



Instruction Manual

Built-in Oven

คู่มือการใช้งานเตาอบ

MILLIE

คู่มือการใช้งานและการติดตั้ง

เพื่อการใช้งานเตาอบให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเพื่อยืดอายุการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า ทางบริษัทฯ จึงแนะนำให้ผู้ใช้อ่านคู่มือการใช้งานเล่มนี้โดยละเอียดก่อนการเริ่มใช้งาน คู่มือการใช้งานนี้จะแนะนำขั้นตอนการใช้งานและวิธีการติดตั้งเครื่องอย่างปลอดภัย โปรดเก็บรักษาคู่มือนี้ไว้เพื่อใช้เป็นข้อมูลในอนาคต

เพื่อความปลอดภัยและใช้งานอย่างถูกวิธี



ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

เพื่อการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าได้อย่างเต็มประสิทธิภาพและความปลอดภัย ทางบริษัทฯ แนะนำให้ผู้ใช้ปฏิบัติตามข้อควรระวังต่อไปนี้

- ควรติดต่อศูนย์บริการของบริษัทหรือศูนย์บริการที่ได้รับ การรับรองโดยบริษัทเท่านั้น
- ควรใช้อะไหล่ที่จำหน่ายโดยบริษัทเท่านั้น
- เมื่อทำการยกหรือเคลื่อนย้ายเตาอบ ให้ทำการการจับ ตรงช่องมือจับด้านข้างเตาอบ ห้ามทำการยกโดยจับยึดที่ ด้ามจับประตูเป็นอันตราย เนื่องจากอาจส่งผลให้ประตู กระชกแตกได้
- เตาอบรุ่นดังกล่าวได้ถูกออกแบบมาให้ใช้งานภายใน บ้านและครอบครัวยุคใหม่ ไม่เหมาะสำหรับการใช้งาน เชิงพาณิชย์
- ควรติดตั้งเบรคเกอร์แยกจากอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าชนิด อื่นๆ
- ไม่ควรจับหรือสัมผัสกับประตูของเตาอบและควรป้องกัน ไม่ให้เด็กเข้าใกล้ในขณะที่เตาอบทำงาน
- ไม่ควรสัมผัสถูกผนังภายในเตาอบ ขดลวดให้ความร้อน ด้านใน ถาด ตะแกรง ภายหลังจากการใช้งานเสร็จ เนื่องจากอุปกรณ์ดังกล่าวอาจยังคงมีความร้อนคงเหลือ สะสมอยู่
- การติดตั้งเตาอบในสภาวะแวดล้อมที่ไม่เหมาะสม
- ใช้เตาอบในการเก็บของ
- ใช้วัตถุไวไฟใกล้เตาอบ หรือในเตาอบ! เนื่องจากอาจเกิด ระเบิด หรือ ไฟไหม้ได้
- ใช้อุปกรณ์ปลั๊กไฟต่อพ่วง ปลั๊กต่อแปลงหรือหม้อแปลง
- การซ่อมหรือแก้ไขเตาอบโดยไม่ได้รับการแนะนำจาก ผู้ชำนาญการที่ได้รับมอบหมายจากบริษัทฯ
- ใช้เครื่องทำความสะอาดชนิดไอน้ำทำความสะอาด



ควรติดต่อศูนย์บริการทันทีเมื่อพบเหตุการณ์ ดังต่อไปนี้

- หากมีข้อสงสัยในการทำงานหรือการเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ ในการติดตั้ง
- เมื่ออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้ามีปัญหาหรือเสียหาย
- หากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับเสียงของเตาอบหลังจากแกะออกจาก บรรจุภัณฑ์
- เมื่อเตาอบมีปัญหาในการทำงาน



ข้อควรปฏิบัติในการใช้งานเตาอบ:

- ใช้เตาอบเพื่อวัตถุประสงค์ในการทำอาหาร และใช้ใน ครัวเรือนเท่านั้น
- ควรปลดสายหรืออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้าเมื่อพบว่าเตาอบ มีปัญหา หรือก่อนการทำความสะอาดหรือซ่อมบำรุง
- ควรปลดสายหรืออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้าเมื่อไม่ได้ใช้เตา อบเป็นระยะเวลานานหรือเลิกการใช้งานอย่างถาวร



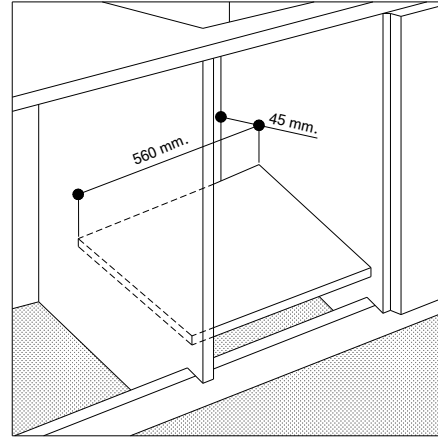
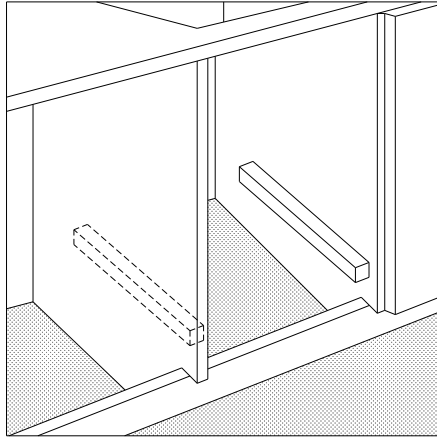
เตาอบนี้สำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น ใช้ เตาอบสำหรับการเตรียมอาหารเท่านั้น ห้ามทำให้เตา อบเสียหาย โดยทำตามคำแนะนำต่อไปนี้



เพื่อความปลอดภัยไม่ควรปฏิบัติดังต่อไปนี้

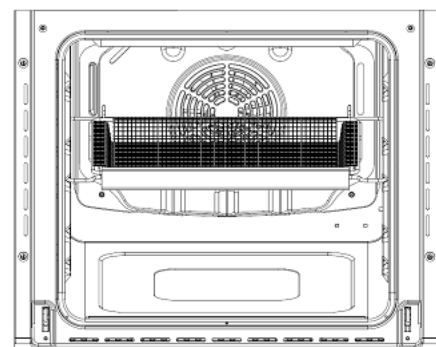
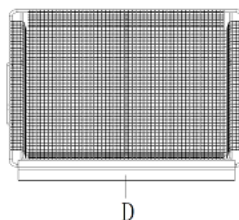
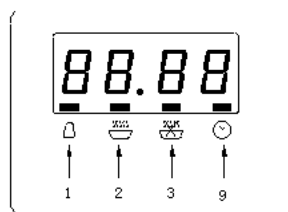
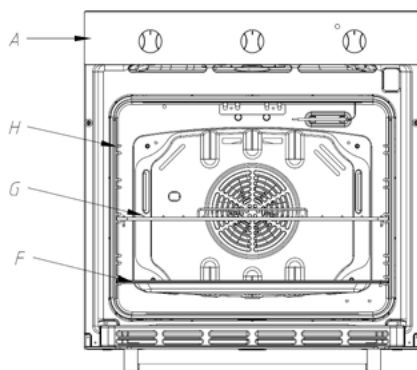
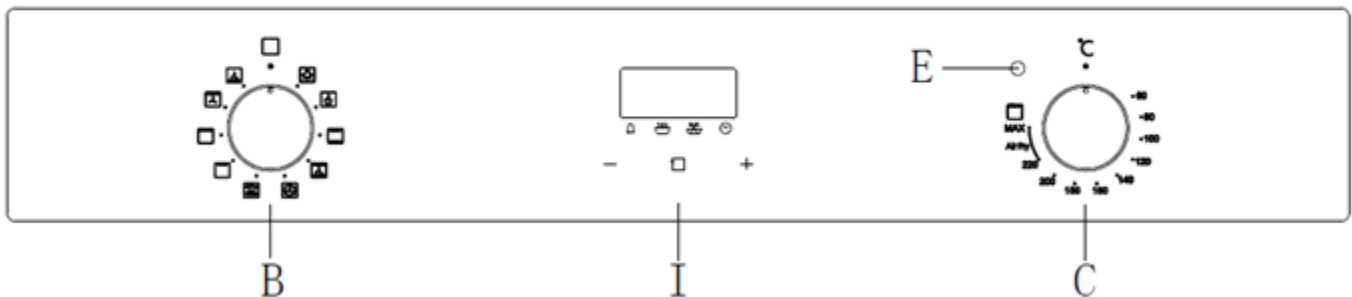
- การเตรียมเฟอร์นิเจอร์ที่ขัดต่อระบบระบายความร้อน ของเตาอบ
- การติดตั้งให้สายไฟหรือระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์อื่นๆ สัมผัสโดนกับส่วนที่มีความร้อนของเตาอบ

- เมื่อทำการยกหรือเคลื่อนย้ายเตาอบ ให้ทำการการจับตรงช่องมือจับด้านข้างเตาอบ ห้ามทำการยกโดยจับที่ตังประตูเป็นอันตราย เนื่องจากอาจส่งผลให้ประตูกระຈกแตกได้
- ระวัง! ห้ามติดตั้งเครื่องหลังประตูเฟอร์นิเจอร์เด็ดขาด แผ่นเฟอร์นิเจอร์ด้านหลังช่องใส่เตาอบก็ควรเอาออกเช่นกัน ไม่งั้นนั้นเครื่องจะไม่ได้รับการระบายอากาศที่เพียงพอ หรือเครื่องอาจร้อนจัดและเกิดอันตราย **ระวังการเกิดไฟไหม้!**
- แนะนำให้วางเตาอบบนไม้สองชั้นตามภาพซ้ายล่าง หรือ ถ้าวางอยู่บนชั้นเรียบ ควรมีช่องว่างด้านหลังอย่างน้อย 45 x 560 มม. ตามภาพล่างขวาเพื่อระบายความร้อน เฟอร์นิเจอร์และกาวประกอบเฟอร์นิเจอร์ต้องสามารถทนความร้อนได้ 100°C



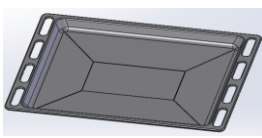
แผงควบคุมและอุปกรณ์ที่มาพร้อมกับเครื่อง

10-FUNCTION MODEL



A	แผงควบคุมการทำงาน
B	ลูกบิดเลือกโปรแกรมการทำงาน
C	ลูกบิดเลือกอุณหภูมิ
D	ตะกร้า AIRFRY สามารถวางตะแกรงนี้บนรางตะแกรงเช่นเดียวกับถาดอื่นๆที่มากับเตาอบ
E	ไฟแสดงไฟส่องสว่าง (มีในบางรุ่น)
F	ถาดรองน้ำมัน หรือ ถาดอบอาหาร
G	ตะแกรงเตาอบ
H	รางใส่ถาดอบอาหาร
I	ปุ่มกดอิเล็กทรอนิกส์ไว้ ปรับลดหรือเพิ่มค่าต่างๆเช่น การตั้งเวลาต่างๆ
1	ปุ่มตั้ง/จับเวลา
2	ปุ่มตั้งเวลาการอบอาหาร
3	ปุ่มตั้งให้เครื่องหยุดการทำงาน
9	นาฬิกา

อุปกรณ์ที่มากับเครื่อง

-  ตะแกรงแบน
-  ถาดอบอาหาร

สามารถใช้ถาดเพื่อรองน้ำมัน หรือ อาหารที่เป็นน้ำ

โปรดใช้อุปกรณ์ที่มากับเตาอบนี้เท่านั้น เนื่องจากเป็นอุปกรณ์ที่ออกแบบมาให้ใช้กับเตาอบนี้โดยเฉพาะ
คุณสามารถซื้ออุปกรณ์เสริมได้จากศูนย์บริการหลังการขายของบริษัท

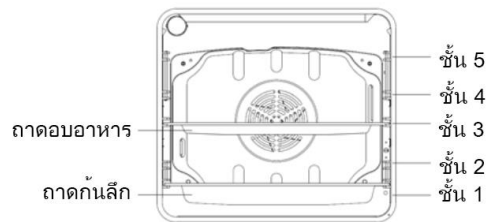
หมายเหตุ:

- อุปกรณ์เหล่านี้อาจร้อนจัดและอาจเปลี่ยนรูปลักษณ์น้อย แต่จะไม่ส่งผลกับการทำอาหาร
- การใช้ถาดหรือตะแกรงอบอาหารควรใส่ในรางเครื่องให้ถูกต้อง

เช่น ชั้น 3 ควรใส่เป็นถาดอบอาหาร ตามภาพ

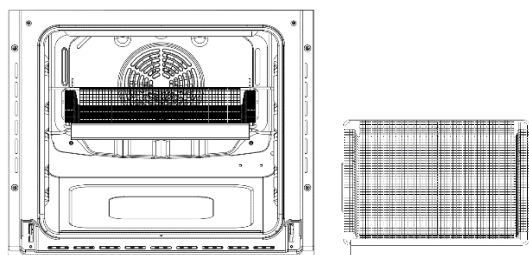
ชั้น 1 ควรใส่เป็นถาดก้นลึก ตามภาพ

ไม่ควรวางตะแกรง ถาด หรือ กระทะ หม้อ ไต้ที่พื้นเตาอบเนื่องจากจะทำให้พื้นผิวอินาเมลเตาอบเสียหายได้ ควรวางภาชนะชั้นที่ 1 หากต้องวางภาชนะชั้นต่ำที่สุด



ตะกร้า AIRFRYER (มีในบางรุ่น)

ตะแกรงนี้มีไว้เพื่อใช้กับโปรแกรมโหมด  ซึ่งสามารถนำมาใส่ไว้กับรางใส่ตะแกรงเหมือนกับถาดอบอื่นๆ



ทางบริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการใช้งานที่ไม่เหมาะสม ไม่ถูกต้อง หรือไม่ตรงตามวัตถุประสงค์ที่ระบุในคู่มือนี้ หรือ จากการไม่ดูแลรักษาความสะอาดเตาอบให้อยู่ในสภาพที่สะอาด พร้อมใช้งาน

การใช้งานเตาอบครั้งแรก

ในการใช้งานเครื่องครั้งแรก

จำเป็นต้องทำความสะอาดด้านในเครื่อง และอุปกรณ์ที่มาพร้อมกับเครื่องก่อนการใช้งานในครั้งแรก

1. แกะสติ๊กเกอร์ พลาสติคคลุมเครื่อง หรือ โฟมต่างๆออกจากตัวเครื่องให้หมด
2. นำและอุปกรณ์ที่มาพร้อมกับเครื่องเช่น ถาด ตะแกรงออกจากโพรงเตาอบ
3. ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่มาพร้อมกับเครื่องเช่น ถาด ตะแกรง ด้วยผ้าชุบน้ำแล้วเช็ดให้แห้ง
4. ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ด้านในเตาอบไม่มีเศษโฟม หรือ เศษไม้ที่มาจากกล่องเตาอบ เพื่อป้องกันการเกิดเพลิงไหม้
5. เช็ดด้านในเตาอบ และประตูเตาด้วยผ้าชุบน้ำแล้วเช็ดให้แห้ง
6. ดูให้แน่ใจว่าห้องครัวมีการระบายอากาศที่ดี เมื่อเปิดใช้เครื่องในครั้งแรก อย่าให้เด็กเล็กอยู่ในห้อง

ข้อควรทราบ

- ในครั้งแรกของการใช้งานเตาอบ ทางบริษัทฯ แนะนำให้ผู้ทำการเปิดเตาอบและปรับอุณหภูมิไปที่สูงสุดและปล่อยให้เครื่องทำงานทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมงโดยไม่มีสิ่งใดอยู่ภายในเตาอบและปิดประตู หลังจากนั้นให้ทำการเปิดประตูเตาอบและปล่อยให้อากาศระบายออกซึ่งอาจจะมีการเปลี่ยนของสารที่ใช้ในการเคลือบผิวของเตาอบระเหยออกมา ซึ่งไม่เป็นอันตรายต่อผู้ใช้แต่อย่างใด
- ควรใช้ถาดรองหยดน้ำมันวางในชั้นวางด้านล่างสุดของเตาอบเสมอ เพื่อป้องกันน้ำซอส น้ำมัน หรือหยดน้ำหยดลงไปที่ผนังด้านล่างของเตาอบ ซึ่งอาจส่งผลให้ผนังอินาเมลด้านล่างเสียหายได้ และไม่ควรวางภาชนะชนิดใดๆหรืออาหารบนพื้นผิวด้านล่างของเตาอบเป็นอันขาด

ทำการตั้งค่าต่างๆ ตามคู่มือ เช่น นาฬิกา พังชั่นให้ความร้อนต่างๆ

การตั้งค่า	
โหมดความร้อน	
อุณหภูมิ	250 °C
เวลา	1 ชม.

หลังจากที่เครื่องเย็นลงแล้ว:

1. เช็ดด้านในเตาอบ และประตูเตาด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาด
2. เช็ดพื้นผิวให้แห้ง
3. ใส่ถาดตะแกรงเข้าเครื่อง

การตั้งนาฬิกา

ให้ทำการตั้งนาฬิกาหลังจากเปิดเครื่อง

เมื่อเครื่องต่อกับเต้าเสียบไฟแล้ว หน้าจอจะแสดง “12.00” และสัญลักษณ์ที่เหล็ยมจะปรากฏเหนือ 

ให้ทำการกดปุ่ม “+” หรือ “-” เพื่อเพิ่มหรือลดค่า จนถึงค่าที่ต้องการ หลังจากนั้น 5 วินาที เครื่องจะทำการบันทึกเวลา จากนั้นให้ทำการเลือกโปรแกรมการอบ

การตั้งค่าให้เครื่องทำงานแบบให้เริ่มและจบอัตโนมัติ

1. กดปุ่มฟังก์ชันซ้ำๆจนกระทั่งสัญลักษณ์ที่เหล็ยมเหนือ  กระพริบ และกดปุ่ม “+” หรือ “-” เพื่อเพิ่มหรือลดเวลาทำอาหาร
2. กดปุ่มฟังก์ชันซ้ำๆจนกระทั่งสัญลักษณ์ที่เหล็ยมเหนือ  กระพริบ และกดปุ่ม “+” หรือ “-” เพื่อตั้งเวลาให้เครื่องหยุดทำอาหาร
3. ปรับอุณหภูมิด้วยลูกบิดและเลือกโปรแกรมที่ต้องการทำอาหาร

หลังจากที่ตั้งอุณหภูมิและเลือกโปรแกรมการอบแล้ว สัญลักษณ์ที่เหล็ยมเหนือ  และ  จะกระพริบ ซึ่งแสดงว่าเครื่องได้ถูกตั้งค่าแล้ว

ตัวอย่างเช่น: หากคุณต้องการอบอาหารที่ 45 นาที และต้องการให้เครื่องหยุดการทำงานที่ 14.00 น.

สามารถตั้งได้โดยการกดไปที่ปุ่มฟังก์ชัน ซ้ำๆจนกระทั่งสัญลักษณ์ที่เหล็ยมเหนือ  กระพริบ และตั้งเวลาไปที่ 45 นาที

กดปุ่มซ้ำๆจนกระทั่งสัญลักษณ์ที่เหล็ยมเหนือ  กระพริบและตั้งเวลาไปที่ 14.00 น.

หลังจากตั้งค่าแล้ว เวลาปัจจุบันจะแสดงบนหน้าจอ และสัญลักษณ์ที่เหล็ยมจะแสดงขึ้น ซึ่งแสดงว่าเครื่องบันทึกค่าที่ได้ตั้งไว้แล้ว

เมื่อนาฬิกาแสดงที่ 13.15 เครื่องจะทำงานเองอัตโนมัติ

สัญลักษณ์ที่เหล็ยมจะกระพริบ บนหน้าจอขณะที่เตาอบกำลังทำงาน

เมื่อนาฬิกาแสดงเวลาที่ 14.00 น.เตาอบจะหยุดให้ความร้อน สัญลักษณ์จะดับขึ้นสัญลักษณ์ที่เหล็ยมจะกระพริบ สามารถหยุดเสียงสัญญาณได้โดยการกดปุ่มใดก็ได้

การตั้งค่าให้เครื่องเริ่มและหยุดการทำงาน (แบบแยกการทำงาน)

- A. เลือกเวลาที่ต้องการอบ (สามารถตั้งได้สูงสุด 10 ชม)

กดปุ่มฟังก์ชันซ้ำๆ จนกระทั่งสัญลักษณ์ที่เหล็ยมเหนือ  กระพริบ จากนั้นตั้งระยะเวลาที่ต้องการอบ

กดปุ่มเปิดเครื่อง สัญลักษณ์สีเหลืองเหนือ  จะเริ่มกะพริบ เมื่อเวลาอบอาหารสิ้นสุดลงสัญลักษณ์สีเหลืองเหนือสัญลักษณ์  กระพริบ สัญลักษณ์จะดับขึ้น และสามารถหยุดเสียงสัญญาณได้โดยการกดปุ่มใดก็ได้

B. ตั้งให้เตาอบหยุดทำงาน (สามารถตั้งได้สูงสุด 23 ชมและ 59 นาที)

กดปุ่มฟังก์ชันซ้ำๆ จนกระทั่งสัญลักษณ์สีเหลืองเหนือ  กระพริบ จากนั้นตั้งระยะเวลาที่ต้องการให้เครื่องหยุดอบ

กดปุ่มเปิดเครื่อง สัญลักษณ์สีเหลืองเหนือ  กระพริบเมื่อเวลาอบอาหารสิ้นสุดลง เครื่องจะหยุดให้ความร้อน

สัญลักษณ์สีเหลืองเหนือสัญลักษณ์  กระพริบ สัญลักษณ์จะดับขึ้น และสามารถหยุดเสียงสัญญาณได้โดยการกดปุ่มใดก็ได้

หมายเหตุ: คุณสามารถดูค่าที่ตั้งไว้ได้โดยการกดไปที่ ปุ่มฟังก์ชันหลายๆครั้ง ยกเว้นในกรณีที่ หน้าจอแสดงเวลาที่ “0”

สามารถยกเลิกการตั้งให้เครื่องหยุดการทำงานได้โดยการปรับเวลาที่ต้องการให้เครื่องหยุดทำงานเป็น เวลาปัจจุบัน

การตั้งการจับเวลาและตั้งนาฬิกา

สามารถตั้งการจับเวลาได้สูงสุด 23 ชมและ 59 นาที

สามารถตั้งได้โดยการกดปุ่มฟังก์ชันซ้ำๆ จนกระทั่งสัญลักษณ์สีเหลืองเหนือ “” กระพริบ และกดปุ่ม “+” หรือ “-” จนกระทั่งเวลาที่ต้องการ แสดงบนหน้าจอ หลังจากการตั้งค่าแล้ว เวลา เป็นหน่วย (ชั่วโมง, นาที) และสัญลักษณ์สีเหลืองเหนือ “” กระพริบ และเวลาจะเริ่มนับถอยหลัง

เมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้ สัญลักษณ์สีเหลืองเหนือ “” กระพริบสัญลักษณ์จะดับขึ้น และสามารถหยุดเสียงสัญญาณได้โดยการกดปุ่มใดก็ได้

หมายเหตุ: ควรทำการตั้งค่าภายใน 5 วินาที หากไฟตก หรือ ดับกะทันหัน ค่าที่ตั้งไว้ก่อน หน้า และ นาฬิกาที่ตั้งไว้จะถูกลบค่าทิ้ง

เมื่อไฟฟ้ากลับมาปกติ หน้าจอจะแสดง “12.00” และสีเหลืองเหนือ “” จะแสดงบนหน้าจอ และคุณต้องทำการตั้งค่าใหม่

ไฟเตาอบ

หมุนลูกบิด B ไปที่สัญลักษณ์  เพื่อเปิดไฟ ไฟจะสว่างขึ้นและจะยังสว่างอยู่เมื่อเตาอบกำลังให้ความร้อน

การระบายความร้อนเครื่อง

ในการที่เครื่องจะระบายความร้อนที่เกิดขึ้นด้านนอกเตาอบ เครื่องนี้จะมาพร้อมพัดลมซึ่งจะทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อเตาอบร้อนขึ้น

เมื่อพัดลมทำงาน คุณจะรู้สึกว่ามีกระแสลมออกมาจากประตูและแผงควบคุมของเครื่อง

หมายเหตุ:เมื่อการอบอาหารสิ้นสุดลง พัดลมจะยังทำงานอยู่จะกระทั่งเตาอบเย็นลงแล้ว

ฟังก์ชันการอบ

เตาอบนี้มีหลายฟังก์ชันการทำงานที่ใช้งานง่าย รายละเอียดในการเลือกใช้งานฟังก์ชันการให้ความร้อนเหล่านี้จะอธิบายตามตารางด้านล่างนี้

ประเภทฟังก์ชัน	การใช้งาน	
	โปรแกรมไฟบน-ล่าง Conventional Mode	สำหรับการอบอาหารทั่วไปแบบใช้ตะแกรงชั้นเดียว เหมาะสำหรับอบเค้กที่ต้องการให้หน้าเค้กฟูไม่แห้ง
	โปรแกรมทำอาหารเร่งด่วน Fast cooking Mode	ระบบนี้เป็นการกระจายความร้อนให้ทั่วกันทั้งเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารสำเร็จรูป หรืออาหารที่ผ่านกระบวนการทำอาหารมาแล้ว
	โปรแกรมการทำอาหารร้อนโยน Bottom with Fan	สำหรับเมนูที่ต้องการไฟล่างและพัดลม สำหรับการทำอาหารที่ต้องการความร้อนที่นุ่มนวล เช่น เค้ก
	โปรแกรม Airfry	ตั้งอุณหภูมิเครื่องไปที่อยู่ระหว่าง 220°C – MAX จากนั้นลดอุณหภูมิลงและส่วนที่เป็นขนลดความร้อนกลม พร้อมกับพัดลมจะเริ่มทำงาน คุณไม่จำเป็นต้องกลับอาหารในโหมดการทำงานนี้ เป็นโปรแกรมที่เหมาะสมสำหรับอาหารที่ต้องการเนื้อสัมผัสที่กรอบ แต่ไม่ต้องใช้น้ำมันในการทอดเช่น French fries, ปีกไก่ย่าง, ไก่ดัดเค็ด และอื่นๆ
	โปรแกรมการย่าง Grill	การย่างในปริมาณไม่มาก หรือ ทำให้น้ำอาหารเป็นสีน้ำตาล ให้วางอาหารไว้ตรงกลางเตาอบ ได้ช่วยลดให้ความร้อน
	โปรแกรมการย่างแบบพื้นที่กว้างขึ้น Maxi Grill	การย่างอาหารหรือ ทำให้น้ำอาหารเป็นสีน้ำตาล
	โปรแกรมการอบด้วยพัดลม Fan Assisted Grill	การย่างอาหารหรือ ทำให้น้ำอาหารเป็นสีน้ำตาล พัดลมทำให้อาหารได้รับความร้อนเท่ากันทุกจุด
	โปรแกรมอบขนมด้วยพัดลมและลดอุณหภูมิด้านหลัง Baking	แผงความร้อนด้านในเตาอบพร้อมพัดลมจะทำงาน เพื่อกระจายความร้อนให้ทั่วทั้งเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับประกอบอาหารประเภทขนมปัง เค้ก
	โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็ง DEFROST	สำหรับละลายอาหารแช่แข็ง
	โปรแกรมช่วยอุ่นจาน Warm Dish Mode	โปรแกรมนี้ช่วยให้จานอุ่น พร้อมเสิร์ฟอาหารร้อน

การอุ่นเครื่องก่อนนำอาหารเข้าอบ PREHEAT

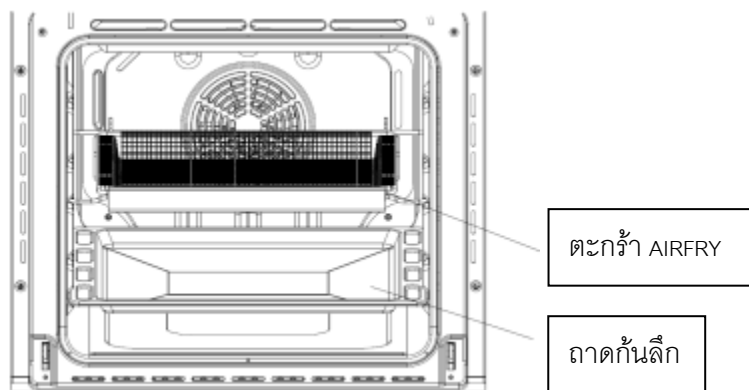
ควรเปิดให้เครื่องร้อนก่อนนำอาหารเข้าเครื่อง ประมาณ 10-15 นาที

เมื่อความร้อนเครื่องถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ คุณก็นำอาหารเข้าเครื่อง จากนั้นจึงตั้งเวลาการอบ
สามารถใช้โปรแกรม AIRFRY ในการเร่งให้ความร้อนถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้เร็วขึ้นได้ด้วย เพื่อประหยัดพลังงาน

การใช้ AIRFRY

ใช้ฟังก์ชัน AIRFRY  ได้โดยการ วางอาหารไว้ที่ชั้นที่ 3 นับจากด้านล่างเตา เนื่องจากขดลวดให้ความร้อนด้านบนและส่วนที่เป็นวงกลมจะเริ่มทำงาน ฟังก์ชันนี้ช่วยให้คุณไม่จำเป็นต้องกลับอาหารในหม้อการทำงานนี้ เป็นโปรแกรมที่เหมาะสมสำหรับอาหารที่ต้องการเนื้อสัมผัสที่กรอบ แต่ไม่ต้องใช้น้ำมันในการทอดเช่น French fries, ปีกไก่ย่าง, ไก่ทอด และอื่นๆ ให้วางถาดก้นลึกไว้ชั้นล่างสุดเพื่อรองรับเศษอาหาร หรือน้ำมันที่หยดจากอาหาร

เมื่อใช้ฟังก์ชันนี้ให้เลือกอุณหภูมิไปที่ 230 °C



การดูแลรักษาเครื่อง



ก่อนการทำความสะอาดให้ทำการปลดสายไฟหรือสับเบรกเกอร์ให้อยู่ในตำแหน่งปิดก่อนทุกครั้งและควรทำความสะอาดเตาอบเป็นประจำทุกครั้งหลังจากการใช้งาน เพื่อช่วยยืดอายุการใช้งานของเครื่อง

ข้อแนะนำในการทำความสะอาดเครื่องมีดังนี้

- ผนังด้านในเตาอบที่เคลือบด้วยอีนาเมลและตะแกรงสแตนเลสควรเช็ดด้วยน้ำอุ่น ห้ามใช้ผงหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน น้ำยาล้างห้องน้ำ เนื่องจากจะทำลายสารเคลือบอีนาเมลหรือทำให้ตะแกรงเป็นคราบ หรือเป็นสนิม หากคราบนั้นยากต่อการทำความสะอาด ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง
- ขณะที่เครื่องยังอุ่น ควรเช็ดผนังด้านในเตาอบทันทีหลังการใช้งาน ด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน จำเป็นต้องเช็ดคราบสบู่ออกให้หมด และเช็ดด้านในเตาอบให้แห้ง หลีกเลี่ยงการใช้ผงหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น น้ำยาขัดหินปูน น้ำยาที่มีส่วนผสมของคลอรีน ฯลฯ ซึ่งอาจสร้างความเสียหายกับสารเคลือบอีนาเมล หากมีสิ่งสกปรกที่ยากต่อการทำความสะอาด อาจใช้ผลิตภัณฑ์พิเศษสำหรับการทำความสะอาดเตาอบตามคำแนะนำบนฉลากของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำความสะอาดภายในเตาอบ
- หากใช้เตาอบเป็นระยะเวลานาน คราบอาจจะก่อตัวฝังแน่น ควรปล่อยให้คราบแห้งก่อนแล้วจึงใช้ผ้าแห้งเช็ดออก
- รอบประตูเตาอบจะมีซิลยางอยู่รอบด้านเพื่อช่วยให้เตาอบทำงานอย่างเป็นปกติและป้องกันความร้อนออกนอกเตาอบ ควรตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอว่าซิลยางอยู่ในสภาพปกติหรือไม่ หากจำเป็นต้องทำความสะอาดให้ใช้วิธีการเช็ดทำความสะอาดด้วยน้ำเปล่า ควรหลีกเลี่ยงการใช้สิ่งของขูดหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนในการทำความสะอาด หากซิลยางเสียหายโปรดติดต่อฝ่ายบริการของบริษัทฯ ในทันที และหลีกเลี่ยงการใช้เตาอบจนกว่าซิลประตูจะได้รับการเปลี่ยน

- ห้ามวางภาชนะหรืออาหารชนิดใดๆบนผนังด้านล่างเตาอบ เนื่องจากความร้อนจะถูกกักอยู่ด้านล่างเตาและทำลายสารเคลือบอีนาเมล ซึ่งจะไม่สามารถซ่อมหรือเปลี่ยนได้
- ควรทำความสะอาดประตูกระจก โดยใช้น้ำยาล้างจาน และฟองน้ำ แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มแล้วเช็ดให้แห้ง

บริเวณด้านนอกเตาอบ	การทำความสะอาด
บริเวณสแตนเลสสตีล ด้านหน้า	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง เช็ดคราบอาหาร น้ำมัน คราบต่างพื้นที่เปื้อนพื้นผิว เนื่องจากผิวสแตนเลสอาจถูกกัดกร่อนได้ สามารถใช้ น้ำยาทำความสะอาดสแตนเลสได้ ให้ใช้น้ำยาในปริมาณน้อย
พลาสติก	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง อย่าใช้ที่ขัดเศษอาหาร
บริเวณพื้นผิวที่พ่นสี	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง อย่าใช้ที่ขัดเศษอาหาร
แผงควบคุมการทำงาน	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง อย่าใช้ที่ขัดเศษอาหาร
ประตู	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง อย่าใช้ที่ขัดเศษอาหาร หรือฝอยขัดหม้อ
ที่จับประตู	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง หากที่จับประตูโดนน้ำยากัดกร่อนโดยบังเอิญ ให้เช็ดทำความสะอาดทันที ไม่เช่นนั้นคราบอาจไม่สามารถเช็ดออกได้หากทิ้งเป็นเวลานาน
พื้นผิวอีนาเมล	ปฏิบัติตามข้อแนะนำข้างต้น
ฝาแก้วครอบหลอดไฟ	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง หากด้านในเตาอบสกปรกมาก สามารถใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบได้
ซิลยางประตูเตาอบ ห้ามดึงออกมาทำความสะอาด!	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง ห้ามขัด
ที่ครอบประตูสแตนเลส	ใช้น้ำยาทำความสะอาดสแตนเลส โปรดอ่านฉลากที่ระบุอยู่บนผลิตภัณฑ์อย่างดี โปรดดึงที่ครอบประตูสแตนเลสออกเมื่อต้องการทำความสะอาด
วางตะแกรง	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง
ระบบรางดึงเข้าออก	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง อย่าพยายามเช็ดน้ำมันหล่อลื่นรางออก ให้ทำความสะอาดรางในตำแหน่งที่รางอยู่ในเตาอบ ห้ามนำเข้าเครื่องล้างจาน
อุปกรณ์ต่างๆ	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง
ที่วัดอุณหภูมิอาหาร	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน

	ให้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาดด้วยแปรงหรือฟองน้ำ แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง ห้ามนำเข้าเครื่องล้างจาน
--	--

หมายเหตุ:

- 1. สีที่แตกต่างกันบนตัวสินค้าเนื่องมาจากวัสดุที่ต่างกัน เช่น กระamik พลาสติก และเหล็ก
- 2. เงามที่เกิขึ้นบนตัวสินค้าที่ดูเหมือนเป็นคราบเส้นๆ เกิดจากแสงสะท้อนจากไฟส่องสว่างด้านในเครื่อง
- 3. พื้นผิวอีนาเมลได้รับการอบที่อุณหภูมิสูง ซึ่งทำให้สีของอีนาเมลนั้นอาจไม่สม่ำเสมอซึ่งไม่ได้ส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพในการทำงาน ขอบของภาคนั้นไม่สามารถเคลือบอีนาเมลได้ทั้งหมดทำให้ขอบภาคนั้นอาจไม่เรียบซึ่งไม่ได้ลดประสิทธิภาพในการป้องกันการกัดกร่อน
- 4. โปรดรักษาความสะอาด และเช็ดทำความสะอาดทันทีที่เครื่องมีคราบสกปรกเพื่อป้องกันการคราบฝังลึก

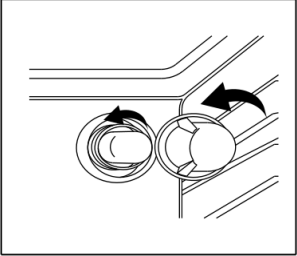
เคล็ดลับ:

- 1. เช็ดทำความสะอาดทันทีที่เครื่องมีคราบสกปรกเพื่อป้องกันการคราบฝังลึก
- 2. เช็ดคราบอาหาร น้ำมัน คราบต่างทันทีที่เปื้อนพื้นผิว
- 3. เช็ดคราบอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาลทันที โดยเฉพาะอย่างยิ่งในขณะที่คราบยังอุ่นอยู่
- 4. ใช้ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาอบได้เท่านั้น

การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

โปรดตรวจสอบปัญหาและปฏิบัติตามแนวทางแก้ไขเบื้องต้นตามตารางด้านล่าง ก่อนติดต่อศูนย์ซ่อม

ปัญหา	สาเหตุ	แนวทางแก้ไข
เครื่องไม่ทำงาน	ฟิวส์ขาด ไฟดับ	ตรวจสอบว่ามีกระแสไฟรั่วอยู่หรือไม่ ตรวจสอบว่าเครื่องไฟฟ้าอื่นๆในครัว หรือ ไฟส่องสว่างติดหรือไม่
ลูกบิดหลุดออกแผงหน้าจอกควบคุม (ในกรณีที่มีลูกบิด)	ลูกบิดหลุดโดยบังเอิญ หรือจากการใช้งานที่ผิดวิธี	ลูกบิดสามารถดึงออกได้ ให้ประกอบลูกบิดเข้าสู่เบ้าลูกบิด แล้วกดให้เข้าล็อก เพื่อให้สามารถหมุนได้ตามปกติ
ลูกบิดไม่สามารถหมุนได้อย่างสะดวก	มีเศษอาหารติดอยู่ที่ลูกบิด	ลูกบิดสามารถดึงออกได้หรือกดไปที่ขอบนอกลูกบิดเพื่อให้ลูกบิดเสียด้านน้อยและสามารถดึงออกจากเบ้าได้ ให้ทำความสะอาดลูกบิดด้วยผ้าและน้ำผสมน้ำยาล้างจาน จากนั้นเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้ของแหลมคม หรือแปรงขัดลูกบิด ห้ามนำลูกบิดไปแช่น้ำ หรือนำเข้าเครื่องล้างจาน อย่าดึงลูกบิดออกบ่อยๆ เนื่องจากฐานลูกบิด อาจเสียหายได้
ฟังก์ชันที่มีพัดลม แต่พัดลมไม่ทำงานตลอดเวลา		เป็นปกติของฟังก์ชันนี้ ซึ่งจะเน้นการให้ความร้อนอย่างทั่วถึง ทุกจุดตามระบบที่เครื่องถูกตั้งมา พัดลมจะไม่ทำงานตลอดเวลา
เมื่อเครื่องหยุดการทำงานแล้ว พัดลมระบายความร้อนจะยังทำงานเพื่อระบายความร้อน		พัดลมระบายความร้อนจะยังทำงานเพื่อระบายความร้อน เมื่อปิดเตาอบ เพื่อป้องกันการเกิดความร้อนด้านในเตาอบ และลดอุณหภูมิเครื่องไม่ให้ร้อนจัด
อาหารไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้		ใช้อุณหภูมิต่างจากสูตร โปรดตรวจสอบอุณหภูมิ อาจมีการใช้วัตถุดิบที่ทำให้ต้องการอุณหภูมิที่แตกต่างจากสูตร

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

INSTRUCTION MANUAL

This Owner's Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance. Please take the time to read this Owner's Manual before using your oven and keep this book for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS



Electrical safety

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

- Appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.
- In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.
- **Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a Service Centre or your dealer.**
- If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorized service agent.



This product is for domestic use ONLY and is not intended for commercial use. Damage from the misuse of the product will not be responsible by our company

- Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.
- Install an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm between the appliance and the mains. The omnipolar circuit breaker should be sized according to the load and should comply with current regulations (the earth wire should not be interrupted by the circuit breaker).
- The rating plate is located on the right side of the door.
- The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.
- Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

WARNING

The appliance should be powered down before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. During oven operation, the interior surfaces become very hot.



Safety during operation

- This oven has been designed only for the cooking of household foods.
- During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.
- Never store flammable materials in the oven.
- The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.
- When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.
- When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the vapor can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.
- Frozen foods such as pizzas should be cooked on the wire grill. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
- Do not pour water into the oven bottom when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.
- The oven door must be closed during cooking.
- Do not line the oven bottom with aluminum foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminum foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.
- Fruit juices will leave stains, which can become indelible on the enamel surfaces of the oven. When cooking very moist cakes, use the deep pan.
- Does not rest bake ware on the open oven door.

- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible person ensuring that they are using the appliance safely.
- **Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.**
- If a cooking time is not entered, the oven will shut itself off after the lengths of time indicated below.



Child safety

- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
- Children aged from 3 years and less than 8 years shall only switch on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.
- **CAUTION-** Some parts of this product can become very hot and cause burns. Particular attention has to be given where children and vulnerable people are present.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep electrical appliances out of reach from Children or infirm persons. Do not let them use the appliances without supervision.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid electric shock.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the heating elements.
- Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot
- heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. You children should be kept away.
- Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.
- When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe operation of the appliance **by qualified persons.**
- Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.
- **WARNING:** The appliance and its accessible surface parts become hot during use. Care shall be taken to avoid touching heating elements. Do not allow children less than 8 years of age to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.



WARNING: HOW TO CONNECT ELECTRICITY

If you are not familiar with electrical power and procedures, call a qualified electrician.

DANGER! Improper connection of the equipment-grounding conductor can result in a risk of electric shock. Check with a qualified electrician or serviceman if you are in doubt as to whether the appliance is properly grounded. Do not modify the plug provided with the appliance if it will not fit the outlet; have a proper outlet installed by a qualified electrician.

These appliances are meant for household use only. Do not use for commercial application.

For Models Equipped with a Grounded Cord:

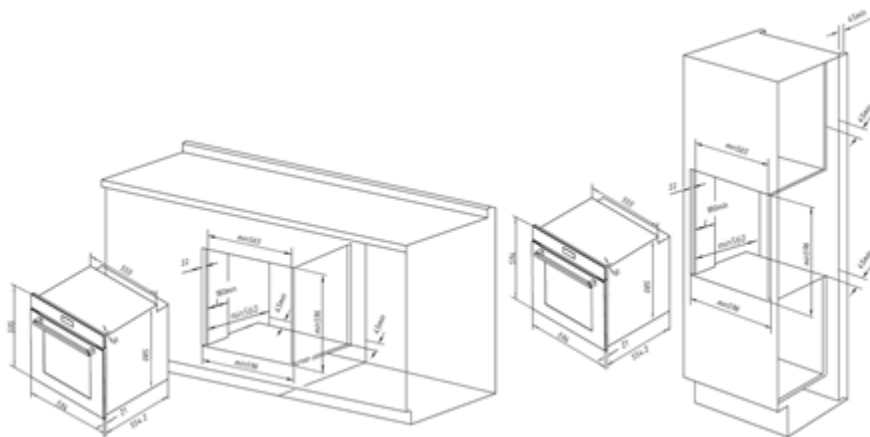
GROUNDING INSTRUCTIONS: This appliance must be grounded.

In the event of a malfunction or breakdown, grounding provides a path of least resistance for electric current to reduce the risk of



Our company reserves the right not to be responsible for any loss, damages, or any types of injury as a result of improper installation, misuse of the product or the owner's inability to maintain the product in good/functioning condition

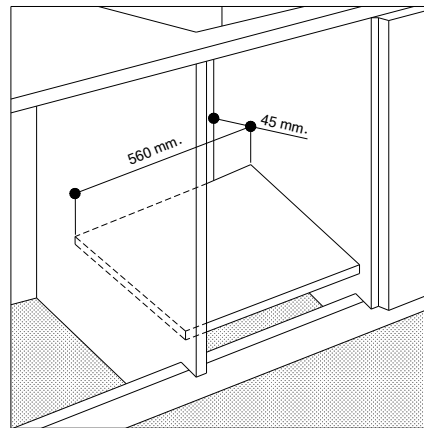
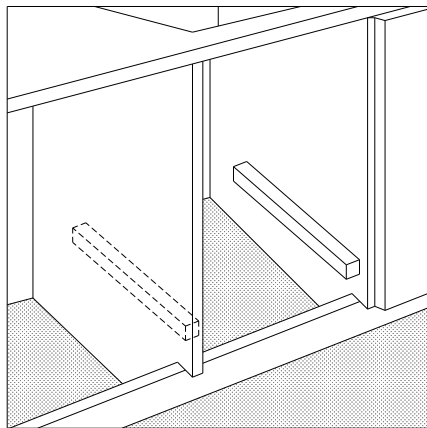
INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN



In order to ensure that the built-in appliance functions properly, the cabinet containing it must be appropriate .The figure below gives the dimensions of the cut-out for installation under the counter or in a wall cabinet unit.

N. B :Installation in compliance with the consumption declaration

In order to ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet unit must be removed. Installing the oven so that it rests on two strips of wood is preferable .If the oven rests on a continuous ,flat surface ,there must be an aperture of at least 45×560mm .



The panels of the adjacent cabinets must be made of heat-resistant material. In particular ,cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.

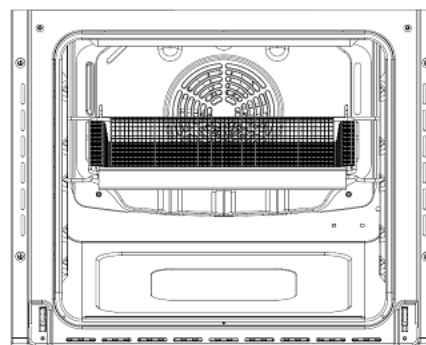
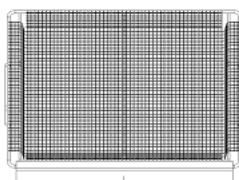
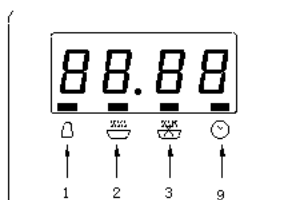
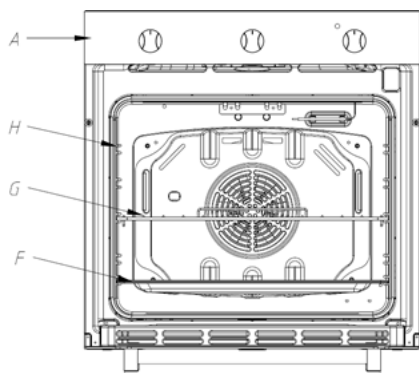
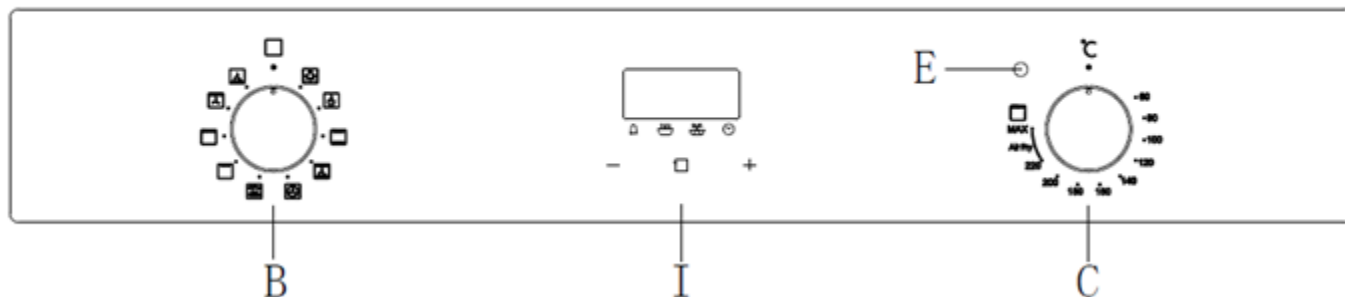
In compliance with current safety standards, contact with the electrical parts of the oven must not be possible once it has been installed.

All parts, which ensure the safe operation of the appliance, must be removable only with the aid of a tool.

To fasten the oven to the cabinet, open the door of the oven and attach it by inserting the 4 wooden screws into the 4 holes located on the perimeter of the frame.

CLOSE-UP VIEW

10-FUNCTION MODEL

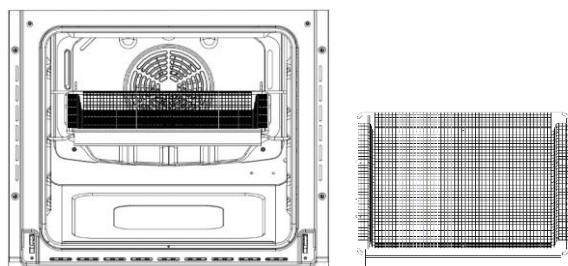


D

A	CONTROL PANEL
B	COOKING MODE SELECTION KNOB
C	COOKING TEMPERATURE SELECTION KNOB
D	AIRFRYER BASKET-THE AIR FRYER CAN BE PLACED ONTO SLIDES OR INTO SIDE RACKS IN THE SAME MANNER AS AN OVEN SHELF.
E	OVEN INDICATION LIGHT (ONLY AVAILABLE ON CERTAIN MODELS)
F	DRIPPING PAN OR BAKING SHEET
G	ตะแกรงเตาอบ
H	OVEN RACK
I	ELECTRONIC PROGRAMMER-ALLOWS YOU TO PROGRAMME THE DESIRED COOKING BY SELECTING THE COOKING TIME AND THE END OF COOKING TIME. IT CAN ALSO BE USED AS A TIMER
1	TIMER
2	COOKING TIME SETTING
3	END COOKING TIME SETTING
9	CLOCK

Airfryer basket (some models)

For the airfryer mode  The Air Fryer can be placed onto slides or into side the same manner as an oven shelf.



Inserting Accessories

The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up.

The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping

Note: After baking, the oven fan has been working to cool sufficiently.



Our company reserves the right not to be responsible for any loss, damage or any types of injury as a result of improper installation, misuse of the product or the owner's inability to maintain the product in good/functioning condition

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Please clean the inside of the oven and its accessories before the first use

1. Remove all stickers, surface protection foils and transport protection parts
2. Remove all accessories and the side-racks from the cavity
3. Clean the accessories and the side-racks thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush
4. Ensure that cavity does not contain any leftover packaging such as polystyrene pellets or wooden piece which may cause risk of fire
5. To remove the new appliance smell, heat up the appliance when empty and with the oven door closed
6. Wipe the smooth surfaces in the cavity and the door with a soft, wet cloth and wipe DRY
7. Keep the kitchen highly ventilated while the appliance is heating up first time. Keep children and pets out of the kitchen during this time. Close the door to the adjacent rooms
8. Adjust the setting indicated. You can find out how to set the heating type and the temperature in the next section

Setting	
Heating Mode	
Temperature	250 °C
Time	1 Hr.

After the appliance has cooled down

1. Clean the smooth surface and the door with soapy water and a dish cloth
2. Dry all surface
3. Install side-racks

OVEN FUCTIONS

FUNCTIONS		DESCRIPTION
	Conventional Mode	This is the classic, traditional type of oven function
	Fast cooking Mode	This mode is especially recommended for cooking prepacked food quickly (as pre-heating is not necessary),

		such as for example: frozen or pre-cooked food) as well as for a few "home-made" dishes.
	Bottom with Fan/Delicate cooking	The bottom heating element and the fan come on. Suitable for pastries, cakes and non-dry sweets in baking tins or moulds.
	AIRFRY	Air fry enables advanced convection cooking function without having to turn the food, giving crispy great tasting results in a shorter time without all the oil. This is suitable for french fries, chicken wings, nuggets and similar products.
	Grill	Grill program for smaller portion of food
	Bigger Grill	Grill program for bigger portion of food
	Fan Assisted Grill	This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food.
	Baking	This mode is ideal for baking and cooking delicate foods- especially cakes that need to rise, and for the preparation of certain tartlets on 3 shelves at the same time. Here are a few examples: cream puffs, sweet and savory biscuits, savoury puffs, Swiss rolls and small portions of vegetables au gratin, etc.
	Defrost	Specifically for defrosting frozen food

HOW TO USE OVEN

Adjust the clock after switch on:

Once it connected with electrical power, the display will show “12:00” with the square symbol above

“” Press the “+” or “-” button will increase or decrease the number until it reaches the right time; after 5 seconds it will start automatically or you can press the function button to make it work.

Automatic setting (set the time of full automatic starting and ending)

1. Press **the function button** repeatedly until the square symbol above the “” flashes, and press “+” or “-” button to set the time frame baking for;
 2. Press **the function button** repeatedly until the square symbol above the “” flashes, and press “+” or “-” button to set the time to switch off;
 3. Adjusting the constant temperature button and choosing button to set temperature and baking method.
- After these setting, the symbols above the “” and “” will flash, it indicates the baking procedure of oven has been set.

For example: if the food is required to bake for 45 minutes, and it is supposed to stop at 14:00.

Press the function button repeatedly until the square symbol above “” flashes, and set the time of baking to 45 minutes;

Press the function button repeatedly until the square symbol above “” flashed, and set the end time of baking at 14:00.

After these setting, the proper clock (hour, minute) and the square symbol will show on the display, it indicates the setting of baking procedure has been remembered automatically.

When the clock shows at 13:15 (between 14 -15min), the oven will switch on automatically.

During the baking time frame, the square symbol will keep flashing.

When the clock shows 14:00, baking will switch off automatically. The alarm will ring, the square symbol will flash, To stop the ringing press any button.

Semi-automatic setting (set the time of automatic starting and ending)

A. setting the time frame of baking (10 hours longest)

Press the function button repeatedly until the square symbol above “” , and set the time frame of baking;

Switch on the oven immediately, the square symbol above “” begins to flash. When the baking is done the square symbol above “” will flash, and alarm ring, To stop the ringing press any button.

B. setting the end time off baking (23hours and 59minutes longest)

Press the function button repeatedly until the square symbol above “” flashes, and set the end time of baking;

Switch on the oven immediately, the square symbol above “” begins to flash. When it reaches the time set, baking procedure will switch off automatically. The square symbol above “” flashes, the alarm will ring, the square symbol will flash. To stop the ringing press any button.

The set baking procedure could be seen by pressing any function button repeatedly at any time, only if the time frame of baking is at “0” position. By adjusting the end time of baking to the current time, the set baking procedure can be cancelled.

Timer

The longest time frame can be set is 23 hours and 59 minutes. For setting time, press the function button repeatedly until the square symbol above “” flashes, and press “+” or “-” button until the time supposed shows on the display. After setting, the proper time (hour, minute) and the square symbol above the “” begins to flash. In addition, the time countdown begins to work. When it reaches the set time, the square symbol above the “” flashes, and the alarm will ring, the square symbol will flash, To stop the ringing press any button.

Notice: press the relevant button, the setting must be carried out in 5 seconds; if electricity failure suddenly, all the set procedure and the proper clock time (hour, minute) will disappear.

After electrical power is on again, “12:00” and the square symbol above “” will show on the display, you need to set it again .

The oven light

Set knob “B” to the  symbol to turn it on .It lights the oven and stays on when any of the electrical heating elements in the oven come on.

Cooling ventilation

In order to cool down the exterior of the appliance, this model is equipped with a cooling fan, which comes on automatically when the oven is hot.

When the fan is on, a normal flow of air can be heard exiting between the oven door and the control panel.

Note: When cooking is done, the fan stays on until the oven cools down sufficiently.

CLEANING AND CARE



Initial cleaning

Clean the oven thoroughly before using for the first time.



Do not use sharp or abrasive cleaning materials. These could damage the oven surface. For ovens with enamel fronts, use commercially available cleaning agents

To clean the oven

1. Open the door, the oven lights comes on

2. Clean all oven trays, accessories and side runners with warm water or washing up liquid and polish dry with a soft clean cloth.
3. Clean the oven interior with a soft clean cloth.
4. Wipe the front of the appliance with a damp cloth.

Check that the clock is set correctly. Remove accessories and operate the oven at the convection setting at 200 °C for 1 hour before using. There will be a distinctive odor; this is normal, but ensure your kitchen is well ventilated during this conditioning period.

Area Appliance Exterior	Cleaning
Appliance exterior stainless steel front	Hot Soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with soft cloth Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white immediately)
Plastic	Hot Soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with soft cloth DO NOT use glass cleaner or a glass scraper
Painted surface	Hot Soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with soft cloth
Control Panel	Hot Soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with soft cloth DO NOT use glass cleaner or a glass scraper
Door Panels	Hot Soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with soft cloth DO NOT use glass cleaner or a glass scraper or a stainless steel scouring pad
Door Handle	Hot Soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with soft cloth If descaler solution comes in contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed
Enamel Surface and Self-Cleaning Surfaces	Follow the instruction regarding the specific types of surfaces. But for enamel surface: Hot Soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with soft cloth DO NOT use glass cleaner or a glass scraper
Glass cover for the interior lighting	Hot Soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with soft cloth If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner
Stainless Steel Door Cover	You may use the Stainless Steel Cleaner. Please follow the instruction of the package. Remove the door cover for cleaning
Rails	Hot Soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with soft cloth
Pull-out system	Hot Soapy water:

	Clean with a dish cloth and then dry with soft cloth DO NOT remove lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. DO NOT PUT THE RAILS IN THE DISHWASHER
Accessories	Hot Soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with soft cloth. If there are heavy deposits of dirt, use stainless steel scouring pad.
Meat Thermometer	Hot Soapy water: Clean with a dish cloth or a soft brush and then dry with soft cloth.

Notes:

- Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of the different materials such as glass, plastic and metal
- Shadow on the glass panels, which look like streaks may be caused by the reflections made the interior lighting
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some light color variation. This is normal and does not affect operation. The edges of thin trays cannot be completely enameled. As a result, these edges can be rough. This does not impair the anti-corrosion protection
- Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up

Tips:

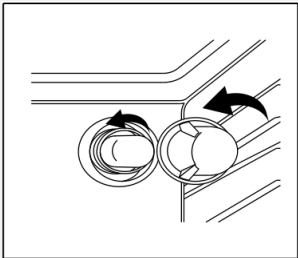
- Clean the compartment after each use. This will ensure that dirt cannot be baked on
- Always remove flecks of lime scale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
- Remove flecks of food with sugar content immediately, if possible, when the fleck is still warm
- Use suitable ovenware for roasting e.g. a roasting dish

TROUBLE SHOOTING

Installation, maintenance and repairs MUST only be carried out by a suitably qualified and competent person in strict accordance with current national and local safety regulations.

Repairs and other work by unqualified persons could be dangerous. The seller cannot be held liable for unauthorised work. Ensure current is not supplied until after maintenance or repair work has been carried out.

Problem	Possible Cause	How to solve
The oven does not heat up	Fuse is blown	- The oven may not be switched on. Switch the oven on.
	No electricity	- The clock may not be set. Set the clock.
		- Check to see if the required settings have been applied.
		- A household fuse may have blown, or a circuit breaker may have tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call an authorised electrician.

A noise can be heard after a cooking programme	The cooling fan remains switched on after the end of a cooking programme.
Food is not cooked	Please check the temperature and the amount of food that is put into the oven. You might need to set a longer cooking time when you increase the amount of food put into the oven
Cakes and biscuits are browning unevenly	There will always be a slight unevenness. If browning is very uneven check that the correct temperature was set and that the correct shelf level was used.
The lighting is not working 	■ Disconnect the appliance from the electricity supply: Switch off and unplug at the socket, or disconnect the fuse, or switch off at the isolator as appropriate. ■ Turn the lamp turn anti-clockwise to release it and then pull it downwards to take it out. ■ Replace it with a new halogen lamp. ■ Refit the lamp cover and turn it clockwise to secure it. ■ Reconnect the appliance to the mains electricity supply.
A fault code appears in the display: HE1	■ Temperature sensor error ■ Call local service centre
A fault code appears in the display: HE2	■ Probe temperature sensor error ■ Call local service centre