

Cuizimate

MODERN • LIFESTYLE

Instruction Manual

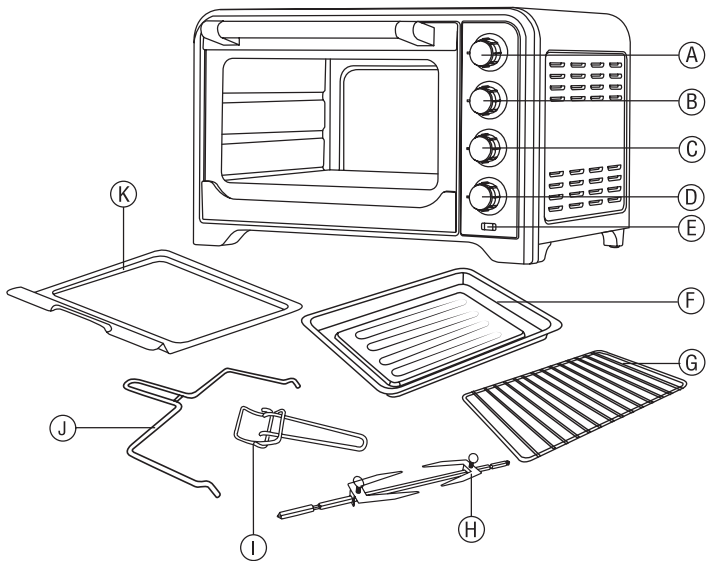
คู่มือการใช้งาน



OVEN

MODEL : RBSOVEN30LM2

POWER : 1600W 220-240V~ 50/60Hz



**เตาอบไฟฟ้า 30 ลิตร
รุ่น RBSOVEN30L**

1600 วัตต์ 220-240 โวลต์ ~ 50/60 เฮิรตซ์



ถึงท่านผู้มีอุปการะคุณทุกท่าน

ขอขอบคุณทุกท่านที่ไว้วางใจเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ CUIZIMATE ของเรา

ผลิตภัณฑ์ CUIZIMATE ถูกออกแบบและผลิตขึ้นโดยคำนึงถึงคุณภาพชีวิตของผู้ใช้ และให้ความสำคัญกับการยกระดับคุณภาพมาตรฐานของสินค้า ตลอดจนคุณภาพประโยชน์ใช้งาน เพื่อให้มั่นใจว่าท่านจะมีความสุขกับการใช้ผลิตภัณฑ์ของเรา

เพื่อให้เครื่องใช้ไฟฟ้าของท่านทำงานด้วยประสิทธิภาพสูงสุดอย่างสม่ำเสมอ และเพื่อความปลอดภัยของผู้ใช้งาน ขอแนะนำให้ปฏิบัติตามนี้ : โปรดอ่านและทำความเข้าใจคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดก่อนการใช้งานในครั้งแรก และควรปฏิบัติตามคำแนะนำเพื่อความปลอดภัยที่ได้กล่าวไว้ในเบื้องต้น รวมถึงป้ายฉลากและคำเตือนต่างๆ ที่ติดอยู่บนตัวเครื่อง ควรเก็บรักษาคู่มือเพื่อใช้อ้างอิงต่อไปในอนาคต หากต้องการนำเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไปให้บุคคลอื่นใช้งาน ควรส่งมอบคู่มือการใช้งานนี้ไปกับเครื่องใช้ไฟฟ้าด้วย

ส่วนประกอบ

- A. ปุ่มเลือกการทำงานแกนหมุนเสียบข้างเนื้อสัตว์ และพัดลมกระจายความร้อน
- B. ปุ่มควบคุมอุณหภูมิ
- C. ปุ่มเลือกไฟบน-ล่าง
- D. ปุ่มตั้งเวลา
- E. ไฟแสดงสถานะการทำงาน
- F. ถาดอบอาหาร
- G. ตะแกรงวางอาหาร
- H. แกนเสียบข้างเนื้อสัตว์
- I. มือจับถาด
- J. มือจับแกนเสียบข้างเนื้อสัตว์
- K. ถาดรองเศษอาหาร



คำเตือนเพื่อความปลอดภัย

ในการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าทุกชนิด ควรปฏิบัติตามคำแนะนำขั้นพื้นฐาน เพื่อความปลอดภัยตามรายละเอียดดังต่อไปนี้

- 1. อ่านและทำความเข้าใจคู่มืออย่างละเอียดก่อนการใช้งาน
- 2. ห้ามสัมผัสบริเวณพื้นผิวของเครื่องที่มีความร้อน ควรสวมถุงมือจับของร้อนเมื่อต้องการเคลื่อนย้ายเตาอบหรือเมื่อต้องจับชิ้นส่วนที่มีความร้อน
- 3. ควรดูแลอย่างใกล้ชิด เมื่อให้เด็กใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าหรือใช้งานใกล้เด็ก

4. เพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าช็อต ห้ามจุ่มปลั๊กไฟ สายไฟ ลงในน้ำหรือของเหลวทุกชนิด
5. ไม่ควรพาดสายไฟของเครื่องบนขอบหรือมุมของโต๊ะ, เคาน์เตอร์ หรือบนพื้นผิวที่มีความร้อน
6. ห้ามใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าทุกชนิดที่สายไฟหรือปลั๊กไฟชำรุด หรือหลังจากที่เครื่องทำงานผิดปกติ หรือชำรุดเสียหายไม่ว่ากรณีใดๆ ควรส่งเครื่องไปทำการตรวจสอบซ่อมแซม ณ ศูนย์บริการที่ได้รับการแต่งตั้งจากผู้จัดจำหน่าย
7. การนำเอาอุปกรณ์หรือชิ้นส่วนอื่นๆ ที่ไม่เข้ากับตัวเครื่องหรือที่ผู้ผลิตไม่แนะนำให้ใช้งานร่วมกับเตาอบ อาจทำให้เกิดอันตรายหรือการบาดเจ็บต่อบุคคลได้
8. ห้ามวางเตาอบไว้บนหรือใกล้กับเตาแก๊ส, เต้าไฟฟ้า หรือในเตาอบที่มีความร้อน หรือภายในเตาไมโครเวฟ
9. ในการใช้งานเตาอบ ควรเว้นระยะห่างระหว่างเตาอบกับบริเวณพื้นที่โดยรอบเตาอบอย่างน้อย 4 นิ้ว เพื่อให้อากาศถ่ายเทได้อย่างเพียงพอ
10. ถอดปลั๊กของเตาอบออกจากเต้ารับทุกครั้งเมื่อไม่ได้ใช้งาน หรือก่อนนำไปทำความสะอาด รอให้เครื่องเย็นลงแล้ว จึงถอดหรือประกอบอุปกรณ์ หรือนำไปทำความสะอาด
11. เมื่อเลิกใช้งาน ให้หมุนปุ่มควบคุมการทำงานทุกปุ่มไปที่ตำแหน่ง “OFF” เพื่อปิดเครื่อง แล้วจึงถอดปลั๊กออกจากเต้ารับโดยจับที่หับปลั๊ก ห้ามดึงที่สายไฟ
12. ควรใช้ความระมัดระวังเป็นอย่างสูง เมื่อ

- เคลื่อนย้ายเตาอบที่มีน้ำมัน หรือของเหลวร้อนบรรจุอยู่ภายใน
13. ห้ามใช้แผ่นขัดหยาบ หรือแผ่นขัดที่มีโลหะเป็นส่วนผสม ในการทำความสะอาดเตาอบ เพราะอาจมีเศษโลหะหลุดออกไปสัมผัสกับชิ้นส่วนไฟฟ้าของเตาอบและทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้
14. ห้ามปล่อยเครื่องใช้ไฟฟ้าทุกชนิดทิ้งไว้โดยไม่มีผู้ดูแลในขณะที่ใช้งานอบ หรือปิ้งย่างอาหาร
15. ไม่ควรใส่อาหารที่มีขนาดใหญ่เกินไปหรือใส่อุปกรณ์โลหะเข้าไปในเตาอบ เพราะอาจทำให้เกิดเปลวไฟ หรือไฟฟ้าช็อต
16. ไม่ควรคลุมเตาอบหรือปล่อยให้วัสดุติดไฟง่าย เช่น ผ้าผาน, มูลี่, ผ้าเช็ดมือ, ผ้าปูโต๊ะ หรือวัสดุที่มีลักษณะใกล้เคียง สัมผัสกับเตาอบในขณะที่มีความร้อน หรือในขณะที่เครื่องกำลังทำงานเพราะอาจทำให้เกิดเปลวไฟได้ รวมทั้งไม่ควรวางสิ่งของต่างๆ ไว้ด้านบนของเตาอบในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน
17. ควรใช้ความระมัดระวังเป็นอย่างสูง เมื่อใช้ภาชนะใส่อาหารที่ทำด้วยวัสดุอื่นนอกเหนือจากโลหะหรือแก้ว
18. ไม่ควรนำวัสดุสิ่งต่อไปนี้ใส่ไว้ในตู้อบเมื่อไม่ได้ใช้งาน ได้แก่ กระจก, กระจกแข็ง, พลาสติก หรือวัสดุอื่นๆ ที่มีลักษณะใกล้เคียง
19. ห้ามใส่วัสดุใดๆ ยกเว้นอุปกรณ์ที่ผู้จัดจำหน่ายแนะนำให้เข้าไปในตัวเตาอบในขณะที่เตาอบมีความร้อน

20. ควรสวมใส่อุปกรณ์ป้องกัน, ถุงมือกันความร้อนทุกครั้ง เมื่อใส่หรือถอดอุปกรณ์จากเตาอบที่มีความร้อน
21. ห้ามใช้งานภายนอกอาคาร หรือใช้งานกลางแจ้ง สำหรับใช้งานภายในครัวเรือนเท่านั้น
22. ห้ามใช้งานคีวดตุ๋นประสงค์ หรือนอกเหนือจากที่ระบุไว้ในคู่มือการใช้งานนี้

รูปแบบการทำงานของเตาอบ

1. ปุ่มควบคุมอุณหภูมิ : หมุนเลือกอุณหภูมิที่ต้องการตั้งแต่ 100°C ถึง 250°C
2. ปุ่มควบคุมรูปแบบการทำงาน : สำหรับการตั้งรูปแบบการทำงานที่หลากหลายเหมาะกับทำอาหารที่ต่างกัน

2.1 ปุ่มเลือกรูปแบบตัวทำความร้อน


:ตัวทำความร้อน(ฮีตเตอร์)ทั้งบนและล่างอยู่ในรูปแบบปิดการทำงาน (OFF)


:ตัวทำความร้อน (ฮีตเตอร์) เฉพาะด้านบนทำงาน เหมาะสำหรับการย่างปลา


:ตัวทำความร้อน (ฮีตเตอร์) เฉพาะด้านล่างทำงาน เหมาะสำหรับการอบขนมเค้ก, ขนมพาย, ขนมคุกกี้ และขนมอบอื่นๆ

:ตัวทำความร้อน (ฮีตเตอร์) เฉพาะด้านบนและด้านล่างทำงานพร้อมกัน เหมาะสำหรับการปิ้งขนมปัง, การอบขนมมีฟีน, วาฟเฟิลแข็ง และอื่นๆ

2.2 ปุ่มเลือกรูปแบบพัดลมกระจายความร้อนและแกนย่างอาหาร

 ฟังก์ชันการกระจายความร้อนทำงานโดยพัดลมจะทำงานและหมุนเวียน ความร้อนภายในเตาอบทั่วถึง

 ฟังก์ชันแกนเสียบย่างเนื้อสัตว์หมูนทำงาน เหมาะสำหรับย่างอาหารประเภทไก่, เป็ด และอื่นๆ

 :ฟังก์ชันแกนเสียบย่างเนื้อสัตว์หมูนและการกระจายความร้อนภายในเตาอบทำงานพร้อมๆกัน

3. ปุ่มตั้งเวลา: ตั้งเวลาได้สูงสุด 60 นาที หมุนตั้งเวลาโดยการหมุนปุ่มตามเข็มนาฬิกา เมื่อสิ้นสุดการทำงานจะมีเสียงเตือนดังขึ้น
4. ไฟแสดงสถานะการทำงาน : ตั้งอยู่ใต้แผงควบคุมการทำงานของเครื่อง ไฟนี้จะสว่างขึ้นเมื่อเตาอบอยู่ระหว่างเครื่องกำลังทำงาน เมื่อปุ่มตั้งเวลาอยู่ในตำแหน่ง “OFF” ไฟแสดงสถานะจะดับลง



วิธีการใช้งาน

ข้อแนะนำก่อนการใช้งานครั้งแรก

1. อ่านและทำความเข้าใจคู่มือการใช้งาน
2. ตรวจสอบว่าเตาอบยังไม่ได้เสียบปลั๊ก และปุ่มควบคุมอุณหภูมิอยู่ในตำแหน่งปิด หรือ “OFF”
3. ทำความสะอาดอุปกรณ์ต่างๆ เช่น ถาด, ตะแกรง และมือจับบดด้วยน้ำสบู่อุ่น แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง
4. เช็ดอุปกรณ์ต่างๆ ให้แห้งและประกอบอุปกรณ์ต่างๆ ให้เข้าที่ จากนั้นจึงเสียบปลั๊กเตาอบกับเต้าเสียบ
5. หลังจากนำอุปกรณ์ต่างๆ ใส่เข้าไปในเตาอบแล้วแนะนำให้เปิดเครื่องที่อุณหภูมิสูงสุดประมาณ 15 นาที เพื่อกำจัดสารตกค้างที่อาจหลงเหลือจากการขนส่ง วิธีการนี้ยังช่วยกำจัดกลิ่นไม่พึงประสงค์ด้วย

หมายเหตุ : การเปิดใช้งานเตาอบครั้งแรกอาจมีกลิ่นและควันเล็กน้อย ซึ่งเป็นเรื่องปกติและ

ไม่เป็นอันตรายใดๆ กว๊านและกลิ่นนี้เกิดจากการเผาไหม้ของของสารที่ใช้ป้องกันสัตว์รบกวนจากโรงงาน

สูตรอาหาร

ธาวายเยียนพิชซ่า



วัตถุดิบ

- | | | |
|----------------------------|--------------|----------|
| 1. แผ่นแป้งพิชซ่าสำเร็จรูป | 1 | แผ่น |
| 2. ซอสมะเขือเทศ | 1 ½ | ช้อนโต๊ะ |
| 3. มาฆองเนส | 3 | ช้อนโต๊ะ |
| 4. วูสเตอร์ซอส | 2 | ช้อนชา |
| 5. หอมหัวใหญ่สับ | ¾ | ถ้วยตวง |
| 6. แฮมแผ่นหั่นชิ้นเล็ก | 1 | ถ้วยตวง |
| 7. สับปะรดหั่นชิ้นพอคำ | ½ | ถ้วยตวง |
| 8. มอสซาเรลลาชีสหั่นเต๋า | 50 | กรัม |
| 9. พาร์เมซานชีสขูด | 30 | กรัม |
| 10. ออริกาโน | ปริมาณตามชอบ | |

วิธีทำ

1. ทำส่วนผสมของซอส โดยเอาซอสมะเขือเทศ มาฆองเนส และ วูสเตอร์ซอส ออริกาโน มาผสมเข้าด้วยกัน นำมาทาบนแผ่นแป้งพิชซ่าสำเร็จรูป
2. ไล่แฮม หอมใหญ่ สับปะรด มอสซาเรลลาชีส พามาซานชีส หรือหากต้องการหนัอื่น ๆ ให้ใส่เพิ่มได้ตามต้องการ
3. วอร์มเตาที่ 250 องศาเซลเซียส เลือกไฟบน

ไฟล่าง เป็นเวลา 15 นาที เตรียมถาดอบ โดยปูรองด้วยกระดาษฟอยล์ จากนั้นปรับอุณหภูมิมาที่ 200 องศา นำพิชซ่าเข้าอบ ใช้เวลาในการอบ 15-20 นาที

กุ้งอบเกลือเม็ด



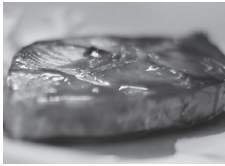
วัตถุดิบ

- | | | |
|-----------------------------|-----|-----------|
| 1. กุ้ง (ตามชอบ) ปริมาณ | 300 | กรัม |
| 2. เกลือเม็ด หรือ เกลือหยาบ | 300 | กรัม |
| 3. ตะไคร้ | 3-4 | ต้น (บุบ) |
| 4. ใบมะกรูด | 6-8 | ใบ |

วิธีทำ

1. นำเนื้อปลามาล้างให้สะอาด หมักด้วยซีอิ๊วญี่ปุ่น พักไว้ประมาณ 5-10 นาที ก่อนนำไปย่างในเตาอบ
2. ระหว่างรอหมักปลา ให้ล้างผักให้สะอาด หั่นชิ้นพอดีคำ
3. นำกระดาษฟอยด์มาปูบนถาดอบ ทาเคลือบน้ำมันบาง ๆ บนกระดาษฟอยด์ จากนั้นวางปลาที่หมัก ผัก และ กระทียมลงไป
4. ใช้ไฟบน-ล่าง ปรับอุณหภูมิไปที่ 250 องศาเซลเซียส อบ 15-20 นาที อยู่ที่ขนาดของชิ้นเนื้อปลา

ปลาอินทรีย่างซีอิ๊ว



วัตถุดิบ

- เนื้อปลาอินทรีแล่เป็นชิ้นขนาดประมาณ 200 กรัม
- ซีอิ๊วญี่ปุ่น 3 ช้อนโต๊ะ
- กระเทียมสไลด์เป็นแว่น 2-3 กลีบ
- บล๊อคโคลี่ ปริมาณตามชอบ
- แครอทหั่นแท่ง ปริมาณตามชอบ
- หน่อไม้ฝรั่ง ปริมาณตามชอบ

วิธีทำ

- ทำส่วนผสมของซอส โดยเอาซอสมะเขือเทศ มายองเนส และ วูสเตอร์ซอส ออริกาโน มาผสมเข้าด้วยกัน นำมาทาบนแผ่นแป้งพิซซ่าสำเร็จรูป
- ใส่แฮม หอมใหญ่ สับปะรด มอสซาเรลลาชีส พามาซานชีส หรือหากต้องการหน่ออื่น ๆ ให้ใส่เพิ่มได้ตามต้องการ
- วอร์มเตาที่ 250 องศาเซลเซียส เลือกไฟบน-ล่าง เป็นเวลา 15 นาที เติรมีถาดอบ โดยปรุงรสด้วยกระดาษฟอยล์ จากนั้นปรับอุณหภูมิมาที่ 200 องศา นำพิซซ่าเข้าอบ ใช้เวลาในการอบ 15-20 นาที



ขั้นตอนการทำความสะอาด

- แนะนำให้ทำความสะอาดเตาอบและอุปกรณ์ต่างๆ หลังการใช้งานในแต่ละครั้ง เพื่อป้องกันการสะสมของคราบต่างๆ และป้องกันกลิ่นไม่พึงประสงค์ต่างๆ
- ปล่อยให้เตาอบเย็นลงและดึงปลั๊กออกจากเต้าเสียบก่อนการทำความสะอาด
- ห้ามจุ่มเตาอบในน้ำหรือล้างเด็ดออกน้ำ
- อุปกรณ์ของเตาอบที่ถอดได้ สามารถนำมาล้างในน้ำได้ตามปกติ ได้แก่ ตะแกรง, ถาดอบ และถาดรองเศษอาหาร
- ทำความสะอาดด้านนอกเตาอบด้วยฟองน้ำที่หมด
- ห้ามใช้ฟอยขัดหยახหรือฟอยขัดที่มีส่วนผสมของโลหะ ในการทำความสะอาดเตาอบ เพราะจะทำให้เตาอบชำรุด เสียหาย
- ปล่อยให้ตัวเครื่องเตาอบแห้งก่อนเสียบปลั๊ก และเริ่มการใช้งานอีกครั้ง หรือก่อนจัดเก็บเครื่อง



เงื่อนไขการรับประกันสินค้า

- สินค้ารับประกัน 2 ปี หลังจากวันที่ซื้อสินค้า โดยครอบคลุมการยกเว้นค่าบริการซ่อมสินค้าที่เสียหายจากโรงงานผู้ผลิตหรือจากชิ้นส่วนที่ประกอบเสียหาย บริษัทของสวานสิทธิ์ในการคิดแปลง หรือแก้ไขรูปแบบสินค้า
- การรับประกันสินค้าไม่รวมความเสียหายที่เกิดจากการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าผิดวิธี, ใช้งานผิดวัตถุประสงค์, ภัยธรรมชาติ เช่น ไฟฟ้า, การติดตั้งไม่ถูกต้อง, หรือความเสียหายที่เกิดจากปัจจัยอื่นๆ

สินค้าจะหลุดพ้นจากการรับประกันเมื่อ

- เสียหายจากการใช้งานไม่ถูกต้อง (ไม่ปฏิบัติตามคู่มือ) หรือดัดแปลงสินค้า
- เสียหายจากการขนส่ง
- เสียหายจากการใช้งานเป็นประจำ หรือ ขาดการดูแลรักษาเครื่อง
- เสียหายจากการสูญหาย หรือชิ้นส่วนบางอย่างหายไปจากการถอดประกอบสินค้า
- รับประกันเฉพาะฮาร์ดแวร์เท่านั้น

หมายเหตุ

- รับประกันเฉพาะในพื้นที่รับประกันเท่านั้น (รับประกันเฉพาะฮาร์ดแวร์)
- เพื่อเป็นการปรับปรุงคุณภาพสินค้าบริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ที่จะเปลี่ยนแปลงรายละเอียดโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

การกำจัดผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช้งานแล้วอย่างถูกวิธี:



ท่านสามารถมีส่วนร่วมในการช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม โดยปฏิบัติตามกฎหมายหรือข้อบังคับ ภายในท้องถิ่น : ควรส่งเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ไม่ใช้ แล้วไปกำจัด ด้วยวิธีพิเศษสำหรับขยะอิเล็กทรอนิกส์ ไม่ควรนำไปทิ้งรวมกับขยะทั่วไปจากครัวเรือน

การซ่อมแซม :

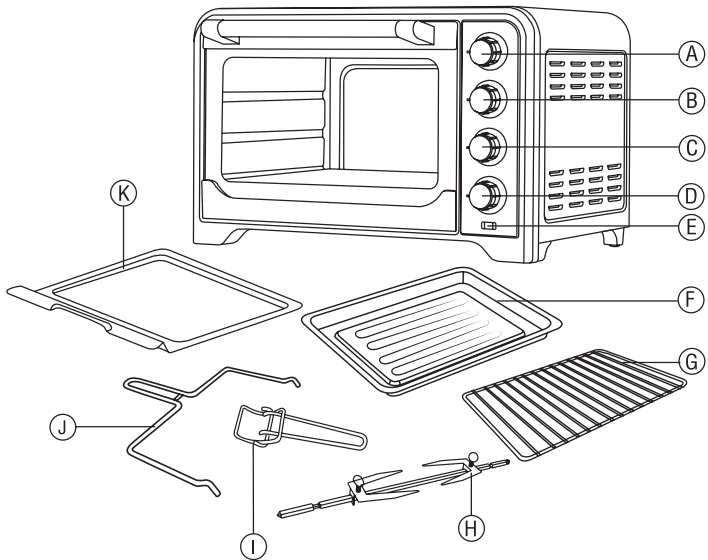
คำเตือน : เครื่องใช้ไฟฟ้าต้องถูกซ่อมโดยช่างผู้ชำนาญที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น อาจเกิดอันตรายขึ้นได้หากดำเนินการซ่อมโดยช่างที่ไม่มีควมชำนาญ ดังนั้นในกรณีของการซ่อมควรติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือผู้ผลิต

คำประกาศพิเศษ :

เนื้อหาทั้งหมดในคู่มือนี้ได้รับการตรวจสอบอย่างระมัดระวังแล้ว ทางบริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ สำหรับความผิดพลาดใดๆ ที่อาจเกิดจากการแปลความหมายและการละเว้นการพิมพ์ หรือความเข้าใจผิดของเนื้อหา

การปรับปรุงด้านเทคนิคเพิ่มเติม :

เพื่อเป็นการปรับปรุงคุณภาพและพัฒนาผลิตภัณฑ์ บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการแก้ไข คู่มือการใช้งานโดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ทราบ ล่วงหน้า ซึ่งการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงจะทำให้ ผลิตภัณฑ์ที่มีประสิทธิภาพที่ดีกว่าเดิม



OVEN

Model: RBSOVEN30LM2

1600W 220-240V~50/60Hz

Dear Customer

Thank you for having choosing Cuizimate appliance. design, feature and technology of this appliance, as well as the strict quality controls used during manufacture, will provide full satisfaction for many years.

Introduction : Carefully read and understand this manual and any label attached to the tool before use. Keep these instructions with the product for future reference. Ensure all persons who use and service this product are acquainted with this manual.

Description

- A. Function control Knob
- B. Temperature Control Knob
- C. Heating element control Knob
- D. Timer Knob
- E. Pilot lamp
- F. Bake tray
- G. Wire rack
- H. Rotisserie set
- I. Tray handle
- J. Rotisserie handle
- K. Crumb tray



Tip&safety precautions

When using electrical appliances, basic precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces, Use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliances are used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or any parts of the oven in water or other liquid.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliances with damaged cord or plug or after the appliances malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliances to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended may cause hazard or injury.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or in a microwave oven.
9. When operating the oven keep at least four inches of space on




all sides of the oven to allow for adequate air circulation.


10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning.
11. To disconnect, turn the control to OFF, then remove the plug, Always hold the plug, but never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not cover any part of the oven with metal foil.
14. Do not clean with metal scouring pads, pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
15. Never leave the appliances unattended while broiling or toasting.
16. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
17. A fire may cause if the oven is covered or touching inflammable material, including curtains draperies, walls and like, when on operation. Do not store any item on the oven during operation.
18. Extreme caution should be exercised when using


containers constructed of anything other than metal or glass.



19. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
20. Do not store any materials, other than recommended accessories, in this oven when hot oven.
21. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
22. Do not use outdoors.
23. Do not use appliance for other than intended use.

Using your oven

1. **Temperature control:** choose the desired temperature from 100° to 250° for cooking.
2. **Function control:** this oven is equipped with four position for a variety of cooking needs:
 - :The heaters are in off mode.
 -  :Upper heating element is operating during this function. It is perfect for broiling fish.
 -  :Lower heating element is operating during this function. It is perfect for baking cakes,pies,cookies etc.
 -  :Upper heating element and lower heating are operating during this function.It is perfect for toasting bread, muffins, frozen waffles etc.

 :Convection function is operating during this function.The fan will work and let the heat dissipate from the oven.

 :Rotisserie function is operating during this function.It can cook chicken,duck etc.

  :The rotisserie and convection will be working together when you turn you turn to this function knob.

3. **Time control:** 60 mins timer. You can set the time by turning the control clockwise. This function has a bell ring indicator at the end of the programmed time.

4. **Indicator light:** The indicator light is located underneath the control panel.The light is illuminated when the oven is operating.When the timer is in the “OFF” position,the indicator light will be off.



Operating Instruction

Before using your toaster oven for the first time, be sure to:

1. Read all of the instruction included in the manual.
2. Make sure that the oven is unplugged and the Time control is in the “OFF” position.
3. Wash the accessories in hot soapy water or in the dishwasher.
4. Thoroughly dry all accessories

and re-assemble in oven, plug oven into outlet and you are ready to use your new toaster oven.

5. After reassembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature on the toast function for approximately 15 minutes for eliminate any packing residue that may remain after shipping.This will also remove all traces of odor initially present.

Please note : initial start-up operation may result in minimal smell and smoke. This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.



Cleaning and care

1. It is important that you clean the appliance after each use to prevent an accumulation of grease and avoid unpleasant odors.
2. Allow the appliance to cool and unplug from outlet before cleaning.
3. Do not immerse appliance in water or wash it under waterspout.
4. Removable wire rack, bake pan, crumb tray can be washed, as normal kitchenware.
5. Clean outside of appliance with a damp sponge.

- Do not use abrasive cleaners or sharp utensils to clean the oven, as scratching may weaken it and cause shattering.
- Let all parts and surfaces dry thoroughly prior to plugging oven in and using.



Warranty:

Warranty Heater only

- Damage or defective from manufacturer, dealer & service
- 2 year warranty for household use only
- Use according to this instruction carefully.

Warranty is expired When(void of warranty)

- Damage or defect from misunderstand how to use or service from non authorized people.
- Damage or defect from not follow this instruction manual.
- Electrical shock or any electrical problem.
- Lost or damage some part by accident or natural damage.
- Some parts are shelf life, need replacement.

Note:

- Warranty only in service area
- This instruction may be changed without prior notice.
- Company reserved the right to change all details before notice.

Disposal:



Old appliances must be put out of order.

About the latest ways for disposal contact at your retailer or at your local authority.

Repairs:

Danger: Electrical appliances must only be repaired by authorized specialists,

Because damages can occur by non-authorized repairs. In the case of a repair, contact your retailer or contact the producer.

Cuizimate

MODERN • LIFESTYLE

จัดจำหน่ายโดย

บริษัท โรบินสัน จำกัด (มหาชน)

9/9 ชั้น 14-17 ถนนพระราม 9 แขวงห้วยขวาง เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310

ศูนย์บริการ

บริษัท เนสโก้ กรุ๊ป จำกัด 12/429 ซอยนวลจันทร์ 36 แขวงนวลจันทร์ เขตบึงกุ่ม
กรุงเทพฯ 10230 โทรศัพท์ 0-2055-9116-7