

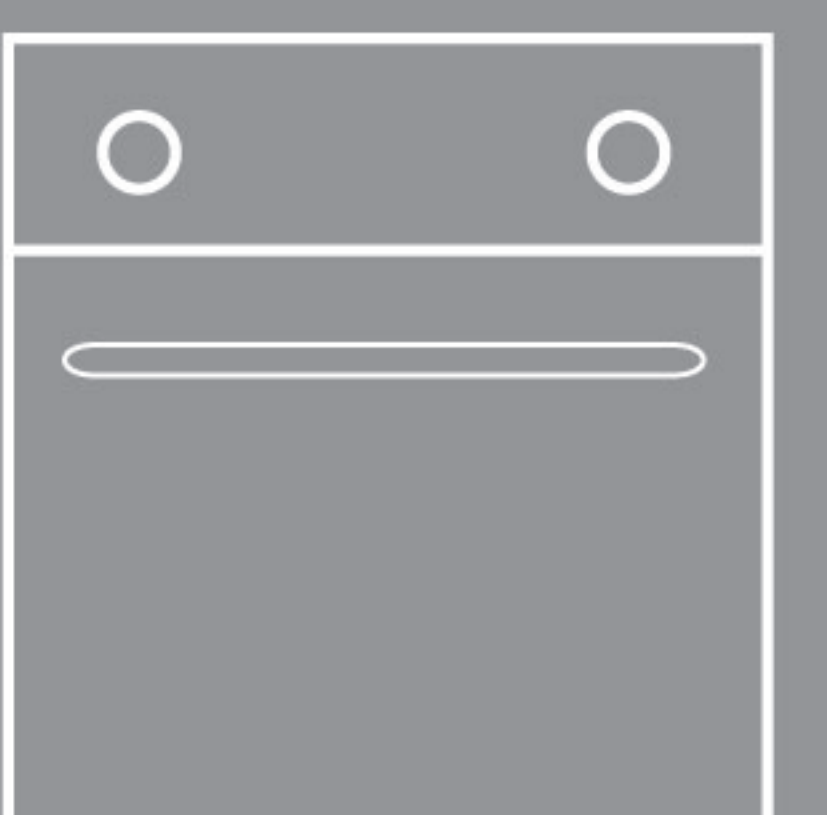
FOTILE

PANDUAN PENGGUNA

Bacalah petunjuk panduan ini
dengan teliti sebelum menggunakan

OVEN BUILT-IN

KSS7002A
KSG7003AT



Setiap usaha telah dilakukan untuk memastikan bahwa informasi yang diberikan pada panduan ini adalah benar pada saat pencetakan. Akan tetapi, karena perbaikan produk yang terus menerus dilakukan, FOTILE berhak melakukan perubahan atas produk dan data teknis tanpa pemberitahuan terlebih dahulu.

Ningbo FOTILE Kitchenware Co., Ltd
No. 218 Binhai 2 Rd, Hangzhou Bay New District, Ningbo, China(315336)

Website:WWW.FOTILE.COM
E-mail:overseas@fotile.com

Importir dan distributor : PT FOTILE ELECTRICAL APPLIANCE INDONESIA
Jl.Pluit Karang Ayu Blok A-1 Utara, No.39, Pluit Penjaringan,
Jakarta Utara

110500060488B

DAFTAR ISI

Peringatan dan Petunjuk Keselamatan	2
Perlindungan Lingkungan	4
Panduan Peralatan	5
Daftar Isi Kemasan	5
Nama Komponen	6
Data Teknis	6
Fitur-fitur	7
Pembersihan dan Pemanasan untuk Pertama Kalinya	7
Kontrol	8
Pengaturan Fungsi – KSS7002A	8
Pengaturan Fungsi – KSG7003AT	12
Pengaturan Suhu	13
Lampu Interior Oven	13
Kunci Pengaman Anak-anak	14
Jam/Pengatur Waktu	14
Memprogram Durasi Memasak	17
Fungsi Oven	19
Fungsi Oven	19
Saran Memasak	20
Pembersihan dan Perawatan	21
Petunjuk Pemecahan Masalah	24
Memasang Oven	25
Sambungan Listrik	25
Pemasangan Oven	25

Peringatan dan Petunjuk Keselamatan

Alat ini telah sesuai dengan persyaratan keselamatan saat ini. Akan tetapi, penggunaan yang tidak tepat dapat menyebabkan cedera diri dan kerusakan properti. Untuk menghindari risiko kecelakaan dan kerusakan pada alat, bacalah petunjuk ini dengan teliti sebelum menggunakannya untuk pertama kali. Petunjuk ini berisi catatan penting tentang pemasangan, keamanan, penggunaan, dan pemeliharaan. Simpanlah petunjuk ini di tempat yang aman dan pastikan para pengguna baru mengetahui konten yang ada di dalamnya. Teruskan petunjuk ini kepada pemilik berikutnya.

■ Penggunaan yang benar

1. Alat ini ditujukan untuk penggunaan rumah tangga untuk memasak makanan, dan khususnya memanggang kue, memanggang, membakar, mencairkan bekuan es, dan mengeringkan buah. Setiap penggunaan lain adalah risiko pemilik dan bisa berbahaya. Produsen tidak dapat bertanggung jawab atas kerusakan yang disebabkan oleh penggunaan atau pengoperasian yang tidak benar atau tidak tepat.
2. Oven ini tidak dimaksudkan untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk anak-anak) dengan keterbatasan kemampuan fisik, sensorik, dan mental, atau kurang memiliki pengalaman dan pengetahuan, kecuali mereka telah diberikan pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaannya oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
3. PERINGATAN – Komponen yang terjangkau bisa menjadi panas pada saat digunakan. Untuk menghindari luka bakar, sebaiknya dijauhkan dari anak-anak.

■ Keselamatan anak-anak

1. Anak-anak harus diawasi untuk memastikan agar mereka tidak bermain-main dengan alat ini.
2. Anak-anak yang lebih besar hanya dapat menggunakan oven apabila pengoperasiannya telah diuraikan dengan jelas kepada mereka dan mereka dapat menggunakannya dengan aman, dengan mengetahui bahaya akibat penyalahgunaannya.
3. Perhatian yang besar harus dicurahkan untuk memastikan agar anak-anak tidak menyentuh alat ketika sedang digunakan. Kulit anak-anak jauh lebih sensitif terhadap suhu tinggi dibandingkan dengan kulit orang dewasa. Komponen eksternal oven seperti pintu kaca, dan ventilasi akan menjadi cukup panas.
4. Selama digunakan, alat menjadi panas. Dibutuhkan kewaspadaan untuk menghindari sentuhan dengan elemen pemanas dalam oven.

■ Keselamatan Teknis

1. Pemasangan, pemeliharaan, dan perbaikan hanya dapat dilakukan oleh orang yang memenuhi syarat dan kompeten sesuai dengan peraturan keselamatan nasional dan setempat yang berlaku saat ini. Perbaikan dan pekerjaan lain yang dilakukan oleh orang yang tidak memenuhi syarat dapat berbahaya. Produsen tidak dapat bertanggung jawab atas pekerjaan tanpa izin.
2. Sebelum pemasangan, periksalah alat dari tanda-tanda kerusakan yang jelas terlihat. Anda tidak dapat menggunakan alat yang rusak dalam situasi apa pun karena alat yang rusak dapat membahayakan.
3. Keamanan listrik dari alat ini hanya dapat terjamin apabila kontinuitas sudah lengkap antara alat ini dan sistem pembumian (earthing) yang efektif. Hal yang paling penting adalah bahwa persyaratan keamanan dasar ini ada dan diperiksa secara berkala, dan jikalau ada keraguan maka sistem perkabelan rumah tangga harus diperiksa oleh teknisi yang memenuhi syarat. Produsen tidak dapat bertanggung jawab atas konsekuensi yang timbul dari sistem pembumian yang tidak memadai (misalnya sengatan listrik).

4. Sebelum menghubungkan oven ke pasokan daya utama, pastikan klasifikasi pada pelat data sesuai dengan voltase dan frekuensi pasokan daya di lokasi. Konsultasikan dengan orang yang kompeten jika Anda ragu.
5. PERINGATAN: Bagian-bagian yang dapat dijangkau dapat menjadi panas pada saat digunakan, sebaiknya dijauhkan dari anak-anak.
6. Jangan sambungkan alat ke pasokan listrik utama dengan unit multi-soket atau kabel sambungan. Ini tidak menjamin keamanan yang diperlukan alat itu (misalnya bahaya akibat terlalu panas).
7. Untuk alasan keamanan, alat ini hanya dapat digunakan apabila sudah terpasang tetap.
8. Jangan pernah membuka kerangka alat. Penyalahgunaan dengan sambungan atau komponen listrik dan komponen mesin sangat berbahaya bagi pengguna dan dapat menyebabkan kesalahan pengoperasian.
9. Karena alat tersebut masih dalam masa garansi, perbaikan harus dilakukan oleh teknisi servis resmi dari produsen. Jika tidak, maka garansi tidak akan berlaku.
10. Selama pemasangan, pemeliharaan, dan perbaikan, alat harus dimatikan.
11. Komponen yang rusak harus diganti hanya dengan suku cadang asli FOTILE. Produsen hanya dapat menjamin keamanan alat apabila suku cadang pengganti FOTILE yang digunakan.
12. Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh teknisi servis FOTILE yang disetujui agar terhindar dari bahaya.
13. Di negara-negara dengan beberapa area yang rentan terhadap gangguan kecoak atau hama lainnya, berikanlah perhatian khusus untuk menjaga alat dan lingkungan di sekitarnya agar tetap berada dalam kondisi bersih setiap saat. Setiap kerusakan yang mungkin disebabkan oleh kecoak atau hama lainnya tidak akan ditanggung dalam garansi.
14. Peringatan: Pastikan alat dimatikan sebelum mengganti lampu untuk menghindari kemungkinan sengatan listrik.

■ Penggunaan yang benar

Perhatian: Bahaya kebakaran. Suhu tinggi dihasilkan oleh oven.

1. Gunakan sarung tangan oven, dan lainnya ketika meletakkan makanan ke dalam oven, membalik atau mengambilnya dan ketika menata rak oven dan lainnya di dalam oven yang panas. Berhati-hatilah agar jangan sampai Anda terbakar akibat elemen pemanggangan/pemanasan atas.
2. Jangan pernah meninggalkan alat tanpa pengawasan saat Anda memasak dengan minyak atau lemak, karena akan terjadi bahaya kebakaran apabila dibiarkan terlalu panas
3. Jangan menggunakan oven untuk mengeringkan bunga atau rempah-rempah karena dapat menimbulkan bahaya kebakaran!
4. Jika menggunakan alkohol dalam resep Anda, suhu yang tinggi dapat menyebabkan alkohol menguap dan bahkan memicu elemen pemanas. Alkohol harus terbakar sempurna sebelum makanan ditaruh di dalam oven agar terhindar dari bahaya ini.
5. Tutup setiap makanan yang tersisa di dalam oven agar tetap panas. Kelembapan dalam makanan dapat menyebabkan kerusakan korosi di dalam oven. Hal ini juga mencegah agar makanan tidak kering.
6. Jika Anda ingin menyelesaikan proses memasak menggunakan sisa panas dalam oven, biarkan pemilih fungsi pada posisi yang telah diatur dan ubah pemilih suhu pada pengaturan yang paling rendah. Jangan matikan alat sampai makanan dikeluarkan. Peningkatan kelembapan di dalam oven dapat membentuk kondensasi, yang dapat menyebabkan korosi pada kompartemen oven dan kerusakan pada panel kontrol, meja dapur, dan perabot dapur di sekitarnya.

7. Jangan mengalasi dasar oven dengan aluminium foil. Hal ini akan menyebabkan konsentrasi panas yang dapat menimbulkan kerusakan pada dasar oven. Karena alasan ini, jangan meletakkan piring, kaleng, atau baki pemanggang langsung di dasar oven.
8. Jangan pernah menambahkan air ke dalam makanan pada baki pemanggang yang panas atau secara langsung ke makanan yang ada di dalam oven yang panas. Uap yang dihasilkan dapat menyebabkan luka bakar serius atau melepuh, dan perubahan suhu yang mendadak dapat merusak lapisan email.
9. Selalu pastikan bahwa makanan dimasak atau dipanaskan dengan tepat. Beberapa jenis makanan mungkin mengandung mikro-organisme yang hanya hancur melalui proses memasak dengan sempurna pada suhu lebih dari 70°C selama minimal 10 menit. Oleh karena itu, saat memasak atau memanaskan makanan, seperti daging unggas, sangatlah penting agar makanan dimasak dengan sempurna. Jika Anda ragu, pilihlah waktu memasak atau memanaskan yang lebih lama. Ini penting agar panas dibiarkan menyebar secara merata ke seluruh makanan yang sedang dimasak. Ini dapat dilakukan dengan mengaduk dan/atau membalik makanan saat memasak.
10. Jika menggunakan wadah plastik untuk memasak, wadah itu harus dinyatakan oleh produsen pembuatnya sebagai wadah yang cocok untuk digunakan di dalam oven. Jenis wadah plastik lainnya dapat meleleh pada suhu tinggi, dan dapat merusak oven.
11. Jangan memanaskan kaleng atau botol makanan yang masih tertutup di dalam oven. Tekanan bisa meningkat dan dapat meledak, sehingga mengakibatkan cedera atau kerusakan.
12. Jangan mendorong panci dan penggorengan pada dasar oven, karena dapat merusak permukaannya.
13. Jangan bersandar atau duduk di atas pintu oven yang terbuka, atau menempatkan barang-barang berat di atasnya. Pintu oven dapat menopang beban maksimum 15 kg. Pastikan bahwa tidak ada terjepit di antara pintu dan kompartemen oven karena hal ini dapat merusak oven.
14. Jangan menggunakan alat ini untuk memanaskan ruangan. Karena suhu tinggi yang dipancarkan, benda-benda yang dibiarkan berada di dekat oven dapat terbakar.
15. Pastikan pintu tertutup ketika oven sedang memanaskan.

■ Aksesori

Hanya gunakan suku cadang dan aksesoris FOTILE asli dengan alat ini. Jika menggunakan suku cadang atau aksesoris dari produsen lain, maka ini akan membatalkan garansi, dan FOTILE tidak bisa bertanggung jawab akan hal ini. Produsen tidak bertanggung jawab atas kerusakan yang disebabkan oleh ketidakpatuhan terhadap Peringatan dan Petunjuk Keselamatan ini. Keselamatan ini.

Perlindungan Lingkungan

■ Pembuangan bahan kemasan

Transportasi dan kemasan pelindung yang telah dipilih dari bahan yang ramah lingkungan untuk pembuangan dan biasanya dapat didaur ulang.

Pastikan bahwa setiap pembungkus plastik, tas, dll, dibuang untuk keselamatan dan dijauhkan dari jangkauan bayi dan anak-anak.

Daripada hanya membuang pergi jauh bahan-bahan tersebut, tolong pastikan mereka menawarkan untuk didaur ulang.

Pembuangan alat lama Anda

Perangkat listrik dan elektronik sering mengandung bahan-bahan yang, jika ditangani atau dibuang secara tidak benar, bisa berpotensi membahayakan kesehatan manusia dan lingkungan. Akan tetapi, bahan-bahan ini sangat penting agar alat Anda dapat berfungsi dengan benar. Oleh karena itu, jangan membuangnya bersamaan dengan sampah rumah tangga Anda. Buanglah alat Anda di tempat penampungan sampah/pusat daur ulang umum setempat atau hubungi dealer Anda untuk meminta saran. Pastikan bahwa alat itu tidak membahayakan bagi anak-anak selagi disimpan untuk dibuang. Alat harus dicabut atau diputuskan dari sambungan daya dengan sumber listrik utama oleh orang yang kompeten.

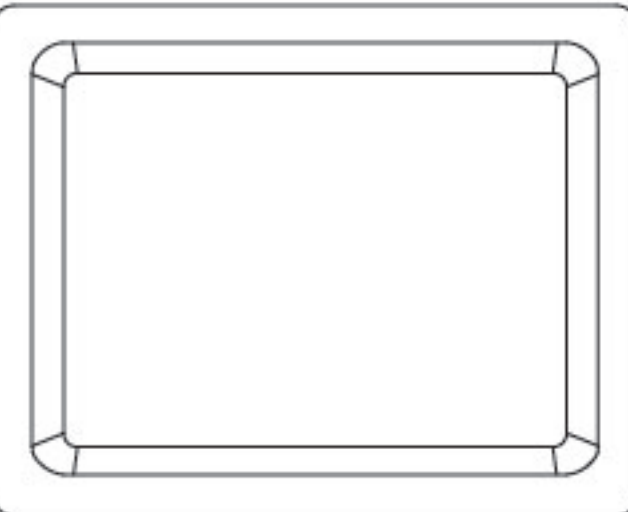
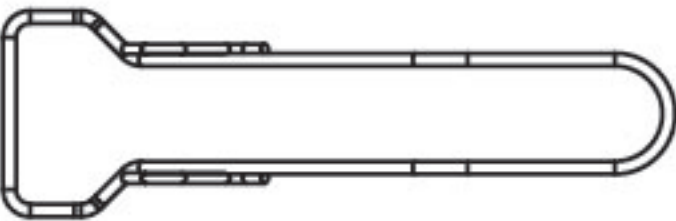
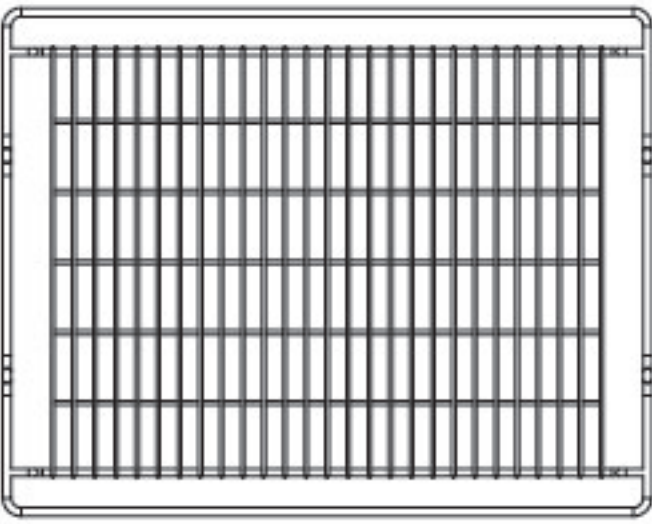
Panduan Peralatan

Daftar Isi Kemasan

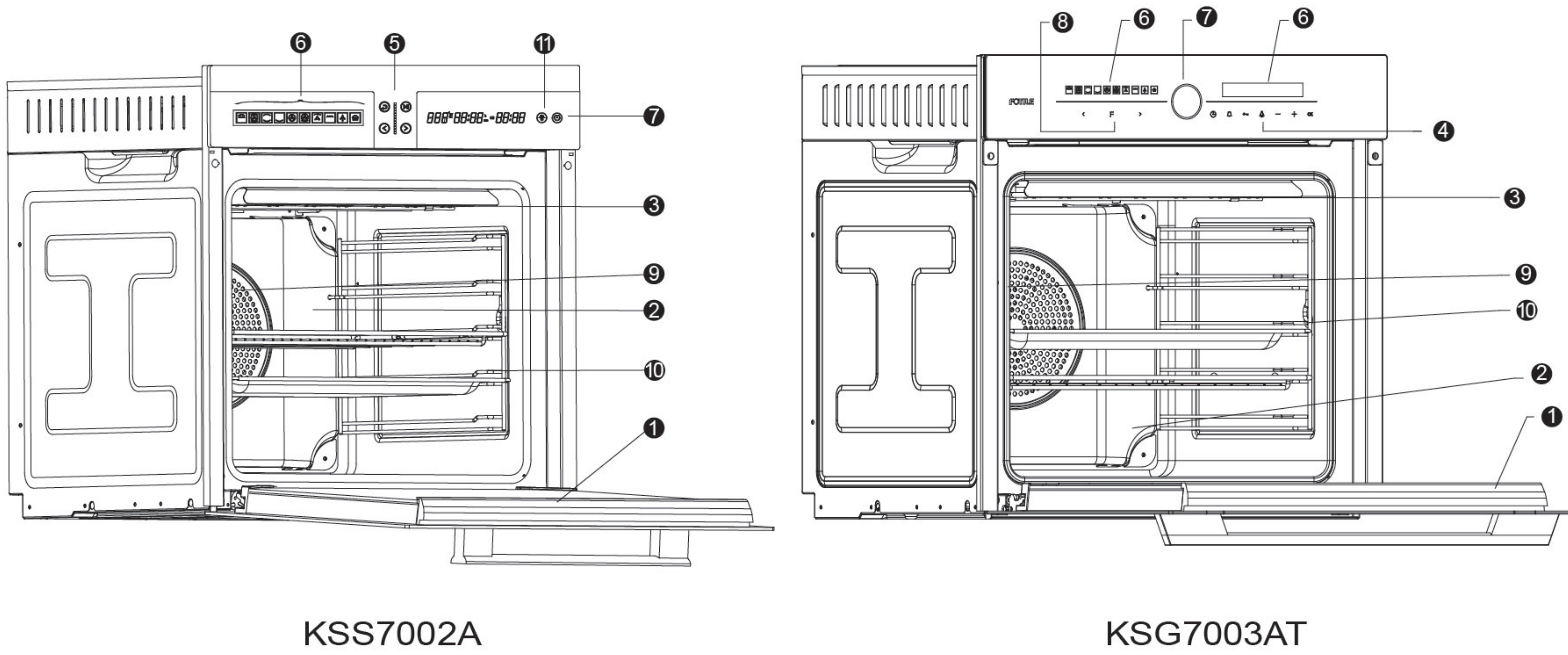
- Lepaskan bahan kemasan dari oven, dan periksa dengan teliti apakah oven masih dalam keadaan utuh.
 - Apakah oven terbentur atau ditekan oleh benda yang berat?
 - Apakah pintu oven datar dan tombol tidak terhalang?
 - Apakah ada yang rusak atau tidak lengkap sesuai dengan daftar isi kemasan?
 - Apakah kabel listrik rusak atau longgar?

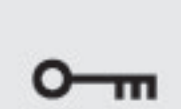
Jika Anda menemukan salah satu yang disebutkan di atas, silakan hubungi layanan resmi FOTILE.
- Daftar isi kemasan

Aksesori berikut disertakan bersama oven ini

Item	Kuantitas	Gambar
Oven built-in listrik	1 buah	
Buku Pegangan	1 buah	
Baki	1 buah	
Pegangan Tabung	1 buah	
Gerigi Pemanggang	1 buah	
Sekrup Kayu dan Baut (untuk pemasangan)	4 buah	

Name Komponen



1. Pintu	2. Panel belakang lubang masuk udara dari kipas			
3. Elemen pemanggang/panas atas (dalam)				
4. Tombol sentuh untuk:  Jam/Timer		 Minus	 Plus	 OK
		 Kunci pengaman anak-anak	 Alarm	 Lampu
5. Tombol sentuh untuk:  Return		 Confirm/Pause	 Kurang	 Tambah
6. Tampilan ikon		 Durasi memasak telah diatur	 Oven sedang beroperasi	
		 Waktu selesai telah diatur	 Alarm telah diatur	
7. Daya listrik	8. Tombol sentuh fungsi	9. Penunjang kiri		
10. Penunjang kanan	11. Tombol lampu			


 Lihat keterangan yang berbeda sesuai dengan oven yang Anda beli

Data teknis

Model	KSS7002A	KSG7003AT
Voltase yang dinilai	220-240V 50-60Hz	220-240V 50-60Hz
Daya masuk yang dinilai	3200W	3180W
Ukuran produk (P x L x T)	595×595×552mm	595×595×552mm
Kapasitas Oven	70 L	70 L
Berat Bersih	40kg	42kg

Fitur-fitur

Kontrol oven

Kontrol oven digunakan untuk memilih berbagai program memasak untuk memanggang kue, membakar, dan memanggang.

Alat dengan timer-jam juga memiliki fitur berikut:

- Layar jam
- Peningkat menit
- Timer untuk mematikan program memasak secara otomatis, atau nyala dan mati.

Kipas pendingin

Kipas pendingin akan menyala secara otomatis saat program memasak dimulai. Kipas pendingin menggabungkan udara panas dari lubang oven dengan udara ruangan yang dingin sebelum mengeluarkannya melalui ventilasi yang terletak di antara pintu alat dan panel kontrol. Kipas pendingin akan terus bekerja selama beberapa saat setelah oven dimatikan untuk mencegah terjadinya kelembapan di dalam oven, pada panel kontrol atau pada unit kerangka oven. Bila suhu di dalam oven sudah cukup rendah, kipas pendingin akan mati secara otomatis.

Pembersihan dan pemanasan untuk pertama kalinya

Oven yang baru agak bau saat penggunaan pertama kali dan tindakan ini akan menghilangkan bau sebelum Anda menggunakannya untuk memasak makanan.

Sebelum digunakan, harap:

- Lepaskan stiker dari dasar oven, baki pemanggang, rak dan lain-lain.
- Keluarkan seluruh aksesori dari dalam oven dan cucilah.
- Bersihkan oven dengan kain lembap terlebih dahulu. Dengan cara ini, debu atau sisa kemasan yang mungkin telah terakumulasi di dalam rongga oven selama penyimpanan dan pembongkaran akan hilang. Kemudian panaskan oven tanpa apa pun di dalamnya.
- Ubah fungsi pada .
- Gunakan tombol sentuh suhu untuk mengatur suhu tertinggi.
- Panaskan oven yang kosong setidaknya selama satu jam. Pastikan bahwa dapur memiliki ventilasi yang baik selama pengoperasian ini. Tutup pintu yang mengarah ke ruang lain untuk mencegah bau menyebar ke seluruh rumah.
- Pada model dengan jam/timer, Anda dapat mengatur prosedur ini untuk menyelesaikan secara otomatis, lihat bagian yang tepat.
Tunggu hingga oven telah turun menjadi suhu ruangan. Lalu bersihkan rongga oven dengan larutan air panas dan deterjen ringan, dan keringkan secara menyeluruh dengan kain bersih. Biarkan pintu oven terbuka hingga bagian dalam oven benar-benar kering.

Kontrol

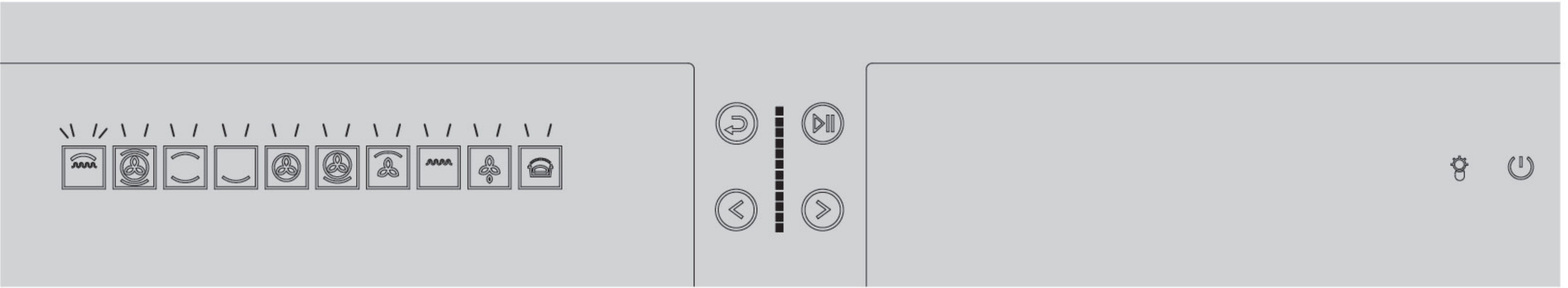
Pengaturan Fungsi – KSS7002A

1) Power on:

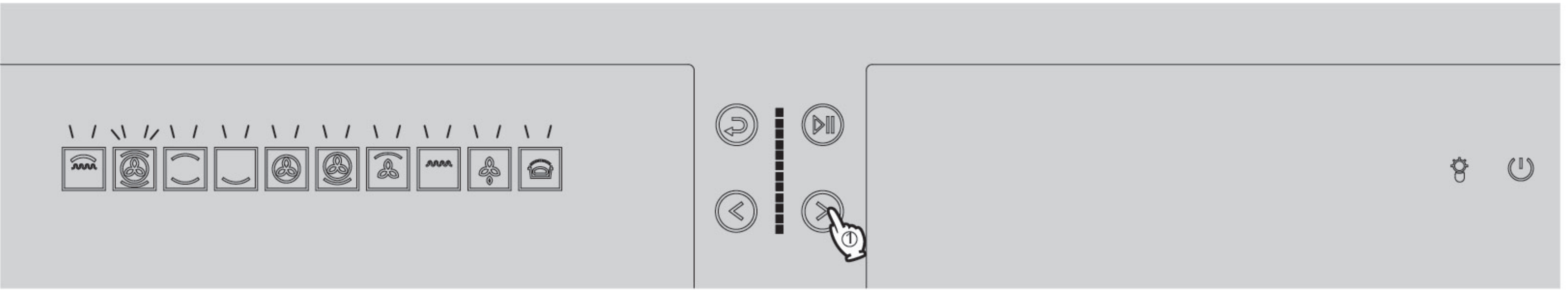
Tekan tombol sentuh “” selama 0,5 detik; daya listrik menyala.

2) Pengaturan oven:

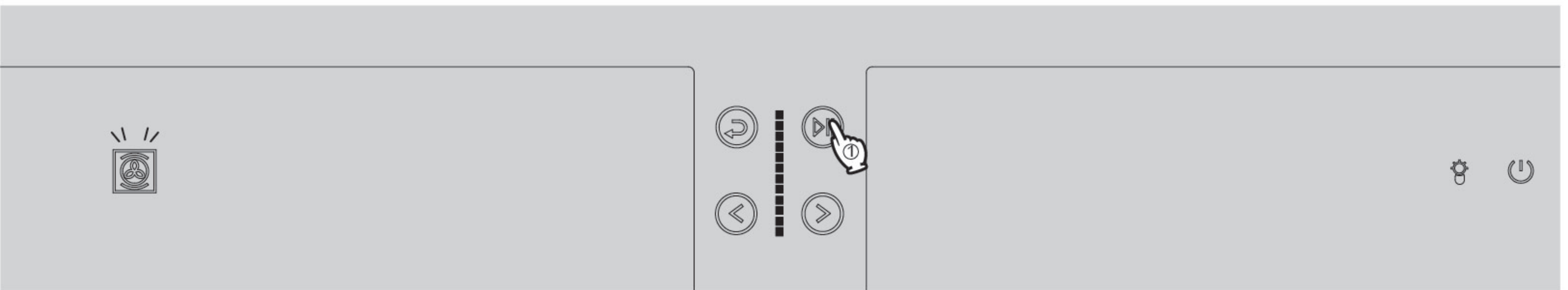
- Setelah daya listrik menyala, semua kursor area kiri dari mode memasak menyala; masuklah ke mode pengaturan memasak; kali ini, tombol “Return”  dan tombol “Confirm”  tidak berlaku.



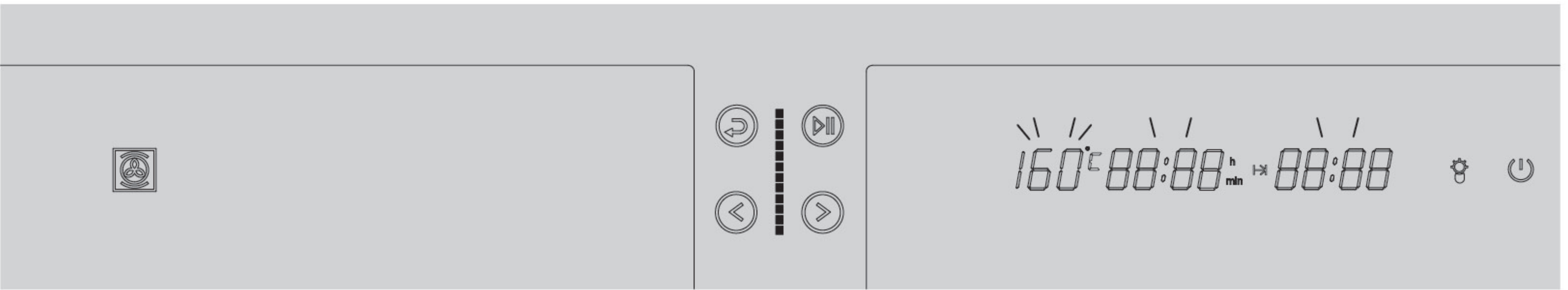
- Tekan tombol arah  atau  dan lampu kursor fungsi yang sesuai. Fungsi tombol “Return”  dan tombol “Confirm”  memulai lagi.



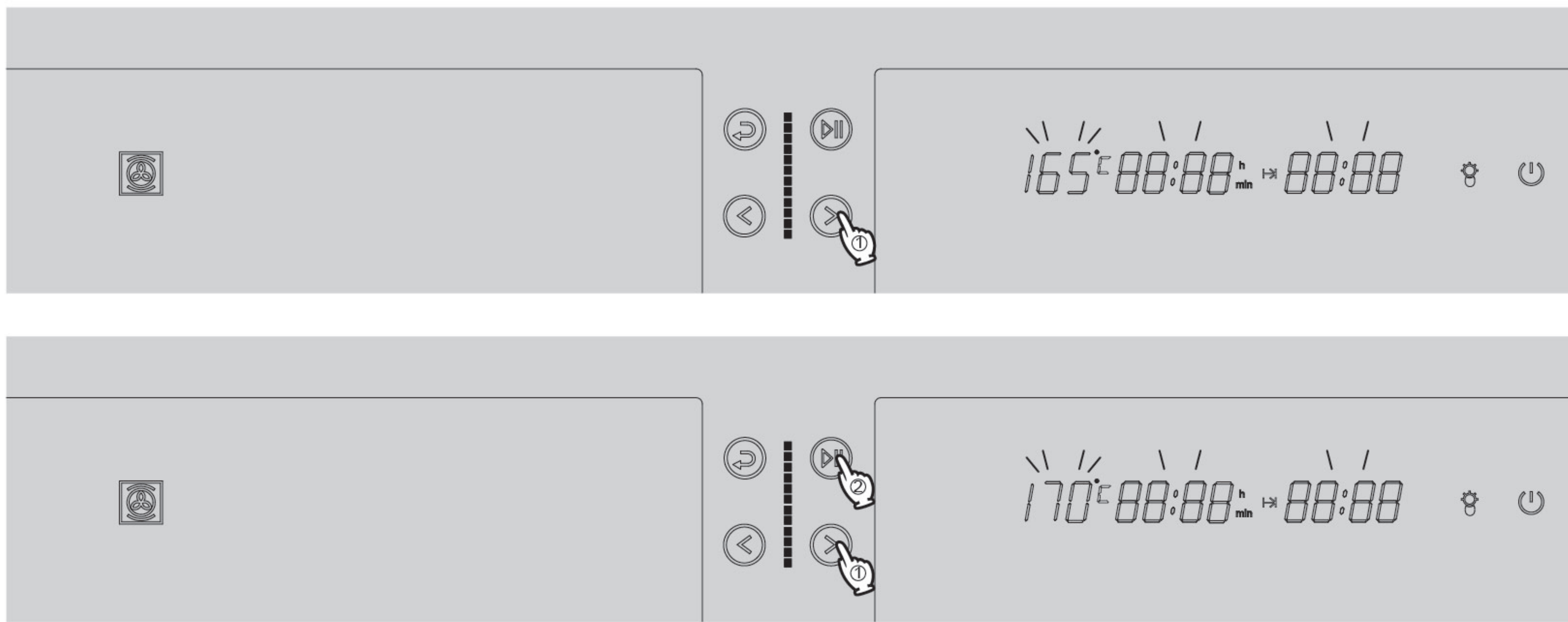
- Tekan tombol “Confirm” , mode kursor yang dipilih akan menyala dan kursor mode lainnya akan mati.



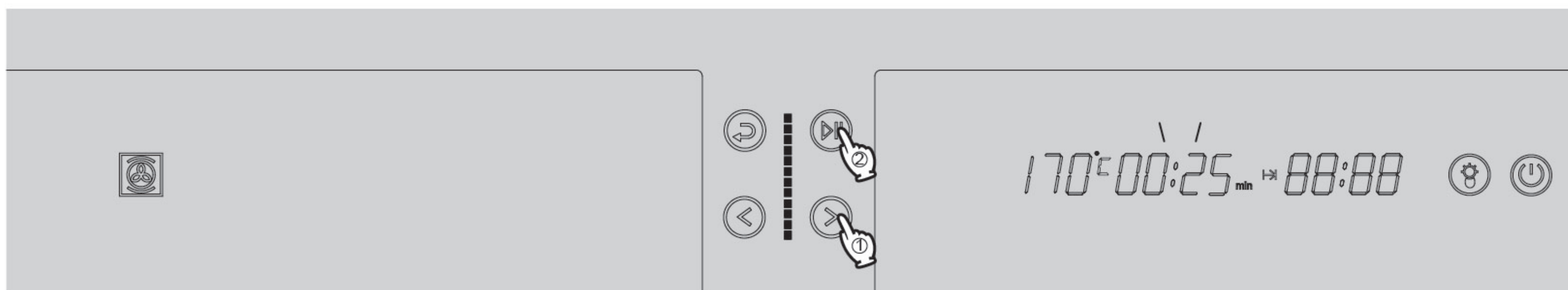
- Setelah pemilihan mode selesai, suhu (tampilan default adalah 160°C) menyala. Kemudian masuklah ke mode pengaturan suhu memasak.



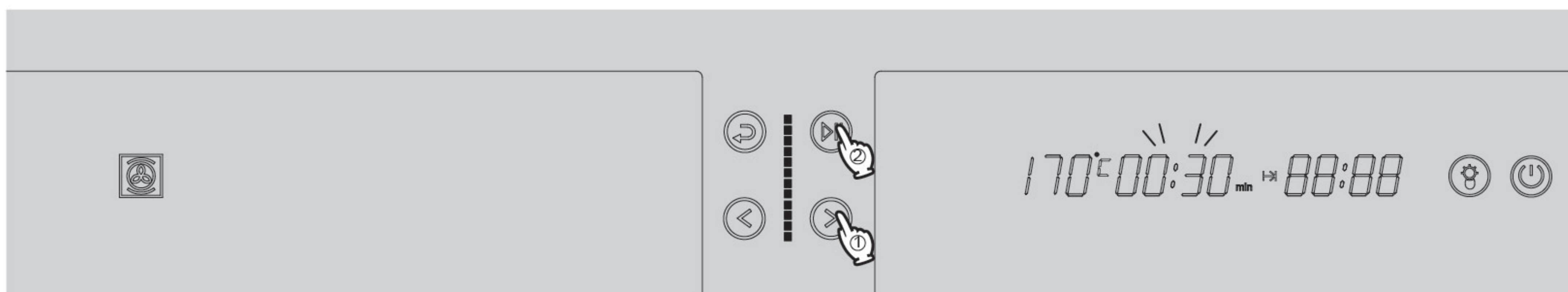
- Tekan tombol arah < atau > untuk mengatur suhu (1°C sekali naik, Tekan lama, dan jumlah ini akan bertambah cepat 5°C sekali naik). Setelah suhu sesuai, tekan > (Misalnya, kita perlu mengatur suhu pada 170°C)



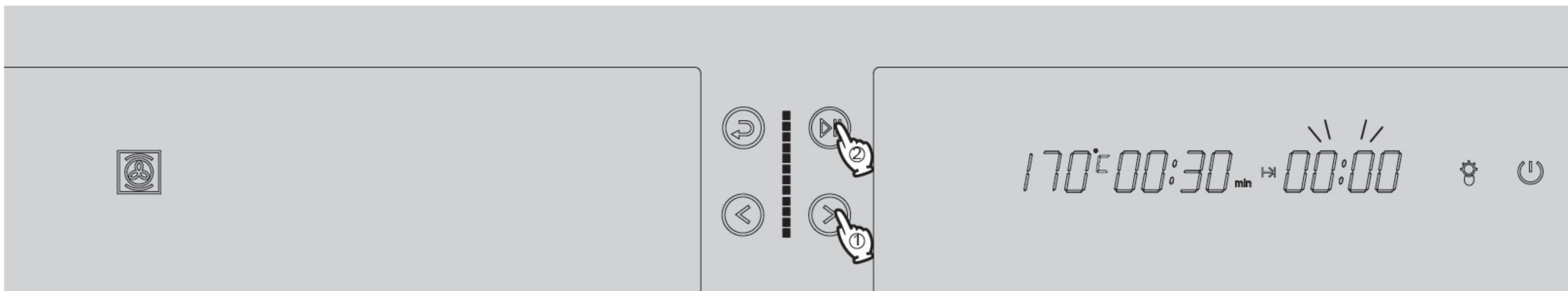
- Setelah pengaturan suhu selesai, waktu memasak (tampilan default adalah 00:25) menyala; tombol arah < atau > menyala, masuklah ke mode pengaturan waktu memasak. Tekan tombol arah < atau > untuk mengatur jam dan menit (satu menit sekali naik) dan unit yang sesuai “h” dan “min” menyala. Tekan lama, dan jumlah akan bertambah cepat sampai waktu yang tepat; kemudian tekan tombol “Confirm” untuk konfirmasi, dan “h” dan “min” tidak akan menyala sejak itu;



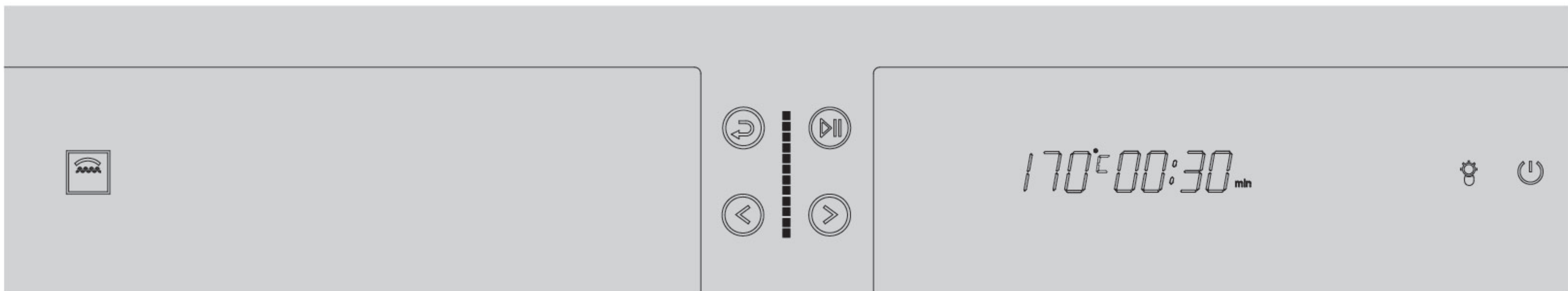
- Tekan tombol arah < atau > untuk mengatur waktu (satu menit sekali naik, tekan lama, dan jumlah itu akan bertambah cepat). Setelah waktunya tepat, tekan > (misalnya, kita perlu mengatur waktu pada 30 menit)



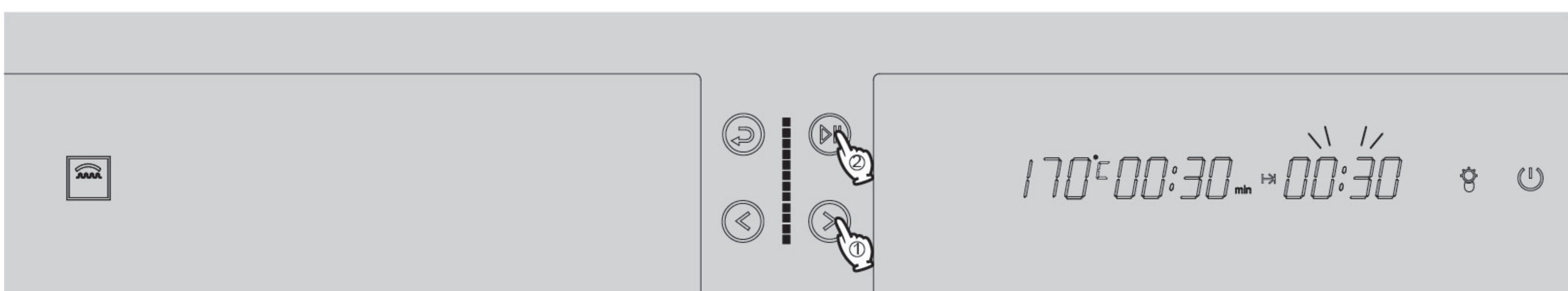
- Setelah pengaturan waktu memasak selesai, waktu penetapan (tampilan default adalah 00:00) akan menyala. Jika ada kebutuhan untuk membuat penetapan, maka masuklah ke mode pengaturan waktu penetapan. Tekan tombol arah < atau > untuk mengatur waktu. Tekan lama, dan jumlah itu akan bertambah cepat. Ketika waktu sudah tepat, tekan > untuk konfirmasi. Kemudian masuk ke mode penetapan waktu dan display akan menunjukkan waktu dimulai. Jika tidak ada kebutuhan untuk membuat penetapan, maka tekan > dua kali untuk masuk ke kondisi memasak langsung setelah waktu memasak diatur. Tombol arah tidak berlaku ketika oven sedang bekerja;



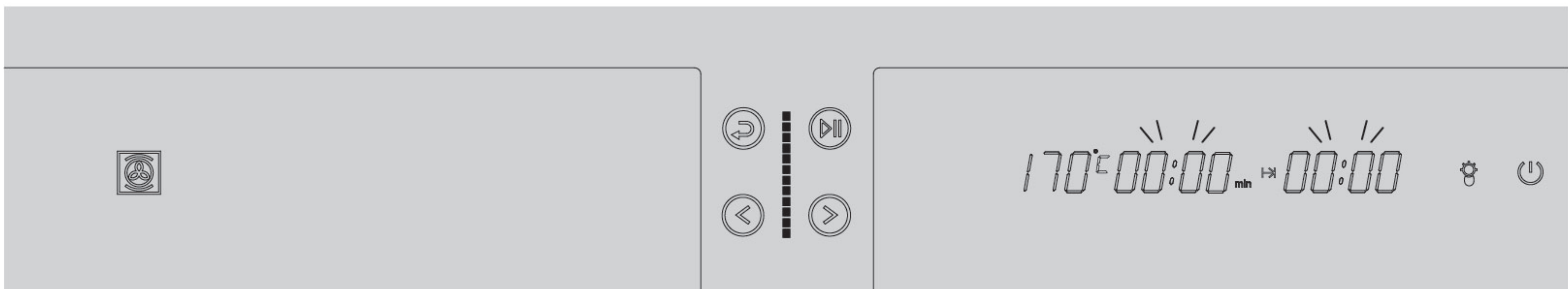
- * Tanpa kondisi penetapan: layar yang memancarkan cahaya akan menampilkan warna merah dan waktu kerja akan dihitung mundur. Apabila mencapai suhu pengoperasian yang sudah ditetapkan, layar yang memancarkan cahaya akan menampilkan warna oranye, dan akan ada nada cepat (0,5 detik);



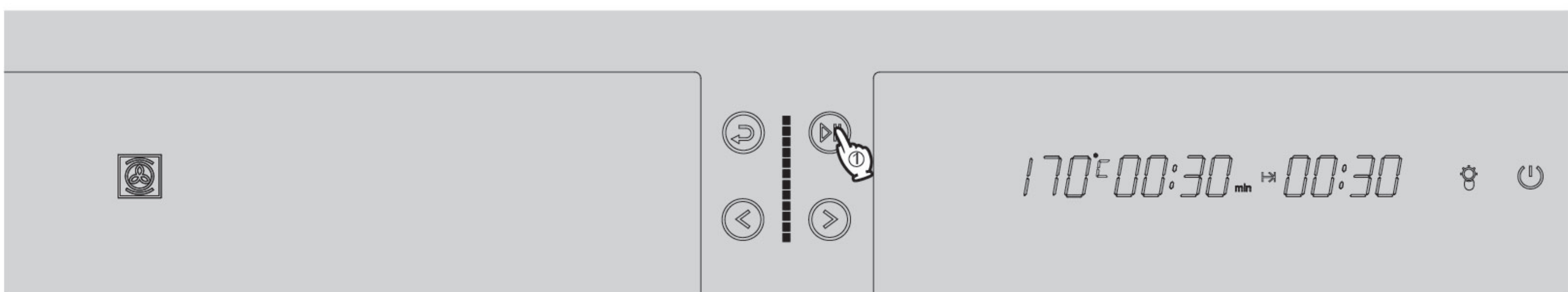
- * Kondisi waktu penetapan: layar yang memancarkan cahaya tidak menampilkan warna, dan waktu penetapan akan dihitung mundur. Tombol arah tidak berlaku ketika oven sedang bekerja. Saat mencapai waktu penetapan, ada nada cepat (0,5 detik). Lalu masuklah ke kondisi pengoperasian (sama seperti tanpa kondisi penetapan);
- * Sebagai contoh: kita perlu mengatur waktu penetapan selama 30 menit.



- Selesai memanggang:
- * Ketika mencapai waktu memasak, ada nada cepat (5 detik dari beberapa nada pendek), dan layar yang memancarkan cahaya tidak menampilkan warna;

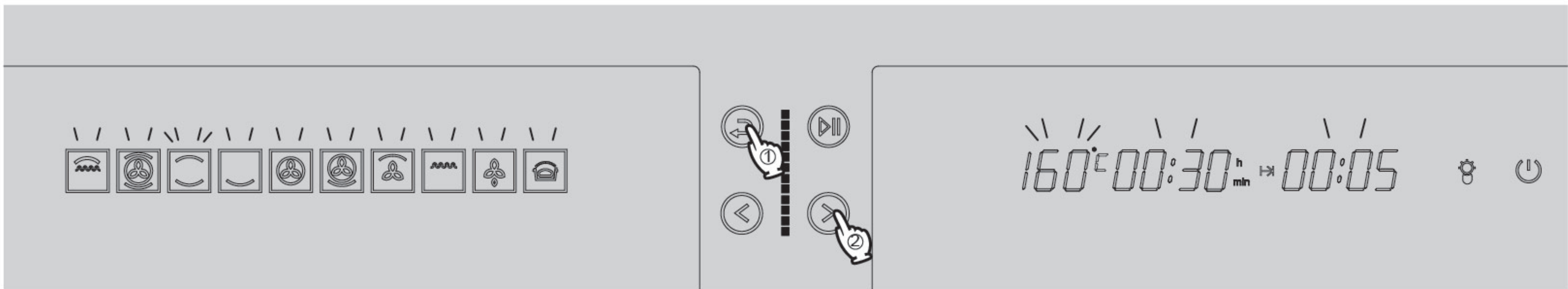


- Jika Anda ingin menunda memasak, tekan > di area pusat. Jika Anda ingin mulai bekerja kembali, tekan > untuk meneruskan bekerja.



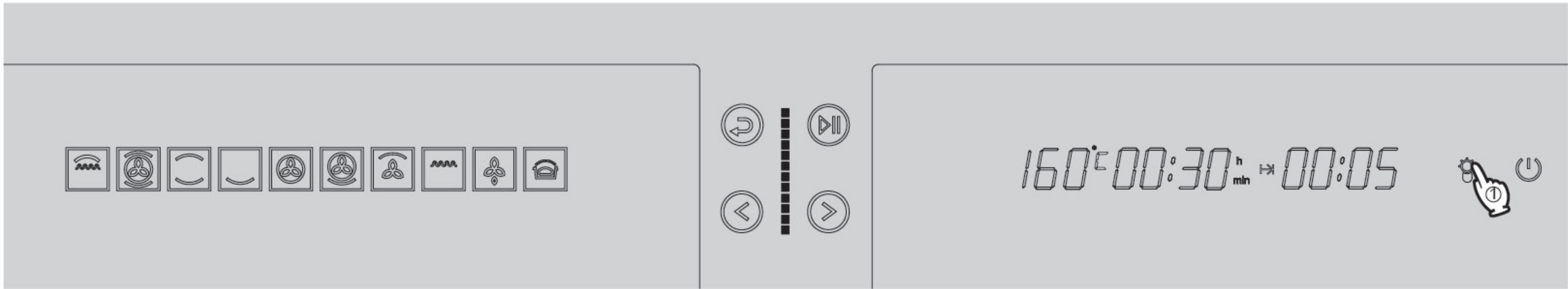
3) Fungsi Return:

Ketika semua parameter sudah diatur dan mulai bekerja secara resmi, tekan tombol “Return” ↻ di area pusat untuk mengubah parameter. Setelah menekan tombol “Return” ↻ , langkah pertama dalam default akan kembali ke area mode kiri untuk modifikasi. Saat ini, kursor dari mode pengaturan mulai bersinar dan berkedip. Kemudian, tekan tombol arah < atau > untuk memilih. Setelah itu, tekan tombol konfirmasi ► di area tengah dan secara otomatis akan naik cepat untuk mengubah suhu, waktu, dan waktu penetapan di sebelah kanan. Saat ini, semua langkah modifikasi, seleksi, dan konfirmasi sama seperti yang disebutkan di atas.



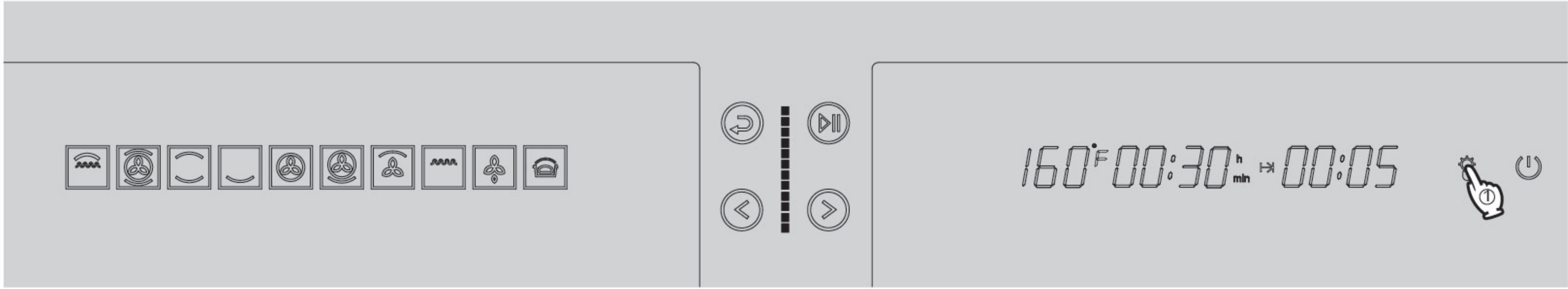
4) Fungsi Lampu:

Selama proses memasak, sentuh ☼ di area kanan, lampu memasak akan menyala. Tekan sekali lagi, dan lampu itu akan mati. Dalam pengaturan parameter, tekan tombol apa saja, dan semua lampu akan menyala.



5) Konversi dari derajat Fahrenheit ke derajat Celsius:

Tekan ☼ untuk waktu yang lama untuk mengubah unit suhu. Pengaturan ini akan menjadi default dalam pengoperasian berikutnya.



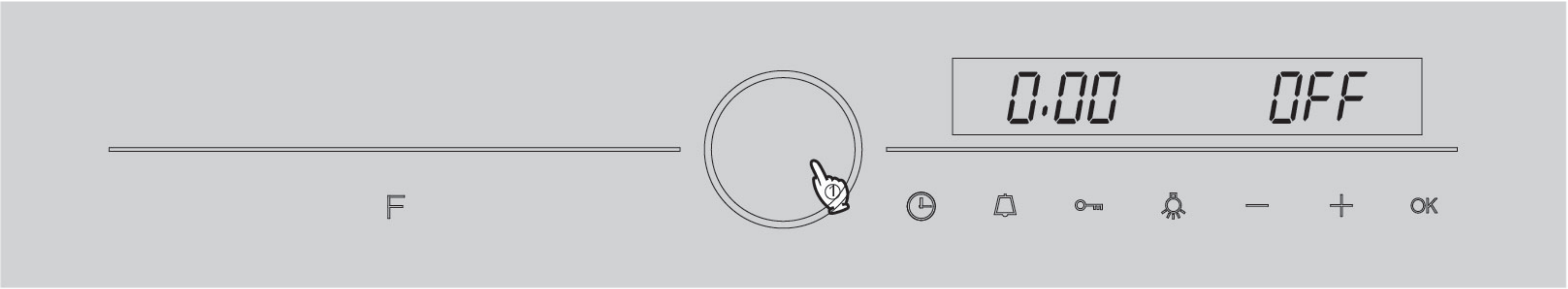
6) Fungsi kunci pengaman anak-anak

Tekan ► selama 3 detik untuk mengaktifkan fungsi kunci pengaman anak-anak (child-lock); saat ini, semua kunci tidak berlaku, dan fungsi Child-Lock tidak akan tertutup sampai tombol ► ditekan selama 3 detik lagi.

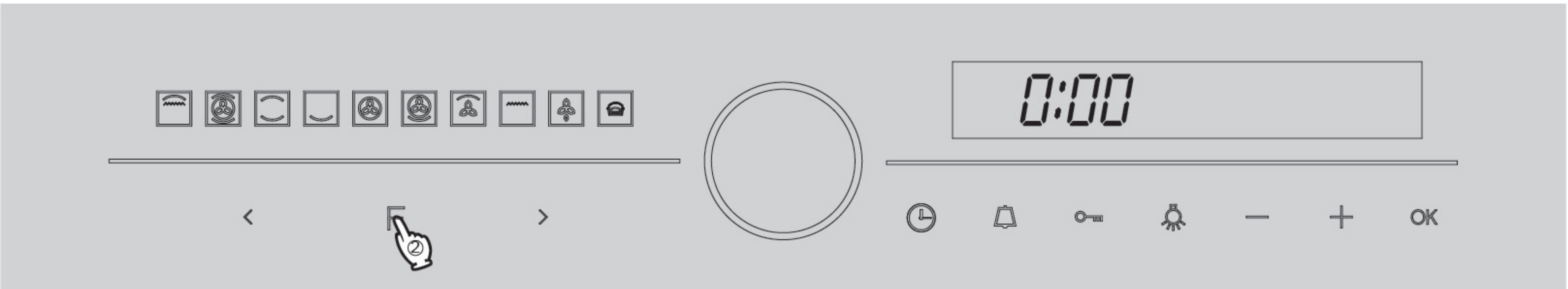
■ Pengaturan Fungsi - KSG7003AT

Ada sepuluh mode pemanasan yang dapat dipilih. Setiap mode pemanasan memiliki suhu default yang sesuai.

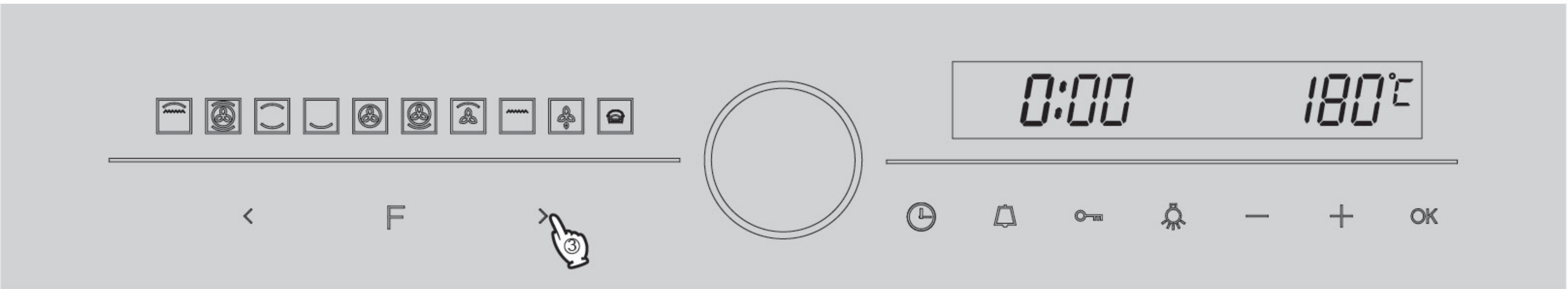
1) Sentuh tombol ○ untuk mengaktifkan oven, dan tampilannya akan seperti berikut. Jika tidak ada tombol yang di sentuh lagi, layar akan mati dalam dua menit.



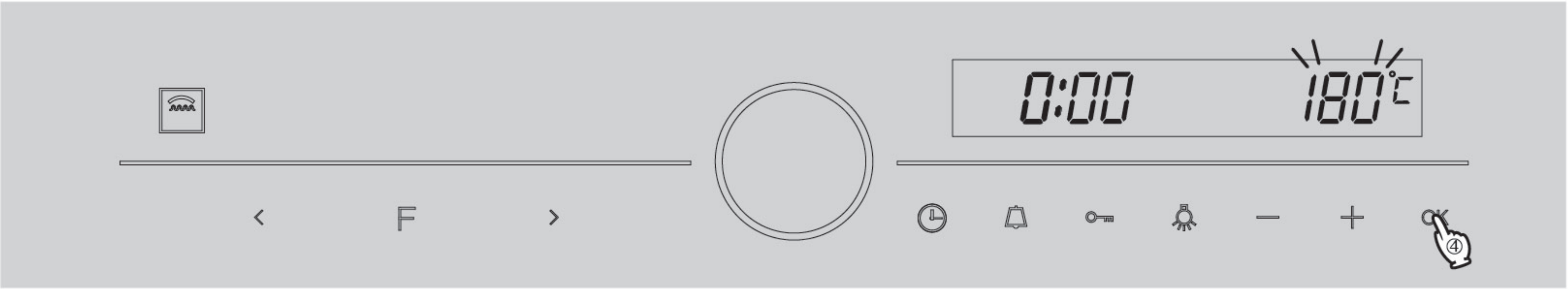
2) Sentuh tombol “F”, dan tampilannya akan seperti berikut.



3) Kemudian sentuh < atau > di dekat “F” untuk memilih fungsi yang diperlukan sehingga ikonnya akan berkedip sesuai dengan itu, dan tampilannya akan seperti berikut.



4) Sentuhlah “OK” untuk mengkonfirmasi permintaan Anda, dan tampilannya akan seperti berikut.

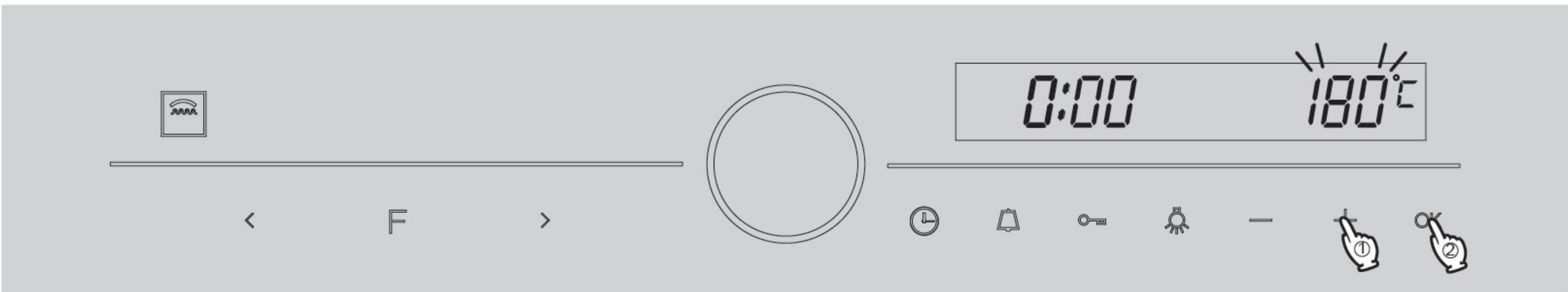


Jika Anda ingin mengubah pengaturan Anda, sentuhlah “F” dua kali, kemudian ulangi langkah 3 – 4).

■ **Pengaturan Suhu**

Atur suhu diperlukan untuk memasak setelah mengatur fungsi memasak. Karena setiap mode memasak memiliki suhu pemanasan yang direkomendasikan. Harap mengatur fungsi yang Anda inginkan. Rujuk pada “Pengaturan fungsi”.

- 1) Ikon suhu akan menyala segera setelah fungsi diatur, harap menyetuh kunci “—” atau “+” untuk memilih suhu yang diperlukan. (Tekan lebih lama, dan angka itu akan bertambah cepat 5 °C satu lompatan.) Aculah gambar berikut.

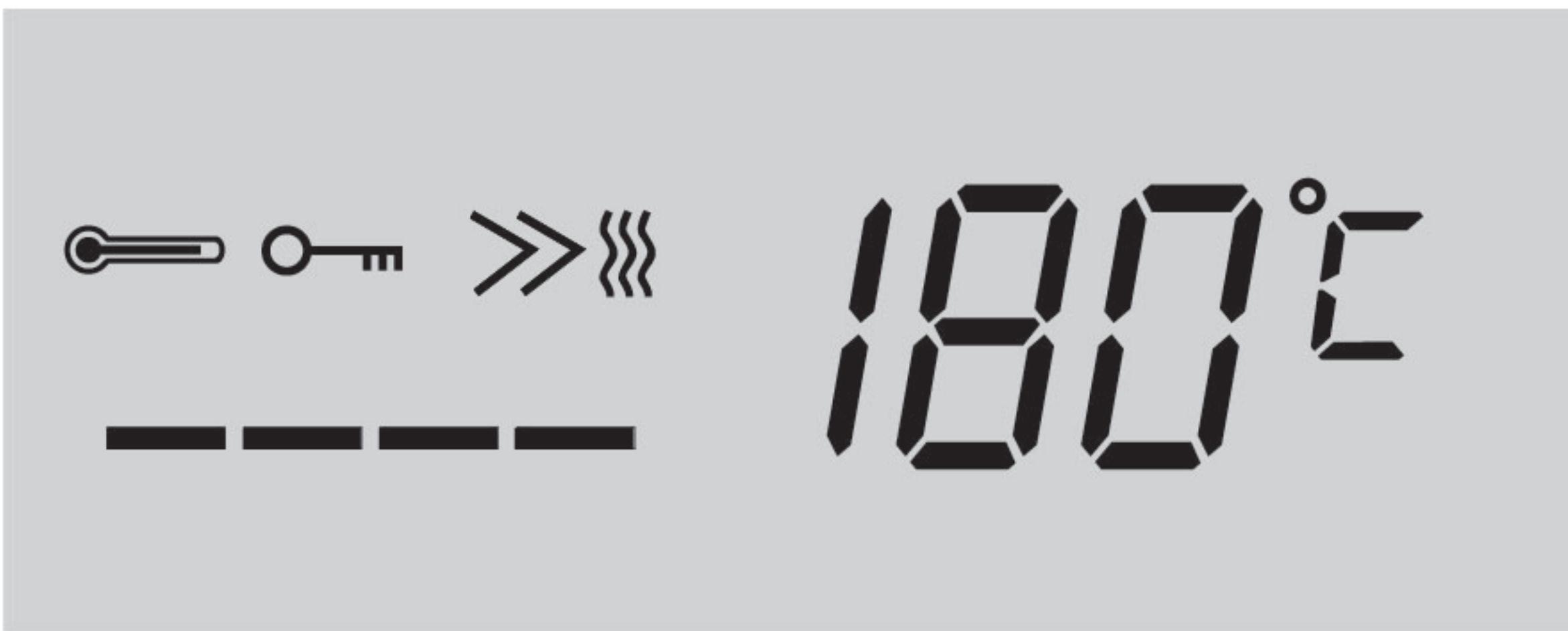


- 2) Harap mengonfirmasi suhu yang dibutuhkan dengan menyentuh kunci “OK”.
- 3) Oven akan memulai pemanasan segera setelah program memasak diatur.



1. Jika Anda ingin mengubah suhu yang Anda atur, harap menyentuh kunci “—” atau “+” untuk mengulangi langkah 3).
2. Satu kali sentuhan pada kunci “—” atau “+” akan meningkatkan atau menurunkan suhu sebesar satu derajat Fahrenheit atau Celcius. Sentuh salah satu kunci secara terus menerus untuk mempercepat proses.

Tampilan Suhu



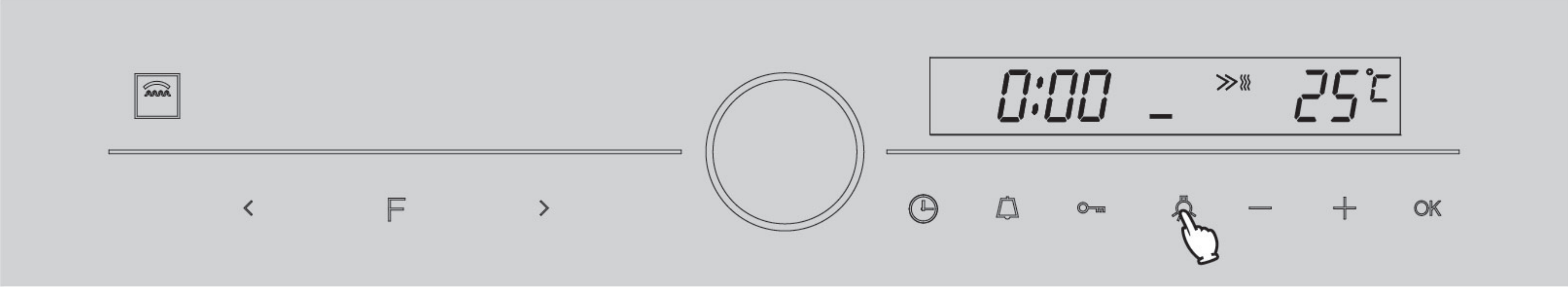
Oven akan mulai memanaskan segera setelah program memasak diatur, dan layar akan menampilkan suhu ruang dalam oven. Terdapat bar proses suhu di samping ikon suhu yang mencerminkan perbedaan di antara suhu ruang dalam oven yang sesungguhnya dengan suhu yang Anda atur.

Sentuh kunci “—” dan “+” secara bersamaan untuk mengubah unit suhu dari Fahrenheit ke Celcius atau sebaliknya.

Selama proses pemanasan, sentuh kunci “—” atau “+” untuk melihat suhu yang diatur. Saat suhu yang diatur telah tercapai, bunyi seperti “D” akan terdengar.

■ **Lampu Interior Oven**

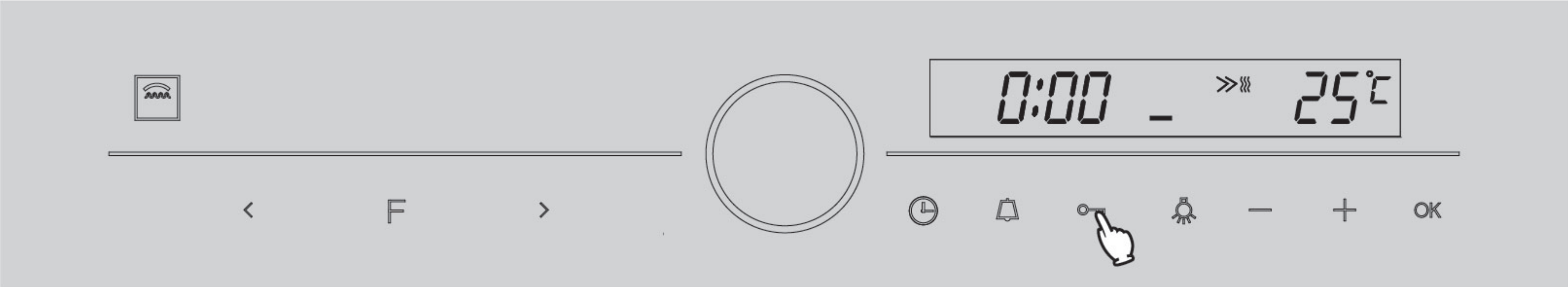
“” dapat menyalakan lampu oven dengan sendirinya. Tekan kunci “” dengan lembut, dan lampu dalam oven akan menyala. Sentuh kembali, maka lampu akan mati. Hal ini akan membantu saat Anda membersihkan oven.



■ **Kunci Pengaman Anak-anak**

Atur child lock: sentuh kunci “”, dan ikon “” akan muncul, kemudian kunci apa pun tidak akan berfungsi.

Buka child lock: sentuh kunci “” selama tiga detik, maka ikon “” akan menghilang.



■ **Jam/Pengatur Waktu**

Jam/pengatur waktu dapat:

- menampilkan waktu,
- digunakan sebagai pengingat waktu,
- mematikan oven atau mengatur oven untuk menyala dan mati secara otomatis.

Kontrol

Jam/pengatur waktu dapat dioperasikan dengan menggunakan kunci “”, “”, “—” “+” dan “OK” bersamaan dengan tampilan.

Kunci	Fungsi
	- Untuk memilih fungsi “Durasi memasak” - Untuk memilih fungsi “Waktu” - Untuk memilih Fungsi penundaan waktu memasak
	- Untuk memilih fungsi “Pengingat waktu”
OK	- Konfirmasi
—	- Untuk mengurangi waktu atau suhu
+	- Untuk menambah waktu
Ikon pada layar	Arti
	Suhu telah diatur
	Durasi memasak telah diatur
	Oven sedang beroperasi
	Waktu selesai telah diatur

Operasi

Saat Anda memilih sebuah fungsi, ikon dari fungsi tersebut akan menyala pada layar, misalnya “🔔”, “➡️”, dll. Anda hanya dapat memasukkan waktu/durasi saat ikon tersebut menyala (kurang lebih selama 6 detik). Jika Anda tidak dapat memasukkan waktu/durasi dalam 6 detik ini, Anda harus mencoba untuk menampilkan ikon tersebut lagi pada layar.

Masing-masing sentuhan pada kunci “—” atau “+” akan menambah atau mengurangi durasi selama satu menit atau satu jam. Sentuh salah satu kunci secara terus menerus untuk mempercepat proses.

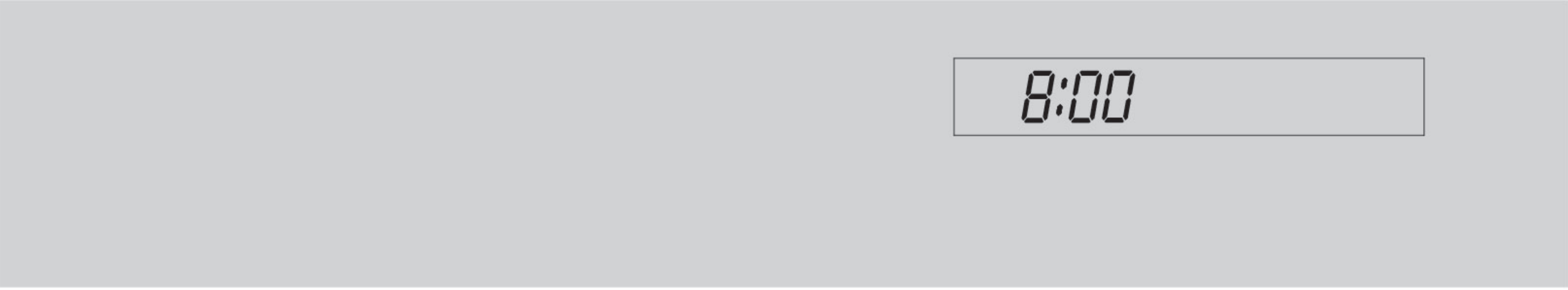
Sentuh kunci “OK” untuk menyimpan pengaturan Anda.

Saat layar menyala selama lebih dari dua menit tanpa adanya proses memasak yang sedang berlangsung, layar akan mati secara otomatis dan memasuki mode hemat tenaga.

Untuk mengatur jam untuk pertama kalinya

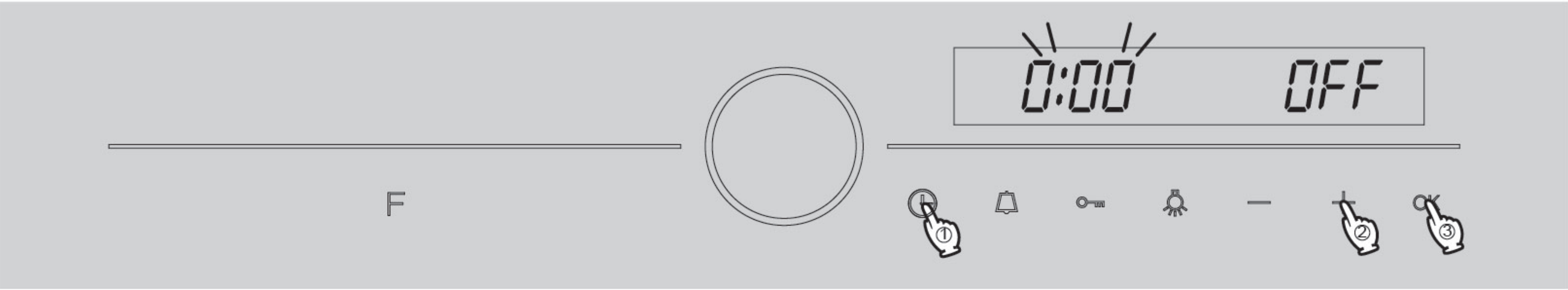


Setelah menghubungkan perangkat ke suplai listrik utama, mesin akan mengeluarkan bunyi seperti “Di”. Jendela layar akan menampilkan “0:00” sebanyak enam kali untuk mengingatkan pengguna untuk memasukkan waktu saat ini. Harap memasukkan waktu dengan menekan kunci “—” atau “+” dengan segera, kemudian sentuh kunci “OK” untuk mengonfirmasi pengaturan Anda. Contohnya, pukul delapan, kemudian tampilan akan terlihat seperti berikut:



Jika pengguna tidak memasukkan waktu dalam enam detik ini, jendela akan menampilkan 0:00 dan jam akan mulai bekerja secara otomatis.

Mengubah jam



1. Sentuh kunci “⌚” dan ikon yang menampilkan jam akan menyala untuk mengingatkan pengguna untuk memasukkan waktu.
2. Sentuh kunci “—” atau “+” untuk mengatur jam. Tekan tombol “⌚”, dan tampilan menit akan muncul. Jika Anda tidak mengatur jam, Harap menunggu selama 3 detik hingga layar digital secara otomatis mengubah pengaturan menit. Sentuh kunci “—” atau “+” untuk mengatur menit.

3. Sentuh kunci “OK” atau kunci “⌚” untuk mengonfirmasi waktu, atau tunggu selama 3 detik hingga waktu secara otomatis terkonfirmasi, dan kemudian ikon akan mati.
Jam memiliki tampilan 24 jam.
Pengatur waktu akan menghitung mundur dalam hitungan menit.
Jika terjadi pemutusan aliran daya, waktu harus dimasukkan kembali.

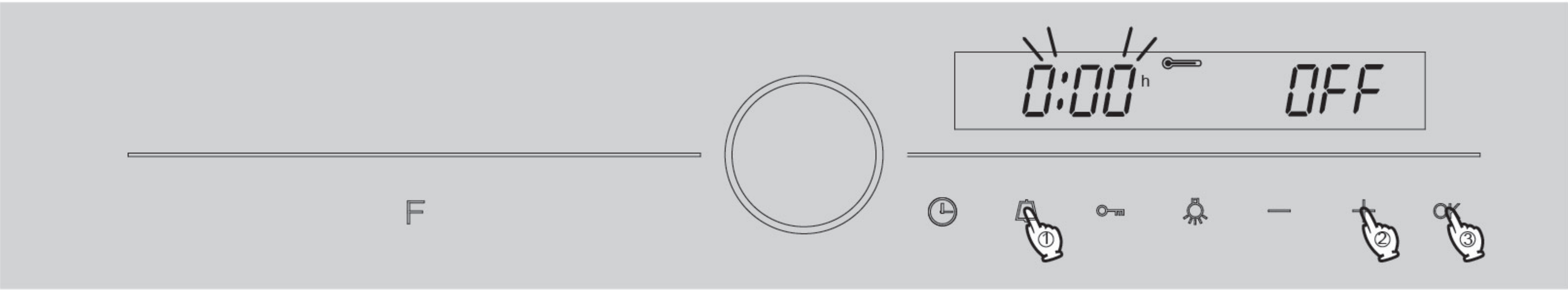


Waktu akan disesuaikan selama memasak atau akan diatur ulang ke status memanggang.

Menggunakan pengingat waktu

Pengingat waktu dapat digunakan untuk menghitung waktu yang diperlukan untuk aktivitas apa pun di dapur, contohnya merebus telur. Anda dapat mengatur pengingat waktu secara bersamaan dengan program yang ditentukan lamanya, contohnya sebagai pengingat untuk menyiram makanan yang Anda panggang/bakar atau untuk menambahkan bumbu, dll. Durasi untuk pengingat waktu yang dapat dimasukkan mulai dari 1 menit hingga 23 jam 59 menit.

Untuk mengatur pengingat waktu



- Sentuh Kunci “🔔”, maka ikon “jam” akan tampil dan ikon “🔔” akan menyala. Setelah mengatur jam, tekan tombol “🔔” maka tampilan menit akan muncul. Masukkan waktu yang dibutuhkan untuk pengingat waktu saat simbol lonceng “🔔” menyala. Metode yang digunakan sama dengan metode dalam mengatur tanggal di atas.
Setelah mengatur, layar akan kembali menampilkan waktu saat ini. Ikon “🔔” akan terus ditampilkan sebagai pengingat bahwa pengingat waktu sedang bekerja.
- Saat waktu saat ini ditampilkan, pengguna dapat menyentuh kunci “🔔” untuk melihat waktu yang tersisa melalui layar. Enam detik kemudian, layar akan kembali menampilkan waktu saat ini. Durasi untuk pengingat waktu yang diatur dapat diubah selama simbol “🔔” menyala.
- Batalkan pengingat waktu: Saat “🔔” sedang menyala pada tampilan, gunakan kunci “—” atau “+” untuk menyetel durasi pengingat waktu ke “0:00”. Pengingat waktu akan terhapus dan waktu akan muncul kembali pada layar.
- Pada akhir waktu yang diatur untuk pengingat waktu
– Oven akan mengeluarkan bunyi sebanyak kurang lebih 10 kali.
Kemudian layar akan menunjukkan waktu saat ini.



Pengingat waktu dapat digunakan secara terpisah, artinya, pengingat waktu tidak akan mempengaruhi fungsi-fungsi lainnya. Alarm tidak akan berhenti bekerja ketika oven dimatikan. Ketika oven dimatikan, dan waktu alarm telah habis, akan ada bunyi peringatan cepat dan layar akan memunculkan waktu sekarang. Setelah dua menit, layar akan mati.

■ Memprogram durasi memasak

Oven akan mulai memasak selama mode pemanasan dan suhu telah diatur. Durasi memasak maksimum adalah 10 jam.

Pada oven dengan jam/pengatur waktu Anda juga dapat memprogram durasi untuk memasak sehingga oven akan mati, atau hidup dan mati secara otomatis.

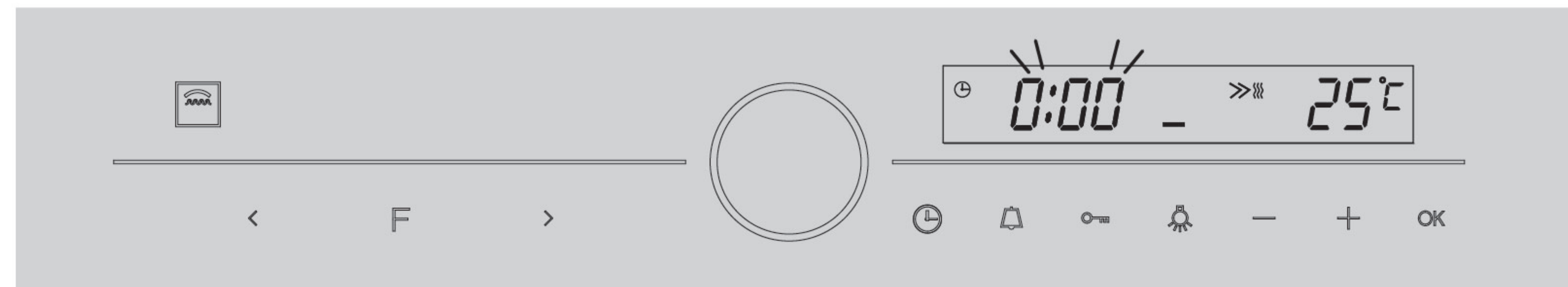
Saat memanggang, jangan menyetel oven untuk bekerja dalam waktu yang lama. Atau jika tidak, adonan akan mengering, dan fungsi pengembang tidak akan bekerja secara efektif.

Pemanggangan dengan batasan waktu:

Masukkan makanan ke dalam oven.

Atur fungsi yang diperlukan dan atur suhu.

- Sentuh kunci “⌚”, ikon yang menampilkan jam dan ikon “⌚” dan “h” akan menyala untuk mengingatkan pengguna untuk memasukkan durasi memasak. Pengguna dapat menyentuh kunci “—” dan “+” untuk menyesuaikan jam. Tiga detik kemudian, layar akan beralih ke pengaturan “menit” secara otomatis atau ganti ke pengaturan “menit” dengan menyentuh tombol “⌚” dan ikon “⌚” dan “min” akan menyala. Harap menyesuaikan menit dengan menyentuh kunci “—” atau “+”.



- Sentuh “OK”, kemudian oven akan memulai pemanggangan dengan batasan waktu, dan layar akan menunjukkan waktu saat ini beserta ikon “⌚” dan “>>>”.
- Setelah pengaturan
Sentuh ikon “⌚”, dan waktu yang tersisa akan terlihat pada tampilan. Dan 6 detik kemudian, tampilan akan kembali seperti semula. Anda dapat menyesuaikan durasi saat menyala. Dan operasi akan sama dengan pengaturan.
Jika Anda ingin menghentikan proses pemanggangan dengan batasan waktu, harap menyentuh “F” atau “○”.
- Setelah proses memasak berakhir, pemanasan juga akan berakhir. Peralatan ini akan berbunyi bip 10 kali untuk memberitahukan pengguna. Kemudian peralatan ini menampilkan jam saat ini.



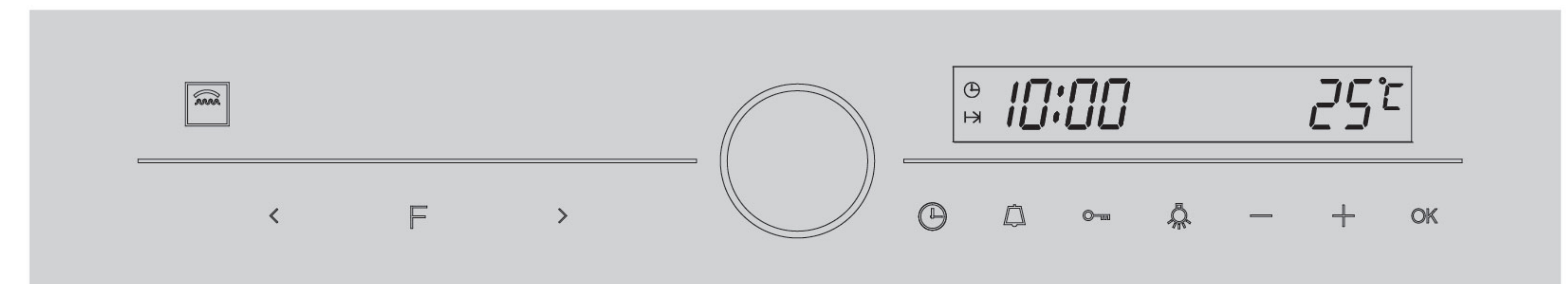
Durasi memasak yang paling lama adalah 6 jam. Saat durasi untuk memanggang antara 0 hingga 6, ikon “⌚” akan muncul. Ketika mulai memanggang, tekan tombol “⌚” satu kali untuk menyesuaikan waktu memanggang.

Pemanggangan Prasetel:

Masukkan makanan ke dalam oven.

Pilih fungsi yang diperlukan dan atur suhu.

- Sentuh kunci “⌚” satu kali untuk memasukkan durasi pemanggangan. Pengaturan ini sama dengan pengaturan pemanggangan dengan batasan waktu.
- Tekan tombol “⌚” sekali lagi, waktu mulai yang telah disetel dan ikon “⌚” akan muncul. Tekan tombol “+” untuk mengatur waktu mulai. Tombol “—” tidak bisa disentuh pada saat ini (waktu mulai harus diatas jam). Lalu tekan tombol “OK” untuk konfirmasi. Sebelum sampai waktu mulai yang disetel, layar akan memunculkan jam dan saat sampai waktu mulai, layar akan memunculkan durasi waktu dan memulai hitung mundur. Jika Anda tidak menyentuh tombol “OK” untuk konfirmasi, ikon “⌚” akan berkedip untuk mengingatkan dan suhu akan muncul.



- Setelah pengaturan
Sentuh “⌚” dua kali, maka layar akan menampilkan waktu berakhir. Enam detik kemudian, layar akan kembali seperti semula.
Anda dapat menyesuaikan waktu saat layar menyala, dan operasi akan sama dengan pengaturan.
Sentuh “⌚” satu kali, maka layar akan menunjukkan durasi pemanasan yang Anda atur. Enam detik kemudian, layar akan kembali seperti semula.
Anda dapat menyesuaikan waktu saat layar menyala, dan operasi akan sama dengan pengaturan. Jika Anda ingin menghentikan pemanggangan prasetel, harap menyentuh “F” atau “○”.
- Ketika pemanggangan selesai, peralatan ini akan berbunyi bip 10 kali untuk memberitahukan pengguna. Kemudian peralatan ini menampilkan jam saat ini.



Durasi maksimal sejak dilakukannya pengaturan waktu hingga berakhir adalah 23 jam 59 menit.

Fungsi-Fungsi Oven

Fungsi-Fungsi Oven

Oven Anda memiliki sepuluh pilihan mode fungsi.

Urutan Searah jarum jam	Ikon	Fungsi memasak yang diinginkan	Keterangan
1		Pemanasan terbaik, dapat digunakan untuk membuat permukaan emas dari makanan yang dimasak menggunakan perangkat memasak yang lain. Sebagai contoh, mie, kentang, keju dan berbagai jenis sosis.	Hasil memasak mirip dengan elemen pemanas di bagian atas yang akan bekerja. Setel secara langsung ke suhu tertinggi untuk makanan yang memerlukan suhu permukaan yang tinggi. Atur alat pemanggang pada “3” atau “4”. Letakkan makanan di tengah-tengah alat pemanggang.
2		Panggang makanan dengan cepat pada beberapa alat pemanggang pada saat bersamaan. Dapat digunakan untuk daging bervolume besar. Mempertahankan rasa asli. Sebagaimana rotisserie, dapat digunakan untuk makanan bervolume besar.	Hasil memasak mirip dengan elemen pemanas di bagian belakang yang mulai bekerja dengan pipa pemanas dan kipas atas dan bawah; paling banyak dua rak alat pemanggang dapat digunakan pada saat bersamaan.
3		Panaskan terlebih dahulu oven hingga mencapai suhu yang diinginkan, dapat digunakan untuk memasak makanan bervolume besar (misalnya kue). Letakkan makanan di bagian tengah oven.	Hasil memasak mirip dengan elemen atas dan bawah yang bekerja secara bersamaan. Gunakan satu rak alat pemanggang, atau jika tidak, pemanasan tidak akan berlangsung secara merata.
4		Dapat digunakan untuk kue renyah dan pizza, dan dapat pula digunakan untuk mempertahankan panas.	Hasil memasak mirip dengan elemen pemanas bagian bawah yang bekerja. Atur suhu ke 40 °C untuk mempertahankan panas untuk memanaskan makanan, memfermentasikan adonan dan membuat anggur (wine).
5		Dapat digunakan untuk beragam makanan, khususnya makanan beku. Mempertahankan rasa asli. Waktu memasak yang lebih lama tetapi menghasilkan rasa yang lebih lezat.	Hasil memasak mirip dengan elemen pemanas bagian belakang dan kipas yang bekerja bersama-sama. Saat suhu diatur ke 40oC, oven dapat digunakan untuk menghilangkan bekuan es (frost) pada daging bahkan pada musim dingin.
6		Dapat digunakan untuk memasak makanan seperti pizza, biskuit keju, dan pai buah yang tidak boleh dimasak terlalu matang.	Hasil memasak akan mirip dengan elemen pemanas bagian belakang dan elemen pemanas bagian bawah yang akan dinyalakan dan dimatikan secara bersamaan.
7		Dapat digunakan untuk membuat makanan yang renyah.	Hasil memasak mirip dengan elemen atas yang bekerja bersama kipas.
8		Dapat digunakan untuk makanan berukuran kecil seperti steak untuk menghemat energi.	Hasil memasak akan mirip dengan elemen pemanas bagian atas dan tengah.
9		Menghilangkan bekuan es (frost)	
10		Fermentasi	Letakkan adonan yang telah diadoni ke dalam suatu wadah dan tutup wadah tersebut menggunakan plastik. Kemudian, letakkan wadah tersebut ke loyang pemanggang yang ditempatkan di dalam lager yang kedua. Tambahkan 200ml air dan pilih mode “

Saran Memasak

Nomor	Ikon	Makanan	Berat (Kg)	Suhu yang Disarankan/oC	Durasi memasak	Lokasi pemanggang
1		Cookies	0.25	140-160	20-30	2
		Chiffon cake	0.5	150-160	30-50	2
		Roti	0.5	160-220	15-40	2 or 3
		Kue tart & pai	0.5	170-190	20-60	2
		Puff	0.5	190-210	25-45	3
2		Cupcake	0.5	160-180	20-35	2
		Roti panggang	0.5-1	150-170	35-55	2
		Kue spons	0.5	150-160	30-50	2
		Iga punggung bayi domba	1-1.5	190-210	20-30	3
		Muffin	0.5	180-190	15-25	3
3		Pizza	0.5	190-210	10-30	2
		Egg tart	0.5	180-200	15-30	2
4		Irisan daging	0.5	180-200	10-25	3
		Vegetable skewer	0.5	160-180	15-25	3
		Kebab (sedikit)	0.5	190-210	10-25	3
5		Sayap ayam	0.5	160-180	15-30	2
		Paha ayam	0.5	160-180	20-30	3
		Ikan	0.5	180-200	20-30	2
6		Kebab	0.5	190-210	10-25	3
		Sosis	0.5	150-170	15-25	3
7		Fermentasi roti	0.5-1	35-45	40minutes-4hours	2
8		Dendeng	0.5	70-100	90-150	2 or 3
		Udang kering	0.5	70-100	90-150	2 or 3
		Buah yang dikeringkan	0.5	70-100	90-150	2 or 3
9		Dapat digunakan untuk memberi warna, memanaskan ulang, merebus secara terus menerus hingga mendapatkan ekstrak (decoct) untuk pemanggang, pizza dan pancake.				
10		Daging		35-60	20-40	2
		Ikan		35-50	20-40	2

Pembersihan dan Perawatan



Jangan menggunakan pembersih uap untuk membersihkan alat. Uap bisa mencapai komponen listrik dan menyebabkan korsleting.

■ Alat depan dan panel kontrol

Bersihkan

- kontrol,
- pegangan pintu,
- dekorasi dalam pintu,
- segel antara pintu alat dan kompartemen memasak secara teratur, sebaiknya setelah setiap penggunaan. Ini akan membantu untuk mencegah minyak dan endapan lainnya melekat pada permukaan dan menjadi sulit untuk dihilangkan dan juga dalam beberapa kasus, menyebabkan perubahan warna.

Endapan lemak juga dapat menyebabkan segel menjadi rapuh dan retak.

1. Semua permukaan dan kontrol harus dibersihkan dengan menggunakan air hangat dan sedikit cairan pembersih diaplikasikan dengan spons atau kain halus.
2. Lap permukaan kering menggunakan kain lembut.

Jangan gunakan agen gosok, spons keras, kuas atau alat logam tajam untuk membersihkan kaca karena ini dapat menggores permukaan.

Untuk mencegah risiko goresan dan kerusakan pada struktur permukaan kaca, peralatan stainless steel dan aluminium fronted, berikan perhatian khusus untuk petunjuk pembersihan berikut.

■ Peralatan bidang kaca

Alat depan dan kontrol rentan terhadap goresan dan abrasi.

Hindari:

- bahan pembersih abrasif, misalnya bubuk pembersih dan krim pembersih;
- Spons abrasif, misalnya penggosok pot atau spons yang telah digunakan sebelumnya dengan agen pembersih abrasif;
- Alat-alat logam tajam;
- semprotan oven.

■ Peralatan berbahan Stainless steel

Alat depan dan kontrol rentan terhadap goresan dan abrasi.

Permukaan stainless steel dapat dibersihkan dengan menggunakan kain atau dengan fungsi pembersih non-abrasif paten yang dirancang khusus untuk digunakan pada stainless steel. N.B Jangan gunakan fungsi pembersih -stainless steel pada kontrol.

Hindari:

- Cairan pembersih yang mengandung soda, asam atau klorida;
- Bahan pembersih abrasif, contohnya powder pembersih dan krim pembersih;
- Spons abrasif, misalnya penggosok pot atau spons yang telah digunakan sebelumnya dengan fungsi pembersih abrasif.

■ Aksesoris

Selalu hapus semua aksesoris, nampan dan rak yang tidak digunakan saat menggunakan oven untuk mendapatkan hasil terbaik dan untuk tetap membersihkan baki minimum.

■ Kotoran normal

Bersihkan sesegera mungkin setelah setiap penggunaan dengan serbet, spons lembut (seperti spons Vileda yang disertakan dengan oven di Inggris) atau sikat nilon yang lembut, dan larutan air panas dan sedikit cairan pembersih. Semakin lama kotoran yang tersisa dibiarkan maka semakin sulit kemungkinan untuk dibersihkan.

■ Kotoran Bandel

Kotoran bandel misalnya dari memanggang mungkin perlu direndam dulu dengan spons basah untuk melonggarkan dan jika perlu sebuah non-abrasif stainless steel spiral pad atau scraper yang cocok untuk permukaan kaca dapat digunakan untuk menghilangkannya.

Setelah membersihkan bilas bersih dengan air bersih. Air harus mengalir di permukaan dengan mudah. Setiap sisa bahan pembersih akan menghambat efek ini.



- 1) Kotoran seperti tumpahan jus dan campuran kue paling baik dihilangkan sementara oven atau baki masih hangat. Hati-hati, pastikan oven tidak panas berbahaya untuk terbakar! Tumpahan jus buah dapat menyebabkan perubahan berangsur warna dari permukaan dan memanggang dapat menyebabkan daerah matt muncul. Bersihkan sesuai mengikuti petunjuk yang diberikan di atas dan jangan mencoba dan memaksa untuk menghapusnya! Perubahan warna ini adalah permanen tetapi tidak akan mempengaruhi efisiensi enamel.
- 2) Saat memanggang sesuatu dengan kadar garam tinggi letakkan bahan makan dalam Loyang di tray atau grill pan. Bahan sodium bisa menyebabkan perubahan warna pada permukaan enamel.

■ Interior oven

Biarkan oven agar dingin sebelum dibersihkan.

Bahaya terbakar!

Interior oven (termasuk dukungan kiri / kanan) dan bagian dalam pintu harus dibersihkan setelah digunakan. Jika hal ini tidak dilakukan selanjutnya kotoran dari kue dan pemanggangan akan menjadi lebih buruk dan membuat pembersihan lebih susah. Dalam kasus ekstrim kotoran akan mustahil untuk dihilangkan atau bahkan menyebabkan kerusakan pada permukaan material.

Jangan gunakan pembersih abrasif keras atau penggaruk logam tajam untuk membersihkan pintu kaca oven / kaca tutup berengsel dari kompor (yang sesuai) / permukaan keramik, karena hal ini dapat menggores permukaan, yang dapat mengakibatkan serpih kaca.

Ada karet penyegel-cincin di sekitar pintu oven, yang harus sering diperiksa dan dibersihkan bila perlu, bagaimanapun, deterjen abrasif sebaiknya tidak digunakan.

Jika sudah rusak, silahkan hubungi pusat layanan lokal purna jual.

Oven tidak boleh digunakan sebelum cincin penyegelan diganti.

Untuk membuat pembersihan lebih mudah Anda dapat

- melepas pintu oven,
- membongkar pintu oven,

Instruksi untuk melakukannya diberikan lebih lanjut dalam bab ini.

■ Untuk melepas pintu oven



Pintu oven berat. Perlu mencengkeram kuat di bagian sisi ketika sedang dikeluarkan atau dipasang kembali. Pintu oven terhubung ke oven dengan engsel. Sebelum melepas pintu, klem pengunci pada kedua engsel harus dilepaskan.

- Membuka pintu sepenuhnya. (Gambar 1)
- Lepaskan klem pengunci pada engsel naikan keatas sampai mentok dan berada pada sudut. (Gbr.2)
- Angkat pintu atas selebar mungkin. Tahan pintu dengan aman di kedua sisi dan angkat ke atas engsel. (gbr. 3)



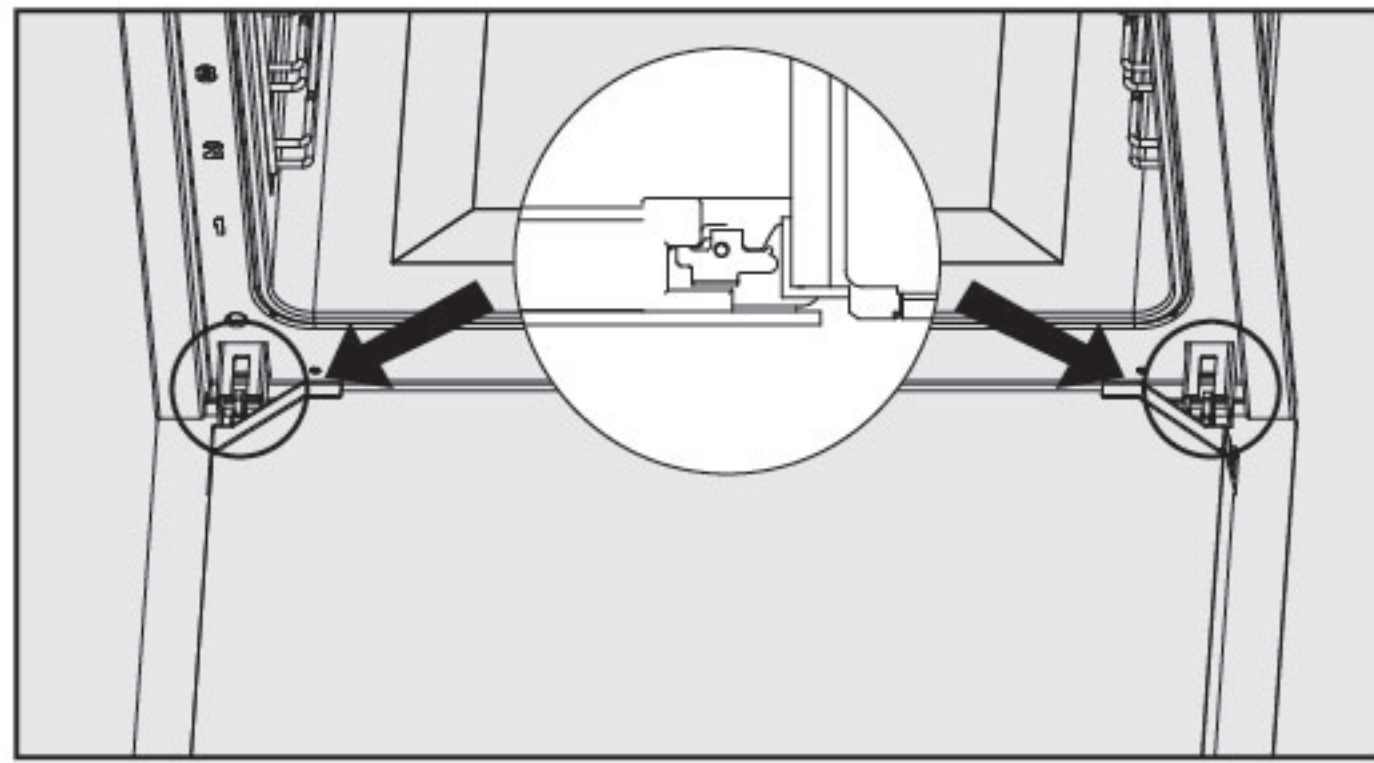
- 1) Untuk menghindari resiko kecelakaan, cedera, tolong JANGAN mencoba untuk mengambil pintu keluar bila dalam posisi horizontal.
- 2) Untuk menghindari resiko kecelakaan, tolong JANGAN mengangkat pintu dengan pegangan.
- 3) Pastikan bahwa Anda mengangkat pintu dengan sama di kedua sisi.

■ Mereparasi pintu

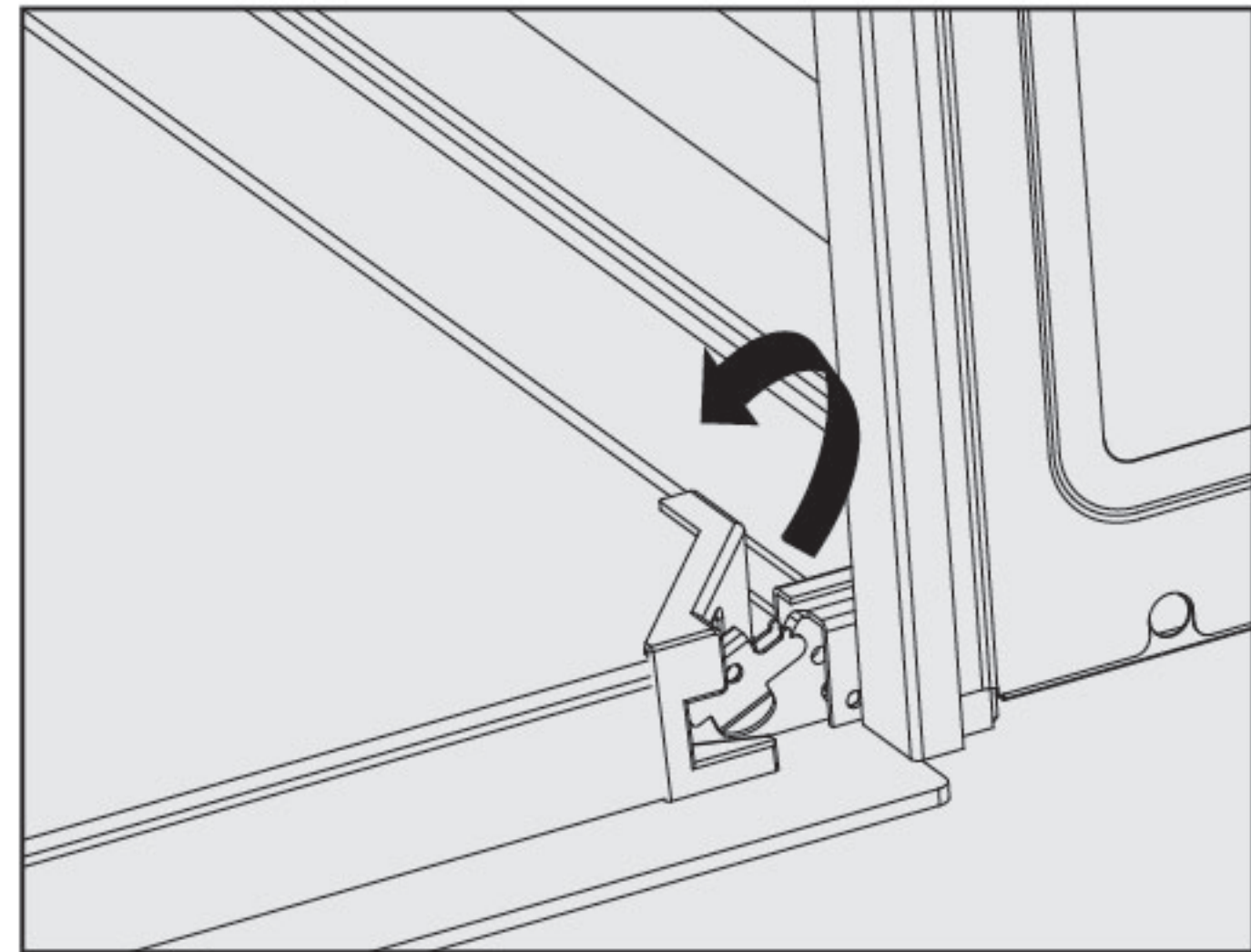
- Tahan pintu secara aman di kedua sisi dan hati-hati memuat kembali ke engsel. Pastikan bahwa tidak ada ruang antara pintu dan engsel. (gbr. 4)
- Buka pintu sepenuhnya.
- Balik kedua jepitan mengunci kembali mentok ke posisi horizontal. (gbr. 5)



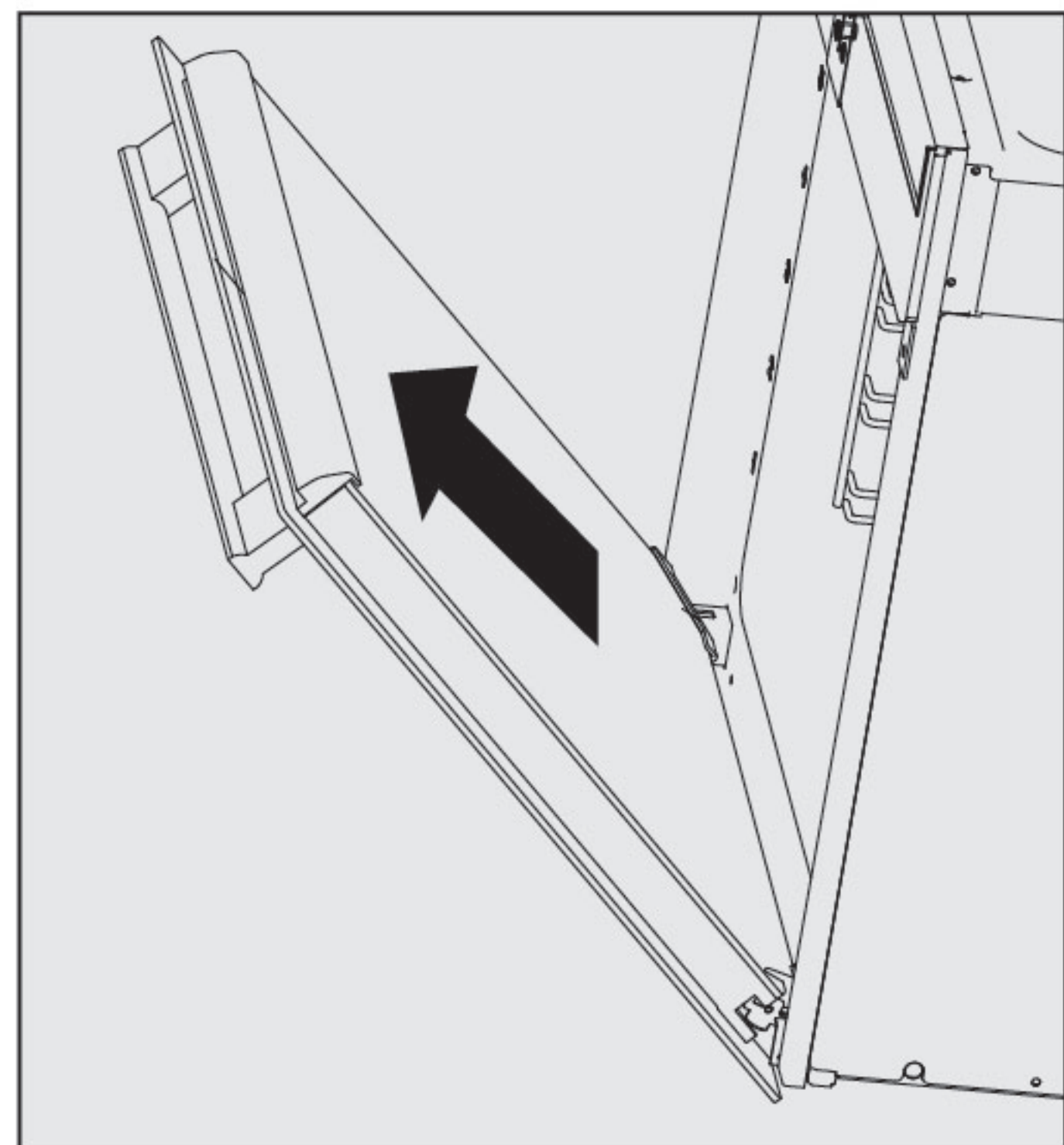
Untuk menghindari risiko engsel longgar, kecelakaan, kerusakan, pastikan bahwa klem pengunci mengunci erat ketika pintu dipasang kembali setelah dibersihkan.



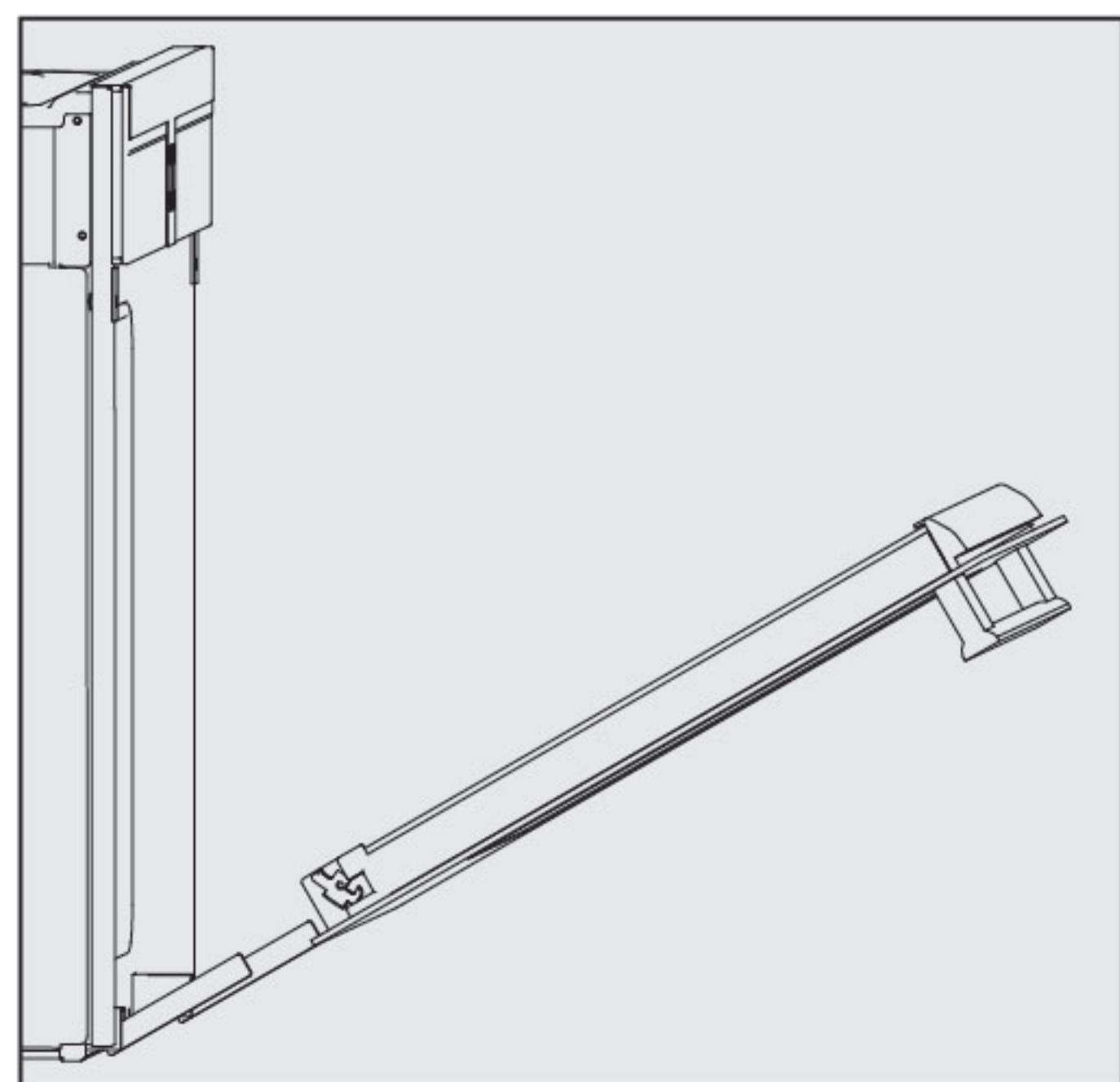
gbr.1



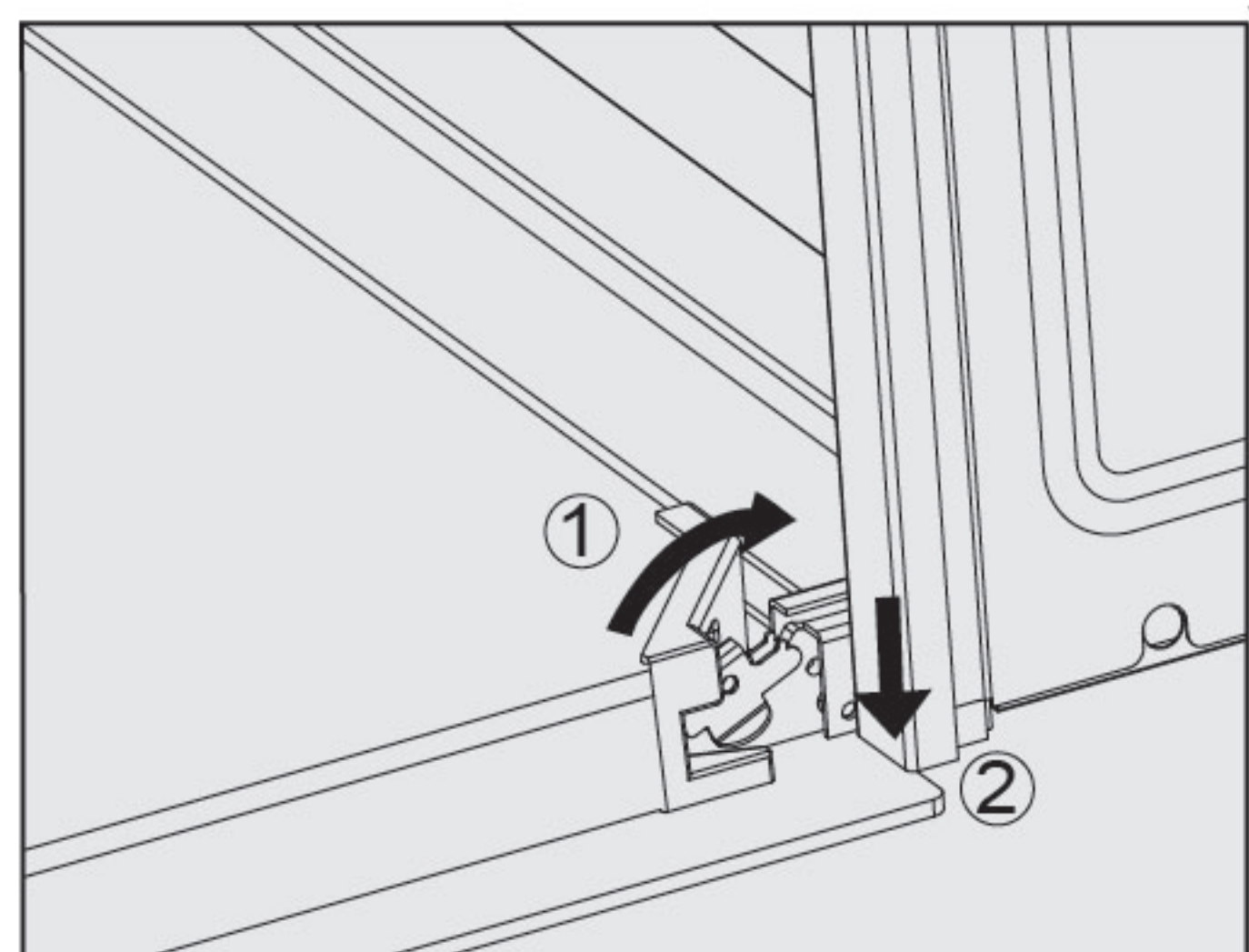
gbr.2



gbr.3



gbr.4



gbr.5

Panduan Pemecahan Masalah

Sesuai dengan peraturan ketat keselamatan nasional dan lokal saat ini, pemeliharaan dan perbaikan hanya dapat dilakukan oleh orang yang sesuai kualifikasi dan kompeten. Perbaikan oleh orang lain bisa berbahaya. Dengan bantuan panduan berikut, masalah kecil dapat dengan mudah diperbaiki. Jika ini tidak dapat diselesaikan, silakan matikan sumber daya listrik dan hubungi pusat layanan pelanggan kami.

Masalah	Kemungkinan penyebab dan perbaikan
Masalah Oven tidak memanass.	- Periksa bahwa fungsi dan suhu yang telah ditetapkan pada fungsi dan suhu yang diperlukan. - Periksa apakah pada induk sekering terjadi kesalahan. Jika iya, hubungi ahli listrik atau Pusat Layanan Pelanggan FOTILE.
Sebuah suara dapat didengar setelah proses memasak.	Ini bukan suatu kesalahan. Kipas pendingin terus berjalan untuk sementara waktu setelah oven sudah dimatikan untuk mencegah terjadinya kelembaban dalam oven, pada panel kontrol atau pada unit oven rumah. Ketika suhu telah cukup jatuh, kipas mati secara otomatis. Suhu akan jatuh lebih cepat dengan pintu oven terbuka.
Makanan tidak dimasak dengan benar setelah mengikuti waktu yang diberikan pada grafik	- Periksa bahwa suhu yang benar telah diset. - Periksa posisi rak / nampan benar atau rak dalam kondisi datar/rata.
Pencokelatan tidak merata.	Akan selalu ada ketidakrataan sedikit. Jika kecoklatan sangat tidak merata, periksa: - apakah suhu yang telah ditetapkan terlalu tinggi, - apakah tingkat rak yang benar digunakan
“⊕” berkedip “⌞➔” berkedip	Ini mungkin menjadi alasan bahwa Anda lupa menyentuh tombol "ok"

Jika terjadi kesalahan yang tidak bisa Anda perbaiki sendiri, atau jika alat tersebut di bawah jaminan, silahkan hubungi
- Dealer lokal FOTILE Anda
Ketika menghubungi Customer Service Centre, silahkan kutipkan model dan nomor seri alat Anda. Ini ditunjukkan pada pelat data, terlihat di bagian atas oven.

Memasang Oven

Sambungan listrik

Installer harus memeriksa bahwa

1. tegangan dan siklus listrik pasokan utama sesuai dengan yang ditunjukkan dalam label daya alat.
2. Instalasi listrik dapat menahan kekuatan maksimum yang tertera di label daya dari peralatan.
3. Sambungan listrik memiliki pembumian yang memadai sesuai dengan peraturan yang berlaku.
4. Diwajibkan menggunakan socket NEMA 14-30R untuk menghubungkan oven, steker oven adalah NEMA 14-30P. Cabut steker ketika membersihkan oven, menukar lampu atau dalam keadaan darurat.
5. Saklar udara menghubungkan 25A arus listrik.
6. Setelah membuat sambungan listrik, verifikasi kerja yang benar dari semua bagian listrik oven.
7. Pabrikan tidak bertanggung jawab atas kerusakan langsung atau tidak langsung disebabkan oleh instalasi yang rusak operasi dilakukan oleh personel yang tidak berkualifikasi atau tidak sesuai dengan peraturan lokal dan umum yang berlaku.

Pemasangan oven

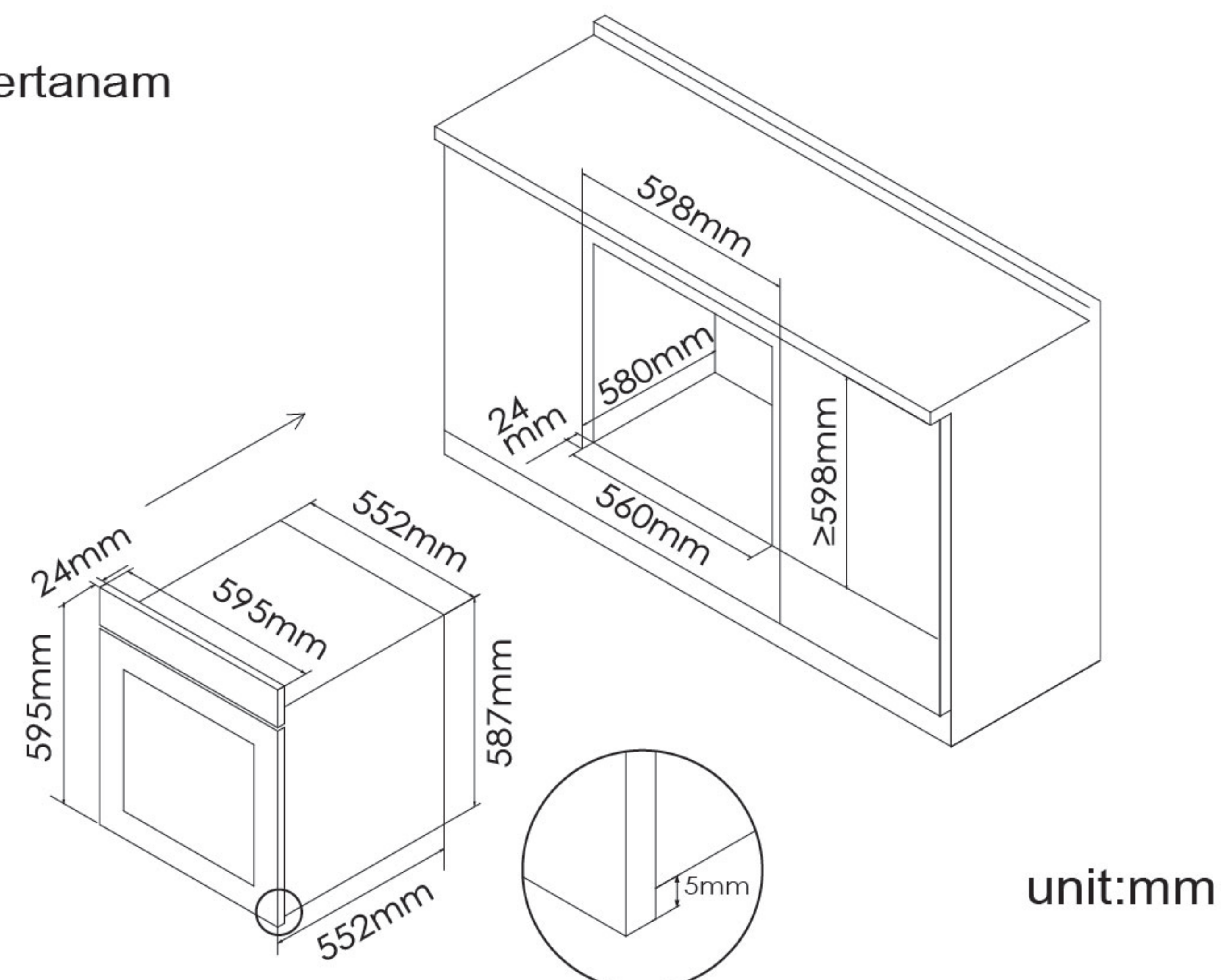
oven harus dibangun sebelum dapat digunakan. Jika tidak ini akan menimbulkan bahaya sengatan listrik.



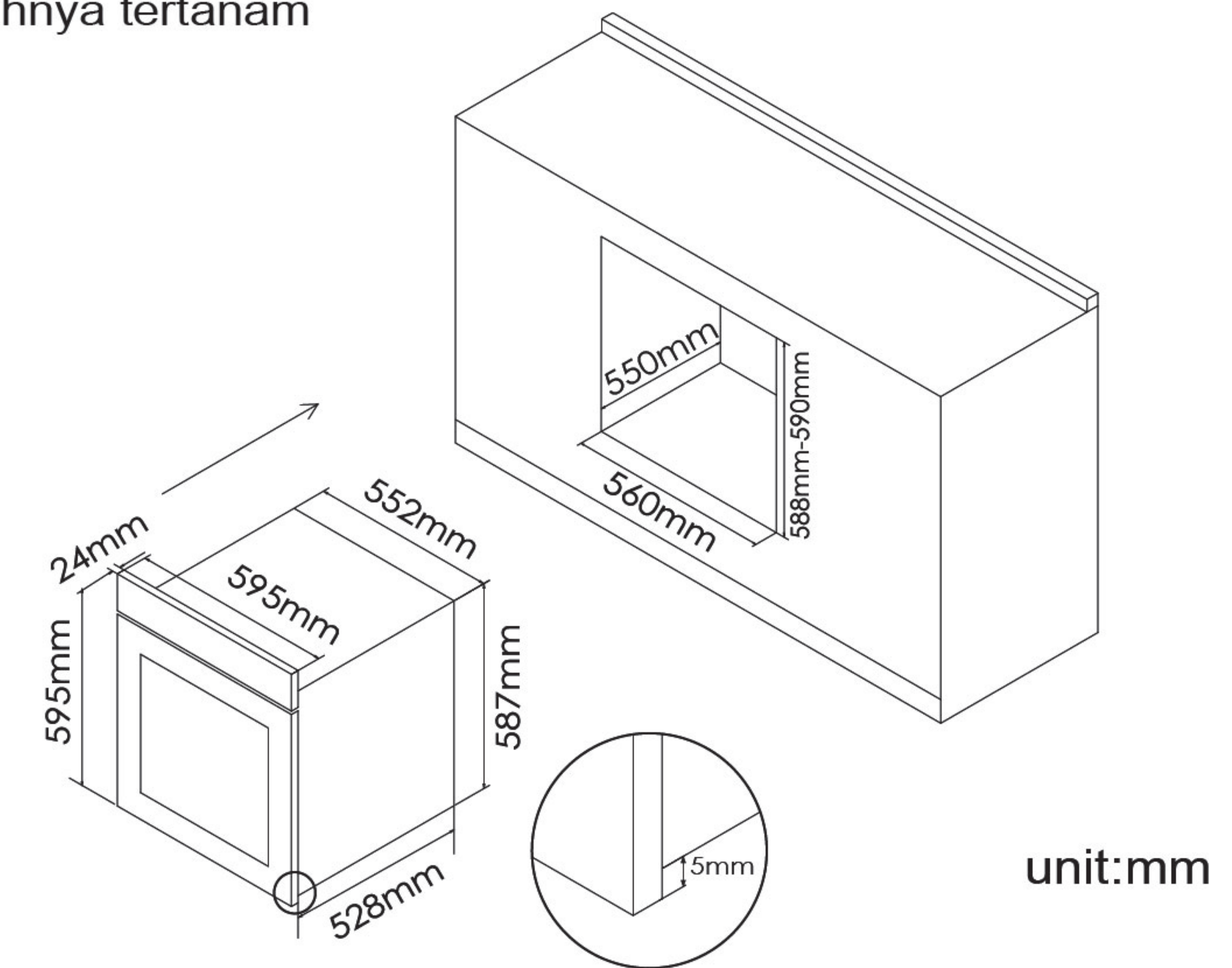
Jangan masukkan bahan isolasi di dalam unit perumahan. Hal ini akan menghambat asupan udara ke alat.

Sebelum menginstal oven harap tidak mencolok stop kontak.

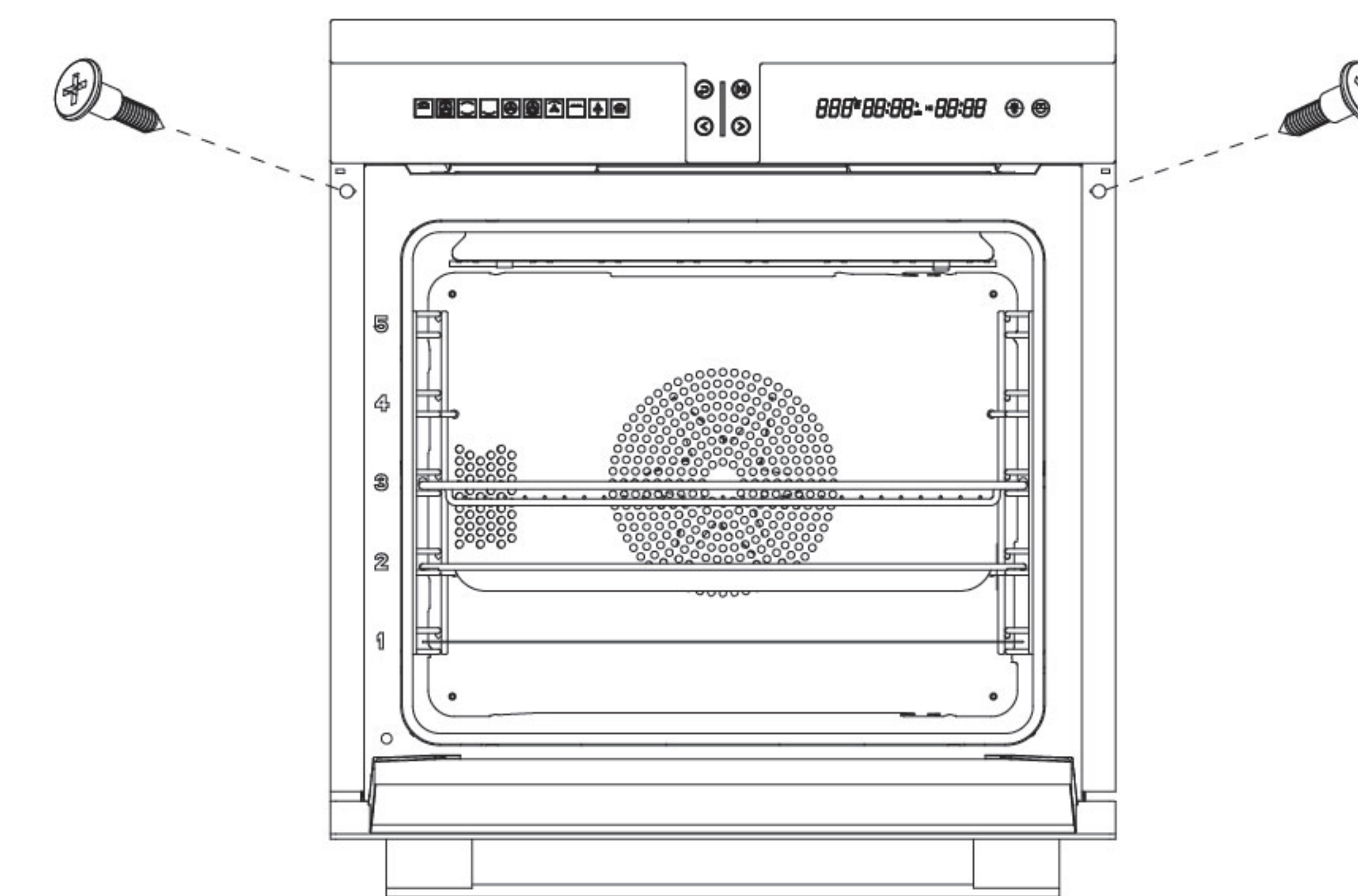
Sepenuhnya tertanam



Tidak sepenuhnya tertanam



Buka pintu oven dan gunakan dua sekrup untuk mengamankan ke dinding sisi unit perumahan melalui lubang-lubang di trim oven.



- 1) Untuk melindungi permukaan lapisan karet cincin harus diletakkan ketika mengencangkan sekrup.
- 2) Install oven dengan kuat dan tegak di atas tempat datar yang nyaman untuk mengoperasikan dan pemeliharaan.
- 3) Oven dan kabel listrik jangan dipasang pada tempat-tempat yang lembab atau tempat mudah terkena oleh hujan.
- 4) Angkat oven dari lubang ganggang tangan atau dari bawah selama masa transisi dan instalasi. Jangan pernah menyeret pintu atau pegangan untuk memindahkan oven.
- 5) Oven dapat dibangun ke dalam lemari, yang pelat dasarnya harus usahakan di setidaknya 60kg.
- 6) Bahan dari lemari harus menahan di atas suhu 120 ° C.
- 7) Sisakan ruang setidaknya 45mm panjang di bagian belakang lemari untuk ventilasi.

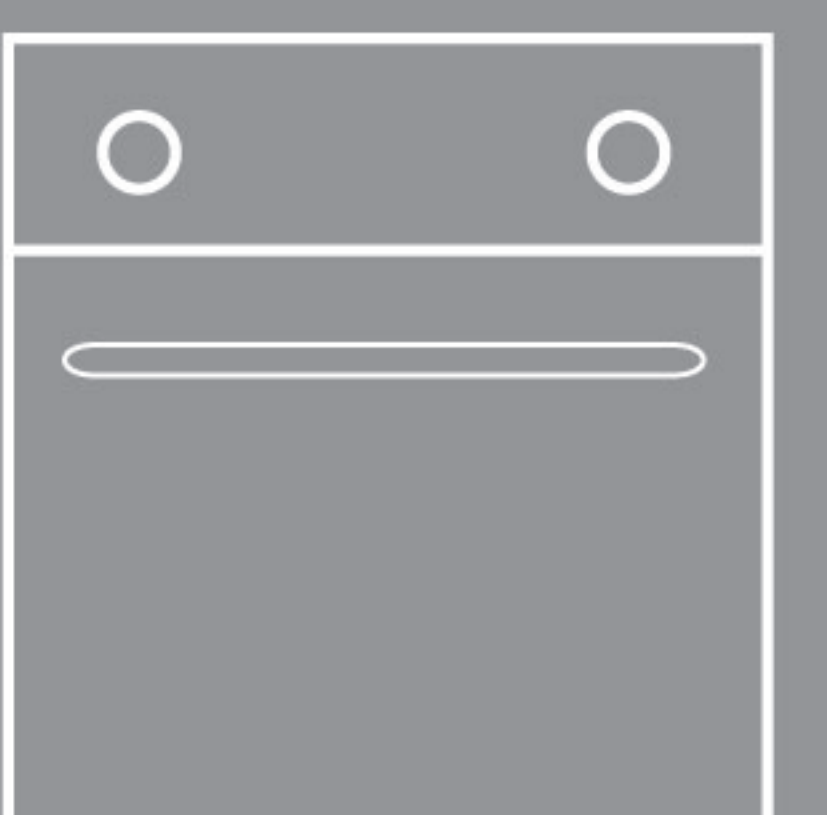
FOTILE

USER'S HANDBOOK

Please read this instruction
manual carefully before using

BUILT-IN OVEN

KSS7002A
KSG7003AT



Every effort has been made to ensure that the information given in this manual is correct at the time of printing. However, due to the continuous product improvement, FOTILE reserves the right to make changes to the products and technical data without prior notice.

Ningbo Fotile Kitchen Ware Co., Ltd
No. 218 Binhai 2 Road, Hangzhou Bay New District, Ningbo, China

Website: WWW.FOTILE.COM
E-mail: overseas@fotile.com

Importer and distributor : PT FOTILE ELECTRICAL APPLIANCE INDONESIA,
Jl. Pluit Karang Ayu Blok A-1 Utara, No.39, Pluit Penjaringan,
Jakarta Utara

CONTENTS

Warning and Safety Instructions	2
Caring for the Environment	4
Guide to the Appliance	5
Packing List	5
Parts Name	6
Technical Data	6
Features	7
Cleaning and Heating up for the First Time	7
Controls	8
Function set up - KSS7002A	8
Function set up - KSG7003AT	12
Temperature Set up	13
Oven Interior Light	13
Child Lock	14
Clock/Timer	14
Programming Cooking Durations	17
Oven Functions	19
Oven Functions	19
Cooking Suggestions	20
Cleaning and Care	21
Problem Solving Guide	24
Installing the Oven	25
Electrical Connection	25
Installing the Oven	25

Warning and Safety Instructions

This appliance conforms to current safety requirements. Inappropriate use can, however, lead to personal injury and damage to property. To avoid the risk of accidents and damage to the appliance, please read these instructions carefully. before using it for the first time. They contain important notes on installation, safety, use and maintenance. Keep these instructions in a safe place and ensure that new users are familiar with the content. Pass them on to any future owner.

■ Correct application

1. The appliance is intended for domestic use to cook food, and in particular to bake, roast, grill, defrost and dry fruit. Any other usage is at the owner's risk and could be dangerous. The manufacturer cannot be held liable for damage resulting from incorrect or improper use or operation.
2. This oven is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning its use by a person responsible for their safety.
3. **WARNING-** Accessible parts may become hot durning use. To avoid burns young children should be kept away.

■ Safety with children

1. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
2. Older children may only use the oven when its operation has been clearly explained to them and they are able to use it safely, recognizing the dangers of misuse.
3. Great care should be taken to ensure that children do not touch the appliance when it is being used. Children's skin is far more sensitive to high temperature than that of adults. External parts of the oven such as the door glass, and the vent will become quite hot.
4. During use, the appliance becomes hot.Care should be take to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING - Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

■ Technical safety

1. Installation, maintenance and repairs may only be carried out by a suitably qualified and competent person in accordance with current national and local safety regulations. Repairs and other work by unqualified persons could be dangerous. The manufacturer cannot be held liable for unauthorized work.
2. Before installation, check the appliance for visible signs of damage. Under no circumstances should you use a damaged appliance. A damaged appliance could be dangerous.
3. The electrical safety of this appliance can only be guaranteed when continuity is complete between it and an effective earthing system. It is most important that this basic safety requirement is present and tested regularly, and where there is any doubt the household wiring system should be inspected by a qualified electrician. The manufacturer cannot be held liable for the consequences of an inadequate earthing system (e.g. electric shock).
4. Before connecting the oven to the mains supply, make sure the rating on the data plate corresponds to the voltage and frequency of the on-site supply. Consult a competent person if in doubt.
5. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use,young children should be kept away.

6. Do not connect the appliance to the mains electricity supply by a multi-socket unit or an extension lead. These do not guarantee the required safety of the appliance (e.g. danger of overheating).
7. For safety reasons, this appliance may only be used when it has been built in.
8. Never open the housing of the appliance. Tampering with electrical connections or components and mechanical parts is highly dangerous to the user and can cause operational faults.
9. While the appliance is under guarantee, repairs should only be undertaken by a service technician authorized by the manufacturer. Otherwise the guarantee will be invalidated.
10. During installation, maintenance and repair work, the appliance must be switched off.
11. Faulty components must only be replaced by genuine FOTILE original spare parts. The manufacturer can only guarantee the safety of the appliance when FOTILE replacement parts are used.
12. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a FOTILE approved service technician to avoid a hazard.
13. In countries where there are areas which may be subject to infestation by cockroaches or other vermin, pay particular attention to keeping the appliance and its surroundings in a clean condition at all times. Any damage which may be caused by cockroaches or other vermin will not be covered by the guarantee.
14. Warning: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

■ Correct use

Caution: Danger of burning. High temperature are produced by the oven.

1. Use oven gloves etc. when placing food in the oven, turning or removing it and when adjusting oven shelves etc. in a hot oven. Be very careful that you do not burn yourself on the top heating / grill element.
2. Never leave the appliance unattended when you cooking with oil or fats, as these are a fire hazard if allowed to overheat.
3. Do not use the oven to finish drying flowers or herbs. Fire hazard!
4. If using alcohol in your recipes, high temperature can cause the alcohol to vaporize and even to ignite on the hot heating elements. Alcohol should be burnt off before the dish is placed in the oven to avoid this danger.
5. Cover any food which is left in the oven to be kept hot. Any moisture in the food could lead to corrosion damage in the oven. This also prevents the food from drying out.
6. If you wish to complete a cooking process using the residual heat in the oven, leave the function selector at the position set and turn the temperature selector to the lowest setting. Do not switch the appliance off until the food has been removed. Increased moisture in the oven could cause condensation to form, which could lead to corrosion in the oven compartment and damage to the control panel, worktop and surrounding kitchen furniture.
7. Never line the floor of the oven with aluminium foil. This would cause concentrations of heat which could cause damage to the floor of the oven. For this reason do not place a dish, tin, or baking tray directly on the oven floor.

8. Never add water to food on a hot baking tray or directly onto food in a hot oven. The steam created could cause serious burns or scalding and the sudden change in temperature can damage the enamel.
9. Always ensure that food is suitably cooked or reheated. Some foods may contain micro-organisms which are only destroyed by thorough cooking at temperature over 70 °C for a minimum of 10 minutes. Therefore when cooking or reheating foods, e.g. poultry, it is particularly important that food is fully cooked through. If in doubt select a longer cooking or reheating time. It is important that the heat is allowed to spread evenly throughout the food being cooked. This can be achieved by stirring and/or turning the food during cooking.
10. If using plastic containers for cooking, they must be declared by the manufacturer as being suitable for use in an oven. Other types of plastic containers melt at high temperatures, and could damage the oven.
11. Do not heat up unopened tins or jars of food in the oven. Pressure can build up and they may explode, resulting in injury or damage.
12. Do not push pots and pans around on the oven floor, as this could damage the surface.
13. Do not lean or sit on an open oven door, or place heavy items on it. The oven door can support a maximum load of 15 kg. Make sure that nothing gets trapped between the door and the oven compartment. This could damage the oven.
14. Do not use the appliance to heat up the room. Due to the high temperature radiated, objects left near the oven could catch fire.
15. Please make sure the door is closed when the oven is heating.

■ Accessories

Only use genuine FOTILE spare parts and accessories with this appliance. If spare parts or accessories from other manufacturers are used, this will invalidate the guarantee, and FOTILE cannot accept liability. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by non-compliance with these Warning and Safety instructions.

Caring for the Environment

■ Disposal of the packing material

The transport and protective packing has been selected from materials which are environmentally friendly for disposal and can normally be recycled.

Ensure that any plastic wrappings, bags etc. are disposed of safely and kept out of the reach of babies and young children. Danger of suffocation!

Rather than just throwing these materials away, please ensure they are offered for recycling.

■ Disposal of your old appliance

Electrical and electronic appliances often contain materials which, if handled or disposed of incorrectly, could be potentially hazardous to human health and to the environment. They are, however, essential for the correct functioning of your appliance. Please do not therefore dispose of it with your household waste.

Please dispose of it at your local community waste collection / recycling centre or contact your dealer for advice. Ensure that it presents no danger to children while being stored for disposal. It should be unplugged or disconnected from the mains electricity supply by a competent person.

Guide to the Appliance

Packing list

- 1. Take the packing material out of oven, and examine carefully whether the oven is intact.
 - a. Is the oven impacted or pressed by heavy object?
 - b. Is the oven door flat and switch unhindered?
 - c. Is there any scarcity or shatter in accordance with packing list?
 - d. Is the power cord damaged or loose?

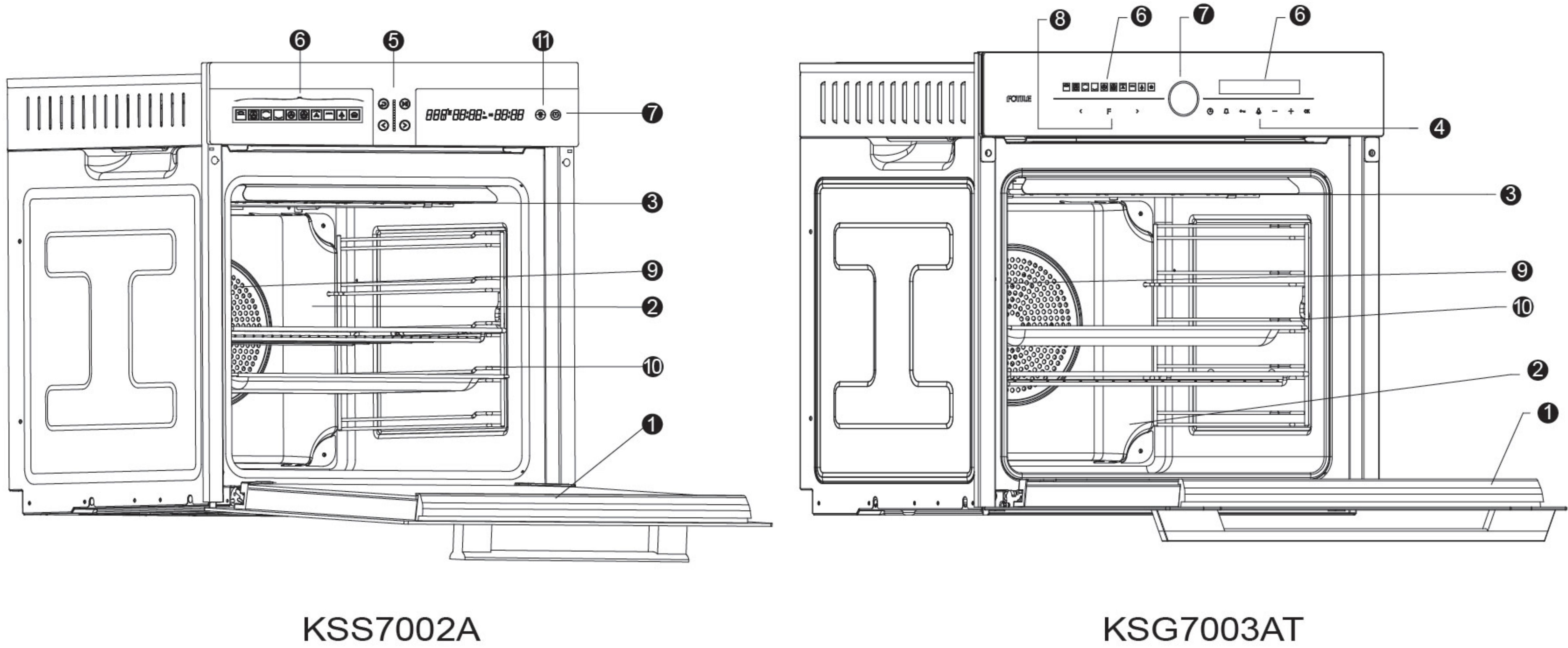
If you find any one of the above happens, please contact FOTILE authorized service people.

2. Packing list

The following accessories are supplied with this oven.

Item	Quantity	Picture
Electrical built-in oven	1 Pcs	
Handbook	1 Pcs	
Tray	1 Pcs	
Tubular grip	1 Pcs	
Grill grid	1 Pcs	
Woodscrew & Shim (for installation)	4 Pcs	

Parts name



1. Door	2. Air inlet back panel of fan	3. Top heat / grill element (inside)
4. Touch keys for: Clock/Timer	Child lock	Minus OK
Alarm	Light	Plus
5. Touch keys for: Return	Confirmation / Pause	Reduce Increase
6. Icon display for: Cooking duration has been set	The oven is working	
The started time has been set	Alarm has been set	
7. Power	8. Function touch keys	9. The left support
10. The right support	11. Lamp key	



Please refer to the different description according to the actual oven you purchased.

Technical data

Model	KSS7002A	KSG7003AT
Rating	220-240V 50-60Hz	220-240V 50-60Hz
Input Power	3200W	3180W
Product Size(W x H x D)	595×595×552mm	595×595×552mm
Oven Capacity	70 L	70 L
Net Weight	40kg	42kg

■ Features

Oven controls

The oven controls are used for selecting the various cooking programmes for baking, roasting and grilling.

Appliances with a clock-timer also feature the following:

- Clock display
- Minute minder
- Timer to automatically switch cooking programmes off, or on and off.

Cooling fan

A cooling fan will come on automatically when a cooking programme is started. The cooling fan mixes hot air from the oven cavity with cool room air before venting it out through vents located between the appliance door and the control panel. The cooling fan will continue to run for a while after the oven has been switched off to prevent any humidity building up in the oven, on the control panel or on the oven housing unit. When the temperature in the oven has fallen sufficiently, the cooling fan will switch off automatically.

■ Cleaning and heating up for the first time

New ovens have a slight smell on first use and this will dissipate the smells before you use it to cook any food.

Before use, please

- remove any stickers from the floor of the oven, baking trays, rack etc.
- take all accessories out of the oven and wash them.
- wipe the oven out with a damp cloth first. By way any dust or bits of packaging that may have accumulated in the oven cavity during storage and unpacking will be removed.

Then heat the oven up once with nothing in it.

- Turn the function to .
- Use the temperature touch keys to set the highest temperature.
- Heat the empty oven up at least an hour. Please ensure that the kitchen is well ventilated during this operation. Close the doors to other rooms to prevent the smell spreading throughout the house.
- On models with a clock/timer, you can set this procedure to finish automatically, see the appropriate section.

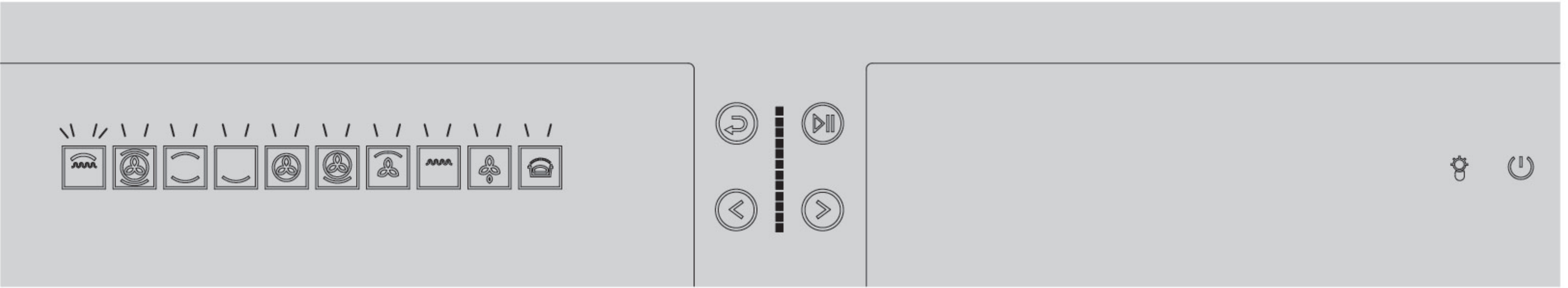
Please wait until the oven has cooled down to room temperature. Then wipe out the oven cavity with a solution of hot water and a mild detergent and dry it thoroughly with a clean cloth. Leave the oven door open until the oven interior is completely dry.

Controls

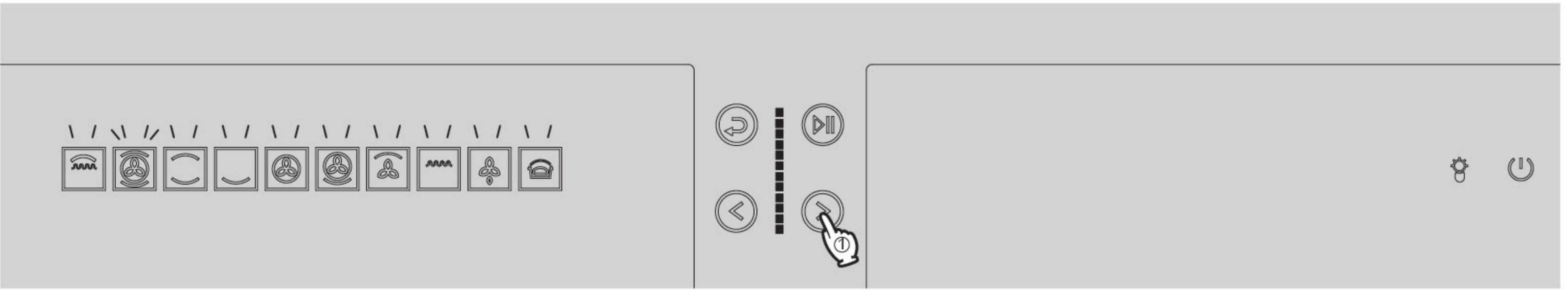
■ Function set up - KSS7002A

- 1) Power on:
Press the “” touch key for 0.5 second; the power is on.

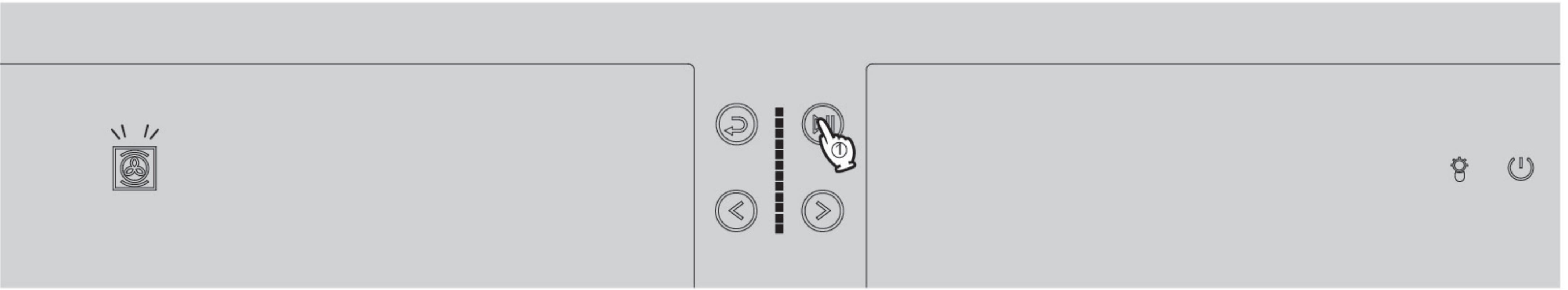
- 2) Oven setting:
● After the power is on, all the left area cursors of cooking mode are bright; enter into the cooking setting mode; at this time, the "Return" key “” and "Confirm" key “” are invalid.



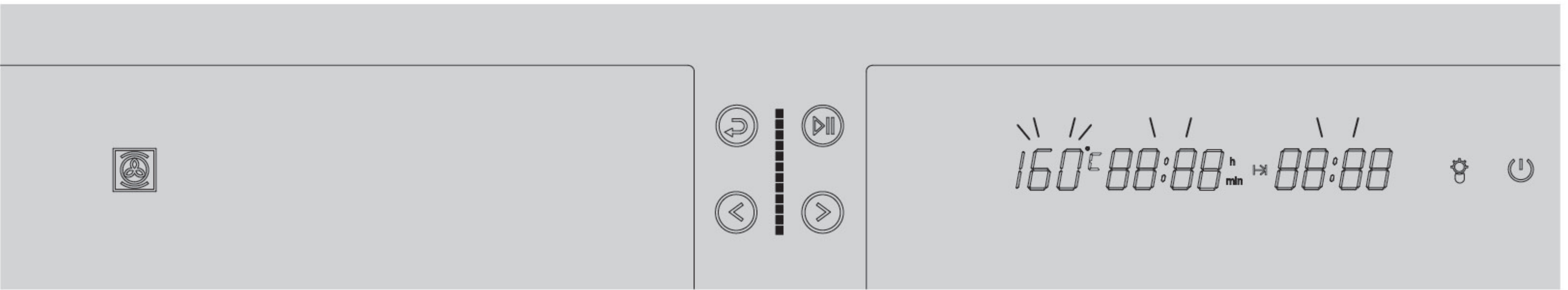
- Press direction key “” or “” and the corresponding function cursor lights. The function of Return key “” and "Confirm" key “” resume.



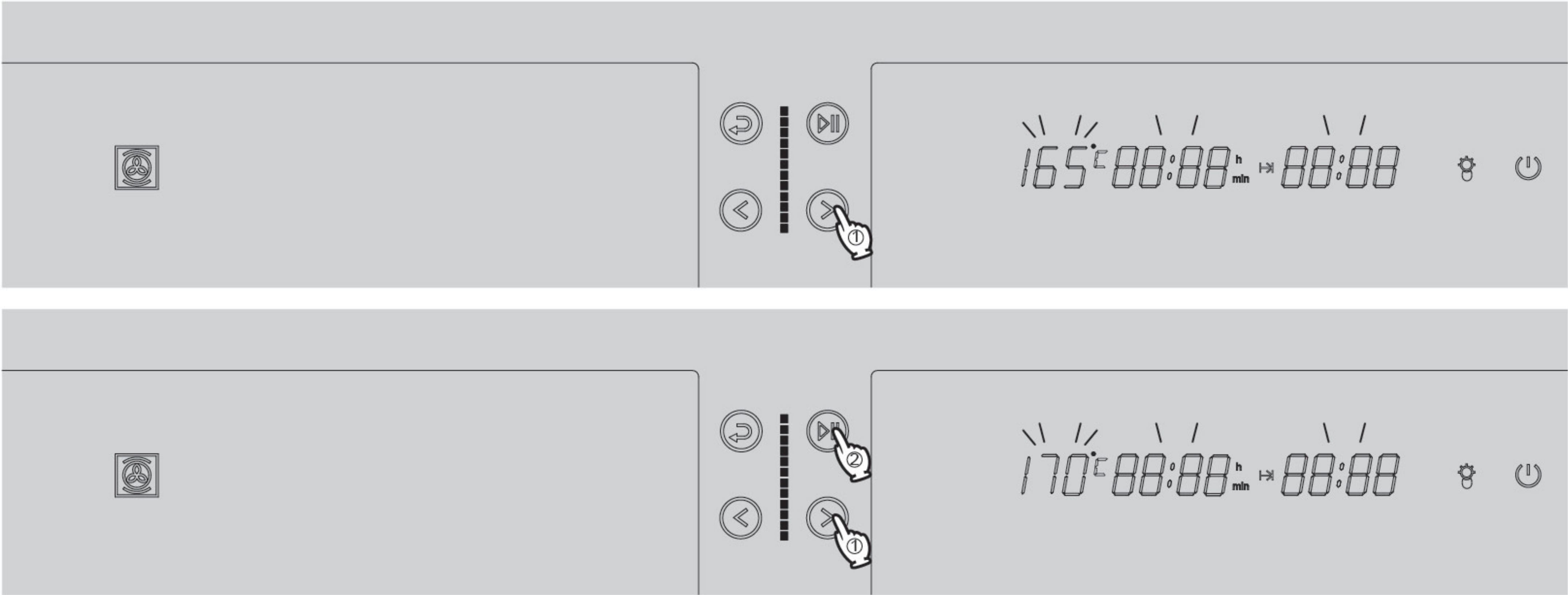
- Press the "Confirm" key “”, the selected mode cursor highlights and the other mode cursors go out.



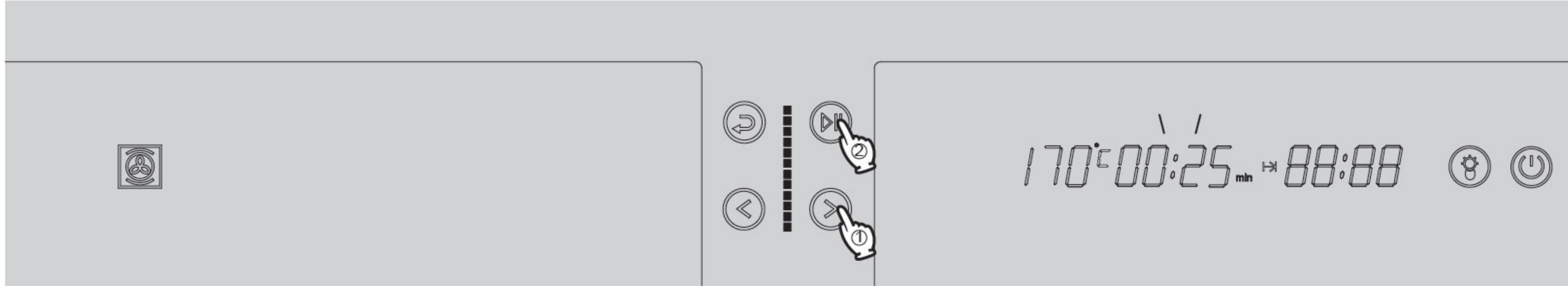
- After mode selection is completed, temperature (default display is “ ”) lights. Then enter into the cooking temperature setting mode.



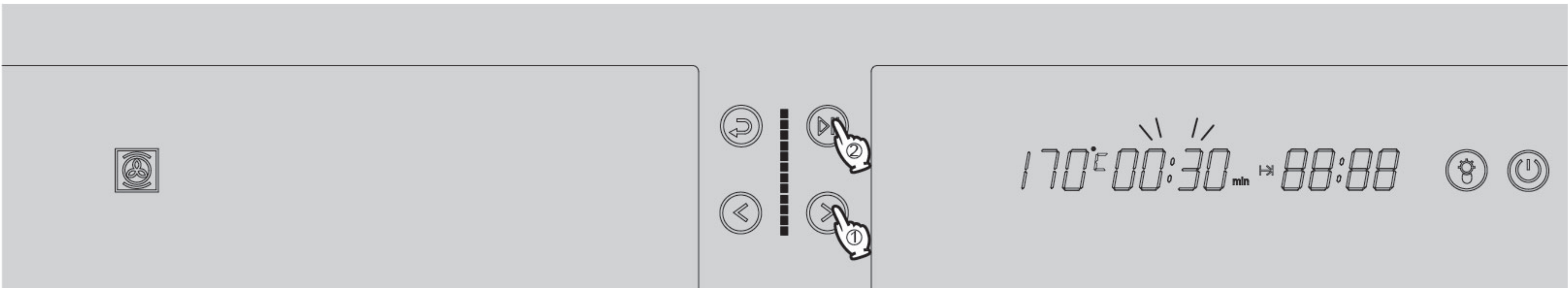
- Press direction key “<” or “>” to set the temperature (1℃ one jump, Press it long, and the number will jump fast 5℃ one jump). After the temperature is appropriate, press “▶▶”; (for example, we need to set the temperature at 170℃)



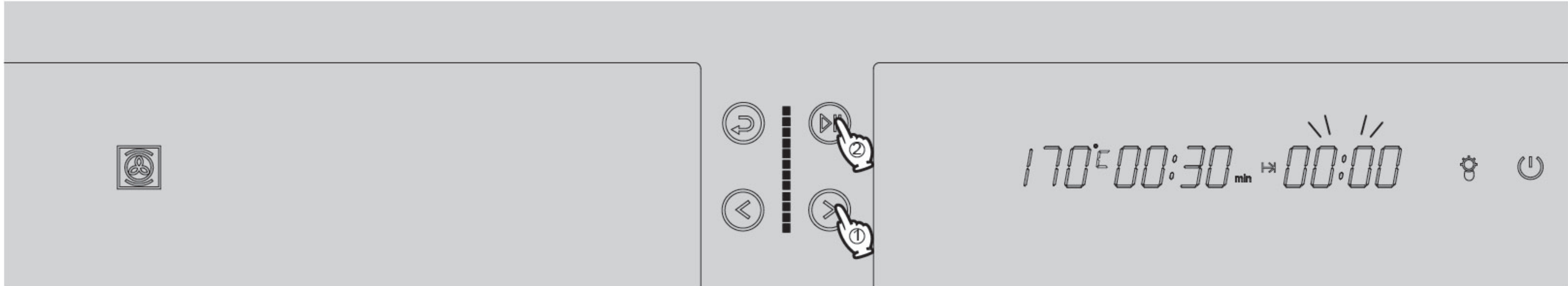
- After the temperature setting is completed, the cooking time (default display is 00:25) lights; the direction key “<” or “>” lights, entering into the cooking time setting mode. Press the direction key “<” or “>” to set hour and minute (one minute one jump) and the corresponding unit "h" and "min" light. Press it long, and the number will jump fast until the time is appropriate; then press "Confirm" key “▶▶” for confirmation, and the "h" and "min" will not light since then;



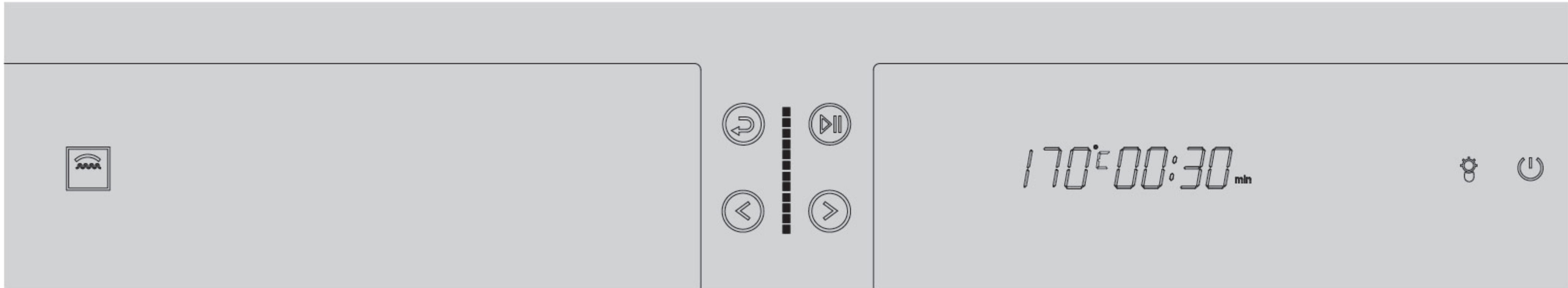
- Press direction key “<” or “>” to set the time (one minute one jump, press it long, and the number will jump fast). After the time is appropriate, press “▶▶”; (for example, we need to set the time at 30 minutes)



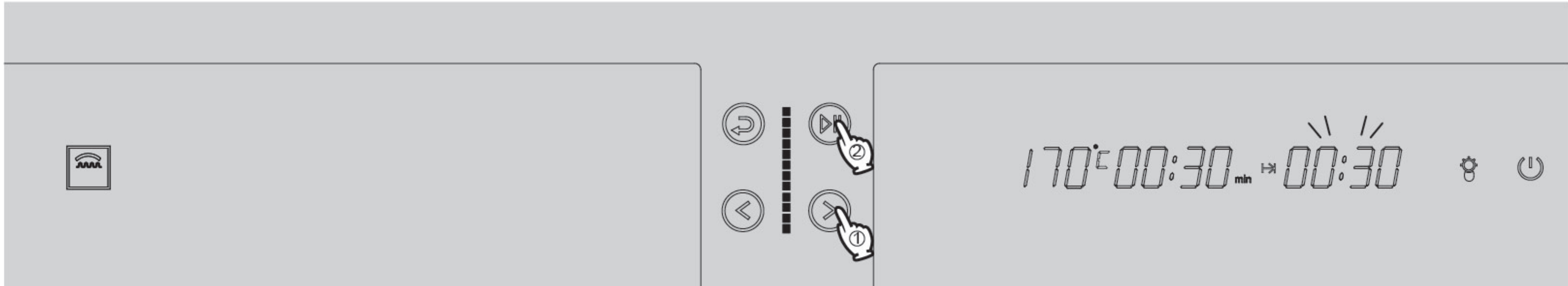
- After cooking time setting is completed, the appointment time lights (default display is 00:00). If there is need to make an appointment, then enter into appointment time setting mode. Press direction key “<” or “>” to set the time. Press it long, and the number will jump fast. When the time is appropriate, press “▶▶” to confirm. Then enter appointment time state and the time is started time. If there is no need to make an appointment, then press “▶▶” twice to enter into the cooking state directly after the cooking time is set. The direction key is invalid when the oven is working;



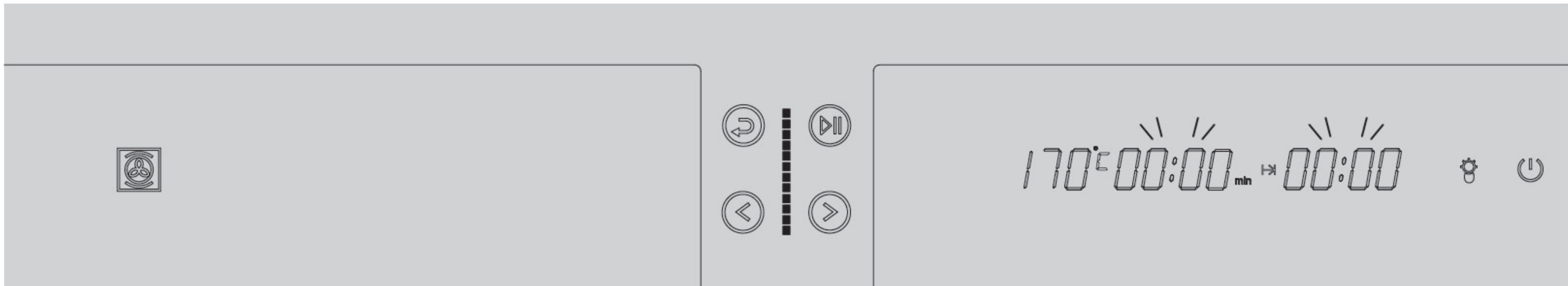
- * No appointment state: the light-emitting bar displays red and the working time is counted down. When it reaches the set working temperature, the light-emitting bar displays orange, and there will be a prompt tone (0.5 second);



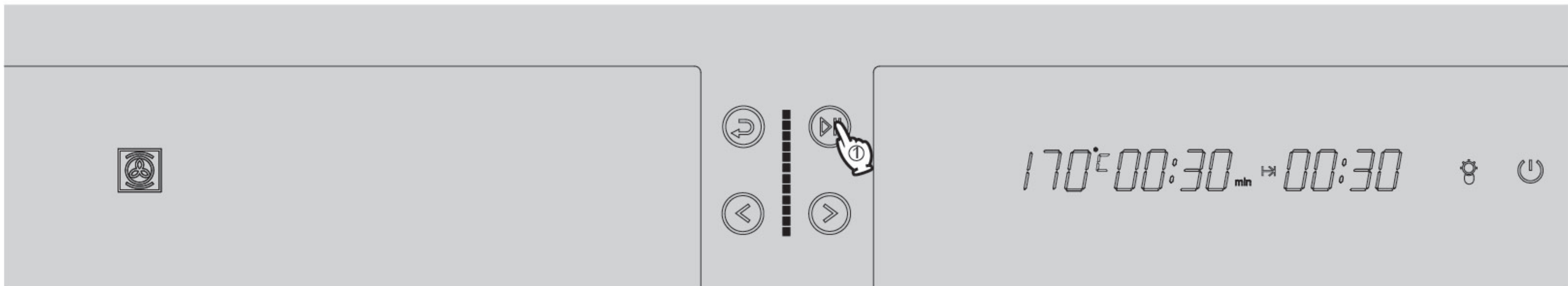
- * Appointment time state: the light-emitting bar displays no color, and the appointment time is counted down. The direction key is invalid when the oven is working. When it reaches the appointment time, there is prompt tone (0.5 second). Then enter into working state (the same as no appointment state);
- * For example: we need to set the appointment time for 30 minutes.



- The end of baking:
- * When it reaches the cooking time, there is prompt tone (5 seconds of multiple short sounds), and the light-emitting bar does not display color;

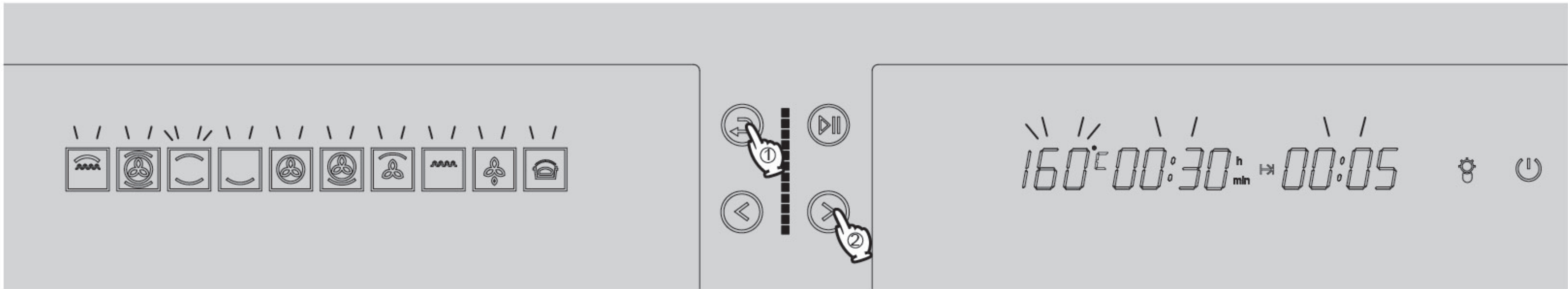


- If you want to suspend the cooking, press “▶▶” in the central area. If you want it to start working again, press “▶▶” to make it continue to work.



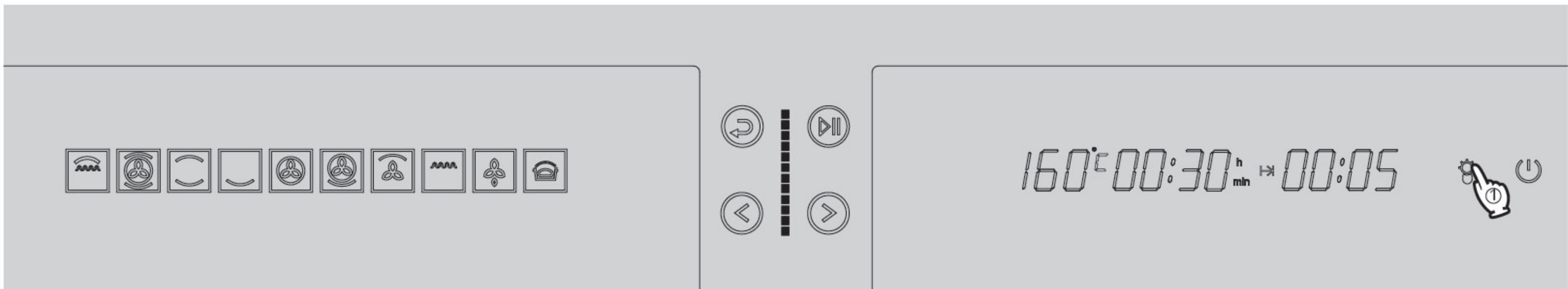
3) Return function:

When all parameters are set and it starts to work officially, press return key “↶” in the central area to modify the parameters. After pressing return key “↶”, the first step in the default will be going back to the left mode area for modification. At this time, the cursor of the setting mode begins to be highlight and flashing. Then, press direction key “<” or “>” key to select. After that, press the confirm key “▶▶” in the central area and it will automatically jump to modify temperature, time and appointment time on the right. At this time, all steps of modification, selection and confirmation are the same as those said above.



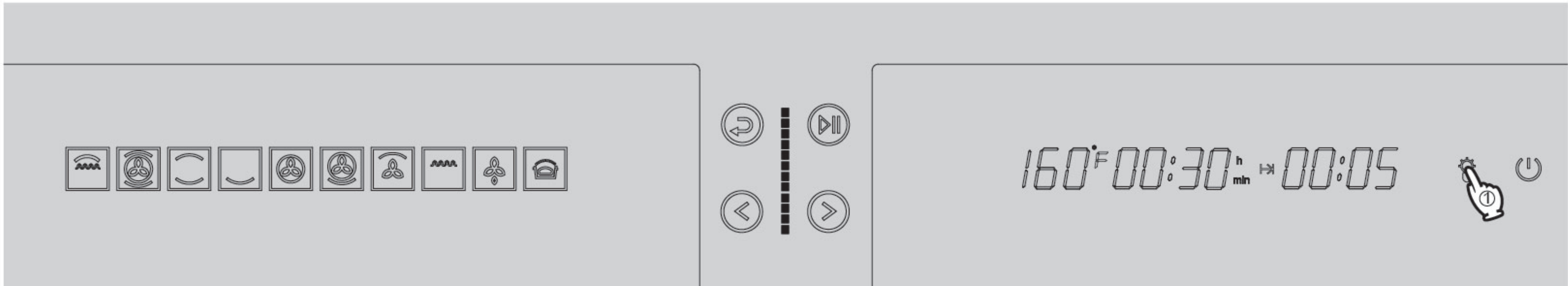
4) Lamp function:

During the cooking process, touch “💡” in the right area, the cooking lamp will light. Press it again, and it will go out. In the parameter setting, press any key, and all lamps are lit.



5) Conversion of degree Fahrenheit to degree Celsius:

Press “💡” for long time to switch the temperature unit. This setting will be the default in the next working.



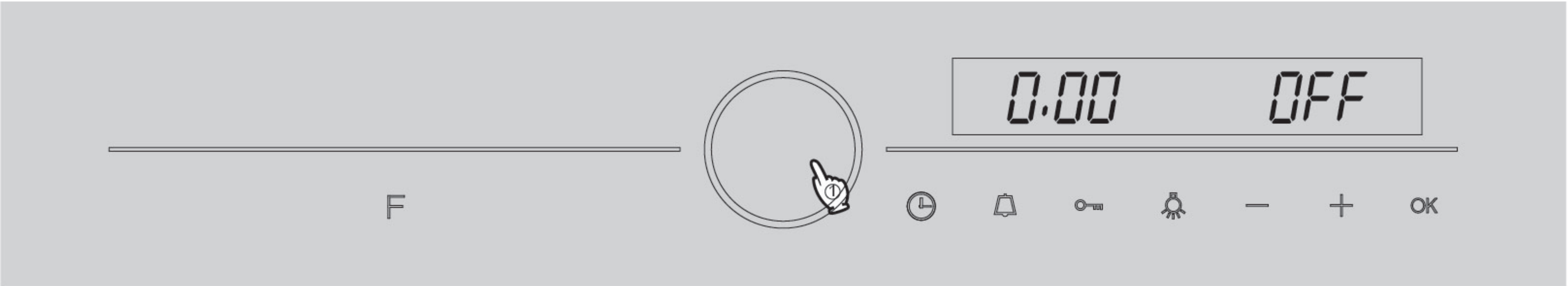
6) Child-Lock function

Press “▶▶” for 3 seconds to start the Child-Lock function; at this time, all keys are invalid, and the Child-Lock function will not be closed until “▶▶” key is pressed for 3 seconds again.

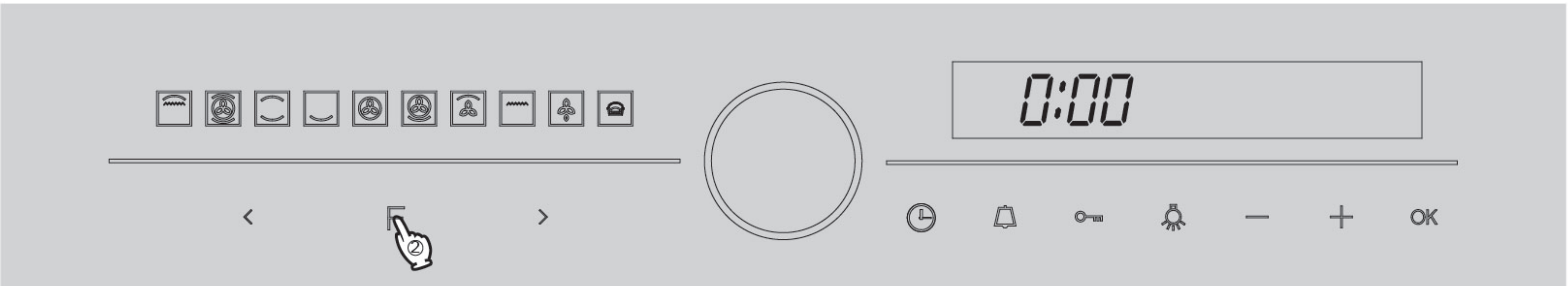
■ Function set up - KSG7003AT

There are ten heating modes for selection. Every heating mode has its correspondingly default temperature.

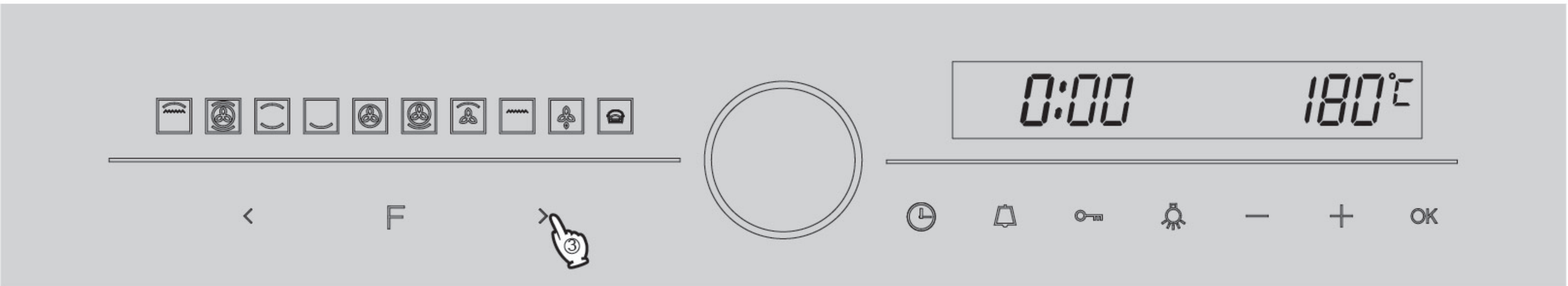
- 1) Touch the “○” key to turn the oven on, and the display will be as following. If there is no any key touched, the screen will go out after two minutes.



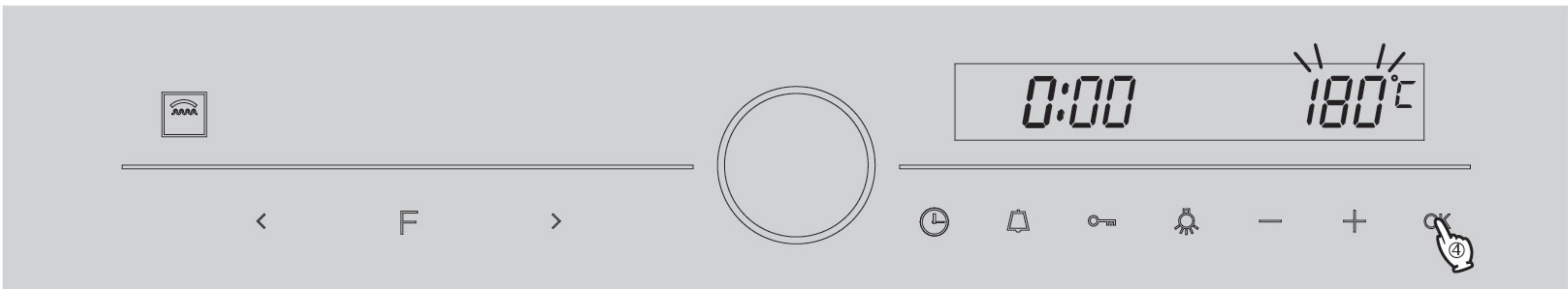
- 2) Touch the “F” key, and the display will be as following.



- 3) Then touch the “<” or “>” near the “F” to select the required function whose icon will flash accordingly, and the display will be as following.



- 4) Slightly touch the “OK” to confirm your request, and the display will be as following.



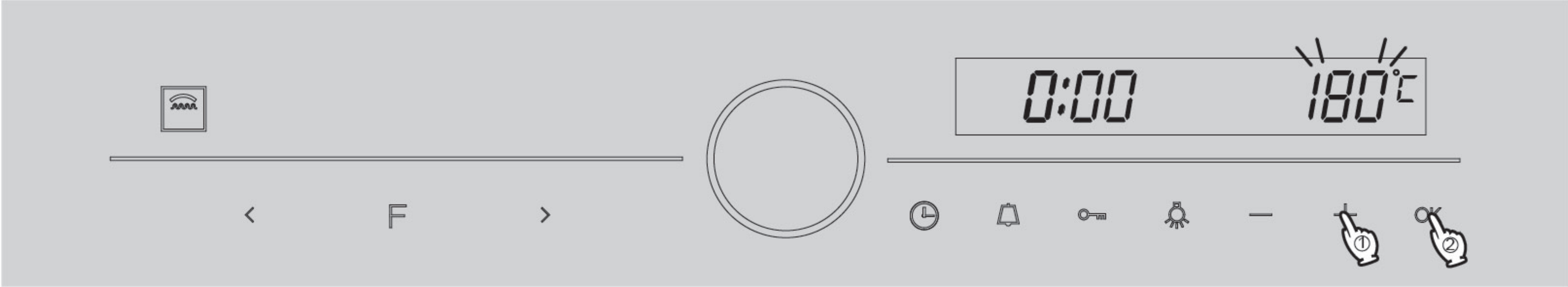
If you want to change your setup, please touch the “F” twice, then repeat step 3)~4).

■ **Temperature set up**

Set the required cooking temperature after cooking function is set. Because every cooking mode has its recommended heating temperature.

Please set the function which you want. Refer to “*Function set up*”.

- 1) The temperature icon will flash as soon as the function has been set, please touch the “ — ” or “ + ” to select the required temperature (touch it long and the number will jump fast 5°C one jump). Refer to the following fig.



- 2) Please confirm the required temperature through touching the “OK” key.
3) The oven starts heating up as soon as the cooking programmes are set.



- 1.If you want to change the temprerature you set, please touch the “ — ” or “ + ” to repeat step 3).
- 2.Each touch of the “ — ” or “ + ” key alters the temperature in one Fahrenheit or Celsius unit increments. Constantly touch one of these keys, it will speed up the process.

Temperature display



The oven starts heating up as soon as the cooking programmes are set, and the display will show the oven inner cavity temperature. There is a temperature process bar beside the temperature icon, which reflects the difference between the actual temperature of cavity and the temperature you set.

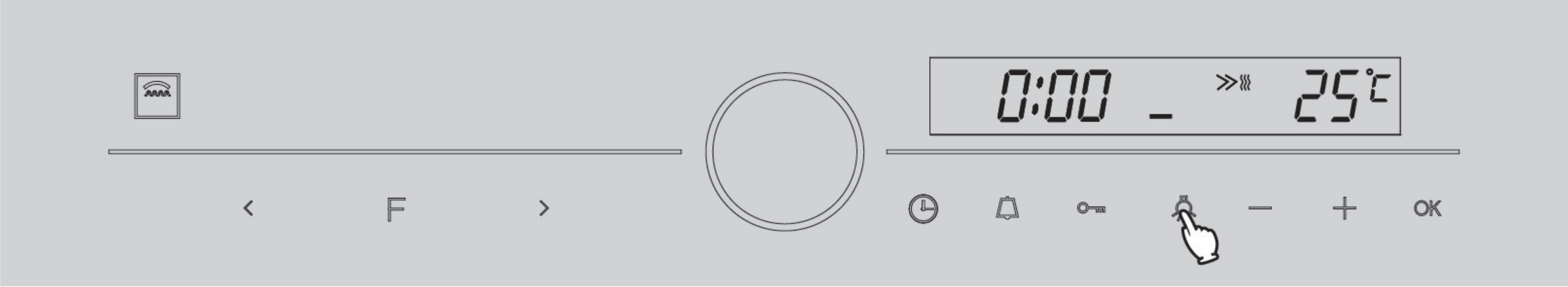
Simultaneously touch “ — ” and “ + ”, which can change the temperature unit between Fahrenheit and Celsius.

During the heating, touch “ — ” or “ + ” can view the set temperature.

When the set temperature is reached, a sound like “D” is heard.

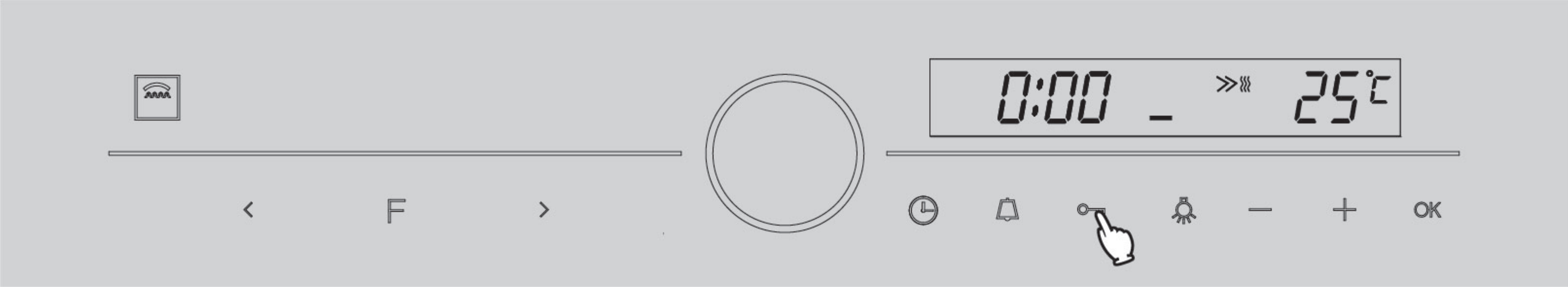
■ **Oven interior light**

“” can switching on the oven light independently. Slightly touch the Key “”, the light in the oven will be switched on. Touch it again, the light will be switched off. This can be useful when cleaning the oven.



■ **Child Lock**

Set the child lock: touch the Key “”, and the icon “” appears, then any key will be invalid.
Release the child lock: touch the Key “” for three seconds, the icon “” will disappear.



■ **Clock/Timer**

The clock/timer can:

- show the time of day,
- be used as a minute minder,
- switch the oven off, or on and off automatically.

Controls

The clock/timer is operated by using the “”, “”, “ — ”, “ + ”, and “ OK ” keys together with the display.

Keys	Function
	-To select the “Cooking duration” function -To select the “Time of day” function -To select the starting time of the cooking programme
	-To select the “Minute minder” function
OK	- Confirmation
—	-To decrease the time or temperature
+	-To increase the time
Display icon	Meaning
	Alarm has been set .
	Cooking duration has been set
	The oven is working
	The started time has been set

Operation

When you select a function, its icon will flash in the display, e.g. “🔔”, “🕒” etc. You can only enter a time/duration while the icon is flashing (6 seconds approx.). If you fail to make an entry during these 6 seconds you will have to call up the icon in the display again.

Each touch of the “—” or “+” key alters the time in one minute or one hour increments. Constantly touch one of these keys, it will speed up the process.
Touching the “OK” key to save your setting.
When the display screen is displaying for more than two minutes without cooking, the display will be off automatically, turn into energy-saving mode.

To set the time of date for the first time



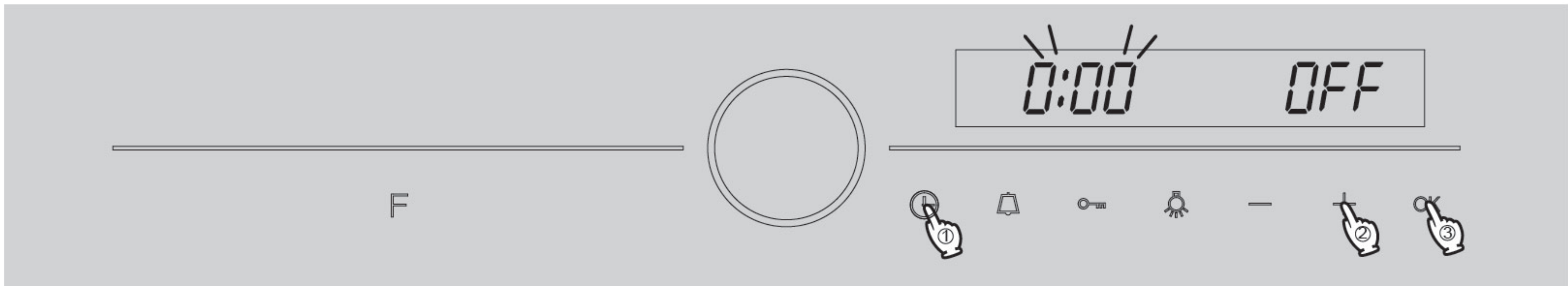
After connecting the appliance to the mains electricity supply, the machine will utter a sound like “ D ”. The display window flashes “0:00” for six times, reminding the user to input the present time. Please enter the time by touching “ — ” or “ + ” key immediately, then touch “ OK ” to confirm your setting.

e . g . eight o’clock, then the display will be the following:



If the user does not input the time in six seconds, the window will display 0:00 and the clock begins automatically timing.

Changing the time of date



1. Touch the Key “🕒”, and the icon displaying hour will flash to remind the user to input time.
2. Touch the Keys “—” or “+” to set the hour. Touch the Key “🕒”, then the minute will flash.
If you don’t set the hour, Please wait for 3 seconds till the digital screen automatically changes to the minute setting. Touch the Keys “—” or “+” to set the minute.

3. Touch the Key “OK” or “🕒” to confirm the time, or wait for 3 seconds till the time is automatically confirmed, and then the icon will stop flashing.
The clock has a 24 hours display.
The timer counts down in minutes.
If there has been a power cut off, the time of day has to be re-entered.

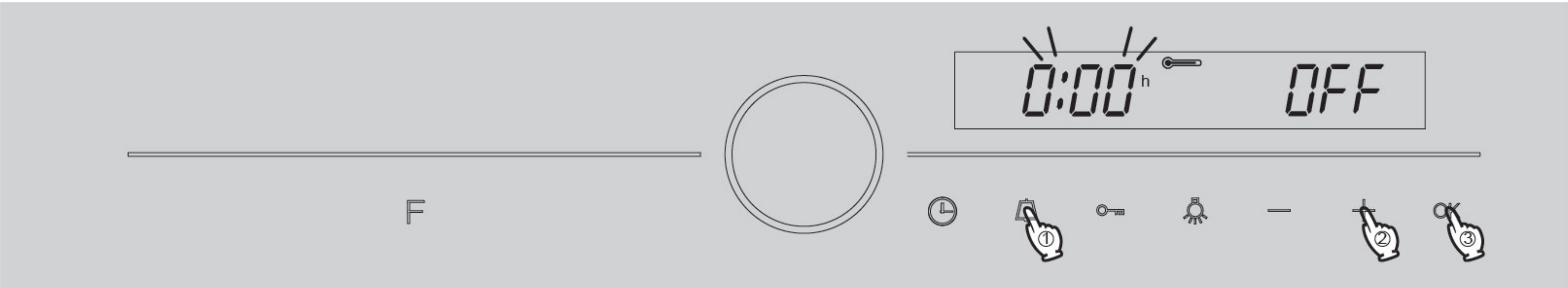


The time of day can not be adjusted during cooking or in the preset roast state.

Using the minute minder

The minute minder can be used to time any activity in the kitchen, e.g. boiling eggs. You can set the minute minder at the same time as another timed programme, e.g. as a reminder to baste your roast or add seasoning etc.
A minute minder time can be entered between 1 minute and 23 hours 59 minutes.

To set the minute minder



- Touch the Key “🔔”, the “hour” icon displaying and the icon “🔔” will flash. After setting the hour , touch the “🔔” Key then minute will flash. Enter the time required for the minute minder whilst the bell symbol “🔔” is flashing. The method is the same as setting the time of date such as the above.
After the setting, the display will revert to showing current clock. The “🔔” icon continues to be visible as a reminder that the minute minder is working.
- When current clock is on display, the user can touch the Key “🔔” to view the remaining time through the display. Six seconds later the display will revert to display current clock. The minute minder time set can be changed as long as the bell symbol “🔔” is flashing.
- Cancel the minute minder: Whilst “🔔” is flashing in the display use the “—” or “+” keys to set the minute minder time to “0:00”. The minute minder time is deleted and the time of day reappears in the display .
- At the end of the time set for the minute minder
– the oven will sound for approx. 10 times.
Then display will show current clock.



The minute minder can be used independently, that is, its work will not influence other functions. The alarm will not stop work when the oven is turned off. When oven is turned off and the it reaches the alarm time, there is prompt tone and the screen will show current time. After two minutes, the screen will go out.

■ Programming cooking durations

Oven will start cooking as long as the heating mode and temperature are set. the cooking duration is a maximum of 10 hours.

On oven with a clock/timer you can also programme cooking durations so that the oven switches off, or on and off automatically.

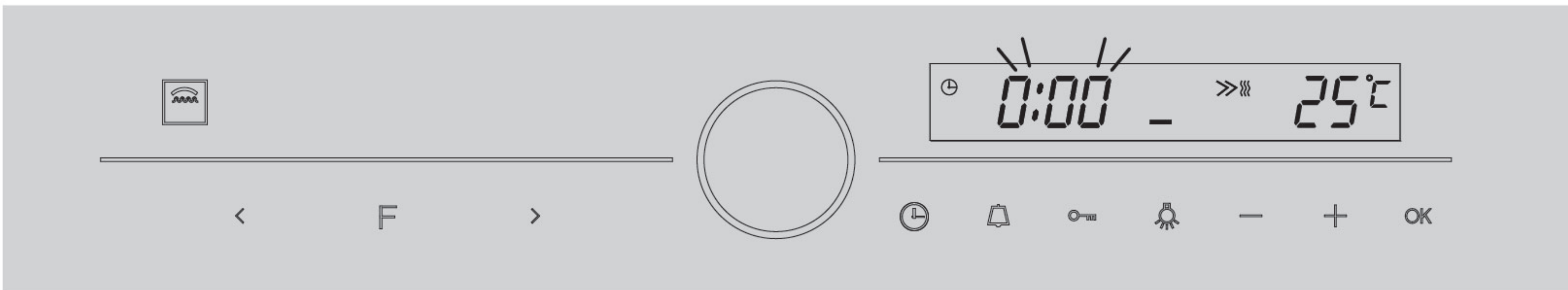
When baking, the oven should not be set to work for a long time. Otherwise batter or dough will dry out, and raising agents will lose their effectiveness.

Timed roast:

Place the food in the oven.

Set the required function and set the temperature.

- Touch the Key “⌚”, the icon displaying hour and the icons “⌚” and “h” will flash to remind the user to entry cooking duration. The user can touch the Keys “—” and “+” to adjust the hour. Three seconds later the display will automatically switched to the “minute” setting or switched to the “ minute ” setting by touched the key “⌚” and the icons “⌚” and “min” will flash. Please adjust the min by touch “ — ” or “ + ”.



- Touch the “ OK ”, then the oven will start a timed roasting, the display will show current clock as well as the icons “⌚” and “>>”.
- After the setting
Touch the icon “⌚”, and the remaining time will appear in the display. And 6 seconds later, it will come back to the former state. You can adjust the duration when flashing. and the operation will be as the same as setting.
If you want to stop timed roast, please touch “ F ” or “ ○ ”.
- When the cooking ends, the heating is stopped too. The appliance will beep 10 times and the display will flash for 10 times in order to notify the user. Then it will show current clock.



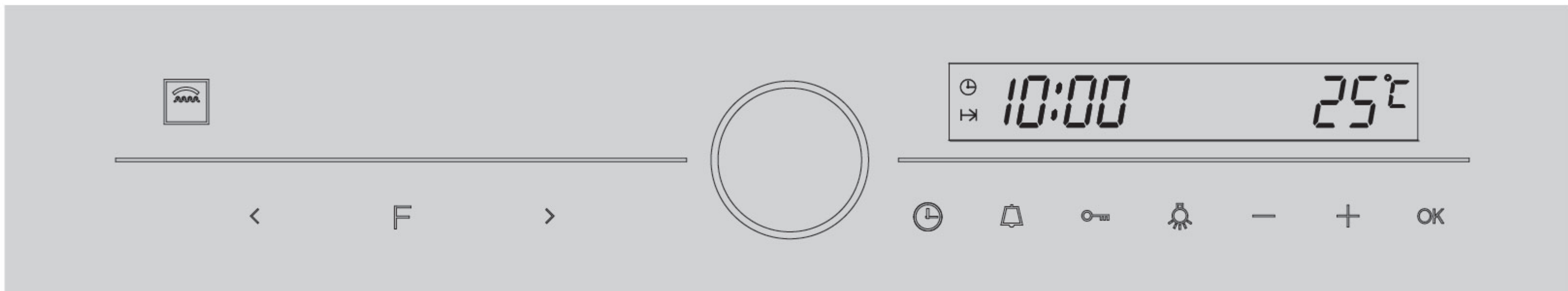
The longest cooking duration is 6 hours. When the time duration for roasting is between 0 and 6, the icon “⌚” will appear. When it starts a timed roasting, touch the key “⌚” one time to modify cooking duration.

Preset roast:

Place the food in the oven.

Select the required function and set the temperature.

- Touch the Key “⌚” once to input time duration for roasting. It is the same as setting timed roasting.
- Touch the key “⌚” again, the preset started time and the icon “⌚” will flash. Touch the key “ + ” to set the started time. The key “ — ” can't be touched at this moment (the started time must be more than the clock time). Then touch the key “ OK ” to confirm.
Before reaching the started time, the screen shows the clock time and when reaching the stared time, the screen shows the duration time and starts count down. If you don't touch the key “ OK ” to confirm, the icon “⌚” will flash to remind and temperature will be shown.



- After the setting
Touch “⌚” twice, it will show the ending time. and six seconds later, it will come back to the former state.
You can adjust the time when flashing, and the operation will be the same as setting.
Touch “⌚” once, it will show the heating duration that you set. and six seconds later, it will come back to the former state.
You can adjust the time when flashing, and the operation will be as the same as setting.
If you want to stop Preset roast, please touch “ F ” or “ ○ ”.
- When the roasting is finished, the appliance will beep 10 times in order to notify the user. Then it will display current clock.



The duration from time-setting point to finish time point is at most 23 hours and 59 minutes.

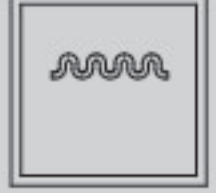
Oven Functions

Oven functions

Your oven has ten function modes to choose.

Clockwise sequence	Icon	Desirable cooking function	Remarks
1		Top heating, applicable for making golden surface of the foods that are cooked by other appliances. For example, plate-filled broad noodles, potatoes, cheese and varied sausage foods.	The cooking result is similar to the heating elements on the top will be working. Set directly to the highest temperature for food needing high surface temperature. Put the grill on "3" and "4". Put the food in the middle of the grills.
2		Quickly roast foods on several grills at the same time. Applicable for large-volume meat. Remain the original flavor. Like a rotisserie, applicable for large-volume food.	The cooking result is similar to the back heating elements start working with the upper and lower heating pipes and the fans; two grill racks at most can be used at the same time.
3		Preheat the oven to required temperature, applicable for cooking large-volume food (e.g. cakes). Place the food in the middle of the oven.	The cooking result is similar to the upper and lower elements are working simultaneously. Use one grill rack, otherwise, the heat may not be evenly distributed.
4		Applicable for crispy cakes and pizzas, as well as preserving heat.	The cooking result is similar to the lower heating element working. Set temperature at 40°C to preserve heat for cooked foods, ferment dough and brew wines.
5		Applicable for various foods and frozen foods in particular. Remain the original flavor. Long cooking time but more delicious taste.	The cooking result is similar to the back heating element and fan working together. When the temperature is set at 40°C it can be used to defrost meat even in winter.
6		Applicable for cooking foods like pizza, cheese biscuit, and fruit pies that should not be overcooked.	The cooking result is similar to the back heating element and lower heating element will be turned on and off together.
7		Applicable for making crispy foods.	The cooking result is similar to the upper element is working with fan.
8		Applicable for small food like steak to save energy.	The cooking result is similar to the upper also middle element.
9		Defrost	
10		fermentation	Put the kneaded clough into a container and cover with a plastic wrap, Then put the container on the baking tray which is placed in the second lager, Add a bowl of water of 200ml and select the mode "  ", It will work after setting time.

Cooking Suggestions

Number	Icon	Food	Weight(Kg.)	Suggested temperature/°C	Cooking time (minutes)	Location of grills
1		Cookies	0.25	140-160	20-30	2
		Chiffon cake	0.5	150-160	30-50	2
		Bread	0.5	160-220	15-40	2 or 3
		Tart&Pie	0.5	170-190	20-60	2
		Puff	0.5	190-210	25-45	3
2		Cupcake	0.5	160-180	20-35	2
		Toast	0.5-1	150-170	35-55	2
		Sponge cake	0.5	150-160	30-50	2
		Lamb baby back ribs	1-1.5	190-210	20-30	3
		Muffin	0.5	180-190	15-25	3
3		Pizza	0.5	190-210	10-30	2
		Egg tart	0.5	180-200	15-30	2
4		Sliced meat	0.5	180-200	10-25	3
		Vegetable skewer	0.5	160-180	15-25	3
		Kebab(a little)	0.5	190-210	10-25	3
5		Chicken wing	0.5	160-180	15-30	2
		Drumstick	0.5	160-180	20-30	3
		Fish	0.5	180-200	20-30	2
6		Kebab	0.5	190-210	10-25	3
		Sausage	0.5	150-170	15-25	3
7		Bread fermentation	0.5-1	35-45	40minutes-4hours	2
8		Beef jerky	0.5	70-100	90-150	2 or 3
		Dried shrimps	0.5	70-100	90-150	2 or 3
		Preserved fruit	0.5	70-100	90-150	2 or 3
9		Applicable for coloring, reheating, decoct for toast, pizza and pancake.				
10		Meat		35-60	20-40	2
		Fishsh		35-50	20-40	2

Cleaning and Care



Do not use a steam cleaner to clean the appliance. The steam could reach electrical components and cause a short circuit.

■ Appliance front and control panel

Clean the

- controls,
- door handle,
- trim inside the door,
- seal between the appliance door and the cooking compartment regularly, preferably after each use.

This will help to prevent grease and other deposits adhering to the surfaces and becoming difficult to remove and also in some cases, causing discolouration.

Grease deposits can also cause the seal to become brittle and crack.

1. All surfaces and controls should be cleaned using with warm water and a little washing up liquid applied with a soft sponge or cloth.
2. Wipe the surfaces dry using a soft cloth.

Do not use scouring agents, hard sponges, brushes or sharp metal tools to clean glass as these can scratch the surface.

To prevent the risk of scratches and damage to the surface structure of glass, stainless steel and aluminium fronted appliances, pay particular attention to the following cleaning instructions.

■ Glass fronted appliances

The appliance front and controls are susceptible to scratches and abrasion.

Avoid:

- abrasive cleaning agents, e.g. powder cleaners and cream cleaners;
- abrasive sponges, e.g. pot scourers or sponges which have been previously used with abrasive cleaning agents;
- sharp metal tools;
- oven sprays.

■ Stainless steel fronted appliances

The appliance front and controls are susceptible to scratches and abrasion.

Stainless steel surfaces can be cleaned using a cloth or with a proprietary non-abrasive cleaning agent designed specifically for use on stainless steel. N.B. Do not use stainless steel cleaning agents on the controls.

Avoid:

- cleaning agents containing soda, acids or chlorides;
- abrasive cleaning agents, e.g. powder cleaners and cream cleaners;
- abrasive sponges, e.g. pot scourers or sponges which have been previously used with abrasive cleaning agents.

■ Accessories

Always remove all accessories, trays and racks which are not being used when using the oven to get the best results and to keep cleaning of the trays to a minimum.

■ Normal soiling

Clean as soon as possible after each use with a dishcloth, soft sponge (such as the Vileda sponge supplied with ovens in the UK) or a soft nylon brush, and a solution of hot water and a little washing-up liquid. The longer soiling is left the harder it may become to remove.

■ Stubborn soiling

Stubborn soiling e.g. from roasting may need to be soaked first with a damp sponge to loosen it and if necessary a non-abrasive stainless steel spiral pad or a scraper suitable for glass surfaces can be used to remove it.

After cleaning rinse thoroughly with clean water. The water must run off the surface easily. Any residual cleaning agents will hinder this effect.



- 1) Soiling such as spilt juices and cake mixtures are best removed whilst the oven or tray is still warm. Exercise caution, make sure the oven is not hot -danger of burning! Spilt fruit juices may cause lasting discolouration of the surfaces and roasting can cause matt areas to appear. Clean these following the instructions given above and do not try and use force to remove them! This discolouration is permanent but will not affect the efficiency of the enamel.
- 2) When baking items with a high salt content (e.g. continental pretzels) place them on baking parchment in the baking tray or grill pan. Sodium deposits can cause lasting discolouration to porcelain enamel surfaces

■ Oven interior

Allow the oven to cool down before cleaning.

Danger of burning!

The oven interior (including the left / right support) and the inside of the door should be cleaned after each use. If this is not done subsequently soiling from baking and roasting will become worse and make cleaning harder. In extreme cases soiling will be impossible to remove or even cause damage to the surface material.

Do not use harsh abrasive cleaner or sharp metal scarapers to clean the oven doorglass/the glass of hinged lids of the hobs(as appropriate)/the ceramic surface, since they can scratch the surface, which may result shattering of the glass.

There is a rubber sealing-ring around the door of the oven, which should be checked frequently and cleaned when necessary, however, abrasive detergent should not be used.

If it is damaged, please contact local after-sales service center.

The oven should not be used before the sealing ring is replaced.

To make cleaning easier you can

- remove the oven door,
- dismantle the oven door,

Instructions for doing so are given further in this chapter.

■ To remove the oven door



The oven door is heavy. It should be gripped firmly at the sides when being removed or refitted. The oven door is connected to the oven by hinges.

Before removing the door, the locking clamps on both hinges have to be released.

- Open the door fully.(fig.1)
- Release the locking clamps on the hinges turn them upwards as far as they will go until they are at an angle. (fig.2)
- Lift the door upwards as far as it will go. Hold the door securely at both sides and lift upwards the hinges.(fig. 3)



- 1) To avoid the risk of the accident, injury, please DO NOT try to take the door out when it is in the horizontal position
- 2) To avoid the risk of accident, please DO NOT lift the door up by the handle.
- 3) Make sure that you lift the door up equally on both sides.

■ Refit the door

- Hold the door securely at both sides and carefully fit it back onto the hinges. Make sure that there is no space between the door and hinges. (fig. 4)
- Open the door fully.
- Flip both locking clamps back up as far as they will go into a horizontal position. (fig. 5)



To avoid the risk of hinges losing, accident, damage, please make sure that the locking clamps lock tightly when the door is refitted after cleaning.

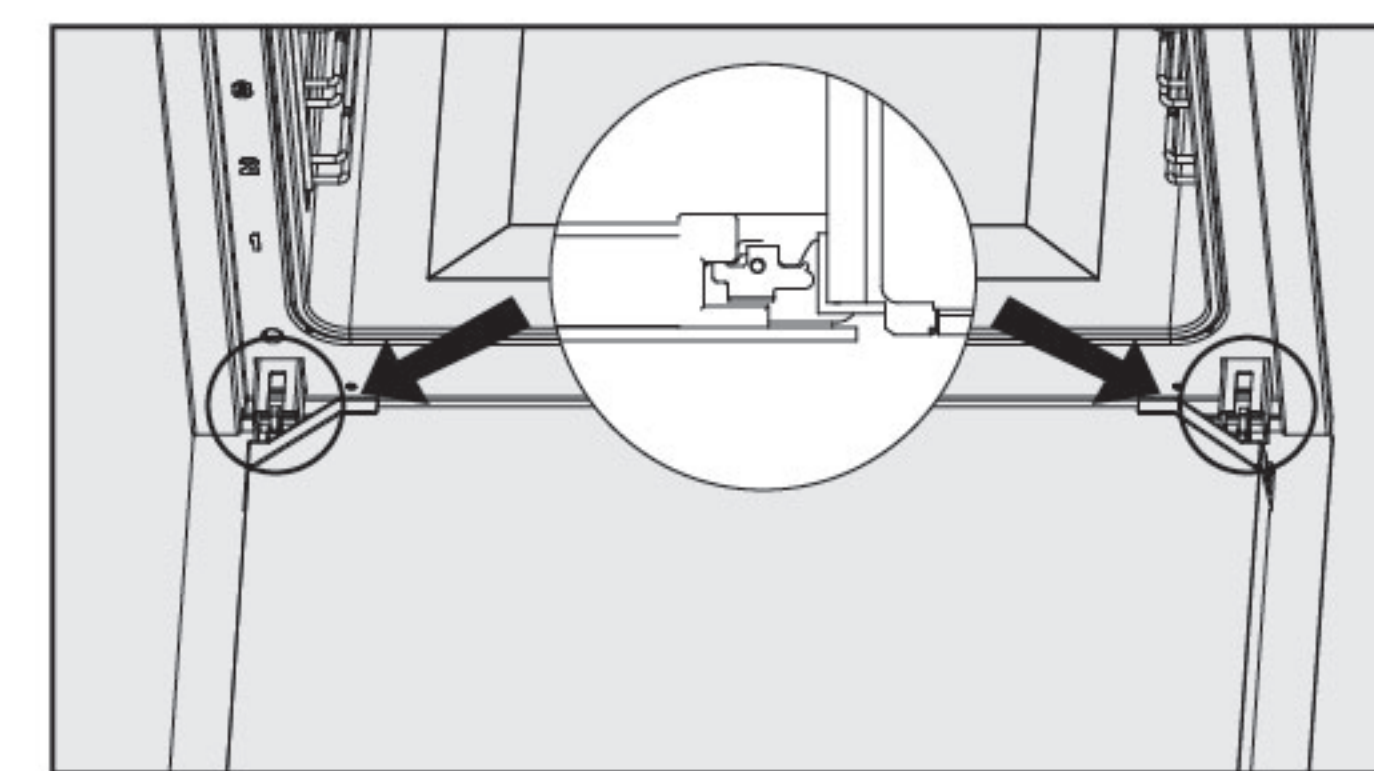


fig.1

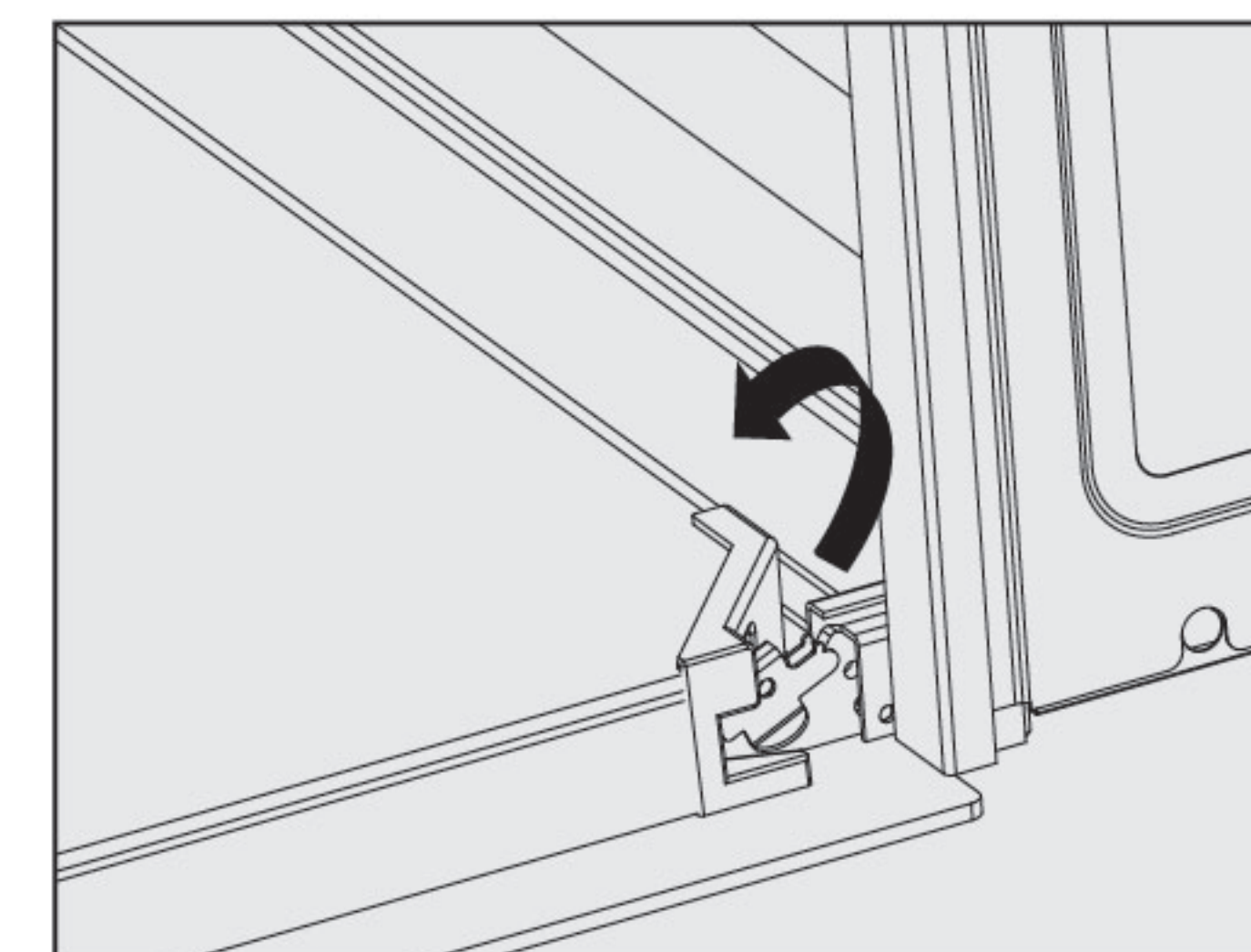


fig.2

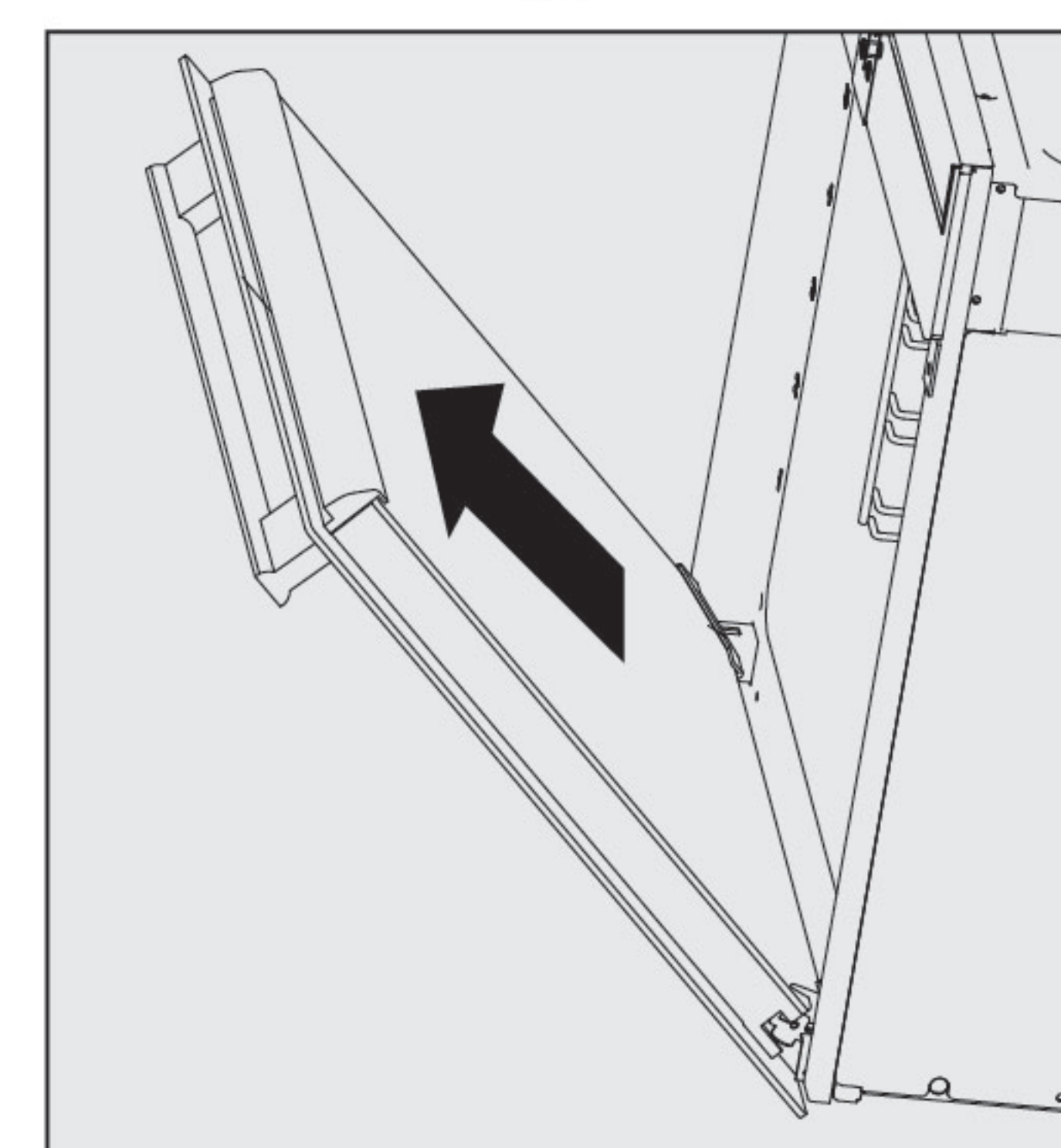


fig.3

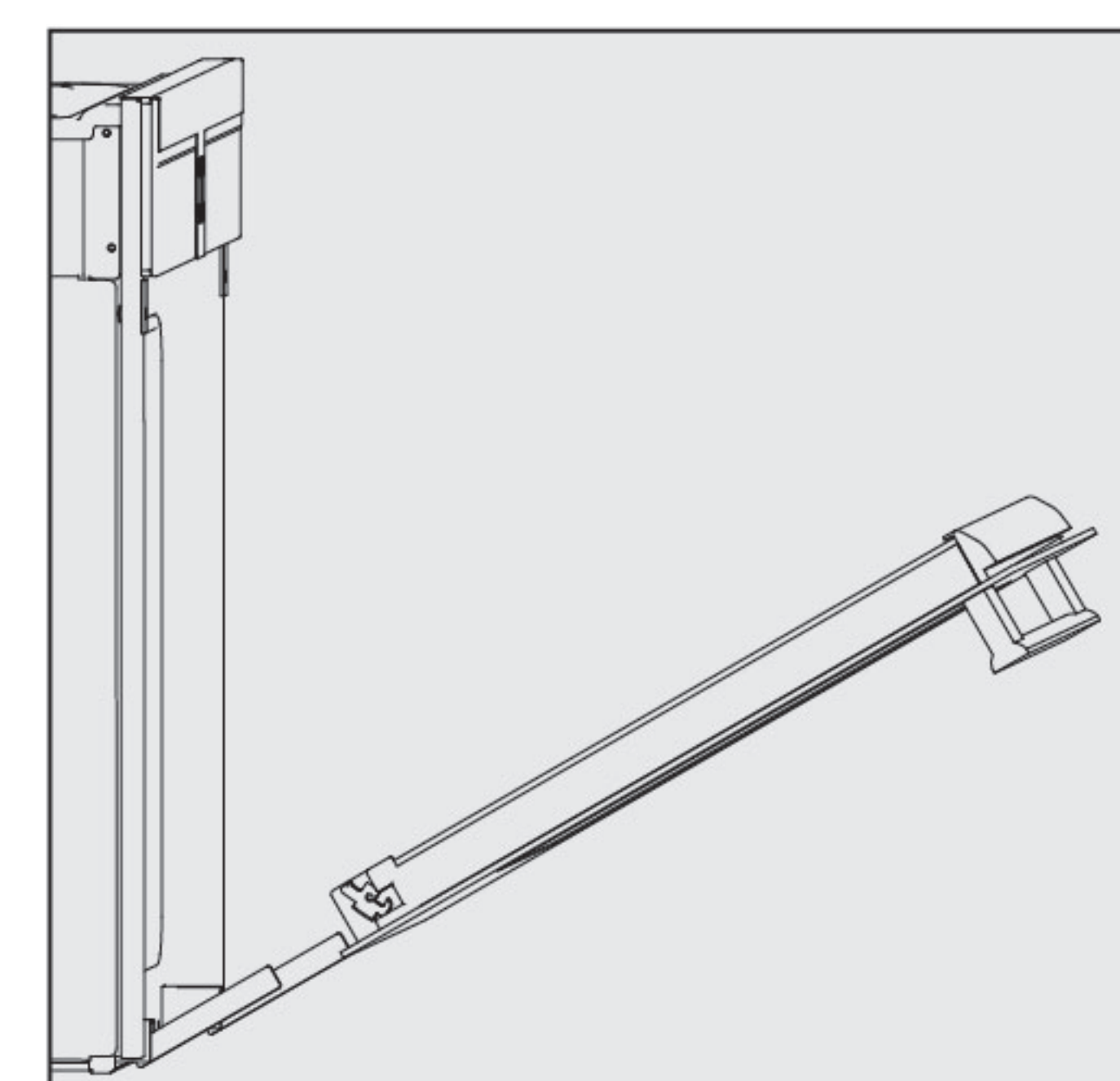


fig.4

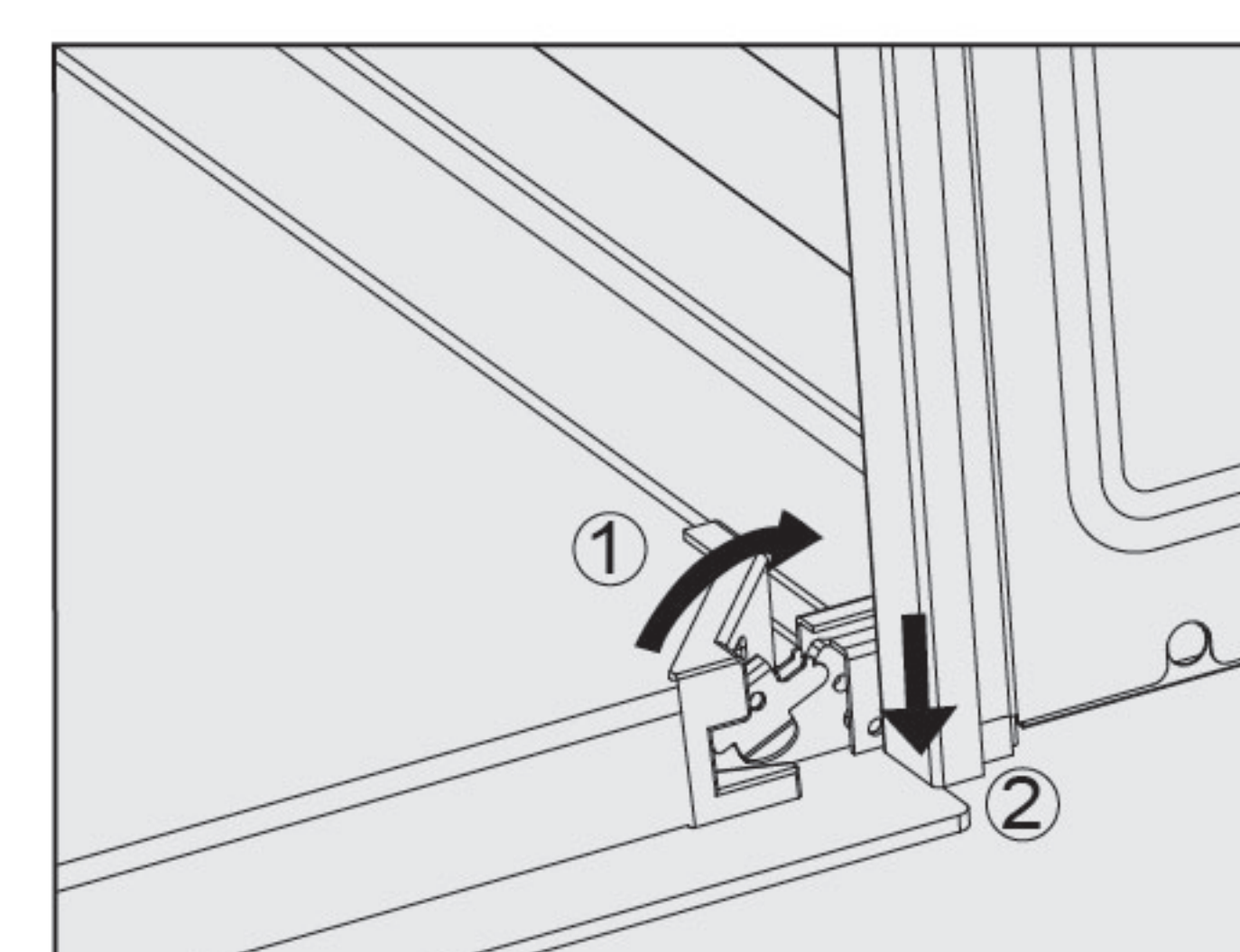


fig.5

Problem Solving Guide

In strict accordance with current national and local safety regulations, maintenance and repairs may only be carried out by a suitably qualified and competent person. Repairs by the other persons could be dangerous.

With the aid of the following guide, minor problems can be easily corrected. If this can not be solved, please switch off the power supply and contact our customer service center.

Problem	Possible cause and remedy
The oven does not heat up.	- Check that the function and the temperature have been set at the function and temperature required. - Check whether the mains fuse has tripped. If it has, contact a qualified electrician or the FOTILE Customer Service Centre.
A noise can be heard after a cooking process.	This is not a fault . The cooling fan continues to run for a while after the oven has been switched off to prevent any humidity building up in the oven, on the control panel or on the oven housing unit. When the temperature has fallen sufficiently, the fan switches off automatically. The temperature will fall faster with the oven door open.
Foods are not cooked properly after following the times given in the chart	- Check that the correct temperature has been set. - Check that rack/tray position is correct or the shelf is level.
Browning is uneven.	There will always be a slight unevenness. If browning is very uneven, please check: - whether the temperature was set too high, - whether the correct shelf level was used
“⊕” is flashing “⊞” is flashing	It may be the reason that you forgot touching “ok” key

In the event of any faults which you cannot remedy yourself, or if the appliance is under guarantee, please contact

- Your FOTILE Local Dealer

When contacting the Customer Service Centre, please quote the model and serial number of your appliance. These are shown on the data plate, visible at the top of the oven.

Installing the Oven

■ Electrical connection

The installer must check that

- 1.The voltage and cycles of the mains supply correspond to that indicated in the rating plate of the appliance.
- 2.The electrical installation can stand the maximum power indicated in the rating plate of the appliances.
- 3.The electrical connection has adequate earthing in accordance with regulations in force.
- 4.Must use the socket NEMA 14-30R to connect the oven, the oven's plug is NEMA 14-30P.
Pull out the plug when clean the oven, exchange bulb or in emergency.

5.Air Switch connecting 25A electric current.

6.After making the electrical connection, verify the correct working of all the electrical parts of the oven.

7.The manufacture is not liable for any direct or indirect damage caused by faulty installation operations are carried out by unqualified personnel or not complying with the local and general regulation in force.

■ Installing the oven

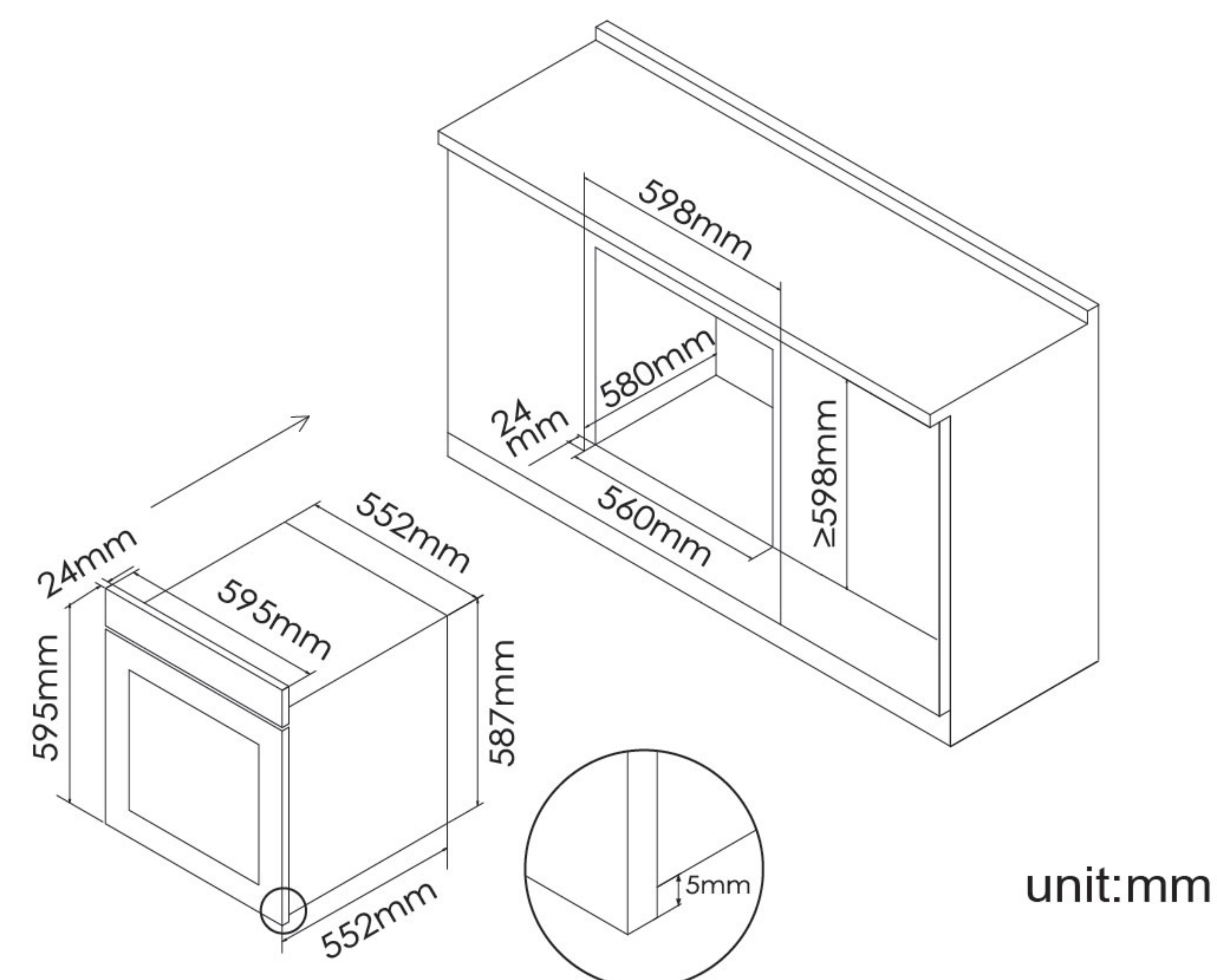
The oven must be built in before it can be used. Otherwise it poses an electric shock hazard.



Do not fit insulation material inside housing unit. This would hinder the intake of air to the appliance.

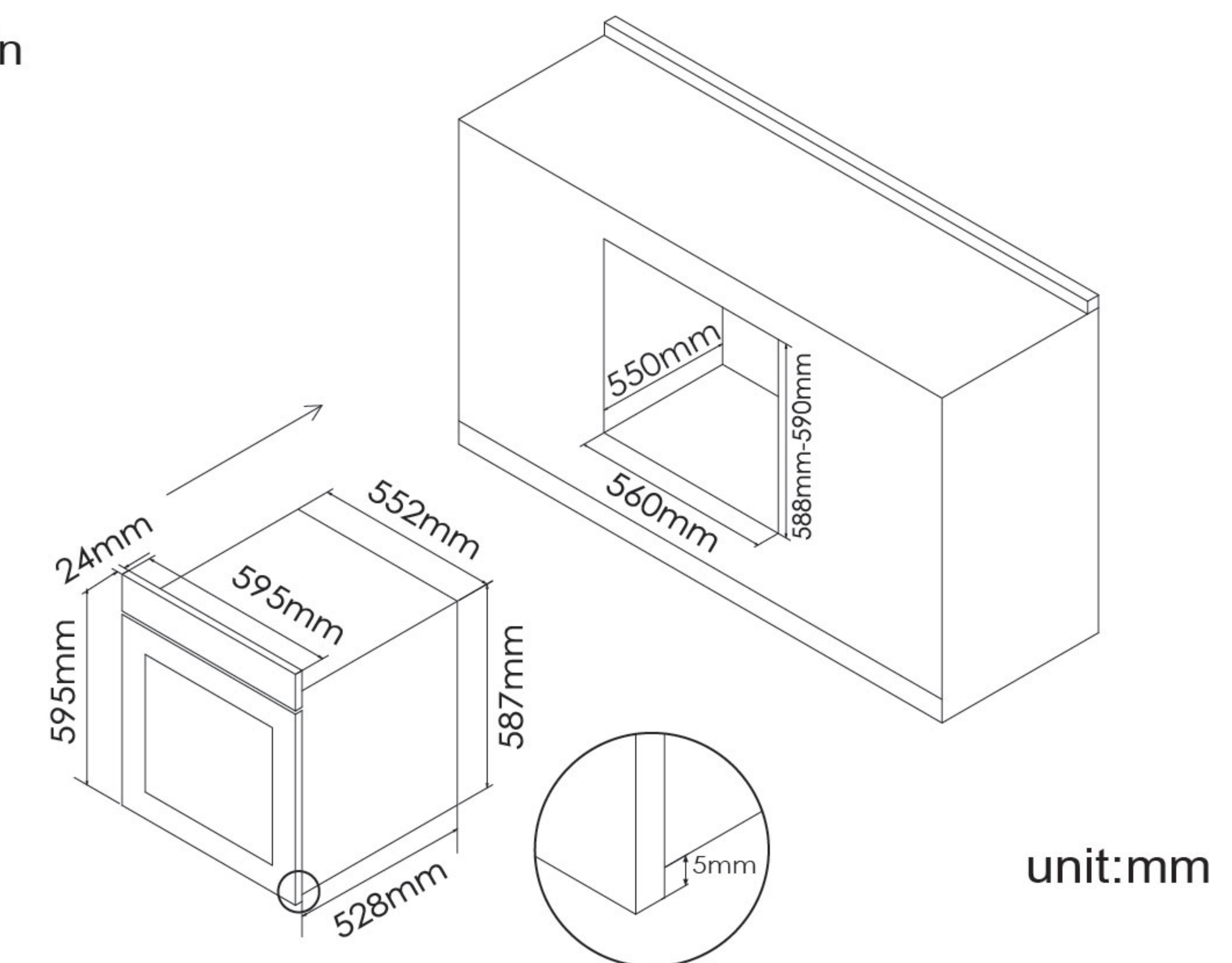
Before installing the oven, please pull out the plug.

Full built-in



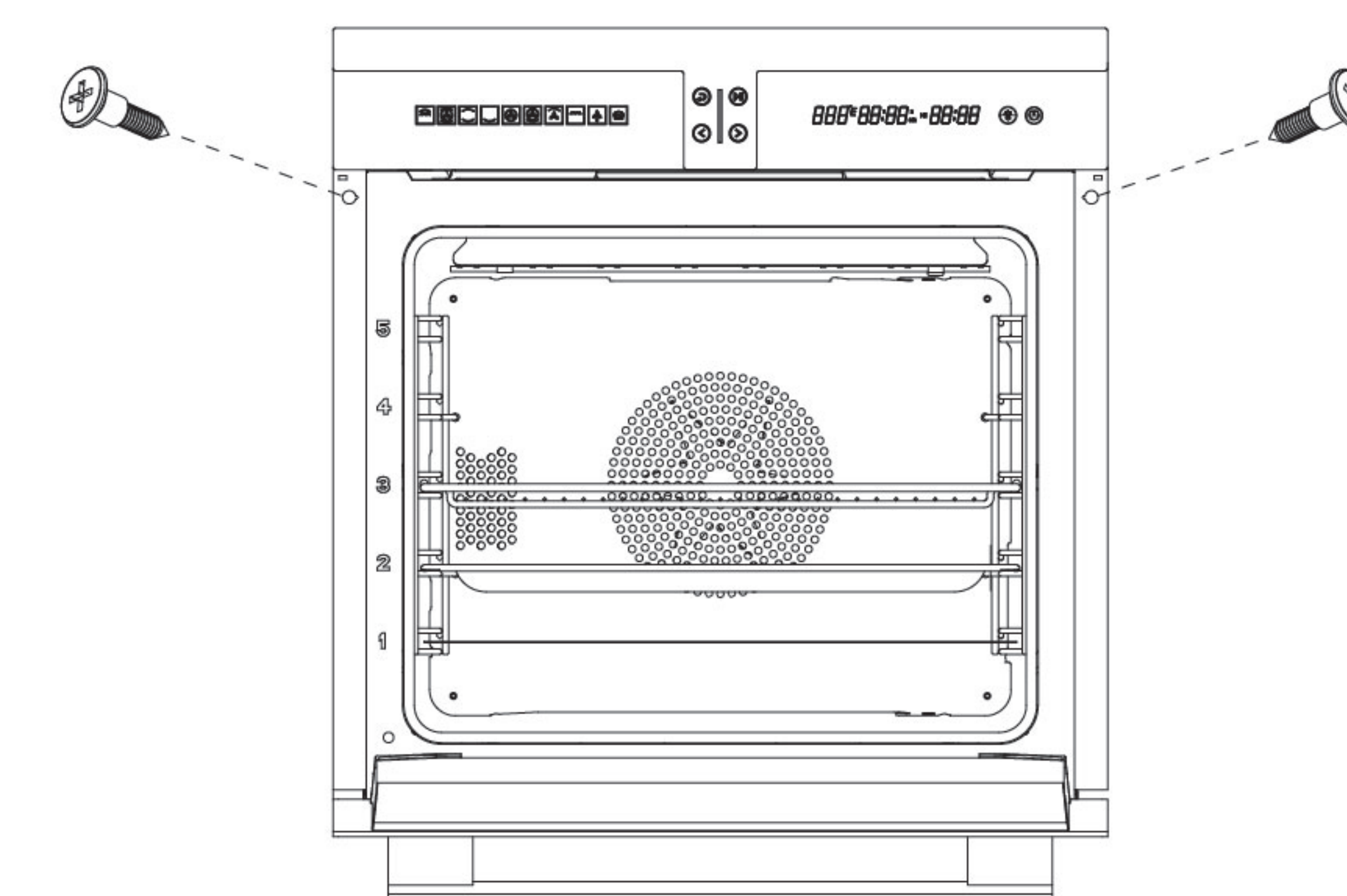
unit:mm

Half built-in



unit:mm

Open the oven door and using two screws secure it to the side walls of the housing unit through the holes in the oven trim.



- 1) To protect the surface coating the rubber rings should be put when fasten the screws.
- 2) Install the oven firmly and upright on level places that are convenient for operation and maintenance.
- 3) The oven and power cord should not be installed on humid places or places easily affected by rain.
- 4) Lift the oven from the hand held hole or from the bottom during the transition and installation. Never draw the door or the handle to move the oven.
- 5) The oven can be built into a cupboard, whose base plate should undertake at least 60kg.
- 6) The materials of the cupboard should resist above 120°C temperature.
- 7) Leave at least 45mm-long space at the rear of the cupboard for the sake of ventilation.

FOTILE 方太

使用说明书

请妥善保管，以备参阅

使用产品前请仔细阅读
本说明书

电 烤 箱

KSS7002A
KSG7003AT

我们已尽一切努力保证本操作手册所含信息在印刷时准确无误。但是，由于产品的不断改进，方太保留更改产品和技术资料的权利，恕不另行通知。

宁波方太厨具有限公司
中国宁波杭州湾新区滨海二路218号
网址：WWW.FOTILE.COM
电子邮箱：overseas@fotile.com

进口商和分销商: PT FOTILE ELECTRICAL APPLIANCE INDONESIA,
Jl. Pluit Karang Ayu Blok A-1 Utara, No.39,Pluit Penjaringan,
Jakarta Utara

目 录

警告和安全须知 ----- 2

关爱环境 ----- 3

应用指南 ----- 4

 包装清单 ----- 4

 部件名称 ----- 4

 技术资料 ----- 5

 特性 ----- 5

 首次使用的清洁和加热 ----- 5

控制 ----- 6

 功能设置 - KSS7002A ----- 6

 功能设置 - KSG7003AT ----- 10

 温度设置 ----- 11

 烤箱内灯 ----- 11

 童锁 ----- 12

 时钟/定时器 ----- 12

 设置烹饪时长 ----- 14

烤箱功能 ----- 16

 烤箱功能 ----- 16

 烹饪建议 ----- 17

保养清洁 ----- 18

问题解决指南 ----- 20

安装烤箱 ----- 20

警告和安全须知

本电器符合当前的安全要求。然而，不恰当的使用会导致人身伤害和财产损失。为了避免事故风险和对本电器造成损坏，在首次使用之前，请仔细阅读该须知。该须知已包含了安装、安全、使用和维护方面的重要说明。请妥善保存该安全须知，并确保新用户熟悉此项内容。并且请确保将此须知随产品共同交付后期使用者。

- 正确应用
- 1. 本电器适用于家庭的食物烹饪，特别是烘焙、烘烤、烤肉、解冻和干燥水果。任何其它用途所产生的风险均应由拥有者承担，并且可能存在危险。针对由于不正确或不恰当的使用或操作而导致的损坏，制造商不承担任何责任。
 - 2. 本烤箱不得由有生理、感知或心理能力方面存在缺陷或缺乏经验和知识的人员（包括儿童）进行操作，除非他们在操作时得到了负责他们的安全人员的监督或指导。
 - 3. 警告-可触及零件在使用过程中可能会发热，为了避免烧伤儿童应当远离。
- 儿童安全
- 1. 应监督好儿童，确保其不会将本电器当玩具玩耍。
 - 2. 对于年龄较大的儿童，他们只有在下列条件下才可以使用本烤箱：已向他们清楚明白地解释了本电器的操作，他们能够安全地使用本电器，并且他们已认识到不恰当使用的危险。
 - 3. 在使用本电器的过程中，应非常谨慎地确保儿童不会接触到本电器。因为相比于成人，儿童的皮肤对高温则更为敏感。烤箱的外部部件（比如玻璃门）和通风孔在工作期间将会变得非常热。
 - 4. 在使用过程中，烤箱会发热。应当注意避免接触烤箱内的加热元件。
- 技术安全
- 根据现行的国家和地方安全法规，本电器的安装、维护和修复只能由具备适当资格和能力的人员来进行。由不具备资格的人员进行修复和其它工作可能存在危险。对于未经授权的工作，制造商不承担任何责任。
- 1. 在安装之前，应检查电器是否存在可见的损坏迹象。在任何情况下均不得使用已受损的电器。受损的电器可能存在危险。
 - 2. 只有本电器和有效的接地系统之间存在完整的连续性，本电器的电气安全才可以得到保证。最为重要的是存在这一基本安全要求，并且其得到了定期的测试。如有任何疑问，应请具备资格的电工对家居布线系统进行检查。针对由于不恰当的接地系统而导致的后果（比如电击），制造商不承担任何责任。
 - 3. 在将本电器连接到主电源之前，请确保参数标牌上的额定值符合现场电源的电压和频率。如有任何疑问，请咨询具备资格的人员。
 - 4. 不得通过一个多插座单元或一根延长线将本电器连接到主电源上。这些无法保证本电器的安全要求（比如过热危险）。
 - 5. 由于安全原因，本电器只有在完成安装之后才可以进行使用。
 - 6. 绝对不要打开本电器的外壳。篡改电气连接或组件及机械部件对于用户而言是高度危险的事情，可导致操作故障。
 - 7. 当本电器仍在保修期时，只有经制造商授权的服务技术人员才可对其进行修复。否则，保修将无效。
 - 8. 在安装、维护和修复工作进行期间，本电器必须关闭。
 - 9. 故障组件必须由正版方太（FOTILE）原装备件进行更换。只有使用了方太（FOTILE）的替换部件，制造商才可以保证本电器的安全。
 - 10. 如电源线受到损坏，其必须由方太（FOTILE）核准的服务技术人员进行更换，以避免危险。
 - 11. 在可能遭受蟑螂或其它害虫侵扰的一些国家的某些地区，应特别注意随时保持本电器及其周围处于清洁状态。由蟑螂或其它害虫所造成的任何损坏都将不涵盖在保修范围内。
 - 12. 警告：在更换灯泡之前，请确保本电器已关闭，以避免可能发生的电击。

正确使用

注意事项：烧伤危险。本烤箱会产生高温。

- 1. 当将食物放入烤箱并对其进行翻转或移除时，以及在热烤箱内调整烤箱架或进行其它操作时，请务必使用烤箱手套等。应当格外小心，以避免自己被顶部加热/烧烤元件所烧伤。
- 2. 当烹饪的食物含有食用油或油脂时，绝对不得让本烤箱处于无人照看的状态，因为这些物质过热时会有火灾危险。
- 3. 不得使用本烤箱用于鲜花或药草的干燥处理。火灾危险！
- 4. 若食谱中使用了酒精，高温会导致酒精蒸发，甚至点燃加热元件。在将菜肴放入烤箱之前，必须先将酒精蒸发掉，以避免这一危险。
- 5. 放在烤箱内进行保温的食物必须盖好。食物中的任何水分均可能导致烤箱内发生腐蚀损坏。这也是为了防止食物变干。
- 6. 如您打算使用烤箱的余温来完成一个烹饪过程，则应将功能选择器留在之前所设定的位置上，并将温度选择器调到最低设置。在将食物移除之前，不要关闭本电器。烤箱中水分的增加可能会导致凝结水的形成，凝结水可能会导致炉室发生腐蚀，并且损坏控制面板、操作台和周围的厨房家具。
- 7. 绝对不要在烤箱的底部铺上铝箔。这样会导致热量集中，从而导致烤箱底部发生损坏。由于这一原因，不得直接将餐盘、锡盘或烤盘放在烤箱的底部。
- 8. 绝对不要向热烘烤盘上的食物加水或直接向热烤箱内的食物加水。产生的蒸汽可能会引起严重的烧伤或灼伤，而且突然的温度变化会损坏搪瓷。
- 9. 始终确保食物得到了恰当的烹饪或再加热。一些食物可能包含至少在70℃以上烹饪10分钟才可被完全杀死的微生物。因此，当烹饪或再加热食物时，比如家禽，将食物完全煮熟透尤其重要。如存在疑问，则选择更长的烹饪或再加热时间。重要的是，热量应均匀地传递到正在烹饪的整个食物。这可以通过在烹饪的过程中对食物进行搅拌和/或翻转来实现。
- 10. 如使用塑料容器进行烹饪，则它们必须是已由制造商声明适用于烤箱的类型。其它类型的塑料容器在高温环境中会融化，而且可能会损坏烤箱。
- 11. 不要在烤箱中加热未打开的罐头盒或食物罐头。压力会积聚，并且可能会发生爆炸，从而导致伤害或损坏。
- 12. 不要在烤箱底板上前后推拉锅碗瓢盆，因为这样可能会损坏表面。
- 13. 不要靠在或坐在开启的烤箱门上，或在其上面防止重物。烤箱门最多可承受15kg的负重。确保没有东西卡在门和烤箱室之间。这样可能会损坏烤箱。
- 14. 不要使用本电器来加热房间。由于高温辐射，放置在烤箱附近的物体可能会着火。
- 15. 当烤箱在加热时，请确保门已关闭。

配件

请只在本电器上使用原装方太（FOTILE）备件及配件。如使用了来自其它制造商的备件或配件，这样会使保修失效，而且方太（FOTILE）也不会承担责任。针对由不符合这些警告和安全须知的操作而导致的损坏，制造商均不承担责任。

关爱环境

包装材料的处理

运输和保护包装已选用了环保且可正常回收的材料。
请确保所有塑料包装和袋子等均已获得了安全的处理，并避免婴儿及幼童接触。窒息危险！
请确保这些材料可获得回收，而不仅仅是将它们丢弃。

旧电器的处理

电气和电子设备中通常包含未经恰当处理或处置的话可能会给人类健康及环境带来潜在性危害的材料。然而，它们对于电器的正常运行也是必不可少的。因此，请不要随家庭垃圾处理电器。
请在当地社区的垃圾收集/回收中心将其处理，或联系经销商进行咨询。当存放起来进行处置时，应确保其不会对儿童造成危害。应将其电源插头拔掉，或由符合资格的人员将其与主电源断开。

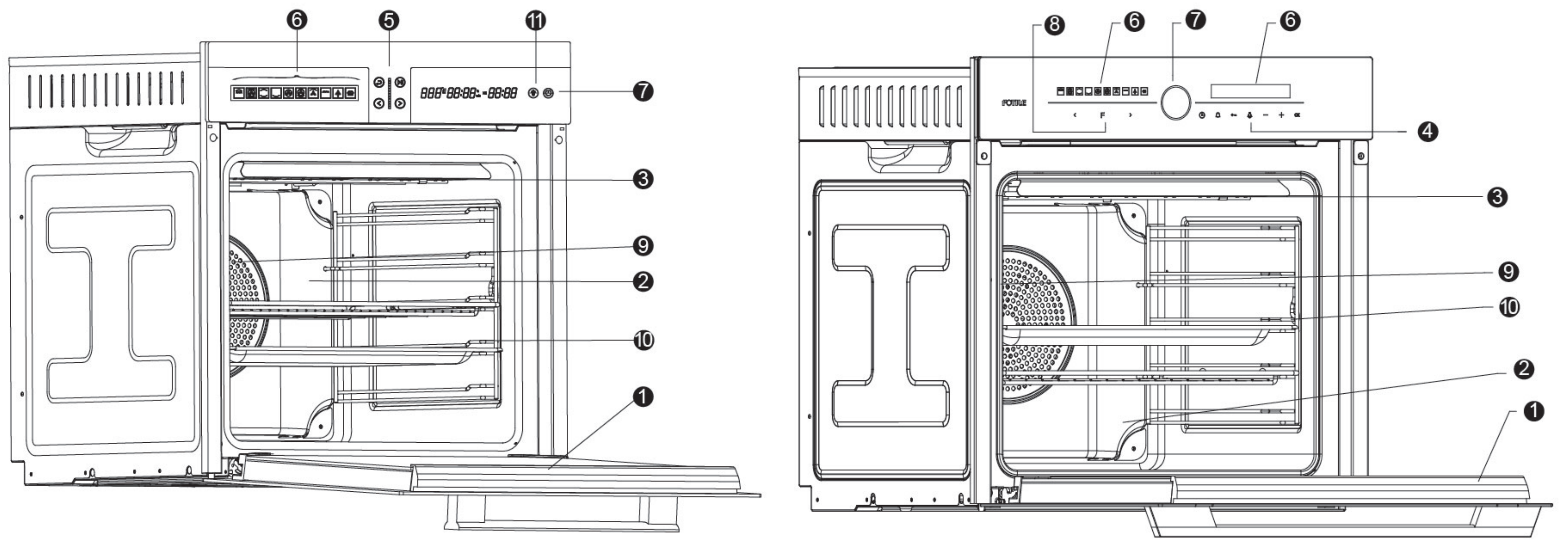
应用指南

包装清单

- 1. 从包装材料中取出烤箱，并仔细检查烤箱是否完好无损。
 - a. 烤箱是否受到重物的撞击或挤压？
 - b. 烤箱门是否平整且开关顺畅？
 - c. 根据包装清单，是否存在任何漏件或缺件？
 - d. 电源线是否受损或松脱？
- 2. 包装清单
本烤箱提供下列配件：

物件	数量	图片	物件	数量	图片
嵌入式电烤箱	1件		管式手柄	1件	
手册	1本		烧烤网	1件	
托盘	1个		木螺钉&垫片 （用于安装）	4件	

部件名称



KSS7002A

KSG7003AT

1. 门		2. 风机进风口背板		3. 顶部加热组件/烧烤元件（内部）	
4. 触键:		⌚ 定时器/时钟	🔑 童锁	— 减	OK OK
		🔔 闹铃	💡 照明	⬆ 加	
5. 触键:		↶ 返回	▶▶ 确认/暂停	⏪ 减少	⏩ 增加
6. 图标显示:		⌚ 设置的烹饪时间		▶▶▶ 烤箱开始工作	
		⏸ 设置的开始时间		🔑 已设置闹铃	
7. 电源		8. 功能触键		9. 左支架	
10. 右支架		11.灯键			



请根据您所购烤箱的具体型号参照匹配的描述。

■ 技术资料

型号	KSS7002A	KSG7003AT
额定电压	220-240V 50-60Hz	220-240V 50-60Hz
额定输入功率	3200W	3180W
产品尺寸（宽X高X深）	595×595×552mm	595×595×552mm
烤箱容量	70 L	70 L
净重	40kg	42kg

■ 特性

烤箱控制

烤箱控制用于选择烘烤、焙烧和烧烤的各种烹饪程序：

配备时钟/定时器的烤箱还具有下列特性：

- 时钟显示
- 分钟记录
- 自动关闭或开启并关闭烹饪程序的定时器

冷却风扇

当烹饪程序开始时，冷却风扇会自动开启。当冷却风扇将来自炉腔的热空气通过位于电器门和控制面板之间的通风口排出时，会先将其与室内冷空气进行混合。烤箱关闭之后，冷却风扇会继续工作一段时间，以防止湿气积聚在烤箱内、控制面板上或烤箱的外壳上。当烤箱内的温度已获得充分的下降时，冷却风扇将自动关闭。

■ 首次使用的清洁和加热

新烤箱在首次使用时会有轻微的气味，而本节将说明在您用其烹饪任何食物之前如何将气味消散掉。

在使用之前，请执行下列操作：

- 去除烤箱底板、烘烤盘和支架等位置的所有贴纸。
- 从烤箱中取出所有的配件并将它们清洗干净。

- 先用湿布将烤箱擦拭一遍。通过这种方式，可以去除掉在储存和开箱过程中可能已积聚在炉腔的灰尘或包装碎片。然后不加任何东西地将烤箱加热一遍。
- 将功能调到
- 使用温度触键将温度调到最高。
- 至少让空烤箱加热一小时。在进行此操作期间，请确保厨房的通风良好。关闭通往其它房间的门，以防止气味弥漫至整个房间。
- 在时钟/定时器模式时，您可将该程序设定为自动完成，请参照相关小节。请务必等待，直至烤箱冷却至室温。然后使用热水和温和洗涤剂的溶液来擦拭炉腔，并使用干净的布将其彻底擦干。让烤箱门敞开着，直至烤箱内部已彻底干燥。

控制

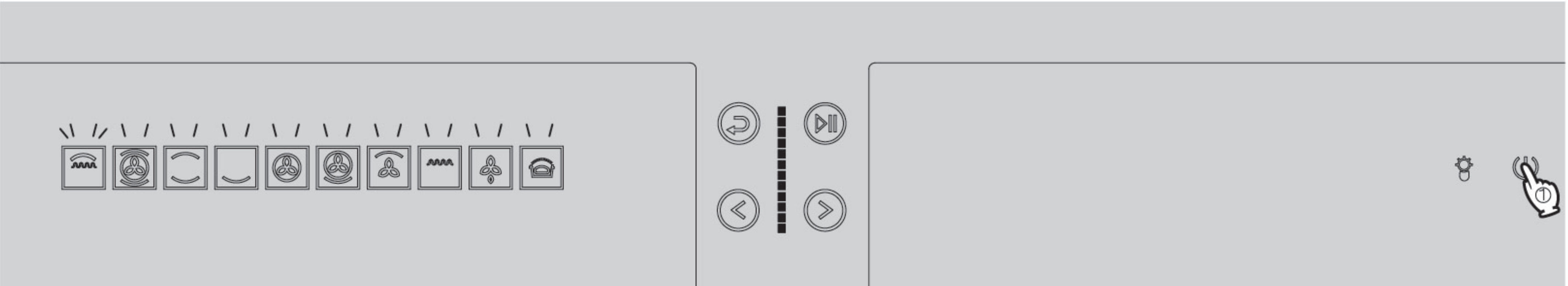
■ 功能设置 - KSS7002A

1) 启动:

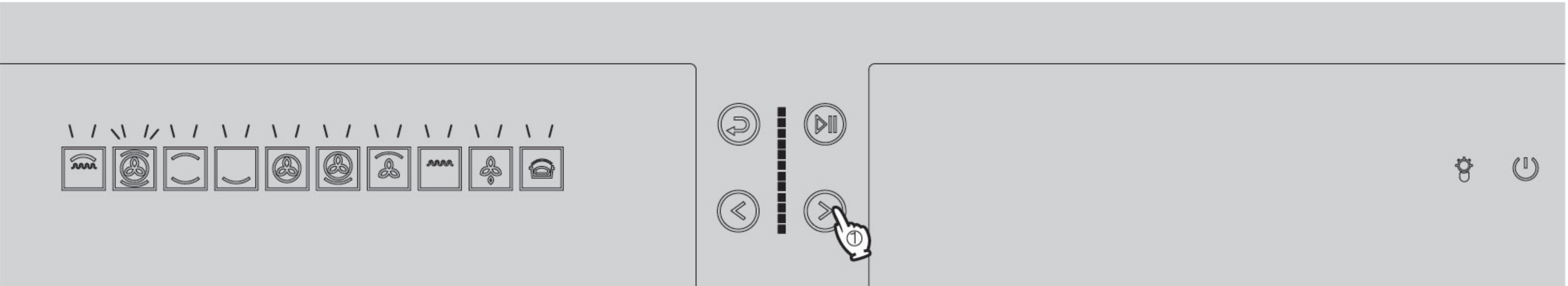
按住红色触键 “

2) 烤箱设置:

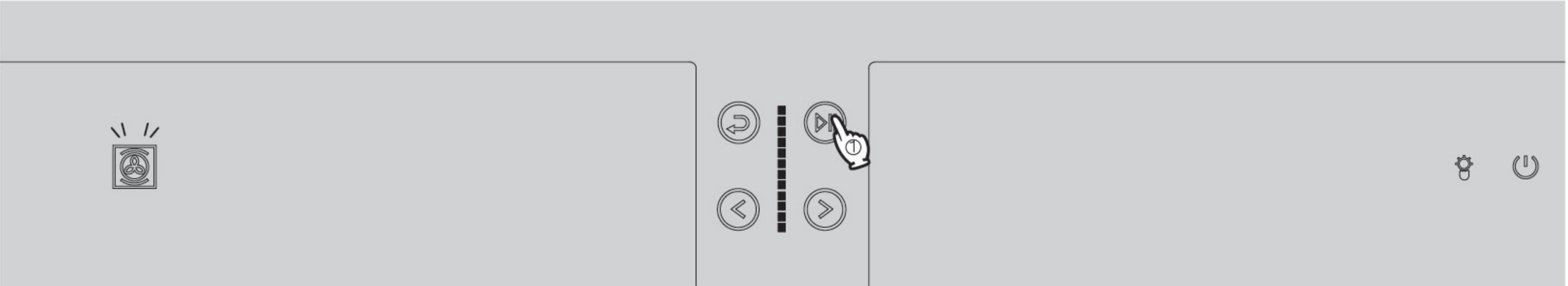
- 启动之后，开关控制区域会亮起，而左边的烘烤模式区域图标会显示半亮。然后进入烘烤设置模式。



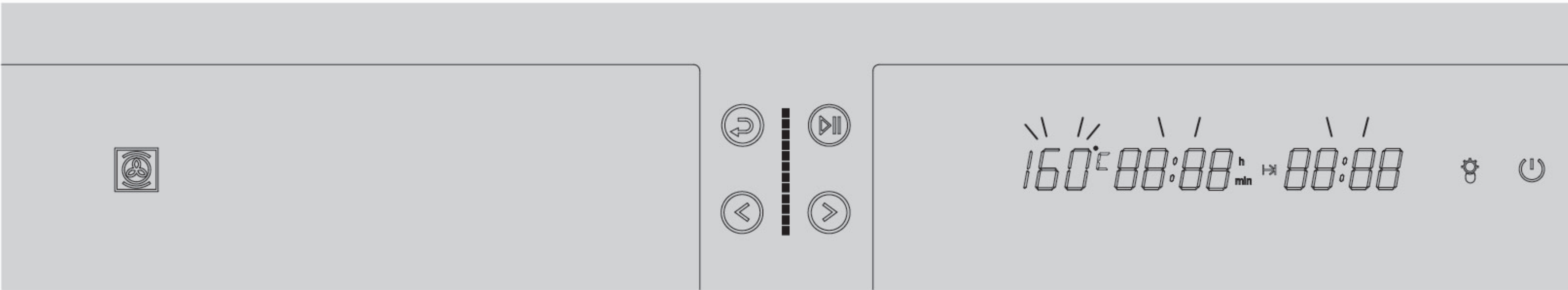
- 按方向键 “



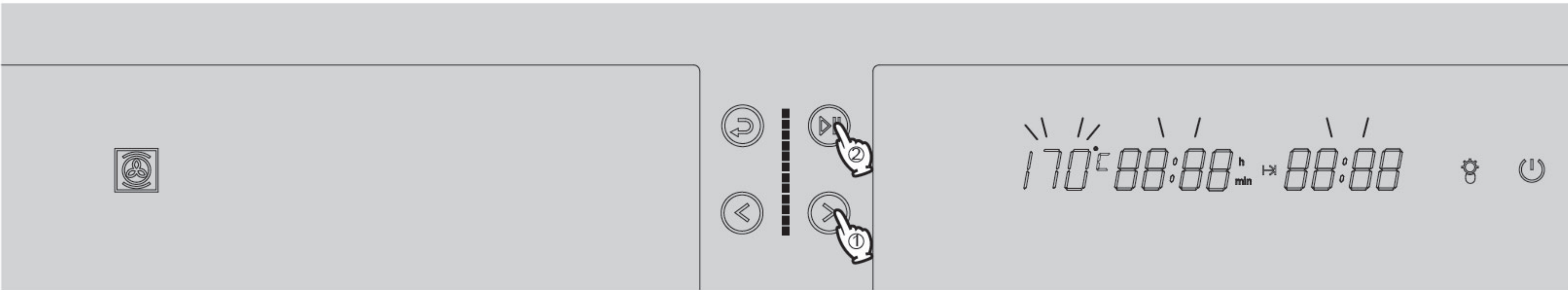
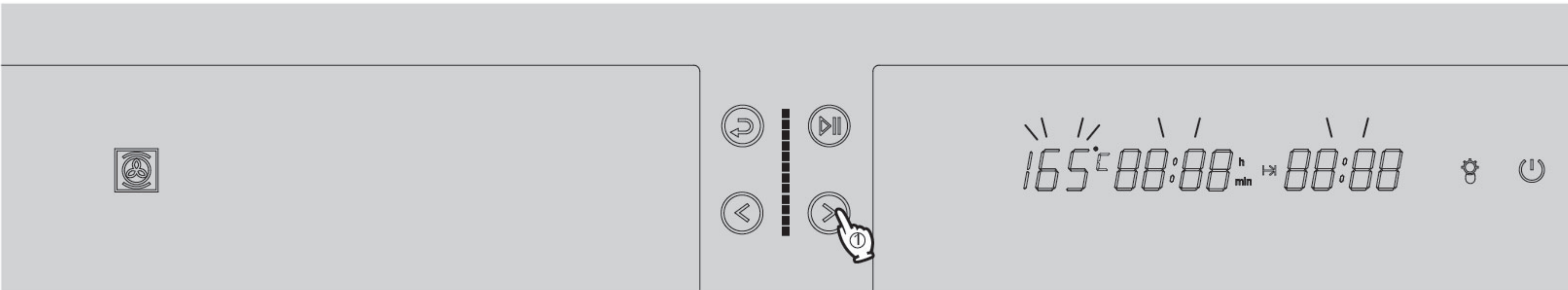
- 按 “



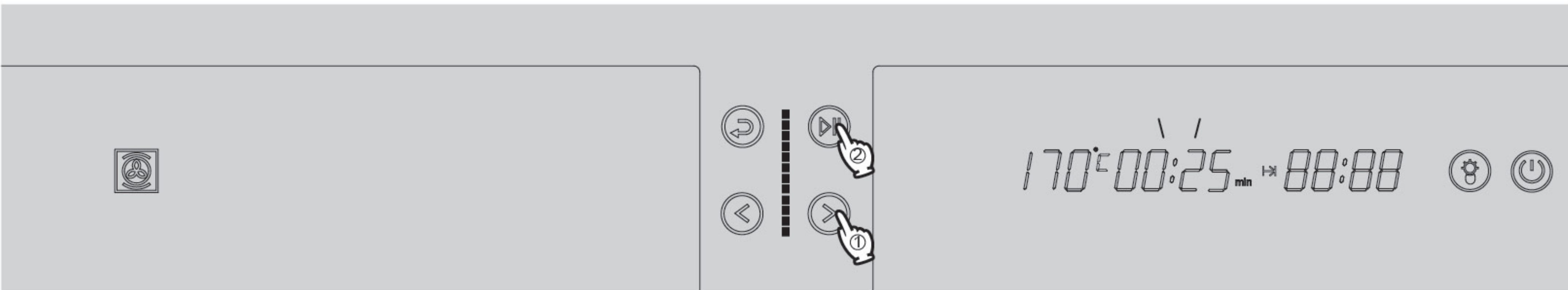
- 模式的选择完成之后，右边的区域将显示半亮。温度（默认显示为“160℃”）将亮起。然后进入烘烤温度设置模式。



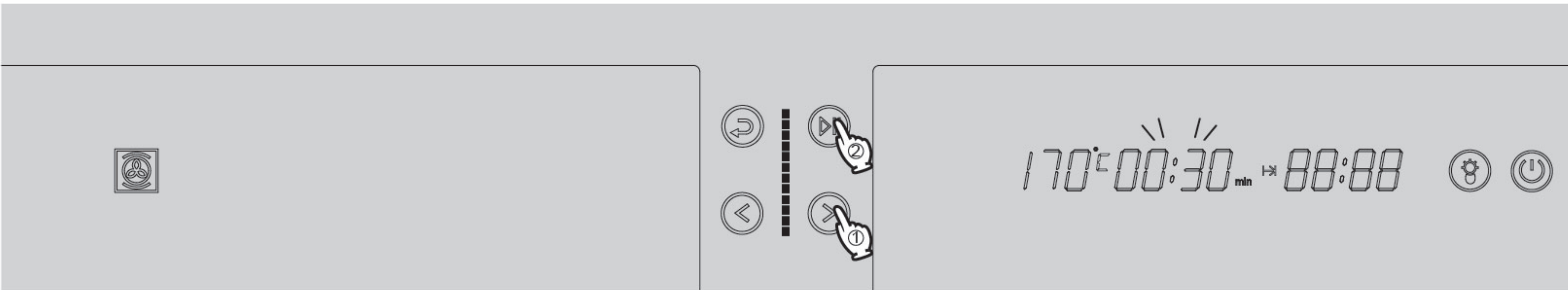
- 按方向键“◀”或“▶”来设置温度（1℃为1次跳跃，长按方向键，然后数字快读5℃一次跳跃）。当设置到恰当的温度之后，按“▶▶”；（例如，我们需要将温度设置为170℃）



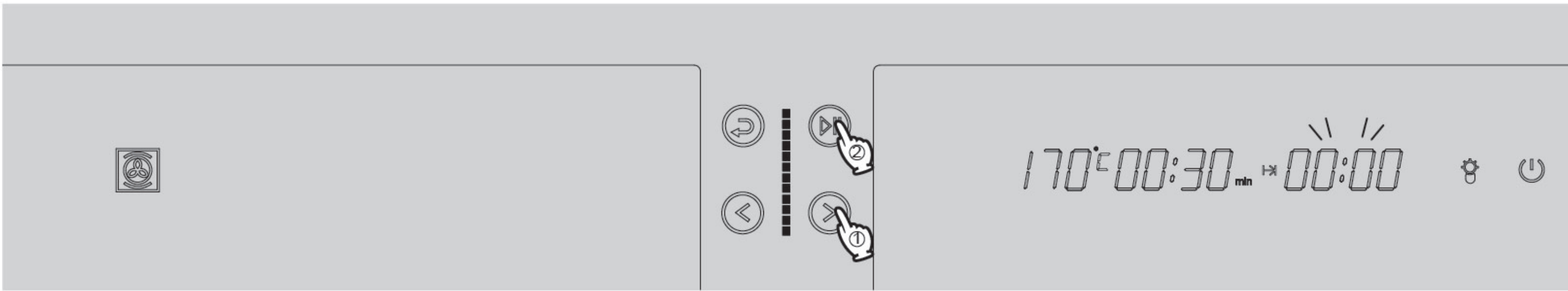
- 温度的设置完成之后，烹饪时间（默认显示为00:25）会亮起，然后进入烘烤时间设置模式。



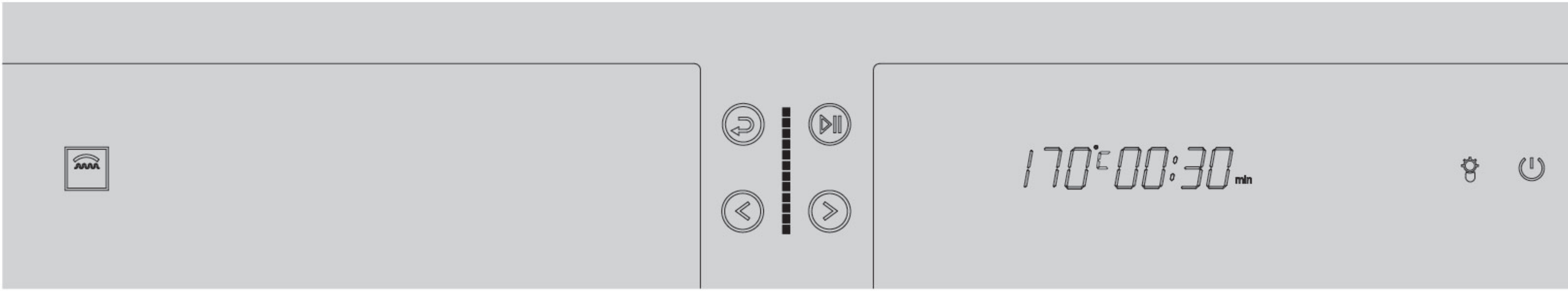
- 按方向键“◀”或“▶”来设置时间（一分钟为一次跳跃，长按方向键，然后数字就会快速地跳跃）。当设置到恰当的时间之后，按“▶▶”；（例如，我们需要将时间设置为30分钟）



- 烘烤时间设置完成之后，预约时间会亮起（默认显示为00:00）。如需要预约，则进入预约时间设置模式。按方向键“◀”或“▶”来设置时间。长按方向键，然后数字就会快速地跳跃。当设置到恰当的时间之后，按“▶▶”进行确认。进入预约模式，此预约的时间为烤箱开始工作的时间。如不需要预约，则在设置烹饪时间之后按2下“▶▶”直接进入烘烤状态。

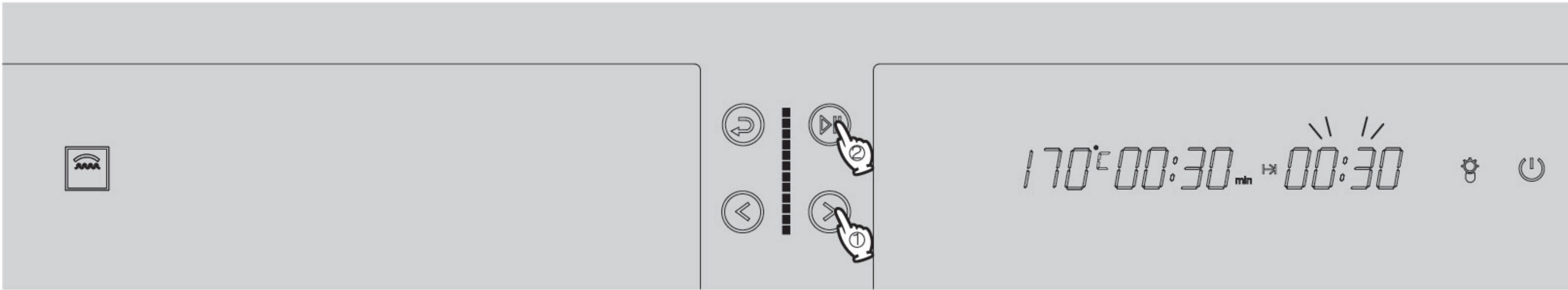


- * 无预约状态：发光条显示红色，当其到达设定的工作温度之后，工作时间开始倒数，发光条会显示橙色，而且有0.5秒的提示音；



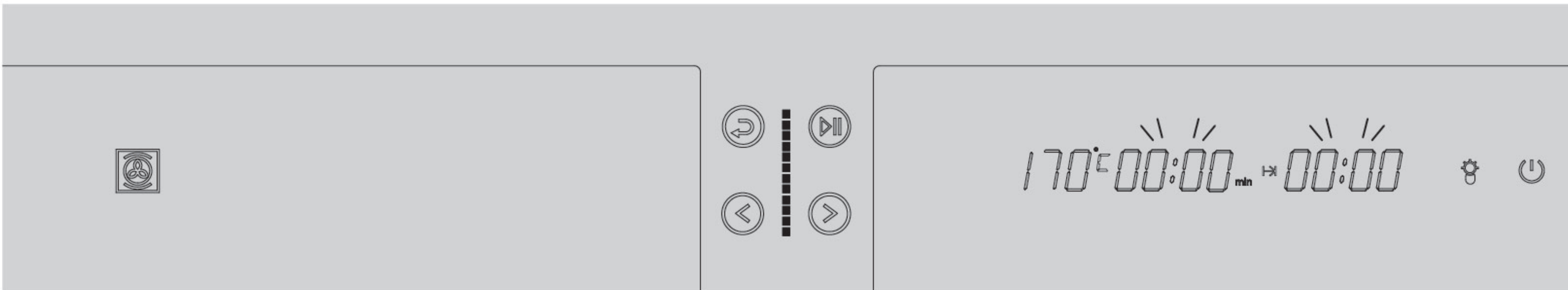
- * 预约时间状态：发光条不显示颜色，预约时间倒计时。预约时间到，进入工作状态（同无预约状态）。

- * 例如，我们需要设置30分钟的预约时间。

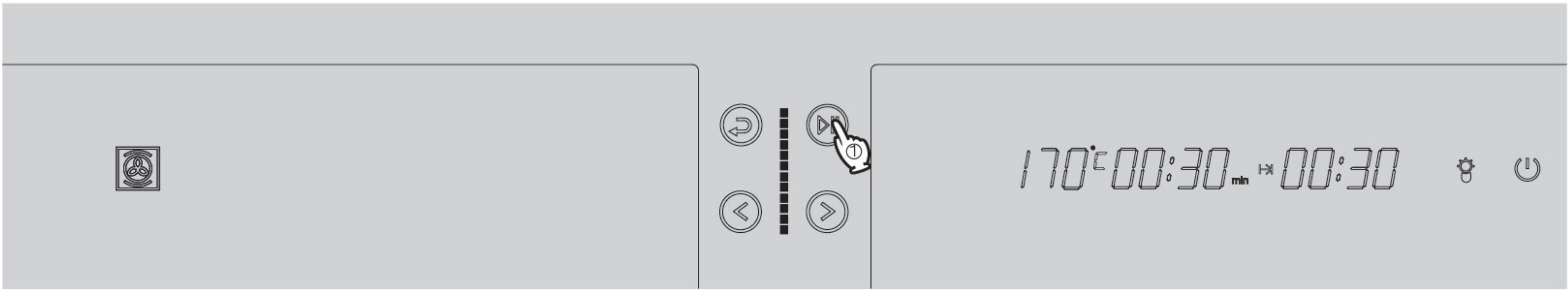


- 烘烤结束时：

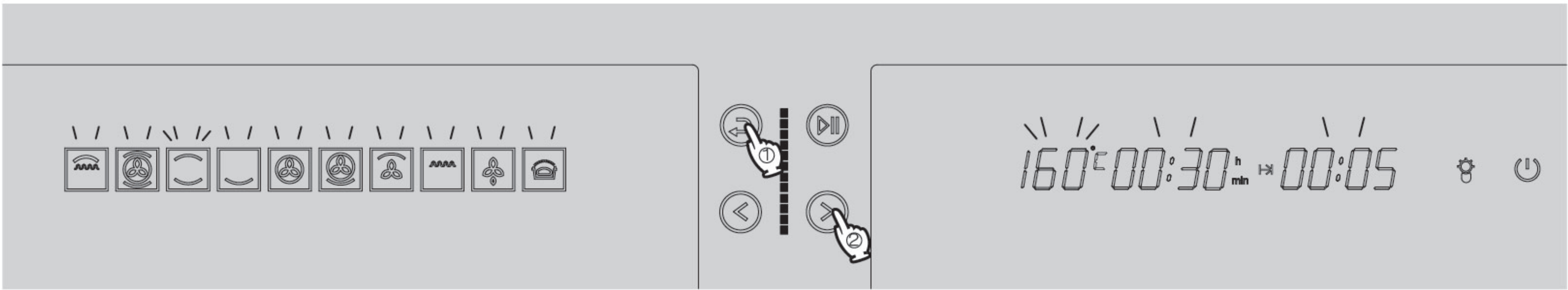
- * 当烘烤时间结束时，会有一个提示音（5秒多次）来提醒您烘烤已经完成。



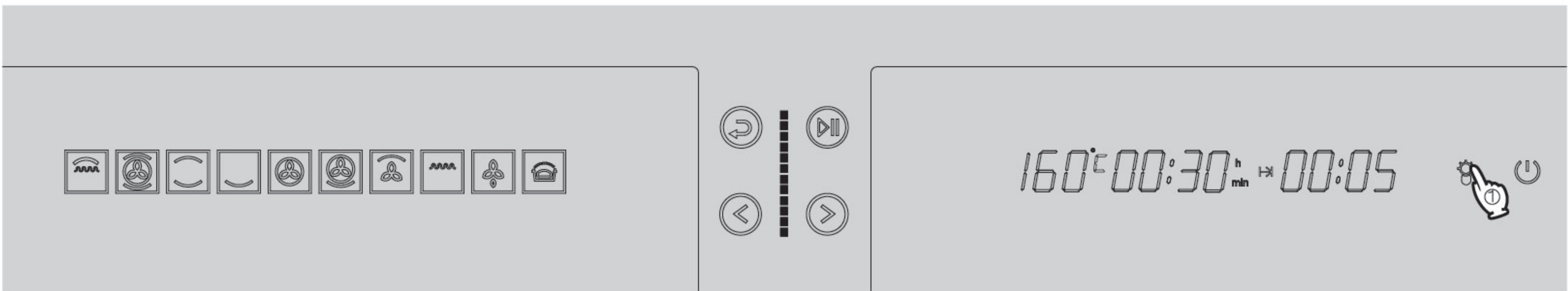
- 如您想暂停烘烤，则按中心区域的“▶||”。如您想重新开始工作，则按“▶||”让其继续工作。



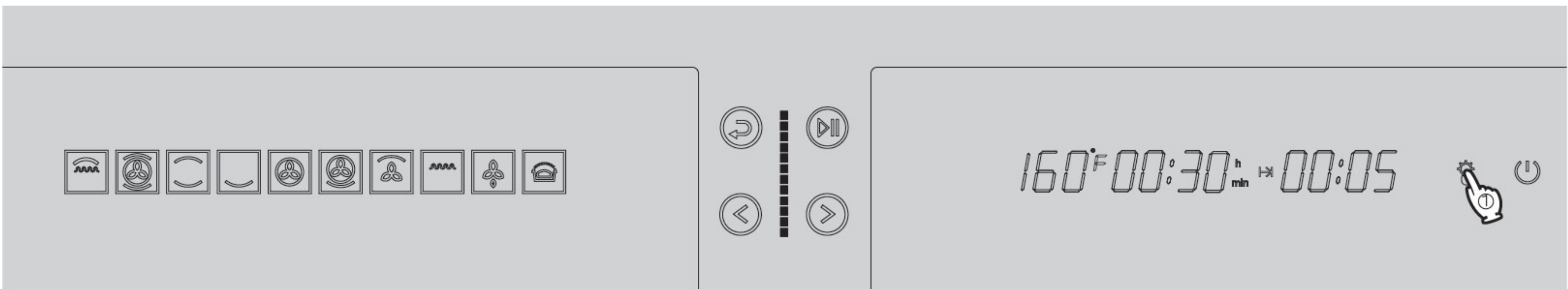
- 返回功能
当所有的参数已完成设置并且其正式开始工作时，可按中心区域的“↶”来修改参数。按“↶”之后，其将首先默认返回左边进行参数修改的模式区域。此时，设置模式的光标开始高亮并闪烁。然后按“◀”或“▶”进行选择。再然后，按中心区域的“▶||”，其将自动跳跃到右边的区域，以修改温度、时间和预约开始时间。此时，选择和确认方式与上述一样。



- 烘烤灯功能
烘焙过程中，触摸右侧区域的“💡”，烘焙灯亮起，再按一下则灭掉。在设定参数时，按任意键照明灯都会亮起。



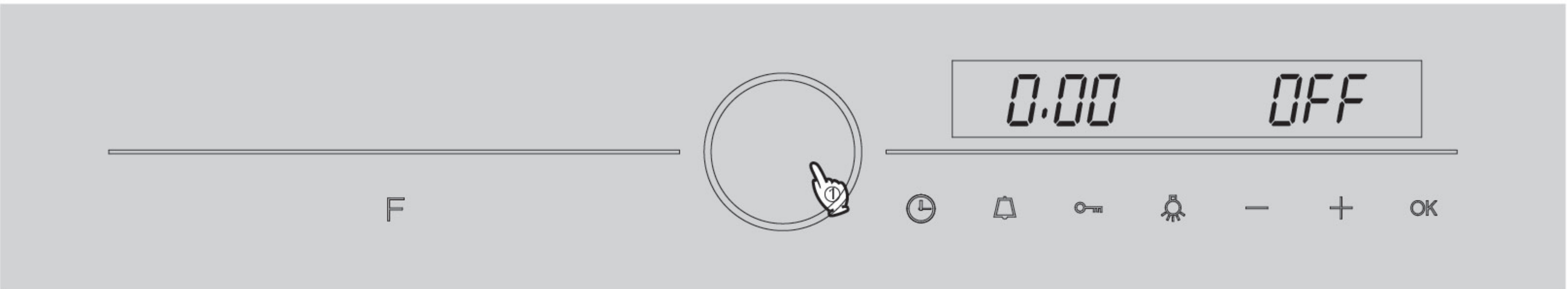
- 将华氏度（°F）转换为摄氏度（°C）：
长按“💡”来进行温度单位的切换。该设置在下一个工作中将得到默认。



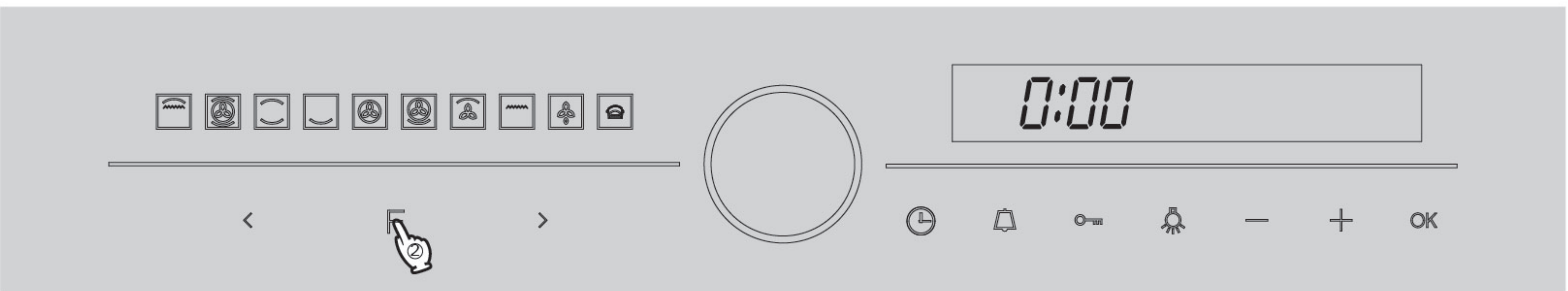
- 童锁功能
按住“▶||”键3秒开启童锁功能，同时，所有键失效。再按“▶||”3秒关闭童锁功能

- 功能设置 - KSG7003AT
共有十个加热模式供选择。每个加热模式均有其对应的默认温度。

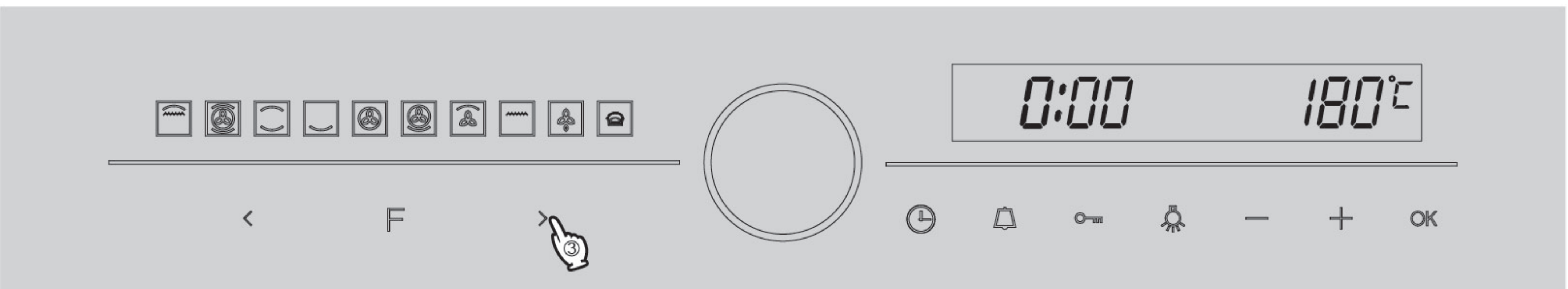
- 1) 触摸电源“○”键打开烤箱，然后画面将显示如下。如不触摸任何键，则2分钟后显示屏全部熄灭。



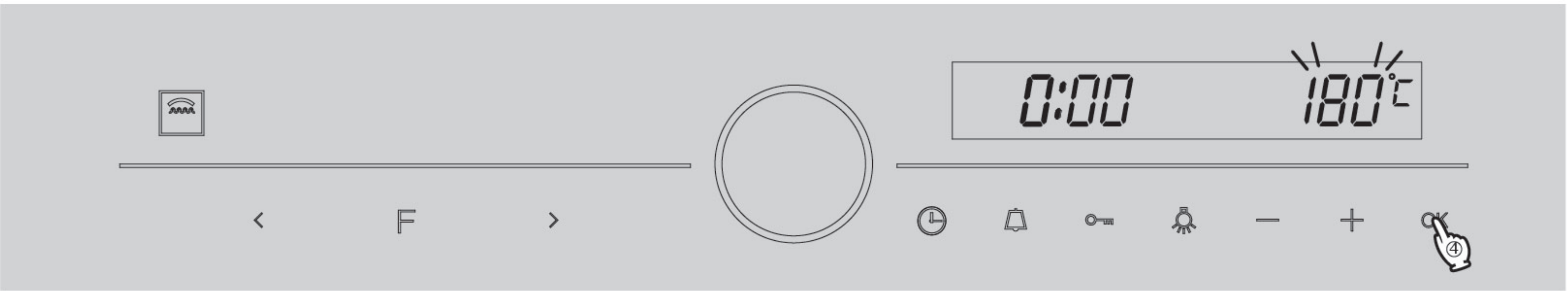
- 2) 触摸“F”键，然后画面将显示如下。



- 3) 然后触摸“F”附近的“<”或“>”来选择所需的功能，图标会相应地亮起，然后画面将显示如下。



- 4) 轻轻地触摸“OK”键来确认您的要求，然后画面将显示如下。

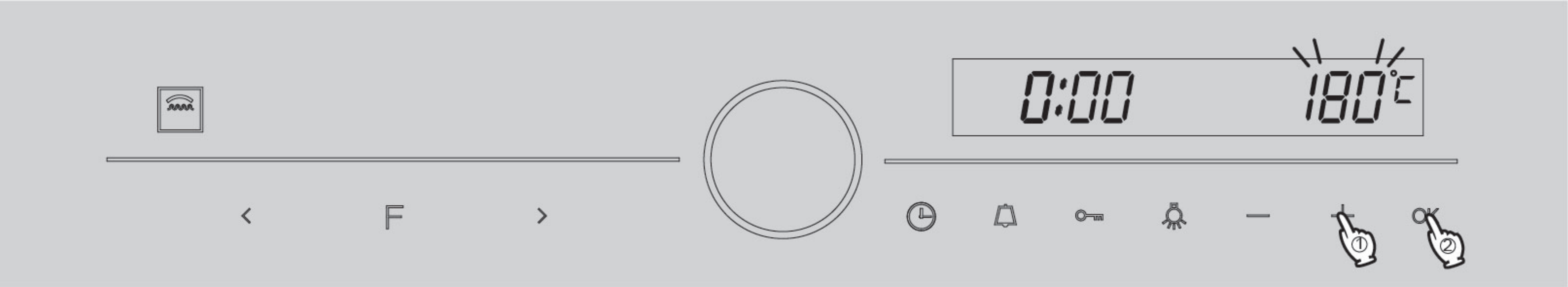


如您想修改设置，请触摸“F”键两次，然后重复步骤3)~4)。

■ 温度设置

烹饪功能设置之后，设置所需的烹饪温度，因为每种烹饪模式均有其推荐的加热温度。请设置您想要的功能。参照“功能设置”。

1) 功能的设置完成之后，温度图标将立即闪烁，请触摸“－”或“＋”来选择所需的温度（长按这两个符号5℃一跳）。参照以下画面：



- 2) 请通过触摸“OK”键来确认所需的温度。
- 3) 烹饪程序设置完成之后，烤箱立即开始加热。

1. 如您想修改设置的温度，请触摸“－”或“＋”，并重复步骤3）。

2. “－”或“＋”键的每次触摸将改变1华氏度（ $^{\circ}\text{F}$ ）或1摄氏度（ $^{\circ}\text{C}$ ）的增减量。一直触摸这些键的其中一个将加速这一过程。

温度显示

烹饪程序设置完成之后，烤箱将立即开始加热，而且将显示烤箱内腔的温度。温度图标的旁边有一个温度进度条，其显示了腔内的实际温度和您设置的温度之间的差距。

同时，也可触摸“－”和“＋”，这样可以在华氏度（ $^{\circ}\text{F}$ ）和摄氏度（ $^{\circ}\text{C}$ ）之间切换温度单位。

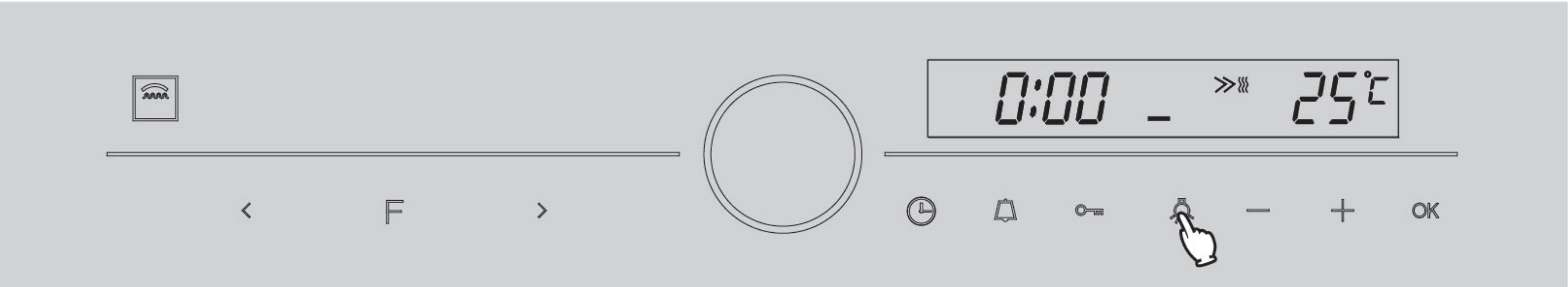
在加热期间，触摸“－”或“＋”可看到设置的温度。

当到达设置温度时，可听到类似“D”的一声。

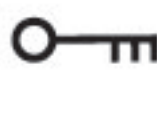


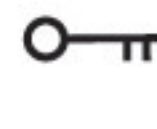
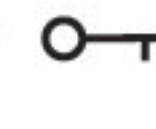
■ 烤箱内灯

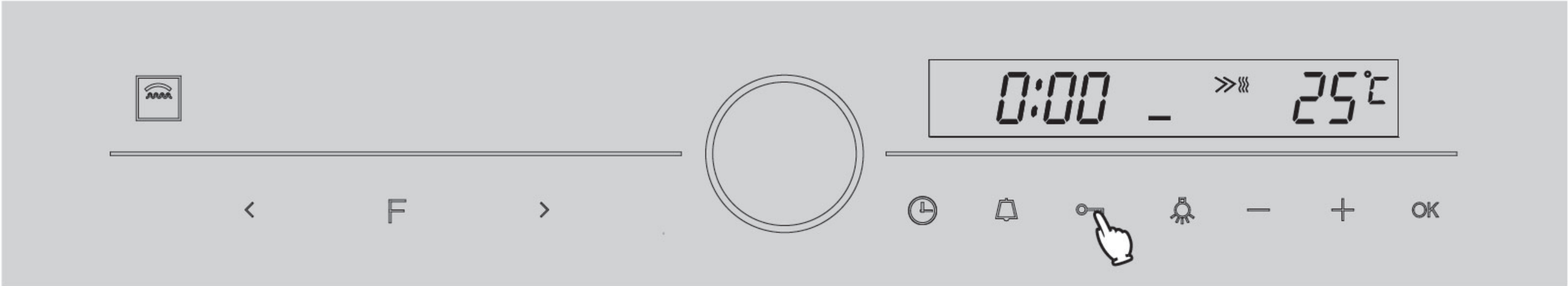
“”可独立地打开烤箱灯。轻轻地触摸“”键，烤箱内的灯将打开。再次触摸它，该灯将关闭。在清洁烤箱时，这很有用。



■ 童锁

设置儿童锁：触摸按键“”之后会出现图标“”，然后任意键均处于无效状态。

解开儿童锁：触摸按键“”三秒钟，然后图标“”将出现。

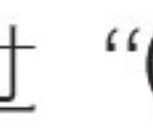


■ 时钟/定时器

时钟/定时器可：

- 显示当日时间；
- 用于分钟记录；
- 自动关闭或开启并关闭烤箱。

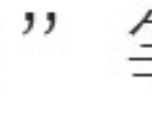
控制

时钟/定时器通过“”、“”、“－”、“＋”和“OK”键连同显示屏来操作。

按键	功能	按键	功能
	- 选择“烹饪时长”	OK	- 用来确认
	- 选择“当日时间”	－	- 减少时间或温度
	- 选择烹饪程序开始时间	＋	- 增加时间
	- 选择“分钟记录”		

显示图标	含义	显示图标	含义
	已设置闹铃		烤箱开始工作
	设置的烹饪时间		设置的开始时间

操作

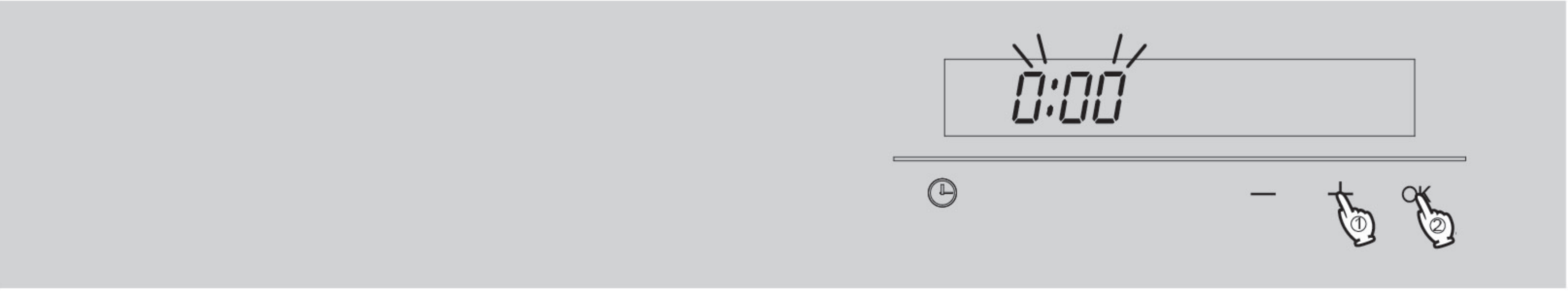
当您选择一种功能时，其图标会在显示屏上闪烁，例如“”和“”等。当图标在闪烁时（大概6秒），您只能输入一个时间/时长。如您未能在这6秒内完成输入，则您必须再次调用显示屏上的图标。

“－”或“＋”键的每次触摸将改变1分钟或1小时的增减量。一直触摸这些键的其中一个将加速这一过程。

触摸“OK”键来保存您的设置。

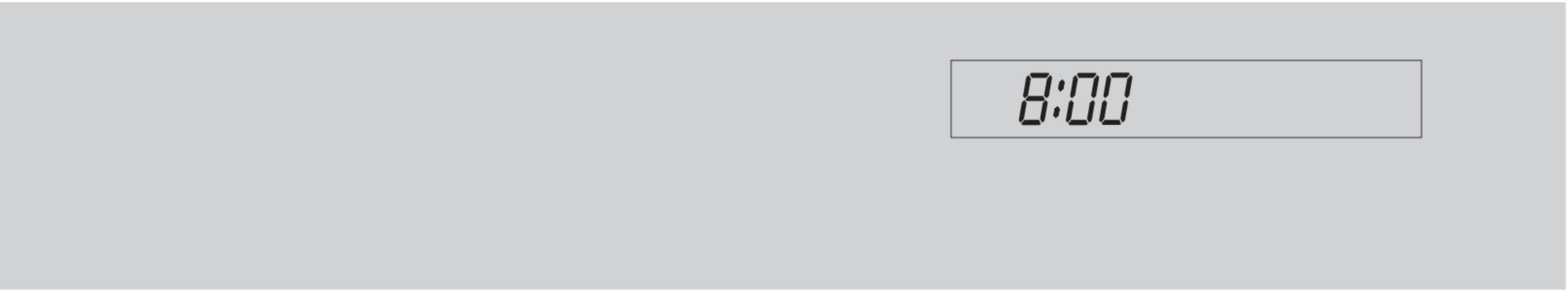
在未进行烹饪的情况下，如显示屏已显示了超过两分钟，则显示屏会自动关闭，并切换到省电模式。

首次设置日期时间



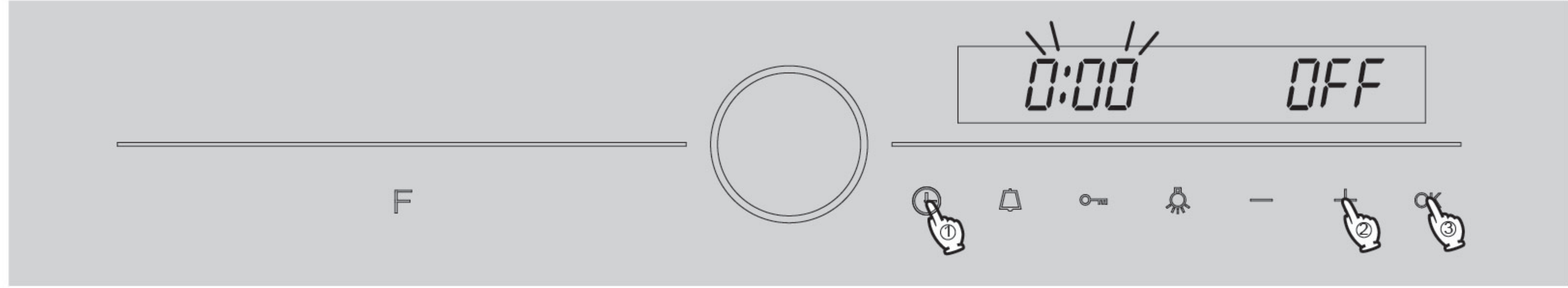
将本电器连接到主电源之后，机械会发出类似“D”的一声。显示屏会闪烁“0:00”六次，以提醒用户输入当前时间。请立即通过触摸“－”或“＋”键来输入时间，然后触摸“OK”键来保存您的设置。

例如，设置八点钟，然后画面显示如下：



 如用户未在6秒内输入时间，窗口将显示0:00，然后时钟开始自动定时。

修改日期时间



1. 触摸“⊕”键，然后显示小时的图标会闪烁，以提醒用户输入时间。
2. 触摸“－”或“＋”键来设置小时。设置之后，按时钟键，转为分钟闪烁。如果不输入内容，请等待3秒钟，然后数字显示屏会自动切换到分钟设置。触摸“－”或“＋”键来设置分钟。
3. 触摸“OK”键或时钟键来确认时间，或等待3秒钟，直至时间自动确认，然后图标会停止闪烁。

时钟可显示24小时。

定期器可倒数分钟。

如出现了断电情况，当日时间需重新输入。

 在烹饪期间或预置烧烤状态下，当日时间不可调整。

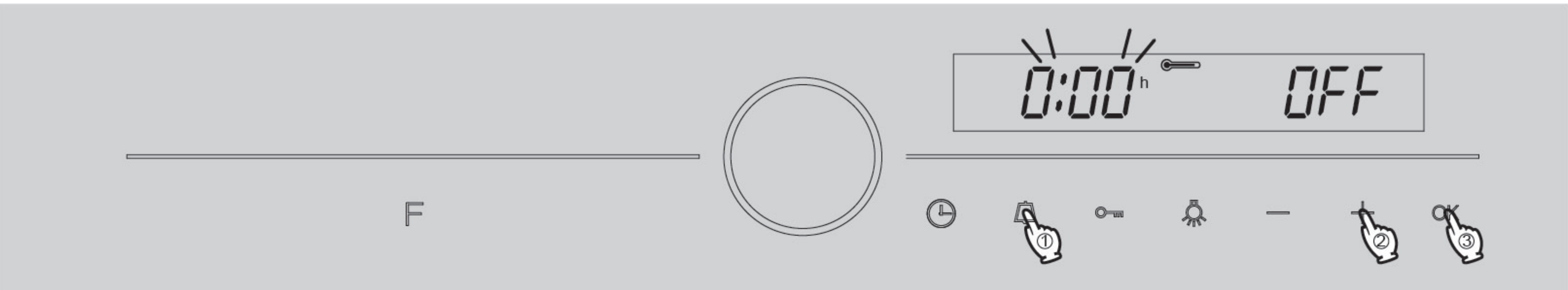
使用分钟记录

分钟记录可用于厨房内任何活动的定时，例如煮鸡蛋。

您可以同时为另一个定时程序设置分钟记录，例如作为涂烤油或加调料等的提醒。

分钟记录时间的输入可介于1分钟和23小时59分钟之间。

设置分钟记录



- 触摸“⏰”键，然后会显示“小时”图标，而且图标“⏰”将闪烁。在时钟输入完毕后，按闹铃键转为分钟闪烁，当闹铃符号“⏰”正在闪烁时，输入所需的分钟记录时间。方法与上述的日期时间设置一样。
设置完成之后，显示屏会返回到显示当前时间。图标“🔑”继续可见，以作为分钟记录正在工作的一项提醒。
- 当显示当前时间时，用户可触摸“⏰”键并通过显示屏来查看剩余时间。6秒钟之后，显示会返回到当前时间。只要闹铃符号“⏰”正在闪烁，就可以修改分钟记录时间的设置。
- 取消分钟记录：当图标“⏰”正在显示屏上闪烁，可使用“－”或“＋”键将分钟记录时间设置为“0:00”。分类记录时间删除之后，当日时间会重新出现在显示屏上。
- 分钟记录的时间设置结束之后
- 烤箱将响大概10次。
然后显示屏会显示当前时间。

 分钟记录可单独使用，也就是说，它的工作不会影响到其它功能。闹钟不随关机键取消，如果在关机状态下达到闹钟定时时间，蜂鸣器响，同时显示屏显示当前时钟，到达闹钟定时时间2分钟后，显示屏全部熄灭。

■ 设置烹饪时长

加热模式和温度设置完成之后，烤箱将开始烹饪，最大烹饪时长为10小时。

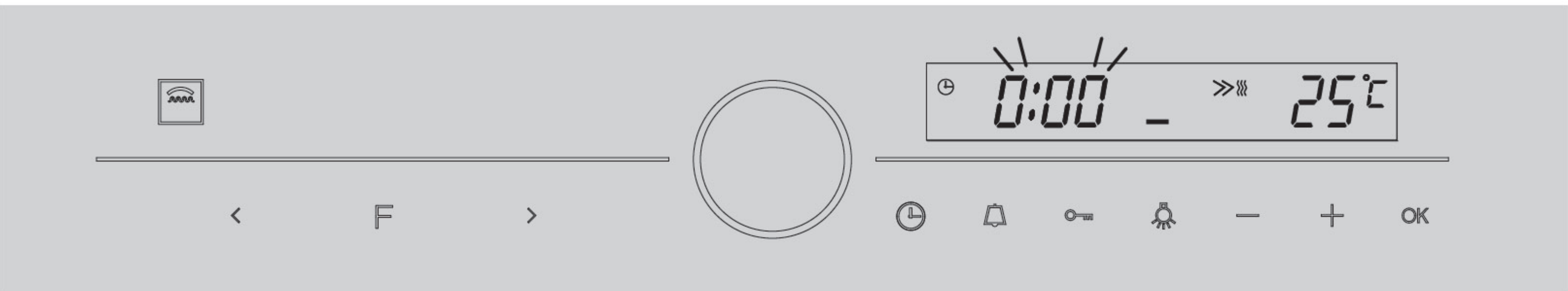
对于配备时钟/定时器的烤箱，您还可设置烹饪时长，以使烤箱可自动地关闭或开启并关闭。当烘烤时，烤箱的工作时间不应设置过长。否则，面糊或面团会变干，而且膨松剂也会失效。

定时烧烤

将食物放置入烤箱。

设置所需的功能和温度。

- 触摸“⌚”键，图标会显示小时，然后图标“⌚”和“H”会闪烁，以提醒用户输入烹饪时长。用户可触摸“－”或“＋”键来调整小时。3秒钟之后，显示屏将自动切换到“分钟”设置或触摸时钟键进行切换，并且图标“⌚”和“min”将闪烁。请通过触摸“－”或“＋”键来调整分钟。



- 触摸“OK”键，然后烤箱将开始定时烧烤，显示屏将显示当前时间以及图标“🕒”和“⏸️”。
- 设置完成之后，触摸图标“🕒”，然后剩余时间会出现在显示屏上。6秒钟之后，它将返回到之前的状态。当闪烁时，您可调整时长，而且操作与设置一样。
如您想停止定时烧烤，请触摸“F”或“○”。
- 当烹饪结束时，加热也会停止。本电器将发出10次的哔哔声，而且显示屏将闪烁10次，以提醒用户。然后它将显示当前时间。



最长的烹饪时长为6小时。当烧烤的持续时间在0和6之间时，图标“🕒”将出现。在定时烧烤时，触摸时钟键一下能修改定时时间。

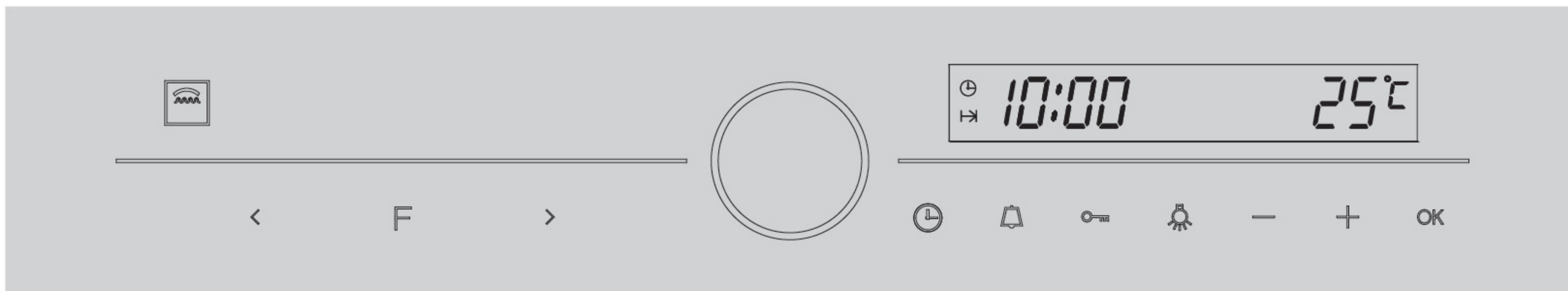
预约烧烤：

将食物放置入烤箱。

设置所需的功能和温度。

- 触摸“🕒”键一次，以输入烧烤时长。它与定时烧烤的设置一样。
- 再次触摸“🕒”键，则预约开始时间和开始图标闪烁。触摸“+”键来设定烘烤的开始时间，此时无法触摸“-”，也就是预约开始时间一定大于显示的时钟时间；触摸“OK”键确认，则开启预约烧烤，在预约时间达到前，烤箱显示屏显示时钟时间。在到达预约时间后，烤箱显示屏显示定时时间，在预热结束后（达到设定时间），开始倒计时。

注：如不触摸“OK”键确认，则预约图标一致闪烁，已提示提醒，设置温度值显示。



- 设置完成之后，触摸“🕒”键两次，它将显示结束时间，而6秒钟之后，它将返回到之前的状态。
当闪烁时，您可调整时间，而且操作与设置一样。
触摸“🕒”键一次，它将显示您设置的加热时长，而6秒钟之后，它将返回到之前的状态。
当闪烁时，您可调整时间，而且操作与设置一样。
如您想停止预置烧烤，请触摸“F”或“○”。
- 当烧烤结束时，本电器将发出10次的哔哔声，以提醒用户。然后它将显示当前时间。



从时间设置点到完成时间点，可设置的最大时长为23小时59分钟。

烤箱功能

■ 烤箱功能

您的烤箱拥有十种功能模式供选择。

顺时针序列	图标	理想的烹饪功能	备注
1		顶部加热，适用于制作使用其它器具烹饪的食物的黄金表面。例如，满盘的面条、马铃薯、芝士及各种香肠食物。	效果类似于使用顶部的加热元件进行烹饪。直接将温度设置到食物表面所需的最高温度。将烧烤架放到“3”及“4”上。将食物放到烧烤架的中间。
2		同时快速地烧烤几个烧烤架上的食物。适用于体积较大的肉类。可保留原有的风味。就像一个电转烤肉架，适用于体积较大的肉类。	效果类似于使用背部加热元件连同上部和下部的加热管和风机进行烹饪；最多可同时使用两个烧烤架。
3		将烤箱预热到所需的温度，适用于烹饪体积较大的食物（比如蛋糕）。将食物放置到烤箱的中间。	效果类似于同时使用上部和下部加热元件进行烹饪。仅可使用一个烧烤架，否则，热量可能不会均匀分配。
4		适用于脆皮蛋糕和比萨饼，以及保存热量。	效果类似于使用下部加热元件进行烹饪。将温度设置到40°C，以保留已煮熟食物、面团发酵和酿造葡萄酒所需的热量。
5		适用于各种食物，尤其是冷冻食物。可保留原有的风味。烹饪时间较长，但更加美味。	效果类似于同时使用背部加热元件和风机进行烹饪。当温度设置为40°C时，它可用于解冻肉类，即使是在冬季。
6		适用于烹饪如比萨饼、奶酪饼干和水果派等应烹调过度的食物。	效果类似于同时使用背部加热元件和下部加热元件进行烹饪。
7		适用于制作香脆食物。	效果类似于使用上部加热元件和风机进行烹饪。
8		适用于小块食物（比如牛排），以节省能源。	效果类似于使用上部和中部加热元件进行烹饪。
9		解冻	
10		发酵	将揉好的面团放入一个容器，并使用保鲜膜盖住。然后将该容器放到位于第二拉格的烘烤盘上。加入200ml的一碗水，并选择“🍷”模式。设置时间之后，它将开始工作。

■ 烹饪建议

序号	模式	典型食物	重量	温度范围(℃)	时间范围 (预热后)	层数
1		曲奇饼干	0.25	140-160	20-30	2
		戚风蛋糕	0.5	150-160	30-50	2
		面包	0.5	160-220℃	15-40	2 or 3
		塔&派	0.5	170-190℃	20-60	2
		泡芙	0.5	190-210℃	25-45	3
2		纸杯蛋糕	0.5	160-180	20-35	2
		吐司	0.5-1	150-170	35-55	2
		海绵蛋糕	0.5	150-160	30-50	2
		羊肋排	1-1.5	190-210	20-30	3
		松饼	0.5	180-190	15-25	3
3		披萨	0.5	190-210	10-30	2
		蛋挞	0.5	180-200	15-30	2
4		肉片	0.5	180-200	10-25	3
		蔬菜串	0.5	160-180	15-25	3
		肉串（少量）	0.5	190-210	10-25	3
5		鸡翅	0.5	160-180	15-30	2
		鸡腿	0.5	160-180	20-30	3
		烤鱼	0.5	180-200	20-30	2
6		肉串	0.5	190-210	10-25	3
		香肠	0.5	150-170	15-25	3
7		面包发酵	0.5-1	35-45	40分钟-4小时	2
8		牛肉干	0.5	70-100	90-150	2 or 3
		虾干	0.5	70-100	90-150	2 or 3
		果脯	0.5	70-100	90-150	2 or 3
9		适合吐司片、馒头片、披萨、煎饼等底部加热上色，复热，煎烤				
10		肉类		35-60	20-40	2
		鱼类		35-50	20-40	2

保养清洁



不要使用蒸汽清洁器来清洁本电器。蒸汽可到达电气元件，并引起短路。

■ 电器正面和控制面板

清洁

- 控制键； - 门把手； - 门的内饰；
- 定期清洁电器门和烹饪室之间的密封装置，而且每次使用完之后应优先清洁。这样可以防止油脂和其它沉积物粘附在表面，变得难以去除，而且在一些情况下，也会引起变色。油脂沉积物还可使密封装置变脆和破裂。

1. 所有的表面和控制键均应使用温水和含有一点洗涤液的软海绵或布进行清洁。
2. 使用软布将表面擦干。

不要使用精练剂、硬海绵、刷子或尖锐的金属工具来清洁玻璃，因为它们会刮伤玻璃的表面。为了防止对玻璃、不锈钢和铝制面板电器的表面结构造成刮伤和损坏，请特别注意下列清洁说明。

■ 玻璃门面电器

电器正面和控制键对刮伤和摩擦非常敏感。

应避免：

- 具有研磨性作用的清洁剂，例如粉末清洁剂和乳霜清洁剂；
- 具有研磨性作用的海绵，例如之前曾用于具有研磨性作用的清洁剂的锅刷或海绵；
- 尖锐的金属工具； - 烤箱喷雾。

■ 不锈钢门面电器

电器正面和控制键对刮伤和摩擦非常敏感。

不锈钢表面可使用布或针对不锈钢特别设计的专用无研磨性清洁剂。需要注意的是，不要在控制键上使用不锈钢清洁剂。

应避免：

- 含有苏打、酸性和碱性的清洁剂；
- 具有研磨性作用的清洁剂，例如粉末清洁剂和乳霜清洁剂；
- 具有研磨性作用的海绵，例如之前曾用于具有研磨性作用的清洁剂的锅刷或海绵。

■ 配件

当使用烤箱时，为了获得最佳的效果以及将所需清洁的托盘保持在最低的程度，请移除不需要使用的所有配件、托盘和支架。

■ 正常污渍

每次使用完之后，尽快使用抹布、软海绵（比如英国的烤箱所配备的微力达海绵）或软尼龙刷以及温水和一点清洁剂的溶液进行清洁。污渍停留的时间越长，它就变得越难去除。

■ 顽固污渍

顽固污迹，例如来自烧烤的污迹，可能需要先使用湿海绵进行浸泡，以将其软化。如有必要，可使用针对玻璃表面的无研磨性不锈钢螺旋垫或刮板将其去除。

使用干净水彻底清洗干净之后，水必须很容易地在表面产生径流。任何残余的清洁剂都会阻碍该效果。



- 1）当烤箱或托盘还有余温时，最好将溢出的汁和蛋糕混合物这些污迹去除。实际操作中要小心，确保烤箱已不热 - 灼伤危险！溢出的果汁可在表面造成持续的变色，而烧烤则会引起无光泽区域的出现。请依照上述指引进行清洁，不要尝试使用蛮力将其去除！这一变色是永久性的，但不会影响到搪瓷的效率。
- 2）当烘烤高盐含量的物品（比如椒盐脆饼）时，将它们放置于烤盘或烤锅的烘焙纸上。钠沉积物会对搪瓷表面造成持久性的变色。

■ 烤箱内部

在清洁之前，先让烤箱冷却下来。

灼伤危险！

每次使用之后，应清洁烤箱的内部（包括左/右支架）以及门的内侧。如果没有这样做的话，来自烘烤和烧烤的污迹随后会变得越来越糟糕，从而让清洁变得更加困难。在极端的情况下，污迹将会变得难以去除，或甚至对表面的材料造成损坏。

搪瓷表面应使用温水清洗。请不要使用具有腐蚀性和研磨性的物质，它们会造成表面不可修复性的损伤。也不能用尖硬的工具去摩擦搪瓷表面。

在烤箱口四周围，有一个橡胶密封圈，应经常性地对其进行检查。如有必要时，应对其进行清洁，但不要使用具有研磨性作用的洗涤剂。

如其遭受损坏，请与本公司当地的售后服务中心联系。

在该密封圈得以更换之前，不应使用该烤箱。

为了使清洁变得更加容易，您可以

- 移除烤箱门；
- 拆除烤箱门。

关于这项操作，本章中有进一步的指引。

■ 移除烤箱门

烤箱门比较重。当移除或重装时，应从侧面将其抓牢。烤箱门通过铰链连接到烤箱上。在移除烤箱门之前，必须先松开铰链两端的锁紧夹。

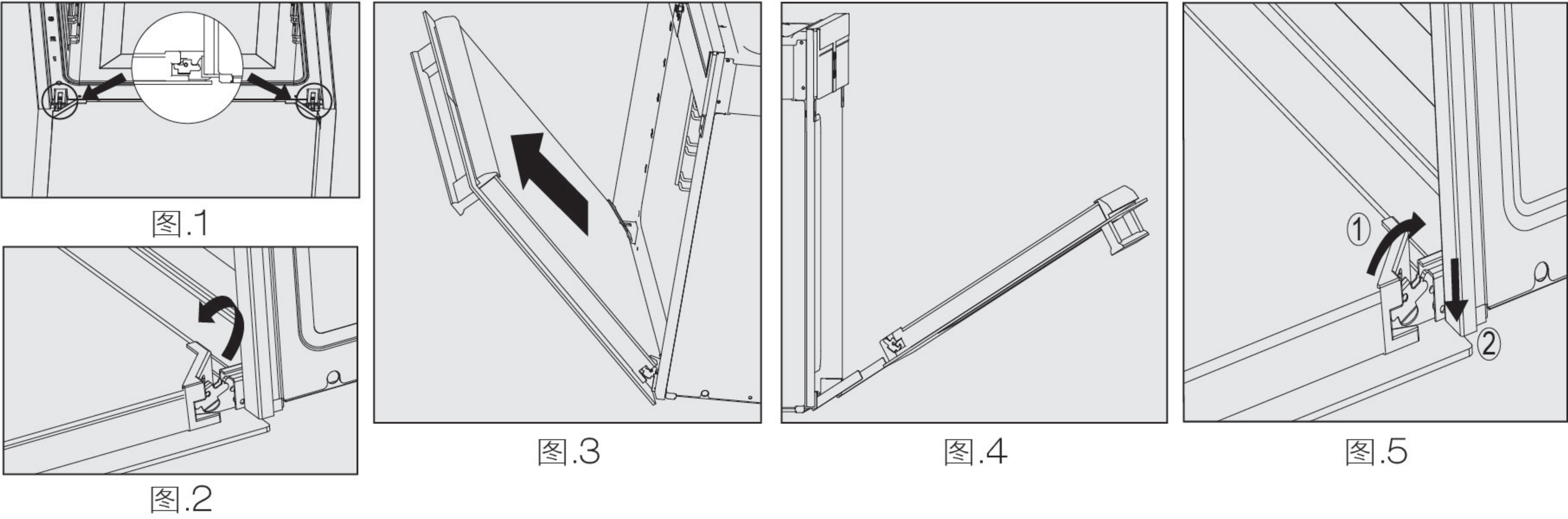
- 将门完全打开（图1）。
- 松开铰链上的锁紧夹，然后将它们向上翻，直至它们处于一个翻不动的角度为止（图2）。
- 向上提升门，直至提不动为止。从两边牢固地抓住门，然后向上提升铰链（图3）。

- 1）为了避免事故和伤害风险，当门还处于水平位置时，请不要试图将其取出。
- 2）为了避免事故风险，请不要通过手把将门提起。
- 3）请确保您从两边同时将门提起。

■ 重装烤箱门

- 从两边牢固地抓住门，并小心地将其装回到铰链上。请确保门和铰链之间未有空隙（图4）。
- 将门完全打开。
- 翻转回两个锁紧夹，直至翻不动并且处于水平位置为止（图5）。

为了避免铰链松脱、事故和损坏风险，当将门重装并进行清洁之后，请确保锁紧夹牢固地锁紧。



问题解决指南

严格依照现行的国家和地方安全法规，维护和修复只可以由具有资格的人员来进行操作。

由其他人员进行修复可能存在危险。

在下列指南的协助之下，小问题可轻易地解决。如不能解决，请关闭电源，然后联系我司客户服务中心。

问题	可能的原因和解决方法
烤箱不加热	- 检查所需的温度及功能是否已设置。 - 检查电源保险丝是否已跳闸。如已跳闸，请联系具备资格的电工或方太（FOTILE）客户服务中心。
烹饪之后可听到噪音	这不是故障。 烤箱关闭之后，冷却风扇会继续运行一段时间，以防止任何湿气积聚在烤箱内、控制面板上或外壳上。当温度已获得充分的下降，风扇会自动关闭。 将烤箱门打开，温度的下降会更快。
根据提供的表格设定时间之后，未能恰当地烹饪食物	- 检查是否已设置了正确的温度。 - 检查支架/托盘的位置是否正确或架子是否水平。
焦化不均匀	总是会有轻微的不均匀。如果焦化非常不均匀，请检查： - 设置的温度是否太高。 - 架子是否使用了正确的水平面。
“⌚”正在闪烁 “↔”正在闪烁	可能的原因是您忘记了触摸“OK”键。

如发生任何您不能自己解决的故障，或如电器尚在保修期内，请联系

- 您的方太（FOTILE）当地经销商

当联系客户服务中心时，请提供您的电器的型号和序列号。这些数据会显示在烤箱顶部可见的参数标牌上。

安装烤箱

■ 电气连接

安装程序必须检查：

1. 主电源的电压和频率是否对应于电器的铭牌上所示的参数。
2. 电力装置是否可承受电器铭牌上所示的最大功率。
3. 根据现行法规，电气连接是否具有足够的接地。
4. 必须用NEMA14-30R的插座来进行烤箱的电气连接，烤箱插头的型号为NEMA14-30P，在紧急情况、清洁或更换灯泡时可，需先将插头拔出。
电气连接完成之后，请验证烤箱的所有电气部件是否正常工作。
针对由不符合资格的人员或未依照现行当地及普通法规进行的不正确的安装操作而造成的任何直接或间接损坏，制造商不承担责任。

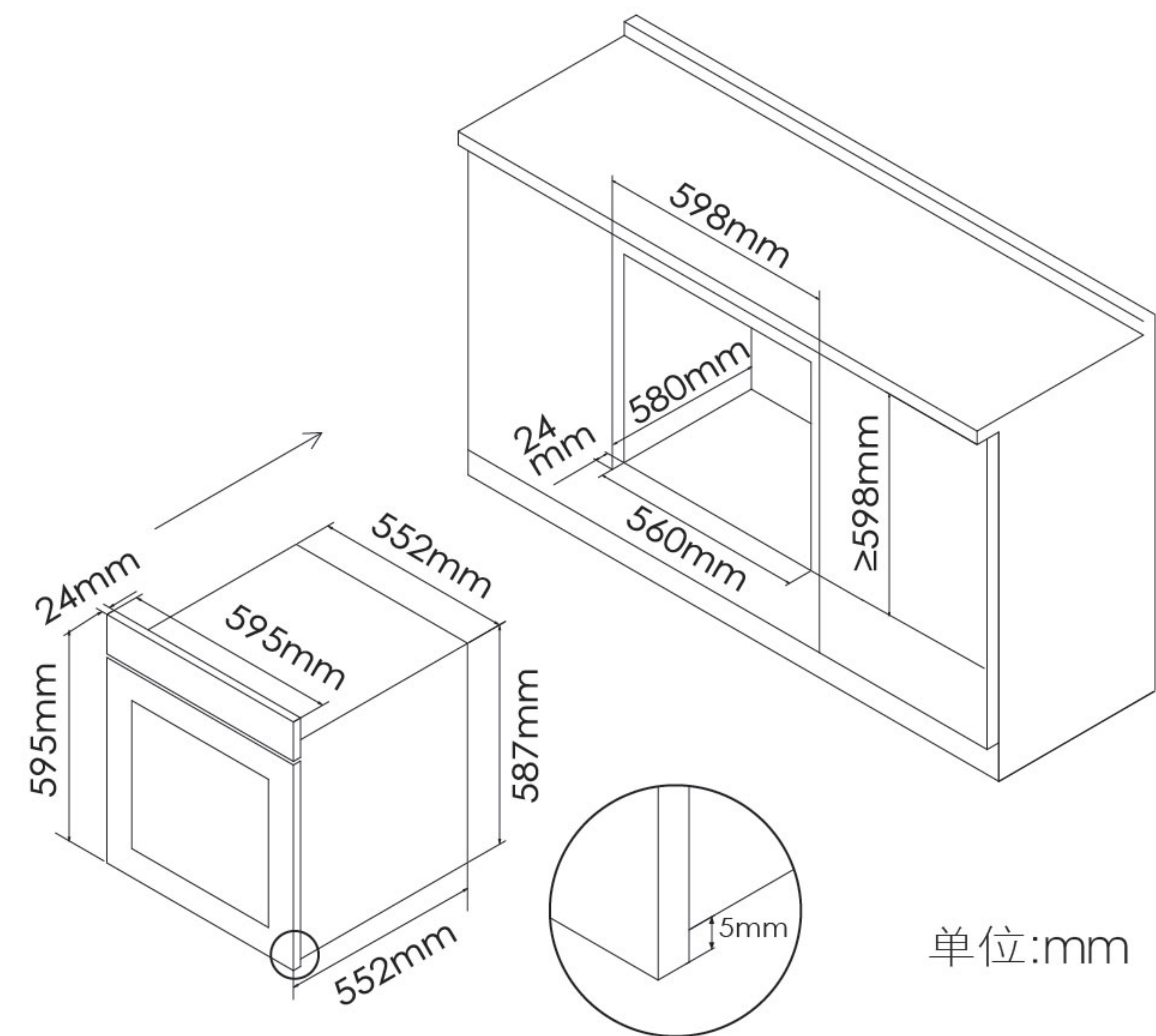
■ 安装烤箱

在使用之前，必须将烤箱嵌入。否则，它可能会引起电击危害。

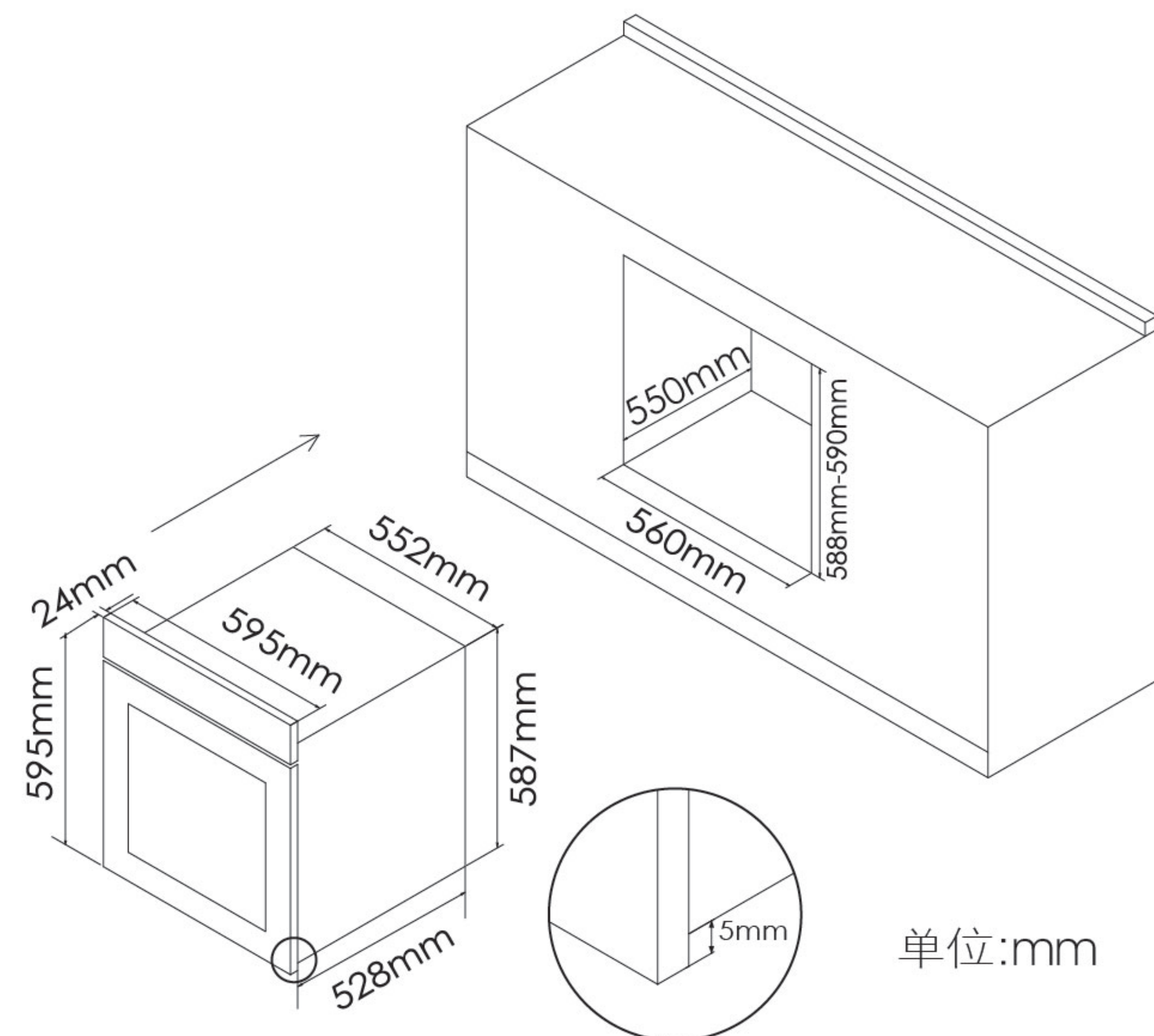
 不要在外壳内安装绝缘材料。这样会阻碍空气进入电器。

安装烤箱时，请将插头拔出。

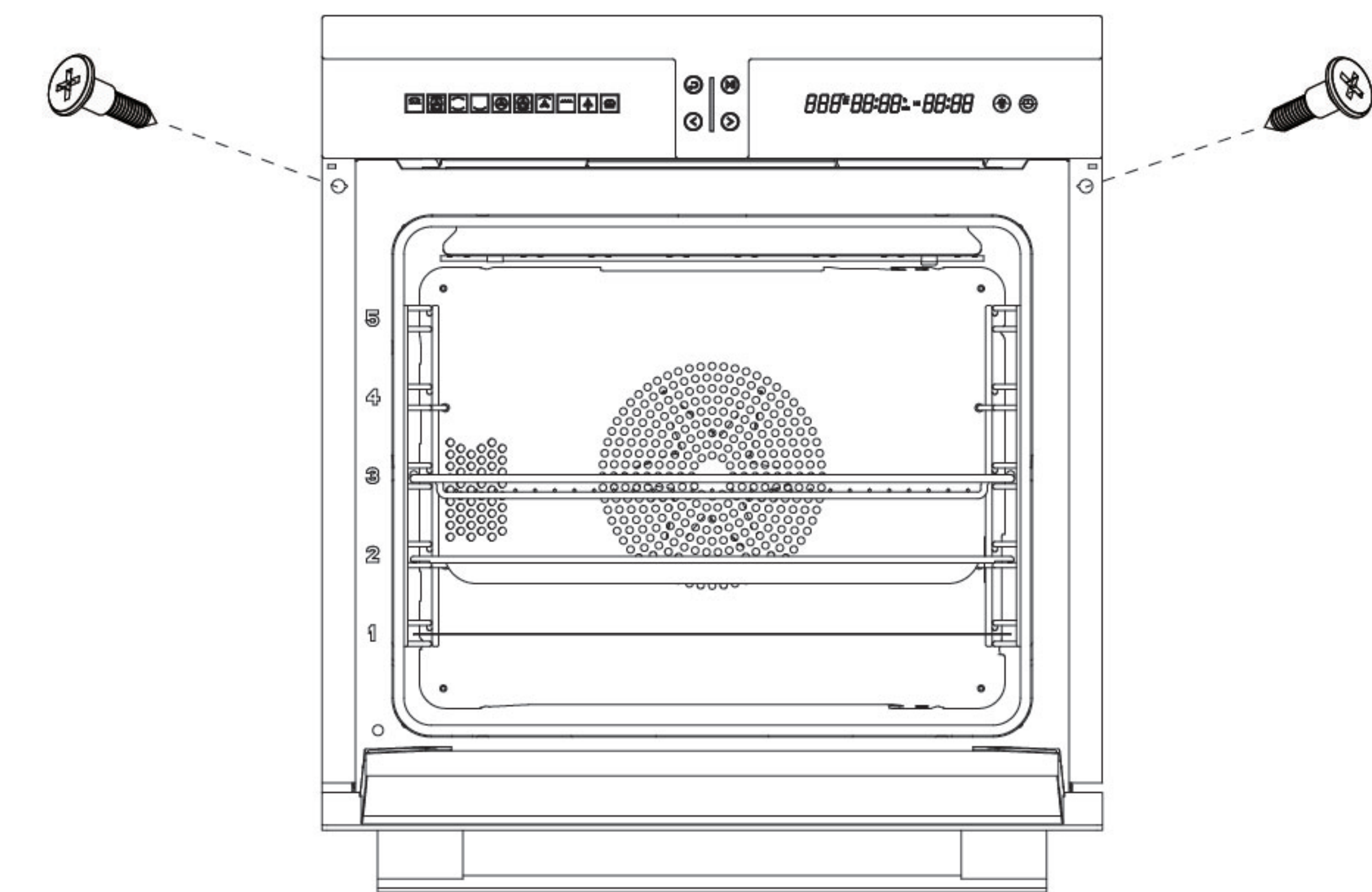
全嵌



半嵌



将烤箱门打开后，使用两枚螺丝钉通过烤箱护板上的孔洞，将烤箱门固定到外壳的侧壁上。重新连接电源至独立开关。



-  1) 为了保护表面涂层，当拧紧螺丝钉时，应放置橡胶圈。
2) 烤箱应平稳安装在操作、保养方便且牢固的地方，不得倾斜安置。
3) 严禁将烤箱及电源插座安装在可能受潮或容易被水淋湿的地方。
4) 搬运位置时应从拉手孔或底部抬起，轻搬轻放，切不可通过拖拉门体或把手来移动烤箱。
5) 本烤箱是嵌入在橱柜内的，橱柜孔的底板必须坚固能承受60kg以上的重量。
6) 安装烤箱橱柜的材料必须耐温120℃以上的。
7) 为保持通风，请保持该橱柜的后部有大于45mm的空隙。