

LAGAN



Design and Quality
Ikea of Sweden

INDONESIA 3

한국인 22

DAFTAR ISI

Petunjuk Keselamatan	4
Pengenalan Produk	8
Pengenalan dan Penggunaan Panel Kontrol Produk	8
Penggunaan Pertama Menggunakan Oven	9
Fungsi pengoperasian oven	10
Aksesori Produk	11
Penggunaan Aksesori Produk	11
Informasi Umum Tentang Memanggang	12
Perawatan dan Pembersihan	16
Penyelesaian masalah	19
Spesifikasi Teknis	19
Instruksi Lingkungan	20
Garansi IKEA	20

Petunjuk Keselamatan

- Bagian ini mencakup petunjuk keselamatan yang diperlukan untuk mencegah risiko cedera diri atau kerusakan material.
- Jika produk diserahkan kepada orang lain untuk penggunaan pribadi atau penggunaan bekas, panduan pengguna, label produk, dan dokumen serta komponen terkait lainnya maka panduan pengguna juga harus diberikan.
- Perusahaan kami tidak bertanggung jawab atas kerusakan yang mungkin terjadi jika petunjuk ini tidak dipatuhi.
- Kegagalan untuk mengikuti petunjuk ini akan membatalkan garansi apa pun.
- Selalu lakukan pekerjaan instalasi dan perbaikan oleh pabrikan, layanan resmi atau orang yang ditunjuk oleh perusahaan importir.
- Gunakan hanya suku cadang dan aksesoris asli.
- Jangan memperbaiki atau mengganti komponen apa pun dari produk ini kecuali dinyatakan secara jelas dalam panduan pengguna.
- Jangan melakukan modifikasi teknis pada produk.

Penggunaan yang Dimaksudkan

- Produk ini dirancang untuk digunakan di rumah. Produk ini tidak cocok untuk penggunaan komersial.
- Jangan menggunakan produk di taman, balkon, atau tempat terbuka lainnya. Produk ini dimaksudkan untuk digunakan di rumah tangga dan di dapur staf di toko, kantor, dan lingkungan kerja lainnya.
- **PERINGATAN:** Produk ini sebaiknya digunakan untuk keperluan memasak saja. Produk ini tidak boleh digunakan untuk tujuan lain, seperti memanaskan ruangan.
- Oven dapat digunakan untuk mencairkan, memanggang, menggoreng, dan memanggang makanan.
- Produk ini tidak boleh digunakan untuk memanaskan piring, mengeringkan dengan menggantung handuk atau pakaian pada pegangannya.

Keselamatan Anak, Orang yang Rentan, dan Hewan Peliharaan

- Produk ini dapat digunakan oleh anak - anak berusia 8 tahun ke atas, dan orang - orang yang kurang berkembang dalam keterampilan fisik, sensorik atau mental, atau yang kurang pengalaman dan pengetahuan, selama mereka diawasi atau dilatih tentang penggunaan yang aman dan bahaya produk.
- Anak - anak tidak boleh bermain dengan produk. Pembersihan dan perawatan pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak - anak kecuali ada seseorang yang mengawasi mereka.
- Produk ini tidak boleh digunakan oleh orang - orang dengan kapasitas fisik, sensorik, atau mental yang terbatas (termasuk anak - anak), kecuali mereka diawasi atau menerima instruksi yang diperlukan.
- Anak - anak harus diawasi untuk memastikan bahwa mereka tidak bermain dengan produk.
- Produk listrik berbahaya bagi anak - anak dan hewan peliharaan. Anak - anak dan hewan peliharaan tidak boleh bermain dengan, memanjat, atau memasuki produk.
- Jangan meletakkan benda yang dapat dijangkau anak - anak pada produk.
- **PERINGATAN:** Selama penggunaan, permukaan produk yang dapat diakses panas. Jauhkan anak - anak dari produk.
- Jauhkan bahan kemasan dari jangkauan anak - anak. Ada bahaya cedera dan mati lemas.
- Saat pintu terbuka, jangan letakkan benda berat di atasnya atau biarkan anak - anak duduk di atasnya. Anda dapat menyebabkan oven terbalik atau merusak engsel pintu.
- Sebelum membuang produk usang dan tidak berguna:
 1. Cabut steker listrik dan lepaskan dari soket.

2. Potong kabel listrik dan lepaskan dengan steker dari produk.
3. Lakukan tindakan pencegahan untuk mencegah anak - anak memasuki produk.
4. Jangan biarkan anak - anak bermain dengan produk saat dalam mode diam.

Keselamatan Listrik

- Colokkan produk ke stopkontak yang diarde yang dilindungi oleh sekring yang sesuai dengan nilai arus yang ditunjukkan pada label jenis. Instalasi pentanahan harus dilakukan oleh teknisi listrik yang berkompeten. Jangan menggunakan produk tanpa pentanahan sesuai dengan peraturan lokal/nasional.
- Colokan atau sambungan listrik peranti harus berada di tempat yang mudah dijangkau. Jika ini tidak memungkinkan, harus ada mekanisme (sekring, sakelar, sakelar kunci, dll.) pada instalasi listrik tempat produk tersambung, sesuai dengan peraturan kelistrikan dan memisahkan semua kutub dari jaringan.
- Cabut produk atau matikan sekring sebelum perbaikan, pemeliharaan, dan pembersihan.
- Sambungkan produk ke stopkontak yang memenuhi nilai voltase dan frekuensi yang ditentukan pada label jenis.
- (Jika produk Anda tidak memiliki kabel listrik) hanya menggunakan kabel penghubung yang dijelaskan di bagian "Spesifikasi teknis".
- Jangan menjejalkan kabel daya di bawah dan di belakang produk. Jangan meletakkan benda berat di atas kabel daya. Kabel daya tidak boleh tertekuk, tertindih, dan bersentuhan dengan sumber panas apa pun.
- Pastikan kabel daya tidak macet saat meletakkan produk pada tempatnya setelah perakitan atau pembersihan.
- Permukaan belakang oven menjadi panas saat digunakan. Kabel daya tidak boleh menyentuh permukaan belakang produk. Kalau tidak, produknya mungkin akan rusak.

- Jangan menjepit kabel listrik ke dalam pintu oven dan jangan melewati permukaan yang panas. Jika tidak, isolasi kabel dapat meleleh dan menyebabkan kebakaran akibat korsleting.
- Gunakan hanya kabel asli. Jangan menggunakan kabel yang terpotong atau rusak.
- Jangan menggunakan kabel ekstensi atau multi-colokan untuk mengoperasikan produk Anda.
- Hubungi pusat layanan atau importir resmi untuk menggunakan adaptor yang disetujui jika penggunaan adaptor konverter (untuk jenis colokan) diperlukan.
- Hubungi importir atau pusat layanan resmi jika panjang saluran listrik tidak memadai.
- Sumber daya portabel atau beberapa colokan dapat menjadi terlalu panas dan terbakar. Jauhkan beberapa colokan dan sumber daya portabel dari produk.
- Jika kabel daya rusak, maka harus diganti oleh pabrikan, servis resmi atau orang yang ditunjuk oleh perusahaan importir untuk mencegah kemungkinan bahaya.
- **PERINGATAN:** Sebelum mengganti lampu oven, pastikan untuk mencabut produk dari sumber listrik untuk menghindari risiko sengatan listrik. Cabut produk atau matikan sekring dari kotak sekring.

Jika produk Anda memiliki kabel daya dan colokan:

- Jangan pernah memasang colokan produk ke dalam colokan yang rusak, longgar, atau lepas dari soket. Pastikan colokan dimasukkan sepenuhnya ke soket. Jika tidak, sambungan dapat menjadi terlalu panas dan menyebabkan kebakaran.
- Hindari memasukkan perangkat ke dalam colokan yang berminyak, kotor, atau berpotensi terkena air (seperti yang berada di dekat meja dapur tempat air dapat keluar). Jika tidak, terdapat risiko korsleting dan sengatan listrik.
- Jangan pernah menyentuh colokan dengan tangan basah!

- Cabut colokan dari stopkontak menggunakan badan colokan, bukan kabel colokan.

Keselamatan Transportasi

- Putuskan sambungan produk dari sumber listrik sebelum mengangkut produk.
- Produknya berat, bawalah produk dengan setidaknya dua orang.
- Jangan menggunakan pintu dan/atau pegangan untuk mengangkut atau memindahkan produk.
- Jangan meletakkan benda di atas alat. Bawa alat secara vertikal.
- Ketika Anda perlu mengangkut produk, bungkus dengan bahan kemasan bubble wrap atau karton tebal dan rekatkan dengan rapat. Amankan bagian produk yang bergerak dengan kuat untuk mencegah kerusakan.
- Sebelum produk diinstal, periksa produk apakah ada kerusakan setelah pengiriman. Hubungi importir atau pusat layanan resmi jika rusak.

Keamanan Instalasi

- Sebelum memulai instalasi, matikan aliran listrik yang akan dihubungkan dengan produk dengan mematikan sekring.
- Selalu kenakan sarung tangan pelindung selama pengangkutan dan instalasi. Kalau tidak, terdapat risiko cedera dari ujung yang tajam!
- Sebelum produk diinstal, periksa produk apakah ada kerusakan. Jangan menginstalnya jika produk rusak.
- Hindari penggunaan bahan penyekat panas apa pun untuk melapisi bagian dalam furnitur yang akan diinstal.
- Sinar matahari langsung dan sumber panas, seperti pemanas listrik atau gas, tidak boleh ada di area tempat produk diinstal.
- Jaga agar lingkungan di sekitar semua saluran ventilasi produk tetap terbuka.
- Untuk menghindari panas berlebih, instalasi produk tidak boleh dilakukan di balik penutup dekoratif.

- Jika selang/pipa gas atau pipa air plastik terletak di belakang area instalasi produk, sangat penting untuk menjamin bahwa tidak ada kontak antara produk dan saluran utilitas ini. Jika tidak, selang/pipa bisa hancur.
- Jika terdapat soket di belakang tempat produk akan diinstal, harus dipastikan bahwa produk tidak bersentuhan dengan soket maupun dengan colokan yang dicolokkan ke soket.

Keamanan Penggunaan

- Pastikan alat dimatikan setiap kali setelah digunakan.
- Jika Anda tidak akan menggunakan produk dalam waktu lama, cabut stekernya atau matikan daya dari kotak sekring.
- Jangan menggunakan produk jika rusak atau rusak saat digunakan. Lepaskan produk dari listrik. Hubungi importir atau pusat layanan resmi.
- Jangan menggunakan produk jika kaca pintu depan terlepas atau retak. Jika tidak, ada risiko cedera dan kerusakan lingkungan.
- Jangan menginjak alat dengan alasan apa pun.
- Jangan pernah menggunakan produk saat penilaian atau koordinasi Anda terganggu karena penggunaan alkohol dan/atau obat-obatan.
- Benda-benda yang mudah terbakar tidak boleh disimpan di dalam dan di sekitar area memasak. Jika tidak, hal ini dapat menyebabkan kebakaran.
- Pegangan oven bukan pengering handuk. Saat menggunakan produk, jangan menggantung handuk, sarung tangan, atau bahan tekstil serupa pada pegangannya.
- Engsel pintu produk bergerak saat membuka dan menutup pintu dan mungkin macet. Saat membuka/menutup pintu, jangan memegang bagian yang ada engselnya.

Peringatan Suhu

- **PERINGATAN:** Saat produk sedang digunakan, produk dan bagian-bagiannya yang mudah dijangkau akan menjadi panas. Berhati-hatilah agar tidak menyentuh produk dan elemen pemanas. Anak-anak di bawah usia 8 tahun harus dijauhkan dari produk kecuali diawasi terus-menerus.
- Jangan meletakkan bahan yang mudah terbakar/meledak di dekat produk, karena permukaannya akan menjadi panas saat sedang dioperasikan.
- Jaga jarak saat membuka pintu oven selama atau di akhir proses memasak. Uapnya dapat membakar tangan, wajah, dan/atau mata Anda.
- Selama pengoperasian, produk menjadi panas. Berhati-hatilah untuk tidak menyentuh bagian yang panas, bagian dalam oven, dan elemen pemanas.
- Selalu kenakan sarung tangan oven tahan panas saat menangani produk.

Penggunaan Aksesori

- Panggang dan nampan kawat harus ditempatkan dengan benar di rak kawat. Untuk informasi lebih rinci, lihat bagian ini "**Penggunaan aksesori**".
- Tutup pintu oven setelah memasukkan aksesori sepenuhnya ke dalam ruang memasak, jika tidak aksesori dapat mengenai kaca pintu dan merusaknya.

Keamanan Memasak

- Harap berhati-hati saat menggunakan minuman beralkohol di piring Anda. Alkohol menguap pada suhu tinggi dan dapat menyebabkan kebakaran karena dapat menyala jika bersentuhan dengan permukaan yang panas.
- Sisa makanan di area memasak, seperti minyak, dapat terbakar. Bersihkan residu ini sebelum memasak.
- Bahaya Keracunan Makanan: Jangan membiarkan makanan berada di dalam oven lebih dari 1 jam sebelum atau sesudah dimasak. Jika tidak, makanannya dapat menyebabkan keracunan atau penyakit.

- Jangan memanaskan kaleng dan stoples kaca yang tertutup di dalam oven. Tekanan yang menumpuk di dalam kaleng/toples dapat menyebabkannya pecah.
- Jangan meletakkan langsung loyang, piring, atau aluminium foil di bagian bawah oven. Akumulasi panas dapat merusak bagian bawah oven.

Perhatikan tindakan pencegahan berikut saat menggunakan kertas roti berminyak atau bahan serupa:

- Letakkan kertas minyak di dalam peralatan masak atau di atas aksesori oven (nampan, pemanggang kawat, dll.) yang berisi makanan dan masukkan ke dalam oven yang sudah dipanaskan sebelumnya.
- Untuk mencegah risiko menyentuh elemen pemanas oven dan menghalangi aliran udara panas, singkirkan bagian berlebih dari kertas anti minyak yang menggantung dari aksesori atau wadah. Jangan menggunakan kertas tahan minyak pada oven dengan suhu lebih tinggi dari penggunaan maksimum yang ditentukan oleh produsen. Jangan pernah meletakkan kertas tahan panas di dasar oven.
- Jangan meletakkan di atas aksesori selama pemanasan awal.
- Selalu gunakan piring atau benda serupa saat menekan untuk mencegah bahan beterbangan karena sirkulasi udara di dalam oven.
- Tutupi hanya permukaan yang diperlukan di dalam baki.
- Setiap kali selesai digunakan, baki harus dibersihkan, dan kertas tahan minyak atau bahan serupa yang digunakan dalam baki harus diganti. Jika tidak, cairan yang menetes ke baki dapat menimbulkan asap atau bahkan nyala api.
- Aliran udara terjadi saat tutup produk dibuka. Kertas tahan minyak dapat bersentuhan dengan elemen pemanas dan terbakar.
- Saat menggunakan rak pemanggang untuk menggoreng, nampan harus diletakkan di rak bawah. Jika tidak, minyak makanan dan

komponen lain yang menetes ke dasar oven dapat menimbulkan asap tebal dan nyala api.

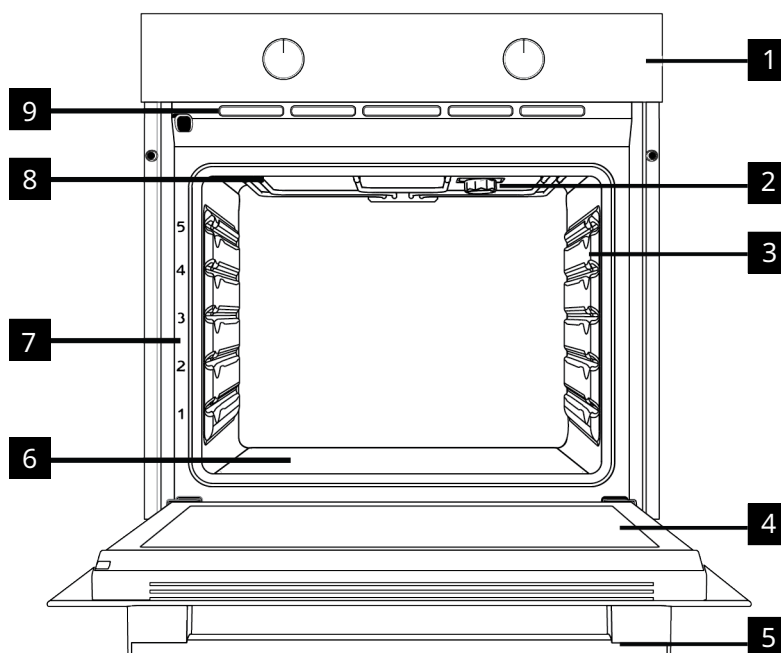
- Tutup pintu oven selama memanggang. Permukaan yang panas dapat menyebabkan luka bakar!
- Makanan yang tidak cocok untuk dipanggang dapat menimbulkan bahaya kebakaran. Panggang hanya makanan yang cocok untuk api panggang yang berat. Jangan meletakkan makanan terlalu jauh di belakang panggang. Ini adalah area terpanas dan makanan berlemak bisa terbakar.



Keamanan Perawatan dan Pembersihan

- Tunggu hingga produk menjadi dingin sebelum membersihkan produk. Permukaan yang panas dapat menyebabkan luka bakar!
- Jangan pernah mencuci produk dengan menyemprot atau menuangkan air ke atasnya! Terdapat risiko sengatan listrik!
- Jangan menggunakan pembersih uap untuk membersihkan produk karena dapat menyebabkan sengatan listrik.
- Jangan menggunakan pembersih abrasif yang keras, pengikis logam, wol kawat, atau bahan pemutih untuk membersihkan kaca pintu depan oven. Bahan-bahan tersebut dapat menyebabkan permukaan kaca tergores dan pecah.

Pengenalan Produk



1 Panel kendali

3 Rak kawat

5 Gagang

7 Posisi rak

9 Lubang ventilasi

2 Lampu

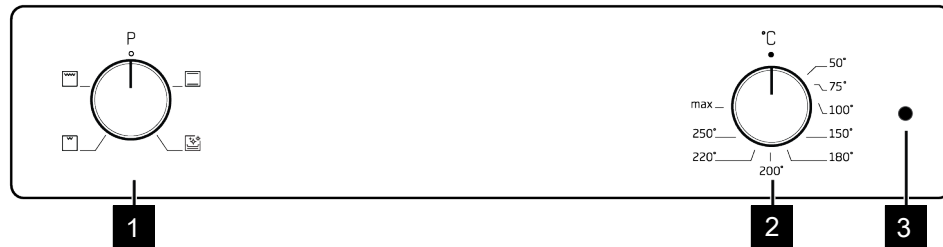
4 Pintu

6 Pemanas bawah (di bawah piring baja)

8 Pemanas atas

Pengenalan dan Penggunaan Panel Kontrol Produk

Di bagian ini, Anda dapat menemukan ikhtisar dan penggunaan dasar panel kontrol produk. Mungkin ada perbedaan dalam gambar dan beberapa fitur tergantung pada jenis produk.



1 Kenop pemilihan fungsi

3 Lampu termostat

2 Kenop pemilihan suhu

Tombol pemilihan fungsi

Anda dapat memilih fungsi pengoperasian oven dengan kenop pemilihan fungsi. Belok kiri / kanan dari posisi tertutup (atas) untuk memilih.

Kenop suhu

Anda dapat memilih suhu yang ingin Anda masak dengan kenop suhu. Putar searah jarum jam dari posisi tertutup (atas) untuk memilih.

Indikator suhu bagian dalam oven

Anda dapat memahami suhu interior oven dari lampu suhu. Lampu termostat terletak di panel kontrol. Lampu termostat menyala saat produk mulai beroperasi, dan lampu termostat mati saat mencapai suhu yang disetel. Saat suhu di dalam oven turun di bawah suhu yang disetel, lampu termostat menyala kembali.

Penggunaan Pertama

Sebelum Anda mulai menggunakan produk Anda, disarankan untuk melakukan hal berikut yang disebutkan di bagian berikut secara berurutan.

Pembersihan Awal

1. Lepas semua bahan kemasan.
2. Lepas semua aksesoris dari oven yang disertakan dengan produk.
3. Operasikan produk selama 30 menit, lalu matikan. Dengan cara ini, residu dan lapisan yang mungkin tertinggal di dalam oven selama produksi dibakar dan dibersihkan.
4. Saat mengoperasikan produk, pilih suhu tertinggi dan fungsi pengoperasian yang dioperasikan oleh semua pemanas di produk Anda. Lihat "Fungsi pengoperasian oven". Anda dapat mempelajari cara mengoperasikan oven di bagian berikut.
5. Tunggu oven dingin.
6. Seka permukaan produk dengan kain basah atau spons dan keringkan dengan kain.

Sebelum menggunakan aksesoris:

Bersihkan aksesoris yang Anda keluarkan dari oven dengan air deterjen dan spons pembersih yang lembut.

Pemberitahuan: Beberapa deterjen atau bahan pembersih dapat menyebabkan kerusakan pada permukaan. Jangan gunakan deterjen abrasif, bubuk pembersih, krim pembersih, atau benda tajam selama pembersihan.

PERHATIAN: Selama penggunaan pertama, asap dan bau mungkin muncul selama beberapa jam. Ini normal dan Anda hanya perlu ventilasi yang baik untuk melepaskannya. Hindari langsung menghirup asap dan bau yang terbentuk.

Sambungan listrik

⚠ Peringatan umum

- Lepaskan produk dari sambungan listrik sebelum memulai pekerjaan apa pun pada instalasi listrik. Ada bahaya sengatan listrik.
- Hubungkan produk ke stopkontak/saluran ground yang dilindungi oleh pemutus sirkuit miniatur dengan kapasitas yang sesuai sebagaimana tercantum dalam tabel "Spesifikasi teknis". Lakukan pemasangan grounding yang dilakukan oleh teknisi listrik yang berkualifikasi saat menggunakan produk dengan atau tanpa trafo. Perusahaan kami tidak akan bertanggung jawab atas segala kerusakan yang akan timbul karena menggunakan produk tanpa pemasangan grounding sesuai dengan peraturan setempat.
- Produk hanya dapat dihubungkan ke sambungan listrik utama oleh orang yang berwenang dan memenuhi syarat, dan garansi produk dimulai hanya setelah pemasangan yang benar. Pabrikan tidak dapat bertanggung jawab atas segala kerusakan yang mungkin timbul karena operasi oleh orang yang tidak berwenang.
- Kabel listrik tidak boleh dihancurkan, dilipat, macet atau menyentuh bagian produk yang panas. Jika kabel listrik rusak, kabel harus diganti oleh teknisi listrik yang berkualifikasi. Jika tidak, ada sengatan listrik, korsleting, atau bahaya kebakaran!
- Data pasokan listrik harus sesuai dengan data yang ditentukan pada label jenis produk. Pelat peringkat terlihat ketika pintu atau penutup bawah alat dibuka atau terletak di dinding belakang alat tergantung pada jenis alat.
- Steker kabel listrik harus mudah dijangkau setelah pemasangan (jangan arahkan ke atas kompor). Jangan gunakan ekstensi atau multi soket dalam sambungan listrik

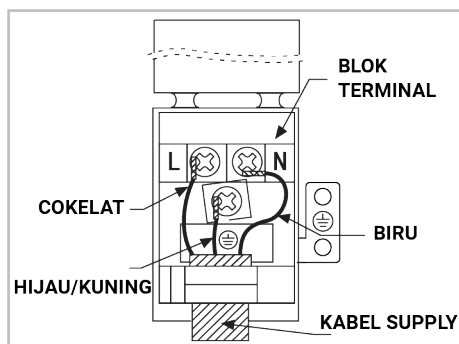
- dan harus menggunakan stopkontak/saluran soket yang sesuai dan steker untuk oven. Jika batas daya produk di luar kemampuan membawa steker dan stopkontak/saluran saat ini, produk harus dihubungkan melalui instalasi listrik tetap secara langsung tanpa menggunakan stopkontak/saluran steker dan soket.
- **Jika produk akan terhubung langsung ke daya suplai:** Jika tidak memungkinkan untuk melepaskan semua kutub dalam daya suplai, unit pemutusan dengan jarak kontak minimal 3 mm (sekering, sakelar pengaman saluran, kontaktor) harus terhubung dan semua kutub unit pemutusan ini harus berdekatan dengan (tidak di atas) produk sesuai dengan arahan IEE. Kegagalan untuk mematuhi instruksi ini dapat menyebabkan masalah operasional dan membatalkan garansi produk.
- Perlindungan tambahan oleh pemutus arus sisa dianjurkan.

Jika produk diproduksi tanpa kabel:

- Kabel daya yang didefinisikan dalam tabel teknis harus disambungkan ke produk dengan mengikuti petunjuk. Kabel daya tidak boleh lebih panjang dari 2 m demi alasan keselamatan.
- Buka penutup blok terminal dengan obeng.
- Masukkan kabel daya melalui klem kabel di bawah terminal dan kencangkan ke badan utama dengan komponen klem kabel berulir terintegrasi.

- Sambungkan kabel sesuai dengan diagram yang disediakan.

Sambungkan blok terminal produk Anda sesuai dengan informasi sambungan/fase pada label jenis produk.



Jika kabel suplai Anda berjenis 3 konduktor, untuk sambungan 1 fase:

- Cokelat = L (Fase)
- Biru = N (Netral)
- Hijau/Kuning = (E)  (Pembumian)
- Setelah menyelesaikan penyambungan kabel, tutup penutup blok terminal.
- Sambungkan kabel daya untuk mengalirkan daya dengan merutekannya sedemikian rupa sehingga tidak akan menyentuh produk dan terjepit di antara produk dan dinding.

Menggunakan Oven

Informasi Umum dalam Menggunakan Oven

Kipas pendingin (Ini bervariasi tergantung pada model produk. Ini mungkin tidak tersedia di produk Anda.)

Produk Anda memiliki kipas pendingin. Kipas pendingin diaktifkan secara otomatis bila diperlukan dan mendinginkan bagian depan produk dan perabotan. Kipas ini secara otomatis dinonaktifkan ketika proses pendinginan selesai. Udara panas keluar dari pintu oven. Hindari menutup lubang ventilasi ini. Jika tidak, oven bisa menjadi terlalu panas. Kipas pendingin terus beroperasi selama

pengoperasian oven atau setelah oven dimatikan (kira-kira 20-30 menit). Jika Anda memasak dengan memprogram pengatur waktu oven, di akhir waktu pemanggangan, kipas pendingin akan mati dengan semua fungsi. Waktu kerja kipas pendingin tidak dapat ditentukan oleh pengguna. Kipas ini menyala dan mati secara otomatis. Hal ini bukan sebuah kesalahan.

Lampu oven

Lampu oven dinyalakan saat oven mulai memanggang. Pada beberapa model, lampu menyala saat memanggang. Sedangkan pada beberapa model, lampu mati setelah waktu tertentu.

Pengoperasian Unit Kontrol Oven

Menyalakan oven

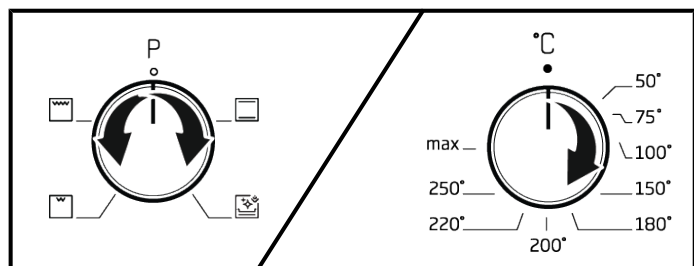
Ketika Anda memilih fungsi operasi yang ingin Anda masak dengan tombol pemilihan fungsi dan mengatur suhu tertentu dengan tombol suhu, oven mulai beroperasi.

Mematikan oven

Anda dapat mematikan oven dengan memutar kenop pemilihan fungsi dan kenop suhu ke posisi mati (naik).

Memilih suhu dan fungsi pengoperasian oven

Anda dapat memasak dengan membuat kontrol manual (dengan kontrol Anda sendiri) dengan memilih suhu dan fungsi operasi khusus untuk makanan Anda.



1. Pilih fungsi operasi yang ingin Anda masak dengan tombol pemilihan fungsi.
2. Atur suhu yang ingin Anda masak dengan kenop suhu.
 - ⇒ Oven Anda akan segera mulai beroperasi pada fungsi dan suhu yang dipilih, dan lampu termostat akan menyala. Ketika suhu di dalam oven mencapai suhu yang diinginkan, lampu termostat akan mati. Oven tidak akan mati dengan sendirinya setelah proses pemanggangan. Anda harus mengontrol pemanggangan dan mematikannya sendiri. Setelah pemanggangan selesai, matikan oven dengan memutar kenop pemilihan fungsi dan kenop suhu ke posisi mati (naik).

Fungsi pengoperasian oven

Pada tabel fungsi, fungsi pengoperasian yang dapat Anda gunakan di oven dan suhu tertinggi dan terendah yang dapat diatur untuk fungsi ini ditampilkan. Urutan mode pengoperasian yang ditampilkan di sini mungkin berbeda dengan pengaturan pada produk Anda.

Simbol fungsi	Deskripsi fungsi	Kisaran suhu (°C)	Deskripsi dan penggunaan
	Pemanasan atas dan bawah	*	Makanan dipanaskan dari atas dan bawah secara bersamaan. Cocok untuk kue, kue kering atau kue dan semur dalam cetakan kue. Memasak dilakukan dengan satu baki.
	Pemanasan bawah / Pembersihan uap mudah	*	Hanya pemanasan rendah yang aktif. Sangat cocok untuk makanan yang membutuhkan kecokelatan di bagian bawah. Fungsi ini juga harus digunakan untuk memudahkan pembersihan dengan uap.
	Panggang rendah	*	Panggang kecil di langit-langit oven berfungsi. Sangat cocok untuk memanggang dalam jumlah kecil.
	Panggang penuh	*	Panggang besar di langit-langit oven berfungsi. Sangat cocok untuk memanggang dalam jumlah banyak.

* Produk Anda beroperasi dalam kisaran suhu yang ditentukan pada kenop suhu.

Aksesori Produk

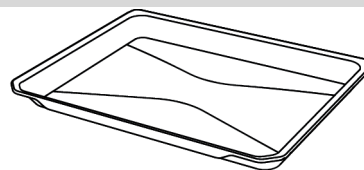
Ada berbagai aksesori dalam produk Anda. Pada bagian ini, deskripsi aksesori dan deskripsi penggunaan yang benar tersedia. Tergantung pada model produk, aksesori yang disediakan bervariasi. Semua aksesori yang dijelaskan dalam panduan pengguna mungkin tidak tersedia di produk Anda.



Nampan di dalam peralatan Anda dapat berubah bentuk karena efek panas. Ini tidak berpengaruh pada fungsionalitas. Deformasi menghilang ketika baki didinginkan.

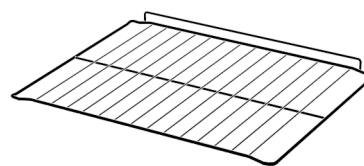
Nampan standar

Ini digunakan untuk kue kering, makanan beku dan menggoreng potongan besar.



Panggang kawat

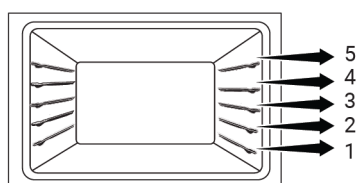
Digunakan untuk menggoreng atau meletakkan makanan yang akan dipanggang, digoreng dan direbus di rak yang diinginkan.



Penggunaan Aksesori Produk

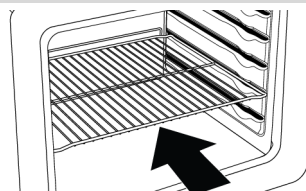
Rak memasak

Ada 5 tingkat posisi rak di area memasak. Anda juga dapat melihat urutan rak pada angka - angka di rangka depan oven.



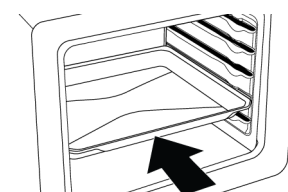
Menempatkan pemanggang kawat di rak memasak

Sangat penting untuk menempatkan pemanggang kawat di rak samping dengan benar. Pemanggang kawat memiliki satu arah saat meletakkannya di rak. Saat menempatkan pemanggang kawat di rak yang diinginkan, bagian yang terbuka harus di bagian depan.



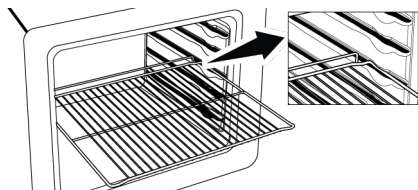
Menempatkan nampan di rak memasak

Penting juga untuk menempatkan baki di rak samping dengan benar. Baki memiliki satu arah saat meletakkannya di rak. Saat meletakkan baki di rak yang diinginkan, sisinya yang dirancang untuk dipegang harus berada di bagian depan.



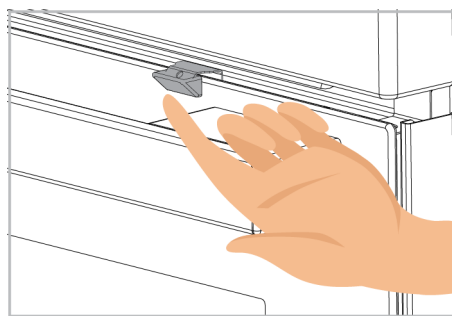
Fungsi pemanggang kawat yang berhenti

Ada fungsi penghentian untuk mencegah pemanggang kawat keluar dari rak kawat. Dengan fungsi ini, Anda dapat dengan mudah dan aman mengeluarkan makanan Anda. Saat melepas pemanggang kawat, Anda dapat menariknya ke depan sampai mencapai titik berhenti. Anda harus melewati titik ini untuk menghapusnya sepenuhnya.



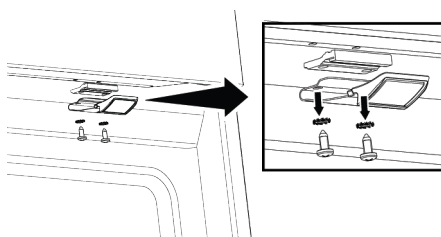
Kunci pengaman anak

Produk ini memiliki kunci anak di pintu oven. Untuk membuka pintu oven, angkat bagian plastik sedikit ke atas dan tarik gagang pintu. Saat menutup pintu, kunci anak akan terkunci sendiri.



Untuk melepas kunci anak:

Lepaskan dua sekrup yang mengamankan keselamatan kunci anak seperti yang ditunjukkan pada gambar. Saat Anda ingin menggunakannya lagi, Anda dapat mengamatkannya di bawah panel kontrol dengan bahan pemasangan.



Informasi Umum Tentang Memanggang

Anda dapat menemukan kiat menyiapkan dan memasak makanan Anda di bagian ini.

Plus, bagian ini menjelaskan beberapa makanan yang diuji sebagai produsen dan pengaturan yang paling tepat untuk makanan tersebut. Pengaturan oven dan aksesori yang sesuai untuk makanan ini juga ditunjukkan.

Peringatan Umum Tentang Memanggang di Oven

- Saat membuka pintu oven selama atau setelah memanggang, uap panas dapat muncul. Uapnya dapat membakar tangan, wajah, dan/atau mata Anda. Saat membuka pintu oven, menjauhlah.
- Uap yang kuat yang dihasilkan selama memanggang dapat membentuk tetesan air yang terkondensasi di bagian dalam dan luar oven dan di bagian atas perabot karena perbedaan suhu. Ini adalah kejadian normal dan fisik.
- Nilai suhu dan waktu memasak yang diberikan untuk makanan dapat bervariasi tergantung pada resep dan jumlahnya. Untuk alasan ini, nilai-nilai ini diberikan sebagai rentang.
- Selalu keluarkan aksesori yang tidak terpakai dari oven sebelum Anda mulai memasak. Aksesori yang tertinggal di dalam oven dapat mencegah makanan Anda termasak pada nilai yang benar.
- Untuk makanan yang akan Anda masak sesuai resep Anda sendiri, Anda bisa mereferensikan makanan serupa yang diberikan di tabel memasak.
- Menggunakan aksesori yang disediakan memastikan Anda mendapatkan performa memasak terbaik. Perhatikan selalu peringatan dan informasi yang diberikan oleh produsen peralatan masak eksternal yang akan Anda gunakan.
- Potong kertas minyak yang akan Anda gunakan untuk memasak dengan ukuran yang sesuai dengan wadah yang akan Anda masak. Kertas tahan panas yang meluap dari wadah dapat menimbulkan risiko luka bakar dan

memengaruhi kualitas panggang Anda. Gunakan kertas tahan panas yang akan Anda gunakan dalam kisaran suhu yang ditentukan.

- Untuk kinerja memanggang yang baik, letakkan makanan Anda di rak yang benar yang direkomendasikan. Jangan mengubah posisi rak saat memanggang.

Pastri dan makanan oven

Informasi Umum

- Kami merekomendasikan penggunaan aksesori produk untuk kinerja memasak yang baik. Jika Anda akan menggunakan peralatan masak eksternal, pilihlah peralatan masak yang gelap, tidak lengket, dan tahan panas.
- Jika pemanasan awal direkomendasikan di meja memasak, pastikan untuk memasukkan makanan Anda ke dalam oven setelah pemanasan awal.
- Jika Anda akan memasak dengan menggunakan peralatan masak di atas pemanggang kawat, letakkan di tengah pemanggang kawat, bukan di dekat dinding belakang.
- Semua bahan yang digunakan dalam pembuatan pastri harus segar dan pada suhu kamar.
- Status memasak makanan dapat bervariasi tergantung pada jumlah makanan dan ukuran alat masak.
- Cetakan logam, keramik, dan kaca memperpanjang waktu memasak dan permukaan bawah makanan kue tidak berwarna cokelat secara merata.
- Jika Anda menggunakan kertas roti, sedikit kecokelatan dapat terlihat di permukaan bawah makanan. Dalam situasi ini, Anda mungkin harus memperpanjang waktu memasak sekitar 10 menit.
- Nilai yang ditentukan dalam tabel memasak ditentukan sebagai hasil pengujian yang dilakukan di laboratorium kami. Nilai yang cocok untuk Anda mungkin berbeda dari nilai ini.
- Tempatkan makanan Anda di rak yang sesuai yang direkomendasikan di tabel memasak. Lihat rak bawah oven sebagai rak 1.

- Masalah hidangan yang direkomendasikan di tabel memasak dengan satu nampan.

Kiat memanggang kue

- Jika kue terlalu kering, naikkan suhunya menjadi 10°C dan persingkat waktu memanggang.
- Jika kue menjadi basah, gunakan sedikit cairan atau kurangi suhunya hingga 10°C.
- Jika bagian atas kue gosong, taruh di rak bawah, turunkan suhunya dan tambah waktu memanggang.
- Jika bagian dalam kue sudah matang dengan baik, tetapi bagian luarnya lengket, gunakan lebih sedikit cairan, kurangi suhunya dan tambah waktu memasaknya.

Petunjuk untuk pastri

- Jika pastri terlalu kering, naikkan suhunya menjadi 10 °C dan persingkat waktu memasak. Basahi lembaran adonan dengan saus yang terdiri dari campuran susu, minyak, telur dan yoghurt.

- Jika pastri mulai matang dengan lambat, pastikan ketebalan pastri yang Anda siapkan tidak meluap dari nampan.
- Jika permukaan pastri sudah kecokelatan tetapi bagian bawahnya belum matang, pastikan jumlah saus yang akan Anda gunakan untuk pastri tidak terlalu banyak di bagian bawah pastri. Untuk warna cokelat yang merata, cobalah untuk mengoleskan saus secara merata di antara lembaran adonan dan kue.
- Panggang kue Anda pada posisi dan suhu yang sesuai dengan tabel memasak. Jika bagian bawahnya masih belum cukup kecokelatan, letakkan di rak paling bawah untuk memasak selanjutnya.

Tabel memasak untuk pastri dan makanan oven

Makanan	Aksesori yang akan digunakan	Fungsi pengoperasian	Posisi rak	Suhu (° C)	Waktu memanggang (menit) (kurang-lebih)
Kue di atas nampan	Nampan standar *	Pemanasan atas dan bawah	3	180	30 ... 45
Kue dalam cetakan	Cetakan kue di panggangan kawat **	Pemanasan atas dan bawah	2	180	30 ... 40
Kue kecil	Nampan standar *	Pemanasan atas dan bawah	3	160	25 ... 35
Kue bolu	Cetakan kue bulat, diameter 26 cm dengan pengait kawat panggangan **	Pemanasan atas dan bawah	2	160	30 ... 40
Kue	Nampan pastri *	Pemanasan atas dan bawah	3	170	25 ... 40
Pastri	Nampan standar *	Pemanasan atas dan bawah	2	200	30 ... 45
Roti gulung	Nampan standar *	Pemanasan atas dan bawah	2	200	20 ... 35
Roti utuh	Nampan standar *	Pemanasan atas dan bawah	3	200	30 ... 45
Lasagna	Wadah persegi panjang kaca/ logam di atas panggangan kawat **	Pemanasan atas dan bawah	2 atau 3	200	30 ... 45
Pai apel	Cetakan logam hitam bulat, diameter 20 cm di atas panggangan kawat **	Pemanasan atas dan bawah	2	180	50 ... 70
Pizza	Nampan standar *	Pemanasan atas dan bawah	2	200 ... 220	10 ... 20

Pemanasan awal direkomendasikan untuk semua makanan.

*Aksesori ini mungkin tidak disertakan dengan produk Anda.

**Aksesori ini tidak disertakan dengan produk Anda. Mereka adalah aksesori yang tersedia secara komersial.

Daging, Ikan, dan Unggas

Poin-poin penting tentang memanggang

- Bumbui dengan jus lemon dan merica sebelum memasak ayam utuh, kalkun, dan daging berukuran besar akan meningkatkan performa memasak.
- Dibutuhkan 15 hingga 30 menit lebih banyak untuk memasak daging bertulang daripada fillet dengan cara digoreng.
- Anda harus menghitung sekitar 4 hingga 5 menit waktu memasak per sentimeter ketebalan daging.
- Setelah waktu memasak habis, daging tetap di dalam oven selama kurang lebih 10 menit. Jus daging lebih baik didistribusikan ke daging yang digoreng dan tidak dikeluarkan saat daging dipotong.
- Ikan harus diletakkan di rak tingkat sedang atau rendah di piring tahan panas.
- Masaklah hidangan yang direkomendasikan di tabel memasak dengan satu nampan.

Tabel memasak untuk daging, ikan dan unggas

Makanan	Aksesori yang akan digunakan	Fungsi pengoperasian	Posisi rak	Suhu (° C)	Waktu memanggang (menit) (kurang-lebih)
Steik (utuh)/ Panggang (1 kg)	Nampan standar *	Pemanasan atas dan bawah	3	15 menit 250/ maksimal, setelah 180 ... 190	60 ... 80
Betis domba (1,5-2 kg)	Nampan standar *	Pemanasan atas dan bawah	3	15 menit 250/ maksimal, setelah 170	110 ... 120
Ayam goreng (1,8-2 kg)	Panggangan kawat * Tempatkan satu nampan di rak bawah.	Pemanasan atas dan bawah	2	15 menit 250/ maksimal, setelah 190	60 ... 80
Burung unta (5,5 kg)	Nampan standar *	Pemanasan atas dan bawah	1	25 menit 250/ maksimal, setelah 180 ... 190	150 ... 210
Ikan	Panggangan kawat * Tempatkan satu nampan di rak bawah.	Pemanasan atas dan bawah	3	200	20 ... 30

Pemanasan awal direkomendasikan untuk semua makanan.

*Aksesori ini mungkin tidak disertakan dengan produk Anda.

**Aksesori ini tidak disertakan dengan produk Anda. Mereka adalah aksesori yang tersedia secara komersial.

Panggangan

Daging merah, ikan, dan daging unggas dengan cepat berubah menjadi cokelat saat dipanggang, memiliki kerak yang indah dan tidak mengering. Daging fillet, daging tusuk sate, sosis, serta sayuran berair (tomat, bawang, dll.) sangat cocok untuk dipanggang.

Peringatan umum

- Makanan yang tidak cocok untuk dipanggang dapat menimbulkan bahaya kebakaran. Panggang hanya makanan yang cocok untuk api panggangan yang berat. Selain itu, jangan meletakkan makanan terlalu jauh di belakang panggangan. Ini adalah area terpanas dan makanan berlemak bisa terbakar.
- **Tutup pintu oven selama memanggang. Jangan pernah memanggang dengan pintu oven terbuka. Permukaan yang panas dapat menyebabkan luka bakar!**

Poin kunci dari panggangan

- Siapkan makanan dengan ketebalan dan berat yang sama sebanyak mungkin untuk panggangan.
- Tempatkan potongan yang akan dipanggang di atas panggangan kawat atau nampan panggangan kawat dengan mendistribusikannya tanpa melebihi dimensi pemanas.
- Tergantung pada ketebalan potongan yang akan dipanggang, waktu memasak yang diberikan di tabel dapat bervariasi.
- Geser panggangan kawat atau nampan panggangan kawat ke tingkat yang diinginkan di dalam oven. Jika Anda memasak di panggangan kawat, geser nampan oven ke rak bawah untuk mengumpulkan minyak. Nampan oven yang akan Anda geser ukurannya harus menutupi seluruh area panggangan. Nampan ini mungkin tidak disertakan dengan produk. Masukkan air ke dalam nampan oven agar mudah dibersihkan.

Meja panggangan

Makanan	Aksesori yang akan digunakan	Posisi rak	Suhu (° C)	Waktu memanggang (menit) (kurang-lebih)
Ikan	Panggangan kawat	4 - 5	250	20 ... 25
Ayam potong	Panggangan kawat	4 - 5	250	25 ... 35
Bakso (daging sapi muda) - 12 jumlah	Panggangan kawat	4	250	20 ... 30
Irisan daging domba	Panggangan kawat	4 - 5	250	20 ... 25
Steik - (Kubus daging)	Panggangan kawat	4 - 5	250	25 ... 30
Potongan daging sapi muda	Panggangan kawat	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin sayur	Panggangan kawat	4 - 5	220	20 ... 30
Roti bakar	Panggangan kawat	4	250	1 ... 4
Disarankan melakukan pemanasan awal selama 5 menit untuk semua makanan panggang. Putar makanan setelah 1/2 dari total waktu pemanggangan.				

Uji makanan

- Makanan di tabel memasak ini disiapkan sesuai dengan standar EN 60350-1 untuk memfasilitasi pengujian produk untuk lembaga pengawasan.

- Masaklah hidangan yang direkomendasikan di tabel memasak dengan satu nampan.

Tabel memasak untuk makanan percobaan

Makanan	Aksesori yang akan digunakan	Fungsi pengoperasian	Posisi rak	Suhu (° C)	Waktu memanggang (menit) (kurang-lebih)
Roti pendek (kue manis)	Nampan standar *	Pemanasan atas dan bawah	3	140	20 ... 30
Kue kecil	Nampan standar *	Pemanasan atas dan bawah	3	160	25 ... 35
Kue bolu	Cetakan kue bulat, diameter 26 cm dengan pengait kawat panggang **	Pemanasan atas dan bawah	2	160	30 ... 40
Pai apel	Cetakan logam hitam bulat, diameter 20 cm di atas panggang kawat **	Pemanasan atas dan bawah	2	180	50 ... 70

Pemanasan awal direkomendasikan untuk semua makanan.

*Aksesori ini mungkin tidak disertakan dengan produk Anda.

**Aksesori ini tidak disertakan dengan produk Anda. Mereka adalah aksesori yang tersedia secara komersial.

Panggangan

Makanan	Aksesori yang akan digunakan	Posisi rak	Suhu (° C)	Waktu memanggang (menit) (kurang-lebih)
Bakso (daging sapi muda) - 12 jumlah	Panggangan kawat	4	250	20 ... 30
Roti bakar	Panggangan kawat	4	250	1 ... 4
Disarankan melakukan pemanasan awal selama 5 menit untuk semua makanan panggang. Putar makanan setelah 1/2 dari total waktu pemanggangan.				

Perawatan dan Pembersihan

Informasi Pembersihan Umum

Peringatan umum

- Tunggu hingga produk menjadi dingin sebelum membersihkan produk. Permukaan yang panas dapat menyebabkan luka bakar!
- Jangan menggunakan deterjen langsung pada permukaan yang panas. Hal ini dapat menyebabkan noda permanen.
- Produk harus dibersihkan dan dikeringkan secara menyeluruh setiap kali selesai digunakan. Dengan demikian, sisa makanan akan mudah dibersihkan dan sisa makanan ini akan dicegah agar tidak terbakar saat produk digunakan kembali nanti. Dengan demikian, masa pakai alat dapat lebih panjang dan masalah yang sering dihadapi berkurang.
- Jangan gunakan produk pembersih uap untuk membersihkan.
- Beberapa deterjen atau bahan pembersih menyebabkan kerusakan pada permukaan. Bahan pembersih yang tidak sesuai adalah: pemutih, produk pembersih yang mengandung amonia, asam atau klorida, produk pembersih uap, bahan pembersih kerak, penghilang noda dan karat, produk pembersih abrasif (pembersih krim, bubuk gosok, krim gosok, penggosok abrasif dan garukan, kawat, spons, kain pembersih yang mengandung kotoran dan residu detergen).
- Tidak diperlukan bahan pembersih khusus dalam pembersihan yang dilakukan setelah setiap penggunaan. Bersihkan alat menggunakan deterjen pencuci piring, air hangat, dan kain lembut atau spons lalu keringkan dengan kain kering.
- Pastikan untuk benar-benar menyeka sisa cairan setelah dibersihkan dan segera bersihkan makanan yang tumpah saat memasak.
- Jangan mencuci komponen apa pun pada peralatan Anda di mesin pencuci piring kecuali dinyatakan lain dalam panduan pengguna.

Inox - permukaan tahan karat

- Jangan menggunakan bahan pembersih yang mengandung asam atau klorin untuk membersihkan permukaan dan gagang tahan karat-inox.
- Permukaan tahan karat-inox dapat berubah warna seiring waktu. Hal ini normal. Setiap kali selesai digunakan, bersihkan dengan deterjen yang cocok untuk permukaan tahan karat atau inox.
- Bersihkan dengan kain lembut bersabun dan deterjen cair (tidak menggosok) yang cocok untuk permukaan inox, hati-hati menyekanya dalam satu arah.
- Segera hilangkan noda kapur, minyak, pati, susu dan protein pada permukaan kaca dan inox tanpa menunggu. Noda dapat berkarat dalam jangka waktu yang lama.
- Pembersih yang disemprotkan/dioleskan ke permukaan harus segera dibersihkan. Pembersih abrasif yang tertinggal di permukaan menyebabkan permukaan menjadi putih.

Permukaan berenamel

- Oven harus dingin sebelum membersihkan area memasak. Membersihkan pada permukaan yang panas akan menimbulkan bahaya kebakaran dan merusak permukaan enamel.

- Setelah digunakan, bersihkan permukaan enamel menggunakan deterjen pencuci piring, air hangat dan kain lembut atau spons, lalu keringkan dengan kain kering.
- Jika produk memiliki fungsi pembersihan uap yang mudah, Anda dapat melakukan pembersihan uap yang mudah untuk kotoran ringan yang tidak permanen. (Lihat "Pembersihan Uap Mudah [► 17]".)
- Untuk noda yang membandel, pembersih oven dan panggang yang direkomendasikan di situs web merek produk Anda dan bantalan gosok yang tidak menggosok dapat digunakan. Jangan menggunakan pembersih oven eksternal.

Pembersihan Katalitik

- Dinding samping di area memasak hanya bisa ditutup dengan dinding enamel atau katalitik. Hal ini bervariasi berdasarkan model.
- Dinding katalitik memiliki matte ringan dan permukaan berpori. Dinding katalitik oven tidak boleh dibersihkan.
- Permukaan katalitik menyerap oli berkat strukturnya yang berpori dan mulai mengkilap saat permukaan penuh dengan oli, dalam hal ini disarankan untuk mengganti suku cadang.

Permukaan kaca

- Saat membersihkan permukaan kaca, jangan menggunakan pengikis logam keras dan bahan pembersih abrasif. Mereka dapat merusak permukaan kaca.
- Bersihkan alat menggunakan deterjen pencuci piring, air hangat, dan kain mikrofiber khusus untuk permukaan kaca, lalu keringkan dengan kain mikrofiber kering.
- Jika masih terdapat sisa deterjen setelah dibersihkan, bersihkan dengan air dingin dan keringkan dengan kain serat mikro yang bersih dan kering. Sisa deterjen dapat merusak permukaan kaca lain kali.
- Dalam keadaan apa pun residu yang mengering pada permukaan kaca tidak boleh dibersihkan dengan pisau bergerigi, wol kawat, atau alat penggaruk serupa.
- Anda dapat menghilangkan noda kalsium (noda kuning) pada permukaan kaca dengan bahan pembersih kerak yang tersedia secara komersial, dengan bahan pembersih kerak seperti cuka atau jus lemon.
- Jika permukaannya sangat kotor, oleskan bahan pembersih pada noda dengan spons dan tunggu lama hingga bekerja dengan baik. Kemudian bersihkan permukaan kaca dengan kain basah.
- Perubahan warna dan noda pada permukaan kaca adalah normal dan bukan cacat.

Bagian plastik dan permukaan yang dicat

- Bersihkan bagian plastik dan permukaan yang dicat menggunakan deterjen pencuci piring, air hangat dan kain lembut atau spons, lalu keringkan dengan kain kering.
- Jangan menggunakan pengikis logam keras dan pembersih abrasif. Mereka dapat merusak permukaan.
- Pastikan sambungan komponen produk tidak dibiarkan lembab dan terdapat deterjen. Jika tidak, korosi dapat terjadi pada sambungan ini.

Aksesori Pembersih

Jangan memasukkan aksesori produk ke dalam mesin pencuci piring kecuali dinyatakan lain dalam panduan pengguna.

Membersihkan Panel Kontrol

- Saat membersihkan panel dengan kontrol kenop, seka panel dan kenop dengan kain lembut lembap dan keringkan dengan kain kering. Jangan melepaskan kenop dan gasket di bawahnya untuk membersihkan panel. Panel kontrol dan kenop dapat rusak.
- Saat membersihkan panel inox dengan kontrol kenop, jangan menggunakan bahan pembersih inox di sekitar kenop. Indikator di sekitar kenop dapat dihapus.
- Bersihkan panel kontrol sentuh dengan kain lembut lembap dan keringkan dengan kain kering. Jika produk Anda memiliki fitur kunci tombol, atur kunci tombol sebelum melakukan pembersihan panel kontrol. Jika tidak, deteksi yang salah dapat terjadi pada tombol.

Membersihkan bagian dalam oven (area memasak)

Ikuti langkah-langkah pembersihan yang dijelaskan dalam bagian "Informasi Pembersihan Umum" sesuai dengan jenis permukaan di oven Anda.

Membersihkan dinding samping oven

Dinding samping di area memasak hanya bisa ditutup dengan dinding enamel atau katalitik. Hal ini bervariasi berdasarkan model. Jika ada dinding katalitik, lihat bagian "Permukaan katalitik" untuk informasi.

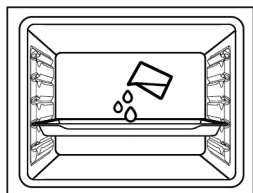
Jika produk Anda adalah model rak kawat, lepas rak kawat sebelum membersihkan dinding samping. Kemudian selesaikan pembersihan seperti yang dijelaskan dalam "Informasi Pembersihan Umum" sesuai dengan jenis permukaan dinding samping.

Pembersihan Uap Mudah

Hal ini memungkinkan pembersihan kotoran (tidak tertinggal dalam waktu lama) yang dilunakkan oleh uap di dalam oven dan tetesan air yang terkondensasi di permukaan bagian dalam oven dengan mudah.

1. Lepaskan semua aksesori di dalam oven.
2. Tambahkan 500 ml air ke dalam nampan dan letakkan di rak ke-2 oven.

i Jangan menggunakan air suling atau air yang disaring. Gunakan air yang siap pakai saja. Jangan gunakan larutan partikulat yang mudah terbakar, beralkohol, atau padat sebagai pengganti air.

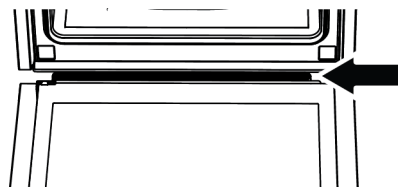


3. Atur oven ke mode pengoperasian pembersihan uap mudah dan operasikan pada suhu 100°C selama 15 menit. Segera buka pintu dan bersihkan bagian dalam oven dengan spons atau kain basah. Uap akan keluar saat membuka pintu. Ini dapat menimbulkan risiko luka bakar. Berhati-hatilah saat membuka pintu. Untuk kotoran yang membandel, bersihkan produk menggunakan deterjen pencuci piring, air hangat dan kain lembut atau spon lalu keringkan dengan kain kering.



Dalam fungsi pembersihan uap yang mudah, diharapkan air yang ditambahkan menguap dan mengembun di bagian dalam oven dan pintu oven untuk melunakkan kotoran ringan yang terbentuk di oven Anda. Kondensasi yang terbentuk pada pintu oven dapat menetes saat pintu oven dibuka. Segera setelah Anda membuka pintu oven, bersihkan kondensasi.

(Ini bervariasi tergantung pada model produk. Ini mungkin tidak tersedia di produk Anda.) Setelah kondensasi di dalam oven, genangan air atau uap air dapat terjadi di saluran kolam di bawah oven. Seka saluran kolam ini dengan kain lembap setelah digunakan dan keringkan.



Membersihkan Pintu Oven

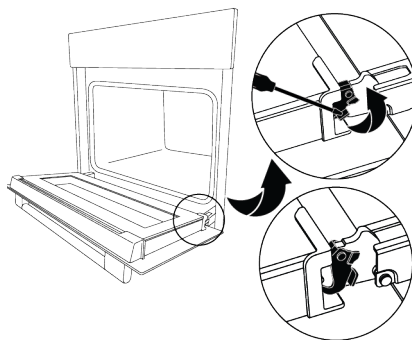
Anda bisa melepas pintu oven dan kaca pintu untuk membersihkannya. Cara melepas pintu dan jendela dijelaskan di bagian "Melepas pintu oven" dan "Melepas kaca mata bagian dalam pintu". Setelah melepas kaca pintu bagian dalam, bersihkan menggunakan deterjen pencuci piring, air hangat dan kain lembut atau spons dan keringkan dengan kain kering. Untuk residu kapur yang mungkin terbentuk pada gelas oven, bersihkan gelas dengan cuka dan bilas.



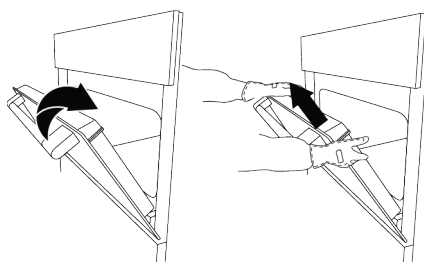
Jangan gunakan pembersih abrasif yang keras, pengikis logam, wol kawat atau bahan pemutih untuk membersihkan pintu oven dan kaca.

Melepas pintu oven

1. Buka pintu oven.
2. Buka klip di soket engsel pintu depan di kanan dan kiri dengan mendorongnya ke bawah seperti yang ditunjukkan pada gambar.



3. Atur pintu oven ke posisi setengah terbuka.



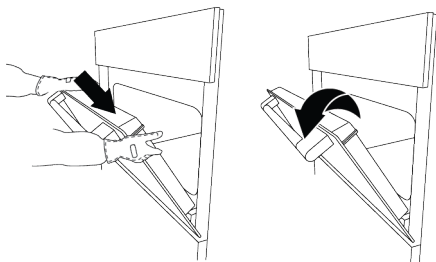
4. Tarik pintu yang dilepas ke atas untuk melepaskannya dari engsel kanan dan kiri dan lepaskan.



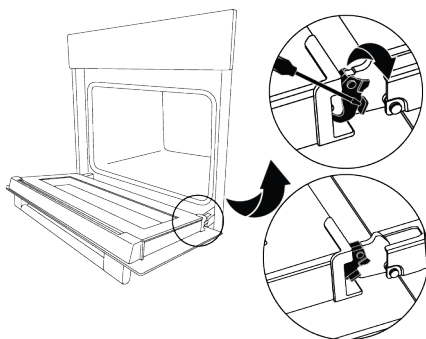
Jangan meletakkan jari Anda di sekitar engsel yang memiliki pegas yang kuat dan dapat melukai jari.

Untuk memasang kembali pintu

1. Atur pintu oven ke posisi setengah terbuka.



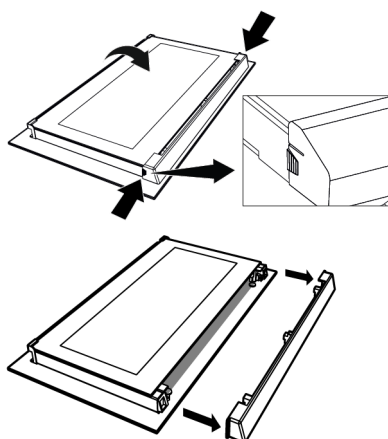
2. Dorong pintu yang dilepas ke bawah untuk meletakkannya dari engsel kanan dan kiri dan buka pintu oven sepenuhnya.
3. Tutup klip di soket engsel pintu depan di kanan dan kiri dengan mendorongnya ke atas seperti yang ditunjukkan pada gambar.



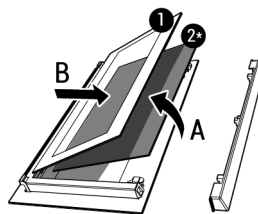
Melepas Kaca Bagian Dalam Pintu Oven

Kaca bagian dalam pintu depan produk dapat dilepas untuk dibersihkan.

1. Buka pintu oven.
2. Tarik komponen plastik, yang dipasang di bagian atas pintu depan, ke arah Anda dengan menekan titik tekanan di kedua sisi komponen secara bersamaan dan lepaskan.



3. Seperti yang ditunjukkan pada gambar, angkat perlahan kaca paling dalam (1) ke arah "A" lalu, lepaskan dengan menariknya ke arah "B".



- 1 Kaca paling dalam
- 2* Kaca bagian dalam (mungkin tidak tersedia untuk produk Anda)
4. Jika produk Anda memiliki kaca dalam (2), ulangi proses yang sama untuk melepaskannya (2).
5. Langkah pertama dari menyusun kembali pintu adalah untuk memasang kembali kaca dalam (2). Tempatkan tepi kaca yang miring untuk memenuhi tepi slot plastik yang miring. (Jika produk Anda memiliki kaca dalam). Kaca bagian dalam (2) harus dipasang pada slot plastik yang paling dekat dengan kaca terdalam (1).
6. Saat memasang kembali kaca terdalam (1), perhatikan tempat yang dicetak di gelas pada kaca bagian dalam. Sangat penting untuk menempatkan sudut bawah kaca terdalam (1) untuk memenuhi slot plastik bawah.
7. Dorong komponen plastik ke arah bingkai sampai suara "klik" terdengar.

Membersihkan Lampu Oven

Dalam hal pintu kaca lampu oven di area memasak menjadi kotor; bersihkan menggunakan deterjen pencuci piring, air hangat dan kain lembut atau spons dan keringkan dengan kain kering. Jika lampu oven gagal, Anda dapat mengganti lampu oven dengan mengikuti bagian - bagian berikut.

Mengganti lampu oven

Peringatan Umum

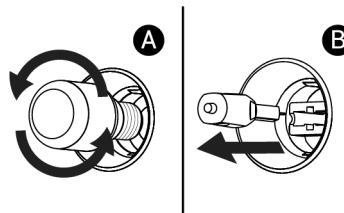
- Untuk menghindari risiko sengatan listrik sebelum mengganti lampu oven, lepaskan produk dan tunggu oven dingin. Permukaan yang panas dapat menyebabkan luka bakar!
- Oven ini ditenagai oleh lampu pijar dengan tinggi kurang dari 40 W, tinggi kurang dari 60 mm, diameter kurang dari 30 mm, atau lampu halogen dengan soket G9 dengan daya kurang dari 60 W. Lampu cocok untuk dioperasikan pada suhu di atas 300 °C. Lampu oven tersedia dari Layanan Resmi atau teknisi berlisensi. Produk ini berisi lampu kelas energi G.
- Posisi lampu mungkin berbeda dari yang ditunjukkan pada gambar.
- Lampu yang digunakan dalam produk ini tidak cocok untuk digunakan dalam penerangan ruangan rumah. Tujuan dari lampu ini adalah untuk membantu pengguna melihat produk makanan.
- Lampu yang digunakan dalam produk ini harus tahan terhadap kondisi fisik ekstrem seperti suhu di atas 50 °C.

Jika oven Anda memiliki lampu bundar,

1. Lepaskan produk dari listrik.
2. Lepaskan penutup kaca dengan memutarinya berlawanan arah jarum jam.



3. Jika lampu oven Anda adalah tipe (A) yang ditunjukkan pada gambar di bawah ini, putar lampu oven seperti yang ditunjukkan pada gambar dan ganti dengan yang baru. Jika model tipe (B), tarik keluar seperti yang ditunjukkan pada gambar dan ganti dengan yang baru.



4. Pasang kembali penutup kaca.

Penyelesaian masalah

Jika masalah berlanjut setelah mengikuti petunjuk di bagian ini, hubungi vendor Anda atau Layanan Resmi. Jangan pernah mencoba memperbaiki produk Anda sendiri.

Uap keluar saat oven bekerja.

- Adalah normal untuk melihat uap selama pengoperasian. >>> Ini bukan sebuah kesalahan.

Tetes air muncul saat memasak

- Uap yang dihasilkan selama memasak mengembun saat bersentuhan dengan permukaan dingin di luar produk dan dapat membentuk tetesan air. >>> Ini bukan sebuah kesalahan.

Suara logam terdengar saat produk memanaskan dan mendingin.

- Bagian logam dapat mengembang dan mengeluarkan suara saat dipanaskan. >>> Ini bukan sebuah kesalahan.

Produk tidak berfungsi.

- Sekring mungkin rusak atau putus. >>> Periksa sekering di kotak sekering. Ganti jika perlu atau aktifkan kembali.

- Alat mungkin tidak tersambung ke stopkontak (terarde). >>> Periksa apakah alat sudah dicolokkan ke stopkontak.
- (Jika ada pengatur waktu pada alat Anda) Tombol pada panel kontrol tidak berfungsi. >>> Jika produk Anda memiliki kunci tombol, kunci tombol dapat diaktifkan, nonaktifkan kunci tombol.

Lampu oven tidak menyala.

- Lampu oven mungkin rusak. >>> Ganti lampu oven.
- Tidak ada listrik. >>> Pastikan listrik beroperasi dan periksa sekering di kotak sekering. Ubah sekering jika perlu atau aktifkan kembali.

Oven tidak memanaskan.

- Oven mungkin tidak disetel ke fungsi memasak dan/atau suhu tertentu. >>> Atur oven ke fungsi memasak dan/atau suhu tertentu.
- Tidak ada listrik. >>> Pastikan listrik beroperasi dan periksa sekering di kotak sekering. Ganti sekering jika perlu atau aktifkan kembali.

Spesifikasi Teknis

Spesifikasi Umum	
Dimensi eksternal produk (tinggi/lebar/dalam) (mm)	595/594/567
Dimensi pemasangan oven (tinggi/lebar/dalam) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Tegangan/Frekuensi	220-240 V ~; 50/60 Hz
Jenis dan bagian kabel yang digunakan/cocok untuk digunakan pada produk	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Konsumsi daya total (kW)	2,3
Tipe oven	Oven konvensional
Kelas efisiensi energi	A
Volume yang dapat digunakan (L)	74
Massa peralatan (M) (Berat bersih) kg	25,5
Indeks efisiensi energi per rongga EEI rongga	95,3

Dasar: Informasi pada label energi oven listrik tipe rumah diberikan sesuai dengan standar EN 60350-1 / IEC 60350-1. Nilai ditentukan di fungsi Pemanasan atas dan bawah atau (jika ada) fungsi Pemanasan atas/bawah dengan bantuan kipas dengan beban standar.

Kelas efisiensi energi ditentukan berdasarkan prioritas berikut tergantung pada apakah fungsi yang relevan ada pada produk atau tidak. 1-Pemanas kipas Eco, 2-Pemanas Kipas, 3-Panggang rendah berbantuan kipas, 4-Pemanasan atas dan bawah.

- 

Spesifikasi teknis dapat diubah tanpa pemberitahuan sebelumnya untuk meningkatkan kualitas produk.
- 

Nilai yang tertera pada label produk atau dalam dokumentasi yang menyertainya diperoleh dalam kondisi laboratorium sesuai dengan standar yang relevan. Tergantung pada kondisi penggunaan dan lingkungan produk, nilai ini dapat bervariasi.
- 

Angka dalam panduan ini adalah skematis dan mungkin tidak sama persis dengan produk Anda.

Instruksi Lingkungan

Petunjuk Limbah

Kepatuhan terhadap Petunjuk WEEE dan Pembuangan Produk Limbah

Produk ini mematuhi Petunjuk WEEE UE (2012/19/EU). Produk ini memiliki simbol klasifikasi untuk limbah peralatan listrik dan elektronik (WEEE).



Produk ini diproduksi dengan suku cadang dan bahan berkualitas tinggi yang dapat digunakan kembali dan cocok untuk didaur ulang. Oleh karena itu, jangan membuang produk limbah bersama limbah rumah tangga biasa dan limbah lainnya di akhir masa pakainya. Bawalah ke tempat pengumpulan untuk mendaur ulang peralatan listrik dan elektronik. Anda dapat bertanya kepada administrasi setempat tentang tempat pengumpulan ini. Membuang alat dengan benar membantu mencegah konsekuensi negatif terhadap lingkungan dan kesehatan manusia.

Kepatuhan terhadap Petunjuk RoHS:

Produk yang telah Anda beli mematuhi Petunjuk RoHS UE (2011/65/EU). Produknya tidak mengandung bahan berbahaya dan terlarang yang ditentukan dalam Petunjuk.

Informasi Paket

Bahan kemasan produk terbuat dari bahan yang dapat didaur ulang sesuai dengan Peraturan Lingkungan Nasional kami. Jangan membuang sampah kemasan bersama

Garansi IKEA

Berapa lama garansi IKEA berlaku?

Jaminan ini berlaku selama dua (2) tahun sejak tanggal asli pembelian alat Anda di IKEA. Tanda terima penjualan asli, diperlukan sebagai bukti pembelian. Jika pekerjaan servis dilakukan dengan jaminan, ini tidak akan memperpanjang masa jaminan untuk alat tersebut.

Siapa yang akan menjalankan layanan ini?

Penyedia layanan IKEA akan menyediakan layanan melalui operasi layanannya sendiri atau jaringan mitra layanan resmi.

Apa saja yang tercakup dalam jaminan ini?

Jaminan ini mencakup kerusakan alat, yang disebabkan oleh kerusakan konstruksi atau kerusakan material sejak tanggal pembelian dari IKEA. Jaminan ini hanya berlaku untuk penggunaan domestik. Pengecualian ditentukan di bawah judul "Apa yang tidak tercakup dalam jaminan ini?" Dalam masa jaminan, biaya untuk memperbaiki kesalahan misalnya perbaikan, suku cadang, tenaga kerja dan perjalanan akan ditanggung, asalkan alat dapat diakses untuk perbaikan tanpa pengeluaran khusus. Pada kondisi ini peraturan daerah masing-masing berlaku. Suku cadang yang diganti menjadi milik IKEA.

Apa yang akan dilakukan IKEA untuk memperbaiki masalah?

Penyedia Layanan yang ditunjuk IKEA akan memeriksa produk dan memutuskan, atas kebijakannya sendiri, apakah produk tersebut tercakup dalam jaminan ini. Jika dianggap tercakup, Penyedia Layanan IKEA atau mitra layanan resminya melalui operasi layanannya sendiri, maka atas

sampah rumah tangga atau sampah lainnya, bawalah ke tempat pengumpulan bahan pengemas yang ditunjuk oleh pihak berwenang setempat.

Rekomendasi untuk Penghematan Energi

Menurut EU 66/2014, informasi tentang efisiensi energi dapat ditemukan pada tanda terima produk yang disertakan bersama produk.

Saran berikut akan membantu Anda menggunakan produk dengan cara yang ramah lingkungan dan hemat energi:

- Cairkan makanan beku sebelum dipanggang.
- Dalam oven, gunakan wadah gelap atau berenamel yang menghantarkan panas dengan lebih baik.
- Jika ditentukan dalam resep atau panduan pengguna, selalu panaskan dulu. Jangan sering membuka pintu oven saat memanggang.
- Matikan produk 5 hingga 10 menit sebelum akhir waktu pemanggangan yang lama. Anda dapat menghemat hingga 20% listrik dengan menggunakan sisa panas.
- Cobalah memasak lebih dari satu hidangan sekaligus di dalam oven. Anda dapat memasak secara bersamaan dengan menempatkan dua kompor di rak kawat. Selain itu, jika Anda memasak makanan Anda satu per satu akan menghemat energi karena oven tidak akan kehilangan panasnya.

kebijakannya sendiri, akan memperbaiki produk yang rusak atau menggantinya dengan produk yang sama atau sebanding.

Apa yang tidak tercakup dalam jaminan ini?

- Keausan normal.
- Kerusakan yang disengaja atau lalai, kerusakan yang disebabkan oleh kegagalan untuk mematuhi instruksi pengoperasian, pemasangan yang salah atau karena koneksi ke tegangan yang salah, kerusakan yang disebabkan oleh reaksi kimia atau elektrokimia, karat, korosi atau kerusakan air termasuk tetapi tidak terbatas pada kerusakan yang disebabkan oleh kapur yang berlebihan dalam pasokan air, kerusakan yang disebabkan oleh kondisi lingkungan yang tidak normal.
- Komponen yang dapat dikonsumsi termasuk baterai dan lampu.
- Bagian non-fungsional dan dekoratif yang tidak mempengaruhi penggunaan normal alat, termasuk goresan dan kemungkinan perbedaan warna.
- Kerusakan yang tidak disengaja yang disebabkan oleh benda atau zat asing dan membersihkan atau membuka blokir filter, sistem drainase atau laci sabun.
- Kerusakan pada bagian-bagian berikut: kaca keramik, aksesoris, peralatan masak dan keranjang peralatan makan, pipa umpan dan drainase, segel, lampu dan penutup lampu, layar, kenop, selubung, dan bagian selubung. Kecuali kerusakan tersebut dapat dibuktikan disebabkan oleh kesalahan produksi.
- Kasus di mana tidak ada kesalahan yang dapat ditemukan selama kunjungan teknisi.

- Perbaikan yang tidak dilakukan oleh penyedia layanan kami yang ditunjuk dan/atau mitra kontrak layanan resmi atau di mana suku cadang non - asli telah digunakan.
- Perbaikan yang disebabkan oleh pemasangan yang rusak atau tidak sesuai dengan spesifikasi.
- Penggunaan alat dalam lingkungan non - domestik yaitu penggunaan profesional.
- Kerusakan transportasi. Jika pelanggan mengangkut produk ke rumahnya atau alamat lain, IKEA tidak bertanggung jawab atas kerusakan yang mungkin terjadi selama pengangkutan. Namun, jika IKEA mengirimkan produk ke alamat pengiriman pelanggan, maka kerusakan pada produk yang terjadi selama pengiriman ini akan ditanggung oleh IKEA.
- Biaya untuk melakukan pemasangan awal alat IKEA.
- Namun, jika Penyedia Layanan yang ditunjuk IKEA atau mitra layanan resminya memperbaiki atau mengganti alat berdasarkan ketentuan jaminan ini, Penyedia Layanan yang ditunjuk atau mitra layanan resminya akan menginstal ulang alat yang diperbaiki atau menginstal penggantian, jika perlu.
- Semua instalasi plumping dan listrik, bukan tanggung jawab IKEA, dan pelanggan harus menyelesaikan pekerjaan ini sebelum pekerjaan eksekusi.

Cara hukum negara berlaku

Jaminan IKEA memberi Anda hak hukum khusus, yang mencakup atau melampaui semua tuntutan hukum setempat. Namun kondisi ini tidak membatasi dengan cara apa pun hak konsumen yang dijelaskan dalam undang - undang setempat.

Luas validitas

Garansi ini hanya berlaku di negara tempat produk dibeli; layanan akan diberikan dalam kerangka ketentuan jaminan. Kewajiban untuk melaksanakan layanan dalam rangka jaminan hanya ada jika alat sesuai dan dipasang sesuai dengan:

- spesifikasi teknis negara tempat klaim jaminan dibuat;
- petunjuk Perakitan dan Informasi Keselamatan Manual Pengguna.

PURNA JUAL khusus untuk peralatan IKEA

Jangan ragu untuk menghubungi Pusat Layanan Resmi yang ditunjuk IKEA untuk:

- membuat permintaan layanan berdasarkan jaminan ini;
- meminta klarifikasi tentang pemasangan alat IKEA di perabot dapur IKEA khusus;
- meminta klarifikasi tentang fungsi peralatan IKEA.

Untuk memastikan bahwa kami memberikan bantuan terbaik kepada Anda, harap baca dengan saksama Petunjuk Majelis dan/atau Panduan Pengguna sebelum menghubungi kami.

Cara menghubungi kami jika Anda membutuhkan layanan kami



Pusat layanan pelanggan purna jual IKEA akan membantu Anda di telepon dengan Pemecahan Masalah dasar untuk peralatan Anda pada saat permintaan panggilan layanan. Silakan merujuk ke www.IKEA.com dan pilih toko lokal Anda untuk nomor telepon lokal dan waktu pembukaan.

i Sebelum menghubungi kami, pastikan bahwa Anda harus menyerahkan nomor artikel IKEA (kode 8 digit) dan Nomor Seri (kode 8 digit yang dapat ditemukan di pelat peringkat) untuk alat yang Anda butuhkan bantuan kami.

i **SIMPAN TANDA TERIMA PENJUALAN!** Ini adalah bukti pembelian Anda dan diperlukan agar jaminan berlaku. Tanda terima penjualan juga melaporkan nama IKEA dan nomor artikel (kode 8 digit) untuk setiap peralatan yang telah Anda beli.

Apakah Anda membutuhkan bantuan ekstra?

Untuk pertanyaan tambahan yang tidak terkait dengan Purna Jual peralatan Anda, silakan hubungi pusat panggilan toko IKEA terdekat. Kami sarankan Anda membaca dokumentasi peralatan dengan saksama sebelum menghubungi kami.

목차

안전 지침	24
제품 소개	27
제품 제어판 소개 및 사용 방법	27
처음 사용할 때	28
오븐 사용법	28
오븐 작동 기능	29
제품 액세서리	29
제품 액세서리 사용	30
베이킹에 대한 일반 정보	30
유지 보수 및 청소	33
문제 해결	36
기술 사양	36
환경 지침	36
이케아 보증	37

! 안전 지침

- 이 섹션은 개인의 부상 및 재산 손실 위험을 방지하는 데 도움이 될 안전 지침을 포함하고 있습니다.
- 다른 사람에게 개인적 용도 또는 중고 사용을 위해 제품을 인도하는 경우, 사용자 설명서, 제품 라벨, 기타 관련 문서 및 부품 또한 인도해야 합니다.
- 본 지침을 준수하지 않아 발생할 수 있는 손실에 대해 당사는 책임을 지지 않습니다.
- 본 지침을 준수하지 않을 경우 어떤 보증도 받을 수 없습니다.
- 제품 설치 및 수리 작업은 항상 제조회사, 공인 서비스 센터 또는 수입 업체가 지정한 기사를 통해 진행하십시오.
- 정품 예비 부품과 액세서리만을 사용하십시오.
- 사용자 설명서에 명확히 기재되어 있는 경우를 제외하고 제품 구성품을 수리하거나 교체하지 마십시오.
- 제품에 기술적 수정을 가하지 마십시오.

! 사용 목적

- 이 제품은 가정용으로 설계되었습니다. 상업용으로는 적합하지 않습니다.
- 제품을 정원, 발코니 또는 기타 야외에서 사용하지 마십시오. 이 제품은 가정에서, 그리고 직원 주방(상점, 사무실 및 기타 작업 환경)에서 사용하기 위한 제품입니다.
- **경고:** T본 제품은 조리용으로만 사용하시기 바랍니다. 방 난방 등 다른 목적으로 사용해서는 안 됩니다.
- 오븐은 음식을 해동하거나 굽거나 튀기는 데 사용할 수 있습니다.
- 본 제품은 접시 가열 또는 손잡이에 수건이나 옷을 걸어 건조하는 등 용도로 사용할 수 없습니다.

! 어린이, 취약계층 및 반려동물 안전

- 본 제품은 8세 이상 어린이와 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 미숙하거나 경험과 지식이 부족한 사람이 사용할 수 있지만, 제품의 안전한 사용과 위험성에 대해 감독이나 교육을 받아야 합니다.
- 어린이는 제품을 가지고 놀면 안 됩니다. 누군가가 감독하지 않는 한 어린이는 청소 및 사용자 유지 관리를 수행해서는 안 됩니다.

- 본 제품은 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 제한적인 사람(어린이 포함)이 사용하면 안 됩니다. 다만, 이러한 사람은 감독을 받거나 필요한 지시를 받아야 합니다.
- 어린이가 제품으로 놀지 않도록 감독해야 합니다.
- 전기 제품은 어린이와 애완동물에게 위험합니다. 어린이와 애완동물은 제품으로 놀거나, 올라타거나, 들어가서는 안 됩니다.
- 어린이의 손이 닿을 수 있는 물건을 제품 위에 올려놓지 마십시오.
- **경고:** 사용 중에는 제품의 접근 가능한 표면이 뜨겁습니다. 어린이를 제품에서 멀리 두십시오.
- 포장재를 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오. 부상 및 질식의 위험이 있습니다.
- 문이 열려 있을 때는 무거운 물건을 문 위에 올려놓거나 어린이가 앉지 않도록 하세요. 오븐이 넘어지거나 문 힌지가 손상될 수 있습니다.
- 오래되어 쓸모없는 제품을 폐기하기 전에:
 1. 전원 플러그를 뽑고 소켓에서 뽑아주세요.
 2. 전원 케이블을 잘라내고 제품의 플러그를 뽑아주세요.
 3. 어린이가 제품에 들어가지 않도록 예방 조치를 취하세요.
 4. 제품이 대기 모드일 때 어린이가 제품으로 놀지 않도록 하십시오.

! 전기 안전

- 명판에 기재된 정격 전류를 준수하면서 퓨즈로 보호되는 접지 콘센트에 제품을 연결합니다. 접지 설비는 자격을 갖춘 전기 기사가 수행해야 합니다. 현지/국가 규정에 따라 접지하지 않고 제품을 사용하지 마십시오.
- 동 기기의 플러그 또는 전기 연결은 쉽게 접근할 수 있는 장소에 있어야 합니다. 이것이 가능하지 않은 경우, 본 제품이 연결된 전기 설비에 전기 규정을 준수하고 네트워크에서 모든 극을 분리하는 장치(퓨즈, 스위치, 키 스위치 등)가 있어야 합니다.
- 수리, 유지보수, 청소 전에는 제품의 플러그를 빼거나 퓨즈의 전원을 끄십시오.
- 명판에 기재된 전압과 주파수 값을 충족하는 콘센트에 제품의 플러그를 꽂으십시오.
- (제품에 메인 케이블이 없는 경우) “기술 명세서” 섹션에서 설명된 연결 케이블만을 사용하십시오.

- 제품의 아래 및 뒤에 전원 케이블이 눌리게 하지 마십시오. 전원 케이블 위에 무거운 물체를 두지 마십시오. 전원 케이블은 휘거나, 짓눌리거나, 어떤 열원과도 접촉해서는 안 됩니다.
- 조립 또는 청소 후 제품을 제자리로 돌려놓으면서 전원 케이블이 눌리지 않도록 하십시오.
- 사용 중에는 오븐 뒷면이 뜨거워집니다. 전원 케이블이 제품 뒷면에 닿지 않도록 하십시오. 그렇지 않으면 손상될 수 있습니다.
- 전기 케이블을 오븐 문에 끼우거나 뜨거운 표면 위로 통과시키지 마십시오. 그렇지 않으면 케이블 절연체가 녹아서 단락으로 인해 화재가 발생할 수 있습니다.
- 정품 케이블만을 사용하십시오. 잘리거나 손상된 케이블은 사용하지 마십시오.
- 확장 코드 또는 멀티 플러그를 사용해 제품을 작동하지 마십시오.
- 컨버터 어댑터(플러그 유형)를 사용해야 하는 경우 공인 서비스 센터 또는 수입 업체에 문의해 승인된 어댑터를 사용하십시오.
- 전원선의 길이가 충분하지 않은 경우 수입 업체 또는 공인 서비스 센터에 문의하십시오.
- 휴대용 전력 공급 장치 또는 멀티 탭의 경우 과열로 불이 붙을 수 있습니다. 멀티 탭 및 휴대용 전력 공급 장치는 제품에서 멀리 떨어진 곳에 보관하십시오.
- 전원 케이블이 손상된 경우 위험 발생을 예방하기 위해 제조회사, 공인 서비스 센터 또는 수입 업체가 지정한 기사를 통해 교체해야 합니다.
- **경고:** 오븐 램프를 교체하기 전에 감전 위험을 방지하기 위해 주전원 공급 장치에서 제품을 분리하십시오. 제품의 플러그를 뽑거나 퓨즈 박스에서 퓨즈를 끄십시오.

제품에 전원 케이블과 플러그가 있는 경우, 다음을 확인하십시오.

- 콘센트가 망가졌거나 느슨하거나 소켓이 빠진 경우 제품 플러그를 절대 꽂지 마십시오. 플러그가 콘센트에 완전히 꽂히도록 하십시오. 그렇지 않으면 연결에서 과열이 발생해 화재를 일으킬 수 있습니다.
- 기름이 묻어 있거나, 불결하거나, 잠재적으로 물에 노출될 수 있는(예: 물이 샅 수 있는 조리대 근처) 콘센트에 장치의 플러그를 꽂지 마십시오. 그렇지 않으면 누전 및 감전의 위험이 있습니다.
- 절대 젖은 손으로 플러그를 만지지 마십시오!

- 케이블을 당겨서 플러그를 빼지 말고 항상 플러그를 잡고서 빼십시오.

⚠ 운반 안전

- 제품을 운반하기 전에 제품을 전원에서 분리하십시오.
- 제품이 무거우니, 적어도 2인이 운반하십시오.
- 제품을 운반하거나 이동하기 위해 문이나 손잡이를 사용하지 마십시오.
- 기기 위에 물건을 올려두지 마십시오. 기기를 수직으로 운반하십시오.
- 제품을 운반해야 할 경우, 에어캡 완충 포장 재료 또는 두꺼운 판지로 포장하고 테이프로 밀봉합니다. 손상을 예방하기 위해 제품의 움직이는 부품은 단단히 고정합니다.
- 제품을 설치하기 전에 운반 후 손상이 없는지 확인하십시오. 손상이 있는 경우 수입 업체 또는 공인 서비스 센터에 문의하십시오.

⚠ 설치 안전

- 설치를 시작하기 전에, 퓨즈의 스위치를 꺼서 제품이 연결될 전원 선의 전력을 차단합니다.
- 운반 및 설치를 위해 항상 보호 장갑을 착용하십시오. 그렇지 않으면 날카로운 가장자리로 인해 부상의 위험이 있습니다.
- 제품을 설치하기 전에 제품에 손상이 없는지 확인하십시오. 제품에 손상이 있다면 설치하지 마십시오.
- 설치될 가구의 내부를 단열재로 감싸지 마십시오.
- 제품을 설치할 곳에 직사광선 및 열원(예: 전기 또는 가스 히터)이 함께 있어서는 안 됩니다.
- 제품의 모든 환기 덕트 주변을 열어있게 하십시오.
- 과열 방지를 위해 장식 커버 뒤에 제품을 설치하지 마십시오.
- 가스 호스/파이프 또는 플라스틱 수도관이 지정된 제품 설치 영역 뒤에 있는 경우 제품과 이러한 유틸리티 라인이 접촉되지 않도록 하는 것이 중요합니다. 그렇지 않으면 호스/파이프가 부서질 수 있습니다.
- 제품을 설치할 장소의 뒷면에 콘센트가 있는 경우 제품이 해당 콘센트에 접촉하지 않아야 하고 콘센트에 플러그를 꽂지 말아야 합니다.

⚠ 안전한 사용

- 사용한 후 항상 기기의 전원을 껐는지 확인하십시오.

- 장기간 제품을 사용하지 않을 경우 플러그를 뽑거나 퓨즈박스의 전원을 꺼주세요.
- 사용하는 동안 제품이 망가지거나 손상되었을 경우 제품을 사용하지 마십시오. 제품을 전원에서 분리하십시오. 수입 업체 또는 공인 서비스 센터에 문의하십시오.
- 앞문 유리가 벗겨졌거나 깨진 제품을 사용하지 마십시오. 그렇지 않으면 부상 및 환경 피해의 위험이 발생할 수 있습니다.
- - 어떤 이유로든 제품 위에 올라가지 마십시오.
- 알코올 및/또는 약물 복용으로 인해 판단력이나 조정 능력이 저하된 분은 절대로 제품을 사용하지 마십시오.
- 가연성 물체를 조리 공간 안팎에 보관해서는 안 됩니다. 그렇지 않으면 화재가 발생할 수 있습니다.
- 오븐 손잡이는 수건을 건조시키는 곳이 아닙니다. 제품 사용 시 손잡이에 수건, 장갑 또는 유사한 물건을 걸지 마십시오.
- 제품 도어를 열고 닫을 때 도어의 경첩이 움직여서 끼일 수 있습니다. 문을 열고 닫을 때 경첩으로 부품을 잡지 마십시오.

! 온도 경고

- **경고:** 제품 사용 중에는 손을 댈 수 있는 부품이 뜨거워집니다. 제품 및 발열체를 만지지 않도록 주의하십시오. 8세 미만의 어린이는 지속적으로 감독되는 경우를 제외하고, 제품에서 멀리 떨어지게 해야 합니다.
- 제품 작동 중에는 표면이 뜨거우므로 가연성/폭발성 물질을 제품 근처에 두지 마십시오.
- 요리 중이나 요리가 끝날 때 오븐 문을 열 때 거리를 유지하십시오. 증기로 인해 손, 얼굴 및/또는 눈에 화상을 입을 수 있습니다.
- 작동 중에는 제품이 뜨겁습니다. 오븐 내부, 발열체 등 뜨거운 부분을 만지지 않도록 주의하십시오.
- 제품을 사용할 때 항상 내열 오븐 장갑을 착용하십시오.

! 액세서리 사용

- 와이어 그릴과 트레이가 와이어 선반에 올바르게 배치되는 것이 중요합니다. 자세한 내용은 "액세서리 사용" 파트를 참조하십시오.
- 부속품을 조리 공간에 완전히 밀어 넣은 후 오븐 문을 닫으십시오. 그렇지 않으면 문 유리에 부딪혀 손상될 수 있습니다.

! 조리시 안전 수칙

- 요리에 알코올이 들어간 음료를 사용할 때는 주의하세요. 알코올은 고온에서 증발하며 뜨거운 표면과 접촉하면 발화하여 화재를 일으킬 수 있습니다.
 - 조리 공간에 기름과 같은 음식물 잔여물이 남아 있으면 발화할 수 있습니다. 조리 전 이러한 잔여물을 청소하세요.
 - 식중독 위험: 조리 전후로 음식을 오븐 안에 1시간 이상 두지 마세요. 그렇지 않으면 식중독이나 질병을 일으킬 수 있습니다.
 - 밀폐된 통조림과 유리병을 오븐에서 가열하지 마세요. 강통/병에 압력이 가해지면 파열될 수 있습니다.
 - 오븐 바닥에 베이킹 트레이, 접시, 또는 알루미늄 호일을 바로 놓지 마세요. 열이 축적되어 오븐 바닥이 손상될 수 있습니다.
- 유산지 또는 이와 유사한 소재를 사용할 때는 다음 주의 사항을 유의하세요.
- 내유성 종이를 조리 기구나 오븐 액세서리(트레이, 와이어 그릴 등)에 음식과 함께 예열된 오븐에 넣습니다.
 - 오븐 발열체와 접촉하거나 뜨거운 공기의 순환을 방해하지 않도록, 액세서리나 용기에 걸려 있는 내유성 종이의 남는 부분을 잘라내세요. 제조업체에서 지정한 최대 사용 온도보다 높은 오븐 온도에서는 내유성 종이를 사용하지 마세요. 절대 오븐 바닥에 내유성 종이를 올려놓지 마세요.
 - 예열 중에는 액세서리 위에 내유성 종이를 올려놓지 마세요.
 - 오븐 내부의 공기 순환으로 인해 재료가 튀지 않도록 항상 접시 또는 이와 유사한 물체로 눌러줍니다.
 - 트레이 내부의 필요한 표면만 덮습니다.
 - 매 사용 후에는 트레이를 청소하고 트레이에 사용된 내유성 종이 또는 유사한 소재를 교체해야 합니다. 그렇지 않으면 트레이에 액체가 떨어져 연기나 화염이 발생할 수 있습니다.
 - 제품 뚜껑을 열면 공기 흐름이 발생합니다. 유산지와 발열체가 접촉하여 발화할 수 있습니다.
 - 튀김용 그릴 랙을 사용할 때는, 트레이를 아래쪽 랙에 놓아야 합니다. 그렇지 않으면, 오븐 바닥에 식용유와 기타 성분이 떨어지면서 심한 연기와 화염이 발생할 수 있습니다.
 - 굽는 동안 오븐 도어를 닫으세요. 뜨거운 표면은 화상을 일으킬 수 있습니다!

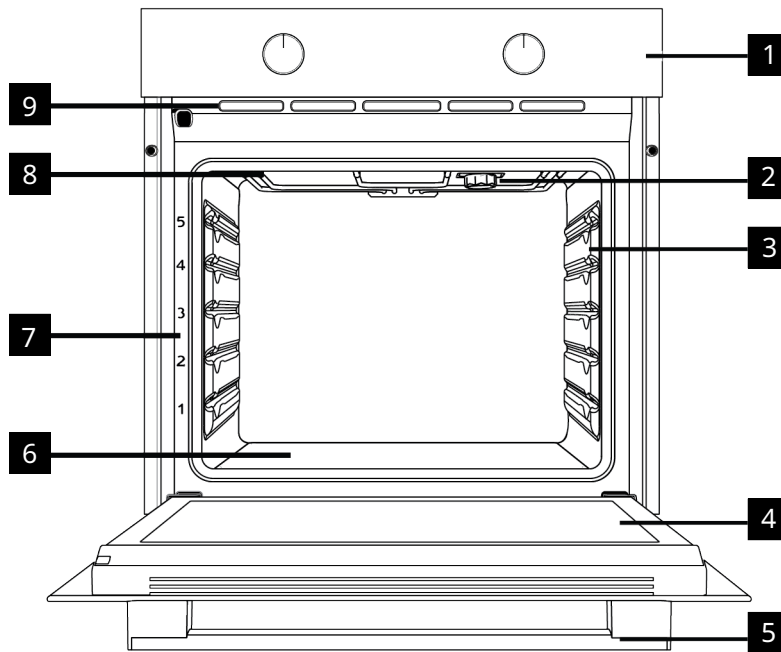
- 그릴 구이에 적합하지 않은 음식은 화재 위험이 있습니다. 강한 그릴 화력에 적합한 음식만 구우세요. 그릴 뒤쪽에 음식을 너무 멀리 두지 마세요. 이 곳은 가장 뜨거운 영역으로 기름진 음식에 불이 붙을 수 있습니다.

⚠ 유지보수 및 청소 시의 안전

- 제품을 청소하려면 제품이 식을 때까지 기다리세요. 뜨거운 표면은 화상을 일으킬 수 있습니다!

- 물을 분사하거나 부어서 제품을 씻지 마십시오! 감전의 위험이 있습니다!
- 감전을 일으킬 수 있으니 제품을 청소할 때 스팀 클리너를 사용하지 마십시오.
- 오븐 전면 도어 유리를 청소할 때 거친 연마제, 금속 스크레이퍼, 와이어 울 또는 표백제를 사용하지 마십시오. 이러한 재질로 인해 유리 표면이 긁히고 파손될 수 있습니다.

제품 소개

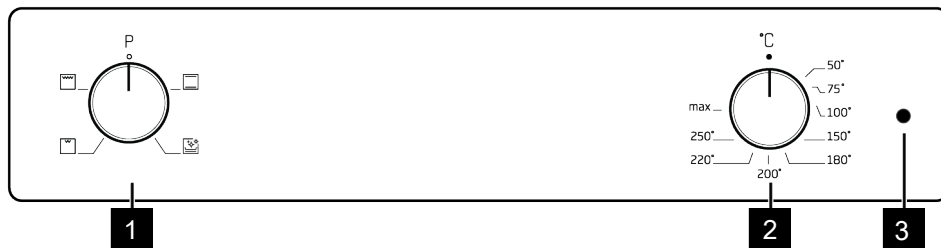


- 1** 조절 패널
- 3** 와이어 선반
- 5** 손잡이
- 7** 선반 위치
- 9** 통풍구

- 2** 램프
- 4** 도어
- 6** 하부 히터(철판 아래)
- 8** 상부 히터

제품 제어판 소개 및 사용 방법

이 섹션에서는 제품 제어판의 개요와 기본 사용법을 찾을 수 있습니다. 제품 유형에 따라 이미지와 일부 기능에 차이가 있을 수 있습니다.



- 1** 기능 선택 조절 손잡이
- 3** 온도 조절 램프

- 2** 온도 선택 조절 손잡이

기능 선택 노브

기능 선택 노브로 오븐 작동 기능을 선택할 수 있습니다. 닫힘(상단) 위치에서 좌/우로 돌려 선택합니다.

온도 선택 조절 손잡이

온도조절 다이얼로 요리하고 싶은 온도를 선택할 수 있습니다. 닫힘(상단) 위치에서 시계 방향으로 돌려 선택합니다.

오븐 내부 온도 표시기

온도 램프에서 오븐 내부 온도를 알 수 있습니다. 온도 조절기 램프는 제어판에 있습니다. 제품이 작동하기 시작하면 온도 조절 램프가 켜지고 설정 온도에 도달하면 온도 조절 램프가 꺼집니다. 오븐 내부 온도가 설정 온도 이하로 떨어지면 온도 조절 램프가 다시 켜집니다.

처음 사용할 때

제품을 사용하기 전에 다음 섹션에 명시된 각각의 작업을 수행하는 것이 좋습니다.

초기 청소

- 모든 포장재를 제거합니다.
- 제품과 함께 제공된 모든 액세서리를 오븐에서 분리합니다.
- 제품을 30분간 작동시킨 후 전원을 끕니다. 이렇게 하면 생산 중에 오븐에 남아 있을 수 있는 잔류물과 층이 연소되고 청소됩니다.
- 제품을 작동시킬 때는 최고 온도와 제품의 모든 히터가 작동하는 작동 기능을 선택하세요. "오븐 작동 기능"을 참조하세요. 오븐 작동 방법은 다음 섹션에서 확인하실 수 있습니다.
- 오븐이 식을 때까지 기다립니다.
- 젖은 천이나 스펀지로 제품 표면을 청소한 후 마른 천으로 물기를 닦아줍니다.

액세서리 사용 전 청소 방법:

오븐에서 분리한 액세서리는 세제를 푼 물을 부드러운 청소용 스펀지에 묻혀 청소해주세요.

주의: 일부 세제나 세정제는 표면을 손상시킬 수 있습니다. 청소하는 동안 연마성 세제, 세정용 파우더, 세정용 크림 또는 날카로운 도구를 사용하지 마세요.

주의: 처음 사용 시 몇 시간 동안 연기와 냄새가 날 수 있습니다. 이는 정상적인 현상이며, 환기를 통해 연기와 냄새를 제거해주세요. 발생하는 연기와 냄새를 직접 흡입하지 마세요.

전기 연결

⚠ 일반 경고

- 고객은 가전제품을 배치할 위치를 준비하고 설치에 필요한 전원을 준비해야 합니다.
- 제품을 "기술 사양" 표에 명시된 대로 적절한 용량의 소형 회로 차단기에 의해 보호되는 접지된 콘센트/라인에 연결합니다. 변압기와 함께 또는 변압기 없이 제품을 사용하는 동시에 자격을 갖춘 기술자가 접지 설비를 설치해야 합니다. 당사는 현지 규정에 따라 접지 설치 없이 제품을 사용할 경우에 발생하는 어떠한 손상에 대해서도 책임을 지지 않습니다.
- 가전제품은 모든 가스 및/또는 전기에 관한 현지 규정에 따라 설치해야 합니다.
- 전원 케이블은 깎이거나 휘어지거나 엉켜 있거나 제품의 뜨거운 부분에 닿아선 안 됩니다. 손상된 전원 케이블은 공인 서비스 업체가 교체해야 합니다. 그렇지 않으면, 감전, 단락 또는 화재의 위험이 있습니다!

오븐 사용법

오븐 사용법에 대한 일반 정보

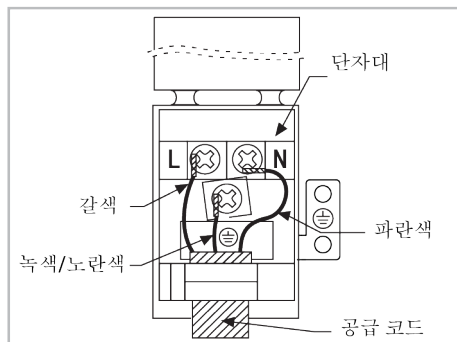
냉각 팬 (제품 모델에 따라 다릅니다. 제품에 따라 없을 수 있습니다.)

이 제품에는 냉각 팬이 장착되어 있습니다. 냉각 팬은 필요한 경우 자동으로 활성화되며 제품 전면과 부품을 식혀줍니다. 냉각 팬은 냉각 프로세스가 완료되면 자동으로 정지합니다. 오븐 문을 열면

- 주 전원 공급장치 데이터는 제품의 종류 레이블에 지정된 데이터와 일치해야 합니다. 명판은 도어 또는 하부 덮개를 열면 보이거나 장치 유형에 따라 장치 뒷벽에 있습니다. 제품의 전원 케이블은 "기술 사양" 표의 값을 준수해야 합니다.
- 설치 후 전원 케이블 플러그가 쉽게 닿는 범위에 있어야 합니다 (호브 위로 지나가지 않도록 함). 전원 연결 시 연장 코드나 다중 소켓을 사용하지 마십시오.
- 배선 작업을 하는 동안, 국가/지역 관련 전기 규정을 준수해야 하며 적합한 오븐용 소켓 콘센트/라인 및 플러그를 사용해야 합니다. 본 제품의 한계 전력이 플러그 및 소켓 콘센트/라인의 안전 전류량 허용치를 벗어나는 경우, 플러그 앤 소켓 콘센트/라인을 사용하지 않고 고정 전기 설비를 통해 제품을 직접 연결해야 합니다.
- 가전제품을 주전원에 직접 연결해야 하는 경우:** 주전원의 모든 폴을 분리할 수 없는 경우 최소 3mm 이상의 접점 간격(퓨즈, 라인 안전 스위치, 컨택터)이 있는 분리 장치를 연결해야 하며, 이 분리 장치의 모든 폴은 IEE 지침에 따라 가전제품에 잇달아(위쪽이 아님) 있어야 합니다. 이 지침을 준수하지 않을 경우 작동상 문제가 발생하고 제품 보증이 무효화될 수 있습니다.
- 누전 차단기로 추가 보호를 하면 좋습니다.

제품이 무선인 경우:

- 기술 표에 지정된 유형과 단면적의 전기 케이블을 아래 지침에 따라 제품에 연결해야 합니다. 안전상의 이유로 케이블 길이는 2m를 넘지 않아야 합니다.
- 스크루드라이버로 단자 블록 덮개를 엽니다.
- 단자 아래 케이블 클램프를 통해 전원 케이블을 넣어 케이블 클램핑 구성요소의 통합 나사로 본체에 고정시킵니다.
- 제공된 그림에 따라 케이블을 연결합니다.



공급 코드 유형이 3선 유형인 경우 1상 연결의 경우:

- 갈색 = L (단계)
- 파란색 = N (중립적)
- 녹색/노란색 전선 = (E) (접지)
- 와이어 연결을 완료한 후 단자 블록 덮개를 닫습니다.
- 전원 케이블을 제품과 접촉하도록 배선하고 제품과 벽 사이에 압착되지 않도록 합니다

뜨거운 공기가 나옵니다. 이러한 환기구를 덮지 마십시오. 그렇지 않으면 오븐이 과열될 수 있습니다. 냉각 팬은 오븐 작동 중이나 오븐이 꺼진 후에도 계속 작동합니다(약 20~30분). 오븐 타이머를 프로그래밍해 놓고 요리하면 베이킹 시간이 끝날 때 다른 모든 기

능과 함께 냉각 팬도 꺼집니다. 냉각 팬 가동 시간은 사용자가 조절할 수 없습니다. 자동으로 켜지고 꺼집니다. 이것은 작동 오류가 아닙니다.

오븐 제어 장치의 작동

오븐 켜기

기능 선택 손잡이로 조리하려는 작동 기능을 선택하고, 온도 손잡이로 특정 온도를 설정하면 오븐이 작동을 시작합니다.

오븐 끄기

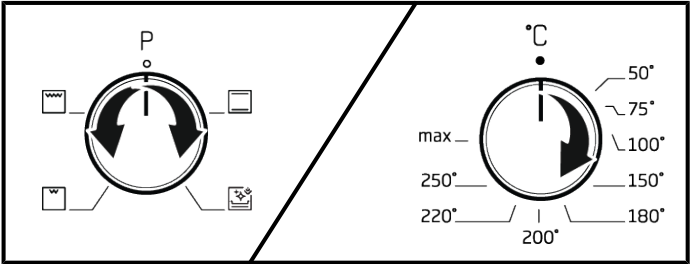
기능 선택 손잡이와 온도 손잡이를 꺼짐(위) 위치로 돌리면 오븐을 끌 수 있습니다.

온도 및 오븐 작동 기능 선택

음식에 맞는 온도와 작동 기능을 선택해 수동 조절(본인이 직접 제어)로 조리할 수 있습니다.

오븐 조명

오븐 조명은 오븐에서 베이킹이 시작될 때 켜집니다. 일부 모델의 조명은 베이킹이 진행되는 동안 켜져있으며 다른 모델의 경우 일정 시간이 지나면 꺼집니다.



1. 기능 선택 손잡이를 사용하여 조리하려는 작동 기능을 선택하세요.
2. 온도 조절기를 사용하여 요리하고 싶은 온도를 설정하세요.
⇒ 오븐은 선택한 기능과 온도에서 즉시 작동을 시작하고 온도 조절 램프가 켜집니다. 오븐 내부 온도가 원하는 온도에 도달하면 온도 조절 램프가 꺼집니다. 오븐은 베이킹 과정 후에 스스로 꺼지지 않습니다. 베이킹을 제어하고 직접 꺼야 합니다. 베이킹이 완료되면 기능 선택 노브와 온도 노브를 꺼짐(위) 위치로 돌려 오븐을 끕니다.

오븐 작동 기능

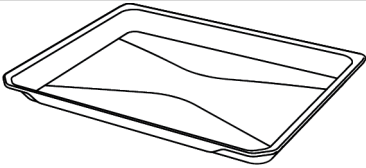
기능 표에는 오븐에서 사용할 수 있는 작동 기능과 이러한 기능에 대해 설정할 수 있는 최고 및 최저 온도가 표시됩니다. 여기에 표시된 작동 모드의 순서는 제품의 배열과 다를 수 있습니다.기능 표에는 오븐에서 사용할 수 있는 작동 기능과 이러한 기능에 대해 설정할 수 있는 최고 및 최저 온도가 표시됩니다. 여기에 표시된 작동 모드의 순서는 제품의 배열과 다를 수 있습니다.

기능 기호	기능 설명	온도 범위(°C)	설명 및 사용
	상단 및 하단 가열	*	음식은 위와 아래에서 동시에 가열됩니다. 베이킹 몰드의 케이크, 패스트리 또는 케이크 및 스튜에 적합합니다. 요리는 하나의 트레이로 이루어집니다.
	바닥 가열 / 간편한 스팀 세척	*	낮은 난방만 켜져 있습니다. 바닥에 갈변이 필요한 음식에 적합합니다. 이 기능은 간편한 스팀 청소에도 사용해야 합니다.
	낮은 그릴	*	오븐 천장의 작은 그릴이 작동합니다. 적은 양을 굽는 데 적합합니다.
	풀 그릴	*	오븐 천장의 대형 그릴이 작동합니다. 많은 양을 굽는 데 적합합니다.

* 귀하의 제품은 온도 손잡이에 지정된 온도 범위에서 작동합니다.

제품 액세서리

귀하의 제품에는 다양한 액세서리가 있습니다. 이 섹션에서는 액세서리에 대한 설명과 올바른 사용에 대한 설명을 제공합니다. 제품 모델에 따라 제공되는 액세서리가 다릅니다. 사용 설명서에 설명된 모든 액세서리가 귀하의 제품에서 제공되지 않을 수 있습니다.



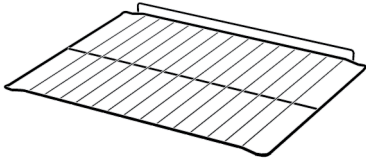
와이어 그릴

튀기거나 굽거나 튀기거나 끓이는 음식을 원하는 선반에 올려놓는 데 사용됩니다.

i 기기 내부의 트레이는 열의 영향으로 변형될 수 있습니다. 이는 기능에는 영향을 미치지 않습니다. 트레이가 식으면 변형은 사라집니다.

표준 트레이

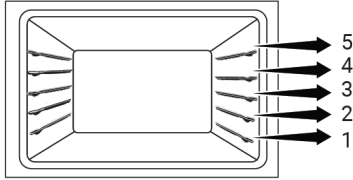
패스트리, 냉동 식품 및 큰 조각 튀김에 사용됩니다.



제품 액세서리 사용

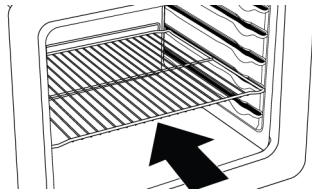
조리 선반

조리 구역에는 선반 위치가 5단계로 있습니다. 오븐의 전면 프레임에 있는 숫자로 선반 순서를 확인할 수도 있습니다.



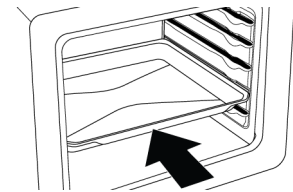
와이어 그릴을 조리 선반에 올려놓기

와이어 그릴을 측면 선반에 올바르게 놓는 것이 중요합니다. 와이어 그릴은 선반에 놓을 때 한 방향입니다. 와이어 그릴을 원하는 선반에 놓을 때 열린 섹션은 앞쪽에 있어야 합니다.



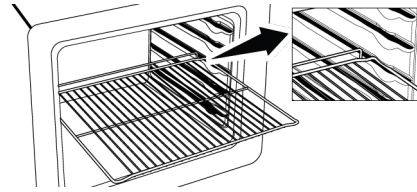
요리 선반에 트레이를 올려놓기

트레이를 측면 선반에 올바르게 놓는 것도 중요합니다. 트레이는 선반에 놓을 때 한 방향이 있습니다. 트레이를 원하는 선반에 놓을 때는 고정하도록 설계된 측면이 앞쪽에 있어야 합니다.



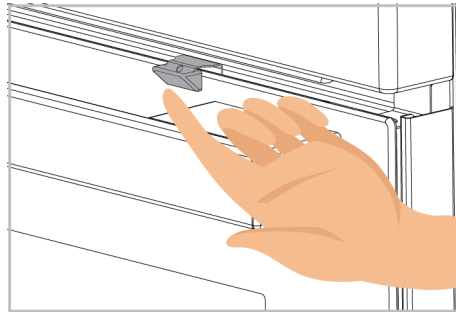
와이어 그릴의 정지 기능

와이어 그릴이 와이어 선반에서 넘어지는 것을 방지하는 정지 기능이 있습니다. 이 기능을 사용하면 음식을 쉽고 안전하게 꺼낼 수 있습니다. 와이어 그릴을 제거하는 동안 정지 지점에 도달할 때까지 앞으로 당길 수 있습니다. 완전히 제거하려면 이 지점을 통과해야 합니다.



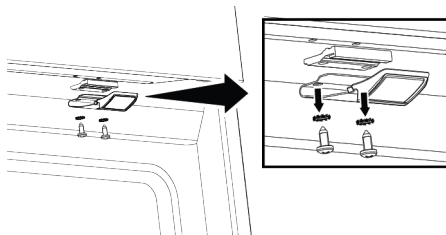
아동 안전 잠금 장치

이 제품은 오븐 문에 아동 잠금 장치가 있습니다. 오븐 문을 열려면 플라스틱 부분을 살짝 위로 들어 올리고 문 손잡이를 당깁니다. 문을 닫으면 아동 잠금 장치가 스스로 잠깁니다.



아동 잠금을 해제하려면:

그림과 같이 차일드락 안전장치를 고정하는 나사 두 개를 제거하세요. 다시 사용하고 싶을 때는 고정재로 제어판 아래에 고정하면 됩니다.



베이킹에 대한 일반 정보

이 섹션에서는 음식 준비 및 조리에 대한 팁을 확인하실 수 있습니다.

또한 이 섹션에서는 제조사에 의해 테스트된 일부 음식과 이러한 음식에 가장 적합한 설정에 대해 설명합니다. 이러한 음식에 대한 적절한 오븐 설정 및 액세서리에 대해서도 설명합니다.

오븐을 사용한 베이킹에 대한 일반적인 경고

- 베이킹 도중 또는 베이킹 후에 오븐 도어를 열 때 뜨거운 증기가 나올 수 있습니다. 증기로 인해 손, 얼굴 및/또는 눈에 화상을 입을 수 있습니다. 오븐 도어를 열 때는 거리를 두세요.
- 베이킹 과정에서 발생하는 강한 증기는 온도차로 인해 오븐 내부와 외부, 부엌 가구의 상부에 응결된 물방울을 형성할 수 있습니다. 이것은 정상적인 물리적 현상입니다.
- 음식의 조리 온도와 시간은 조리법과 양에 따라 달라질 수 있습니다. 따라서 이 값은 범위로 제공됩니다.
- 조리를 시작하기 전에 항상 사용하지 않는 액세서리를 오븐에서 분리하세요. 오븐에 남아 있는 액세서리로 인해 음식이 올바른 값으로 조리되지 않을 수 있습니다.

- 자신의 조리법에 따라 음식을 요리할 때 조리 표에 나와 있는 유사한 음식을 참조할 수 있습니다.
- 제공된 액세서리를 사용하면 최상의 조리 성능을 얻을 수 있습니다. 외부 조리기구를 사용할 경우 제조사에서 제공하는 경고 및 정보를 항상 준수하세요.
- 조리에 사용할 내유지를 조리 용기에 알맞은 크기로 잘라주세요. 용기 밖으로 빠져나온 내유지는 화상의 위험을 초래하고 베이킹 품질에 영향을 미칠 수 있습니다. 지정된 온도 범위에서 사용 가능한 내유지를 사용하세요.
- 좋은 베이킹 성능을 위해서는 음식을 권장되는 올바른 선반에 놓으세요. 베이킹 중에는 선반 위치를 변경하지 마세요.

페이스트리 및 오븐 음식

일반 정보

- 조리 성능을 향상시키려면 제품의 액세서리를 사용할 것을 권장합니다. 외부 조리기구를 사용할 경우 어두운 색의 달라붙지 않는 내열성 용기가 좋습니다.
- 조리 표에서 예열을 권장하는 경우에는 예열 후에 음식을 오븐에 넣어야 합니다.

- 와이어 그릴에 조리기구를 올려서 조리할 경우에는 뒷벽에 가까운 곳이 아닌 와이어 그릴 중앙에 놓으세요.
- 페이스트리를 만드는 데 사용되는 모든 재료는 신선해야 하며 상온에 있어야 합니다.
- 음식의 조리 상태는 음식의 양과 조리기구의 크기에 따라 달라질 수 있습니다.
- 금속, 세라믹 및 유리 틀을 사용하면 조리 시간이 길어지고 페이스트리 음식의 바닥 표면이 고르게 갈색이 되지 않습니다.
- 베이킹 페이퍼를 사용하는 경우 음식의 바닥 표면의 갈색이 약해 보일 수 있습니다. 이 경우 요리 시간을 약 10분 정도 연장해야 할 수 있습니다.
- 조리 표에 명시된 값은 실험실에서 수행된 테스트의 결과로 결정되었습니다. 사용자에게 적합한 값은 이와 다를 수 있습니다.
- 조리 표에서 권장하는 적절한 선반에 음식을 놓으세요. 오븐의 하단 선반을 1번 선반이라고 합니다.
- 하나의 트레이를 사용하여 조리 표에서 추천하는 요리를 조리하세요.

케이크 굽는 요령

- 케이크가 너무 건조하면 온도를 10°C 높이고 굽는 시간을 줄이세요.

페이스트리 및 오븐 음식을 위한 조리 표

음식	사용할 액세서리	작동 기능	선반 위치	온도(°C)	베이킹 시간(분)(대략)
트레이 위의 케이크	표준 트레이 *	상단 및 하단 가열	3	180	30 ... 45
틀 안의 케이크	와이어 그릴의 케이크 틀 **	상단 및 하단 가열	2	180	30 ... 40
작은 케이크	표준 트레이 *	상단 및 하단 가열	3	160	25 ... 35
스펀지 케이크	와이어 그릴 위의 클램프가 있는 직경 26cm의 원형 케이크 틀 **	상단 및 하단 가열	2	160	30 ... 40
쿠키	페이스트리 트레이 *	상단 및 하단 가열	3	170	25 ... 40
페이스트리	표준 트레이 *	상단 및 하단 가열	2	200	30 ... 45
빵	표준 트레이 *	상단 및 하단 가열	2	200	20 ... 35
통빵	표준 트레이 *	상단 및 하단 가열	3	200	30 ... 45
라자냐	와이어 그릴 위의 직사각형 유리/금속 용기 **	상단 및 하단 가열	2 또는 3	200	30 ... 45
사과 파이	와이어 그릴 위의 직경 20cm의 검은색 원형 금속 틀 **	상단 및 하단 가열	2	180	50 ... 70
피자	표준 트레이 *	상단 및 하단 가열	2	200 ... 220	10 ... 20

모든 음식에 대해 예열을 권장합니다.

*이 액세서리는 제품에 포함되어 있지 않을 수 있습니다.

**이 액세서리는 제품에 포함되어 있지 않습니다. 시중에서 구입할 수 있는 액세서리입니다.

육류, 생선 및 가금류

그릴 구이의 핵심 포인트

- 통닭, 칠면조 고기, 큰 육류를 조리하기 전에 레몬즙과 후추로 간을 하면 조리 성능이 향상됩니다.
- 뼈를 발라낸 고기를 구워서 조리하는 데 살코기에 비해 15~30분이 더 걸립니다.
- 고기 두께 1센티미터당 약 4~5분의 조리 시간을 잡아야 합니다.

- 케이크가 촉촉하면 물을 적게 사용하거나 온도를 10°C 낮추세요.
- 케이크의 윗부분이 타면 하단 선반에 놓고 온도를 낮추고 굽는 시간을 늘리세요.
- 케이크 속은 잘 익었지만 바깥쪽이 끈적거리면 물을 적게 사용하고 온도를 낮추고 조리 시간을 늘리세요.

페이스트리를 위한 힌트

- 페이스트리가 너무 건조하면 온도를 10°C 높이고 조리 시간을 줄이세요. 우유, 기름, 계란, 요거트 혼합물로 구성된 소스로 반죽 시트를 적시세요.
- 페이스트리가 천천히 익는다면 준비한 페이스트리의 두께가 트레이에 넘치지 않는지 확인하세요.
- 페이스트리 표면은 갈색으로 변했지만 바닥은 익지 않았다면 페이스트리에 사용할 소스의 양이 페이스트리 바닥에 너무 많지 않은지 확인하세요. 균일한 갈색을 만들기 위해 반죽 시트와 페이스트리 사이에 소스를 고르게 퍼 바르세요.
- 조리 표에 적합한 위치와 온도에서 페이스트리를 구우세요. 바닥이 여전히 충분히 갈색으로 변하지 않으면 다음 번 조리할 때는 하단 선반에 놓으세요.

- 조리 시간이 끝난 후 오븐에서 고기를 바로 꺼내지 말고 약 10분 동안 그대로 두세요. 고기의 육즙이 구운 고기에 더 잘 분배되어 고기를 자를 때 나오지 않습니다.
- 생선은 내열 플레이트의 중간 또는 아래쪽 선반에 놓아야 합니다.
- 하나의 트레이를 사용하여 조리 표에서 추천하는 요리를 조리하세요.

육류, 생선 및 가금류 조리 표

음식	사용할 액세서리	작동 기능	선반 위치	온도(°C)	베이킹 시간(분)(대략)
스테이크(통)/구이 (1 kg)	표준 트레이 *	상단 및 하단 가열	3	15 분 250/최대 이후 180 ... 190	60 ... 80
양 정강이살 (1.5~2kg)	표준 트레이 *	상단 및 하단 가열	3	15 분 250/최대 이후 170	110 ... 120
프라이드 치킨 (1.8~2kg)	와이어 그릴 * 하단 선반에 트레이 하나를 놓으세요.	상단 및 하단 가열	2	15 분 250/최대 이후 190	60 ... 80
칠면조 (5.5 kg)	표준 트레이 *	상단 및 하단 가열	1	25 분 250/최대 이후 180 ... 190	150 ... 210
생선	와이어 그릴 * 하단 선반에 트레이 하나를 놓으세요.	상단 및 하단 가열	3	200	20 ... 30

모든 음식에 대해 예열을 권장합니다.

*이 액세서리는 제품에 포함되어 있지 않을 수 있습니다.

**이 액세서리는 제품에 포함되어 있지 않습니다. 시중에서 구입할 수 있는 액세서리입니다.

그릴

붉은 육류, 생선 및 가금류 고기는 구울 때 빠르게 갈색으로 변하고 아름다운 껍질을 유지하며 마르지 않습니다. 살코기, 꼬치 고기, 소시지 및 수분이 많은 야채(토마토, 양파 등)는 특히 그릴 구이에 적합합니다.

일반 경고

- 그릴 구이에 적합하지 않은 음식은 화재 위험이 있습니다. 강한 그릴 화력에 적합한 음식만 구우세요. 또한 음식을 그릴 뒤쪽에 너무 멀리 놓지 마세요. 이 곳은 가장 뜨거운 영역으로 기름진 음식에 불이 붙을 수 있습니다.
- 굽는 동안 오븐 도어를 닫으세요. 오븐 도어가 열린 상태로 그릴 조리를 하지 마세요. 뜨거운 표면은 화상을 일으킬 수 있습니다!

그릴 조리의 핵심 포인트

- 그릴 조리를 위해 가능한 한 두께와 무게가 비슷한 음식을 준비하세요.
- 구울 음식을 와이어 그릴이나 와이어 그릴 트레이에 히터의 치수를 초과하지 않게 골고루 올려주세요.
- 구울 음식의 두께에 따라 표에 명시된 조리 시간이 달라질 수 있습니다.
- 와이어 그릴 또는 와이어 그릴 트레이를 오븐의 원하는 높이에 넣으세요. 와이어 그릴에서 요리하는 경우 오븐 트레이를 아래쪽 선반에 넣어 기름을 모으세요. 선반에 넣을 오븐 트레이는 전체 그릴 영역을 덮을 수 있는 크기여야 합니다. 이 트레이는 제품과 함께 제공되지 않을 수 있습니다. 오븐 트레이에 약간의 물을 넣으면 청소가 쉬워집니다.

그릴 조리 표

음식	사용할 액세서리	선반 위치	온도(°C)	베이킹 시간(분)(대략)
생선	와이어 그릴	4 - 5	250	20 ... 25
치킨 조각	와이어 그릴	4 - 5	250	25 ... 35
미트볼 (송아지 고기) - 12 양	와이어 그릴	4	250	20 ... 30
양 갈비살	와이어 그릴	4 - 5	250	20 ... 25
스테이크 - (고기 큐브)	와이어 그릴	4 - 5	250	25 ... 30
송아지 갈비살	와이어 그릴	4 - 5	250	25 ... 30
야채 그라탕	와이어 그릴	4 - 5	220	20 ... 30
토스트 빵	와이어 그릴	4	250	1 ... 4

모든 구이 음식은 5분간 예열하는 것이 좋습니다.

전체 굽는 시간의 1/2 이 지나면 음식을 뒤집으세요.

테스트 음식

- 이 조리 표의 음식은 통제 기관의 제품 테스트를 용이하게 하기 위해 EN 60350-1 표준에 따라 준비되었습니다.

- 하나의 트레이를 사용하여 조리 표에서 추천하는 요리를 조리하세요.

테스트 요리를 위한 조리 표

음식	사용할 액세서리	작동 기능	선반 위치	온도(°C)	베이킹 시간(분)(대략)
쇼트브레드(달콤한 쿠키)	표준 트레이 *	상단 및 하단 가열	3	140	20 ... 30
작은 케이크	표준 트레이 *	상단 및 하단 가열	3	160	25 ... 35
스펀지 케이크	와이어 그릴 위의 클램프가 있는 직경 26cm의 원형 케이크 틀 **	상단 및 하단 가열	2	160	30 ... 40
사과 파이	와이어 그릴 위의 직경 20cm의 검은색 원형 금속 틀 **	상단 및 하단 가열	2	180	50 ... 70

모든 음식에 대해 예열을 권장합니다.

*이 액세서리는 제품에 포함되어 있지 않을 수 있습니다.

**이 액세서리는 제품에 포함되어 있지 않습니다. 시중에서 구입할 수 있는 액세서리입니다.

그릴

음식	사용할 액세서리	선반 위치	온도(°C)	베이킹 시간(분)(대략)
미트볼 (송아지 고기) - 12 양	와이어 그릴	4	250	20 ... 30
토스트 빵	와이어 그릴	4	250	1 ... 4

모든 구이 음식은 5분간 예열하는 것이 좋습니다.

전체 굽는 시간의 1/2 이 지나면 음식을 뒤집으세요.

유지 보수 및 청소

일반 청소 정보

일반 경고

- 제품을 청소하려면 제품이 식을 때까지 기다리세요. 뜨거운 표면은 화상을 일으킬 수 있습니다!
- 뜨거운 표면에 세제를 직접 도포하지 마세요. 영구적인 얼룩이 생길 수 있습니다.
- 제품을 사용한 후에는 항상 깨끗하게 청소하고 건조시켜야 합니다. 그러면 음식물 찌꺼기를 쉽게 청소할 수 있으며 나중에 다시 사용할 때 음식물 찌꺼기가 타는 것을 방지할 수 있습니다. 결과적으로 제품의 수명이 연장되고 잔고장이 줄어듭니다.
- 세척 시 증기 세척제를 사용하지 마십시오.
- 일부 세제나 세정제는 표면을 손상시킬 수 있습니다. 부적절한 세정제는 표백제, 암모니아나 산 또는 염화물이 함유된 세정제, 스팀 세정제, 물때 제거제, 얼룩 및 녹 제거제, 연마성 세정 제품 (크림 세정제, 연마용 파우더, 연마용 크림, 연마재 및 스크래칭 수세미, 쇠수세미, 스펀지, 먼지와 세제 잔여물이 포함된 청소용 천) 등입니다.
- 매 사용 후 청소할 때는 특별한 세정제가 필요하지 않습니다. 식기 세척용 세제, 따뜻한 물, 부드러운 천 또는 스펀지를 사용하여 제품을 청소하고 마른 천으로 물기를 닦아주세요.
- 청소 후에는 남은 물기를 완전히 닦아내고 조리 중 음식물이 튕겨나갈 경우 즉시 닦아주세요.
- 사용 설명서에 별도로 명시되어 있지 않은 한 제품의 어떤 구성 요소도 식기세척기로 세척하지 마세요.

이녹스 - 스테인리스 표면

- 산 또는 염소 함유 세정제를 사용하여 스테인리스-이녹스 표면 및 손잡이를 청소하지 마세요.
- 스테인리스-이녹스 표면은 시간이 지남에 따라 변색될 수 있습니다. 이는 정상적인 현상입니다. 매 사용 후 스테인리스 또는 이녹스 표면에 적합한 세제로 청소해주세요.
- 부드러운 천에 이녹스 표면에 적합한 액체(흠집이 생기지 않는) 세제를 묻혀 한 방향으로 조심스럽게 닦아주세요.

- 유리 및 이녹스 표면에 묻은 석회, 오일, 전분, 우유, 단백질 얼룩은 즉시 제거해주세요. 오랜 시간이 지나면 얼룩이 녹을 수 있습니다.
- 표면에 분사하거나 도포한 세정제는 즉시 닦아내야 합니다. 표면에 연마성 세정제가 남아 있으면 표면이 하얗게 변합니다.

법랑 표면

- 조리 영역을 청소하려면 먼저 오븐을 식혀야 합니다. 뜨거운 표면을 청소하면 화재 위험이 있으며 법랑 표면이 손상됩니다.
- 매 사용 후에는 식기 세척용 세제, 따뜻한 물, 부드러운 천 또는 스펀지를 사용하여 법랑 표면을 청소하고 마른 천으로 물기를 닦아주세요.
- 제품에 간편 스팀 청소 기능이 있는 경우 이를 사용하여 가벼운 비영구적 오염을 간편하게 청소할 수 있습니다. (“[22](#) [22](#) [22](#) [▶ 34]” 참조.)
- 잘 지워지지 않는 얼룩의 경우 해당 제품 브랜드 웹 사이트에서 권장하는 오븐 및 그릴용 세정제와 흠집이 생기지 않는 수세미를 사용할 수 있습니다. 외부 오븐 세정제를 사용하지 마세요.

측매 표면

- 조리 영역의 측면 벽은 법랑 또는 측매 벽으로 덮여 있을 수 있습니다. 이는 모델에 따라 다릅니다.
- 측매 벽은 밝은 무광 및 다공성 표면을 가지고 있습니다. 오븐의 측매 벽은 청소하면 안 됩니다.
- 측매 표면은 다공성 구조로 인해 오일을 흡수하며 표면이 오일로 포화되면 윤기가 나기 시작합니다. 이 경우 부품을 교체하는 것이 좋습니다.

유리 표면

- 유리 표면을 청소할 때는 단단한 금속 스크레이퍼 및 연마성 세정제를 사용하지 마세요. 유리 표면이 손상될 수 있습니다.
- 식기 세척용 세제, 따뜻한 물, 유리 표면 전용 극세사 천을 사용하여 제품을 청소하고 마른 극세사 천으로 물기를 닦아주세요.

- 청소 후 세제가 남아 있으면 찬물로 닦아낸 후 깨끗하고 마른 극세사 천으로 물기를 제거해주세요. 잔류 세제는 다음 번에 유리 표면을 손상시킬 수 있습니다.
- 어떠한 경우에도 유리 표면에 말라붙은 잔여물을 톱니 모양의 칼, 쇠수세미 또는 이와 유사한 스크래칭 도구로 청소해서는 안 됩니다.
- 유리 표면에 생긴 갈슘 얼룩(노란색 얼룩)은 시중에서 판매되는 물때 제거제, 식초 또는 레몬 주스를 사용하여 제거할 수 있습니다.
- 표면에 심하게 오염된 경우 세정제를 스펀지에 묻혀 얼룩에 도포한 후 잘 닦일 때까지 기다렸다가 젖은 천으로 유리 표면을 닦아주세요.
- 유리 표면의 변색 및 얼룩은 정상적인 현상이며 결함이 아닙니다.

플라스틱 부품 및 도장된 표면

- 식기 세척용 세제, 따뜻한 물, 부드러운 천 또는 스펀지를 사용하여 플라스틱 부품과 도장 표면을 청소하고 마른 천으로 물기를 닦아주세요.
- 단단한 금속 스크레이퍼 및 연마성 세정제를 사용하지 마세요. 표면이 손상될 수 있습니다.
- 제품 구성품의 접합부에 물기나 세제가 남아 있지 않도록 하세요. 접합부에 부식이 발생할 수 있습니다.

액세서리 청소

사용 설명서에 달리 명시되어 있지 않는 한 식기세척기를 사용하여 제품 액세서를 청소하지 마세요.

조절 패널 청소하기

- 조절 손잡이가 있는 패널을 청소할 때는 젖은 부드러운 천으로 패널과 조절 손잡이를 닦은 후 마른 천으로 물기를 제거해주세요. 패널을 청소하기 위해 밑에 있는 조절 손잡이와 개스킷을 분리하지 마세요. 조절 패널과 조절 손잡이가 손상될 수 있습니다.
- 조절 손잡이가 있는 이녹스 패널을 청소할 때는 조절 손잡이 주위에 이녹스 세정제가 달지 않도록 주의하세요. 조절 손잡이 주위의 표시가 지워질 수 있습니다.
- 젖은 부드러운 천으로 터치 컨트롤 패널을 청소하고 마른 천으로 물기를 제거해주세요. 제품에 키 잠금 기능이 있는 경우 조절 패널 청소 전에 키 잠금을 설정하세요. 그러지 않으면 키에서 잘못된 감지가 발생할 수 있습니다.

오븐 내부(조리 영역) 청소하기

오븐의 표면 유형에 따라 "일반 청소 정보" 섹션에 설명된 청소 단계를 따르세요.

오븐 측면 벽 청소하기

조리 영역의 측면 벽은 범랑 또는 촉매 벽으로 덮여 있을 수 있습니다. 이는 모델에 따라 다릅니다. 촉매 벽인 경우 자세한 내용은 "촉매 표면" 섹션을 참조하세요.

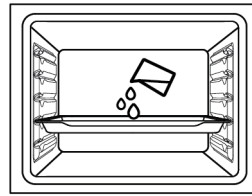
제품이 와이어 선반 모델인 경우 측면 벽을 청소하기 전에 와이어 선반을 분리해주세요. 그런 다음 측면 벽의 표면 유형에 따라 "일반 청소 정보" 섹션에 설명된 대로 청소를 실시하세요.

간편 스팀 청소

오븐 내부의 증기와 오븐 내부 표면에 응축된 물방울로 오염물(오래 남아있지 않는)을 부드럽게 만들어 쉽게 청소할 수 있습니다.

1. 오븐 내부의 모든 액세서를 분리합니다.
2. 트레이에 물 500ml를 받아 오븐의 두 번째 선반에 놓습니다.

i 증류수 또는 여과수를 사용하지 마세요. 기성품 물만을 사용하세요. 물 대신 인화성 용액, 알코올 또는 고체 미립자 용액을 사용하지 마세요.



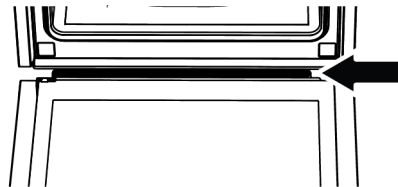
3. 오븐을 간편 스팀 청소 작동 모드로 설정하고 100°C에서 15분간 작동시킵니다.

즉시 도어를 열고 젖은 스펀지 또는 천으로 오븐 내부를 청소합니다. 도어를 열면 증기가 방출됩니다. 화상의 위험이 있으니, 도어를 열 때 주의하세요.

잘 지워지지 않는 오염은 식기 세척용 세제, 따뜻한 물, 부드러운 천 또는 스펀지를 사용하여 제품을 청소하고 마른 천으로 물기를 닦아냅니다.

i 간편 스팀 청소 기능에서는 추가해 준 물이 증발하여 오븐 내부와 오븐 도어에 응결됨으로써 오븐 내에 형성된 가벼운 오염물을 부드럽게 만들어줍니다. 오븐 도어에 응결된 물은 오븐 도어가 열리면 주위에 떨어질 수 있습니다. 오븐 도어를 여는 즉시 물을 닦아주세요.

(제품 모델에 따라 다릅니다. 제품에 따라 없을 수 있습니다.)오븐 내부에 결로 현상이 발생하면 오븐 바닥의 물받이에 물이 고이거나 습기가 발생할 수 있습니다. 사용 후에는 젖은 천으로 물받이를 닦은 다음 건조시켜주세요.



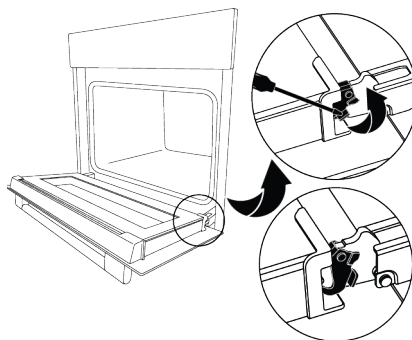
오븐 도어 청소

오븐 도어와 도어 유리를 제거하여 청소할 수 있습니다. 도어와 창문을 제거하는 방법은 "오븐 도어 제거" 및 "도어의 내부 유리 제거" 섹션에 설명되어 있습니다. 도어 내부 유리를 제거한 후 식기 세척 세제, 따뜻한 물과 부드러운 천이나 스펀지를 사용하여 청소하고 마른 천으로 말립니다. 오븐 유리에 석회 잔여물이 생길 경우 식초로 유리를 닦고 헹굽니다.

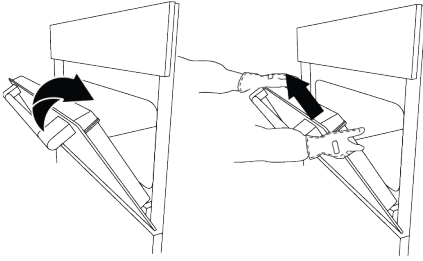
i 오븐 문과 유리를 청소할 때 강한 연마제, 금속 스크레이퍼, 철사 모직물 또는 표백제를 사용하지 마세요.

오븐 도어 제거

1. 오븐 문을 엽니다.
2. 그림과 같이 앞쪽 도어 힌지 소켓의 오른쪽과 왼쪽 클립을 아래로 눌러서 엽니다.



3. 오븐 문을 반쯤 열어두세요.



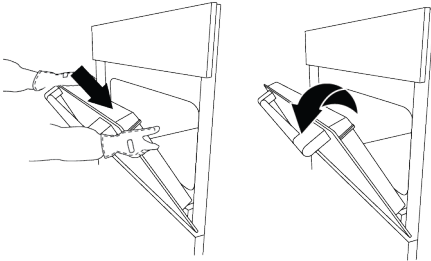
4. 제거한 문을 위로 당겨 오른쪽과 왼쪽 힌지에서 분리하고 제거합니다.



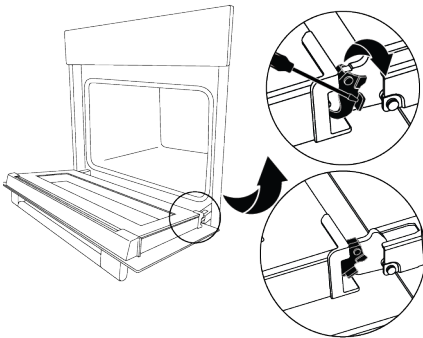
힌지에는 강한 스프링이 있어 손가락을 다칠 수 있으므로 손가락을 힌지에 넣지 마십시오.

문을 다시 부착하려면

1. 오븐 문을 반쯤 열어두세요.



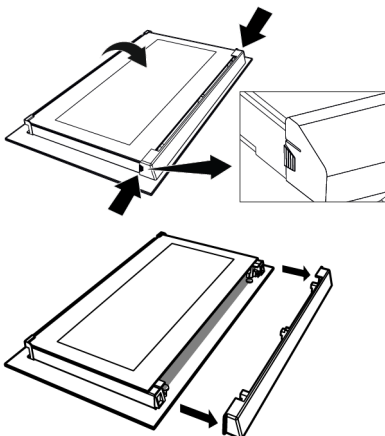
2. 제거한 문을 아래로 밀어 오른쪽과 왼쪽 힌지에서 다시 놓고 오븐 문을 완전히 엽니다.
3. 그림과 같이 오른쪽과 왼쪽의 앞문 힌지 소켓에 있는 클립을 위로 밀어 올려 닫습니다.



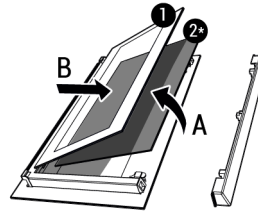
오븐 도어의 내부 유리 분리하기

청소를 위해 제품 전면 도어의 내부 유리를 분리할 수 있습니다.

1. 오븐 도어를 엽니다.
2. 전면 도어 상단에 부착된 플라스틱 구성품을 구성품 양쪽의 압력 지점을 동시에 눌러 사용자 쪽으로 당겨 분리합니다.



3. 그림과 같이 가장 안쪽 유리(1)를 "A" 방향으로 조심스럽게 들어올린 다음 "B" 방향으로 당겨 분리합니다.



1 가장 안쪽 유리

2* 내부 유리(제품에 따라 없을 수 있음)

4. 제품에 내부 유리(2)가 있는 경우 동일한 과정을 반복하여 유리(2)를 분리합니다.
5. 도어를 재구성하는 첫 번째 단계는 내부 유리(2)를 재조립하는 것입니다. 유리의 비스듬한 가장자리를 플라스틱 슬롯의 비스듬한 가장자리에 맞추어 배치합니다. (제품에 내부 유리가 있는 경우). 내부 유리(2)는 가장 안쪽 유리(1)에 가장 가까운 플라스틱 슬롯에 장착해야 합니다.
6. 가장 안쪽 유리(1)를 재조립할 때 유리의 인쇄면이 내부 유리 쪽에 위치하도록 주의합니다. 가장 안쪽 유리(1)의 하단 모서리를 하단 플라스틱 슬롯에 맞추어 배치하는 것이 중요합니다.
7. "딸깍" 소리가 날 때까지 플라스틱 구성품을 프레임 쪽으로 밀니다.

오븐 램프 청소

조리 구역의 오븐 램프 유리문이 더러워진 경우, 식기 세척 세제, 따뜻한 물과 부드러운 천이나 스펀지를 사용하여 세척하고 마른 천으로 말립니다. 오븐 램프가 고장난 경우 다음 섹션에 따라 오븐 램프를 교체할 수 있습니다.

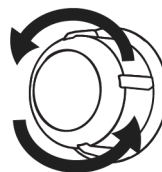
오븐 램프 교체

일반 경고

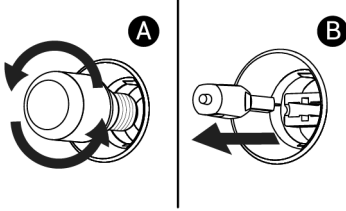
- 오븐 램프를 교체하기 전에 감전 위험을 피하려면 제품을 분리하고 오븐이 식을 때까지 기다리세요. 뜨거운 표면은 화상을 일으킬 수 있습니다!
- 이 오븐은 40W 미만, 높이 60mm 미만, 직경 30mm 미만의 백열등 또는 60W 미만의 전력을 가진 G9 소켓이 있는 할로겐 램프로 구동됩니다. 램프는 300°C 이상의 온도에서 작동하기에 적합합니다. 오븐 램프는 공인 서비스 또는 허가받은 기술자로 부터 구입할 수 있습니다. 이 제품에는 G 에너지 등급 램프가 포함되어 있습니다.
- 램프의 위치는 그림에 표시된 것과 다를 수 있습니다.
- 이 제품에 사용된 램프는 가정의 조명에 사용하기에 적합하지 않습니다. 이 램프의 목적은 사용자가 식품을 볼 수 있도록 돕는 것입니다.
- 본 제품에 사용된 램프는 50°C 이상의 온도 등 극한의 물리적 조건을 견뎌야 합니다.

오븐에 등극 램프가 있는 경우,

1. 제품을 전기에서 분리하세요.
2. 유리 덮개를 시계 반대 방향으로 돌려서 제거하세요.



3. 오븐 램프가 아래 그림과 같이 (A)형인 경우 그림과 같이 오븐 램프를 돌려 새 램프로 교체합니다. (B)형 모델인 경우 그림과 같이 빼내 새 램프로 교체합니다.



4. 유리 덮개를 다시 장착합니다.

문제 해결

이 섹션의 지침을 따른 후에도 문제가 지속되면 공급업체나 공인 서비스에 문의하십시오. 제품을 직접 수리하려고 하지 마십시오.

오븐이 작동하는 동안 증기가 방출됩니다.

- 작동 중에 증기가 보이는 것은 정상입니다. >>> 이것은 오류가 아닙니다.

요리하는 동안 물방울이 나타납니다.

- 조리 시 발생하는 수증기가 제품 외부의 차가운 면에 닿으면 응결되어 물방울이 맺힐 수 있습니다. >>> 이것은 오류가 아닙니다.

제품을 데우고 식히는 동안 금속음이 들립니다.

- 금속 부품은 가열되면 팽창하고 소리를 낼 수 있습니다. >>> 이것은 오류가 아닙니다.

제품이 작동하지 않습니다.

- 퓨즈에 결함이 있거나 끊어졌을 수 있습니다. >>> 퓨즈 박스의 퓨즈를 확인하십시오. 필요한 경우 변경하거나 다시 활성화하십시오.

- 기기가 (접지된) 콘센트에 연결되어 있지 않을 수 있습니다. >>> 제품이 콘센트에 연결되어 있는지 확인하세요.
- (제품에 타이머가 있는 경우) 제어판의 키가 작동하지 않습니다. >>> 제품에 키 잠금이 있는 경우 키 잠금이 활성화되어 있을 수 있으므로 키 잠금을 비활성화하십시오.

오븐 조명이 켜져 있지 않습니다.

- 오븐 램프에 결함이 있을 수 있습니다. >>> 오븐 램프를 교체하세요.
- 전기가 없습니다. >>> 주전원이 작동하는지 확인하고 퓨즈 상자의 퓨즈를 확인하십시오. 필요한 경우 퓨즈를 교체하거나 다시 활성화하십시오.

오븐이 가열되지 않습니다.

- 오븐이 특정 요리 기능 및/또는 온도로 설정되지 않았을 수 있습니다. >>> 오븐을 특정 요리 기능 및/또는 온도로 설정합니다.
- 전기가 없습니다. >>> 주전원이 작동하는지 확인하고 퓨즈 상자의 퓨즈를 확인하십시오. 필요한 경우 퓨즈를 교체하거나 다시 활성화하십시오.

기술 사양

일반 사양	
제품 외부 치수 (높이/너비/깊이) (mm)	595/594/567
오븐 설치 치수 (높이/너비/깊이) (mm)	590-600 /560 /min. 550
전압/주파수	220-240 V ~; 50/60 Hz
제품에 사용되는/적합한 케이블 종류 및 단면적	분 H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
총 소비 전력 (kW)	2,3
오븐 유형	재래식 오븐
에너지 효율 등급	A
사용 가능 용량 (L)	74
기기 질량(M) (순중량) kg	25,5
캐비티당 에너지 효율 지수 EEF 캐비티	95,3

기본 사양: 전기 오븐의 에너지 라벨에 대한 정보는 EN 60350-1/IEC 60350-1 표준에 따라 제공됩니다. 이러한 값은 하단-상단 히터 또는 팬 지원 난방(있는 경우) 기능이 있는 표준 부하에서 결정됩니다.

에너지 소비효율 등급은 제품에 관련 기능이 있는지 여부에 따라 다음과 같은 우선순위에 따라 결정됩니다. 1-에코 팬 가열, 2-팬 가열, 3-팬 지원 로우 그릴, 4-상단 및 하단 가열.

i 기술 사양은 제품의 품질을 개선하기 위해 사전 통지 없이 변경될 수 있습니다.

i 이 설명서의 수치는 개략적이며 귀하의 제품과 정확히 일치하지 않을 수 있습니다.

i 제품 라벨이나 첨부 문서에 명시된 값은 관련 표준에 따라 실험실 조건에서 얻은 것입니다. 제품의 작동 및 환경 조건에 따라 이러한 값은 다를 수 있습니다.

환경 지침

폐기물 지침

WEEE 지침 준수 및 폐기물 처리

본 제품은 EU WEEE 지침(2012/19/EU)을 준수합니다. 본 제품에는 WEEE(폐전기전자제품 처리 지침)의 분류 기호가 포함되어 있습니다.



본 제품은 재사용이 가능하고 재활용에 적합한 고품질 부품 및 소재로 제조되었습니다. 따라서 수명이 다한 제품은 일반 생활 폐기물 및 기타 폐기물과 함께 처리해서는 안 되고, 전기전자제품 재활용 수거 센터로 보내서 처리해야 합니다. 재활용 수거 센터에 대해

서는 지역 당국에 문의하시기 바랍니다. 가전 기기를 올바르게 폐기하면 환경과 인간의 건강에 미칠 수 있는 부정적인 영향을 미연에 방지할 수 있습니다.

RoHS 지침 준수:

구매하신 제품은 EU RoHS 지침(2011/65/EU)을 준수합니다. 지침에 명시된 유해 물질 및 금지 물질이 포함되어 있지 않습니다.

포장 정보

제품의 포장재는 국가 환경 규정에 따라 재활용 가능한 소재로 제조되었습니다. 포장 폐기물은 생활 쓰레기나 기타 쓰레기와 함께 버리지 말고 지방자치단체에서 지정한 포장재 수거 센터로 보내서 처리하시기 바랍니다.

이케아 보증

IKEA 보증은 얼마나 오래 유효합니까?

이 보증은 IKEA에서 기기를 구매한 원래 날짜로부터 2(2)년 동안 유효합니다. 구매 증빙으로 원래 판매 영수증이 필요합니다. 보증에 따라 서비스 작업을 수행한 경우 기기의 보증 기간이 연장되지 않습니다.

누가 서비스를 실행하나요?

IKEA 서비스 제공자는 자체 서비스 운영이나 공인 서비스 파트너 네트워크를 통해 서비스를 제공합니다.

이 보증에는 어떤 내용이 포함됩니까?

보증은 IKEA에서 구매한 날로부터 구조상의 결함이나 재료상의 결함으로 인해 발생한 기기의 결함을 포함합니다. 이 보증은 가정용으로만 적용됩니다. 예외 사항은 "이 보증에 포함되지 않는 사항은 무엇입니까?"라는 제목 아래에 명시되어 있습니다. 보증 기간 내에는 기기가 특별한 비용 없이 수리 가능한 경우, 수리, 부품, 노동 및 여행과 같은 결함을 해결하는 데 드는 비용이 포함됩니다. 이러한 조건에서는 해당 지역 규정이 적용됩니다. 교체된 부품은 IKEA의 재산이 됩니다.

IKEA는 이 문제를 바로잡기 위해 무엇을 할 것인가?

IKEA가 지정한 서비스 제공자는 제품을 검사하고, 자체 재량에 따라 이 보증이 적용되는지 여부를 결정합니다. 적용되는 것으로 간주되는 경우, IKEA 서비스 제공자 또는 자체 서비스 운영을 통한 공인 서비스 파트너는 자체 재량에 따라 결함이 있는 제품을 수리하거나 동일 제품 또는 유사한 제품으로 교체합니다.

이 보증에 포함되지 않는 사항은 무엇입니까?

- 정상적인 마모 및 파손.
- 고의 또는 과실로 인한 손상, 작동 지침을 따르지 않아 발생한 손상, 잘못된 설치 또는 잘못된 전압 연결로 인한 손상, 화학 또는 전기화학 반응, 녹, 부식 또는 물 손상으로 인한 손상(물 공급망에 석회가 너무 많아 발생한 손상 포함하되 이에 국한되지 않음), 비정상적인 환경 조건으로 인한 손상.
- 배터리, 램프 등의 소모품.
- 긁힘이나 색상 차이를 포함하여 기기의 정상적인 사용에 영향을 미치지 않는 비기능적 및 장식적 부품입니다.
- 이물질이나 이물질로 인한 우발적 손상, 필터, 배수 시스템 또는 비누통의 청소 또는 막힘 해소.
- 다음 부품의 손상: 세라믹 유리, 액세서리, 도자기 및 칼 바구니, 급수 및 배수 파이프, 실, 램프 및 램프 커버, 스크린, 손잡이, 케이스 및 케이스의 일부. 이러한 손상이 생산 오류로 인해 발생했다는 것이 입증되지 않는 한.
- 기술자 방문 시 오류를 발견할 수 없는 경우.
- 당사가 지정한 서비스 제공자 및/또는 공인 서비스 계약 파트너가 수행하지 않은 수리 또는 정품이 아닌 부품이 사용된 경우.
- 설치에 결함이 있거나 사양에 맞지 않아 발생한 수리.

에너지 절약을 위한 권장사항

EU 66/2014에 따라 에너지 소비효율에 대한 정보는 제품과 함께 제공되는 제품 영수증에서 확인하실 수 있습니다.

다음 권장사항을 따르면 친환경적이고 에너지 효율적인 방식으로 제품을 사용할 수 있습니다.

- 냉동 식품은 조리 전에 해동시켜주세요.
- 오븐에서는 열전도율이 우수한 어두운 색의 용기 또는 법랑 용기를 사용하세요.
- 레시피나 사용 설명서에 명시된 경우 항상 예열을 실시하세요. 베이킹하는 동안 오븐 도어를 자주 열지 마세요.
- 장시간 베이킹하는 경우 종료 5~10분 전에 제품의 전원을 꺼주세요. 잔열을 이용하여 최대 20%의 전기를 절약할 수 있습니다.
- 가능하면 오븐에서 한 번에 두 가지 이상의 음식을 조리하세요. 와이어 랙에 조리기 2개를 올려놓으면 동시에 조리가 가능합니다. 또한 음식을 이어서 조리하면 오븐의 열이 손실되지 않기 때문에 에너지가 절약됩니다.

- 본 기기를 가정용이 아닌 환경, 즉 전문가용으로 사용하는 경우입니다.
- 운송 손상. 고객이 제품을 집이나 다른 주소로 운송하는 경우 IKEA는 운송 중에 발생할 수 있는 손상에 대해 책임을 지지 않습니다. 그러나 IKEA가 제품을 고객의 배송 주소로 배송하는 경우 이 배송 중에 발생하는 제품 손상은 IKEA가 보상합니다.
- IKEA 가전제품의 초기 설치 비용.
- 그러나 IKEA가 지정한 서비스 공급자 또는 공인 서비스 파트너가 본 보증 조건에 따라 제품을 수리하거나 교체하는 경우, 지정한 서비스 공급자 또는 공인 서비스 파트너는 수리된 제품을 다시 설치하거나 필요한 경우 교체 제품을 설치합니다.
- 모든 배관 및 전기 설치의 IKEA의 책임이 아니며, 고객은 시공 작업을 시작하기 전에 이러한 작업을 완료해야 합니다.

국가법이 적용되는 방식

IKEA 보증은 귀하에게 모든 현지 법적 요구 사항을 포괄하거나 초과하는 특정 법적 권리를 부여합니다. 그러나 이러한 조건은 현지 법률에 설명된 소비자 권리를 어떤 식으로든 제한하지 않습니다.

유효 영역

본 보증은 제품을 구매한 국가에서만 유효하며, 서비스는 보증 조건의 틀에서 제공됩니다.

보증의 틀 안에서 서비스를 수행할 의무는 기기가 다음 사항을 준수하고 이에 따라 설치된 경우에만 존재합니다.

- 보증을 청구하는 국가의 기술 사양
- 조립 설명서 및 사용 설명서 안전 정보.

IKEA 가전제품에 대한 전담 AFTER SALES

다음 사항에 대해서는 IKEA 지정 공인 서비스 센터에 문의하시기 바랍니다.

- 이 보증에 따라 서비스 요청을 하세요.
 - 전용 IKEA 주방가구에 IKEA 가전제품을 설치하는 방법에 대한 설명을 요청하세요.
 - IKEA 가전제품의 기능에 대한 설명을 요청하세요.
- 최상의 지원을 제공할 수 있도록, 문의하시기 전에 조립 지침 및/또는 사용 설명서를 주의 깊게 읽어주세요.

당사의 서비스가 필요한 경우 당사에 연락하는 방법



IKEA 애프터 세일즈 고객 서비스 센터는 서비스 콜 요청 시 가전 제품에 대한 기본 문제 해결을 전화로 도와드립니다.

www.IKEA.com를 참조하고 지역 전화번호와 영업 시간을 알아보려면 지역 매장을 선택하세요.

① 전화로 문의하시기 전에, 도움이 필요한 제품의 IKEA 제품 번호(8자리 코드)와 일련 번호(명판에서 찾을 수 있는 8자리 코드)를 알려주시기 바랍니다.

① **엑스엑스영수증을 보관하세요!** 이는 구매 증빙이며 보증이 적용되는 데 필요합니다. 판매 영수증에는 구매한 각 가전제품의 IKEA 이름과 제품 번호(8자리 코드)도 보고됩니다.

추가적인 도움이 필요하신가요?

가전제품의 애프터 세일즈와 관련되지 않은 추가 질문이 있으시면 가까운 IKEA 매장 콜센터로 문의해 주세요. 저희에게 연락하기 전에 가전제품 설명서를 주의 깊게 읽어 보시기를 권장합니다.

