

MëX

เตาอบ OVEN

LF606TBL

BX515TX-1

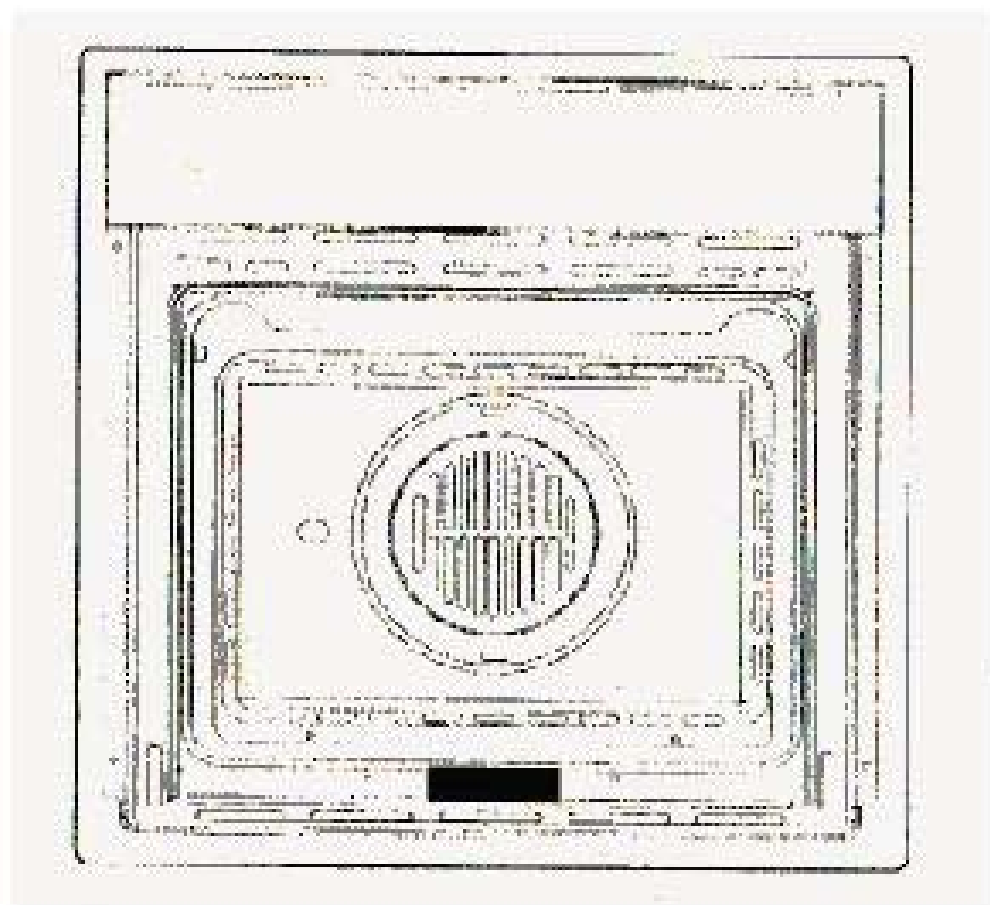
TM615X-1

คู่มือการใช้

Instruction Manual

ถึง.....ลูกค้า

ขอขอบคุณและยินดีที่ท่านได้เลือกผลิตภัณฑ์ของบริษัท ฯ ผลิตภัณฑ์นี้ได้ออกแบบขึ้นมาใหม่ และผลิตด้วยวัสดุที่มีคุณภาพสูงเพื่อให้ได้รับความพอใจและตรงตามความต้องการของผู้ใช้ ดังนั้นจึงมีความประสงค์ให้ผู้ใช้อ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือ เพื่อให้ผู้ใช้ได้รับผลลัพธ์ที่ดีตั้งแต่เริ่มต้นใช้งาน



ข้อสำคัญ

ป้ายแสดงข้อมูลของเตาอบจะแสดงให้เห็นเมื่อเปิดประตูเตาอบ มีไว้เพื่อให้ระบุรายละเอียดผลิตภัณฑ์เมื่อมีการสั่งซื้ออะไหล่

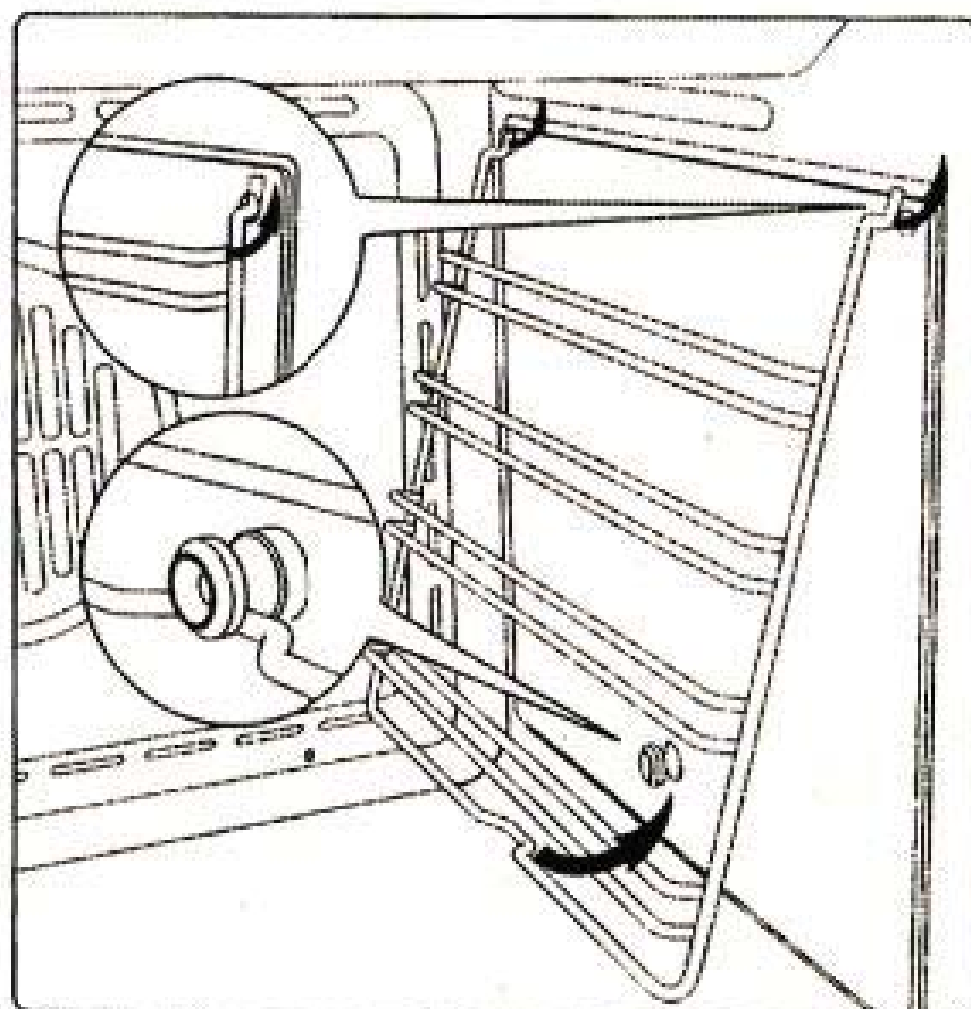
สารบัญ

ก่อนการใช้งาน	4
แผงกันเปื้อน	5
การคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม	5
ปุ่มโปรแกรมปรุงอาหาร	6
คำแนะนำการใช้งาน	7
- การอบมาตรฐาน	7
- การอบมาตรฐานและพัดลมกระจายความร้อน	7
- การย่าง	8
- ปุ่มควบคุมอุณหภูมิ	8
การตั้งเวลาปรุงอาหาร	9
นาฬิกาอิเล็กทรอนิกส์	10
คำแนะนำในการติดตั้ง	11
- การติดตั้ง	11
- การต่อระบบไฟฟ้า	12
- การถอดประตูเตาอบ	13
- เปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ	14

การใช้งานเตาอบเป็นครั้งแรก

ควรทำความสะอาดภายในเตาอบด้วยน้ำสบู่ แล้วเช็ดออกด้วยน้ำเปล่าให้สะอาด และควรถอดตะแกรงชั้นวางด้านข้างที่ติดอยู่กับแผงกันเปื้อนของเตาอบ (ดำเนินการตามภาพ)

ควรทำการอบเปล่าเตาอบเป็นเวลา 30 นาทีที่อุณหภูมิสูงสุด เพื่อกำจัดกลิ่นหรือคราบน้ำมันที่เหลือหลังจากกระบวนการผลิตเพื่อเลี้ยงกลืนที่ไม่พึงประสงค์ขณะปรุงอาหาร



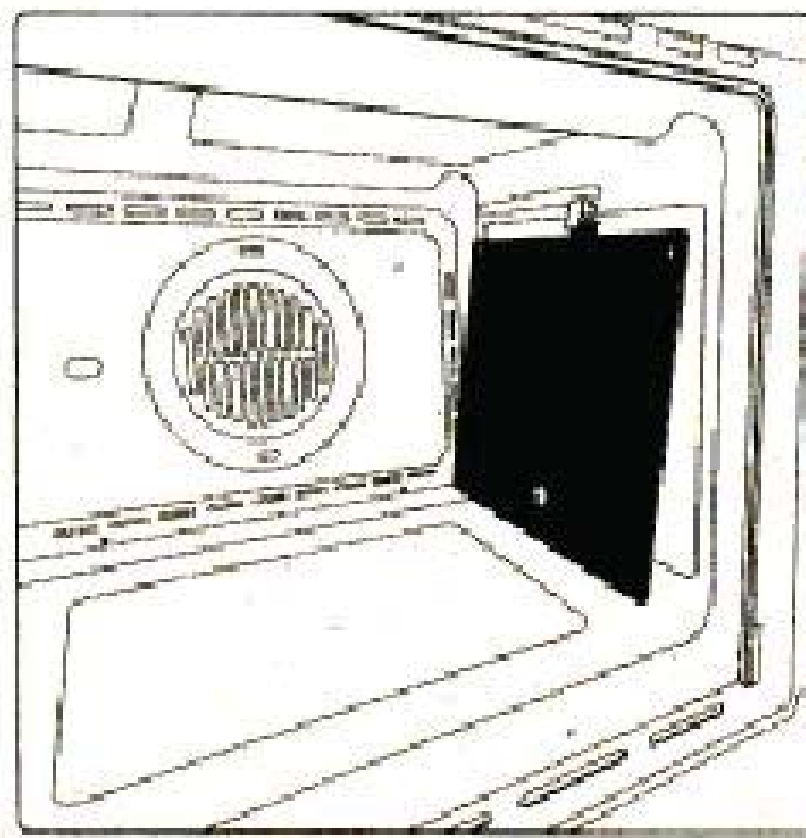
ข้อสำคัญ

เพื่อความปลอดภัยในการทำทำความสะอาดเตาอบ ควรปิดเบรคเกอร์ก่อน และไม่ควรใช้สารที่เป็นกรดและด่างทำความสะอาดเตาอบ (น้ำมะนาว, น้ำส้มสายชู, เกลือ, มะเขือเทศ เป็นต้น) ห้ามใช้ของมีคมหรือสารที่เป็นกรดทำความสะอาดผิวของเตาอบ

แผงกันเปื้อน

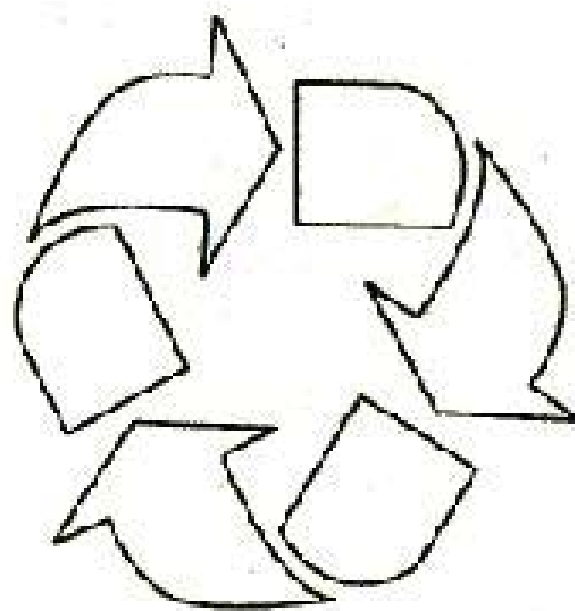
- แผงกันเปื้อนจะอยู่บริเวณผนังด้านข้างของเตาอบซึ่งปิดผนังด้านในเตาอบไว้ แผงกันเปื้อนนี้ต้องยึดกับผนังก่อนที่จะยึดตะแกรงด้านข้าง แผงกันเปื้อนนี้จะเคลือบสารพิเศษ ซึ่งจะค่อย ๆ ทำปฏิกิริยากับคราบน้ำมันจากการปรุงอาหารที่อุณหภูมิมากกว่า 200 องศาเซลเซียส
- หลังจากที่ปรุงอาหารที่มีไขมันแล้วถ้าไม่ได้ทำความสะอาด ต้องทำการอบเปล่าเป็นเวลา 60 นาทีที่อุณหภูมิสูงสุด

ห้าม ทำความสะอาดแผงกันเปื้อนด้วยของมีคม หรือ สารที่เป็นกรดและด่าง



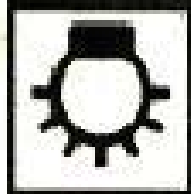
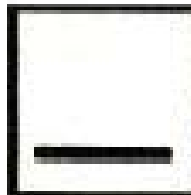
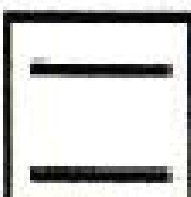
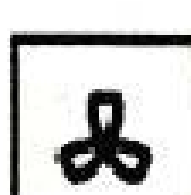
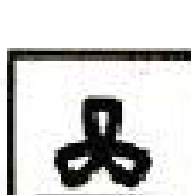
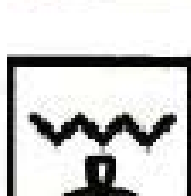
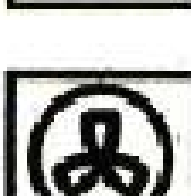
การคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม

เพื่อให้เห็นถึงการคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม บรรจภัณฑ์ถูกออกแบบเพื่อหลีกเลี่ยงผลกระทบที่จะเกิดกับสิ่งแวดล้อม บรรจภัณฑ์ที่นำมาใช้สามารถนำกลับมาใช้ใหม่หรือนำไปรีไซเคิลได้ และการนำบรรจภัณฑ์ไปรีไซเคิลจะช่วยลดปริมาณขยะภายในประเทศได้



ปุ่มโปรแกรมปรุงอาหาร

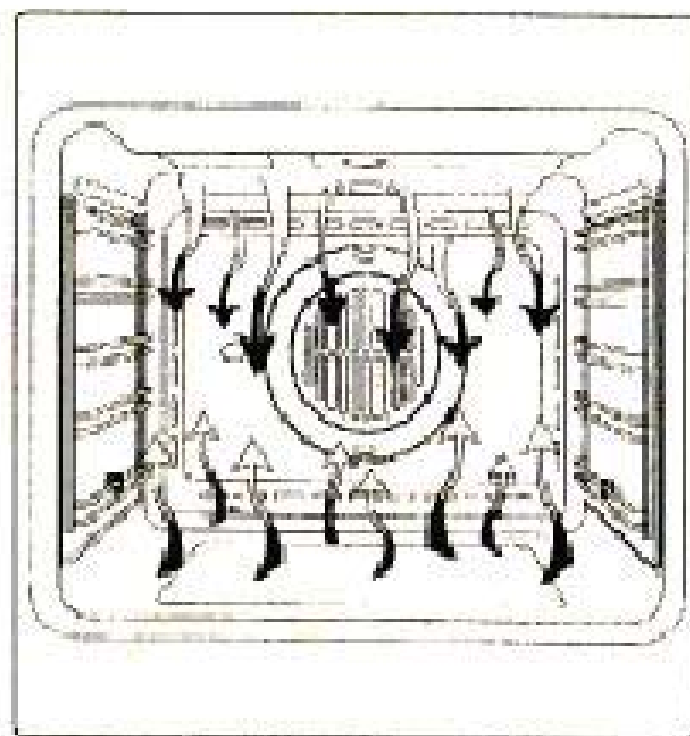
การเลือกสัญลักษณ์โปรแกรมการปรุงอาหาร

-  ไฟส่องสว่าง (ไฟจะติดขณะที่ใช้งานเตาอบ)
-  ขดลวดความร้อนล่าง ปรับอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 50 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุด
-  ขดลวดความร้อนบนและล่าง ปรับอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 50 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุด
-  ขดลวดความร้อนบนและล่าง พร้อมพัดลมกระจายความร้อน ปรับอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 50 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุด
-  ขดลวดความร้อนรอบพัดลม ปรับอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 50 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุด
-  ละลายอาหารแช่แข็งด้วยพัดลม ตั้งอุณหภูมิ 0 องศาเซลเซียส
-  ขดลวดความร้อนล่าง พร้อมพัดลมกระจายความร้อน ปรับอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 50 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุด
-  ขดลวดย่าง (ย่างเต็มแผง) พร้อมพัดลมกระจายความร้อน ปรับอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 50 องศาเซลเซียส ถึง 200 องศาเซลเซียส
-  ขดลวดย่าง (ย่างเต็มแผง) ปรับอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 50 องศาเซลเซียส ถึง 200 องศาเซลเซียส
-  ขดลวดย่าง (ย่างไม่เต็มแผง) ปรับอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 50 องศาเซลเซียส ถึง 200 องศาเซลเซียส
-  ขดลวดความร้อนล่างพร้อมพัดลมร้อน ปรับอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 50 องศาเซลเซียส ถึงสูงสุด

คำแนะนำสำหรับการใช้งาน

การอบมาตรฐาน

- การอบมาตรฐานจะใช้ชุดหลอดความร้อนบนและล่าง เหมาะสำหรับการปรุงอาหารจานเดียว และควรวางอาหารที่จะทำการอบเมื่ออุณหภูมิในเตาอบถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ ซึ่งไฟแสดงความร้อนในเตาอบดับลง
- ถ้าต้องการเพิ่มอุณหภูมิ ปรับปุ่มควบคุมอุณหภูมิไปทางขวา และแนะนำให้เปิดประตูเตาอบเล็กน้อยเท่าที่จะทำได้ในระหว่างการปรุง



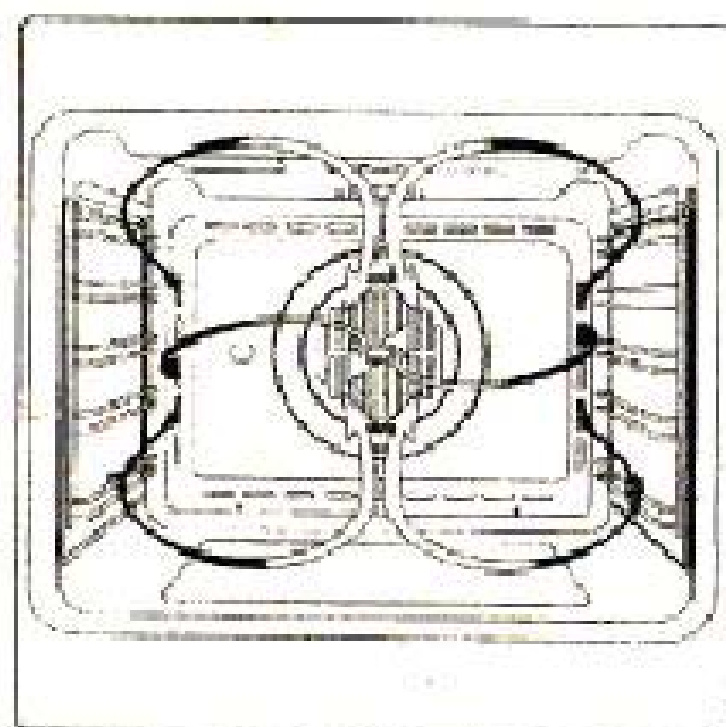
การอบด้วยพัดลม

- การอบด้วยพัดลม ซึ่งพัดลมจะอยู่ตำแหน่งด้านหลังของเตาอบ เพื่อทำหน้าที่กระจายความร้อนในเตาอบ เป็นการทำให้เกิดความร้อนเหมือนกัน วิธีการอบแบบนี้ทำให้การอบเร็วกว่าการอบมาตรฐาน เหมาะสำหรับการปรุงอาหารมากกว่าหนึ่งชิ้น และเมื่อมีการปรุงอาหารต่างชนิดกัน (ปลา, เนื้อ เป็นต้น)

การละลายอาหารแช่แข็ง

เป็นการปรุงอาหารอีกประเภทหนึ่ง ซึ่งปรับอุณหภูมิที่ 0 องศาเซลเซียส ทำงานโดยการเป่าลมเย็นไปรอบ ๆ เตาอบ ทำให้อาหารแช่แข็งสามารถละลายได้อย่างรวดเร็ว

ไม่จำเป็นต้องมีการอุ่นเตาอบ แต่แนะนำให้วอร์มเตาอบก่อนเมื่อจะอบขนมหวาน



การย่าง

การย่างใช้ต่อเมื่อต้องการทำให้อาหารมีสีน้ำตาล และในเตาอบบางรุ่นจะมีอุปกรณ์มอเตอร์ที่ทำการหมุนแกนย่าง ควรวางอาหารที่ต้องการย่างไว้ชั้น 1 และชั้น 2 นับจากบนลงล่าง และควรมีการอุ่นเตาอบเป็นเวลา 5 นาที ปรับอุณหภูมิระหว่าง 50 องศาเซลเซียส และ 200 องศาเซลเซียส

พัฒนาระบายความร้อน

พัฒนาระบายความร้อนจะอยู่ส่วนบนของเตาอบ และทำหน้าที่ในการระบายความร้อนของเฟอโรไนเจอร์ผ่านประตูเตาอบ พัฒนาระบายความร้อนจะเริ่มทำงานเมื่ออุณหภูมิด้านนอกของเฟอโรไนเจอร์มาถึง 60 องศาเซลเซียส และเมื่อมีการปรับอุณหภูมิเตาอบที่ 200 องศาเซลเซียส พัฒนาระบายความร้อนจะทำงานหลังจากนั้นอีก 10 นาที และจะหยุดทำงานโดยอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิด้านนอกของเตาอบต่ำกว่า 60 องศาเซลเซียส และเตาอบจะหยุดทำงานหลังจากนั้นอีก 30 นาที เมื่อปิดเตาอบที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส

ปุ่มควบคุมอุณหภูมิ

ปุ่มควบคุมอุณหภูมิสามารถปรับได้ตามความต้องการ สามารถปรับอุณหภูมิได้ตั้งแต่ 50 องศาเซลเซียส ถึง 250 องศาเซลเซียส

การตั้งเวลาระบบสัมผัส



การตั้งเวลาปัจจุบัน

- คำว่า "Auto" และ "0:00" จะเริ่มกะพริบเมื่อมีการเปิดเบรคเกอร์เป็นครั้งแรก การตั้งเวลาปัจจุบันโดยกดปุ่มกลางเป็นเวลา 3 วินาที เมื่อสัญลักษณ์  ปรากฏบนจอแสดงผล ให้กดปุ่ม "+" หรือ "-" เพื่อตั้งเวลาที่ถูกต้องจนมีสัญญาณดังเตือน ซึ่งหมายความว่าได้ตั้งเวลาเรียบร้อยแล้ว
- และในการตั้งเวลาในครั้งต่อไปให้กดปุ่ม "+" และ "-" พร้อมกันเป็นเวลา 3 วินาที แล้วทำการปรับเวลาปัจจุบันได้ตามขั้นตอนที่กล่าวข้างต้น



การนับเวลาถอยหลัง

- การนับเวลาถอยหลังไม่สามารถที่จะควบคุมเตาอบได้ซึ่งเมื่อเตาอบนับเวลาถอยหลังสิ้นสุดแล้วเตาอบจะทำงานต่อ การตั้งเวลานับถอยหลัง กดปุ่มกลางเป็นเวลา 3 วินาที จนกระทั่งสัญลักษณ์  ปรากฏบนจอแสดงผล กดปุ่ม "+" และ "-" เพื่อตั้งเวลาที่ต้องการ
- การตั้งเวลานับถอยหลังในครั้งต่อไปให้กดปุ่มกลางเป็นเวลา 3 วินาที และปรับเวลาตามขั้นตอนที่กล่าวข้างต้น
- การนับเวลาถอยหลังเมื่อสิ้นสุดจะมีเสียงสัญญาณดังเตือน ถ้าต้องการหยุดเสียงเตือนให้กดปุ่มใดปุ่มหนึ่ง



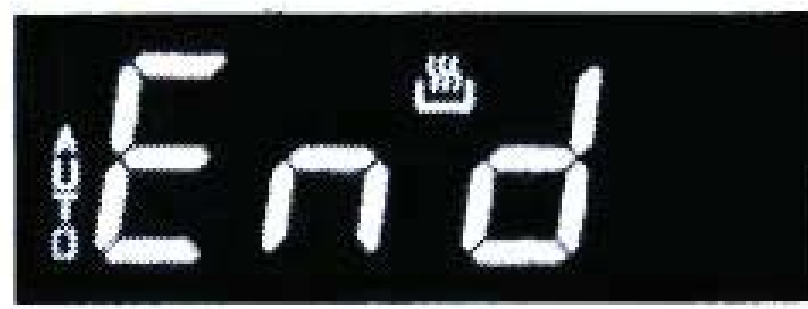
การตั้งเวลาปรุงอาหาร

- การตั้งเวลาปรุงอาหาร สามารถตั้งได้โดยการกดปุ่มกลางเป็นเวลา 3 วินาที แล้วกดปุ่มกลางอีกครั้ง จนกระทั่ง คำว่า "Due" ปรากฏบนจอแสดงผลแล้วกดปุ่ม "+" และ "-" เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหาร



การตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร

- การตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร ให้กดปุ่มกลางเป็นเวลา 3 วินาที กดปุ่มกลาง 2 ครั้ง คำว่า "End" ปรากฏบนจอแสดงผลให้กดปุ่ม "+" และ "-" เพื่อตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร
- เตาอบจะทำงานตามเวลาและอุณหภูมิที่ได้ตั้งไว้ จนกระทั่งถึงเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร



การตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร
ล่วงหน้าอัตโนมัติ

- การตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหารล่วงหน้าอัตโนมัติ ให้กดปุ่มกลางเป็นเวลา 3 วินาที แล้วกดปุ่มกลางอีกครั้งจนคำว่า “due” ปรากฏบนจอแสดงผลแล้วกดปุ่ม “+” และ “-” เพื่อตั้งเวลาปรุงอาหาร แล้วรอสัก 2 -3 วินาทีเพื่อให้เตาอบทำการบันทึก และกดปุ่มกลางเป็นเวลา 3 วินาที กดปุ่ม 2 ครั้ง รอคำว่า “End” ปรากฏบนจอแสดงผลให้กดปุ่ม “+” และ “-” เพื่อตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร

ตัวอย่าง

เวลาปัจจุบัน : 12.30

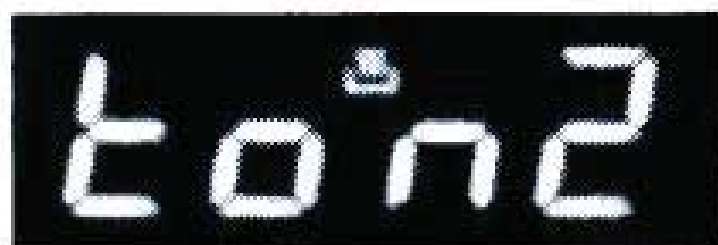
เวลาปรุงอาหาร : 10 นาที

เวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร : 14.00

เตาอบจะเริ่มทำการปรุงอาหารเวลา 13.50 น. (อีก 10 นาที 14.00 น.) ตามอุณหภูมิที่ได้ตั้งไว้และสิ้นสุดการปรุงอาหารเวลา 14.00 น.

เตาอบจะมีเสียงสัญญาณดังเตือนเมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร หากต้องการหยุดเสียงเตือนให้กดปุ่มใดปุ่มหนึ่ง

การปรับระดับเสียงสัญญาณดังเตือน

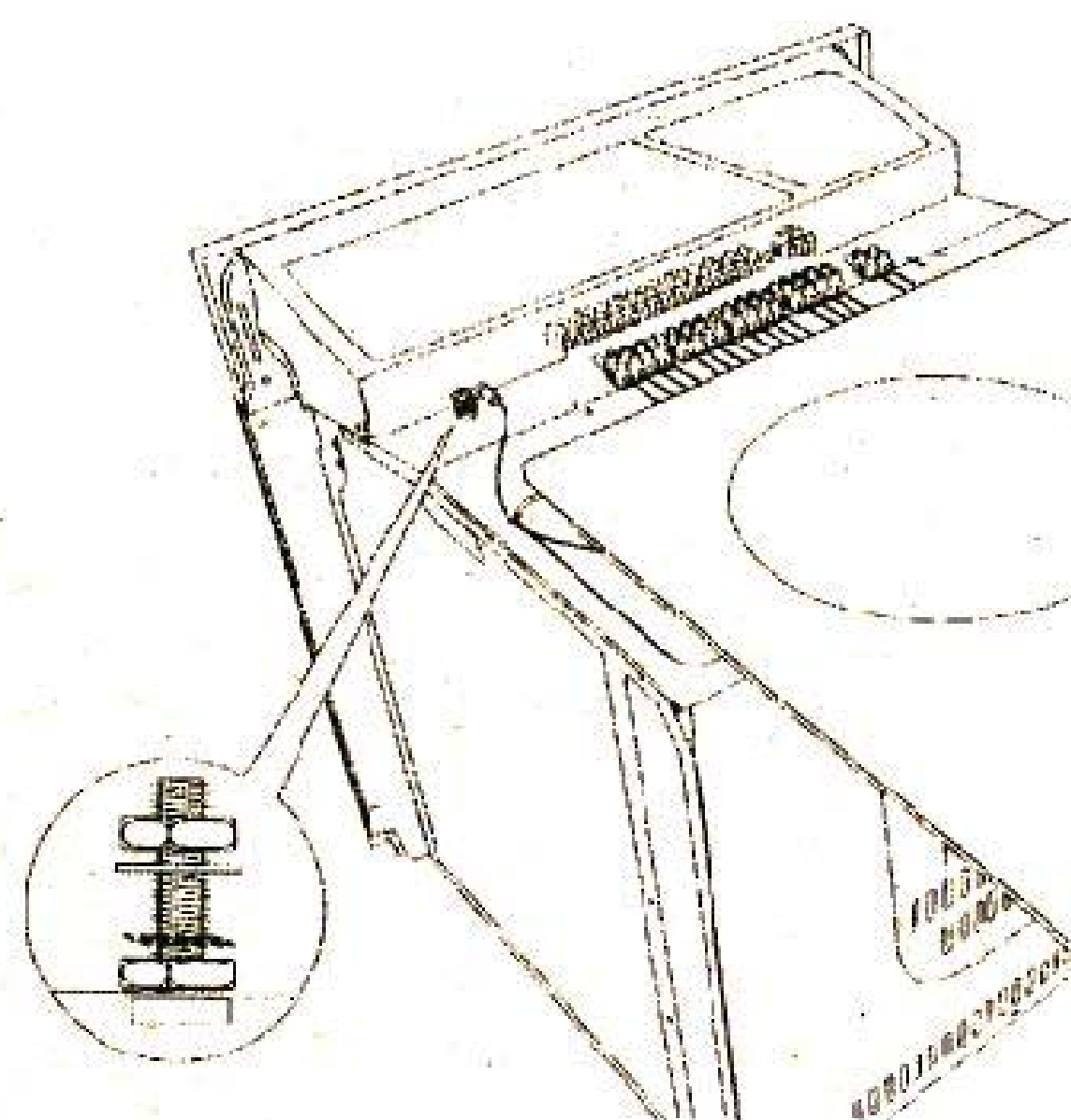
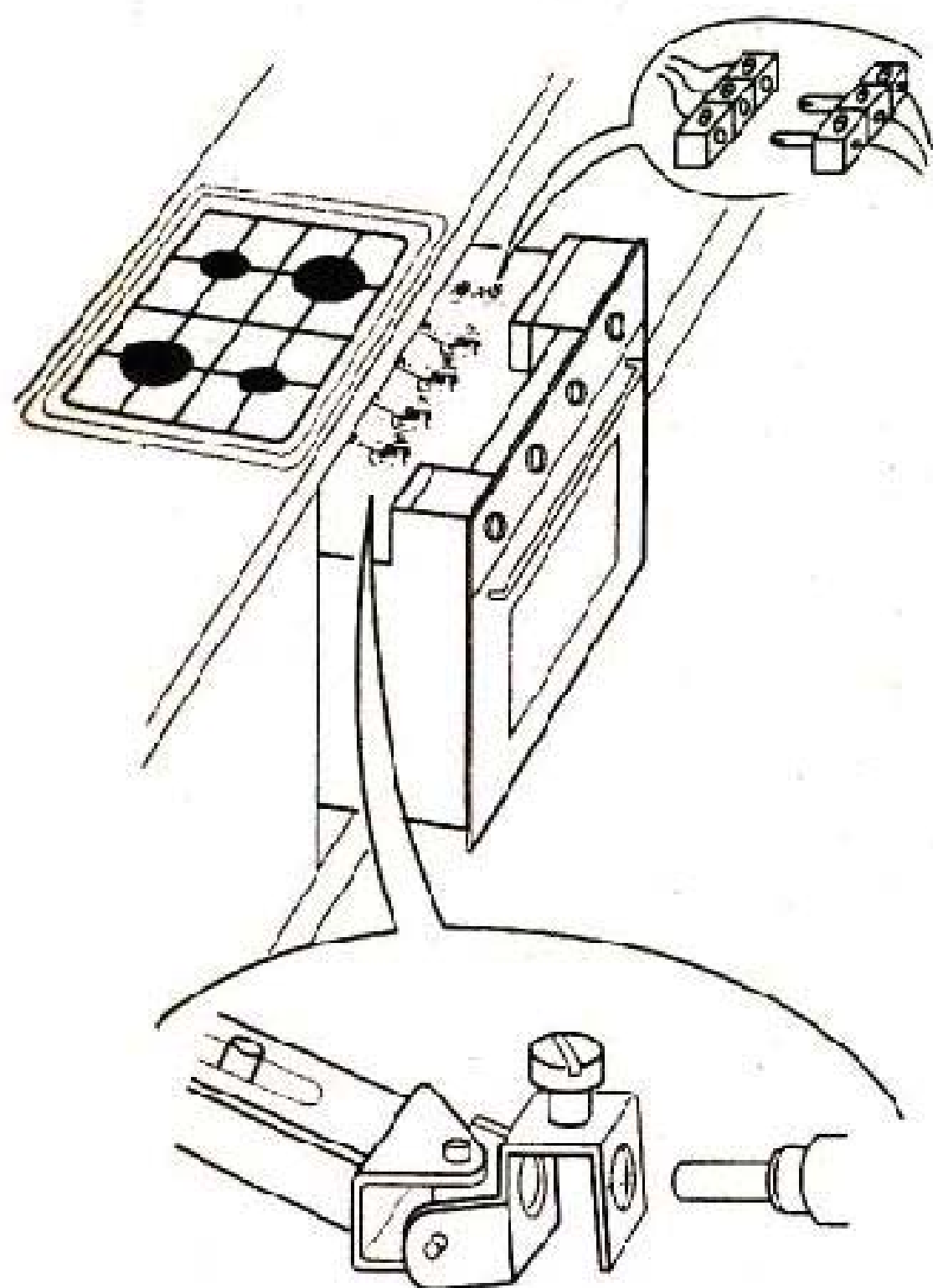
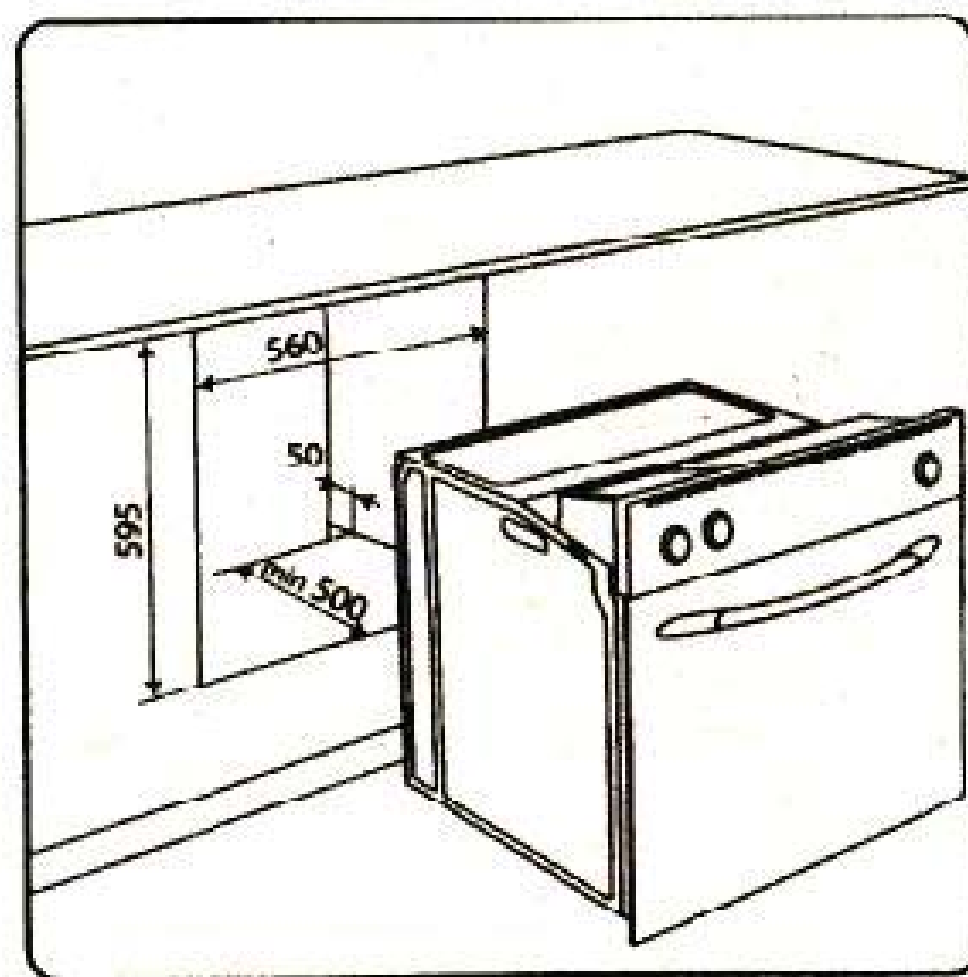
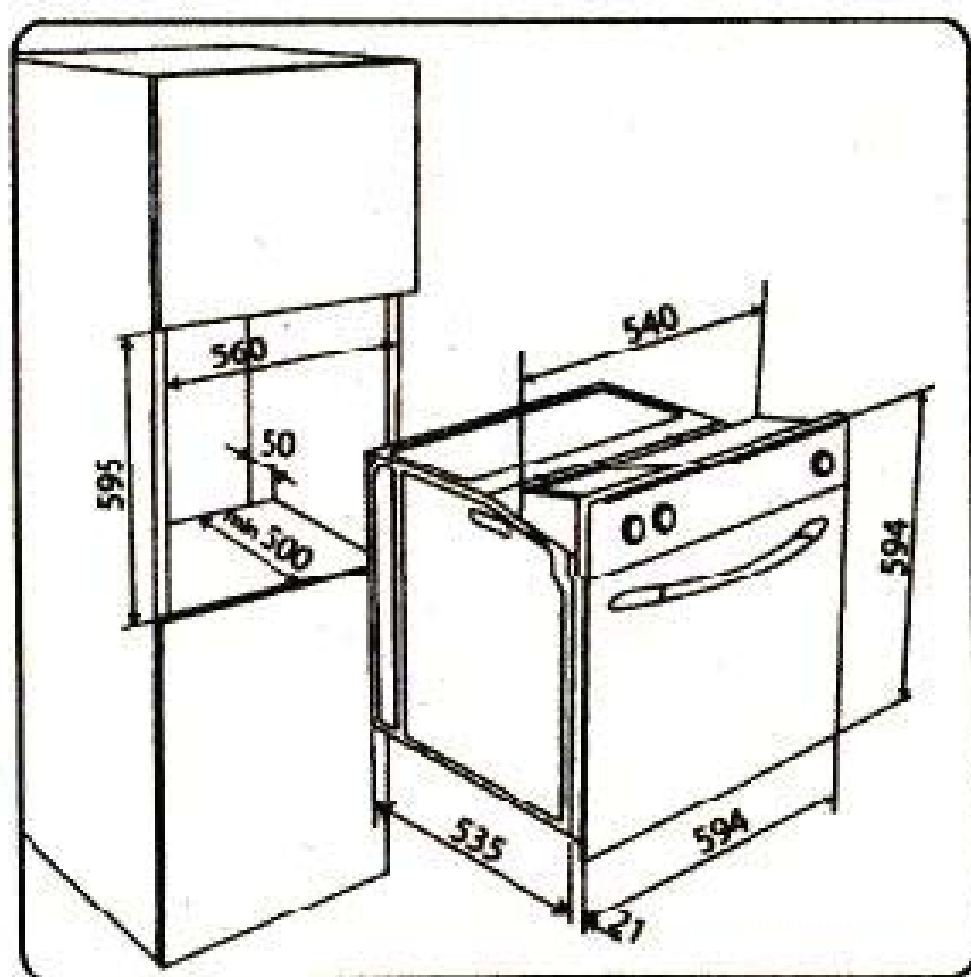


- สามารถปรับระดับเสียงสัญญาณดังเตือนได้ โดยกดปุ่ม “+” และ “-” พร้อมกัน แล้วกดปุ่มกลาง รอคำว่า “ton1” (เสียงดัง) กระทบ กดปุ่ม “-” เพื่อเลือก “ton2” (ระดับกลาง) หรือ เลือก “ton3” (เสียงเบา) กดปุ่มกลางเพื่อตั้งระดับเสียงสัญญาณดังเตือน

คำแนะนำในการติดตั้ง

การติดตั้งเตาอบกับเฟอร์นิเจอร์

- เตาอบนี้สามารถติดตั้งได้ทั้งใต้ท็อปเฟอร์นิเจอร์หรือในตัวเฟอร์นิเจอร์ (แสดงขนาดการติดตั้งตามภาพ)
ต้องแน่ใจว่าวัสดุที่อยู่รอบเตาอบสามารถทนความร้อนได้
- การติดตั้งต้องวางเตาอบให้อยู่ตรงกลางช่องเฟอร์นิเจอร์และยึดด้วยสกรูที่จัดเตรียมมาให้
- ดูคำแนะนำการติดตั้งเพิ่มเติม สำหรับการติดตั้งร่วมกับเตาอบแก๊สมัลติฟังก์ชันหรือเตาแก๊ส/เตาไฟฟ้า



การต่อระบบไฟฟ้า

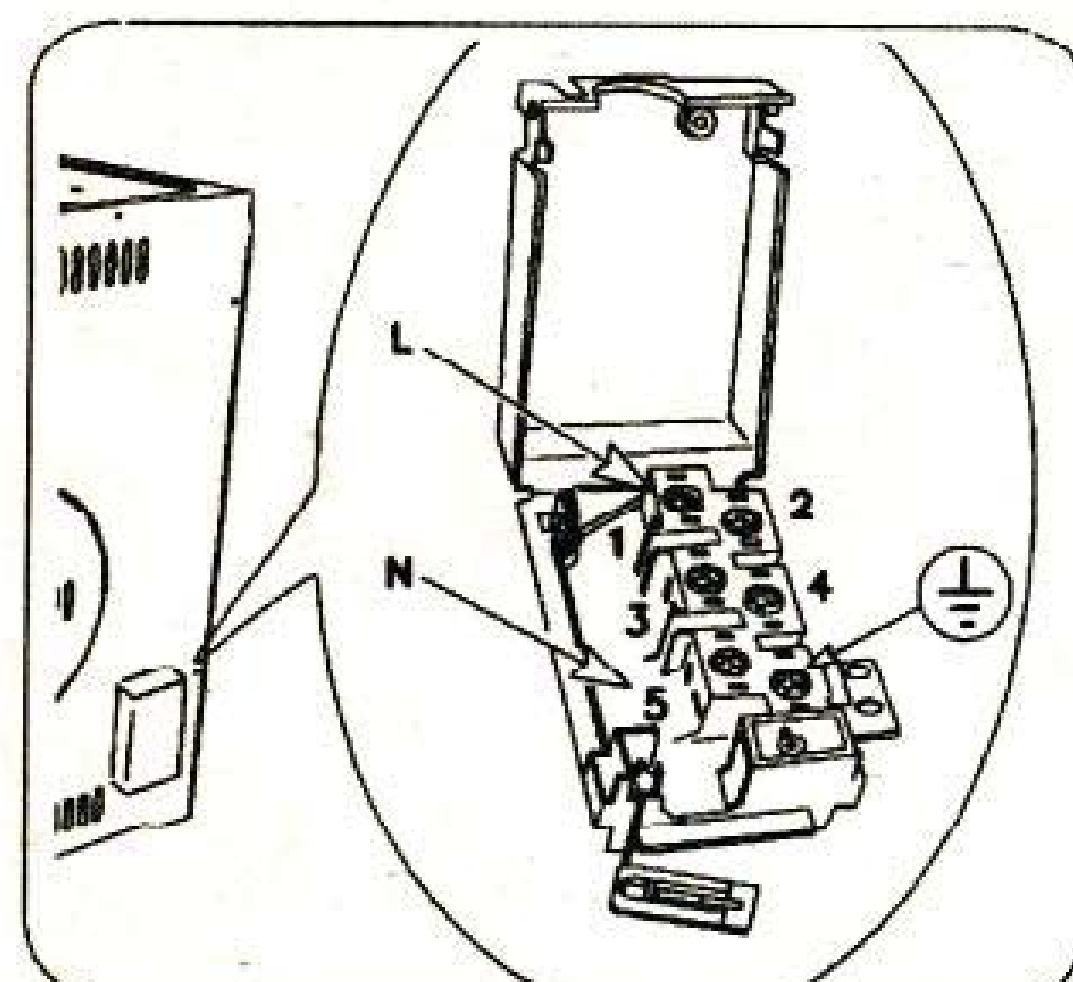
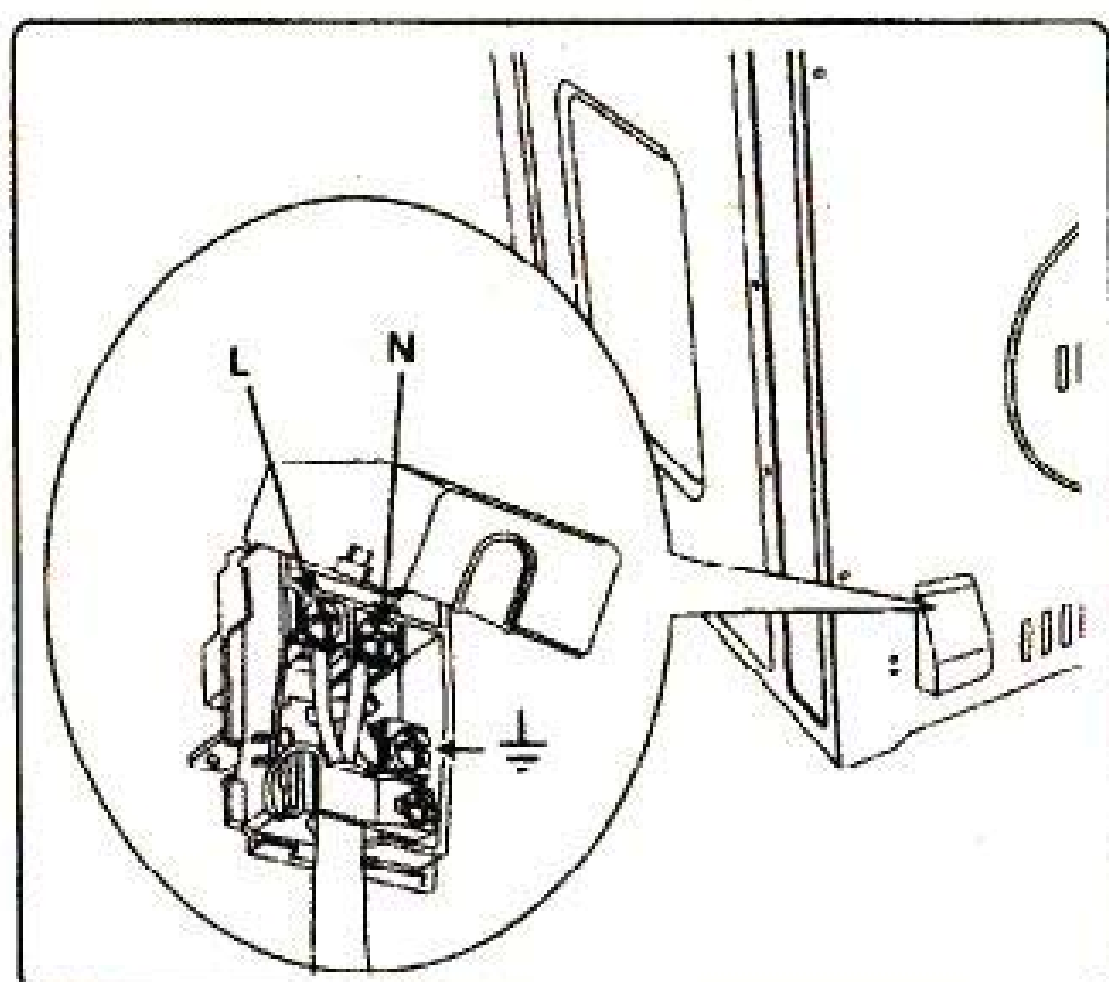
ก่อนการเชื่อมต่อเตาอบกับเบรกเกอร์ ต้องแน่ใจว่า แรงดันกระแสไฟฟ้าตรงตามข้อกำหนดที่แสดงในป้าย
ข้อมูลด้านหน้าเตาอบ

ต้องเชื่อมต่อสายดินให้ถูกต้องตามมาตรฐานและมีประสิทธิภาพในการใช้งาน

การติดตั้งเตาอบต้องง่ายต่อการเข้าถึงปลั๊กหรือสวิตช์

หมายเหตุ ทางบริษัทฯ จะไม่รับผิดชอบใดๆทั้งสิ้น หากได้รับความเสียหายหรืออันตรายจากการกระทำ
นอกเหนือคำแนะนำนี้

ประเภทสายไฟและขนาดสายไฟ			
		SASO	
H05RR-F	3 x 1.5 mm ²	H05RR-F	3 x 1.5 mm ²
H05VV-F	3 x 1.5 mm ²	H05VV-F	3 x 1.5 mm ²
H05RN-F	3 x 1.5 mm ²	H05RN-F	3 x 1.5 mm ²
H05V2V2-F	3 x 1.5 mm ²	H05V2V2-F	3 x 1.5 mm ²



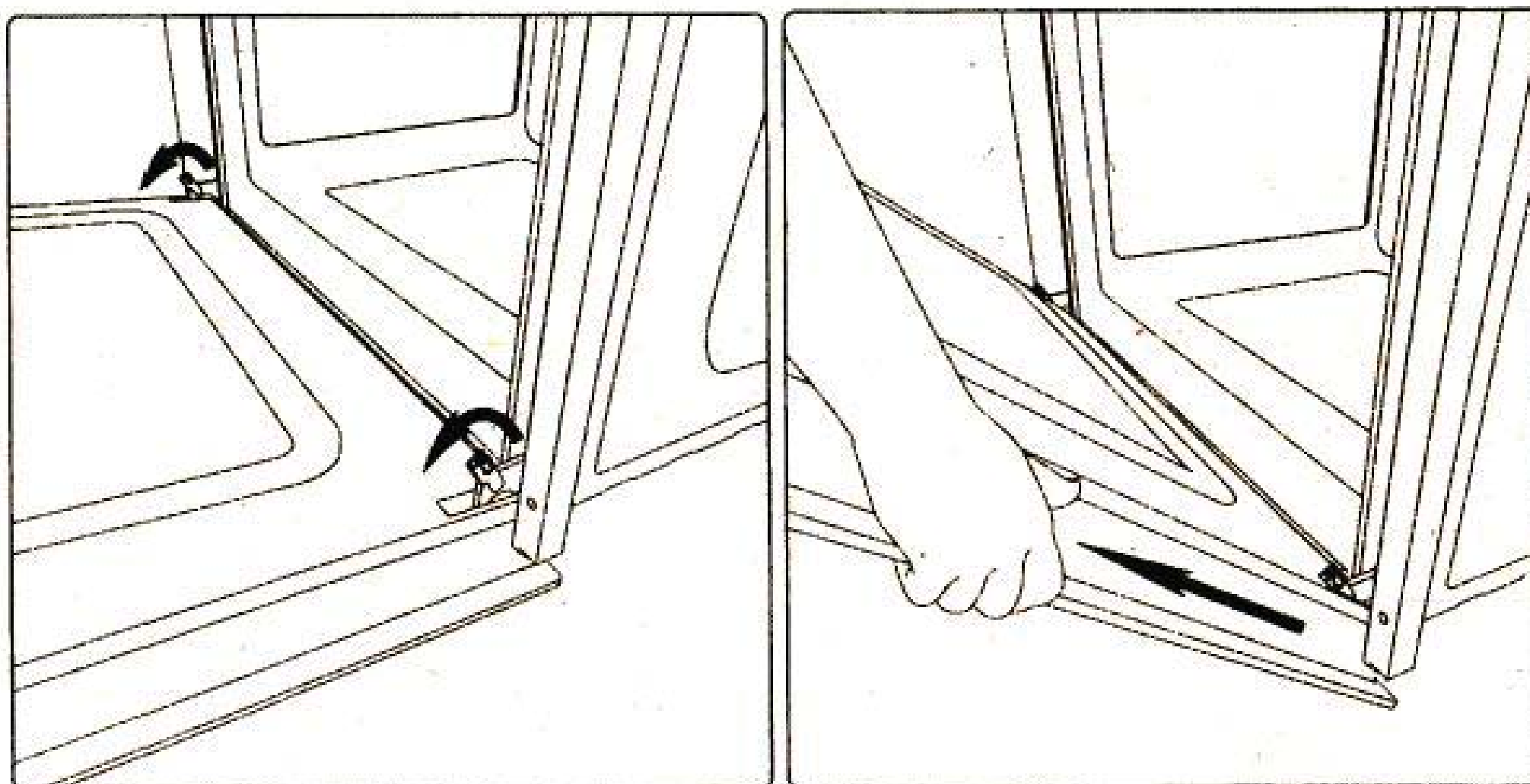
	230V~	*3 x 4 mm ²
	230V 3	*4 x 2.5 mm ²
	400V 2N~	*4 x 2.5 mm ²
	400V 3N~	*5 x 1.5 mm ²

การถอดประตูเตาอบ

ประตูเตาอบสามารถถอดออกได้อย่างรวดเร็วและง่ายดาย โดยมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

- เปิดประตูเตาอบลงจนสุด
- ยกตัวล็อกบานพับทั้ง 2 ข้างขึ้น ดังภาพที่แสดง
- ปิดประตูเตาอบขึ้นระดับหนึ่ง (เนื่องจากจะทำให้ตัวล็อกบานพับทั้ง 2 ข้างยกสูงขึ้น)
- ยกประตูเตาอบขึ้นและถอดออกให้หลุดจากตัวล็อกบานพับที่ขอบประตูเตาอบ

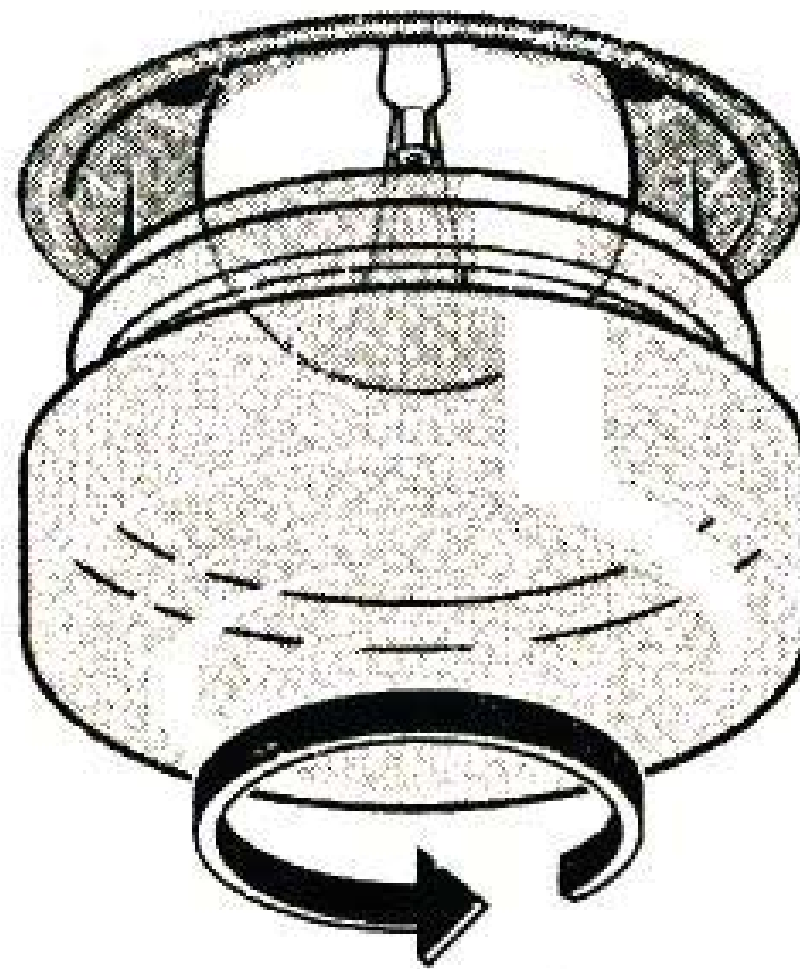
การใส่ประตูเตาอบ ยึดประตูเตาอบกับบานพับที่ขอบประตูเตาอบ และดึงตัวล็อกบานพับลง



การเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ

หลอดไฟในเตาอบต้องใช้ให้ถูกต้องเหมาะสม ดังต่อไปนี้

- a) ต้องสามารถทนความร้อนได้สูง (มากกว่า 300 องศาเซลเซียส)
- b) ขนาดของสายไฟให้ดูที่ โวลต์/เอิร์ต ที่ป้ายแสดงข้อมูลเตาอบ
- c) หลอดไฟ 25 วัตต์
- d) ก่อนทำการเปลี่ยนหลอดไฟ ต้องปิดเบรกเกอร์ เพื่อ
 - ป้องกันความเสียหาย ควรวางผ้านุ่มไว้ในเตาอบ
 - หมุนฝาครอบหลอดไฟออก
 - หมุนหลอดไฟเก่าออกและเปลี่ยนหลอดใหม่แทนที่
 - ใส่ฝาครอบหลอดไฟกลับเข้าที่เดิมและนำผ้านุ่มที่ไว้ในเตาอบออก
 - เปิดเบรกเกอร์



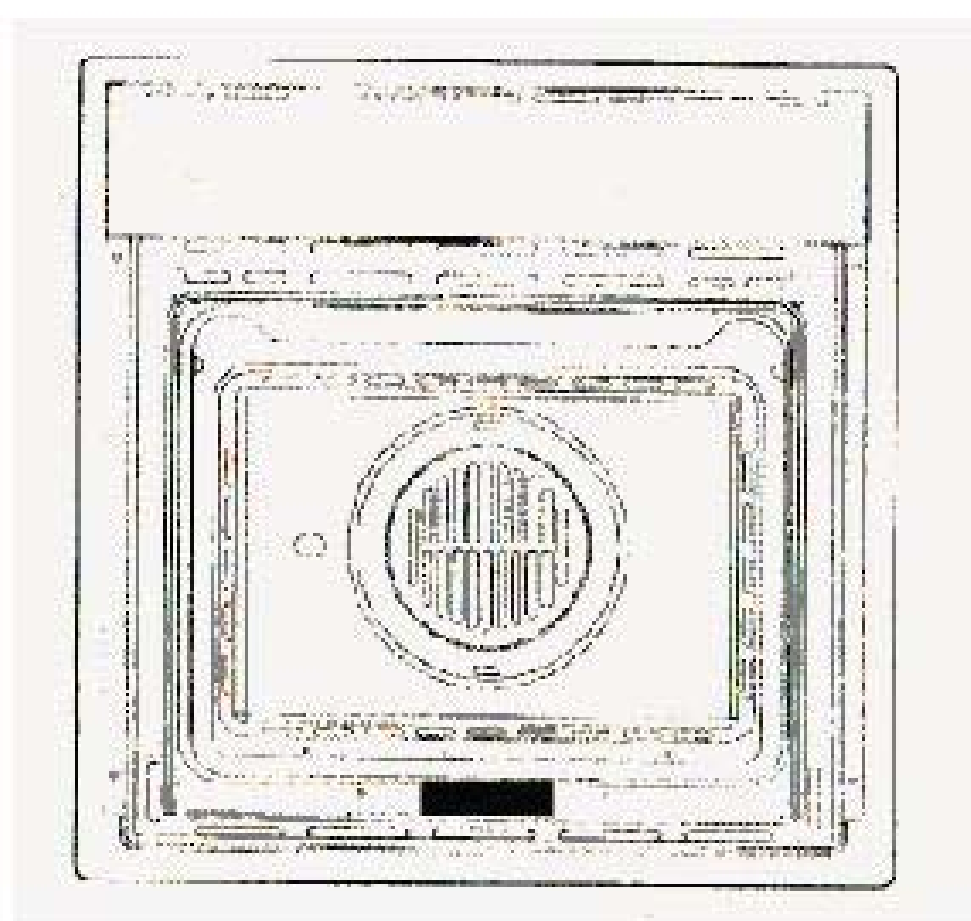
Installation – Use – Maintenance

DEAR CUSTOMER,

We thank you and congratulate you on your choice. This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands.

We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start.

THE MANUFACTURER



IMPORTANT

The oven's data plate is accessible even with the oven fully installed. The plate is visible simply by opening the door. Always quote the details from it to identify the appliance when ordering spare parts.

CONTENTS

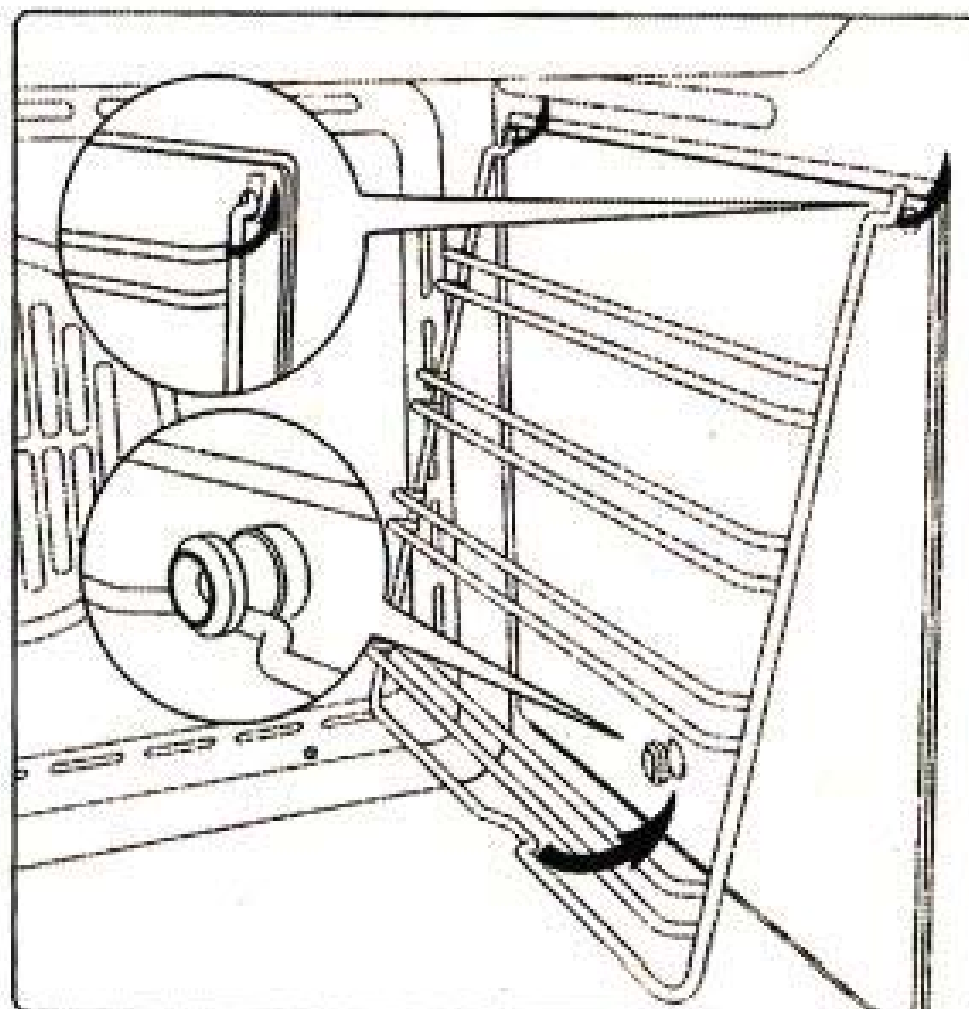
First use	17
Self-cleaning panel	18
Respect for the environment	18
Control panel	19
Instructions for use:	20
-conventional cooking	20
-fan cooking	20
-grill cooking	21
Thermostat	21
Cooking timer	21
Electronic timer	22
Removing the oven door	26
Light replacement	27

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Flush fitting
Electrical connections

THE FIRST TIME YOU USE THE OVEN

Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well. To remove the lateral frames from smooth-walled ovens, proceed as shown in the figure. Operate the oven for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.



Important:

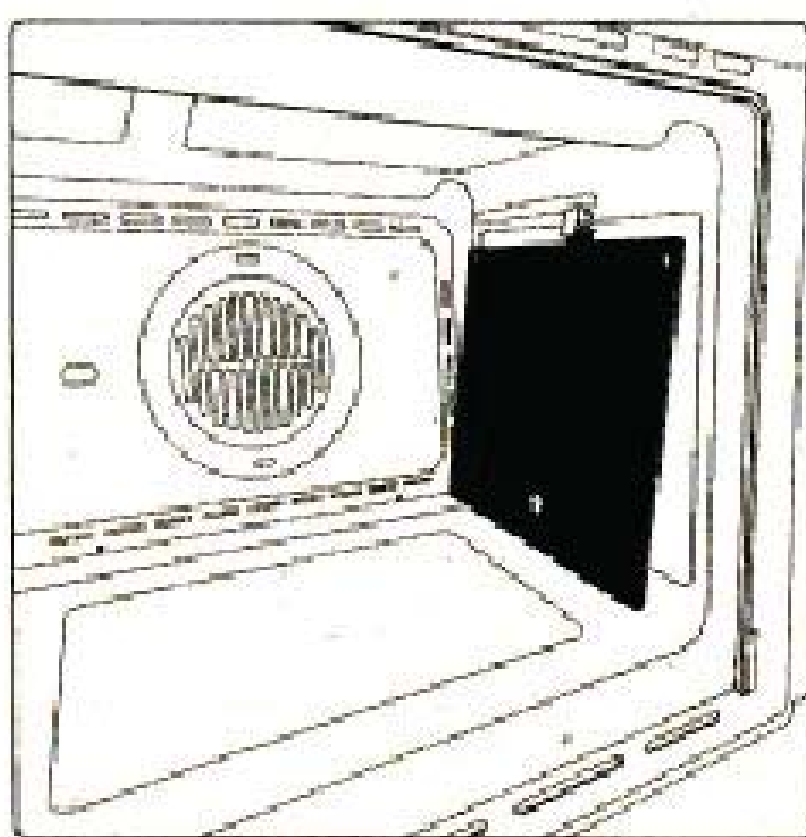
As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven. Do not use acid or alkaline substances to clean the oven (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes etc.). Do not use chlorine based products, acids or abrasive products to clean the painted surfaces of the oven.

SELF-CLEANING CATALYTIC PANELS

Our smooth walled ovens can be fitted with self-cleaning panels to cover the inside walls.

These special panels are simply hooked on to the walls before the side frames are fitted. They are coated in a special, micro-porous catalytic enamel which oxidizes and gradually vaporizes splashes of grease and oil at cooking temperatures above 200° C.

If the oven is not clean after cooking fatty foods, operate the empty oven for 60 minutes (max.) at maximum temperature. Never wash or clean self-cleaning panels with abrasive, acid , or alkaline products.

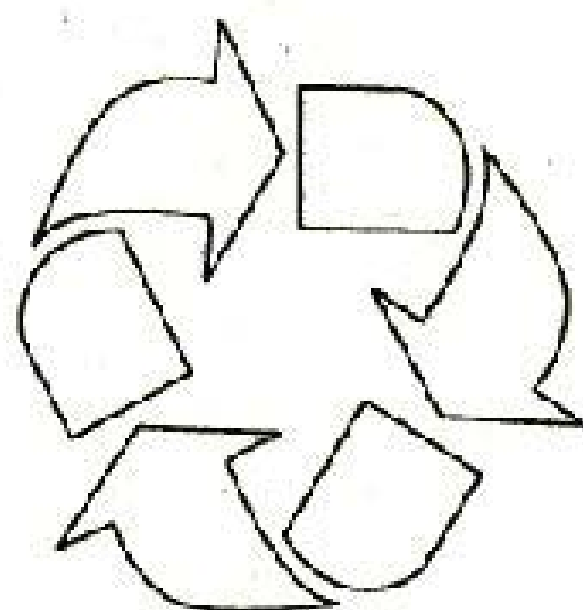


RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

The documentation provided with this oven has been printed on chlorine free bleached paper or recycled paper to show respect for the environment.

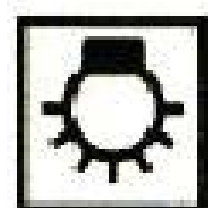
The packaging has also been designed to avoid environmental impact. Packaging material is ecological and can be re-used or recycled.

By recycling the packaging, you will help save raw materials as well as reducing the bulk of domestic and industrial waste.

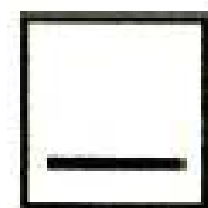


CONTROL PANEL FUNCTIONS

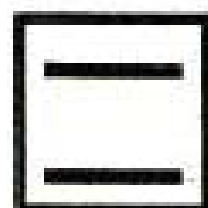
FUNCTION SYMBOLS ON THE SELECTOR



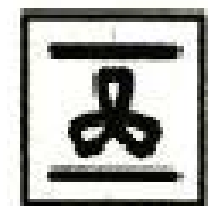
Oven light (stays on while oven is in use.)



Bottom heating element. Thermostat setting from 50° C to MAX.



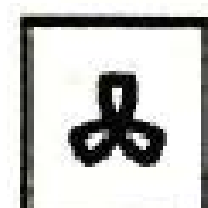
Top and bottom heating elements. Thermostat setting from 50° C to MAX.



Top and bottom heating elements with fan. Thermostat setting from 50° C to MAX.



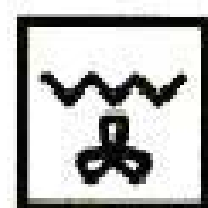
Circular heating element with fan. Thermostat setting from 50° C to MAX.



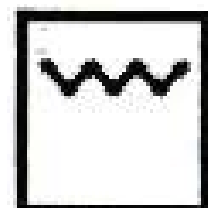
Fan for defrosting. Thermostat setting at 0° C



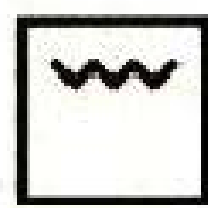
Bottom heating elements with fan. Thermostat setting from 50° C to MAX.



Double top heating element with fan.(large area grill). Thermostat setting from 50° C to 200° C



Double top heating element (large area grill).Thermostat setting from 50° C to 200° C



Top heating element (small low power grill).Thermostat setting from 50° C to 200° C



Bottom heating element + Circular heating element with fan. Thermostat setting from 50° C to Max

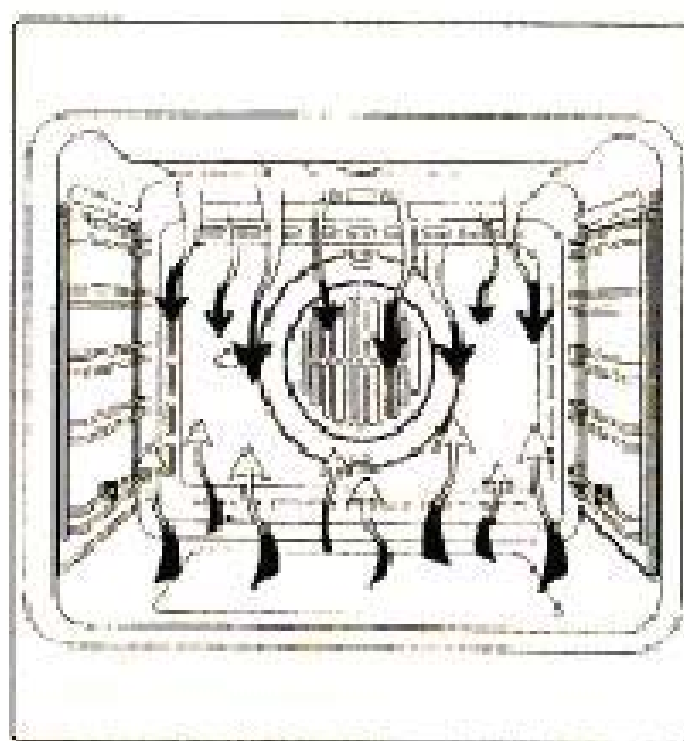
INSTRUCTIONS FOR USE

CONVENTIONAL COOKING

Conventional cooking uses top and bottom heat to cook a single dish.

Place the food in the oven only once cooking temperature has been reached, i.e. when the heating indicator goes out.

If you want to increase top or bottom temperature towards the end of the cooking cycle, set the temperature control to the right position. It is advisable to open the oven door as little as possible during cooking.



FAN COOKING

For this type of cooking a fan positioned at the back allows the circulation of hot air inside the oven, creating uniform heat. In this way cooking is more rapid than conventional cooking. It is a suitable method for cooking dishes on more than one shelf, especially when the food is of different type (fish, meat etc.)

DEFROSTING

By selecting one of the fan cooking function and setting the thermostat to zero, the fan allows cold air to circulate inside the oven. In this way frozen food can be rapidly defrosted.

It is not essential to preheat the oven, but you are advised to do so when cooking pastries.

GRILL COOKING

Use the grill to grill or brown foods.

Some ovens may be equipped with an electric motor, spit and skewers for turning on the spit.

Place the shelf with the food to be cooked in the 1st or 2nd position from the top.

Pre-heat the oven for 5 minute. Turn the thermostat to a temperature between 50°C and 200°C

COOLING FAN (if supplied)

The fan is positioned on the upper part of the oven and creates a circle of cooling air on the inside of the furniture and through the door of the oven.

It is turned on when the temperature of the outer shell of the oven reaches 60°C.

By switching on the oven with the thermostat at 200°C the fan starts working after approx. 10 min.

It is turned off when the temperature of the outer shell of the oven desends under 60°C.

By switching on the oven with the thermostat at 200°C the fan stops working after approx. 30 min.

THERMOSTAT

Use the thermostat to set the cooking temperature you need. The thermostat can be adjusted from 50°C to 25°C

REPLACING THE OVEN LIGHT

IMPORTANT:

The oven light must have these precise feature:

- a) it must be able to resist high temperatures (up to 300°C)
- b) power supply: see V/Hz indicated on data plate.
- c) power 25W
- d) E 14 connection.

Before proceeding, disconnect the appliance from the main electricity supply.

- to prevent damage, place a tea cloth in the oven
- unscrew the glass cover of the light
- unscrew the old light bulb and replace it with the new one
- put back the glass cover and remove the tea cloth
- connect the appliance to the main electricity supply

TIMER TOUCH CONTROL



Setting the clock

“Auto” and “0.00” will start flashing when the unit is switched on for the first time. To set the clock, press the central button for about 3 seconds. When  appears, press “+” or “-” to set the correct time.

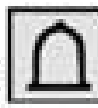
Wait until a beep tells you that the clock has been set (figure 1).

To set the time at a later stage. Press “+” and “-” together for 3 seconds and then adjust the clock as described above.



Minute counter

As this minute counter does not control the oven, when it finishes counting the oven will continue to work.

To set, press the central button for 3 seconds until appears  appears (figure 2). press “+” or “-” to set the required time.

To set the minute counter at a later stage, press the central button for 3 seconds and adjust as described above.

The minute counter beeps when it finishes counting. To disable it, press any button.



Cooking time

This is a semi-automatic cooking function. It can be used to set cooking times.

Press the central button for 3 seconds. Then press it again until “dur” appears (figure 3). Press “+” and “-” to set the requires cooking time

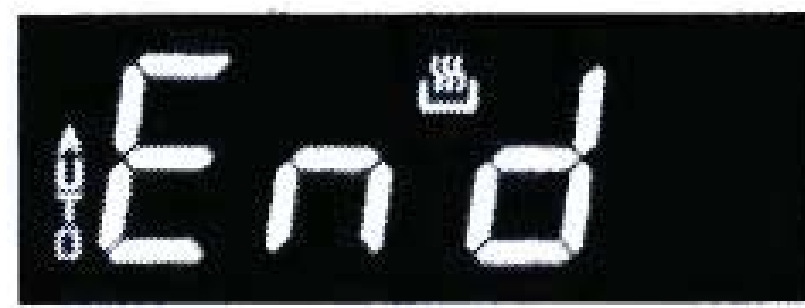


End of cooking time

The end of cooking time can also be set.

Press the central button for 3 seconds. Press the central button twice consecutively and wait for “End” to appear (figure 4). Press “+” and “-” to set the required end of cooking time.

The oven will work in the set mode and at the set temperature until the end of cooking time.



Programming automatic cooking

Cooking function with set times.

Press the central button for 3 seconds. Then press it again until “dur” appears. Press “+” and “-” to set the required cooking time. Wait a few seconds for the setting to be memorised.

Press the central button for 3 seconds. Press it another two times and wait for “End” to appear (figure 4). Press “+” and “-” to set the required end of cooking time.

E.g.:

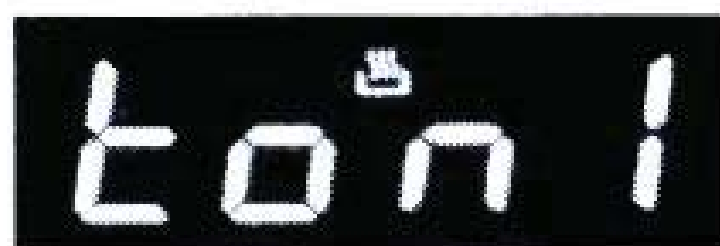
Current time: 12.30

Cooking time: 10 minutes

End of cooking time: 14.00

The oven will start cooking at 13.50 (14.00 less 00.10) at the set temperature and in the set mode and will stop at 14.00

The oven will beep when it stops cooking. To disable it, press any button.



Adjusting beep volume

To adjust beep volume, press “+” and “-” together. Then press the central button and wait for “ton1” (high volume) to flash. Press “-” to select “ton2” (medium volume). Or “ton3” (low volume). Press the central button to set the selected volume.

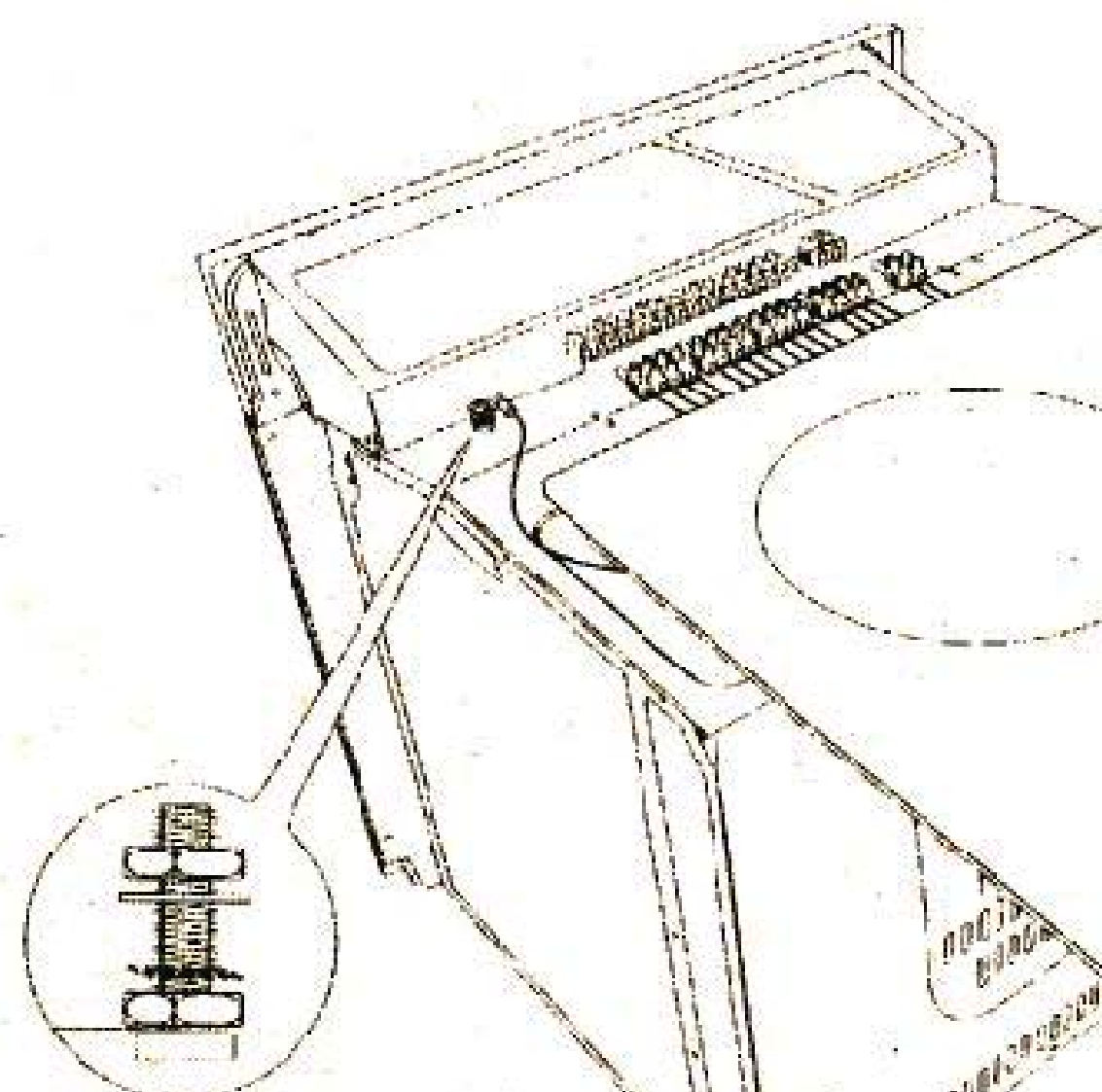
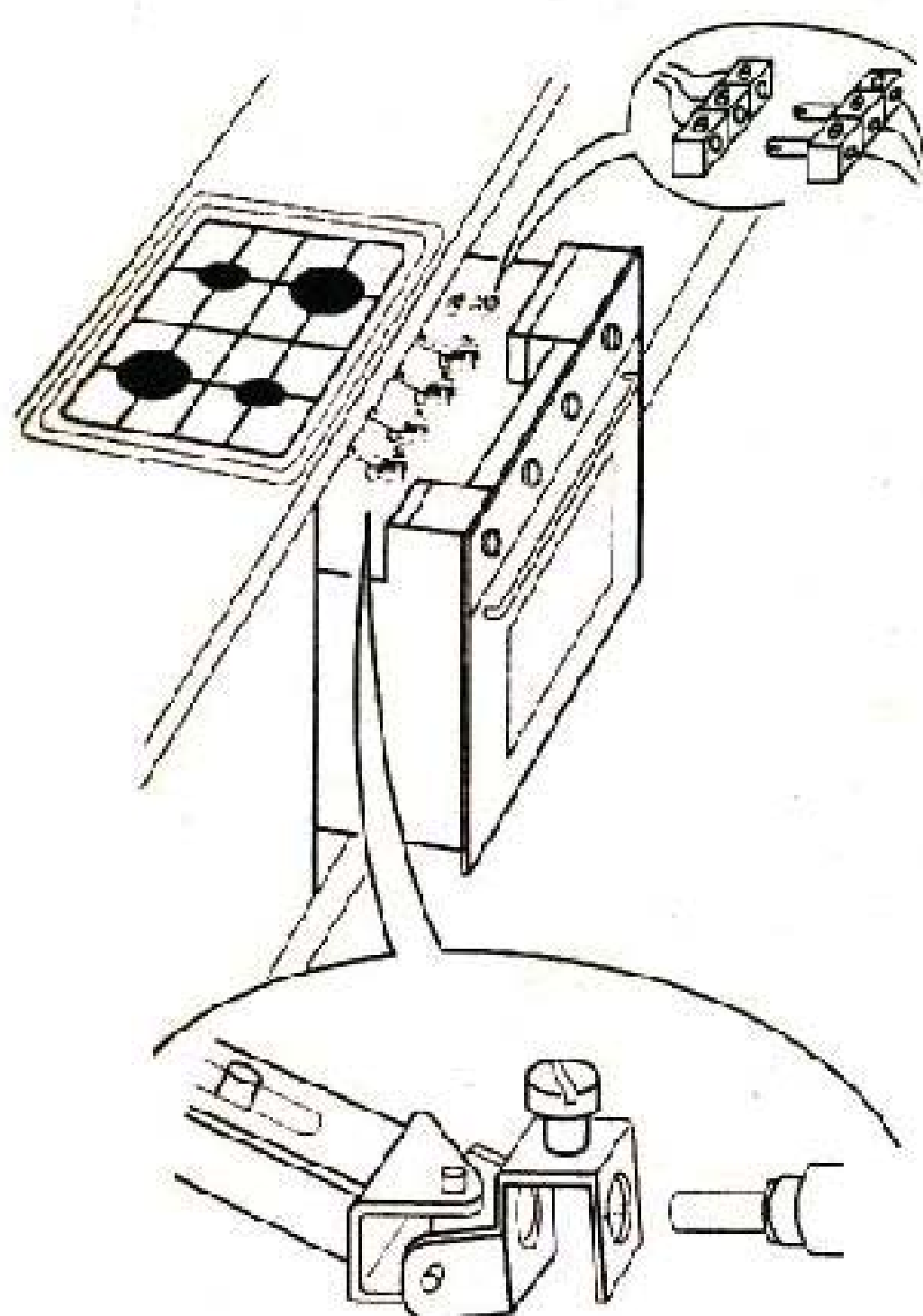
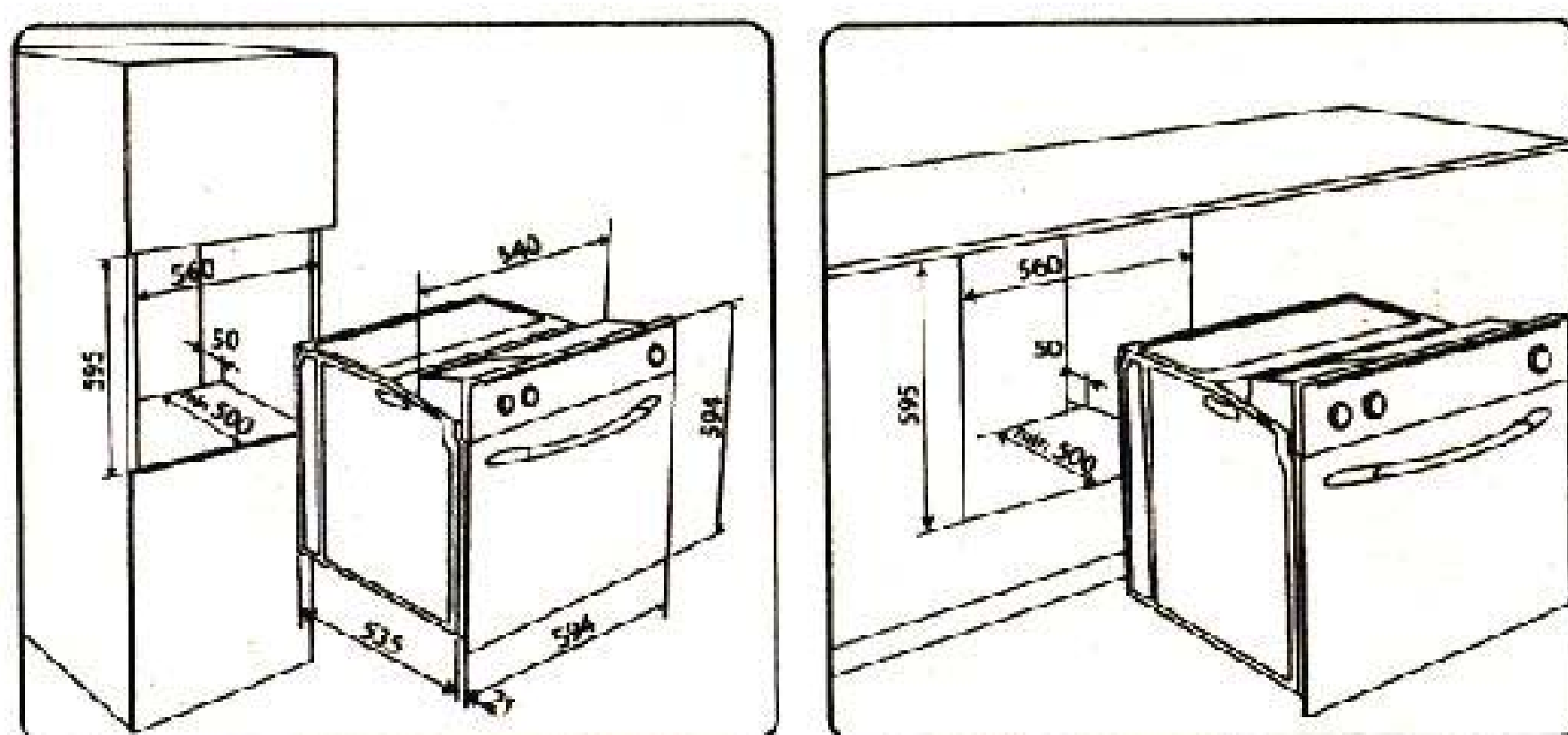
INSTALLATION INSTRUCTIONS

Flush fitting

The oven can be installed under a work top or in a cooking column. Figure shows the installation dimensions.

Make sure that surrounding materials are heat resistant. Align the oven centrally with respect to the side walls of the units surrounding it and fix it in place with the screws and Allen screws provided.

See the accompanying instructions for combining the oven with multifunctional gas or gas - electric cookers.



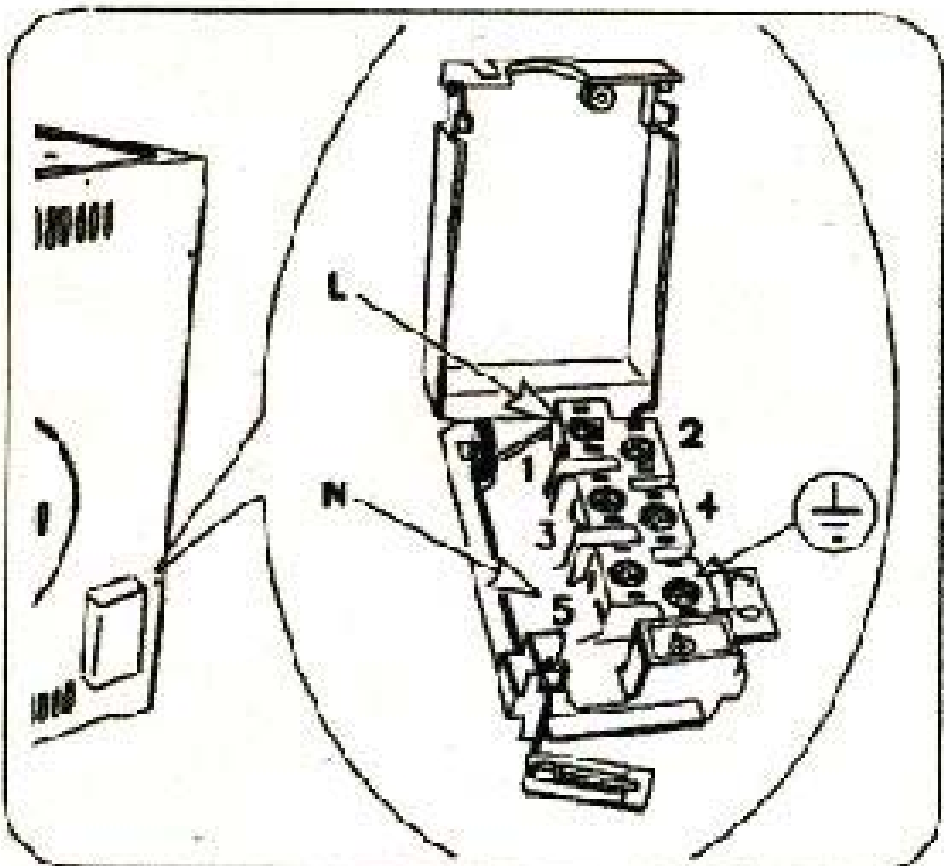
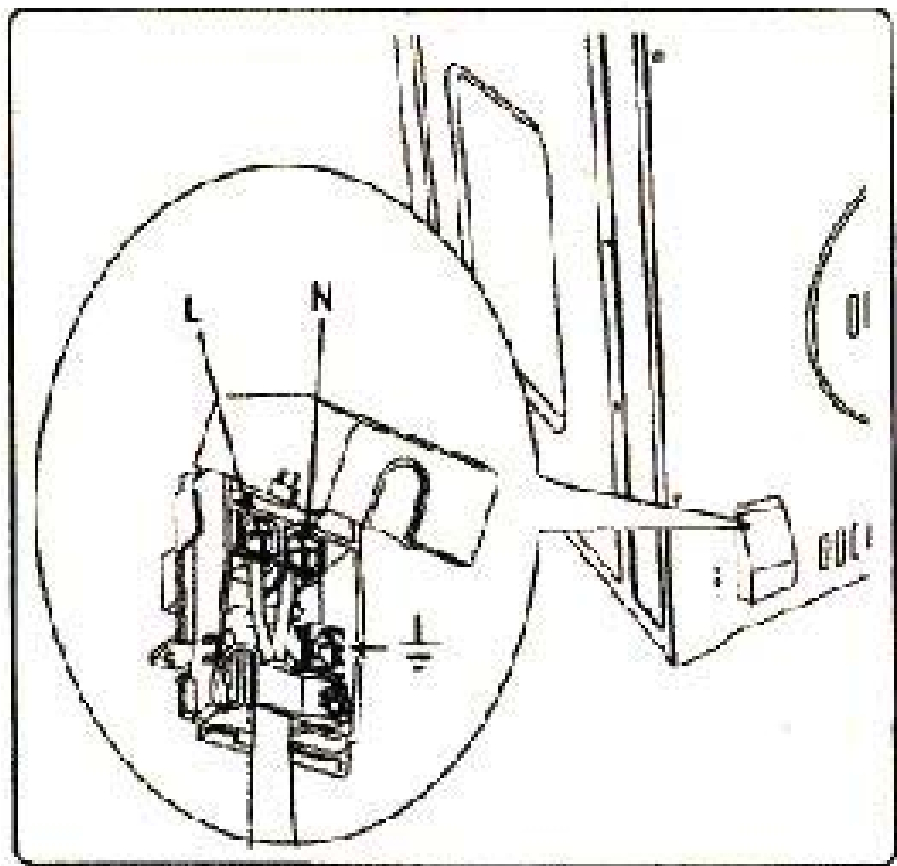
ELECTRICAL CONNECTIONS

Before connecting the oven to the mains power supply, make sure that:

- The supply voltage corresponds to the specifications on the data plate on the front of the oven.
- The mains supply has an efficient earth (ground) connection complying with all applicable laws and regulations. Correct earthing (grounding) is a legal requirement.
- The power cable should never reach a temperature 50°C above ambient temperature at any point along its length.
- If a fixed appliance is not provided with a power cable and plug, or some other device permitting it to be disconnected from the mains electricity supply with a gap between the contacts big enough to guarantee class III overvoltage protection, then such a device must be fitted to the power supply in compliance with the regulations governing electrical installations.

The socket or switch must be easily reachable with the oven fully installed.

TIPI E DIAMETRO MINIMO DEI CAVI CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS TYPES ET DIAMETRE MINIMAUX DES CABLES			
		SASO	
H05RR-F	3 x 1.5 mm ²	H05RR-F	3 x 1.5 mm ²
H05VV-F	3 x 1.5 mm ²	H05VV-F	3 x 1.5 mm ²
H05RN-F	3 x 1.5 mm ²	H05RN-F	3 x 1.5 mm ²
H05V2V2-F	3 x 1.5 mm ²	H05V2V2-F	3 x 1.5 mm ²



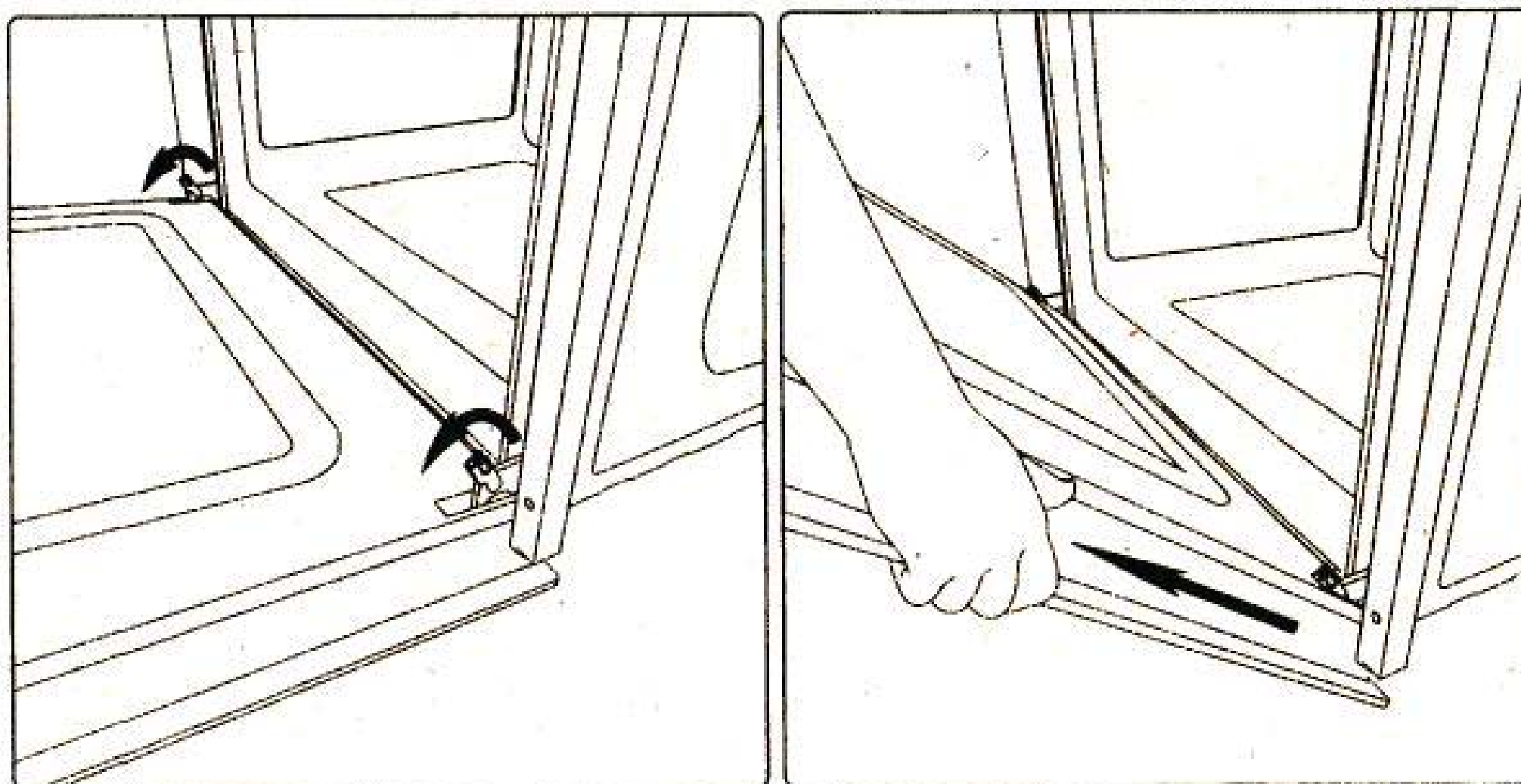
	230V~	*3 x 4 mm ²
	230V 3	*4 x 2.5 mm ²
	400V 2N~	*4 x 2.5 mm ²
	400V 3N~	*5 x 1.5 mm ²

REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can be removed quickly and easily. To do so, proceed as follows:

- Open the door fully.
- Lift the two levers shown in fig.
- Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers).
- Lift the door upwards and outwards to remove it from its mountings.

To replace fit the door , fit the hinges in their mountings and lower the two levers.



REPLACING THE OVEN LIGHT

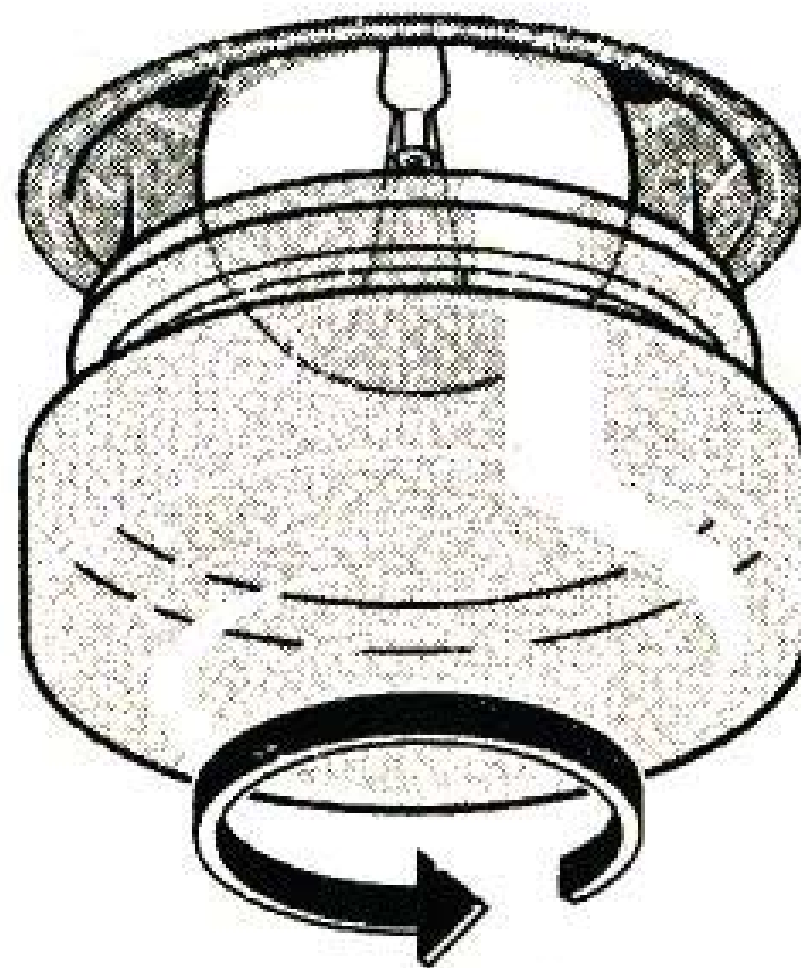
IMPORTANT:

The oven light must have these precise feature:

- a) it must be able to resist high temperatures (up to 300°C)
- b) power supply: see V/Hz indicated on data plate.
- c) power 25W
- d) E 14 connection.

Before proceeding, disconnect the appliance from the main electricity supply.

- to prevent damage, place a tea cloth in the oven
- unscrew the glass cover of the light
- unscrew the old light bulb and replace it with the new one
- put back the glass cover and remove the tea cloth
- connect the appliance to the main electricity supply





บริษัท เพ็น เค อินเตอร์เทรดดิ้ง จำกัด

1000/63-64 อาคาร พี.บี.ทาวเวอร์ ชั้น 6 ถนนสุขุมวิท 71 แขวงคลองตันเหนือ

เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

โทร 66(0) 2713-1100 โทรสาร 66(0) 2381-6614