

# Cuizimate

MODERN • LIFESTYLE

Instruction Manual

คู่มือการใช้งาน



**CONVECTION OVEN**

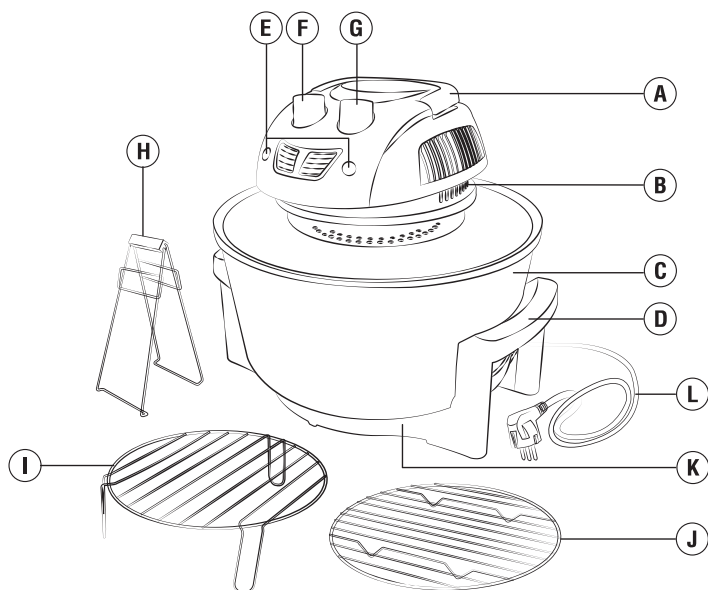
**MODEL : RBSC012L**

**POWER 1300W 220V~ 50HZ**



พอก.1641-2552

นำเข้าโดย บริษัท เมสโก้ กรุ๊ป จำกัด



หม้ออบลมร้อน 12 ลิตร  
รุ่น RBSCO12L

1300 วัตต์ 220 โวลต์ 50 เฮิรตซ์



ถึงท่านผู้มีอุปการะคุณทุกท่าน

ขอขอบคุณทุกท่านที่ไว้วางใจเลือกใช้  
ผลิตภัณฑ์ CUIZIMATE ของเรา

ผลิตภัณฑ์ CUIZIMATE ถูกออกแบบและ  
ผลิตขึ้นโดยคำนึงถึงคุณภาพชีวิตของผู้ใช้  
และให้ความสำคัญกับการยกระดับคุณภาพ  
มาตรฐานของสินค้า ตลอดจนคุณประโยชน์  
ใช้งาน เพื่อให้มั่นใจว่าท่านจะมีความสุขกับ  
การใช้ผลิตภัณฑ์ของเรา

เพื่อให้เครื่องใช้ไฟฟ้าของท่านทำงานด้วย  
ประสิทธิภาพสูงสุดอย่างสม่ำเสมอ และเพื่อ  
ความปลอดภัยของผู้ใช้งาน ขอแนะนำให้  
ปฏิบัติตามนี้ : โปรดอ่านและทำความเข้าใจคู่มือ  
การใช้งานนี้อย่างละเอียดก่อนการใช้งานใน  
ครั้งแรก และควรปฏิบัติตามคำแนะนำเพื่อ  
ความปลอดภัยที่ได้กล่าวไว้ในเบื้องต้น รวม  
ถึงป้ายฉลากและคำเตือนต่างๆ ที่ติดอยู่บนตัว  
เครื่อง ควรเก็บรักษาคู่มือเพื่อใช้อ้างอิงต่อไป  
ในอนาคต หากต้องการนำเครื่องใช้ไฟฟ้านี้  
ไปให้บุคคลอื่นใช้งาน ควรส่งมอบคู่มือการ  
ใช้งานนี้ไปกับเครื่องใช้ไฟฟ้าด้วย

ส่วนประกอบ

- A. หูหิ้วฝาอบแบบเซฟตี้
- B. ช่องระบายอากาศ
- C. โดบอสแตนเลสสตีล
- D. มือจับพลาสติก
- E. ไฟแสดงสถานะการทำงานของฝาอบ
- F. ปุ่มตั้งเวลาการทำงาน
- G. ปุ่มตั้งอุณหภูมิ
- H. ทิมเมอร์
- I. ตะแกรงสูง
- J. ตะแกรงต่ำ
- K. ฐานรองพลาสติก
- L. ปลั๊กและสายไฟถอดได้



คำเตือนเพื่อความปลอดภัย

ก่อนการใช้งานหม้ออบลมร้อนควรอ่าน และ  
ทำความเข้าใจคู่มือที่แนบมากับตัวสินค้าให้  
ละเอียด

!ควรอ่านและศึกษาคู่มือให้ละเอียดก่อนการใช้งาน  
!ในขณะที่ใช้งาน หม้ออบลมร้อนจะมีความร้อน  
สูงมากแนะนำให้จับบริเวณมือจับหากต้องการ  
เคลื่อนย้ายเครื่องและควรระมัดระวังไม่สัมผัส  
ตัวเครื่องหากยังมีความร้อนอยู่

!เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายกับเครื่องไม่ควร  
จุ่มสายไฟ, ปลั๊กไฟ หรือมอเตอร์ (บริเวณฝา  
หม้ออบลมร้อน) ลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ  
!ต้องดูแลอย่างใกล้ชิดหากมีการใช้งานโดยเด็ก  
หรือใกล้กับเด็กควรถอดปลั๊กออกก่อนทุกครั้ง

หากไม่ได้ใช้งานและก่อนทำความสะอาด  
!การถอดปลั๊กไม่ควรรีบหรือกระชากสายไฟ  
เพราะอาจทำให้เกิดความเสียหายกับสายไฟ  
และหัวปลั๊กได้ ควรจับบริเวณหัวปลั๊กแล้วดึง  
ออก

!ไม่ควรใช้งานเครื่อง หากสายไฟหรือปลั๊กไฟ  
ชำรุดหรือตัวเครื่องเกิดความเสียหายไม่ว่า  
กรณีใดๆ ก็ตาม

!หม้ออบลมร้อนเหมาะสำหรับการใช้งาน  
ภายในครัวเรือนเท่านั้น

!ควรระมัดระวังไม่ให้สายไฟพาดเกี่ยวหรือ  
บาดกับมุมโต๊ะ และระวังไม่ให้สัมผัสกับพื้น  
ผิวที่มีความร้อน

!ไม่ควรวางเครื่องไว้บนหรือใกล้กับแหล่ง  
ความร้อน หรือบนเครื่องใช้ไฟฟ้าที่มีความ  
ร้อนและตู้เย็นอื่นๆ

!ควรวางใช้งานหม้ออบลมร้อนไว้บนพื้นผิว  
ที่ทนความร้อนไม่ควรวางไว้บนวัสดุที่เป็น  
พลาสติก, ไม้, ไม้เคลือบวานิชหรือบนพื้น  
ผิวใดๆ ที่เกิดการเผาไหม้ได้ง่าย

!ต้องใช้ความระมัดระวังอย่างมากหาก  
ต้องการเคลื่อนย้ายตัวหม้ออบลมร้อนที่บรรจุ  
น้ำมันร้อนๆ หรือของเหลวใดๆ ที่มีความร้อน  
อยู่และระมัดระวังในการเทน้ำมันร้อนๆ ออก  
จากหม้ออบ

!ควรแน่ใจว่าหม้ออบลมร้อนอยู่ในตำแหน่ง  
“ON” หรือปิดก่อนเสียบปลั๊กและก่อนถอดปลั๊ก

!ไม่ควรใช้งานหม้ออบลมร้อนนอกเหนือไป  
จากคำแนะนำในคู่มือ



## วิธีการใช้งาน

ก่อนจะใช้หม้ออบลมร้อนให้ตรวจสอบว่า

1. ปุ่มปรับอุณหภูมิ (TEMP) หมุนมาอยู่ที่ตำแหน่งจุดเริ่มต้นหรือไม่
2. ปุ่มเปิดเครื่องและตั้งเวลา (TIME) อยู่ที่ตำแหน่งจุดเริ่มต้นหรือไม่
3. มีอับจับ สามารถที่จะขยับขึ้น และกดลงไปชิดกับหัวหม้ออบลมร้อนหรือไม่
4. หากต้องการยกตะแกรงออกจากหม้อในขณะที่ตะแกรงยังร้อนอยู่ ควรใช้ที่คีบ คีบตะแกรงออกมา

### ขั้นตอนการใช้เครื่อง

1. เตรียมโถอบอาหารระหว่างที่หม้ออบทำงาน โถอบอาหารจะมีความร้อน ควรวางโถอบอาหารบนพื้นผิวที่ทนความร้อนได้
2. นำตะแกรงวางอาหารใส่ลงในโถอบโดยวางตำแหน่งกลางโถ เพื่อให้อากาศถ่ายเทได้ดี ควรเว้นระยะห่างระหว่างอาหาร และขอบโถประมาณครึ่งนิ้ว
3. นำฝาหม้ออบลมร้อนวางบนโถ โดยดูให้แน่ใจว่าฝาหม้ออบลมร้อนแนบสนิทกับโถ
4. เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับ
5. หมุนปุ่มปรับอุณหภูมิไปยังตำแหน่งที่ต้องการ
6. ตั้งเวลาการทำงานกรณีที่ต้องการตั้งเวลาน้อยกว่า 10 นาที ให้หมุนปุ่มตั้งเวลาเลขจากเวลาที่ต้องการตั้งแล้วค่อยหมุนกลับมาที่ตำแหน่งที่ต้องการ เช่น ต้องการตั้งเวลา 10 นาที ให้หมุนปุ่มตั้งเวลาไปที่ 15-20 ก่อนแล้ว

จึงค่อยหมุนกลับมาที่ตำแหน่ง 10  
7.ดันมือจับให้แนบกับหม้ออบลมร้อน เพื่อให้เครื่องทำงานไฟแสดงการทำงานจะติดขึ้นเมื่อหม้ออบลมร้อนทำงานจนถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ไฟแสดง

8.เมื่อหม้ออบลมร้อนทำงานครบตามเวลาที่ตั้งไว้จะหยุดการทำงานอัตโนมัติ

9.เมื่อยกตู้หุ้มหม้ออบลมร้อนขึ้น Safety Switch จะทำหน้าที่ตัดไฟอัตโนมัติ

### **หมายเหตุ**

การเปิดใช้เครื่องจะต้องทำตามขั้นตอนทั้งหมด มิฉะนั้นแล้วเครื่องจะไม่ทำงาน

### **ประเภทการใช้งาน**

**ปิ้งย่าง** วางอาหารบนตะแกรงใช้ไฟประมาณ 200 องศาเซลเซียส อาหารชิ้นเล็ก เช่น กุ้ง ปู ปลาหมึก ใช้เวลา 5-10 นาที ปลา หรือเนื้อชิ้นใหญ่ ห่อด้วยฟอยล์ เวลา 10-20 นาที หอยต่างๆ 2-3 นาที

**ผัด ทอด** ใส่อาหารในโถอบ ถ้าอาหารหนัก เช่น ข้าวผัดระหว่างอบควรเปิดฝาดอก คนให้อาหารเข้ากัน ครั้งหรือสองครั้ง ใช้ไฟประมาณ 200-245 องศาเซลเซียส เวลาประมาณ 5 นาที  
**คั่ว** ใส่อาหารลงในภาชนะโถอบ ใช้ไฟ 175-200 องศาเซลเซียส เวลา 2-5 นาที

**อุ่น** ควรใส่อาหารในภาชนะทนความร้อนที่ฝาปิด หรือห่อฟอยล์ยกเว้นอาหารประเภทของปิ้ง ทอด วางบนตะแกรง ใช้ไฟ 230 องศาเซลเซียส เวลา 5 นาที

**ตุ๋น** ใส่อาหารในภาชนะทนความร้อนที่ปิดฝาด้วยฟอยล์ ใช้ไฟ 175 องศาเซลเซียส เวลา 20-30 นาที

**อบ** ขนมอบต่างๆ วางพิมพ์บนตะแกรงใช้ไฟ 120-175 องศาเซลเซียส เวลาประมาณ 20-45 นาที

### **เวลาโดยประมาณในการอบอาหาร อาหารประเภทผัด**

| รายการอาหาร           | องศา C | นาที |
|-----------------------|--------|------|
| ผัดหน่อไม้ฝรั่ง       | 250    | 3    |
| ผัดลั้วผักยาว ผักบุ้ง | 250    | 4    |
| ผัดกาดขาว             | 250    | 5    |
| ผัดผักคะน้า ผัดหมี    | 250    | 6    |
| ผัดสะตอ               | 250    | 8    |
| ผัดหอยลาย             | 250    | 8    |
| ผัดเต้าหู้หมูสับ      | 250    | 8    |
| ผัดเนื้อน้ำมันหอย     | 250    | 10   |
| ผัดมะกะโรนี           | 250    | 10   |
| ปลาช่อนผัดขึ้นฉ่าย    | 250    | 10   |

### **อาหารประเภทลั้ว**

| รายการอาหาร                | องศา C | นาที |
|----------------------------|--------|------|
| พริก หอม กระเทียม          | 180    | 3    |
| กุ้งแห้ง                   | 150    | 3    |
| ข้าวโพด                    | 250    | 3    |
| ข้าวเกรียบกุ้ง             | 250    | 2    |
| ถั่วงอก เม็ดมะม่วงหิมพานต์ | 200    | 8    |
| ข้าว มะพร้าว               | 150    | 12   |
| เม็ดเกาลัด                 | 120    | 40   |
| (แช่น้ำก่อน 1 ชม.)         |        |      |

## อาหารประเภทอบ ปิ้งย่าง เผา

| รายการอาหาร              | องศา C | นาที |
|--------------------------|--------|------|
| หอยแครง                  | 250    | 1    |
| หอยแมลงภู่ หอยลาย        | 250    | 2    |
| ไส้กรอกฝรั่ง             | 200    | 3    |
| เบคอน แฮม                | 180    | 5    |
| ปลาเค็ม                  | 200    | 5    |
| กุ้งใหญ่                 | 220    | 6    |
| กุ้งนาง                  | 180    | 6    |
| กุนเชียง                 | 200    | 7    |
| ปลาหมึก                  | 250    | 7    |
| ลูกชิ้น                  | 180    | 8    |
| เนื้อย่าง ปลาหมึกยัดไส้  | 200    | 8    |
| มะเขือยาว                | 250    | 8    |
| หมู ปลาทุ                | 200    | 10   |
| ปูเผา                    | 220    | 10   |
| ปลาตุ๋นย่าง              | 250    | 12   |
| ปีกไก่หนังไก่ ซีโรตรงหมู | 200    | 15   |
| ไส้กรอกอีสาน             | 200    | 15   |
| ปลาสำลี                  | 250    | 15   |
| กล้วย มัน เผือก          | 180    | 15   |



## ขั้นตอนการทำความสะอาดและดูแลรักษา

- ถอดปลั๊กออกทุกครั้งก่อนทำความสะอาด
1. ตัวโอแก้วและตะแกรงวางอาหารสามารถล้างน้ำได้ตามปกติ
2. ห้ามนำหม้ออบลมร้อนด้านบนไปล้างน้ำ หรือใช้น้ำฉีดควรรใช้ผ้าชุบน้ำหมาดๆ เช็ดถ้ามีคราบฝังแน่นให้ใช้ฟองน้ำชุบน้ำยาล้างจานเล็กน้อยเช็ดทำความสะอาดแล้วเช็ดด้วยผ้าหมาดอีกครั้งจนหมดคราบน้ำยา
3. ควรถอดแผ่นตะแกรงด้านในหม้ออบลมร้อนออกมาทำความสะอาดบ้างเพื่อไม่ให้เกิดคราบอาหารอุดตันบังทิศทางลมร้อน ควรเช็ดทำความสะอาดแผ่นตะแกรงด้านในฝ้าอบอย่างสม่ำเสมอ เพื่อป้องกันคราบอาหารอุดตันทิศทางลมร้อน



## เงื่อนไขการรับประกันสินค้า

- สัญญาการรับประกันมีระยะเวลา 2 ปี นับจากวันที่ท่านซื้อสินค้า
- (รับประกันเฉพาะฮีตเตอร์)
- การรับประกันจะมีผลกับความบกพร่องที่เกิดจากความผิดพลาดของบริษัทเท่านั้น บริษัทจะไม่รับประกันสินค้าที่เสียหายจากการที่ท่านไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือนี้
- เติ้ดขาดรวมถึงการแตกหักการสึกหรอจากการใช้งาน
- หากท่านดัดแปลงเปลี่ยนชิ้นส่วนใดๆที่ไม่ใช่อุปกรณ์ที่มาเป็นชุดของผลิตภัณฑ์การรับประกันสินค้าถือว่าเป็นโมฆะทันที

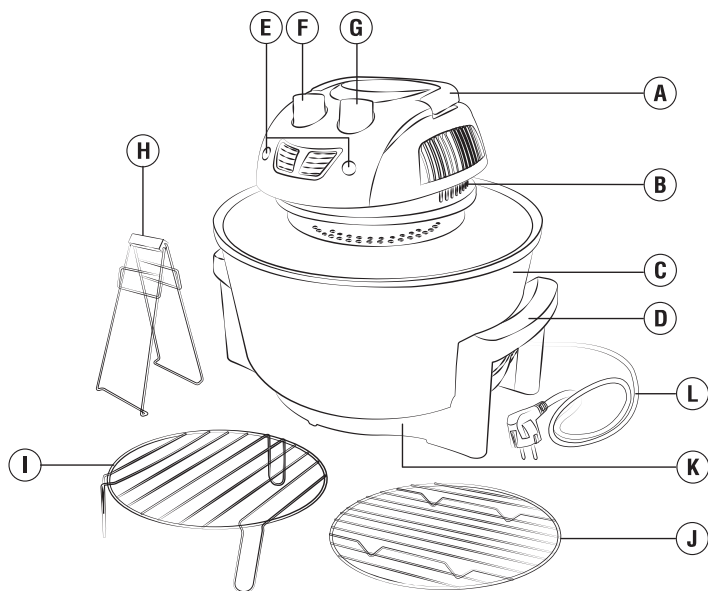
-หากเครื่องของท่านเกิดความเสียหายแล้ว  
ยังอยู่ในเงื่อนไขของการรับประกันท่าน  
สามารถส่งเครื่องเพื่อตรวจเช็คได้ที่ศูนย์  
ตัวแทนจำหน่ายโดยบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์  
ให้เรียบร้อยแล้วเขียนชื่อ ที่อยู่เบอร์โทรศัพท์  
และเขียนสาเหตุหรืออาการของเครื่องที่ส่ง  
เครื่องเช็คว่าเป็นเพราะเหตุใดพร้อมแนบ  
สัญญาการรับประกันมาด้วย

#### **สินค้าจะหลุดพ้นจากการรับประกันเมื่อ**

- เสียหายจากการใช้งานไม่ถูกต้อง (ไม่ปฏิบัติตามคู่มือ) หรือดัดแปลงสินค้า
- เสียหายจากการขนส่ง
- เสียหายจากการใช้งานเป็นประจำโดยขาดการดูแลรักษาเครื่อง
- เสียหายจากการสูญหาย หรือชิ้นส่วนบางอย่างหายไปจากการถอดประกอบสินค้า

#### **หมายเหตุ**

- รับประกันเฉพาะในพื้นที่รับประกันเท่านั้น





**CONVECTION OVEN**  
**MODEL : RBSCO12L**

1300W 220V~ 50Hz



**Dear Customer**

Thank you for having choosing our 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. Handle with safety switch OFF
- B. Air outlet
- C. Heat resistant stainless steel bowl
- D. Heat resistant handles
- E. Power and heat indicator
- F. Timer knob
- G. Temperature knob
- H. Tongs
- I. High rack
- J. Low rack
- K. Plastic base
- L. Detachable Plug and cord



**Tip&safety precautions**

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following
- All instruction should be read thoroughly
- The convection oven motor housing becomes extremely hot when used. Always use the handle, being careful not to touch the hot surfaces.
- To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or motor housing in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug unit from outlet when not in use and before cleaning
- Do not pull cord when disconnecting the unit, as damage to the cord may result.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- Do not used outdoors. Convection roaster is for household use only.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.

- Do not place on or near a hot gas or electric burner or in the heated oven.
- Place on a heatproof surface. Do not place on top of plastic, vinyl, varnished wood or on any surface that burns easily.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Use extreme caution when disposing of hot grease.
- Be certain convection oven is "OFF" before inserting or removing plug from wall outlet.
- Do not use convection oven for other than intended use.
- Always attached plug on appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "OFF", then remove plug from wall outlet.
- A fire may occur if the convection oven is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, wall and the like, when in operation.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads when cleaning the unit.
- Do not leave convection oven unattended when in use.
- Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- This product is intended for household use only and not for

commercial or industrial use.

- An extension cord should not be used with the convection oven.
- Let smoke pass before using this convection oven for the first time. Allow the motor to run for a few minutes in order to burn off any excess lubricants which were used during the manufacturing of this item.



### Operating Instruction

- Prepare your pan or pot. During the cooking the surface of pot will be considerably hot. Be sure to place the pot on a heat proof surface.
- Place rack in pot and place food on center of rack to receive best air circulation.
- \*\* Allow space between food and pot \*\*
- Cover the pot with the roaster cover, be sure it is sealed correctly
- Plug cord into wall outlet
- Turn the automatic thermostat control to desired temperature
- Using the reference table as a guide to set the timer.
- Push the safety switch to the right and then press down the handle to activate the power and the indicator light will be on.
- When the desired temperature is reached, the temperature indicator

light will shut off automatically.

- The convection oven will shut off automatically when cooking time has been reached.

- After lifting up the handle, the safety switch will restore automatically and the power will be disconnect.

- If cooking time is less than 10 min., turn the timer switch to 20 min. and then turn back to the desired cooking time.

## **REFERENCE TABLE OF TIME AND TEMPERATURE FOR COOKING VARIOUS FOODS**

| TEMPERATURE | BAKING CLASS  | QUANTITY | MINUTES |
|-------------|---------------|----------|---------|
| 200°C       | Whole Chicken | 4-5 lbs. | 35      |
| 200°C       | Sliced Pork   | 1 lb.    | 7-8     |
| 200°C       | Drumsticks    | 8 pcs.   | 15      |
| 250°C       | Fish          | 10 pcs.  | 7-8     |
| 200°C       | Clam          | 1 lb.    | 5-7     |
| 250°C       | Shrimp        | 1 lb.    | 5       |
| 250°C       | Corn          | 4 pcs.   | 10      |
| 250°C       | Peanut        | 1 dish   | 5-7     |
| 150°C       | Cake          | 1 Case   | 20      |
| 250°C       | Potato        | 1 lb.    | 25      |
| 250°C       | Red Prawn     | 4 pcs.   | 15      |
| 250°C       | Crab Meat     | 1 lb.    | 10      |

## CONVECTION COOKING TIPS BAKING AND STEAMING

-The temperature for cooking uncovered dishes is usually 5-10°C lower in the convection oven. No preheating is necessary in convection oven baking.

-Ordinarily, the center of the cake

batter will be moist, while the sections closest to the rim of the baking pan will be done first. For this reason, a cake pan or tube pan is better to use than the larger layered cake pans. Cupcake/muffin pans lined with paper cup are ideal for small batches.

## BAKING TIMES AND TEMPERATURES FOR CONVECTION OVEN

| FOOD                      | TEMPERATURE | MINUTES |
|---------------------------|-------------|---------|
| Brownies                  | 150°C       | 18-20   |
| Buns                      | 200°C       | 10-12   |
| Cakes layer               | 150°C       | 18-20   |
| Cakes loaf                | 150°C       | 30-35   |
| Cornbread                 | 175°C       | 18-20   |
| Cookies drop              | 160°C       | 8-10    |
| Cookies Rolled            | 160°C       | 10-12   |
| Muffins                   | 175°C       | 12-15   |
| Pies/Pastries Pie Crust   | 200°C       | 8-10    |
| w/ Filling (no top crust) | 160°C       | 25-30   |
| w/ Filling (two crust)    | 175°C       | 35-40   |
| Breads, Rolls             | 175°C       | 12-15   |
| Loaf                      | 160°C       | 25-30   |

**\* TIME WILL VARY SLIGHTLY DEPENDING ON DEPTH AND SIZE OF MIXTURE**

## GRILLING AND BROILING

-To broil or grill with Convection oven, temperature should be set between 230 -250°C. Food should be placed on the rack without covering. To bring the food closer to the source of heated air, the high rack should be used. Add hickory liquid smoke or mesquite to get a smoky flavor. Any seasonings should be applied to the surface of the meat.

- If the fish or meat is lean, spray the rack or grill with non-stick vegetable oil or brush with cooking oil prior to arranging the fish/meat on the grill, this will minimize food sticking to the grill.

- For browner or more seared surfaces, broil on both sides as with thick stocks or steaks. For thinner pieces, no turning is needed.

## ROASTING

- Line the glass pot bottom with aluminum foil with an inch of rim to catch dripping. To let hot air freely circulate use low rack. The propelled hot air cooks meat evenly and seals in juice. Turning and basting is not necessary.

- A meat thermometer is suggested, but in absence, go by the time-temperature table given here, or follow the chart given for conventional or regular ovens and

subtract 10°C

## ROAST WHOLE CHICKEN

- Rinse chicken thoroughly and add desired seasoning. Spices such as garlic, black pepper, and salt are suggested. Before roasting allow seasoning to penetrate a few hours. Base of pot should be lined with aluminum foil to catch drippings. Roast for approximately 10 minutes per 1 lb. at 200°C. Increase temperature to 245°C for additional 5-10 minutes for crispier skin.

## WHOLE ROASTS

- With fatty portion facing upward put meat directly on low rack, seasoning as desired. Insert meat thermometer. Temperature for roasting is usually 10°C less than for regular or conventional roasting. Cooking time depends on type and size of roast.

-USE THE TABLE BELOW AS A GUIDE IN THE ABSENCE OF A MEAT THERMOMETER. FOR MEATS WEIGHING FROM 2-3 LBS., SET TEMPERATURE AT 200-230°C OF, AND COOK FOR THE FOLLOWING TIMES.

| TYPE OF MEAT                      | MINUTES                                     |
|-----------------------------------|---------------------------------------------|
| BEEF, BONELESS<br>WHOLE ROAST     | RARE : 15-20<br>MED : 20-25<br>WELL : 25-30 |
| BEEF, RIB ROAST<br>RUMB OR CHUCK  | RARE : 15-20<br>MED : 20-25<br>WELL : 25-30 |
| HAM WITH BONE AND<br>FULLY COOKED | MED : 12-15                                 |
| PORK, LOIN<br>(BONELESS)          | WELL: 20-25                                 |
| LOIN WITH BONE                    | WELL : 25-30                                |
| PORK RIBS                         | WELL : 20-25                                |



### Cleaning and care

Always unplug before cleaning

- To keep convection oven clean, just wipe with a warm, damp dishcloth.

- If any splatter still remains, use a damp, sudsy dishcloth.

**\*\* Never immerse this unit in water \*\***

- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.

- When grease filter becomes to greasy, turn screws and lift filter out

- Wash in hot sudsy water and rinse, shake dry.

- Bowl and rack may be wash in the sink. Stubborn residue may be removed with plastic scouring pad.

### CAUTION TIPS

- THE CONVECTION OVEN MOTOR HOUSING BECOMES EXTREMELY HOT WHEN USED, SO HOLD THE UNIT ON THE HANDLE.

- DO NOT PLACE THE GADGET IMMEDIATELY AFTER USE ON TOP OF PLASTIC, VINYL, VANISHED WOOD OR ANY SURFACE THAT BURNS EASILY

- DO NOT USE CONVECTION OVEN NEAR FLAMMABLE SUBSTANCE.

-ALWAYS UNPLUG UNIT AFTER USE.

-PULL THE PLUG NOT THE CORD WHEN DISCONNECTING FROM THE SOCKET.

-NEVER IMMERSE THE CONVECTION ROASTER IN WATER.



### **Warranty:**

#### **Warranty Heater only**

-Damage or defective from manufacturer, dealer & service.

-2 year warranty for house hold use only.

-Use according to this instruction carefully.

### **Note:**

-Damage or defect from misunderstand how to use or service from non authorized people.

-Electrical shock or any electrical problem.

-Lost or damage some part by accident or natural damage.

# 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 0-2055-9116-17