ยนเป็นสายไฟแบบยึดหยุ่นพิเศษหรืออุปกรณ์พิเศษที่ซื้อจากผู้ผลิตหรือแผนกซ่อม และต้องทำการเปลี่ยนสายไฟแบบยึดหยุ่นโดยผู้เชี่ยวชาญพิเศษของผู้ผลิต
	กรุณาปิดทันทีหากเตาอบไอน้ำทำงานผิดปกติ โปรดทำตาม "การระบุและการจัดการข้อผิดพลาดทั่วไป"
	เมื่อเสร็จสิ้นการทำงาน กรุณาเปิดประตูเตาอบไอน้ำหลังจากผ่านไป 30-60 วินาที ไอน้ำจะออกมาเมื่อประตูถูกเปิด เพื่อป้องกันไอน้ำร้อนลวกโปรดเว้นระยะห่างจากเตา

คำเตือน	
 ต้องติดตั้งสายดิน เพื่อความปลอดภัย ควรใช้ปลั๊กสายดินที่มีความน่าเชื่อถือ ไม่ควรต่อสายดินเข้ากับท่อแก๊ส, ท่อน้ำประปา, สายล่อฟ้า หรือสายโทรศัพท์ การต่อสายดินอย่างไม่ถูกต้อง อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต หรืออุบัติเหตุอื่น ๆ	 ข้อห้าม เด็กและผู้ทุพพลภาพไม่ควรใช้งาน ควรเก็บให้ห่างจากเด็ก มีฉะนั้นอาจทำให้เกิดน้ำร้อนลวก, ไฟฟ้าช็อต หรืออุบัติเหตุอื่น ๆ
 ห้ามถอดชิ้นส่วน เฉพาะผู้เชี่ยวชาญเท่านั้นที่สามารถถอดชิ้นส่วนเครื่อง เพื่อซ่อมหรือเปลี่ยนชิ้นส่วนใด	 ข้อควรระวังในการใช้งาน ผลิตภัณฑ์นี้มีไว้สำหรับใช้ประจำวันในครอบครัวเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อการค้าหรือใช้ในสภาพแวดล้อมพิเศษอื่น ๆ

ข้อควรระวัง	
 ห้ามแตะ เตาอบไอน้ำ/ไฟฟ้าจะร้อนมากระหว่างการใช้งาน ระวังอย่าสัมผัสกับส่วนประกอบที่ร้อนในเตาอบไอน้ำ	 ข้อควรระวังในการใช้งาน ต้องตัดไฟระหว่างทำความสะอาด โปรดใช้สารทำความสะอาดที่เป็นกลาง ให้ใช้ฟ้านุ่มเช็ดและล้าง เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดรอยขีดข่วนบนพื้นผิว
 ข้อควรระวังในการใช้งาน ตัวเครื่องทั้งหมดควรอยู่ห่างจากสารไวไฟ เช่น แอลกอฮอล์, กาซ และแอลกอฮอล์	 ข้อห้าม กรุณาอย่าสัมผัสเตาอบไอน้ำในขณะที่มีมือและเท้าเปียกหรือเท้าเปล่า
 ข้อห้าม กรุณาใส่สารหนักรบนประตูเตาอบไอน้ำที่ปิดอยู่	 ข้อห้าม อย่าใช้ผ้าเช็ดที่เชื่อมต่อกับปลั๊กหลายตัว
 ข้อควรระวังในการใช้งาน ต้องดึงปลั๊กออกโดยจับปลายปลั๊ก อย่าดึงปลั๊กออกโดยการจับที่สาย มิฉะนั้นจะก่อให้เกิดอันตราย เช่น ไฟฟ้าช็อตและไฟฟ้าลัดวงจร, ไฟไหม้และอื่น ๆ	 ข้อห้าม อย่าใช้สารทำความสะอาดที่มีความแข็งหรือมีดโลหะที่แหลมคมในการทำทำความสะอาดกระจกประตู เนื่องจากมีจะไปขีดผิวกระจกและส่งผลกระทบต่อกระจกแตก

คำแนะนำ
- ผลิตภัณฑ์นี้ใช้สำหรับทำอาหารในครอบครัวเท่านั้น อาจื่อนำมาซึ่งความเสี่ยงสำหรับวัตถุประสงค์อื่น ๆ เราจะไม่รับผิดชอบต่อการบาดเจ็บของบุคคลหรือการสูญเสียทรัพย์สินอันเป็นผลมาจากการไม่ทำตามข้อกำหนดในคำแนะนำ - ทำความสะอาดเครื่องก่อนใช้งานครั้งแรก ให้แห้งถึงเก็บน้ำออกมาก่อน และล้างด้านในด้วยน้ำร้อน ห้ามใช้น้ำยาหรือสารทำความสะอาดใด ๆ สามารถนำโครงด้านในของภาชนะด้านในและสิ่งที่อยู่ติดกันออกมาเพื่อล้างได้ (โปรดดูในเนื้อหาการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด) แนะนำให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดที่เจือจางด้วยน้ำร้อน เพื่อทำความสะอาดภาชนะด้านในและผนังด้านในของเตาอบไอน้ำ - เพื่อรักษาความปลอดภัย โปรดแทนที่ที่ผ่านการใช้งานออกหลังจากใช้งานทุกครั้ง เพื่อหลีกเลี่ยงการควมแน่นอย่างเข้มข้นในเครื่อง

คำแนะนำ
- หลังจากใช้งานทุกครั้ง ควรใช้ฟ้านุ่มเช็ดร่องน้ำควมแน่น - เปิดประตูเตาอบไอน้ำ และปล่อยให้ความชื้นกระจายออกไปจนกว่าจะแห้งสนิท - หากทิ้งเครื่องไว้สักช่วงเวลาหนึ่ง (เช่น หยุดพักผอน) ควรทำความสะอาดเครื่องก่อน จากนั้นเปิดประตูเตาอบไอน้ำทิ้งไว้เพื่อหลีกเลี่ยงกลิ่นไม่พึงประสงค์ - เช็ดน้ำในร่องกันล้นด้วยผ้าทุกครั้งที่เติมน้ำลงในถังเก็บน้ำ - เมื่อไม่ได้ใช้งานเตาอบไอน้ำ คุณควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาอบถูกปิดเรียบร้อยแล้ว - เมื่อการทำงานของเตาอบไอน้ำผิดปกติ โปรดถอดปลั๊กไฟและเสียบปลั๊กอีกครั้ง หากยังไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ โปรดดู “การระบุและการแก้ไขปัญหาทั่วไป” สำหรับการดูแลรักษาที่เกี่ยวข้อง - เพื่อเพิ่มการป้องกัน ขอแนะนำให้สวมถุงมือกันร้อนเมื่อถือภาชนะที่ร้อนอยู่ในมือ ถุงมือไม่ควรเปิดก้นน้ำ มิฉะนั้นความร้อนจะผ่านถุงมือได้อย่างรวดเร็วและทำให้เกิดน้ำร้อนลวก

ความปลอดภัยในการติดตั้งและบำรุงรักษา
- ก่อนใช้งานเครื่องเป็นครั้งแรก โปรดอ่านคำแนะนำที่สำคัญเกี่ยวกับการใช้เครื่อง, การใช้งานและการบำรุงรักษาอย่างปลอดภัยซึ่งอยู่ในคู่มือการใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงอุบัติเหตุหรือความเสียหาย - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแรงดันไฟฟ้าและความถี่ภายในบ้าน สอดคล้องกับของเครื่องก่อนติดตั้งเตาอบไอน้ำ - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาอบไอน้ำของคุณได้รับการติดตั้งโดยเจ้าหน้าที่ผู้เชี่ยวชาญ และมีการติดตั้งที่ปลอดภัยและต่อสายดินอย่างดี การต่อสายดินของเครื่องกับการต่อพื้นดินของบ้าน ต้องมั่นใจว่าถูกต้องและเชื่อถือได้เพื่อความปลอดภัยทางไฟฟ้าของเตาอบไอน้ำ ซึ่งเป็นข้อกำหนดด้านความปลอดภัยขั้นพื้นฐาน ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใด ๆ ที่เกิดจากปัญหาจากพื้นบ้าน - การติดตั้ง, การบำรุงรักษา และการซ่อมแซมต้องเป็นเจ้าหน้าที่ผู้เชี่ยวชาญของ FOTILE อย่าติดตั้ง, ซ่อมแซม หรือบำรุงรักษาโดยไม่ได้รับอนุญาต - ไม่สามารถเชื่อมต่อผลิตภัณฑ์กับเตาเสียบที่อยู่ใกล้เคียงได้ เนื่องจากสายไฟยาวเกินไปและทำให้สายไฟร้อนได้ง่าย และทำให้เกิดอุบัติเหตุ, ไฟไหม้ หรือไฟฟ้ารั่วได้ - ห้ามแกะชิ้นส่วนผลิตภัณฑ์โดยไม่ได้รับอนุญาต การสัมผัสสายเชื่อมต่อและองค์ประกอบหรือโครงสร้างทางไฟฟ้า อาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตและกลไกเสียหาย - สายไฟที่เชื่อมต่อสายส่งในเมืองต้องมาพร้อมกับเบรกเกอร์แบบชั่วคราวเต็มซึ่งสามารถทนกระแสไฟฟ้าที่สูงกว่า 20 แอมป์ได้โดยอิสระ เพื่อให้สามารถตัดกำลังไฟฟ้าของเตาอบไอน้ำได้โดยการปิดเบรกเกอร์ ในกรณีที่มีการบำรุงรักษาหรือเหตุการณ์เร่งด่วน

ความปลอดภัยในการทำงาน

- โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ติดตั้งผลิตภัณฑ์ในตัวอย่างถูกต้องและเชื่อถือได้ก่อนใช้งาน
- ผลิตภัณฑ์นี้ใช้สำหรับการทำอาหารในครัวเท่านั้น และไม่สามารถใช้ปรุงอาหารเพื่อวัตถุประสงค์ทางการค้าใด ๆ อาจมีความเสี่ยงด้านความปลอดภัยในการทำงานอื่น ๆ และอาจส่งผลให้บุคคลได้รับบาดเจ็บ
- ห้ามจุ่มปลั๊กไฟหรือสายไฟลงในน้ำเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อตซึ่งจะเป็นอันตรายในระหว่างการใช้งานครั้งต่อไป
- จากมุมมองด้านความปลอดภัย โปรดเทและเช็ดน้ำในถังเก็บน้ำเพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บ
- หลังจากใช้งานและระบายความร้อนเสร็จแล้ว ให้ทำความสะอาดภาชนะด้านใน, ด้านในของประตู และร่องน้ำควมแน่นด้วยผ้าสะอาด
- หากไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน ควรทำความสะอาดอบไอน้ำให้เรียบร้อย เพื่อหลีกเลี่ยงกลิ่นไม่พึงประสงค์ ดูรายละเอียดในส่วนการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

เกี่ยวกับความปลอดภัยในเด็ก

- ในระหว่างการใช้งาน ใสน้ำจะออกมาด้านนอก
แม้หลังจากใช้งานแล้วก็ยังคงมีอุณหภูมิร้อนที่ด้านในและด้านนอกของประตู
โปรดบอกบุตรหลานของคุณให้เว้นระยะห่างจากผลิตภัณฑ์เพื่อความปลอดภัย
- ขณะที่ใช้งานเตาอบใสน้ำ จำเป็นต้องดูแลเด็ก ๆ ที่อยู่ใกล้ผลิตภัณฑ์
- อย่าให้บุตรหลานของคุณพึง หรือโหนประตูเตาอบใสน้ำ
- เพื่อลดความเสี่ยงที่จะทำให้อุณหภูมิของคุณบาดเจ็บ อย่าปล่อยให้ลูกของคุณใช้เตาอบใสน้ำเป็นของเล่น
หรือปล่อยให้พวกเขาเล่นรอบ ๆ เตาอบใสน้ำ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้เก็บถุงพลาสติกไว้ในที่ที่เด็ก ๆ เอื้อมไม่ถึง เพื่อป้องกันการหายใจไม่ออกระหว่างที่เด็ก ๆ กำลังเล่น

- อย่าให้ความร้อนกับอาหารในภาชนะปิด มิฉะนั้นจะทำให้เกิดการระเบิดด้วยการเพิ่มความดันของภาชนะ ซึ่งถือเป็นอันตรายต่อทั้งเครื่องจักรและผู้ใช้งาน
- กรุณาทำความสะอาดและเช็ดเครื่องให้แห้งหลังจากใช้งานทุกครั้ง เนื่องจากความชื้นที่ควบแน่นอาจกัดกร่อนเครื่องหลังจากเวลาผ่านไปนาน
- ห้ามใช้สารที่ที่จะทำให้เครื่องเป็นสนิม มิฉะนั้นเตาอบไอน้ำจะเสียหายได้
- พยายามใช้น้ำยาขจัดสนิมกรดชนิดรีกเมื่อขจัดคราบสนิม การใช้น้ำยาขจัดสนิมอื่น ๆ อาจเป็นอันตรายต่อเตาอบไอน้ำของคุณ
- ไม่ควรใช้เครื่องทำความสะอาดชนิดไอน้ำเพื่อทำความสะอาดเตาอบไอน้ำของคุณ เนื่องจากไอน้ำจะเข้าไปในองค์ประกอบไฟฟ้าซึ่งอาจส่งผลให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจร ทำให้เครื่องหยุดทำงานหรือแม้กระทั่งไฟฟ้าช็อตได้
- กรุณาดึงปลั๊กที่จ่ายไฟฟ้าชนิดปลั๊กคิก และถอดคีย์สวิตช์บริการของ FOTILE เพื่อให้เจ้าหน้าที่ซ่อมแซมในทันที โปรดอยู่ในที่ห่างและอย่าเข้าใกล้เครื่องก่อนการซ่อมแซม
- การดำเนินการที่เกี่ยวข้อง เช่น การบำรุงรักษาและการติดตั้งจะต้องดำเนินการโดยเจ้าหน้าที่ที่ให้บริการอย่างมืออาชีพของ FOTILE

- ค่อดังกล่าวอยู่ในระดับความสูงที่ปลอดภัยและเหมาะสม เพื่อความสะดวกในการเปิดหรือปิดประตูเตา และนำอาหารออกมาระหว่างการทำอาหาร มิฉะนั้น ไอน้ำที่ไหลออกมาอาจลวกคุณได้
- นอกจากนี้ความสูงในการติดตั้งที่เหมาะสม จะช่วยลดความเสี่ยงของการลวกถูกของคุณเมื่อวางมือลงบนประตูเตา
- ลูกแลบานพับ, ขอบ หรือมุมของประตูเตาเมื่อเปิด
- โปรดอย่าสัมผัสที่ประตูเตาเพื่อหลีกเลี่ยงการบาดเจ็บที่เกิดจากเครื่อง
- เปิดประตูเตาเล็กน้อยในขณะที่สังเกตหรือนำอาหารออกมาเพื่อให้ไอน้ำจำนวนมากไหลออกมา จากนั้นเปิดประตูเตาให้กว้างที่สุดเพื่อป้องกันไม่ให้ น้ำร้อนลวก โดยหลีกเลี่ยงไม่ให้ร่างกายสัมผัสกับไอน้ำโดยตรง
- โปรดดูเลขคี่ที่ตกลงมาจากถังเก็บน้ำที่ควมแน่นเมื่อเปิดประตูเตา
- ในระหว่างการทำอาหาร โปรดใช้งานอย่างระมัดระวัง และอย่าเอื้อมอาหารในภาชนะเพื่อให้ของเหลวหรืออาหารออกมาจากภาชนะ
- เมื่อนำออกหรือใส่ภาชนะที่ร้อนเข้าไปในเตา โปรดห่อด้วยผ้าหนาเพื่อป้องกันไม่ให้ลวกมือ
- เมื่อถอดหรือเคลื่อนย้ายเตาอบไอน้ำ โปรดดึงปลั๊กไฟของเตาอบไอน้ำออก

รายการในบรรทัดนี้	
-------------------	--

โปรดตรวจสอบว่าผลิตภัณฑ์และอุปกรณ์เสริมแต่ละชิ้นอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์หรือไม่หลังจากเปิดบรรจุภัณฑ์

- กรุณาโทรศัพท์ติดต่อตัวแทนจำหน่ายเพื่อรับการดูแล หากอยู่ในความรับผิดชอบของเราหรือผู้จัดจำหน่าย
- กรุณาโทรศัพท์ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายของบริษัทที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง หากอยู่ในความรับผิดชอบของผู้ใช้

ตัวเครื่องที่สมบูรณ์	1 ชุด	ถาดอบไอน้ำ	1 ชิ้น
คู่มือการใช้งาน	1 ชิ้น	ถาดรองน้ำมัน	1 ชิ้น
แหวนปิดผนึกของถังเก็บน้ำ	2 ชิ้น	สายไฟ	1 ชิ้น
ตะปูเกลียว	2 ชิ้น		

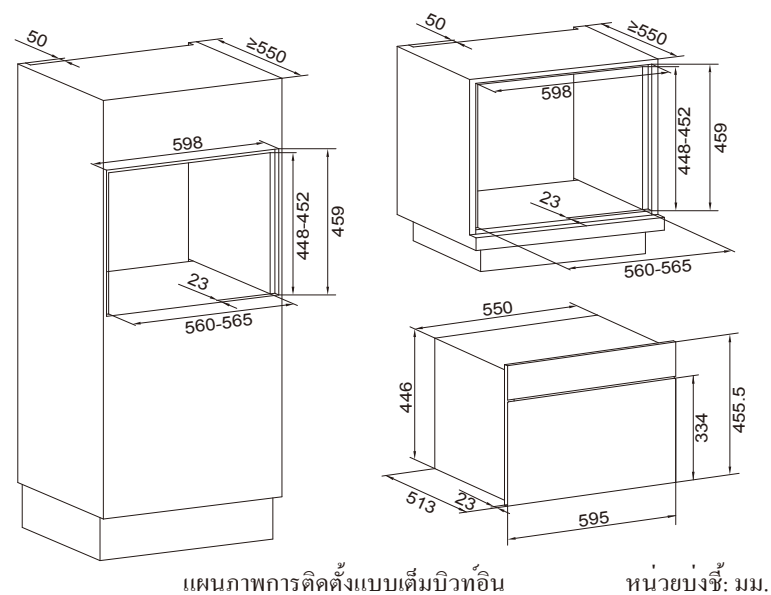
ข้อบ่งชี้หลักทางเทคนิค	
------------------------	--

ประเภท	SCD42-C2T/SCD42-F1	ความจุสูงสุด	42 ลิตร
แรงดันไฟฟ้า	220-240 โวลต์	น้ำหนักสุทธิ	23.2 กก
กำลังไฟ	2200 วัตต์	วิธีการทำความร้อน	เครื่องทำความร้อนด้วยไอน้ำ
ความถี่ไฟฟ้า	50-60 เฮิร์ต	วิธีการควบคุม	แตะ

วิธีการติดตั้ง

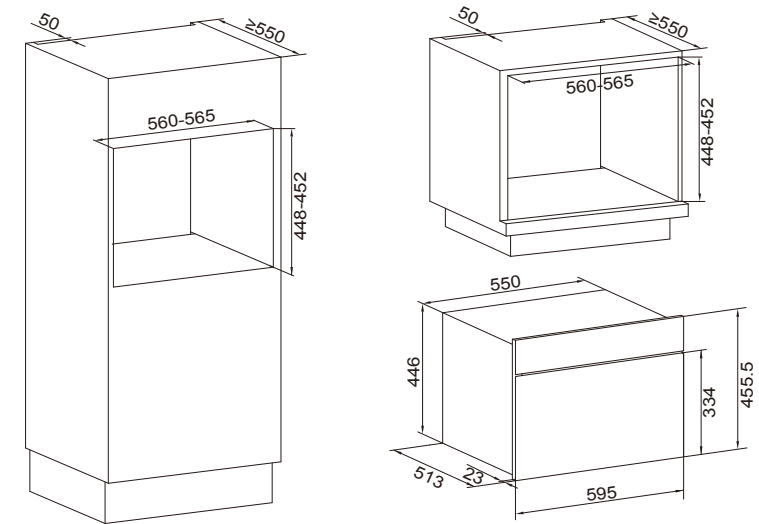
- ควรติดตั้งเตาอบไฟฟ้าในสถานที่มั่นคง ซึ่งเข้าถึงได้ง่ายสำหรับการใช้งานและการบำรุงรักษาและไม่ควรติดตั้งในแนวเฉียง
 - ไม่ควรติดตั้งเตาอบไฟฟ้าและเตาเสียบในสถานที่ที่มีน้ำเปียกชื้นหรือเปียกน้ำ
 - ในระหว่างการเคลื่อนย้ายและการจัดวาง ควรยกเตาอบไฟฟ้าด้วยการจับที่รูจับและด้านล่างเตาอบไฟฟ้าไม่สามารถเคลื่อนย้ายได้โดยการดึงประตูหรือที่จับ
 - เตาอบไฟฟ้าที่ถูกฝังอยู่ในตู้ แผ่นรองด้านล่างของตู้ต้องสามารถรับน้ำหนักได้มากกว่า 60 กก
- ข้อควรระวัง: 1. วัสดุตู้ (ไม้และที่ขัด) สำหรับการติดตั้งเตาอบไฟฟ้าต้องสามารถทนต่ออุณหภูมิที่สูงกว่า 100 องศาเซลเซียสได้
2. เพื่อรักษาการระบายอากาศ ควรเว้นช่องว่างจากด้านหลังมากกว่า 45 มม
 3. ในระหว่างการติดตั้ง ต้องเว้นพื้นที่ด้านหน้าเตาอบไฟฟ้ามากกว่า 80 ซม
 4. ยึดเตาอบไฟฟ้าเข้ากับตู้โดยใช้ตะปูเกลียวที่อยู่ในชุดอุปกรณ์เสริม (ดูแผนภาพสำหรับการไขตะปู)
 5. เตาอบไฟฟ้าต้องใช้เตาเสียบเดี่ยวขนาด 10 แอมป์ และตรวจสอบให้แน่ใจว่าเสียบปลั๊กแน่นแล้ว ห้ามใช้ร่วมกับเตาอบไฟฟ้าอื่น ๆ
 6. หลังการติดตั้งแผงด้านซ้าย, ขวา และด้านบนของเตาอบไฟฟ้า ควรรักษาระยะห่างโดยรอบจากผนัง, ตู้, เตาอบไฟฟ้า ฯลฯ มากกว่า 3 มม. และแผงด้านล่างของเตาอบไฟฟ้าควรรักษาระยะห่างตั้งแต่ 10 มม ขึ้นไปจากผนัง, ตู้, เตาอบไฟฟ้า ฯลฯ โดยรอบ
 7. เนื่องจากเตาอบไฟฟ้าต้องผ่านการทดสอบการตรวจสอบเต็มรูปแบบก่อนส่งมอบ จึงเป็นเรื่องปกติที่จะมีน้ำตกค้างอยู่ในท่อภายในเล็กน้อย และมีหยดน้ำเล็กน้อยในแผ่นรองและถังเก็บน้ำ

นำบรรจุภัณฑ์ด้านนอกของเตาอบไฟฟ้าและถุงหุ้มออก แล้ววางเตาอบไฟฟ้าให้ใกล้กับรูยึด ปลายด้านหนึ่งของสายไฟเสียบเข้ากับเตารับไฟฟ้าที่ด้านหลังของเตาอบไฟฟ้า และปลายอีกด้านหนึ่งเชื่อมต่อกับเตาเสียบ (ที่ไม่มีไฟ) ใช้มือข้างหนึ่งยกเตาอบไฟฟ้าขึ้นที่ตำแหน่งที่จับของเตาอบไฟฟ้า และมืออีกข้างหนึ่งประคองด้านล่างของเตาอบไฟฟ้า ค่อย ๆ วางเตาอบไฟฟ้าเข้าไปในรูของตู้ ปลดมือข้างหนึ่งแล้วค่อย ๆ ดันเตาอบไฟฟ้าไปจนสุด วางส่วนหน้าของเตาอบไฟฟ้าไว้ที่กระดานด้านล่างของตู้ ยึดเตาอบไฟฟ้าเข้ากับตู้ด้วยตะปูเกลียวในชุดอุปกรณ์เสริม (ดูแผนภาพสำหรับการไขตะปู)



แผนภาพการติดตั้งแบบเต็มบิวทอน

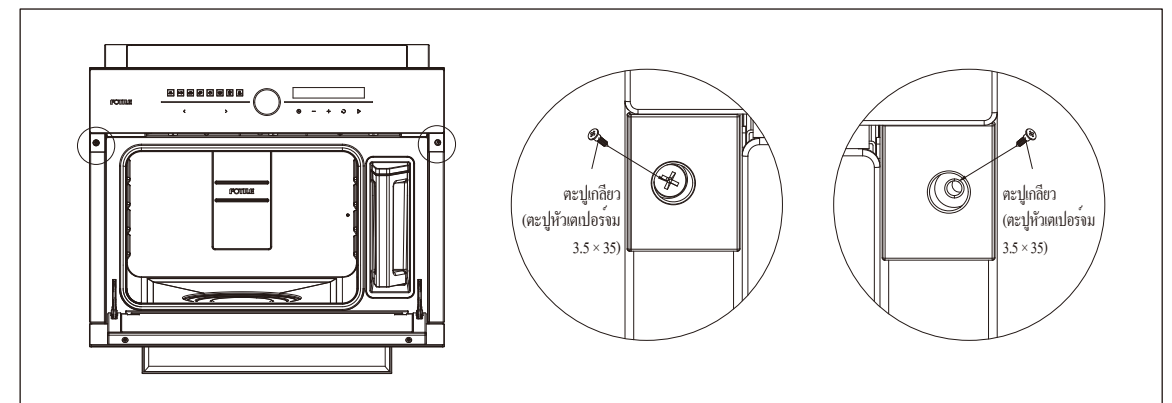
หน่วยบ่งชี้: มม.



แผนภาพการติดตั้งแบบกึ่งบิวทอน

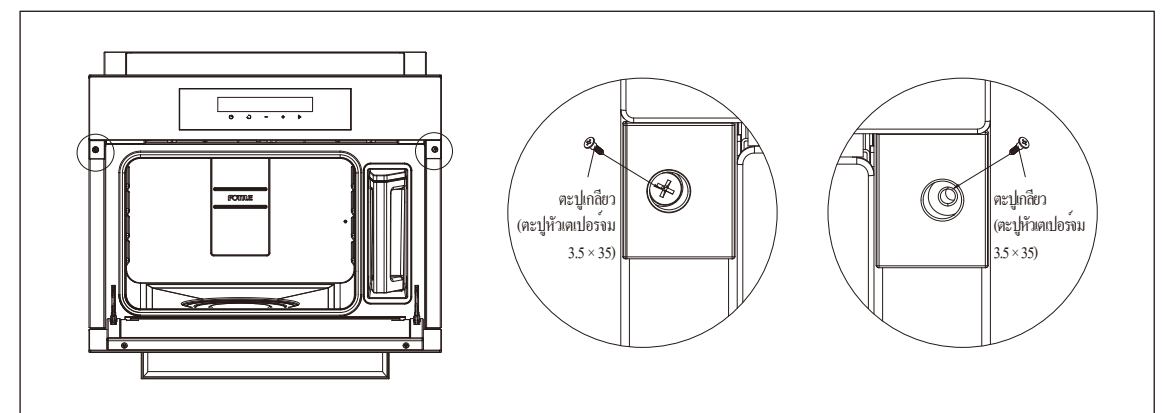
หน่วยบ่งชี้: มม

แผนภาพสำหรับการไขตะปู



SCD42-C2T

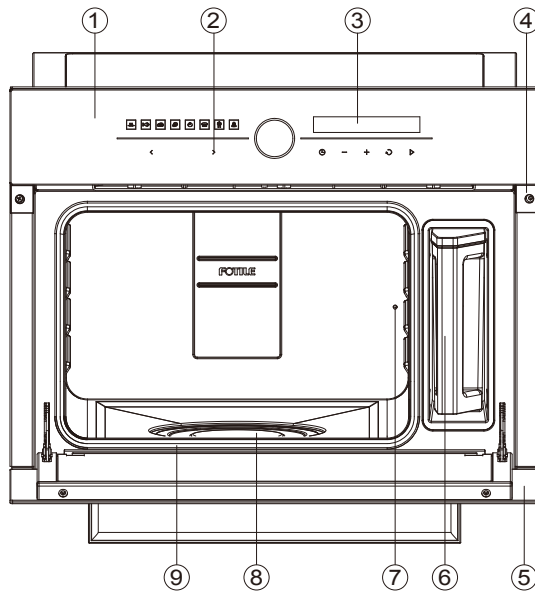
แผนภาพสำหรับการไขตะปู



SCD42-F1

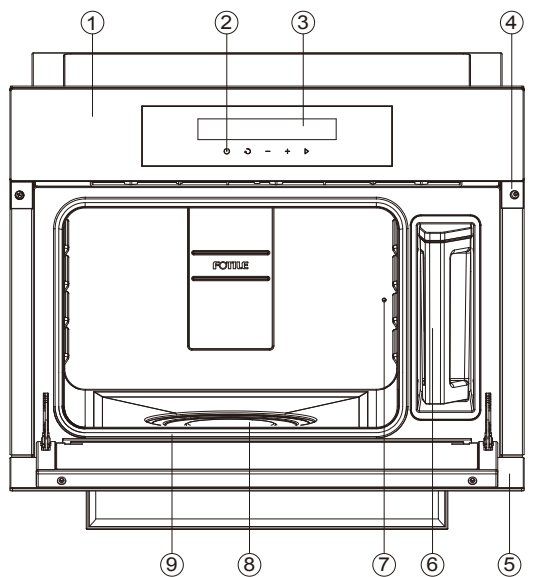
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับโครงสร้างผลิตภัณฑ์

★ SCD42-C2T



- ① แผงควบคุม
- ② แตะปุ่ม
- ③ หน้าจอแสดงผล
- ④ วิธีการติดตั้งอุปกรณ์ทั้งหมด
- ⑤ ประตูเตาอบไอน้ำ
- ⑥ ถังเก็บน้ำ
- ⑦ ตัววัดอุณหภูมิของภาชนะด้านใน
- ⑧ เครื่องทำความร้อนภายในเตา
- ⑨ การฝึกยางขอบประตู

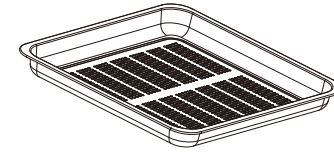
★ SCD42-F1



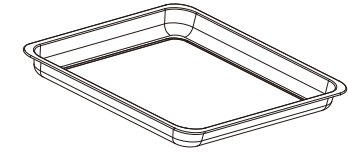
- ① แผงควบคุม
- ② แตะปุ่ม
- ③ หน้าจอแสดงผล
- ④ วิธีการติดตั้งอุปกรณ์ทั้งหมด
- ⑤ ประตูเตาอบไอน้ำ
- ⑥ ถังเก็บน้ำ
- ⑦ ตัววัดอุณหภูมิของภาชนะด้านใน
- ⑧ เครื่องทำความร้อนภายในเตา
- ⑨ การฝึกยางขอบประตู

อุปกรณ์เสริมที่มีมาด้วย

ถาดอบไอน้ำแบบหลายรู:



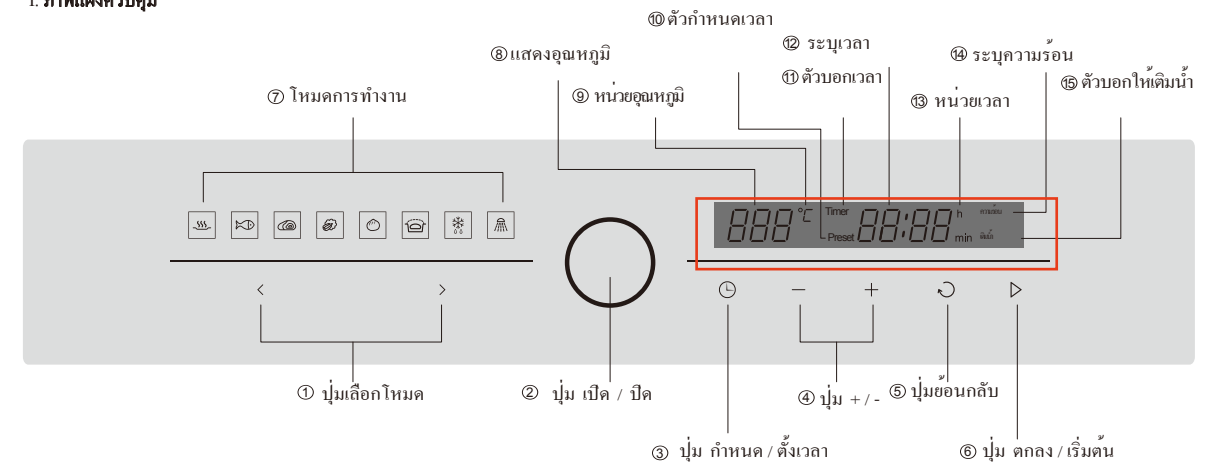
ถาดรองน้ำมัน:



คำแนะนำการใช้งานคว่น

★ SCD42-C2T

I. ภาพแผงควบคุม



คำอธิบายแผงควบคุม, ปุ่ม และหน้าจอแสดงผล

● ปุ่มการทำงาน

- ① ปุ่มเลือกโหมด: แตะปุ่มนี้เพื่อเลือกโหมดการทำงานแบบวนซ้ำ
- ② ปุ่มเปิด / ปิด: แตะปุ่มนี้เพื่อเริ่มการใช้งานเตาอบไอน้ำ และแตะปุ่มนี้เพื่อปิดการใช้งานเตาอบไอน้ำในขณะที่เปิดอยู่
- ③ ปุ่มกำหนดเวลา / นาฬิกา: แตะปุ่มนี้เพื่อกำหนดเวลาและกำหนดเวลาทำอาหาร (ดูหัวข้อ: การตั้งค่านาฬิกาโดยใช้การกำหนดเวลาสำหรับทำอาหาร)
- ④ ปุ่ม +/-: แตะปุ่มนี้เพื่อกำหนดอุณหภูมิการทำอาหาร, เวลาในการทำอาหาร หรือตั้งนาฬิกา ที่ต้องการสำหรับการทำอาหาร
- ⑤ ปุ่มย้อนกลับ: ระหว่างการตั้งค่า ให้แตะปุ่มนี้เพื่อกลับไปยังหน้าจอการตั้งค่าก่อนหน้า: เมื่อทำงาน ให้แตะปุ่มนี้เพื่อกลับไปหน้าจอการเลือกโหมด
- ⑥ ปุ่มตกลง / เริ่มทำงาน: แตะปุ่มนี้เพื่อยืนยันอุณหภูมิและเวลาในการทำอาหารที่ตั้งไว้ และเริ่มทำอาหาร

● สัญลักษณ์และข้อความบนหน้าจอแสดงผล

- ⑦ โหมดการทำงาน: สัญลักษณ์โหมดการทำงานที่ใช้เพื่อระบุโหมดการทำงานแบบหนึ่งที่มีอยู่ มีโหมดการทำงาน 8 โหมด ได้แก่ การนึ่งแบบธรรมดา, การนึ่งปลา, การนึ่งเนื้อ, การนึ่งผัก, การนึ่งพาสต้า, การหมัก, การละลายน้ำแข็ง และการขจัดคราบตะกอน

- ⑧ การแสดงอุณหภูมิ: สามารถแสดงอุณหภูมิที่คุณตั้งไว้ และอุณหภูมิปัจจุบันภายในเตาอบไอน้ำได้
- ⑨ หน่วยอุณหภูมิ: สัญลักษณ์นี้จะแสดงหน่วยอุณหภูมิที่คุณตั้งไว้ (องศาเซลเซียส)
- ⑩ ตัวกำหนดเวลา: สัญลักษณ์นี้จะระบุว่า คุณได้เลือกโหมดกำหนดเวลาในการทำอาหาร
- ⑪ ตัวแสดงเวลา: สัญลักษณ์นี้แสดงว่าคุณได้ตั้งค่าหรือตั้งเวลาทำอาหารแล้ว
- ⑫ ตัวบอกเวลา: จะแสดงเวลาทำอาหารที่ตั้งไว้และเวลานับถอยหลังที่กำหนดไว้
- ⑬ หน่วยเวลา: สามารถแสดงหน่วยเวลาที่คุณตั้งค่าไว้
- ⑭ ตัวบอกความร้อน: เมื่อสัญลักษณ์ "ความร้อน" แสดงอยู่ตลอดเวลา แสดงว่าเตาอบไอน้ำกำลังทำงานอยู่ เมื่อเปิดประตูเตาอบไอน้ำระหว่างการทำงานสัญลักษณ์นี้จะกะพริบ
- ⑮ ตัวบอกให้เติมน้ำ: เมื่อสัญลักษณ์นี้กะพริบ แสดงว่าคุณต้องเติมน้ำในถังเก็บน้ำของเตาอบไอน้ำ จากนั้นให้ใส่ถังเข้าไปในช่องเสียบแล้วดันให้เข้าที่

II. ข้อควรระวังก่อนใช้

■ การเติมถังเก็บน้ำ

ก่อนการใช้งานเตาอบไอน้ำ ให้เติมน้ำสะอาดลงในถังเก็บน้ำเป็นอันดับแรกโดยให้น้ำอยู่ในระดับสูงสุดที่ 'สูงสุด' จากนั้นจึงใส่ถังเก็บน้ำเข้าไปในช่องเสียบแล้วดันให้เข้าที่ (ควรใช้น้ำสะอาด)

■ ใส่แผ่นรองน้ำมัน (ไม่ต้องมีรู) ที่ชั้นล่างสุดของเตาก่อนใส่แผ่นรองนึ่ง (มีรู)

■ รายการการทำงาน

สัญลักษณ์แสดงโหมดการนึ่ง	การนึ่ง	อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	เวลาเริ่มต้น (นาทื)	ช่วงอุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ช่วงเวลา
	นึ่งธรรมดา	100	20	30-100	1 นาที่ - 5 ชั่วโมง
	นึ่งปลา	100	15	90-100	1 นาที่ - 5 ชั่วโมง1
	นึ่งเนื้อ	100	30	90-100	นาที่ - 5 ชั่วโมง
	นึ่งผัก	100	20	90-100	1 นาที่ - 5 ชั่วโมง
	นึ่งหอย	100	15	90-100	1 นาที่ - 5 ชั่วโมง
	การหมัก	35	30	35-45	1 นาที่ - 12 ชั่วโมง
	ละลายน้ำแข็ง	50	30	40-50	1 นาที่ - 5 ชั่วโมง
	การฉีดคราบตะกรัน	แก้ไขการตั้งค่าโปรแกรม	แก้ไขการตั้งค่าโปรแกรม	แก้ไขการตั้งค่าโปรแกรม	แก้ไขการตั้งค่าโปรแกรม

หมายเหตุ: อุณหภูมิเริ่มต้นใช้สำหรับอ้างอิงเท่านั้น อุณหภูมิในการทำอาหารสามารถเลือกได้ตามลักษณะของส่วนผสม เช่น ในโหมด "นึ่งปลา" อุณหภูมิเริ่มต้น (100 องศาเซลเซียส) จะเหมาะสมกว่าเมื่อทำปลาเค็มหรือปลาที่มีเนื้อเยาะ ในขณะที่ปลาเนื้ออ่อน อุณหภูมิและเวลาในการทำอาหารจะต้องลดลงอย่างเหมาะสม สำหรับวิธีการทำอาหารโดยละเอียด โปรดดูในสูตรการทำอาหารด้วยเตาอบไอน้ำที่นำมาพร้อมกับเตาอบไอน้ำ

III. การทำอาหารด้วยเตาอบไอน้ำ

ขั้นตอนการทำงาน: วางจานในเตาอบไอน้ำ→เติมน้ำในถัง→เปิดเตาอบไอน้ำ→เลือกโหมดการทำอาหาร→ตั้งอุณหภูมิในการทำอาหาร→ตั้งเวลาทำอาหาร→ยืนยันและเริ่มทำอาหาร→ทำอาหารให้เสร็จและปิดเครื่อง→ทำความสะอาดทุกวัน

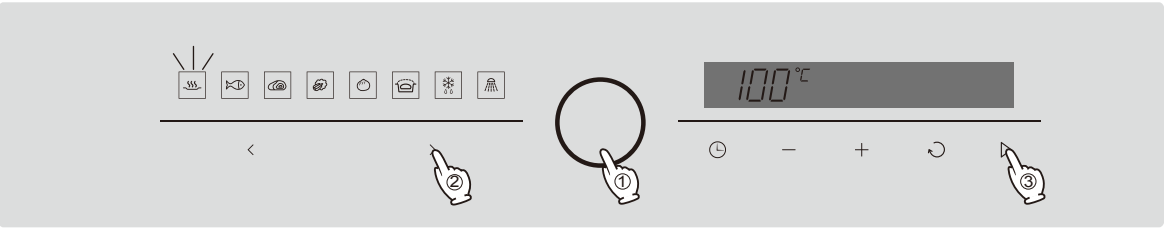
1. ปุ่ม เปิด / ปิด

แตะปุ่ม 'เปิด / ปิด'  เพื่อเปิดเตาอบไอน้ำ (ขั้นตอนที่ ①) จากนั้นจึงเข้าสู่หน้าจอพร้อมทำงาน แตะปุ่ม 'เปิด / ปิด' ให้อยู่ในสถานะเปิดเครื่องและพอกดปิดการทำงาน หน้าจอแสดงผลก็จะดับลง

2. การเลือกโหมดการทำอาหาร

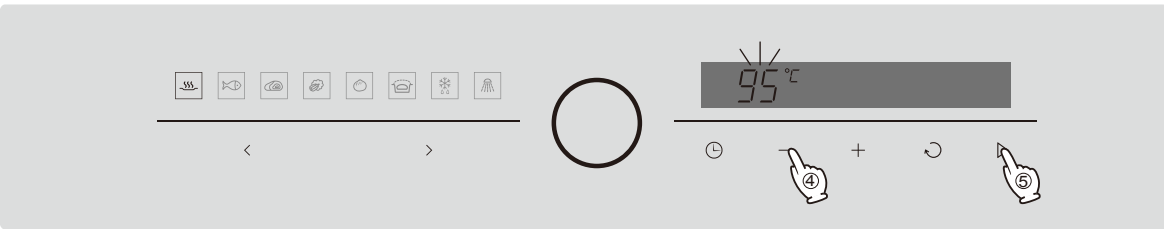
ในหน้าจอการเลือกโหมด หน้าจอแสดงผลจะแสดงสัญลักษณ์โหมดการทำงานทั้งหมด และสัญลักษณ์โหมดแรก  จะกะพริบ ในเวลานี้ให้แตะปุ่ม < > เพื่อหมุนเวียนโหมด แตะ < เพื่อเลือกทางซ้าย แตะ > เพื่อเลือกทางขวา (ขั้นตอนที่ ②) ตัวอย่างเช่น เมื่อเลือกโหมด "การนึ่งธรรมดา" เฉพาะสัญลักษณ์ "การนึ่งธรรมดา" เท่านั้นที่จะกะพริบสัญลักษณ์โหมดการปรุงอาหารนี้แสดงบนหน้าจอ หน้าจอแสดงผลในเวลานี้จะแสดงดังภาพด้านล่าง

หมายเหตุ: สัญลักษณ์หรือข้อความ "ไฟกะพริบ" ที่กล่าวถึงในคู่มือเป็นการเตือนให้คุณตั้งค่ารายการที่เกี่ยวข้อง



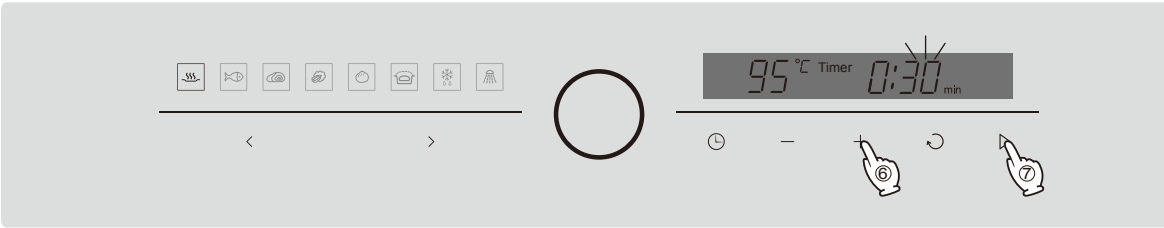
3. ตั้งอุณหภูมิในการทำอาหาร

แตะปุ่ม  เพื่อยืนยันว่าโหมดการทำอาหารเป็น "นึ่งธรรมดา" (ขั้นตอนที่ ③) ค่าอุณหภูมิเริ่มต้นที่สอดคล้องกันจะกะพริบ ให้แตะปุ่ม - หรือ + เพื่อตั้งอุณหภูมิการทำอาหารที่ต้องการ ในการแตะแต่ละครั้งจะเป็นการลบ 1 หรือบวก 1 แตะปุ่มค้างไว้เพื่อเพิ่มหรือลดอย่างรวดเร็ว ดังแสดงในภาพ (ขั้นตอนที่ ④) ตัวอย่างเช่น ตั้งอุณหภูมิในการทำอาหารเป็น 95 องศาเซลเซียส จากนั้นให้แตะ  เพื่อเข้าสู่หน้าจอการตั้งค่าเวลาทำอาหาร (ขั้นตอนที่ ⑤)



4. ตั้งเวลาทำอาหาร

เมื่อเข้าสู่หน้าจอการตั้งค่าเวลาการทำอาหาร ค่าเวลานบนหน้าจอแสดงผลจะเริ่มกะพริบ ในตอนนี้ให้แตะปุ่ม - หรือ + เพื่อตั้งเวลาทำอาหารที่ต้องการ (เป็นนาทื) ตัวอย่างเช่น ตั้งเวลาทำอาหาร 30 นาที ดังที่แสดงด้านล่าง (ขั้นตอนที่ ⑥)



5. เริ่มทำอาหาร

หลังจากตั้งเวลาเสร็จสิ้น ให้แตะปุ่ม▷(ขั้นตอนที่ ⑦) และเตอบไอน้ำจะเริ่มทำอาหาร

6. การทำอาหารเสร็จสิ้น

เมื่อถึงเวลาทำอาหารที่ตั้งไว้ เตอบไอน้ำจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ และมีเสียงเตือนดังขึ้น 10 ครั้ง เพื่อเตือนให้ผู้เข้าสู่น้ำจ่อการเลือกโหมดและการทำอาหารจะสิ้นสุดลง

หมายเหตุ: เนื่องจากเตอบไอน้ำไม่มีระบบทำความเย็น เมื่ออุณหภูมิโดยรอบสูงกว่าอุณหภูมิการทำอาหารที่ตั้งไว้ เตอบไอน้ำก็จะไม่สามารถทำอาหารได้ตามอุณหภูมิที่ตั้งไว้

■ การอุ่นเครื่อง

ในกระบวนการทำอาหาร เตอบไอน้ำต้องใช้เวลาในการอุ่นเครื่องที่แน่นอน (เวลาในการอุ่นประมาณ 5-10 นาทีตามสภาพแวดล้อมการใช้งานและอุณหภูมิที่ตั้งไว้) เมื่ออุณหภูมิในเตอบไอน้ำถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ เตอบไอน้ำจะถูกทำให้ร้อน เมื่อถึงจุดนี้เตอบไอน้ำจะเริ่มทำอาหารและนับถอยหลังตามเวลาทำอาหารที่ตั้งไว้

★ SCD42-F1

I. ภาพแผงควบคุม



■ คำอธิบายแผงควบคุม, ปุ่ม และหน้าจอแสดงผล

● ปุ่มการทำงาน

- ① ปุ่มเปิด / ปิด: แตะปุ่มนี้เพื่อเริ่มการใช้งานเตอบไอน้ำ และแตะปุ่มนี้เพื่อปิดการใช้งานเตอบไอน้ำในขณะที่เปิดอยู่
- ② ปุ่มย้อนกลับ: แตะปุ่มนี้เพื่อออกจากหน้าจอ, การตั้งค่า หรือการทำงานที่ใช้อยู่
- ③ ปุ่ม +/-: แตะปุ่มนี้เพื่อตั้งค่าอุณหภูมิและเวลาในการทำอาหารที่ต้องการ
- ④ ปุ่มตกลง / เริ่มทำงาน: แตะปุ่มนี้เพื่อยืนยันอุณหภูมิและเวลาในการทำอาหารที่ตั้งไว้ และเริ่มทำอาหาร

● สัญลักษณ์และข้อความบนหน้าจอแสดงผล

- ⑤ เมนูปุ่มเดียว: สัญลักษณ์ในบริเวณนี้จะแสดงรูปงานที่ระบบตั้งไว้ล่วงหน้า
สัญลักษณ์โหมดนี้: ใช้เพื่อระบุโหมดการทำอาหารด้วยไอน้ำที่มี
โหมดการทำอาหารด้วยไอน้ำมีให้เลือก 6 แบบ: นึ่งธรรมดา, นึ่งปลา, นึ่งพาสต้า, นึ่งเนื้อ, การหมัก, การขจัดคราบตะกรัน
- ⑥ การแสดงอุณหภูมิ: สามารถแสดงอุณหภูมิที่คุณตั้งไว้ และอุณหภูมิภายในเตอบไอน้ำได้

- ⑦ หน่วยอุณหภูมิ: สัญลักษณ์นี้จะแสดงหน่วยอุณหภูมิที่คุณตั้งไว้ (องศาเซลเซียส)
- ⑧ ตัวบอเวลา: สามารถแสดงเวลาทำอาหารที่คุณตั้งค่าไว้
- ⑨ หน่วยเวลา: สามารถแสดงหน่วยเวลาที่คุณตั้งค่าไว้
- ⑩ ตัวบอกความร้อน: เมื่อสัญลักษณ์ "ความร้อน" แสดงอยู่ตลอดเวลา แสดงว่าเตอบไอน้ำกำลังทำงานอยู่
เมื่อเปิดประตูเตอบไอน้ำระหว่างการทำงานสัญลักษณ์นี้จะกะพริบ
- ⑪ ตัวบอกให้เติมน้ำ: เมื่อสัญลักษณ์นี้กะพริบ แสดงว่าคุณต้องเติมน้ำในถังเก็บน้ำของเตอบไอน้ำ
จากนั้นให้ใส่ถังเข้าไปในช่องเสียบแล้วดันให้เข้าที่

II. ข้อควรระวังก่อนใช้

■ การเติมถังเก็บน้ำ

ก่อนการใช้งานเตอบไอน้ำ ให้เติมน้ำสะอาดลงไปถึงเก็บน้ำเป็นอันดับแรกโดยให้น้ำอยู่ในระดับสูงสุดที่ 'สูงสุด' จากนั้นจึงใส่ถังเก็บน้ำเข้าไปในช่องเสียบแล้วดันให้เข้าที่ (โปรดใช้น้ำสะอาดในการปรุงอาหารเพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายของเตอบไอน้ำเนื่องจากการสะสมของคราบตะกรัน)

■ ใส่แผ่นรองน้ำมัน (ไม่ต้องมีรู) ที่ชั้นล่างสุดของเตาก่อนใส่แผ่นรองนึ่ง (มีรู)

■ รายการการทำงาน

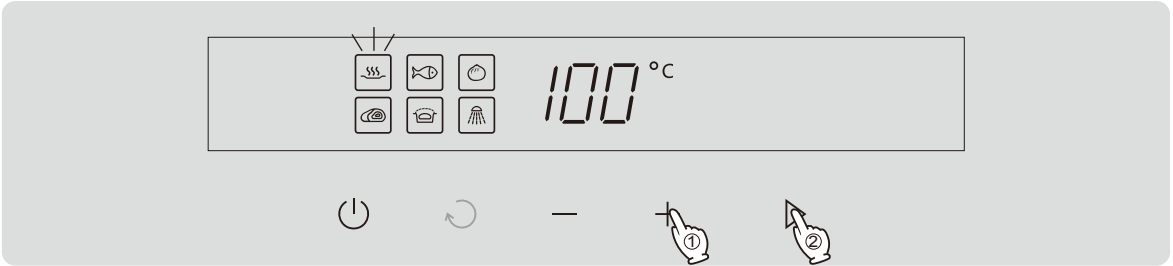
สัญลักษณ์แสดงโหมดการนึ่ง	การนึ่ง	อุณหภูมิเริ่มต้น (องศาเซลเซียส)	เวลาเริ่มต้น (นาที)	ช่วงอุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ช่วงเวลา
🍲	นึ่งธรรมดา	100	20	30-100	1 นาที - 5 ชั่วโมง
🐟	นึ่งปลา	100	15	90-100	1 นาที - 5 ชั่วโมง
🍝	นึ่งพาสต้า	100	15	90-100	1 นาที - 5 ชั่วโมง
🥩	นึ่งเนื้อ	100	30	90-100	1 นาที - 5 ชั่วโมง
🍷	การหมัก	35	30	35-45	1 นาที-9 ชั่วโมง 59 นาที
🧼	การขจัดคราบตะกรัน	แก้ไขการตั้งค่าโปรแกรม	แก้ไขการตั้งค่าโปรแกรม	แก้ไขการตั้งค่าโปรแกรม	แก้ไขการตั้งค่าโปรแกรม

หมายเหตุ: อุณหภูมิเริ่มต้นใช้สำหรับอ้างอิงเท่านั้น อุณหภูมิในการทำอาหารสามารถเลือกได้ตามลักษณะของส่วนผสม เช่น ในโหมด "นึ่งปลา" อุณหภูมิเริ่มต้น (100 องศาเซลเซียส) จะเหมาะสมกว่าเมื่อนึ่งปลาเต็มหรือปลาที่มีเนื้อหนา ในขณะที่การนึ่งปลาเนื้ออ่อน อุณหภูมิและเวลาในการทำอาหารจะต้องลดลงอย่างเหมาะสม

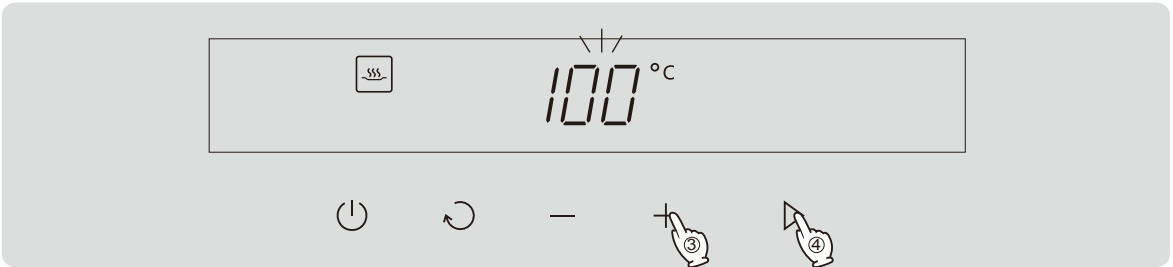
III. การใช้เตาอบไอน้ำสำหรับทำอาหาร

ขั้นตอนการทำงาน: วางจานในเตาอบไอน้ำ→เติมน้ำในถัง→เปิดเตาอบไอน้ำ→เลือกโหมดการทำอาหาร→ตั้งอุณหภูมิในการทำอาหาร→ตั้งเวลาทำอาหาร→ยืนยันและเริ่มทำอาหาร→ทำอาหารให้เสร็จและปิดเครื่อง→ทำความสะอาดทุกวัน

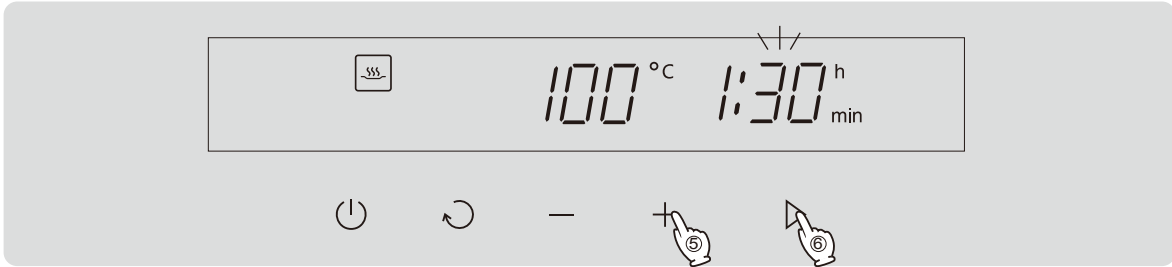
1. ปุ่ม เปิด / ปิด
- แตะปุ่ม 'เปิด / ปิด' เพื่อเปิดเตาอบไอน้ำ จากนั้นจึงเข้าสู่หน้าจอพร้อมทำงาน แตะปุ่ม 'เปิด / ปิด' ให้อยู่ในสถานะเปิดเครื่องและพอกกดปิดเครื่องหน้าจอแสดงผลก็จะดับลงด้วยปุ่มเดียวกัน
2. เลือกโหมดการทำอาหาร
- เมื่อดังค่าหน้าจอพร้อมทำงานเรียบร้อยแล้ว โหมดการทำอาหารที่ต้องการจะถูกเลือกโดยการแตะปุ่ม '+' / '-' เช่น การเลือกโหมด 'ไอน้ำธรรมชาติ' และสัญลักษณ์โหมดการทำอาหารทั้งหมดจะถูกแสดงบนหน้าจอแสดงผล ซึ่งสัญลักษณ์ 'ไอน้ำธรรมชาติ' จะกะพริบและแสดงอุณหภูมิเริ่มต้นที่สอดคล้องกัน หน้าจอแสดงผลในเวลานี้จะแสดงในภาพต่อไปนี้ (ขั้นตอนที่ ①)
- หมายเหตุ: สัญลักษณ์หรือข้อความ "ไฟกะพริบ" ที่กล่าวถึงในคู่มือ เป็นการเตือนให้คุณตั้งค่ารายการที่เกี่ยวข้อง



3. ตั้งอุณหภูมิในการทำอาหาร
- แตะปุ่ม 'ตกลง / เริ่มทำงาน' เพื่อกำหนดโหมดการทำอาหารเป็น "ไอน้ำธรรมชาติ" (ขั้นตอนที่ ②) โดยที่ค่าอุณหภูมิเริ่มต้นจะกะพริบในเวลานี้ แตะปุ่ม '+' / '-' เพื่อตั้งอุณหภูมิการทำอาหารที่ต้องการ ดังแสดงในภาพต่อไปนี้ (ขั้นตอนที่ ③) เช่น หลังจากตั้งอุณหภูมิการทำอาหารเป็น 100 องศาเซลเซียส ให้แตะปุ่ม 'ตกลง / เริ่มทำงาน' เพื่อเข้าสู่หน้าจอการตั้งเวลา (ขั้นตอนที่ ④)



4. ตั้งเวลาทำอาหาร
- เมื่อเข้าสู่หน้าจอการตั้งค่าเวลาการทำอาหาร ค่าเวลาบนหน้าจอแสดงผลจะเริ่มกะพริบ และเวลาในการทำอาหารที่ต้องการ (เป็นนาที) จะถูกตั้งค่าโดยการแตะปุ่ม '+' / '-' เช่น เวลาในการทำอาหารจะถูกตั้งไว้ที่ 1 ชั่วโมงกับ 30 นาที ดังแสดงในภาพต่อไปนี้ (ขั้นตอนที่ ⑤)



5. เริ่มทำอาหาร
- หลังจากตั้งค่าอุณหภูมิเสร็จสิ้น ให้แตะปุ่ม 'ตกลง / เริ่มทำงาน' (ขั้นตอนที่ ⑥) และเตาอบไอน้ำจะเริ่มทำอาหาร
6. สิ้นสุดการทำอาหาร
- หลังจากถึงเวลาการทำอาหารที่ตั้งไว้ เตาอบไอน้ำจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ และมีเสียงเตือนดังขึ้น 10 ครั้ง เพื่อเตือนให้ผู้ใช้เข้าสู่หน้าจอการเลือกโหมด และการทำอาหารจะสิ้นสุดลง
- หมายเหตุ: เนื่องจากเตาอบไอน้ำไม่มีการทำความเย็น เมื่ออุณหภูมิโดยรอบสูงกว่าอุณหภูมิการทำอาหารที่ตั้งไว้ เตาอบไอน้ำจะไม่สามารถทำอาหารได้ตามอุณหภูมิที่ตั้งไว้

- การอุ่นเครื่อง
- ในกระบวนการทำอาหาร เตาอบไอน้ำต้องใช้เวลาในการอุ่นเครื่องที่แน่นอน (เวลาในการอุ่นประมาณ 5-10 นาทีตามสภาพแวดล้อมการใช้งานและอุณหภูมิที่ตั้งไว้) เมื่ออุณหภูมิในเตาอบไอน้ำถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ เตาอบไอน้ำจะถูกทำให้ร้อน เมื่อถึงจุดนี้เตาอบไอน้ำจะเริ่มทำอาหารและนับถอยหลังตามเวลาทำอาหารที่ตั้งไว้

การใช้งานขั้นสูง

★ SCD42-C2T

I. คำอธิบายเกี่ยวกับการตั้งค่า หน้าจอแสดงผล \ การทำงาน ของผลิตภัณฑ์

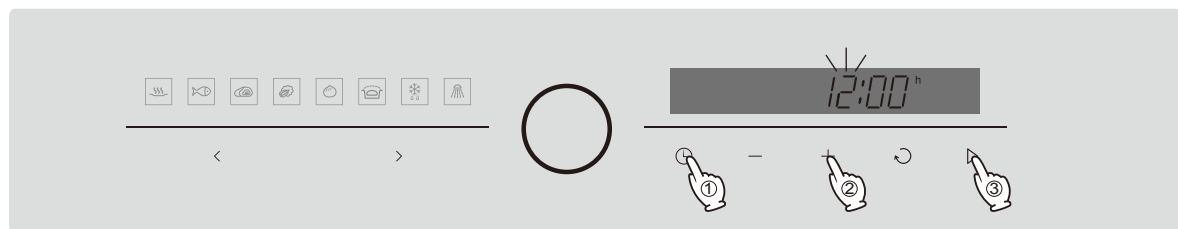
■ เปิดเครื่อง

หลังจากเชื่อมต่อเตาอบไอน้ำกับแหล่งจ่ายไฟแล้ว เสียงเตือนจะดังขึ้นและหน้าจอการตั้งค่านาฬิกาจะแสดงขึ้น หากไม่มีการทำงานภายใน 2 นาทีหลังจากเปิดเครื่อง เครื่องจะแสดงหน้าจอพร้อมทำงานเป็นรูปนาฬิกาจิตตอล และหน้าจอนาฬิกาจิตตอลจะแสดงเป็นเวลา 40 วินาทีก่อนที่จะหน้าจอจะถูกปิด

■ การตั้งค่านาฬิกา

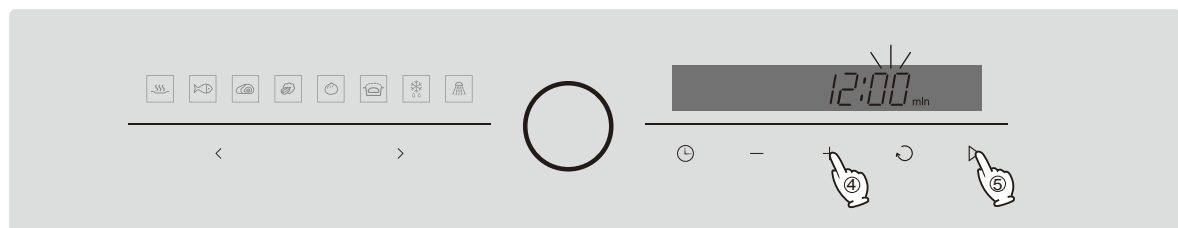
ในหน้าจอการเลือกโหมด ให้แตะปุ่ม  เพื่อเข้าสู่หน้าจอการตั้งค่านาฬิกา (ขั้นตอนที่ ①)

จากนั้นค่าเวลาจะกะพริบดังที่แสดงด้านล่าง:



ตั้งค่าเวลา (ชั่วโมง) โดยแตะปุ่ม - หรือ + (ขั้นตอนที่ ②)

ตั้งค่าชั่วโมงก่อน จากนั้นตั้งค่านาที: หลังจากตั้งค่าชั่วโมงแล้วให้แตะปุ่ม  เพื่อเข้าสู่การตั้งค่านาที (ขั้นตอนที่ ③)



ตั้งค่าเวลา (นาฬิกา) โดยแตะปุ่ม - หรือ + (ขั้นตอนที่ ④) หลังจากตั้งนาฬิกาแล้วให้แตะปุ่ม 

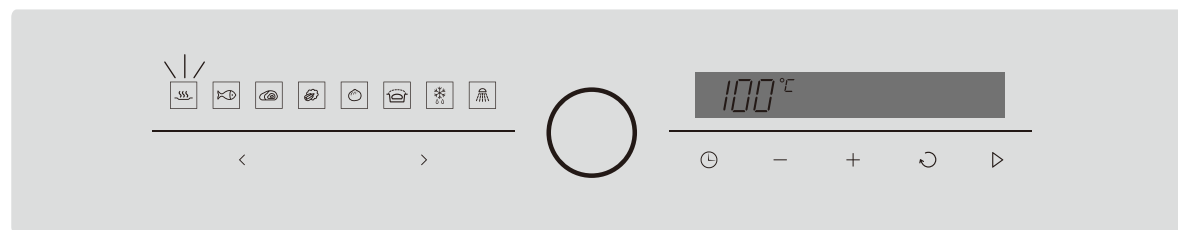
เพื่อทำการตั้งค่านาฬิกาให้เสร็จสมบูรณ์ (ขั้นตอนที่ ⑤) จากนั้นหน้าจอก็จะกลับสู่หน้าจอการเลือกโหมด

■ หน้าจอการเลือกโหมด

แตะปุ่ม "เปิด / ปิด"  เพื่อเปิดเตาอบไอน้ำ จากนั้นจะเข้าสู่หน้าจอการเลือกโหมด

หมายเหตุ: ในสถานะปิดเครื่อง จะใช้แค่เฉพาะปุ่ม "เปิด / ปิด" เท่านั้น

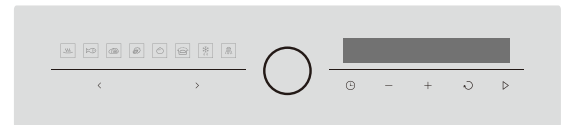
หน้าจอการเลือกโหมดจะแสดงดังภาพด้านล่าง และสัญลักษณ์โหมดแรกจะกะพริบ



หมายเหตุ: ในขณะที่อยู่บนหน้าจอการเลือกโหมด หากไม่มีการทำงานภายใน 2 นาทีหลังจากเปิดเครื่อง หน้าจอจะถูกเปลี่ยนมาแสดงนาฬิกาจิตตอล และหน้าจอแสดงนาฬิกาจิตตอลจะแสดงเป็นเวลา 40 วินาทีก่อนปิดหน้าจอ

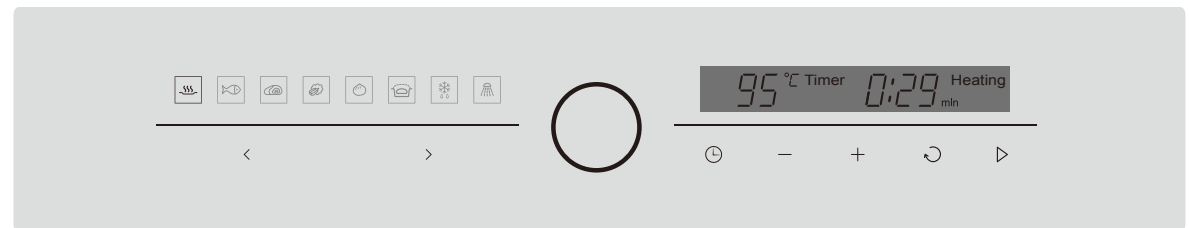


หน้าจอแสดงนาฬิกาจิตตอล



ปิดหน้าจอ

■ หน้าจอการทำอาหาร



ขณะอยู่ในกระบวนการทำอาหาร เวลาที่แสดงโดย "ตัวบอกเวลา" คือเวลาในการทำอาหารที่ตั้งไว้

และอุณหภูมิที่แสดงโดย "ตัวบอกอุณหภูมิ" คืออุณหภูมิปัจจุบันที่เกิดขึ้นภายในเตาอบไอน้ำ:

การทำอาหารจะเสร็จสิ้นเมื่ออุณหภูมิจริงในเตาอบไอน้ำสูงถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ จากนั้นเวลาที่แสดงโดย "ตัวบอกเวลา" คือเวลาที่นับถอยหลังในการทำอาหารและ "ตัวบอกอุณหภูมิ" ก็คืออุณหภูมิที่ตั้งไว้

■ การตั้งค่าการทำงานอื่น ๆ อีกเจ็ดอย่าง

การตั้งค่าการทำงานอื่น ๆ อีกเจ็ดอย่าง ได้แก่ การนึ่งปลา  การนึ่งเนื้อสัตว์  การนึ่งผัก 

การนึ่งอาหารประเภทแป้ง  การหมัก  และการละลายน้ำแข็ง  จะเหมือนกับการนึ่งทั่วไป

เนื่องจากส่วนผสมที่แตกต่างกัน ต้องการอุณหภูมิในการทำอาหารและพลังงานไฟฟ้าและช่วงเวลาที่แตกต่างกัน

ขอแนะนำให้เลือกโหมดการทำอาหารที่เหมาะสมตามส่วนผสมหลักของอาหาร

เพื่อให้ได้ประสิทธิภาพในการทำอาหารที่ดีที่สุด

II. การตั้งค่าการขจัดคราบตะกรัน

เนื่องจากตะกรันอาจเกิดขึ้นบนแผ่นความร้อนที่บริเวณแผงด้านล่างหลังจากผ่านการใช้งานไปแล้วในระยะหนึ่ง ผู้ใช้สามารถเลือกโปรแกรมการขจัดคราบตะกรัน เพื่อขจัดคราบตะกรัน และปรับปรุงประสิทธิภาพการใช้งาน

ขั้นตอนการทำงานพื้นฐานสำหรับ "การขจัดคราบตะกรัน" มีดังนี้:

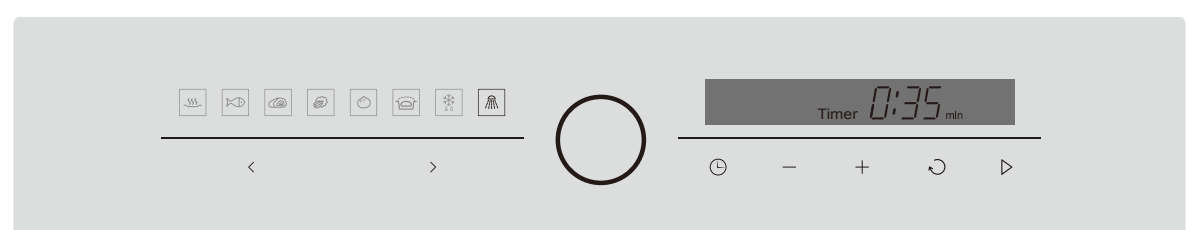
ก) ใส่ถ้วยขจัดคราบตะกรันจำนวนหนึ่งห่อลงในถังเก็บน้ำ เติมน้ำอุ่นถึงระดับ "ระดับการขจัดคราบตะกรัน"

ที่อยู่บนถังเก็บน้ำและคนให้เข้ากันจนละลายหมด

ข) ใส่ถังเก็บน้ำเข้าไปในช่องใส่ถังเก็บน้ำ บนหน้าจอการเลือกโหมด ให้แตะปุ่ม < หรือ > เพื่อเลือกสัญลักษณ์

"การขจัดคราบตะกรัน"  และแตะปุ่ม  เพื่อเริ่มการขจัดคราบตะกรัน

หน้าจอแสดงผลระหว่างกระบวนการขจัดคราบตะกรันจะแสดงดังภาพด้านล่าง:



ค) เมื่อเสร็จสิ้นการขจัดคราบตะกรัน เตาอบไอน้ำจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ เสียงเตือนจะดังขึ้น 10 ครั้ง และเตาอบไอน้ำจะเข้าสู่หน้าจอการเลือกโหมด และการขจัดคราบตะกรันจะสิ้นสุดลง หลังจากที่ยกขจัดคราบตะกรันเสร็จแล้ว ให้เทน้ำที่เหลือในถังเก็บน้ำออก จากนั้นทำความสะอาดเตาอบไอน้ำและถังเก็บน้ำ;

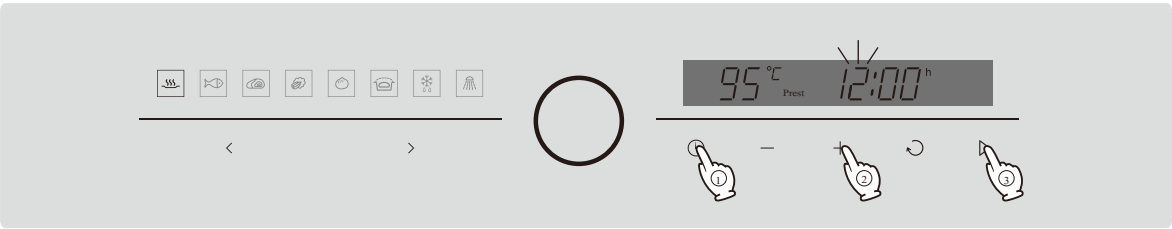
- หมายเหตุ: 1. ขณะที่อยู่ในโหมดการขจัดคราบตะกรัน จะไม่สามารถเลือกเวลาและอุณหภูมิได้ หากตั้งค่าจะส่งผลให้โปรแกรมถูกแก้ไข;
2. หากต้องการซื้อเครื่องขจัดคราบตะกรัน โปรดไปที่เว็บไซต์ทางการของ FOTILE หรือเคเบิ้ลโทร 4000-315-315

III.การทำอาหารผ่านการกำหนดเวลา

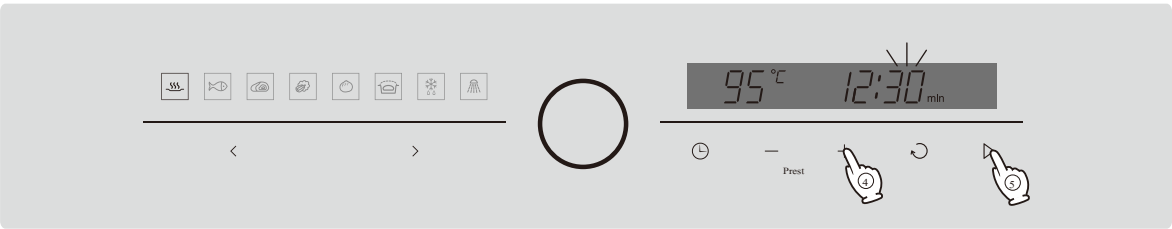
ขั้นตอนการใช้งาน: เติมน้ำ→วางจานในเตาอบไอน้ำ→เปิดเตาอบไอน้ำ→เลือกโหมดการทำอาหาร→ตั้งอุณหภูมิในการทำอาหาร→ตั้งเวลาทำอาหาร→ตั้งกำหนดเวลาในการทำอาหาร→ยืนยันการตั้งค่ากำหนดเวลา→เริ่มทำอาหารเมื่อถึงเวลาที่กำหนดไว้→อยู่ระหว่างการทำอาหาร→เตาอบไอน้ำจะปิดโดยอัตโนมัติเมื่อเสร็จสิ้นการทำอาหาร→ทำความสะอาด

6 ขั้นตอนแรกข้างต้น จนถึงขั้นตอน "ตั้งเวลาทำอาหาร" จะเหมือนกันกับ [การใช้เตาอบไอน้ำในการทำอาหาร] ทุกประการ และขั้นตอนที่เหลือตั้งแต่ "กำหนดเวลาในการทำอาหาร" จะมีดังต่อไปนี้:

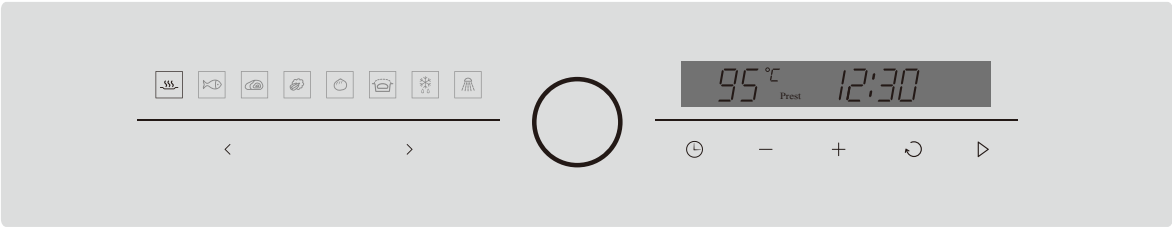
1. กำหนดเวลาในการทำอาหาร
- หลังจากที่ตั้งเวลาสำหรับการทำอาหารเสร็จแล้ว ภายใน 2 นาทีนี้ ห้ามแตะปุ่ม  และปุ่ม  เพื่อเข้าสู่การตั้งค่ากำหนดเวลาในการทำอาหาร (ขั้นตอนที่ ①) และค่าเวลาจะกะพริบดังแสดงในภาพด้านล่าง



ตั้งกำหนดเวลาที่ต้องการ (ชั่วโมง) โดยแตะปุ่ม - หรือ + (ขั้นตอนที่ ②). โดยตั้งค่าชั่วโมงก่อน จากนั้นจึงตั้งค่านาที: หลังจากตั้งค่าชั่วโมงแล้ว ให้แตะปุ่ม  เพื่อเข้าสู่การตั้งค่านาที (ขั้นตอนที่ ③)



2. เสร็จสิ้นการกำหนดเวลา
- ตั้งค่าเวลา (นาที) โดยการแตะปุ่ม - หรือ + (ขั้นตอนที่ ④) และปุ่ม  เมื่อเสร็จสิ้นการตั้งเวลา (ขั้นตอนที่ ⑤) และจะแสดงดังภาพด้านล่าง บนหน้าจอจะแสดงเวลาเริ่มต้นที่กำหนดไว้ในการทำอาหาร หากไม่ได้แตะปุ่ม  เพื่อยืนยัน หน้าจอหน้าถัดไปจะปรากฏขึ้นหลังจากเวลาผ่านไป 2 นาที



3. เริ่มทำอาหาร
- เมื่อถึงเวลาที่กำหนดไว้ในการทำอาหาร เตาอบไอน้ำจะเริ่มทำอาหารโดยอัตโนมัติ และเมื่อเตาอบไอน้ำร้อนถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้สำหรับการทำอาหาร เวลานั้นถอยหลังจะปรากฏขึ้น
4. จบการทำอาหาร
- หลังจากถึงเวลาทำอาหารที่ตั้งไว้ เตาอบไอน้ำจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ และส่งเสียงเตือน 10 ครั้งเพื่อเตือนให้ผู้ใช้เข้าสู่หน้าจอการเลือกโหมด และการทำอาหารจะสิ้นสุดลง

IV. ตัวเลือกเพิ่มเติมอื่น ๆ

ชื่อตัวเลือก	คำอธิบายตัวเลือก
เวลาในการทำอาหาร, ตัวเลือกการเปลี่ยนอุณหภูมิทำอาหาร	ในขณะที่เตาอบไอน้ำกำลังทำงานอยู่ คุณสามารถกำหนดอุณหภูมิในการทำอาหารได้ใหม่ โดยแตะปุ่ม - หรือ + จากนั้นแตะ  เพื่อยืนยัน หลังจากตั้งอุณหภูมิในการทำอาหารเสร็จแล้ว ให้แตะปุ่ม - หรือ + เพื่อตั้งเวลาในการทำอาหารใหม่ จากนั้นแตะ  เพื่อยืนยัน
เปลี่ยนแปลงกำหนดเวลาในการทำอาหาร	ในขณะที่รอให้ถึงเวลาที่กำหนด ให้แตะ  เพื่อเข้าสู่การตั้งค่าสำหรับการเปลี่ยนกำหนดเวลา แตะปุ่ม - หรือ + เพื่อเปลี่ยนกำหนดเวลา จากนั้นแตะ  เพื่อยืนยัน หากไม่ได้แตะปุ่ม  เพื่อยืนยัน เวลาที่กำหนดใหม่จะถูกยกเลิก ในขณะที่เตาอบไอน้ำกำลังทำงานอยู่ การตั้งค่าหรือเปลี่ยนกำหนดเวลาจะถูกปิดการใช้งาน
ตัวเลือกพัลคมทำความเย็น	เมื่อสิ้นสุดการทำงานตามกำหนดเวลาของเตาอบไอน้ำ พัลคมจะทำงานต่อไปอีกเป็นเวลา 20 นาที
ตัวเลือกการเตือนน้ำแห้ง	เมื่อน้ำในถังเก็บน้ำต่ำกว่าระดับต่ำสุด “โปรดเติมน้ำ” จะถูกแสดงขึ้นมาบนหน้าจอ และเสียงเตือนจะดังขึ้นสามครั้งทุก ๆ 30 วินาที ในเวลานี้ โปรดถอดถังเก็บน้ำออกมาและเติมน้ำสะอาดที่ดื่มได้และอยู่ในอุณหภูมิปกติถึงเครื่องหมาย “สูงสุด” จากนั้นให้ดันถังเก็บน้ำลงในช่องเสียบ (โปรดใช้น้ำสะอาดในการทำอาหารเพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงของเตาอบไอน้ำเนื่องจากการสะสมของคราบตะกรัน)

★ SCD42-F1

I. คำอธิบายหน้าจอผลิตภัณฑ์ \ การตั้งค่าตัวเลือกต่าง ๆ

■ เปิดเครื่อง

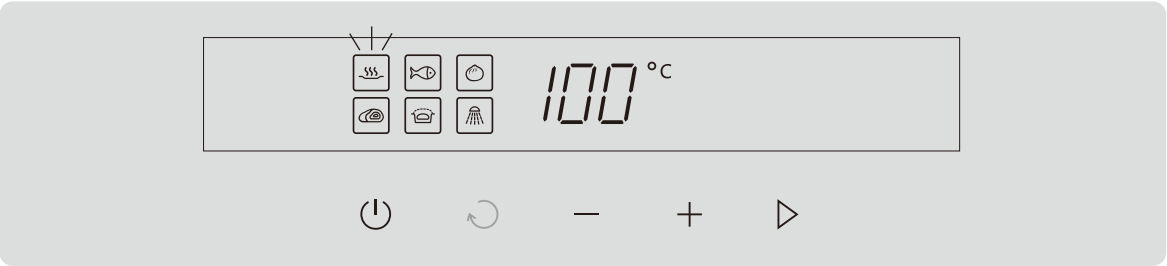
หลังจากเชื่อมต่อเตาอบไอน้ำกับแหล่งจ่ายไฟแล้ว หน้าจอแสดงผลจะดับลงหลังจากที่แสดงทั้งหมดแล้ว จากนั้นเสียงเตือนจะดังขึ้นและเข้าสู่สถานะปิดเครื่อง สถานะการปิดเครื่อง: ไม่มีการแสดงผลบนหน้าจอแสดงผล

■ หน้าจอพร้อมทำงาน

แตะปุ่ม 'เปิด / ปิด' เพื่อให้เตาอบไอน้ำเริ่มทำงานและเข้าสู่หน้าจอพร้อมทำงาน

หมายเหตุ: ขณะที่อยู่ในสถานะปิดเครื่อง จะใช้ได้เฉพาะปุ่ม "เปิด / ปิด" เท่านั้น

ขณะที่อยู่ในสถานะพร้อมทำงาน หน้าจอแสดงผลจะแสดงดังภาพต่อไปนี้

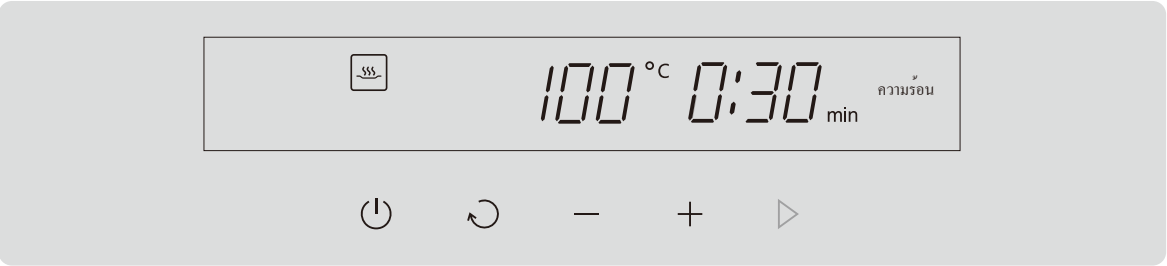


สถานะพร้อมทำงาน

หมายเหตุ: หากไม่มีการทำงานบนหน้าจอพร้อมทำงานเป็นเวลา 2 นาที เตาอบไอน้ำจะถูกปิดลง

หมายเหตุ: หากไม่มีการทำงานภายใน 2 นาทีในสถานะตั้งค่า เตาอบไอน้ำจะเข้าสู่สถานะพร้อมทำงาน

■ **หน้าจอการทำอาหาร**



ขณะอยู่ในกระบวนการทำอาหาร เวลาที่แสดงโดย “ตัวบอกเวลา” คือเวลาทำอาหารที่ตั้งไว้และอุณหภูมิที่แสดงโดย “ตัวบอกอุณหภูมิ” คืออุณหภูมิภายในเตาในเวลานั้น: การทำอาหารจะเสร็จสิ้นเมื่ออุณหภูมิจริงในเตาถึง อุณหภูมิที่ตั้งไว้ เวลาที่แสดงโดย “ตัวบอกเวลา” คือเวลานับถอยหลังในการปรุงอาหารและ “ตัวบอกอุณหภูมิ” คืออุณหภูมิในเวลานั้น

■ **การตั้งค่าตัวเลือกการขจัดคราบตะกรัน**

เนื่องจากคราบตะกรันอาจเกิดขึ้นบนแผ่นความร้อนที่ด้านล่างของแผ่นรอง หลังจากใช้งานไปในระยะหนึ่ง ผู้ใช้สามารถเลือกปุ่ม \ โปรแกรมการขจัดคราบตะกรัน ในการขจัดคราบตะกรันเพื่อรักษาประสิทธิภาพการทำงาน

ขั้นตอนการทำงานพื้นฐานสำหรับ "การขจัดคราบตะกรัน" มีดังนี้:

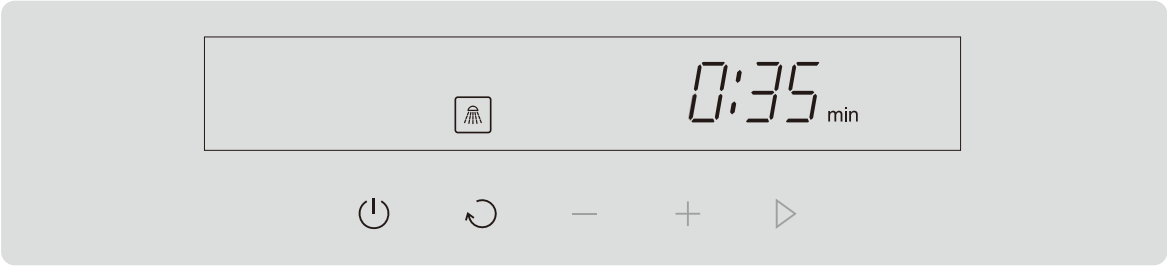
ก) ใส่น้ำยาขจัดคราบตะกรันจำนวนหนึ่งห่อลงในถังเก็บน้ำ เติมน้ำอุ่นถึงระดับ "ระดับการขจัดคราบตะกรัน"

ที่อยู่บนถังเก็บน้ำและคนให้เข้ากันจนละลายหมด

ข) ใส่น้ำถึงถังเก็บน้ำเข้าไปในช่องใส่ถังเก็บน้ำ บนหน้าจอการเลือกโหมด ให้แตะปุ่ม '+'/- เพื่อเลือกสัญลักษณ์

"การขจัดคราบตะกรัน" (🚿) " " และปุ่ม "ตกลง / เริ่มทำงาน" เพื่อเริ่มการขจัดคราบตะกรัน

หน้าจอแสดงผลระหว่างกระบวนการขจัดคราบตะกรันจะแสดงดังภาพด้านล่าง:



ค) เมื่อเสร็จสิ้นการขจัดคราบตะกรัน เตาอบไอน้ำจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ เสียงเตือนจะดังขึ้น 10 ครั้ง และเตาอบไอน้ำจะเข้าสู่หน้าจอการเลือกโหมด และการขจัดคราบตะกรันจะสิ้นสุดลง

หลังจากที่ขจัดคราบตะกรันเสร็จแล้ว ให้เทน้ำที่เหลือในถังเก็บน้ำออก

จากนั้นทำความสะอาดเตาอบไอน้ำและถังเก็บน้ำ

หมายเหตุ: 1. ขณะอยู่ในโหมดการขจัดคราบตะกรัน จะไม่สามารถเลือกเวลาและอุณหภูมิในการตั้งค่าเริ่มต้นได้.

2. หากต้องการซื้อเครื่องขจัดคราบตะกรัน โปรดไปที่เว็บไซต์ทางการของ FOTILE หรือโทรเบอร์ 4000-315-315

II. **ตัวเลือกเพิ่มเติมอื่นๆ**

ชื่อตัวเลือก	คำอธิบายตัวเลือก
เวลาในการทำอาหาร,ตัวเลือกการเปลี่ยนอุณหภูมิทำอาหาร	ในขณะที่เครื่องใช้ไฟฟ้ากำลังทำงานอยู่ คุณสามารถรีเซ็ตอุณหภูมิในการทำอาหารได้โดยแตะปุ่ม '+'/- และปุ่ม 'ตกลง / เริ่มทำงาน' หลังจากตั้งอุณหภูมิในการทำอาหารแล้วให้แตะปุ่ม '+'/- เพื่อรีเซ็ตเวลาในการทำอาหาร จากนั้นแตะปุ่ม 'ตกลง / เริ่มทำงาน'
ตัวเลือกพัลคมทำความสะอาด	เมื่อสิ้นสุดการทำงานตามกำหนดเวลาของเตาอบไอน้ำ พัลคมจะทำงานต่อไปเป็นเวลา 20 นาที
ตัวเลือกการเตือนน้ำแห้ง	เมื่อน้ำในถังเก็บน้ำต่ำกว่าระดับต่ำสุด "โปรดเติมน้ำ" จะแสดงบนหน้าจอและเสียงเตือนจะดังขึ้นสามรอบทุก ๆ 30 วินาที ในเวลานี้ โปรดนำถังเก็บน้ำออกและเติมน้ำสะอาดสำหรับคิมอุณหภูมิปกติใ้จนถึงเครื่องหมาย "สูงสุด" จากนั้นให้ดันถังน้ำใส่เข้าไปในช่องใส่ถัง (โปรดใช้น้ำสะอาดในการทำอาหารเพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงของเตาอบไอน้ำ เนื่องจากเกิดการสะสมของตะกรัน)

การจัดการปัญหาทั่วไป

เกี่ยวกับถังเก็บน้ำ

- 1.การบอกระดับน้ำสูงสุดอยู่ที่ส่วนบนสุดของค้ำานนอกถังเก็บน้ำ เมื่อคุณเติมน้ำลงในถังเก็บน้ำโปรดเติมให้เต็มที่สุดของระดับน้ำวิธีนี้จะสามารถยืดเวลาการทำอาหารอย่างต่อเนื่องในการฉีดน้ำเพียงครั้งเดียวให้ไกลที่สุด ในระหว่างการฉีดน้ำระดับน้ำไม่ควรเกินระดับระดับน้ำสูงสุดและน้ำในถังเก็บน้ำไม่ควรล้นระหว่างการใส่และดึงถังเก็บน้ำออก
- 2.เพื่อลดเวลาในการสร้างไอน้ำ อาจให้น้ำร้อนที่มีอุณหภูมิต่ำกว่า 80 องศาเซลเซียสได้ และไม่ควรเทน้ำร้อนออก
- 3.คันทิ้งเก็บน้ำที่จะฉีดเข้าเตาอบไอน้ำให้ลงจนสุดของเลียบ เครื่องจึงจะสามารถทำงานได้ หากถังเก็บน้ำไม่ได้ดันเข้าไปในช่องของเตาอบไอน้ำจนสุด เตาอบไอน้ำจะไม่ร้อนและสัญลักษณ์ "เติมน้ำ" จะกะพริบขึ้น
- 4.หากสัญลักษณ์ "เติมน้ำ" บนหน้าจอแสดงผลกะพริบและมีเสียงเตือนให้ทราบวาระดับน้ำในถังเก็บน้ำต่ำกว่าระดับน้ำต่ำสุดเตาอบไอน้ำจะหยุดทำงานและโปรดเติมน้ำเพื่อฉีดน้ำในเวลาสั้นๆ

เกี่ยวกับเวลาในการทำอาหารและผลต่อการทำอาหาร

- 1.เวลาในการอุ่นเครื่องนานเกินไป ควรตรวจสอบว่าประตูปิดแน่นหรือไม่ หรือมีอากาศรั่วที่ประตูหรือไม่ กรุณาปิดประตูให้แน่น มิฉะนั้นหากยังมีการรั่วไหลของอากาศอย่างชัดเจน โปรดติดต่อฝ่ายบริการของ FOTILE เพื่อทำการซ่อมแซม ตรวจสอบว่ามีสิ่งสกปรกเกาะอยู่ที่ตัววัดอุณหภูมิในกล่องหรือไม่ หากมี โปรดทำความสะอาดทันที
- 2.เวลาทำอาหารนานเกินไป ประการแรก ไม่ควรเปิดประตูเตาอบไอน้ำในระหว่างกระบวนการทำอาหารบ่อย ๆ เพื่อลดการสูญเสียความร้อนในกระบวนการนี้ ตรวจสอบว่าประตูปิดแน่นหรือไม่ หรือมีอากาศรั่วที่ประตูหรือไม่ กรุณาปิดประตูให้แน่น มิฉะนั้นหากยังมีการรั่วไหลของอากาศอย่างชัดเจน โปรดติดต่อฝ่ายบริการของ FOTILE เพื่อทำการซ่อมแซม
- 3.น้ำในกล่องข้นมาก ตรวจสอบว่าได้ทำความสะอาดเตาอบไอน้ำ และเทน้ำในกล่องออกหลังจากใช้งานทุกครั้งหรือไม่
- 4.น้ำในจานอาหารหลังจากทำอาหารเสร็จสิ้นมีความข้นมาก จานอาจถูกปิดทับด้วยฟิล์มกันบูดก่อนนำมาใส่เตา หรือเตาอบไอน้ำอาจถูกเปิดก่อนเวลาจากนั้นค่อยวางจานลงในเตาเมื่อการอุ่นเกือบเสร็จสิ้น

การเลือกภาชนะทำอาหาร

ภาชนะทำอาหารประเภทสแตนเลสได้ให้มาพร้อมกับเตาอบไอน้ำ และผู้ใช้ยังสามารถซื้ออุปกรณ์เสริมอื่น ๆ ได้ ควรใส่ใจกับเนื้อหาต่อไปนี้เพื่อการเลือกภาชนะทำอาหารที่เหมาะสม:พยายามใช้ภาชนะทำอาหารที่มีหลายรู เนื่องจากจะทำให้ไอน้ำสามารถสัมผัสกับอาหารผ่านรูเล็ก ๆ และอาหารจะสุกเท่า ๆ กัน จากการทำความร้อนที่เร็วขึ้น เมื่อทำอาหาร เช่น การตุ๋นเวลาในการทำอาหารจะนานขึ้นเนื่องจากอาหารมีขนาดเล็กและถูกวางไว้อย่างหนาแน่น และพื้นที่ระหว่างอาหารมีขนาดเล็กหรือไม่มีช่องว่างเลย ไอน้ำจึงไม่สามารถทำหน้าที่ได้อย่างสมบูรณ์ ดังนั้นควรวางอาหารไว้ในภาชนะที่เอียง เพื่อให้มีพื้นที่มากขึ้นสำหรับไอน้ำในระหว่างการทำอาหาร ความสูงในการจัดวางอาหารที่เหมาะสมคือ 3-5 ซม และปริมาณอาหารที่มากเกินไปจะยืดเวลาในการทำอาหารและส่งผลต่อรสชาติของอาหารด้วยเตาอบไอน้ำออกแบบมาเพื่อทำอาหารสำหรับ 6-8 คน และไม่ควรวางอาหารไว้ในนั้นมากเกินไป นอกจากนี้ยังสามารถใช้แก้วทนความร้อน, แก้วเซรามิก, เครื่องลายคราม, สแตนเลส หรือภาชนะเคลือบได้

โปรดให้ความใส่ใจ:

หากใช้ภาชนะพลาสติกในการทำอาหาร โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าสามารถต้านทานอุณหภูมิและไอน้ำที่สูงถึง 100 องศาเซลเซียสได้

หากใช้ภาชนะที่มีความหนาแน่นมาก การทำอาหารจะใช้เวลาาน

กรุณาวางภาชนะสำหรับทำอาหารบนถาดนึ่งที่ติดมากับเครื่อง

ขอบด้านบนของภาชนะควรวางห่างจากด้านบนของเพดานเตาอย่างน้อย 3 ซม. เพื่อให้มีไอน้ำเพียงพอในภาชนะ

การระบุและการจัดการข้อผิดพลาดทั่วไป

เพื่อความปลอดภัยของคุณ โปรดคลิปุ่ม เปิด / ปิด เพื่อปิดเครื่อง จากนั้นจึงดำเนินการจัดการข้อผิดพลาดที่เกี่ยวข้อง

ข้อผิดพลาดที่อาจเกิดขึ้น	การวิเคราะห์สาเหตุ	การแก้ไขปัญหา
E2	ตัววัดอุณหภูมิบนแผ่นความร้อนที่อยู่ใต้แผ่นรองเกิดการลัดวงจรหรือวงจรไม่ได้ถูกเชื่อมต่อ	กดปุ่มปิดเครื่องอบไอน้ำ และกดปุ่มเปิดเพื่อเปิดเครื่องอีกครั้ง หากยังเกิดปัญหาอยู่ โปรดติดต่อฝ่ายบริการของ FOTILE
F3	ตัววัดอุณหภูมิใต้แผ่นรองไม่ได้เชื่อมต่อกับวงจร	
F4	ตัววัดอุณหภูมิใต้แผ่นรองเกิดการลัดวงจร	
เครื่องอบไอน้ำไม่มี การตอบสนองหลังจาก เลียบสายไฟ	สาเหตุที่ 1: สายไฟถูกถอดออกจากเตาอบไอน้ำ	ถอดสายไฟออกจากเต้าเสียบ และกดปุ่มเปิดเครื่องอีกครั้งหลังจากที่ปลายสายไฟอีกด้านเชื่อมต่อกับเครื่องอบไอน้ำอย่างถูกต้อง
	สาเหตุที่ 2: สายเชื่อมต่อของแผงควบคุมไม่ได้ถูกเชื่อมต่อ	กรุณาโทรติดต่อฝ่ายบริการของ FOTILE เพื่อขอรับบริการ
	สาเหตุที่ 3: ไม่มีกระแสไฟบนเต้าเสียบ	ติดต่อช่างไฟฟ้าผู้เชี่ยวชาญเพื่อตรวจสอบและซ่อมแซม
เครื่องอบไอน้ำทำงาน แต่ไม่สร้างไอน้ำ	สาเหตุที่ 1: แผ่นความร้อนของแผ่นรองไม่ได้เชื่อมต่อกับวงจร	ถอดสายไฟของเครื่องอบไอน้ำออกจากเต้าเสียบ และโทรติดต่อฝ่ายบริการ FOTILE เพื่อขอรับบริการ
	สาเหตุที่ 2: ฟิวส์ขาด	
	สาเหตุที่ 3: การฉายทอดกระแสไฟฟ้าในแผงพลังงานควบคุมแผ่นความร้อนที่ด้านล่างของแผ่นรองเกิดความล้มเหลว	
	สาเหตุที่ 4: ตัววัดอุณหภูมิของแผ่นรองเกิดความเสียหาย	
	สาเหตุที่ 5: เลียบขาปลั๊กบนเต้าเสียบไม่ถูกต้อง	
	สาเหตุที่ 6: ประตูปิดไม่แน่นหรือมีปัญหา	
เครื่องอบไอน้ำรั่วซึม	สาเหตุที่ 1: น้ำในกล่องกลั่นตัวเป็นหยดน้ำเกิดการล้น	ซับด้วยผ้าแห้ง
	สาเหตุที่ 2: แผ่นความร้อนที่อยู่ใต้แผ่นรองปิดไม่แน่น	
	สาเหตุที่ 3: แผ่นรองปิดไม่สนิท	ถอดสายไฟของเครื่องอบไอน้ำออกจากเต้าเสียบ กรุณาโทรติดต่อฝ่ายบริการ FOTILE เพื่อขอรับบริการ
	สาเหตุที่ 4: ถังเก็บน้ำรั่ว	
	สาเหตุที่ 5: ท่อน้ำเข้าหรือท่อไอเสียแตกหัก	
	สาเหตุที่ 6: ตัววัดอุณหภูมิของแผ่นรองปิดไม่สนิท	
	สาเหตุที่ 7: ถังเก็บน้ำไม่ได้ถูกดันเข้าที่	

ข้อผิดพลาดที่จะเกิดขึ้น	การวิเคราะห์สาเหตุ	การแก้ไขปัญหา
เกิดไอน้ำขึ้น แต่อาหารไม่สุก	สาเหตุที่ 1: ตัววัดอุณหภูมิของแผ่นรองเกิดความเสียหาย	ถอดสายไฟของเครื่องอบไอน้ำออกจากเต้าเสียบ และโทรติดต่อฝ่ายบริการ FOTILE เพื่อขอรับบริการ
	สาเหตุที่ 2: เสียบขาปลั๊กบนเต้าเสียบไม่ถูกต้อง	
	สาเหตุที่ 3: ท่อน้ำเข้าแตกหรือหัก	
	สาเหตุที่ 4: แผ่นความร้อนที่อยู่ใต้แผ่นรองเกิดความเสียหาย	
สามารถทำอาหารได้ แต่มีการแสดงรหัสผิดปกติหรือแสดงอุณหภูมิเพิ่มขึ้น อย่างช้า ๆ	สาเหตุที่ 1: ตัววัดอุณหภูมิของแผ่นรองหลุดออก	ถอดสายไฟของเครื่องอบไอน้ำออกจากเต้าเสียบ และโทรติดต่อฝ่ายบริการ FOTILE เพื่อขอรับบริการ
	สาเหตุที่ 2: ตัววัดอุณหภูมิของแผ่นรองเกิดความเสียหาย	



คำเตือน: หากเครื่องอบไอน้ำยังไม่สามารถทำงานได้ตามปกติหลังจากที่แก้ไขปัญหาข้าง

ข้างต้นทั้งหมดแล้ว โปรดติดต่อฝ่ายบริการของ FOTILE

ผลิตภัณฑ์นี้ต้องได้รับการซ่อมแซมโดยผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับการแต่งตั้งจากบริษัทเพื่อความปลอดภัยและการใช้งานที่ถูกต้อง

หากผลิตภัณฑ์ไม่สามารถใช้งานได้ตามปกติเนื่องจากถูกก้ามอบความไว้วางใจให้กับบุคคลที่ไม่ได้รับการแต่งตั้งจากบริษัทในการซ่อมแซม หรือซ่อมแซมโดยลูกค้าเอง แม้จะอยู่ในช่วงระยะเวลาการรับประกัน ผลิตภัณฑ์จะ ไม่ได้รับการซ่อมแซมโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย

และบริษัทจะไม่รับผิดชอบต่อการสูญเสียทรัพย์สินหรือความเสียหายส่วนบุคคลที่เกิดขึ้น

คำแนะนำในการทำความสะอาดและบำรุงรักษา

ข้อควรระวังทั่วไป

ควรทำความสะอาดภาชนะด้านในหลังจากใช้งานทุกครั้ง

การทำความสะอาดจะต้องดำเนินการหลังจากที่ภาชนะด้านในเย็นลง

ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าภาชนะด้านในแห้งสนิทก่อนปิดประตูเตาอบไอน้ำ



คำเตือน: ไม่สามารถใช้ไอน้ำทำความสะอาดเครื่องได้มีฉะนั้น

ไอน้ำที่มีแรงดันจะสร้างความเสียหายถาวรบนพื้นผิวและอุปกรณ์เสริม เราจะไม่รับผิดชอบต่อผลที่ตามมาข้างต้น

ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่เป็นด่าง / โซดา, กรดหรือคลอรีน,

สเปรย์ทำความสะอาดหรือน้ำยาทำความสะอาดสำหรับเครื่องล้างจาน และน้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน,

แปรงที่มีขนแข็ง หรือแผ่นใยขัด หรือแปรงลวด ไม่ควรใช้ฟองน้ำที่มีเนื้อหยาบเพื่อป้องกันไม่ให้พื้นผิวเป็นรอย

ขอบ้านข้าง / ขอบเตาอบไอน้ำ

กรุณาทำความสะอาดหรือเช็ดขอบเตาอบไอน้ำหลังจากใช้งานทุกครั้ง กรุณาใช้ฟองน้ำชุบน้ำร้อนแทนน้ำยาทำความสะอาด

ขอบด้านข้างอาจมีรอยปรุหรือรอยแตกเมื่อผ่านการใช้งานในระยะยาว โปรดเปลี่ยนขอบด้านข้างหากมีเหตุการณ์นี้เกิดขึ้น



คำเตือน: ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดพื้นผิว

และตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีสารทำความสะอาดเกาะอยู่บนขอบของเตาอบไอน้ำ

แผงและบริเวณรอบเตาอบไอน้ำ

แผง, ประตู และบริเวณรอบเตาอบไอน้ำ สามารถทำความสะอาดได้ด้วยน้ำร้อนผสมกับน้ำยาทำความสะอาดเล็กน้อย

เช็ดด้วยผ้า แล้วเช็ดตามด้วยผ้าเนื้อนุ่มหลังทำความสะอาดเสร็จอีกรอบ

บริเวณหน้าจอสีจะเกิดรอยและเป็นสนิมจากวัสดุที่เป็นกรดได้ง่าย ดังนั้น

โปรดทำความสะอาดอย่างระมัดระวังตามข้อกำหนดข้างต้น พยายามอย่าใช้น้ำยาทำความสะอาดสแตนเลส

หรือแผ่นทำความสะอาดอื่น ๆ และควรเช็ดให้เร็วที่สุด

เพื่อป้องกันไม่ให้สิ่งสกปรกที่เหลืออยู่ทำลายพื้นผิวเตาอบไอน้ำของคุณ

แผงสแตนเลส และ / หรือ บริเวณรอบ ๆ

ขอแนะนำให้ใช้น้ำยาและอุปกรณ์ทำความสะอาดที่ไม่ทำให้สีกร่อน กรุณาเช็ดตามแนวหลักและไม่แรงจนเกินไป

ถาดอบไอน้ำ, ตะแกรงด้านข้าง และภาชนะสำหรับทำอาหาร

ถาดอบไอน้ำ, ตะแกรงด้านข้าง และภาชนะสำหรับทำอาหารต้องทำความสะอาดและเช็ดหลังใช้งานทุกครั้ง

คำแนะนำ: อุปกรณ์เสริมด้านบนสามารถใส่ลงในเครื่องล้างจานเพื่อทำความสะอาดได้

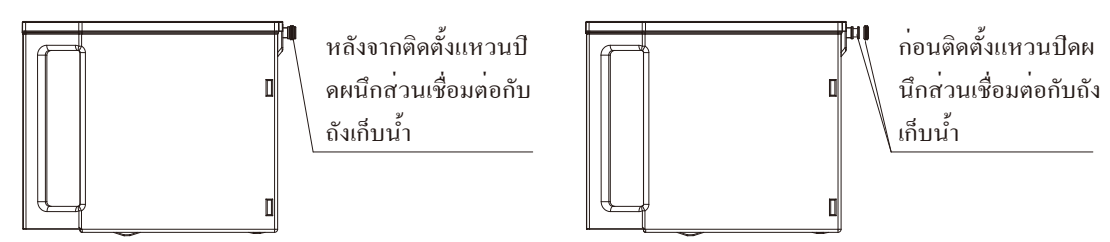
ภาชนะด้านในของถังไอน้ำ

กรุณาทำความสะอาดภาชนะด้านในของถังไอน้ำหลังจากใช้งานทุกครั้ง ให้เช็ดตะกอนในภาชนะด้านในหรือผนังด้านในด้วยการใช้ฟองน้ำหรือผ้านุ่ม ๆ ฤ เศษอาหารส่วนใหญ่สามารถทำความสะอาดได้ด้วยผ้าหรือน้ำยาทำความสะอาดอ่อน ๆ กับน้ำร้อน ในแหล่งที่มีคุณภาพน้ำไม่ดี อาจมีชั้นของการตกตะกอนอยู่ในผนังด้านในของเตาอบไอน้ำ สามารถเช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าเปียกผสมน้ำส้มสายชูเล็กน้อย และเช็ดตามด้วยน้ำสะอาดที่ผนังด้านใน, ช่องด้านบน, ร่องควบแน่น, ผนังด้านในของประตู และช่องเสียบถังเก็บน้ำ

คำแนะนำ: การทำความสะอาดจะง่ายขึ้นด้วยการนำโครงด้านข้างทั้งสองด้านออก ก่อนทำความสะอาดผนังด้านในในขณะเดียวกัน ให้ทำความสะอาดและเช็ดด้านบนของเตาอบไอน้ำและร่องควบแน่น, ผนังด้านในของประตู และช่องเสียบถังเก็บน้ำ

ถังเก็บน้ำ

กรุณาเทน้ำออกและเติมน้ำในถังเก็บน้ำหลังจากใช้งานทุกครั้ง



แหวนปิดผนึกส่วนเชื่อมต่อกับถังเก็บน้ำเป็นส่วนที่สึกหรอได้อย่างรวดเร็ว โดยอาจเสียหายหรือแตกหักอย่างรุนแรงหลังจากผ่านการใช้งานหลายครั้ง หากเกิดขึ้นมา จะส่งผลต่อการปิดผนึกระหว่างถังเก็บน้ำและที่รองถังน้ำ แหวนปิดผนึก (อุปกรณ์อำนวยความสะดวกสองชิ้นที่ติดมากับเครื่อง) คือส่วนเชื่อมต่อของถังน้ำ สามารถเปลี่ยนได้ด้วยตัวเอง หรือโทรติดต่อฝ่ายบริการหลังการขายของ FOTILE เพื่อส่งเจ้าหน้าที่มาบริการให้ถึงที่บ้าน

ลดความร้อนที่ก้นภาชนะด้านใน

กรุณาเติมน้ำที่ก้นภาชนะด้านในหลังจากใช้งานทุกครั้ง

หลังจากใช้งานเตาอบไอน้ำเป็นระยะเวลาหนึ่ง

จึงยากที่จะหลีกเลี่ยงสิ่งสกปรกที่จะเกิดขึ้นบนลดความร้อนที่ก้นภาชนะด้านใน

โปรดกำจัดสิ่งสกปรกด้วยเครื่องขจัดคราบตะกอนสำหรับเครื่องทำอาหารโดยเฉพาะ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานและยืดระยะเวลาในการใช้งาน ดูรายละเอียดการทำงานที่ “การตั้งค่าตัวเลือกการกำจัดสิ่งสกปรก”

⚠ คำเตือน: เพื่อรักษาความปลอดภัย โปรดเติมน้ำในถังเก็บน้ำและภาชนะด้านใน, ผนังด้านใน และลดความร้อนที่ก้นภาชนะด้านใน เพื่อหลีกเลี่ยงการตกตะกอนหลังจากใช้งานทุกครั้ง

ห้ามใช้แผ่นใยขัดหรือแปรงลวดในการทำทำความสะอาด เนื่องจากแผ่นความร้อนที่อยู่ด้านล่างของแผ่นรองมีอุณหภูมิที่สูงขึ้น

หลังการใช้งานจึงไม่ควรทำความสะอาดเตาอบไอน้ำในทันที

ควรรอให้อุณหภูมิบนแผ่นความร้อนลดลงในระดับที่เหมาะสมก่อน

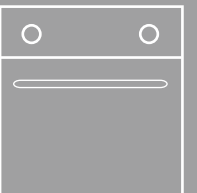
FOTILE

USER'S HANDBOOK

Please read this instruction
manual carefully before using

BUILT-IN ELECTRIC STEAM OVEN

SCD42-C2T / SCD42-F1



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	8
Quick use instruction	9
Senior advanced operations	16
Common problems handling	22
Suggestions for cleaning and maintenance	24

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 hot	Electric shock	Strict implementation	Required grounding	Forbidden	No open flames	Do not touch	Do not operate with humid hands	No disassembly

 **Caution:** The quality of tempered glass on our products is monitored in accordance with GB15763.2, but the tempered glass has a very small probability of self-explosion due to its toughening mechanism. The self-exploding mechanism can be referred to GB15763.2. In case of self-explosion not arising from improper use, our company promises to replace the accessories free of charge.

* **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	
 Forbidden	Please do not use loose or bad contact power plug, which may lead to electric leakage, short circuit and fire.
 Strict implementation	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.
 Caution hot	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	SCD42-C2T/SCD42-F1	Rated capacity	42L
Rated voltage	220-240V	Net weight	23.2Kg
Rated power	2200W	Heating method	Steam heating
Rated frequency	50-60Hz	Control method	Touch

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℃.

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.

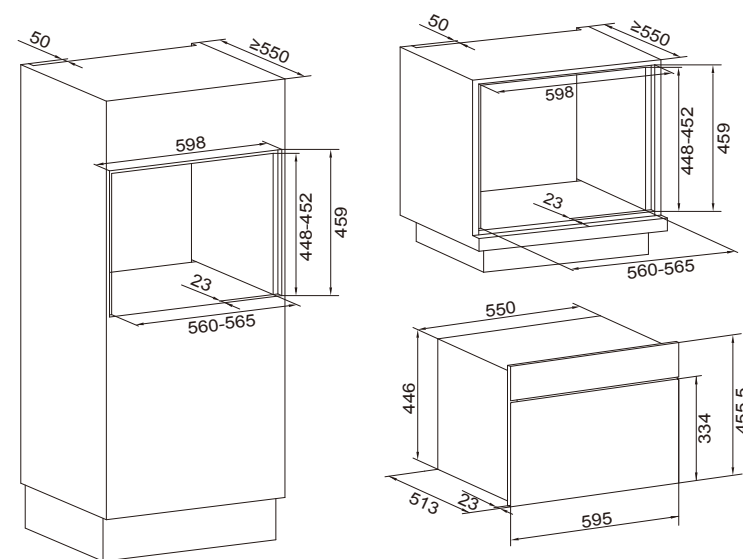
4. Secure the steam oven to the cabinet with the wood screws in the accessory pack (see the schematic drawing for screwing).

5. The steam oven needs to use 10A socket alone and make sure that the socket contacts well. Do not share it with other electrical steam ovens.

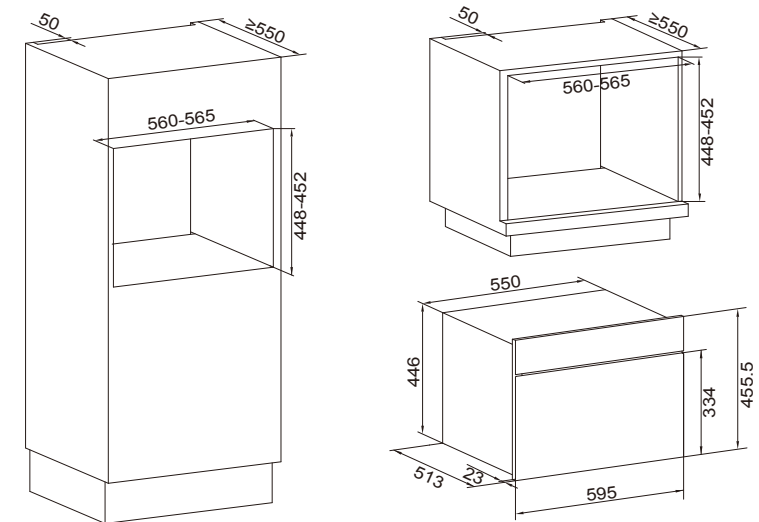
6. After installation, the left, right and upper panels of the steam oven should maintain a distance of more than 3 mm from the surrounding walls, cabinets, steam ovens, etc., and the bottom panel of the steam oven should maintain a distance of 10 mm or more from the surrounding walls, cabinets, steam ovens, etc.

7. As the steam oven is subject to a full-inspection aging test before delivery, it is normal that there is small amount of residual water remaining in the internal piping and there are a few water droplets in the liner and the water tank.

Remove the outer packaging of the steam oven and the membrane bag, and place the steam oven closer to the mounting hole. One end of the power cord is plugged to the power socket at the back of the steam oven, and the other end is connected to the mains socket (no power). With one hand lifting the steam oven at the grasping location of the steam oven and the other hand supporting the bottom of the steam oven, gently place the steam oven into the hole of the cabinet. Release one hand, and gently push the steam oven to the end. Place the front end of the steam oven on the bottom board of the cabinet. Secure the steam oven to the cabinet with the wood screws in the accessory pack (see the schematic drawing for screwing).

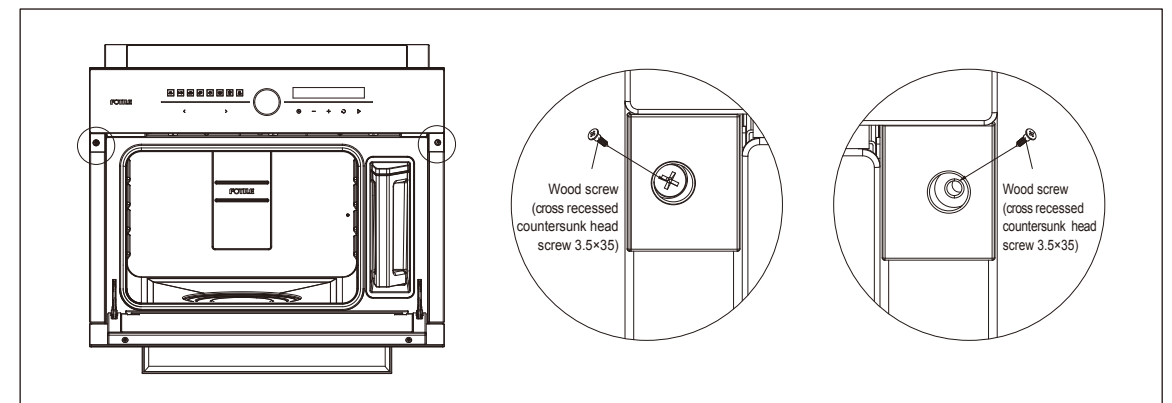


Full built-in installation diagram Indication unit: mm



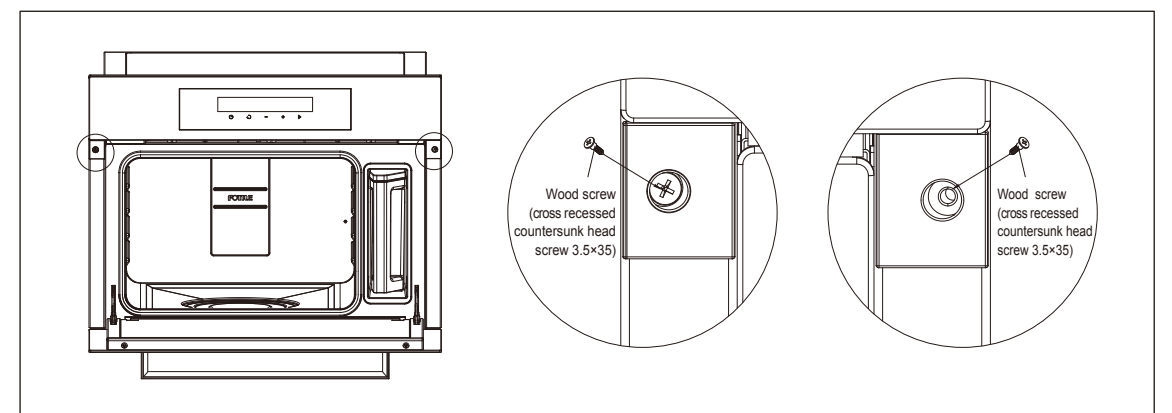
Half built-in installation diagram Indication unit: mm

Schematic Drawing for Screwing



SCD42-C2T

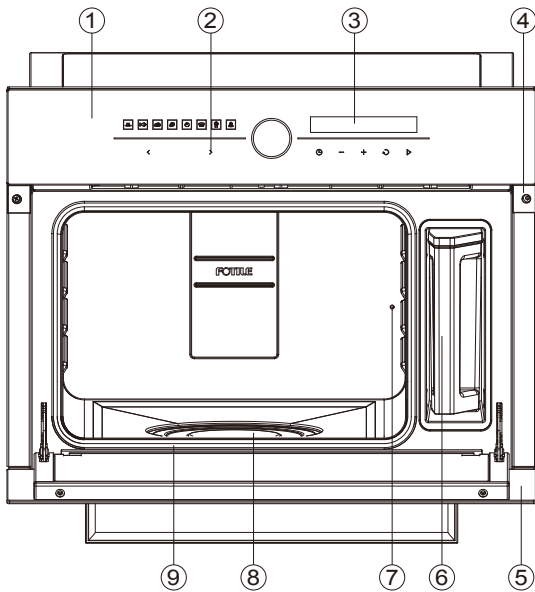
Schematic Drawing for Screwing



SCD42-F1

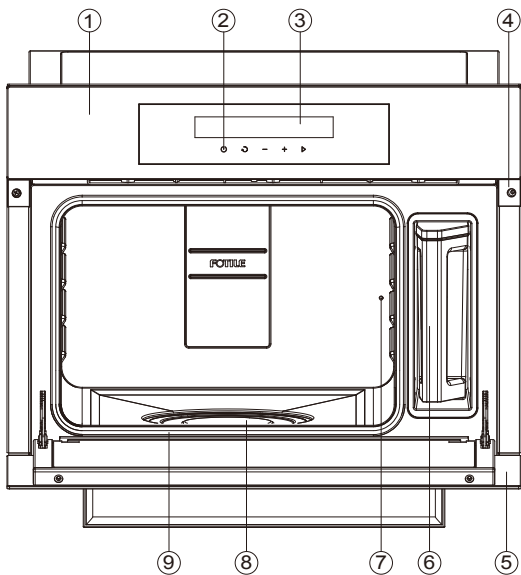
Introduction to product structure

★ SCD42-C2T



- ① Control panel
- ② Touch key
- ③ Display screen
- ④ Erection column for whole machine
- ⑤ Steam oven door
- ⑥ Water tank
- ⑦ Temperature sensor of inner container
- ⑧ Inner container heater
- ⑨ Sealing of rubber door

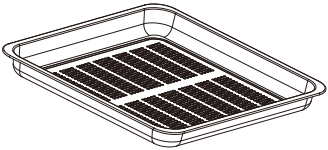
★ SCD42-F1



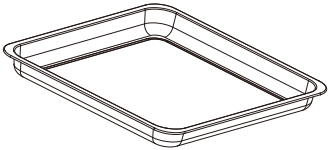
- ① Control panel
- ② Touch Key
- ③ Display screen
- ④ Erection column for whole machine
- ⑤ Steam oven door
- ⑥ Water tank
- ⑦ Temperature sensor of inner container
- ⑧ Inner container heater
- ⑨ Sealing of rubber door

Accompanying accessories

A steam tray with several-hole design:



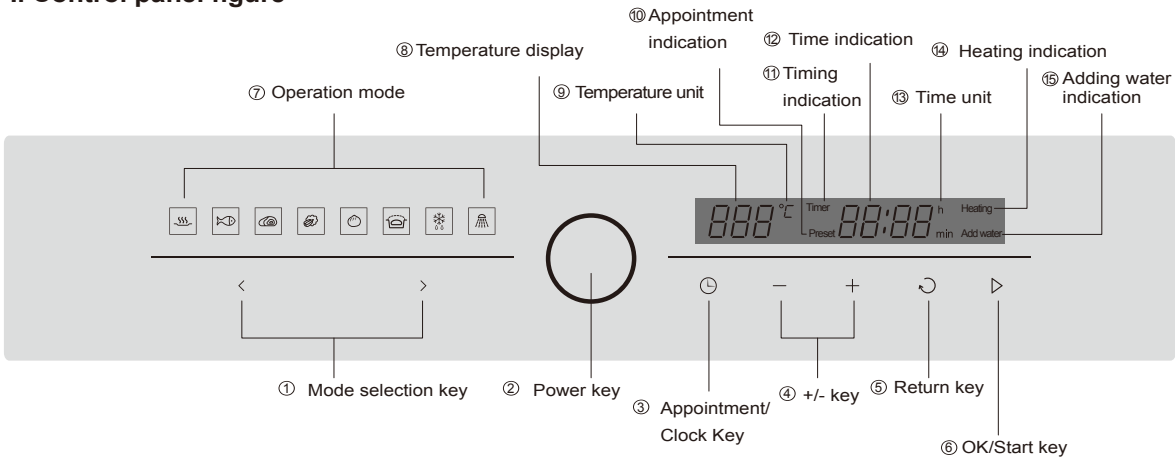
An oil-receiving tray:



Quick use instruction

★ SCD42-C2T

I. Control panel figure



■ Description of the control panel, keys, and display interface

● Operation keys

- ① Mode selection key: Touch this key to select operation mode in a loop.
- ② Power key: Touch this key to turn on. Touch this key to turn off when it is on.
- ③ Appointment/Clock Key: Touch this key to set the clock and appoint cooking time. (See Section: Clock settings, using appointment function for cooking)
- ④ +/- key: Touch this key to set the value required for cooking temperature, cooking time, or clock time.
- ⑤ Return key: During setting, touch this key to return to the previous setting interface: when working, touch this key to return to the mode selection interface.
- ⑥ OK/Start key: Touch this key to confirm the set cooking temperature , time and start cooking.

● Icons and text on the display interface

- ⑦ Operation mode: The operation mode icon is used to identify the available steaming operation mode. There are 8 operation modes available: ordinary steaming, steaming fish , steaming meat, steaming vegetables, steaming pasta, fermenting, defrosting and descaling.

- ⑧ Temperature display: It can display the temperature you set and the real-time temperature inside the steam oven.
- ⑨ Temperature unit: This icon shows the temperature unit you set (°C).
- ⑩ Appointment indication: This icon indicates that you have chosen the appointment mode for cooking.
- ⑪ Timing indication: This icon shows that you are setting or have set the cooking time.
- ⑫ Time indication: It displays the set cooking time and the scheduled countdown time.
- ⑬ Time unit: It displays the unit of time you are setting.
- ⑭ Heating indication: When the icon "heating" is constantly on, it means that the steam oven is in operation. When the door of steam oven is opened during operation, this icon flashes.
- ⑮ Adding water: When this icon flashes, it means you need to add water into the water tank of the steam oven, then push the tank into the tank slot and push it into place.

II. Precautions before every use

■ Water tank filling

Before operation of the steam oven, firstly fill fresh water into the water tank to the highest water level mark of 'MAX', and then insert the water tank into the tank slot, and push it in place. (pure water is preferred).

■ Insert the oil pan (no holes) in the bottom layer of the tank before using the steaming pan (with holes).

■ Function list

Steaming mode icon	Steaming function	Default temperature (°C)	Default time (min)	Temperature range (°C)	Time range
	Ordinary steaming	100	20	30-100	1 minute - 5 hours
	Steaming fish	100	15	90-100	1 minute - 5 hours
	Steaming meat	100	30	90-100	1 minute - 5 hours
	Steaming vegetables	100	20	90-100	1 minute - 5 hours
	Steaming pasta	100	15	90-100	1 minute - 5 hours
	Fermenting	35	30	35-45	1 minute - 12 hours
	Defrosting	50	30	40-50	1 minute - 5 hours
	Descaling	Fixed settings of program	Fixed settings of program	Fixed settings of program	Fixed settings of program

Note: The default temperature is for reference only. The cooking temperature can be selected according to the characteristics of the cooking ingredients: for example, in the "steaming fish" mode, the default temperature (100 °C) is more appropriate when cooking salted or older fish, while when cooking fish with relatively tender meat, cooking temperature and cooking time shall be reduced appropriately. For detailed cooking methods, please refer to the steam oven recipe provided together with the steam oven.

III. Cooking with steam oven

Operation steps: place the dishes in the steam oven → fill water in the tank → turn on the steam oven → select the cooking mode → set the cooking temperature → set the cooking time → confirm and start cooking → finish cooking and shut down → daily cleaning

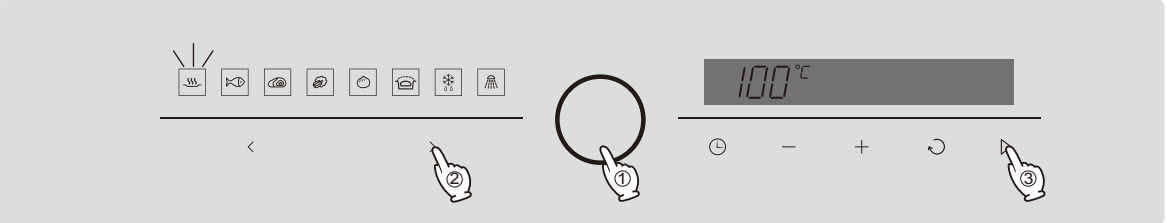
1. Power on\off

Touch the 'Power' key to turn it on (Operation ①), then enter the mode selection interface; touch the 'Power' key in the power-on state and any operation mode to shut down, and the display screen will go out.

2. Choose the cooking mode

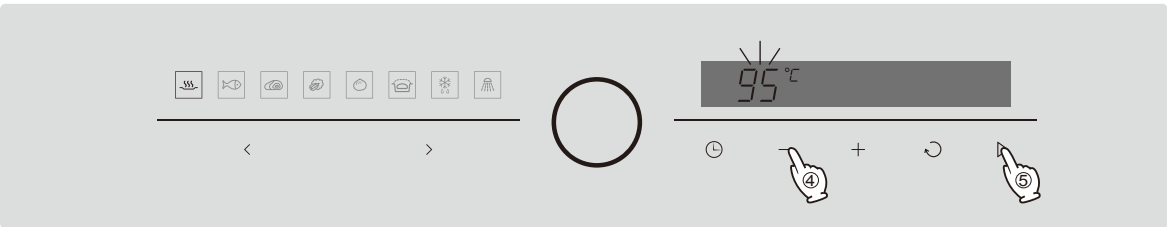
In the mode selection interface, the display screen shows all operation mode icons and the first mode icon flashes. At this time, touch the <, > key to cycle through the mode, touch < to select to the left, touch > to select to the right (Operation ②). For example, when the "ordinary steaming" mode is selected, only the "ordinary steaming" icon will flash in the cooking mode icon displayed on the interface. The display interface at this time is shown in the figure below.

Note: The icon or text "Flash" mentioned in the manual is to remind you to set the corresponding item.



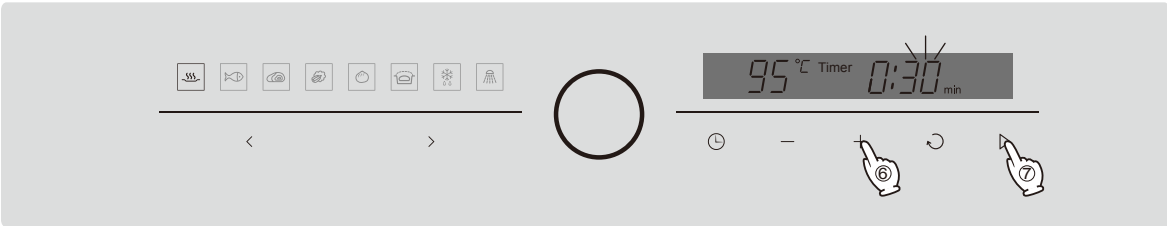
3. Set cooking temperature

Touch key to confirm the cooking mode is "Ordinary steaming" (operation ③), the corresponding default temperature value is flashing, touch- or + key to set the required cooking temperature. For each touch, subtract 1 or add 1. Long press the touch to fast forward, as shown in the figure (operation ④). For example, set the cooking temperature to 95°C. Then, touch the to enter the cooking time setting interface (Operation ⑤)



4. Set cooking time

When entering the cooking time setting interface, the time value on the display interface starts to flash. At this time, touch the - or + key to set the required cooking time (in minutes). For example, set the cooking time to 30 minutes, as shown below (Operation ⑥).



5. Start cooking

After the time setting is completed, touch the ► key (Operation ⑦) and the steam oven starts cooking.

6. Finish cooking

After the set cooking time is reached, the steam oven automatically stops working, and the buzzer sounds for 10 times to remind the user to enter the mode selection interface, and the cooking ends.

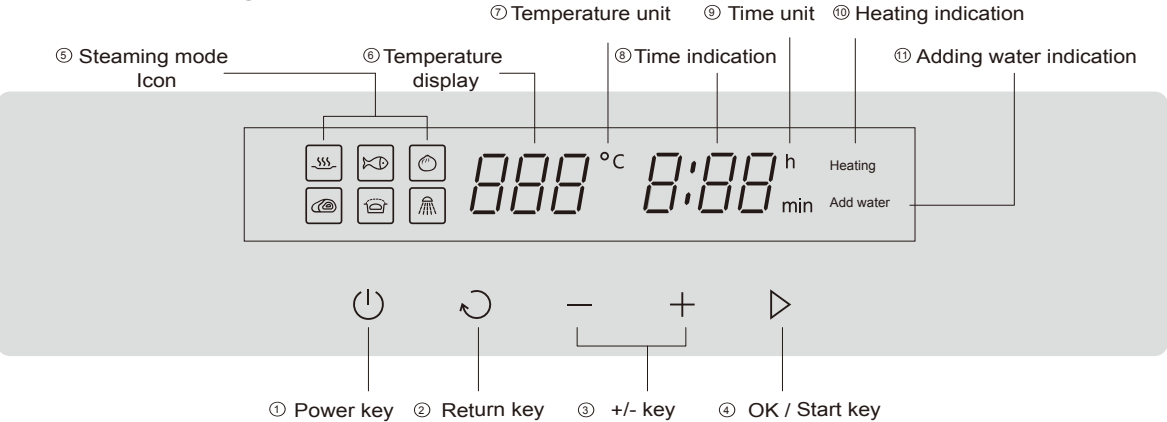
Note: Since the steam oven has no cooling function, when the ambient temperature is higher than the set cooking temperature, the steam oven will not be able to cook according to the set temperature.

■ Preheat

In the cooking process, the oven needs a certain preheating time (preheating time is about 5-10 minutes according to the use environment and the set temperature). When the temperature in the steam oven reaches the set cooking temperature, the steam oven is preheated. At this point, the steam oven starts cooking and counts down according to the set cooking time.

★ SCD42-F1

I. Control Panel Diagram



■ Description of the control panel, keys and display interface

● Operation keys

- ① Power Key: Touch this key to start the steam oven, and touch this key to turn off the steam oven when it is on.
- ② Return key: Touch this key to exit the existing interface, setting or function.
- ③ +/- key: Touch this key to set the value required for cooking temperature and time.
- ④ OK/Start key: Touch this key to confirm the set cooking temperature and time, and start cooking.

● Icons and text on the display interface

- ⑤ One-key Menu: The icon in this area displays the dishes preset by the system.
Steaming Mode Icon: It is used to identify the available steam cooking modes.
There are 6 kinds of available steam cooking modes: Ordinary steaming, steaming fish, steaming pasta, steaming meat, fermenting, descaling.

- ⑥ Temperature display: It can display the temperature you set and the temperature inside the steam oven.
- ⑦ Temperature unit: This icon shows the temperature unit you set (°C).
- ⑧ Time indication: It can display the cooking time you set .
- ⑨ Time unit: it can display the time unit you are setting.
- ⑩ Heating indication: When the icon "heating" is constantly on, it indicates that the steam oven is in operation . When the door of steam oven is opened during operation, this icon flashes.
- ⑪ Adding water indication: When this icon flashes, it indicates you need to add water into the water tank of the steam oven, then push the tank into the tank slot and push it into place.

II. Precautions before use

■ Water tank filling

Before operation of the steam oven, firstly fill fresh water into the water tank to the highest water level mark of 'MAX', and then insert the water tank into the tank slot, and push it in place. (Please use pure water for cooking to avoid damage to the steam oven due to scale accumulation)

■ Insert the oil pan (no holes) in the bottom layer of the tank before using the steaming pan (with holes).

■ Function list

Steaming mode icon	Steaming function	Default temperature (°C)	Default time (min)	Temperature range (°C)	Time range
	Ordinary steaming	100	20	30-100	1 minute - 5 hours
	Steaming fish	100	15	90-100	1 minute - 5 hours
	Steaming pasta	100	15	90-100	1 minute - 5 hours
	Steaming meat	100	30	90-100	1 minute - 5 hours
	Fermenting	35	30	35-45	1 minute - 9 hours 59 minutes
	Descaling	Fixed settings of program	Fixed settings of program	Fixed settings of program	Fixed settings of program

Note: The default temperature is for reference only. The cooking temperature can be selected according to the characteristics of the cooking ingredients: for example, in the "steaming fish" mode, the default temperature (100) is more appropriate when cooking salted or older fish, while when cooking fish with relatively tender meat, cooking temperature and cooking time shall be reduced appropriately.

III. Use Steam oven for Cooking

Operation steps: place the dishes in the steam oven → fill water in the tank → turn on the steam oven → select the cooking mode → set the cooking temperature → set the cooking time → confirm and start cooking → finish cooking and shut down → daily cleaning

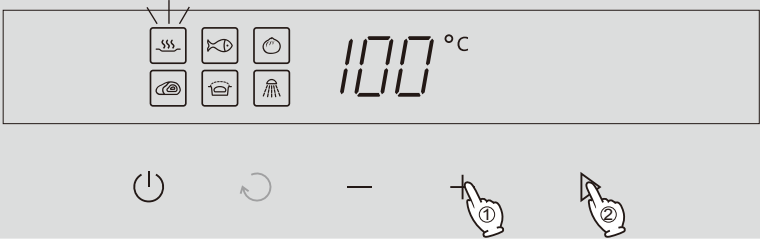
1. Power on\off

Touch the 'Power' key to start the steam oven, then enter the standby interface; touch the 'Power' key in the power-on state to complete the power-off, and the display goes out at the same time.

2. Choose the cooking mode

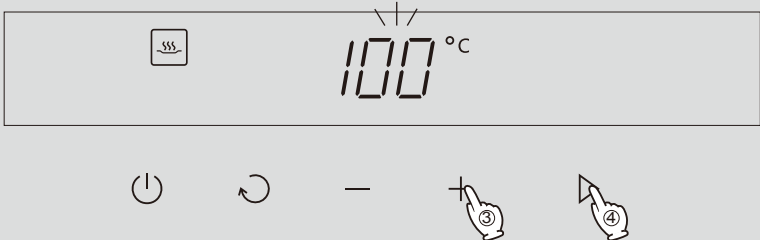
When the standby interface is set, the required cooking mode is selected by touching the '+/-' key, for example, the 'Ordinary Steam' mode is selected, and all cooking mode icons are displayed on the display interface, in which the 'Ordinary Steam' icon flashes and displays the corresponding default temperature. The display interface at this time is shown in the following figure (Operation ①).

Note: The icon or text "Flash" mentioned in the manual is to remind you to set the corresponding item.



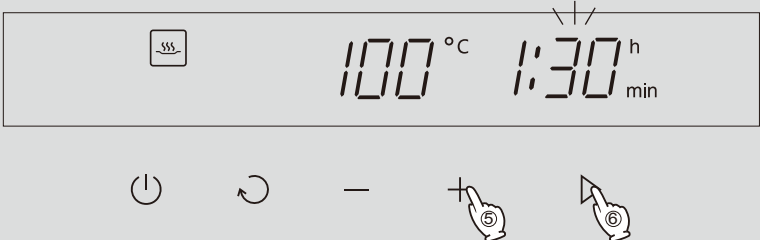
3. Set cooking temperature

Touch the 'OK/Start' key to determine the cooking mode as "Ordinary Steam" (Operation ②), with the default temperature value flashing at this time. Touch the ' +/- ' key to set the required cooking temperature, as shown in the following figure (Operation ③), e.g., after setting the cooking temperature to 100°C, , touch the 'OK/Start' key to enter the time setting interface (Operation ④).



4. Set cooking time

When entering the cooking time setting interface, the time value on the display interface starts flashing, and the cooking time required (in minutes) is set by touching the ' +/- ' key, e.g., the cooking time is set to 1 hour and 30 minutes, as shown in the following figure (Operation ⑤).



5. Start cooking

After the temperature setting is completed, touch the 'OK/Start' key (Operation ⑥), and the steam oven starts cooking.

6. Finish cooking

After the set cooking time is reached, the steam oven automatically stops working, and the buzzer sounds for 10 times to remind the user to enter the mode selection interface, and the cooking ends.

Note: Since the steam oven has no cooling function, when the ambient temperature is higher than the set cooking temperature, the steam oven will not be able to cook according to the set temperature.

■ Preheat

In the cooking process, the steam oven needs a certain preheating time (preheating time is about 5-10 minutes according to the use environment and the set temperature). When the temperature in the steam oven reaches the set cooking temperature, the steam oven is preheated. At this point, the steam oven starts cooking and counts down according to the set cooking time.

Senior advanced operations

★ SCD42-C2T

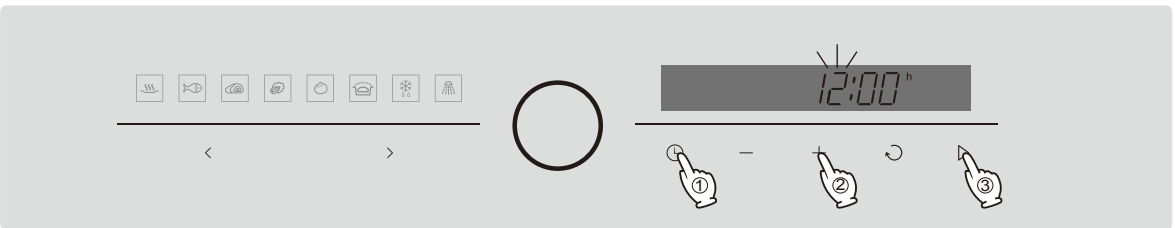
I. Description on Display \ Function Settings of the Product

■ Power on

After the steam oven is connected to the power supply, a buzzer will sound and the clock setting interface is shown. If there is no operation within 2 minutes after the power is turned on, the digital clock standby interface will be entered, and the digital clock interface will be displayed for 40 seconds before entering the shutdown interface.

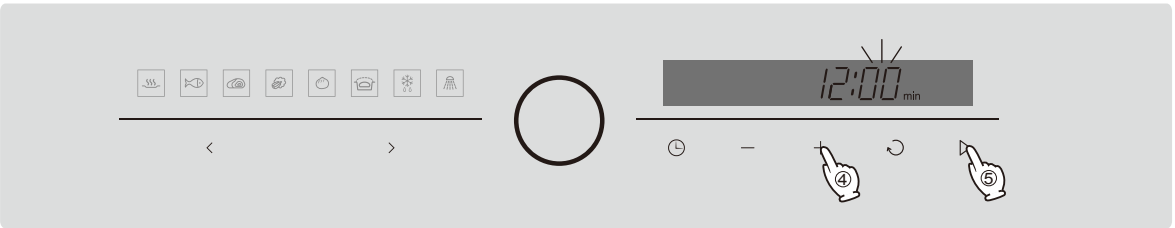
■ Clock setting

In the mode selection interface, touch the ⌚ key to enter the clock setting interface (Operation ①), at then the time value flashes, as shown below:



Set the time value (hours) by touching the - or + key (Operation ②).

Set the hour first, then set the minute: After setting the hour value, touch the ▶ key to enter the minute value setting (Operation ③).



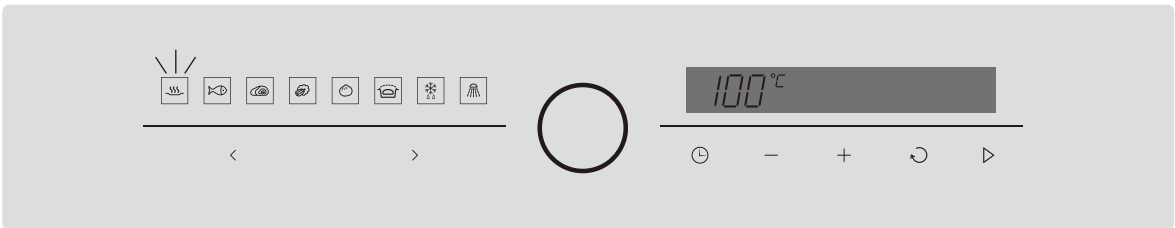
Set the time value (minutes) by touching the - or + key (Operation ④). After the clock is set, touch the ▶ key to complete the clock setting (Operation ⑤). The interface returns to the mode selection interface.

■ Mode selection interface

Touch "Power" key ⏻ to turn on the steam oven, and it will enter the mode selection interface.

Note: In power-off state, only "Power" key ⏻ is valid.

The mode selection interface is shown in the figure below, and the first mode icon is flickering.



Note: While on the mode selection interface, if there is no operation within 2 minutes after power-on, the digital clock standby interface will be entered, and the digital clock interface will be displayed for 40 seconds before entering the shutdown interface.

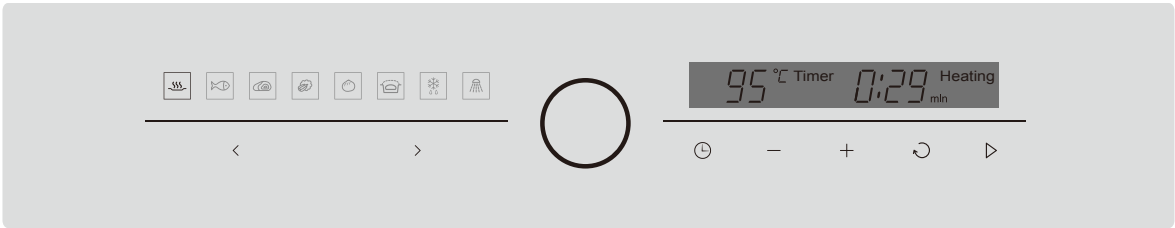


Digital clock standby interface



Shutdown interface

■ Cooking interface



While in preheating process, the time displayed by "Time Indication" is the set cooking time, and the temperature displayed by "Temperature Indication" is the real-time temperature inside the steam oven: the preheating is finished when the actual temperature in the steam oven reaches the set temperature. Then, the time displayed by "Time Indication" is the count-down time for cooking, and "Temperature Indication" is the set temperature.

■ Setting of the other seven functions

Setting of the other seven functions: steaming fish '🐟', steaming meat '🥩', steaming vegetables '🥬', steaming flour foods '🍲', fermentation '🍷', and thawing '❄️' are set the same as for common steaming.

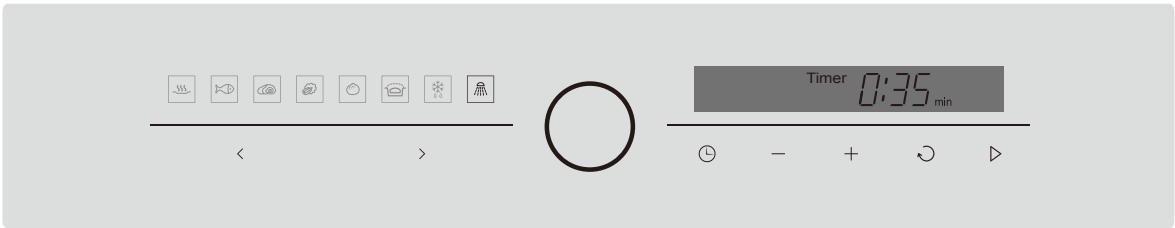
As different ingredients require different cooking temperature and firepower in different time periods, it is recommended to select an appropriate cooking mode according to the main ingredients of the dishes in order to achieve optimal cooking performance.

II. Setting of Descaling Function

As scaling may occur on the heating plate at the bottom of the liner after a period of service, the user can choose the descaling program to descale in order to improve the performance.

The basic operation process for "Descaling" is as follows:

- Put a pack of special scale scavenger to the water tank, fill warm water to "Descaling Level" on the water tank scale marking, and stir well until it is completely dissolved;
- Put the water tank into the water tank slot. On the mode selection interface, touch < or > key to select the "descaling" function icon 🚿, and touch key ▶ to start descaling. The display interface while in the descaling process is shown in the figure below:



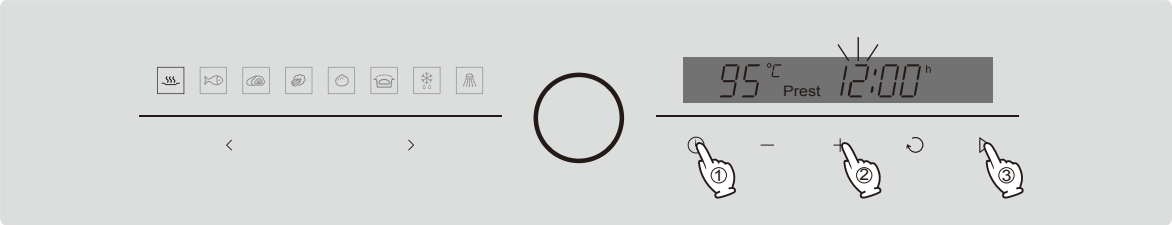
c) Upon completion of descaling, the steam oven stops operation automatically, and the mode selection interface appears after the buzzer beeping for 10 times, then the descaling ends. After descaling, empty the remaining water in the water tank, and clean the steam oven chamber and water tank;

- Note: 1. While in descaling work mode, the time and temperature cannot be selected, and their settings are fixed the program:
2. To buy scale scavenger, please go to FOTILE official website or dial 4000-315-315.

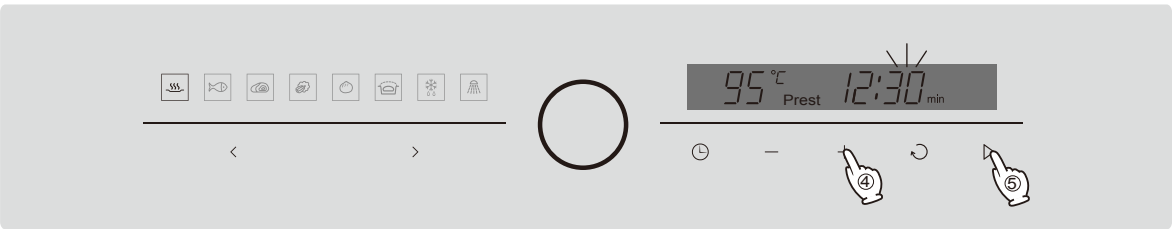
III. Cooking via Appointment Function

Operation steps: Fill the water tank → place dishes in the steam oven → turn on the steam oven → select cooking mode → set cooking temperature → set cooking time → set appointment time for cooking → confirm, complete appointment setting → start cooking when the set appointment time arrives→ cooking in progress → the steam oven shuts down automatically upon completion of cooking → clean
The first 6 steps above steps, i. e. those till "set cooking time", are exactly the same as for [Use the Steam oven to Cook], and the rest steps from "set appointment time for cooking" are introduced as follows:

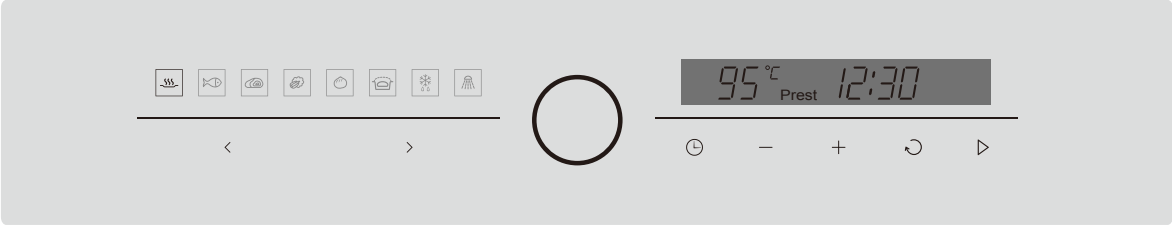
1. Setting appointment cooking time
After setting the cooking time, don't touch key ▶ and touch key ⌚ within 2 minutes to enter the setting appointment time for cooking (operation ①), and the time value flickers, as shown in the figure below



Set the desired appointment time (hours) by touching key - or + (operation ②).
Set the hour first, then set the minute: After setting the hour value, touch the ▶ key to enter the minute value setting (Operation ③).



2. Completing appointment settings
Set the time value (minutes) by touching key - or + (operation ④), touch key ▶ upon completion of time setting (operation ⑤), and as shown in the figure below, the interface will display the appointed starting time for cooking. If key ▶ is not touched to confirm, the clock interface appears after 2 minutes.



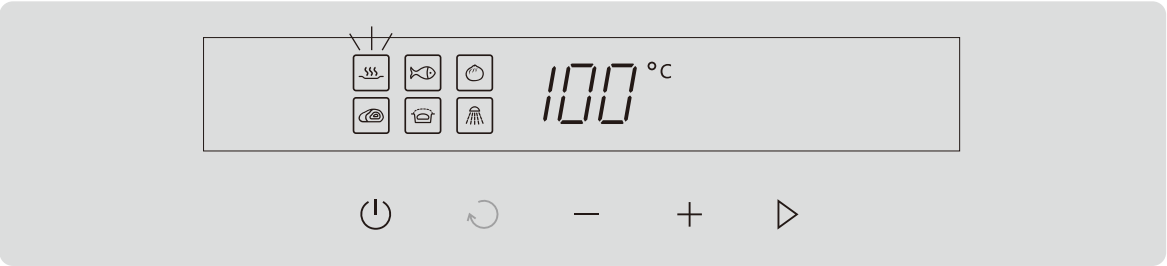
3. Starting cooking
When the appointed time for cooking arrives, the steam oven starts cooking automatically, and when the steam oven is heated to the set cooking temperature for cooking, the count-down time is displayed.
4. End of cooking
After the set cooking time is reached, the steam oven automatically stops work, and the buzzer for 10 times to remind the user to enter the mode selection interface, and the cooking ends.

IV. Other Additional Functions

Function Name	Function Description
Cooking time, cooking temperature change function	While the entire steam oven is working, the cooking temperature can be reset by touching key - or +, then touch ▶ to confirm; after setting the cooking temperature, touch key - or + to reset the cooking time, then touch ▶ to confirm.
Changing appointment time	While the appointment is in waiting, touch ⌚ to enter the setting for changing the appointment time, touch key - or + to change the appointment time, then touch ▶ to confirm. If key ▶ is not touched to confirm, the new set appointment time will be nullified. While the entire steam oven is working, setting or changing the appointment is disabled.
Fan cooling function	Upon the end of the steam oven's timed operation, the fan continues to run for 20 minutes.
Water shortage warning func	When the water in the water tank is lower than the minimum level, "Add Water Please" will be displayed on the screen, and the buzzer beeps three times every 30 seconds. At this time, please take out the water tank and add normal temperature drinking pure water to the "MAX" mark, and then push in place the water tank in the tank slot (Please use pure water in cooking to avoid damage to the steam oven due to scale accumulation)

★ SCD42-F1
I. Description of Product Display/Function Settings

- Power on
After the steam oven is connected to the power supply, the display screen is turned off after all of them are displayed, and the buzzer beeps and enters the power-off state. Power-off status: No display on display screen.
- Standby interface
Touch the 'Power' key to start the steam oven and enter the standby interface.
Note: In power-off state, only the 'Power' key is valid.
In standby state, the display interface is shown in the following figure

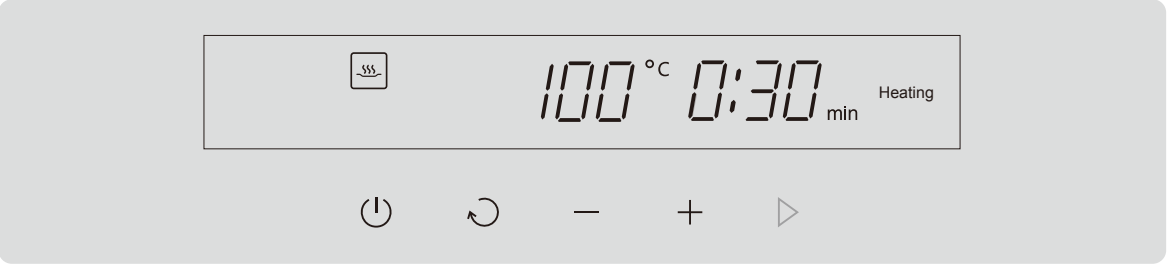


Standby state

Note: If there is no operation in the standby interface for 2 minutes, the steam oven will be shut down.

Note: If there is no operation within 2 minutes in the setting state, the steam oven will enter the standby state.

Cooking work interface

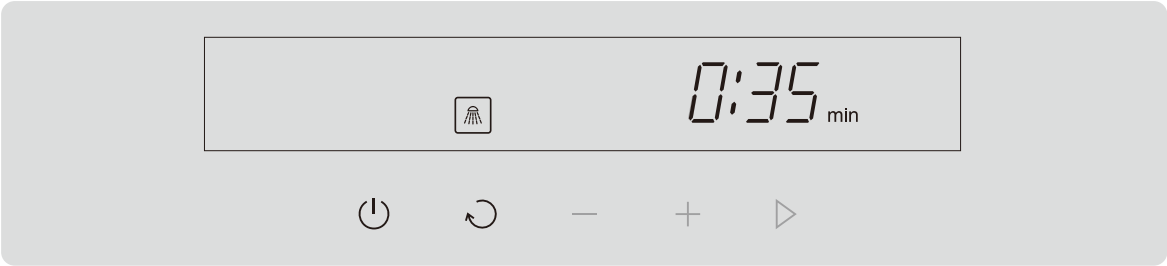


While in preheating process, the time displayed by "Time Indication" is the set cooking time, and the temperature displayed by "Temperature Indication" is the real-time temperature inside the box: the preheating is completed when the actual temperature in the box reaches the set temperature. The time displayed by "Time Indication" is the count-down time for cooking, and "Temperature Indication" is the real-time temperature.

Setting of descaling function

As scaling may occur on the heating plate at the bottom of the liner after a period of service, the user can choose the key\descaling program to descale in order to keep the performance efficiency. The basic operation process for "Descaling" is as follows:

- a) Put a pack of special scale scavenger to the water tank, fill warm water to "Descaling Level" on the water tank scale marking, and stir well until it is completely dissolved;
- b) Put the water tank into the water tank slot. On the mode selection interface, touch key '+/-' to select the "Descaling" function icon " 🚿 ", touch key 'OK/Start' to start descaling. The display interface in the descaling process is shown in the following Figure below:



- c) Upon completion of descaling, the steam oven stops operation automatically, and the buzzer sounds for 10 times and the steam oven enters the mode selection interface, and the descaling ends. After descaling, empty the remaining water in the water tank, and clean the steam oven chamber and water tank.

- Note: 1. While in descaling work mode, the time and temperature in default setting cannot be selected.
2. To buy scale scavenger, please go to the official website of FOTILE or dial 4000-315-315.

II. Other Additional Functions

Function Name	Function Description
Cooking time, Cooking Temperature change function	While the entire appliance is working, the cooking temperature can be reset by touching key '+/-' and key 'OK/Start'. After setting the cooking temperature, touch key '+/-' to reset the cooking time, then touch key 'OK/Start'.
Fan cooling function	Upon the end of the steam oven's timed operation, the fan continues to run for 20 minutes.
Water shortage Warning function	When the water in the water tank is lower than the minimum level, "Add Water Please" will be displayed on the screen, and the buzzer beeps three times every 30 seconds. At this time, please take out the water tank and add normal temperature drinking pure water to the "MAX" mark, and then push in place the water tank in the tank slot (Please use pure water in cooking to avoid damage to the steam oven due to scale accumulation)

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℃ 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 “Add water” icon will flash.
4. If “Add 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℃ 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	Cause analysis	Solution
E2	The temperature sensor on the heating plate at the bottom of the liner is short or open circuited	Disconnect the power from the steamer, and power on again to restart. If the fault persists still, please call FOTILE service.
F3	The liner temperature sensor is open circuited	
F4	The liner temperature sensor is short circuited	
No response after the power cord of the steamer is plugged.	Cause 1: The power cord is disconnected from the steamer.	Unplug the power cord from the mains socket, and power on again after the other end of the power cord is connected appropriately to the steamer.
	Cause 2: The connection cable of the control panel is not connected.	Please call FOTILE service to get service arranged.
	Cause 3: No power on the mains socket.	Contact a qualified electrician for inspection and repair.
The steamer works but no steam is generated.	Cause 1: The heating plate of the liner is open circuited.	Unplug the power cord of the steamer from the mains socket, and call FOTILE service to get service arranged.
	Cause 2: Fuse broken.	
	Cause 3: The relay in the power panel controlling the heating plate at the bottom of the liner has failed.	
	Cause 4: The temperature sensor of the liner has failed.	
	Cause 5: Blades on the mains socket plugged incorrectly.	
	Cause 6: Door not closed tightly or troubled.	
The steamer leaks	Cause 1: Water in the condensation box overflows.	Absorb with cloth.
	Cause 2: The heating plate at the bottom of the liner is not tightly sealed.	Unplug the power cord of the steamer from the mains socket. Please call FOTILE service to get service arranged.
	Cause 3: Poor sealing of the liner.	
	Cause 4: Leaking water tank.	
	Cause 5: Broken inlet water pipe or exhaust pipe.	
	Cause 6: Poor sealing of the temperature sensor of the liner.	
	Cause 7: The water tank has not pushed in place.	

Fault phenomenon	Cause analysis	Solution
Steam is generated but food cannot be well cooked	Cause 1: The temperature sensor of the liner has failed.	Unplug the power cord of the steamer from the mains socket, and call FOTILE service to get service arranged.
	Cause 2: Blades on the mains socket plugged incorrectly.	
	Cause 3: Broken or deformed inlet water pipe.	
	Cause 4: Failure of heating plate at bottom of the liner	
Food can be cooked, but messy codes or slow temperature rise is displayed	Cause 1: The temperature sensor of the liner has dropped off.	Unplug the power cord of the steamer from the mains socket, and call FOTILE service to get service arranged.
	Cause 2: The temperature sensor of the liner has failed.	

 **Warning:** If the steamer still fails to work normally after all of above simple troubles have been eliminated, please call FOTILE service. This product must be repaired by a professional appointed by the Company in order to ensure the safety and correct use. If the product cannot be used normally due to the customer entrusting the person not appointed by the Company for repair or repair by customer himself/herself, even during the warranty period, it will not be repaired free of charge, and the Company shall not be liable for any property loss or personal damage caused thereby.

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

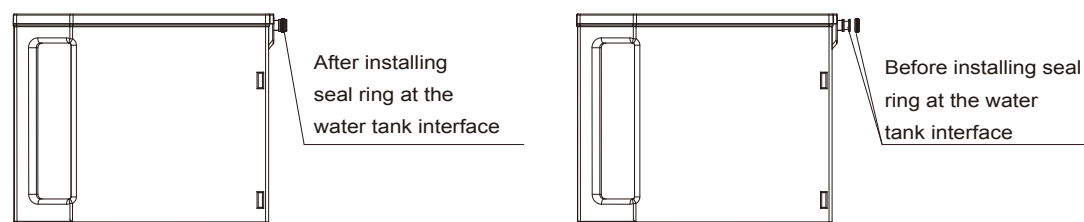
Please clean inner container of steam tank after being used each time. Wipe the coagulum in inner container or inner wall with sponge or soft cloth with strong suction. Most cooking residue can be cleaned with cloth and mild cleaner with hot water. In areas with poor water quality, there may be a layer of settlements 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 settlements after being used each time; do not use scouring pad or wire brush for cleaning. Due to higher temperature on the heating plate at the bottom of the liner after being used, the steam oven should not be cleaned before the temperature on the heating plate drops to a proper level.