

MINIMEX
OVEN

คู่มือการใช้งาน
เตาอบเอนกประสงค์
MiniMex Mini Oven Black series
รุ่น MMO9L2



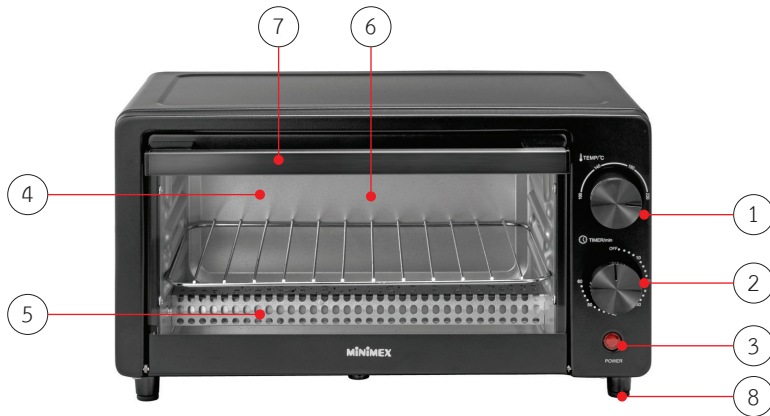
Instruction Manual
MiniMex Mini Oven Black series

Model : MMO9L2

220V., ~50Hz., 800 W.

ไทย / English

ส่วนประกอบ



- | | |
|----------------|---------------|
| 1 ปุ่มอุณหภูมิ | 6 ฝาปิดกระฉก |
| 2 ปุ่มตั้งเวลา | 7 มือจับ |
| 3 ไฟสัญญาณ | 8 แท่นเครื่อง |
| 4 ผนังภายใน | 9 ตะแกรง |
| 5 แท่งความร้อน | 10 ถาด |

ข้อมูลทางเทคนิค

รุ่น	Minimex Oven : MMO9L2
ขนาด	9 ลิตร
กำลังไฟ (วัตต์)	800 วัตต์
โวลต์	220-240V, 50Hz
ขนาด	กว้าง x ลึก x สูง : 36.6 x 27.8 x 20.3 ซม.

ข้อควรระวัง

1. การเลื่อนถาด หรือตะแกรงเข้าออกจากเตาอบ ควรใช้ถุงมือกันความร้อนจับทุกครั้ง เพื่อป้องกันอันตรายจากความร้อนของเตาอบ
2. ขณะที่เตาอบยังมีความร้อน ห้ามสาดน้ำลงบนฝาปิดกระจกอย่างเด็ดขาด เพราะอาจทำให้ฝากระจกแตกได้
3. การถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าเสียบ ต้องจับที่ตัวปลั๊กทุกครั้งไม่ควรดึงสายไฟ เพราะอาจเป็นสาเหตุให้สายไฟภายในขาดได้
4. ห้ามวางตัวเครื่องใกล้แหล่งความร้อน เช่น เตาไฟ หรือพัดลมความร้อน เพราะอาจมีผลต่อการตั้งอุณหภูมิ
5. ระวังอย่าให้สายไฟเปียกน้ำ และไม่ควรใช้มือที่เปียกน้ำจับตัวเครื่อง ควรถอดปลั๊กออกทุกครั้งที่ใช้เลิกใช้งาน
6. เมื่อท่านอบอาหารที่อาจมีน้ำมันกระเด็นออกได้ เช่น การอบไก่ ขอแนะนำให้ท่านใช้อะลูมิเนียมฟอยล์ 2 ชั้น ชั้นที่ 1 รองบนถาด อีกชั้นหนึ่งคลุมบนอาหาร ด้วยวิธีนี้จะทำให้น้ำมันไม่กระจายออกทำให้ผนังเตาอบสกปรก
7. อุณหภูมิของผนังในตัวเครื่องอาจสูงเมื่อเครื่องกำลังทำงาน
8. พื้นผิวอาจจะร้อนระหว่างการใช้
9. ห้ามใช้ตัวตั้งเวลาภายนอก หรือระบบควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก
10. หากสายไฟชำรุด ควรหยุดใช้ และส่งเข้าศูนย์บริการทันที

การใช้งาน

การใช้ถาด

ถาดโลหะเหมาะสำหรับการอบไก่ เนื้อ
อบเค้ก และงานที่ใช้เตาอบทุกชนิด



การใช้ตะแกรง

ตะแกรงเหล็กเหมาะสำหรับการวางถาดเค้ก
และอบอาหารชนิดต่างๆ

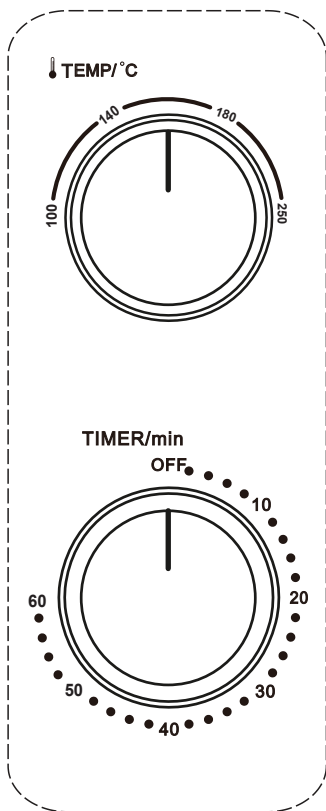


ข้อควรระวัง : การนำอาหารออกจากเตาอบควรใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษ
เพราะอาหารที่สุกแล้วจะมีความร้อนสูงมาก

การปรับระดับถาดและตะแกรง

ท่านสามารถใส่ถาดหรือตะแกรงลงในเตาอบได้ทั้ง 2 ระดับ ขึ้นอยู่กับชนิดของอาหารที่อบ ท่านอาจใส่ถาดหรือตะแกรงอยู่ในระดับบนสุด เช่น การอบมักรงะโรนชีส ที่ต้องการให้ส่วนบนของอาหารเกรียมกรอบ ส่วนระดับ 2 และระดับล่างสุดสามารถอบเค้กหรือไก่

ข้อควรระวัง



ท่านสามารถสังเกตการทำงานของเครื่องได้โดยดูจากสัญญาณไฟ

ปุ่มตั้งอุณหภูมิ เมื่อท่านหมุนไปตั้งอุณหภูมิตามเข็มนาฬิกา ท่านสามารถตั้งอุณหภูมิตามชนิดอาหารที่ท่านจะอบได้ ตั้งแต่ 100°C ถึง 250°C

ปุ่มตั้งเวลา ปุ่มตั้งเวลาช่วยให้ท่านตั้งเวลาในการอบอาหารได้ตามที่คำนวณเอาไว้ หรือที่แนะนำตามตำราทำอาหาร อย่างไรก็ตามท่านสามารถเพิ่มหรือลดเวลาได้ หากการตั้งเวลาในครั้งแรกไม่เหมาะสม

1. หมุนปุ่มให้ลูกศรชี้ตามเวลาที่ต้องการจะตั้ง ตัวเลขแสดง 10-60 หมายถึงนาที
2. หมุนปุ่มตั้งเวลาตามเข็มนาฬิกาตามเวลาที่ต้องการปุ่มเวลาตั้งเวลาจะเริ่มทำงานโดยหมุนย้อนกลับ เครื่องจะดับเองโดยอัตโนมัติเมื่อถึงเวลาที่กำหนด ระบบกริ่งจะทำงานเมื่อท่านตั้งเวลามากกว่า 6 นาที
3. หากท่านต้องการหยุดการอบกระทันหัน ท่านสามารถหมุนปุ่มตั้งเวลาทวนเข็มนาฬิกา ไปยังตำแหน่ง “OFF” ได้

หมายเหตุ : หากภายในเตาอบมีคราบอาหารเกาะมากอาจจะเป็นสาเหตุให้การอบอาหารต้องใช้เวลานานกว่าปกติ

เริ่มใช้งาน

ก่อนเปิดเครื่องใช้งานท่านควรปฏิบัติ ดังนี้

การ Burn เต้า เพื่อเผาไหม้สลายน้ำมันจากการผลิตให้หมดสิ้น ทำได้ ดังนี้

1. ใส่ถาดและตะแกรงลงในเตาอบให้ครบ
2. ตั้งโปรแกรมไฟล่างและบน พร้อมปรับอุณหภูมิระดับสูงสุด คือ 250°C ตั้งเวลาประมาณ 10 นาที

หมายเหตุ : การ Burn เต้าอาจมีกลิ่นและควันที่เกิดจากการเผาไหม้
คราบน้ำมันจากการผลิตซึ่งเป็นสภาวะปกติ

3. เมื่อการ Burn เต้าเสร็จสิ้นแล้วควรปิดสวิทช์ และปลดปลั๊กไฟออกจากเต้าเสียบไฟบ้าน ปลดให้เครื่องเย็นลง แล้วใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดๆ เช็ดตะแกรง ถาด และผนังภายในเตาอบให้สะอาด เตาอบของท่านก็พร้อมใช้งาน

ป้อนตั้งอุณหภูมิ

ท่านควรตั้งอุณหภูมิในระดับที่เหมาะสมกับการอบอาหารแต่ละชนิด ท่านสามารถตั้งอุณหภูมิ เพื่ออบอาหารได้สูงสุด 250°C

การทำความสะอาดและการรักษา



ก่อนทำการบำรุงรักษา หรือทำความสะอาดทุกครั้ง
ท่านต้องถอดปลั๊กออกจากเต้าเสียบไฟบ้านทั้งนี้เพื่อความปลอดภัย



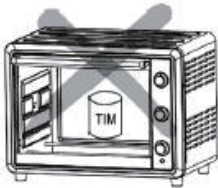
เบื้องต้นขอแนะนำให้ใช้ผ้าชุบน้ำยาล้างจานบิดหมาดๆ เช็ดผนังเตาด้านใน
ตะแกรง และถาด เมื่อเช็ดจนสะอาดแล้ว ควรใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดๆ
เช็ดซ้ำอีกครั้งหนึ่ง

- ไม่ควรใช้แผ่นขัด หรือวัสดุแข็งขัดทำความสะอาด
- ห้ามใช้สารเคมีที่มีฤทธิ์รุนแรงในการทำความสะอาด



- ควรวางเตาอบห่างจากผนังด้านหลัง และด้านข้างไม่น้อยกว่า 10 ซม.
- ห้ามวางวัสดุหรือสิ่งของใดๆ บนหรือใต้เตาอบเพราะอาจทำให้ไหม้เกรียมได้

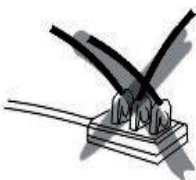
ข้อควรระวัง



- ไม่ควรใส่อาหารบรรจุขวด หรือกระป๋อง เพื่ออุ่น เพราะอาจให้เกิดการระเบิดได้



- ขณะใช้งานหรือใช้งานเสร็จใหม่ๆ ทุกส่วนของเตาอบ จะมีความร้อนสูงมาก ท่านควรสอดมือเข้าเปิดฝา หรือหยิบอาหาร เข้า - ออก ด้วยความระมัดระวังเป็นอย่างยิ่ง



- ขอแนะนำให้ท่านตรวจสอบระบบปลั๊ก เต้าเสียบและระบบสายไฟ อย่างละเอียด เต้าเสียบและสายไฟต้องมีขนาดใหญ่เพียงพอสำหรับการจ่ายไฟของตัวเครื่อง ปลั๊กและเต้ารับต้องมีสายดินติดตั้งอย่างถูกต้อง การเสียบปลั๊กต้องแน่นสนิทและไม่หลวม ไม่ควรใช้สายต่อหรือสะพานไฟ

ข้อควรระวัง

1. เตาอบนี้ ไม่ควรอนุญาตให้ผู้ด้อยความสามารถ (รวมทั้งเด็ก) เป็นผู้ใช้งานยกเว้นอยู่ภายใต้การแนะนำของผู้ใหญ่อย่างใกล้ชิด
2. อย่าปล่อยให้เด็กใช้เป็นของเล่น
3. หากพบว่า สายไฟฉีกขาดควรติดต่อศูนย์บริการฯ เพื่อทำการเปลี่ยนสายไฟและตรวจสอบระบบไฟทันที
4. เตาอบนี้ออกแบบและผลิต เพื่อการใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น ควรใช้ในที่ร่ม ห้ามใช้กลางแจ้ง
5. ห้ามใช้เครื่องตั้งเวลาหรือรีโมตคอนโทรลต่อกับเตาอบนี้เพื่อการใช้งาน



ระวัง : โปรดระวังหน้าเตา หรือผิวสัมผัสเตาที่ร้อน ระหว่างการใช้เตาอบ

การรับประกัน

เตาอบเอนกประสงค์ Minimax Oven รุ่น MMO9L2 มีระยะเวลาประกัน 2 ปี

เงื่อนไขการรับประกัน

การรับประกันครอบคลุมถึงคุณภาพของสินค้าและมีเงื่อนไขการประกอบ ผู้ใช้ต้องใช้งานและบำรุงรักษาอย่างถูกต้องตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

ข้อยกเว้นการรับประกัน

บริษัทฯ ขอสงวนสิทธิ์ในความรับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เป็นผลสืบเนื่องจากการใช้สินค้า และสงวนสิทธิ์การรับประกันหากลูกค้า :

- นำสินค้าไปใช้ผิดจากวัตถุประสงค์ของการออกแบบ
- ใช้งานผิดวิธีหรือไม่ได้ใช้งานตามวิธีที่อธิบายในหนังสือคู่มือ
- ไม่ได้บำรุงรักษาตามคำแนะนำในหนังสือคู่มือ

การใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า

การรับประกันสินค้ามีผลตามวันที่ที่ระบุในใบรับประกันสินค้า กรุณาแสดงใบรับประกันสินค้าหรือใบกำกับภาษีใบเสร็จรับเงิน เพื่อเป็นหลักฐานในการซื้อต่อเจ้าหน้าที่ศูนย์บริการฯ ในการใช้สิทธิ์การรับประกันสินค้า การพิจารณาความบกพร่องของสินค้าเพื่อการรับประกัน บริษัทฯ จะทำการตรวจสอบสินค้าอย่างละเอียด และตัดสินใจว่าความบกพร่องของสินค้านั้นอยู่ในเงื่อนไขการรับประกันหรือไม่ ซึ่งเป็นสิทธิ์ของบริษัทฯ เท่านั้น ในกรณีที่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน บริษัทฯ จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าแรงในการซ่อม ค่าอะไหล่ และค่าจัดส่งสินค้าถึงบ้านลูกค้า โดยลูกค้าไม่ต้องชำระค่าบริการใดๆ ทั้งสิ้น

การพิจารณาความบกพร่องของสินค้าเพื่อการรับประกัน

บริษัทฯ จะทำการตรวจสอบสินค้าอย่างละเอียด และตัดสินใจว่า ความบกพร่องของสินค้านั้นอยู่ในเงื่อนไขการรับประกันหรือไม่ ซึ่งเป็นสิทธิ์ของบริษัทฯ เท่านั้น ในกรณีที่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกัน บริษัทฯ จะเป็นผู้รับผิดชอบค่าแรงในการซ่อม ค่าอะไหล่ และค่าจัดส่งสินค้าถึงบ้านลูกค้า โดยลูกค้าไม่ต้องชำระค่าบริการใดๆ ทั้งสิ้น หากบริษัทฯ พิจารณาเห็นว่า ต้องเปลี่ยนสินค้าใหม่ให้แก่ลูกค้าแต่สินค้านั้นเดิมๆ ไม่มีจำหน่ายแล้ว บริษัทฯ จะเป็นผู้ตัดสินใจว่า สินค้ารุ่นใดเหมาะสมที่จะเปลี่ยนแทน

การคืนสินค้า

ในกรณีที่ลูกค้าซื้อสินค้าไปแล้วแต่ไม่ถูกใจ บริษัทฯ ยินดีรับคืนสินค้าภายใน 15 วัน โดยมีเงื่อนไขว่า สินค้าต้องมีบรรจุภัณฑ์อย่างสมบูรณ์และสินค้าไม่ได้ถูกใช้งานมาก่อน โดยลูกค้าต้องนำหลักฐานการซื้อเพื่อคืนสินค้านั้น ร้านค้าที่ซื้อเท่านั้น

ศูนย์บริการ

หากท่านต้องการบริการรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสั่งซื้ออุปกรณ์พิเศษท่านสามารถติดต่อศูนย์บริการได้

Service Center : Tel. 02-493-6565, LineOA : @minimax_service

E-mail : SERVICE_minimax@penk.co.th

ช่วยกันรักษาสิ่งแวดล้อม



เราขอชี้ชวนให้ท่านร่วมรักษาสภาพแวดล้อม
ด้วยการทิ้งเศษอุปกรณ์ที่เลิกใช้แล้ว ณ สถานที่ที่เหมาะสม

MINIMEX
OVEN

Instruction Manual
Electronic Oven
MiniMex Mini Oven Black series
Model : MMO9L2



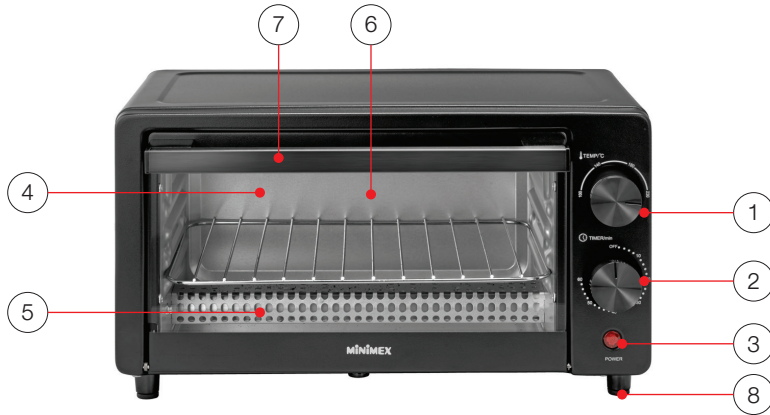
Instruction Manual
MiniMex Mini Oven Black series

Model : MMO9L2

220V., ~50Hz., 800 W.

English

KNOW YOUR OVEN

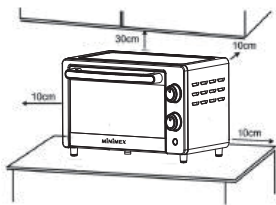


- | | | | |
|---|------------------|---|-------------|
| ① | Temperature knob | ⑥ | Door glass |
| ② | Timer knob | ⑦ | Door handle |
| ③ | Indicator light | ⑧ | Stand foot |
| ④ | Inner case | ⑨ | Wire rack |
| ⑤ | Heating element | ⑩ | Baking tray |

SPECIFICATION

Model	Minimex Oven : MMO9L2
Capacity	9 Litres
Power	800 Watts
Voltage	220-240V, 50Hz
Product size	Width 366 x High 203 x Depth 278 mm

CAUTIONS



If the oven is positioned too close to a wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain, etc. are not in contact with the body. Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is set, as an object so placed could be burned.



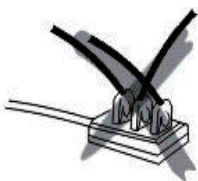
Do not put anything on the oven while using it, as the heat could cause deformation, cracking, etc.



Any bottled or tinned food cannot be heated directly as the bottle or tin would be broken out and scald the person.



Be careful! Not to burn yourself during use or immediately after use. The metal parts and glass window of the door become extremely hot during use. Be careful not to touch them when opening and closing the door.



AC power must be taken from a properly wired outlet. Insert the plug completely into the socket. If it is not, it could become abnormally hot. Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same outlet.

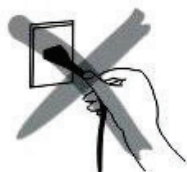
WARNING



Always use the food fork when inserting or removing the tray. Touching these will cause severe burns.



When hot, do not apply water to the glass window. It may cause the glass to break.



When unplugging the cord, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord. Doing so could break the wires inside the cord.



Do not position the unit close to a gas burner or other source of high temperature or do not direct an electric fan, etc, at the unit during USE.

Doing so could prevent correct temperature control.



Do not wet the power cord nor handle the unit with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit is to be left unattended.

A malfunction while the plug is inserted into the outlet could cause a fire.



WARNING

When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminum foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one on a tray. Then oil will drip to a gap between foils.



BAKING TRAY AND WIRE RACK

When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminum foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one on a tray. Then oil will drip to a gap between foils.



Food tray

Roast Chicken, Hamburg steak,
Gratin, Sponge cake, almost all
other oven-cooked foods



Wire rack

Baked potatoes, Dry food



Food tray and
wire rack

For food which will drip / boiled fish, etc.
The trays are not perfectly square.

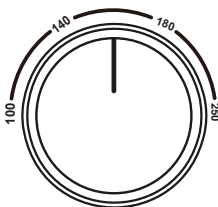
RACK SUPPORT

1. There are 2 trays cater for different type of dishes you want to cook. You can adjust the cooking position by slotting the baking tray and wire rack at top, second and third racksupport (refer to right picture).
2. For example, when making macaroni gratin and you want to have the top part to be cooked the most, use the topor second support. For roasting a chicken, you can use the third rack support.



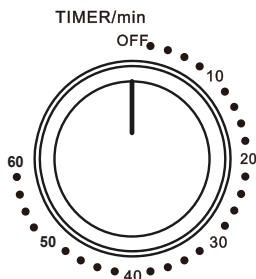
FUNCTIONAL CONTROL

TEMP/°C



TEMPERATURE CONTROL

Set the “ **Temperature Control** ” by turning clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cook.



TIMER

1. Set the arrow on the “ **Timer** ” to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.

2. Set the “ **Timer** ” by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring.

- When setting theTimer to less than 5 minutes, turn it to more than 6 minutes. and then back to the selected time.

3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the “ **Timer** ” anti-clockwise to the “ **OFF** ” position.

OPERATING INSTRUCTIONS

Before using the unit for the first time:

Heat the empty oven.

(1) Insert the bake tray and wire rack.

(2) Set the temperature control dial to "250 °C" and heat the empty oven for about 10 minutes.

NOTE : There may be some smoke and a burning smell during first time usage, but this is not a malfunction.

Temperature control dial

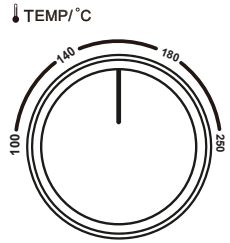
Set the Temperature Control Dial for the dishes which you are going to cook.

Timer

1. Set the arrow on the timer knob to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.

2. Set the Timer by turning it clockwise.

The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring.



- When setting the Timer to less than 5 minutes, turn it to more than 6 minutes. and then back to the selected time.

3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the Timer counter-clockwise to the "0" position.

NOTE : If the inside of the oven is dirty, cooking may take slightly longer than usual.

METHOD OF CLEANING



Take off the plug and cool down before cleaning.



When cleaning, wash the interior and exterior surface, bake tray, wire rack and tray handle with soft cotton (or sponge) with neutral cleaner. Then wash with clean water. Do not use hard brush or any others to wash, so as not to scrape the interior surface of the oven, and to protector of the bake tray, the wire rack and the tray handle.



Do not use the toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder, solvent.

WARNING

- 1.) The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can give cause to hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions and supervise the use of the appliance.
- 2.) Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 3.) This equipment should not work through outside timer or remote control.
- 4.) The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- 5.) The appliance is for household use only, but not for commercial use.
- 6.) If the supply cord is damaged, it must be replaced by its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.



CAUTION : The temperature of the accessible surface.

WARRANTY

We hereby warranty our Minimex Oven 9 Litres model MMO9L2 in a period of 2 (two) years.

Warranty Conditions

The warranty cover product defective and workmanship . Users must properly use and maintain following the instructions manual..

Warranty exceptions

We disclaims all responsibility for incidental or consequential damage caused by use of this appliance This warranty will be void if customers.

- lead to a misunderstanding of the purpose of the design, such as using product in a commercial use.
- Use the wrong way or not used as described in the instruction manual.
- no maintenance as recommended in the instruction manual.

Customer right for product warranty

The warranty is effective on the date specified in the warranty card , invoice or receipt as proof of purchase.

Determination of defective product

The company will inspect the false or defective of the product and decide that the defective of the product is in warranty or not. The decision is solely the rights of the company. If the product proved to be defected and covered by warranty, company will be responsible for parts and labor to repair and deliver the product to customers' house. Customers do not have to pay any fee.If the company considers that it must change its products to customers, but the same model of product is not available, the company will determine an appropriate version of the product to be replaced.

Returns of Product

If customer purchases to be dissatisfy. Customer could return the product within 15 days after purchasing date only if the product is completely perfect packaging and has not been used before.
Customers must present proof of purchase to return the product at the store of purchase only.

Service Center

If customer need service or information, customer can contact our Minimex Service Center
Service Center : Tel. 02-493-6565, LineOA : @minimex_service
E-mail : SERVICE_minimex@penk.co.th

ENVIROMENT FRIENDLY DISPOSAL

Please dispose of old machines in an environmentally neutral way.

Old machines contain valuable materials which should be salvaged for recycling.

Please therefore dispose of old machines via your regional collection system

