

MEX

คู่มือการใช้งานและบำรุงรักษา

เตาปรุงอาหาร

MC467X

Installation & Operating
Instruction and Cooking
Guidance

MC467X



เพื่อการใช้งานอย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด โปรดทบทวน และการใช้งานที่ยาวนาน

กรุณาอ่านคู่มือนี้ โดยละเอียด

และปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด และควรเก็บคู่มือนี้ไว้ตลอดเวลาที่ใช้งาน

กรุณาอ่านคู่มือเล่มนี้ก่อนการใช้งาน

เรียน ท่านผู้มีอุปการคุณ

บริษัทขอขอบพระคุณสำหรับการซื้อเตาปรุงอาหารเม็กซ์ บริษัทหวังเป็นอย่างยิ่งว่าคุณจะได้ประโยชน์สูงสุดจากการใช้งานเตาปรุงอาหารนี้

ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการออกแบบและผลิตด้วยเทคโนโลยีที่ล้ำหน้า

กรุณาอ่านคู่มือเล่มนี้และเอกสารประกอบที่แนบมาด้วยอย่างละเอียดก่อนการใช้งาน

และเก็บรักษาคู่มือเล่มนี้ตลอดเวลา และหากท่านส่งมอบเตาปรุงอาหารนี้ให้ผู้อื่นใช้ในอนาคตกรุณาให้คู่มือเล่มนี้ไปพร้อมกับเตาด้วยควรปฏิบัติตามคู่มืออย่างเคร่งครัด เพื่อประโยชน์และความปลอดภัย และยืดอายุการใช้งานของเตาปรุงอาหาร หนังสือคู่มือเล่มนี้จัดทำเพื่อใช้กับเตาปรุงอาหารหลายรุ่น ดังนั้นคุณสมบัติบางอย่างที่ระบุไว้ในคู่มือ อาจไม่มีในเตาปรุงอาหารที่คุณซื้อก็ได้

คำอธิบายสัญลักษณ์

สัญลักษณ์ในคู่มือเล่มนี้มีดังนี้



ข้อมูลสำคัญของการใช้



คำเตือนที่ทำให้เกิดอันตรายหากละเลยหรือไม่ระวัง



คำเตือนเกี่ยวกับการเกิดไฟฟ้าลัดวงจร



คำเตือนเกี่ยวกับการเกิดเพลิงไหม้



คำเตือนที่เกิดจากอันตรายจากผิวที่ร้อน

MEX
Made In TURKEY

1	คำแนะนำและข้อควรระวัง	
	คำแนะนำทั่วไป	
	ข้อควรระวังเมื่อใช้แก๊ส	
	ข้อควรระวังเกี่ยวกับระบบไฟฟ้า	
	ข้อมูลความปลอดภัยเมื่อใช้เตาปรุงอาหาร	
	จุดประสงค์ของการออกแบบเพื่อใช้งาน	
	ความปลอดภัยของเด็ก	
	การทิ้งผลิตภัณฑ์	
	ข้อมูลของบรรจุภัณฑ์	
2	ข้อมูลทั่วไป	
	ส่วนประกอบของเตาปรุงอาหาร	
	อุปกรณ์	
	ข้อมูลทางด้านเทคนิค	
	ตารางแสดงชนิดของนมหนูของเตาแก๊ส	
3	การติดตั้ง	
	ก่อนการติดตั้ง	
	การต่อระบบไฟฟ้า	
	การต่อแก๊ส	
4	ขั้นตอนการเปิดใช้งาน	
	เทคนิคเพื่อการประหยัดพลังงาน	
	เริ่มต้นใช้งาน	
	การตั้งเวลา	
3	การทำความสะอาดครั้งแรกของผลิตภัณฑ์	
3	การอบร้อนครั้งแรก	14
3	5 การใช้งานเตาแก๊ส	15
3	ข้อมูลแนะนำเกี่ยวกับการปรุงอาหาร	15
4	การใช้งานเตาแก๊ส	15
5	6 การเปิดใช้งานเตาอบ	17
5	ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการอบ, การย่าง	
5	การเปิดใช้งานเตาอบไฟฟ้า	
5	Operating modes	
6	การใช้นานาฟิกา	
	การตั้งเวลาเตือน	19
7	การเปิดใช้งานการย่าง	21
8	ตารางเวลาการย่าง	21
8	7 การดูแลและบำรุงรักษาผลิตภัณฑ์	22
9	ข้อมูลพื้นฐานทั่วไป	
9	การทำความสะอาดเตา	
10	การทำความสะอาดแผงควบคุม	
11	การทำความสะอาดเตาอบ	23
13	การถอดประตูเตาอบ	23
13	การเปลี่ยนหลอดไฟ	24
13	8 การแก้ไขปัญหา	25
13		

1 คำแนะนำและข้อควรระวัง เพื่อความปลอดภัย

คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยที่จะป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับบุคคลหรือสิ่งของหรือทรัพย์สิน ควรปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด มิเช่นนั้นการรับประกันคุณภาพจะถือเป็นโมฆะ

คำแนะนำทั่วไป

ไม่ควรให้บุคคลที่เสื่อมสมรรถภาพทางร่างกายและจิตใจ หรือผู้ที่ขาดความรู้และประสบการณ์ หรือเด็ก ใช้เตาปรุงอาหารนิตตามลำพัง

- ควบคุมดูแลเด็กไม่ให้เล่นเตาปรุงอาหาร
- ห้ามวางเตาปรุงอาหารบนพื้นพรม เพราะจะทำให้การระบายอากาศไม่สะดวก ซึ่งอาจเกิดความร้อนสูงผิดปกติ จนอาจเกิดอันตรายได้
- เตาปรุงอาหารนี้ควรได้รับการติดตั้งและซ่อมแซมโดยช่างผู้เชี่ยวชาญของบริษัทผู้แทนจำหน่าย หากมีความเสียหายใดๆ ที่เกิดจากการดำเนินงานของช่างที่ไม่ใช่ผู้แทนของบริษัทฯ จะถือว่าการรับประกันคุณภาพสิ้นสุดทันที และบริษัทฯ จะไม่รับผิดชอบต่อการเกิดอุบัติเหตุหรือความเสียหายที่เกิดขึ้น
- ไม่ควรใช้เตาปรุงอาหารหากมีความผิดปกติเกิดขึ้น
- ควรดึงปลั๊กไฟหรือปิดเบรกเกอร์ทุกครั้งหลังจากการใช้งานเสร็จ

ข้อควรระวังเมื่อใช้แก๊ส

- การต่อระบบแก๊สกับเตาควรใช้ช่างผู้มีความชำนาญเท่านั้น และควรตรวจสอบตามมาตรฐานเพื่อความปลอดภัย
- ควรตรวจสอบระบบแก๊สที่เข้าเข้าได้กับระบบแก๊สของเตา เช่น ประเภทของแก๊ส แรงดันของแก๊สที่ใช้ และควรปรับระบบแก๊สของเตาให้เป็นประเภทเดียวกัน
- ไม่สามารถต่อท่อแก๊สกับเครื่องใช้ที่มีแรงดันหรือแรงดูด ควรต่อท่อแก๊สตามระบบมาตรฐานปกติโดยสามารถ ดูจากหัวข้อ “ก่อนการติดตั้ง”
- เตาปรุงอาหารที่ใช้แก๊สจะทำให้เกิดความร้อนและความชื้นในห้องครัว ดังนั้นจึงต้องเตรียมช่องระบายอากาศให้เพียงพอหรือติดตั้งเครื่องดูดควันพร้อมช่องระบายอากาศ

- ต้องตรวจสอบระบบแก๊สเป็นประจำตั้งแต่หัวปรับแรงดันท่อแก๊ส ที่รัดท่อและตรวจเช็คการรั่วซึม หากมีความผิดปกติต้องเปลี่ยนทันที
- ควรทำความสะอาดหัวเตาแก๊สอย่างสม่ำเสมอ เปลวไฟให้ความร้อนสูงต้องเป็นเปลวสีฟ้า
- การเผาไหม้ที่สมบูรณ์แบบจะช่วยให้มีความร้อนสูงและมีประสิทธิภาพ หากการผสมอากาศกับแก๊สที่เป็นเชื้อเพลิงไม่พอตักกันจะทำให้การเผาไหม้ไม่สมบูรณ์ และทำให้เกิดแก๊สคาร์บอนมอนอกไซด์ (CO) ซึ่งเป็นแก๊สที่ไม่มีสี ไม่มีกลิ่น แต่มีพิษ และมีอันตรายถึงตายได้
- ควรมีเบอร์โทรศัพท์ฉุกเฉินของสถานดับเพลิง ไว้ในที่เห็นชัด

คำแนะนำเมื่อได้กลิ่นแก๊สรั่ว

- ห้ามจุดแก๊ส หรือสูบบุหรี่ หรือเปิดสวิตช์ไฟ สวิตช์พัดลม ฯลฯ ไม่ควรใช้โทรศัพท์ ทั้งโทรศัพท์บ้านและโทรศัพท์มือถือในห้องที่มีแก๊สรั่ว เพราะอาจเกิดระเบิดได้
- เปิดประตูและหน้าต่างออกทุกบาน
- ปิดวาล์วแก๊สที่เตาและที่ถังแก๊ส
- ออกจากห้องที่มีแก๊สรั่ว
- แจ้งสถานีดับเพลิงหรือหน่วยกู้ภัย
- ไม่ควรกลับเข้าไปในห้องจนกว่าจะแน่ใจว่าแก๊สในห้องกระจายออกจากห้องจนมีความปลอดภัย

ข้อควรระวังที่เกี่ยวกับระบบไฟฟ้า

- ถ้ามีความผิดปกติเกิดขึ้น เพื่อป้องกันไฟฟ้าลัดวงจร ต้องหยุดใช้งานทันทีปิดเบรกเกอร์หรือดึงปลั๊กไฟออกและเรียกช่างจากตัวแทนจำหน่ายมาซ่อมบำรุง
- ต้องตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าของเครื่องตรงกับแรงดันไฟฟ้าของบ้านและต้องตรวจสอบว่าการต่อสายดินมีประสิทธิภาพดี
- ไม่ควรทำความสะอาดโดยใช้น้ำล้าง เพราะจะทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้
- ระหว่างการติดตั้ง ทำความสะอาด ซ่อมบำรุง ต้องดึงปลั๊กไฟหรือปิดเบรกเกอร์ก่อน

- ถ้าสายไฟของเครื่องชำรุดต้องเปลี่ยนสายไฟเส้นใหม่ทันทีต้องเป็นสายไฟที่ได้มาตรฐานตามที่ระบุไว้ใน “ข้อมูลทางเทคนิค”
- เมื่อติดตั้งเตาปรุงอาหารต้องออกแบบให้สามารถตัดวงจรไฟฟ้าได้โดยใช้รีลิตดปลั๊กหรือปิดเบรกเกอร์
- ผนังด้านหลังของเตาปรุงอาหารจะร้อนเมื่อใช้งาน ต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟและท่อแก๊สไม่ติดผนังของเตา เพราะอาจเสียหายได้
- ไม่ควรวางสายไฟไว้ระหว่างประตูเตาอบกับตัวเตาอบและไม่ควรวางแนวสายไฟผ่านจุดที่มีความร้อนสูงเพราะฉนวนหุ้มสายไฟอาจร้อนจนหลอมเหลวและอาจเกิดอันตรายจากไฟฟ้าลัดวงจรได้
- การต่อระบบไฟฟ้าควรทำโดยช่างผู้ชำนาญการหรือช่างของบริษัทฯ
- ในกรณีที่เกิดความผิดปกติ ควรปิดเบรกเกอร์ควบคุมทันที
- การใช้เบรกเกอร์หรือฟิวส์ ควรตรวจสอบว่าขนาดของเบรกเกอร์หรือฟิวส์เข้าได้พอดีกับกำลังไฟของเตาอบอาหาร

ข้อมูลเพื่อความปลอดภัยเมื่อใช้เตาปรุงอาหาร

- ขณะที่ใช้งาน เตาปรุงอาหารจะมีความร้อนไม่ควรให้เด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี เข้าใกล้โดยไม่ดูแล
- ไม่ควรใช้เตาปรุงอาหารในขณะที่ผู้รับประทานยาที่ทำให้หัวใจหรือมีนังจนตัดสินใจไม่ได้หรือเมาสุรา
- ควรระมัดระวังถ้าปรุงอาหารที่ใส่แอลกอฮอล์เป็นส่วนผสมเพราะอุณหภูมิสูง แอลกอฮอล์จะระเหยง่าย และสามารถติดไฟได้
- ขณะที่ใช้งานเตาอบอย่าใช้มือสัมผัสขลวดความร้อนภายในเตาอบโดยตรง เพราะอาจเกิดอันตรายได้
- ไม่ควรวางภาชนะหรือฟอยล์อลูมิเนียมลงบนพื้นด้านล่างเตาอบโดยตรงความร้อนที่สะสมจะทำให้สีเคลือบพื้นเตาอบเสียหาย

- ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของผงขัดหรือใช้เครื่องมือทำความสะอาดที่มีปลายแหลมมาทำความสะอาดกระจกที่ประตูเตาอบ เพราะอาจเกิดรอยขีดข่วน ซึ่งทำให้กระจกแตกได้
- ไม่ควรใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำมาทำความสะอาดเตาปรุงอาหาร เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายจากไฟฟ้าลัดวงจรได้
- ใช้ถาดอบตะแกรงตามที่แนะนำไว้ในหัวข้อ



การสอดตะแกรง เข้ารางใส่ตะแกรง (เฉพาะเตาอบรุ่นที่ไม่มีรางเลื่อนเทเลสโคป)

“การใช้เตาอบ”

- ไม่ควรใช้เตาปรุงอาหารถ้ากระจกประตูเตาอบแตก หรือถอดประตูออกไป
- ไม่ควรตากผ้าเปียกที่ราวมือจับ และไม่ควรแขวนถุงมือผ้าเช็ดมือไว้ที่ราวมือจับขณะที่กำลังย่างอาหาร โดยเปิดประตูแง้มไว้
- ขณะที่นำถาดหรือจานอาหารเข้า/ออกจากเตาอบ ต้องใส่ถุงมือกันความร้อนตลอดเวลา
- ควรปิดเบรกเกอร์ทุกครั้งเมื่อถอดเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ
- ขณะที่ทอดอาหารไม่ควรเดินไปทำอย่างอื่น เพราะน้ำมันที่มีอุณหภูมิร้อนจัดสามารถถูกติดไฟได้ หากมีไฟไหม้จากน้ำมัน ไม่ควรรดน้ำเพื่อดับไฟ ควรรีบปิดแก๊สและเบรกเกอร์และใช้ผ้ากันไฟหรือผ้าชุบน้ำมหาปิดทับลงบนกระทะ
- ไม่ควรนำวัสดุติดไฟง่ายมาวางใกล้เตาปรุงอาหาร
- ไม่ควรฉีดสเปรย์ใกล้เตาปรุงอาหารที่กำลังทำงาน
- ไม่ควรดัดแปลงเตาปรุงอาหารนี้

- ถัดติดตั้งเตาปรุงอาหารนั้นในเรือหรือรถไม่ควรใช้เตาปรุงอาหารนี้เป็นเครื่องให้ความร้อน

เพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้า

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับได้แน่นไม่หลวม ซึ่งจะทำให้เกิดประกายไฟได้
- ไม่ควรต่อสายไฟ หรือใช้สายไฟชำรุด หรือต่อพ่วงสายไฟ
- ขณะเสียบปลั๊กไฟ ต้องตรวจดูว่าไม่มีน้ำหรือละอองน้ำอยู่ในบริเวณเต้ารับ
- ตรวจสอบการต่อท่อแก๊สว่าไม่รั่ว

จุดประสงค์ของการออกแบบเพื่อใช้งาน

- เตาปรุงอาหารนี้ได้รับการออกแบบ เพื่อใช้ในครัวเรือนเท่านั้น การนำไปใช้ในเชิงพาณิชย์หรืออุตสาหกรรม จะทำให้การประกันคุณภาพเป็นโมฆะ
- เตาปรุงอาหารนี้ได้รับการออกแบบ เพื่อใช้ในการปรุงอาหารเท่านั้นไม่ควรใช้เพื่อจุดประสงค์อื่น
- ไม่ควรใช้เตาปรุงอาหารในการอุ่นจานหรือแขวนผ้าเช็ดมือไว้ที่ราวมือจับเพื่อตากให้แห้งหรือเป็นเครื่องให้ความร้อน
- ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบในความเสียหายที่เกิดจากการใช้งานผิดประเภทหรือจากการขนส่ง
- สามารถใช้เตาอบในการอบอาหาร อย่างอาหารและละลายอาหารแช่แข็ง

ความปลอดภัยของเด็ก

- เตาปรุงอาหารจะมีความร้อน ขณะใช้งานอย่าให้เด็กเล็กเข้าใกล้
- บรรจุภัณฑ์ที่แกะออกมาอาจเป็นอันตรายต่อเด็กอย่าปล่อยให้เด็กเล่น และทิ้งบรรจุภัณฑ์ให้ถูกมาตรฐาน ของการพิทักษ์สิ่งแวดล้อม
- อย่าปล่อยให้เด็กเล่นหรืออยู่ใกล้เครื่องใช้ไฟฟ้าและเครื่องใช้ที่ใช้แก๊ส เพราะอาจเป็นอันตรายได้
- อย่าวางสิ่งของบนเตาปรุงอาหารที่เด็กเอื้อมจับได้
- อย่าวางสิ่งของบนบานประตูเตาปรุงอาหารขณะที่เปิดค้างไว้ และไม่ควรปล่อยให้เด็กนั่งบนบานประตู เตาปรุงอาหารอาจล้มคว่ำได้

ถ้าท่านต้องการกำจัดเตาปรุงอาหารเก่า

ต้องทำตามข้อกำหนด WEEE

และข้อกำหนดของการทิ้งขยะ



เตาปรุงอาหารนี้ได้มาตรฐานตามข้อกำหนด EU WEEE(2012/19/EU) โดยได้รับการจัดจำแนกผลิตภัณฑ์ประเภทไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ (WEEE)

เตาปรุงอาหารนี้ได้รับการผลิตที่ได้มาตรฐานและเลือกใช้ชิ้นส่วนที่มีคุณภาพ ซึ่งอาจนำกลับมาใช้ใหม่ได้ (RECYCLE) ไม่ควรทิ้งผลิตภัณฑ์แบบธรรมดาควรนำไปทิ้งที่ศูนย์ขยะเพื่อการนำมาใช้ใหม่

การผลิตภายใต้ข้อกำหนด ROHS

เตาปรุงอาหารนี้ผลิตภายใต้ข้อกำหนด EU ROHS (2011/65/EU) โดยต้องไม่มีวัสดุที่เป็นอันตรายหรือวัตถุต้องห้ามตามข้อกำหนด

ข้อมูลของบรรจุภัณฑ์

วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ เป็นวัสดุที่สามารถนำมาใช้ใหม่ ควรแยกทิ้งบรรจุภัณฑ์ที่ศูนย์แยกขยะเพื่อการนำกลับมาใช้ใหม่

การเคลื่อนย้ายในขนาด

- หากต้องการเคลื่อนย้ายเตาปรุงอาหาร ควรเก็บกล่องและชิ้นส่วนของบรรจุภัณฑ์ได้ตามคำแนะนำบนกล่อง ถ้าไม่มีกล่องก็สามารถใช้แผ่นพลาสติกกันกระแทกห่อหรือใช้กล่องกระดาษที่หนาและแข็งแรง
- การป้องกันการกระแทกของถาดกับตะแกรงให้ใช้กระดาษหนาแผ่นยาววางกันประตูดอเปิด
- ใช้กระดาษกาวติดหัวเตากับฐานให้แน่น
- ไม่ควรยกเตาที่มีมือจับเตาอบ



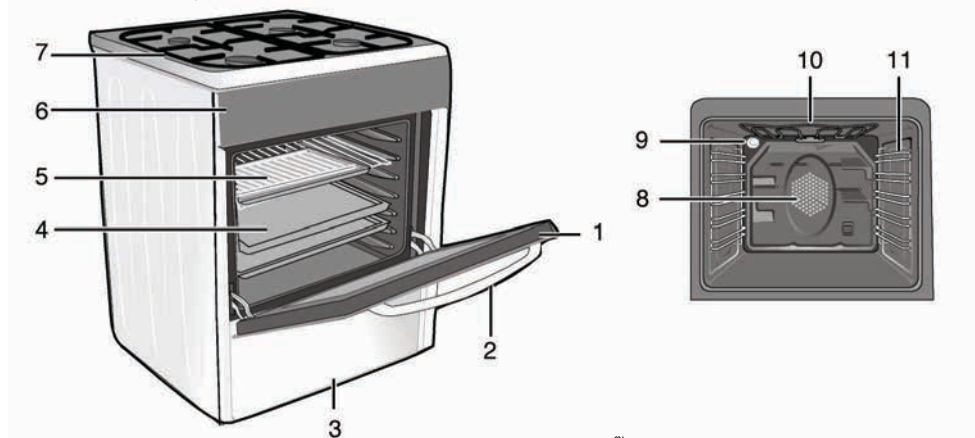
ไม่ควรวางของบนเตาปรุงอาหารขณะที่ยกเตาขึ้น



ตรวจสอบภาพเตาปรุงอาหารก่อนและหลังการขนส่งเพื่อดูว่าการชำรุดเสียหายหรือไม่

2 ข้อมูลทั่วไป

ส่วนประกอบเตาปรุงอาหาร



- | | |
|----------------|-----------------------------|
| 1. ประตูเตาอบ | 7. เตาแก๊ส |
| 2. มือจับประตู | 8. พัดลมกระจายความร้อน |
| 3. ลินชักล่าง | 9. ไฟส่องสว่างในเตาอบ |
| 4. ถาด | 10. ขดลวดความร้อนสำหรับย่าง |
| 5. ตะแกรง | 11. รางใส่ตะแกรง |
| 6. แผงควบคุม | |



- | |
|------------------------------------|
| 1. ไฟแสดงการทำงานของเตาอบ |
| 2. ปุ่มโปรแกรมการทำงาน |
| 3. ปุ่มควบคุมเตาแก๊สหัวหลังซ้าย |
| 4. ปุ่มควบคุมหัวเตาแก๊สหัวหน้าซ้าย |
| 5. นาฬิกาดิจิตอล |
| 6. ปุ่มควบคุมหัวเตาแก๊สหัวหน้าขวา |
| 7. ปุ่มควบคุมหัวเตาแก๊สหัวหลังขวา |
| 8. ปุ่มปรับอุณหภูมิเตาอบ |

อุปกรณ์



อุปกรณ์ที่ระบุไว้นี้เป็นการอธิบายอุปกรณ์ทั้งหมด
อุปกรณ์ที่แถมมากับเตาปรุงอาหารของคุณอาจมี
ไม่ครบทุกชิ้น

1. คู่มือการใช้งาน

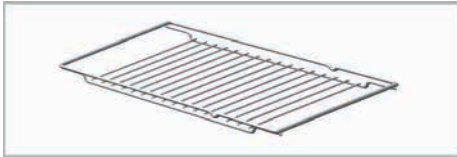
2. ถาดเตาอบ ใช้สำหรับอบขนม

ละลายอาหารแช่แข็ง หรืออบอาหารชิ้นใหญ่



3. ตะแกรง

ใช้ในการอบอาหารและใช้วางอาหารอบที่อยู่ในพิมพ์



4. ตะแกรงรองกระทะก้นกลม



ใช้วางบนตะแกรงรองภาชนะตรงหัวเตาแก๊ส เพื่อ
ให้สามารถวางกระทะก้นกลมเพื่อปรุงอาหารได้
สะดวก

ข้อมูลทางเทคนิค

ข้อมูลทั่วไป	
ขนาด (สูง/กว้าง/ลึก)	850 มม./600 มม./600 มม.
แรงดันไฟฟ้า / ความถี่	220-240V -50Hz
อัตราการกินไฟสูงสุด	2,300 วัตต์
ขนาดของฟิวส์ หรือเบรกเกอร์	10-15. แอมป์
ชนิดสายไฟและขนาดของสายไฟของเตาปรุงอาหาร	
ความยาวของสายไฟ	ไม่เกิน 2 เมตร
อัตราความสิ้นเปลืองแก๊ส	LPG 29.9 Mj/h
ประเภทของแก๊ส และแรงดัน	Universal LPG 2.75 kpa (27.5 mbar)
อุปกรณ์เสริมอื่นๆ	
เตาแก๊ส	
หัวเตา	
หลังซ้าย	หัวเตาใหญ่
กำลังไฟ	7.2 Mj/h
หน้าซ้าย	หัวเตาใหญ่เปลวไฟ 2 ชั้น
กำลังไฟ	1.2.1 Mj/h
หลังขวา	หัวเตาเล็ก
กำลังไฟ	3.4 Mj/h
หน้าขวา	หัวเตาใหญ่
กำลังไฟ	7.2 Mj/h
เตาอบ	
ประเภท	มัลติฟังก์ชั่น
หลอดไฟส่องสว่าง	15-25W
อัตราความสิ้นเปลืองของการอบ	2,200 วัตต์

ประสิทธิภาพของการประหยัดพลังงานของเตาอบจะวัดจากการใช้เตาอบตามโปรแกรมอ้างอิง โดยจัดลำดับการเลือกใช้โปรแกรมปรุงอาหาร ดังนี้ 1. ปรุงอาหารโดยใช้ ECO-Fan, 2. พัดลมร้อนเทอร์โบ ชนิดความร้อนต่ำ, 3. พัดลมร้อนเทอร์โบ, 4. ใช้พัดลมช่วยกระจายความร้อน, 5. ขดลวดความร้อนบนและล่าง



ข้อมูลทางเทคนิค อาจเปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า การเปลี่ยนแปลงเพื่อพัฒนาคุณภาพของสินค้า



รูปและข้อมูลอาจไม่ตรงกับเตาปรุงอาหารที่คุณซื้อทั้งหมด



ข้อมูลที่ระบุบนแผ่นแสดงรายละเอียดทางเทคนิค ที่ตัวเตาปรุงอาหาร เป็นข้อมูลที่ได้จากการทดสอบในห้องวิจัยตามมาตรฐานที่กำหนด ในการใช้งานจริง ผลการใช้อาจมีความแตกต่างได้

ตารางแสดงชนิดของนมหนูของเตาแก๊ส

ตำแหน่งของหัวเตา	หลังซ้าย	หน้าซ้าย	หน้าขวา	หลังขวา
ชนิดของแก๊ส/ความดันแก๊ส	2,000 วัตต์	3,300 วัตต์	1,000 วัตต์	2,000 วัตต์
G30/28-30 mbar	72	96	50	72

3 การติดตั้ง

การติดตั้งควรดำเนินการโดยช่างผู้ชำนาญที่เป็นตัวแทนของบริษัทผู้แทนจำหน่าย กรุณาอ่านรายละเอียดในหนังสือคู่มืออย่างละเอียด ก่อนการติดตั้งเตาปรุงอาหารนี้ไม่สามารถใช้ในเรือ รถ หรือ รถบ้านได้ ยกเว้นกรณีที่ได้ดัดแปลงเตาแก๊ส โดยติดตั้งระบบป้องกันไฟ



การเตรียมพื้นที่ที่จะติดตั้งเตาปรุงอาหารทางด้านระบบแก๊สและระบบไฟฟ้า เป็นความรับผิดชอบของลูกค้า



อันตราย:
การติดตั้งระบบไฟฟ้าและระบบแก๊สต้องได้มาตรฐานเพื่อความปลอดภัย

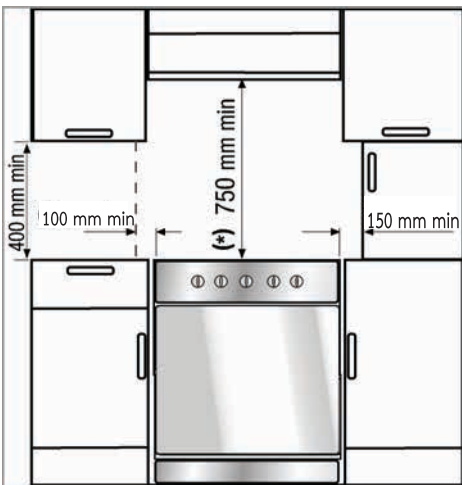


อันตราย:
ก่อนการติดตั้ง ควรตรวจสอบสภาพเตาปรุงอาหารอย่างละเอียด หากพบว่ามีความผิดปกติไม่ควรติดตั้ง เพราะอาจเป็นอันตรายได้

ก่อนการติดตั้ง

ควรวางเตาปรุงอาหารบนพื้นเรียบเพื่อให้มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก ไม่ควรวางบนพื้นที่ยื่นนุ่ม เช่น พรม

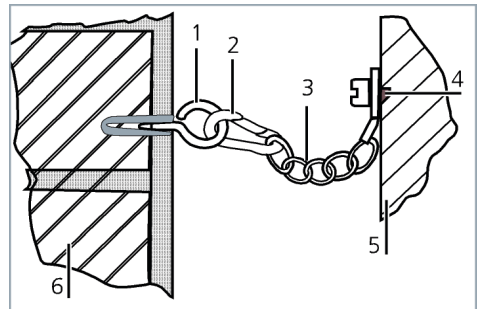
พื้นที่วางเตาปรุงอาหารควรแข็งแรงพอดี จะรับน้ำหนักเตาพร้อมน้ำหนักอาหารและภาชนะที่ใช้ การเว้นระยะห่างเพื่อความปลอดภัยจากการเกิดไฟไหม้ควรเว้นให้ห่างจากวัสดุที่สามารถติดไฟได้



- กรณีที่มีตู้บนด้านข้างเตา ถ้าต้องการให้ระดับตู้บนด้านข้างเตาสูงจากเตา 40 ซม. ต้องเว้นระยะห่าง 10 ซม. จากเตา ถ้ามีผนังควมมีระยะห่างอย่างน้อย 15 เมตร
- ถ้ามีด้านบนควมมีระยะสูงจากเตา 75 ซม. เมื่อติดตั้งเครื่องดูดควัน
- ท่อแก๊สอยู่ด้านหลังซ้าย โดยมีระยะต่ำกว่าท่อป 15 ซม. และห่างจากผนัง 5 ซม.
- การต่อสายไฟทางด้านหลังซ้าย โดยมีระยะห่างจากขอบบน 5.6 ซม. และห่างจากผนังซ้าย 11 ซม.
- เตาปรุงอาหารสามารถวางชิดผนังหลังและผนังข้าง (ด้านหนึ่ง) ของห้องครัวและสามารถวางชิดตู้เฟอร์นิเจอร์ได้และตู้เฟอร์นิเจอร์ ควรมีขนาดความสูงเท่ากันหรือน้อยกว่า
- ตู้เฟอร์นิเจอร์ที่นำมาวางชิดเตาปรุงอาหารควรทนความร้อนได้อย่างน้อย 100 องศา

โซ่ยึดกันล้ม

ควรยึดเตาปรุงอาหารกับผนังด้านหลังด้วยโซ่ที่เตรียมมาให้เพื่อป้องกันไม่ให้เตาปรุงอาหารล้มคว่ำหน้า เมื่อวางน้ำหนักอาหารบนประตูเตาอบ เจาะรู้ที่ผนังครัว ใส่ทุกและยึดตะขอ (1) เข้ากับผนัง (6) นำโซ่ (3) มาจอบตะขอ ด้วยตัวล็อก (2)



1. ตะขอ
2. ตัวล็อก
3. โซ่กันล้ม
4. ยึดโซ่กับเตาให้แน่น
5. ผนังหลังของเตาปรุงอาหาร
6. ผนังครัว



โซ่ควรมีระยะสั้นที่สุดเพื่อป้องกันเตา
เลื่อนไปด้านหลังและด้านข้าง

การระบายอากาศในห้องครัว

ห้องครัวควรมีหน้าต่างหรือช่องระบายอากาศ
ขณะที่เตาแก๊สปรุงอาหาร เตาแก๊สต้องการอากาศ
เพื่อเผาไหม้ และอากาศที่เกิดจากการเผาไหม้
จะถูกปล่อยออกมาอยู่ในห้องครัวเช่นกัน
ดังนั้นห้องครัวจึงควรมีการระบายอากาศที่เพียงพอ
หากไม่เพียงพอจำเป็นต้องติดตั้งเครื่องช่วยระบาย
อากาศเพิ่มเติม

สามารถติดตั้งเตาปรุงอาหารในห้องครัว ครัวเปิด
ที่ต่อเชื่อมกับห้องอาหาร หรือห้องนั่งเล่น แต่ไม่ควร
ติดเตาร่วมกับห้องนี้ หากตั้งในห้องนั่งเล่น ขนาด
ของห้องนั้นเล่นควรมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 20 ตาราง
เมตร

ไม่ควรติดตั้งเตาปรุงอาหารในห้องใต้ดิน ที่ไม่มีการ
ระบายอากาศเชื่อมกับด้านบน

ขนาดห้อง	การเปิดช่องระบายอากาศ
เล็กกว่า 5 ลบ.เมตร	ขั้นต่ำ 100 ตร.ซม.
5 ลบ.เมตร ถึง 10 ลบ.เมตร	ขั้นต่ำ 50 ตร.ซม.
10 ลบ.เมตร ขึ้นไป	ไม่จำเป็นต้องมี
ห้องใต้ดิน, ชั้นใต้ดิน	ขั้นต่ำ 65 ตร.ซม.

วิธีติดตั้ง

เตาปรุงอาหารควรได้รับการติดตั้งอย่างถูกวิธี



ไม่ควรติดตั้งเตาปรุงอาหารชิดกับตู้เย็น
หรือตู้แช่แข็งเพราะความร้อนจากเตาจะทำให้
ตู้เย็นสิ้นเปลืองพลังงานมากเกินไป

- ยกเคลื่อนย้ายเตา โดยใช้คน 2 คน
- ควรวางเตาบนพื้นเรียบ ไม่ควรวางเตาบนแท่น



เวลาแยกเตาปรุงอาหาร ไม่ควรยกที่ประตูเตาอบ
เพราะอาจทำให้ประตูเสียหายได้

การต่อระบบไฟฟ้า

ต่อระบบไฟฟ้าบ้านโดยต้องตัดต่อสายดิน และใช้
เบรกเกอร์ควบคุม

เบรกเกอร์ควรมีขนาดตามที่ระบุไว้ใน
“ข้อมูลทางเทคนิค”

ต้องตรวจสอบระบบสายดินว่ามีประสิทธิภาพ
บริษัทจะไม่รับผิดชอบความเสียหายที่เกิดจาก
การติดตั้งสายดินที่ไม่มีประสิทธิภาพ และถูกต้อง
ตามมาตรฐานความปลอดภัย



อันตราย:

การต่อสายไฟกับระบบไฟฟ้าของบ้านควรทำโดยช่าง
ไฟที่ชำนาญของผู้แทนจำหน่าย
ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้น
จากการต่อระบบไฟฟ้าจากช่างที่ไม่มีการรับรอง



อันตราย:

ไม่ควรบดอง มัดรวมสายไฟหรือพาดสายไฟ
แนบไปกับส่วนที่ร้อนของเตาปรุงอาหาร

ระบบไฟของเครื่องควรสอดคล้องกับระบบไฟของ
บ้าน สามารถตรวจสอบข้อมูลด้านเทคนิคของ
เครื่องได้ที่ข้อบ่งชี้ประตูเตาอบ หรือแผ่นหลัง
สายไฟของเครื่องต้องได้มาตรฐานตามข้อมูลทาง
เทคนิค



อันตราย

ตำแหน่งของเตารับและปลั๊กไฟควรอยู่ในจุดที่เข้า
ถึงได้ง่าย แต่ไม่ควรอยู่สูงกว่าเตาแก๊ส



อันตราย

ก่อนการต่อสายไฟ ควรปิดเบรกเกอร์ตัดกระแสไฟ
เพื่อความปลอดภัย

เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเตารับ

การต่อแก๊ส



อันตราย

การต่อระบบแก๊สต้องทำโดยช่างผู้มีความชำนาญของผู้แทนจำหน่าย หากต้องมีการซ่อมบำรุงควรทำโดยผู้เชี่ยวชาญ มิเช่นนั้นอาจเกิดอันตรายจากแก๊สได้ ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบความเสียหายที่เกิดขึ้นจากการติดตั้งท่อแก๊สที่ไม่ใช่ช่างตัวแทนของบริษัทผู้แทนจำหน่าย



อันตราย

ควรปิดวาล์วแก๊สก่อนที่จะต่อท่อแก๊ส เพื่อป้องกันอุบัติเหตุ

- ข้อมูลของระบบแก๊สและการปรับแต่งถูกระบุไว้ในตารางแล้ว



เตาปรุงอาหารนี้ใช้กับระบบแก๊ส LPG ที่เหมาะสมกับการใช้งานในประเทศไทย

การต่อท่อแก๊ส

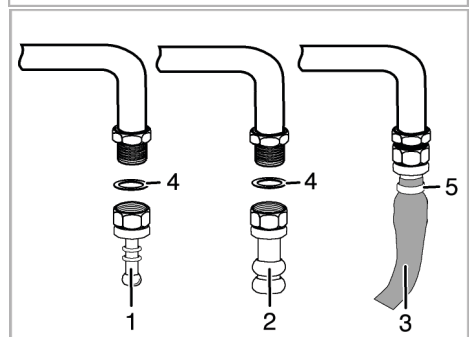
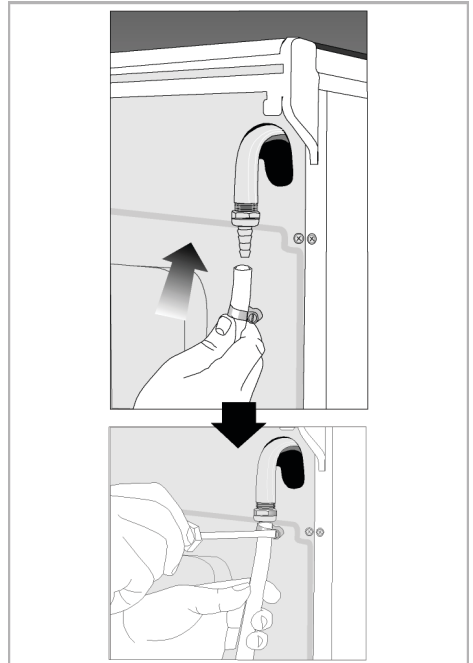
- ควรต่อท่อแก๊สในระยะไม่ยาว ท่อแก๊สควรมีความยาวไม่เกิน 125 ซม.
- ใส่เข็มขัดรัดสายเข้าในท่อแก๊ส จุ่มปลายท่อแก๊สลงในน้ำร้อนสักครู่เพื่อให้ท่อนี้มน จะได้สวมเข้ากับข้อต่อได้ง่าย หรืออาจใช้น้ำสบู่ทาที่ข้อต่อ
- สวมท่อแก๊สเข้ากับข้อต่อให้จนสุด รัดเข็มขัดเข้ากับท่อแก๊สและข้อต่อให้แน่น
- ที่ปลายท่อแก๊สอีกด้านก็สวมท่อแก๊สเข้ากับหัวปรับความดันแก๊สชนิดความดันต่ำ โดยทำเช่นเดียวกัน
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ไม่มีแก๊สรั่วที่ข้อต่อ



อันตราย

ไม่ควรวางถังแก๊สไว้ในบ้าน เพื่อป้องกันอันตรายจากพิษของแก๊สที่รั่วและเพลิงไหม้

- ถ้าคุณต้องการนำเตาปรุงอาหารนี้ไปใช้ที่ประเทศอื่น กรุณาติดต่อบริษัทผู้แทนจำหน่าย เพื่อการปรับระบบแก๊สของเตาให้เหมาะสมกับประเทศนั้นๆ



1. ข้อต่อท่อแก๊ส LPG (ใช้ข้อต่อชนิดนี้ในประเทศไทย)
2. ข้อต่อท่อแก๊ส NG
3. ท่อแก๊สชนิดความปลอดภัยสูง
4. แหวนกันซึม
5. เข็มขัดรัดท่อ

การต่อท่อแก๊สเข้ากับถังแก๊ส LPG ต่อ

โดยใช้หัวปรับความดันแก๊สชนิดความดันต่ำบริษัทได้ จำหน่ายหัวปรับความดันแก๊สชนิดความดันต่ำเม็กซ์ รุ่น SPR37S ซึ่งได้รับมาตรฐาน สมอ. หมุนเกลียวหัวปรับความดันแก๊สเข้ากับตัวถังให้แน่น ที่ปลายอีกด้านต่อด้วยท่ออ่อนขึ้นท่่ออ่อนเข้ากับหัวปรับความดันให้แน่น



อย่าตรวจรอยรั่วแก๊สด้วยเปลวไฟ เพราะอาจเกิดไฟไหม้ได้



อันตราย
ท่อแก๊สไม่ควรยึด บิด หรือติดกับส่วนที่ร้อนของเตาเนื่องจากอาจทำให้เกิดการระเบิดจากการชำรุดของท่อแก๊ส

• ขยับเตาปรุงอาหารจนชิดผนัง

• ปรับขาเตาปรุงอาหาร

ขาที่ไม่เสมอกันจะทำให้เตาปรุงอาหารขยับได้ ซึ่งอาจทำให้ภาชนะที่วางไว้เลื่อนหล่นได้ ดังนั้นจึงควรปรับขาทั้ง 4 ของเตาปรุงอาหารให้เสมอกัน โดยหมุนปรับระดับขาเตา

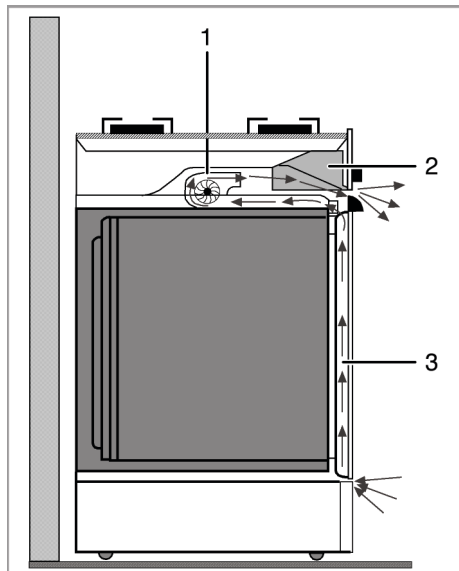
หัวปรับความดันแก๊ส

ใช้หัวปรับความดันแก๊สชนิดความดันต่ำ MEX รุ่น SPR37S ได้รับมาตรฐาน มอก 805-2540 ใช้ต่อกับถังแก๊สชนิดหัวเกลียวให้ความดันแก๊สขาออกที่ 37 mbar



มอก.805-2540

ระบบระบายความร้อนเตาอบ



1. พัดลมระบายความร้อน

2. แผงควบคุม

3. ประตูเตาอบ

พัดลมระบายความร้อนจะระบายความร้อนออกจากรอบเตาอบ ช่วยให้ด้านหน้าประตูเตาอบเย็นลงจนไม่ร้อนมากเมื่อสัมผัสผิว และยังช่วยระบายความร้อนอุปกรณ์ของแผงควบคุมการทำงานด้วย



พัดลมระบายความร้อน อาจจะทำงานระบายความร้อนต่อเนื่องอีก 20-30 นาที หลังจากที่คุณเลิกใช้งานและปิดสวิตช์เตาอบไปแล้ว ถือเป็นปกติ

การตรวจสอบสุดท้ายก่อนการใช้งาน

1. เช็การต่อระบบไฟฟ้า
2. เช็คระบบแก๊สว่าความดันถูกต้อง
3. ตรวจสอบข้อต่อท่อแก๊สทุกจุดว่าไม่รั่ว
4. ลองจุดแก๊สดู เพื่อตรวจเปลวไฟว่าเป็นสีฟ้า



เปลวไฟที่ให้ความร้อนสูง ต้องมีสีฟ้าถ้าเปลวไฟเป็นสีเหลืองส้ม ให้ตรวจสอบว่าวางฝาครอบหัวเตาเข้าที่หรือไม่ หรือทำความสะอาดหัวเตา

4 ขั้นตอนก่อนการเปิดใช้งาน

เทคนิคเพื่อการประหยัดพลังงาน

ข้อมูลดังต่อไปนี้จะช่วยให้คุณใช้พลังงานอย่างประหยัด

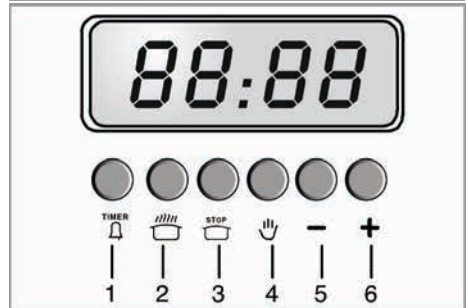
- ควรใช้อุปกรณ์เครื่องครัวที่เคลือบด้วยสีเข้ม
- สำหรับการปรุงอาหารถ้าในคู่มือแนะนำ ให้อุ่นเตาอบให้ร้อน (Preheat) ควรปฏิบัติตามทุกครั้ง
- ไม่ควรเปิดประตูเตาอบบ่อยๆ ในก่อนปรุงอาหาร
- พยายามอบอาหารมากกว่าหนึ่งอย่างในเวลาเดียวกันหากทำได้ คุณสามารถอบอาหารพร้อมๆ กัน 2 ชั้น
- ควรปรุงอาหารต่อเนื่องกันเพื่อประหยัดพลังงาน ในการอุ่นเตาอบให้ร้อน
- คุณสามารถประหยัดพลังงานได้โดยปิดสวิตช์ เตาอบก่อนถึงเวลาสิ้นสุดการอบจริง 5 นาที และห้ามเปิดประตู
- ควรละลายอาหารแช่แข็งให้คลายความเย็น ก่อนนำเข้าอบ
- ใช้ภาชนะหรือกระทะที่มีฝาปิดในการหุงต้มอาหาร หากไม่มีฝาปิดอาจทำให้สิ้นเปลืองพลังงานมากกว่าเดิมถึง 4 เท่า
- เลือกใช้หัวเตาแก๊สที่มีขนาดพอเหมาะกับภาชนะและเลือกภาชนะที่มีขนาดและความจุพอเหมาะกับปริมาณอาหารภาชนะที่มีขนาดใหญ่จะทำให้เปลืองพลังงาน

เริ่มต้นใช้งาน

การตั้งนาฬิกาเตาอบ



ควรตั้งเวลาก่อนการใช้งานเตาอบ หากไม่ตั้งเวลาเตาอบจะไม่ทำงาน.



สัญลักษณ์ :

1. ตั้งเวลาให้มีสัญญาณดังเตือน
2. ตั้งเวลาปรุงอาหาร
3. ตั้งเวลาสิ้นสุดการทำอาหาร
4. ตั้งอาหารโดยไม่ตั้งเวลา

การปรับเวลา :

5. ปุ่มลด
6. ปุ่มเพิ่ม
1. กดปุ่ม (1) และ (2) ค้างไว้
2. กดปุ่ม (5) หรือ (6) ในการตั้งเวลาปัจจุบัน ถ้ากดปุ่ม +/- ค้างไว้ เวลาจะปรับเร็วขึ้น
3. ปลดปล่อยปุ่ม (1) และ (2) เมื่อได้เวลาปัจจุบัน

การทำความสะอาดครั้งแรก ก่อนการใช้งาน



อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนแรง หรือเครื่องมือทำความสะอาดที่มีความคม เพราะอาจทำให้ผิวของเตาอบเสียหาย อย่าใช้ใยขัดหยาบ หรือเครื่องมือที่มีความคม ทำความสะอาดกระจก เพราะอาจทำให้ผิวกระจกเป็นรอย และทำให้แตกภายหลัง

1. แกะหีบห่อออก
 2. เช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าชุบน้ำหมาด แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง
- การอบร้อนครั้งแรก**
- ก่อนใช้ควรอุ่นเตาอบให้ร้อนนาน 30 นาที แล้วจึงปิดสวิชท์ เพื่อจัดตั้งคราบน้ำมันสิ่งสกปรกที่มาจากการผลิต



คำเตือน
อันตรายจากความร้อน
เมื่อใช้งานเตาปรุงอาหารจะมีความร้อนไม่ควรรื้อให้มือสัมผัส หัวเตาแก๊สหัวเตาไฟฟ้า ด้านในเตาอบ ชั้นตะแกรงเตาอบ ขดลวด ความร้อนในเตาอบ ฯลฯ และไม่ควรรื้อให้เด็กเล็กเข้าใกล้ขณะปรุงอาหาร ควรสวมถุงมือกันความร้อนทุกครั้งทั้งนำอาหารเข้าหรือออกจากเตาอบ

เตาอบไฟฟ้า

1. นำถาดอบ และตะแกรงออกจากเตาอบ
2. ปิดประตูเตาอบ
3. ใช้โปรแกรมอบโดยขดลวดบนและล่าง
4. ปรับอุณหภูมิสูงสุดใช้งานได้ที่หน้า 21
5. อบให้ร้อนประมาณ 30 นาที.
6. ปิดเตาอบ; ดูการใช้งานได้ที่หน้า 21

เตาอบที่มีระบบย่าง

1. นำถาดอบ และตะแกรงออกจากเตาอบ
2. ปิดประตูเตาอบ
3. เลือกโปรแกรมย่าง ตั้งอุณหภูมิสูงสุด; ดูการเปิดก่อนการใช้งานได้ที่หน้า 30.
4. ใช้งานโปรแกรมย่างประมาณ 30 นาที.
5. ปิดเตาอบ; ดูการใช้งานได้ที่หน้า 21



การอบร้อนเตาอบครั้งแรกจะมีกลิ่นและควันมาก ซึ่งจะมีกลิ่นค้างอยู่หลายชั่วโมง ซึ่งเป็นเรื่องปกติ อาจช่วยด้วยการเปิดหน้าต่างระบายอากาศออกจากห้องครัวแต่ไม่ควรดูเตาอบออกจากเตาอบโดยตรง

5 การใช้เตาแก๊ส

ข้อแนะนำเกี่ยวกับการปรุงอาหาร



ไม่ควรเติมน้ำมันลงบนกระทะมากกว่าหนึ่งในสามส่วนของกระทะ
ขณะที่ทอดอาหารไม่ ควรเดินไปทำอย่างอื่น
น้ำมันที่ร้อนจัด สามารถลวกติดไฟได้
หากมีไฟไหม้จากน้ำมัน ไม่ควรราดน้ำ เพื่อ
ดับน้ำมันเด็ดขาด!
ควรรีบปิดแก๊สทันที
ควรใช้ผ้าหนาไฟครอบปิดกระทะหรือใช้ผ้าชุบน้ำ
หมาดปิดทับลงไปบนกระทะ
แจ้งเจ้าหน้าที่ดับเพลิงทันที

- ก่อนนำอาหารทอดในน้ำมัน ควรสะเด็ดน้ำจากอาหารให้แห้งก่อน ถ้าเป็นอาหารแช่แข็งต้องทิ้งไว้จนอาหารมีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้อง
- ไม่ควรปิดฝาภาชนะขณะที่ปรุงอาหารด้วยน้ำมัน
- วางหม้อหรือกระทะที่มีมือจับ โดยไม่ให้มือจับได้รับความร้อนจากหัวเตาอื่น
- ไม่ควรวางภาชนะหรือกระทะเปล่าบนเตาที่เปิดอยู่ เพราะจะทำให้เกิดอันตรายได้
- ไม่ควรเปิดหัวเตาให้ความร้อน โดยไม่มีภาชนะวางด้านบน เพราะอาจทำให้เกิดอันตรายได้ ปิดเตาทุกครั้งที่ปรุงอาหารเสร็จ
- ผิวของเตาปรุงอาหารอาจมีความร้อน อย่างวางภาชนะพลาสติก หรืออลูมิเนียมบนผิวเตา
- ควรใช้ภาชนะที่มีก้นแบน โดยเฉพาะอย่างยิ่งกับเตาไฟฟ้า
- เลือกภาชนะให้เหมาะสมกับปริมาณอาหาร เพื่อความสะดวก และป้องกันความสกปรกที่เกิดจากการที่อาหารเอ่อล้นออกจากภาชนะ เมื่อเดือดอย่างวางภาชนะฝาปิดบนหัวเตา
- วางภาชนะให้อยู่ตรงกลางหัวเตา เมื่อต้องการเปลี่ยนไปใช้หัวเตาอื่น ควรยกภาชนะขึ้นแล้วนำไปวางที่หัวเตา ไม่ควรใช้วิธีเลื่อน

การปรุงอาหารกับเตาแก๊ส

ควรเลือกขนาดของภาชนะให้เหมาะสมกับขนาดของเปลวไฟ

ควรปรับเปลวไฟไม่ให้เกินขอบภาชนะ

การใช้เตาแก๊ส



1. หัวเตาธรรมดา ใช้ภาชนะขนาด 18-20 ซม.
2. หัวเตาเปลวไฟ 2 ชั้น ใช้กับภาชนะ ขนาด 22-24 ซม. หรือกระทะก้นกลม
3. หัวเตาเล็ก ใช้กับภาชนะ ขนาด 12-18 ซม.
4. หัวเตาธรรมดา ใช้กับภาชนะ ขนาด 18-20 ซม.

ปุ่มเปิดแก๊ส

สัญลักษณ์เปลวไฟใหญ่ แสดงถึงความร้อนสูง
สัญลักษณ์เปลวไฟเล็ก แสดงถึงความร้อนต่ำ
เมื่อต้องการปิดแก๊ส ต้องหมุนปุ่มนาฬิกา “OFF” ที่ด้านบน

การจุดหัวเตา

1. กดปุ่มควบคุมค้างไว้
2. หมุนปุ่มเปิดแก๊สทวนเข็มนาฬิกาไปที่เครื่องหมายเปลวไฟใหญ่
>> แก๊สติดไฟ
3. หมุนปรับเปลวไฟจนได้ความร้อนที่ต้องการ

การปิดแก๊ส

หมุนปุ่มไปที่ตำแหน่ง “OFF”

ระบบปิดแก๊สนิรภัย (มีเฉพาะบางรุ่น)



ระบบปิดแก๊สนิรภัย
จะช่วยปิดแก๊ส
เมื่อเปลวไฟดับ

1 เซนเซอร์ระบบปิด
แก๊สนิรภัย

หัวเตาแก๊สที่มีระบบแก๊สนิรภัยจะต้องใช้เวลาในการ
จุดแก๊สนานกว่าปกติ

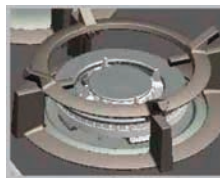
- กดปุ่มเปิดแก๊ส พร้อมพร้อมหมุนทวนเข็มนาฬิกา
ไปที่สัญลักษณ์เปลวไฟใหญ่
- เมื่อแก๊สติดไฟ ต้องกดปุ่มค้างไว้อีก 3-5 วินาที
เพื่อให้ตัวเซนเซอร์มีความร้อนพอ
- หากปล่อยมือแล้วแก๊สดับ ให้จุดแก๊สอีกครั้ง และ
กดปุ่มค้างไว้ 15 วินาที



อันตราย :

กดปุ่มค้างไว้ 15 วินาที แล้วแก๊สยังไม่ติดไฟ
ให้ปล่อยมือแล้วปิดแก๊ส
ต้องรอนานอย่างน้อย 1 นาที จึงจุดแก๊สใหม่
เพราะเมื่อเปิดแก๊สโดยแก๊สยังไม่ติดไฟ จะมี
แก๊สค้างอยู่บริเวณหัวเตามากกว่าปกติซึ่งอาจ
เกิดอันตรายได้ ควรรอนานอย่างน้อย 1 นาที เพื่อ
ให้แก๊สกระจายออกไป เพื่อป้องกันอันตราย

หัวเตาเปลวไฟ 2 ชั้น



หัวเตาเปลวไฟ 2 ชั้น เหมาะสำหรับการปรุง
อาหารกับกระทะก้นกลม จะให้ความร้อนสูง
จึงทอดและผัดอาหารได้อย่างรวดเร็วตรงตรง
ร่องกระทะก้นกลมลงบนตะแกรงเตา ซึ่งช่วยให้
วางกระทะได้มั่นคง
เมื่อคุณต้องการใช้กระทะก้นแบนควรยก
ตะแกรงร่องกระทะก้นกลมออก

6 การเปิดใช้เตาอบ

คำแนะนำในการอบและย่าง



คำเตือน:

อันตรายจากความร้อน!

เมื่อใช้งานเตาปรุงอาหารจะมีความร้อนไม่ควรรสัมผัสเตาแก๊ส หัวเตาไฟฟ้า ผงน้ำตาลในเตาอบ ชั้นตระแกรงเตาอบขดลวดความร้อนในเตาอบ ฯลฯ และไม่ควรให้เด็กเข้าใกล้ขณะปรุงอาหาร ควรสวมถุงมือทุกครั้งที้นำอาหารเข้าหรือออกจากเตาอบ.



อันตราย:

ขณะอบอาหาร เพื่อต้องการเปิดประตูเตาอบ ควรเปิดประตูแง้มไว้เล็กน้อย เพื่อให้ไอน้ำออกจากเตาอบก่อน มิเช่นนั้นอาจลวกมือและหน้าได้

คำแนะนำในการอบขนม

- ใช้ถาดอบอาหารที่ไม่ติดพื้นผิวหรือถาดอลูมิเนียมหรือพิมพ์ซิลิโคนชนิดทนความร้อน
- วางถาดให้อยู่ตรงกลางตระแกรง
- วางอาหารที่จะอบไว้อยู่กึ่งกลางเตาอบ.
- สอดตระแกรงให้อยู่ในระดับที่เหมาะสมกับการอบอาหารก่อนอบอาหารไม่ควรเปลี่ยนระดับตระแกรงขณะอบอาหารอยู่
- ควรปิดประตูระหว่างอบอาหาร

คำแนะนำในการอบอาหาร

- หมักไก่, ไก่วง หรือเนื้อชิ้นใหญ่ด้วยซอสปรุงรส ซึ่งอาจจะใช้น้ำมันและพริกไทยก่อนนำเข้าอบ จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการอบ
- การอบเนื้อติดกระดูกควรใช้เวลาอบนานกว่า 15- 30 นาที เมื่อเทียบกับเนื้อขนาดที่เท่ากัน
- ประมาณเวลาในการอบเนื้อได้โดยใช้เวลา 4-5 นาที ต่อความหนาของชิ้นเนื้อ 1 เซนติเมตร

- ควรอบประมาณ 10 นาที หลังอบเสร็จ จึงจะนำเนื้อออกมาจากเตาเพื่อให้ให้น้ำในอาหารกระจายทั่วชิ้นเนื้อและจะไม่ไหลออกเมื่อใช้มีดตัด
- เมื่ออบปลา ควรวางตรงกลางตระแกรง ที่อยู่ชั้นล่าง โดยใช้ถาดอบชนิดกันความร้อน

คำแนะนำในการย่าง

เมื่อย่างอาหารประเภทเนื้อวัว ปลา หรือไก่

ผิวของอาหารจะเหลืองกรอบ

ขณะที่เนื้ออาหารจะชุ่มฉ่ำ อาหารที่แล่เป็นแผ่น อาหารเสียบไม้ และไส้กรอก หรือผัก เช่น มะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ ก็เหมาะกับการย่างเช่นกัน

- วางอาหารบนตระแกรงลวดอบหรือถาดพร้อมตระแกรง โดยวางให้กระจายแต่ไม่เกินบริเวณของขดลวดความร้อน
- สอดตระแกรงหรือถาดพร้อมตระแกรงเข้าไปที่ระดับความสูงที่ต้องการ ซึ่งควรจะอยู่ใกล้ขดลวดความร้อนสำหรับย่างถ้าใช้ตะแกรงย่างอาหาร ควรสอดถาดด้านล่างตระแกรงและเททิ้งใส่ถาดด้วย เพื่อเป็นการรองน้ำมันจากการหยดของอาหาร การใส่น้ำจะช่วยให้การทำความสะดวกง่ายขึ้น



อาหารมีน้ำมันอยู่ในเนื้อมาก อาจไม่เหมาะสำหรับกรย่าง เพราะติดไฟได้!

อย่าวางอาหารห่างขดลวดความร้อนมากเกินไป

การใช้เตาอบ



ตั้งตั้งเวลาปัจจุบันที่นาฬิกาก่อนเตาอบจึงสามารถทำงานได้ การเลือกโปรแกรมปรุงอาหารและระดับอุณหภูมิ (ความร้อน)

การเลือกโปรแกรมปรุงอาหารและระดับอุณหภูมิ (ความร้อน)



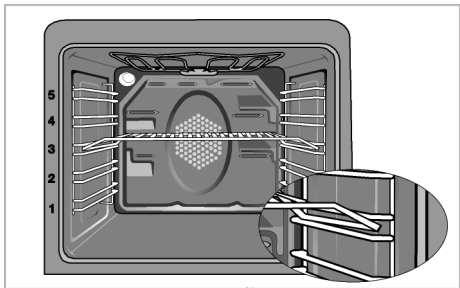
- ปุ่มเลือกโปรแกรมการปรุงอาหาร เลือกโปรแกรมที่ต้องการ
- ปุ่มเลือกอุณหภูมิ เลือกระดับอุณหภูมิที่ต้องการ

»เตาอบจะเริ่มทำงาน

ระดับอุณหภูมิภายในเตาอบจะสูงขึ้นจนถึงระดับที่ตั้งไว้ และจะรักษาระดับอุณหภูมิที่ตั้งไว้ตลอดการทำงาน ระหว่างการทำความร้อนไฟสัญญาณการทำงาน ofเตาอบจะติดสว่างขึ้น

การปิดสวิตช์เตาอบ

หมุดปุ่มเลือกโปรแกรมการทำงาน และปุ่มเลือกอุณหภูมิ มาที่ “OFF”



การสอดตระแกรง เข้ากับชั้นตระแกรงด้านข้าง (มีเฉพาะบางรุ่น)

เตาอบรุ่นที่มีชั้นตระแกรงที่ผนังด้านข้าง เมื่อเวลาสอดถาดหรือตระแกรงเข้าไปในเตาอบ ควรถอดให้ถูกต้องให้ตระแกรงหรือถาดเข้าช่องระหว่างชั้นตระแกรงตามรูปไม่ควรสอดตระแกรงหรือถาดลึกจนขอบตะแกรงชนผนังด้านหลัง

โปรแกรมการปรุงอาหาร

โปรแกรมปรุงอาหารที่อธิบายนี้

บางครั้งมีความแตกต่างกับเตาอบที่ท่านใช้อยู่บ้าง ควรศึกษาโดยเฉพาะโปรแกรมที่มีในเตาอบของท่าน

โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนด้านบนและล่าง



อาหารจะได้รับความร้อนจากขดลวดความร้อนด้านบนและด้านล่าง พร้อมกันเหมาะสำหรับการอบเค้ก ขนมอบต่างๆ สามารถวางอาหารในเตาอบได้ชั้นเดียว

โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนบนและล่างพร้อมพัดลม



ความร้อนจากขดลวดความร้อนบนและล่างจะถูกพัดลมช่วยกระจายความร้อนให้สม่ำเสมอทั่วถึงยิ่งขึ้น ควรปรุงอาหารชั้นเดียว

โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนบนพร้อมพัดลม



ความร้อนจากขดลวดความร้อนบนจะถูกพัดลมช่วยกระจายความร้อนได้ทั่วถึงยิ่งขึ้น

โปรแกรมอบด้วยขดลวดความร้อนล่างพร้อมพัดลม



ความร้อนจากขดลวดความร้อนล่างจะถูกพัดลมช่วยกระจายความร้อนได้ทั่วถึงยิ่งขึ้น

โปรแกรมละลายอาหารแช่แข็ง



ใช้พัดลมกระจายความร้อนโดยไม่ใช้ความร้อนช่วยให้อาหารแช่แข็งมีอุณหภูมิสูงขึ้นจนถึงอุณหภูมิห้อง ในทางกลับกันเราสามารถใช้โปรแกรมนี้นี้ช่วยให้อาหารร้อนที่เพิ่งปรุงเสร็จเย็นเร็วขึ้นด้วย

โปรแกรมปรุงอาหารด้วยพัดลมร้อน



พัดลมกระจายความร้อนจากขดลวดรอบพัดลมไปทั่วเตาอบอย่างรวดเร็ว และสม่ำเสมอเหมาะสำหรับการปรุงอาหารหลายชนิดในเวลาเดียวกันไม่จำเป็นต้องอุ่นเตาอบให้ร้อนก่อนเมื่อใช้โปรแกรมนี้นี้

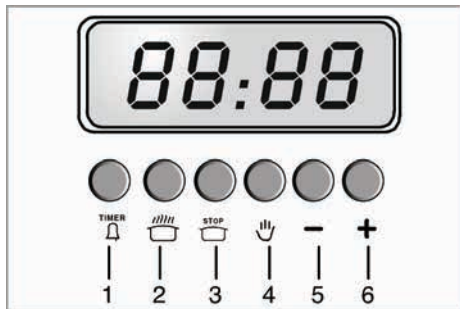
โปรแกรมการย่างอาหาร



ขดลวดความร้อนสำหรับย่างจะอยู่ด้านบน

- เหมาะสำหรับการย่างอาหาร โดยวางอาหารที่ใกล้ขดลวดมากที่สุด
- ตั้งอุณหภูมิที่ระดับความร้อนสูงสุด
- กลับด้านอาหารเมื่อย่างไปประมาณครึ่งหนึ่งของเวลาที่ต้องการ

นาฬิกาและการตั้งเวลาปรุงอาหาร



ปุ่มและสัญลักษณ์:

1. ตั้งเวลาให้มีกริ่งเวลาตั้งเตือน
2. ตั้งเวลาปรุงอาหาร
3. ตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร
4. ปรุงอาหารแบบไม่ตั้งเวลา
- การเพิ่มเวลา:
5. ปุ่ม -
6. ปุ่ม +



ตั้งเวลาให้การอบยุดการปรุงอาหารได้นานสุดถึง 23 ชั่วโมง 59 นาที ถ้ามีไฟดับโปรแกรมปรุงอาหารจะยกเลิกอัตโนมัติต้องตั้งเวลาใหม่อีกครั้ง

การตั้งเวลาปรุงอาหารล่วงหน้าอัตโนมัติ

คุณสามารถกำหนดให้เตาอบยุดการปรุงอาหารตามเวลาที่ตั้งไว้ และตั้งจำนวนเวลาที่ต้องการปรุงอาหารเตาอบจะเริ่มและยุดการปรุงอาหารโดยอัตโนมัติตามเวลาที่ตั้งไว้

1. ตรวจสอบว่านาฬิกาที่เตาอบไม่ช้าหรือเร็วเกินไป
2. นำอาหารใส่เข้าไปในเตาอบ แล้วปิดประตู
3. กดปุ่ม (3) ค้างไว้.

4. กด +/- (5) หรือ (6) เพื่อเลือกเวลาที่ต้องการให้เตาอบยุดการปรุงอาหารการกดปุ่มนี้จะเพิ่มขึ้นหรือลดลงครั้งละ 1 นาที แต่ถ้ากดปุ่ม +/- ค้างไว้เวลาจะเปลี่ยนเร็วขึ้น

» **AUTO** สัญลักษณ์นี้จะปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล.

5. ปลอยมือจากปุ่ม (3).
 6. กดปุ่ม (2) ค้างไว้
 7. กดปุ่ม +/- (5) หรือ (6) ปุ่มเพื่อเลือกจำนวนเวลาที่ต้องการปรุงอาหาร
- การกดปุ่มนี้เวลาจะเพิ่มขึ้นหรือลดลงครั้งละ 1 นาที แต่ถ้ากดค้างไว้เวลาจะเปลี่ยนเร็วขึ้น
8. ปลอยมือจากปุ่ม (2)

9. เลือกโปรแกรมปรุงอาหารและระดับอุณหภูมิ
» เตาจะเริ่มทำงาน อุณหภูมิที่ภายในเตาอบจะสูงขึ้นจนถึงระดับที่ตั้งไว้และระดับอุณหภูมิดังกล่าวตลอดเวลาการปรุงอาหาร เมื่อถึงเวลาที่กำหนดเตาอบจะหยุดทำงาน

10. จะมีกริ่งสัญญาณเตือนดังขึ้น ให้กดปุ่ม (3)

11. ปิดสวิตช์เตาอบที่โดยหมุนปุ่มโปรแกรมและปุ่มอุณหภูมิมาที่ "OFF"

12. กดปุ่ม (4).

» **AUTO** สัญลักษณ์นี้จะหายไป

การตั้งเวลาปรุงอาหารอัตโนมัติ

เตาอบจะเริ่มทำงานทันทีและหยุดทำงานเมื่อถึงเวลาที่ตั้งไว้

1. กดปุ่ม (2) ค้างไว้

2. กดปุ่ม +/- (5) หรือ (6) ปุ่มเพื่อเลือกเวลาที่ต้องการปรุงอาหาร

การกดปุ่มนี้เวลาจะเพิ่มขึ้นหรือลดลงครั้งละ 1 นาที แต่ถ้ากดค้างไว้เวลาจะเปลี่ยนเร็วขึ้น

» **AUTO** สัญลักษณ์นี้จะปรากฏที่จอแสดงผล.

3. ปลอยมือจากปุ่ม (3).

4. นำอาหารใส่ในเตาอบ

5. เลือกโปรแกรมปรุงอาหาร

และระดับอุณหภูมิที่ต้องการ

» เตาจะเริ่มทำงานอุณหภูมิที่ภายในเตาอบจะสูงขึ้นจนถึงระดับที่ตั้งไว้และระดับอุณหภูมิดังกล่าวตลอดเวลาการปรุงอาหารจอแสดงผลจะมีสัญลักษณ์การปรุงอาหารปรากฏขึ้นเตาอบจะหยุดทำงาน เมื่อถึงเวลาที่กำหนด

6. จะมีกริ่งสัญญาณเตือนดังขึ้น ให้กดปุ่ม (3)

7. ปิดสวิตช์เตาอบโดยหมุนปุ่มโปรแกรมและปุ่มอุณหภูมิมาที่ "OFF"

8. กดปุ่ม (4).

» **AUTO** สัญลักษณ์นี้จะหายไป



ระหว่างปรุงอาหาร ถ้าคุณกดปุ่ม (2) จำนวนเวลาที่เหลืออยู่จะปรากฏที่จอแสดงผล

การยุดการปรุงอาหารของเตาอบทันที

เมื่อตั้งเวลาการปรุงอาหารอัตโนมัติขณะที่เตาอบทำงานอยู่เราสามารถสั่งให้เตาอบยุดการทำงานได้ทันที

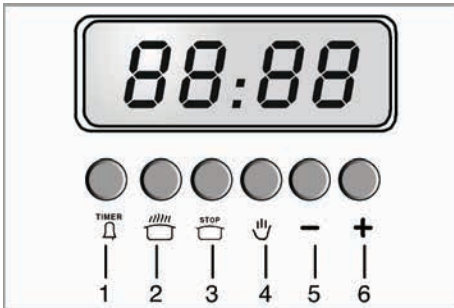
1. กดปุ่ม (2) ค้างไว้ พร้อมกับ

2. กดปุ่ม (5) ค้างจนหน้าจอจะแสดงตัวเลข "0.00"

3. ปล่อยมือจากปุ่ม (2).
4. กดปุ่ม (4). » AUTO สัญญาณนี้จะหายไป5.
ปิดสวิตช์เตาอบ โดยหมุนปุ่มโปรแกรมและ
ปุ่มอุณหภูมิมาที่ “OFF”

การตั้งเวลาให้มีกริ่งสัญญาณเตือน

คุณสามารถตั้งเวลาให้มีกริ่งสัญญาณดังเตือนเพื่อการ
ปรุงอาหารหรือเตือนเรื่องอื่น ๆ ได้การตั้งเวลาให้
กริ่งดังเตือน จะไม่มีผลต่อการทำงานของเตาอบ
เมื่อกำลังทำอาหาร



ปุ่มและสัญลักษณ์

1. ตั้งเวลาให้มีกริ่งสัญญาณดังเตือน
2. ตั้งเวลาปรุงอาหาร
3. ตั้งเวลาสิ้นสุดการปรุงอาหาร
4. ปรุงอาหารแบบไม่ได้ตั้งเวลาไว้ก่อน
การปรับเวลา :
5. ปุ่ม -
6. ปุ่ม +

ขั้นตอนเวลาให้กริ่งสัญญาณเตือน

1. กดปุ่มตั้งเตือน (1)



สามารถตั้งเวลาได้นานสุดถึง 23 ชั่วโมง
59 นาที.

2. กดปุ่ม -/+ (5) หรือ (6) เพื่อเลือก
จำนวนเวลาที่ต้องการให้กริ่งสัญญาณดังเตือน
การกดปุ่มนี้ เวลาจะเพิ่มขึ้นหรือลดลงครั้งละ 1
นาที แต่ถ้ากดค้างไว้เวลาจะเปลี่ยนเร็วขึ้น
» AUTO สัญลักษณ์รูปกระดิ่งจะปรากฏที่จอแสดงผล



หลังจากตั้งเวลาแล้ว เมื่อกดปุ่ม (1)
จำนวนเวลาที่เหลืออยู่จะปรากฏที่จอแสดงผล

การปิดกริ่งสัญญาณ

1. เมื่อมีกริ่งสัญญาณดังขึ้นให้กดปุ่ม (3)
» สัญลักษณ์รูปกระดิ่งจะหายไป
- ### การยกเลิกกริ่งสัญญาณ
1. กดปุ่ม (1) ค้างไว้ พร้อมกับ
 2. กดปุ่ม (5) ค้างไว้ จนจอแสดงผล "0.00"
 3. ปล่อยมือจากปุ่ม (1)
» สัญลักษณ์รูปกระดิ่งจะหายไป

ตารางเวลาแนะนำอาหาร

 ตารางแนะนำนี้เป็นคำแนะนำคร่าวๆ
คุณสามารถปรับเปลี่ยนอุณหภูมิ
และเวลาที่ใช้ให้แตกต่างกันออกไป ตามความต้องการ

 ตำแหน่งของตระแกรงหรือถาดชั้นที่ 1
คือชั้นล่างสุด

อาหาร	จำนวนชั้น		ตำแหน่งชั้นที่วาง	อุณหภูมิ (°C)	ระยะเวลาการอบ (นาทีโดยประมาณ)
เค้ก ในถาด*	ชั้นเดียว		4	175	30 ... 35
ขนมเค้ก (ในพิมพ์)*	ชั้นเดียว		2	180	40 ... 50
ขนมเค้ก ในพิมพ์กระดาษ*	ชั้นเดียว		3	175	25 ... 30
	2 ชั้น		1 - 5	175	30 ... 40
	3 ชั้น		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
เค้กSponge*	ชั้นเดียว		3	200	5 ... 10
	2 ชั้น		1 - 5	175	18 ... 25
คุกกี้*	ชั้นเดียว		3	175	20 ... 25
	2 ชั้น		1 - 5	175	25 ... 30
	3 ชั้น		1 - 3 - 5	175	30 ... 40
Dough pastry*	ชั้นเดียว		2	200	30 ... 40
	2 ชั้น		1 - 5	200	45 ... 55
	3 ชั้น		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Rich pastry*	ชั้นเดียว		2	200	25 ... 35
	2 ชั้น		1 - 5	200	30 ... 40
	3 ชั้น		1 - 3 - 5	190	40 ... 50
Leaven*(ขนมปัง)	ชั้นเดียว		2	200	35 ... 45
	2 ชั้น		1 - 3	200	35 ... 45
ลาซานญ่า*	ชั้นเดียว		2 - 3	200	30 ... 40
พิซซ่า (แผ่นหนา) *	ชั้นเดียว		2	200 ... 220	15 ... 20
พิซซ่า (แผ่นบาง) *	ชั้นเดียว		2	200	10 ... 15
สเต็กเนื้อ	ชั้นเดียว		3	25 min. 250/max, แล้วลดเหลือ 180 ... 190	100 ... 120
ขาแกะอบ	ชั้นเดียว		3	25 min. 250/max, แล้วลดเหลือ 190	70 ... 90
ไก่อบ	ชั้นเดียว		2	15 min. 250/max, แล้วลดเหลือ 180 ... 190	65 ... 70
ไก่จวบ (5.5 kg)	ชั้นเดียว		2	25 min. 250/max, แล้วลดเหลือ 180 ... 190	150 ... 210
ปลา	ชั้นเดียว		3	200	20 ... 30

เมื่อปรุงอาหารมี 2 ถาดในเวลาให้ใส่ถาดลึกไว้ด้านบน ถาดตื้นไว้ด้านล่าง

* อาหารที่มีสัญลักษณ์นี้ ต้องอุ่นเตาอบให้ร้อนได้อุณหภูมิก่อนจึงจะนำอาหารเข้าไปในเตาอบ

(**) กรณีอบอาหารที่ต้องอุ่นเตาอบให้ร้อนก่อน สังเกตว่าอุณหภูมิในเตาร้อนถึงระดับที่ตั้งไว้
โดยสังเกตว่าไฟสัญญาณการทำงานของเตาอบจะดับ

เคล็ดลับในการอบขนมเค้ก

- ถ้าอบแล้วเนื้อเค้กแห้งไปให้เพิ่มอุณหภูมิให้สูงขึ้น 10 ° C และลดเวลาอบลง
- ถ้าอบแล้วเนื้อเค้กแฉะไปให้ลดส่วนผสมที่เป็นน้ำลงหรือลดอุณหภูมิในการอบลง 10 ° C.
- ถ้าอบแล้วผิวหน้าเค้กเกรียม ให้ลดชั้นต่ำลง ลดอุณหภูมิแล้วเพิ่มเวลาอบ
- ถ้าอบแล้วเนื้อข้างในดีแต่เนื้อข้างนอกเหนียว และให้ลดส่วนผสมที่เป็นน้ำลงลดอุณหภูมิในการอบแล้วเพิ่มเวลาอบ

เคล็ดลับในการอบขนมอบ

- หากอบแล้วเนื้อขนมแห้งไป ให้เพิ่มอุณหภูมิสูงขึ้น 10 ° C และลดเวลาอบลง นอกจากนั้นขณะที่เตรียมแป้งควรเพิ่มความชื้นระหว่างชั้นของแป้ง โดยด้วยส่วนผสมของ นม ไข่ แป้งมันและโยเกิร์ต
- หากต้องใช้เวลานานต้องระวังไม่ให้ขนมอบ มีความหนามากกว่าความหนาของถาดอบ

การย่างอาหาร



ก่อนใช้เตาอบ ควรตั้งเวลาของนาฬิกาก่อน ไม่งั้นเตาอบจะไม่ทำงาน

การใช้โปรแกรมการย่างอาหาร

1. หมุนปุ่มเลือกโปรแกรมไปที่สัญลักษณ์ย่าง
2. เลือกอุณหภูมิที่จะย่าง
3. ถ้าต้องการที่จะอุ่นเตาอบให้ร้อนก่อนใส่อาหารเข้าไปย่าง ควรอุ่นเตาอบประมาณ 5 นาที » สังเกตว่า ไฟสัญลักษณ์การทำงาน ของเตาอบติดสว่างอยู่

การปิดสวิชท์

1. หมุนปุ่มโปรแกรมไปที่ตำแหน่ง “OFF”

ชั้นที่วางอาหารสำหรับย่าง

ประสิทธิภาพการในการให้ความร้อนจะลดลง ถ้าวางอาหารที่จะย่างเข้าไปด้านในเตาอบ

ตารางแนะนำการย่างอาหาร ด้วยขดลวดไฟฟ้า

อาหาร	ชั้นที่วาง	เวลา (โดยประมาณ)
ปลา	4...5	20...25 นาที
ไก่เป็นชิ้น	4...5	25...35 นาที
เนื้อแกะ	4...5	20...25 นาที
เนื้อวัวอบ	4...5	25...30 นาที
เนื้อลูกวัวสับ	4...5	25...30 นาที
ขนมปังแผ่น	4	1...2 นาที
# depending on thickness		

- ถ้าอบแล้ว ด้านหน้าขนมอบมีผิวเหลืองพอดี แต่เนื้อขนมด้านล่างแฉะ ต้องตรวจว่าส่วนผสมที่เป็นของเหลวที่ด้านล่างของถาดมากเกินไปหรือไม่ พยายามกระจายส่วนผสมของของเหลวระหว่างชั้นของแป้งเพื่อให้กระจายโดยทั่วกัน



ถ้าอบขนมอบโดยใช้โปรแกรมและอุณหภูมิตามตารางแล้ว ถ้าวางขนมอบยังไม่เหลืองสวย ให้วางขนมอบต่ำลงมากอีกชั้นหนึ่ง

เคล็ดลับในการอบผัก

- ถ้าอบผักแล้วแห้งไปให้ใช้หม้อมีฝาปิดจะช่วยให้ผักมีความชุ่มชื้นอยู่
- ถ้าอบผักแล้วไม่เหลืองสวยพอให้ต้มหรือลวก ผักก่อนนำเข้าเตาอบ

ควรวางอาหารที่ด้านหน้าใกล้กับขดลวดกระจก จะได้รับความร้อนสูงกว่า

คำแนะนำสำหรับการย่าง

เตาปรุงอาหารของคุณมีระบบอย่างโดยใช้ไฟฟ้า ซึ่งสามารถย่างอาหารได้ทั่วไป

เราควรวางอาหารบนชั้นบนสุดที่สามารถใส่อาหารเข้าไปย่างได้

เมื่อย่างอาหารที่มีไขมันมาก

อาหารประเภทเนื้อ นม หรือหมูสับบนมัน ควรวางอยู่ที่ชั้น 4 หรือเพื่อป้องกันคราบไขมัน กระเด็นเปื้อนเตาอบซึ่งถ้ากระเด็นไปติดที่ขดลวด ความร้อนจะทำให้เกิดควันมากหรืออาหารอาจลวกติดไฟได้



อาหารที่มีไขมันมาก เมื่อย่างแล้วอาจมีเปลวติดไฟได้ อย่างวางอาหารชิดขดลวดความร้อนด้านในมาก เพราะเป็นบริเวณที่มีความร้อนสูง อาหารที่มีไขมันมากอาจติดไฟได้

7 การทำความสะอาดและดูแลรักษา

คำแนะนำ

การทำความสะอาดและดูแลรักษาเตาปรุงอาหารอย่างสม่ำเสมอจะช่วยยืดอายุการใช้งานของเตาทั้งยังช่วยลดปัญหาที่ทำให้ต้องซ่อมบำรุง



อันตราย:
ดึงปลั๊กไฟออก
หรือปิดเบรกเกอร์ก่อนที่จะทำความสะอาด
หรือบำรุงรักษาเพราะอาจเกิดอันตรายจากไฟฟ้าได้



อันตราย:
ไม่ควรทำความสะอาดขณะที่เตายังร้อนอยู่
เพราะอาจเกิดอันตรายจากความร้อนได้

- ควรทำความสะอาดหลังการใช้ทุกครั้ง เศษอาหารที่ติดอยู่จะทำความสะอาดได้ง่ายและไม่เหลือค้างไว้ซึ่งจะทำให้ใหม่ในการปรุงอาหารครั้งต่อไป
- ทำความสะอาดโดยใช้ผ้าหรือฟองน้ำชุบน้ำสบู่ร้อน เช็ดให้สะอาดแล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง
- พยายามเช็ดน้ำสบู่ให้แห้งสนิทและต้องทำความสะอาดเศษอาหารที่เอ้อล้นลงบนเตาออกให้หมด
- ไม่ควรใช้น้ำยาทำความสะอาด ประเภทกรด หรือมีส่วนผสมของคลอรีนกับผิวสแตนเลส และมีมือจับ ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำสบู่(ที่ไม่มีผงขัดผสม) เช็ดผิวเวลาเช็ดควรเช็ดไปในทางเดียวกัน



ผิวของเตาปรุงอาหารอาจเสียหายได้จากน้ำยาทำความสะอาดบางชนิด อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์รุนแรง น้ำยาที่มีผงขัดผสมอยู่ หรือเครื่องมือทำความสะอาดที่มีปลายแหลม หรือคม อย่าใช้น้ำยาขัดหยาบหรือเครื่องมือที่มีปลายแหลมคมทำความสะอาดกระจกเตาอบ เพราะอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนซึ่งอาจทำให้กระจกแตกภายหลังได้



ไม่ควรใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำทำความสะอาดเตาปรุงอาหาร เพราะอาจทำให้ไฟฟาลัดวงจรได้

การทำความสะอาดเตาแก๊ส

1. นำตระแกรงของภาชนะและฝาครอบหัวเตาออก
2. ทำความสะอาดเตาให้ทั่ว
3. ใส่ฝาครอบหัวเตากลับเข้าที่ตรวจสอบให้แน่ใจว่าใส่ฝาครอบถูกต้องตำแหน่ง
4. ใส่ตระแกรงรองภาชนะกลับเข้าที่

การทำความสะอาดแผงควบคุม

ใช้ผ้าชุบน้ำหมาดเช็ดทำความสะอาดให้ทั่วแผงควบคุม แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง

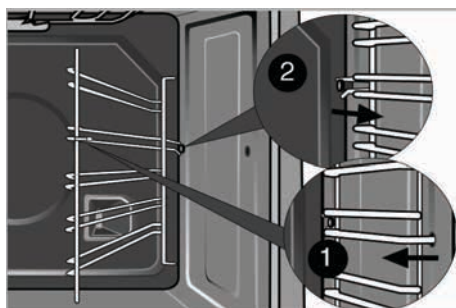


ในการทำมาสะอาดแผงควบคุมไม่ควรถอดปุ่มควบคุมออก เพราะอาจทำให้เสียหายได้

การทำความสะอาดเตาอบ

การทำความสะอาดผนังด้านข้าง

1. ถอดชั้นตะแกรงออกโดยดึงออกจากทางด้านหลังก่อน
2. ถอดลิ้นชักชั้นตะแกรงด้านหลังออกโดยดึงเข้าหาตัว



ผนังทำความสะอาดด้วยตนเอง

ผนังด้านข้าง หรือด้านหลังเตาอบ
อาจมีผนังทำความสะอาดด้วยตนเองติดอยู่
ผนังทำความสะอาดจะมีผิวสาก

ซึ่งฉนวนนี้จะเปลี่ยนคราบน้ำมันให้กลายเป็นผงเพียงใช้ผ้านุ่มแห้งเช็ดที่ผ่นนี้เท่านั้น ไม่จำเป็นต้องทำความสะอาดอย่างอื่น

การทำความสะอาดประตูเตาอบ

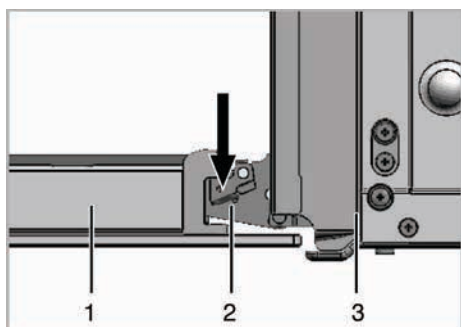
ใช้ผ้าชุบน้ำอุ่นและน้ำสบู่เช็ดรอบประตู และใช้ผ้าเช็ดให้แห้ง



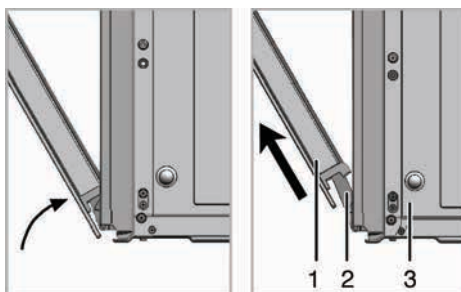
อย่าใช้น้ำยาขัดหยาบหรือเครื่องมือที่มีปลายแหลมทำความสะอาดกระจกประตูเตาอบ เพราะอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนซึ่งอาจทำให้กระจกแตกภายหลังได้

การถอดประตูเตาอบ

1. เปิดประตูเตาอบ (1)
2. คลายสลักที่บานพับประตู (2) โดยกดสลักลงตามรูปที่บานพับทั้งด้านซ้ายและด้านขวา



1. ประตูด้านหน้า
2. สลักบานพับ
3. ตัวเครื่องเตาอบ



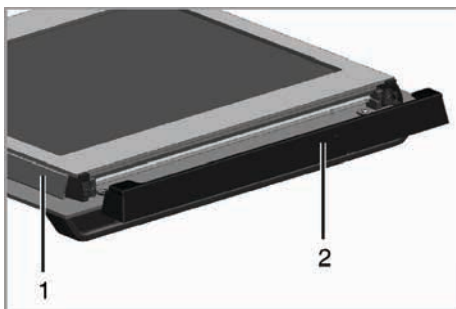
3. โยกบานประตูเตาอบขึ้นไปครึ่งหนึ่ง
4. ดึงประตูออกโดยยกบานประตูขึ้นจนสลักหลุดจากบานพับทั้งด้านซ้ายและด้านขวา



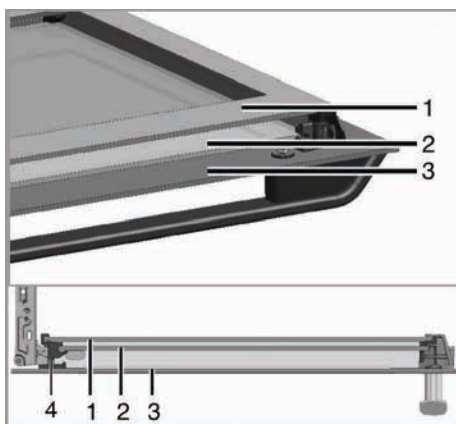
การใส่ประตูเตาอบ สามารถทำได้โดยทำย้อนทาง การถอดประตูเตาอบ อย่าลืมนำสลักกลับเข้าที่

การถอดกระจกด้านในประตู

ประตูเตาอบที่มีกระจก 3 ชั้นเพื่อการกันความร้อน เราสามารถถอดกระจกด้านในออกเพื่อทำความสะอาดได้ เปิดประตูเตาอบ



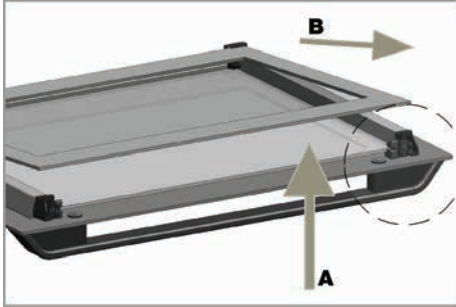
1. กรอบประตู
 2. ส่วนที่เป็นพลาสติก
- ดึงส่วนที่เป็นพลาสติกด้านบนประตูเข้าหาตัว และถอดออก



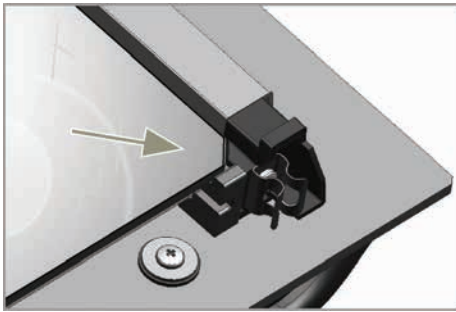
1. กระจกชั้นในสุด
2. กระจกชั้นกลาง
3. กระจกชั้นนอก
4. พลาสติกยึดกระจกด้านล่าง

ยกกระจกชั้นในสุด (1) ขึ้นตามแนว A แล้วดึงออกตามทาง B ตามที่อธิบายในรูป

นำกระจกชั้นกลาง (2) ออกด้วยวิธีเดียวกัน



วิธีใส่กลับทำได้โดย ใส่กระจกชั้นกลาง (2) ก่อนให้วางขอบกระจกชั้นกลางที่ติดมุมออกให้เข้าล็อกกับล็อกมุมพลาสติก ตามที่แสดงในรูป



กระจกชั้นกลาง (2) จะค่อนข้างชิดกับกระจกชั้นในสุด (1) เมื่อใส่กระจกชั้นในสุด (1) ให้ตรวจสอบก่อนว่าหันผิวด้านที่มีการพิมพ์เข้าหากระจกชั้นกลางใส่กระจกชั้นในสุด โดยสอดให้เข้าล็อกพลาสติกเล็กน้อยจนกระจกเข้าล็อกด้านบนซึ่งจะได้ยินเสียง “คลิก”

การเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ



อันตราย:

ควรปิดเบรกเกอร์หรือตัดระบบไฟฟ้าออกก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพราะอาจเป็นอันตรายได้



หลอดไฟที่ใช้ในเตาอบเป็นหลอดไฟชนิดที่สามารถทนความร้อนได้ถึง 300 ° C

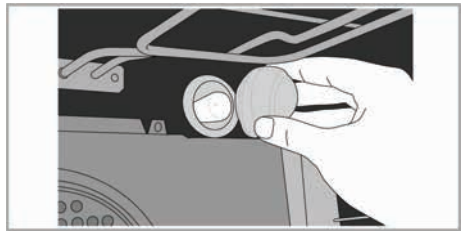
(กรุณาดูรายละเอียดเรื่องคุณสมบัติทางเทคนิคได้ที่หน้า 12) ควรซื้อหลอดไฟที่ใช้ได้ในเตาอบกับบริษัทผู้จัดจำหน่ายหรือตัวแทนเป็นทางการเท่านั้น



ตำแหน่งของหลอดไฟเตาอบในรูปอาจแตกต่างกันในเตาอบที่คุณใช้อยู่

ถ้าเตาอบใช้หลอดไฟชนิดกลม

1. ตัดระบบไฟฟ้าออกก่อน
2. หมุนฝาครอบหลอดไฟออกโดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา



3. หมุนหลอดไฟออกโดยหมุนทวนเข็มนาฬิกาแล้วใส่หลอดไฟหลอดใหม่
4. ใส่ฝาครอบหลอดไฟกลับเข้าที่

8 การแก้ไขปัญหาด้วยตนเอง

มีไอน้ำในเตาอบขณะอบอาหาร

- อาหารจะร้อนจนไอน้ำระเหยออกมาระหว่างการอบอาหาร >>> เป็นเรื่องปกติ

มีเสียงโลหะขยาย/หดตัวขณะเตาอบทำความร้อนหรือหยุดทำงาน

- ขณะที่มีความร้อน โลหะจะขยายตัวซึ่งอาจมีเสียงได้ >>> เป็นเรื่องปกติ

เตาปรุงอาหารไม่ทำงาน

- ระบบไฟฟ้าอาจขัดข้อง/เบรกเกอร์ตัดวงจร >>> ตรวจสอบเบรกเกอร์ และฟิวส์ในกล่องฟิวส์
- ไม่ได้เสียบปลั๊ก (ที่มีสายดิน) >>> ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กไฟแน่นหนาหรือยัง

ไฟส่องสว่างในเตาอบไม่ติด

- หลอดไฟในเตาอบขาด >>> เปลี่ยนหลอดไฟใหม่
- ระบบไฟฟ้าขัดข้อง >>> ตรวจสอบว่าไฟฟ้าไม่ดับ ตรวจสอบฟิวส์และเบรกเกอร์

เตาอบไม่ร้อน

- ไม่ได้ตั้งโปรแกรมทำงาน และอุณหภูมิ >>> เลือกโปรแกรมปรุงอาหารและอุณหภูมิ
- ในรุ่นที่มีนาฬิกาและระบบตั้งเวลา ยังไม่ได้ตั้งเวลา >>> ตั้งเวลาของนาฬิกา หรือตั้งเวลาปรุงอาหาร
- ระบบไฟฟ้าขัดข้อง >>> ตรวจสอบว่าไฟฟ้าไม่ดับ ตรวจสอบฟิวส์และเบรกเกอร์

ระบบจุดประกายไฟของเตาแก๊สไม่ทำงาน

- ระบบไฟฟ้าขัดข้อง >>> ตรวจสอบฟิวส์และเบรกเกอร์
- ไม่ได้ตั้งนาฬิกา >>> ตั้งนาฬิกา

ไม่มีแก๊ส

- วาล์วแก๊สถูกปิด >>> เปิดวาล์วแก๊ส
- ท่อแก๊สหักงอ >>> ปรับท่อแก๊สให้ถูกต้อง

เปลวไฟของเตาแก๊สไม่สม่ำเสมอ

- หัวเตาแก๊สสกปรก >>> ทำความสะอาดหัวเตาแก๊ส
- หัวเตาแก๊สเปียก >>> เช็ดหัวเตาแก๊สให้แห้ง
- ใส่เตาแก๊สไม่ลงล็อก >>> ใส่หัวเตาใหม่ให้เข้าที่ถูกต้อง
- วาล์วก๊าซถูกปิด >>> เปิดวาล์วแก๊ส
- แก๊สหมด (ใช้แก๊สแอลพีจี) >>> เปลี่ยนถังใหม่

(ในรุ่นที่มีนาฬิกาและระบบตั้งเวลา) นาฬิกากระพริบหรือสัญลักษณ์ติดอยู่

- มีไฟฟ้าดับ >>> ตั้งเวลาใหม่ หรือปิดสวิตช์ และเปิดสวิตช์ใหม่ พร้อมตั้งเวลา



ในกรณีที่เกิดความผิดปกติ และท่านได้ทดลองแก้ไขด้วยตัวท่านเองตามคำแนะนำด้านบนแล้ว หากยังไม่สามารถแก้ไขได้ กรุณาติดต่อฝ่ายบริการตามที่อยู่ ฝ่ายบริการ บริษัท เพนเค อินเทอร์เน็ต จำกัด ที่อยู่ 110/63-64 อาคารพี.บี. ทาวเวอร์ ชั้นที่ 16 ถนนสุขุมวิท 71 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110 โทรศัพท์ 02-391-0919, 02-817-5158-69 โทรสาร 02-381-6614, 02-817-8999 E-mail: service2@penk.co.th เวลาทำการ 8.30-17.50 น. ทุกวัน (เว้นวันหยุดปีใหม่ และสงกรานต์)

Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Mex product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings	4	5 How to use the hob	19
for safety and environment	4	General information about cooking	19
General safety	4	Using the hobs	19
Safety when working with gas	4	6 How to operate the oven	21
Electrical safety	5	General information on baking, roasting and grilling	21
Product safety	6	How to operate the electric oven	21
Intended use	8	Operating modes	22
Safety for children	8	Using the oven clock	23
Disposing of the old product	8	Using the clock as an alarm	24
Package information	9	Cooking times table	25
Future Transportation	9	How to operate the grill	26
2 General information	10	Cooking times table for grilling	26
Overview	10	7 Maintenance and care	27
Package contents	11	General information	27
Technical specifications	12	Cleaning the hob	27
Injector table	12	Cleaning the control panel	27
3 Installation	13	Cleaning the oven	27
Before installation	13	Removing the oven door	28
Installation and connection	14	Removing the door inner glass	28
4 Preparation	17	Replacing the oven lamp	29
Tips for saving energy	17	8 Troubleshooting	30
Initial use	17		
Time setting	17		
First cleaning of the appliance	18		
Initial heating	18		

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- 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. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision
- Never place the product on a carpet-covered floor. Otherwise, lack of airflow beneath the product will cause electrical parts to overheat. This will cause problems with your product.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorized Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from

procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.

- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Control that the product function knobs are switched off after every use.

Safety when working with gas

- Any works on gas equipment and systems may only be carried out by authorised qualified persons who are Gas Safe registered.
- Prior to the installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the adjustment of the appliance are compatible.
- This appliance is not connected to a combustion products or evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding

ventilation; See Before installation, page 13

- The use of gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated: keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood). Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example increasing the level of the mechanical ventilation where present.
- Gas appliances and systems must be regularly checked for proper functioning. Regulator, hose and its clamp must be checked regularly and replaced within the periods recommended by its manufacturer or when necessary.
- Clean the gas burners regularly. The flames should be blue and burn evenly.
- Good combustion is required in gas appliances. In case of incomplete combustion, carbon monoxide (CO) might develop. Carbon monoxide is a colourless, odourless and very toxic gas, which has a lethal effect even in very small doses.

- Request information about gas emergency telephone numbers and safety measures in case of gas smell from your local gas provider.

What to do when you smell gas

- Do not use open flame or do not smoke. Do not operate any electrical buttons (e.g. lamp button, door bell and etc.) Do not use fixed or mobile phones. Risk of explosion and toxication!
- Open doors and windows.
- Turn off all valves on gas appliances and gas meter at the main control valve, unless it's in a confined space or cellar.
- Check all tubes and connections for tightness. If you still smell gas leave the property.
- Warn the neighbours.
- Call the fire-brigade. Use a telephone outside the house.
- Do not re-enter the property until you are told it is safe to do so.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by the Authorized Service Agent. There is the risk of electric shock!
- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as

specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.

- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- Never touch the plug with wet hands! Never unplug by pulling on the cable, always pull out by grabbing the plug.
- The product must be unplugged during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the network. The separation must be provided either by a mains plug, or a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.

- Rear surface of the oven gets hot when it is in use. Make sure that the gas/electrical connection does not contact the rear surface; otherwise, connections can get damaged.
- Do not trap the mains cable between the oven door and frame and do not route it over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorized and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **Placing the wire shelf and tray onto the wire racks properly**

It is important to place the wire shelf and/or tray onto the rack properly. Slide the wire shelf or tray between 2 rails and make sure that it is balanced before placing food on it (Please see the following figure).



- Do not use the product if the front door glass removed or cracked.
- Do not use the oven handle to hang towels for drying. Do not hang up towel, gloves, or similar textile products when the grill function is at open door.
- Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- Do not close the top cover before the hotplates or burners cool down.

Wipe the top cover dry before opening it in order to avoid water leakage to the rear and inner sections of the oven.

- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
Prevention against possible fire risk!
- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.
- To prevent gas leakage ensure that the gas connection is sound.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- This product should not be used for warming the plates under the grill, drying towels, dish cloths etc. by hanging them on the oven door handles. This product should also not be used for room heating purposes.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.
- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

- The oven can be used for defrosting, baking, roasting and grilling food.

Safety for children

- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical and/or gas products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating and do not allow them to play with the product.
- Do not place any items above the appliance that children may reach for.
- When the door is open, do **not** load any heavy object on it and do **not** allow children to sit on it. It may overturn or door hinges may get damaged.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

• Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

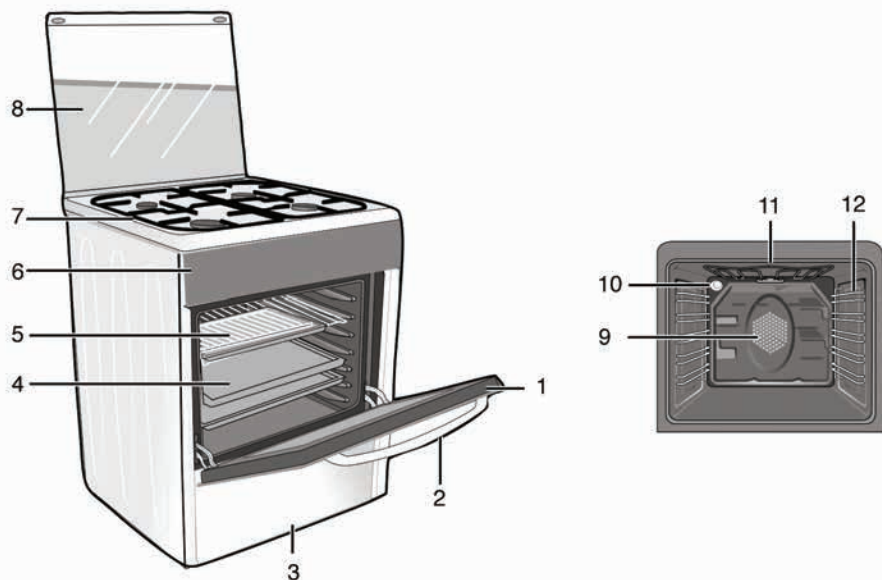
Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- To prevent the wire grill and tray inside the oven from damaging the oven door, place a strip of cardboard onto the inside of the oven door that lines up with the position of the trays.
Tape the oven door to the side walls.
- Secure the caps and pan supports with adhesive tape.
- Do not use the door or handle to lift or move the product.

	Do not place any objects onto the product and move it in upright position.
	Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

2 General information

Overview



- | | |
|------------------|-----------------------------------|
| 1. Front door | 7. Burner plate |
| 2. Handle | 8. Top lid |
| 3. Bottom drawer | 9. Fan motor (behind steel plate) |
| 4. Tray | 10. Lamp |
| 5. Wire shelf | 11. Grill heating element |
| 6. Control panel | 12. Shelf positions |



- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| 1. Thermostat lamp | 5. Digital timer |
| 2. Function knob | 6. Auxiliary burner Front right |
| 3. Normal burner Rear left | 7. Normal burner Rear right |
| 4. Wok burner Front left | 8. Thermostat knob |

Package contents



Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

1. User manual

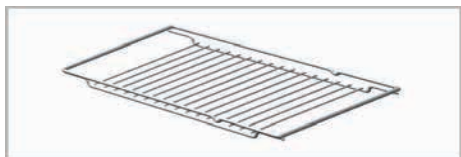
2. Oven tray

Used for pastries, frozen foods and big roasts.



3. Wire Shelf

Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.



4. Vok pan adaptor



Used for hosting a wok pan with a round bottom.

Technical specifications

GENERAL	
External dimensions (height / width / depth)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltage / frequency	230-240 V ~ 50 Hz
Total power consumption	2,3 kW
Fuse	min. 16 A
Cable type / section	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Cable length	max. 2 m
Gas type / pressure	LPG G 30/28-30 mbar
Total gas consumption	8,3 W
HOB	
Burners	
Rear left	Normal burner
Power	2 kW
Front left	Wok burner
Power	3 kW
Front right	Auxiliary burner
Power	1 kW
Rear right	Normal burner
Power	2 kW
OVEN/GRILL	
Main oven	Multifunction oven
Inner lamp	15-25 W
Grill power consumption	2,2 kW

#Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Cooking with eco-fan, 2- Turbo slow cooking, 3- Turbo cooking, 4- Fan assisted bottom/top heating, 5-Top and bottom heating.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

Injector table

Position hob zone	2 kW	3.3 kW	1 kW	2 kW
Gas type / Gas pressure	Rear left	Front left	Rear right	Rear right
G 30/28-30 mbar	72	96	50	72

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.



Preparation of location and electrical and gas installation for the product is under customer's responsibility.



DANGER:

The product must be installed in accordance with all local gas and/or electrical regulations.



DANGER:

Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.

Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

To ensure that critical air gaps are maintained under the appliance, we recommend that this appliance is mounted on a solid base and that the feet do not sink into any carpet or soft flooring.

The kitchen floor must be able to carry the weight of the appliance plus the additional weight of cookware and bakeware and food.

- It can be used with cabinets on either side but in order to have a minimum distance of 400 mm above hotplate level allow a side clearance of 65 mm between the appliance and any wall, partition or tall cupboard.
- It can also be used in a free standing position. Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer's instructions regarding installation height (min 650 mm).
- The appliance corresponds to device class 1, i.e. it may be placed with the rear and one side to kitchen walls, kitchen furniture or equipment of any size. The kitchen furniture or equipment on the other side may only be of the same size or smaller.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).



LP Gas Only

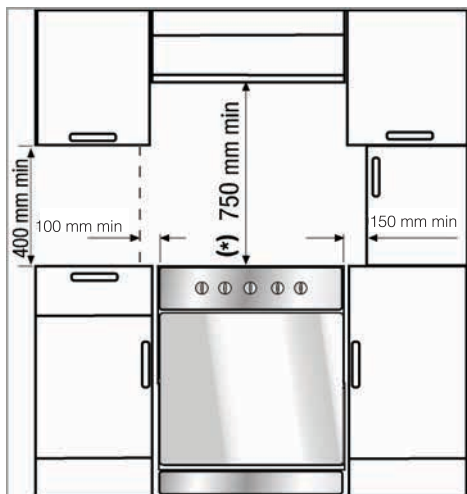
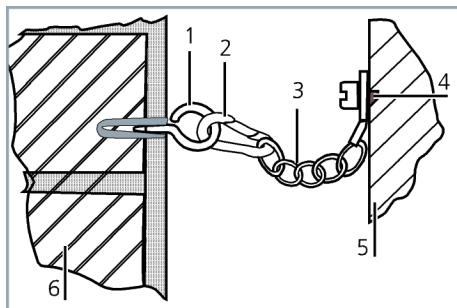
Don't install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

Failure to install appliances correctly is dangerous and could result in prosecution.

Safety chain

The appliance must be secured against overbalancing by using the supplied two safety chains on your oven.

Fasten hook (1) by using a proper peg to the kitchen wall (6) and connect safety chain (3) to the hook via the locking mechanism (2).



1. Stability hook
2. Locking mechanism
3. Safety chain (supplied and mounted to oven)
4. Firmly fix chain to cooker rear
5. Rear of cooker
6. Kitchen wall



Stability chain to be as short as practicable to avoid oven tilting forward and diagonal to avoid oven side tilting.

Cooker stability chain for cookers not designed with bracket engagement slot.

Room ventilation

All rooms require an openable window, or equivalent, and some rooms will require a permanent vent as well.

The air for combustion is taken from the room air and the exhaust gases are emitted directly into the room.

Good room ventilation is essential for safe operation of your appliance. If there is no window or door available for room ventilation, an extra ventilation must be installed.

The appliance may be located in a kitchen, kitchen/diner or a bed-sitting room, but not in a room containing a bath or shower. The appliance must not be installed in a bed-sitting room of less than 20m³.

Do not install this appliance in a room below ground level unless it is open to ground level on at least one side.

Room size	Ventilation opening
smaller than 5 m ³	min. 100 cm ²
5 m ³ to 10 m ³	min. 50 cm ²
greater than 10 m ³ /den	not required
In the cellar or basement	min. 65 cm ²

Installation and connection

Product can only be installed and connected in accordance with the statutory installation rules



Do not install the product next to refrigerators or freezers. The heat emitted by the product will increase the energy consumption of cooling appliances.

- Carry the product with at least two persons.

- Product must be placed directly on the floor. It must not be placed onto a base or a pedestal.



Do not use the door and/or handle to carry or move the product. The door, handle or hinges get damaged.

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a fuse of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.



DANGER:

The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



DANGER:

The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.

A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover is opened or it is located at the rear wall of the unit depending on the unit type. Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.



Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob).



DANGER:

Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply.

There is the risk of electric shock!

Plug the power cable into the socket

Gas connection



DANGER:

Product can be connected to gas supply system only by an authorised and qualified person. Risk of explosion or toxication due to unprofessional repairs!

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.



DANGER:

Before starting any work on the gas installation, disconnect the gas supply.

There is the risk of explosion!

- Gas adjustment conditions and values are stated on labels.



Your product is equipped for liquefied petroleum gas (LPG).

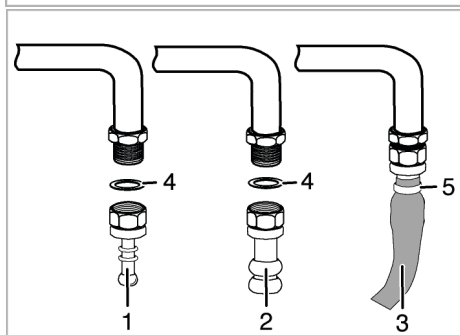
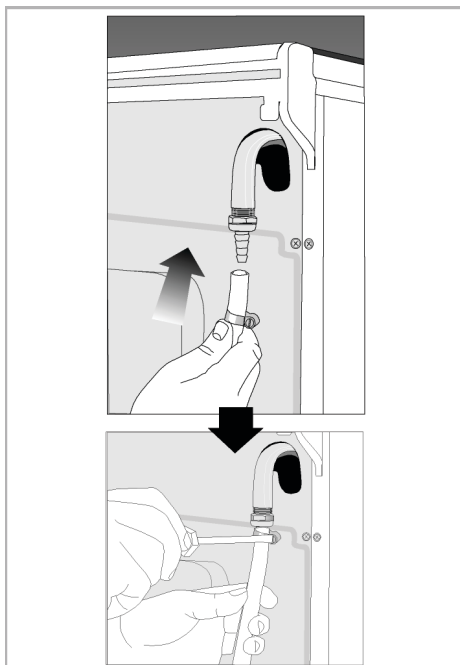
Connecting the gas hose

- Have your product connected in a way that it will be close to the gas connection and not gas leakage will exist.
- Plastic hose to be used must not be longer than 125 cm.
- Install the clamp to the hose. Soak one end of the hose (15 mm inner diameter) into boiling water for one minute to soften it.
- Then, slip the softened end of the hose completely onto the sharp hose tip of your product. Finally, tighten the clamp completely with a screwdriver.
- Repeat the same procedure for the other end of the hose and complete the gas cylinder connection.
- Never forget to make the gas leakage control.



DANGER:

Risk of explosion and toxication! Never check for leaks with a flame. Do not continue to the next step until all leaks are eliminated.



1. Hose tip-LPG
2. Hose tip-NG
3. Safety hose
4. O-ring (gasket)
5. Clamp

Leakage control at the connection point

- Make sure that all knobs on the product are turned off. Make sure that the gas supply is open. Prepare soapy foam and apply it onto the connection point of the hose for gas leakage control.
- Soapy part will froth if there is a gas leakage. In this case, inspect the gas connection once again.



Never use a match or lighter to make the gas leakage control.



DANGER:

The gas hose must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product.
There is the risk of explosion due to damaged gas hose.

- Push the product towards the kitchen wall.
- **Adjusting the feet of oven**

Vibrations during use may cause cooking vessels to move. This dangerous situation can be avoided if the product is level and balanced.

For your own safety please ensure the product is level by adjusting the four feet at the bottom by turning left or right and align level with the work top.

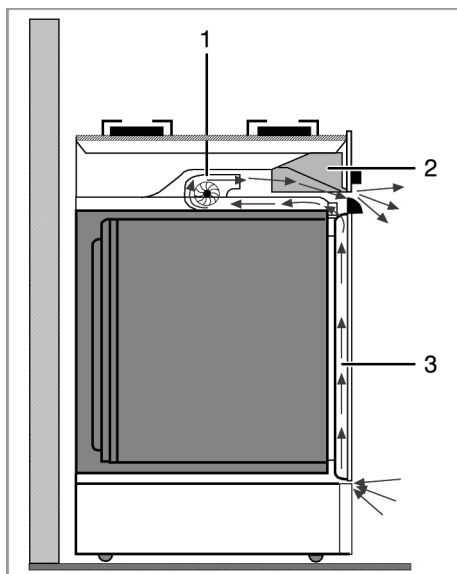
Low Pressure Gas Regulator

We also supply low pressure gas regulator MEX model SPR37S which comply to TISI standard No.805-2540.

You can buy the mentioned regulator at the store you buy the appliance.



For products with cooling fan



1. Cooling fan
2. Control panel
3. Door

The cooling fan cools both the control panel and the front of the appliance.



Cooling fan continues to run for up to 20-30 minutes (approx.) even after the oven is turned off.

Final check

1. Check electrical functions.
2. Open gas supply.
3. Check gas installations for secure fitting and tightness.
4. Ignite burners and check appearance of the flame.



Flame must be blue and have a regular shape. If the flame is yellowish, check if the burner cap is seated securely or clean the burner.

4 Preparation

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

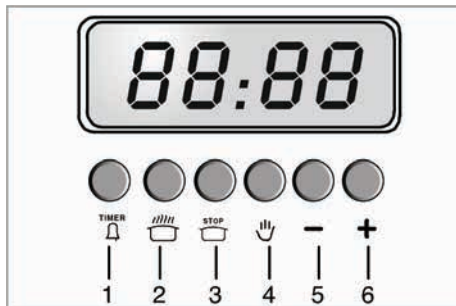
- Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- Try to cook more than one dish in the oven at the same time whenever possible. You can cook by placing two cooking vessels onto the wire shelf.
- Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- You can save energy by switching off your oven a few minutes before the end of the cooking time. Do not open the oven door.
- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.

Initial use

Time setting



Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.



Keys:

1. Alarm key
2. Cooking time
3. End of cooking time
4. Unscheduled cooking

Time adjustment keys:

5. Minus key
 6. Plus key
1. Keep keys (1) and (2) pressed.
 2. Press (5) or (6) keys to set the time. Press the key with short intervals to increase or reset the time with increments of 1 minute.

If you keep the relevant key pressed, the minutes will increase and reset faster.

3. Release keys (1) and (2).

First cleaning of the appliance

First cleaning of the appliance



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials.

Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

Initial heating

Heat up the product for about 30 minutes and then switch it off. Thus, any production residues or layers will be burnt off and removed.



WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use.

Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc.

Keep children away.

Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.

Grill oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select the highest grill power; see How to operate the grill, page 26.
4. Operate the grill about 30 minutes.
5. Turn off your grill; see How to operate the grill, page 26



Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

Electric oven

1. Take all baking trays and the wire grill out of the oven.
2. Close the oven door.
3. Select Static position.
4. Select the highest oven power; See How to operate the electric oven, page 21.
5. Operate the oven for about 30 minutes.
6. Turn off your oven; See How to operate the electric oven, page 21

5 How to use the hob

General information about cooking



Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in sauce pans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones.

Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Gas cooking

- Size of the vessel and the flame must match each other. Adjust the gas flames so that they will not extend the bottom of the vessel and center the vessel on saucepan carrier.

Using the hobs



1. Normal burner 18-20 cm
2. Wok burner 22-24 cm
3. Auxiliary burner 12-18 cm
4. Normal burner 18-20 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.

Large flame symbol indicates the highest cooking power and small flame symbol indicates the lowest cooking symbol. In turned off position (top), gas is not supplied to the burners.

Igniting the gas burners

1. Keep burner knob pressed.
2. Turn it counter clockwise to large flame symbol.
3. Press and release the ignition button. Repeat the procedure until the released gas is ignited.
4. Adjust it to the desired cooking power.

Turning off the gas burners

Turn the keep warm zone knob to off (upper) position.

Gas shut off safety system (in models with thermic component)



As a counter measure against blow out due to fluid overflows at burners, safety mechanism trips and shuts off the gas.

1. Gas shut off safety

- Push the knob inwards and turn it counter clockwise to ignite.
- After the gas ignites, keep the knob pressed for 3–5 seconds more to engage the safety system.
- If the gas does not ignite after you press and release the knob, repeat the same procedure by keeping the knob pressed for 15 seconds.



DANGER:

Release the button if the burner is not ignited within 15 seconds.
Wait at least 1 minute before trying again.
There is the risk of gas accumulation and explosion!

Wok burner



Wok burners help you to cook faster. Wok, which is particularly used in Asian kitchen is a kind of deep and flat fry-pan made of sheet metal, which is used to cook minced vegetable and meat at strong flame in a short time.

Since meals are cooked at strong flame and in a very short time in such fry-pans that conduct the heat rapidly and evenly, the nutrition value of the food is preserved and vegetables remain crispy.

You can use wok burner for regular sauce-pans as well.

If you want to use regular saucepan on wok burner, you must take out the wok fry-pan carrier from the hob.

6 How to operate the oven

General information on baking, roasting and grilling



WARNING

Hot surfaces cause burns!

Product may be hot when it is in use. Never touch the hot burners, inner sections of the oven, heaters and etc. Keep children away. Always use heat resistant oven gloves when putting in or removing dishes into/from the hot oven.



DANGER:

Be careful when opening the oven door as steam may escape.

Exiting steam can scald your hands, face and/or eyes.

Tips for baking

- Use non-sticky coated appropriate metal plates or aluminum vessels or heat-resistant silicone moulds.
- Make best use of the space on the rack.
- Place the baking mould in the middle of the shelf.
- Select the correct rack position before turning the oven or grill on. Do not change the rack position when the oven is hot.
- Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- Treating whole chicken, turkey and large piece of meat with dressings such as lemon juice and black pepper before cooking will increase the cooking performance.
- It takes about 15 to 30 minutes longer to roast meat with bones when compared to roasting the same size of meat without bones.
- Each centimeter of meat thickness requires approximately 4 to 5 minutes of cooking time.
- Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time is over. The juice is better distributed all over the

roast and does not run out when the meat is cut.

- Fish should be placed on the middle or lower rack in a heat-resistant plate.

Tips for grilling

When meat, fish and poultry are grilled, they quickly get brown, have a nice crust and do not get dry. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with high water content such as tomatoes and onions.

- Distribute the pieces to be grilled on the wire shelf or in the baking tray with wire shelf in such a way that the space covered does not exceed the size of the heater.
- Slide the wire shelf or baking tray with grill into the desired level in the oven. If you are grilling on the wire shelf, slide the baking tray to the lower rack to collect fats. Add some water in the tray for easy cleaning.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

How to operate the electric oven



Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

Select temperature and operating mode



1. Function knob

2. Thermostat knob

1. Set the Temperature knob to the desired temperature.
2. Set the Function knob to the desired operating mode.

» Oven heats up to the adjusted temperature and maintains it. During heating, temperature lamp stays on.

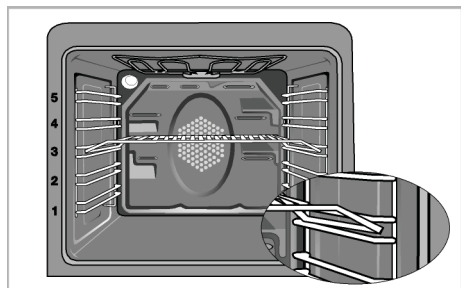
Switching off the electric oven

Turn the function knob and temperature knob to off (upper) position.

Rack positions (For models with wire shelf)

It is important to place the wire shelf onto the side rack correctly. Wire shelf must be inserted between the side racks as illustrated in the figure.

Do not let the wire shelf stand against the rear wall of the oven. Slide your wire shelf to the front section of the rack and settle it with the help of the door in order to obtain a good grill performance.



Operating modes

The order of operating modes shown here may be different from the arrangement on your product.

Top and bottom heating



Top and bottom heating are in operation. Food is heated simultaneously from the top and bottom. For example, it is suitable for cakes, pastries, or cakes and casseroles in baking moulds. Cook with one tray only.

Fan supported bottom/top heating



Top heating, bottom heating plus fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. Cook with one tray only.

Fan assisted top heating



Top heating and the fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is distributed better with fan when compared to the situation where only top heating is in operation.

Fan assisted bottom heating



Bottom heating and the fan (in the rear wall) are in operation. Hot air is distributed better with fan when compared to the situation where only bottom heating is in operation.

Operating with fan



The oven is not heated. Only the fan (in the rear wall) is in operation. Suitable for thawing frozen granular food slowly at room temperature and cooling down the cooked food.

Fan Heating



Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven rapidly by means of the fan. It is suitable for cooking your meals in different rack levels and preheating is not required in most cases. Suitable for cooking with multi trays.

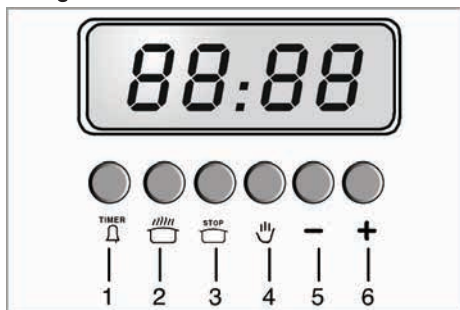
Full grill



Large grill at the ceiling of the oven is in operation. It is suitable for grilling large amount of meat.

- Put big or medium-sized portions in correct rack position under the grill heater for grilling.
- Set the temperature to maximum level.
- Turn the food after half of the grilling time.

Using the oven clock



Keys:

1. Alarm key
 2. Cooking time
 3. End of cooking time
 4. Unscheduled cooking
- Time adjustment keys:

5. Minus key
6. Plus key



Maximum time that can be set for end of cooking is 23 hours 59 minutes.
Program will be cancelled in case of power failure. You must reprogram the oven.

Switch on fully automatic operation

In this operation mode you can enter the cooking time after entering the end of cooking time. Oven will calculate the time to start cooking and it will operate automatically at the designated time.

1. Make sure that the clock is correct.
2. Put your dish into the oven and close the door.
3. Keep the key (3) pressed.
4. Press (5) or (6) keys to set the end of cooking time. Press the key with short intervals to increase or reset the time with increments of 1 minute. If you keep the key pressed, the minutes will increase and reset faster.

» **AUTO** symbol appears on the display.

5. Release the key (3).
6. Keep the key (2) pressed.
7. Press (5) or (6) keys to set the cooking time. Press the key with short intervals to increase or reset the time with increments of 1 minute. If you keep the key pressed, the minutes will increase and reset faster.
8. Release the key (2).
9. Put your dish into the oven.
10. Select operation mode and temperature.

» The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. The cooking symbol appears on the display during the cooking process.

11. Press the key (3) when cooking completes and the alarm sounds.
12. Turn off the oven with the Temperature knob and/or Function knob.
13. Press the key (4).

» **AUTO** symbol on the display disappears.

Switch on semi-automatic operation

In this operation mode, oven starts cooking once you enter the cooking time.

1. Keep the key (2) pressed.
2. Press (5) or (6) keys to set the cooking time. Press the key with short intervals to increase or reset the time with increments of 1 minute. If you keep the key pressed, the minutes will increase and reset faster.

» **AUTO** symbol appears on the display.

3. Release the key (2).
 4. Put your dish into the oven.
 5. Select operation mode and temperature.
» The oven will be heated up to the preset temperature and will maintain this temperature until the end of the cooking time you selected. The cooking symbol appears on the display during the cooking process.
 6. Press the key (3) when cooking completes and the alarm sounds.
 7. Turn off the oven with the Temperature knob and/or Function knob.
 8. Press the key (4).
- » **AUTO** symbol on the display disappears.



If you press the key (2) while cooking is in progress, remaining cooking time will be displayed briefly.

Stopping the cooking

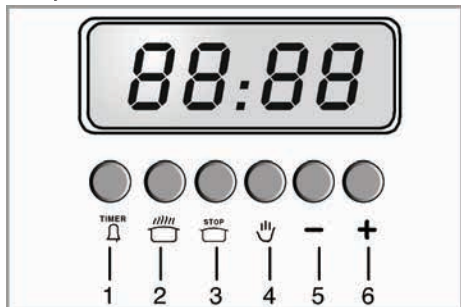
1. Keep the key (2) pressed.
 2. Keep the key (5) pressed until "0.00" appears on the display as the remaining cooking time.
 3. Release the key (2).
 4. Press the key (4).
- » **AUTO** symbol on the display disappears.

5. Turn off the oven with the Temperature knob and/or Function knob.

Using the clock as an alarm

You can use the clock of the product for any warning or reminder apart from the cooking programme.

The alarm clock has no influence on the functions of the oven. It is only used as a warning. For example, this is useful when you want to turn food in the oven at a certain point of time. Alarm clock will give a signal once the time you set is over.



Keys:

1. Alarm key
 2. Cooking time
 3. End of cooking time
 4. Unscheduled cooking
- Time adjustment keys:
5. Minus key
 6. Plus key

Setting the alarm clock

1. Keep Alarm key (1) pressed.



Maximum alarm time can be 23 hours and 59 minutes.

2. Press (5) and (6) keys to determine how long after the alarm will sound. Press the key repeatedly to increase or reset the time with increments of 1 minute. If you keep the key pressed, the minutes will increase and reset faster.
- » Alarm clock symbol appears on the display.
3. Release Alarm key (1).



If you press Alarm key (1) when the alarm clock is activated, remaining cooking time will be displayed briefly.

Turning off the alarm

1. Press End of Cooking Time key (3) when the alarm sounds.
- » Alarm clock symbol on the display disappears.

If you want to cancel the alarm:

1. Keep Alarm key (1) pressed.
 2. Keep the key (5) pressed until "0.00" appears on the display as the remaining time.
 3. Release Alarm key (1).
- » Alarm clock symbol on the display disappears.

Cooking times table



The timings in this chart are meant as a guide. Timings may vary due to temperature of food, thickness, type and your own preference of cooking.

Baking and roasting



1st rack of the oven is the bottom rack.

Dish	Cooking level number		Rack position	Temperature (°C)	Cooking time (approx.in min.)
Cakes in tray*	One level		4	175	30 ... 35
Cakes in mould*	One level		2	180	40 ... 50
Cakes in cooking paper*	One level		3	175	25 ... 30
	2 levels		1 – 5	175	30 ... 40
	3 levels		1 – 3 – 5	180	45 ... 55
Sponge cake*	One level		3	200	5 ... 10
	2 levels		1 – 5	175	18 ... 25
Cookies*	One level		3	175	20 ... 25
	2 levels		1 – 5	175	25 ... 30
	3 levels		1 – 3 – 5	175	30 ... 40
Dough pastry*	One level		2	200	30 ... 40
	2 levels		1 – 5	200	45 ... 55
	3 levels		1 – 3 – 5	200	55 ... 65
Rich pastry*	One level		2	200	25 ... 35
	2 levels		1 – 5	200	30 ... 40
	3 levels		1 – 3 – 5	190	40 ... 50
Leaven*	One level		2	200	35 ... 45
	2 levels		1 – 3	200	35 ... 45
Lasagna*	One level		2 – 3	200	30 ... 40
Pizza* (thick)	One level		2	200 ... 220	15 ... 20
Pizza (thin) *	One level		2	200	10 ... 15
Beef steak (whole) / Roast	One level		3	25 min. 250/max, then 180 ... 190	100 ... 120
Leg of Lamb (casserole)	One level		3	25 min. 250/max, then 190	70 ... 90
Roasted chicken	One level		2	15 min. 250/max, then 180 ... 190	65 ... 70
Turkey (5.5 kg)	One level		2	25 min. 250/max, then 180 ... 190	150 ... 210
Fish	One level		3	200	20 ... 30
When cooking with 2 trays at the same time, place the deeper tray on the upper rack and the other one on the lower rack.					
* It is suggested to perform preheating for all foods.					

(**) In a cooking that requires preheating, preheat at the beginning of cooking until the thermostat lamp turns off.

Tips for baking cake

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time.
- If the cake is wet, use less liquid or lower the temperature by 10°C.
- If the cake is too dark on top, place it on a lower rack, lower the temperature and increase the cooking time.
- If cooked well on the inside but sticky on the outside use less liquid, lower the temperature and increase the cooking time.



Cook the pastry in accordance with the mode and temperature given in the cooking table. If the bottom part is still not browned enough, place it on one lower rack next time.

Tips for cooking vegetables

- If the vegetable dish runs out of juice and gets too dry, cook it in a pan with a lid instead of a tray. Closed vessels will preserve the juice of the dish.
- If a vegetable dish does not get cooked, boil the vegetables beforehand or prepare them like canned food and put in the oven.

How to operate the grill



Before you can use the oven, the time must be set. If the time is not set, oven will not operate.

Cooking times table for grilling

Grilling with electric grill

Food	Insertion level	Grilling time (approx.)
Fish	4...5	20...25 min, #
Sliced chicken	4...5	25...35 min,
Lamb chops	4...5	20...25 min,
Roast beef	4...5	25...30 min, #
Veal chops	4...5	25...30 min, #
Toast bread	4	1...2 min,
# depending on thickness		

Tips for baking pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10°C and decrease the cooking time. Dampen the layers of dough with a sauce composed of milk, oil, egg and yoghurt.
- If the pastry takes too long to bake, pay care that the thickness of the pastry you have prepared does not exceed the depth of the tray.
- If the upper side of the pastry gets browned, but the lower part is not cooked, make sure that the amount of sauce you have used for the pastry is not too much at the bottom of the tray. Try to scatter the sauce equally between the dough layers and on the top of pastry for an even browning.

Switching on the grill

1. Turn the Function knob to the desired grill symbol.
 2. Then, select the desired grilling temperature.
 3. If required, perform a preheating of about 5 minutes.
- » Temperature light turns on.

Switching off the grill

1. Turn the Function knob to Off (top) position.



Foods that are not suitable for grilling carry the risk of fire. Only grill food which is suitable for intensive grilling heat.

Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty food may catch fire.

7 Maintenance and care

General information

Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals

**DANGER:**

Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.

There is the risk of electric shock!

**DANGER:**

Allow the product to cool down before you clean it.

Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.
- Do not use solid metal scrapers or abrasive cleaning materials to clean the glass cover. Glass surface can get damaged.



The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.



Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob

Gas hobs

1. Remove and clean the saucepan carriers and burner caps.
2. Clean the hob.
3. Install the burner caps and make sure that they are seated correctly.
4. When installing the upper grills, pay attention to place the saucepan carriers so that the burners are centered.

Cleaning the control panel

Clean the control panel and knobs with a damp cloth and wipe them dry.

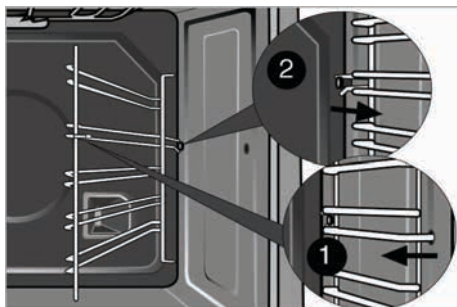


Do not remove the control buttons/knobs to clean the control panel. Control panel may get damaged!

Cleaning the oven

To clean the side wall

1. Remove the front section of the side rack by pulling it in the opposite direction of the side wall.
2. Remove the side rack completely by pulling it towards you.



Catalytic walls

Side walls or just back wall of oven interior may be covered with catalytic enamel.

The catalytic walls of the oven must not be cleaned. The porous surface of the walls is self-

cleaning by absorbing and converting spitting fat (steam and carbon dioxide).

Clean oven door

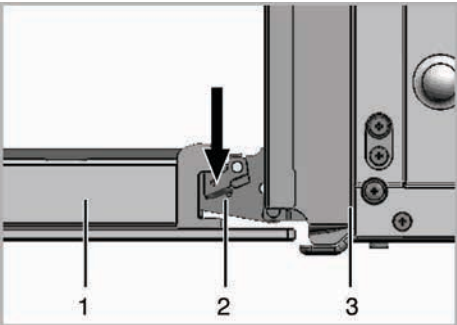
To clean the oven door, use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.



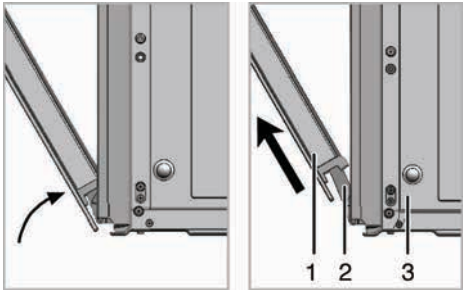
Don't use any harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers for cleaning the oven door. They could scratch the surface and destroy the glass.

Removing the oven door

1. Open the front door (1).
2. Open the clips at the hinge housing (2) on the right and left hand sides of the front door by pressing them down as illustrated in the figure.



1. Front door
2. Hinge
3. Oven



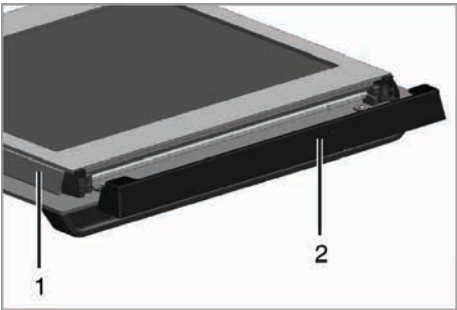
3. Move the front door to half-way.
4. Remove the front door by pulling it upwards to release it from the right and left hinges.



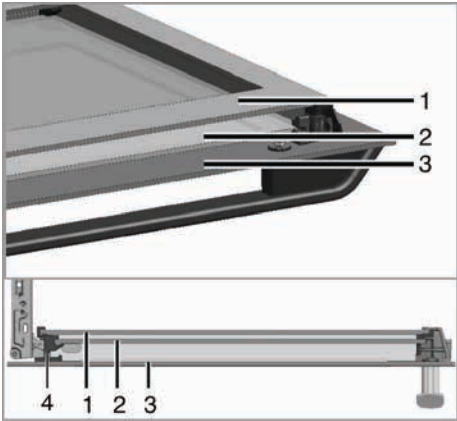
Steps carried out during removing process should be performed in reverse order to install the door. Do not forget to close the clips at the hinge housing when reinstalling the door.

Removing the door inner glass

The inner glass panel of the oven door can be removed for cleaning.
Open the oven door.

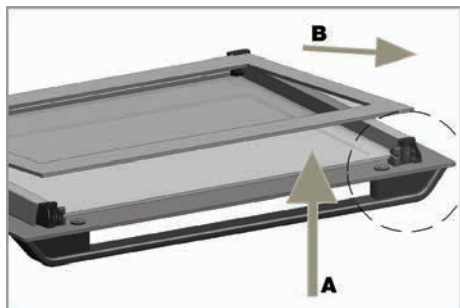


1. Frame
 2. Plastic part
- Pull towards yourself and remove the plastic part installed to upper section of the front door.



1. Innermost glass panel
 2. Inner glass panel
 3. Outer glass panel
 4. Plastic glass panel slot-Lower
- As illustrated in figure, raise the innermost glass panel (1) slightly in direction **A** and pull it out in direction **B**.

Repeat the same procedure to remove the inner glass panel (2).



The first step to regroup the door is reinstalling inner glass panel (2).

As illustrated in figure, place the chamfered corner of the glass panel so that it will rest in the chamfered corner of the plastic slot.



Inner glass panel (2) must be installed into the plastic slot close the innermost glass panel (1). When installing the innermost glass panel (1), make sure that the printed side of the panel faces towards the inner glass panel. It is important to seat lower corner of inner glass panel into the lower plastic slot. Push the plastic part towards the frame until you hear a "click".

Replacing the oven lamp



DANGER:

Before replacing the oven lamp, make sure that the product is disconnected from mains and cooled down in order to avoid the risk of an electrical shock.
Hot surfaces may cause burns!



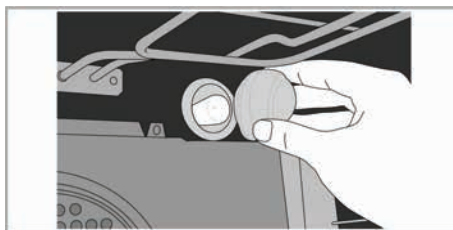
The oven lamp is a special electric light bulb that can resist up to 300 °C. See Technical specifications, page 12 for details. Oven lamps can be obtained from Authorised Service Agents.



Position of lamp might vary from the figure

If your oven is equipped with a round lamp:

1. Disconnect the product from mains.
2. Turn the glass cover counter clockwise to remove it.



3. Pull out the oven lamp from its socket and replace it with the new one.
4. Install the glass cover.

8 Troubleshooting

Oven emits steam when it is in use.

- It is normal that steam escapes during operation. >>> This is not a fault.

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> This is not a fault.

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> Check the plug connection.

Oven light does not work.

- Oven lamp is defective. >>> Replace oven lamp.
- Power is cut. >>> Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.

Oven does not heat.

- Function and/or Temperature are not set. >>> Set the function and the temperature with the Function and/or Temperature knob/key.
- In models equipped with a timer, the timer is not adjusted. >>> Adjust the time.
(In products with microwave oven, timer controls only microwave oven.)
- Power is cut. >>> Check if there is power. Check the fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset the fuses.

There is no ignition spark.

- No current. >>> Check fuses in the fuse box.
- Time is not set. >>> Set the time.

There is no gas.

- Main gas valve is closed. >>> Open gas valve.
- Gas pipe is bent. >>> Install gas pipe properly.

Burners are not burning properly or at all.

- Burners are dirty. >>> Clean burner components.
- Burners are wet. >>> Dry the burner components.
- Burner cap is not mounted safely. >>> Mount the burner cap properly.
- Gas valve is closed. >>> Open gas valve.
- Gas cylinder is empty (when using LPG). >>> Replace gas cylinder.

(In models with timer) Clock display is blinking or clock symbol is on.

- A previous power outage has occurred. >>> Adjust the time / Switch of the product and switch it on again.



Consult the Authorised Service Agent or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

MEX

MC467X

PEN K INTER TRADING CO., LTD.

HEAD OFFICE : 1000/63-64 PB TOWER. 16th Floor. Sukhumvit 71 Road, North Klongtan,
Wattana, Bangkok 10110 TEL 0-2391-0919 FAX 0-2391-1141

SERVICE CENTER : 63/3 Moo 6 Soi Suksawat 76, Bangchak, Phra Pradaeng, Samut Prakan 10130
TEL. 0-2817-8999 FAX : 0-2464-1600 E-Mail : service2@penk.co.th