

NC00122320 - 03/14 - UNO XL
JPM & Associés • marketing-design-communication

Tefal®

EN

ZH

KO

ID

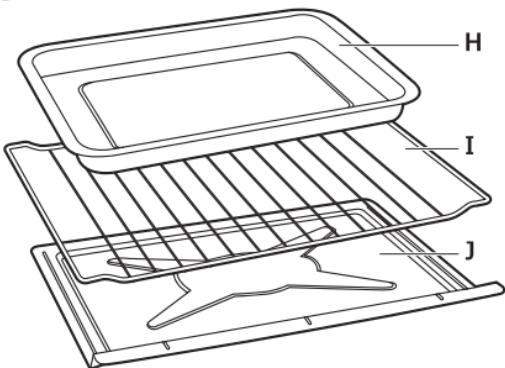
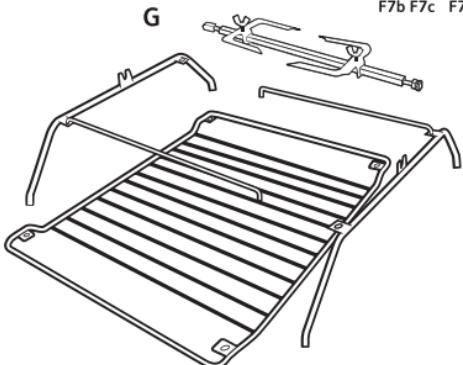
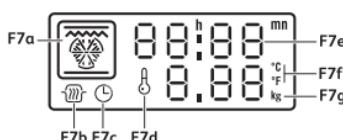
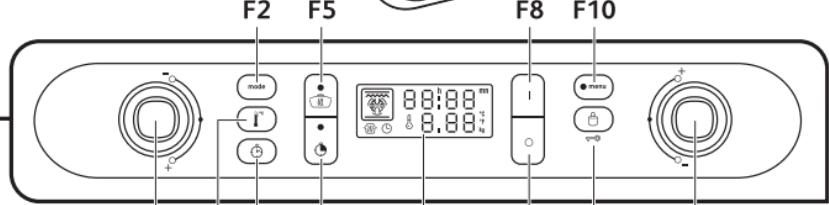
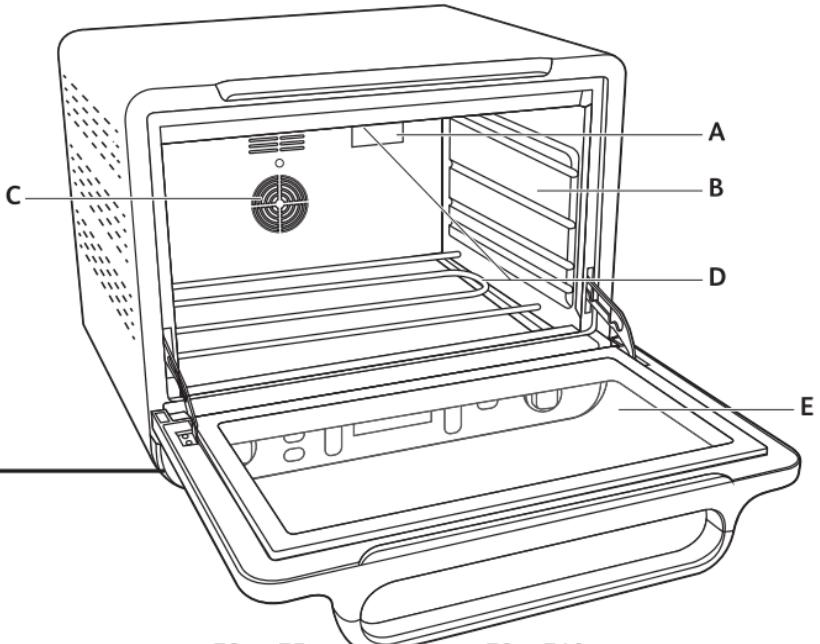
TH

VI



Uno xl electronic
Turnspit

www.tefal.com



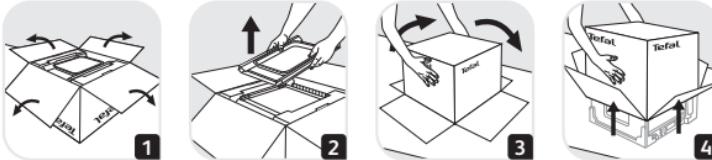
DESCRIPTION

EN

- A Interior light
- B Non-stick walls
- C Convection fan
- D Heating elements
- E Double glass door
- F Control panel
 - F1 Left rotating knob
 - F2 Manual mode selector
 - F3 Oven temperature selector
 - F4 Cooking time selector
 - F5 Keep warm
 - F6 Delayed start
 - F7 LCD screen
 - F7a Cooking settings
 - F7b Keep warm
 - F7c Delayed start
 - F7d Temperature
- F7e Time display
- F7f Temperature unit
- F7g Weight
- F8 Start cooking
- F9 Stop/change during cooking
- F10 Automatic menu selection
- F11 Food weight selection/child safety
- F12 Right rotating knob
- G Turnspit kit (1 rack, 2 forks, 2 turnspit frames, 1 rod, 1 baking tray)
- H Non-stick tray
- I Reversible grill
- J Drip tray

BEFORE USE

Unpacking



Turn the box over so it is upside down. Open the box - fig.1, remove the accessories - fig.2 and to make it easier to unpack turn the packaging and contents gently over - fig.3. Remove the box and lift off the polystyrene protection - fig.4.

Installation



Using a damp cloth, wipe the interior and exterior of the appliance and dry it - fig.5.
Wash all the accessories in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly - fig.6. Place the drip tray back in the oven underneath the lower heating elements - fig.7.

Slide-in crumb tray



7



8



9



10



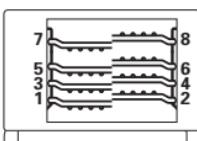
11

Slide the crumb tray into the oven above the lower element - fig.7. Leave the crumb tray in place while the appliance is in operation - fig.8.

Do not touch the crumb tray during use or immediately afterwards. Always give it time to cool down - fig.9.

Remember to empty the crumb tray after each use - fig.10-11.

Shelf position



For all functions of your appliance the position of the shelf has a major impact on cooking results.

Your oven has 4 heights for positioning the shelf. However, as the shelf is reversible, it is possible to obtain 8 different positions.

Place your dish in the centre of the shelf at the required height.

Do not place any container directly on the inner heating element.

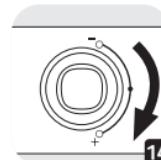
Setting the time



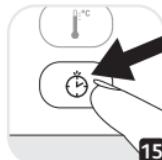
12



13



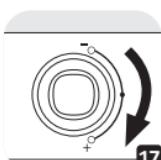
14



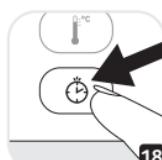
15



16



17



18

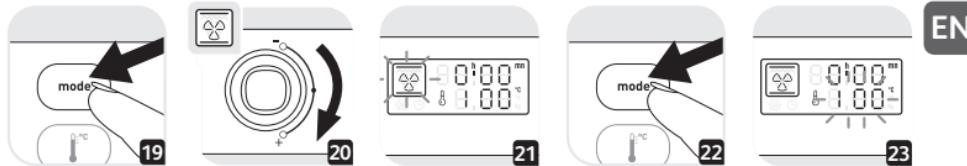
After plugging in the oven - fig.12, the digital display automatically shows the time as « 00:00 » with the hours flashing - fig.13. Set the hour using the **left** rotating knob - fig.14. Validate by pressing the clock button - fig.15. The minutes will then flash automatically - fig.16. Set the minutes using the **left** rotating knob - fig.17. Validate by pressing the clock button **again** - fig.18.

To change the time press and hold the clock button for a few seconds.

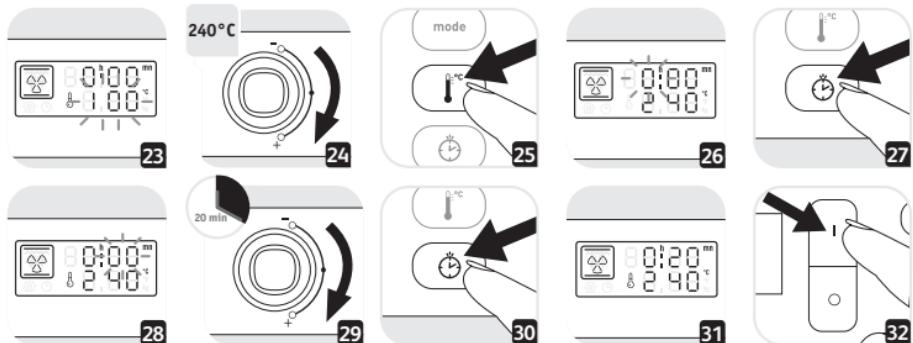
WARNING! Do not confuse the clock button and the delayed start button .

First use while empty

Before first use the oven must be operated while empty for 20 minutes to remove any possible manufacturing residue.



The oven is now plugged in and the time has been set. Press « mode » - fig.19. Select « convection » cooking mode using the **left** rotating knob - fig.20. The « convection » logo should appear on the LCD screen - fig.21. Validate by pressing « mode » **again** - fig.22.



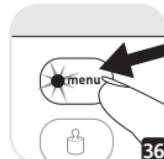
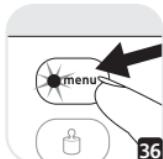
The temperature flashes - fig.23. Select the temperature: 240° using the **left** rotating knob - fig.24. Validate by pressing « temperature » - fig.25. The hours will flash - fig.26. Leave the hours at 0. Validate by pressing the clock button - fig.27. The minutes will flash- fig.28. Set the minutes: 20 minutes using the **left** rotating knob - fig.29. Validate by pressing the clock button **again** - fig.30 - fig.31. Press **I** once to stop cooking - fig.32.



On first use, some smoke may escape from the oven - fig.33. This is normal and will gradually disappear with use. After 20 minutes the oven will beep and then stop automatically - fig.34. Leave the appliance to cool - fig.35.

AUTOMATIC MODE

Using the programmed menus



The oven is plugged in and the time set. Press « menu » - fig.36. The menu and the cooking time will flash - fig.37. Select your menu using the **right** rotating knob - fig.38. Press « menu » **again** to validate - fig.39.



The weight will flash - fig.40. Select the weight (see table describing the automatic menu modes) using the **right** rotating knob - fig.41 and validate by pressing the « weight » button - fig.42. The cooking time is automatically displayed according to the validated weight.

To program a delayed start or keep warm mode see the appropriate chapters.

Press once to start cooking - fig.43.

The cooking chart is for information purposes. Depending on your tastes, cooking can be continued in manual mode.



At the end of cooking the oven will beep and stop automatically - fig.44-45-46.

Description of programmed menus*

N°	Program	Mode	Shelf height	T°C	Selection	Time in minutes																				
						0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8	1,9	2,0	2,1	2,2	2,3	2,4	2,5
P01	Beef rare		5	220	0,5 - 2,5 kg	24	27	30	33	37	40	43	46	49	52	54	57	60	62	65	67	70	72	75	77	79
P02	Beef medium		5	180	0,5 - 2,5 kg	40	42	44	47	49	52	54	57	59	61	64	66	69	71	73	76	78	81	83	86	88
P03	Veal		3	180	0,5 - 2,5 kg	57	62	67	72	77	81	86	90	94	99	103	107	110	114	118	121	125	128	131	134	137
P04	Pork		4	180	0,5 - 2,5 kg	79	84	89	94	98	102	106	109	112	115	117	119	121	123	124	125	126	126	126	126	125
P05	Poultry		4	200	0,5 - 2,5 kg	39	44	48	52	56	60	64	67	70	73	76	79	81	84	86	88	90	91	93	94	95
P06	Lamb		2	180	0,5 - 2,5 kg	64	69	74	79	84	88	92	96	100	103	107	107	113	115	118	120	122	124	125	127	128
P07	Fish large		2	200	0,5 - 2,5 kg	27	28	29	30	32	33	35	36	38	40	42	44	46	49	51	54	57	60	63	66	69
P08	Fish small		4	190	0,5 - 2,5 kg	26	27	28	28	29	30	31	32	33	34	35	36	38	39	41	42	44	45	47	48	50
P09	Frozen chips		6	220	0,5 kg	33																				
P10	Chicken nuggets		4	210	0,5 - 0,8 kg	29	30	37	43																	

N°	Program	Mode	Shelf height	Cooking		C1																				C3
				T°C	Size																					
P11	Frozen pizza		5	210	C1 = Small C2 = Medium C3 = Large	13																				26
P12	Fresh pizza		3	210	C1 = Small C2 = Medium C3 = Large	12																				23
P13	Pies		5 / 4	240	C1 = Small C2 = Medium C3 = Large	30																				39
P14	Gratinated dishes		4	220	C1 = Small C2 = Medium C3 = Large	45																				83
P15	Cookies		5	180	1 setting																					
P16	Brownie		3	200	C1 = Small C2 = Medium C3 = Large	16																				40
P17	Chicken		TB	240					55	58	60	61	62	64	67	71	88	94	100							
P18	Roastbief		TB	240		32	34	36	37	38	39	40	41	42	43	45	48									
P19	Roast pork		TB	240		43	54	58	62	65	69	72	73	74	75	76	78									

Menus P01 to P08 allow you to select the weight of your food from 0.5 to 2.5 kg.

Menu P10 allows you to select between 0.5 and 0.8 kg of chicken nuggets.

Menus P11 to P14 and P16 offer 3 selections: C1 = Small, C2 = Medium and C3 = Large.

NOTE! There is only one selection possible for menus P09 and P15.

* The cooking chart is for information purposes only and is not to be taken as a reference.

MANUAL MODE

Description of manuals menus



Natural convection (or conventional oven): Natural convection (or conventional oven): the heat is generated by the oven's upper and lower elements. This traditional cooking mode is suitable for cooking meat, fish and puddings.



Grill (upper element): the heat is generated by the oven's upper element. This can be used for traditional grilling/barbecuing and also to brown dishes.



Defrost: this special function operates the fan at the rear of the oven in order to reduce the defrosting time of the ingredients that you put in your oven, without any risk of them being cooked. The temperature cannot be changed in defrost mode.



Fan oven: the heat is generated then blown around by a fan located at the rear of the oven which guarantees exceptionally even cooking anywhere in the oven. The blowing around of the air allows your food to be cooked evenly.



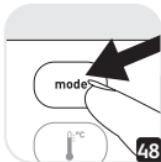
Turnspit: Oven rotisserie for all types of meat and poultry.

For conventional, grill and convection modes, the temperature can be set at between 100°C and 240°C.

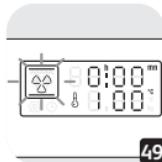
Using the manuals menus



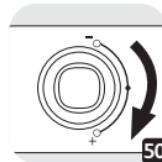
47



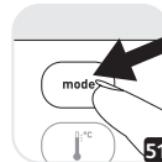
48



49



50



51

The oven is plugged in and the time set.

Place the shelf at the required height. Place the tray with the food in the oven - fig.47 and close the door. Press « mode » - fig.48. The cooking mode will flash - fig.49. Select the cooking mode using the **left** rotating knob - fig.50. Validate by pressing « mode » **again** - fig.51.



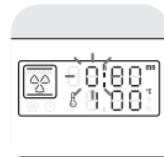
52



53



54



56

The temperature will flash - fig.52. Select the temperature using the **left** rotating knob - fig.53.



57

PLEASE NOTE: the temperature cannot be changed in defrost mode.

Validate by pressing « temperature » - fig.54. The cooking time will flash - fig.55: set the time by turning the **left** rotating knob - fig.56, validate by pressing the clock button - fig.57.



58



59



60



61

The minutes will flash - fig.58 Set the minutes by turning the **left** rotating knob - fig.59, validate by pressing the clock button **again** - fig.60. The maximum cooking time is 3h59.

To program a delayed start or keep warm mode see the appropriate chapters.

Press **I** once to start cooking - fig.61.



62



63



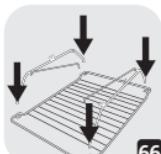
64

At the end of the cooking time, the oven will beep and stop automatically - fig.62-63-64.

Using the turnspit function



65



66

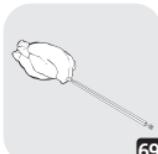


67

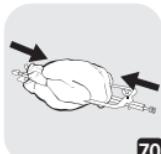


68

To install the turnspit, place the two turnspit frames on the rack - fig.65-66-67. Then place the tray on the rack - fig.68.



69



70

Place string around the meat and poultry before skewering. Slide the skewers into the poultry - fig.69, then slide the two forks on to the skewers (with the points facing outwards) - fig.70.



71

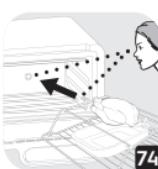


72



73

Put the skewered poultry on the frame placed on the rack - fig.71 and check that the skewer is slotted into the frame so that it remains stable - fig.72-73.



74

Slide all parts into the oven, making sure that the skewer is firmly placed in the appropriate slot - fig.74.

Then follow the previous instructions for the manual setting to start « turnspit » cooking. - fig.47 à 61.

IMPORTANT! For optimal cooking in turnspit mode, the thermostat must be set to 240°C and the door must be closed.

IMPORTANT! When cooking certain dishes, steam may escape via the door: this is perfectly normal.

Tableau de cuisson : mode manuel*

Program	Mode	Level	Preheat	T °C	Time
Pie		4	0	233°C	37 min
Fruit cake		3	10	185°C	45 min
Quiche		4	0	233°C	37 min
Clafoutis		4	10	193°C	45 min
Sponge cake		4	10	185°C	23 min
Sponge cake		4	10	185°C	25 min
Roast pork (1 kg)		5	0	193°C	1 h 20 min

* The cooking chart is for information purposes only and is not to be taken as a reference.

CHANGE DURING COOKING



75



Press **once** - fig.75. Change your program (cooking mode, temperature and/or cooking time), press once to validate and start cooking again - fig.76.

STOPPING COOKING



77

To stop cooking, press and hold - fig.77 until the appliance switches to standby mode.

DELAYED START

The delayed start function allows you to program the start of cooking from 5 minutes to 24 hours later.

WARNING! Do not confuse the **delayed start** button  and the **clock** button .



The cooking mode, time and temperature have already been set using manual mode or the programmed menu mode (see appropriate chapters on programming). Press the « delayed start » button  - fig.78. The « delayed start »  pictogram and the clock will flash - fig.79. Set the cooking start time using the **left** rotating knob - fig.80. Validate by pressing the « delayed start »  button **again** - fig.81. The « delayed start »  pictogram will then appear on the screen. This means that the delayed start program has been entered correctly - fig.82. Press  once to start cooking - fig.83. When the timer has started, the two points separating the hours and minutes will flash - fig.84. **This display allows you to be sure that the program has started.**

PLEASE NOTE! When a delayed start has begun it is normal for the oven light not to come on until cooking starts.

KEEP WARM



The cooking parameters have been set. Press the « keep warm » button - fig.85. The « keep warm » pictogram  and the clock will flash - fig.86. Set the required time for keeping the oven warm using the **left** rotating knob - fig.87. Validate by pressing the « keep warm » button **again** - fig.88 - fig.89. Press  once to start cooking - fig.90. At the end of cooking, the oven will automatically switch to « keep warm » mode.

N.B : The two delayed start and keep warm functions can be combined.

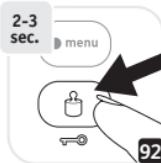
N.B: It is possible to set the keep warm function while cooking is in progress (see chapter on changes during cooking).

PLEASE NOTE! Keep warm mode cannot be used with defrost mode.

LOCKING CONTROL PANEL



91



2-3 sec.

menu



93

This safety feature prevents any change to the cooking settings by children under 8 years of age who should not use this appliance unless continuous supervision by a responsible adult is given. After starting cooking - fig.91, press and **hold** the weight button - fig.92. SECU will then appear on the screen - fig.93 and will disappear after a few seconds. The control panel is now locked.

To unlock the control panel, press and **hold** the weight button **again**. SECU will be displayed on the screen and will disappear after a few seconds. The control panel is now unlocked.

PLEASE NOTE! When the control panel locking is activated, the button  is still accessible but the control panel remains locked. To access the other keys, unlock the control panel.

GENERAL REMARKS

PLEASE NOTE! If no action is carried out for 30 seconds the oven automatically goes into standby mode.

TROUBLESHOOTING GUIDE

ERROR CODE	CAUSES	SOLUTIONS
ERR1	Faulty temperature probe	Consult an After-Sales Service Centre.
ERR2	Electrical problem	Consult an After-Sales Service Centre.
ERR3, ERR4	Temperature regulation problem	Consult an After-Sales Service Centre.

CLEANING AND CARE

Do not allow grease to build up on the appliance.



Before any maintenance, cleaning or storage unplug the appliance and allow it to cool down - fig.94-95. **Do not use any harsh cleaning products (especially oven cleaning products and metal or abrasive scouring pads)** - fig.96-97. To clean the outside of the appliance simply wipe over with a sponge - fig.98.



Clean the door, non-stick or lacquered surfaces and the glass components with a damp sponge dipped in a gentle soap solution - fig.99.

Do not use cleaning products intended for metal (for stainless steel, copper, etc.).

Your oven has non-stick walls which can easily be cleaned with soapy water. All accessories can be cleaned with soapy water.

WHAT NOT TO DO

EN



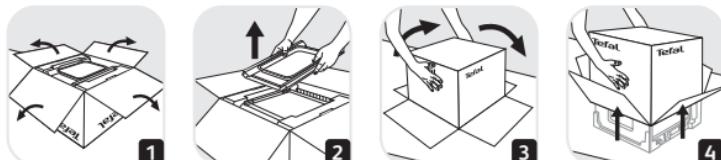
NOTES

說明

- A 內壁燈
- B 易潔內壁
- C 熱風對流風扇
- D 發熱線
- E 雙重玻璃門
- F 控制面板
 - F1 左旋轉按鈕
 - F2 手動模式選擇
 - F3 烹調溫度選擇
 - F4 烹調時間選擇
 - F5 保溫
 - F6 延遲開始
 - F7 LCD顯示屏
 - F7a 烹調模式
 - F7b 保溫
 - F7c 延遲開始
 - F7d 溫度
- F7e 時間顯示
- F7f 溫度裝置
- F7g 重量
- F8 烹調開始
- F9 烹調過程中停止/更改(停止)
- F10 自動菜單選擇
- F11 食物重量/兒童安全選擇
- F12 右旋轉按鈕
- G 旋轉燒烤組件 (1.網架, 2.燒烤叉, 2.旋轉燒烤支架, 1.旋轉竿, 1.焗盤)
- H 易潔焗盤
- I 兩面用網架
- J 碎屑盤

首次使用之前

拆封



將包裝盒翻轉。打開包裝盒 - fig.1, 取出配件 - fig.2 以及為便於拆封, 輕輕地翻轉包裝及其內裝物 - fig.3。拿掉包裝盒並去除塑膠保護封套 - fig.4。

安裝



用濕布擦洗設備的內部和外部, 並擦乾 - fig.5。在溫熱的肥皂水中清洗所有的配件。仔細沖洗並擦乾 - fig.6。將碎屑盤放到底部發熱線的下面 - fig.7。

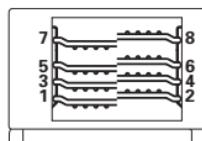
碎屑盤



將碎屑盤滑入焗爐並放到底部發熱線的下面 fig.7。設備運行期間，將碎屑盤放置於其應屬位置 - fig.8。使用期間或剛剛使用完時請勿觸碰碎屑盤。讓其冷卻片刻 - fig.9。每次使用之後，請將碎屑盤清空 - fig.10-11。

ZH

網架位置

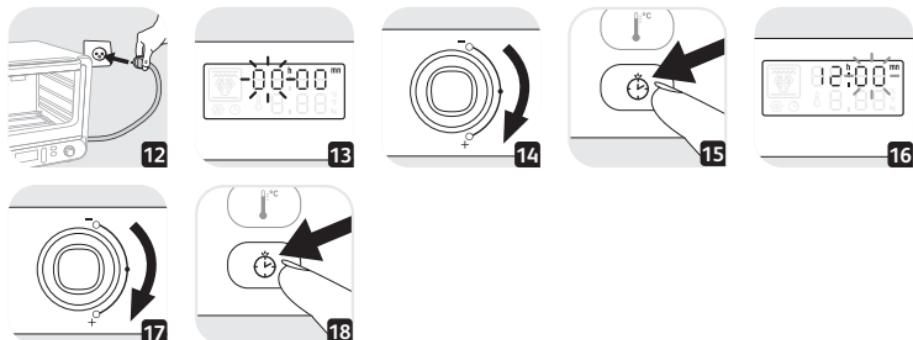


你可利用放置網架的位置來配合不同功能，以達致最佳烹調效果。
焗爐有4個高度用以放置網架。但是，由於網架是可反轉的，因此可以有8個不同的位置。

選定放置網架的高度，再將碟子放在網架中央位置。

請勿將容器直接放置在內部發熱線上。

設定時間



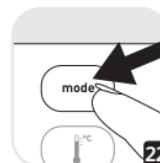
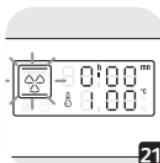
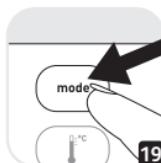
接通焗爐的電源後 - fig.12，顯示器會自動顯示時間為“00:00”，而小時的顯示會閃動 - fig.13。以左旋轉按鈕調校小時 - fig.14。按“時鐘”按鈕使之生效 - fig.15。然後，分鐘的顯示會自動閃動 - fig.16。以左旋轉按鈕調校分鐘 - fig.17。再次按“時鐘”按鈕使之生效 - fig.18。

如需更改時間，長按“時鐘”按鈕數秒。

注意！請勿混淆時鐘按鈕 和延遲開始按鈕 .

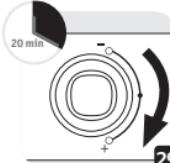
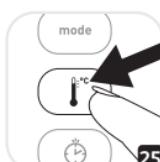
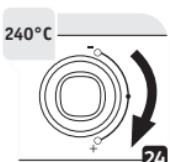
首次空載使用

首次使用之前，為清除可能存在的製造時遺下的殘留物，必須讓您的焗爐空載運轉20分鐘。

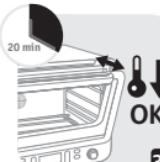


接通焗爐電源並調校時間。

按“模式”按鈕 - fig.19。以左旋轉按鈕選擇“熱風對流”烹調模式 - fig.20。“熱風對流”的標誌 必須出現在LCD顯示屏幕上 - fig.21。再次按“模式”按鈕使之生效 - fig.22。



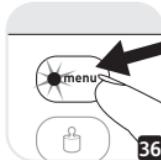
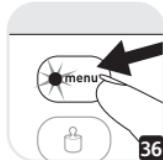
溫度的顯示閃爍 - fig.23。選擇溫度：以左旋轉按鈕選擇240°C - fig.24。按“溫度”按鈕使之生效 - fig.25。小時的顯示閃動 - fig.26。設定小時為0。按“時鐘”按鈕使之生效 - fig.27。分鐘的顯示閃動 - fig.28。設定分鐘：以左旋轉按鈕選擇20分鐘 - fig.29。再次按“時鐘”按鈕使之生效 - fig.30 - fig.31。按 一下以停止烹調 - fig.32。



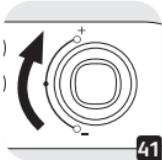
首次使用時，蒸氣可能會從焗爐中溢出 - fig.33。這種現象是正常的，並會在使用過程中逐漸消失。20分鐘之後，焗爐會發出聲響，並自動停止 - fig.34。讓設備冷卻 - fig.35。

自動模式

使用預設選單



接通焗爐電源並調校時間。按“選單”按鈕 - fig.36。選單和烹飪時間的顯示會閃動 - fig.37。以右旋轉按鈕選擇選單 - fig.38。再次按“選單”按鈕使之生效 - fig.39。



重量的顯示會閃動 - fig.40。以右旋轉按鈕選擇重量（請參考預設選單模式列表）- fig.41 以及按“重量”按鈕使之生效 - fig.42。烹飪時間會根據生效的重量自動顯示。

關於延遲開始或保溫模式設定，請參考相應的章節。

按 一下開始烹調 - fig.43。

烹調列表只供參考。可根據個人口味，使用手動模式繼續烹調。



烹調結束時，焗爐會發出聲響，並自動停止 - fig.44-45-46。

預設選單說明*

編號	程式	模式	網架高度	重量 千克		0.5	0.6	0.7	0.8	0.9	1.0	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	1.8	1.9	2.0	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5
				T°C	份量選擇	時間, 以分鐘計算																				
P01	四成熟牛肉		5	220	0.5 à 2.5 kg	24	27	30	33	37	40	43	46	49	52	54	57	60	62	65	67	70	72	75	77	79
P02	五成熟牛肉		5	180	0.5 à 2.5 kg	40	42	44	47	49	52	54	57	59	61	64	66	69	71	73	76	78	81	83	86	88
P03	小牛肉		3	180	0.5 à 2.5 kg	57	62	67	72	77	81	86	90	94	99	103	107	110	114	118	121	125	128	131	134	137
P04	豬肉		4	180	0.5 à 2.5 kg	79	84	89	94	98	102	106	109	112	115	117	119	121	123	124	125	126	126	126	126	125
P05	家禽肉		4	200	0.5 à 2.5 kg	39	44	48	52	56	60	64	67	70	73	76	79	81	84	86	88	90	91	93	94	95
P06	羊肉		2	180	0.5 à 2.5 kg	64	69	74	79	84	88	92	96	100	103	107	107	113	115	118	120	122	124	125	127	128
P07	大塊魚肉		2	200	0.5 à 2.5 kg	27	28	29	30	32	33	35	36	38	40	42	44	46	49	51	54	57	60	63	66	69
P08	細塊魚肉		4	190	0.5 à 2.5 kg	26	27	28	28	29	30	31	32	33	34	35	36	38	39	41	42	44	45	47	48	50
P09	急凍薯條		6	220	0.5 kg	33																				
P10	雞塊		4	210	0.5 à 0.8 kg	29	30	37	43																	

編號	程式	模式	網架高度	T°C	尺寸	烹調		C1												C2												C3
						C1=小	C2=中	C3=大	時間, 以分鐘計算																							
P11	急凍薄餅		5	210		13															20										26	
P12	新鮮薄餅		3	210		C1=小	C2=中	C3=大	12												14										23	
P13	餡餅		5 ou 4	240		30															33										39	
P14	奶油菜式		4	220		C1=小	C2=中	C3=大	45												54										83	
P15	曲奇餅		5	180		1項設定															15											
P16	朱古力蛋糕		3	200		C1=小	C2=中	C3=大	16												34										40	
P17	雞肉		TB	旋轉燒烤叉	240				55	58	60	61	62	64	67	71	88	94	100													
P18	烤牛肉		TB	旋轉燒烤叉	240		32	34	36	37	38	39	40	41	42	43	45	48														
P19	烤豬肉		TB	旋轉燒烤叉	240		43	54	58	62	65	69	72	73	74	75	76	78														

通過選單上的P01至P08, 您可以在0.5千克到2.5千克之間選擇食物的重量。

通過選單上的P10, 您可以在0.5千克到0.8千克之間選擇雞塊的重量。

菜單上的P11至P14以及P16提供了3種份量選擇:C1=小, C2=中, C3=大。

注意!在選單上的P09和P15中只有一個份量選擇。

* 烹調列表只供參考之用。

手動模式

手動選單說明



焗：熱力是由焗爐的頂部和底部發熱線產生：這種傳統的烹調模式適合烹調肉類、魚肉及甜點。



燒烤：熱力是由焗爐頂部發熱線產生：可以用於傳統的烤肉及燒烤。

ZH



解凍：該特殊功能可以使位於焗爐後部的風扇運行，以減少您置於焗爐中的食材的解凍時間，避免食材被煮熟的情況。在解凍模式下，溫度不能改變。



熱風對流：產生熱力之後，置於焗爐後部的風扇將熱力吹散，保證焗爐內部各處都能夠達到均勻烹調。空氣流動令食物可以被均勻烹調。



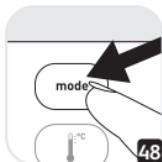
旋轉燒烤：旋轉烤架用作烹調各種肉類和家禽肉。

對於焗、燒烤和熱風對流模式，溫度可以在100°C至240°C之間調整。

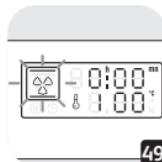
使用手動選單



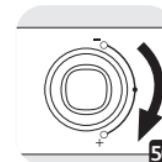
47



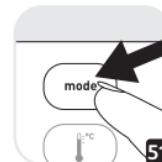
48



49



50



51

接通焗爐電源並調校時間。

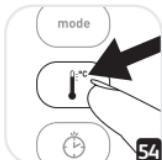
將網架放置於所需高度。將放有食物的焗盤放入焗爐 - fig.47 並關上爐門。按“模式”按鈕 - fig.48。烹調模式的顯示會閃動 - fig.49。調校**左**旋轉按鈕以選擇烹調模式 - fig.50。**再次**按“模式”按鈕使之生效 - fig.51。



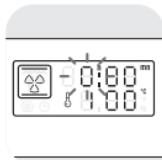
52



53



54



55



56

溫度的顯示會閃動 - fig.52。調校左旋轉按鈕以選擇溫度 - fig.53。



57

注意！解凍模式下不能更改溫度。

按“溫度”按鈕使之生效 - fig.54。烹調時間的顯示會閃動 - fig.55 : 調校左旋轉按鈕以設定小時 - fig.56, 按“時鐘”按鈕使之生效 - fig.57。



58



59



60



61

分鐘的顯示會閃動 - fig.58: 調校左旋轉按鈕設定分鐘 - fig.59, 再次按“時鐘”按鈕使之生效 - fig.60。烹調的最長時間為3小時59分鐘。

關於設定延遲開始或保溫模式, 請參考相應的章節。

按 一下, 開始烹調 - fig.61。



62



63



64

烹調結束時, 焗爐會發出聲響, 並自動停止 - fig.62-63-64。

使用旋轉燒烤功能



65



66



67



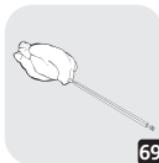
68

為安裝旋轉烤架, 請在網架上放置2個旋轉燒烤支架 - fig.65-66-67。接着將焗盤放置在網架上 - fig.68。

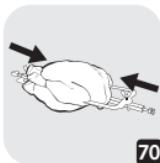
ZH

用旋轉竿穿起肉之前先將肉用繩捆好。

將旋轉竿滑進肉中 - fig.69, 接着將兩個燒烤叉滑到旋轉竿上(叉尖向外) - fig.70。



69



70



71

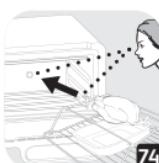


72



73

將串好的肉放到置於網架上的旋轉燒烤支架上 - fig.71 並確認旋轉竿卡在支架上, 以避免其移動 - fig.72-73。



74

將所有部件都放入焗爐中, 確保旋轉竿放置在適當的槽中 - fig.74。

然後, 根據上述手動模式相關指示, 以“旋轉燒烤”模式開始烹調 - fig.47-61。

重要提示!為取得最佳烹調效果, 在旋轉燒烤模式下, 溫度應設定為 240°C 且爐門必須關閉。

重要提示!當烹調某類菜式時, 蒸汽可能從爐門溢出: 出現這種現象完全正常。

烹調列表：手動模式 *

程式	模式	網架位置	預熱時間 (分鐘)	T °C	時間
餡餅		4	0	233°C	37 分鐘
水果蛋糕		3	10	185°C	45 分鐘
火腿餡餅		4	0	233°C	37 分鐘
水果餡餅		4	10	193°C	45 分鐘
海綿蛋糕		4	10	185°C	23分鐘
		4	10	185°C	25 分鐘
烤豬肉 (1千克)		5	0	193°C	1小時20分

* 烹調列表只供參考之用。

烹調過程中更改



按 一下 - fig.75。更改程序 (烹調模式、溫度和/或烹調時間)，按 一下，使之生效以及重新開始烹調 - fig.76。

停止烹調

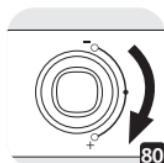
如需停止烹調，長按 - fig.77 直到轉至待機模式。



延遲開始

延遲開始功能讓您設定5分鐘至24小時的延遲開始烹調時間。

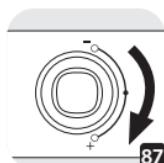
注意！請勿混淆延遲開始按鈕  和時鐘按鈕 。



烹調模式、時間和溫度已經通過手動模式或預設選單模式設定好（請參考有關設定的相應章節）。按“延遲開始”按鈕 - fig.78。“延遲開始”  的圖示和時鐘會閃動 - fig.79。調校左旋轉按鈕以設定烹調開始時間 - fig.80。**再次按“延遲開始”按鈕使之生效** - fig.81。“延遲開始”圖示出現在顯示屏上。這表示延遲開始程式已被正確輸入 - fig.82。按  一下，開始烹調 - fig.83。當計時器啟動時，分開小時和分鐘的兩點會閃動 - fig.84。該顯示讓你確定程式已經開始。

注意！當延遲開始運行時，烹調開始之前焗爐中的燈光未亮起是正常現象。

保溫



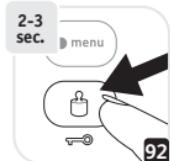
烹調模式設定好。按“保溫”按鈕 - fig.85。“保溫”圖示  和時鐘會閃動 - fig.86。調校左旋轉按鈕以設定所需保溫時間 - fig.87。**再次按“保溫”按鈕使之生效** - fig.88 - fig.89。按  一下，開始烹調 - fig.90。烹調結束時，焗爐會自動切換至“保溫”模式。

注：延遲開始和保溫這兩個功能可配合使用。

注：烹飪過程中可以設定保溫功能（請參考有關烹飪過程中更改的章節）。

注意！保溫模式不能與解凍模式一起使用。

鎖定控制面板



此安全功能可以防止8歲以下兒童更改烹調設定，除非在負責其安全的成年人在旁給予指引。烹調開始後 - fig.91，長按重量按鈕 - fig.92。SECU 會出現在顯示屏上 - fig.93 接着在幾秒後消失。控制面板已被鎖定。

如要解除控制面板的鎖定，再次長按重量按鈕。SECU 會出現在顯示屏上，接着在幾秒後消失。控制面板鎖定已被解除。

注意！當控制面板被鎖定時，按鈕仍然可以使用，但控制面板會維持鎖定狀態。如需使用其它功能，請將控制面板的鎖定解除。

一般注意事項

注意！如果在30秒內沒有進行任何操作，焗爐會自動切換至待機模式。

疑難排解指南

錯誤代碼	原因	解決方法
ERR1	溫度故障	請諮詢售後服務中心。
ERR2	電力問題	請諮詢售後服務中心。
ERR3, ERR4	溫度調節問題	請諮詢售後服務中心。

清潔和護理

切勿讓油脂積聚在設備上。



ZH

進行護理、清潔或儲存前，斷開設備電源並讓其冷卻 - fig.94-95。

請勿使用任何有腐蝕性的清潔產品（尤其是焗爐清洗產品以及金屬或研磨抹墊）- fig.96-97。

只需用海綿擦拭一下即可清理焗爐外部 - fig.98。



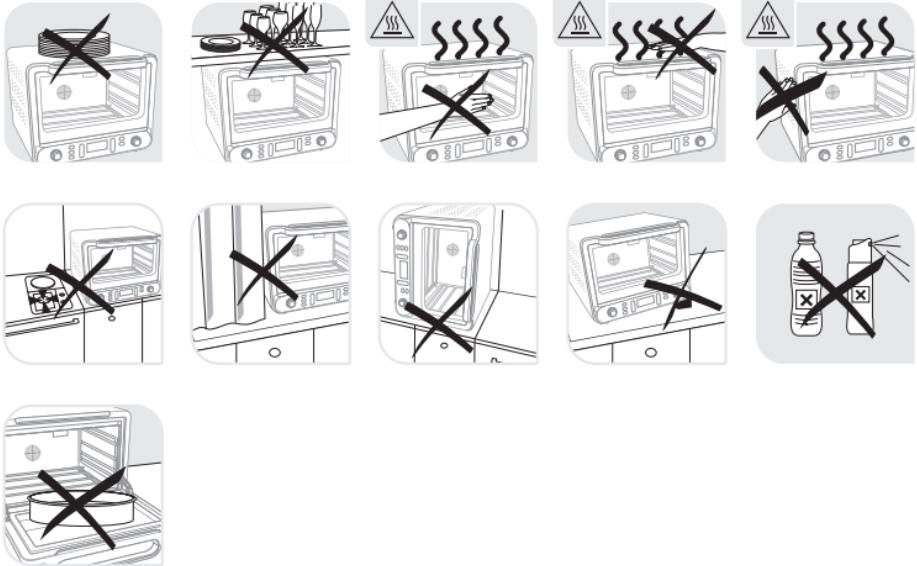
用沾有溫熱肥皂水的濕海綿擦拭爐門、易潔或上漆的表面和玻璃組件
- fig.99。

請勿使用金屬（不鏽鋼、銅等）專用護理產品。

爐壁是易潔的，只需用肥皂水簡單清洗。

所有部件都可以用肥皂水清洗。

請勿



注

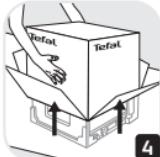
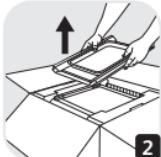
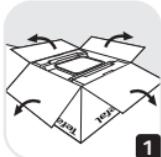
설명

A 내부 조명	F7e 현재 시간/조리 시간 표시
B 논스틱 가공 처리한 내벽	F7f 온도 단위
C 대류열 팬	F7g 무게
D 발열선	F8 요리 시작
E 이중 내벽 도어	F9 요리 중 정지/변경(스탑)
F 조작부	F10 자동 선택 메뉴
F1 왼쪽 회전 다이얼	F11 음식 무게 선택 / 어린이 안전
F2 수동 선택 모드	F12 오른쪽 회전 다이얼
F3 요리 온도 선택	G 회전 구이기 세트(석쇠 1개, 포크 2개, 구이 지지대 2개, 봉 1개, 점시 1개)
F4 요리 시간 선택	H 논스틱 가공 처리한 접시
F5 보온	I 양면 석쇠
F6 요리 예약	J 부스러기 받침대
F7 LCD 표시부	
F7a 조리 모드	
F7b 보온	
F7c 요리 예약	
F7d 온도	

KO

처음 사용시 주의 사항

포장 풀기



상자를 뒤집어서 거꾸로 놓으십시오. 상자를 엽니다 - fig.1, 부속품을 꺼냅니다 - fig.2
상자를 다시 뒤집으면 제품을 쉽게 꺼낼 수 있습니다. 상자 속 제품을 조심스럽게 꺼냅니다
- fig.3. 상자를 들어올린 뒤 보호 포장재(폴리스틸렌)를 벗겨 냅니다 - fig.4.

설치



젖은 형겼으로 제품 내부와 외부를 닦은 뒤 건조시킵니다 - fig.5.

세제를 푼 미지근한 물에서 부속품을 모두 세척합니다. 부속품을 헹군 뒤 완전히
건조시킵니다 - fig.6. 부스러기 받침대를 제품 하단 발열선 아래에 다시 놓습니다 - fig.7.

탈착식 부스러기 받

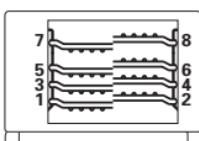


부스러기 받침대를 오븐 내부 발열선 아래로 밀어 넣습니다 - fig. 7. 제품이 작동 중일 때는 부스러기 받침대를 원래 위치에 그대로 둡니다 - fig. 8.

사용 중 또는 사용 직후에는 부스러기 받침대를 만지지 마십시오. 오븐이 식을 동안 부스러기 받침대를 그대로 둡니다 - fig. 9.

사용 후에는 부스러기 받침대를 항상 비워 주십시오 - fig. 10-11.

석쇠 위치

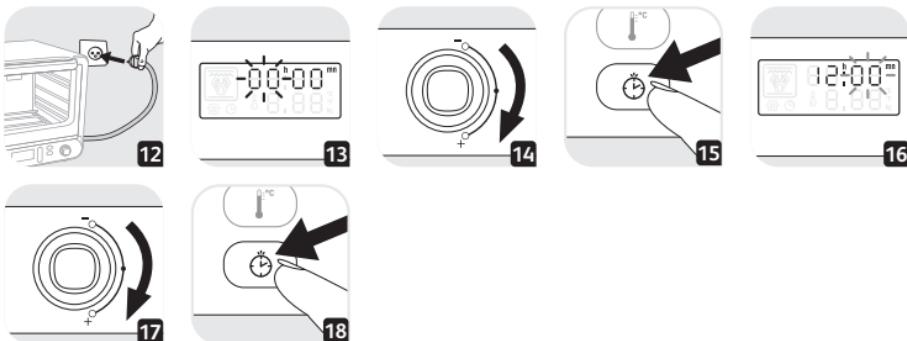


제품의 모든 기능에서, 석쇠 위치는 조리 결과에 큰 영향을 줍니다. 이 오븐은 석쇠를 4가지 위치에서 사용할 수 있습니다. 또한 이 오븐의 석쇠는 양면형 석쇠이므로 총 8가지 위치에서 사용할 수 있습니다.

접시를 석쇠 중앙에 놓은 뒤 원하는 위치에 놓으십시오.

내부 발열선 위에 용기를 직접 올려놓고 사용하지 마십시오.

시간 설정



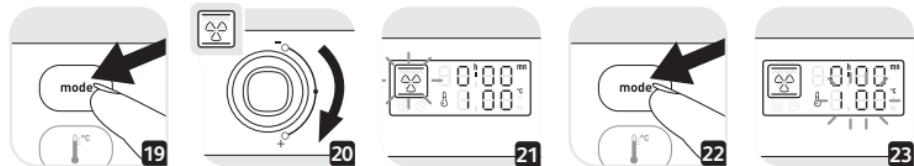
오븐에 전원을 연결하면 - fig. 12, 디지털 표시부에 초기 시간 "00:00"이 표시되며 깜빡입니다 - fig. 13. **왼쪽** 회전 다이얼을 돌려 현재 시간을 설정합니다 - fig. 14. "시계" 그림을 눌러 확인합니다 - fig. 15. 초기 분 표시가 깜빡입니다 - fig. 16. **왼쪽** 회전 다이얼을 돌려 분을 설정합니다 - fig. 17. "시계" 그림을 한 번 더 눌러 확인합니다 - fig. 18.

시간을 변경하려면 "시계" 그림을 길게 누르십시오.

AT주의! 시간 설정 버튼 과 조리 예약 버튼 은 다르므로 주의하십시오.

처음 사용할 경우 공회전

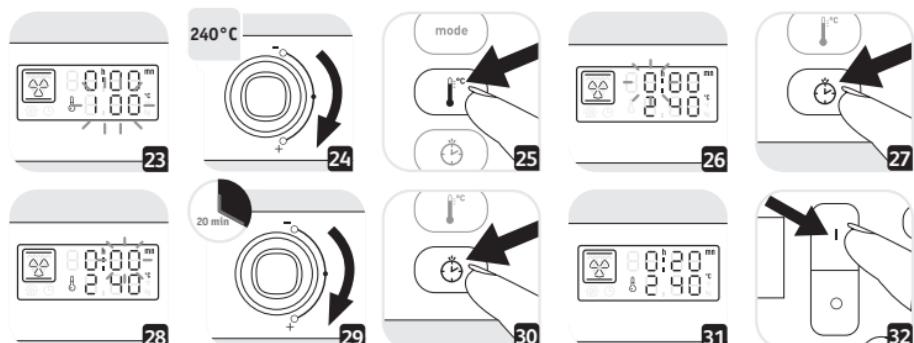
처음 사용할 경우, 오븐을 20분 정도 공회전하여 제조 과정에서 남아 있을 수 있는 잔류물을 제거해야 합니다.



오븐에 전원을 연결하고 현재 시간을 설정하십시오.

"모드" 버튼을 누릅니다 - fig.19. 요리 모드에서 **왼쪽** 회전 다이얼을 이용하여 "발열"을 선택합니다 - fig.20. "발열" 그림 이 LCD 표시부에 나타납니다 - fig.21. "모드" 버튼을 **한 번 더** 눌러 확인합니다 - fig.22.

KO



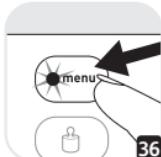
온도 표시가 깜빡입니다 - fig.23. 온도를 선택합니다. **왼쪽** 회전 다이얼을 돌려 240° 로 설정합니다 - fig.24. "온도" 그림을 눌러 확인합니다 - fig.25. 시간 표시가 깜빡입니다 - fig.26. 시간은 그대로 0에 맞춥니다. "시계" 그림을 눌러 확인합니다 - fig.27. 분 표시가 깜빡입니다 - fig.28. 분을 설정합니다. **왼쪽** 회전 다이얼을 돌려 20분으로 설정합니다 - fig.29. "시계" 그림을 **한 번 더** 눌러 확인합니다 - fig.30 - fig.31. 을 짧게 눌러 공회전을 시작합니다 - fig.32.



오븐에서 연기가 나올 수 있습니다 - fig.33. 이는 정상적인 상황이며 사용 중 점점 사라집니다. 20분이 다 되면 오븐에서 신호음이 울린 뒤 자동으로 정지합니다 - fig.34. 제품이 식을 동안 그대로 두십시오 - fig.35.

자동 모드

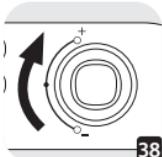
자동 요리 메뉴 사용



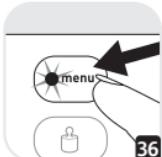
36



37



38



39

오븐에 전원을 연결하고 현재 시간을 설정하십시오. “메뉴” 버튼을 누릅니다 - fig.36. 메뉴 및 요리 시간이 깜빡입니다 - fig.37. 오른쪽 회전 다이얼을 이용하여 메뉴를 선택합니다 - fig.38. “메뉴” 버튼을 한 번 더 눌러 확인합니다 - fig.39.



40



41



42



43

무게 표시가 깜빡입니다 - fig.40. 오른쪽 회전 다이얼을 이용하여 무게를 선택합니다(자동 메뉴 모드 설명표 참조. 그림 - fig.41 “무게”를 눌러 확인합니다 - fig.42. 확인한 무게에 따라 요리 시간이 자동으로 표시됩니다.

요리 예약 설정 또는 보온 모드 설정은 해당 항목을 참조하십시오.

1 을 짧게 눌러 조리를 시작합니다 - fig.43.

조리표는 참고용입니다. 취향에 맞게 수동 모드로 요리를 계속 진행할 수 있습니다.



44



45



46

요리가 끝나면 오븐에서 신호음이 울린 뒤 자동으로 정지합니다 - fig.44-45-46.

자동 요리 메뉴 설명*

번호	자동 요리 메뉴 이름	모드	선택 위치	무게 kg		0.5	0.6	0.7	0.8	0.9	1.0	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	1.8	1.9	2.0	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	시간(분 단위)			
				온도	C	선택																								
P01	레어 스테이크	굽기	5	220	0.5 - 2.5 kg	24	27	30	33	37	40	43	46	49	52	54	57	60	62	65	67	70	72	75	77	79				
P02	미디엄 스테이크	굽기	5	180	0.5 - 2.5 kg	40	42	44	47	49	52	54	57	59	61	64	66	69	71	73	76	78	81	83	86	88				
P03	송아지고기	굽기	3	180	0.5 - 2.5 kg	57	62	67	72	77	81	86	90	94	99	103	107	110	114	118	121	125	128	131	134	137				
P04	돼지고기	굽기	4	180	0.5 - 2.5 kg	79	84	89	94	98	102	106	109	112	115	117	119	121	123	124	125	126	126	126	126	125				
P05	조류(닭, 오리, 거위 등)	굽기	4	200	0.5 - 2.5 kg	39	44	48	52	56	60	64	67	70	73	76	79	81	84	86	88	90	91	93	94	95				
P06	양고기	굽기	2	180	0.5 - 2.5 kg	64	69	74	79	84	88	92	96	100	103	107	107	113	115	118	120	122	124	125	127	128				
P07	큰 생선	굽기	2	200	0.5 - 2.5 kg	27	28	29	30	32	33	35	36	38	40	42	44	46	49	51	54	57	60	63	66	69				
P08	작은 생선	굽기	4	190	0.5 - 2.5 kg	26	27	28	28	29	30	31	32	33	34	35	36	38	39	41	42	44	45	47	48	50				
P09	냉동식품	굽기	6	220	0.5 kg	33																								
P10	너겟	굽기	4	210	0.5 - 0.8 kg	29	30	37	43																					

KO

번호	자동 요리 메뉴 이름	모드	선택 위치	요리		C1																				C3				
				온도	C	크기	시간(분 단위)																							
P11	냉동 피자	굽기	5	210	C1 = 짙음 C2 = 중간 C3 = 큼	13													20							26				
P12	피자 굽기	굽기	3	210	C1 = 짙음 C2 = 중간 C3 = 큼	12													14							23				
P13	타르트	굽기	5 / 4	240	C1 = 짙음 C2 = 중간 C3 = 큼	30													33							39				
P14	그리탕	굽기	4	220	C1 = 짙음 C2 = 중간 C3 = 큼	45													54							83				
P15	쿠키	굽기	5	180	1 사이즈														15											
P16	브라우니	굽기	3	200	C1 = 짙음 C2 = 중간 C3 = 큼	16													34							40				
P17	치킨	굽기	가장 낮은 위치	240															55	58	60	61	62	64	67	71	88	94	100	
P18	로스트버프	굽기	가장 낮은 위치	240															32	34	36	37	38	39	40	41	42	43	45	48
P19	로스트포크	굽기	가장 낮은 위치	240															43	54	58	62	65	69	72	73	74	75	76	78

P01 부터 P08 메뉴에서는 재료 무게를 0.5 kg 부터 2.5 kg 까지 선택할 수 있습니다.

P10 메뉴에서는 너겟 무게를 0.5 kg 부터 0.8 kg 까지 선택할 수 있습니다.

P11 부터 P14 및 P16 메뉴에서는 다음 세 가지 중에서 선택할 수 있습니다. C1 = 짙음, C2 = 중간, C3 = 큼.

주의 P09 메뉴와 P15 메뉴에서는 한 가지만 선택할 수 있습니다.

* 이 조리표는 참고용일 뿐이며 표준 조리법은 아닙니다.

수동 모드

"수동 메뉴" 모드 설명



자연 대류식(또는 기존 방식 오븐): 오븐 상부 및 하부 발열선에서 열이 발생하는 방식입니다. 기존 방식의 조리법으로 육류, 생선 및 디저트에 활용합니다.



석쇠(상부 발열선): 오븐 상부 발열선에서 열이 발생하는 방식입니다. 그릴 요리/전통 바베큐 및 그라탕 요리에 활용합니다.



해동: 오븐 뒷면의 팬이 작동하여 오븐에 조리할 재료의 해동 시간을 줄여주는 특별한 기능으로, 재료를 요리하지 않고 해동할 수 있습니다. 해동 모드에서 온도를 변경할 수 없습니다.



대류열: 오븐 뒷면에 있는 팬에서 열이 발생하여 퍼지는 방식으로, 재료의 모양에 상관없이 열을 골고루 완벽하게 전달합니다. 열기가 퍼져 음식을 균일하게 익힐 수 있습니다.



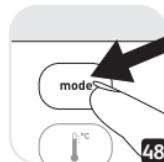
회전 구이기: 모든 육류 및 조류에 활용할 수 있는 회전 구이 요리 방식입니다.

대류식 요리 모드의 경우, 석쇠 및 대류열은 100°C~240°C 사이에서 설정해야 합니다.

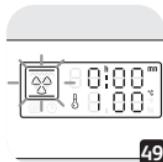
"수동 메뉴" 모드 사용



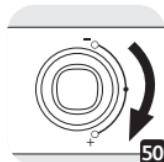
47



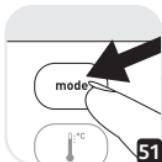
48



49



50



51

오븐에 전원을 연결하고 현재 시간을 설정하십시오.

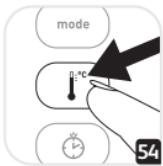
석쇠를 원하는 위치에 놓습니다. 음식을 담은 접시를 오븐 안에 넣고 - fig.47 오븐 문을 닫습니다. "모드" 버튼을 누릅니다 - fig.48. **요리** 모드 표시가 깜빡입니다 - fig.49. 왼쪽 회전 다이얼을 이용하여 요리 모드를 선택합니다 - fig.50. "모드" 버튼을 **한 번 더** 눌러 확인합니다 - fig.51.



52



53

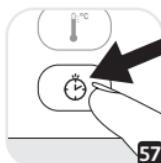


54



56

온도 표시가 깜빡입니다 - fig.52. **왼쪽** 회전 다이얼을 돌려 온도를 선택합니다 - fig.53.



57

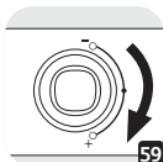
주의! 해동 모드에서는 온도를 변경할 수 없습니다.

KO

"온도" 그림을 눌러 확인합니다 - fig.54. 조리 시간 표시가 깜빡입니다 - fig.55. **왼쪽** 회전 다이얼을 돌려 시간을 설정합니다 - fig.56. "시계" 그림을 눌러 확인합니다 - fig.57.



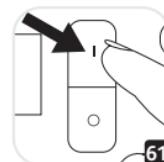
58



59



60



61

분 표시가 깜빡입니다 - fig.58. **왼쪽** 회전 버튼을 돌려 분을 설정합니다 - fig.59. "시계" 그림을 다시 한 번 눌러 확인합니다 - fig.60. 최대 요리 시간은 3시간 59분입니다.

요리 예약 설정 또는 보온 모드 설정은 해당 항목을 참조하십시오.

I 을 짧게 눌러 조리를 시작합니다 - fig.61.



62



63



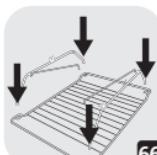
64

요리가 끝나면 오븐에서 신호음이 울린 뒤 자동으로 정지합니다 - fig.62-63-64.

회전 구이 기능 사용



65



66

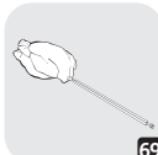


67

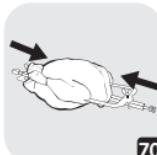


68

구이 지지대 2개를 석쇠 위에 올려 회전 구이기를 설치합니다 - fig.65-66-67. 접시를 석쇠 위에 올립니다 - fig.68.



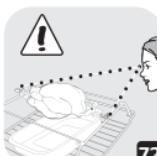
69



70



71

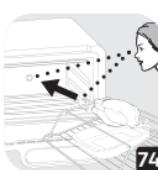


72



73

쇠봉을 꽂은 재료를 석쇠 위에 놓인 지지대 위에 놓습니다 - fig.71 쇠봉이 지지대의 홈에 잘 끼워져 움직이지 않는지 확인하십시오 - fig.72-73.



74

설치한 회전 구이기 전체를 오븐에 넣고 쇠봉이 구이용 구멍에 잘 들어가 있는지 확인합니다 - fig.74.

"회전 구이" 모드에서 조리를 시작하려면 앞에서 설명한 "수동 모드" 과정을 따르십시오 - fig.47 - 61.

중요! 회전 구이 모드에서 최적의 요리 결과를 얻으려면 온도는 240° C로 설정해야 하고 도어는 닫혀 있어야 합니다.

중요! 회전 구이 모드로 조리 시 오븐 도어를 통해 증기가 새어나올 수 있으나, 이는 정상적인 현상입니다.

조리표: 수동 모드*

자동 조리 메뉴 이름	모드	위치	예열	온도 ° C	시간
타르트		4	0	233° C	37 분
케이크		3	10	185° C	45 분
키쉬 파이		4	0	233° C	37 분
클라푸티 디저트		4	10	193° C	45 분
스펀지 케익		4	10	185° C	23 분
		4	10	185° C	25 분
로스트 포크		5	0	193° C	1 시간 20 분

* 이 조리표는 참고용일 뿐이며 표준 조리법은 아닙니다.

KO

요리 중 설정 변경



75



76

을 짧게 누릅니다 - fig.75. 자동 요리 설정(조리 모드, 온도 및/또는 조리 시간)을 변경하고 을 짧게 눌러 확인하고 요리를 다시 시작하십시오 - fig.76.

요리 정지



77

요리를 정지하려면 절전 모드가 될 때까지 을 길게 누릅니다 - fig.77.

요리 예약

조리 예약 기능으로 최소 5분에서 최대 24시간까지 미리 예약할 수 있습니다.

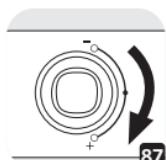
주의! 조리 예약 버튼  과 시간 설정 버튼  은 다르므로 주의하십시오.



조리 모드, 시간, 및 온도는 수동 모드 또는 자동 요리 메뉴 모드를 통해 사전에 설정되어 있습니다(자동 요리는 해당 항목 참조). “요리 예약” 버튼  을 누릅니다 - fig. 78. “요리 예약” 그림과 시간 표시가 깜빡입니다 - fig. 79. 원쪽 회전 다이얼을 이용하여 요리 시작 시간을 설정합니다 - fig. 80. “요리 예약” 버튼을 한 번 더 눌러 확인합니다 - fig. 81. “요리 예약” 그림이 화면에 나타납니다. 요리 예약이 잘 설정되었음을 나타냅니다 - fig. 82.  을 짧게 눌러 조리를 시작합니다 - fig. 83. 타이머가 작동을 시작하면 시간과 분 사이에 있는 점 두 개가 깜빡입니다 - fig. 84. 이는 예약한 요리 과정이 정상적으로 시작되었음을 나타냅니다.

주의! 요리 예약 과정이 시작해도 요리가 시작되기 전에는 오븐 조명이 켜지지 않으며 이는 정상입니다.

보온



조리 설정 값을 초기화합니다. “보온” 버튼을 누릅니다 - fig.85. “보온” 그림 및 시간 표시가 깜빡입니다 - fig.86. 원쪽 회전 다이얼로 원하는 보온 시간을 설정합니다 - fig.87. “보온” 버튼을 한 번 더 눌러 확인합니다 - fig.88 - fig.89. ① 을 짧게 눌러 데우기를 시작합니다 - fig.90. 데우기가 끝나면 오븐이 “보온” 모드로 자동 전환됩니다.

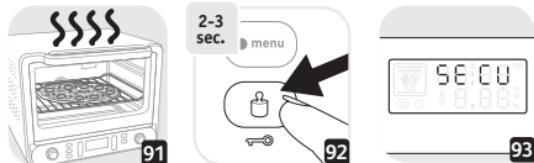
참고: 요리 예약 기능 및 보온 기능은 함께 사용할 수 있습니다.

참고: 요리가 진행 중일 때 보온을 설정할 수 있습니다(요리 중 설정 변경 항목 참조).

주의! 보온 모드는 해동 모드와 함께 사용할 수 없습니다.

조작부 잠금

KO



안전 장치를 통해 8세 미만의 어린이가 조리 설정 값을 변경하지 못하도록 할 수 있습니다. 요리가 시작된 후 - fig.91. 무게 버튼을 길게 누릅니다 - fig.92. SECU 표시가 화면에 나타나고 - fig.93. 몇 초 후 꺼집니다. 조작부 잠금이 완료되었습니다.

조작부 잠금을 해제하려면 무게 버튼을 다시 한 번 길게 누르십시오. SECU 표시가 화면에 나타나고 몇 초 후 꺼집니다. 조작부 잠금이 해제되었습니다.

주의! 조작부 잠금이 실행 중이어서 조작부가 잠겨 있는 경우에도 버튼은 사용할 수 있습니다. 다른 버튼을 사용하려면 조작부 잠금을 해제해 주십시오.

일반 사항

주의! 30초 동안 아무런 조작을 하지 않을 경우 오븐은 절전 모드로 자동 전환됩니다.

문제 해결

오류 코드	원인	해결
ERR1	온도 센서 고장	서비스 센터에 문의
ERR2	전기적 문제	서비스 센터에 문의
ERR3, ERR4	온도 조절 문제	서비스 센터에 문의

세척 및 관리

기름기가 제품에 남아 쌓이지 않도록 하십시오.



관리, 세척 또는 보관 시 제품의 전원을 반드시 차단한 후 열기를 식혀 주십시오 - fig.94-95.

오븐용 세척제 및 철 수세미 또는 거친 수세미와 같이 기기에 좋지 않은 관리 제품을 절대 사용하지 마십시오 - fig.96-97.

제품 내부 세척 시 부드러운 스펀지로 가볍게 닦아 주십시오 - fig.98.



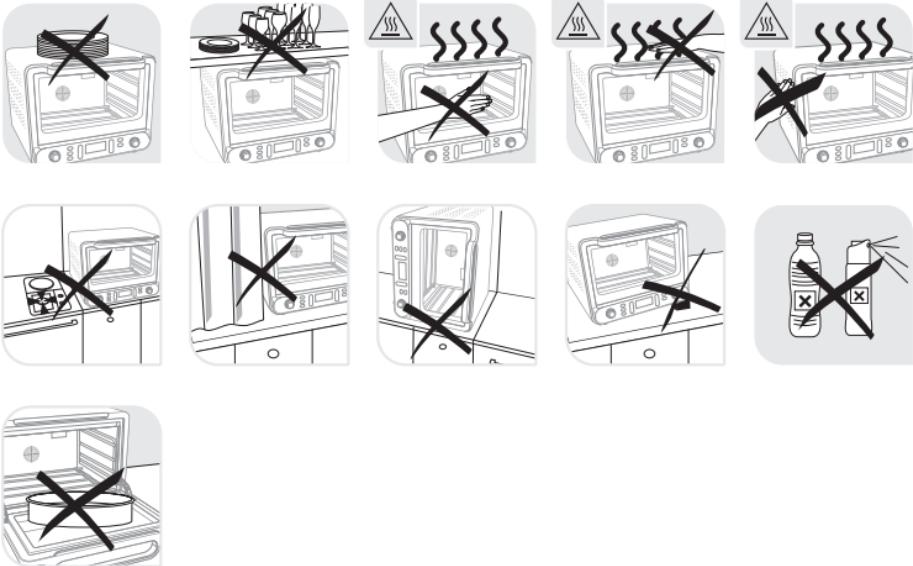
논스틱 가공 또는 코팅 처리한 표면 및 반투명 구성품을 순한 세제를 묻힌 젖은 스펀지로 닦아 주십시오 - fig.99.

스테인리스 스틸, 구리 등 금속용 관리 제품을 사용하지 마십시오.

오븐 문은 논스틱 가공 처리되어 세제를 푼 물로 쉽게 세척할 수 있습니다.

구성품 모두 세제를 푼 물에 세척하십시오.

금지 행위



KO

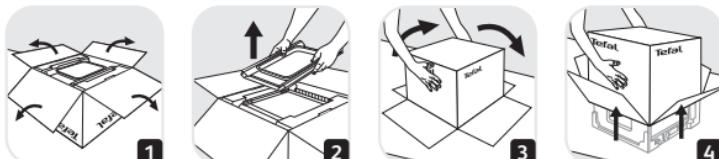
메모

DESKRIPSI

- A Cahaya Interior
- B Dinding anti lengket
- C Kipas konveksi
- D Elemen Pemanas
- E Pintu Kaca Ganda
- F Panel kontrol
 - F1 Tombol pemutar
 - F2 Pengatur Mode Manual
 - F3 Pengatur Temperatur Oven
 - F4 Pengatur Waktu Memasak
 - F5 Tetap hangat
 - F6 Start yang bisa ditunda
 - F7 Layar LCD
 - F7a Setting Memasak
 - F7b Tetap hangat
 - F7c Start yang bisa ditunda
 - F7d Temperatur
- F7e Tampilan jam/waktu
- F7f Unit Temperatur
- F7g Berat
- F8 Memulai Memasak
- F9 Berhenti/Mengubah selama proses memasak
- F10 Seleksi menu otomatis
- F11 Seleksi berat makanan / keselamatan anak
- F12 Tombol Pemutar
- G Tempat memanggang yang dapat dibalik (1 rak, 2 garpu, 2 bingkai turnspit, 1 rod, 2 baki pemanggang)
- H Loyang anti lengket
- I Rak yang dapat dibalik
- J Baki Remah

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA

Membongkar



Balikkan Kotak. Buka kotaknya - fig.1, pindahkan aksesorisnya - fig.2, untuk mempermudah proses pembongkaran, balikkan kotaknya secara perlahan - fig.3. Singkirkan kotaknya dan lepaskan pelindung polystyrene - fig.4.

Instalasi



Dengan kain basah, bersihkan bagian dalam dan luar oven dan keringkan - fig.5.

Cuci semua aksesoris dengan air sabun hangat. Bilas dan keringkan secara menyeluruh - fig.6. Tempatkan kembali Baki remah ke dalam oven di bawah elemen pemanas paling bawah - fig.7.

Baki Remah yang bisa dimasukkan

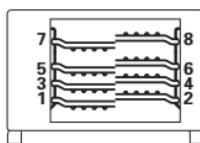


Masukkan Baki Remah kedalam oven diatas elemen pemanas paling bawahs - fig.7. iarkan baki remah berada didalamnya selama oven beroperasi - fig.8.

Jangan menyentuh baki remah selama atau sesudah oven beroperasi. selalu membiarkan alat hingga dingin - fig.9.

Ingin untuk selalu mengosongkan baki remah setelah digunakan - fig.10-11.

Posisi rak

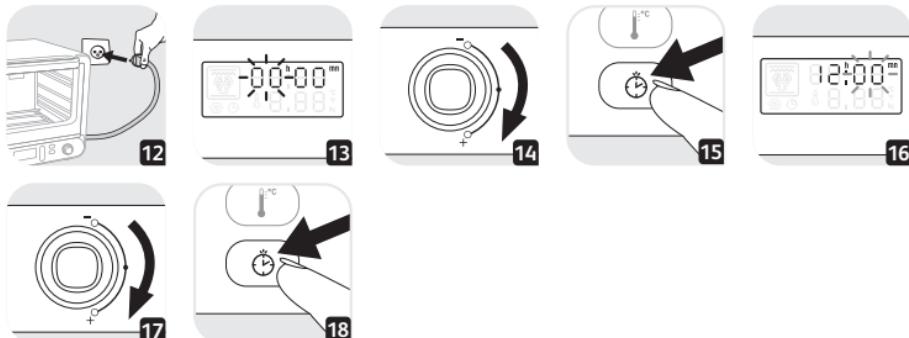


Untuk semua fungsi alat, posisi rak memiliki pengaruh penting pada hasil masakan.

ID

Oven Anda memiliki 4 ketinggian untuk posisi rak. Namun, karena rak dapat dibalik, rak dapat diatur dalam 8 posisi yang berbeda. Tempatkan hidangan Anda di posisi tengah dari rak pada ketinggian yang diinginkan. Jangan letakkan wadah apapun secara langsung pada elemen pemanas.

Mengatur waktu



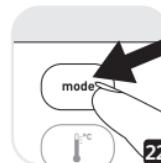
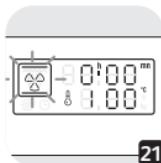
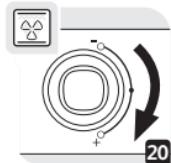
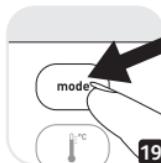
Setelah oven dihubungkan ke daya listrik - fig.12, layar digital secara otomatis akan menampilkan waktu «00:00» dengan jam berkedip - fig.13. Atur jam dengan menggunakan tombol pemutar - fig.14. Validasikan dengan menekan tombol «jam» - fig.15. Kemudian Menit akan berkedip secara otomatis - fig.16. Atur menit dengan menggunakan tombol pemutar - fig.17. Validasikan dengan menekan tombol «jam» lagi - fig.18.

Untuk mengubah jam, tekan secara lama pada «jam».

PERHATIAN! Jangan terkecoh antara tombol jam dan tombol star yang bisa ditunda .

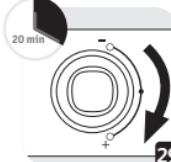
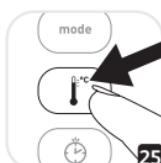
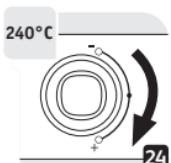
Penggunaan pertama tanpa makanan

Sebelum digunakan pertama kali, oven perlu dioperasikan selama 20 menit secara kosong untuk menghilangkan residu pembuatan.



Oven terhubung ke daya listrik dan waktu sudah diatur.

Tekan «mode» - fig.19. Pilih «convection » mode memasak dengan menggunakan tombol pemutar - fig.20. Logo « convection »  akan muncul di layar LCD - fig.21. Validasikan dengan menekan tombol «mode» lagi - fig.22.



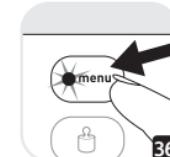
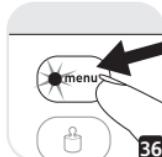
Temperatur akan berkedip- fig.23. Pilih temperatur : 240° dengan menggunakan tombol pemuta - fig.24. Validasikan dengan menekan tombol « temperature » - fig.25. Waktu akan berkedip - fig.26. Biarkan waktu pada posisi 0. Validasikan dengan menekan tombol waktu - fig.27. Menit akan berkedip - fig.28. Atur menit : 20 menit dengan menggunakan tombol pemutar - fig.29. Validasikan dengan menekan tombol waktu lagi - fig.30 - fig.31. Tekan tombol  sekali untuk berhenti memasak - fig.32.



Pada penggunaan pertama, ada kemungkinan asap akan keluar dari oven - fig.33. Hal ini normal dan akan hilang dengan sendirinya. Setelah 20 menit oven akan berbunyi bip dan akan berhenti secara otomatis - fig.34. Biarkan alat hingga dingin - fig.35.

MODE OTOMATIS

Penggunaan menu program



Oven terhubung ke daya listrik dan atur waktu. Tekan «menu» - fig.36. Menu dan waktu memasak akan berkedip - fig.37. Pilih menu anda dengan menggunakan tombol pemutar - fig.38. Tekan «menu» lagi untuk validasi - fig.39.



Berat akan berkedip - fig.40. Pilih berat (lihat table yang menggambarkan mode menu otomatis) dengan menggunakan tombol pemutar - fig.41 dan Validasikan dengan menekan tombol «berat» - fig.42. Waktu memasak akan tampil secara otomatis berdasarkan berat yang divalidasi. **Untuk memprogram mode Start yang bisa ditunda atau mode tetap hangat, lihat bab yang sesuai.** Tekan tombol **I** sekali untuk mulai proses memasak - fig.43.

Tabel memasak hanya untuk informasi. Tergantung atas keinginan anda, memasak juga bisa dilanjutkan dengan mode manual.



Setelah selesai proses memasak oven akan berbunyi bip dan berhenti secara otomatis - fig.44-45-46.

ID

Deskripsi menu program*

Nº	Program	Modus	Tingkat grid	Suhu (°C)	Berat Kg	Waktu dalam menit																				
						0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8	1,9	2,0	2,1	2,2	2,3	2,4	2,5
P01	Daging sapi rare		5	220	0,5 - 2,5 kg	24	27	30	33	37	40	43	46	49	52	54	57	60	62	65	67	70	72	75	77	79
P02	Daging sapi medium		5	180	0,5 - 2,5 kg	40	42	44	47	49	52	54	57	59	61	64	66	69	71	73	76	78	81	83	86	88
P03	Daging anak sapi		3	180	0,5 - 2,5 kg	57	62	67	72	77	81	86	90	94	99	103	107	110	114	118	121	125	128	131	134	137
P04	Daging babi		4	180	0,5 - 2,5 kg	79	84	89	94	98	102	106	109	112	115	117	119	121	123	124	125	126	126	126	125	125
P05	Daging ayam		4	200	0,5 - 2,5 kg	39	44	48	52	56	60	64	67	70	73	76	79	81	84	86	88	90	91	93	94	95
P06	Daging kambing		2	180	0,5 - 2,5 kg	64	69	74	79	84	88	92	96	100	103	107	107	113	115	118	120	122	124	125	127	128
P07	Ikan besar		2	200	0,5 - 2,5 kg	27	28	29	30	32	33	35	36	38	40	42	44	46	49	51	54	57	60	63	66	69
P08	Ikan kecil		4	190	0,5 - 2,5 kg	26	27	28	28	29	30	31	32	33	34	35	36	38	39	41	42	44	45	47	48	50
P09	Kentang goreng beku		6	220	0,5 kg	33																				
P10	Nuggets		4	210	0,5 - 0,8 kg	29	30	37	43																	

Nº	Program	Modus	Tingkat grid	Suhu (°C)	Ukuran	Waktu dalam menit																					
						C1																					C3
P11	Pizza beku		5	210	C1 = Kecil C2 = Menengah C3 = Besar	13																				26	
P12	Pizza segar		3	210	C1 = Kecil C2 = Menengah C3 = Besar	12																				23	
P13	Pai		5 ou 4	240	C1 = Kecil C2 = Menengah C3 = Besar	30																				39	
P14	Gratins		4	220	C1 = Kecil C2 = Menengah C3 = Besar	45																				83	
P15	Cookies		5	180	1 setting																						
P16	Brownie		3	200	C1 = Kecil C2 = Menengah C3 = Besar	16																				40	
P17	Ayam		Rotisserie	240											55	58	60	61	62	64	67	71	88	94	100		
P18	Daging panggang		Rotisserie	240		32	34	36	37	38	39	40	41	42	43	45	48										
P19	Daging babi panggang		Rotisserie	240		43	54	58	62	65	69	72	73	74	75	76	78										

Menu P01 hingga P08 memungkinkan Anda untuk memilih berat makanan Anda dari 0,5 kg sehingga 2,5 kg. Menu P10 memungkinkan memilih berat dari 0,5 dan 0,8 kg untuk nuggets.

Menu P11 ke P14 dan P16 memungkinkan 3 pilihan : C1 = Kecil, C2 = Menengah, C3 = Besar.

PERHATIAN ! Ada hanya satu kemungkinan menu seleksi untuk P09 dan P15.

* Tabel memasak hanya untuk tujuan informasi, tidak bisa dijadikan sebagai referensi.

MODE MANUAL

Penjelasan dari Menu Manual



Konveksi alami (atau oven konveksi) : Panas dihasilkan oleh elemen atas dan bawah oven. Mode memasak tradisional ini cocok untuk memasak daging, ikan dan puding.



Untuk Memanggang (elemen pemanas atas) : Panas dihasilkan oleh elemen atas oven. Bisa digunakan untuk memanggang secara tradisional / barbekyu dan juga untuk mematangkan masakan.



Pencairan : Fungsi spesial ini mengoperasikan kipas di bagian belakang oven untuk mengurangi waktu pencairan dari bahan-bahan yang Anda masukkan ke dalam oven, tanpa resiko apapun. Temperatur tidak dapat dirubah pada mode pencairan.

ID



Kipas Angin Oven : Panas yang dihasilkan disirkulasikan oleh kipas angin yang berlokasi di belakang oven. Dimana akan menjamin proses memasak menjadi sempurna. Sirkulasi dari udara tersebut membuat makanan anda dimasak secara merata.



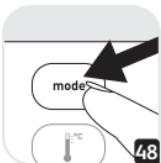
Tempat memanggang yang dapat dibalik : Bisa memanggang semua jenis daging dan unggas.

Untuk mode konvensional, memanggang dan mode konveksi, temperaturnya dapat diatur antara 100°C and 240°C.

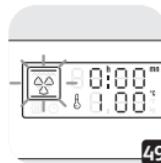
Penggunaan «menu manual»



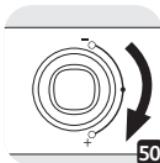
47



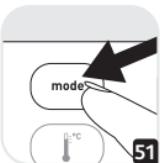
48



49



50



51

Oven terhubung ke daya listrik dan waktu diatur.

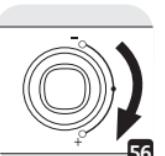
Letakkan rak pada ketinggian yang diinginkan. Masukkan baki dengan bahan makanan kedalam oven - fig.47 dan tutup pintu oven. Tekan « mode » - fig.48. Mode Memasak akan berkedip - fig.49. Pilih mode memasak dengan menggunakan tombol pemutar - fig.50. Validasikan dengan menekan tombol « mode » lagi - fig.51.



52



54



Temperatur akan berkedip - fig.52. Pilih temperatur dengan menggunakan tombol pemutar - fig.53.



57

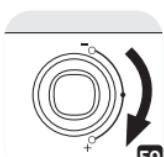
CATATAN : Temperatur tidak dapat dirubah pada mode pencairan.

Validasikan dengan menekan «temperature» - fig.54. Waktu memasak akan berkedip - fig.55 Atur waktu dengan memutar tombol pemutar - fig.56.

Validasikan dengan menekan tombol waktu - fig.57.



58



60



61

Menit akan berkedip - fig.58 atur menit dengan memutar tombol pemutar - fig.59, Validasikan dengan menekan tombol waktu lagi - fig.60. waktu memasak maksimal adalah 3 jam 59 menit.

Untuk memprogram mode start yang bisa ditunda atau mode tetap hangat lihat bab yang sesuai

Tekan tombol sekali untuk memulai proses memasak - fig.61.



62



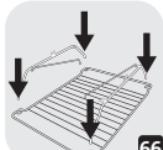
64

Pada akhir waktu memasak, oven akan berbunyi bip dan berhenti secara otomatis - fig.62-63-64.

Penggunaan fungsi rotisserie



65



66

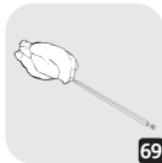


67

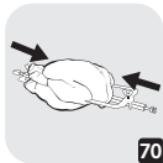


68

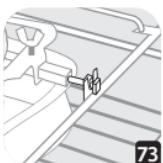
Untuk menginstal Tempat memanggang yang dapat dibalik, tempatkan bingkai turnspit pada rak - fig.65-66-67. Kemudian tempatkan baki di rak - fig.68.



69



70



71

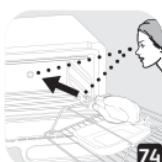


72

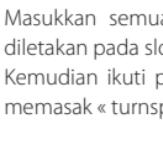


73

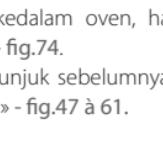
Tempatkan unggas yang sudah ditusuk pada bingkai yang terletak diatas rak - fig.71 dan pastikan penusuknya ditempatkan di bingkai sehingga tetap stabil - fig.72-73.



74



75



76

Masukkan semua kedalam oven, harap diperhatikan pinnya secara tepat diletakan pada slot - fig.74.

Kemudian ikuti petunjuk sebelumnya untuk setting manual untuk memulai memasak « turnspit » - fig.47 à 61.

ID

PENTING ! Untuk hasil memasak yang optimal pada mode memanggang yang dapat dibalik, temperatur harus diatur ke 240°C dan pintu oven harus tertutup.

PENTING ! Pada waktu memasak hidangan tertentu, uap akan keluar melalui pintu oven : Hal ini sangat normal.

Tabel pemasakan : mode manual*

Program	Modus	Tingkat	Preheat	Suhu (°C)	Waktu
Pai		4	0	233°C	37 menit
Kue		3	10	185°C	45 menit
Quiche		4	0	233°C	37 menit
Clafoutis		4	10	193°C	45 menit
		4	10	185°C	23 menit
		4	10	185°C	25 menit
Daging babi panggang		5	0	193°C	1 jam 20 menit

* Table memasak hanya ditujukan untuk informasi dan tidak bisa dijadikan referensi.

MERUBAH SELAMA PROSES MEMASAK



75



76

Tekan tombol sekali - fig.75. Rubah program anda (mode memasak, temperatur dan/atau waktu memasak), tekan tombol sekali untuk validasi dan kembali memulai proses memasak - fig.76.

MENGHENTIKAN PROSES MEMASAK



77

Untuk berhenti memasak, tekan dan tahan tombol - fig.77 hingga alat berubah ke mode standby.

START YANG BISA DITUNDA

Fungsi start yang bisa ditunda memungkinkan anda untuk mengatur waktu kapan memasak bisa dimulai dari 5 menit hingga 24 jam kemudian.

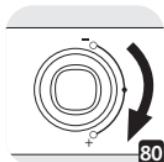
PERHATIAN! Jangan terkecoh antara tombol start  yang bisa ditunda dan tombol jam .



78



79



80



81



82



83



84

ID

Mode Memasak, waktu dan temperatur sudah di atur dengan menggunakan mode manual atau Mode Menu yang sudah diprogram (lihat bab yang sesuai). Tekan tombol «delayed start» - fig.78. Piktogram «delayed start»  dan waktu akan berkedip - fig.79. Atur waktu untuk mulai memasak dengan menggunakan tombol pemutar - fig.80. Validasikan dengan menekan tombol «delayed start» lagi - fig.81. Kemudian piktogram «delayed start» akan muncul di layar. Ini berarti program start yang bisa ditunda telah dimasukkan dengan benar - fig.82. Tekan  sekali untuk memulai proses memasak - fig.83. Ketika pengatur waktu dimulai, petunjuk yang memisahkan jam dan menit akan berkedip - fig.84. **Tampilan ini memastikan bahwa program sudah dimulai.**

CATATAN : Ketika start yang bisa ditunda sudah dimulai, hal ini normal apabila lampu oven tidak menyala sampai proses memasak dimulai.

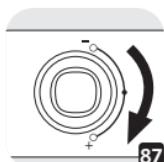
TETAP HANGAT



85



86



87



88



89



90

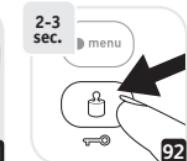
Ketika parameter memasak sudah diatur. Tekan tombol « keep warm » - fig.85. Piktogram «keep warm»  dan waktu akan berkedip - fig.86. Atur waktu yang diinginkan agar oven tetap hangat dengan menggunakan tombol pemutar - fig.87. Validasikan dengan menekan kembali tombol «keep warm» - fig.88 - fig.89. Tekan  sekali untuk memulai proses memasak - fig.90. Pada akhir proses memasak, oven akan otomatis berubah ke mode «keep warm».

N.B : Kedua fungsi start yang bisa ditunda dan fungsi tetap hangat bisa dikombinasikan

N.B : Memungkinkan untuk mengatur fungsi tetap hangat sewaktu proses memasak sedang berlangsung (lihat bab merubah selama proses memasak).

CATATAN : Mode tetap hangat tidak dapat digunakan pada waktu mode pencairan

MENGUNCI PANEL KONTROL



Fitur keamanan ini mencegah adanya perubahan pada pengaturan memasak oleh anak-anak di bawah usia 8 tahun yang tidak seharusnya menggunakan alat ini kecuali diberikan pengawasan terus menerus oleh orang dewasa yang bertanggung jawab.

Setelah proses memasak mulai - fig.91, tekan dan tahan tombol berat - fig.92. SECU kemudian akan muncul di layar - fig.93 dan akan hilang setelah beberapa detik. Panel kontrol terkunci.

Untuk membuka kunci panel kontrol, tekan dan tahan tombol berat lagi. SECU akan ditampilkan di layar dan akan hilang setelah beberapa detik. Panel kontrol sekarang terbuka.

CATATAN : Ketika pengunci panel kontrol diaktifkan, tombol masih dapat diakses, tetapi panel kontrol tetap terkunci. Untuk mengakses tombol lain, buka pengunci panel kontrol.

KETERANGAN UMUM

CATATAN : Jika tidak ada aktifitas dalam 30 detik, oven secara otomatis akan masuk mode standby.

PETUNJUK PEMECAHAN MASALAH

ERROR CODE	PENYEBAB	SOLUSI
ERR1	Sensor untuk Temperatur Rusak	Konsultasikan ke Pusat Layanan Purna Jual.
ERR2	Masalah Listrik	Konsultasikan ke Pusat Layanan Purna Jual
ERR3, ERR4	Masalah Temperatur	Konsultasikan ke Pusat Layanan Purna Jual

PEMBERSIHAN DAN PERAWATAN

Jangan biarkan lemak menumpuk di oven.

ID



Sebelum melakukan perawatan, pembersihan atau penyimpanan, cabut kabel listrik dan biarkan alat hingga dingin - fig.94-95.

Jangan menggunakan produk pembersih yang keras (terutama produk pembersih oven dan logam atau bantalan penggosok abrasif) - fig.96-97.

Sebuah spons sederhana sudah cukup untuk membersihkan bagian luar unit Untuk membersihkan bagian luar alat hanya diusap dengan spons



Bersihkan pintu, permukaan anti lengket, atau permukaan yang berkomponen kaca dengan spons basah yang dicelupkan dalam larutan sabun - fig.99.

Jangan gunakan produk pembersih untuk logam (untuk stainless steel, tembaga, dll). Oven anda memiliki dinding anti lengket yang dapat dengan mudah dibersihkan dengan air sabun. Semua aksesoris dapat dibersihkan dengan air sabun.

YANG TIDAK BOLEH DILAKUKAN



CATATAN

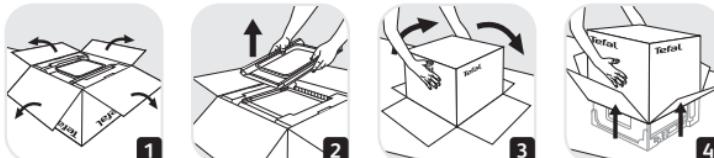
คำอธิบาย

- A ไฟส่องภายใน
- B ผนังป้องกันการติด
- C พัดลมกระจายความร้อน
- D แผงท่าความร้อน
- E ฝาแก้วสองชั้น
- F แผงควบคุม
 - F1 ลูกบิดด้านซ้าย
 - F2 โหมดเลือกตัวยดแย่
 - F3 การตั้งค่าอุณหภูมิการอบ
 - F4 การเลือกเวลาประกอบอาหาร
 - F5 อุ่นอาหาร
 - F6 หน่วงเวลา
 - F7 จอยาลซีด
 - F7a โหมดที่ใช้ประกอบอาหาร
 - F7b อุ่นอาหาร
 - F7c หน่วงเวลา
 - F7d อุณหภูมิ
- F7e แสดงเวลา/ข้าวโน้ม
- F7f หน่วยอุณหภูมิ
- F7g หน้าหนัก
- F8 เริ่มประกอบอาหาร
- F9 หยุด/เปลี่ยนแปลงระหว่างประกอบอาหาร (Stop)
- F10 เลือกเมนูอัตโนมัติ
- F11 เลือกหน้าหักอาหาร / ความปลอดภัย สำหรับเด็ก
- F12 ลูกบิดด้านขวา
- G ชุดอบ (ตะแกรง 1, ส้อมสำหรับเสียง่าย 2, โครงยืด 2, แท่งโลหะ 1, ถาด 1)
- H ถาดเคลื่อนย้ายได้
- I ตะแกรงแบบพลิกกลับได้
- J คาดรอง

TH

ก่อนการใช้งานครั้งแรก

การแกะบรรจุภัณฑ์



ค่าว่ากล่องกระดาษกลับด้าน เปิดบรรจุภัณฑ์ - fig.1, เอาอุปกรณ์ออก - fig.2 เพื่อให้สามารถนำบรรจุภัณฑ์ออกได้โดยง่าย ให้กลับด้านกล่องกระดาษ แล้วค่อยๆ เอาชิ้นส่วนนอก - fig.3. เอากล่องกระดาษออกแล้วจึงเอาอุปกรณ์ห่อหุ้มออก - fig.4.

การประกอบ



เช็ดด้านในและด้านนอกของเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ และเช็ดให้แห้ง - fig.5.
ล้างอุปกรณ์เสริมทั้งหมดด้วยน้ำสบู่ ล้างให้สะอาดแล้วเช็ดให้แห้ง - fig.6. ใส่คาดรองไว้ด้านล่างของตัวด้านท่าน - fig.7.

ที่ใส่ภาชนะ

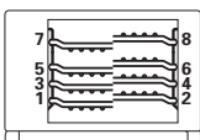


ใส่ภาชนะในเตาอบไว้ที่ด้านบนของตัวท่าความร้อน - fig.7. วางภาชนะไว้ในตำแหน่งที่ถูกต้องขณะที่เครื่องกำลังทำงาน - fig.8.

อย่าสัมผัสภาชนะระหว่างที่เครื่องกำลังทำงานหรือหันทิ่งหลังใช้งาน ควรปล่อยให้เย็นก่อนทุกครั้ง - fig.9.

ทิ้งเศษอาหารในภาชนะทุกครั้งหลังใช้ - fig.10-11.

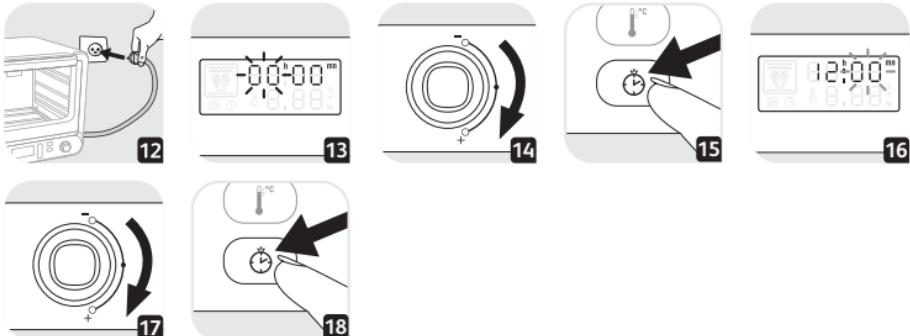
การใช้ตัวแกร์น



สำหรับการทำงานของเครื่องในทุกฟังก์ชัน ตำแหน่งของตัวแกร์นมีความสำคัญต่อการประคบอบอาหาร

เตาอบมีตัวแกร์นวางตัวแกร์นสูง 4 ระดับ อย่างไรก็ตาม ตัวแกร์นสามารถกลับด้านเพื่อให้ได้ความสูงที่ต่างกัน จึงสามารถวางได้ถึง 8 ระดับ วางแผนลงตัวแกร์นของตัวท่าความร้อนโดยตรง

การตั้งเวลา



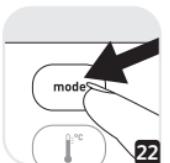
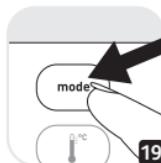
หลังเสียบปลั๊กเตาอบ - fig.12, หน้าจอติดแสดงปุ่มเวลาที่ตั้งไว้เป็น "00:00" กระพริบอยู่ - fig.13. บนตัวเลขข้างในจะมีให้ใช้ลูกบิด **ด้านซ้าย** - fig.14. นิยันโดยกดปุ่ม "นาฬิกา" - fig.15. ปรับตัวเลขนาฬิกาโดยใช้ลูกบิด **ด้านซ้าย** - fig.16. ปรับตัวเลขนาฬิกาโดยใช้ลูกบิด **ด้านซ้าย** - fig.17. ยืนยัน อีกครั้ง โดยกดปุ่ม "นาฬิกา" - fig.18.

เปลี่ยนเวลา โดยกดปุ่ม "นาฬิกา" ค้างไว้

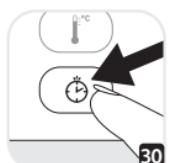
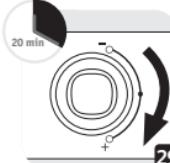
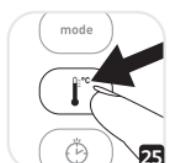
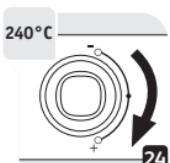
โปรดทราบ ! อย่าสับนาฬิกา ↪ กับปุ่ม ⏱ หน่วงเวลา

การใช้งานเมื่อเครื่องว่างครั้งแรก

ก่อนใช้งานครั้งแรก ควรปล่อยให้เตาอบทำงานโดยไม่ใส่อุ่นอาหารใดๆเป็นเวลา 20 นาที เพื่อกำจัดสิ่งดักค้างที่มาจากการผลิต



กดปุ่ม "โหมด" - fig.19. เลือกโน้มดประกอบอาหาร "ให้ความร้อนเป็นช่วง" โดยใช้ลูกบิดด้านข้าง - fig.20. ญลักษณ์ "ให้ความร้อนเป็นช่วง" ควรปรากฎูนหน้าจอแล็คซ์ตี - fig.21. ยืนยัน อีกครั้ง โดยกดปุ่ม "โหมด" - fig.22.



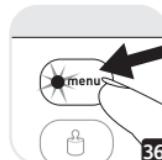
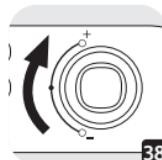
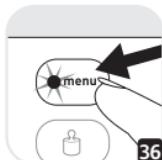
ตัวเลขอุณหภูมิกระพริบ - fig.23. เลือกอุณหภูมิ : 240° โดยใช้ลูกบิดด้านข้าง - fig.24. ยืนยันโดยกดปุ่ม "อุณหภูมิ" - fig.25. ตัวเลขข้าวโน้มกระพริบ - fig.26. ตัวเลขข้าวโน้มเป็น 0 ยืนยันโดยกดปุ่ม "นาฬิกา" - fig.27. ตัวเลขนาทีกระพริบ - fig.28. ปรับตัวเลขนาที : 20 นาที โดยใช้ลูกบิดด้านข้าง - fig.29. ยืนยัน อีกครั้ง โดยกดปุ่ม "นาฬิกา" - fig.30 - fig.31. กดปุ่ม สันฯ เพื่อเริ่มทำอาหาร - fig.32.



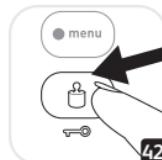
อาจมีคันวันออกมากจากเตาอบ - fig.33. เป็นเรื่องปกติและจะค่อยๆ หายไประหว่างที่เครื่องทำงาน หลัง 20 นาที เดอบจะส่งเสียงปีบและหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ - fig.34. ปล่อยให้เครื่องเย็น - fig.35.

โหนดอัตโนมัติ

การใช้เมนูที่ตั้งโปรแกรมไว้



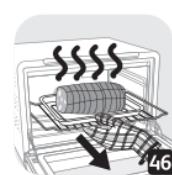
เลือกเบล็อกเดาอบแล้วตั้งเวลา กดปุ่ม "เมนู" - fig.36. เมนูและเวลาทำอาหารจะพรินท์ - fig.37. เลือกเมนูโดยใช้ลูกบิด **ด้านขวา** - fig.38. ยืนยัน **วิ๊กครึ่ง** โดยกดปุ่ม "เมนู" - fig.39.



ตัวเลขหน้าห้องประริน - fig.40. สักหน้าหัก (ดูตารางอธิบายโหนดเมนูอัตโนมัติ) โดยใช้ลูกบิด**ด้านขวา** - fig.41 แล้วยืนยันโดยเลือก "หน้าหัก" - fig.42. เวลาในการทำอาหารปรากฏขึ้นโดยอัตโนมัติเมื่อยืนยันหน้าหัก
ดูข้อต่อไปนี้เพื่อทราบว่าห้องสานหักการตั้งโปรแกรมการห่วงเวลาหรือโหนดอัตโนมัติ

กดปุ่ม 1 ครั้ง เพื่อเริ่มทำอาหาร - fig.43.

ดูตารางเวลาทำอาหาร คุณสามารถทำอาหารต่อได้เอง ขึ้นอยู่กับรสชาติของอาหาร



เมื่อครบเวลา เดาอบจะส่งเสียงเป็นและหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ - fig.44-45-46.

คำอธิบายเมนูที่ตั้งโปรแกรมไว้*

ทัวร์อ.	โปรแกรม	荷重	น้ำหนัก กก.	อุณหภูมิ °ซี	ปริมาณ	เวลาเป็นนาที																				
						0.5	0.6	0.7	0.8	0.9	1.0	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	1.8	1.9	2.0	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5
P01	เยื่อวัวสุกๆ ต้มๆ	ยก	5	220	0.5 ถึง 2.5 kg	24	27	30	33	37	40	43	46	49	52	54	57	60	62	65	67	70	72	75	77	79
P02	เยื่อวัวสุกๆ ป่นบลัง	ยก	5	180	0.5 ถึง 2.5 kg	40	42	44	47	49	52	54	57	59	61	64	66	69	71	73	76	78	81	83	86	88
P03	ลูกวัว	ยก	3	180	0.5 ถึง 2.5 kg	57	62	67	72	77	81	86	90	94	99	103	107	110	114	118	121	125	128	131	134	137
P04	เยื่อหมู	ยก	4	180	0.5 ถึง 2.5 kg	79	84	89	94	98	102	106	109	112	115	117	119	121	123	124	125	126	126	126	126	125
P05	สับปีก	ยก	4	200	0.5 ถึง 2.5 kg	39	44	48	52	56	60	64	67	70	73	76	79	81	84	86	88	90	91	93	94	95
P06	เยื่อแพะ	ยก	2	180	0.5 ถึง 2.5 kg	64	69	74	79	84	88	92	96	100	103	107	107	113	115	118	120	122	124	125	127	128
P07	ปลาด่างไถ่	ยก	2	200	0.5 ถึง 2.5 kg	27	28	29	30	32	33	35	36	38	40	42	44	46	49	51	54	57	60	63	66	69
P08	ปลาด่วนสีกี้	ยก	4	190	0.5 ถึง 2.5 kg	26	27	28	28	29	30	31	32	33	34	35	36	38	39	41	42	44	45	47	48	50
P09	เพรอร์ฟาร์ม สันชิมเบิร์ก	ยก	6	220	0.5 kg	33																				
P10	เนกเก็ต	ยก	4	210	0.5 ถึง 0.8 kg	29	30	37	43																	

ทัวร์อ.	โปรแกรม	荷重	น้ำหนัก กก.	อุณหภูมิ °ซี	ขบวน	การอบ			C1																C3		
P11	ซีช่าแซช แมร์ช	ยก	5	210	C1 = เล็ก C2 = ปานกลาง C3 = ใหญ่	13																					26
P12	พิซซ่าสด	ยก	3	210	C1 = เล็ก C2 = ปานกลาง C3 = ใหญ่	12																					23
P13	พาย	ยก	5 ou 4	240	C1 = เล็ก C2 = ปานกลาง C3 = ใหญ่	30																					39
P14	กราดอง	ยก	4	220	C1 = เล็ก C2 = ปานกลาง C3 = ใหญ่	45																					83
P15	คุกคิ	ยก	5	180	เลือกได้ตามต้องการ																						
P16	มรา忤	ยก	3	200	C1 = เล็ก C2 = ปานกลาง C3 = ใหญ่	16																					40
P17	เนื้อกี๊	ยก	การย่าง	240											55	58	60	61	62	64	67	71	88	94	100		
P18	เนื้อวัวย่าง	ยก	การย่าง	240					32	34	36	37	38	39	40	41	42	43	45	48							
P19	เนื้อหมูย่าง	ยก	การย่าง	240					43	54	58	62	65	69	72	73	74	75	76	78							

เมนู P01 ถึง P08 ให้คุณเลือกน้ำหนักของอาหารได้ตั้งแต่ 0.5 กก. ถึง 2.5 กก.

เมนู P10 เลือกน้ำหนักของน้ำเกล็ดได้ตั้งแต่ 0.5 ถึง 0.8 กก.

เมนู P11 ถึง P14 และ P16 สามารถเลือกได้ 3 แบบ: C1 = เล็ก, C2 = ปานกลาง C3 = ใหญ่.

โปรดทราบ ! สำหรับเมนู P09 และ P15 สามารถเลือกได้แบบเดียว

* แผนการท่าอาหารเป็นเพียงค่าแนะนำเท่านั้น ไม่ได้มีไว้เพื่อการอ้างอิง

โหนดการทำงานแบบกำหนดเอง

คำอธิบาย "เมนูกำหนดเอง"



เตาอบอาหาร (เตาอบทั่วไป) : ความร้อนเกิดขึ้นจากตัวที่ทำความร้อนด้านบนและด้านล่างของเตาอบ: การทำอาหารแบบนี้เหมาะสำหรับเนื้อ ปลา และข้าวมหาน้ำ



ตะแกรง (ตัวทำความร้อนด้านบนทำงาน) ความร้อนเกิดขึ้นด้านบนของเตาอบ: สามารถย่าง / ทำบาร์บีคิวได้ หรือทำอาหารใดๆที่ต้องการความเกรียมที่ผิวน้ำ



ละลายน้ำแข็ง : สำหรับฟังก์ชันเฉพาะนี้ พัดลมจะทำงานด้านหลังเตาเพื่อลดเวลาในการละลายน้ำแข็งของอาหารที่ใส่เตาอบและป้องกันไม่ให้อาหารสุกโดยไม่ได้ดังใจไม่สามารถเปลี่ยนอุณหภูมิสำหรับโหนดละลายน้ำแข็งได้



เตาอบลมร้อน : ความร้อนเกิดขึ้นจากพัดลมด้านในของเตาอบ ทำให้ได้ความร้อนสูง เช่นเดียวกับจุดของเตาอบช่วยอาหารสุกทั่วถึงทุกส่วน



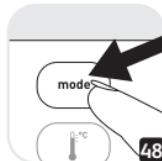
การย่าง : สำหรับย่างเนื้อและสัตว์ปีกทุกประเภท

สำหรับโหนดอบปอกดิและย่างโดยให้ความร้อน สามารถปรับอุณหภูมิได้ดังแต่ 100°C ถึง 240°C

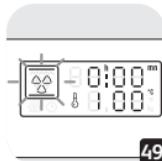
การใช้โหนด "เมนูกำหนดเอง"



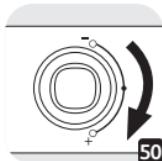
47



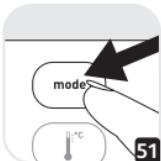
48



49



50



mode

51

เลือกปุ่มเดาอบแล้วตั้งเวลา

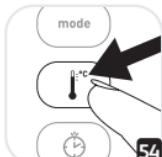
วางแผนการตามความสูงที่ต้องการ วางแผนที่ใส่อาหารในเตาอบ - fig.47 และปิดฝ่า กดปุ่ม "โหนด" - fig.48. โหนดทำอาหารกระพริบ - fig.49. เลือกโหนดทำอาหาร โดยใช้ลูกบิดด้านซ้าย - fig.50. ยืนยัน อีกครั้ง โดยกดปุ่ม "โหนด" - fig.51.



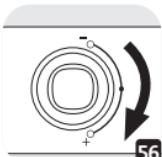
52



53



54



56

ตัวเลขอุณหภูมิกระพริบ - fig.52. เลือกอุณหภูมิโดยใช้ลูกบิด ด้านข้าย - fig.53.



57

โปรดทราบ ! ในสามารถเปลี่ยนอุณหภูมิของโนมดละลายน้ำแข็งได้

ยืนยันโดยกดปุ่ม "อุณหภูมิ" - fig.54. เวลาทำอาหารกระพริบ - fig.55 : ตั้งเวลาโดยหมุนลูกบิด ด้านข้าย - fig.56, ยืนยันโดยกดปุ่ม "นาฬิกา" - fig.57.



58



59



60



61

ตัวเลขนาทีกระพริบ - fig.58 agananปั้นตัวเลขนาทีโดยใช้ลูกบิด ด้านข้าย - fig.59, ยืนยัน อีกครึ่ง โดยกดปุ่ม "นาฬิกา" - fig.60. เวลาทำอาหารสูงสุดอยู่ที่ 3:59 ชั่วโมง

ตุ๊กหัวข้อที่เกี่ยวข้องสำหรับการตั้งโปรแกรมการหน่วงเวลาหรือโนมดลุ่นอาหาร

กดปุ่ม นานๆ เพื่อเริ่มทำอาหาร - fig.61.



62



63



64

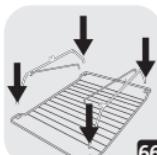
เมื่อครบเวลา เดือนจะส่งเสียงปีบและหยุดทำงานโดยอัตโนมัติ - fig.62-63-64.

TH

การใช้ฟังก์ชันย่าง



65



66

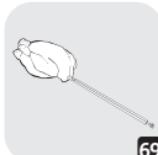


67

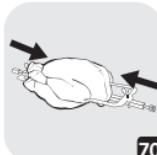


68

ติดตั้งอุปกรณ์การย่าง โดยใส่โครงยึดหมุด 2 ตัว บนตะแกรง - fig.65-66-67. จากนั้นวางถาดบนตะแกรง - fig.68.



69



70

มัดเนื้อและสตั๊บปีกก่อนแล้วนึ่น
ใส่แกนย่างเข้าไปที่เนื้อสตั๊บ - fig.69, จากนั้นเลื่อนส้อมสอง
อันบนแกนหมุน (เลื่อนเข้า) เพื่อยึดเนื้อสตั๊บ - fig.70.



71

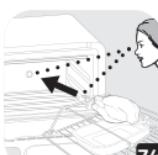


72



73

วางไก่ที่เสียบแล้วบนตะแกรง - fig.71 ให้แน่ใจว่าหมุดดอยู่ในร่องเพื่อป้องกันการเคลื่อนที่ - fig.72-73.



74

เลื่อนให้หมุดดอยู่ในช่องเสียบหมุด - fig.74.

จากนั้นปั๊บดิตตามค่าแนะนำในโหมดเมนูกำหนดเองเพื่อทำอาหารโหนด "การ
ย่าง" - fig.47 à 61.

สิ่งสำคัญ ! เพื่อให้การย่างได้ผลดีที่สุด ควรดังด้วยความอุณหภูมิที่ 240°ซ และปิดฝาเดือน

สิ่งสำคัญ ! สำหรับการทำอาหารบางประเภท อาจเกิดควันร้อนออกมากทางฝา ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ

ตารางการทำอาหาร : โหนดการทำงานแบบกำหนดเอง*

โปรแกรม	โหนด	ระดับ	อุ่นล่วงหน้า	อุณหภูมิ °C	เวลา
พาย		4	0	233°C	37 นาที
เด็ก		3	10	185°C	45 นาที
ดีช		4	0	233°C	37 นาที
คลาฟู้ตี้		4	10	193°C	45 นาที
สปันจ์เค้ก		4	10	185°C	23 นาที
		4	10	185°C	25 นาที
หมูย่าง (1 กก.)		5	0	193°C	1:20 ชั่วโมง

* ตารางการทำอาหารเป็นเพียงตัวอย่างเท่านั้น ไม่ได้มีไว้เพื่อการอ้างอิง

TH

การเปลี่ยนแปลงระหว่างการทำอาหาร



75



76

กดปุ่ม 1 ครั้ง - fig.75. เปลี่ยนโปรแกรม (โหนดการทำอาหาร อุณหภูมิ และ/หรือ เวลาการทำอาหาร) กดปุ่ม 1 ครั้ง เพื่อ ยืนยันแล้วเริ่มการทำอาหารใหม่ - fig.76.

หยุดการทำอาหาร



77

หยุดการทำอาหาร โดยกด แข็งไว - fig.77 เพื่อเข้าสู่โหนดพัก

หน่วงเวลา

พึงก์ชั้นหน่วงเวลาให้คุณตั้งเวลาเริ่มทำอาหารได้ล่วงหน้าได้ถึงแต่ 5 นาที ถึง 24 ชั่วโมง

โปรดทราบ ! อายาสลับปุ่ม หน่วงเวลา ⏱ กับปุ่ม นาฬิกา ⏳



เปลี่ยนแปลงวิธีการ เวลา และอุณหภูมิในการทำอาหารด้วยโหมดการทำงานแบบกำหนดเองหรือโหมดเมนูที่ตั้งโปรแกรมไว้ (ดูหัวข้อการตั้งโปรแกรม) กดปุ่ม "หน่วงเวลา" - fig.78. สัญลักษณ์ "หน่วงเวลา" ⏱ และนาฬิกา กระพริบ - fig.79. ตั้งเวลาเริ่มทำอาหารโดยใช้ลูกบิดด้านข้าง - fig.80. ยืนยันโดยกดปุ่ม "หน่วงเวลา" อีกครั้ง - fig.81. สัญลักษณ์ "หน่วงเวลา" ปรากฏบนหน้าจอ ชี้แจงว่าบันทึกโปรแกรมหน่วงเวลาแล้ว - fig.82. กดปุ่ม 1 สั้นๆ เพื่อเริ่มทำอาหาร - fig.83. มือด้วยตั้งเวลา ทำงาน เครื่องหมาย : ชี้แจงกระหว่างชั่วโมงและนาทีกระพริบ - fig.84. ชี้แจงว่าเริ่มโปรแกรมแล้ว

โปรดทราบ ! เมื่อเริ่มการหน่วงเวลา ไฟสัญญาณของเตาอบจะติดเมื่อเริ่มทำอาหาร

อุ่นอาหาร



การตั้งค่าไฟของเครื่อง กดปุ่ม "อุ่นอาหาร" - fig.85. สัญลักษณ์ "อุ่นอาหาร" 焜อย ปราฏ และนาฬิกา กระพริบ - fig.86. ปรับลูกบิดด้านข้างเพื่ออุ่นอาหารตามต้องการ - fig.87. ยืนยันโดยกดปุ่ม "อุ่น"

"อาหาร" อีกครึ่ง - fig.88 - fig.89. กดปุ่ม  สันฯ เพื่อเริ่มทำอาหาร - fig.90. เมื่อสินสุดการทำอาหาร เตาอบจะเปลี่ยนไปเป็นโหมด "อุ่นอาหาร" โดยอัตโนมัติ

หมายเหตุ : ห้ามฟังก์ชันหน่วยเวลาและอุ่นอาหารสามารถรวมกันได้

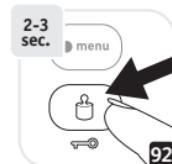
หมายเหตุ : สามารถดึงการอุ่นอาหารระหว่างการทำอาหารได้ (ดูข้อการเปลี่ยนแปลงระหว่างการทำอาหาร)

โปรดทราบ ! ไม่สามารถใช้ฟังก์ชันอุ่นอาหารกับโหมดลวกลายน้ำแข็งได้

ล็อคແພງຄວບຄຸມ



91



92



93

ดังการรักษาความปลอดภัยเพื่อป้องกันเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปีใช้เครื่อง นอกจากจะมีผู้ใหญ่ดูแลแนะนำตลอดเวลา หลังเริ่มทำอาหาร - fig.91, กดปุ่มน້ານ້ັກຕ້າງໄວ - fig.92. SECU จะประคุมหน้าจอ - fig.93 จากนั้นจะดับภายในไม่กี่นาที เป็นการล็อคແພງຄວບຄຸມ

ปลอดล็อคແພງຄວບຄຸມ, กดปุ่มน້ານ້ັກຕ້າງໄວ^{อีกครึ่ง} SECU จะประคุมหน้าจอและดับภายในไม่กี่วินาที เป็นการปลอดล็อคແພງຄວບຄຸມ

โปรดทราบ ! เมื่อล็อคແພງຄວບຄຸມการทำงาน ปุ่ม  ເຢັ້ງຈະສາມາດໃຊ້ງານໄດ້ອຍ แต่ແພງຄວບຄຸມຈະລົດສໍາຫັກໃຫຍ່ ให้ປະຕິບັດກຳນົດກຳນົດ

ຂໍ້ມູນທີ່ໄປ

โปรดทราบ ! หากໃນມີການຕ່າງເນີນການໄດ້ ກາຍໃນ 30 ວິນາທີ ເຕັມຈະເຂົາສູໂໂນມດພັກພຽມໂດຍອັດໂນມັດ

TH

การแก้ไขปัญหา

รหัสความผิดพลาด	สาเหตุ	การแก้ไขปัญหาต่างๆ
ERR1	เซนเซอร์วัดอุณหภูมิทำงานผิดปกติ	ติดต่อศูนย์บริการหลังการขาย
ERR2	ปัญหาเกี่ยวกับระบบไฟฟ้า	ติดต่อศูนย์บริการหลังการขาย
ERR3, ERR4	ปัญหาเกี่ยวกับตัวควบคุมอุณหภูมิ	ติดต่อศูนย์บริการหลังการขาย

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

อย่าใช้น้ำมันเคเบนเดาบน



ก่อนบำรุงรักษา ทำความสะอาด หรือเก็บ ให้ถอดปลั๊กแล้วปล่อยให้เครื่องเย็น - fig.94-95.

อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน (เช่น ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดสำนักงานและโลหะหรือแผ่นขัด) - fig.96-97.

ใช้ฟองน้ำกระดาษเช็ดนอกเตาอบก็เพียงพอแล้ว - fig.98.

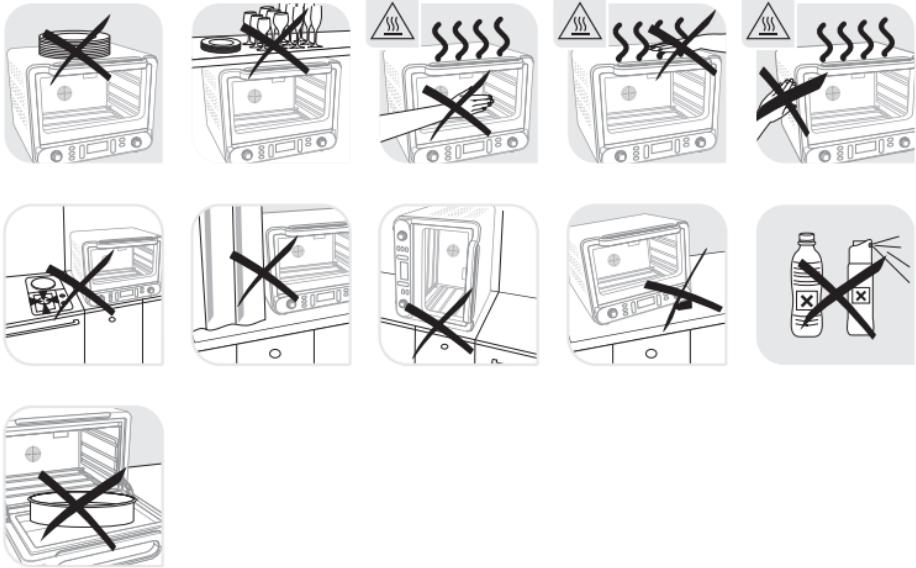


ทำความสะอาดฝ่า
หน้าด้วย เช็ด - fig.99.

อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดสำนักงานและโลหะ (เหล็กแแตนเลส ทองแดง ฯลฯ)

ฝ่าเตาอบมีการเคลือบพื้นผิวทำให้ง่ายต่อการทำความสะอาดโดยใช้น้ำสบู่
สามารถทำความสะอาดด้วยชิ้นส่วนทุกชิ้นได้โดยใช้น้ำสบู่

สิ่งที่ไม่ควรทำ



TH

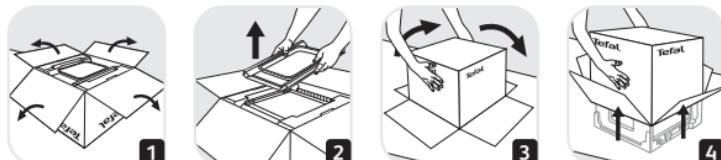
บันทึก

MÔ TẢ

- A Đèn chiếu sáng bên trong
B Vách không dính
C Quạt đối lưu
D Các thanh điện trở
E Cửa hai vách
F Bảng điều khiển
F1 Nút xoay trái
F2 Chọn chế độ hướng dẫn
F3 Chọn nhiệt độ nấu
F4 Chọn thời gian nấu
F5 Giữ nhiệt
F6 Nấu chậm
F7 Màn hình LCD
F7a Chế độ nấu
F7b Giữ nhiệt
F7c Nấu chậm
F7d Nhiệt độ
F7e Hiển thị giờ/thời gian
F7f Đơn vị nhiệt độ
F7g Trọng lượng
F8 Bắt đầu nấu
F9 Dừng/Thay đổi chương trình nấu (Stop)
F10 Chọn thực đơn tự động
F11 Chọn trọng lượng các loại nguyên liệu/chế độ an toàn cho trẻ em
F12 Nút xoay phải
G Dụng cụ nướng (1 vỉ nướng, 2 chĩa nướng, 2 que xiên đỡ, 1 cọc đỡ, 1 khay)
H Khay không dính
I Vỉ xoay
J Đáy hứng

TRƯỚC LẦN SỬ DỤNG ĐẦU TIÊN

Dỡ bao bì



Lật tấm bìa các tông, khi đó tấm bìa các tông sẽ quay ngược lên. Mở kiện hàng - fig.1, lấy các phụ kiện ra - fig.2 và để có thể tháo dỡ kiện hàng dễ dàng hơn, quay ngược kiện hàng và sản phẩm bên trong thật nhẹ nhàng - fig.3. Tháo bỏ hộp các tông và các tấm bảo vệ (tấm polixtiren) - fig.4.

Đưa vào sử dụng



Sử dụng khăn vải ẩm, lau chùi bên trong và bên ngoài thiết bị và sấy khô - fig.5.
Lau rửa tất cả các phụ kiện bằng nước xà phòng ấm. Súc rửa và thấm khô cẩn thận - fig.6.
Đặt lại khay hứng vào vị trí phía dưới các thanh điện trở phía dưới - fig.7.

Ngăn kéo khay hứng



7



8



9



10



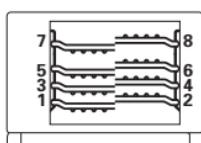
11

Trượt khay hứng vào bên trong lò, phía dưới thanh điện trở bên dưới - fig.7. Giữ ngăn kéo khay hứng ở nguyên vị trí trong suốt thời gian thiết bị vận hành - fig.8.

Không chạm vào ngăn kéo khay hứng trong khi sử dụng thiết bị hoặc ngay sau khi vừa dừng thiết bị. Luôn để ngăn kéo khay hứng có thời gian tự nguội - fig.9.

Hãy nhớ đồ sạch ngăn kéo khay hứng sau mỗi lần sử dụng - fig.10-11.

Vị trí vỉ lò



Đối với tất cả các chức năng của thiết bị, vị trí của vỉ lò có ảnh hưởng lớn đến kết quả của việc nấu. Trong lò của bạn có thiết kế sẵn 4 khe cao để đặt vỉ lò. Tuy nhiên, vỉ lò có thể xoay được, nên có thể đặt vỉ lò với 8 vị trí khác nhau. Để món ăn của bạn ở chính giữa vỉ lò, ở độ cao mong muốn. Không đặt các khay chứa trực tiếp lên các thiết bị tỏa nhiệt bên trong.

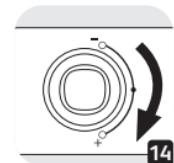
Chỉnh giờ



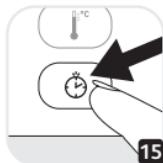
12



13



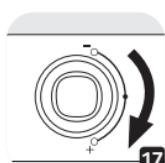
14



15



16



17



18

Sau khi đấu điện cho lò - fig.12, màn hình hiển thị kỹ thuật số sẽ hiển thị đồng hồ mặc định ở mức « 00:00 » với các ký hiệu thời gian nhấp nháy - fig.13. Chỉnh các giờ bằng nút xoay **trái** - fig.14. Xác nhận bằng cách nhấn vào nút « đồng hồ » - fig.15. Các chỉ số phút nhấp nháy mặc định - fig.16. Chỉnh chỉ số phút bằng nút xoay **trái** - fig.17. Xác nhận bằng cách nhấn lại vào nút « đồng hồ » - fig.18.

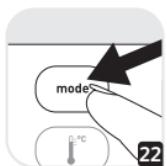
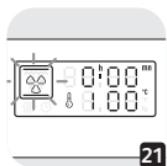
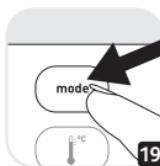
Để thay đổi giờ, ấn giữ nút « đồng hồ ».

CHÚ Ý! Không được phép nhầm nút đồng hồ  với nút nấu chậm .

VI

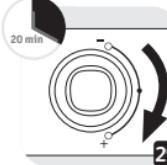
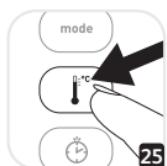
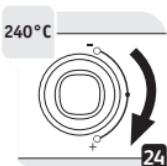
Chạy lò không tải lần đầu

Trước khi sử dụng lò lần đầu tiên, cần phải chạy lò không tải trong vòng 20 phút để khử bô chất dư thừa có thể có trong quá trình sản xuất.



Lò đã được cắm điện và thời gian đã được điều chỉnh.

Nhấn nút « chương trình » - fig.19. Chọn chương trình nấu « nhiệt xung » bằng núm xoay trái - fig.20. Biểu tượng « nhiệt xung » phải xuất hiện trên màn hình LCD - fig.21. Xác nhận bằng cách nhấn lại vào nút « chế độ » - fig.22.



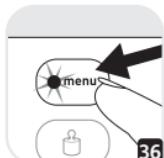
Nhiệt độ nhấp nháy - fig.23. Chọn nhiệt độ: 240° bằng nút xoay trái - fig.24. Xác nhận bằng cách nhấn nút « nhiệt độ » - fig.25. Các chỉ số giờ nhấp nháy - fig.26. Đề chỉ số giờ về mức 0h. Xác nhận bằng cách nhấn nút « đồng hồ » - fig.27. Các chỉ số phút nhấp nháy - fig.28. Điều chỉnh phút: 20 phút bằng núm xoay trái - fig.29. Xác nhận bằng cách nhấn lại nút « đồng hồ » - fig.30 - fig.31. Nhấn nhanh để bắt đầu nấu - fig.32.



Có thể có khói tỏa ra từ lò - fig.33. Hiện tượng này là bình thường và sẽ mất dần trong quá trình sử dụng. Sau 20 phút, lò sẽ phát ra chuỗi tiếng kêu « bíp » và sẽ tự động dừng lại - fig.34. Đề lò nguội - fig.35.

CHƯƠNG TRÌNH TỰ ĐỘNG

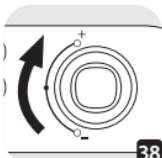
Sử dụng các thực đơn lập trình sẵn



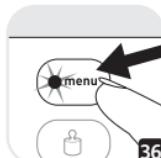
36



37



38

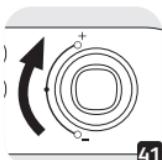


39

Lò đã được cắm điện và thời gian nấu đã được điều chỉnh. Nhấn nút « thực đơn » - fig.36. Thực đơn và thời gian nấu nhấp nháy - fig.37. Chọn thực đơn của bạn bằng núm xoay **phải** - fig.38. Nhấn lại nút « thực đơn » để xác nhận - fig.39.



40



41



42



43

Chỉ số trọng lượng nhấp nháy - fig.40. Chọn mức trọng lượng (tham khảo bảng mô tả các chương trình thực đơn tự động) bằng núm xoay **phải** - fig.41 và xác nhận bằng cách nhấn nút « trọng lượng » - fig.42. Thời gian nấu sẽ hiển thị tự động theo trọng lượng đã được xác nhận.

Để cài đặt chương trình nấu chậm hoặc chương trình nấu giữ nhiệt, vui lòng tham khảo các chương tương ứng.

VI

Nhấn nhanh lên để bắt đầu nấu - fig.43.

Bảng tham số nấu chỉ nhằm mục đích hướng dẫn. Tùy theo ý muốn, có thể tiếp tục nấu theo chương trình điều khiển bằng tay.



44



45



46

Nấu xong, lò sẽ phát ra chuỗi tiếng kêu « bip » và tự động dừng - fig.44-45-46.

Mô tả các thực đơn lập trình sẵn*

Số	Chương trình	Chè đồ	Mức vị lò	T°C	Trọng lượng Kg	Chọn	Thời gian và phút																						
							0,5	0,6	0,7	0,8	0,9	1,0	1,1	1,2	1,3	1,4	1,5	1,6	1,7	1,8	1,9	2,0	2,1	2,2	2,3	2,4	2,5		
P01	Bò tái		5	220	0,5 - 2,5 kg	24 40 57 79 39 64 27 26 29 30 32 33 35 36 38 40 42 44 46 49 52 54 57 60 62 65 67 70 72 75 77 79																							
P02	Bò chín tới		5	180	0,5 - 2,5 kg	27 42 67 81 48 86 47 90 49 94 99 103 107 110 114 118 121 125 128 131 134 137																							
P03	Bé		3	180	0,5 - 2,5 kg	30 52 72 88 62 86 33 94 77 90 99 103 107 110 114 118 121 125 128 131 134 137																							
P04	Lợn		4	180	0,5 - 2,5 kg	33 54 70 88 60 84 37 98 81 102 106 109 112 115 117 119 121 123 124 125 126 126 126 126 125																							
P05	Gia cầm		4	200	0,5 - 2,5 kg	37 64 70 88 60 84 39 98 81 102 106 109 112 115 117 119 121 123 124 125 126 126 126 126 125																							
P06	Cừu		2	180	0,5 - 2,5 kg	38 64 74 88 62 86 30 92 79 96 100 103 107 107 113 115 118 120 122 124 125 127 127 128																							
P07	Cá to		2	200	0,5 - 2,5 kg	39 64 74 88 62 86 30 92 79 96 100 103 107 107 113 115 118 120 122 124 125 127 127 128																							
P08	Các loại cá nhỏ		4	190	0,5 - 2,5 kg	35 64 74 88 62 86 30 92 79 96 100 103 107 107 113 115 118 120 122 124 125 127 127 128																							
P09	Các loại khoai tây		6	220	0,5 kg	33																							
P10	Các món bao bột		4	210	0,5 - 0,8 kg	34 64 74 88 62 86 30 92 79 96 100 103 107 107 113 115 118 120 122 124 125 127 127 128																							

Số	Chương trình	Chè đồ	Mức vị lò	T°C	Kích thước	C1 = NhỎ C2 = TrUNG BÌNH C3 = LỚN	Thời gian và phút																				C3
							C1																				
P11	Các món pizza đông lạnh		5	210	C1 = Nhỏ C2 = Trung bình C3 = Lớn	13																					26
P12	Các món pizza tươi		3	210	C1 = NhỎ C2 = TRUNG BÌNH C3 = LỚN	12																					23
P13	Bánh kem mứt		5 ou 4	240	C1 = NhỎ C2 = TrUNG BÌNH C3 = LỚN	30																					39
P14	Các món bò lò		4	220	C1 = NhỎ C2 = TrUNG BÌNH C3 = LỚN	45																					83
P15	Các món bánh quy		5	180	1 chế độ																						15
P16	Các món bánh số cô la hạnh nhân		3	200	C1 = NhỎ C2 = TrUNG BÌNH C3 = LỚN	16																					40
P17	Gà		TB	240			55	58	60	61	62	64	67	71	88	94	100										
P18	Thịt bò rán		TB	240		32 34 36 37 38 39 40 41 42 43 45 48																					
P19	Thịt lợn rán		TB	240		43 54 58 62 65 69 72 73 74 75 76 78																					

Các thực đơn từ P01 đến P08 cho phép bạn chọn trọng lượng nguyên liệu từ 0,5kg đến 2,5kg. Thực đơn P10 cho phép chọn trọng lượng bao gồm từ 0,5 đến 0,8kg nguyên liệu món bao bột. Các thực đơn từ P11 đến P14 và P16 đưa ra 3 lựa chọn: C1= Nhỏ, C2 = Trung bình, C3 = Lớn.

CHÚ Ý! Chỉ có một lựa chọn duy nhất có thể dành cho các thực đơn P09 và P15.

* Các bảng tham số nấu chỉ có tác dụng hướng dẫn và không phải là tài liệu tham khảo.

CHƯƠNG TRÌNH HƯỚNG DẪN

Mô tả các chương trình « Các thực đơn hướng dẫn »



Đồi lưu tự nhiên (hoặc lò truyền thống): nhiệt sẽ được sinh ra bởi các thanh điện trở phía trên và phía dưới lò : cách nấu truyền thống này thích hợp để nấu các món thịt, món cá và món tráng miệng.



Vỉ (thanh điện trở trên): nhiệt được sinh ra bởi thanh điện trở trên của lò : loại hình này cho phép nấu các món nướng/nướng than truyền thống cũng như các món bô lò.



Rã đông: chức năng đặc biệt này vận hành quạt thổi lắp đặt phía sau lò để rút ngắn thời gian rã đông các nguyên liệu thành phần mà bạn đưa vào trong lò, không gây hại cho việc nấu. Trong chương trình rã đông, nhiệt độ không thể thay đổi.



Nhiệt xoay vòng: nhiệt được sinh ra sau đó được xoay chuyển nhờ một quạt thổi lắp đặt phía sau lò, yếu tố này đảm bảo tính đồng nhất ổn định của món nấu đặc biệt trong toàn bộ khoang lò. Việc xoay chuyển dòng khí nóng giúp nấu chín đều các món ăn của bạn.



Giá quay nướng: Để nấu tất cả các món thịt và các món gia cầm bằng giá quay nướng.

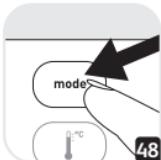
VI

Đối với các chương trình nấu đồi lưu, bằng vỉ nướng và nhiệt xoay vòng, có thể điều chỉnh nhiệt độ từ 100°C đến 240°C.

Sử dụng các chế độ « các thực đơn thủ công »



47



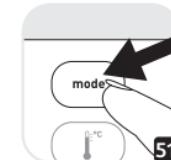
48



49



50



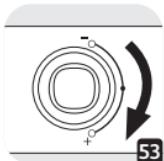
51

Lò đã được cắm điện và thời gian đã được điều chỉnh.

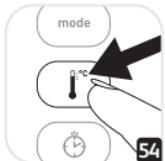
Đặt vỉ nướng tại độ cao mong muốn. Đưa khay có các món ăn vào lò - fig.47 và đóng cửa lò. Nhấn nút « chế độ » - fig.48. Chế độ nấu nhấp nháy - fig.49. Chọn chế độ nấu bằng núm xoay trái - fig.50. Xác nhận bằng cách nhấn lại nút « chế độ » - fig.51.



52



53



54



55

Chỉ số nhiệt độ nháy nháy - fig.52. Chọn nhiệt độ bằng nút xoay trái - fig.53.



56

CHÚ Ý! Không thể thay đổi nhiệt độ ở chế độ rã đông.

Xác nhận bằng cách nhấn nút « nhiệt độ » - fig.54. Thời gian nấu nháy nháy - fig.55 : điều chỉnh giờ bằng nút xoay trái - fig.56, xác nhận bằng cách nhấn nút « đồng hồ » - fig.57.



57



58



59



60

Chỉ số phút nháy nháy - fig.58 tiếp tục điều chỉnh chỉ số phút bằng nút xoay trái - fig.59, xác nhận bằng cách nhấn lại vào nút « đồng hồ » - fig.60. Thời gian nấu tối đa là 3h59.

Để cài đặt chương trình nấu chậm hoặc chương trình nấu giữ nhiệt, vui lòng tham khảo các chương tương ứng.

Nhấn nhanh nút để khởi động chương trình nấu - fig.61.



62



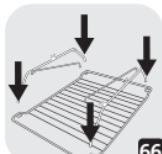
63



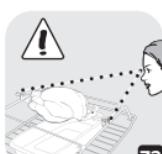
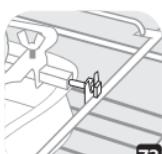
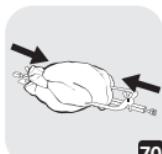
64

Nấu xong, lò phát ra loạt tiếng bip và tự động dừng - fig.62-63-64.

Sử dụng chức năng quay nướng



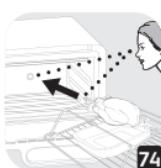
Để cài đặt chức năng quay nướng, lắp 2 que xiên đỡ lên vỉ nướng - fig.65-66-67. Tiếp đó đặt khay lên vỉ nướng - fig.68.



Buộc chắc các món thịt và các món gia cầm trước khi xiên. Xuyên que xiên vào thịt gia cầm - fig.69, sau đó xuyên hai chĩa nướng lên trên que xiên (đầu nhọn hướng vào trong) - fig.70.

Đặt món thịt gia cầm đã xiên lên giá đỡ đặt trên vỉ nướng - fig.71 và xác nhận rằng que xiên được đặt đúng khía của giá đỡ để tránh bị lay động - fig.72-73.

VI



Đưa tất cả vào lò đặt que xiên vào đúng vị trí được thiết kế - fig.74. Tiếp đó, tiến hành theo tất cả các chỉ dẫn phía trên, liên quan đến chương trình hướng dẫn để đưa vào chế độ « quay nướng » - fig.47 à 61.

QUAN TRỌNG! Để có được các kết quả nấu tối ưu, theo chương trình quay nướng, bộ ổn nhiệt phải được cài đặt trên 240°C và cửa phải đóng kín.

QUAN TRỌNG! Đối với vài cách thức nấu, có thể sẽ có hơi thoát ra từ cửa lò : hiện tượng này là bình thường.

Bảng công thức nấu: Chế độ thủ công*

Chương trình	Chế độ	Mức	Lâm ám trước	T °C	Thời gian
Bánh kem mứt		4	0	233°C	37 phút
Bánh nho		3	10	185°C	45 phút
Bánh trung		4	0	233°C	37 phút
Bánh anh đào		4	10	193°C	45 phút
Bánh ga tô kem		4	10	185°C	23 phút
		4	10	185°C	25 phút
Lợn roti (1 kg)		5	0	193°C	1 h 20 phút

* Bảng tham số nấu chỉ nhằm mục đích hướng dẫn và không phải là tài liệu tham chiếu.

THAY ĐỔI KHI ĐANG NẤU



Nhấn nhanh phím - fig.75. Thay đổi lập trình của bạn (chương trình, nhiệt độ và/hoặc thời gian nấu) nhấn nhanh phím I để xác nhận và bắt đầu nấu lại - fig.76.

DỪNG NẤU

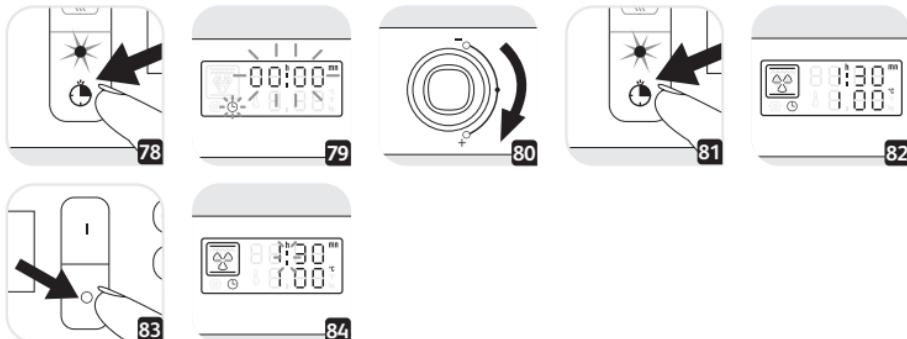


Để dừng nấu, nhấn giữ - fig.77 đến khi thiết bị chuyển sang chế độ chờ.

NẤU CHẬM

Chức năng nấu chậm cho phép bạn lập trình trước để bắt đầu nấu sau 5 phút hoặc thậm chí là sau 24 giờ.

CHÚ Ý! Không được phép nhầm nút nấu chậm  với nút đồng hồ .

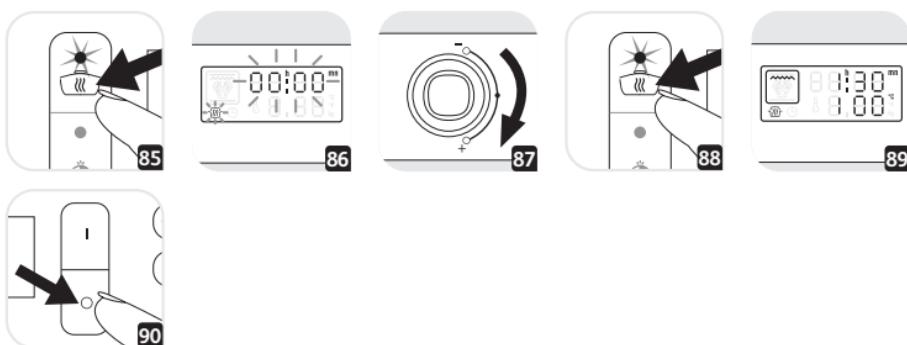


Chương trình, thời gian và nhiệt độ nấu đã được điều chỉnh nhờ vào chương trình hướng dẫn hoặc chương trình thực đơn lập trình sẵn (tham khảo chương nói về lập trình tương ứng). Nhấn nút « nấu chậm »  - fig.78. Biểu tượng « nấu chậm » và đồng hồ nháy - fig.79. Điều chỉnh giờ bắt đầu nấu bằng núm xoay trái - fig.80. Xác nhận bằng cách **nhấn lại** nút « nấu chậm » - fig.81. Biểu tượng « nấu chậm » sẽ xuất hiện trên màn hình. Điều này chứng tỏ chương trình nấu chậm đã được nhập - fig.82. Nhấn nhanh phím  để bắt đầu nấu - fig.83. Khi đồng hồ bấm giờ được khởi động, dấu « : » ngăn cách giờ và phút nháy nháy - fig.84. **Ký hiệu này giúp bạn khẳng định chắc chắn rằng chương trình đã bắt đầu.**

VI

CHÚ Ý! Khi sử dụng chế độ nấu chậm, đèn chiếu sáng lò sẽ không bật sáng trước khi lò bắt đầu nấu.

GIỮ NHIỆT



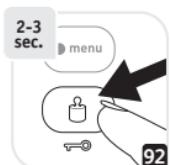
Việc điều chỉnh các tham số nấu diễn ra ngay trong quá trình nấu. Nhấn nút « giữ nhiệt » - fig.85. Biểu tượng « giữ nhiệt » và đồng hồ nhấp nháy - fig.86. Sử dụng nút xoay **trái** điều chỉnh thời gian giữ nhiệt mong muốn - fig.87. Xác nhận bằng cách **nhấn lại** phím « giữ nhiệt » - fig.88 - fig.89. Nhấn nhanh phím **I** để bắt đầu nấu - fig.90. Nấu xong, lò sẽ tự động vận hành ở chương trình « giữ nhiệt ».

Ghi nhớ : Hai chức năng nấu chậm và giữ nhiệt có thể sử dụng đồng thời.

Ghi nhớ : Có thể điều chỉnh giữ nhiệt trong quá trình nấu (tham khảo chương thay đổi trong quá trình nấu).

CHÚ Ý! Chương trình giữ nhiệt không thể sử dụng chung với chương trình rã đông.

KHÓA BẢNG ĐIỀU KHIỂN



Tính năng an toàn này cho phép ngăn chặn mọi thao tác thay đổi tham số nấu do trẻ dưới 8 tuổi tiến hành.

Sau khi bắt đầu nấu - fig.91, nhấn **giữ lâu** phím trọng lượng - fig.92. SECU sẽ xuất hiện trên màn hình - fig.93 và sẽ tắt sau vài giây. Bảng điều khiển sẽ bị khóa.

Để mở khóa bảng điều khiển, nhấn lại và giữ lâu phím trọng lượng SECU xuất hiện trên màn hình và tự tắt sau vài giây. Bảng điều khiển đã được mở khóa.

CHÚ Ý! Khi tính năng khóa bảng điều khiển được kích hoạt, phím bấm vẫn nhận tín hiệu, nhưng bảng điều khiển vẫn bị khóa. Để có thể sử dụng các phím bấm khác, mở khóa bảng điều khiển.

NHỮNG CHÚ Ý CHUNG

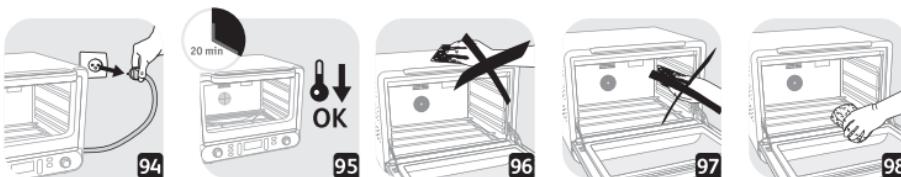
CHÚ Ý! Khi không có bất kỳ thao tác nào trong thời gian 30 giây, lò sẽ tự động trở về chế độ chờ.

HƯỚNG DẪN SỬA CHỮA

MÃ LỖI	CÁC NGUYÊN NHÂN	CÁC GIẢI PHÁP
ERR1	Sóng nhiệt bị yếu	Liên hệ với trung tâm Dịch vụ Hậu mãi.
ERR2	Vấn đề về điện	Liên hệ với trung tâm Dịch vụ Hậu mãi.
ERR3, ERR4	Vấn đề điều chỉnh nhiệt độ	Liên hệ với trung tâm Dịch vụ Hậu mãi.

LAU CHÙI VÀ BẢO DƯỠNG

Không để mở bám cặn trong thiết bị.



VI

Trước khi tiến hành bảo dưỡng, lau chùi, cất vào kho, cắt nguồn điện và để ngoài thiết bị - fig.94-95.

Không sử dụng bất kỳ sản phẩm bảo dưỡng kích thích mạnh nào (nhất là những chất tẩy rửa cho lò và các nùi kim loại hay các loại bột mài) - fig.96-97.

Sử dụng bột biển là đủ để lau chùi bên ngoài thiết bị - fig.98.



Lau chùi cửa, các bề mặt không dính hoặc các bề mặt sơn và chi tiết trong mờ bằng bột biển ẩm và nước xà phòng mềm - fig.99.

Không sử dụng các sản phẩm bảo dưỡng chuyên dụng cho kim loại (như cho kim loại không gỉ, cho đồng v.v).

Các vách lò của bạn đều có tính chống dính và có thể lau rửa dễ dàng bằng nước xà phòng.

Tất cả các phụ kiện đều phải lau rửa bằng nước xà phòng.

KHÔNG NÊN LÀM



CÁC GHI CHÚ

TEFAL INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	سنة واحدة 1 year	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպպա ՍԵԲ", 125171, Սոսվան, Լենինգրադյան խճովի, 16A, շին.3
AUSTRALIA	02 97487944	1 year	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 866 70 299 00	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/I 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 año 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago
COLOMBIA	18000919288	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB Developpement S.A.S. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futura Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8

DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovjej 27, 2750 Ballerup
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر EGYPT	الخط الساخن: 16622	سنة واحدة 1 year	جريدة سبورت مصر طريق 14 ماريو - سوهاج الإسكندرية - مصر
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutoantie 7, 02630 Espoo
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 47 74	1 an 1 year	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΣ GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΣ Α.Ε. Οδός Καβάλεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 6881	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL. Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	199207354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570 077 772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒141-0022 東京都品川区東五反田 3-14-13 高輪ミユーズビル
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Москва, Ленинградское шоссе, 16А, 3 ўйи
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 2 층, 110-790
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa

LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(0)2 20 50 022	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г., сн. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603-7710 8000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	(22) 929249	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
PERU	441 4455	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA POLAND	0801 300 421 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3º B/D 1950 - 327 Lisboa
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucureşti

РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorda Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	233 595 224	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40, 831 06 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
台灣 TAIWAN	02 28333716	1 year	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	216 444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0845 602 1454	1 year	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	08 38645830	2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city



: www.tefal.com

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Isigijimo data / Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satin alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Աշակերտի օրը / วันซื้อ / 購買日期 / 購入日 / 구입일자 / تاریخ خرید / تاريخ الشراء

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de produto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencia produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mā sān phām / Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Модели / Κωδικός προϊόντος / Սովոր համար / 產品模型 / 製品番号 / 제품명 / مرجع المنتج الكامل / نامه کامل / مرجع کامل مخصوص

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Mütija kauplius ja aadress / Naziv i naslov trgovine / Tipuszáám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán / Satici firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатышының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของท่าน/ร้านค้าชื่อ / 零售商的店名和地址/販売店名、住所/소매점 이름과 주소/ اسم باائع التجزئة و عنوانه / نام درس خردہ فروش اور اسم باائع التجزئے و عنوانہ / ساتышының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կմիրը / فرو

Distributor stamp / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Štampilā vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Stampila vânzătorului / Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satici Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавца / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатышының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կմիրը / فرو