



คู่มือการใช้งาน

FREESTANDING COOKER

ONLY MATT 60

คำแนะนำด้านความปลอดภัยและการใช้งานอย่างถูกวิธี



เพื่อการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าได้อย่างเต็มประสิทธิภาพและความปลอดภัย ทางบริษัทฯ แนะนำให้ทางผู้ใช้ปฏิบัติตามหัวข้อดังต่อไปนี้

- ควรติดต่อศูนย์บริการของบริษัทหรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองโดยบริษัทฯ เท่านั้น
- ควรใช้อะไหล่ที่จัดจำหน่ายโดยบริษัทผู้ผลิตเท่านั้น
- เมื่อทำการยกหรือเคลื่อนย้ายเตาอบ ให้ทำการการจับตรงช่องมือจับด้านข้างเตาอบ ห้ามทำการยกโดยจับยึดที่ด้ามจับประตูเป็นอันตราย เนื่องจากอาจส่งผลให้ประตูกระชากแตกได้
- เตาก๊าซเตาอบไฟฟ้าได้ถูกออกแบบมาเพื่อให้ใช้งานภายในบ้านและครอบครัวเท่านั้น ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานเชิงพาณิชย์
- เตาก๊าซจะส่งผ่านความร้อนและความชื้นออกจากตัวเตา โปรดดูให้มั่นใจว่าห้องครัวมีอากาศถ่ายเทได้ดีและมีการติดตั้ง/ใช้งานเครื่องดูดควัน
- หากมีการใช้เตาก๊าซเป็นระยะเวลานาน ควรจะต้องมีการระบายอากาศที่มากขึ้น (เปิดประตู หรือ กระจกห้องครัว)
- ห้ามวางภาชนะที่มีก้นผิวดรูป หรือ ไม่มั่นคงบนตะแกรงเตาก๊าซเพื่อป้องกันภาชนะล้ม
- หากเตาก๊าซดับโดยบังเอิญ ให้ปิดแก๊สและรอหลัง 1 นาทีจึงจะหมุนลูกบิดเตาเพื่อเปิดแก๊สอีกครั้ง
- ควรติดตั้งเบรกเกอร์แยกจากอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าชนิดอื่นๆ
- ไม่ควรจับหรือสัมผัสกับประตูของเตาอบและควรป้องกันไม่ให้เด็กเข้าใกล้ในขณะที่เตาอบทำงาน
- ไม่ควรสัมผัสถูกผนังภายในเตาอบ ตลอดเวลาให้ความร้อนด้านใน ถาด ตะแกรง ภายหลังจากการใช้งานเสร็จเนื่องจากอุปกรณ์ดังกล่าวอาจยังคงมีความร้อนคงเหลือสะสมอยู่
- เครื่องนี้ไม่เหมาะสำหรับผู้พิการทางสมอง หรือไม่มีประสบการณ์การใช้งาน หรือผู้ไม่มีความรู้ในการใช้งาน ผู้ใช้ควรศึกษาคู่มือนี้อย่างดีก่อนการใช้งานเครื่อง
- เพื่อความปลอดภัยไม่ควรปฏิบัติดังต่อไปนี้
 - การเตรียมเฟอรินเจอร์ที่ขัดต่อระบบระบายความร้อนของเตาอบ
 - การติดตั้งให้สายไฟหรือระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์อื่นๆ สัมผัสโดนกับส่วนที่มีความร้อนของเตาอบ
 - การติดตั้งเตาอบในสภาวะแวดล้อมที่ไม่เหมาะสมเช่น ง่ายต่อการสัมผัสโดนฝนหรือแสงอาทิตย์
 - ใช้เตาอบในการเก็บของ
 - ใช้วัตถุไวไฟใกล้เตาอบ
 - ใช้อุปกรณ์ปลั๊กไฟต่อพ่วง ปลั๊กต่อแปลงหรือหม้อแปลง

- การซ่อมหรือแก้ไขเตาอบโดยไม่ได้รับการแนะนำจากผู้ชำนาญการที่ได้รับมอบหมายจากบริษัทฯ
- ใช้เครื่องทำความสะอาดชนิดไอน้ำทำความสะอาด
- ห้ามเล่นหรือนั่งบนประตูเตาอบ ห้ามใช้บานประตูเตาอบแทนบันไดหนีบของ
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดไอน้ำในการทำทำความสะอาดเครื่อง
- ควรติดต่อศูนย์บริการทันทีเมื่อพบเหตุการณ์ดังต่อไปนี้
 - หากมีข้อสงสัยในการใช้งานหรือการเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการติดตั้ง
 - เมื่ออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้ามีปัญหาหรือเสียหาย
 - หากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับเสียงของเตาอบหลังจากแกะออกจากบรรจุภัณฑ์
 - เมื่อเตาอบมีปัญหาในการทำงาน
- ข้อควรปฏิบัติในการใช้งานเตาอบ:
 - ใช้เตาอบเพื่อวัตถุประสงค์ในการทำอาหารเท่านั้น
 - ก่อนการใช้งานครั้งแรกควรลอกพลาสติกหุ้มเตาอบให้หมด
 - ก่อนการใช้งานครั้งแรกให้ทำการเปิดเตาอบ โดยไม่มีภาชนะใดๆในเตาอบทิ้งไว้เป็นเวลา 45 นาที เพื่อไล่กลิ่นและควันจากสารเคลือบด้านในเตาอบออก
 - ตรวจสอบเสียงการทำงานของเตาอบครั้งแรกเมื่อแกะออกจากบรรจุภัณฑ์
 - ควรปลดสายหรืออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้าเมื่อพบว่าเตาอบมีปัญหา ก่อนการทำความสะอาดหรือซ่อมบำรุง
 - ควรปลดสายหรืออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้าเมื่อไม่ได้ใช้เตาอบเป็นระยะเวลานานหรือเลิกการใช้งานอย่างถาวร
 - ควรใช้ถุงมือกันความร้อนในการจับสัมผัสตู้ถูก ถาด ตะแกรง หรือภาชนะอื่นๆที่ใส่เข้าไปภายในเตาอบขณะใช้งานหรือหลังจากใช้งานเสร็จใหม่ๆ
 - จับด้ามจับของประตูบริเวณตำแหน่งตรงกลาง เนื่องจากก้านด้านซ้าย-ขวาอาจมีความร้อนที่ระบายออกมาจากเตาอบ
 - ควรปิดปุ่มปิดให้อยู่ในตำแหน่ง ๐/● อยู่เสมอเมื่อไม่ได้ใช้งาน



โปรดระวังไฟไหม้ และส่วนประกอบที่ส่งผ่านความร้อนด้านในเตาอบ

- อย่าจับลวดให้ความร้อนด้านเตาอบเนื่องจากส่วนประกอบเหล่านี้จะร้อนจัดขณะทำงาน และ อาจทำให้เกิดอันตรายได้หากสัมผัสไปโดยไม่ตั้งใจ
- โปรดระวังเมื่อเปิดประตู ขณะที่เครื่องกำลังทำงาน ด้านในเครื่องจะร้อนจัด

- ⚠ ห้ามใช้สเปรย์ทุกชนิดใกล้เตาแก๊สเตาอบขณะที่กำลังใช้งานเครื่องเด็ดขาด
- ⚠ ห้ามใช้หรือใช้เตาอบเป็นที่เก็บน้ำยาที่สามารถติดไฟได้ง่ายเด็ดขาด
- ⚠ ห้ามใช้เครื่องนี้เป็นเครื่องให้ความร้อนแทนฮีตเตอร์
- ⚠ ห้ามดึงปลั๊กเครื่องออกโดยการดึงสายเคเบิล

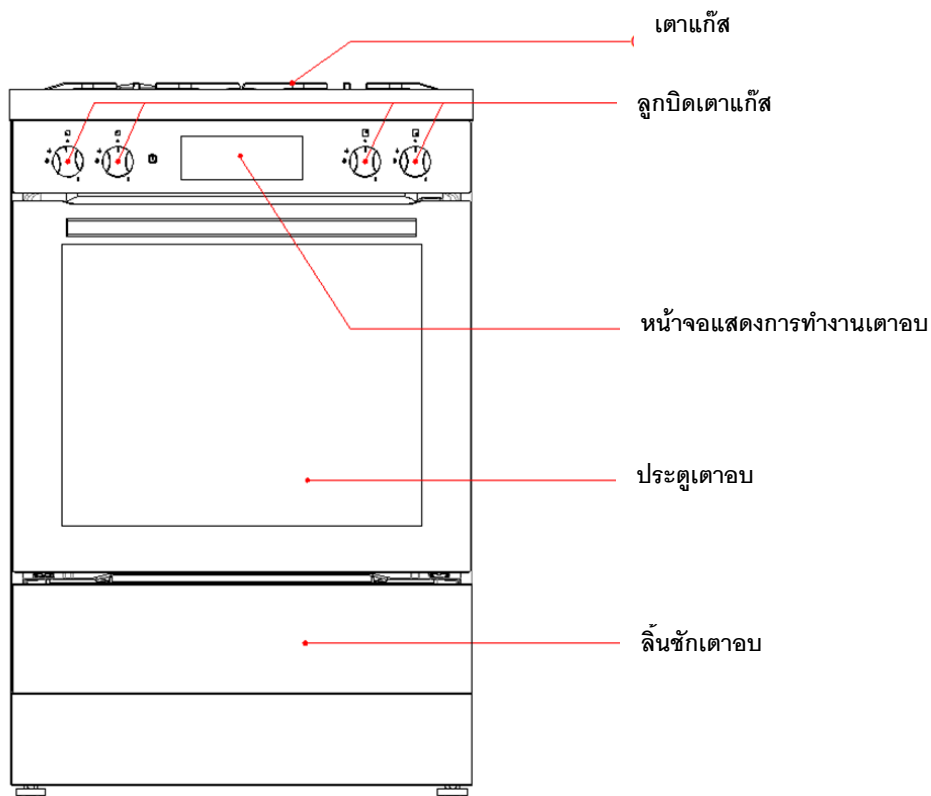
- ⚠ ห้ามใช้ลิ้นชักอุ่นอาหารได้เตาอบเป็นที่เก็บของที่สามารถติดไฟได้หรือสิ่งของที่ไม่ทนต่อความร้อนเช่น ไม้ กระดาษ สเปรย์ทุกชนิด กระจกต่าง ๆ ผ้า ฯลฯ

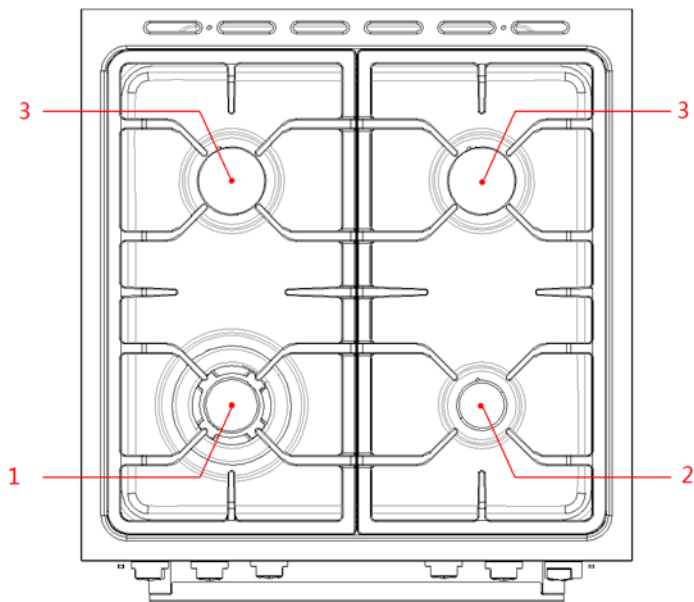
เตานี้ได้รับมาตรฐานที่สอดคล้องกับ

-89/336/EEC (electromagnetic compatibility)

-89/109/EEC (foodstuffs)

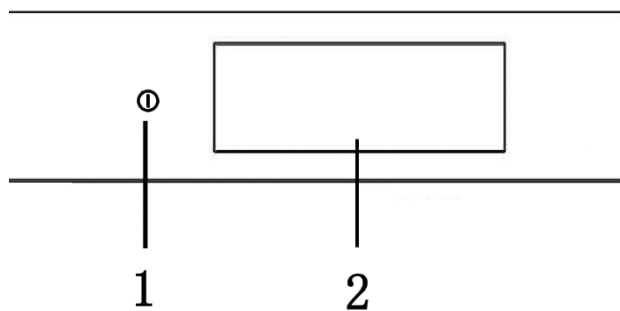
-73/23/EEC + 93/68/EEC (low voltage)





- 1 หัวเตาสามชั้น Triple ring Burner
- 2 หัวเตาเล็ก Auxiliary Burner
- 3 หัวเตา Semi-rapid Burner
- 4 หัวเตา rapid Burner

แผงหน้าจอบควบคุมการทำงานเตาอบ



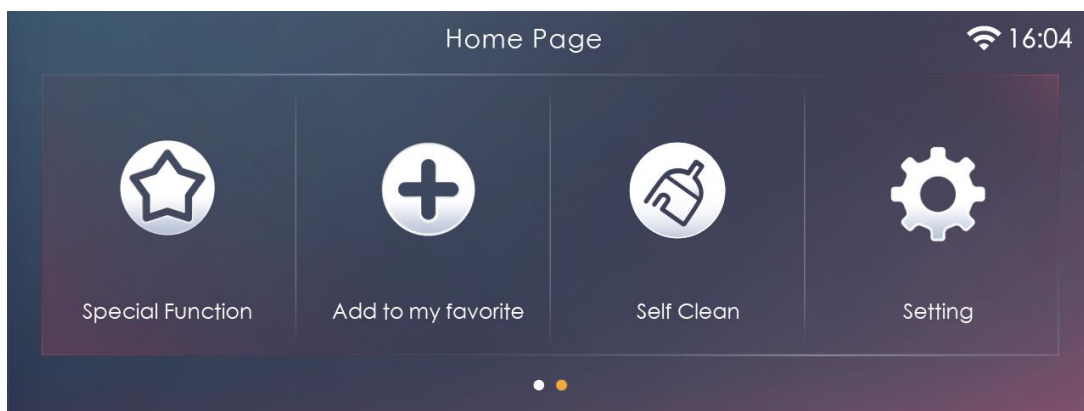
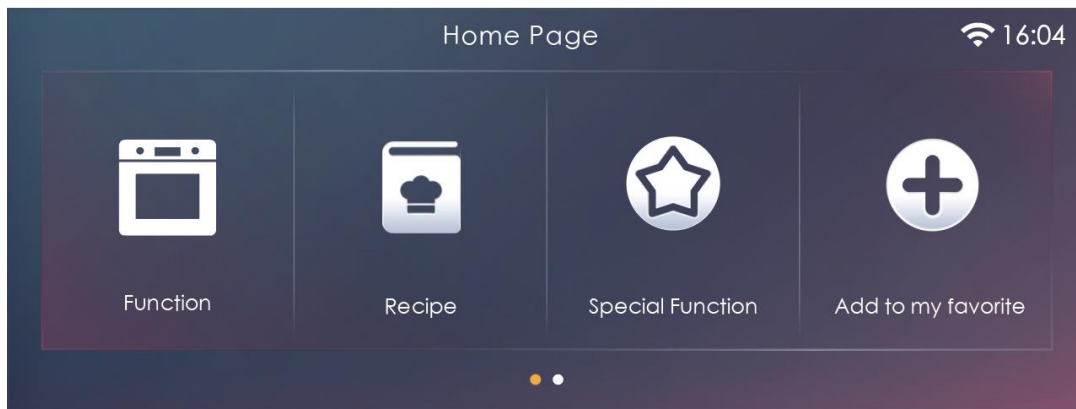
1. ปุ่มเปิดปิด ON/OFF
2. หน้าจอสัมผัส

เครื่องจะสามารถเริ่มทำงานได้ด้วยการสัมผัสไปที่หน้าจอ (2)

หน้าจอสัมผัส

หน้าจอสัมผัสจะแสดงถึงโปรแกรมการทำงาน อุณหภูมิ ระยะเวลาการทำงาน และการตั้งค่าต่างๆ

หน้าจอหลัก









| ตัวเลือก | รายละเอียด |
|---|---|
| ฟังก์ชันการทำงาน | <p>การเลือกโปรแกรมการทำงาน</p>  |
| RECIPE | เมนูสูตรอาหารเตาอบ |
| SPECIAL FUNCTION | <p>การเลือกฟังก์ชันพิเศษ</p>  |
| ADD TO MY FAVORITE (บันทึกเป็นโปรแกรมที่ชอบหรือใช้บ่อย) | เมื่อสิ้นสุดการทำงานในแต่ละรอบการอบ คุณสามารถเลือกที่จะบันทึกฟังก์ชันพิเศษในการใช้งานนี้เพื่อใช้งานในครั้งหน้า |
| SELF CLEAN (โปรแกรมให้เครื่องทำความสะอาดตัวเอง) | <p>คุณสามารถเลือกที่ให้เครื่องทำความสะอาดตัวเองในการใช้งานนี้ (มีในบางรุ่นเท่านั้น)</p>  |
| SETTING | การตั้งค่าการทำงานต่างๆของเครื่อง |

ฟังก์ชันการอบ

เตาอบนี้มีหลายฟังก์ชันการทำงานที่ใช้งานง่าย รายละเอียด ในการเลือกใช้งานฟังก์ชันการให้ความร้อนเหล่านี้จะอธิบายตามตารางด้านล่างนี้

| ประเภทฟังก์ชัน | การใช้งาน |
|---|--|
|  | โปรแกรมไฟบน-ล่าง Conventional Mode สำหรับการอบอาหารทั่วไปแบบใช้ตะแกรงชั้นเดียว เหมาะสำหรับการอบเค้ก ที่ต้องการให้หน้าเค้กชุ่มไม่แห้ง |
|  | โปรแกรมทำอาหารเร่งด่วน Fast cooking Mode ระบบนี้เป็นการกระจายความร้อนให้เท่ากันทั้งเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารสำเร็จรูป หรืออาหารที่ผ่านกระบวนการทำอาหารมาแล้ว |
|  | โปรแกรมการทำอาหารอ่อนโยน Bottom with Fan สำหรับเมนูที่ต้องการไฟล่างและพัดลม สำหรับการทำอาหารที่ต้องการความร้อนที่นุ่มนวล เช่น เค้ก |
|  | โปรแกรมทำอาหารหลากหลาย ประเภท Multi-cooking Mode/4D FAN สำหรับการอบอาหารทั่วไปหรืออย่างแบบใช้ตะแกรงมากกว่าหนึ่งชั้นความร้อนจะมาจากไฟบน-ล่างและพัดลมทำให้อาหารได้รับความร้อนเท่ากันทุกจุด |
|  | โปรแกรมการทำพิซซ่า Pizza Mode สำหรับเมนูที่ต้องการความร้อนจากด้านล่าง เพื่อให้ก้อนอาหารเป็นสีน้ำตาลเช่นฐานแป้งพิซซ่า พาย และขนมต่างๆ |
|  | โปรแกรมการย่าง Grill การย่างในปริมาณไม่มาก หรือ ทำให้น้ำอาหารเป็นสีน้ำตาล ให้วางอาหารไว้ตรงกลางเตาอบ ได้รวดเร็วให้ความร้อน |
|  | โปรแกรมการย่างแบบพื้นที่กว้าง ขึ้น Grill การย่างอาหารหรือ ทำให้น้ำอาหารเป็นสีน้ำตาล |
|  | โปรแกรมการอบด้วยพัดลม Fan Assisted Grill การย่างอาหารหรือ ทำให้น้ำอาหารเป็นสีน้ำตาล พัดลมทำให้อาหารได้รับความร้อนเท่ากันทุกจุด |
|  | โปรแกรมอบขนมด้วยพัดลมและพัดลมด้านหลัง Baking แผ่กระจายความร้อนด้านในเตาอบพร้อมพัดลมจะทำงาน เพื่อกระจายความร้อนให้ทั่วทั้งเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับประกอบอาหารประเภทขนมปัง เค้ก |
|  | โปรแกรม airfry ใช้ไฟความร้อนด้านบนและวงกลมร้อน รวมถึงพัดลมจะเปิดขึ้น การทอดด้วยลมช่วยให้สามารถปรุงอาหารด้วยร้อนชั้นสูงโดยไม่ต้องพลิกอาหาร ทำให้ได้รสชาติที่กรอบอร่อยในเวลาอันสั้นโดยไม่ต้องใช้น้ำมันทั้งหมด เหมาะสำหรับเฟรนช์ฟรายส์ ปีกไก่ นั้กเก็ตส์ และผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกัน |
|  | โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็ง DEFROST สำหรับละลายอาหารแช่แข็ง |
|  | โปรแกรมช่วยให้แป้งขึ้นฟู Dough Proving/Fermentation ให้เลือกโหมด Fermentation โปรแกรมนี้ช่วยให้แป้งขึ้นฟู ได้ดีกว่าปล่อยให้แป้งขึ้นฟูโดยใช้อุณหภูมิห้อง |
|  | โปรแกรมช่วยอุ่นจาน Warm Dish Mode โปรแกรมนี้ช่วยให้จานอุ่น พร้อมเสิร์ฟอาหารร้อน |

| | | |
|---|---------------------------------------|---|
|  | โปรแกรมประหยัดพลังงาน ECO | โปรแกรมสำหรับประหยัดพลังงาน โดยการที่เครื่องส่งผ่านความร้อนทั่วกันทุกจุดเหมาะสำหรับการอบที่ต้องการความละเอียดอ่อนเช่น เค้ก พายชั้นเล็กๆ |
|  | โปรแกรม Drying | โปรแกรมช่วยให้ทำให้อาหารแห้ง หรือ ไล่ความชื้นออกจากอาหาร |
|  | โปรแกรม Keep Warming | โปรแกรมช่วยให้อาหารยังอุ่นอยู่ โดยไม่ทำให้อาหารสุกต่อไป |
|  | โปรแกรมฆ่าเชื้อโรค | โปรแกรมพิเศษไว้เพื่อฆ่าเชื้อโรค |
|  | โปรแกรมการทำความสะอาดเครื่องด้วยไอน้ำ | |
|  | โปรแกรมการทำความสะอาดแบบอัตโนมัติ | |

การใช้งานเตาอบครั้งแรก

ในการใช้งานเครื่องครั้งแรก

จำเป็นต้องทำความสะอาดด้านในเครื่อง และอุปกรณ์ที่มาพร้อมเครื่องก่อนการใช้งานในครั้งแรก

1. แกะสติ๊กเกอร์พลาสติกคลุมเครื่อง หรือ โฟมต่างๆออกจากตัวเครื่องให้หมด
2. นำและอุปกรณ์ที่มาพร้อมเครื่องเช่น ถาด ตะแกรงออกจากโพรงเตาอบ
3. ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่มาพร้อมเครื่องเช่น ถาด ตะแกรง ด้วยผ้าชุบน้ำแล้วเช็ดให้แห้ง
4. ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ด้านในเตาอบไม่มีเศษโฟม หรือ เศษไม้ที่มาจากกล่องเตาอบ เพื่อป้องกันการเกิดเพลิงไหม้
5. เช็ดด้านในเตาอบ และประตูเตาด้วยผ้าชุบน้ำแล้วเช็ดให้แห้ง
6. เปิดให้ด้านในเครื่องร้อน โดยไม่ใส่อาหาร ในครั้งแรกที่ใช้งาน เพื่อให้กลิ่นสารเคลือบเตาอบออก
7. ดูให้แน่ใจว่าห้องครัวมีการระบายอากาศที่ดี เมื่อเปิดใช้เครื่องในครั้งแรก อย่าให้เด็กเล็กอยู่ในห้อง

ทำการตั้งค่าต่างๆ ตามคู่มือ เช่น นาฬิกา ฟังก์ชันให้ความร้อนต่างๆ

| การตั้งค่า | |
|--------------|---|
| โหมดความร้อน |  |
| อุณหภูมิ | 250 °C |
| เวลา | 1 ชม. |

หลังจากที่เครื่องเย็นลงแล้ว:

1. เช็ดด้านในเตาอบ และประตูเตาด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาด
2. เช็ดพื้นผิวให้แห้ง
3. ใส่ถาดตะแกรงเข้าเครื่อง

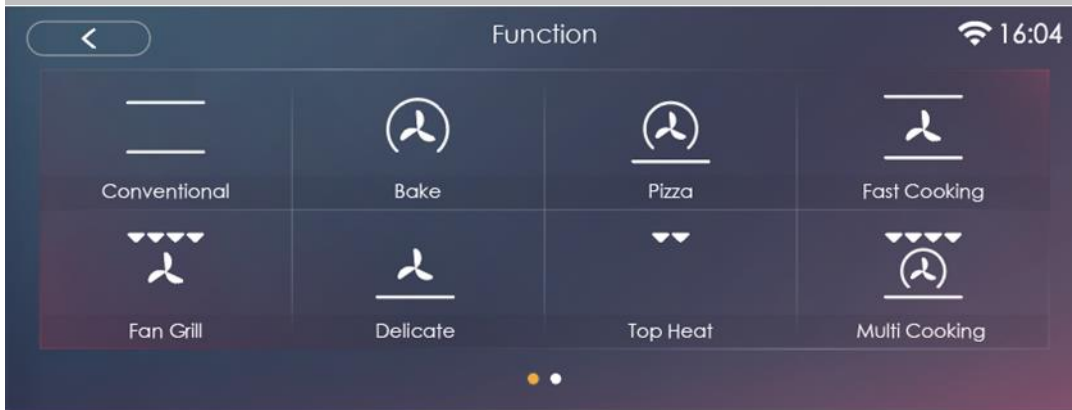
เครื่องจะถูกตั้งค่ามาตรฐานมาจากโรงงาน สามารถเปลี่ยนค่านี้ได้โดยการ

เข้าไปที่หน้าจอ setting แล้วเครื่องจะแสดงการทำงานดังนี้

1. WLAN: ใช้ในการต่อเข้ากับ internet
2. Language: ใช้ในการเลือกภาษา

3. Date and Time: ใช้ตั้งวันและเวลา
4. Unit of Temperature: ใช้ในการเลือกอุณหภูมิ
5. Demo mode: ใช้เพื่อเปิด หรือ ปิด การตั้งเป็นโปรแกรมสาธิตการทำงาน
6. Standby: ใช้ตั้งให้เครื่องอยู่ในสถานะรอการทำงาน
7. System Update: เพื่อ update ระบบ
8. Recovery: กดเพื่อตั้งค่าการทำงานเครื่องใหม่

การใช้งานแบบรวดเร็ว/เร่งด่วน



เมื่อเปิดเครื่องขึ้น ให้ เลือกฟังก์ชันการทำงาน และ อุณหภูมิ ให้ทำการปิดเครื่องหากต้องการหยุดการทำงาน หรือ ปิดเครื่อง สามารถใช้เครื่องแบบรวดเร็ว โดยทำตามขั้นตอนดังต่อไปนี้

1. เปิดเครื่อง
2. Conventional Setting: เลือกฟังก์ชัน
3. Temperature: เลือกอุณหภูมิ
4. Cook Time: เลือกเวลาให้เครื่องทำงาน
5. End Time: เลือกให้เครื่องหยุดการทำงาน
6. Preheat: เลือกให้เครื่อง Preheat หรือ ให้เครื่องร้อนก่อนใส่อาหารเข้าเครื่อง

หมายเหตุ: หากไม่มีการตั้งค่าเครื่องใหม่ ให้ทำการกดไปที่ START แล้วเตาอบก็จะเริ่มทำงาน

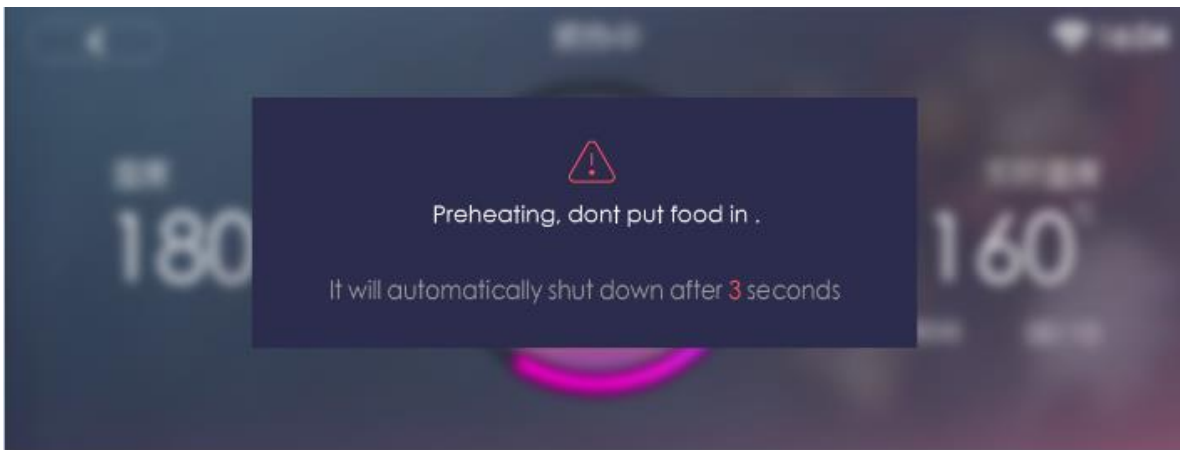
การตั้งอุณหภูมิเครื่อง การตั้งนาฬิกา และการตั้งเวลาหยุดการทำงานของเตาอบ

ให้ทำการเลื่อน ขึ้น หรือ ล่าง เพื่อตั้งอุณหภูมิเครื่อง การตั้งนาฬิกา และการตั้งเวลาหยุดการทำงานของเตาอบ



เลือกให้เครื่อง Preheat หรือ ให้เครื่องร้อนก่อนใส่อาหารเข้าเครื่อง

กดไปที่ Preheat แล้วไฟจะสว่าง กดปุ่ม START เครื่องจะเข้าสู่โหมด Preheat

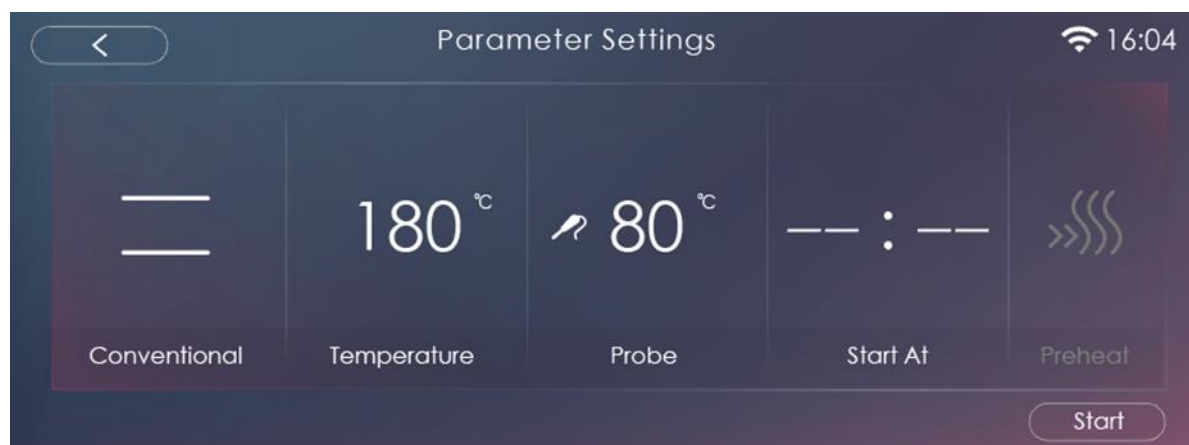
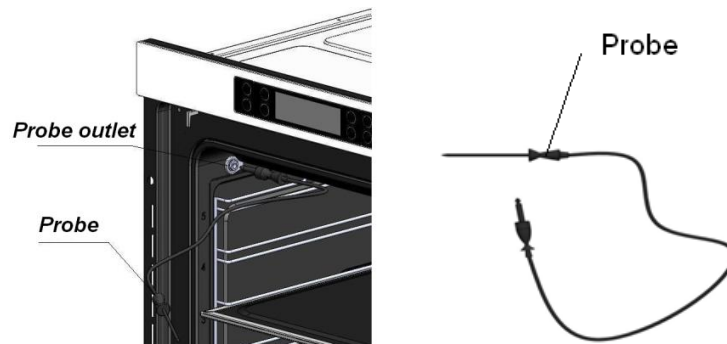


การใช้ Probe หรือ ตัววัดอุณหภูมิอาหาร (มีในบางรุ่น)

ฟังก์ชันนี้จะไม่สามารถใช้ได้กับฟังก์ชัน ย่าง ย่างด้วยพัดลม และ โปรแกรมละลายอาหาร 

การใช้ Probe (มีในบางรุ่น)

สามารถวัดอุณหภูมิด้านในของอาหารโดยการสอด probe เข้าไปที่ข้อต่อด้านในเตาอบ เมื่อเครื่องสามารถต่อเข้ากับ probe แล้ว เครื่องจะเปลี่ยนการแสดงค่าจาก Cook Time เป็น Probe แล้วให้ทำการเลือกเพื่อตั้งอุณหภูมิของ probe




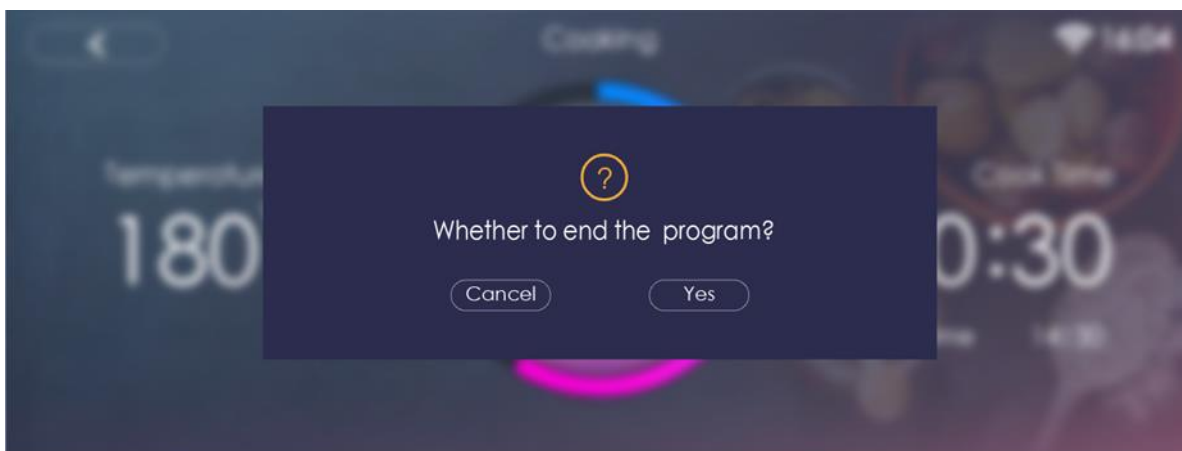
การเปลี่ยนค่าการทำงานต่างๆ

เมื่อโปรแกรมทำงาน สามารถเปลี่ยน หยุดการทำงานเครื่องชั่วคราวได้โดยกดไปที่สัญลักษณ์ PAUSE ตรงกลางหน้าจอ จากนั้นให้ทำการเลือก อุณหภูมิและเวลาการทำงานใหม่



การยกเลิกการทำงาน (ในขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่)

กดปุ่ม  เพื่อให้เครื่องแสดงหน้าจอด้านล่าง

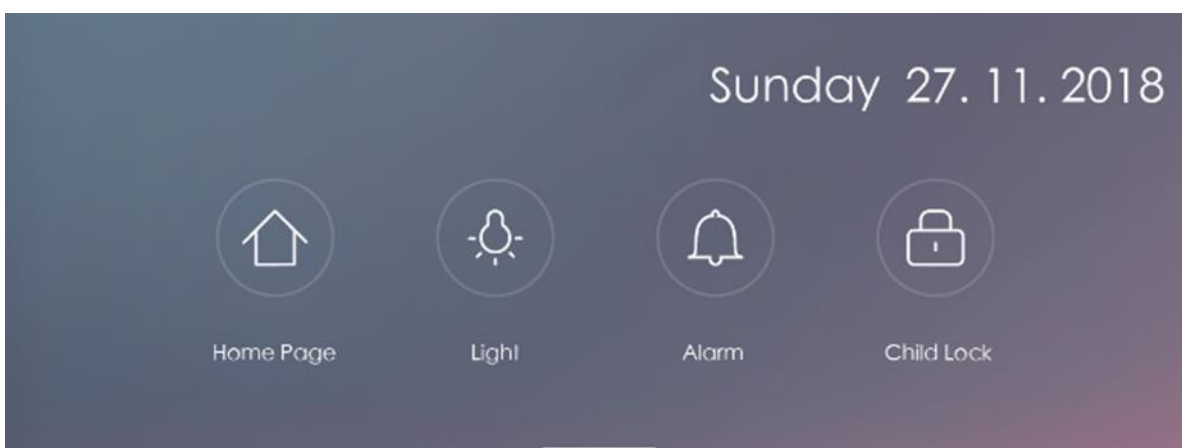


กด YES เพื่อให้กลับไปเมนูหลัก และ ยกเลิกการทำงานของโปรแกรมที่เลือกไว้

กด CANCEL เพื่อกลับไปใช้งานโปรแกรมที่เลือกไว้ข้างต้น

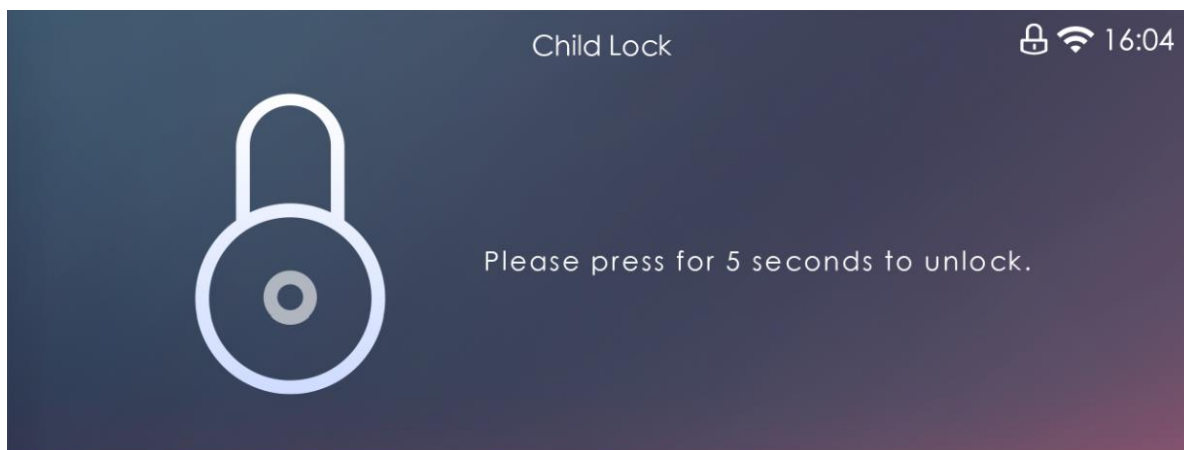
ฟังก์ชันล็อกเพื่อป้องกันการกดใช้งานโดยไม่ตั้งใจ Child Safety

เมื่อทำการกดไปที่ CHILD LOCK แผงควบคุมการทำงานจะล็อกโดยอัตโนมัติ



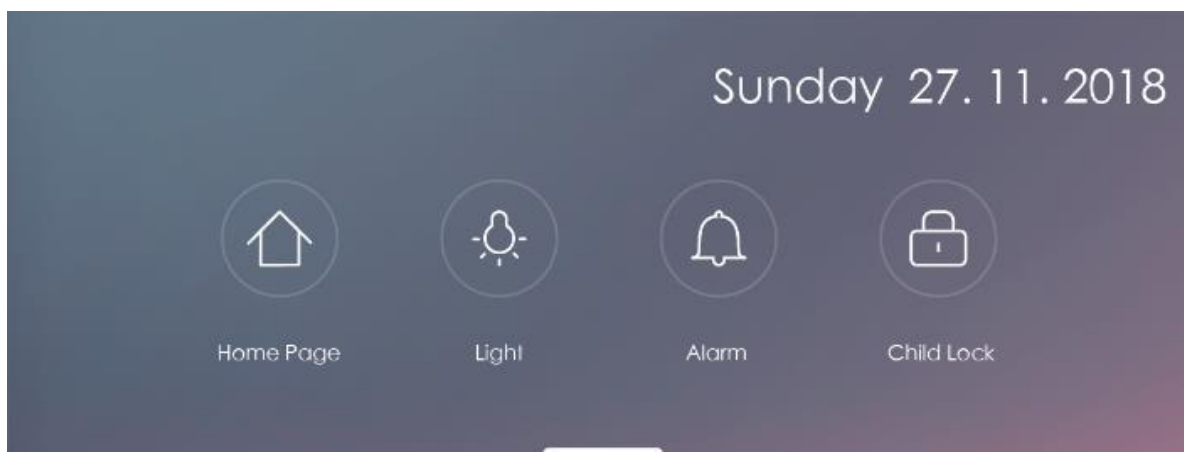
ในขั้นตอนนี้เครื่องจะไม่ตอบสนอง ไม่ว่าจะมีปุ่มใด

กดปุ่ม ล็อก ค้างไว้ 5 วินาที เพื่อปลดล็อกจากนั้น แผงควบคุมจะกลับมาใช้งานได้ตามปกติ

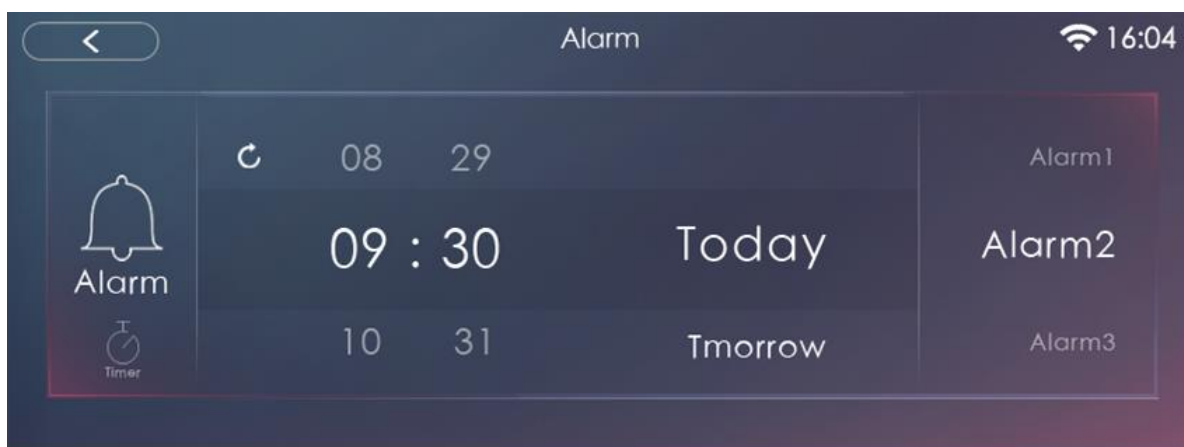


การตั้งการจับเวลาและตั้งนาฬิกา

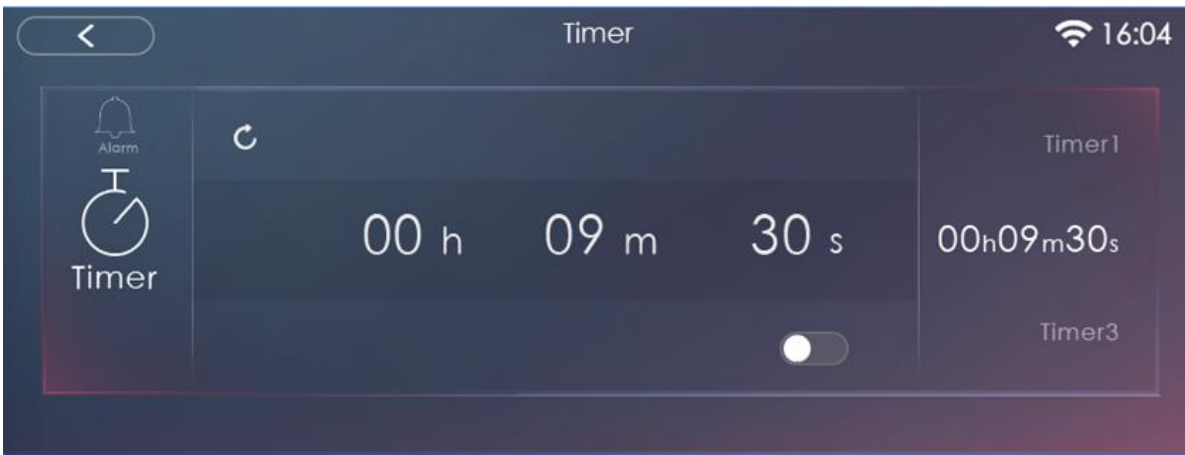
ไม่ว่าเวลาใดก็ตาม คุณสามารถซ่อนหน้าจอแล้วกดไปที่ Alarm เพื่อตั้งการจับเวลา และ ตั้งเวลาให้เครื่องส่งเสียงเตือน



กดไปที่ ALARM ตั้งเวลาให้เครื่องส่งเสียงเตือนตามเวลาที่คุณต้องการ



กดไปที่ Timer เพื่อตั้งให้เครื่องจับเวลาตามที่คุณต้องการ



ข้อควรทราบ

- ในครั้งแรกของการใช้งานเตาอบ ทางบริษัทแนะนำให้ผู้ใช้ทำการเปิดเตาอบและปรับอุณหภูมิไปที่สูงสุดและปล่อยให้เครื่องทำงานทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมงโดยไม่มีสิ่งใดอยู่ภายในเตาอบและปิดประตู หลังจากนั้นให้ทำการเปิดประตูเตาอบและปล่อยให้อากาศระบายออกซึ่งอาจจะมีกลิ่นของสารที่ใช้ในการเคลือบผิวของเตาอบระเหยออกมา ซึ่งไม่เป็นอันตรายต่อผู้ใช้แต่อย่างใด
- ควรใช้ถาดรองหยदन้ำวางในชั้นวางด้านล่างสุดของเตาอบเสมอ เพื่อป้องกันน้ำซอส น้ำมัน หรือหยदन้ำหยดลงไปที่ผนังด้านล่างของเตาอบ ซึ่งอาจส่งผลให้น้ำมันเคลือบด้านล่างเสียหายได้ และไม่ควรวางภาชนะชนิดใดๆหรืออาหารบนพื้นผิวด้านล่างของเตาอบเป็นอันขาด

การใช้งาน (เตาแก๊ส)

ภาพส่วนประกอบเตาแก๊ส

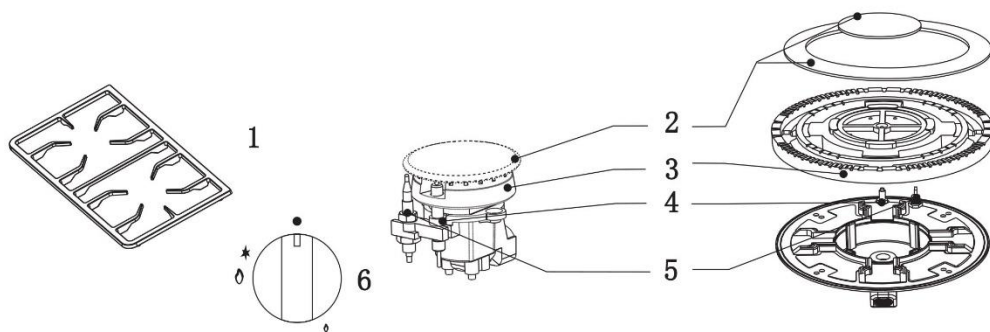
1 = ตะแกรงรองหม้อกระทะ

2 = ฝาปิดหัวเตา

3 = หัวเตาแก๊ส

4 = หัวสปาร์ค

5 = เช็ฟต์วาล์ว



รายละเอียดสัญลักษณ์ลูกบิด



หัวเตาหน้าซ้าย



หัวเตาหน้าขวา



หัวเตาหลังซ้าย



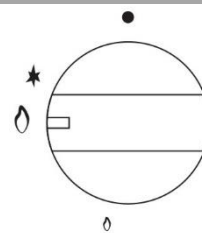
หัวเตาหลังขวา

การจุดติดและการใช้งานหัวเตาแก๊ส

ในการเปิดเตาแก๊ส ให้กดลูกบิดพร้อมกับหมุนลูกบิดไปพร้อมๆ กันในลักษณะแบบทวนเข็มนาฬิกา จนกระทั่ง

สัญลักษณ์บนลูกบิดอยู่ในแนวเดียวกับระดับความร้อนเตาที่ต้องการ เช่น หากต้องการใช้ไฟแรงสุดให้หมุนลูกบิดไปที่ตำแหน่งเปลวไฟใหญ่ที่สุด เมื่อเปลวไฟติดให้กดลูกบิดค้างไว้ 3-4 วินาทีเพื่อให้เซฟตี้วาล์วทำงานและเปลวไฟติดอัตโนมัติอย่างต่อเนื่อง หากเปลวไฟดับ ให้รอ 1 นาทีเพื่อให้แก๊สระเหยก่อนที่จะลองจุดติดหัวเตาใหม่ ในขั้นตอนนี้

สามารถปรับระดับเปลวไฟได้โดยการหมุนทวนเข็มนาฬิกา ตามสัญลักษณ์เปลวไฟ หากต้องการปิดแก๊สให้หมุนลูกบิดไปตามเข็มนาฬิกาจนลูกศรหยุดที่สัญลักษณ์ ●



! ข้อแนะนำ

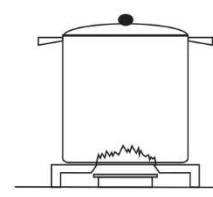
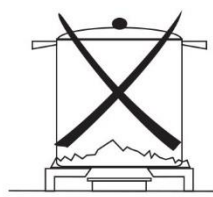
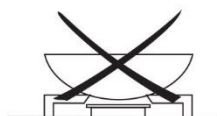
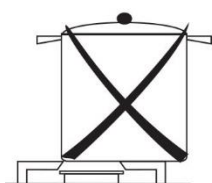
ในกรณีที่ไฟเตาแก๊สดับ จำเป็นจุดหัวเตาแก๊สด้วยไฟแช็ค หรือ ไม้ขีดเข้าที่หัวเตา (โปรดระวังไม่ให้เปลวไฟสัมผัสโดนผิวหนัง) เซฟตี้วาล์วจะช่วยให้ไฟติด หากจุดไฟไม่ติด เนื่องจากมีเศษอาหาร น้ำ อุดตันช่องส่งแก๊ส ไม่ควรกดลูกบิดให้จุดติดไวนานกว่า 15 วินาที หากหัวเตาไม่จุดติดหรือเปลวไฟดับเองให้ทำการหมุนลูกบิดไปที่ตำแหน่งปิด รอ 1 นาทีแล้วเริ่มขั้นตอนการจุดติดใหม่

เมื่อหัวเตามีเปลวไฟติดแล้ว สามารถทำการปรับความแรงได้ตามที่ต้องการ

! ข้อแนะนำในการใช้เตาแก๊ส

เพื่อการใช้งานที่ประหยัดแก๊ส และมีประสิทธิภาพที่ดีกว่า ให้ใช้กระทะหรือหม้อที่พอดีกับขนาดหัวเตา เพื่อป้องกันไม่ให้เปลวไฟพุ่งออกด้านข้างกระทะหรือหม้อ (ตามภาพ) ให้ใช้กระทะหรือหม้อก้นแบนเท่านั้น

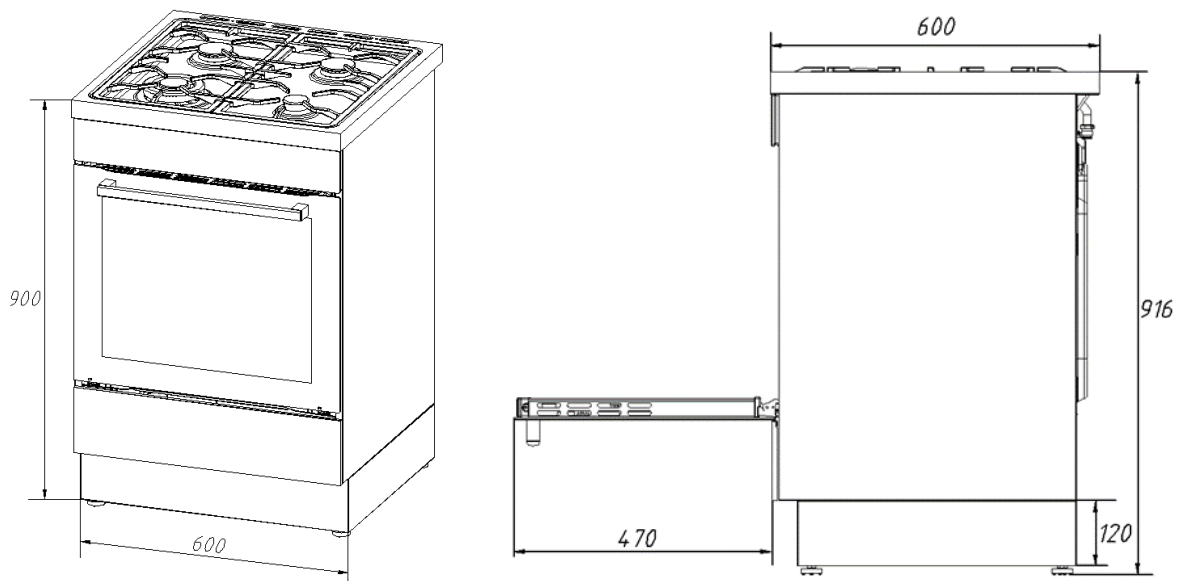
เมื่ออาหารเริ่มเดือด ให้ปรับระดับไฟลงให้พอเดือด โปรดระมัดระวังในขณะที่ทำอาหารด้วยน้ำมันหรือน้ำมันจากสัตว์เนื่องจากน้ำมันจะก่อให้เกิดเพลิงไหม้ได้



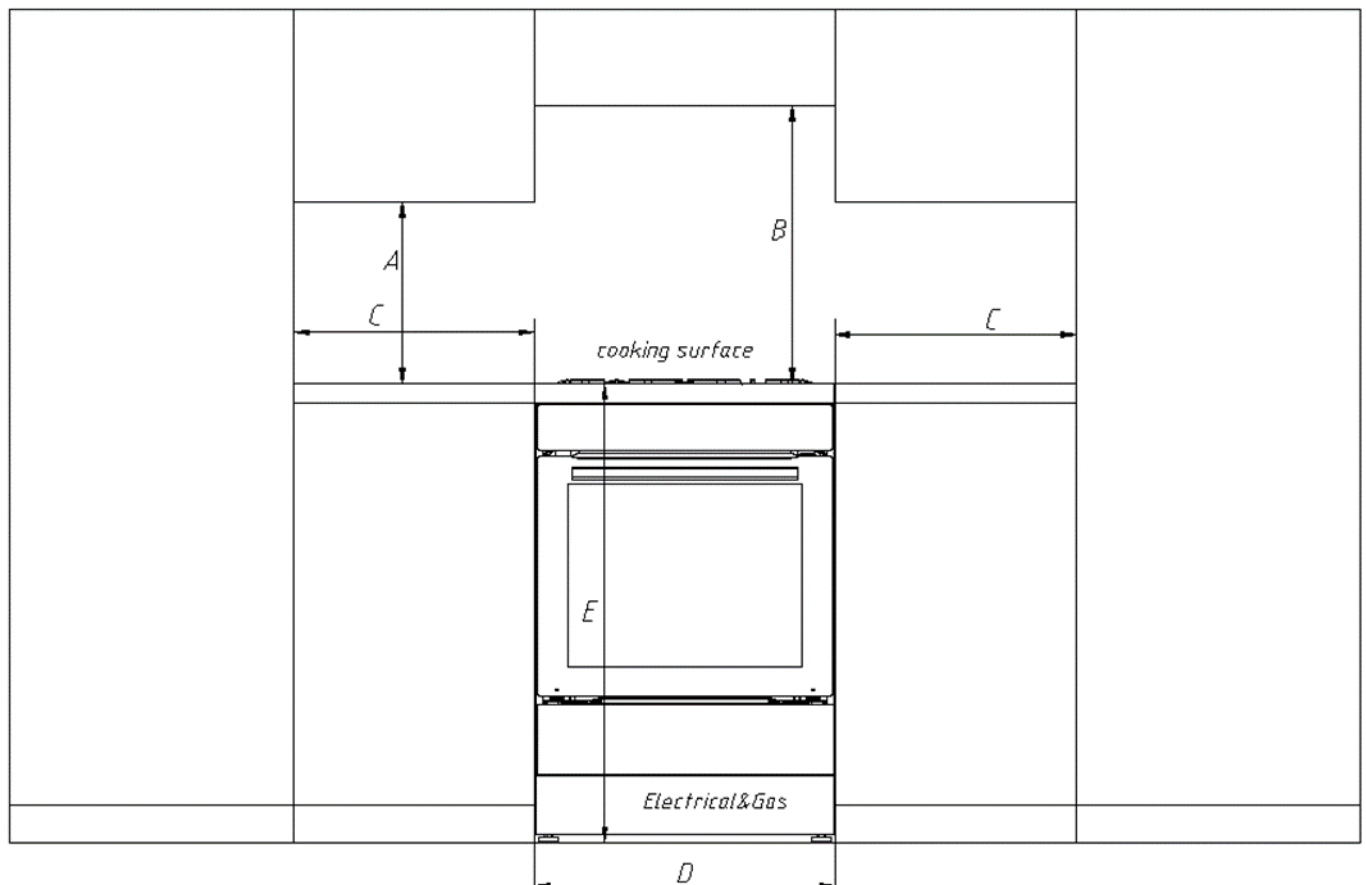
ตารางภาชนะ (ภาชนะก้นแบน)

| ตำแหน่งหัวเตา | Ø กระทะที่เล็กที่สุด (มม.) | Ø กระทะที่ใหญ่ที่สุด (มม.) |
|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| หัวเตาเล็ก (Auxiliary) | 90 | 160 |
| หัวเตากลาง (Semi-rapid) | 130 | 180 |
| หัวเตาใหญ่ (Rapid) | 150 | 260 |
| หัวเตา 3 ชั้น (Triple Ring) | 210 | 260 |

ขนาดสินค้า



ระยะการตั้งเครื่องที่ถูกต้อง



ระยะสินค้า

มม.

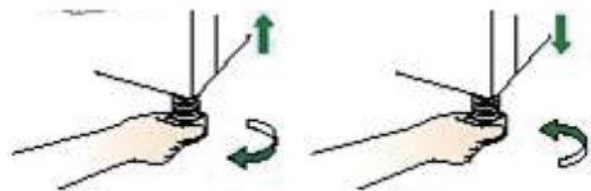
| | |
|---|------------------|
| A) ระยะห่างระหว่างะ top ตู้ล่าง และตู้บน | ไม่น้อยกว่า 450 |
| B) ระยะห่างระหว่างหน้าเตาแก๊สและขอบล่างของเครื่องดูดควัน | ไม่น้อยกว่า 650 |
| C) ระยะห่างระหว่างขอบเตาแก๊สด้านขวาและซ้ายที่เหมาะสม | ไม่น้อยกว่า 200 |
| D) ระยะช่องที่ต้องเว้นไว้เพื่อติดตั้งเครื่อง | 600 |
| E) ความสูงของเครื่อง (เพื่อใช้ในการวัดความสูงพื้นถึงด้านบน top) | มากที่สุดที่ 946 |
| F) ความลึกของตู้ | มากที่สุดที่ 600 |

⚠ ข้อควรระวัง

1. ก่อนการติดตั้ง โปรดตรวจสอบว่าประเภทแก๊สและแรงดันแก๊สนั้นเหมาะสมกับเครื่องหรือไม่
2. โปรดศึกษาข้อมูลสินค้าบนฉลากสคบ
3. เครื่องต้องได้รับการติดตั้งตามกฎหมายข้อบังคับที่ระบุไว้ในคู่มือ โปรดให้ความสำคัญกับข้อแนะนำเกี่ยวกับการระบายอากาศภายในห้องครัว

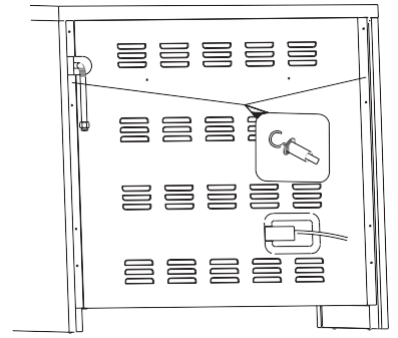
ทางบริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในการรับผิดชอบจากความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้องหรือการใช้งานที่ไม่เหมาะสมไม่ถูกต้อง หรือไม่ตรงตามวัตถุประสงค์ที่ระบุในคู่มือนี้

เครื่องจะประกอบด้วยโช้บป้องกันไม่ให้เครื่องหน้าคว่ำแล้วอาจไปทำลายท่อแก๊ส ให้นำสายโช้พร้อมตัวเกี่ยวและเจาะรูที่ผนังด้านหลังซึ่งเป็นระดับเดียวกับตำแหน่งที่จะเกี่ยวกับสายโช้ จากนั้นให้ใส่ปลุกในช่องที่เจาะไว้และขันน็อตให้แน่นกับผนัง วางโช้เข้ากับที่ยึด ปรับระดับขาเครื่องให้เท่ากัน



ในกรณีที่ต้องการตั้งเครื่องระหว่างตู้ 2 ตู้ และ ไม่สามารถติดตั้งโช้บป้องกันเครื่องหน้าคว่ำได้ เราแนะนำให้ยึดน็อตเครื่องเข้ากับผนังตู้ทั้งสองฝั่ง โดยน็อตที่ใช้ควรได้รับการติดตั้งดังนี้

- จัดวางเครื่องในตำแหน่งที่ต้องการ และทำเครื่องหมายในตำแหน่งที่ต้องการยึดด้านในตู้ เจาะรู 3.5 มม. เข้าไปที่ตู้และทั้งสองฝั่งของเครื่อง FREESTANDING
- ควรวัดขนาดก่อนการเจาะว่าตำแหน่งนั้นตรงกับตำแหน่งที่ต้องการตามแผนภาพ บริษัทจะไม่รับประกันการเจาะรูเครื่องนอกเหนือจากตำแหน่งที่กำหนดไว้ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าการเจาะรูจะไม่ทำความเสียหายให้กับสายไฟ หรือ ท่อส่งแก๊ส
- ใส่เนื้อ 12 ตัวขนาด 40 มม. เข้าไปในรูที่เจาะไว้ที่ตู้และด้านข้างตัวเครื่อง
ความยาวของเนื้อสามารถเลือกให้เหมาะสมกับความหนาของตู้เฟอร์นิเจอร์ และช่องว่างระหว่างตู้และตัวเครื่อง



โปรดระวัง! ความยาวของเนื้อจะพอดีกับตู้หนา 20 มม. และช่องว่างระหว่างตู้และตัวเครื่องคือ 10 มม.

ความยาวของเนื้อสามารถเลือกให้เหมาะสมกับความหนาของตู้เฟอร์นิเจอร์ และช่องว่างระหว่างตู้และตัวเครื่อง

ข้อควรจำ: เพื่อการซ่อมบำรุงคุณควรสามารถเข้าถึงตัวเนื้อได้ ไม่ควรมีการต่อเติมตู้ทับตัวเนื้อยึด



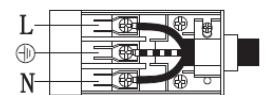
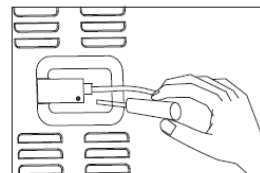
บริษัทจะไม่รับผิดชอบถึงความเสียหายที่เกิดขึ้นต่อคนหรือสัตว์หากเครื่องติดตั้งผิดวิธี หรือใช้งานผิดวิธี

การต่อไฟฟ้า

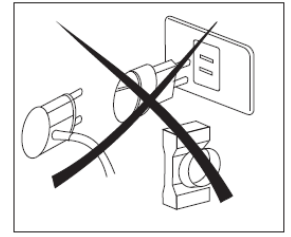
เครื่องใช้ไฟฟ้านี้จำเป็นต้องต่อเข้ากับเต้าเสียบไฟฟ้าที่มีกำลังไฟเดียวกับที่ระบุไว้บนฉลาก ในกรณีที่ใช้การต่อสายไฟตรงแบบไม่ใช่ปลั๊กไฟ

จำเป็นต้องติดตั้ง omnipolar สวิตช์ก่อนติดตั้งเครื่องโดยมีระยะห่าง 3 มม. (สายดินไม่ควรมีอะไรกีดขวาง) และก่อนการติดตั้งสายเมน โปรดดูให้มั่นใจว่า

- เต้าเสียบ เซฟตี้ สายไฟต่างๆ ถูกต้องตามฉลากที่ระบุไว้กับเครื่อง
- เต้าเสียบไฟจำเป็นต้องมีสายดิน
- เต้าเสียบและสวิตช์ omnipolar ต้องสามารถเข้าถึงได้หลังการติดตั้งเครื่องแล้ว



- หลังการติดตั้งห้ามไม่ให้สายไฟที่เกี่ยวข้องใกล้หรือสัมผัสถูกความร้อน
- ห้ามตัดสายไฟ ใช้สายพ่วง หรือ อแดปเตอร์ เนื่องจากอาจก่อให้เกิดไฟไหม้หรือก่อให้เกิดความร้อนที่สายไฟ หรือเต้าเสียบ
- บริษัทจะไม่รับผิดชอบถึงความเสียหายที่เกิดขึ้นต่อคนหรือสัตว์หากเครื่องติดตั้งผิดวิธี หรือใช้งานผิดวิธี ดังนั้นเครื่องควรได้รับการติดตั้งจากช่างผู้ชำนาญการเท่านั้นและติดตั้งตามมาตรฐานความปลอดภัยของท้องถิ่น



การระบายอากาศ

ห้องที่วางเครื่องควรมีอากาศถ่ายเทที่ดีเพื่อการทำงานที่ดีของหัวเตาแก๊ส และเพื่อรักษาให้อุณหภูมิห้องปลอดภัย ระยะห่างระหว่างเตาแก๊ส

พื้นผิวต่างๆที่อยู่ห่างจากขอบเตาระยะ 200 มม. ควรมีคุณสมบัติที่ทนความร้อน ไม่ติดไฟ พื้นผิวที่สามารถติดไฟได้ควรมีระยะห่างจากหน้าเตาอย่างน้อย 600 มม. และห้ามมีสิ่งใดอยู่เหนือเตาในระยะ 450 มม. ห้ามตัวเตาติดกับพื้นผิวใดๆทั้งทางด้านข้าง และด้านล่างเตาแก๊ส

การต่อแก๊ส

เครื่องต้องได้รับการต่อท่อแก๊สตามมาตรฐานความปลอดภัยที่กำหนด และตามประเภทของแก๊สที่เหมาะสมกับเครื่อง ให้ใช้ข้อต่อท่อตัวผู้ขนาด 1/2 นิ้ว BSP เข้ากับตำแหน่ง 55 มม. จากด้านขวาเครื่อง และ 560 มม. จากพื้น ช่างจำเป็นต้องเปลี่ยนท่อแก๊สตามมาตรฐานของท้องถิ่นนั้นๆ



ข้อควรจำ: เครื่องควรได้รับการต่อแก๊สจากช่างบริษัท หรือช่างผู้ชำนาญการเท่านั้น



บริษัทจะไม่รับผิดชอบถึงความเสียหายที่เกิดขึ้นต่อคนหรือสัตว์หากเครื่องติดตั้งผิดวิธี หรือใช้งานผิดวิธี หรือโดยช่างที่บริษัทไม่ได้รับรอง

การทำงานของเครื่องที่ผิดปกติ

อาการต่อไปนี้คืออาการที่เครื่องทำงานผิดปกติ โปรดติดต่อศูนย์ซ่อม

- หัวเตามีเปลวไฟสีเหลือง
- เครื่องใช้มีคราบเขม่าติดตามภาชนะ
- หัวเตาจุดติดได้ไม่ดี
- หัวเตาไม่มีเปลวไฟสม่ำเสมอ
- เตาแก๊สดับเมื่อปิด/เปิดประตูเตาอบ

- ลูกบิดหมุนได้ยาก



ข้อควรจำ: หากเครื่องทำงานผิดปกติ โปรดติดต่อศูนย์ซ่อม

ข้อแนะนำในการทำอาหาร

การใช้เตาอบ

เตาอบสามารถประกอบอาหารได้หลากหลายประเภท ซึ่งทางผู้ใช้งานจะสามารถเรียนรู้และเข้าใจในการใช้งานมากยิ่งขึ้นหลังจากที่ได้ใช้งานไปสักระยะหนึ่ง รายละเอียดด้านล่างนี้อาจใช้เป็นเพียงข้อแนะนำเบื้องต้นสำหรับผู้ที่ใช้เริ่มการใช้งานใหม่ ซึ่งทฤษฎีต่างๆ เหล่านี้อาจมีปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมของผู้ใช้และสไตล์การประกอบอาหารของแต่ละประเภท

การอุ่นเครื่อง Preheating

ในการอบอาหารให้ออกมาสมบูรณ์แบบ คุณต้องทำการอุ่นเครื่องทุกครั้งโดยการเปิดให้เตาอบร้อนก่อนนำอาหารเข้าอบ (ขั้นตอนสำคัญต่อการทำอาหารจำพวกที่ต้องการให้อาหารขึ้นฟู) ขึ้นเนื้อที่หนาและมีมันมากเท่านั้นถึงจะสามารถนำเข้าเตาอบขณะเตาอบยังเย็นอยู่

ควรใช้ถาดกันหลีกเพื่อลดการกระเด็นของอาหารและน้ำ และป้องกันการเกิดควันจากอาหารที่กระเด็น เวลาที่ใช้ในการอบนั้นขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารนั้นๆ เราแนะนำให้ศึกษาตารางเตาอบด้านล่าง

ข้อแนะนำในการประหยัดไฟ – สามารถปิดเตาอบได้หลายนาที่ก่อนสิ้นสุดเวลาที่ต้องการอบ เนื่องจากความร้อนเตาอบที่เหลืออยู่นั้นเพียงพอที่จะทำให้อาหารสุกต่อ ให้เปิดประตูเตาอบเมื่อจำเป็นเท่านั้น ให้อาหารผ่านกระจกประตูแทน

โปรแกรมที่ใช้พัดลม



ความร้อนจากพัดลมหมุนเวียนภายในเตาอบช่วยให้สามารถวางอาหารได้หลายชั้น และอบพร้อมกันในเวลาเดียวกัน เตาอบจะมีอุณหภูมิตามที่ตั้งไว้อย่างรวดเร็ว

โปรแกรมการทำอาหารแบบดั้งเดิม



เหมาะสำหรับการอบอาหารพวกเนื้อสัตว์ หรือ สัตว์ปีกที่ต้องใช้เวลานานในการอบ เช่นเดียวกับการอบเค้กหรือสปอนจ์เค้ก แนะนำให้นำอาหารเข้าเตาอบเมื่อด้านในเตาอบมีอุณหภูมิที่ต้องการเท่านั้น

การใช้โปรแกรมการย่าง Grill Mode

เตาอบสามารถให้คุณเลือกใช้ โปรแกรมการย่างได้สองแบบ

โปรแกรมย่างด้านบน



เมื่อเลือกใช้โปรแกรมการย่างนี้โดยคุณสามารถเปิดประตูทิ้งไว้เล็กน้อย ให้อาหารวางไว้ตรงกลางเตา (ตำแหน่งตะแกรงที่ 3 และ 4 จากด้านล่างเตา) เนื่องจากขดลวดให้ความร้อนจะทำงานแค่ช่วงกลางเตาอบเท่านั้นสำหรับโปรแกรมการทำงานนี้ ใช้ร่องตะแกรงอันล่างสุด(ชั้น

แรกจากด้านล่างเตา)ในการวางถาดรองน้ำมันเพื่อเก็บน้ำมันหรือน้ำจากอาหารและเพื่อป้องกันของเหลวไหลลงสู่ด้านล่างเตาอบ เมื่อใช้โปรแกรมการทำงานนี้ แนะนำให้ผู้ตั้งอุณหภูมิไปที่สูงสุด อย่างไรก็ตามผู้ใช้ก็สามารถปรับอุณหภูมิต่ำตามที่ต้องการได้ตามปกติ

โปรแกรมการย่างแบบมีพัดลมกระจายความร้อน



จำเป็นต้องปิดประตูเตาอบเท่านั้น เหมาะอย่างยิ่งในการย่างแบบเร่งด่วน เนื่องจากการกระจายความร้อนด้วยพัดลมจะช่วยให้ผิวอาหารนั้นไม่ไหม้แต่ช่วยให้อาหารส่วนล่างนั้นสุก มากไปกว่านั้นโปรแกรมนี้อย่างยิ่งสามารถช่วยทำให้อาหารเป็นสีน้ำตาลในการอบชิ้นสุดท้าย เช่นการทำหน้าอาหารแบบกราแตง หรือ การอบเส้นพาสต้า เป็นต้น แนะนำให้ใช้ตะแกรงชั้น 2 และ 3 จากด้านล่าง จากนั้น เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมันหรือน้ำต่างๆจากอาหารหยดไปที่ก้นเตา ซึ่งจะก่อให้เกิดควัน ในห้องถาดรองน้ำมันไว้ที่ช่องตะแกรงชั้น 1 จากก้นเตา



ข้อควรระวัง: จำเป็นต้องปิดประตูเตาอบในการใช้โปรแกรมการย่างแบบมีพัดลมกระจายความร้อนเท่านั้น นี่จะเป็นการช่วยให้อาหารสุกเร็วและประหยัดพลังงาน (มากถึง 10%)

ในการใช้โปรแกรมการทำงานนี้ แนะนำให้ผู้ตั้งอุณหภูมิไปที่ 200 °C ซึ่งเป็นอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการอบอาหารด้วยโปรแกรมนี้นมากที่สุด อย่างไรก็ตามผู้ใช้สามารถตั้งอุณหภูมิที่ต่ำกว่านี้ได้โดยการหมุนลูกบิดตั้งนั้นหากต้องการได้ผลลัพธ์จากการอบด้วยโปรแกรมการย่างที่ดีที่สุด แนะนำให้ผู้ใช้งานถาดรองน้ำมันไว้บนช่องตะแกรงอันล่างสุด เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำมัน หรือ ครอบอาหารตกสู่ก้นเตาอบ

การอบเค้ก/ขนม

ความร้อนจากพัดลมจะช่วยให้ด้านในเตาอบมีความร้อนเท่ากันสม่ำเสมอ เมื่อทำการอบขนมทุกครั้ง จะต้องทำการ pre-heating เพื่อให้อุณหภูมิภายในเตาอบถึงตามกำหนดก่อนการใส่อาหารเข้าไป และไม่ควรเปิดประตูเตาอบในขณะที่อบขนมเพื่อป้องกันไม่ให้หน้าเค้ก ยุบ

การอบปลาและเนื้อสัตว์

เมื่อมีการอบอาหารประเภทเนื้อเช่น สัตว์ปีก หรือ ปลา ให้ใช้อุณหภูมิระหว่าง 180°C ถึง 200°C






สำหรับอาหารจำพวกเนื้อหมู วัว ซึ่งควรสุกด้านนอกแต่ยังนุ่มและฉ่ำด้านใน เราแนะนำให้เริ่มใช้อุณหภูมิสูงก่อนที่อุณหภูมิ 220 °C แล้วอบในเวลาสั้นๆ แล้วค่อยปรับอุณหภูมิลง ทั่วไปแล้วเนื้อชิ้นใหญ่เท่าใด อุณหภูมิในการอบควรลดลงตาม ให้วางเนื้อตรงกลางเตาอบ และวางถาดรองน้ำมันด้านล่าง ทำให้น้ำมันจากตะแกรงที่ใส่นั้นอยู่ในร่องชั้นกลาง หากผู้ใช้ต้องการเพิ่มความร้อนจากด้านล่างเตา ให้ใช้ตะแกรงชั้นล่างๆ จากก้นเตา สำหรับการย่างเนื้อที่ต้องการความประณีตเช่น การอบเป็ด หรือเนื้อสัตว์ป่า ให้ทาเนื้อสัตว์ด้วยมันหมู หรือ เบคอนด้านบ




ตารางแสดงเวลาการอบอาหาร





หมายเหตุ: ระยะเวลาการอบนี้สำหรับการทำอาหารปริมาณสำหรับหนึ่งท่านเท่านั้น หากต้องการทำเพิ่มควรเพิ่มเวลาขึ้นอีก 5-10 นาที

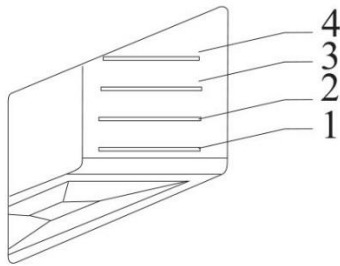
ตารางด้านล่างนี้แสดงถึงตำแหน่งชั้นตะแกรงวางอาหารตามโปรแกรมการทำอาหารนั้นๆ รายละเอียดด้านล่างนี้อาจใช้เป็นเพียงข้อแนะนำเท่านั้น ผู้ใช้สามารถปรับเปลี่ยนได้ โปรดเพิ่มเวลา 15 นาทีก่อนการอบจริงเพื่อเป็นการอุ่นเครื่อง

| ลูกบิตเลือก โปรแกรม | เมนูอาหาร | น้ำหนัก (กก.) | ชั้น ตะแกรง นับจาก ก้นเตา อบ | เวลาเปิด เครื่องที่ไว้ (นาที) ก่อนการ นำ อาหารเข้าอบ | การเลือก อุณหภูมิ | เวลาที่ใช้ ในการ ทำอาหาร |
|--|--------------------------|------------------|--|--|----------------------|--------------------------------|
| 1 Convection  | Duck | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Roast veal or beef | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Pork roast | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Biscuits (short pastry) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Tarts | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| 2 Multi-Cooking  | Pizza (on 2 racks) | 1 | 2-4 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Lasagna | 1 | 3 | 10 | 200 | 30-35 |
| | Lamb | 1 | 2 | 10 | 180 | 50-60 |
| | Roast chicken +potatoes | 1 | 2-4 | 10 | 180 | 60-75 |
| | Mackerel | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Plum-cake | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Cream puffs (on 2 racks) | 0.5 | 2-4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Biscuits (on 2 racks) | 0.5 | 2-4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Sponge cake (on 1 rack) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Sponge cake (on 2 racks) | 1.0 | 2-4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Savory pies | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| 3 Grill  | Soles and cuttlefish | 1 | 4 | 5 | Max | 8-10 |
| | Squid and prawn kebabs | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 |
| | Cod fillet | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Grilled vegetables | 1 | 3/4 | 5 | Max | 10-15 |
| | Veal steak | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Cutlets | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hamburgers | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Mackerels | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Toasted sandwiches | - | 4 | 5 | Max | 2-3 |
| 4 Defrosting  | All frozen food | | | | | |
| 5 Maxi Grill  | Soles and cuttlefish | 1 | 4 | 5 | 200 | 8-10 |
| | Squid and prawn kebabs | 1 | 4 | 5 | 200 | 6-8 |

| | | | | | | |
|---|--|-----|-------|----|-----|-------|
| | Cod filet | 1 | 4 | 5 | 200 | 10 |
| | Grilled vegetables | 1 | 3/4 | 5 | 200 | 10-15 |
| | Veal steak | 1 | 4 | 5 | 200 | 15-20 |
| | Cutlets | 1 | 4 | 5 | 200 | 15-20 |
| | Hamburgers | 1 | 4 | 5 | 200 | 7-10 |
| | Mackerels | 1 | 4 | 5 | 200 | 15-20 |
| | Toasted sandwiches | - | 4 | 5 | 200 | 2-3 |
| | With rotisserie (where prevent) | | | | | |
| | Veal on the spit | 1.0 | - | 5 | 200 | 80-90 |
| | Chicken on the spit | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | Lamb on the spit | 1.0 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| 6 Fan Assisted Grill  | Grilled chicken | 1.5 | 3 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Cuttlefish | 1.5 | 3 | 5 | 200 | 30-35 |
| | With rotisserie (where prevent) | | | | | |
| | Veal on the spit | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | Chicken on the spit | 2.0 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | Chicken (on the spit)+potatoes (roasted) | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-75 |
| | | - | 2 | 5 | 200 | 70-75 |
| | Lamb on the spit | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| 7 Baking  | Tarts | 0.5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 |
| | Fruit cakes | 1 | 2/3 | 15 | 180 | 40-45 |
| | Fruitcake | 0.7 | 3 | 15 | 180 | 40-50 |
| | Sponge cake | 0.5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 |
| | Stuffed pancakes ² | 1.2 | 2-4 | 15 | 200 | 30-35 |
| | Small cakes | 0.6 | 2-4 | 15 | 190 | 20-25 |
| | Cheese puffs | 0.4 | 2-4 | 15 | 210 | 15-20 |
| | Cream puffs | 0.7 | 1-3-5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Biscuits | 0.7 | 1-3-5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Meringues | 0.5 | 1-3-5 | 15 | 90 | 180 |
| 8 Fast cooking  | Frozen food | | | | | |
| | Pizza | 0.3 | 2 | - | 250 | 12 |
| | Courgette and prawn pie | 0.4 | 2 | - | 200 | 20 |
| | Country style spinach pie | 0.5 | 2 | - | 220 | 30-35 |
| | Turnovers | 0.3 | 2 | - | 200 | 25 |
| | Lasagne | 0.5 | 2 | - | 200 | 35 |

| | | | | | | |
|---|---|-----|-----|----|-----|-------|
| | Golden Rolls | 0.4 | 2 | - | 180 | 25-30 |
| | Chicken morseis | 0.4 | 2 | - | 220 | 15-20 |
| | Pre-cooked food | | | | | |
| | Golden chicken wings | 0.4 | 2 | - | 200 | 20-25 |
| | Fresh Food | | | | | |
| | Biscuits(short pastry) | 0.3 | 2 | - | 200 | 15-18 |
| | Fruitcake | 0.6 | 2 | - | 180 | 45 |
| | Cheese puffs | 0.2 | 2 | - | 210 | 10-12 |
| 9 Pizza  | Pizza | 0.5 | 2 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Roast veal or beef | 1 | 2 | 10 | 220 | 25-30 |
| | Chicken | 1 | 2/3 | 10 | 180 | 60-70 |
| 10 Air Fry  | Scotch fillet steak, seared first | 1 | 3 | 5 | 220 | 8 |
| | Frozen chips | 1 | 3 | 5 | 220 | 15 |
| | Chicken drumettes/wingettes, with dry rub | 1 | 3 | 5 | 230 | 15 |
| | Fresh barramundi fillet with crumb | 1 | 3 | 5 | 230 | 15 |
| | Potatoes cut into wedges | 0.5 | 3 | 5 | 230 | 14 |
| | Frozen goods | 1 | 3 | 5 | 230 | 15 |
| | (Chicken nuggets/crumbed fish) | 1.0 | 3 | 54 | 220 | 15 |
| | Smashed chats parboiled | | | | | |

พัดลมเตาอบ



ตำแหน่งวางตะแกรง

วิธีดูแลรักษา

ก่อนการทำความสะอาดให้ทำการปลดสายไฟหรือเบรกเกอร์ให้อยู่ในตำแหน่งปิดก่อนทุกครั้งและควรทำความสะอาดเตาอบเป็นประจำทุก
ครั้งหลังจากการใช้งาน เพื่อช่วยยืดอายุการใช้งานของเครื่อง



ข้อแนะนำในการทำความสะอาดเครื่องมีดังนี้

- ผงซักฟอกในเตาอบที่เคลือบด้วยอีนาเมลและตะแกรงสแตนเลสควรเช็ดด้วยน้ำอุ่น ห้ามใช้ผงหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนเนื่องจากจะทำลายสารเคลือบหรือทำให้ตะแกรงกลายเป็นคราบ หากคราบนั้นยากต่อการทำความสะอาด ให้ใช้น้ำยาล้างจานในท้องตลาดทั่วไปมาผสมกับน้ำเปล่าให้เจือจาง เช็ดทำความสะอาด และให้ล้างออกและเช็ดให้แห้งอีกครั้ง
- ขณะที่เครื่องยังอุ่น ควรเช็ดผนังด้านในเตาอบทันทีหลังการใช้งานด้วยน้ำร้อนและสบู่อ่อนๆ และจำเป็นต้องเช็ดคราบสบู่ออกให้หมดจนด้านในเตาแห้ง หลีกเลี่ยงการใช้ผงหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือน้ำยาขัดหินปูน น้ำยาที่มีส่วนผสมของคลอรีน ฯลฯ ซึ่งอาจสร้างความเสียหายกับสารเคลือบอีนาเมล หากมีสิ่งสกปรกที่ยากต่อการทำความสะอาด อาจใช้ผลิตภัณฑ์พิเศษสำหรับการทำความสะอาดเตาอบตามคำแนะนำที่มีให้บนฉลากของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำมาสะอาดภายในเตาอบ
- หากใช้เตาอบเป็นระยะเวลานาน คราบอาจจะก่อตัวฝังแน่น ควรปล่อยให้คราบแห้งก่อนแล้วจึงใช้ผ้าแห้งเช็ดออก
- รอบประตูเตาอบจะมีซีลยางอยู่รอบด้านเพื่อช่วยให้เตาอบทำงานอย่างเป็นปกติและป้องกันความร้อนออกนอกเตาอบ ควรตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอว่าซีลยางอยู่ในสภาพปกติหรือไม่ หากจำเป็นต้องทำความสะอาดให้ใช้วิธีการเช็ดทำความสะอาดด้วยน้ำเปล่า ควรหลีกเลี่ยงการใช้สิ่งของหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนในการทำมาสะอาด หากซีลยางเสียหายโปรดติดต่อฝ่ายบริการของบริษัทฯ ในทันที และหลีกเลี่ยงการใช้เตาอบจนกว่าซีลประตูจะได้รับการเปลี่ยน
- ห้ามวางภาชนะหรืออาหารชนิดใดๆ บนผนังด้านล่างเตาอบ เนื่องจากความร้อนจะถูกกักอยู่ด้านล่างเตาและทำลายสารเคลือบอีนาเมล ซึ่งจะไม่สามารถทำการเปลี่ยนได้
- ควรทำความสะอาดประตูกระจก โดยใช้ น้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ หรือ ฟองน้ำ แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มและแห้ง

โปรแกรมให้เครื่องทำความสะอาดตัวเอง Automatic Self Cleaning

เลือกฟังก์ชันให้เครื่องทำความสะอาดตัวเองได้โดย

1. เลือกฟังก์ชัน Self Cleaning
2. กด ฟังก์ชันอุณหภูมิ แล้วเลือก \wedge หรือ \vee เพื่อเลือกระยะเวลา
3. กด START/STOP $\triangleright||$ เพื่อให้เตาอบเริ่มทำความร้อน

ฟังก์ชันให้เครื่องทำความสะอาดตัวเองอัตโนมัติ Automatic cleaning

สามารถเลือกฟังก์ชันนี้ได้ 3 ระดับ

| ลำดับ | ระดับการทำความสะอาด | ระยะเวลา |
|-------|---------------------|--------------------|
| 1 | สะอาด | ประมาณ 2 ชั่วโมง |
| 2 | สะอาดปานกลาง | ประมาณ 2.5 ชั่วโมง |
| 3 | สะอาดที่สุด | ประมาณ 3 ชั่วโมง |

ข้อควรระวัง

- เพื่อความปลอดภัย เตาอบจะล็อกโดยอัตโนมัติเพื่อฟังก์ชันนี้เริ่มทำงาน คุณสามารถเปิดประตูเตาอบได้ต่อเมื่ออุณหภูมิลดลงต่ำกว่า 250°C

- ด้านนอกเตาอบจะร้อนมาก ดังนั้นดูให้มั่นใจว่าไม่มีอะไรพึ่งประตูเตาอบอยู่
- ห้ามเด็กเล็กเล่นใกล้เตาอบ
- อย่าเปิดเตาอบขณะที่เครื่องกำลังทำความสะอาดตัวเองอยู่ ไม่เช่นนั้นเครื่องอาจทำงานไม่สมบูรณ์ตามรอบการทำงาน
- อย่าพลักมือจับด้วยมือเปล่า
- อย่าเปิดไฟเตาอบขณะที่เครื่องกำลังทำความสะอาดตัวเอง

ก่อนการเริ่มฟังก์ชันให้เครื่องทำความสะอาดตัวเอง

นำอุปกรณ์ต่างๆออกจากด้านในเครื่อง

ระวังการเกิดเพลิงไหม้ หากมีเศษอาหาร หรือ คราบน้ำมัน หรือ คราบน้ำจากอาหารซึ่งอาจก่อให้เกิดเปลวไฟ

เช็ดทำความสะอาดเตาอบ และอุปกรณ์ ก่อนเริ่มโปรแกรมด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาด

ทำความสะอาด ประตูและขอบยางประตู ห้ามทำให้ซิลยางประตูเตาอบเสียหาย

ดูให้มั่นใจว่าประตูเตาอบปิดสนิทก่อน ที่จะเริ่มฟังก์ชันนี้

ทำความสะอาดอุปกรณ์ต่างๆในเครื่อง

ห้ามนำตะแกรงเตาอบเข้าเครื่องขณะใช้งานฟังก์ชันนี้

ห้ามทำความสะอาดแผ่นรองเหล็ก หรือ ภาชนะที่มีการเคลือบด้วยสารช่วยไม่ให้คราบอาหารติดภาชนะเข้าเตาอบอย่างเด็ดขาด

อุณหภูมิที่สูงเกิดขึ้นจากฟังก์ชันนี้อาจมีแก๊สที่เป็นอันตรายที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย

การเลือกฟังก์ชันทำความสะอาดเครื่องด้วยท่านตัวเอง

1. กดเลือกฟังก์ชัน Self-Cleaning
 - หน้าจอจะแสดงระดับความสะอาด ให้เลือกระดับที่ต้องการ
 - กดปุ่ม “START” จากนั้นเตาอบจะเริ่มทำความสะอาด

การเลือกฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

ฟังก์ชันนี้จะช่วยในการเอาคราบอาหารออกจากด้านในเตาอบ ซึ่งฟังก์ชันนี้จะเหมาะสำหรับสิ่งสกปรกที่ไม่มาก และไม่ใช่คราบฝังลึก

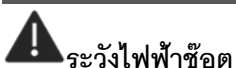
ฟังก์ชันนี้ไม่เหมาะสำหรับการทำความสะอาดคราบเกาะแน่น และสามารถใช้งานได้ต่อเมื่อเตาอบนั้นเย็นลงแล้วเท่านั้น

ขั้นตอนการทำความสะอาด

1. ให้นำตะแกรง และภาชนะทุกชนิดออกจากเครื่อง
2. ผสมน้ำ 85% น้ำส้มสายชู 10% และ น้ำยาล้างจาน 5% แล้วสเปรย์บนบานประตูด้านใน และด้านข้างและด้านหลังเตาอบ
3. เทน้ำ 40 ml. ใส่ถึงน้ำด้านบนเครื่อง
4. ปิดประตู จากนั้นให้เลือกฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำ และเลือกอุณหภูมิไปที่ 130°C
5. ให้ทำการปิดเครื่อง หลังจากเครื่องทำงานไป 18 นาที
6. ปล่อยให้เครื่องเย็นลง ก่อนที่จะเช็ดทำความสะอาดด้านในเตาอบด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาด



การเปลี่ยนหลอดไฟ



ระวังไฟฟ้าช็อต

การซ่อมเครื่องแบบผิดวิธีนั้นอันตรายถึงชีวิต การซ่อมเครื่องควรกระทำโดยช่างบริษัทเท่านั้น หากเครื่องมีปัญหาควรตั้งปลั๊กออกเมน หรือ สับเบรกเกอร์ไฟก่อน โปรดติดต่อศูนย์ซ่อม หากเครื่องมีปัญหา

โปรดจับหลอดไฟด้วยผ้าแห้ง ระวังไฟฟ้าช็อต

เมื่อทำการเปลี่ยนหลอดไฟ โปรดตั้งปลั๊กเครื่องออก หรือสับไฟ ก่อนทุกครั้ง เนื่องจากยังมีกระแสไฟฟ้าที่เครื่องแม้จะทำงานปิดเครื่องแล้ว ระวังมือไหม้ ลวก

เครื่องด้านในเตาอบร้อนจัด อย่านำมือไปจับด้านในเครื่อง หรือ ตัวให้ความร้อนด้านในเครื่อง โปรดให้เด็กเล็กอยู่ห่างๆเครื่อง ขณะที่เครื่องทำงาน

โปรดปฏิบัติตามขั้นตอนต่อไปนี้

1. ดึงปลั๊กไฟออกจากเต้าเสียบ หรือ สับเบรกเกอร์
2. วางผ้าขนหนูในเครื่อง เพื่อป้องกันการเกิดรอยขีด ข่วน
3. นำที่ครอบหลอดไฟที่มูมออก
4. จากนั้นให้ดึงหลอดไฟออก จากนั้นใส่หลอดไฟใหม่ที่สามารถทนความร้อนได้ 300 °C เข้าเครื่อง

☐ Voltage: 220-240V

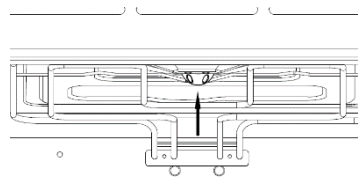
☐ Wattage: 25W

☐ Type: G9

5. นำที่ครอบใส่กลับเข้าที่

6. เปิดเครื่องเพื่อดูว่าหลอดไฟทำงานหรือไม่

ข้อควรระวัง: อย่าลืมนำที่ครอบหลอดไฟใส่กลับเข้าเครื่อง



SAFETY INSTRUCTION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully and keep for future reference

Read this manual thoroughly before first use, even if you are familiar with this type of product. The safety precautions enclosed herein reduce the risk of fire, electric shock and injury when correctly adhered to. Make sure you understand all instructions and warnings.

Read the instructions in full before installing or using this appliance.

Keep the manual in a safe place for future reference, along with the completed warranty card and purchase receipt. If you sell or transfer ownership of this product, pass on these instructions to the new owner. Always follow basic safety precautions and accident prevention measures when using an electrical appliance, including the following:

WARNING! Installation Electrical Shock Hazard

WARNING: All electrical work associated with the installation of this appliance must be carried out by a licensed electrician.

WARNING: This appliance must be installed by a suitably qualified person in strict accordance with all instructions in this manual.

Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it. Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

IMPORTANT INSTALLATION ADVICE

- **Adjacent furniture:** When having the appliance installed, make sure that the adjacent furniture or housing, and all installation materials, are able to withstand a minimum temperature of 85°C above the ambient room temperature while the oven is in use.
- **Certain types of vinyl or laminate kitchen furniture** are particularly prone to heat damage or discolouration at temperatures below the guidelines given above. We assume no liability for any damage caused by the appliance being installed in contravention of this temperature limit, or by placing adjacent cabinet materials closer than 4mm near the appliance.
- **Ventilation:** Heat, steam and moisture will be created during use of the appliance. Take care to avoid injury and ensure that the room is adequately ventilated. If the appliance is going to be used for prolonged periods of time, additional ventilation may be required. If in doubt about your ventilation requirements, consult your qualified installer.
- **Cables:** Do not allow electrical fittings or cables to come into contact with areas on the appliance that gets hot.
- **Curtains:** Do not install the oven next to curtains or soft furnishings.
- **Damaged cord:** If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a qualified service engineer in order to avoid a hazard.
- **Packaging:** Ensure that all packaging elements are kept away from children and disposed of correctly. Most packaging elements can be recycled.

General Safety Instructions

GENERAL USAGE CONDITIONS AND RESTRICTIONS

- Domestic use only: This appliance is designed for indoor domestic use only, it is not intended for commercial use and this will void the warranty.
- Intended purpose: Only use this appliance for its intended purpose, in its intended environment and as described in this manual. Any other use may cause fire, electric shock or injury. It is not intended for commercial, trade or industrial use.
- Before first use: Remove all packaging and protective films. With the oven completely empty, heat the oven for 45 minutes at the maximum temperature; this will burn off any residual manufacturing residues, removing any smoke and smells.
- Follow instructions: Make sure to observe all rules and provisions in this instruction manual. Do not allow anybody who is not familiar with the contents of this manual to operate the appliance.
- Use common sense: These instructions are not intended to cover every possible condition and situation. As with any electrical household appliance, common sense and caution are therefore always recommended when installing, operating and maintaining the oven. Be careful not to come in contact with the internal heating elements.
- Usage restriction: This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Supervise children: Young children do not recognise the risks involved when using electrical appliances. Make sure children younger than 8 years of age are kept away from the appliance during use and after use. If it is necessary for younger family members to be in the kitchen, ensure that they are kept under close supervision at all times. Never allow children to play with or climb on the oven or oven door.
- Unattended: Never leave the appliance unattended during use, as this is a fire risk. Oils and fats in roasting dishes may catch fire due to overheating.
- No heater: Do not use the appliance for heating a room or drying clothes. This appliance must not be used as a space heater.
- No external timer: The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

After use: Make sure to switch off the oven after use and before cleaning.

General Safety Instructions

- **Damage:** Do not use the appliance if any part has been damaged or does not work properly. Only have it repaired by an authorised service centre. Incorrect repair could expose you to the risk of electric shock, fire or injury. Prolonged use of the unit in such conditions could cause fire or electrocution. In case of damage, contact our after sales support centre using the details at the bottom of this page.
- **Liability:** We assume no liability for any eventual damages caused by misuse of the product or noncompliance with these instructions.
- **Do not use when faulty:** Do not use the appliance in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person. Contact our after sales support line for advice.
- **Do not use when faulty:** Do not use the appliance in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person. Contact our after sales support line for advice.
- **No storage:** Do not store flammable materials in the appliance or near this appliance.
- **No Aerosols:** Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation.

Cleaning: Clean the oven and cooktop on a regular basis so oils and fats do not accumulate and cause a fire risk. Make sure the appliance is switched off before cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the oven door glass as this can scratch the surface, which may result in the oven glass shattering. Do not use steam cleaning equipment for cleaning any part of the appliance. When cleaning the appliance, ensure that no part is immersed in water or other liquid.

General Safety Instructions

OVEN-SPECIFIC SAFETY ADVICE

- Oven door: Do not place heavy objects on the oven door. Do not lean on the oven door when it is open, as this can damage the door hinges.
- Grill: Keep the oven door closed when using the grill function.
- Oven cavity: During cooking, never place pans, trays or other cookware directly onto the bottom of your oven, including any dishes with water or ice. Always place them on the shelves provided.
- Oven accessories: When removing the baking/drip tray or rack from the hot oven, always use an oven mitt.
- Aluminium foil: Do not use aluminium foil to cover the grill pan or heat items wrapped in aluminium foil under the grill. The high reflectivity of the foil could potentially damage the grill element. You should also never line the base of your oven with aluminium foil-the trapped heat can irreversibly damage the enamel and may even cause a fire.
- Do not line the oven with foil or place anything on the bottom of the oven while baking to avoid permanent damage, as trapped heat will crack or damage the enamel floor of the oven cavity.
- Use all of the oven functions with the oven door closed.
- Do not use plastic wrap or wax paper in the oven.
- For food safety reasons, do not leave food in the oven for longer than two hours before and after cooking or defrosting. This is to avoid contamination by organisms which may cause food poisoning. Take particular care during warmer weather. In the event of power failure while cooking, return the oven dials in off position to prevent overheating of the appliance.

Lifting/moving: Do not attempt to lift or move the oven by using the oven door or handle, as this may cause damage to the appliance or result in injury to the person lifting the appliance.

General Safety Instructions

COOKTOP-SPECIFIC SAFETY ADVICE

- Do not allow pots to boil dry, as damage to heating elements or the hob itself may result.
- Do not operate cooktop heating elements without a pot, fry pan, etc.
- Do not use pots or pans with unstable or deformed bases to avoid an accident.
- Do not allow cookware to overhang the hob onto adjacent bench tops as this may cause scorching to the bench top surface.
- After a burner is extinguished, turn the control knob to the off position and wait at least one

minute before relighting the burner.



CAUTION: Hot!

- **Do not touch hot surfaces:** The heating elements and other accessible parts including inside the oven cavity and on the cooktop become extremely hot during operation and can cause burns on contact. Take care when handling the food you are cooking to avoid touching hot parts inadvertently. Keep young children well away when using the appliance.
- **Opening the door:** Be careful when opening the oven door to avoid contact with hot parts of the oven and steam.

WARNING: Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it is in operation. Do not store or use flammable liquids or items in the vicinity of this appliance.

WARNING: Where this appliance is installed in Marine Craft or in Caravans, it shall not be used as a space heater.

WARNING: Please ensure the appliance is secured using the safety stabilising chain, as per the installation instructions.

WARNING: Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass as they can easily scratch and damage the surface, which can also result in shattering the glass.

WARNING: Never use the storage compartment at the base of the Cooker for storing any flammable items or objects that cannot withstand heat (including but not limited to timber, paper, spray cans, rags, etc).

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance complies with the following Australian/European Directives:

- 2006/95/CE General regulations / Low tension
- 1935/2004/CE 90/128/EEC This appliance is suitable to come in contact with food
- 2004/108/CE Electromagnetic compatibility
- Low voltage – 73/23
- ☐ Safety standards AS/NZS 60335.2.6:2014+A1 with AS/NZS 60335.1:2011+A1+A2+A3+A4
- 2009/142/EC Gas Appliance Directive

The manufacturer declares that the oven is built using certified materials and requires the appliance to be installed in accordance with the standards currently in force. This oven should only be used by a trained person and for domestic purposes only.

OTHER REPAIRS OR SERVICE INSPECTIONS

Besides keeping the appliance clean, regularly inspect the control dials and heating elements. In case of damage, or if you experience any problems with the appliance, contact our after sales support line to arrange a technical inspection of the oven and fix any operational faults.

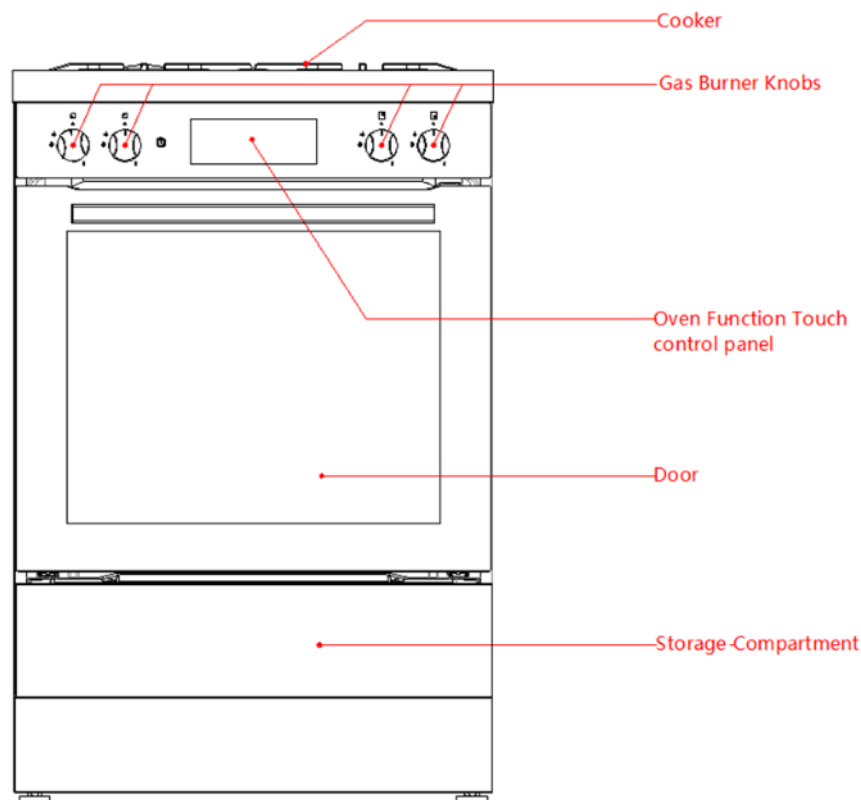
WARNING: Do not attempt to carry out any repairs yourself!

RESPONSIBLE DISPOSAL

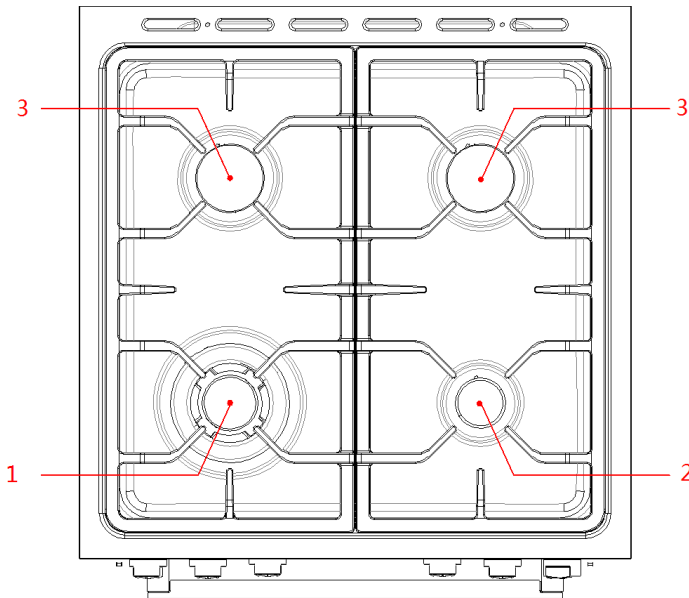
At the end of their working life, do not throw the appliance out with your household rubbish. Electrical and electronic products contain substances that can have a detrimental effect on the environment and human health if disposed of inappropriately. Observe any local regulations regarding the disposal of electrical consumer goods and dispose of it appropriately for recycling. Contact your local authorities for advice on recycling facilities in your area.



GENERAL OVERVIEW

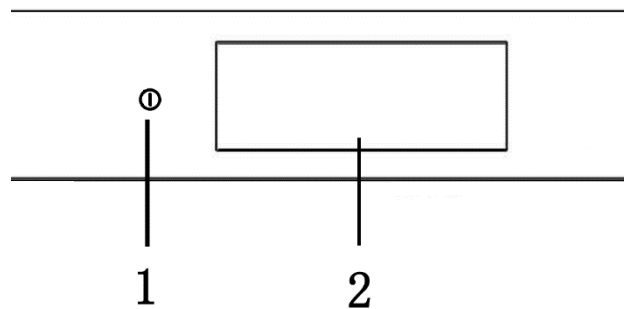


Cooker



1. Triple ring Burner
2. Auxiliary Burner
3. Semi-rapid Burner
4. rapid Burner

Oven Control panel



1. On/Off Button

2. Display and Touch

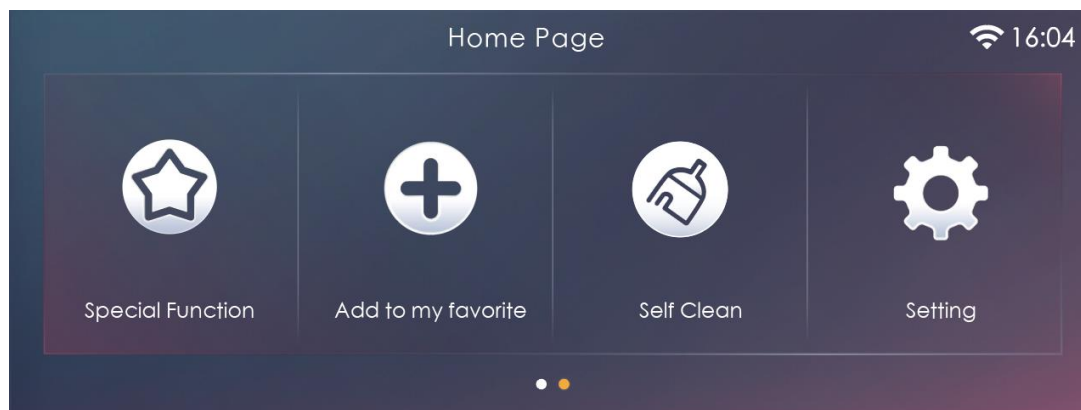
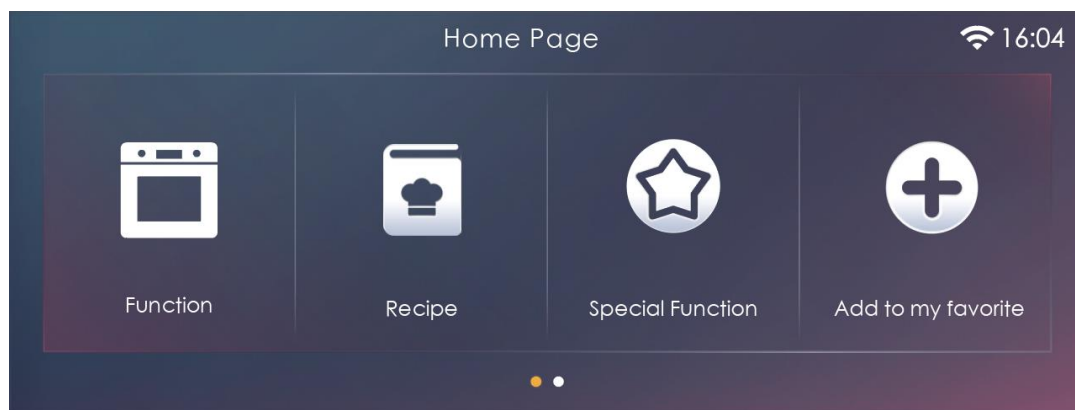
The appliance is operated via the display 2 and the electronic sensors next to and below the display. These react to finger contact.

Display

All information about functions, temperature, cooking durations and setting is shown in the display.

After the appliance has been switched on with sensor or display, the Main menu appears in the display with a list of options available:

Main Menu



| Option | Describe |
|----------------------|---|
| 1 Function | Main functions of Oven : |
| 2 Recipe | Recipe function in the oven. |
| 3 Special Function | Some special functions : |
| 4 Add to my favorite | At the end of each work,you can save the cooking temperature,working time,etc.,next time you can directly choose. |
| 5 Self clean | The cleaning functions of the oven: |
| 6 Setting | Set the oven parameters |

Definition

| | | | |
|--|----------------------------------|--|---------------------------|
| | Convectional heat | | Fan grill |
| | Maxi Grill | | Grill |
| | Bake | | Multi cooking |
| | Pizza | | AirFry |
| | Fast cooking | | Delicate |
| | Energy saving baking mode | | |
| | Defrost | | Warm dish |
| | Drying | | Keep warming |
| | Disinfection | | Fermentation |
| | Steam Assisted Cleaning | | Automatic cleaning |

BEFORE YOU BEGIN

The oven will switch on automatically when it is connected to the electricity supply.

Your appliance is supplied with a number of standard default settings.

To change the settings:

☐ Select the "Settings" menu, The list of options will show in the display.

1 WLAN : use to Connect to the Internet

☐ 2 Language : select the Oven Language

☐ 3 Date And Time : setting date and time

☐ 4 Unit of temperature : select the Temperature of the unit

☐ 5 Demo mode : Switch on or Switch off the Demo mode

☐ 6 Standby : Select the Automatic return to standby time

☐ 7 System update: Update the system when there are system updates

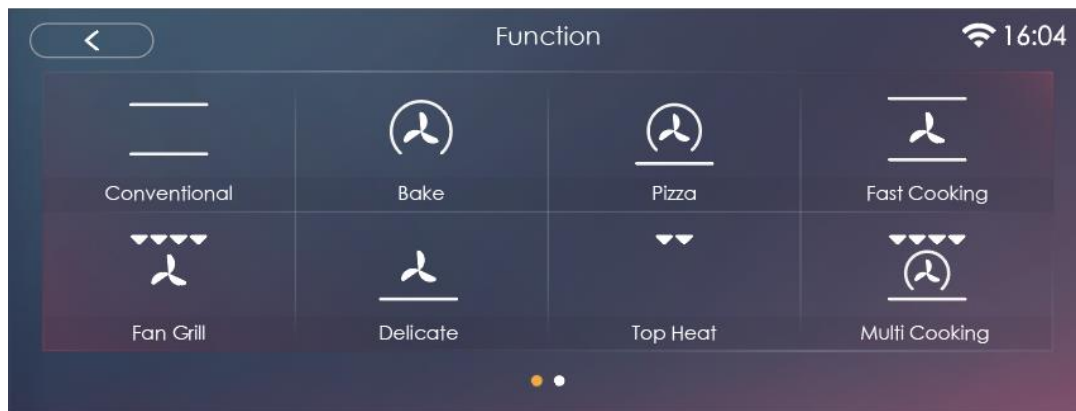
☐ 8 Recovery : Factory data reset

Select the setting that you want to change, The selected setting will be displayed.



Settings cannot be altered while a cooking programme is in progress.

Quick manual operation



Switch the oven on, select a function and a temperature and switch the oven off after the end of the programme

1 Switch the oven on

2 Select the Conventional setting.

After selecting an oven function, options which can be entered or changed for the cooking programme will appear in the display

3 Temperature

4 Cook Time

5 End Time

6 Preheat

If you don't modify the parameters, directly click the "start" button, and program began to run.

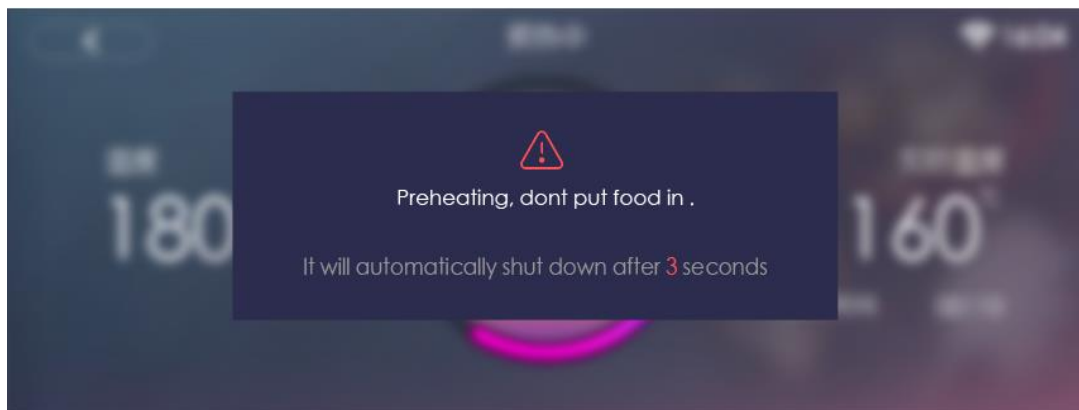
Changing the temperature、Cook time、End Time

Slide up and down to adjust the temperature、cook time、end time; It will automatically confirm when the finger leaves;



Set the Preheat phase

Touch the Preheat icon and it lights up,click the "start" button, the oven will go into preheat mode



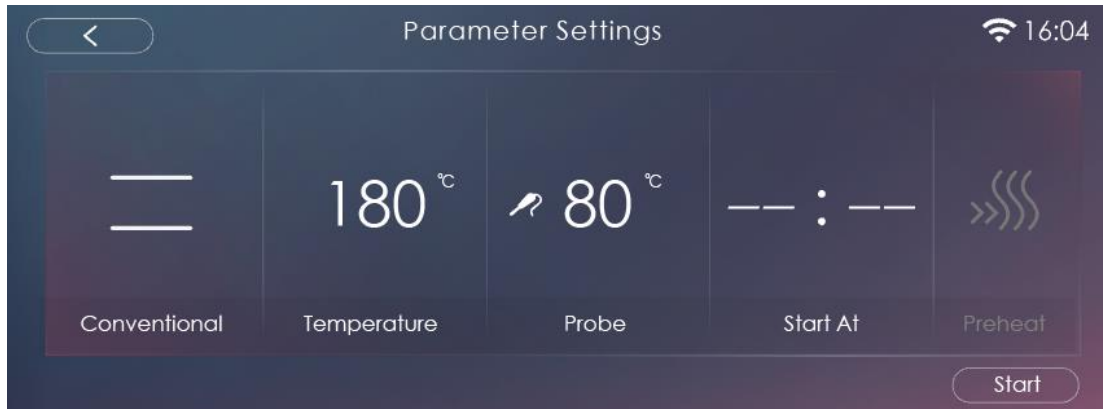
Probe

This feature is not applicable function : Grill、 Fan grill、 Defrost.

The use of the probe

Will probe longer end in meat, insert one end of the short probe completely into the socket of the oven; The system detects the probe

is connected, the "cook time" of the interface parameters automatically into the "Probe" parameters.Touch the "Probe" options to adjust the probe temperture.




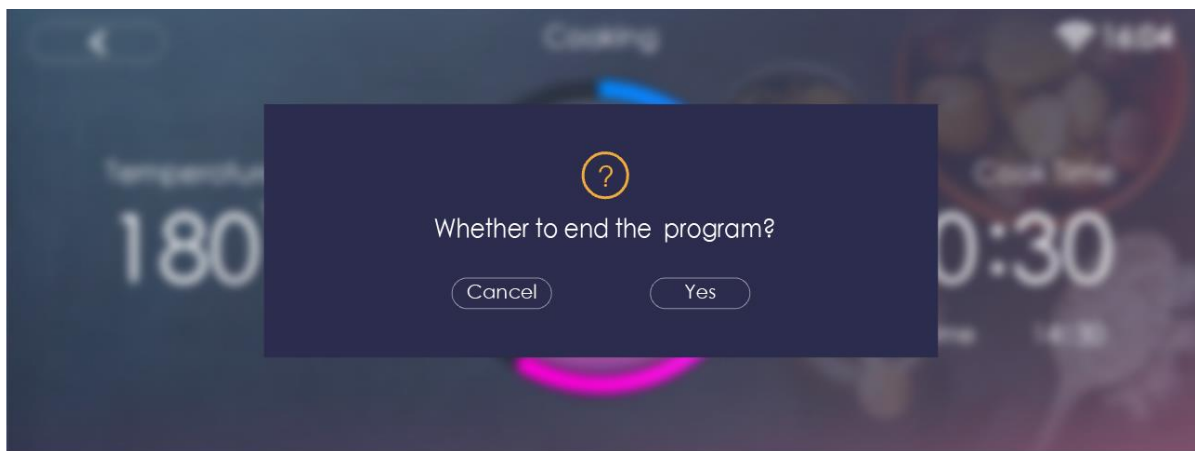
Change the parameters in the operation of the program

In the process of program is running, you can pause the oven by clicking on the mode icon in the middle, then adjust the temperature and cook time.



Cancel the running program

When the program operation of the oven, touch the  key, to prompt the diagram below:

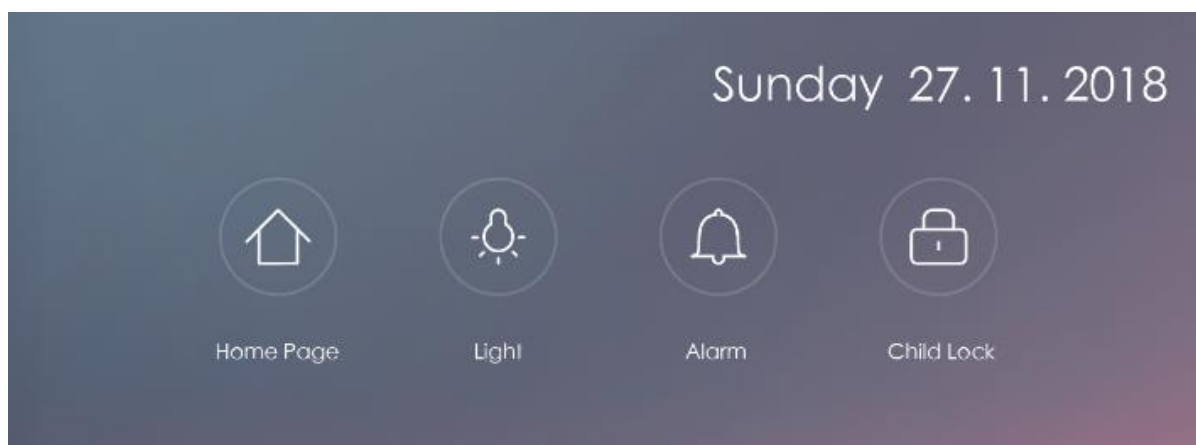


Click "YES" to return to a layer on the menu, and terminate the program running, click "cancel", to continue their selected program.

Other features

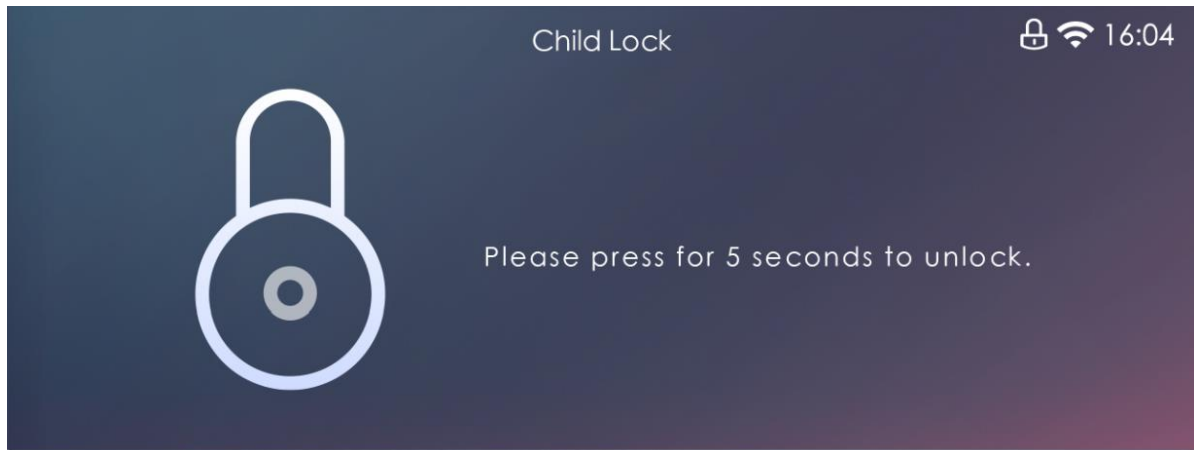
Child safety function

At any time, you can drop down the hidden interface, touch the "Child Lock" button, the control panel will be locked.



At this point, all the keys are invalid.

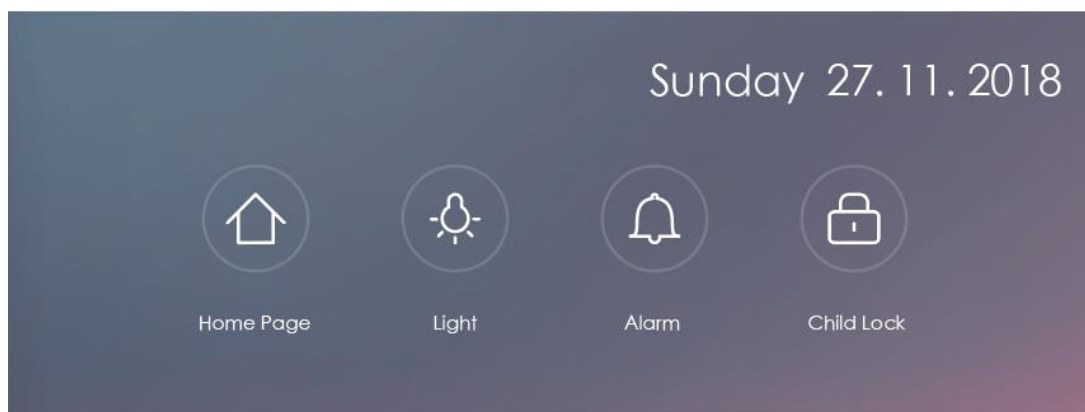
Hold the Lock icon for 5 seconds, The Lock icon will unlock, the panel can be normal operation.



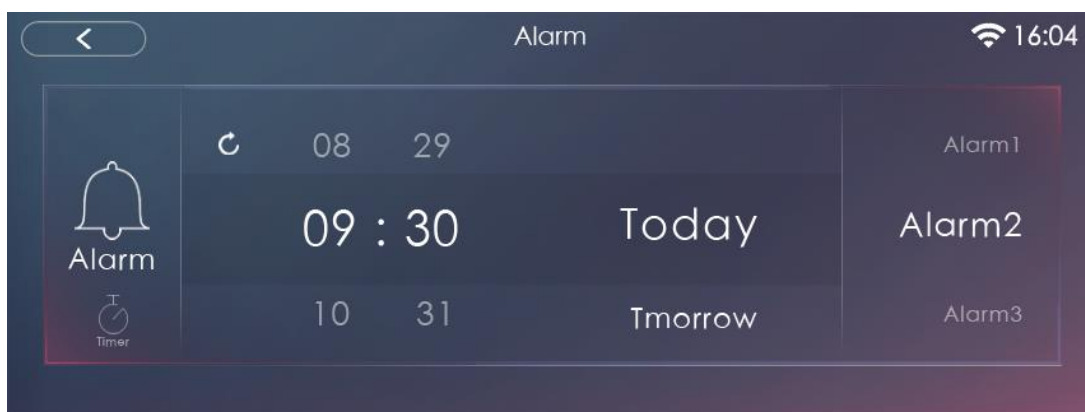
Kitchen timer and Alarm

Set the kitchen timer and Alarm

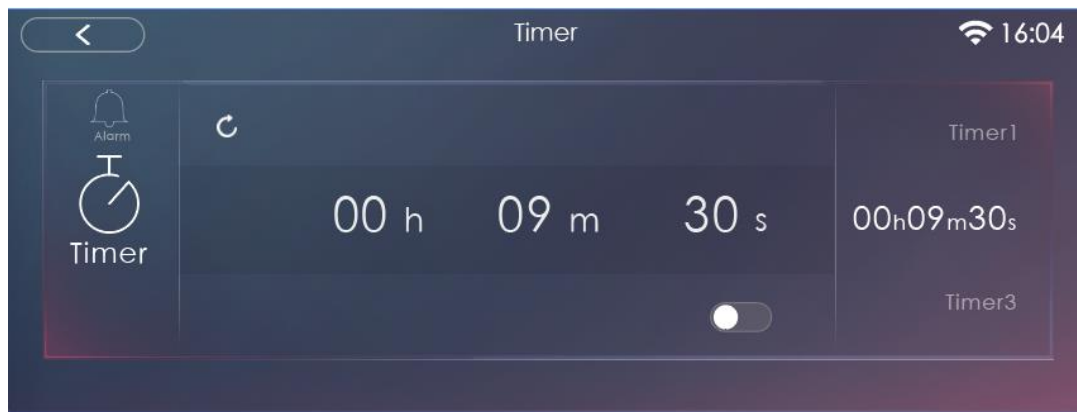
At any time, you can drop down the hidden interface, touch the "Alarm" button to set the kitchen timer and Alarm



Select the Alarm function to set the alarm time you want:




Select the kitchen timer to set the kitchen timer you want:



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 by touching the **Light** .
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.

Oven use

Convection Mode

The top and bottom heating elements come on. This is the classic, traditional type of oven which has been perfected, with exceptional heat distribution and reduced energy consumption. The convection oven is still unequalled when it comes to cooking dishes made up of several ingredients, e. g. cabbage with ribs, Spanish style cod, Ancona style stockfish, tender veal strips with rice, etc. Excellent results are achieved when preparing veal or beef-based dishes as well (braised meats ,stew, goulash, wild game, ham etc.) which need to cook slowly and require basting or the addition of liquid. It nonetheless remains the best system for baking cakes as well as fruit and cooking using covered casserole dishes for oven baking. When cooking in convection mode, only use one dripping pan or cooking rack at a time, otherwise the heat distribution will be uneven. Using the different rack heights available, you can balance the amount of heat between the top and the bottom of the oven. Select from among the various rack heights based on whether the dish needs more or less heat from the top.

Fast cooking Mode

The top and bottom heating elements, as well as the fan, will come on, guaranteeing constant heat distributed uniformly throughout the oven.

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.

The best results when cooking using the "**Fast cooking**" mode are obtained if you use one cooking only (the second from the bottom), please see the table entitled "Practical Cooking Advice".

Multi-Cooking Mode

The top, circle and bottom heating elements, as well as the fan, will come on alternately. Since the heat remains constant and uniform throughout the oven, the air cooks and browns food uniformly over its entire surface. With this mode, you can also cook various dishes at the same time, as long as their respective cooking temperatures are the same. A maximum of 2 racks can be used at the same time, following the instructions in the section entitled: "Cooking On More Than One Rack".

This cooking mode is particularly recommended for dishes requiring a gratin finish or for those requiring considerably prolonged cooking times, such as for example: lasagne, pasta backs, roast chicken and potatoes, etc..Moreover the excellent heat distribution makes it possible to use lower temperatures when cooking roasts. This results in less loss of juices, meat which is more tender and a decrease in the loss of weight for the roast. The Multi-cooking mode is especially suited for cooking fish, which can be prepared with the addition of a limited amount of condiments, thus maintaining their flavor and appearance. Excellent results can be attained when cooking vegetable-based side dishes like courgettes , aubergines, peppers, etc...

Desserts: this mode is also perfect for baking leavened cakes.

Moreover, this mode can also be used to thaw quickly white or red meat and bread by setting the temperature to 80°C. To thaw more delicate foods, set the thermostat to 60°C or use only the cold air circulation feature by setting the thermostat to 0°C .

Pizza Mode

The bottom and circle heating elements, as well as the fan, will come on. This combination rapidly heats the oven due to the large amounts of power used by the appliance, which results in the production of considerable heat coming prevalently from the bottom.

The pizza mode is ideal for foods requiring high temperatures to cook, like pizzas and large roasts. Only use one oven tray or rack at a time. However, if more than one is used, these must be switched halfway through the cooking process.

Delicate cooking

The bottom heating element and the fan come on. Suitable for pastries, cakes and non-dry sweets in baking tins or moulds. Excellent results are also obtained in cooking requiring above all heat from the bottom.

You are advised to put the pan on a low level.

Air fry Mode

The top and circle heating elements, as well as the fan ,will come on.

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 Mode

The top central heating elements comes on .

“Grill” directs radiant heat from the powerful upper element onto the food. You can use the “Grill” function for tender cuts of meat, steak, chops, sausages, fish, cheese toasties and other quick cooking foods. Grill with the oven door closed. Preheat your grill for 3 minutes to get the best results. This will help seal in the natural juices of steak, chops etc. for a better flavour. You can slide your grill dish into either of the 2 spaces within the upper pairs of support rails.

Maxi Grill Mode

The top inside and outside heating elements comes on .“Maxi grill” directs radiant heat from 2 powerful upper elements onto the food. You can use the “Maxi grill” function for tender cuts of meat, steak, chops, sausages, fish, cheese toasties and other quick cooking foods. Grill with the oven door closed. “Maxi grill” allows you to take full advantage of the large grill dish area and will cook faster than normal “Grill”. For best results it is recommended to preheat your grill for 3 minutes. This will help seal in the natural juices of steak, chops etc. for a better flavour.

Fan Assisted Grill

The top heating elements and the fan come on. 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. Excellent results are achieved with kebabs made with meats and vegetables, sausages, ribs lamb chops, chicken in a spicy sause, quail, pork chops, etc.

Cook food in "fan assisted grill mode" with the oven door shut .

This mode is also ideal for cooking fish steaks, like swordfish, stuffed cuttlefish etc.

Baking Mode

The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven.

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.

"Defrosting" Mode

The fan located on the bottom of the oven makes the air circulate at room temperature around the food. This is recommended for the defrosting of all types of food, but in particular for delicate types of food which do not require heat, such as for example: ice cream cakes, cream or custard desserts, fruit cakes .By using the fan, the defrosting time is approximately halved. In the case of meat, fish and bread, it is possible to accelerate the process using the "**Baking**" mode and setting the temperature to 80°C-100°C.

Dough Proving mode

In standby mode, to fermented flour into the oven. Touch the Fermentation mode, and touch the "Temperture", "cook time" button to set the time. After these setting, press"start" to start working.

Warm disk mode

In standby mode, put the dishes in the oven. Touch the Warm disk mode, and touch the "Temperture", "cook time" button to set the time. After these setting, press"start" to start working.

Disinfection mode

In standby mode, put the towel in the oven. Touch the Disinfection mode , and touch the "Temperture", "cook time" button to set the time. After these setting, press"start" to start working.

Drying mode

In standby mode, put the mushroom in the oven. Touch the Drying mode , and touch the "Temperture", "cook time" button to set the time. After these setting, press"start" to start working.

Keep warming mode

In standby mode, put the dish in the oven. Touch the Keep warming mode , and touch the "Temperture", "cook time" button to set the time. After these setting, press"start" to start working.

Energy saving baking mode

The rear heating element and the fan come on, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven. Heating tube of intermittent work make full use of the heat within the furnace chamber, can reduce energy losses, to achieve the effect of energy saving.

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.

The turnspit (only available on certain models)

To start the turnspit, proceed as follows:

- place the oven tray on the 1st rack ;
- insert the special turnspit support on the level 3 and position the spit by inserting it through the special hole into the turnspit at the back of the oven ;
- Press the **Temp/ Function Adjust Button** “+” or “-“ to select setting

GAS HOB

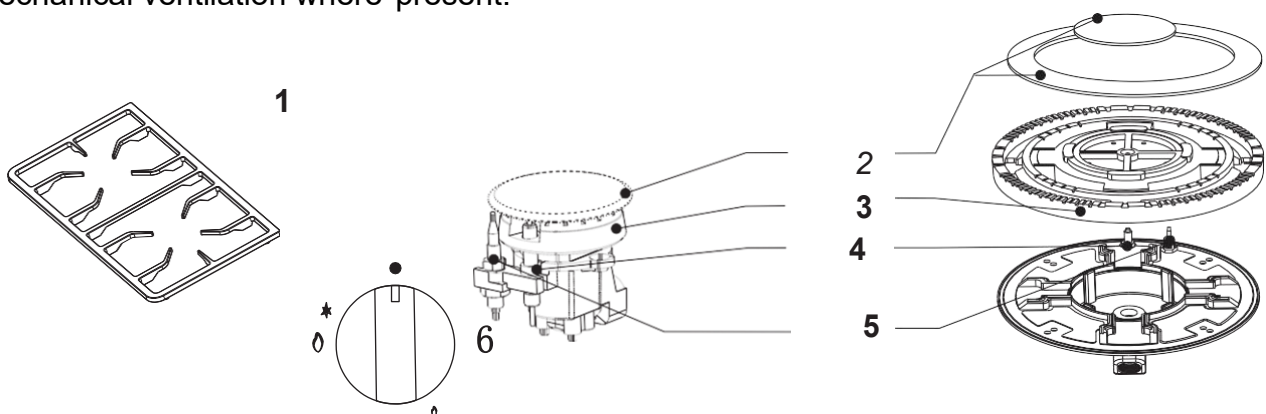
Instructions for Use

Gas cooking top side

Description of the main parts of the appliance

Warning:

- 1 This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space (e.g. DO not use the appliance in the carbarn,basement and the room without windows, etc) Read the instructors before installing or using this appliance.
- 2 The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- 3 Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.



- 1 = grid
- 2 = burner cap
- 3=burner head
- 4 = spark plug

5 = safety valve (for models equipped with a safety valve)

DESCRIPTION OF SYMBOLS



FRONT LEFT BURNER



REAR LEFT BURNER



FRONT RIGHT BURNER



REAR RIGHT BURNER

IGNITION AND OPERATION OF THE BURNERS

In order to ignite a burner, it is necessary to depress the knob while rotating it anti-clockwise, till the index is aligned with the position corresponding to the maximum gas delivery (i.e. the large flame symbol). As far as the models equipped with a safety valve are concerned, once the flame is lit hold the knob

depressed for about 3-4 seconds till the device keeps the burner automatically lit. If the burner fails to ignite, wait one minute for the gas to dissipate before attempting to reignite. At this moment it is possible to adjust the flame intensity by rotating the knob anticlockwise from Such maximum position to the minimumone (i.e. the small flame symbol).

In order to turn the burner off, rotate the knob clockwise bringing the index back to the position corresponding to the closure symbol (●).

RECOMMENDATIONS

In case of electric power failure, it is necessary to carry out the above-described operations by putting a gas lighter or a flame near the burner (in such an event, pay the utmost attention not to burn yourself).

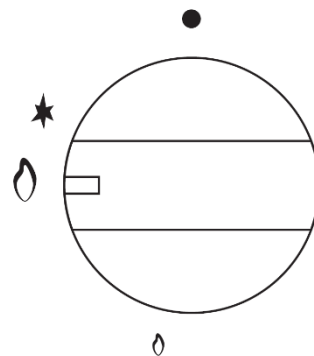
The safety valve (for models where such item is provided) intervenes in case of accidental flame failure, blocking the gas delivery (e.g.: air draughts, spillage of liquids, etc.).

In any case, the ignition device must not be actuated for longer than 15 seconds. Should the ignition manoeuvre fail, or should the burner be accidentally turned off, immediately close the actuation knob and repeat the ignition after one minute at least.

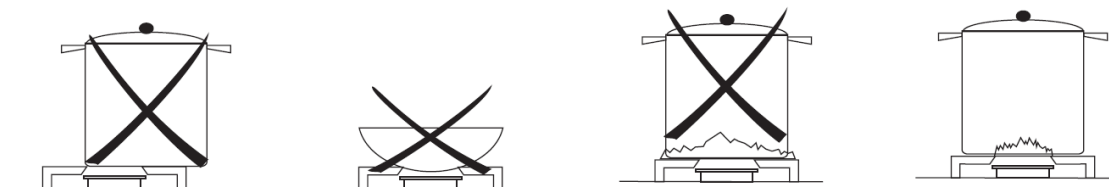
Once the ignition has taken place, adjust the flame according to your needs.

Advice on the use of gas burners

For lower gas consumption and a better yield, use saucepans with diameter suitable for the burners, avoiding the flame coming up round the side of the saucepan (see the Container Table).



Use only flat-bottomed pans.



As soon as a liquid starts to boil, turn the flame down to a level sufficient to maintain boiling.

During cooking, when using fats and oils, be very careful because if they overheat they could catch fire.

Container table (use flat-bottomed saucepans)



| Burner | φmin Saucepan (mm) | φmax Saucepan (mm) |
|-------------|-----------------------|-----------------------|
| Auxiliary | 90 | 160 |
| Semi-rapid | 130 | 180 |
| Fish pan | 310×140 | 380×230 |
| Rapid | 150 | 260 |
| Triple ring | 210 | 260 |

INSTRUCTION FOR COOKING

Practical Cooking Advice

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Cooking on More Than One Rack

If you have to cook food using several racks, use either the "**baking**" mode  or the "**Multi-Cooking**" mode  , as these are the only modes that allow you to do so.

When cooking delicate food on more than one rack, use the "**baking**" mode, which allows you to cook on 3 racks at the same time (the 1st 3rd and 5th from the bottom). Some examples are included in the "Practical Cooking Advice" table.

When cooking other food on several racks, use the "**Multi-Cooking**" mode keeping the following suggestions in mind:

- The oven is fitted with 5 racks. During fan assisted cooking, use two of the three central racks; the lowest and highest racks receive the hot air directly and therefore delicate foodstuffs could be burnt on these racks.



- As a general rule, use the 2nd and 4th rack from the bottom, placing the foodstuffs that require greater heat on the 2nd rack from the bottom. For example, when cooking meat roasts together with other food, place the roast on the 2nd rack from the bottom and the more delicate food on the 4th rack from the bottom.
- When cooking foodstuffs that require differing times and temperatures, set a temperature that is somewhere between the two temperatures required, place the more delicate food on the 4th rack from the bottom and take the food requiring less time out of the oven first.
- Use the dripping pan on the lower rack and the grid on the upper ;

Using the "Fast Cooking" Mode


Functional, fast and practical for those of you who use pre-packed products (such as for example: frozen or pre-cooked food) along with other food items. You will find useful suggestions in the "Practical Cooking Advice" table.

Using the Grill

This multi-function oven offers you 2 different grilling modes.

Use the "Grill / Maxi Grill" mode   , placing the food under the center of the grill (situated on the 3rd or 4th rack from the bottom) because only the central part of the top heating element is turned on .

Use the bottom rack (1st from the bottom), placing the dripping pan provided to collect any sauce and /or grease and prevent the same from dripping onto the oven bottom. When using this mode, we recommend you set the thermostat to the highest setting. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

Setting  "fan assisted grill ", is extremely useful for grilling foods rapidly, as the distribution of heat makes it possible not only to brown the surface, but also to cook the bottom part .


Moreover, it can also be used for browning foods at the end of the cooking process, such as adding that gratin finish to pasta bakes, for example.

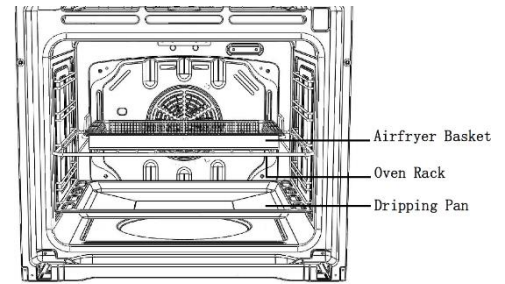
When using this mode, place the grid on the 2nd or 3rd oven rack from the bottom (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and thus smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st rack from the bottom.

When using this mode, we advise you to set the thermostat to 200°C, as it is the most efficient way to use the grill, which is based on the use of infrared rays. However, this does not mean you cannot use lower temperatures, simply by adjusting the thermostat knob to the desired temperature.

Therefore the best results when using the grill modes are obtained by placing the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom.

Using the Air Fry

Use the **"Air Fry"** mode  , Put your food on the 3rd oven rack from the bottom. because the top and circle heating element is turned on, 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, Put the grill dish on the lowest shelf position to catch any spills. When using "Air Fry" Set temperature to 230°C.



Baking Cakes

When baking cakes, always place them in a preheated oven. Make sure you wait until the oven has been preheated thoroughly. Do not open the oven door during baking to prevent the cake from dropping. In general:

Pastry is too dry

Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time .

Pastry dropped

Use less liquid or lower the temperature by 10°C.

Pastry is too dark on top

Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time.

Cooked well on the inside but sticky on the outside

Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time.

The Pastry sticks to the pan

Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper.

I used more than one level (in the function "ventilated oven") and they are not all at the same cooking point

Use a lower temperature setting. It is not necessary to remove the food from all the racks at the same time.

Cooking Pizza

For best results when cooking pizza, use the **"Pizza Mode"**  :

Preheat the oven for at least 10 minutes ;

- Use a light aluminum pizza pan, placing it on the grid supplied with the oven. If the dripping pan is used, this will extend the cooking time, making it difficult to get a crispy crust;
- Do not open the oven door frequently while the pizza is cooking ;

- If the pizza has a lot of toppings (three of four), we recommend you add the mozzarella cheese on top halfway through the cooking process .
- When cooking pizza on two racks, use the 2nd and 4th with a temperature of 220°C and place the pizzas in the oven after having preheated it for at least 10 minutes.



Cooking Fish and Meat




When cooking white meat, fowl and fish, use temperature setting from 180°C to 200°C.




For red meat that should be well done on the outside while tender and juicy in the inside, it is a good idea to start with a high temperature setting (200°C-220°C) for a short time, then turn the oven down afterwards.



In general, the larger the roast, the lower the temperature setting. Place the meat on the center of the grid and place the dripping pan beneath it to catch the fat.

Make sure that the grid is inserted so that it is in the center of the oven. If you would like to increase the amount of heat from below, use the low rack heights. For savory roasts (especially duck and wild game), dress the meat with lard or bacon on the top.

| Selector knob setting | Food to be cooked | Weight (in kg) | Cooking rack position from bottom | Preheat-ing time (Minutes) | Thermostat knob setting | Cookin g time (Minut es) |
|---|--------------------------|-----------------|-----------------------------------|-----------------------------|-------------------------|--------------------------|
| 1 Convection  | Duck | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Roast veal or beef | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Pork roast | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Biscuits (short pastry) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Tarts | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| | | | | | | |
| 2 Multi-Cooking  | Pizza (on 2 racks) | 1 | 2-4 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Lasagna | 1 | 3 | 10 | 200 | 30-35 |
| | Lamb | 1 | 2 | 10 | 180 | 50-60 |
| | Roast chicken | 1 | 2-4 | 10 | 180 | 60-75 |
| | +potatoes | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Mackerel | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Plum-cake | 0.5 | 2-4 | 10 | 190 | 20-25 |
| | Cream puffs (on 2 racks) | 0.5 | 2-4 | 10 | 180 | 10-15 |
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|--|--------------------------|-----|-----|----|-----|-------|
| | Biscuits (on 2 racks) | 0.5 | 2 | 10 | 170 | 15-20 |
| | Sponge cake (on 1 rack) | 1.0 | 2-4 | 10 | 170 | 20-25 |
| | | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 25-30 |
| | Sponge cake (on 2 racks) | | | | | |
| | Savory pies | | | | | |
| 3 Grill  | Soles and cuttlefish | 1 | 4 | 5 | Max | 8-10 |
| | Squid and prawn kebabs | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 |
| | | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Cod filet | 1 | 3/4 | 5 | Max | 10-15 |
| | Grilled vegetables | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Veal steak | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Cutlets | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Hamburgers | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Mackerels | - | 4 | 5 | Max | 2-3 |
| | Toasted sandwiches | | | | | |
| 4 Defrosting  | All frozen food | | | | | |
| 5 Maxi Grill  | Soles and cuttlefish | 1 | 4 | 5 | 200 | 8-10 |
| | Squid and prawn kebabs | 1 | 4 | 5 | 200 | 6-8 |
| | | 1 | 4 | 5 | 200 | 10 |
| | Cod filet | 1 | 3/4 | 5 | 200 | 10-15 |
| | Grilled vegetables | 1 | 4 | 5 | 200 | 15-20 |
| | Veal steak | 1 | 4 | 5 | 200 | 15-20 |
| | Cutlets | 1 | 4 | 5 | 200 | 7-10 |
| | Hamburgers | 1 | 4 | 5 | 200 | 15-20 |
| | Mackerels | - | 4 | 5 | 200 | 2-3 |
| | Toasted sandwiches | | | | | |

| | | | | | | |
|--|---|-----|-------|----|-----|-------|
| | With rotisserie (where prevent) | 1.0 | - | 5 | 200 | 80-90 |
| | Veal on the spit | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | Chicken on the spit | 1.0 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | Lamb on the spit | | | | | |
| | | | | | | |
| 6 Fan Assisted Grill  | Grilled chicken | 1.5 | 3 | 5 | 200 | 55-60 |
| | Cuttlefish | 1.5 | 3 | 5 | 200 | 30-35 |
| | With rotisserie (where prevent) | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | Veal on the spit | 2.0 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | Chicken on the spit | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-75 |
| | Chicken (on the spit)+potatoes (roasted) | - | 2 | 5 | 200 | 70-75 |
| | Lamb on the spit | 1.5 | - | 5 | 200 | 70-80 |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| 7 Baking  | Tarts | 0.5 | 3 | 15 | 180 | 20-30 |
| | Fruit cakes | 1 | 2/3 | 15 | 180 | 40-45 |
| | Fruitcake | 0.7 | 3 | 15 | 180 | 40-50 |
| | Sponge cake | 0.5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 |
| | Stuffed pancakes ² | 1.2 | 2-4 | 15 | 200 | 30-35 |
| | Small cakes | 0.6 | 2-4 | 15 | 190 | 20-25 |
| | Cheese puffs | 0.4 | 2-4 | 15 | 210 | 15-20 |
| | Cream puffs | 0.7 | 1-3-5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Biscuits | 0.7 | 1-3-5 | 15 | 180 | 20-25 |
| | Meringues | 0.5 | 1-3-5 | 15 | 90 | 180 |
| | | | | | | |
| 8 Fast cooking  | Frozen food | | | | | |
| | Pizza | 0.3 | 2 | - | 250 | 12 |
| | Courgette and prawn pie | 0.4 | 2 | - | 200 | 20 |
| | | 0.5 | 2 | - | 220 | 30-35 |

| | | | | | | |
|---|---|-----|-----|----|-----|-------|
| | Country style spinach pie | 0.3 | 2 | - | 200 | 25 |
| | | 0.5 | 2 | - | 200 | 35 |
| | Turnovers | 0.4 | 2 | - | 180 | 25-30 |
| | Lasagne | 0.4 | 2 | - | 220 | 15-20 |
| | Golden Rolls | | | | | |
| | Chicken morseis | | | | | |
| | Pre-cooked food | | | | | |
| | Golden chicken wings | 0.4 | 2 | - | 200 | 20-25 |
| | Fresh Food | | | | | |
| | Biscuits(short pastry) | 0.3 | 2 | - | 200 | 15-18 |
| | | 0.6 | 2 | - | 180 | 45 |
| | Fruitcake | 0.2 | 2 | - | 210 | 10-12 |
| | Cheese puffs | | | | | |
| | | | | | | |
| 9 Pizza | Pizza | 0.5 | 2 | 15 | 220 | 15-20 |
|  | Roast veal or beef | 1 | 2 | 10 | 220 | 25-30 |
| | Chicken | 1 | 2/3 | 10 | 180 | 60-70 |
| | | | | | | |
| 10 Air Fry | Scotch fillet steak, seared first | 1 | 3 | 5 | 220 | 8 |
|  | | 1 | 3 | 5 | 220 | 15 |
| | Frozen chips | 1 | 3 | 5 | 230 | 15 |
| | Chicken drumettes/wingettes, with dry rub | 1 | 3 | 5 | 230 | 15 |
| | Fresh barramundi fillet with crumb | 0.5 | 3 | 5 | 230 | 14 |
| | | 1 | 3 | 5 | 230 | 15 |
| | Potatoes cut into wedges | | | | | |
| | Frozen goods | 1.0 | 3 | 54 | 220 | 15 |
| | (Chicken nuggets/crumbed fish) | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|--|----------------------------|--|--|--|--|--|
| | Smashed chats parboiled | | | | | |
|--|----------------------------|--|--|--|--|--|

NB: cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or fan assisted grill, the dripping pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom .

MAINTENANCE AND CLEANING

Do not use jet of steam for cleaning.

Before any operation disconnect the appliance electrically. Wash the enamelled parts with lukewarm water and detergent. Do not use abrasive products. Wash the burner spreader frequently with boiling water and detergent make sure to remove any deposits which could block the flame outlet. Rinse the stainless steel parts well with water and dry them with a soft cloth. To clean the hob use slightly damp sponges and wiping cloths: if too much water is used it could penetrate the internal parts and damage electrical parts. The grids of the hob can be washed in the dishwasher.

For persistent stains use normal non-abrasive detergents, specific products commonly available on the market or a little hot vinegar. Clean the glass parts with hot water, avoiding the use of rough cloths.

Do not use stainless steel pads or acids for cleaning. To prevent lighting difficulties, carefully clean the lighting spark plugs regularly (ceramic and electrode). Periodically if the knobs become difficult to turn, contact a qualified engineer to lubricate the taps. Contact a qualified engineer to deal with any other problems which may arise during use.

To keep the characteristics of brightness of the enamelled parts for a long time it is necessary to clean the oven after each cooking. Once the oven is cold, you will be able to easily remove the fat deposits by means of a sponge or a cloth damp with warm soapy water or a common detergent. Never use abrasive cloths or sponges, that could irreparably damage the enamel. On white ovens even the parts of the dash board such as handgrip and knob have to be cleaned each time because they may become yellow due to the emissions of fat vapours.


ALWAYS CLEAN THE APPLIANCE IMMEDIATELY AFTER ANY FOOD SPILLAGE.

TO MAINTAIN SAFE OPERATION, IT IS RECOMMENDED THAT THE PRODUCT BE INSPECTED EVERY FIVE YEARS BY AN AUTHORISED SERVICE PERSON.

SELF CLEANING FUNCTION

Do not use jet of steam for cleaning.

Select the self-cleaning function

- 1 Select the self-cleaning function
2. Press the Temp/ Function Adjust Button “^” or “v” to set the desired duration.
3. Press the Start/Stop Button , the oven begins to heat.

Automatic cleaning

Choose the self clean function, since the clean has three time can choose:

| Standard | Degree of self-cleaning | Duration |
|-----------------|--------------------------------|-------------------|
| 1 | Low | Approx. 2 hours |
| 2 | Medium | Approx. 2.5 hours |
| 3 | Strongly | Approx. 3 hours |

What we should know

For safety reasons, the oven locks automatically when the oven to start working. You will only be able to open the door again once the temperature has fallen below 250°C.

The exterior of the oven will become very hot. Make sure that nothing is placed against the front panel.

Keep children at a safe distance.

Never attempt to open the oven during the self-cleaning process. The cleaning process may be interrupted.

Please do not attempt to push in the latch by hand.

You cannot switch the oven light on during self-cleaning.

Before self-cleaning

Remove unsuitable accessories and all ovenware from the oven.

Risk of fire. Loose food residue, grease and meat juices are flammable.

Wipe the oven and the accessories that are to be cleaned at the same time with a damp cloth.

Clean the door and along the edges of the oven around the seal. Do not scour the seal.

Make sure that the oven door is closed before you start cleaning. Cleaning accessories at the same time

The wire grill is not suitable for self-cleaning.

Never clean metal sheets and dishes which have been coated with a non-stick coating using the oven's automatic self-cleaning function (pyrolysis operation).

High temperatures can cause poisonous gases to be formed from the non-stick coating-risk of serious damage to health.

Select the self-cleaning function

1 Select the self-cleaning function

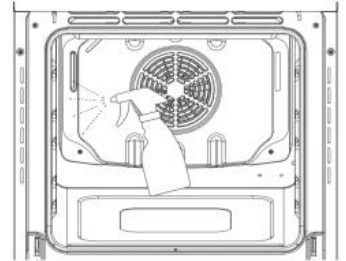
- A suggested level appears on the temperature display.
- Press the “start” button, the oven begins to heat.

Steam Assisted Cleaning function

This function assists in the removal of food residue from inside the oven. This method is effective in removing light soiling only. It is not effective in removing stubborn baked-on stains. This function can only be used when the oven is cold.

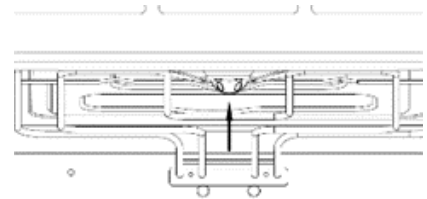
Procedure for cleaning

1. Remove all shelves, dishes and side racks.
2. Make a solution of water (85%), white vinegar (10%), and dish washing detergent (5%) and spray liberally on to door, side walls and back wall of oven cavity.
3. Pour 40ml of water into the cavity base well.
4. Close the door. Set the function to Steam Assist Clean and set the temperature to 130°C.
5. Turn oven OFF after 18 minutes.
6. Allow to cool to a safe level before wiping surface with a wet cloth.



Replacing the Oven Lamp

- Disconnect the oven from the power supply by means of the omni polar switch used to connect the appliance to the electrical mains ;or unplug the appliance if the plug is accessible ;
- Remove the glass cover of the lamp-holder ;
- Remove the lamp and replace with a lamp resistant to high temperatures (300°C)with the following characteristics:
 - ☐ Voltage: 220-240V
 - ☐ Wattage: 25W
 - ☐ Type:G9
- Replace the glass cover and reconnect the oven to the mains power supply.



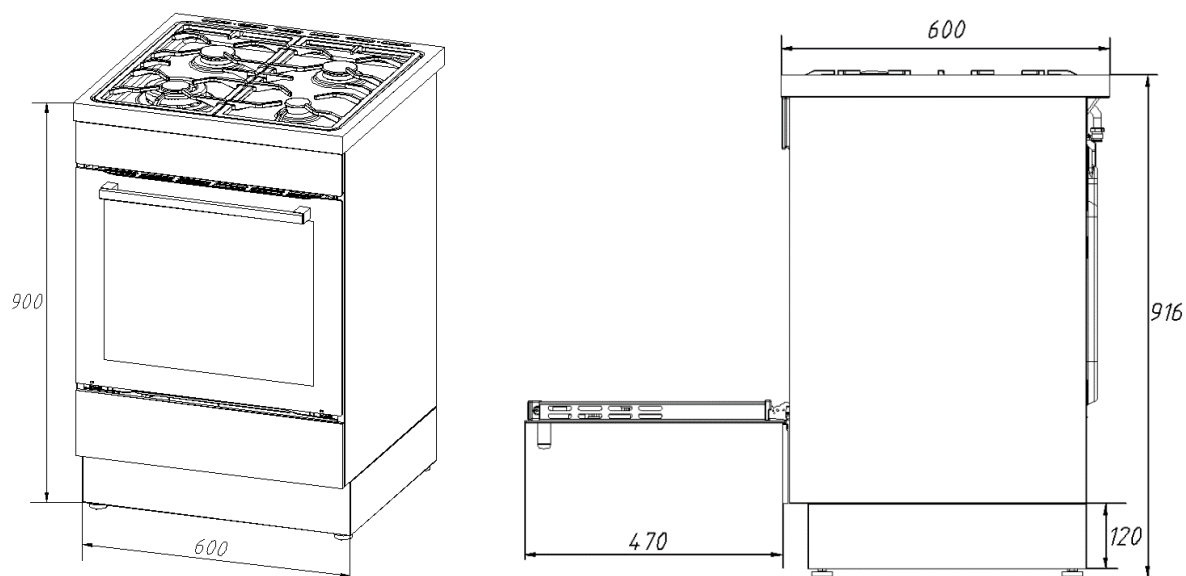
INSTALLATION

DIMENSIONS AND INSTALLATION FEATURES

Warning:

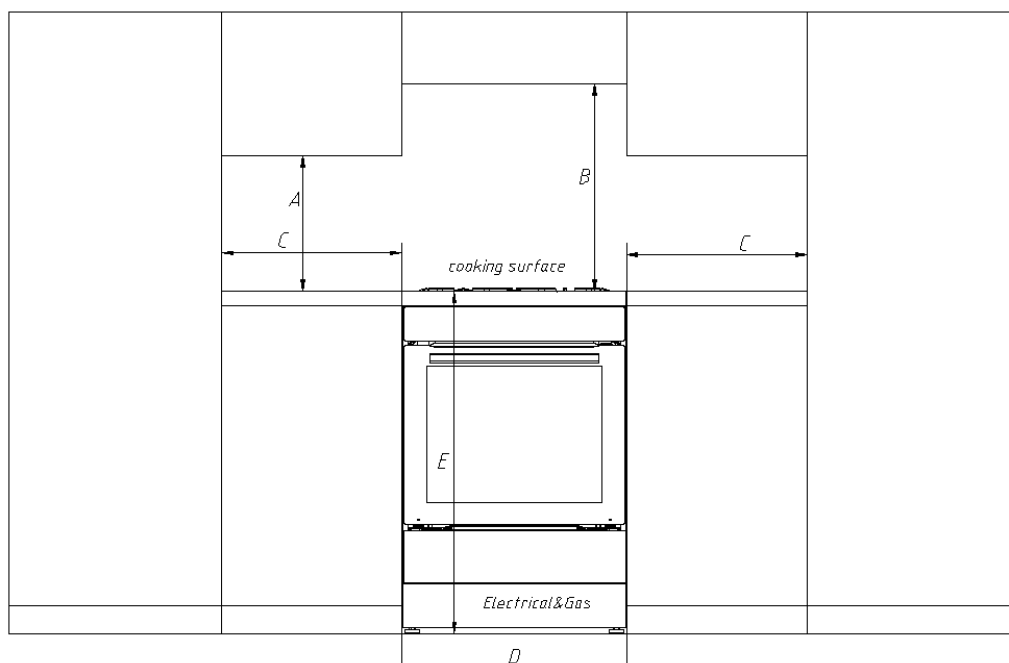
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible;
- The adjustment conditions for this appliance are stated on data plate;
- This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.

Product Dimensions



| Product Dimensions | MM |
|--|-----|
| Overall width of the freestanding oven | 600 |
| Overall height of the freestanding oven (from the floor to top of the cooktop, excluding the optional backguard) | 916 |
| Overall depth of the freestanding oven (excluding handles and knobs) | 600 |
| Height of the freestanding oven chassis (ie. excluding the adjustable feet) | 120 |
| Depth of the open oven door to the front of the freestanding oven | 470 |

FREESTANDING OVEN CLEARANCES



| Product Dimensions | MM |
|---|-----|
| A) Minimum vertical distance between benchtop and cabinet extending above the counter | 450 |
| B) Minimum clearance from the top of the burner cap (cooking surface) to: | 650 |
| C) Minimum clearance from left and right hand edge of the freestanding oven to the nearest combustible surface* | 200 |
| D) Width of cabinetry opening | 600 |
| E) Maximum height of cabinetry immediately adjacent to the freestanding oven (from floor to countertop)** | 946 |
| F) Maximum depth from wall to cabinetry face | 600 |

* **Installation clearances and protection of combustible surfaces shall comply with the current local regulations e.g. AS/NZS5601.1 (latest edition) Gas Installations code.** The standards above specify that where required protection shall ensure that the surface temperature of the combustible surface does not exceed 65°C above room temperature.

** Depending on the height of the feet adjustment. The cooking surface must sit flush or above countertop level

Important Notes:

Overhead Clearances

In no case shall the clearances between the highest part of the cooker be less than 650mm or for an overhead exhaust fan 750 mm. All other downward facing combustible surfaces less than 650 mm above the cooker surface shall be protected for the full width of the cooking surface in accordance with the standards noted above. In no case shall the clearance be less than 450 mm.

Rear and Side Clearances

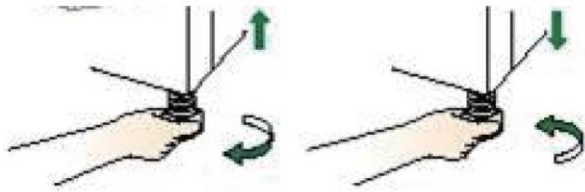
- Where the dimensions from the periphery of the nearest burner to any vertical combustible surface is less than 200 mm the surface shall be protected in accordance with the standards to a height of not less than 150 mm above the cooking surface for the full width or depth of the cooking surface.
- Where the dimensions from the periphery of the nearest burner to any horizontal combustible surface is less than 200 mm, the horizontal surface shall be greater than 10 mm below the surface of the hob, or the horizontal surface requirement above.
- Do not install the range near flammable materials such as curtains.

Installing the range on a plinth

- The freestanding oven can be installed on a plinth without the adjustable feet fitted.
- Ensure the freestanding oven is secure and provide safety measures to keep it in place.
- Cabinetry dimensions can be adjusted to suit the plinth height, see product dimensions for chassis height.

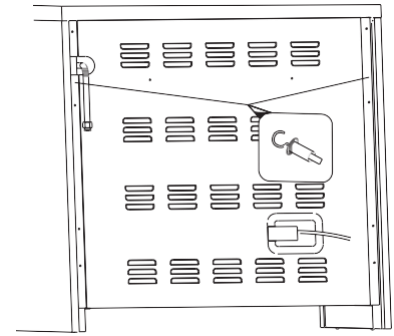
LEVELLING THE FEET

The height and level of the appliance can be adjusted by rotating the feet located underneath the appliance at each corner. Rotate the feet to decrease or increase the height



FITTING THE SAFETY STABILISER CHAIN

The cooker is supplied with an anti-tilting chain to prevent the appliance from tilting forward and accidental damage to the gas pipe. Take the expansion with hook and make an adequate hole in the wall behind, at the same height as the chain fixing area. Insert the plug into the hole and then screw in the hook until it is firmly fixed to the wall. Fix the chain to the hook. Adjust to level of the cooker inserting the feet provided.



For a situation where the appliance is between two cupboards and the anti tilt chain cannot be fitted we suggest securing by screwing through the both sides of the cupboards into the sides of the cooker. The screws should be fitted as follows. Position the oven between the cupboards in it's final position, then mark the location of the pilot hole inside the cupboard. Refer to the diagram below for the location of the pilot hole. Use 3.5mm diameter drill bit to drill the pilot hole through the cupboard and both sides of the cooker. Before drilling, check your measurements to ensure the pilot holes are located within the range specified in the diagram. A drilled hole in the side of the cooker which is outside the range specified may void the warrantee. Inspect cupboards thoroughly before drilling to avoid damage to electrical wires or gas lines. Fix two 12 gauge x 40mm long self tapping screws through the pilot holes inside both cupboards and into the side of the cooker.

Note! Screw length is based on cupboard thickness of 20mm, gap between cupboard and oven of 10mm. Screw length could vary depending on cupboard material thickness and gap between oven and cupboards.

Note! The screws must be accessible for removal if the cooker requires service. Cupboards must not be built over these screws.

Equipment type: free standing (class 1)

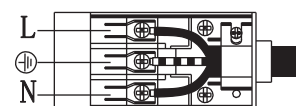
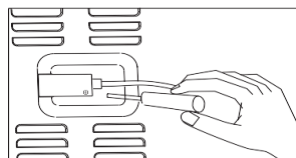
Insulation class: class 1

THE MANUFACTURER DECLINES ANY AND ALL RESPONSIBILITIES FOR DAMAGES TO THINGS OR INJURIES TO PERSONS OR ANIMALS DERIVING FROM INCORRECT INSTALLATION OR USE OF THE EQUIPMENT.

ELECTRICAL CONNECTION

The appliance is fitted with an approved 15 Amp flexible cord and plug which must be connected to a correctly earthed socket outlet. The manufacturer is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation or connection. It is therefore necessary that all installation and connection operations are carried out by qualified personnel complying with the local and general regulations in force.

The wire section on the cable must not be less Than 1.5mm^2 (3×1.5 cable). Use only the special cables available at our service centers.

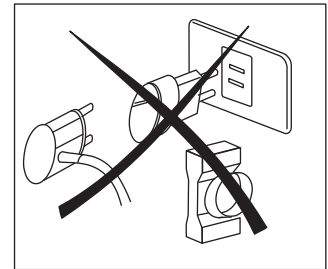


CONNECTION OF THE FEEDING CABLE TO THE MAINS

Connect the feeding cable to a plug suitable for the load indicated on the rating plate of the product. In case of a direct connection to the mains (cable without plug), it is necessary to insert a suitable omnipolar switch before the appliance, with minimum opening between contacts of 3 mm (the grounding wire should not be interrupted by the switch).

Before connecting to the mains, make sure that:

- The electrical counter, the safety valve, the feeding line and the socket are adequate to withstand the maximum load required(see rating plate).
- The supply system is regularly grounded, according to the regulations in force. The socket or the omnipolar switch can easily be reached after the installation of the oven.
- After carrying out the connection to the mains, check that the supplying cable does not come into contact with parts subject to heating.
- Never use reductions, shunts, adaptors which can cause overheating or burning.



The manufacturer is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation or connection. It is therefore necessary that all installation and connection operations are carried out by qualified personnel complying with the local and general regulations in force.

This appliance shall be installed only by authorised persons and in accordance with the manufacturer's installation instructions, local as fitting regulations, municipal building codes, electrical wiring regulations, local water supply regulations.

Ventilation

In general, the appliance should have adequate ventilation for complete combustion of gas, proper flueing and to maintain temperature of immediate surroundings within safe limits.

Combustible Surfaces

Any adjoining wall surface situated within 200mm from the edge of any hob burner must be a suitable non-combustible material for a height of 150mm for the entire length of the hob. Any combustible construction above the hotplate must be at least 600mm above the top of the burner and no construction shall be within 450mm above the top of the burner. Zero clearance is permitted on side and rear adjoining surfaces below the hob.

Gas connection

The appliance must be connected to the gas supply or the cylinder according to the specifications of the standards and after checking that it is adjusted for the type of gas available.

The gas connection is male 1/2" BSP and is situated 55mm from the right and 560mm from the floor.

It's necessity of changing the flexible tube when the national conditions require it.

There are two ways to carry out the connection to the main gas line:

- A. The Cooker can be connected with the cuprum material. Loosen the tie-in down and connect one terminal of the pipe with the gas elbow between 1 - 1.2m long. The hose should not be subjected to abrasion, kinking or permanent deformation and should be able to be inspected along its entire length. Unions compatible with the hose fittings must be used and connections tested for gas leaks. The flexible tube shall be fitted in such a way that it cannot come into contact with a moveable part of the housing unit (e.g. a drawer) and does not pass through any space susceptible of becoming congested. The fixed consumer piping outlet should be at approximately the same height as the cooker connection point, pointing downwards and approximately 150mm to the side of the cooker. The hose should be clear of the floor when the cooker is in the installed position. Fix one end of the chain on the screw next to the gas inlet connection and the other end should be anchored to the floor/wall so that the chain prevents strain on the hose connections when the cooker is pulled forward.

The appliance is factory set for Natural gas. The test point pressure should be adjusted to 20mbar with the Triple ring burner operating at maximum.

The appliance is set up to operate with the gas specified on the gas type label placed on the back of the appliance.

To perform these operations the qualified installer will follow the indications given in the "Adaptation to the various types of gas" section. For safer operation make sure that the supply pressure respects the values given in the "Table of burner and injector characteristics". If installing for use with LPG gas, ensure a gas regulator suitable for a supply pressure of 29mbar is part of the gas tank supply and the test point pressure is adjusted to 29mbar.

If installing for use with TG gas, ensure a gas regulator suitable for a supply pressure of 8mbar is part of the gas tank supply and the test point pressure is adjusted to 8mbar.

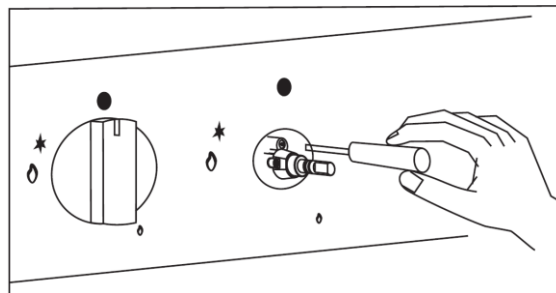
Once the appliance has been installed, make sure that the gas pipe is neither squashed or damaged by moving parts.

Before Leaving - Check all connections for gas leaks with soap and water. DO NOT use a naked flame for detecting leaks. Ignite all burners both individually and separately to ensure correct

operation of gas valves, burners and ignition. Turn gas taps to low flame position and observe stability of the flame for each burner individually and separately. When satisfied with the operation of the cooker, please instruct the user on the correct method of operation. In case the appliance fails to operate correctly after all checks have been carried out, refer to the authorised service provider in your area.

Adaptation to different types of gas

When converting from Universal LPG to Natural Gas ensure that the LPG test point is removed and replaced with the CE Approved NG Regulator supplied in this kit. The test point pressure must be adjusted to 20mbar with the largest burner operating on maximum flame.



When converting from Natural Gas to Universal LPG ensure that the NG regulator is removed and replaced with the Test Point Assembly supplied in this kit. An CE Approved gas regulator suitable for a supply pressure of 29mbar should be part of the gas tank supply and the test point pressure must be adjusted to 29mbar.

To adapt the appliance to a gas different from that for which it was set up (see gas type label inside the warming compartment door) proceed as follows:

- remove the grids
- remove the burners caps and burner heads
- with a 7 mm socket spanner unscrew and remove the injectors.
- replace the injectors with those supplied corresponding to the gas available (see burner and injector characteristics Table)
- replace the various parts proceeding in reverse.

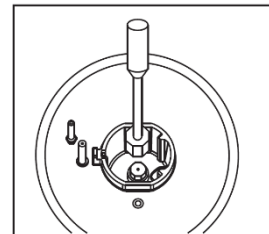
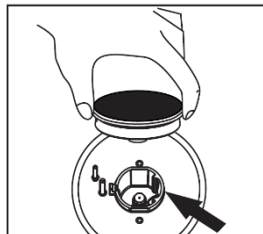
When converting from Natural Gas to LPG ensure that the NG regulator is removed and replaced with the Test Point Assembly. A gas regulator suitable for a supply pressure of should be part of the gas tank supply and the test point pressure should be adjusted to the pressure according to the data plate.

Setting the minimum flame

The flame on the small output is regulated by the factory.

When the injectors have been replaced or there are special mains pressure conditions, it may be necessary to regulate the minimum flame again. The operations necessary to set the minimum flame are as following:

- light the burner ;
- take out the knob (and gasket if there is one) ;
- LPG TO NG: Use a thin blade screwdriver to turn the by-pass screw located above left of the gas valve, shaft as shown right. Turn gently the by-pass screw clockwise to the end completely then turn it anti-clockwise 1 turn for the Triple ring, 7/8 turn for the Fish, 3/4 turn for the Rapid, 1/2 turn for the Semi-Rapid and 3/8 turn for the Auxiliary.
- NG TO LPG: Use a thin blade screwdriver to turn the by-pass screw located above left of the gas valve shaft as shown right. Turn gently the by-pass screw clockwise to the end.
- LPG TO TG: Use a thin blade screwdriver to turn the by-pass screw located above left of the gas valve, shaft as shown right. Turn gently the by-pass screw clockwise to the end completely then turn it anti-clockwise 4 1/2 –turn



it anti-clockwise 4 — — — 1/2 turn for the Triple ring, 1 7/8 turn for the Fish, 1 3/4 turn for the Rapid, 1 1/2 turn for the Semi- Rapid and 1 3/8 turn for the Auxiliary .

- 在此处键入公式。 — TG TO LPG: Use a thin blade screwdriver to turn the by-pass screw located above left of the gas valve shaft as shown right. Turn gently the by-pass screw clockwise to the end.
- NG TO TG: Use a thin blade screwdriver to turn the by-pass screw located above left of the gas valve, shaft as shown right. Turn gently the by-pass screw clockwise to the end

completely then turn it anti-clockwise 3 $\frac{1}{2}$ turn for the Triple ring, 1 turn for the Fish, 1 turn for the Rapid, 1 turn for the Semi- Rapid and 1 turn for the Auxiliary .

- TG to NG: Use a thin blade screwdriver to turn the by-pass screw located above left of the gas valve, shaft as shown right. Turn gently the by-pass screw clockwise to the end completely then turn it anti- clockwise 3 $\frac{1}{2}$ turn for the Triple ring, 1 turn for the Fish, 1 turn for the Rapid, 1 turn for the Semi-Rapid and 1 turn for the Auxiliary .
- put the knob back on and turn it quickly from the maximum position to the minimum position, checking that the flame does not go out ;
- for burners with safety valve make sure that the regulation obtained is sufficient to maintain heating of the thermocouple. If it is not, increase the minimum.

THE BURNERS REQUIRE NO REGULATION OF THE PRIMARY AIR.

ABNORMAL OPERATION

ANY OF THE FOLLOWING ARE CONSIDERED TO BE ABNORMAL OPERATION AND MAY REQUIRE SERVICING:

- Yellow tipping of the hob burner flame.
- Sooting up of cooking utensils.
- Burners not igniting properly.
- Burners failing to remain alight.
- Burners extinguished by oven door.
- Gas valves, which are difficult to turn.

IN CASE THE APPLIANCE FAILS TO OPERATE CORRECTLY, CONTACT THE AUTHORISED