



Instruction Manual

Built-in Oven

คู่มือการใช้งานเตาอบ

MIRO

คู่มือการใช้งานและการติดตั้ง

เพื่อการใช้งานเตาอบให้เกิดประโยชน์สูงสุด และเพื่อยืดอายุการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้า ทางบริษัทฯ จึงแนะนำให้ผู้ใช้อ่านคู่มือการใช้งานเล่มนี้โดยละเอียดก่อนการเริ่มใช้งาน คู่มือการใช้งานนี้จะแนะนำขั้นตอนการใช้งานและวิธีการติดตั้งเครื่องอย่างปลอดภัย โปรดเก็บรักษาคู่มือนี้ไว้เพื่อใช้เป็นข้อมูลในอนาคต

เพื่อความปลอดภัยและใช้งานอย่างถูกวิธี



ข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัย

เพื่อการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าได้อย่างเต็มประสิทธิภาพและความปลอดภัย ทางบริษัทฯ แนะนำให้ผู้ใช้ปฏิบัติตามข้อควรระวังต่อไปนี้

- ควรติดต่อศูนย์บริการของบริษัทหรือศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองโดยบริษัทเท่านั้น
- ควรใช้อะไหล่ที่จำหน่ายโดยบริษัทเท่านั้น
- เมื่อทำการยกหรือเคลื่อนย้ายเตาอบ ให้ทำการการจับตรงช่องมือจับด้านข้างเตาอบ ห้ามทำการยกโดยจับยึดที่ด้ามจับประตูเป็นอันตราย เนื่องจากอาจส่งผลให้ประตูกระຈกแตกได้
- เตาอบรุ่นดังกล่าวได้ถูกออกแบบมาให้ใช้งานภายในบ้านและครัวเท่านั้น ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานเชิงพาณิชย์
- ควรติดตั้งเบรคเกอร์แยกจากอุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าชนิดอื่นๆ
- ไม่ควรจับหรือสัมผัสกับประตูของเตาอบและควรป้องกันไม่ให้เด็กเข้าใกล้ในขณะที่เตาอบทำงาน
- ไม่ควรสัมผัสถูกผนังภายในเตาอบ ขดลวดให้ความร้อนด้านใน ถาด ตะแกรง ภายหลังจากการใช้งานเสร็จ เนื่องจากอุปกรณ์ดังกล่าวอาจยังคงมีความร้อนคงเหลือสะสมอยู่
- การติดตั้งเตาอบในสภาวะแวดล้อมที่ไม่เหมาะสม
- ใช้เตาอบในการเก็บของ
- ใช้วัตถุไวไฟใกล้เตาอบ หรือในเตาอบ! เนื่องจากอาจเกิดระเบิด หรือ ไฟไหม้ได้
- ใช้อุปกรณ์ปลั๊กไฟต่อพ่วง ปลั๊กต่อแปลงหรือหม้อแปลง
- การซ่อมหรือแก้ไขเตาอบโดยไม่ได้รับการแนะนำจากผู้ชำนาญการที่ได้รับมอบหมายจากบริษัทฯ
- ใช้เครื่องทำความสะอาดชนิดไอน้ำทำความสะอาด



ควรติดต่อศูนย์บริการทันทีเมื่อพบเหตุการณ์ดังต่อไปนี้

- หากมีข้อสงสัยในการใช้งานหรือการเตรียมอุปกรณ์ที่ใช้ในการติดตั้ง
- เมื่ออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้ามีปัญหาหรือเสียหาย
- หากมีข้อสงสัยเกี่ยวกับเสียงของเตาอบหลังจากแกะออกจากบรรจุภัณฑ์
- เมื่อเตาอบมีปัญหาในการทำงาน



ข้อควรปฏิบัติในการใช้งานเตาอบ:

- ใช้เตาอบเพื่อวัตถุประสงค์ในการทำอาหาร และใช้ในครัวเรือนเท่านั้น
- ควรปลดสายหรืออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้าเมื่อพบว่าเตาอบมีปัญหา หรือก่อนการทำความสะอาดหรือซ่อมบำรุง
- ควรปลดสายหรืออุปกรณ์ต่อพ่วงไฟฟ้าเมื่อไม่ได้ใช้เตาอบเป็นระยะเวลานานหรือเลิกการใช้งานอย่างถาวร




เตาอบนี้สำหรับการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น ใช้เตาอบสำหรับการเตรียมอาหารเท่านั้น ห้ามทำให้เตาอบเสียหาย โดยทำตามคำแนะนำต่อไปนี้



เพื่อความปลอดภัยไม่ควรปฏิบัติดังต่อไปนี้

- การเตรียมเฟอร์นิเจอร์ที่ขัดต่อระบบระบายความร้อนของเตาอบ
- การติดตั้งให้สายไฟหรือระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์อื่นๆ สัมผัสโดนกับส่วนที่มีความร้อนของเตาอบ

- ควรใช้ถุงมือกันความร้อนในการจับสัมผัสตู้ ถาด ตะแกรง จนสุดราวง ตะแกรง หรือภาชนะอื่นๆที่ใส่เข้าไปภายในเตาอบขณะใช้งานหรือหลังจากใช้งานเสร็จใหม่ๆ
- จับด้ามจับของประตูบริเวณตำแหน่งตรงกลาง เนื่องจาก ริมด้านซ้าย-ขวาอาจมีความร้อนที่ระบายออกมาจากเตาอบ

- ใส่อุปกรณ์ที่มากับเครื่องเช่น ถาด ตะแกรง จนสุดราวง ไม่เช่นนั้นอุปกรณ์เหล่านี้ อาจชำรุดขีดประทุ หรือด้านในเตาอบ
- ทำความสะอาดซิลประตูสม่ำเสมอไม่เช่นนั้น ซิลประตู อาจเสียหายและกักอันตรายได้
- ควรปิดปุ่มปิดให้อยู่ในตำแหน่ง  อยู่เสมอหรือกดปิดเครื่องเสมอเมื่อไม่ได้ใช้งาน



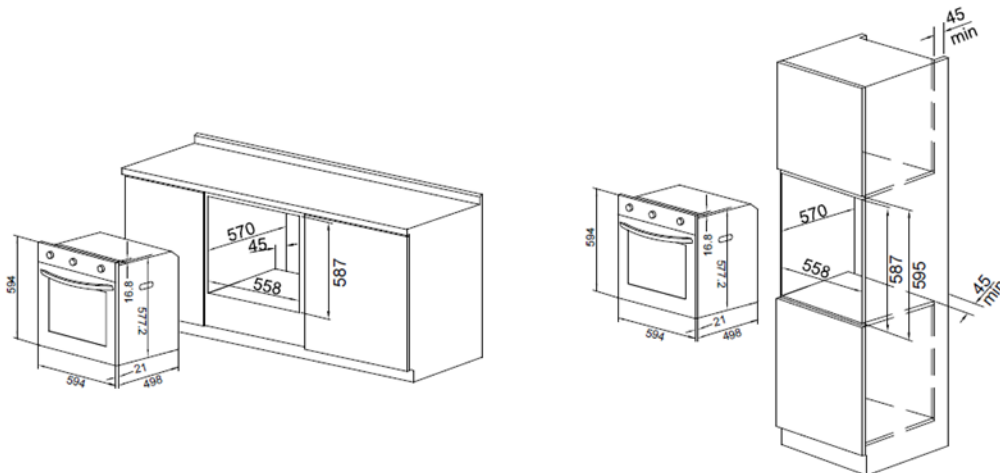
ระวังการเกิดไฟไหม้:

- ในภาชนะที่เหมาะสมกับเตาอบเท่านั้น
- กระดาษไขหรืออลูมิเนียมฟอยล์อาจสัมผัสตัวให้ความร้อนด้านในเตาอบ ทำให้เกิดไฟลุกไหม้ ควรจัดกระดาษไข หรืออลูมิเนียมฟอยล์หรือกีดกระดาษไขให้ไม่โดนตัวให้ความร้อนด้านในเตาอบ
- ห้ามใช้เตาอบเป็นที่เก็บของ ! หรือใช้วัตถุไวไฟใกล้เตาอบ หรือในเตาอบ!
- ห้ามเปิดประตูเตาอบเมื่อเกิดควันไฟ ให้ปิดเครื่อง ดึงปลั๊กออก แล้วสับเบรกเกอร์ทันที !



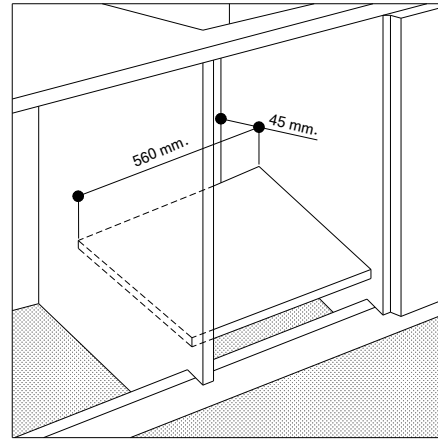
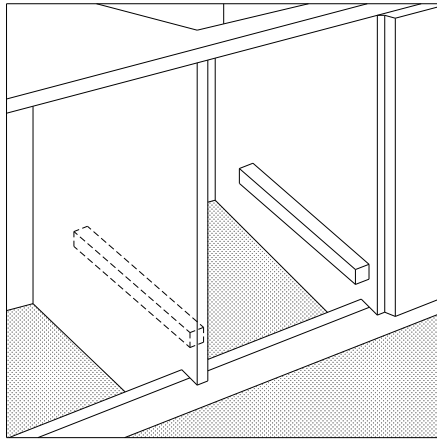
ทางบริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการรับผิดชอบจากการเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการใช้งานที่ไม่เหมาะสม ไม่ถูกต้อง หรือไม่ตรงตามวัตถุประสงค์ที่ระบุในคู่มือนี้

การติดตั้ง

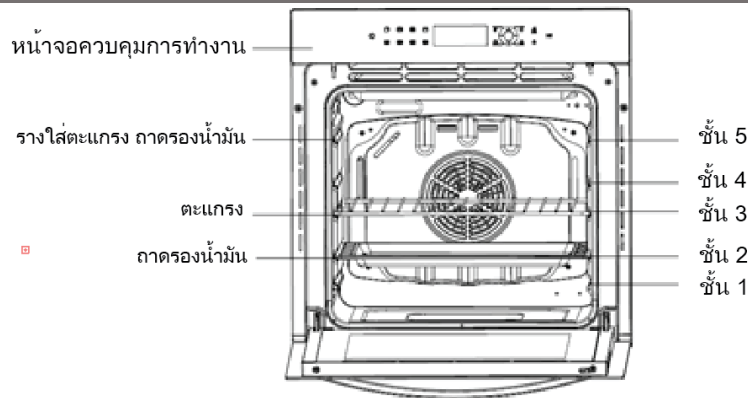


- ตรวจสอบเสียงการทำงานของเตาอบครั้งแรกเมื่อแกะออกจากบรรจุภัณฑ์
- เครื่องควรได้รับการติดตั้งจากช่างผู้เชี่ยวชาญ หรือช่างบริษัทเท่านั้น
- เมื่อทำการยกหรือเคลื่อนย้ายเตาอบ ให้ทำการการจับตรงช่องมือจับด้านข้างเตาอบ ห้ามทำการยกโดยจับที่ตู้ประตูเป็นอันตราย เนื่องจากอาจส่งผลให้ประตูกระจกแตกได้

- **ระวัง!** ห้ามติดตั้งเครื่องหลังประตูเฟอร์นิเจอร์เด็ดขาด แผ่นเฟอร์นิเจอร์ด้านหลังช่องใส่เตาอบก็ควรเอาออกเช่นกัน ไม่เช่นนั้นเครื่องจะไม่สามารถระบายอากาศที่เพียงพอ หรือเครื่องอาจร้อนจัดและเกิดอันตราย **ระวังการเกิดไฟไหม้!**
- **แนะนำ**ให้วางเตาอบบนไม้สองชั้นตามภาพซ้ายล่าง หรือ ถ้าวางอยู่บนชั้นเรียบ ควรมีช่องว่างด้านหลังอย่างน้อย 45 x 560 มม. ตามภาพล่างขวาเพื่อระบายความร้อน เฟอร์นิเจอร์และกาวประกอบเฟอร์นิเจอร์ต้องสามารถทนความร้อนได้ 100°C



อุปกรณ์ที่มากับเครื่อง



อุปกรณ์ที่มากับเครื่อง

1. ตะแกรงแบน
2. ถาดอบอาหาร
3. ถาดกันลื่นเหมาะสำหรับรับน้ำมันจากการย่าง/อบอาหาร

สามารถใช้ถาดเพื่อรองน้ำมัน หรือ อาหารที่เป็นน้ำ

โปรดใช้อุปกรณ์ที่มากับเตาอบนี้เท่านั้น เนื่องจากเป็นอุปกรณ์ที่ออกแบบมาให้ใช้กับเตาอบนี้โดยเฉพาะ คุณสามารถซื้ออุปกรณ์เสริมได้จากศูนย์บริการหลังการขายของบริษัท

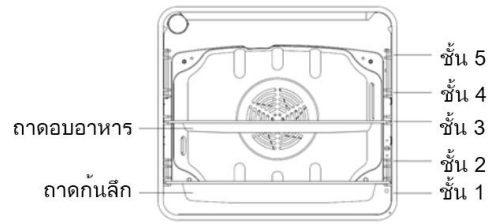
หมายเหตุ:

1. อุปกรณ์เหล่านี้อาจร้อนจัดและอาจเปลี่ยนรูปเล็กน้อย แต่จะไม่ส่งผลกับการทำอาหาร
2. การใช้ถาดหรือตะแกรงอบอาหารควรใส่ในรางเครื่องให้ถูกต้อง


เช่น ชั้น 3 ควรใส่เป็นถาดอบอาหาร ตามภาพ

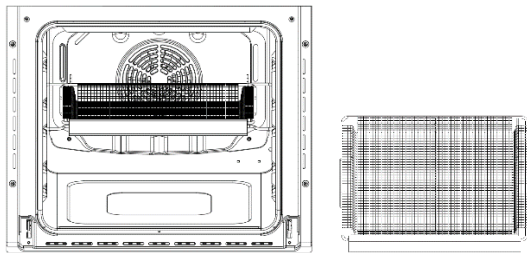
ชั้น 1 ควรใส่เป็นถาดก้นลึก ตามภาพ

ไม่ควรวางตะแกรง ถาด หรือ กระทะ หม้อ ไต้ที่พื้นเตาอบเนื่องจากจะทำให้พื้นผิวอินาเมลเตาอบเสียหายได้ ควรวางภาชนะชั้นที่ 1 หากต้องวางภาชนะชั้นต่ำที่สุด



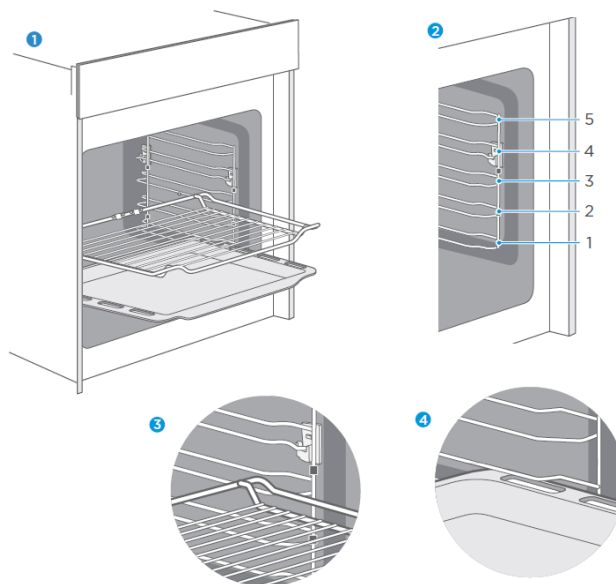
ตะกร้า AIRFRYER (มีในบางรุ่น)

ตะแกรงนี้มีไว้เพื่อใช้กับโปรแกรมโหมด  ซึ่งสามารถนำมาใส่ไว้กับรางใส่ตะแกรงเหมือนกับถาดอบอื่นๆ



การใส่อุปกรณ์เสริม

ด้านในเตาอบจะมีชั้นทั้งหมด 5 ชั้นนับจากชั้นล่างสุดตามภาพ อุปกรณ์สามารถดึงออกจากรางได้ครึ่งทางโดยไม่หล่นออกมาจากราง



ฟังก์ชันการล็อก

อุปกรณ์สามารถดึงออกจากรางได้ครึ่งทางจนกระทั่งรางนั้นล็อกตัวอุปกรณ์จนไม่สามารถดึงต่อไปได้ ฟังก์ชันนี้จะช่วยให้อุปกรณ์นั้นไม่เอียงเวลาที่ดึงถาดออก อุปกรณ์เหล่านี้เมื่อดึงออก จำเป็นต้องใส่กลับให้ถูกต้องเพื่อให้ฟังก์ชันล็อกนี้ทำงานได้อย่างปกติ

เมื่อใส่ตะแกรงกลับเข้าราง โปรดดูให้มั่นใจว่าตะแกรงนั้นหันหน้าถูกต้องตามภาพ **1 3**

เมื่อใส่ถาดกลับเข้ารางโปรดดูให้แน่ใจว่าถาดนั้นหันหน้าออกถูกต้องตามภาพ 1 4

การปิดเครื่องอัตโนมัติ

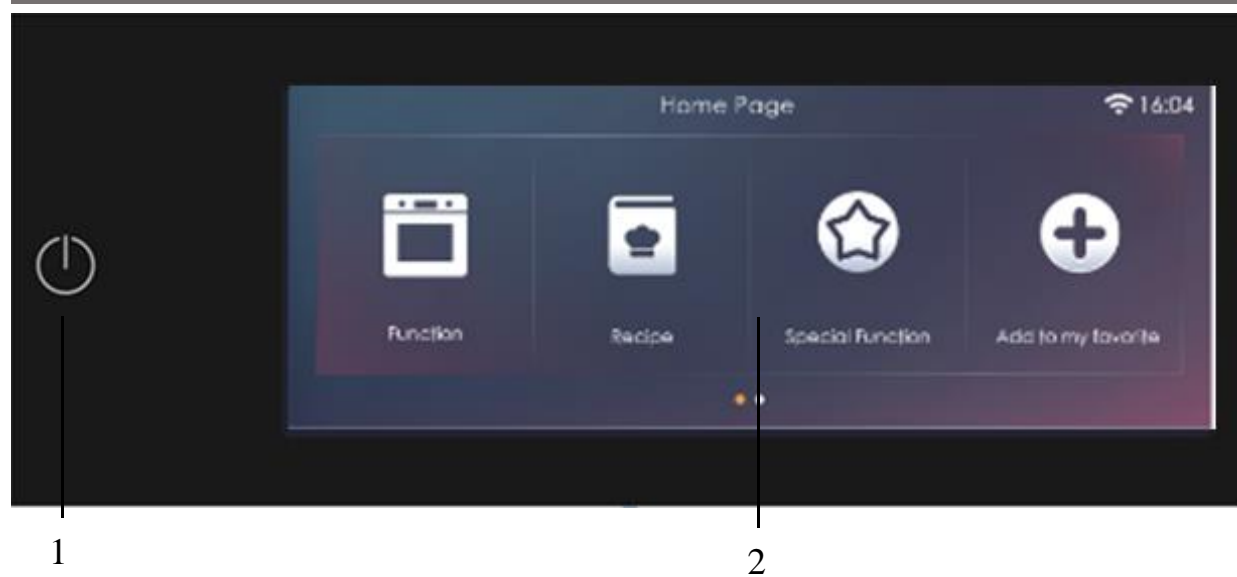
เตาอบเครื่องนี้จะหยุดทำงานอัตโนมัติหากไม่มีการใส่เวลาตั้งการทำงานเป็นเวลาสองชั่วโมง

- เครื่องมีระบบตัดไฟอัตโนมัติหากพบว่า เครื่องผลิตความร้อนที่มากผิดปกติ



ทางบริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการรับผิดชอบความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการใช้งานที่ไม่เหมาะสม ไม่ถูกต้อง หรือไม่ตรงตามวัตถุประสงค์ที่ระบุในคู่มือนี้ หรือ จากการไม่ดูแลรักษาความสะอาดเตาอบให้อยู่ในสภาพที่สะอาด พร้อมใช้งาน

หน้าจอบควบคุมการทำงาน



1. ON/OFF BUTTON	ปุ่มเปิดปิดเครื่อง
2. DISPLAY AND TOUCH	หน้าจอแสดงโปรแกรมการทำงาน

หน้าจอบควบคุม

หน้าจอบควบคุมของเตาอบเครื่องนี้ใช้ระบบสัมผัส ซึ่งหน้าจอจะใช้ในการแสดงผลการทำงานต่างๆ เช่น อุณหภูมิ ระยะเวลาการทำงาน และการตั้งโปรแกรมการทำงานต่างๆ

เมื่อเสียบไฟเข้าเครื่อง เมนูหลักจะแสดงตัวเลือกการใช้งาน ดังนี้

FUNCTION	การเลือกฟังก์ชันการทำงานของเตาอบ
RECIPE	การเลือกเมนูอาหาร

SPECIAL FUNCTION	การเลือกฟังก์ชันพิเศษ
COLLECT	คุณสามารถเลือกที่จะบันทึกฟังก์ชันพิเศษในการใช้งานนี้
CLEAN	คุณสามารถเลือกที่ให้เครื่องทำความสะอาดตัวเองในการใช้งานนี้ (มีในบางรุ่นเท่านั้น)
SETTING	การตั้งค่าการทำงานต่างๆของเครื่อง

การใช้งานเตาอบครั้งแรก

ในการใช้งานเครื่องครั้งแรก

จำเป็นต้องทำความสะอาดด้านในเครื่อง และอุปกรณ์ที่มาพร้อมกับเครื่องก่อนการใช้งานในครั้งแรก

1. แกะสติ๊กเกอร์พลาสติกคลุมเครื่อง หรือ โฟมต่างๆออกจากตัวเครื่องให้หมด
2. นำและอุปกรณ์ที่มาพร้อมกับเครื่องเช่น ถาด ตะแกรงออกจากโพรงเตาอบ
3. ทำความสะอาดอุปกรณ์ที่มาพร้อมกับเครื่องเช่น ถาด ตะแกรง ด้วยผ้าชุบน้ำแล้วเช็ดให้แห้ง
4. ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ด้านในเตาอบไม่มีเศษโฟม หรือ เศษไม้ที่มาจากกล่องเตาอบ เพื่อป้องกันการเกิดเพลิงไหม้
5. เช็ดด้านในเตาอบ และประตูเตาด้วยผ้าชุบน้ำแล้วเช็ดให้แห้ง
6. เปิดให้ด้านในเครื่องร้อน โดยไม่ใส่อาหาร ในครั้งแรกที่ใช้งาน เพื่อให้กลิ่นสารเคลือบเตาอบออก
7. คู่มือให้มั่นใจว่าห้องครัวมีการระบายอากาศที่ดี 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 / เครื่องจะไม่ทำความร้อนหากตั้งเป็น DEMO MODE
6. Standby: ใช้ตั้งให้เครื่องอยู่ในสถานะรอการทำงาน
7. System Update: เพื่อ update ระบบ

8. Recovery: กดเพื่อกดตั้งค่าการทำงานเครื่องใหม่

การใช้งานแบบรวบรัด/เร่งด่วน



เมื่อเปิดเครื่องขึ้น ให้เลือกฟังก์ชันการทำงาน และ อุณหภูมิ ให้ทำการปิดเครื่องหากต้องการหยุดการทำงาน หรือ ปิดเครื่องสามารถใช้เครื่องแบบรวบรัด 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

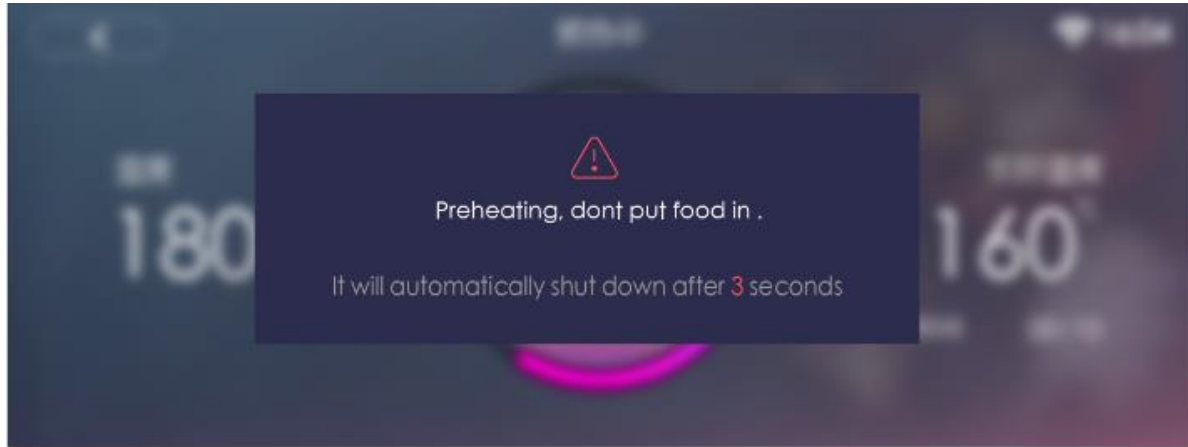
การตั้งอุณหภูมิเครื่อง การตั้งนาฬิกา และการตั้งเวลาหยุดการทำงานของเตาอบ

ให้ทำการเลื่อน ขึ้น หรือ ล่าง เพื่อกดอุณหภูมิเครื่อง การตั้งนาฬิกา และการตั้งเวลาหยุดการทำงานของเตาอบ




เลือกให้เครื่อง Preheat หรือ ให้เครื่องร้อนก่อนใส่อาหารเข้าเครื่อง

กดไปที่ Preheat แล้วไฟจะสว่าง กดปุ่ม START เครื่องจะเข้าสู่โหมด Preheat

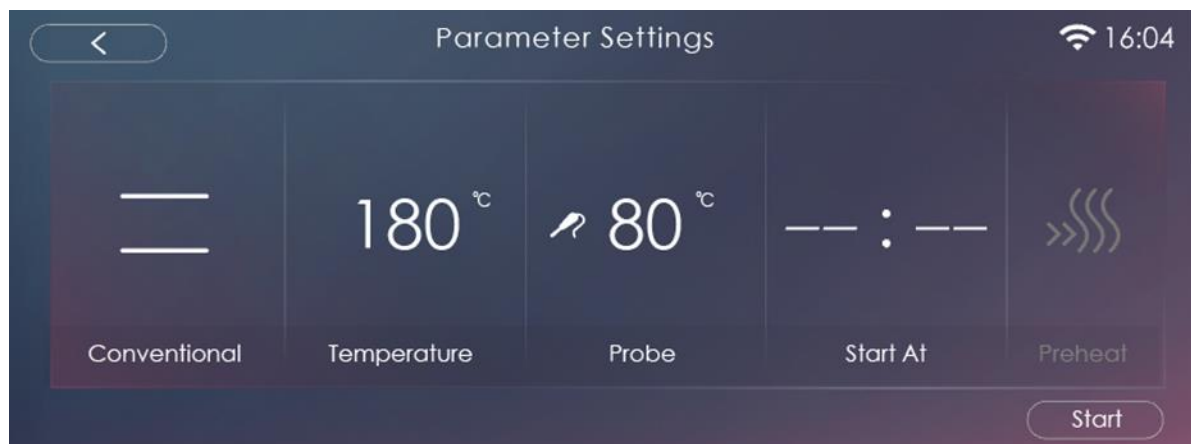
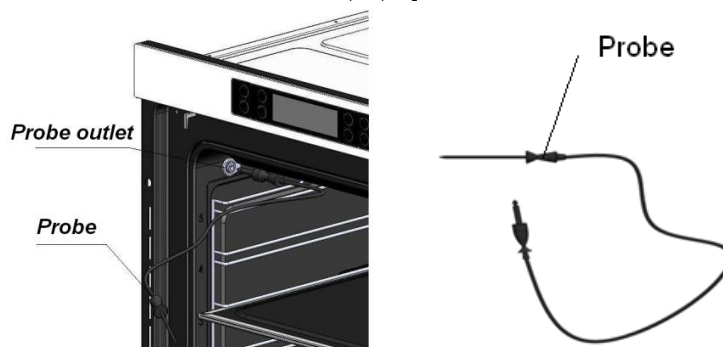


การใช้ Probe หรือ ตัววัดอุณหภูมิอาหาร (มีในบางรุ่น)

ฟังก์ชันนี้จะไม่สามารถใช้ได้กับฟังก์ชันย่าง ด้วยพัดลม และ โปรแกรมละลายอาหาร 

การใช้ Probe (มีในบางรุ่น)

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




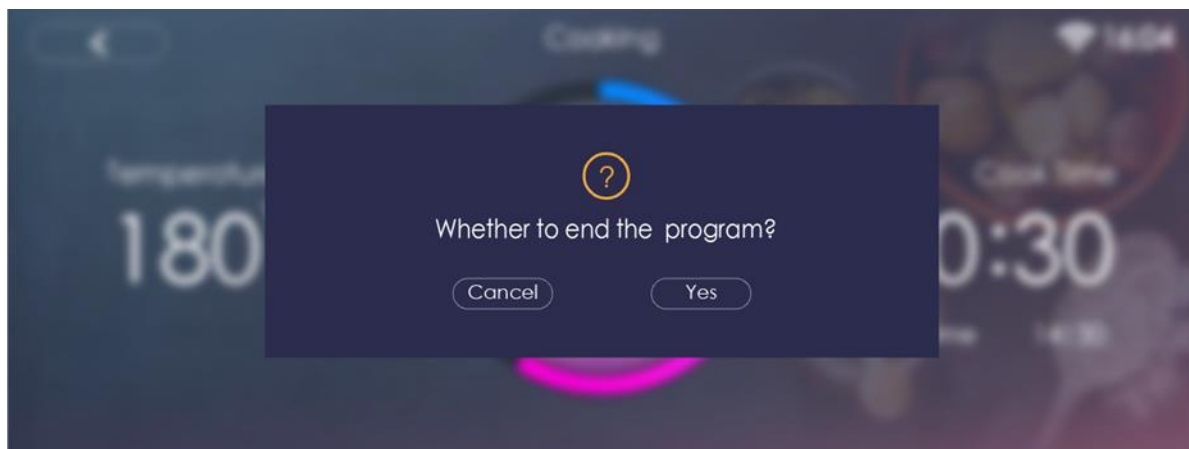
การเปลี่ยนค่าการทำงานต่างๆ

เมื่อโปรแกรมทำงาน สามารถเปลี่ยน หยุดการทำงานเครื่องชั่วคราวได้โดยกดไปที่สัญลักษณ์ PAUSE ตรงกลางหน้าจอ จากนั้นให้ทำการเลือกอุณหภูมิและเวลาการทำงานใหม่



การยกเลิกการทำงาน (ในขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่)

กดไปที่ปุ่ม  เพื่อให้เครื่องแสดงหน้าจอด้านล่าง

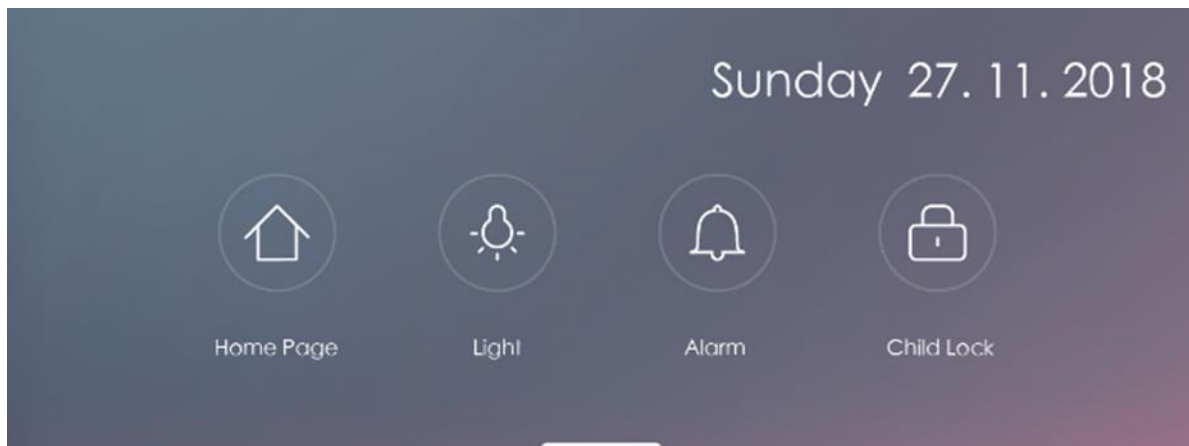


กด YES เพื่อให้กลับไปเมนูหลัก และ ยกเลิกการทำงานของโปรแกรมที่ได้เลือกไว้

กด CANCEL เพื่อกลับไปใช้งานโปรแกรมที่เลือกไว้ข้างต้น

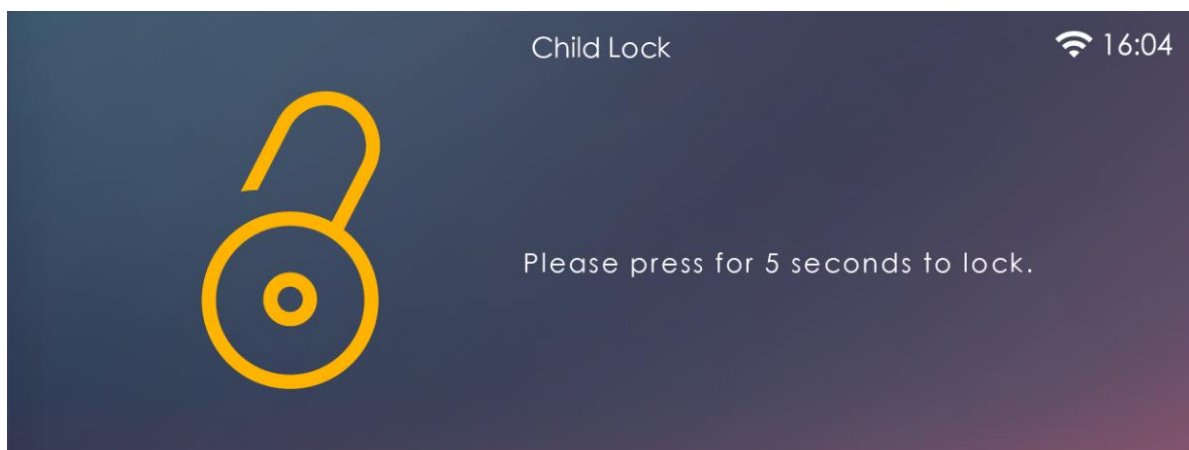
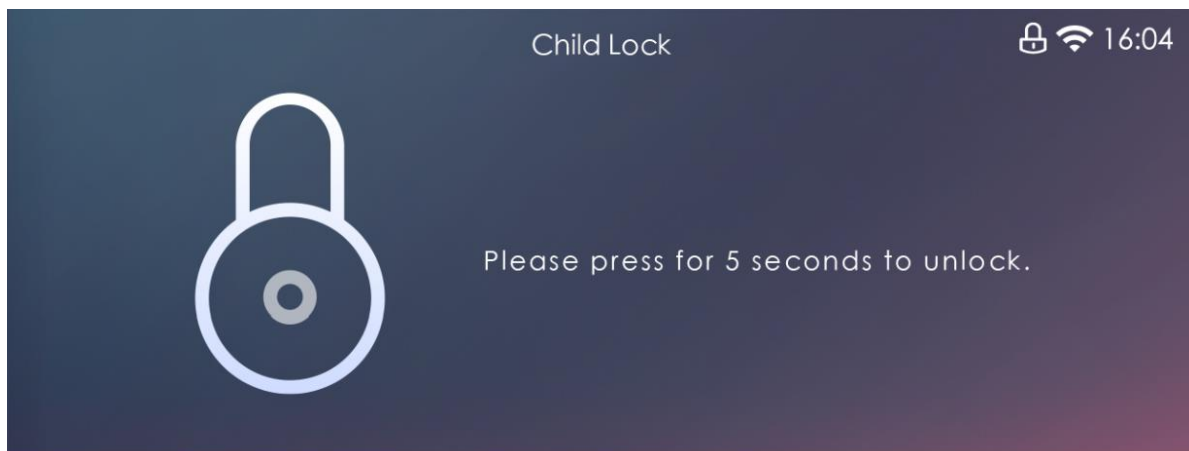
ฟังก์ชั่นล็อกเพื่อป้องกันการกดใช้งานโดยไม่ตั้งใจ Child Safety

เมื่อทำการกดไปที่ CHILD LOCK แผงควบคุมการทำงานจะล็อกโดยอัตโนมัติ



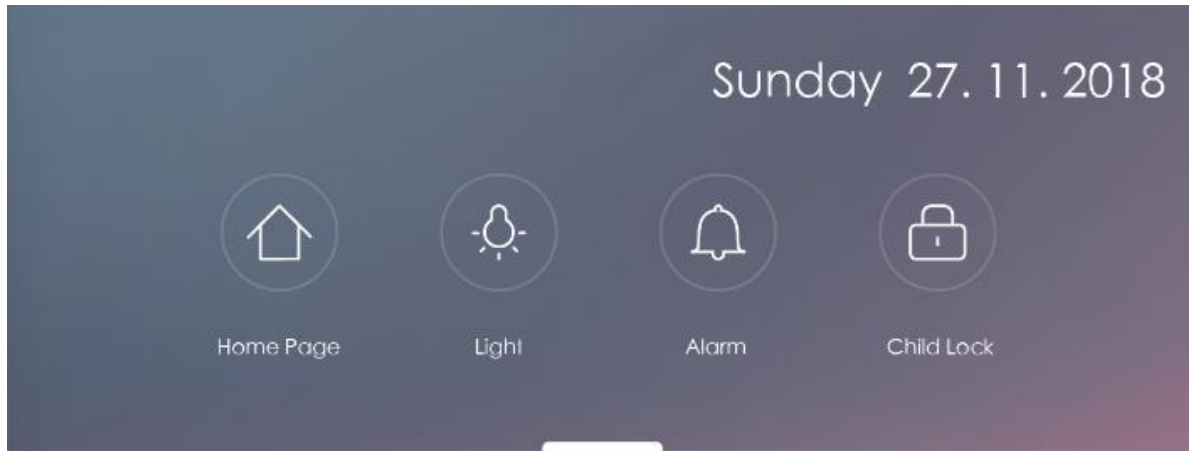
ในขั้นตอนนี้เครื่องจะไม่ตอบสนองไม่ว่าจะกดปุ่มใด

กดปุ่ม ล็อก ค้างไว้ 5 วินาที เพื่อปลดล็อกจากนั้น แผงควบคุมจะกลับมาใช้งานได้ตามปกติ

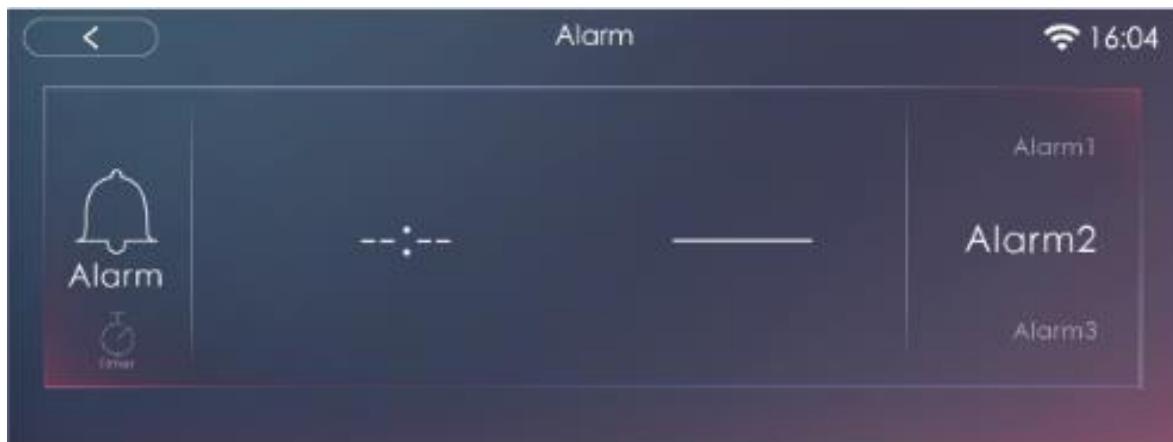


การตั้งการจับเวลาและตั้งนาฬิกา

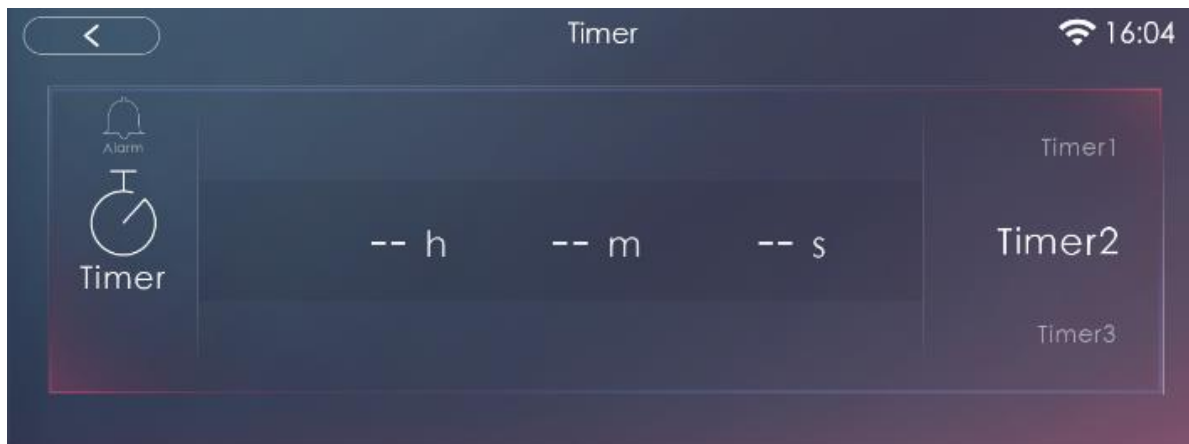
ไม่ว่าเวลาใดก็ตาม คุณสามารถซ่อนหน้าจอแล้วกดไปที่ Alarm เพื่อตั้งการจับเวลา และ ตั้งเวลาให้เครื่องส่งเสียงเตือน



กดไปที่ ALARM ตั้งเวลาให้เครื่องส่งเสียงเตือนตามเวลาที่คุณต้องการ



กดไปที่ Timer เพื่อตั้งให้เครื่องจับเวลาตามที่คุณต้องการ



















ข้อควรทราบ

- ในครั้งแรกของการใช้งานเตาอบ ทางบริษัทแนะนำให้ผู้ใช้ทำการเปิดเตาอบและปรับอุณหภูมิไปที่สูงสุดและปล่อยให้เครื่องทำงานทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมงโดยไม่มีสิ่งใดอยู่ภายในเตาอบและปิดประตู หลังจากนั้นให้ทำการเปิดประตูเตาอบและปล่อยให้อากาศระบายออกซึ่งอาจจะมีกลิ่นของสารที่ใช้ในการเคลือบผิวของเตาอบระเหยออกมา ซึ่งไม่เป็นอันตรายต่อผู้ใช้แต่อย่างใด
- ควรใช้ถาดรองหยดน้ำมันในชั้นวางด้านล่างสุดของเตาอบเสมอ เพื่อป้องกันน้ำซอส น้ำมัน หรือหยดน้ำหยดลงไปที่ผนังด้านล่างของเตาอบ ซึ่งอาจส่งผลให้ผนังสีนาเมลด้านล่างเสียหายได้ และไม่ควรวางภาชนะชนิดใดๆหรืออาหารบนพื้นผิวด้านล่างของเตาอบเป็นอันขาด

ฟังก์ชันการอบ

เตาอบนี้มีหลายฟังก์ชันการทำงานที่ใช้งานง่าย รายละเอียด ในการเลือกใช้งานฟังก์ชันการให้ความร้อนเหล่านี้จะอธิบายตามตารางด้านล่างนี้

ประเภทฟังก์ชัน		การใช้งาน
	โปรแกรมไฟบน-ล่าง Conventional Mode	สำหรับการอบอาหารทั่วไปแบบใช้ตะแกรงชั้นเดียว เหมาะสำหรับการอบเค้ก ที่ต้องการให้หน้าเค้กชุ่มไม่แห้ง
	โปรแกรมอบขนมด้วยพัดลมและขดลวดด้านหลัง Bake	แผ่ความร้อนด้านในเตาอบพร้อมพัดลมจะทำงาน เพื่อกระจายความร้อนให้ทั่วทั้งเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับประกอบอาหารประเภทขนมปัง เค้ก
	โปรแกรมการทำพิซซ่า Pizza	สำหรับเมนูที่ต้องการความร้อนจากด้านล่าง เพื่อให้ก้นอาหารเป็นสีน้ำตาลเช่น ฐานแป้งพิซซ่า พาย และขนมต่างๆ
	โปรแกรมทำอาหารเร่งด่วน Fast Cooking	ระบบนี้เป็นการกระจายความร้อนให้เท่ากันทั้งเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารสำเร็จรูป หรืออาหารที่ผ่านกระบวนการทำอาหารมาแล้ว
	โปรแกรมการอบด้วยพัดลม Fan Grill	การย่างอาหารหรือ ทำให้น้ำอาหารเป็นสีน้ำตาล พัดลมทำให้อาหารได้ความร้อนเท่ากันทุกจุด
	โปรแกรมการทำอาหารอ่อนโยน Delicate	สำหรับเมนูที่ต้องการไฟล่างและพัดลม สำหรับการทำอาหารที่ต้องการความร้อนที่นุ่มนวล เช่น เค้ก
	โปรแกรมการย่าง Top Heat	การย่างในปริมาณไม่มาก หรือ ทำให้น้ำอาหารเป็นสีน้ำตาล ให้วางอาหารไว้ตรงกลางเตาอบ ได้รวดเร็วให้ความร้อน
	โปรแกรมทำอาหารหลากหลายประเภท Multi Cooking	สำหรับการอบอาหารทั่วไปหรืออย่างแบบใช้ตะแกรงมากกว่าหนึ่งชั้นความร้อนจะมาจากไฟบน-ล่างและพัดลมทำให้อาหารได้ความร้อนเท่ากันทุกจุด
	โปรแกรม Airfry	ใช้ไฟความร้อนด้านบนและวงกลมร้อน รวมถึงพัดลมจะเปิดขึ้น การทอดด้วยลมช่วยให้สามารถปรุงอาหารด้วยร้อนชั้นสูงโดยไม่ต้องพลิกอาหาร ทำให้ได้รสชาติที่กรอบอร่อยในเวลาอันสั้นโดยไม่ต้องใช้น้ำมันทั้งหมด เหมาะสำหรับเฟรนช์ฟรายส์ ปีกไก่ นั้กเก็ตส์ และผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกัน
	โปรแกรมการย่างแบบพื้นที่กว้างขึ้น Grill	การย่างอาหารหรือ ทำให้น้ำอาหารเป็นสีน้ำตาล

	โปรแกรมประหยัดพลังงาน ECO	โปรแกรมสำหรับประหยัดพลังงาน โดยการที่เครื่องส่งผ่านความร้อนทั่วกันทุกจุด เหมาะสำหรับการอบที่ต้องการความละเอียดอ่อนเช่น เค้ก พายชั้นเล็กๆ
	โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็ง DEFROST	สำหรับละลายอาหารแช่แข็ง
	โปรแกรมช่วยอุ่นจาน Plate Warming	โปรแกรมนี้นี้ช่วยให้จานอุ่น พร้อมเสิร์ฟอาหารร้อน
	โปรแกรมฆ่าเชื้อโรค Disinfection	โปรแกรมพิเศษไว้เพื่อฆ่าเชื้อโรค สำหรับผ้าเช็ดมือ หรือ จานชาม
	โปรแกรม Food Drying	โปรแกรมช่วยให้ทำให้อาหารแห้ง หรือ ไล่ความชื้นออกจากอาหาร
	โปรแกรมช่วยให้แป้งขึ้นฟู Dough Proving/Fermentation	ให้เลือกโหมด Fermentation โปรแกรมนี้ช่วยให้แป้งขึ้นฟู ได้ดีกว่าปล่อยให้แป้งขึ้นฟู โดยใช้อุณหภูมิห้อง
	โปรแกรม Keep Warming	โปรแกรมช่วยให้อาหารยังอุ่นอยู่ โดยไม่ทำให้อาหารสุกต่อไป



โปรแกรมไฟบน-ล่าง Conventional Mode

แผงความร้อนด้านบนและด้านล่างจะเริ่มทำงาน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการปรุงอาหารที่ต้องการให้มีความสุกทั้งด้านบนและด้านล่างพร้อมๆกัน เช่น กะหล่ำปลีกับชีสโครง, การปรุงปลาสไตล์โคนา, เนื้อลูกวัวกับข้าว ฯลฯ เหมาะสำหรับการทำเนื้อลูกวัวเนื้อสัตว์ประเภทต่างๆหรืออาหารจำพวก เนื้อตุ๋น, สตูว์เนื้อวัว, แฮม ฯลฯ โปรแกรมนี้จะเหมาะกับเมนูอาหารที่จะต้องมีการปรุงสุกอย่างช้าๆ อีกทั้งยังเหมาะกับการอบเค้กหรือการอบแคชาโรล (casserole) โดยสามารถเลือกใช้ระดับตะแกรงต่ำ หรือ สูง เพื่อการกระจายความร้อน บนและล่างเตาให้เท่ากันโดยเลือกว่า อาหารชิ้นไหนต้องการความร้อนจากด้านบนหรือด้านล่างตามมากที่สุด



โปรแกรมอบขนมด้วยพัดลมและขดลวดด้านล่าง Bake

แผงความร้อนด้านในเตาอบพร้อมพัดลมจะทำงาน เพื่อกระจายความร้อนให้ทั่วทั้งเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับประกอบอาหารประเภทขนมปัง โดยเฉพาะอย่างยิ่งเค้กที่ต้องการให้มีการฟูขึ้น หรือการทำทาร์ต, พาย (บนชั้นวางชั้นที่ 3) หรือขนมประเภทอื่นๆอีกเช่น ครีมนัฟฟี่ บิสกิต สวิสโรล ฯลฯ



โปรแกรมการทำพิซซ่า Pizza

แผงความร้อนด้านล่าง แผงความร้อนด้านหลังและพัดลมกระจายความร้อนจะทำงานพร้อมๆกัน โปรแกรมนี้ เตาจะใช้ปริมาณไฟฟ้าค่อนข้างสูงเพื่อเร่งอุณหภูมิให้สูงขึ้นโดยเร็ว และเน้นการให้ความร้อนจากทางด้านล่างเป็นหลัก จึงเหมาะกับการประกอบอาหารประเภทพิซซ่าหรือการย่างที่ต้องใช้ปริมาณความร้อนที่ค่อนข้างสูง ควรใช้ชั้นวางเพียงแค่ชั้นเดียวในการประกอบอาหารในโปรแกรมนี้ หรือหากใช้ชั้นวางสองชั้น ผู้ใช้ต้องดำเนินการสลับชั้นวางเพื่อป้องกันการไหม้ของอาหาร



โปรแกรมทำอาหารเร่งด่วน Fast Cooking

แผงความร้อนด้านบนและด้านล่างและพัดลมกระจายความร้อนจะเริ่มทำงาน ระบบนี้เป็นการกระจายความร้อนให้ทั่วกันทั้งเตาอบ โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการอุ่นอาหารสำเร็จรูป หรืออาหารที่ผ่านกระบวนการทำอาหารมาแล้ว เช่น อาหารแช่แข็ง อีกทั้งยังเหมาะกับการอบเค้ก พาย หน้ต่างๆ โดยแนะนำให้ใช้ชั้นวางอาหารบนชั้นที่สองจากด้านล่างเตาอบเพื่อการอบอาหารที่ได้ประสิทธิภาพสูงสุด โปรดศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้จาก“ข้อแนะนำในการทำอาหาร”



โปรแกรมการอบด้วยพัดลม Fan Grill

แผงความร้อนด้านบนและพัดลมจะเริ่มทำงาน คุณสมบัตินี้จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการแผ่ความร้อนให้ไปในทิศทางเดียวกัน ซึ่งจะช่วยป้องกันไม่ให้อาหารไหม้ด้านบนและส่งความร้อนเข้าด้านในอาหารโดยตรง โปรแกรมนี้เหมาะกับเค้กที่ทำด้วยเนื้อสัตว์และผัก, ไส้กรอก, ซีโรงแกะ, ไก่ในซอสสแอนด์, นกกระทา, หมูสับ, สเต็กปลาหรือปลาหมึก ฯลฯ



โปรแกรมการทำอาหารอ่อนโยน Delicate

สำหรับเมนูที่ต้องการไฟล่างและพัดลม สำหรับการทำอาหารที่ต้องการความร้อนที่นุ่มนวล เช่น เด็ก



โปรแกรมการย่าง Top Heat

แผงความร้อนด้านบนจะเริ่มทำงาน โปรแกรมนี้จะใช้อุณหภูมิสูงมากและความร้อนจะถูกส่งสู่อาหารโดยตรงซึ่งทำให้พื้นผิวเนื้อหรืออาหารเป็นสีน้ำตาล แต่ไม่ดึงน้ำให้ระเหยออกจากอาหาร ทำให้เนื้อนุ่มไม่แห้ง โปรแกรมนี้แนะนำให้ใช้กับเมนูอาหารประเภทเนื้อสัตว์เช่น การย่างเนื้อสเต็ก เนื้อลูกวัว ซีโรง เนื้อฟิเลย์ เนื้อแฮมเบอร์เกอร์ ฯลฯ

ควรระวังภาชนะอาหารชั้นบนสุด



โปรแกรมทำอาหารหลากหลายประเภท Multi Cooking

แผงความร้อนจากด้านบน แผงความร้อนจากด้านล่าง แผงความร้อนจากด้านหลังและพัดลมกระจายความร้อนให้ทั่วๆเตาอบ ทำให้อุณหภูมิภายในเตาอบคงที่ ทำให้อาหารด้านบนมีความสุกอย่างทั่วถึงและกรอบ ผู้ใช้ยังสามารถเลือกใช้ประกอบอาหารได้หลากหลายประเภทพร้อมๆกันโดยผ่านโปรแกรมนี้ (หากประเภทอาหารนั้นๆสามารถใช้อุณหภูมิร่วมกันได้) โดยผู้ใช้สามารถเลือกใช้ชั้นวางได้สูงสุด 2 ชั้นวางในเวลาเดียวกัน โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการปรุงอาหารประเภทราดหรืออาหารประเภทที่ต้องยืดระยะเวลาในการประกอบอาหารให้นานๆเช่น ลาซานยา พาสต้า การอบไก่และมันฝรั่งและอื่นๆ มากกว่านั้นโปรแกรมการประกอบอาหารนี้ยังช่วยให้ผู้ใช้สามารถเลือกอุณหภูมิที่ต่ำกว่าปกติในการประกอบอาหารได้อีกด้วยซึ่งจะยังคงรักษาแร่ธาตุบางชนิดและความชุ่มชื้นของอาหารได้อีกด้วย โปรแกรมการประกอบอาหารนี้ยังเหมาะอย่างยิ่งสำหรับการย่างปลา ผัก ซึ่งใช้ส่วนผสมในการปรุงอาหารน้อยแต่ต้องรักษารสชาติและรูปลักษณ์ของวัตถุดิบนั้นให้คงอยู่เหมือนเดิม ไม่ไหม้เกรียม อีกทั้งผู้ใช้ยังสามารถเลือกใช้โปรแกรมประหารนี้ในการละลายน้ำแข็งของเนื้อสัตว์ได้อีกด้วย โดยการปรับองศาไว้ที่ 60 องศาเซลเซียสหรือไม่ต้องเลือกอุณหภูมิเลย



โปรแกรม AIRFRY

แผงความร้อนด้านบนและพัดลมกระจายความร้อนจะทำงานพร้อมๆกัน โปรแกรมนี้ เป็นการทำให้การย่างสุกไวขึ้น และกระจายความร้อนเข้าถึงทุกจุดของอาหารสม่ำเสมอ เปรียบเสมือนการทอดด้วยลมช่วยให้สามารถปรุงอาหารด้วยร้อนชั้นสูงโดยไม่ต้องพลิกอาหาร ทำให้ได้รสชาติที่กรอบอร่อยในเวลาอันสั้นโดยไม่ต้องใช้น้ำมันทั้งหมด เหมาะสำหรับเฟรนช์ฟรายส์ ปีกไก่ นกเก็ตส์ และผลิตภัณฑ์ที่คล้ายกัน



โปรแกรมการย่างแบบพื้นที่กว้างขึ้น Grill

แผงความร้อนด้านบนจะเริ่มทำงาน โปรแกรมนี้จะใช้อุณหภูมิสูงมากและความร้อนจะถูกส่งสู่อาหารโดยตรงซึ่งทำให้พื้นผิวเนื้อหรืออาหารเป็นสีน้ำตาล แต่ไม่ดึงน้ำให้ระเหยออกจากอาหาร ทำให้เนื้อนุ่มไม่แห้ง โปรแกรมนี้แนะนำให้ใช้กับเมนูอาหารประเภทเนื้อสัตว์เช่น การย่างเนื้อสเต็ก เนื้อลูกวัว ซีโรง เนื้อฟิเลย์ เนื้อแฮมเบอร์เกอร์ ฯลฯ

ควรระวังภาชนะอาหารชั้นบนสุด



โปรแกรมประหยัดพลังงาน ECO

โปรแกรมสำหรับประหยัดพลังงาน โดยการที่ไฟหลังและพัดลมเครื่องจะทำงาน ซึ่งเป็นการการันตีว่าเครื่องได้ส่งผ่านความร้อนทั่วกันทุกจุด ท่อส่งความร้อนของเครื่องจะทำงานโดยส่งผ่านความร้อนแคภายในเตาอบซึ่งป้องกันไม่ให้พลังงานรั่วไหลออกนอกเตาอบ เหมาะสำหรับการอบที่ต้องการความละเอียดอ่อนเช่น เค้กที่ต้องให้ฟูขึ้น และการอบพายขึ้นเล็กน้อยพร้อมกัน



โปรแกรมละลายน้ำแข็ง Defrost

อุณหภูมิตำแหน่งใดก็ได้ พัดลมที่อยู่ด้านล่างของเตาอบจะทำงานและทำให้อากาศหมุนเวียนจากอุณหภูมิห้องกระจายแผ่ไปที่อาหาร โปรแกรมนี้เหมาะสำหรับการละลายน้ำแข็งของอาหารในทุกๆประเภท ยกเว้นอาหารที่ไม่ต้องการใช้ความร้อนในการประกอบอาหาร โดยปกติแล้วการละลายน้ำแข็งจะใช้เวลาประมาณครึ่งชั่วโมง โดยหากทางผู้ใช้งานต้องการเร่งความเร็วในการละลายน้ำแข็งสามารถเลือกใช้โปรแกรมอบขนมด้วยพัดลมและพัดลมด้านล่างและเลือกอุณหภูมิระหว่าง 80°C จนถึง 100°C



โปรแกรมช่วยอุ่นจาน Plate Warming

โปรแกรมนี้นี้ช่วยให้จานอุ่น สามารถใช้งานได้โดยการนำจานเข้าเตาอบ แล้วเลือก โปรแกรม Warm Dish แล้วกดเลือกเวลาและอุณหภูมิ จากนั้นให้กด START เพื่อเริ่มการทำงาน



โปรแกรมฆ่าเชื้อโรค Disinfection

ในขณะที่เครื่องรอการทำงาน ให้นำผ้า หรือ สิ่งที่ต้องการฆ่าเชื้อโรคเข้าเตาอบ จากนั้นให้ทำการเลือก โปรแกรมฆ่าเชื้อโรค เลือกอุณหภูมิ และเลือกเวลาที่ต้องการ หลังจากนั้นให้กด “START” เพื่อให้โปรแกรมเริ่มทำงาน



โปรแกรมช่วยให้ทำให้อาหารแห้ง หรือ ไล่ความชื้นออกจากอาหาร Drying

ในขณะที่เครื่องรอการทำงาน ให้นำอาหารเข้าเตาอบ จากนั้นให้ทำการเลือก โปรแกรม Drying เลือกอุณหภูมิ และเลือกเวลาที่ต้องการ หลังจากนั้นให้กด “START” เพื่อให้โปรแกรมเริ่มทำงาน



โปรแกรมช่วยให้อาหารยังอุ่นอยู่ Keep Warming

ในขณะที่เครื่องรอการทำงาน ให้นำอาหารเข้าเตาอบ จากนั้นให้ทำการเลือก โปรแกรม Drying เลือกอุณหภูมิ และเลือกเวลาที่ต้องการ หลังจากนั้นให้กด “START” เพื่อให้โปรแกรมเริ่มทำงาน



โปรแกรมช่วยให้แป้งขึ้นฟู Dough Proving

โปรแกรมนี้นี้ช่วยให้แป้งขึ้นฟู สามารถเลือกโปรแกรมนี้นี้ได้โดยการเลือกโหมด Fermentation แล้วกดเลือกเวลาและอุณหภูมิ จากนั้นให้กด START เพื่อเริ่มการทำงาน

การดูแลรักษาเครื่อง



ก่อนการทำความสะอาดให้ทำการปลดสายไฟหรือสับเบรกเกอร์ให้อยู่ในตำแหน่งปิดก่อนทุกครั้งและควรทำความสะอาดเตาอบเป็นประจำทุกครั้งหลังจากการใช้งาน เพื่อช่วยยืดอายุการใช้งานของเครื่อง
ข้อแนะนำในการทำทำความสะอาดเครื่องมีดังนี้

- ผงนํ้ามันในเตาอบที่เคลือบด้วยอีนาเมลและตะแกรงสเตนเลสควรเช็ดด้วยนํ้าอุ่น ห้ามใช้ผงหรือนํ้ายาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน นํ้ายาล้างห้องนํ้า เนื่องจากจะทำลายสารเคลือบอีนาเมลหรือทำให้ตะแกรงเป็นคราบ หรือเป็นสนิม หากคราบนํ้ายากต่อการทำความสะอาด ให้ใช้นํ้าผสมนํ้ายาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง

- ขณะที่เครื่องยังอุ่น ควรเช็ดผนังด้านในเตาอบทันทีหลังการใช้งาน ด้วยน้ำอุ่นผสมน้ำยาล้างจาน จำเป็นต้องเช็ดคราบสบู่ออกให้หมด และเช็ดด้านในเตาอบให้แห้ง หลีกเลี่ยงการใช้ผงหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น น้ำยาขัดหินปูน น้ำยาที่มีส่วนผสมของคลอรีน ฯลฯ ซึ่งอาจสร้างความเสียหายกับสารเคลือบอีนาเมล หากมีสิ่งสกปรกที่ยากต่อการทำความสะอาด อาจใช้ผลิตภัณฑ์พิเศษสำหรับการทำความสะอาดเตาอบตามคำแนะนำบนฉลากของผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำทำความสะอาดภายในเตาอบ
- หากใช้เตาอบเป็นระยะเวลานาน ควรอาจจะก่อตัวผิวน้ำมัน ควรปล่อยให้คราบแห้งก่อนแล้วจึงใช้ผ้าแห้งเช็ดออก
- รอบประตูเตาอบจะมีซีลยางอยู่รอบด้านเพื่อช่วยให้เตาอบทำงานอย่างเป็นปกติและป้องกันความร้อนออกนอกเตาอบ ควรตรวจเช็คอย่างสม่ำเสมอว่าซีลยางอยู่ในสภาพปกติหรือไม่ หากจำเป็นต้องทำความสะอาดให้ใช้วิธีการเช็ดทำความสะอาดด้วยน้ำเปล่า ควรหลีกเลี่ยงการใช้สิ่งของขูดหรือน้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนในการทำทำความสะอาด หากซีลยางเสียหายโปรดติดต่อฝ่ายบริการของบริษัทฯ ในทันที และหลีกเลี่ยงการใช้เตาอบจนกว่าซีลประตูจะได้รับการเปลี่ยน
- ห้ามวางภาชนะหรืออาหารชนิดใดบนผนังด้านล่างเตาอบ เนื่องจากความร้อนจะถูกกักอยู่ด้านล่างเตาและทำลายสารเคลือบอีนาเมล ซึ่งจะไม่สามารถซ่อมหรือเปลี่ยนได้
- ควรทำความสะอาดประตูกระจก โดยใช้ น้ำยาล้างจาน และฟองน้ำ แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มแล้วเช็ดให้แห้ง

บริเวณด้านนอกเตาอบ	การทำความสะอาด
บริเวณสแตนเลสสตีล ด้านหน้า	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง เช็คคราบอาหาร น้ำมัน คราบต่างทันทีที่เปื้อนพื้นผิว เนื่องจากผิวสแตนเลสอาจถูกกัดกร่อนได้ สามารถใช้ น้ำยาทำความสะอาดสแตนเลสได้ ให้ใช้น้ำยาในปริมาณน้อย
พลาสติก	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง อย่าใช้ที่ขูดเศษอาหาร
บริเวณพื้นผิวที่พ่นสี	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง อย่าใช้ที่ขูดเศษอาหาร
แผงควบคุมการทำงาน	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง อย่าใช้ที่ขูดเศษอาหาร
ประตู	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง อย่าใช้ที่ขูดเศษอาหาร หรือฝอยขัดหม้อ
ที่จับประตู	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง หากที่จับประตูโดนน้ำยากัดกร่อนโดยบังเอิญ ให้เช็ดทำความสะอาดทันที ไม่เช่นนั้นคราบอาจไม่สามารถเช็ดออกได้หากทิ้งเป็นเวลานาน
พื้นผิวอีนาเมล	ปฏิบัติตามข้อแนะนำข้างต้น
ฝาแก้วครอบหลอดไฟ	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง หากด้านในเตาอบสกปรกมาก สามารถใช้น้ำยาทำความสะอาดเตาอบได้
ซีลยางประตูเตาอบ ห้ามดึงออกมาทำความสะอาด!	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้ใช้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง ห้ามขัด

ที่ครอบประตูด้านหลัง	ใช้น้ำยาทำความสะอาดด้านหลัง โปรดอ่านฉลากที่ระบุอยู่บนผลิตภัณฑ์อย่างดี โปรดดึงที่ครอบประตูด้านหลังออกเมื่อต้องการทำความสะอาด
วางตะแกรง	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง
ระบบรางดึงเข้าออก	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง อย่าพยายามเช็ดน้ำมันหล่อลื่นรางออก ให้ทำความสะอาดรางในตำแหน่งที่รางอยู่ในเตาอบ ห้ามนำเข้าเครื่องล้างจาน
อุปกรณ์ต่างๆ	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาด แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง
ที่วัดอุณหภูมิอาหาร	น้ำร้อนผสมน้ำยาล้างจาน ให้น้ำผสมน้ำยาล้างจาน เช็ดทำความสะอาดด้วยแปรงหรือฟองน้ำ แล้วเช็ดให้แห้งอีกครั้ง ห้ามนำเข้าเครื่องล้างจาน

หมายเหตุ:

1. สีที่แตกต่างกันบนตัวสินค้าเนื่องมาจากวัสดุที่ต่างกัน เช่น กระดาษ พลาสติก และเหล็ก
2. เงามที่เกิดขึ้นบนตัวสินค้าที่ดูเหมือนเป็นคราบเส้นๆ เกิดจากแสงสะท้อนจากไฟส่องสว่างด้านในเครื่อง
3. พื้นผิวสีนาเมลได้รับการอบที่อุณหภูมิสูง ซึ่งทำให้สีของสีนาเมลนั้นอาจไม่สม่ำเสมอซึ่งไม่ได้ส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพในการทำงาน ขอบของภาชนะนั้นไม่สามารถเคลือบสีนาเมลได้ทั้งหมดทำให้ขอบภาชนะอาจไม่เรียบซึ่งไม่ได้ลดประสิทธิภาพในการป้องกันการกัดกร่อน
4. โปรดรักษาความสะอาด และเช็ดทำความสะอาดทันทีที่เครื่องมีคราบสกปรกเพื่อป้องกันคราบฝังลึก

เคล็ดลับ:

1. เช็ดทำความสะอาดทันทีที่เครื่องมีคราบสกปรกเพื่อป้องกันคราบฝังลึก
2. เช็ดคราบอาหาร น้ำมัน คราบต่างทันทีที่เบือนพื้นผิว
3. เช็ดคราบอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำตาลทันที โดยเฉพาะอย่างยิ่งในขณะที่คราบยังอุ่นอยู่
4. ใช้ภาชนะที่สามารถใช้กับเตาอบได้เท่านั้น

โปรแกรมให้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ



ข้อควรระวัง

- เพื่อความปลอดภัย เตาอบจะล็อกโดยอัตโนมัติเมื่อฟังก์ชันนี้เริ่มทำงาน คุณสามารถเปิดประตูเตาอบได้ต่อเมื่ออุณหภูมิลดลงต่ำกว่า 250°C
- ด้านนอกเตาอบจะร้อนมาก ดังนั้นดูให้มั่นใจว่าไม่มีอะไรพึ่งประตูเตาอบอยู่
- ห้ามเด็กเล็กเล่นใกล้เตาอบ
- อย่าเปิดเตาอบขณะที่เครื่องกำลังทำความสะอาดตัวเองอยู่ ไม่เช่นนั้นเครื่องอาจทำงานไม่สมบูรณ์ตามรอบการทำงาน
- อย่าพาลูกมือจับด้วยมือเปล่า
- อย่าเปิดไฟเตาอบขณะที่เครื่องกำลังทำความสะอาดตัวเอง

ก่อนการเริ่มฟังก์ชันให้เครื่องทำความสะอาดตัวเอง

- นำอุปกรณ์ต่างๆออกจากด้านในเครื่อง
- ระวังการเกิดเพลิงไหม้ หากมีเศษอาหาร หรือ คราบน้ำมัน หรือ คราบน้ำจากอาหารซึ่งอาจก่อให้เกิดเปลวไฟ
- เช็ดทำความสะอาดเตาอบ และอุปกรณ์ ก่อนเริ่มโปรแกรมด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาด
- ทำความสะอาด ประตูและขอบยางประตู ห้ามทำให้ซิลยางประตูเตาอบเสียหาย
- ดูให้มั่นใจว่าประตูเตาอบปิดสนิทก่อน ที่จะเริ่มฟังก์ชันนี้

ทำความสะอาดอุปกรณ์ต่างๆในเครื่อง

ห้ามนำตะแกรงเตาอบเข้าเครื่องขณะใช้งานฟังก์ชันนี้

ห้ามทำความสะอาดแผ่นรองเหล็ก หรือ ภาชนะที่มีการเคลือบด้วยสารช่วยไม่ให้คราบอาหารติดภาชนะเข้าเตาอบอย่างเด็ดขาด

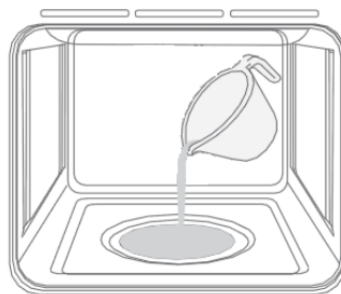
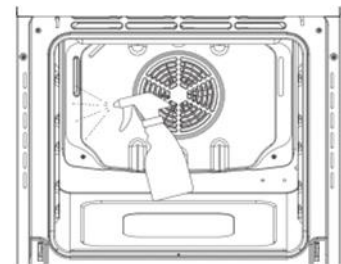
อุณหภูมิที่สูงเกิดขึ้นจากฟังก์ชันนี้อาจมีแก๊สที่เป็นอันตรายที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย

การเลือกฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

ฟังก์ชันนี้จะช่วยในการเอาคราบอาหารออกจากด้านในเตาอบ ซึ่งฟังก์ชันนี้จะเหมาะสำหรับสิ่งสกปรกที่ไม่มาก และไม่ใช้คราบฝังลึก ฟังก์ชันนี้ไม่เหมาะสำหรับการทำความสะอาดคราบเกาะแน่น และสามารถใช้งานได้ต่อเมื่อเตาอบนั้นเย็นลงแล้วเท่านั้น

ขั้นตอนการทำความสะอาด

1. ให้นำตะแกรง และภาชนะทุกชนิดออกจากเครื่อง
2. ผสมน้ำ 85% น้ำส้มสายชู 10% และ น้ำยาล้างจาน 5% แล้วสเปรย์บนบานประตูด้านใน และ ด้านข้างและด้านหลังเตาอบ
3. เทน้ำ 40 ml. ใส่แอ่งด้านล่างเครื่อง หรือจนถึงขอบแอ่ง ตามภาพ
4. ปิดประตู จากนั้นให้เลือกฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำ และเลือกอุณหภูมิไปที่ 130°C
5. ให้ทำการปิดเครื่อง หลังจากเครื่องทำงานไป 18 นาที
6. ปลอ่ยให้เครื่องเย็นลง ก่อนที่จะเช็ดทำความสะอาดด้านในเตาอบด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาด



เมื่อต้องการใช้งานฟังก์ชันการทำความสะอาดด้วยไอน้ำ:

กดเลือกฟังก์ชัน

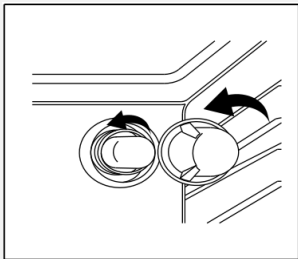
- หน้าจอจะแสดงระดับความสะอาด ให้เลือกระดับที่ต้องการ
 - ค่วน/QUICK (20 นาที)
 - มาตรฐาน/STANDARD (40 นาที)

- แบบเข้มข้น/INTENSIVE (60 นาที)
 - กดปุ่ม “START” จากนั้นเตาอบจะเริ่มทำความสะอาดด้วยไอน้ำ

หมายเหตุ: เมื่อเลือกโหมดการทำมาความสะอาดด้วยไอน้ำ อุณหภูมิความร้อนอยู่ที่ 130°C เวลาทำงานเริ่มต้นคือ 40 นาที อุณหภูมิจะไม่แสดงผลและไม่สามารถปรับได้

การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

โปรดตรวจสอบปัญหาและปฏิบัติตามแนวทางแก้ไขเบื้องต้นตามตารางด้านล่าง ก่อนติดต่อศูนย์ซ่อม

ปัญหา	สาเหตุ	แนวทางแก้ไข
เครื่องไม่ทำงาน	ฟิวส์ขาด ไฟดับ	ตรวจสอบว่ามีกระแสไฟไหลอยู่หรือไม่ ตรวจสอบว่าเครื่องไฟฟ้าอื่นๆในครัว หรือ ไฟส่องสว่างติดหรือไม่
ลูกบิดหลุดออกแผงหน้าจอควบคุม (ในกรณีที่มีลูกบิด)	ลูกบิดหลุดโดยบังเอิญ หรือ จากการใช้งานที่ผิดวิธี	ลูกบิดสามารถดึงออกได้ ให้ประกอบลูกบิดเข้าสู่เบ้าลูกบิด แล้วกดให้เข้าล็อก เพื่อให้สามารถหมุนได้ตามปกติ
ลูกบิดไม่สามารถหมุนได้อย่างสะดวก	มีเศษอาหารติดอยู่ที่ลูกบิด	ลูกบิดสามารถดึงออกได้หรือกดไปที่ขอบนอกลูกบิดเพื่อให้ลูกบิดเอียงเล็กน้อย และสามารถดึงออกจากเบ้าได้ ให้ทำความสะอาดลูกบิดด้วยผ้าและน้ำผสมน้ำยาล้างจาน จากนั้นเช็ดให้แห้ง ห้ามใช้ของแหลมคม หรือแปรงขัดลูกบิด ห้ามนำลูกบิดไปแช่น้ำ หรือนำเข้าเครื่องล้างจาน อย่าดึงลูกบิดออกบ่อยๆ เนื่องจากฐานลูกบิด อาจเสียหายได้
ฟังก์ชันที่มีพัดลม แต่พัดลมไม่ทำงานตลอดเวลา		เป็นปกติของฟังก์ชันนี้ ซึ่งจะเน้นการให้ความร้อนอย่างทั่วถึง ทุกจุดตามระบบที่เครื่องถูกตั้งมา พัดลมจะไม่ทำงานตลอดเวลา
เมื่อเครื่องหยุดการทำงานแล้ว พัดลมระบายความร้อนจะยังทำงานเพื่อระบายความร้อน		พัดลมระบายความร้อนจะยังทำงานเพื่อระบายความร้อน เมื่อปิดเตาอบ เพื่อป้องกันการเกิดความร้อนขึ้นด้านในเตาอบ และลดอุณหภูมิเครื่องไม่ให้ร้อนจัด
อาหารไม่สุกตามเวลาที่ตั้งไว้		ใช้อุณหภูมิต่างจากสูตร โปรดตรวจสอบอุณหภูมิ อาจมีการใช้วัตถุดิบที่ทำให้ต้องการอุณหภูมิที่แตกต่างจากสูตร
อาหารเป็นสีน้ำตาลไม่ทั่วถึงกัน		ใช้อุณหภูมิสูงเกินไป หรือใช้ชั้นวางผิด ตรวจสอบเมนูการอบอาหารและการตั้งค่าการอบอีกครั้ง ภาชนะมีผลต่อสีผิวของอาหาร เช่น เมื่อใช้โปรแกรมไฟบนล่าง ให้ใช้ภาชนะอบที่เป็นสีดำ และเบา
ไฟส่องสว่างไม่ทำงาน 		เปลี่ยนหลอดไฟ โดยการ <ul style="list-style-type: none"> ■ ดึงปลั๊กไฟเครื่องออกจากเต้าเสียบ ■ นำที่ครอบหลอดไฟออก ■ หมุนหลอดไฟทวนเข็มนาฬิกา จากนั้นให้ดึงหลอดไฟออก ■ เปลี่ยนหลอดไฟใหม่ ใส่ที่ครอบไฟกลับเข้าที่ ■ เสียบสายไฟเข้าเต้าเสียบ
หน้าจอแสดง HE1		<ul style="list-style-type: none"> ■ เซ็นเซอร์อุณหภูมิเสีย

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ติดต่อศูนย์ซ่อม
หน้าจอแสดง HE2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ตัววัดอุณหภูมิเสีย ▪ ติดต่อศูนย์ซ่อม
เครื่องไม่ทำความร้อน	<ul style="list-style-type: none"> ▪ โปรดไปที่การตั้งค่า SETTING ว่า DEMO MODE นั้นอยู่ในช่อง "ON" หรือไม่ ถ้าค่าอยู่ที่ "ON" อยู่ให้ปรับเป็น "OFF"

INSTRUCTION MANUAL

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

SAFETY INSTRUCTIONS



Electrical safety

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

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



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

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

it is being repaired or cleaned.

- Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.

WARNING

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



Safety during operation

- This oven has been designed only for the cooking of household foods.
- During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.
- Never store flammable materials in the oven.
- The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.
- When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.
- When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the vapor can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.
- Frozen foods such as pizzas should be cooked on the wire

grill. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.

- Do not pour water into the oven bottom when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.
- The oven door must be closed during cooking.
- Do not line the oven bottom with aluminum foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminum foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.
- Fruit juices will leave stains, which can become indelible on the enamel surfaces of the oven. When cooking very moist cakes, use the deep pan.
- Does not rest bake ware on the open oven door.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible person ensuring that they are using the appliance safely.
- **Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.**
- If a cooking time is not entered, the oven will shut itself off after the lengths of time indicated below.



Child safety

- Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
- Children aged from 3 years and less than 8 years shall only switch on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.
- CAUTION- Some parts of this product can become very hot and cause burns. Particular attention has to be given where children and vulnerable people are present.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep electrical appliances out of reach from Children or infirm persons. Do not let them use the appliances without supervision.
- **WARNING: Accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.**
- **WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid electric shock.**
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the heating elements.
- Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot
- heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- **WARNING: Accessible parts may become hot during use. You children should be kept away.**
- Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.
- When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe operation of the appliance **by qualified persons.**
- Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.
- **WARNING: The appliance and its accessible surface parts become hot during use. Care shall be taken to avoid touching heating elements. Do not allow children less than 8 years of age to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the**

appliance is in use.



WARNING: HOW TO CONNECT ELECTRICITY

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

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

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

For Models Equipped with a Grounded Cord:

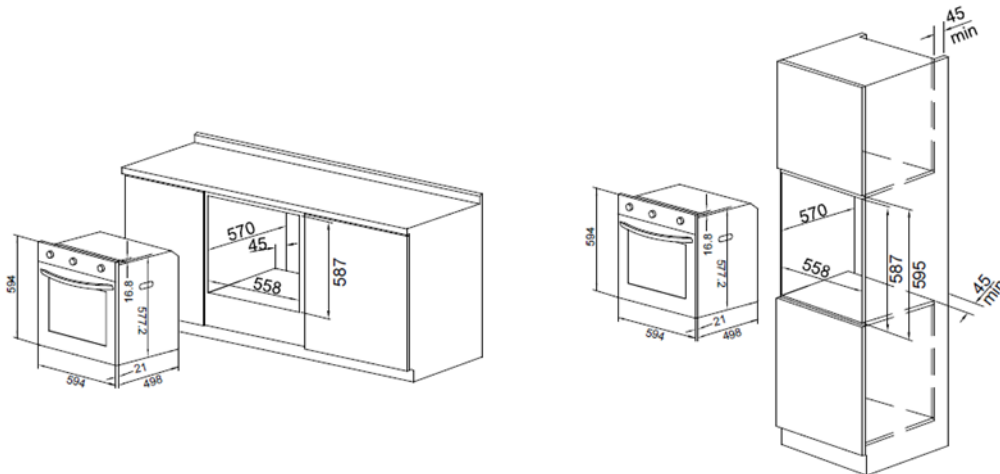
GROUNDING INSTRUCTIONS: This appliance must be grounded.

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



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

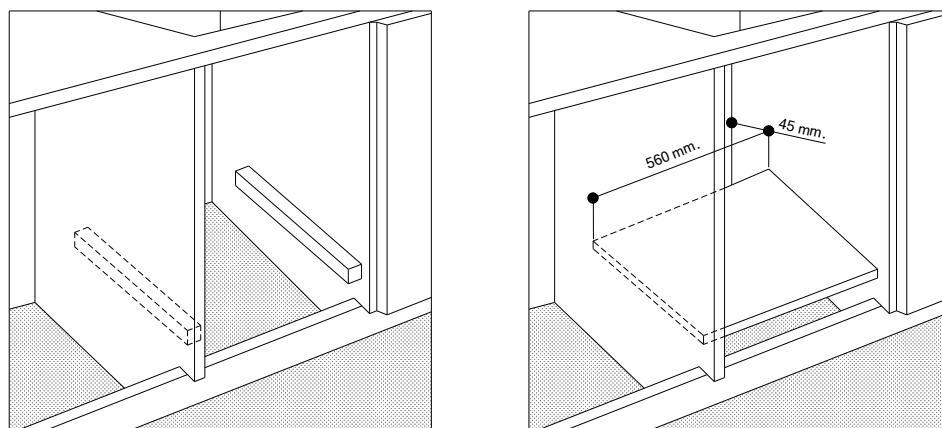
INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN



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

N. B :Installation in compliance with the consumption declaration

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



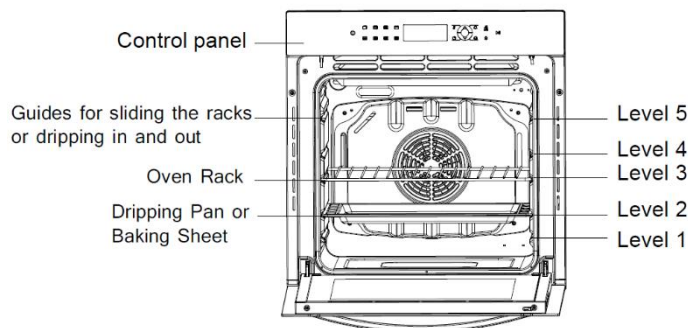
The panels of the adjacent cabinets must be made of heat-resistant material. In particular, cabinets with a veneer exterior must be assembled with glues which can withstand temperatures of up to 100°C.

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

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

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

ACCESSORIES



Accessories (optional accessories, depends on the model)



Rack



Baking Tray



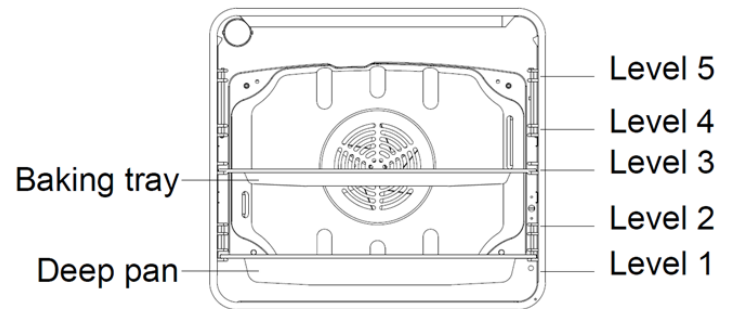
Deep Pan

The baking tray, deep pan and wire grill should be inserted correctly into the side runners. When taking out the cooked foods from the oven, be careful of hot utensils and surfaces.


Example: Level 1: Deep pan

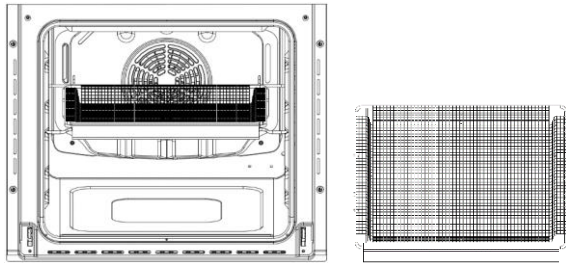
Level 3: Baking tray

When using the deep pan or the baking tray to collect drippings from cooking foods, ensure that the pan or tray is properly placed in the side runners. Allowing these accessories to contact the bottom surface of the oven can damage the enamel of the surface. Trays and pans placed on level 1 should clear the bottom surface of the oven by at least 2 cm.



Airfryer basket (some models)

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



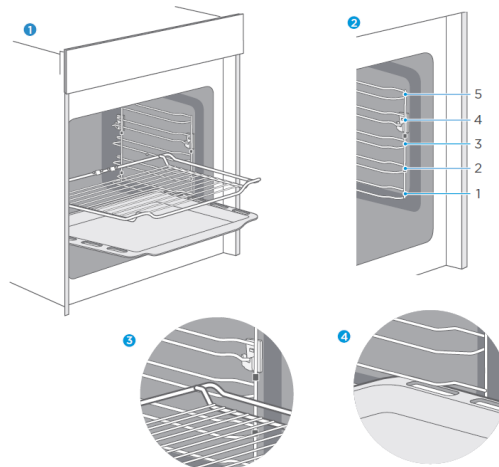
Inserting Accessories

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

The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping

Notes:

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round
2. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door



Tilt Protection

Accessories can be approximately pulled halfway out until they lock in place. The locking function prevents accessories from tilting with the gravity of food and accessories themselves while they get pulled out. Accessories should be inserted into cavity correctly for the tilt protection like picture **1 3**

When inserting the backing tray, ensure the backing tray is onto the right facing direction like pictures **1 4**

Safety shutoff

If a cooking time is not entered, the oven will shut itself off after two hours.

This oven's electrical circuitry features a thermal shutoff system. If the oven heats to abnormally high temperatures, the system will shut off the power supply to the heating elements for a period of time or oven for all along.

Cooling Ventilation

To cool the oven outer layer, and some models equipped with a cooling fan. When the oven gets hot, the cooling fan is automatically enabled. When the fan is on, between the oven door and the control panel will appear normal airflow.

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



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

CONTROL PANEL



1. ON/OFF BUTTON	To turn the machine on and off
2. DISPLAY AND TOUCH	To display the functions and show the result of input data

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:

FUNCTION	Main functions of oven
RECIPE	Recipe function in the oven
SPECIAL FUNCTION	You can save your favorite functions here
COLLECT	The cleaning function of the oven
CLEAN	Set the oven parameters
SETTING	Set the oven parameters

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

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

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

Setting	
Heating Mode	
Temperature	250 °C
Time	1 Hr.

After the appliance has cooled down

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

The oven's settings are set from the manufacturer. You can reset your own by

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 / If the oven does not heat up. It could be on 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

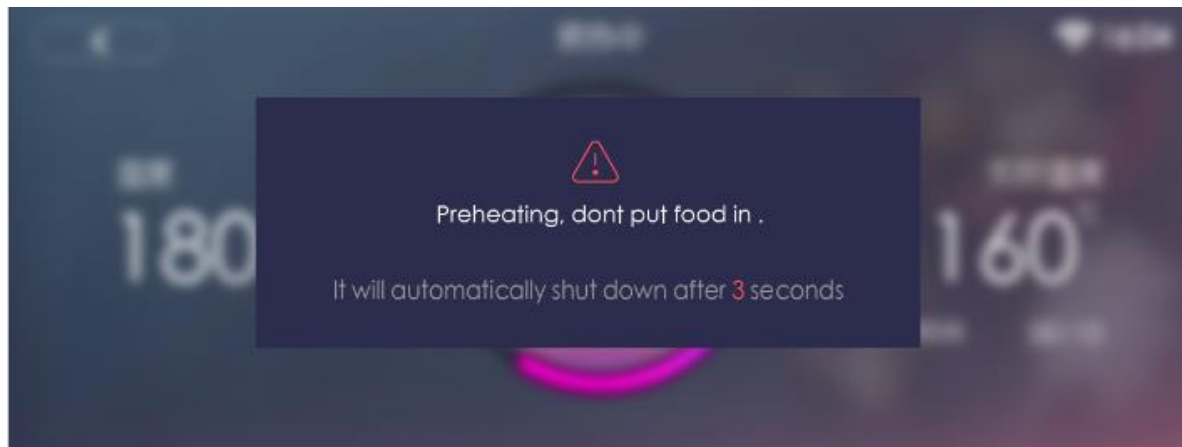
CHANGING THE TEMPERATURE, COOK TIME AND END TIME

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



SET THE PREHEAT PHRASE

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

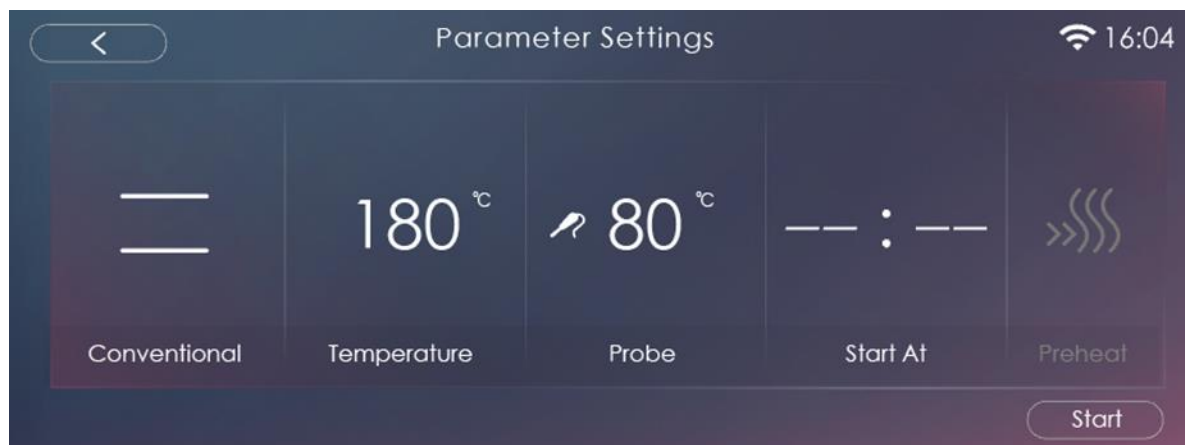
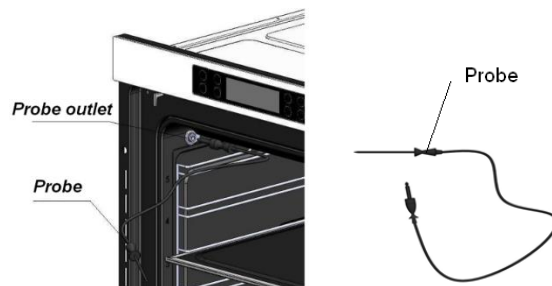


PROBE

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

Probe (available in some models)

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 temperature.




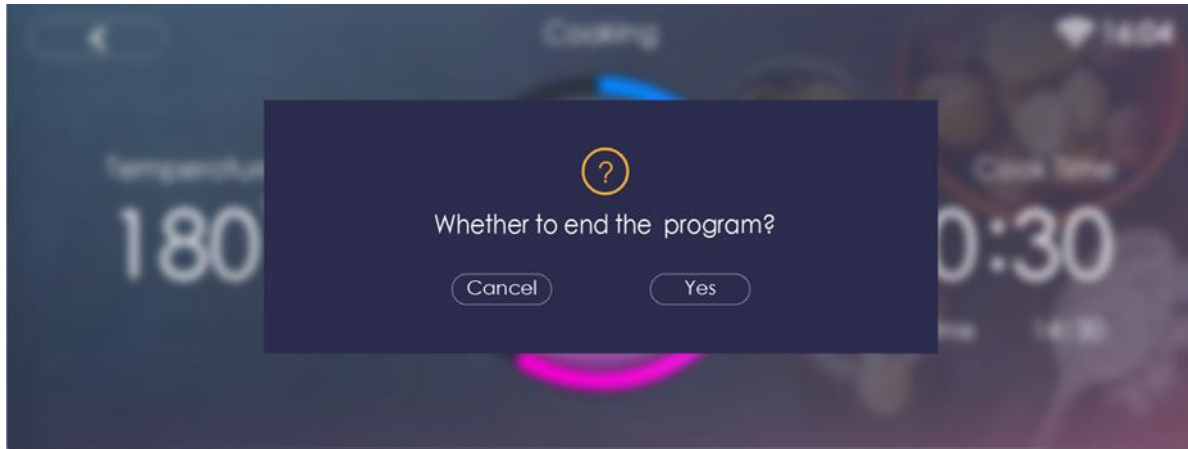
CHANGE THE PARAMETERS IN THE OPERATION OF THE PROGRAM

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

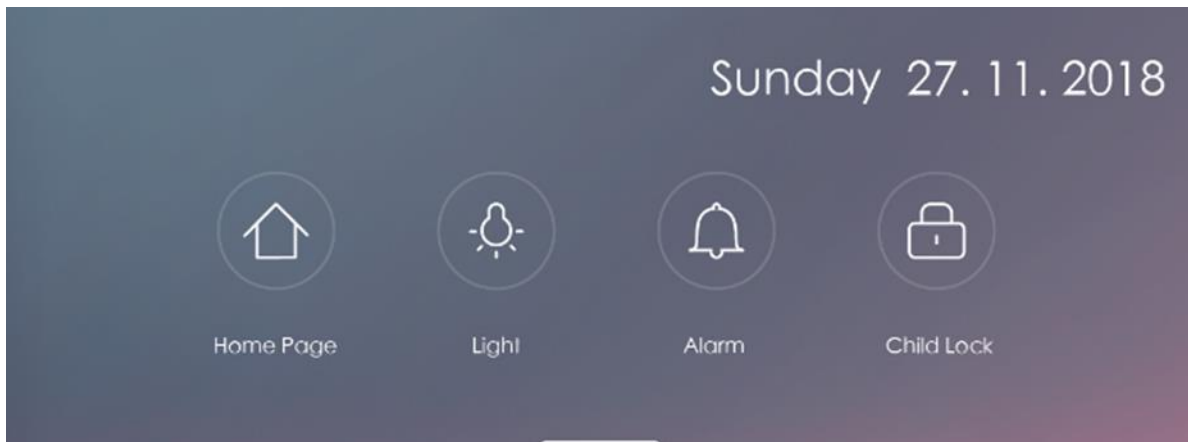
When the program operation of the oven, touch the  key, to prompt the diagram below:



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

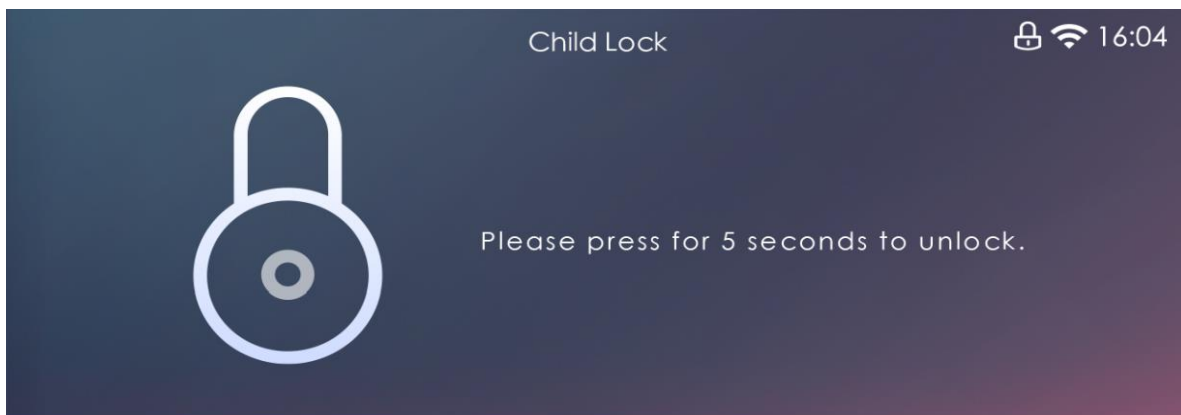
CHILD SAFETY FUNCTION

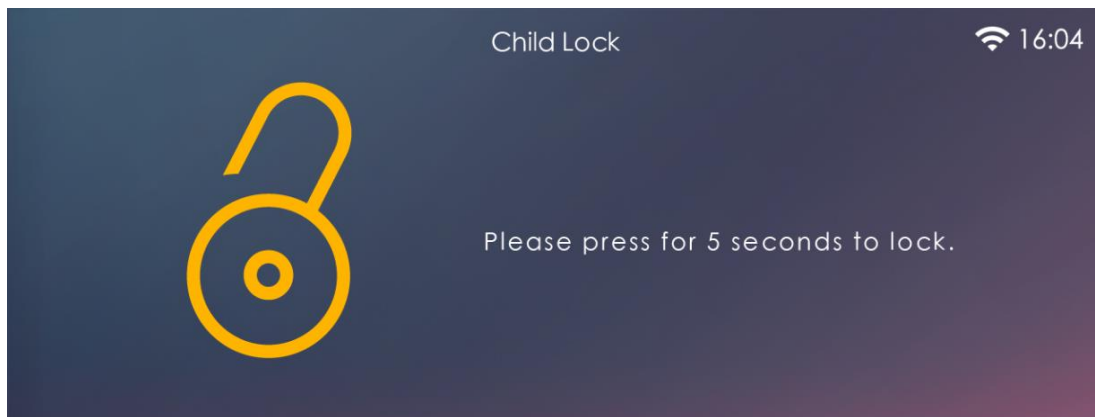
At any time, you can drop down the hidden interface, touch the "Child Lock" button, the control panel will be locked.



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.

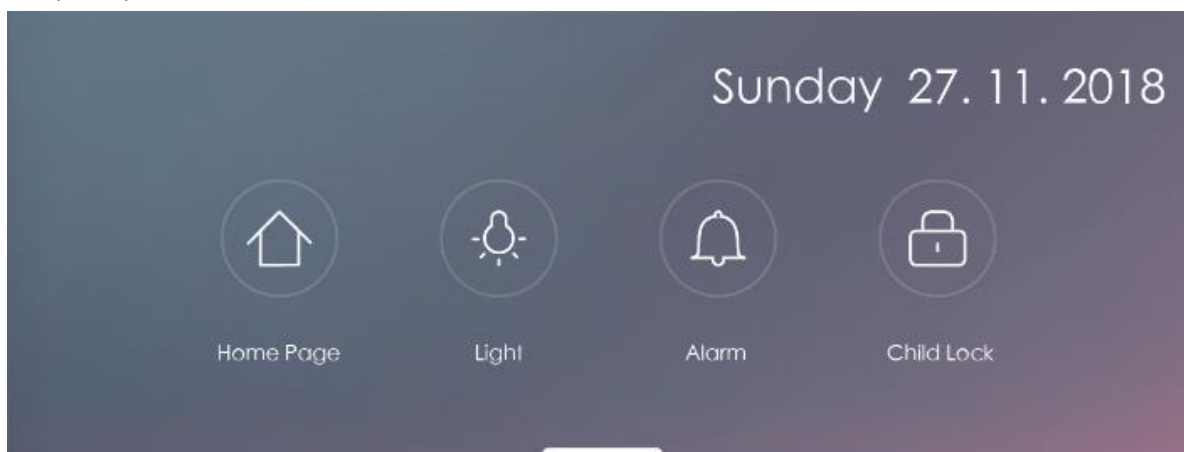




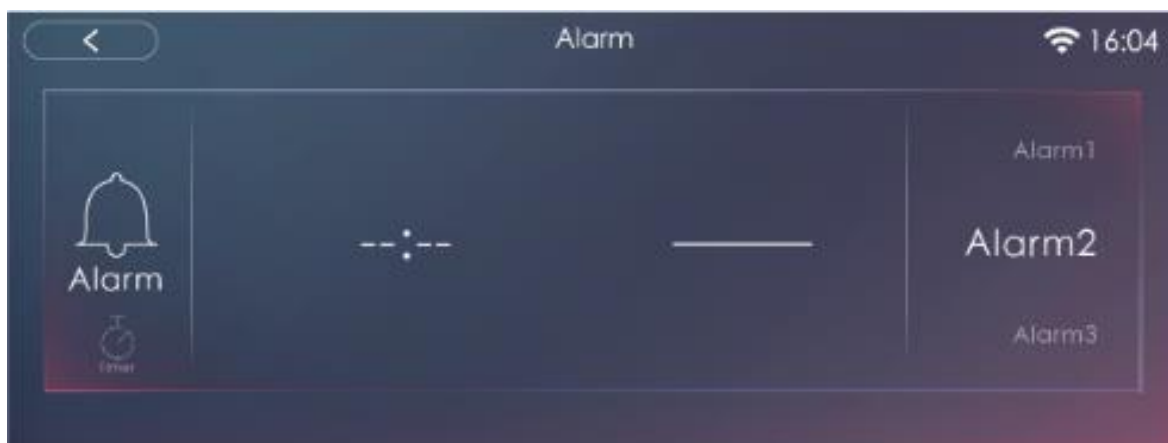
KITCHEN TIMER AND ALARM

Set the kitchen timer and Alarm

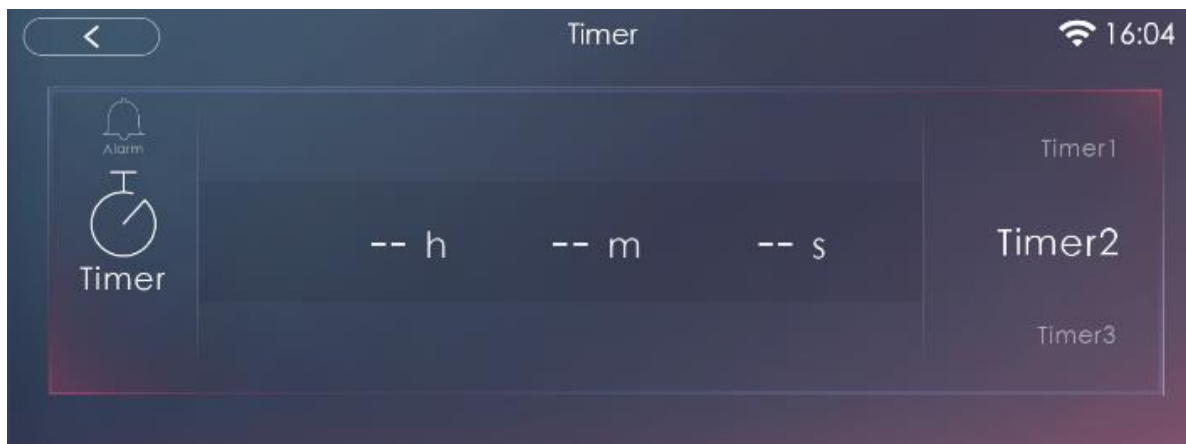
At any time, you can drop down the hidden interface, touch the "Alarm" button to set the kitchen timer and Alarm



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 FUCTIONS

FUNCTIONS		DESCRIPTION
	Conventional Mode	This is the classic, traditional type of oven function
	Bake	Ideal for baking
	Pizza	Ideal for pizza
	Fast Cooking	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.

	Fan Grill	This combination of features increases the effectiveness of the unidirectional thermal radiation of the heating elements through forced circulation of the air throughout the oven. This helps prevent food from burning on the surface, allowing the heat to penetrate right into the food.
	Delicate	The bottom heating element and the fan come on. Suitable for pastries, cakes and non-dry sweets in baking tins or moulds.
	Top Heat	Grill program for smaller portion of food
	Multi Cooking	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
	Airfry	Air fry enables advanced convection cooking function without having to turn the food, giving crispy great tasting results in a shorter time without all the oil. This is suitable for french fries, chicken wings, nuggets and similar products.
	Grill	Grill program for bigger portion of food
	ECO	Energy saving mode generating heat by using the rear heating element and the fan, guaranteeing delicate heat distributed uniformly throughout the oven. Ideal for baking and cooking delicate food
	Defrost	Specifically for defrosting frozen food
	Plate Warming	Specifically for keeping dishes and plates warm before serving food
	Dough Proving	Specifically for dough proving
	Disinfection	This program can be used to disinfect towels and dishes
	Drying	This program can be used to remove moisture from food such as mushroom before packaging or freezing
	Keep Warming	This program is for keeping the cooked food warm without reheating



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

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

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

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.



Airfry

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.



Top Heat

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.



Grill

The top inside and outside heating elements come 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 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 sauce, 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

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.



Defrost

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

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.



Plate Warming

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

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

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

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 or ECO

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. ...

CLEANING AND CARE



Initial cleaning

Clean the oven thoroughly before using for the first time.



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

To clean the oven

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

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

Area Appliance Exterior	Cleaning
Appliance exterior stainless steel front	Hot Soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with soft cloth Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white immediately)
Plastic	Hot Soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with soft cloth DO NOT use glass cleaner or a glass scraper
Painted surface	Hot Soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with soft cloth
Control Panel	Hot Soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with soft cloth DO NOT use glass cleaner or a glass scraper
Door Panels	Hot Soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with soft cloth DO NOT use glass cleaner or a glass scraper or a stainless steel scouring pad
Door Handle	Hot Soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with soft cloth If descaler solution comes in contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed
Enamel Surface and Self-Cleaning Surfaces	Follow the instruction regarding the specific types of surfaces. But for enamel surface: Hot Soapy water:

	<p>Clean with a dish cloth and then dry with soft cloth</p> <p>DO NOT use glass cleaner or a glass scraper</p>
Glass cover for the interior lighting	<p>Hot Soapy water:</p> <p>Clean with a dish cloth and then dry with soft cloth</p> <p>If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner</p>
Stainless Steel Door Cover	<p>You may use the Stainless Steel Cleaner. Please follow the instruction of the package.</p> <p>Remove the door cover for cleaning</p>
Rails	<p>Hot Soapy water:</p> <p>Clean with a dish cloth and then dry with soft cloth</p>
Pull-out system	<p>Hot Soapy water:</p> <p>Clean with a dish cloth and then dry with soft cloth</p> <p>DO NOT remove lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in.</p> <p>DO NOT PUT THE RAILS IN THE DISHWASHER</p>
Accessories	<p>Hot Soapy water:</p> <p>Clean with a dish cloth and then dry with soft cloth.</p> <p>If there are heavy deposits of dirt, use stainless steel scouring pad.</p>
Meat Thermometer	<p>Hot Soapy water:</p> <p>Clean with a dish cloth or a soft brush and then dry with soft cloth.</p>

Notes:

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

Tips:

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

SELF CLEANING FUNCTION

What we should know

- For safety reasons, the oven locks automatically when the oven starts 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.

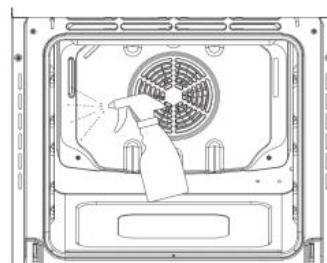
Before self-cleaning

- 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.

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 steam 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.



To Operate the steam cleaning function:

Select steam cleaning mode, heating temperature is 130°C, default working time is 40 minutes, the temperature is not displayed and cannot be adjusted, the working time can be adjusted by selecting the following steam program:

- quick (20 minutes)
- standard (40 minutes)
- intensive (60 minutes)

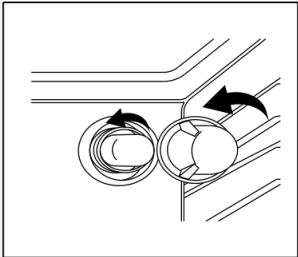
after the program is selected, press Start.

TROUBLE SHOOTING

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

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

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

Food is not cooked	Please check the temperature and the amount of food that is put into the oven. You might need to set a longer cooking time when you increase the amount of food put into the oven
Cakes and biscuits are browning unevenly	There will always be a slight unevenness. If browning is very uneven check that the correct temperature was set and that the correct shelf level was used.
The lighting is not working 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Disconnect the appliance from the electricity supply: Switch off and unplug at the socket, or disconnect the fuse, or switch off at the isolator as appropriate. ■ Turn the lamp turn anti-clockwise to release it and then pull it downwards to take it out. ■ Replace it with a new halogen lamp. ■ Refit the lamp cover and turn it clockwise to secure it. ■ Reconnect the appliance to the mains electricity supply.
A fault code appears in the display: HE1	<ul style="list-style-type: none"> ■ Temperature sensor error ■ Call local service centre
A fault code appears in the display: HE2	<ul style="list-style-type: none"> ■ Probe temperature sensor error ■ Call local service centre
Oven does not heat up	<ul style="list-style-type: none"> ■ If your oven does not heat up, please go to setting and check if the DEMO MODE is on or not. If it is on then you need to switch to "OFF"

บริษัท สยามแมเนเจอร์ กรุ๊ป จำกัด

660 ซอยนวนมิตร 81 แยก 3-42

แขวงนวนมิตร เขตปทุมธานี กรุงเทพฯ 10240

โทรศัพท์: 02-033-5400

โทรสาร: 02-033-5409

ศูนย์บริการหลังการขาย:

โทรศัพท์: 02-033-5422

Email: service@eve.co.th, support@eve.co.th, info@eve.co.th

www.eve.co.th

