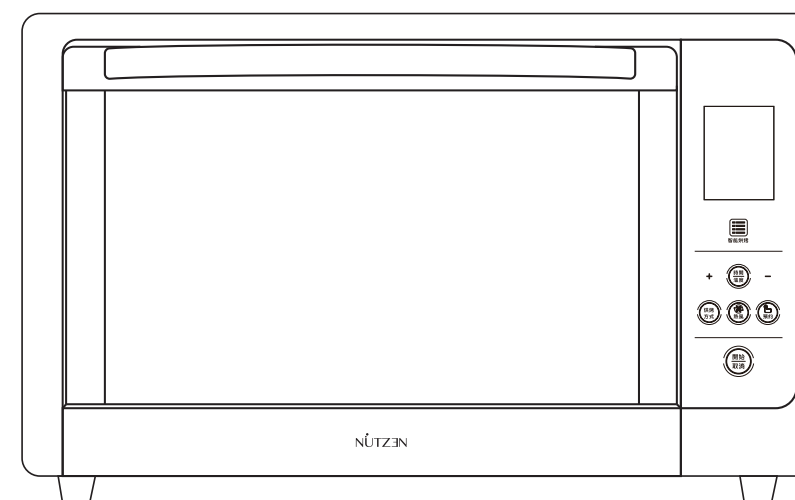


NÜTZEN

GERMAN
PERFORMANCE

Manual

說明書



NS-PRO28D NS-PRO38D NS-PRO48D



天曜集團 (香港) 有限公司
Team United Group (HK) Limited

香港新界葵涌打磚坪街49-53號華基工業大廈第一期25樓F室
Unit F, 25/F, Phase 1, Vigor Ind. Bldg., 49-53 Ta Chuen Ping St., Kwai Chung, N.T., HK



專業數碼電焗爐
Digital Professional Electric Oven

KITCHEN REVOLUTION, TECHNOLOGY INNOVATION

專業數碼電焗爐

Digital Professional Electric Oven

NS-PRO28D NS-PRO38D NS-PRO48D

請妥善保管本使用說明書

使用前請參照型號詳細閱讀使用說明書

請仔細閱讀本使用說明書，正確使用本產品。

產品以實物為準，如有變更，恕不另行通知。

Please keep the instruction for use properly.

Please read the instruction for use carefully according to the model before use.

Please read the instruction for use carefully for correct use of the product.

The product should be subject to the real object and no further notice will be given for any change.

使用前應先檢查

1. 先確定電源電壓是否與本產品額定電壓相符：電源插座是否能承受本產品的正常負荷；電源插座是否有可靠的接地裝置。

2. 在平整牢固的可承面上放置本產品，並盡可能靠近電器插座。

3. 遠離火源、發熱的家用電器和易燃物品。

4. 放置在小孩不能觸摸及拉扯電源線的地方，以免燙傷或觸電。

5. 本產品不適合身體、感官或精神能力下降，缺乏經驗和知識的人(包括兒童)使用，除非他們已經對負責其安全的人員使用本產品進行監督或指導。

6. 清潔前，請先將插頭拔掉。

1. Before inserting the main plug into the socket, check whether voltage and current rating of the supply line are in compliance with the rated electric parameter shown on the label. Don't overload electrical outlets, never plug too many appliances into the same outlet and make sure you are using the proper fuses.

2. Please place the appliance on a flat and firm surface, as close to the power socket as possible.

3. Keep the appliance away from flammable and explosive items; never use the appliance in an environment with flammable gas and/or powder. Keep it away from any sources of heat like fire.

4. Keep the appliance out of the reach of children to reduce the risk of fire and avoid accidents such as electric shock and injury.

5. The appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless given the supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person held responsible for their safety.

6. Unplug the appliance before cleaning.

安全注意事項(請務必遵守)

為了防止給使用者和他人造成意外的危害和財產的損害，請務必遵守下述事項。

■ 為加強提示下列各注意事項內容，將以下列標誌進行區分和說明：

警告 此標誌的意思指“有造成死亡或重傷的可能”。

注意 此標誌的意思指“有造成負傷或商品周圍財產損害的可能”。

■ 對於須遵守的內容種類，將以下列圖形符號來區分和說明(下列圖形符號為表示例)：

 此圖形符號是指“禁止”之意。

 此圖形符號是指務必遵照指示，“強制”實行之意。

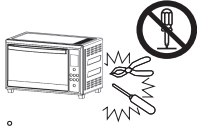
警告

請勿讓幼兒接觸及使用



請勿自行維修改造

修理技術以外的人員請勿分解、修理。
有可能造成火災、異常動作。
有可能造成燙傷、觸電、受傷。



請勿將機體泡於水中或向機體潑水



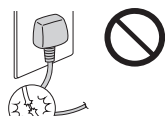
有可能造成短路或觸電危險

請勿在潮濕、高溫及強烈光線照射地方使用(例如:浴室、廚房、火源..等)。



有可能造成短路或觸電危險。

請勿使用破損電源線、延長線外接插頭及與其他電器共用電源插座



有可能造成觸電、短路，發生火災等危險。

請勿靠近易燃性物品(汽油、揮發油、稀釋液)



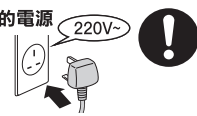
有可能造成火災危險。

本產品為一般家庭，不可做為其他用途。



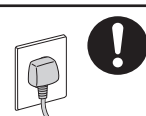
請勿使用交流220V以外的電源

有可能造成觸電、短路，發生火災等危險。



使用前請確實將電源線插頭插好

有可能因觸電及發熱而造成火災。
※請勿使用損傷插頭



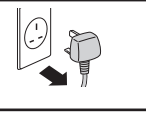
請定期清潔電源插頭上的灰塵

有可能造成火災、觸電等危險。
※拔除電源插頭，以乾布擦拭。
※不使用時請拔除插頭。



不使用時請務必拔除插頭

長期插著的状态下，有可能造成受傷、燙傷及因絕緣劣化，而引起的觸電、漏電、起火的原因。



發生以下異常故障時，請勿再使用

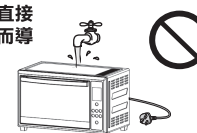
- 開關打開，有時會無法運轉。
- 電源線有鬆動，有時能通電有時不通電。
- 運轉中有異音及震動。
- 本體外殼變形，異常過熱等其他異常出現。



是發生火災、觸電、受傷的原因。
立刻切掉開關，並將電源線拔除，並與販賣店家聯絡。

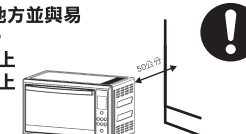
警告

本機體請勿用水沖洗，或直接浸泡水中，以免機體進水而導致故障及發生觸電。



有可能造成短路或觸電危險。

請選擇通風良好的地方並與易燃物保持安全距離。
與牆壁至少50cm以上
與傢俱至少20cm以上



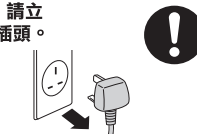
請勿將烤箱放置於塑膠桌布、柔軟的墊物上面使用，以免發生火災危險。



在火源附近或高溫(40℃以上)場所，廢紙、金屬屑多的場所，有易燃氣體、濕氣、重油污多及會被水淋的場所，請勿使用。



發生異常時(有燒焦味等)，請立即停止運轉，並拔掉電源插頭。



烘烤完成，請使用隔熱手套拿取烤盤，以免燙傷。



注意

電源線外皮不得割傷、磨損過度彎曲、扭轉、打結..等情形禁止重物壓迫、夾持或改造。



有可能造成短路發生火災。

當烤箱在烘烤時，絕對禁止在烤箱上面放置任何物品。



請勿用沾溼的手拔電源線插頭



有可能造成觸電的危險。

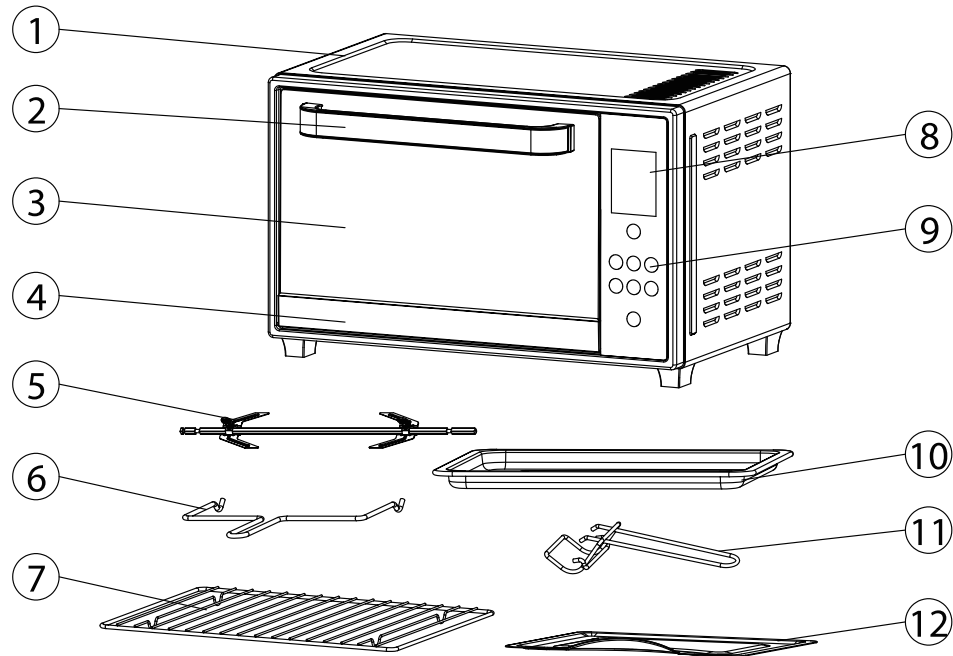
當機器操作時，門及外部表面溫度可能很高，請勿觸摸，以免燙傷。



警告

- 第一次使用時，機體內部可能有冒煙現象，此為正常現象請安心使用。
- 當電源線有破損時，請勿使用。
- 特別提醒注意：烘烤吐司或麵包時，烘烤時間請勿超過3分鐘，以免吐司或麵包焦黑碳化造成起火燃燒之危險。
- 使用本產品，請勿離開現場。
- 禁止使用本產品以外之配件，如：磁碗等容器。
- 烘烤較多油脂之食材，請先行切塊避免油漬噴出造成意外。
- 烤箱使用時玻璃門請輕開輕放，避免遭撞擊而破裂。
- 食物烘烤勿碰觸加熱管，避免發生危險。
- 維修服務均使用原廠零件，若任意更換非原廠認可之零件，以導致本機或周遭財物等損壞，本公司不負責保固維修或一切損害之責任。

各部位名稱



- | | |
|------------|-----------|
| 1. 外殼 | 7. 烤網 |
| 2. 門把手和上門板 | 8. 數碼顯示屏幕 |
| 3. 玻璃門 | 9. 獨控按鍵 |
| 4. 下門板 | 10. 烤盤 |
| 5. 轉叉 | 11. 烤盤夾 |
| 6. 旋轉轉叉夾 | 12. 集屑盤 |

使用說明

控制面板



- 1) 通電，滴一聲，顯示屏不亮，【智能烘烤】【烘烤方式】【預約】鍵燈閃爍，1分鐘內無任何操作進入待機狀態，待機狀態下【開始/取消鍵】燈常亮，再按任意鍵【智能烘烤】，【烘烤方式】，【預約】鍵燈亮；【+、-、時間/溫度、熱風、開始/取消】鍵無效；按【智能烘烤】或【烘烤方式】顯示屏亮，例如按【智能烘烤】，那麼【烘烤方式】【預約】燈滅，【智能烘烤】鍵燈亮，【時間/溫度、熱風、開始/取消】可以操作的鍵閃爍。（設計原則：已點擊按鍵燈亮，下一步需要操作按鍵閃爍，不需要操作 燈滅）
- 2) 時間調節：輕按【+】鍵時間遞增1分鐘，輕按【-】鍵時間遞減1分鐘；長按【+】鍵0-30分鐘遞增1分鐘，30分鐘以上遞增5分鐘；長按【-】鍵0-30分鐘遞減1分鐘，30分鐘以上遞減5分鐘。
- 3) 溫度調節：輕按【+】鍵溫度增加1度，輕按【-】鍵溫度減1度；長按【+】鍵遞增5度；長按【-】鍵溫度遞減5度。
- 4) 按【預約】鍵，【預約】圖標閃爍、顯示屏亮，屏幕預約倒計時，【時間/溫度】燈閃爍，按【時間/溫度】鍵設定時間，溫度不顯示，再按【+、-】鍵設定所需時間，設定所需預約時間後再按【烘烤方式】、【智能烘烤】鍵設置所要的功能，按【開始/取消】鍵烤箱進入預約狀態，預約狀態下轉叉，熱風才開始工作，爐燈前10分鐘和預約剩餘10分鐘後爐燈亮，預約結束開始烘烤轉叉，熱風才開始工作；烤箱工作後其他按鍵無效，再按一次【開始/取消】鍵烤箱停止工作。

使用說明

- 按【烘烤方式】鍵：設置【上烤】功能，可直接輕按【+、-】鍵調節時間加減；再按【時間/溫度】鍵設置溫度，按【+、-】鍵調節溫度加減。設定好時間溫度後按【開始/取消】鍵烤箱開始工作，顯示屏顯示時間、溫度、【上烤】功能；所有按鍵燈全亮，烤箱工作後其他按鍵無效，再按一次【開始/取消】鍵烤箱停止工作。（下面的功能方式按第8點，先調節時間，再調節溫度）
- 按【烘烤方式】鍵：設置【下烤】功能，可直接輕按【+、-】鍵調節時間加減；再按【時間/溫度】鍵設置溫度，按【+、-】鍵調節溫度加減。設定好溫度時間後按【開始/取消】鍵烤箱開始工作，顯示屏顯示時間、溫度、【下烤】功能；所有按鍵燈全亮，烤箱工作後其他按鍵無效，再按一次【開始/取消】鍵烤箱停止工作。
- 按【烘烤方式】鍵：設置【上下烤】功能，可直接輕按【+、-】鍵調節時間加減；按【時間/溫度】鍵設置上管溫度溫度，再按【時間/溫度】鍵設置下管溫度溫度，按【+、-】鍵調節溫度加減。設定好溫度時間後按【開始/取消】鍵烤箱開始工作，顯示屏顯示時間、溫度、【上下烤】功能；所有按鍵燈全亮，烤箱工作後其他按鍵無效，再按一次【開始/取消】鍵烤箱停止工作。
- 按【烘烤方式】鍵：設置【轉叉】功能，可直接輕按【+、-】鍵調節時間加減；再按【時間/溫度】鍵設置溫度，按【+、-】鍵調節溫度加減。設定溫度好時間後按【開始/取消】鍵烤箱開始工作，顯示屏顯示時間、溫度、【轉叉】功能；所有按鍵燈全亮，烤箱工作後其他按鍵無效，再按一次【開始/取消】鍵烤箱停止工作。
- 按【智能烘烤】鍵：設置【解凍/發酵】功能，可直接輕按【+、-】鍵調節時間加減；再按【時間/溫度】鍵設置溫度，按【+、-】鍵調節溫度加減。設定好溫度時間後按【開始/取消】鍵烤箱開始工作，顯示屏顯示時間、溫度、【解凍/發酵】功能；所有按鍵燈全亮，烤箱工作後其他按鍵無效，再按一次【開始/取消】鍵烤箱停止工作。
- 按【智能烘烤】鍵：設置【麵包/蛋糕】功能，可直接輕按【+、-】鍵調節時間加減；再按【時間/溫度】鍵設置溫度，按【+、-】鍵調節溫度加減。設定好溫度時間後按【開始/取消】鍵烤箱開始工作，顯示屏顯示時間、溫度、【麵包/蛋糕】功能；所有按鍵燈全亮，烤箱工作後其他按鍵無效，再按一次【開始/取消】鍵烤箱停止工作。
- 按【智能烘烤】鍵：設置【餅乾/蛋撻】功能，可直接輕按【+、-】鍵調節溫度加減；再按【時間/溫度】鍵設置溫度，按【+、-】鍵調節溫度加減。設定好溫度時間後按【開始/取消】鍵烤箱開始工作，顯示屏顯示時間、溫度、【餅乾/蛋撻】功能；所有按鍵燈全亮，烤箱工作後其他按鍵無效，再按一次【開始/取消】鍵烤箱停止工作。
- 按【智能烘烤】鍵：設置【烤肉/紅薯】功能，可直接輕按【+、-】鍵調節溫度加減；再按【時間/溫度】鍵設置溫度，按【+、-】鍵調節溫度加減。設定好溫度時間後按【開始/取消】鍵烤箱開始工作，顯示屏顯示時間、溫度、【烤肉/紅薯】功能；所有按鍵燈全亮，烤箱工作後其他按鍵無效，再按一次【開始/取消】鍵烤箱停止工作。
- 自檢功能：為提高車間生產效率和方便維修所設置的一段功能程序。主要功能為檢測指示燈、蜂鳴器、輕觸按鍵等元器件及其相關電路有無異常。用戶正常使用時，一般不使用自檢功能。
進入自檢：通電，蜂鳴器嗚一聲1秒內長按烘烤方式鍵不放，進入自檢後，顯示屏逐排顯示，溫度顯示05代表上探頭檢測室溫溫度值，時間顯示05代表下探頭檢測室溫溫度值，進入自檢後松開【烘烤方式】鍵。按鍵檢測，輕按各個按鍵嗚一聲，如無嗚一聲表示該按鍵失靈。無任何操作1分鐘嗚一聲，顯示屏燈滅，【智能烘烤】，【烘烤方式】，【預約】鍵燈閃爍1分鐘進入待機狀態，待機狀態下【開始/取消鍵】燈常亮。
- 故障保護（1）傳感器開路後工作1分鐘顯E2，蜂鳴器BBB報警。（2）傳感器短路後工作1分鐘顯E1，蜂鳴器BBB報警。

使用說明

第一次使用前需知

- 首次使用時烤箱會散發出異味或出現冒煙現象，這是塗抹在電熱管上起保護功能的膜遇熱而引起的，屬於正常現象。建議將烤箱溫度調到最高空燒約10分鐘，即可去除異味，首次使用時請打開門窗，保持室內通風。
- 為了使食物的烘烤達到理想效果，請保持食物與上電熱管的距離在30毫米左右。
- 烤箱腔內安裝了三條高度不同的烤盤/烤架安裝槽。（如圖1）
- 可以根據需要把裝有食物的烤盤/烤架放置在烤箱的安裝槽。若選擇上烤模式，建議把烤盤/烤架架在安裝槽①，以便熱流更迅速地傳到食物上。同時讓食物頂部與電熱管保持30毫米的距離。
- 烤箱運作時注意觀察烤箱內的烘烤情況，以防止食物烤焦。
- 烤箱運作過程中產生的熱能會導致烤箱的外表面升溫，切勿身體直接接觸烤箱外表面。

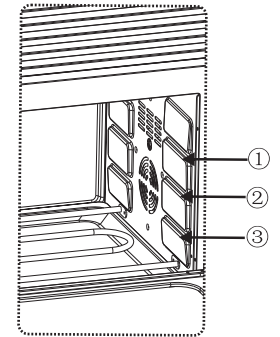


圖1

警告

當從烤箱裡移出烤好的食物時請使用烤盤夾並戴上手套，以免燙傷。

功能一覽表

序號	功能	時間可調範圍	默認時間	溫度可調範圍	默認溫度	上管	下管	熱風	轉叉	波峰與波谷溫差	爐心穩定後公差
1	預約	0:01至24:00	0:10	///	///	///	///	///	///	///	///
2	上烤	0:01至2:00	0:45	80℃-200℃	180℃	YES	///	///	///	20℃-30℃	±10℃
3	下烤	0:01-2:00	1:00	80℃-200℃	160℃	///	YES	///	///	20℃-30℃	±10℃
4	上下烤	0:01-2:00	0:20	80℃-230℃	220℃	YES	YES	///	///	20℃-30℃	±10℃
5	轉叉	0:01-2:00	0:45	80℃-200℃	180℃	YES	///	///	YES	20℃-30℃	±10℃
6	解凍/發酵	0:01-10:00	0:40	25℃-80℃	30℃	///	YES	YES	///	///	±10℃
7	麵包/蛋糕	0:01-2:00	0:30	140℃-170℃	160℃	YES	YES	YES	///	20℃-30℃	±10℃
8	餅乾/蛋撻	0:01-2:00	0:25	160℃-190℃	180℃	YES	YES	YES	///	20℃-30℃	±10℃
9	烤肉/紅薯	0:01-2:00	1:00	180℃-230℃	200℃	YES	YES	YES	///	20℃-30℃	±10℃

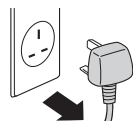
功率備注：烤箱W，轉叉電機4W，熱風電機12W，內置燈15W

烤肉/紅薯，上下烤：設置溫度210以上（不含210度）熱風自動關閉

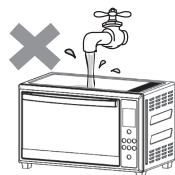
1、解凍/發酵 2、麵包/蛋糕 3、餅乾/蛋撻 4、烤肉/紅薯，4個檔默認熱風是打開，程序設置可以開/關

清潔與保養

◎在清潔電烤箱前首先應拔掉電源插頭，並待機完全冷卻後，再進行清潔動作。



◎嚴禁直接浸在水裡清洗。



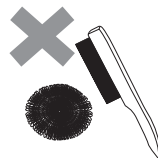
◎烤盤、烤架可浸泡水中清洗，清洗完畢後請使用乾布擦乾再收藏。



◎清潔劑、揮發油、酸鹼溶劑等，會傷及機體表面，請勿使用。



◎不能使用鋼絲刷、硬刷或具有腐蝕性液體清洗，以免造成損壞。



◎機體內外表面請用柔軟布巾擦拭，以免刮傷。



- ◎請使用完待機身完全冷卻後，立即做清潔動作，避免造成產品性能上之問題。
- ◎烤盤、轉叉等配件為消耗品，如有刮傷或生鏽，請立即更新。
- ◎不要用任何含金屬物品清洗機身，以免破壞表面的油漆，使產品的光澤度及亮度降低。
- ◎使用烤箱烘焙、料理時，多少會沾到一些食材，因此使用一段時間後，烤箱內的污漬和混雜味道也隨之產生。

清潔污漬的方法

- ①立即在污漬處灑下食用蘇打粉(用水調勻亦可)
- ②污垢軟化後，再用海綿擦拭乾淨即可

消除異味的方法

- 將烤箱門打開，風乾約二個小時後，異味就會逐漸消失。

規格

產品型號	NS-PRO28D
額定電壓	220V~
額定頻率	50Hz
功率	1600W
容量	28L
機體呎吋	488mm(闊) x 352mm(高) x 312mm(深)
爐腔呎吋	360mm(闊) x 289mm(高) x 259mm(深)

產品型號	NS-PRO38D
額定電壓	220V~
額定頻率	50Hz
功率	2000W
容量	38L
機體呎吋	523mm(闊) x 371mm(高) x 358mm(深)
爐腔呎吋	388mm(闊) x 308mm(高) x 304mm(深)

產品型號	NS-PRO48D
額定電壓	220V~
額定頻率	50Hz
功率	2000W
容量	48L
機體呎吋	583mm(闊) x 410mm(高) x 370mm(深)
爐腔呎吋	431mm(闊) x 346mm(高) x 301mm(深)

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

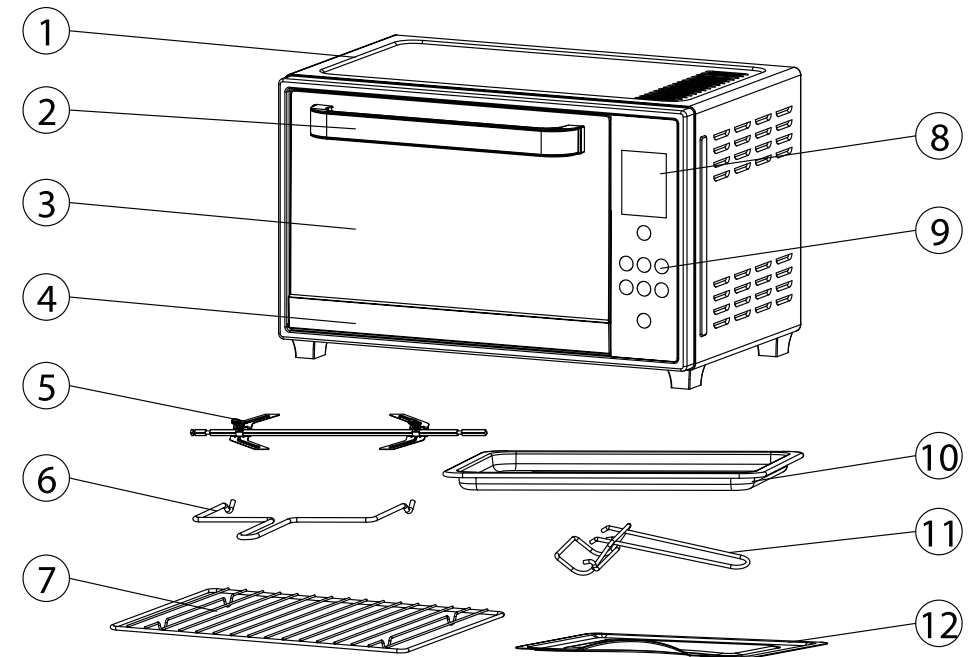
When using your Digital Oven, basic safety precautions should always be observed, including the following:

IMPORTANT SAFEGUARDS:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner.
9. When operating the oven, keep at least four inches of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
11. To disconnect, turn the time control to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving a drip pan containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
14. Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
15. Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads, pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
16. Over-sized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric risk.
17. A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including the curtain, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
18. Extreme cautions should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
19. Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
20. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.

21. Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
22. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
23. This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
24. This appliance is OFF when the Timer Control button is in the "OFF" position.
25. Do not use outdoors.
26. Do not use appliance for other than intended u.

NAME OF PARTS



1. Housing
2. Door Handle & Upper Door Lath
3. Glass Door
4. Lower Door Lath
5. Rotisserie forks & axis
6. Rotisserie handle

7. Wire rack
8. Digital Screen
9. Touch Control
10. Bake Tray
11. Tray Handle
12. Crumb Tray

BEFORE USING YOUR NEW ELECTRIC OVEN

▲Before using your oven with convection for the first time, be sure to:

1. Read all the instruction included in this manual.
2. Make sure that the oven is unplugged.
3. Wash all the accessories in hot, soapy water or in the dishwasher.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven, plug oven into outlet and you are ready to use your new toaster oven.
5. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (230°C) on the toast function for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.

Please Note: Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke (about 15 minutes). This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

OPERATION

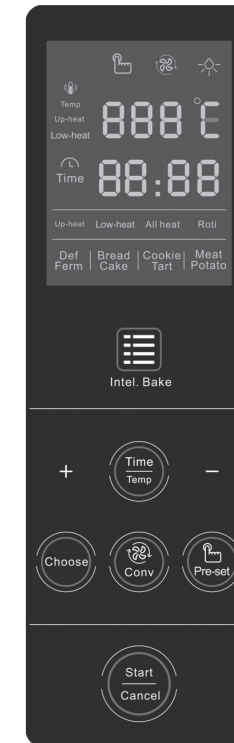
6. Place the wire rack on the unit support guide.
7. Place food on the wire rack.
8. Brush food with sauces or oil, as desired.
9. Food should be placed as close as possible to the top heating element without touching it.
10. Turn food over midway through the prescribed cooking time.

WARNING: TO AVOID RISK OF INJURY OR BURNS, DO NOT TOUCH HOT SURFACES WHEN OVEN IS IN USE. ALWAYS USE OVEN MITTS.

CAUTION: Always use extreme care when removing bake tray, wire rack or a any hot container from a hot oven. Always use the rack handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.

DESCRIPTION FOR USE OF THE PRODUCT

Control panel and display screen



1. Plug On The Oven With The “Di” Sound, The Screen Is Off , 【Intel.bake】 【Choose】 shine , if No Control In 1-min, The Oven Will In Stand-by Function When The 【Start.cancel】 light Is On , then Press 【Intel.bake】 , 【Choose】 , Lights Are On : 【+ - - Time/temp - conv - Inner.lamp - start.cancel】 invalid : press 【Intel.bake】 or 【Choose】 the Screen Is On. For Example Press 【Intel.bake】 , Then 【Intel.bake】 【Choose】 【Time/temp】 【Conv】 【Lnner.lamp】 【Start.cancel】 lights Are On.
2. Time Control 【Time/temp】 : Press 【+】 To Add 1-min , press 【-】 To Decrease 1-min : keep Pressing 【+】 Will Be 0-30-min Adding 1-min , 30-min Will Be Adding 5-min : keep Pressing 【-】 Will Be 0-30-min Decrease 1-min , 30-min Decrease 5-min.
3. Temp. Control 【Time/temp】 : Press 【+】 To Add 1c , press 【-】 To Decrease 1c : keep Pressing 【+】 To Add 5c : keep Pressing 【-】 To Decrease 5c.
4. 【Inner. Lamp】 , Oven Inner Lamp Can Be On Or Off At Any Time. Press 【Inner. Lamp】 to On , press Again 【Inner. Lamp】 To Off.

5. Press 【Choose】 : Choose 【Up-heat】 , Then Press 【+ \ -】 To Add Or Decrease The Time : then Press 【Time/temp】 to Set The Temp. , Press 【+ \ -】 To Add Or Decrease Temp. ° When You Are Done, Press 【Start.cancel】 to Start The Oven , the Screen Will Show Time, Temp., 【Up-heat】 function : all Buttons Lights Will Be On , other Buttons Will Be Invalid After The Oven Is Working , press Again 【Start.cancel】 to Stop The Oven.
6. Press 【Choose】 : Choose 【Low-heat】 , Then Press 【+ \ -】 To Add Or Decrease The Time : then Press 【Time/temp】 to Set The Temp. , Press 【+ \ -】 To Add Or Decrease Temp. ° When You Are Done, Press 【Start.cancel】 to Start The Oven , the Screen Will Show Time, Temp., 【Low-heat】 Function : all Buttons Lights Will Be On , other Buttons Will Be Invalid After The Oven Is Working , press Again 【Start.cancel】 to Stop The Oven.
7. Press 【Choose】 : Choose 【All Heat】 , Then Press 【+ \ -】 To Add Or Decrease The Time : then Press 【Time/temp】 to Set The Temp. , Press 【+ \ -】 To Add Or Decrease Temp. ° When You Are Done, Press 【Start.cancel】 to Start The Oven , the Screen Will Show Time, Temp., 【All Heat】 function : all Buttons Lights Will Be On , other Buttons Will Be Invalid After The Oven Is Working , press Again 【Start.cancel】 to Stop The Oven.
8. Press 【Choose】 : Choose 【Roti】 , Then Press 【+ \ -】 To Add Or Decrease The Time : then Press 【Time/temp】 to Set The Temp. , Press 【+ \ -】 To Add Or Decrease Temp. ° When You Are Done, Press 【Start.cancel】 to Start The Oven , the Screen Will Show Time, Temp., 【All Heat】 function : all Buttons Lights Will Be On , other Buttons Will Be Invalid After The Oven Is Working , press Again 【Roti.】 To Stop The Oven.
9. Press 【Intel.bake】 : Choose 【Def Ferm】 then Press 【+ \ -】 To Add Or Decrease The Time : then Press 【Time/temp】 to Set The Temp. , Press 【+ \ -】 To Add Or Decrease Temp. ° When You Are Done, Press 【Start.cancel】 to Start The Oven , the Screen Will Show Time, Temp., 【Def Ferm】 function : all Buttons Lights Will Be On , other Buttons Will Be Invalid After The Oven Is Working , press Again 【Start.cancel】 to Stop The Oven °
10. Press 【Intel.bake】 : Choose 【Bread/cake】 then Press 【+ \ -】 To Add Or Decrease The Time : then Press 【Time/temp】 to Set The Temp. , Press 【+ \ -】 To Add Or Decrease Temp. ° When You Are Done, Press 【Start.cancel】 to Start The Oven , the Screen Will Show Time, Temp., 【Bread/cake】 function : all Buttons Lights Will Be On , other Buttons Will Be Invalid After The Oven Is Working , press Again 【Start.cancel】 to Stop The Oven.
11. Press 【Intel.bake】 : Choose 【Cookie Tart】 then Press 【+ \ -】 To Add Or Decrease The Time : then Press 【Time/temp】 to Set The Temp. , Press 【+ \ -】 To Add Or Decrease Temp. ° When You Are Done, Press 【Start.cancel】 to Start The Oven , the Screen Will Show Time, Temp., 【Cookie Tart】 function : all Buttons Lights Will Be On , other Buttons Will Be Invalid After The Oven Is Working , press Again 【Start.cancel】 to Stop The Oven.
12. Press 【Intel.bake】 : Choose 【Meat Potat】 then Press 【+ \ -】 To Add Or Decrease The Time : then Press 【Time/temp】 to Set The Temp. , Press 【+ \ -】 To Add Or Decrease Temp. ° When You Are Done, Press 【Start.cancel】 to Start The Oven , the Screen Will Show Time, Temp., 【Meat Potat】 function : all Buttons Lights Will Be On , other Buttons Will Be Invalid After The Oven Is Working , press Again 【Start.cancel】 to Stop The Oven.

DESCRIPTION FOR USE OF THE PRODUCT

Function of the default parameter table (see table)

NO.	Function	Time Range	Default Time	Temp. Range	Default Temp.C	Upper Heat	Lower Heat	Conv.	Roti.	Wave crest and trough temperature difference	Temperature Difference
1	預約	0:01至24:00	0:10	///	///	///	///	///	///	///	///
2	上烤	0:01至2:00	0:45	80℃-200℃	180℃	YES	///	///	///	20℃-30℃	±10℃
3	下烤	0:01-2:00	1:00	80℃-200℃	160℃	///	YES	///	///	20℃-30℃	±10℃
4	上下烤	0:01-2:00	0:20	80℃-230℃	220℃	YES	YES	///	///	20℃-30℃	±10℃
5	轉叉	0:01-2:00	0:45	80℃-200℃	180℃	YES	///	///	YES	20℃-30℃	±10℃
6	解凍/發酵	0:01-10:00	0:40	25℃-80℃	30℃	///	YES	YES	///	///	±10℃
7	麵包/蛋糕	0:01-2:00	0:30	140℃-170℃	160℃	YES	YES	YES	///	20℃-30℃	±10℃
8	餅乾/蛋撻	0:01-2:00	0:25	160℃-190℃	180℃	YES	YES	YES	///	20℃-30℃	±10℃
9	烤肉/紅薯	0:01-2:00	1:00	180℃-230℃	200℃	YES	YES	YES	///	20℃-30℃	±10℃
Note: Click on the Pre-set button, the oven inner lamp will be on for 10mins before it starts and before it ends, during the compartment, the inner lamp will be off. Note: When the temp. is set higher than 210C, the convection function will be off automatically.											

CARE & CLEANING

Warning: Be sure to unplug the oven and allow it to cool before cleaning.

Any spattering that occurs while cooking and comes into contact with the continuous coating is oxidized while the oven is in operation. If desired, wipe the walls with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad and mild detergent.

Do Not Use Steel Wool Scouring Pads, Abrasive Cleaners Or Scrape The Walls With A Metal Utensil, As All Of These Methods May Damage The Continuous Clean Coating.

All accessories should be washed in hot soapy water or can be cleaned in a dishwasher. The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel. Clean the outside with a damp sponge.

Do Not Use An Abrasive Cleaner As It May Damage The Exterior Finish.

Do Not Use An Abrasive Cleaner Or Steel Wool Scouring Pad On The Drip Pan As It May Damage The Porcelain Enamel Finish.

Let All Parts And Surfaces Dry Thoroughly Prior To Plugging Oven In And Using.

SPECIFICATION

Model	NS-PRO28D
Rated Voltage	220V~
Rated Frequency	50Hz
Power	1600W
Capacity	28L
Prodcut Dimensions	488mm(W) x 352mm(H) x 312mm(D)
Cavity Dimensions	360mm(W) x 289mm(H) x 259mm(D)

Model	NS-PRO38D
Rated Voltage	220V~
Rated Frequency	50Hz
Power	2000W
Capacity	38L
Prodcut Dimensions	523mm(W) x 371mm(H) x 358mm(D)
Cavity Dimensions	388mm(W) x 308mm(H) x 304mm(D)

Model	NS-PRO48D
Rated Voltage	220V~
Rated Frequency	50Hz
Power	2000W
Capacity	48L
Prodcut Dimensions	583mm(W) x 410mm(H) x 370mm(D)
Cavity Dimensions	431mm(W) x 346mm(H) x 301mm(D)