

FRILLESBO

ms th



Design and Quality
IKEA of Sweden



BAHASA MELAYU

Untuk Pusat Servis Sah yang dilantik oleh IKEA, sila rujuk www.IKEA.com dan pilih gedung tempatan anda untuk mendapatkan nombor telefon gedung serta masa operasi.



ภาษาไทย

สำหรับศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตซึ่งได้รับการแต่งตั้งจาก IKEA โปรดดูที่ www.IKEA.com แล้วเลือกสาขาในพื้นที่ของคุณเพื่อดูหมายเลขโทรศัพท์และเวลาเปิดทำการ

BAHASA MELAYU 4

ภาษาไทย 31

Kandungan

Maklumat keselamatan	4	Fungsi tambahan	20
Arahan keselamatan	6	Petunjuk dan petua	21
Pemasangan	9	Penjagaan dan pembersihan	23
Penerangan produk	9	Penyelesaian Masalah	26
Panel kawalan	10	Data Teknikal	27
Sebelum penggunaan pertama	10	Kecekapan tenaga	27
Kegunaan harian	11	Kebimbangan alam sekitar	28
Fungsi jam	18	JAMINAN IKEA	28
Menggunakan aksesori	19		

Tertakluk kepada perubahan tanpa notis.

Maklumat keselamatan

Sebelum pemasangan dan penggunaan perkakas ini, baca arahan yang diberikan dengan teliti. Pengilang tidak bertanggungjawab sekiranya pemasangan dan penggunaan yang salah menyebabkan kecederaan serta kerosakan. Sentiasa simpan arahan dengan perkakas untuk rujukan di masa hadapan.

Keselamatan kanak-kanak dan orang yang mudah terjejas

- Perkakas ini boleh digunakan oleh kanak-kanak yang berumur dari 8 tahun dan ke atas serta orang yang mempunyai kurang keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang berpengalaman serta berpengetahuan sekiranya mereka telah diberi penyeliaan atau arahan berkenaan penggunaan perkakas dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak yang berumur antara 3 dan 8 tahun serta orang yang mempunyai kekurangan upaya yang sangat menyeluruh dan kompleks perlu dijauhkan dari perkakas melainkan diawasi sepanjang masa.
- Awasi kanak-kanak bagi memastikan mereka tidak bermain-main dengan perkakas.

- Simpan semua bungkusan jauh daripada kanak-kanak dan lupuskannya dengan sewajarnya.
- AMARAN: Perkakas dan bahagian yang boleh dicapai boleh menjadi panas semasa digunakan. Pastikan kanak-kanak dan haiwan peliharaan berada jauh daripada perkakas semasa penggunaan dan penyejukan.
- Jika perkakas mempunyai alat keselamatan kanak-kanak, alat itu hendaklah diaktifkan.
- Kanak-kanak seharusnya tidak menjalankan pembersihan dan penyelenggaraan perkakas tanpa penyeliaan.

Keselamatan am

- Perkakas ini hanya untuk tujuan memasak.
- Perkakas ini direka untuk kegunaan domestik isi rumah dalam persekitaran dalaman.
- Perkakas ini boleh digunakan di pejabat, bilik tetamu hotel, bilik tetamu lojing, rumah tetamu ladang dan penginapan serupa yang lain apabila penggunaan tersebut tidak melebihi purata tahap penggunaan domestik.
- Hanya orang yang layak boleh memasang perkakas ini dan menggantikan kabel.
- AMARAN: Perkakas dan bahagian yang boleh dicapai boleh menjadi panas semasa digunakan. Perhatian ke atas keselamatan perlu diberikan agar tidak menyentuh elemen pemanas.
- Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar untuk menanggalkan atau memasukkan aksesori atau peralatan ketuhar.
- Sebelum sebarang kerja penyelenggaraan, cabutkan bekalan kuasa.
- AMARAN: Pastikan alat dimatikan sebelum mengganti lampu untuk mengelakkan kemungkinan kejutan elektrik.

- Jangan gunakan perkakas sebelum memasangnya di dalam struktur terbina dalam.
- Jangan gunakan pembersih wap untuk membersihkan perkakas.
- Jangan gunakan pembersih pelepas yang kasar atau pengikis logam yang tajam untuk membersihkan pintu kaca kerana ia boleh mencalarakan permukaan yang mungkin mengakibatkan kaca pecah.
- Jika kabel bekalan kuasa utama rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, Pusat Servis Sah atau individu dengan kelayakan yang serupa bagi mengelakkan bahaya elektrik.
- Untuk menanggalkan penyokong rak, tarik dahulu bahagian hadapan penyokong rak dan kemudian hujung belakang menjauh dari dinding sisi. Pasang sokongan rak mengikut jujukan songsang.
- Cara untuk memutuskan sambungan mesti dimasukkan dalam pendawaian tetap sesuai dengan peraturan pendawaian.

Arahan keselamatan

Installation



Amaran! Hanya orang yang layak boleh memasang perkakas ini.

- Tanggalkan semua bungkusan.
- Jangan pasang atau gunakan alat yang rosak.
- Ikuti arahan pemasangan yang diberikan dengan perkakas.
- Sentiasa berhati-hati ketika memindahkan perkakas kerana perkakas ini berat. Sentiasa gunakan sarung tangan keselamatan dan kasut yang bertutup.
- Jangan tarik alat dengan pemegang.
- Pasang perkakas di dalam tempat yang selamat dan sesuai yang memenuhi keperluan pemasangan.

- Pastikan jarak minimum dari perkakas dan unit lain.
- Sebelum memasang perkakas, periksa jika pintu ketuhar boleh terbuka tanpa sekatan.
- Perkakas dilengkapi dengan sistem penyejukan elektrik. Ia mesti dikendalikan menggunakan kuasa elektrik.

Sambungan elektrik



Amaran! Risiko berhadapan kebakaran dan mengalami kejutan elektrik.

- Semua penyambungan elektrik harus dilakukan oleh juruelektik yang berkeelayakan.
- Alat mesti dibumikan.

- Pastikan bahawa parameter pada plat pengedaran adalah serasi dengan kadaran elektrik bekalan kuasa utama.
- Sentiasa gunakan soket kalis kejut yang dipasang dengan betul.
- Jangan gunakan penyesuai dan kabel sambungan berbilang palam.
- Pastikan agar tidak menyebabkan kerosakan pada palam utama dan kabel utama. Jika kabel utama perlu diganti, ini mesti dilakukan oleh Pusat Servis yang Sah.
- Jangan biarkan kabel utama bersentuhan atau berdekatan pintu perkakas atau ceruk di bawah, terutamanya apabila sedang beroperasi atau pintu itu panas.
- Perlindungan kejutan pada bahagian hidup dan bertebat mesti diikat dengan cara ia tidak dapat dibuka tanpa alat.
- Sambungkan palam utama pada soket utama hanya pada penghujung proses pemasangan. Pastikan palam utama boleh diakses selepas pemasangan.
- Sekiranya soket utama longgar, jangan sambungkan palam utama.
- Jangan putus sambungan perkakas dengan menarik kabel utama. Sentiasa tarik palam utama.
- Hanya gunakan peranti pengasingan yang betul: pemotong perlindungan talian, fuis (fuis jenis skru dikeluarkan daripada pemegang), belantik dan sesentuh kebocoran bumi.
- Pemasangan elektrik mesti mempunyai alat pengasingan yang membolehkan anda memutuskan perkakas dari sumber elektrik di semua tiang. Peranti pengasingan mesti mempunyai lebar bukaan minimum 3 mm.

Gunakan



Amaran! Risiko mendapat kecederaan, mengalami lecur dan kejutan elektrik atau letupan.

- Jangan ubah spesifikasi perkakas tersebut.
 - Pastikan bukaan pengudaraan tidak tersekat.
 - Jangan biarkan alat tidak diawasi semasa operasi.
 - Nyahaktifkan alat selepas setiap penggunaan.
 - Berhati-hati ketika anda membuka pintu perkakas semasa alat sedang beroperasi. Udara panas boleh dibebaskan.
 - Jangan kendalikan alat ini dengan tangan yang basah atau apabila ia bersentuhan dengan air.
 - Jangan berikan tekanan pada pintu terbuka.
 - Jangan gunakan alat ini sebagai permukaan kerja atau sebagai permukaan penyimpanan.
 - Buka pintu perkakas dengan berhati-hati. Penggunaan bahan dengan alkohol boleh menyebabkan campuran alkohol dan udara.
 - Jangan biarkan percikan api atau api terbuka bersentuhan dengan perkakas semasa anda membuka pintu.
 - Sentiasa gunakan kaca dan balang yang diluluskan untuk tujuan pemeliharaan.
 - Jangan letakkan produk mudah terbakar atau barang yang lembap dengan produk mudah terbakar di, berhampiran atau di atas perkakas.
- Amaran!** Risiko berlaku kerosakan pada perkakas.
- Untuk mengelakkan kerosakan atau perubahan warna pada enamel:
 - jangan letakkan peralatan ketuhar atau benda lain terus pada bahagian bawah rongga perkakas.
 - jangan letakkan kerajang aluminium betul-betul di bahagian bawah rongga perkakas.
 - jangan masukkan air terus ke dalam perkakas panas.
 - jangan simpan pinggan mangkuk dan makanan yang lembap di dalam perkakas setelah anda selesai memasak.
 - berhati-hati semasa anda menanggalkan atau memasang aksesori.

- Perubahan warna enamel atau keluli tahan karat tidak memberi kesan terhadap prestasi perkakas.
- Gunakan kualiti dalam untuk kuih lembap. Jus buah boleh menyebabkan kotoran yang boleh kekal.
- Guna aksesori yang disertakan untuk perkakas ini atau disyorkan oleh pengeluar sahaja.
- Sentiasa memasak dengan pintu ketuhar ditutup.
- Sekiranya perkakas dipasang di belakang panel perabot (mis. pintu) pastikan pintu tidak ditutup ketika perkakas sedang beroperasi. Haba dan kelembapan mungkin terkumpul di belakang panel perabot tertutup dan menyebabkan kerosakan kepada perkakas, unit perumahan atau lantai. Jangan tutup panel perabot sehingga peralatan telah sejuk sepenuhnya selepas digunakan.

Penjagaan dan Pembersihan

 **Amaran!** Risiko mendapat kecederaan, berhadapan dengan kebakaran atau berlaku kerosakan pada perkakas.

- Sebelum penyelenggaraan, nyahaktifkan perkakas dan cabut keluar palam utama dari soket utama.
- Pastikan perkakas sudah sejuk. Terdapat risiko panel kaca akan pecah.
- Gantikan panel kaca pintu dengan segera apabila rosak. Hubungi Pusat Servis Sah.
- Berhati-hati apabila anda mengalihkan pintu daripada perkakas. Pintu itu berat!
- Bersihkan perkakas secara kerap untuk mengelakkan penyusutan bahan permukaan.
- Sisa lemak atau makanan di dalam perkakas boleh menyebabkan kebakaran.
- Sekiranya anda menggunakan semburan ketuhar, ikut arahan keselamatan pada pembungkusan.

Pencahayaan dalaman

 **Amaran!** Risiko mendapat kejutan elektrik.

- Mengenai lampu di dalam produk ini dan lampu alat ganti dijual secara berasingan: Lampu ini digunakan untuk menahan keadaan fizikal yang melampau dalam peralatan rumah seperti suhu, getaran, kelembapan atau dicipta untuk memberi isyarat maklumat mengenai status operasi perkakas. Mereka tidak dicipta untuk digunakan dalam aplikasi lain dan tidak sesuai untuk penerangan ruangan rumah.
- Produk ini mengandungi sumber cahaya dari kelas kecekapan tenaga G.
- Hanya gunakan lampu dengan spesifikasi yang sama..

Servis

- Untuk membaiki perkakas, hubungi Pusat Servis Sah.
- Gunakan bahagian ganti tulen sahaja.

Pelupusan

 **Amaran!** Risiko mendapat kecederaan atau kelemahan.

- Hubungi pihak berkuasa perbandaran anda untuk maklumat tentang cara membuang perkakas dengan betul.
- Cabut keluar palam perkakas dari bekalan utama.
- Putuskan kabel elektrik sesalur yang berdekatan dengan perkakas dan buangkannya.
- Alihkan pintu untuk mengelakkan kanak-kanak dan haiwan peliharaan daripada terperangkap di dalam perkakas.
- **Bahan pembungkusan:** Bahan pembungkusan boleh dikitar semula. Bahagian plastik ditandakan dengan singkatan antarabangsa seperti PE, PS, dsb. Buang bahan pembungkusan dalam bekas yang disediakan untuk tujuan ini di fasiliti pengurusan sisa tempatan anda.

Pemasangan

⚠️ Amaran! Rujuk bab Keselamatan.

Pemasangan

i Rujuk pada Arahan Pemasangan untuk memasang.

Pemasangan elektrik

⚠️ Amaran! Hanya orang yang berkelayakan patut membuat kerja pemasangan alat elektrik.

i Pengilang tidak bertanggungjawab jika anda tidak mengikuti langkah keselamatan yang tertulis di bab Keselamatan.

Ketuhar ini dibekalkan tanpa palam utama dan kabel utama.

Kabel

Jenis kabel yang dipakai untuk pemasangan atau penggantian:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

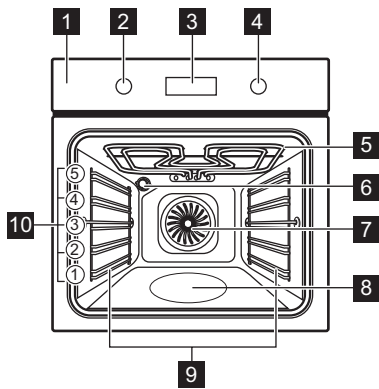
Untuk bahagian kabel, rujuk pada kuasa penuh di plat perkadaran. Anda juga boleh rujuk pada jadual:

Kuasa penuh (W)	Bahagian kabel (mm ²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Kord bumi (kabel hijau / kuning) mesti 2 sm lebih panjang daripada kabel fasa perang dan neutral biru.

Penerangan produk

Ringkasan



- 1** Panel kawalan
- 2** Tombol untuk fungsi pemanasan
- 3** Paparan
- 4** Tombol kawalan

- 5** Elemen pemanas
- 6** Lampu
- 7** Kipas
- 8** Teraan timbul rongga - Bekas pembersihan akua
- 9** Sokongan rak, boleh tanggal
- 10** Kedudukan rak

Aksesori

- Rak dawai x 1**
Untuk perkakas memasak, tin kek, alat memanggang.
- Dulang membakar x 1**
Untuk kek dan biskut.
- Gril- / Kualiti memanggang x 1**
Untuk membakar dan memanggang atau sebagai kualiti untuk mengumpul minyak.
- Pelari teleskopik x 1 set**
Untuk rak dan dulang.

Panel kawalan

Mematikan dan menghidupkan perkakas.

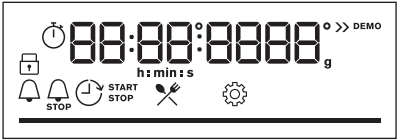
Untuk menghidupkan perkakas:

- 1. Tekan tombol. Tombol keluar (model terpilih sahaja).
- 2. Pusingkan tombol fungsi pemanasan untuk memilih fungsi.
- 3. Pusingkan tombol kawalan untuk melaraskan tetapan.

Untuk mematikan ketuhar: putar tombol fungsi pemanasan ke kedudukan "mati" 0..

Gambaran keseluruhan panel kawalan

	Tekan untuk menetapkan fungsi pemasa.
	Tekan dan tahan untuk menghidupkan fungsi: Pemanasan Cepat.
	Tekan untuk menghidupkan dan mematikan lampu perkakas.
	Tekan dan tahan untuk menghidupkan fungsi: Kunci.
OK	Tekan untuk mengesahkan pilihan anda.



	Perkakas dikunci.
	Submenu: Bantuan Memasak.
	Submenu: Tetapan
	Pemanasan Cepat diaktifkan.
	Pemasakan secara stim diaktifkan.
	Penjaga minit diaktifkan.
	Masa memasak diaktifkan.
	Masa Permulaan Tertangguh diaktifkan.
	Pemasa naik diaktifkan.
	Bar kemajuan - menunjukkan secara visual apabila perkakas mencapai suhu yang ditetapkan atau apabila masa memasak akan tamat.

Penunjuk paparan

Paparan dengan fungsi utama:

Sebelum penggunaan pertama



Amaran! Rujuk bab Keselamatan.

Menetapkan masa

Selepas sambungan pertama kepada bekalan kuasa, tunggu sehingga paparan menunjukkan: "00:00" atau "12:00" (bergantung kepada model).

- 1. Pusingkan tombol kawalan untuk menetapkan masa.
- 2. Tekan OK.

Prapemanasan awal dan pembersihan

Panaskan dahulu peralatan yang kosong sebelum kegunaan kali pertama dan bersentuhan dengan makanan. Perkakas boleh mengeluarkan bau dan asap yang tidak menyenangkan. Udarakan bilik semasa pemanasan awal.

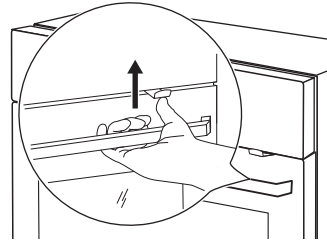
1. Alihkan semua aksesori dan sokongan rak boleh tanggal daripada perkakas.
2. Setkan fungsi . Tetapkan suhu maksimum. Rujuk Kegunaan harian. Biarkan peralatan beroperasi selama 1 j.
3. Setkan fungsi . Tetapkan suhu maksimum. Biarkan peralatan beroperasi selama 15 min.
4. Setkan fungsi . Tetapkan suhu maksimum. Biarkan peralatan beroperasi selama 15 min.
5. Matikan perkakas dan tunggu sehingga ia sejuk.
6. Bersihkan perkakas dan aksesori dengan kain gentian mikro, air suam dan detergen ringan sahaja.
7. Letakkan aksesori dan sokongan rak boleh tanggal kembali ke kedudukan asalnya.

Kunci kanak-kanak mekanikal

Ketuhar ini dipasang dengan kunci kanak-kanak mekanikal. Kunci ini terletak pada pintu di sebelah kanan ketuhar, di bawah panel kawalan.

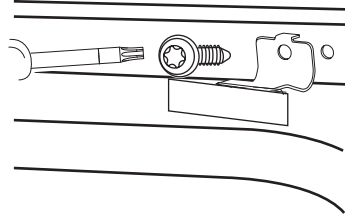
Untuk membuka pintu ketuhar dengan kunci kanak-kanak:

1. Tolak dan tahan kunci kanak-kanak.
2. Tarik pemegang pintu untuk membuka pintu. Tutup pintu ketuhar tanpa menolak kunci kanak-kanak.



Untuk mengalih keluar kunci kanak-kanak:

1. Buka pintu ketuhar dan alih keluar kunci kanak-kanak dengan kunci torx yang dibekalkan bersama ketuhar.
2. Pasangkan semula skru selepas mengalih keluar kunci kanak-kanak.



Kegunaan harian

 **Amaran!** Rujuk bab Keselamatan.

Fungsi pemanas



Pemasakan Kipas Tulen

Untuk memanggang daging dan membakar kek. Tetapkan suhu yang lebih rendah daripada suhu Pemasakan Konvensional kerana kipas menyebarkan haba secara sama rata di bahagian dalam ketuhar.

	Pemasakan Konvensional Untuk membakar dan memanggang makanan pada satu kedudukan rak.
	SteamBake / Pembersihan Akua Untuk menambah kelembapan semasa memasak. Untuk mendapatkan warna dan kerangupan kerak yang tepat semasa membakar. Untuk menambah kelembapan semasa memanaskan semula. Rujuk Penjagaan dan pembersihan untuk mendapatkan maklumat lanjut tentang: Pembersihan Akua.
	Makanan Sejuk Beku Untuk merangupkan makanan sege- ra, misalnya kentang goreng, baji kentang atau popia.
	Fungsi Piza Untuk membakar piza dan hidangan lain yang memerlukan lebih haba dari bawah.
	Haba Bawah Untuk menggaring dan bawah ber- kerak. Gunakan kedudukan rak pa- ling bawah.
	Pembakaran Kipas Lembab Fungsi ini direka untuk menjimatkan tenaga semasa memasak. Apabila anda menggunakan fungsi ini, suhu di dalam ketuhar mungkin berbeza daripada suhu yang ditetapkan. Baki haba digunakan. Kuasa pemanasan boleh dikurangkan. Untuk menda- patkan maklumat lanjut rujuk Kegua- naan harian, Nota tentang: Pempa- ran Kipas Lembab.
	Gril Untuk menggril makanan nipis dan untuk membakar roti.

	Penggrilan Turbo Untuk memanggang daging atau ayam bertulang bersaiz besar pada satu kedudukan rak. Untuk memba- kar gratin dan menggaring.
---	--



Lampu mungkin akan terpadam secara automatik pada suhu di bawah 80°C semasa sesetengah fungsi ketuhar.

Nota mengenai: Pembakaran Kipas Lembab

Fungsi ini digunakan untuk mematuhi kelas kecekapan tenaga dan keperluan reka bentuk eko (menurut EU 65/2014 dan EU 66/2014). Ujian mengikut: IEC/EN 60350-1.

Pintu ketuhar perlu ditutup semasa memasak supaya fungsinya tidak diganggu dan ketuhar beroperasi dengan kecekapan tenaga tertinggi.

Apabila anda menggunakan fungsi ini, lampu akan padam secara automatik selepas 30 saat.

Untuk arahan memasak, rujuk bab Petunjuk dan petua, Pembakaran Kipas Lembab.

Tetapan: Fungsi pemanas

1. Pusingkan tombol fungsi pemanasan untuk memilih fungsi pemanasan.
2. Pusingkan tombol kawalan untuk menetapkan suhu.



Pemanasan Cepat - tekan dan tahan untuk memendekkan masa pemanasan. Ia tersedia untuk beberapa fungsi pemanasan. Kipas boleh dihidupkan secara automatik.

Tetapan: SteamBake - Pemasakan secara stim

1. Pastikan perkakas sudah sejuk.
2. Isi teraan timbul rongga dengan maksimum 250 ml air paip.
 Jangan isi semula teraan timbul rongga semasa memasak atau semasa perkakas panas.

- 3. Pusingkan tombol fungsi pemanasan untuk memilih fungsi pemanasan .
- 4. Pusing tombol kawalan untuk menetapkan suhu.
- 5. Panaskan perkakas terlebih dahulu selama 10 min untuk mencipta kelembapan.
- 6. Masukkan makanan ke dalam perkakas.
- 7. Apabila pemasakan tamat, pusingkan tombol fungsi pemanasan ke kedudukan “mati” untuk mematikan perkakas.
- 8. Apabila perkakas sejuk, keluarkan baki air dari teraan timbul rongga dengan kain lembut.

 **Amaran!** Buka pintu dengan berhati-hati. Kelembapan yang dihasilkan boleh menyebabkan melecur.

Memasuki Menu

Buka Menu untuk mengakses fungsi hidangan dan tetapan Bantuan Memasak.

- 1. Pusingkan tombol fungsi pemanasan kepada .
- Paparan menunjukkan: , .
- 2. Pusingkan tombol kawalan dan pilih ikon untuk memasuki submenu. Tekan **OK**.

Tetapan: Bantuan Memasak

Bantuan Memasak submenu terdiri daripada program yang direka untuk hidangan

khusus. Program bermula dengan tetapan yang sesuai. Anda boleh melaraskan masa dan suhu semasa memasak.

- 1. Pusingkan tombol fungsi pemanasan kepada .
- 2. Pusingkan tombol kawalan untuk memilih . Tekan **OK**.
- 3. Pusingkan tombol kawalan untuk memilih hidangan (P1 - P...). Tekan **OK**.
- 4. Pusingkan tombol kawalan untuk melaraskan berat. Pilihan tersedia untuk hidangan yang dipilih. Tekan **OK**.
- 5. Letakkan makanan di dalam perkakas. Tekan **OK**.
- 6. Apabila fungsi tamat, periksa sama ada makanan sudah siap. Panjangkan masa memasak, jika perlu.

Submenu: Bantuan Memasak

Petunjuk	
	Pelarasan berat tersedia.
	Isi teraan timbul rongga dengan air untuk pemasakan secara stim.
	Panaskan dahulu perkakas sebelum anda mula memasak.
	Tingkat rak. Rujuk Penerangan produk.

Paparan menunjukkan **P** dan **beberapa** hidangan yang boleh anda semak dalam jadual.

	Bekas	Berat	Tingkat rak / Aksesori
P1	Daging panggang, mentah	1 - 1.5 kg; 4 - 5 sm potongan tebal	 2; dulang pembakar Goreng daging selama beberapa minit dalam kualiti panas. Masukkan ke dalam perkakas.
P2	Daging panggang, sederhana		
P3	Daging panggang, sempurna		

	Bekas	Berat	Tingkat rak / Aksesori
P4	Stik, sederhana masak	180 - 220 g setiap potongan; 3 sm hirisan tebal	 3 ; dulang memanggang di atas rak dawai Goreng daging selama beberapa minit dalam kualiti panas. Masukkan ke dalam perkakas.
P5	Daging panggang / rebus (rusuk depan, bulat atas, lambung tebal)	1.5 - 2 kg	 2 ; dulang memanggang di atas rak dawai Goreng daging selama beberapa minit dalam kualiti panas. Tambahkan cecair. Masukkan ke dalam perkakas.
P6	Daging panggang, separuh masak (pemasakan perlahan)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 sm potongan tebal	 2; dulang pembakar Goreng daging selama beberapa minit dalam kualiti panas. Masukkan ke dalam perkakas.
P7	Daging panggang, medium (pemasakan perlahan)		
P8	Daging panggang, masak sempurna (memasak perlahan)		
P9	Filet daging, separuh masak (pemasakan perlahan)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 sm potongan tebal	 2; dulang pembakar Goreng daging selama beberapa minit dalam kualiti panas. Masukkan ke dalam perkakas.
P10	Filet daging, medium (pemasakan perlahan)		
P11	Filet daging, sempurna (pemasakan perlahan)		
P12	Daging anak lembu panggang (cth. bahu)	0.8 - 1.5 kg; 4 sm potongan tebal	 2 ; dulang memanggang di atas rak dawai Goreng daging selama beberapa minit dalam kualiti panas. Tambahkan cecair. Masukkan ke dalam perkakas. Panggang bertutup.

	Bekas	Berat	Tingkat rak / Aksesori
P13	Leher atau bahu khinzir panggang	1.5 - 2 kg	☐☐ 2; dulang memanggang di atas rak dawai Tambah 200 ml cecair kepada dulang memanggang.
P14	Daging khinzir yang dicarik (pe-masakan perlahan)	1.5 - 2 kg	☐☐ 2; dulang pembakar Terbalikkan daging selepas separuh masa memasak untuk mendapatkan keperangan yang sekata.
P15	Loin khinzir, segar	1 - 1.5 kg; 5 - 6 sm potongan tebal	☐☐ 2; dulang memanggang di atas rak dawai Goreng daging selama beberapa minit dalam kualiti panas. Masukkan ke dalam perkakas.
P16	Tulang rusuk khinzir	2 - 3 kg; gunakan, 2 - 3 sm tulang rusuk mentah nipis	☐☐ 3; kuali dalam Tambahkan cecair untuk menutup bahagian bawah hidangan. Terbalikkan daging selepas separuh masa memasak.
P17	Kaki kambing dengan tulang	1.5 - 2 kg; 7 - 9 sm potongan tebal	☐☐ 2; dulang memanggang di atas dulang pembakar Tambahkan cecair. Terbalikkan daging selepas separuh masa memasak.
P18	Ayam seekor	1 - 1.5 kg; segar	☐☐☐ 2; 🍲 200 ml; mangkuk kaserol di atas dulang pembakar Terbalikkan ayam selepas separuh masa memasak untuk mendapatkan keperangan yang sekata.
P19	Ayam separuh	0.5 - 0.8 kg	☐☐ 3; dulang pembakar
P20	Dada ayam	180 - 200 g setiap potongan	☐☐☐ 2; mangkuk kaserol di atas rak dawai Goreng daging selama beberapa minit dalam kualiti panas.
P21	Kaki ayam, segar	-	☐☐☐ 3; dulang pembakar Jika anda memerap kaki ayam dahulu, tetapkan suhu rendah dan masak lebih lama.
P22	Itik, seekor	2 - 3 kg	☐☐☐ 2; dulang memanggang di atas rak dawai Letakkan daging pada dulang memanggang. Terbalikkan itik selepas separuh masa memasak.

	Bekas	Berat	Tingkat rak / Aksesori
P23	Angsa, seekor	4 - 5 kg	☐ 2; kualiti dalam Letakkan daging di atas dulang pembakar yang dalam. Terbalikkan angsa selepas separuh masa memasak.
P24	Lof daging	1 kg	☐ 2; rak dawai
P25	Ikan seekor, gril	0.5 - 1 kg setiap ekor ikan	☐ 2; dulang pembakar Isikan ikan dengan mentega, rempah dan herba.
P26	Filet ikan	-	☐ 3; mangkuk kaserol di atas rak dawai
P27	Kek keju	-	☐ 2; Ø 28 sm loyang springform di atas rak dawai
P28	Kek epal	-	☐ 2; 100 - 150 ml; dulang pembakar
P29	Tart epal	-	☐ 2; loyang pai di atas rak dawai
P30	Pai epal	-	☐ 2; 100 - 150 ml; Ø 22 sm loyang pai di atas rak dawai
P31	Brownie	2 kg doh	☐ 3; kualiti dalam
P32	Mufin	-	☐ 2; 100 - 150 ml; dulang mufin di atas rak dawai
P33	Kek lof	-	☐ 2; loyang lof di atas rak dawai
P34	Kentang bakar	1 kg	☐ 2; dulang pembakar Letakkan keseluruhan kentang dengan kulit di atas dulang pembakar.
P35	Baji kentang	1 kg	☐ 3; dulang pembakar yang dialas dengan kertas pembakar Potong kentang menjadi kepingan.
P36	Sayur campur gril	1 - 1.5 kg	☐ 3; dulang pembakar yang dialas dengan kertas pembakar Potong sayur-sayuran menjadi kepingan.
P37	Kroket, beku	0.5 kg	☐ 3; dulang pembakar
P38	Kentang goreng, beku	0.75 kg	☐ 3; dulang pembakar

	Bekas	Berat	Tingkat rak / Aksesori
P39	Lasagna daging / sayuran dengan kepingan pasta kering	1 - 1.5 kg	 2; mangkuk kaserol di atas rak dawai
P40	Gratin kentang (kentang mentah)	1 - 1.5 kg	 1; mangkuk kaserol di atas rak dawai Putarkan bekas selepas separuh masa memasak.
P41	Piza segar, nipis	-	  2;  100 ml; dulang pembakar dialas dengan kertas pembakar
P42	Piza segar, tebal	-	  2; dulang pembakar yang dialas dengan kertas pembakar
P43	Quiche	-	 2; loyang pembakar di atas rak dawai
P44	Baguette / Ciabatta / Roti putih	0.8 kg	  2;  150 ml; dulang pembakar dialas dengan kertas pembakar Memerlukan masa yang lebih lama untuk roti putih.
P45	Bijirin penuh / Rai / Roti Gelap	1 kg	  2;  150 ml; dulang pembakar dialas dengan kertas pembakar / loyang lof di atas rak dawai

Menukar: Tetapan

- 1. Pusingkan tombol fungsi pemanasan ke .
- 2. Pusingkan tombol kawalan untuk memilih . Tekan **OK**.
- 3. Pusingkan tombol kawalan untuk memilih tetapan. Tekan **OK**.
- 4. Pusingkan tombol kawalan untuk melaraskan nilai. Tekan **OK**.
- 5. Pusingkan tombol fungsi pemanasan ke kedudukan “mati” untuk keluar Menu.

Submenu: Tetapan

	Tetapan	Nilai
01	Waktu	Tukar
02	Kecerahan paparan	1 - 5

	Tetapan	Nilai
03	Nada kekunci	1 - Bip, 2 - Klik, 3 - Bunyi dimatikan
04	Kelantangan Pembaz	1 - 4
05	Pemasa naik	Hidupkan / Matikan
06	Lampu	Hidupkan / Matikan
07	Pemanasan Cepat	Hidupkan / Matikan
08	Mod demo	-
09	Versi perisian	Semak
10	Tetapkan semula semua tetapan	Ya / Tidak

Fungsi jam

Penerangan fungsi pemasa

 Penjaga minit	Untuk menetapkan pemasa kira-kira detik. Apabila pemasa yang ditetapkan tamat, isyarat akan berbunyi. Fungsi ini tidak mempunyai kesan ke atas pengendalian perkakas dan boleh ditetapkan pada bila-bila masa.
 Masa memasak	Untuk menetapkan tempoh memasak. Apabila pemasa tamat, isyarat akan berbunyi dan fungsi pemanasan akan dimatikan secara automatik.
 Masa Permulaan Tertangguh	Untuk menangguhkan masa mula dan / atau tamat memasak.
 Pemasa naik	Untuk menunjukkan berapa lama perkakas beroperasi. Maksimum ialah 23 j 59 min. Fungsi ini tidak mempunyai kesan ke atas pengendalian perkakas dan boleh ditetapkan pada bila-bila masa.

Tetapan: Penjaga minit

1. Tekan .

Paparan menunjukkan: 0:00 dan .

2. Pusingkan tombol kawalan untuk menetapkan Penjaga minit.
3. Tekan **OK**. Pemasa mula mengira detik dengan serta merta.

Tetapan: Masa memasak

1. Pusingkan tombol untuk memilih fungsi pemanasan dan menetapkan suhu.
2. Tekan  sehingga paparan menunjukkan: 0:00 dan .

3. Pusingkan tombol kawalan untuk menetapkan Masa memasak.
4. Tekan **OK**. Pemasa mula mengira detik dengan serta merta.
5. Apabila masa tamat, tekan **OK** dan pusingkan tombol fungsi pemanasan untuk mematikan ketuhar.

Tetapan: Masa Permulaan Tertangguh

1. Pusingkan tombol untuk memilih fungsi pemanasan dan menetapkan suhu.
2. Tekan  hingga paparan menunjukkan:  dan **START**.
3. Pusingkan tombol kawalan untuk memulakan masa.
4. Tekan **OK**.
Paparan menunjukkan: --:--  **STOP**.
5. Pusingkan tombol kawalan untuk menetapkan masa tamat.
6. Tekan **OK**.
Pemasa mula mengira detik pada masa mula yang ditetapkan.
7. Apabila masa tamat, tekan **OK** dan pusingkan tombol fungsi pemanasan untuk mematikan ketuhar.

Tetapan: Pemasa naik

1. Pusingkan tombol fungsi pemanasan kepada  untuk memasuki Menu.
2. Putar tombol kawalan untuk memilih  / Pemasa naik. Rujuk Kegunaan harian, Menu: Tetapan.
3. Tekan **OK**.
4. Pusingkan tombol kawalan untuk menghidupkan dan mematikan Pemasa operasi (Uptimer).
5. Tekan **OK**.

Tetapan: Waktu

1. Pusingkan tombol fungsi pemanasan kepada  untuk memasuki Menu.
2. Putar tombol kawalan untuk memilih  / Waktu. Rujuk Kegunaan harian, Menu: Tetapan.

3. Pusingkan tombol kawalan untuk menetapkan jam.
4. Tekan OK.

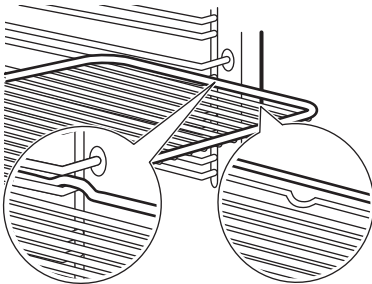
Menggunakan aksesori

 **Amaran!** Rujuk bab Keselamatan.

Memasukkan aksesori

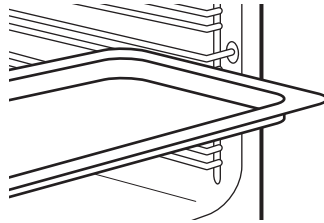
Lekukan kecil di bahagian atas meningkatkan keselamatan dan menyediakan perlindungan kecondongan. Lekukan itu juga merupakan satu mekanisme agar dulang tidak terbalik. Tepi sekeliling rak menghalang peralatan memasak daripada terluncur daripada rak.

Rak dawai



Masukkan rak antara bar panduan sokongan rak dan pastikan kakinya mengarah ke bawah. Pastikan rak menyentuh bahagian belakang bahagian dalam ketuhar.

Dulang pembakar / Kualiti dalam



Tolak dulang di antara bar panduan sokongan rak. Letakkan dulang pembakar dengan bahagian condong menghadap ke arah belakang dalaman ketuhar.

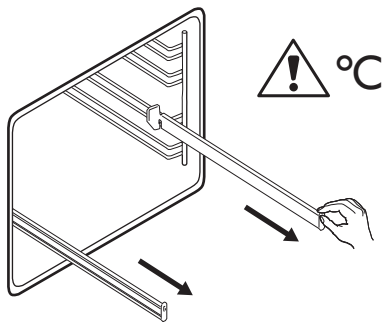
Menggunakan: Pelari Teleskopik

-  Simpan arahan pemasangan untuk pelari teleskopik untuk rujukan masa akan datang.

Dengan pelari teleskop, anda boleh meletak dan mengalihkan rak dawai serta dulang dengan mudah.

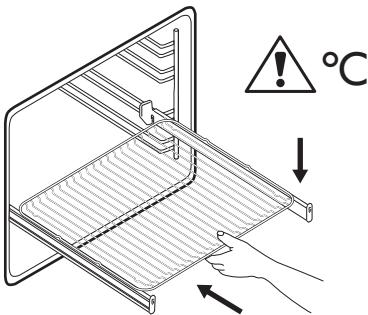
-  **PERHATIAN!** Jangan bersihkan pelari teleskopik dalam mesin pencuci pinggan mangkuk. Jangan meletak pelincir pada pelari teleskopik.

1. Tarik keluar lengan kanan dan kiri pelari teleskopik.



2. Letakkan rak dawai atas pelari teleskopik dan tolak ia ke dalam ketuhar dengan cermat. Pastikan anda menolak pelari

teleskopik sepenuhnya ke dalam ketuhar sebelum anda menutup pintu ketuhar.



Fungsi tambahan

Kunci

Fungsi ini menghalang perubahan fungsi perkakas secara tidak sengaja.

Apabila diaktifkan semasa perkakas sedang digunakan, ia mengunci panel kawalan, untuk memastikan tetapan pemasakan semasa diteruskan tanpa gangguan.

Apabila diaktifkan semasa perkakas dimatikan, ia memastikan panel kawalan dikunci, untuk menghalang perkakas daripada dihidupkan secara tidak sengaja.

 - tekan dan tahan untuk menghidupkan fungsi.

Isyarat berbunyi.  - berkelip 3 kali apabila kunci dihidupkan.

 - tekan dan tahan untuk mematikan fungsi. Isyarat berbunyi.  - berkelip 3 kali.

Pemhatian automatik

Atas sebab keselamatan, jika fungsi pemanasan adalah aktif dan tiada tetapan diubah, perkakas akan dimatikan secara automatik selepas tempoh masa tertentu.

 (°C)	 (j)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	3

Jika anda berhasrat untuk menjalankan fungsi pemanasan untuk tempoh yang melebihi masa dimatikan automatik, tetapkan masa memasak. Rujuk Fungsi jam.

Pemhatian automatik tidak berfungsi dengan fungsi: Lampu, Masa Permulaan Tertangguh.

Kipas penyejuk

Apabila perkakas beroperasi, kipas penyejuk dihidupkan secara automatik untuk memastikan permukaan perkakas sejuk. Jika anda mematikan perkakas, kipas penyejuk akan terus beroperasi sehingga perkakas sejuk.

Petunjuk dan petua

Cadangan memasak

Suhu dan masa memasak dalam jadual hanyalah sebagai garis panduan. Ia bergantung pada resepi, kualiti serta kuantiti bahan yang digunakan.

Perkakas anda boleh membakar atau memanggang secara berbeza berbanding perkakas anda sebelum ini. Petunjuk di bawah menunjukkan tetapan yang disyorkan untuk suhu, masa memasak dan kedudukan rak untuk jenis makanan tertentu.

Kira kedudukan rak daripada bahagian bawah tapak ketuhar.

Sekiranya anda tidak menemui tetapan untuk resipi tertentu, cari yang serupa.

Untuk penjimatan tenaga rujuk Kecekapan tenaga.

Simbol yang digunakan dalam jadual:

	Jenis makanan
	Fungsi pemanasan
	Suhu

	Aksesori
	Kedudukan rak
	Masa memasak (min)

Pembakaran Kipas Lembab - aksesori dicadangkan

Gunakan loyang dan bekas yang gelap dan tidak memantul. Ia mempunyai daya penyerapan haba yang lebih baik berbanding bekas berwarna cerah dan memantul.

- **Loyang piza** - gelap, tidak memantul, diameter 28 sm
- **Bekas membakar** - gelap, tidak memantul, diameter 26 sm
- **Belanga** - seramik, diameter 8 sm, ketinggian 5 sm
- **Loyang alas flan** - gelap, tidak memantul, diameter 28 sm

Pembakaran Kipas Lembab

Untuk hasil terbaik, ikuti cadangan yang disenaraikan dalam jadual di bawah.

				
Gulungan roti manis, 16 keping	dulang membakar atau panci titis	180	2	20 - 30
Gulungan roti, 9 keping	dulang membakar atau panci titis	180	2	30 - 40
Piza, beku, 0.35 kg	rak dawai	220	2	10 - 15
Baulu Gulung	dulang membakar atau panci titis	170	2	25 - 35
Brownie	dulang membakar atau panci titis	175	3	25 - 30

		°C		
Soufflè, 6 keping	belanga seramik atas rak dawai	200	3	25 - 30
Alas flan span	tin alas flan atas rak dawai	180	2	15 - 25
Sandwic Victoria	bekas membakar atas rak dawai	170	2	40 - 50
Ikan rebus, 0.3 kg	dulang membakar atau panci titis	180	3	20 - 25
Seekor Ikan, 0.2 kg	dulang membakar atau panci titis	180	3	25 - 35
Filet ikan, 0.3 kg	pan piza atas rak dawai	180	3	25 - 30
Daging rebus, 0.25 kg	dulang membakar atau panci titis	200	3	35 - 45
Shashlik, 0.5 kg	dulang membakar atau panci titis	200	3	25 - 30
Biskut, 16 keping	dulang membakar atau panci titis	180	2	20 - 30
Makarun, 24 keping	dulang membakar atau panci titis	180	2	25 - 35
Muffin, 12 keping	dulang membakar atau panci titis	170	2	30 - 40
Pastri savuri, 20 keping	dulang membakar atau panci titis	180	2	25 - 30
Biskut kerak rapuh, 20 keping	dulang membakar atau panci titis	150	2	25 - 35
Tartlet, 8 keping	dulang membakar atau panci titis	170	2	20 - 30
Sayur-sayuran, rebus, 0.4 kg	dulang membakar atau panci titis	180	3	35 - 45
Telur dadar sayuran	pan piza atas rak dawai	200	3	25 - 30
Sayuran Mediterranean, 0.7 kg	dulang membakar atau panci titis	180	4	25 - 30

Maklumat untuk institusi ujian

Ujian mengikut IEC 60350-1.

				°C	
Kek kecil, 20 setiap dulang	Pemasakan Konvensional	Dulang pembakar	3	170	20 - 35
Kek kecil, 20 setiap dulang	Pemasakan Kipas Tulen	Dulang pembakar	3	150 - 160	20 - 35
Kek kecil, 20 setiap dulang	Pemasakan Kipas Tulen	Dulang pembakar	2 dan 4	150 - 160	20 - 35
Pai epal, 2 tin Ø20 cm	Pemasakan Konvensional	Rak dawai	2	180	70 - 90
Pai epal, 2 tin Ø20 cm	Pemasakan Kipas Tulen	Rak dawai	2	160	70 - 90
Kek span tanpa lemak, acuan kek Ø26 sm ¹⁾	Pemasakan Konvensional	Rak dawai	2	170	40 - 50
Kek span tanpa lemak, acuan kek Ø26 sm ¹⁾	Pemasakan Kipas Tulen	Rak dawai	2	160	40 - 50
Kek span tanpa lemak, acuan kek Ø26 sm ¹⁾	Pemasakan Kipas Tulen	Rak dawai	2 dan 4	160	40 - 60
Biskut rapuh	Pemasakan Kipas Tulen	Dulang pembakar	3	140 - 150	20 - 40
Biskut rapuh	Pemasakan Kipas Tulen	Dulang pembakar	2 dan 4	140 - 150	25 - 45
Biskut rapuh	Pemasakan Konvensional	Dulang pembakar	3	140 - 150	25 - 45
Roti bakar ¹⁾	Gril	Rak dawai	4	maks.	1 - 5

1) Panaskan perkakas terlebih dahulu selama 10 minit.

Penjagaan dan pembersihan

 **Amaran!** Rujuk bab Keselamatan.

Nota tentang pembersihan

Agén pembersih

- Bersihkan bahagian hadapan perkakas dengan kain gentian mikro dan air suam

serta sedikit detergen lembut sahaja. Bersihkan dan periksa gasket pintu berada di sekeliling bingkai rongga rongga.

- Gunakan larutan pembersih untuk membersihkan permukaan logam.
- Bersihkan kotoran dengan detergen lembut.

Penggunaan harian

- Bersihkan bahagian dalam perkakas selepas setiap penggunaan. Pengumpulan minyak atau sisa lain boleh mengakibatkan kebakaran.
- Kelembapan boleh memeluwap dalam perkakas atau pada panel kaca pintu. Untuk mengurangkan pemeluwapan, hidupkan perkakas selama 10 minit sebelum membakar. Jangan simpan makanan di dalam perkakas selama lebih dari 20 minit. Keringkan bahagian dalam perkakas dengan kain mikrofiber sahaja selepas setiap penggunaan.

Aksesori

- Bersihkan semua aksesori selepas setiap penggunaan dan biarkan ia kering. Gunakan kain gentian mikro dengan air suam dan detergen lembut sahaja. Jangan bersihkan aksesori di dalam mesin pencuci pinggan mangkuk.
- Jangan bersihkan aksesori tidak melekat menggunakan pembersih kasar atau objek tajam.

Mencuci teraan timbul rongga

Bersihkan teraan timbul rongga untuk menghilangkan keladak batu kapur selepas memasak menggunakan stim.



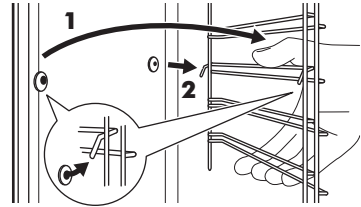
Untuk fungsi tersebut: SteamBake membersihkan ketuhar setiap 5 - 10 kitaran memasak.

- Tuangkan 250 ml cuka putih atau asid sitrik ke dalam teraan timbul rongga. Gunakan cuka dengan keasidan maksimum 6% tanpa sebarang bahan tambahan.
- Biarkan keladak batu kapur dilarutkan oleh cuka pada suhu sekitar selama 30 minit.
- Bersihkan rongga menggunakan air suam dan kain lembut.

Mengalihkan sokongan rak

Alihkan sokongan rak untuk membersihkan perkakas.

- Matikan perkakas dan tunggu sehingga ia sejuk.
- Tarik bahagian depan sokongan rak jauh daripada dinding sisi.
- Tarik bahagian belakang sokongan rak jauh daripada dinding sisi dan alihkannya.



- Letakkan sokongan rak kembali ke kedudukan asalnya. Ulangi langkah-langkah dalam turutan mengundur. Jika pelari teleskop dibekalkan, pin penahannya mesti menghadap ke depan.

Pembersihan Akua

Prosedur pembersihan ini menggunakan kelembapan untuk membuang sisa lemak dan zarah makanan daripada ketuhar.

- Tuangkan air ke dalam teraan timbul ruang ketuhar: 200 ml.
- Tetapkan fungsi .
- Tetapkan suhu kepada 90°C.
- Biarkan ketuhar beroperasi selama 30 min.
- Matikan perkakas.
- Tunggu sehingga perkakas sejuk. Keringkan rongga menggunakan kain lembut.

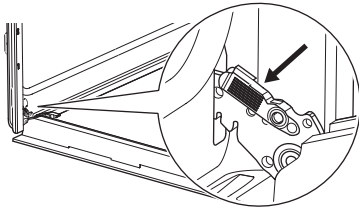
Menanggalkan dan memasang pintu

Pintu ketuhar mempunyai tiga panel kaca. Anda boleh menanggalkan pintu ketuhar dan panel kaca dalam untuk membersihkannya. Baca keseluruhan arahan "Menanggalkan dan memasang pintu" sebelum anda menanggalkan panel kaca.

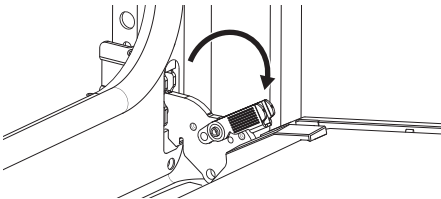


PERHATIAN! Jangan gunakan peralatan tanpa panel kaca.

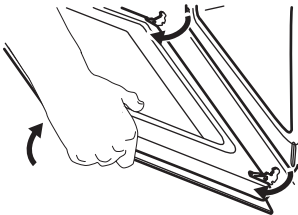
1. Buka pintu sepenuhnya dan pegang kedua-dua engsel.



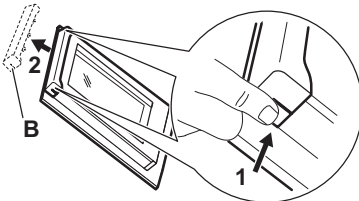
2. Angkat dan tarik selak sehingga ia klik.



3. Tutup separuh pintu ketuhar kepada kedudukan pembukaan pertama. Kemudian angkat dan tarik untuk mengeluarkan pintu daripada kedudukannya.

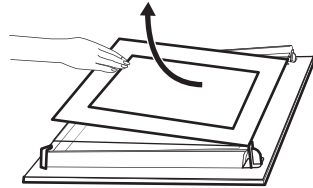


4. Letakkan pintu atas kain lembut pada permukaan yang stabil.
5. Pegang palang pintu **B** pada bucu atas pintu di kedua-dua belah dan tolak ke dalam untuk melepaskan pendedap klip.



6. Tarik perapi pintu ke depan untuk menangkalkannya.

7. Pegang panel-panel kaca pintu pada tepi atasnya dan tarik keluar satu persatu dengan berhati-hati. Mulakan dari panel paling atas. Pastikan kaca keluar sepenuhnya dari penyangga.



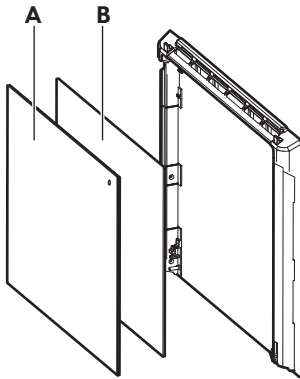
8. Bersihkan panel kaca dengan air dan sabun. Keringkan panel kaca dengan cermat. Jangan bersihkan panel kaca di dalam mesin basuh pinggan mangkuk.
9. Apabila pembersihan selesai, pasang panel kaca, perapi pintu dan pintu ketuhar, tutup selak pada kedua-dua engsel.

Jika pintu dipasang dengan betul, anda akan mendengar bunyi klik apabila menutup selak berkenaan.

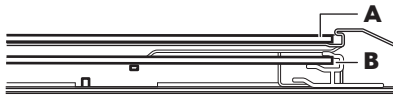
Pastikan anda meletakkan kembali panel kaca (**A** dan **B**) mengikut turutan yang betul. Periksa simbol / cetakan pada sisi panel kaca. Setiap panel kaca kelihatan berbeza untuk memudahkan penyahpasangan dan pemasangan.

Zon cetakan skrin mesti menghadap bahagian dalam pintu. Pastikan selepas pemasangan, permukaan bingkai panel kaca pada zon cetakan skrin tidak kasar apabila anda menyentuhnya.

Sekiranya dipasang dengan betul, palang pintu akan berbunyi klik.



Pastikan anda memasang panel kaca tengah pada tempatnya dengan betul.



Menggantikan lampu

⚠️ Amaran! Risiko mendapat kejutan elektrik. Lampu boleh menjadi panas.

1. Matikan perkakas dan tunggu sehingga ia sejuk.
2. Nyahsambung palam perkakas dari bekalan utama.
3. Letakkan kain di atas lantai ketuhar.

⚠️ PERHATIAN! Sentiasa pegang lampu halogen dengan kain untuk menghalang sisa minyak daripada membakar lampu.

Lampu belakang

1. Putar penutup kaca untuk melepaskannya.
2. Bersihkan penutup kaca.
3. Gantikan lampu dengan °Clampu tahan panas 300 yang sesuai.
4. Pasang penutup kaca.

Penyelesaian Masalah

⚠️ Amaran! Rujuk bab Keselamatan.

Apa yang perlu dilakukan sekiranya...

Masalah	Periksa sama ada...
Perkakas tidak memanass.	Pemhatian automatik dinyahaktifkan.
Perkakas tidak memanass.	Fiusnya tidak meletup.
Perkakas tidak memanass.	Kunci dinyahaktifkan.
Lampu terpadam.	Pembakaran Kipas Lembab - diaktifkan.
Lampu tidak berfungsi.	Lampu terbakar.
Gasket pintu rosak.	Jangan gunakan perkakas. Hubungi Pusat Servis Disahkan.
Paparan menunjukkan 00:00.	Terdapat pemhatian kuasa. Tetapkan waktu.
Air keluar dari teraan timbul rongga.	Terlalu banyak air di dalam teraan timbul rongga.

i Jika paparan menunjukkan kod ralat yang tidak tersenarai dalam jadual ini, matikan dan hidupkan semula fius utama untuk memulakan semula perkakas. Jika paparan masih menunjukkan kod ralat, sila hubungi Pusat Perkhidmatan Berdaftar.

Data perkhidmatan

Jika anda tidak dapat mencari penyelesaian bagi masalah itu sendiri, sila hubungi Pusat Servis Yang Sah.

Data yang diperlukan untuk pusat servis ada pada plat perkadaran. Plat perkadaran

terdapat pada bingkai depan perkakas. Ia kelihatan apabila anda membuka pintu. Jangan alihkan plat perkadaran daripada perkakas.

Kami mengesyorkan agar anda menulis data di sini:

Model (MOD.) :	
Nombor produk (PNC):	
Nombor siri (S.N.):	

Data Teknikal

Data Teknikal

Pengenalpastian model	FRILLESBO 806.274.89	
Dimensi (dalaman)	Kelebaran Ketinggian Kedalaman	480 mm 361 mm 416 mm
Kawasan dulang membakar	1438 sm ²	
Elemen pemanasan atas	2300 W	
Elemen pemanasan bawah	1000 W	
Gril	2300 W	
Gegelang	2400 W	
Perkadaran keseluruhan	2990 W	
Voltan	220 - 240 V	
Kekerapan	50 - 60 Hz	
Bilangan fungsi	9	

Kecekapan tenaga

Petua penjimatan tenaga

Mengikuti petua di bawah akan membantu anda menjimatkan tenaga apabila menggunakan perkakas anda.

Pastikan pintu perkakas ditutup apabila perkakas sedang berfungsi. Jangan terlalu kerap membuka pintu perkakas ketika memasak. Pastikan gasket pintu bersih dan pastikan ia terletak dengan baik pada kedudukannya.

Guna peralatan memasak logam serta loyang dan bekas yang gelap dan tidak memantul untuk meningkatkan penjimatan tenaga.

Jangan panaskan terlebih dahulu perkakas sebelum memasak melainkan disyorkan secara khusus.

Pastikan waktu rehat antara masa membakar adalah sependek yang mungkin apabila anda menyiapkan beberapa jenis hidangan.

Memasak dengan kipas

Jika berkemungkinan, gunakan fungsi memasak dengan kipas untuk menjimatkan tenaga.

Haba baki

Apabila tempoh memasak melebihi 30 min, kurangkan suhu perkakas kepada suhu

minimum 3 - 10 min sebelum tempoh memasak berakhir. Haba baki dalam perkakas akan meneruskan pemasakan.

Gunakan haba baki untuk mengekalkan makanan hangat atau memanaskan makanan lain.

Apabila anda mematikan perkakas, paparan menunjukkan haba baki atau suhu.

Mengekalkan kepanasan makanan

Pilih tetapan suhu paling rendah untuk menggunakan haba baki dan mengekalkan kepanasan makanan. Penunjuk haba baki atau suhu akan kelihatan di paparan.

Memasak dengan lampu dimatikan

Matikan lampu ketika memasak. Hidupkan lampu hanya apabila anda memerlukannya.

Pembakaran Kipas Lembab

Fungsi yang direka bentuk untuk penjimatan tenaga semasa memasak.

Apabila anda menggunakan fungsi ini, lampu akan mati secara automatik selepas 30 saat. Anda boleh menghidupkan semula lampu tetapi tindakan ini akan mengurangkan penjimatan tenaga yang dijangkakan.

Kebimbangan alam sekitar

Kitar semula bahan-bahan dengan simbol . Letakkan bahan pembungkusan dalam bekas yang sesuai untuk mengitar semula. Bantu lindungi alam sekitar dan kesihatan manusia dengan mengitar semula sisa perkakasan elektrik dan elektronik. Jangan

lupuskan perkakasan yang bertanda dengan simbol  dengan bahan buangan isi rumah. Kembalikan produk ke fasiliti kitar semula tempatan anda atau hubungi pejabat perbandaran anda.

JAMINAN IKEA

Berapa lamakah jaminan IKEA sah digunakan?

Jaminan ini sah selama lima (5) tahun dari tarikh asal pembelian perkakas anda di IKEA. Resit jualan asal diperlukan sebagai bukti pembelian. Jika kerja servis dikendalikan

dalam tempoh jaminan, ini tidak akan melanjutkan lagi tempoh jaminan perkakas tersebut.

Siapakah yang akan mengendalikan servis?

Penyedia perkhidmatan IKEA akan mengendalikan servis melalui operasi servis mereka sendiri atau rangkaian rakan kongsi servis yang disahkan.

Apakah yang termasuk dalam jaminan ini?

Jaminan ini termasuk kerosakan perkakas yang disebabkan oleh kecacatan pembinaan atau kecacatan bahan dari tarikh pembelian daripada IKEA. Jaminan ini hanya diguna pakai untuk kegunaan domestik sahaja. Pengecualian ada dinyatakan di bawah tajuk “Apakah yang tidak termasuk dalam jaminan ini?” Dalam tempoh jaminan, kos untuk memperbaiki kerosakan contohnya pembaikan, alat ganti, tenaga kerja dan perjalanan adalah termasuk. Dengan syarat, perkakas tersebut boleh dibaiki tanpa memerlukan perbelanjaan khusus. Atas syarat ini, peraturan tempatan akan diguna pakai. Bahagian yang digantikan adalah menjadi hak IKEA.

Apakah yang akan IKEA lakukan untuk memperbaiki masalah tersebut?

Penyedia perkhidmatan yang telah dilantik oleh IKEA akan memeriksa produk tersebut dan memutuskan, atas budi bicara mereka sendiri, jika ia termasuk di bawah jaminan ini. Jika ia dianggap termasuk dalam jaminan, Penyedia Perkhidmatan IKEA atau rakan kongsi servis mereka, melalui operasi servis mereka sendiri akan, atas budi bicara mereka sendiri, sama ada memperbaiki produk yang rosak atau menggantikannya dengan produk yang sama atau yang setanding.

Apakah yang tidak termasuk dalam jaminan ini?

- Haus lusuh biasa.
- Kerosakan disengajakan atau kecuai, kerosakan disebabkan oleh kelalaian untuk mengikut arahan pengendalian, pemasangan yang salah atau

penyambungan kepada voltan yang salah, kerosakan disebabkan reaksi bahan kimia atau elektrokimia, karat, hakisan atau rosak air termasuk tetapi tidak terhad kepada kerosakan disebabkan tahap kapur yang melampau dalam air paip, kerosakan disebabkan keadaan persekitaran yang abnormal.

- Alat ganti guna habis termasuk bateri dan lampu.
- Alat ganti hiasan dan tidak berfungsi yang tidak menjejaskan penggunaan biasa perkakas, termasuk sebarang calar dan kemungkinan perbezaan warna.
- Kerosakan tidak sengaja yang disebabkan oleh benda atau bahan asing, dan pembersihan dan pengenyahsekatan penapis, sistem saliran atau laci sabun.
- Kerosakan kepada bahagian berikut: kaca seramik, aksesori, pinggan mangkuk dan bakul kutleri, aliran dan paip saluran, perekat, lampu dan penutup lampu, skrin, tombol, bingkai dan bahagian bingkai. Melainkan kerosakan tersebut boleh dibuktikan disebabkan oleh kecacatan pembikinan.
- Kes yang kerosakannya tidak dapat ditemui semasa pemeriksaan juruteknik.
- Pembaikan yang tidak dilakukan oleh penyedia perkhidmatan kami yang dilantik dan/atau rakan kongsi kontrak servis yang dilantik atau apabila alat ganti tidak asli telah digunakan.
- Pembaikan yang disebabkan oleh pemasangan yang cacat ataupun yang tidak mengikut spesifikasi.
- Penggunaan perkakas dalam persekitaran bukan domestik iaitu, penggunaan oleh pakar.
- Kerosakan dalam pengangkutan. Jika pelanggan membawa produk tersebut ke rumahnya atau alamat yang lain, IKEA tidak bertanggungjawab atas sebarang kerosakan yang mungkin berlaku semasa dalam perjalanan. Walau bagaimanapun, jika IKEA menghantar produk tersebut ke alamat penghantaran pelanggan, maka kerosakan kepada produk yang berlaku semasa penghantaran ini akan ditanggung oleh IKEA.

- Kos untuk melakukan pemasangan awal perkakas IKEA.
- Walau bagaimanapun, jika Penyedia Perkhidmatan yang dilantik oleh IKEA atau rakan kongsi servis yang disahkan membaiki atau menggantikan perkakas di bawah terma jaminan ini, Penyedia Perkhidmatan yang dilantik atau rakan kongsi servis yang disahkan akan memasang semula perkakas yang telah dibaiki atau memasang pengganti tersebut, jika perlu.
- Semua pemasangan sistem paip dan elektrik bukanlah tanggungjawab IKEA. Pelanggan perlu melengkapkan kerja berikut sebelum kerja pemasangan.

Cara undang-undang negara diguna pakai

Jaminan IKEA memberi anda hak undang-undang khusus, yang termasuk atau lebih daripada semua keperluan undang-undang setempat. Walau bagaimanapun, syarat ini tidak mengehendkan hak pengguna seperti yang dinyatakan dalam undang-undang setempat, dalam apa cara sekalipun.

Kesahan kawasan

Waranti ini hanya sah di negara tempat produk ini dibeli; servis akan diberikan dalam rangka kerja syarat jaminan. Tanggungjawab untuk mengendalikan servis dalam rangka kerja jaminan hanya wujud jika perkakas mematuhi dan dipasang mengikut:

- spesifikasi teknikal negara, tempat tuntutan jaminan itu dibuat;
- Arahan Pemasangan dan Maklumat Keselamatan Panduan Pengguna;

Khidmat SELEPAS JUALAN khusus untuk perkakas IKEA

Sila hubungi Pusat Servis Berlesen yang dilantik oleh IKEA untuk:

- meminta perkhidmatan servis di bawah jaminan ini;
- meminta penjelasan pemasangan perkakas IKEA bagi perabot dapur khusus IKEA;
- meminta penjelasan tentang fungsi perkakas IKEA.

Bagi memastikan kami memberikan bantuan yang terbaik, sila baca dengan teliti Arahan Pemasangan dan/atau Panduan Pengguna sebelum menghubungi kami.

Cara menghubungi kami jika anda memerlukan khidmat kami



Pusat khidmat pelanggan selepas jualan IKEA akan membantu anda menyelesaikan masalah perkakas anda melalui telefon pada masa permintaan untuk panggilan servis. Sila rujuk **www.IKEA.com** ilih gedung tempatan anda untuk nombor telefon gedung tempatan dan masa operasi.



Sebelum menghubungi kami, pastikan anda mempunyai nombor produk (kod 8 digit) IKEA dan Nombor Siri (kod 8 digit yang boleh ditemui pada piring penarafan) untuk produk yang anda perlukan bantuan kami.



SIMPAN RESIT PEMBELIAN! Ia adalah bukti pembelian anda dan diperlukan untuk menggunakan jaminan. Sila ambil perhatian bahawa resit mengandungi maklumat nama dan nombor (kod 8 digit) produk IKEA bagi setiap perkakas yang telah anda beli.

Adakah anda memerlukan bantuan tambahan?

Untuk sebarang pertanyaan tambahan yang tidak berkaitan dengan perkhidmatan Selepas Jualan perkakas anda, sila hubungi pusat komunikasi gedung IKEA anda yang terdekat. Kami mencadangkan agar anda membaca dokumentasi perkakas tersebut dengan teliti sebelum menghubungi kami.

สารบัญ

ข้อมูลความปลอดภัย	31	ฟังก์ชันการทำงานเพิ่มเติม	44
คำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัย	32	เคล็ดลับและคำแนะนำ	44
การติดตั้ง	34	การดูแลและทำความสะอาด	47
รายละเอียดผลิตภัณฑ์	35	การแก้ไขปัญหา	49
แผนภูมิ	35	ข้อมูลทางเทคนิค	50
ก่อนใช้งานครั้งแรก	36	ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน	50
การใช้งานทั่วไป	37	ข้อกังวลด้านสิ่งแวดล้อม	51
ฟังก์ชันนาฬิกา	42	การรับประกันของ IKEA	51
การใช้อุปกรณ์เสริม	43		

เปลี่ยนแปลงได้ โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบ

! ข้อมูลความปลอดภัย

ก่อนติดตั้งและใช้งานเครื่อง กรุณาอ่านคำแนะนำที่จัดมาให้โดยละเอียด ก่อนในเบื้องต้น ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบกรณีที่การติดตั้งและการใช้งานไม่ถูกต้องทำให้เกิดการบาดเจ็บและความเสียหาย ควรเก็บคู่มือคำแนะนำไว้กับเครื่องเสมอเพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

ความปลอดภัยสำหรับเด็กและบุคคลในกลุ่มเสี่ยง

- เด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปหรือบุคคลที่มีข้อจำกัดทางร่างกาย ประสาทสัมผัสหรือสภาพจิต หรือขาดประสบการณ์สามารถใช้งานเครื่องได้โดยต้องมีผู้คอยกำกับดูแลหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการใช้เครื่องอย่างปลอดภัย และเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายที่อาจเกิดขึ้น อย่าให้เด็กอายุน้อยกว่า 8 ปี หรือผู้มีความทุพพลภาพสูงหรือซับซ้อนเข้าใกล้เครื่องยกเว้นเมื่อมีการดูแลอย่างต่อเนื่อง
- เด็กควรมีผู้ดูแลในการใช้งานเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่เล่นกับเครื่อง
- เก็บบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดให้พ้นมือเด็กและทิ้งอย่างเหมาะสม
- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ให้เด็กและสัตว์เลี้ยงอยู่ห่างจากเครื่องในขณะที่กำลังใช้งานและขณะที่กำลังระบายความร้อน
- หากเครื่องมืออุปกรณ์นิรภัยสำหรับเด็ก ควรใช้งานอุปกรณ์เหล่านี้
- อย่าให้เด็กทำความสะอาดหรือดูแลรักษาเครื่องด้วยตัวเองโดยไม่มีผู้ดูแล

ความปลอดภัยทั่วไป

- ใช้เครื่องสำหรับประกอบอาหารเท่านั้น
- อุปกรณ์นี้ได้รับการออกแบบมาสำหรับการใช้งานในครัวเรือนเดียวในสภาพแวดล้อมในร่ม
- อุปกรณ์นี้สามารถใช้ได้ในสำนักงาน ห้องพักโรงแรม ห้องพักแบบเบดแอนด์เบรกฟาสต์ บ้านพักฟาร์ม และที่พักลักษณะใกล้เคียง โดยการใช้งานต้องไม่เกินระดับการใช้งานในครัวเรือนทั่วไป
- ติดตั้งเครื่องและเปลี่ยนสายไฟโดยช่างผู้เชี่ยวชาญเท่านั้น
- คำเตือน: ตัวเครื่องและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้ของเครื่อง อาจเกิดความร้อนในระหว่างการใช้งาน ควรระมัดระวังไม่ให้สัมผัสกับแผงทำความร้อน
- ใช้ถุงมือสำหรับเตาอบเพื่อถอดหรือใส่อุปกรณ์เสริมหรืออุปกรณ์ในเตาอบเสมอ
- ให้ตัดแหล่งจ่ายไฟก่อนการบำรุงรักษา
- คำเตือน: ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดสวิตช์เครื่องแล้ว ก่อนที่จะเปลี่ยนหลอดไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงความเป็นไปได้ที่จะเกิดไฟฟ้าช็อต
- อย่าใช้เครื่องก่อนติดตั้งกับโครงสร้างบิลท์อิน
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำทำความสะอาดเครื่อง
- อย่าใช้น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัสดุแหลมคมเพื่อทำความสะอาดประตูกระจก เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเกิดรอยและทำให้กระจกแตกเสียหายได้
- หากอุปกรณ์หรือสายไฟเสียหาย ให้ส่งซ่อมกับผู้ผลิต ศูนย์บริการอย่างเป็นทางการหรือบุคลากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่อาจเกิดขึ้น
- หากต้องการถอดที่รองรับชั้นวางออก ให้ดึงที่ด้านหน้าของที่รองรับชั้นวางออกก่อน จากนั้นให้ดึงด้านหลังออกจากกำแพงด้านข้าง ติดตั้งที่รองรับชั้นวางในลำดับที่ตรงกันข้าม
- ขั้นตอนการปลดสายไฟจากแหล่งจ่ายไฟ จะต้องปฏิบัติตามให้สอดคล้องกับวิธีการเชื่อมต่อสายไฟ

คำแนะนำเกี่ยวกับความปลอดภัย

การติดตั้ง



คำเตือน ติดตั้งเครื่องโดยช่างที่มีความเชี่ยวชาญเท่านั้น

- นำบรรจุภัณฑ์ออกทั้งหมด
- อย่าติดตั้งหรือใช้เครื่องที่เสียหาย
- ปฏิบัติตามคำแนะนำในการติดตั้งที่จัดมาให้พร้อม กับเครื่อง
- ระมัดระวังขณะเคลื่อนย้ายเครื่อง เนื่องจากเครื่อง มีน้ำหนักมาก ใช้ถุงมือนิรภัยและรองเท้าที่มีดขัดทุกครั้ง
- อย่าดึงเครื่องจากมือจับ
- ติดตั้งเครื่องในพื้นที่เหมาะสมและปลอดภัยตามเงื่อนไขการติดตั้งที่กำหนด
- เว้นระยะห่างจากเครื่องและอุปกรณ์อื่น
- ก่อนยึดตัวเครื่อง ให้ตรวจสอบว่าประตูเปิดได้ โดยไม่มีสิ่งกีดขวาง
- เครื่องมีระบบทำความเย็นแบบไฟฟ้า โดยจะต้องทำงานโดยมีไฟเลี้ยง

การต่อสายไฟ



คำเตือน เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้หรือ ไฟฟ้าช็อต

- การเชื่อมต่อไฟฟ้าทั้งหมดต้องดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสม
- เครื่องจะต้องต่อสายดิน
- พารามิเตอร์ต่างๆ ที่ผ่านป้ายข้อมูลจะต้องตรงกับพิกัดทางไฟฟ้าสำหรับแหล่งจ่ายไฟที่ใช้
- ใช้เต้าเสียบกันกระแทกที่ติดตั้งอย่างถูกต้องเสมอ
- อย่าใช้ชอร์ແປດอร์แบบมัลติปลั๊กและสายเคเบิลต่อพ่วง
- อย่าทำให้ปลั๊กไฟหลักและสายไฟหลักเสียหาย หากต้องเปลี่ยนสายไฟหลัก ต้องดำเนินการโดยศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตของเขา
- ห้ามให้สายไฟหลักสัมผัสหรืออยู่ใกล้ประตูเครื่องใช้หรือช่องด้านล่าง โดยเฉพาะเมื่อเครื่องทำงานหรือเมื่อประตูร้อน
- อุปกรณ์ป้องกันไฟช็อตสำหรับส่วนที่มีไฟฟ้าและคนวน จะต้องได้รับการติดตั้งในลักษณะที่ไม่สามารถถอดออกได้โดยไม่ต้องใช้เครื่องมือ
- ต่อปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าหลักเมื่อทำการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามี การเข้าถึงปลั๊กไฟหลังจากการติดตั้ง
- หากเต้ารับหลวม อย่าเสียบปลั๊กไฟหลัก
- ห้ามถอดปลั๊กเครื่องใช้โดยการดึงสายไฟหลัก ควรดึงที่ตัวปลั๊กไฟเสมอ

- ใช้เฉพาะอุปกรณ์ตัดตอนทางไฟฟ้าที่ถูกต้อง เช่น ระบบตัดนิรภัย ฟิวส์ (ฟิวส์แบบสกรูยึดกับฐาน) ตัวตัดไฟรั่วและคอนแทคเตอร์
- การติดตั้งระบบไฟฟ้าจะต้องมีอุปกรณ์แยก ซึ่งจะช่วยให้คุณถอดปลั๊กเครื่องออกจากแหล่งจ่ายไฟหลักได้ อุปกรณ์แยกต้องมีความกว้างการเปิดสัมผัสอย่างน้อย 3 มม.

การใช้งาน



คำเตือน เสี่ยงต่อการบาดเจ็บ ไหม้ ไฟฟ้าช็อต หรือการระเบิด

- อย่าเปลี่ยนแปลงข้อมูลจำเพาะของเครื่องนี้
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าช่องระบายอากาศไม่ได้ถูกปิดกั้น
- อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่ดูแลในระหว่างการใช้งาน
- ปิดใช้งานเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ใช้ความระมัดระวังขณะเปิดประตูเครื่องในกรณีที่เครื่องทำงานอยู่ ลมร้อนอาจถูกปล่อยออกมา
- ห้ามใช้งานเครื่องด้วยมือเปียกหรือเมื่อสัมผัสกับน้ำ
- อย่าใช้แรงดันประตูที่เปิดอยู่
- อย่าใช้งานเครื่องเป็นพื้นผิวการทำงาน หรือเป็นพื้นผิวการจัดเก็บ
- เปิดประตูเครื่องด้วยความระมัดระวัง การใช้ส่วนผสมกับแอลกอฮอล์ สามารถทำให้เกิดการผสมของแอลกอฮอล์และอากาศ
- อย่าให้มือประกายไฟหรือเปลวไฟใกล้กับเครื่องขณะเปิดประตู
- ใช้ขวดแก้วและขวดแก้วที่ได้รับการอนุมัติเพื่อวัตถุประสงค์ในการเก็บรักษาเสมอ
- ห้ามวางผลิตภัณฑ์ที่ติดไฟได้ หรือสิ่งของที่เปียกชุ่มด้วยสารติดไฟ บน ใกล้เคียง หรือในตัวเครื่อง



คำเตือน เสี่ยงต่อการทำให้เครื่องได้รับความเสียหาย

- เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการเปลี่ยนสีของอินเนอร์เคลือบ:
 - อย่าวางภาชนะหรือวัตถุอื่นๆ ไว้ในด้านล่างตัวเครื่องโดยตรง
 - อย่าวางฟอยล์อะลูมิเนียมที่ด้านล่างของภาชนะรองน้ำของเครื่องโดยตรง
 - อย่าใส่ภาชนะในอุปกรณ์ที่ร้อนอยู่โดยตรง
 - อย่าเก็บจานชิ้นและอาหารไว้ในเครื่องหลังจากที่คุณปรุงอาหารเสร็จ
 - ระวังเมื่อคุณถอดหรือติดตั้งอุปกรณ์เสริม
- การเปลี่ยนสีของเคลือบผิวหรือสแตนเลสไม่มีผลต่อการทำงานของเครื่อง

- ใช้แม่พิมพ์เล็กกันลึกล้ำสำหรับทำเค้กที่มีความชื้นมาก น้ำผลไม้อาจทำให้เกิดความถาวร
- ใช้อุปกรณ์เสริมหรืออะไหล่ที่แนะนำสำหรับเครื่องนี้โดยผู้ผลิตรายนี้เท่านั้น
- ประกอบอาหารโดยปิดฝาอุปกรณ์ทุกครั้ง
- หากเครื่องติดตั้งด้านหลังเครื่องเรือน (เช่น ประตู) ประตูจะต้อง ไม่ปิดอยู่ขณะเครื่องทำงาน ความร้อนและความชื้นสามารถเกิดขึ้นหลังแผงเฟอร์นิเจอร์ปิด และทำให้เกิดความเสียหายตามมากับเครื่องชุดจับยึด หรือพื้น อย่านำปิดแผงเฟอร์นิเจอร์จนกว่าเครื่องจะเย็นลงอย่างสมบูรณ์หลังการใช้งาน

การดูแลและทำความสะอาด



คำเตือน เสี่ยงต่อการบาดเจ็บ เพลิงไหม้ หรือเครื่องได้รับความเสียหาย

- ก่อนทำการซ่อมบำรุง ให้ปิดเครื่องและถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับ
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องเย็น มีความเสี่ยงที่จะประกบจากแตก
- เมื่อแผ่นกระจกประตูเสียหาย ให้เปลี่ยนทันที ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
- ระมัดระวังเมื่อถอดประตูออกจากเครื่อง ประตูมีน้ำหนักมาก!
- ทำความสะอาดเครื่องเป็นประจำเพื่อป้องกันพื้นผิวได้รับความเสียหาย
- ไขมันหรือเศษอาหารตกค้างในเครื่องอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- หากใช้สเปรย์สำหรับฉีดเตา ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยบนบรรจุภัณฑ์

ไฟด้านใน



คำเตือน เสี่ยงต่อการเกิดไฟฟ้าช็อต

การติดตั้ง



คำเตือน ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

การประกอบ



ดูคำแนะนำในการประกอบเพื่อทำการติดตั้ง

- หลอดไฟภายในผลิตภัณฑ์นี้และหลอดอะไหล่จะแยกจำหน่ายต่างหาก: หลอดไฟเหล่านี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ทันทานต่อสภาพทางกายภาพที่รุนแรงในเครื่องใช้ในครัวเรือน เช่น อุณหภูมิ การสั่นสะเทือน ความชื้น หรือมีจุดประสงค์เพื่อส่งสัญญาณข้อมูลเกี่ยวกับสถานะการทำงานของเครื่อง ไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อการใช้งานอื่นๆ และไม่เหมาะสำหรับการส่องสว่างในห้องพักในครัวเรือน
- ผลิตภัณฑ์นี้มีแหล่งกำเนิดแสงที่มีประสิทธิภาพการประหยัดพลังงานคลาส G.
- ใช้เฉพาะหลอดไฟที่มีข้อมูลจำเพาะเดียวกัน

บริการ

- หากต้องการซ่อมเครื่องให้ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
- ใช้อะไหล่แท้เท่านั้น

การกำจัด



คำเตือน เสี่ยงต่อการบาดเจ็บหรือหายใจไม่ออก

- ติดต่อหน่วยงานเทศบาลของคุณเพื่อทราบผลการทิ้งเครื่องอย่างถูกวิธี
- ถอดปลั๊กไฟ
- ตัดสายไฟหลักที่อยู่ติดกับเครื่องและนำไปทิ้ง
- ถอดประตูเครื่องออก เพื่อป้องกันเด็กหรือสัตว์เลี้ยงเข้าไปติดอยู่ภายในเครื่อง
- **วัสดุบรรจุภัณฑ์:** วัสดุบรรจุภัณฑ์สามารถรีไซเคิลได้ ขึ้นส่วนพลาสติกมีเครื่องหมายอักษรย่อสากลเช่น PE, PS ฯลฯ ทั้งวัสดุบรรจุภัณฑ์ในภาษาที่จัดเตรียมไว้เพื่อวัตถุประสงค์ในการทิ้งขยะ ณ สถานที่จัดการขยะในพื้นที่ของคุณ

การติดตั้งระบบไฟฟ้า



คำเตือน การติดตั้งระบบไฟฟ้าต้องดำเนินการโดยผู้มีความรู้ที่เหมาะสมเท่านั้น



ผู้ผลิตจะไม่รับผิดชอบใดๆ หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในเรื่องความปลอดภัยตามหัวข้อความปลอดภัย

เตาอบเครื่องนี้ไม่ได้ให้ปลั๊กไฟหลักและสายไฟหลักมาด้วย

สายไฟ

ประเภทสายไฟที่ใช้สำหรับติดตั้งหรือเปลี่ยนใหม่:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

สำหรับส่วนของสายไฟ ให้ดูกำลังไฟทั้งหมดบนป้ายบอกเรตติ้ง นอกจากนี้คุณยังสามารถดูรายละเอียดได้จากตารางต่อไปนี้

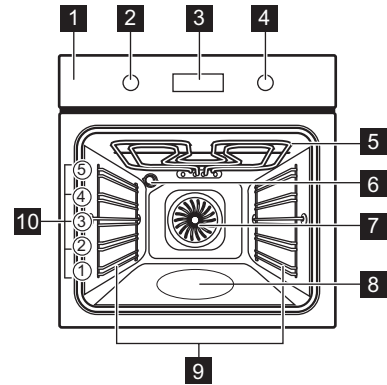
พลังงานทั้งหมด (วัตต์)	ส่วนของสายไฟ (ตร.มม.)
สูงสุด 1380	3 x 0.75

พลังงานทั้งหมด (วัตต์)	ส่วนของสายไฟ (ตร.มม.)
สูงสุด 2300	3 x 1
สูงสุด 3680	3 x 1.5

สายดิน (สายสีเขียว / สีเหลือง) ต้องยาวกว่าสายเฟสสีน้ำตาล 2 ซม. และสายสีน้ำเงินกลาง

รายละเอียดผลิตภัณฑ์

รายละเอียดเบื้องต้น



- 1 แผงควบคุม
- 2 ปุ่มฟังก์ชันทำความร้อน
- 3 จอแสดงผล

- 4 ปุ่มควบคุม
- 5 องค์ประกอบความร้อน
- 6 หลอดไฟ
- 7 พัดลม
- 8 รอยนูนที่ถาดรองน้ำ - ภาชนะรองรับการทำความสะอาดสะอาดระบบ Aqua
- 9 ตัวยึดชั้นวาง ถอดได้
- 10 ตำแหน่งชั้นวาง

อุปกรณ์เสริม

- ตะแกรงชั้นวาง x 1 สำหรับเครื่องครัว กระจกเค้นกัก เนื้อยาง
- ถาดอบ x 1 สำหรับเค้กและบิสกิต
- ถาดปิ้ง/ย่าง x 1 เพื่ออบและย่าง หรือเป็นถาดเพื่อรวบรวมไขมัน
- รางลิ้นชัก x 1 ชุด สำหรับชั้นวางและถาด

แผงควบคุม

เพื่อเปิดและปิดเครื่อง

เปิดเครื่อง:

1. กดที่ลูกบิด ปุ่มควบคุมสามารถถอดออกมาได้ (เฉพาะรุ่นที่เลือก)
 2. บิดปุ่มปรับความร้อนเพื่อเลือกฟังก์ชันการทำงาน
 3. หมุนปุ่มควบคุมเพื่อปรับการตั้งค่า
- เปิดเครื่อง: หมุนปุ่มฟังก์ชันการทำความร้อนไปที่ตำแหน่งปิด 0

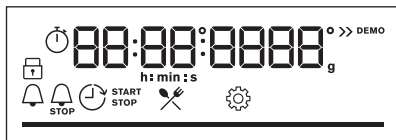
ภาพรวมแผงควบคุม

	กด เพื่อตั้งค่าฟังก์ชันตั้งเวลา
	กดค้างไว้เพื่อตั้งค่าฟังก์ชัน: การอุ่น-ร้อนด่วน

	กด เพื่อเปิดและปิดไฟของเครื่อง
	กดค้างไว้เพื่อบันทึกค่าฟังก์ชัน: ล็อก
OK	กด เพื่อยืนยันการเลือกของคุณ

สถานะจอแสดงผล

หน้าจอแสดงผลพร้อมฟังก์ชันหลัก:



	เครื่องถูกล็อค
---	----------------

	เมนูย่อย: ระบบช่วยปรุงอาหาร
	เมนูย่อย การตั้งค่า
	การอุ่นร้อนด่วน เปิดใช้งาน
	เปิดใช้งานการนึ่ง
	เครื่องตั้งเวลานับถอยหลัง เปิดใช้งาน
 STOP	เวลาปรุงสุก เปิดใช้งาน
	การเริ่มต้นที่ล่าช้า เปิดใช้งาน
	ตัวนับเวลา เปิดใช้งาน
	แถบแสดงความคืบหน้า - แสดงให้เห็นเมื่อเครื่องมีอุณหภูมิถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้หรือเมื่อเวลาอบสิ้นสุดลง

ก่อนใช้งานครั้งแรก



คำเตือน ดุรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

การตั้งเวลา

หลังจากเชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟครั้งแรก ให้รอจนกว่าหน้าจอจะแสดง: "00:00" หรือ "12:00" (ขึ้นอยู่กับรุ่น)

1. หมุนปุ่มควบคุมเพื่อกำหนดค่าเวลา
2. กด OK

การอนุรักษ์และการทำความสะอาดเครื่องเบืองต้น

อุ่นเครื่องเปล่าก่อนใช้งานครั้งแรกและการสัมผัสกับอาหาร เครื่องสามารถปล่อยกลิ่นและควันที่ไม่พึงประสงค์ได้ ระบายอากาศในห้องระหว่างอุ่นเครื่อง

- นำอุปกรณ์ทั้งหมดและฐานรองชั้นวางที่ถอดได้ออกจากเตาอบ
- ตั้งค่าฟังก์ชัน  ปรับเป็นอุณหภูมิสูงสุด โปรดดูที่ การใช้งานทั่วไป ไปสลายให้เครื่องทำงาน 1 ชม.
- ตั้งค่าฟังก์ชัน  ปรับเป็นอุณหภูมิสูงสุด ไปสลายให้เครื่องทำงาน 15 นาที

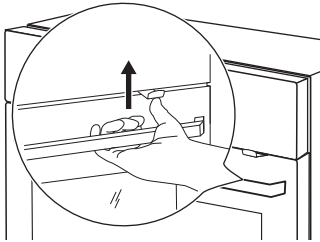
4. ตั้งค่าฟังก์ชัน  ปรับเป็นอุณหภูมิสูงสุด ปลอยให้เครื่องทำงาน 15 นาที
5. ปิดเครื่องและรอนกว่าเครื่องจะเย็น
6. ทำความสะอาดเตอบและอุปกรณ์ด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ
7. ใส่ปลอกเบิ้ลและฐานรองชั้นวางแบบถอดได้กลับเข้าไปในตำแหน่งเดิม

ระบบล็อกป้องกันเด็กแบบกลไก

เตาอบมีลิ้นคแบบกลป้องกันเด็กติดตั้งไว้ ตัวล็อกประตู
จะอยู่ทางด้านขวาของเตาอบ บริเวณใต้แผงควบคุม

การเปิดประตูเตาอบที่มีล็อคป้องกันเด็ก:

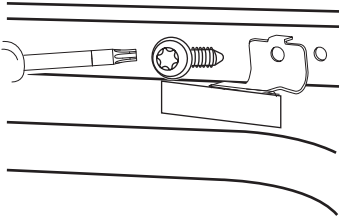
1. กดลิคอกป้องกันเด็กค้างไว้
2. ดึงมือจับประตูเพื่อเปิดประตูเครื่อง ปิดประตูเตาอบโดยไม่กดลิคอกป้องกันเด็ก



วิธีการถอดล๊อคป้องกันเด็ก:

- 1. เปิดประตูและถอดล๊อคป้องกันเด็กด้วยกุญแจ Torx ที่มาพร้อมกับเตาอบ

- 2. ปรับสกรูกลับเข้าที่หลังจากถอดล๊อคป้องกันเด็ก



การใช้งานทั่วไป

⚠ คำเตือน ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

ฟังก์ชันทำความร้อน

	ใช้พัดลมปร่งสุกสนิท อบเนื้อและอบเค้ก ตั้งอุณหภูมิต่ำกว่าการอบแบบทั่วไป เนื่องจากพัดลมช่วยกระจายความร้อนทั่วเตาอบ
	การอบปกติ สำหรับอบและย่างอาหารในตำแหน่งชั้นเดียว
	SteamBake / ทำความสะอาดระบบ Aqua เพิ่มความชื้นระหว่างการปรุงอาหาร เพื่อให้ได้สีและความกรอบที่กำลังพอดีระหว่างการอบ เพิ่มความน่าให้อาหารระหว่างการทำอุ่น โปรตุตุ การดูแลและทำความสะอาด สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ: ทำความสะอาดระบบ Aqua
	อาหารแช่แข็ง ทำให้อาหารสำเร็จรูปกรอบ เช่น เฟรนช์ฟรายส์ มันฝรั่งเวจจ์ หรือปอเปี๊ยะทอด
	ฟังก์ชันการทำพิซซา อบพิซซาและเมนูอื่นที่ต้องการความร้อนจากด้านล่างมากเป็นพิเศษ

	ความร้อนด้านล่าง อบให้เกรียมและด้านล่างกรอบ ใช้ชั้นวางตำแหน่งล่างสุด
	อบลมร้อนแบบรักษาความชื้น ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อช่วยประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงอาหาร ขณะใช้ฟังก์ชันนี้ อุณหภูมิภายในเครื่องอาจแตกต่างไปจากอุณหภูมิที่ตั้งไว้ ใช้ความร้อนที่เหลืออยู่ กำลังความร้อนอาจลดลง ดูข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ การใช้งานทั่วไป หมายเหตุเกี่ยวกับ: อบลมร้อนแบบรักษาความชื้น
	ย่าง ปิ้งย่างผลิตภัณฑ์อาหารชั้นบาง และปิ้งขนมปัง
	ปิ้งย่างเทอร์โบ อบเนื้อชิ้นใหญ่หรือสัตว์ปีกที่มีกระดูกบนชั้นเดียว อบกราแตงและทำให้หน้าเกรียม

i ในบางฟังก์ชันของเตาอบ หลอดไฟอาจดับเองโดยอัตโนมัติเมื่ออุณหภูมิต่ำกว่า 80°C

หมายเหตุเกี่ยวกับ: อบลมร้อนแบบรักษาความชื้น

ฟังก์ชันนี้ถูกใช้เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานการประหยัดพลังงานและข้อกำหนดด้านการออกแบบเพื่อ

สิ่งแวดล้อม (ตาม EU 65/2014 และ EU 66/2014)
การทดสอบตามมาตรฐาน: IEC/EN 60350-1

ปิดประตูเตาอบระหว่างการทำอาหารเพื่อให้ฟังก์ชันทำงานได้อย่างต่อเนื่อง และเพื่อให้แน่ใจว่าเตาอบจะทำงานได้ที่กำลังสูงสุดอย่างเต็มประสิทธิภาพ

ขณะใช้ฟังก์ชันนี้ หลอดไฟจะดับอัตโนมัติหลังจากผ่านไป 30 วินาที

สำหรับคำแนะนำในการทำอาหาร โปรดดูที่ เคล็ดลับ และคำแนะนำ อบลมร้อนแบบรักษาความชื้น

การตั้งค่า: ฟังก์ชันทำความร้อน

1. ปรับปุ่มฟังก์ชันทำความร้อนเพื่อเลือกฟังก์ชันการทำความร้อน
 2. หมุนปุ่มเพื่อตั้งอุณหภูมิ
- » การอุ่นร้อนด่วน - กดค้างไว้เพื่อลดเวลาในการทำ ความร้อน สามารถใช้ได้สำหรับฟังก์ชันทำความร้อนบางฟังก์ชันเท่านั้น พัดลมอาจเปิดโดยอัตโนมัติ

การตั้งค่า: SteamBake การอบด้วยไอน้ำ:

1. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องเย็น
2. เติมน้ำลง. ประาสูงสุด 250 น้าลงในช่องแนวนอนอย่าเต็มถาดรองน้ำเพิ่มระหว่างการปรุงอาหารหรือขณะเตาร้อน
3. ปรับปุ่มฟังก์ชันทำความร้อนเพื่อเลือกฟังก์ชันการทำความร้อน
4. หมุนปุ่มเพื่อตั้งอุณหภูมิ
5. อุ่นเครื่องเปล่าไว้ 10 นาที เพื่อสร้างความชื้น
6. ใส่อาหารในเครื่อง
7. ปิดเตาอบโดยหมุนปุ่มฟังก์ชันทำความร้อนไปยังตำแหน่งปิดการทำงาน
8. เมื่อเครื่องเย็น ให้ขันน้ำที่เหลือออกจากช่องแนวนอนโดยใช้ผ้าขนหนู



คำเตือน เปิดฝาทันทีระมัดระวัง ความชื้นที่ระบายออกมาอาจทำให้เกิดการลวกได้

การป้อน: เมนู: ≡

เปิดเมนูเพื่อเข้าถึงการตั้งค่าและการช่วยเหลือการอบ

1. หมุนปุ่มฟังก์ชันทำความร้อนไปที่ ≡. แสดงผลแสดงข้อความ ✂, ⚙.
2. หมุนปุ่มควบคุมและเลือกไอคอนเพื่อเข้าสู่เมนูย่อย กด: OK.

การตั้งค่า: ระบบช่วยปรุงอาหาร ✂

ระบบช่วยปรุงอาหาร เมนูย่อยประกอบด้วยโปรแกรมที่ออกแบบสำหรับเมนูเฉพาะ โปรแกรมเริ่มต้นด้วยการตั้งค่าที่เหมาะสม คุณสามารถปรับเวลาและอุณหภูมิระหว่างอบได้

1. หมุนปุ่มฟังก์ชันทำความร้อนไปที่ ≡
 2. หมุนปุ่มควบคุมเพื่อเลือก ✂ กด OK
 3. หมุนปุ่มควบคุมเพื่อเลือกจาน (P1 - P...) กด OK
 4. หมุนปุ่มควบคุมเพื่อปรับน้ำหนัก มีตัวเลือกสำหรับอาหารที่คัดสรร กด OK
 5. วางอาหารในเครื่อง กด OK
 6. เมื่อฟังก์ชันนี้สิ้นสุดลง ให้ตรวจสอบว่าอาหารพร้อมหรือไม่ ขยายเวลาอบ หากจำเป็น
- เมนูย่อย ระบบช่วยปรุงอาหาร

ตำนาน	
	มีการปรับน้ำหนัก
	เติมน้ำลงในช่องสำหรับน้ำ
	วอร์มเตาก่อนเริ่มอบ
	ระดับชั้นวาง โปรดดูที่ รายละเอียดผลิตภัณฑ์

จอแสดงผลจะแสดง P และจำนวนจานที่คุณสามารถเช็คได้ในตาราง

	จาน	น้ำหนัก	ระดับชั้นวาง / อุปกรณ์เสริม
P1	เนื้อวัวอบ สุกเล็กน้อย	ชั้นหนา 1 - 1.5 กก. 4 - 5 ซม.	 2 ถาดคอบ ทอดเนื้อในกระทะร้อนเป็นเวลาสองสามนาที ใส่เข้าเตาอบ
P2	เนื้อวัวอบ สุกปานกลาง		
P3	เนื้อวัวอบ สุกทั่วทั้งทุกส่วน		
P4	สเต็ก สุกปานกลาง	180 - 220 ก. ต่อชั้น หั่นหนา 3 ซม.	  3 จานอบวางบนชั้นตะแกรง ทอดเนื้อในกระทะร้อนเป็นเวลาสองสามนาที ใส่เข้าเตาอบ
P5	เนื้อวัวย่าง / เคียว (เนื้อซี่โครง เนื้อสะโพก เนื้อหน้าท้อง)	1.5 - 2 กก.	  2 จานอบวางบนชั้นตะแกรง ทอดเนื้อในกระทะร้อนเป็นเวลาสองสามนาที เติมของเหลว ใส่เข้าเตาอบ
P6	เนื้อวัวย่างแบบแรร์ (อบแบบช้า)	ชั้นหนา 1 - 1.5 กก. 4 - 5 ซม.	 2 ถาดคอบ ทอดเนื้อในกระทะร้อนเป็นเวลาสองสามนาที ใส่เข้าเตาอบ
P7	เนื้อวัวย่างแบบมีเดียม (อบแบบช้า)		
P8	เนื้อเนื้อวัวอบ สุกทั่วทั้งทุกส่วน (ปรุงแบบช้า)		
P9	เนื้อวัวเลาะกระดูกแบบแรร์ (อบแบบช้า)	ชั้นหนา 0.5 - 1.5 กก. 5 - 6 ซม.	 2 ถาดคอบ ทอดเนื้อในกระทะร้อนเป็นเวลาสองสามนาที ใส่เข้าเตาอบ
P10	เนื้อวัวเลาะกระดูกแบบมีเดียม (อบแบบช้า)		
P11	เนื้อวัวเลาะกระดูกแบบเวลตัน (อบแบบช้า)		
P12	เนื้อลูกวัวย่าง (เช่น ไหล่)	ชั้นหนา 0.8 - 1.5 กก. 4 ซม.	  2 จานอบวางบนชั้นตะแกรง ทอดเนื้อในกระทะร้อนเป็นเวลาสองสามนาที เติมของเหลว ใส่เข้าเตาอบ ครอบคลุมการย่าง
P13	สันคอหมูอบหรือส่วนไหล่หมูอบ	1.5 - 2 กก.	  2 จานอบวางบนชั้นตะแกรง เติมน้ำ 200 มล. ลงในถาดคอบ
P14	หมูฉีก (อบแบบช้า)	1.5 - 2 กก.	 2 ถาดคอบ พลิกเนื้อหมูหลังจากอบได้ครึ่งทางเพื่อให้ได้สีน้ำตาลที่สม่ำเสมอ

	จาน	น้ำหนัก	ระดับชั้นวาง / อุปกรณ์เสริม
P15	เนื้อหมูสันนอกสด	ชั้นหนา 1 - 1.5 กก. 5 - 6 ซม.	 2 จานอบวางบนชั้นตะแกรง ทอดเนื้อในกระทะร้อนเป็นเวลาสองสามนาที ใส่เข้าเตาอบ
P16	ชีโครงหมู	2 - 3 กก. ใช้ชีโครงหมูสดชิ้นบาง 2 - 3 ซม.	 3 ถาดก้นลึก เติมของเหลวให้ท่วมก้นจาน พลิกเนื้อหมูหลังจากอบได้ครึ่งทาง
P17	ขาแกะติดกระดูก	ชั้นหนา 1.5 - 2 กก. 7 - 9 ซม.	 2 จานอบวางบนถาดอบ เติมของเหลว พลิกเนื้อหมูหลังจากอบได้ครึ่งทาง
P18	ไก่ทั้งตัว	1 - 1.5 กก. เนื้อสด	 2;  200 มล. จานอบวางบนถาดอบ พลิกไก่หลังจากอบได้ครึ่งทางเพื่อให้ได้สีน้ำตาลที่สม่ำเสมอ
P19	ไก่ครึ่งตัว	0.5 - 0.8 กก.	 3 ถาดอบ
P20	อกไก่	180 - 200 ก. ต่อชิ้น	 2 จานอบวางบนชั้นตะแกรง ทอดเนื้อในกระทะร้อนเป็นเวลาสองสามนาที
P21	ขาไก่สด	-	 3 ถาดอบ หากคุณหมักขาไก่ก่อน ให้ตั้งอุณหภูมิให้ต่ำและอบให้นานขึ้น
P22	เปิดทั้งตัว	2 - 3 กก.	 2 จานอบวางบนชั้นตะแกรง วางเนื้อเปิดบนจานย่าง พลิกเปิดหลังอบได้ครึ่งทาง
P23	ห่านทั้งตัว	4 - 5 กก.	 2 ถาดก้นลึก วางเนื้อห่านบนถาดอบก้นลึก พลิกห่านหลังอบได้ครึ่งทาง
P24	มิทโลฟ	1 กก.	 2 ชั้นตะแกรง
P25	ปลาทั้งตัว	0.5 - 1 กก. ต่อปลาหนึ่งตัว	 2 ถาดอบ ยัดเนย เครื่องเทศ และสมุนไพรในตัวปลา
P26	เนื้อปลาชั้น	-	 3 จานอบวางบนชั้นตะแกรง
P27	ชีสเค้ก	-	 2;  28 ซม. พิมพ์ถอดกันไว้วางบนชั้นตะแกรง
P28	เค้กแอปเปิล	-	 2;  100 - 150 มล. ถาดอบ
P29	ทาร์ตแอปเปิล	-	 2 พิมพ์พายวางบนชั้นตะแกรง

	จาน	น้ำหนัก	ระดับชั้นวาง / อุปกรณ์เสริม
P30	พายแอปเปิล	-	  2;  100 - 150 มล.;  22 ซม. พิมพ์พายวางบนชั้นตะแกรง
P31	บรานี่	แป้งโด 2 กก.	 3 ถาดก้นลึก
P32	มัฟฟิน	-	  2;  100 - 150 มล. ถาดมัฟฟินบนชั้นตะแกรง
P33	โลฟเค้ก	-	 2 พิมพ์ขนมปังบนชั้นตะแกรง
P34	มันฝรั่งอบ	1 กก.	 2 ถาดอบ วางมันฝรั่งทั้งชิ้นพร้อมเปลือกบนถาดอบ
P35	มันฝรั่งแท่ง	1 กก.	 3 ถาดอบรองด้วยกระดาษรองอบ หั่นมันฝรั่งเป็นชิ้น ๆ
P36	ผักรวมย่าง	1 - 1.5 กก.	 3 ถาดอบรองด้วยกระดาษรองอบ หั่นผักออกเป็นชิ้น ๆ
P37	โครเกตแซ่แข็ง	0.5 กก.	 3; ถาดอบ
P38	มันฝรั่งทอดแซ่แข็ง	0.75 กก.	 3; ถาดอบ
P39	ลาซานญ่าเนื้อ / ผักพร้อมแผ่นพาสต้าแห้ง	1 - 1.5 กก.	 2 จานอบวางบนชั้นตะแกรง
P40	กราแตงมันฝรั่ง (มันฝรั่งดิบ)	1 - 1.5 กก.	 1 จานอบวางบนชั้นตะแกรง หมุนจานหลังจากอบได้ครึ่งทาง
P41	พิซซ่าแบ่งสด แบบบาง	-	  2;  100 มล. ถาดอบรองด้วยกระดาษรองอบ
P42	พิซซ่าแบ่งสด แบบหนา	-	  2 ถาดอบรองด้วยกระดาษรองอบ
P43	คัสซ	-	 2 พิมพ์อบวางบนชั้นตะแกรง
P44	บาเกตต์ / เชียब्ดตา / ขนมปังขาว	0.8 กก.	  2;  150 มล. ถาดอบรองด้วยกระดาษรองอบ ต้องใช้เวลามากขึ้นสำหรับขนมปังขาว
P45	ขนมปังโฮลเกรน / ขนมปังไรย์ / ขนมปังดำ	1 กก.	  2;  150 มล. ถาดอบรองด้วยกระดาษรองอบ / พิมพ์ขนมปังวางบนชั้นตะแกรง

การเปลี่ยนแปลง: การตั้งค่า

1. หมุนปุ่มฟังก์ชันการทำความร้อนไปที่ 

2. หมุนปุ่มควบคุมเพื่อเลือก  กด OK

3. หมุนปุ่มควบคุมเพื่อเลือกการตั้งค่า กด OK

- 4. หมุนปุ่มควบคุมเพื่อปรับค่า กด OK
 - 5. หมุนปุ่มฟังก์ชันความร้อนไปยังตำแหน่งปิดทำงานที่ เมนู
- เมนูย่อย การตั้งค่า

	การตั้งค่า	ค่า
01	เวลาของวัน	เปลี่ยน
02	ความสว่างหน้าจอ	1 - 5
03	เสียงปุ่ม	1 - เสียงบีบ 2 - เสียงคลิก 3 - ปิดเสียง

	การตั้งค่า	ค่า
04	ระดับเสียง	1 - 4
05	ตัวนับเวลา	เปิด / ปิด
06	ไฟ	เปิด / ปิด
07	การอุ่นร้อนด่วน	เปิด / ปิด
08	โหมดสลีป	-
09	เวอร์ชันซอฟต์แวร์	ตรวจสอบ
10	รีเซ็ตค่าทั้งหมด	ใช่ / ไม่ใช่

ฟังก์ชันนาฬิกา

คำอธิบายฟังก์ชันตัวจับเวลา

 เครื่องตั้ง- เวลานับ- ถอยหลัง	การตั้งเวลานับถอยหลัง เมื่อสิ้นสุด- เวลาที่กำหนด เสียงสัญญาณจะดัง- ขึ้น ฟังก์ชันนี้ไม่มีผลต่อการทำงานของ เครื่องและสามารถตั้งค่าได้- ตลอดเวลา
 เวลาปรุ- ง- สูก	เพื่อกำหนดระยะเวลา เมื่อตัวจับ- เวลาสิ้นสุดลง เสียงสัญญาณจะดัง- ขึ้นและฟังก์ชันทำความร้อนจะปิด- โดยอัตโนมัติ
 การเริ่ม- ต้นที่ล่าช้า	การเลื่อนเวลาเริ่มต้นและ/หรือเวลา- สิ้นสุดการอบ
 ตัวนับเวลา	กำหนดระยะเวลาที่เครื่องทำงาน สูงสุดคือ 23 ชม. 59 นาที ฟังก์ชันนี้ ไม่มีผลต่อการทำงานของเครื่องและ- สามารถตั้งค่าได้ตลอดเวลา

การตั้งค่า: เครื่องตั้งเวลานับถอยหลัง

- 1. กด 
- หน้าจอแสดง: 0:00 และ 
- 2. หมุนปุ่มควบคุมเพื่อตั้งค่า เครื่องตั้งเวลานับถอย
หลัง
- 3. กด OK ระบบตั้งเวลาจะเริ่มนับถอยหลังทันที

การตั้งค่า: เวลาปรุ่รูงสูก

- 1. หมุนปุ่มเพื่อเลือกฟังก์ชันทำความร้อนและเพื่อกำ
หนดค่าอุณหภูมิ
- 2. กด  จนกว่าจอแสดงผลจะแสดง: 0:00 และ 
- 3. หมุนปุ่มควบคุมเพื่อตั้งค่า เวลาปรุ่รูงสูก
- 4. กด OK ตัวจับเวลาจะเริ่มนับถอยหลังทันที
- 5. เมื่อเวลาสิ้นสุดลง ให้กด OK และหมุนปุ่มฟังก์
ชันทำความร้อนไปที่ตำแหน่งปิดการทำงาน

การตั้งค่า: การเริ่มต้นที่ล่าช้า

- 1. หมุนปุ่มเพื่อเลือกฟังก์ชันทำความร้อนและเพื่อกำ
หนดค่าอุณหภูมิ
- 2. กด  จนกว่าหน้าจอจะแสดง:  และ
START
- 3. หมุนปุ่มควบคุมเพื่อตั้งค่าเวลา
- 4. กด OK
- หน้าจอแสดง: --:--  STOP .
- 5. หมุนปุ่มควบคุมเพื่อตั้งค่าเวลา
- 6. กด OK

ตัวจับเวลาจะเริ่มนับถอยหลังตามเวลาเริ่มต้นที่ตั้งไว้

- 7. เมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้ ให้กด OK และหมุนปุ่ม
ฟังก์ชันทำความร้อนไปที่ตำแหน่งปิด

การตั้งค่า: ตัวนับเวลา

- 1. หมุนปุ่มฟังก์ชันทำความร้อนไปที่  เพื่อเข้าสู่
เมนู

2. หมุนปุ่มควบคุมเพื่อเลือก ⚙️ / ตัวนับเวลา โปรดดูที่ การใช้งานทั่วไป เมนู: การตั้งค่า
3. กด OK
4. หมุนปุ่มควบคุมเพื่อเปิดและปิดตัวตั้งเวลาทำงาน
5. กด OK

การตั้งค่า: เวลาของวัน

1. หมุนปุ่มฟังก์ชันทำความร้อนไปที่ ≡ เพื่อเข้าสู่เมนู

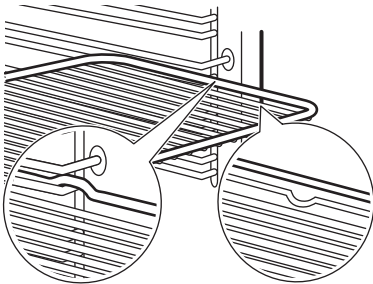
การใช้อุปกรณ์เสริม

⚠️ คำเตือน ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

การติดตั้งอุปกรณ์เสริม

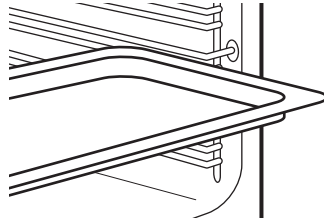
การเยื้องเล็กน้อยที่ด้านบนช่วยเพิ่มความปลอดภัยและป้องกันการเอียง แนวเว้าเป็นอุปกรณ์ต่อด้านปลายขอบสูงรอบ ๆ ชั้นวางใช้เพื่อป้องกันภาชนะเลื่อนหล่นจากชั้นวาง

ขั้นตอนการ



ดันชั้นวางระหว่างแกนกำหนดแนวของฐานรองชั้นวาง และตรวจสอบว่าขาข้างีลง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชั้นวางสัมผัสกับด้านหลังของด้านในเตาอบ

ถอด / กระแทกน๊อต



ดันถาดเข้าไปในระหว่างแถบประคองถาดของชุดรองชั้นวาง โดยหันด้านที่ลาดเอียงไปทางด้านหลังของเตาอบ

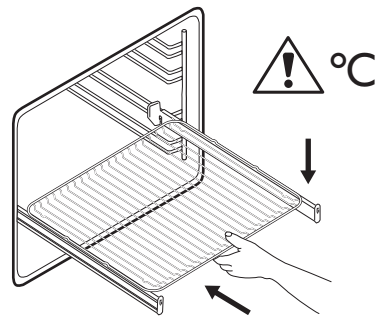
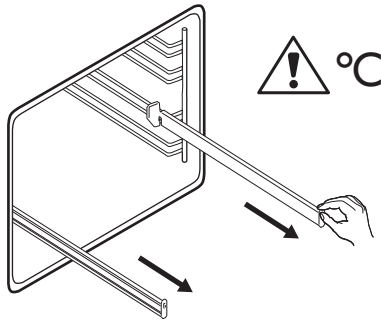
การใช้งาน: รางทรงกระบอ

- i** เก็บคำแนะนำการติดตั้งสำหรับรางลื่นชักเอาไว้สำหรับการใช้งานในอนาคต

รางลื่นชักช่วยให้คุณสามารถใส่และนำชั้นวางออกได้โดยง่าย

- ⚠️ ข้อควรระวัง** อย่าทำความสะอาดรางลื่นชักในเครื่องล้างจาน อย่าหล่อลื่นรางลื่นชัก

1. ดึงรางลื่นชักด้านขวาและด้านซ้ายออก



2. ติดตั้งชั้นตะแกรงบนรางลื่นชัก และค่อยๆ ดันเข้าไปในเตาอบ ดันรางลื่นชักเข้าไปให้สุดในเตาอบก่อนปิดประตูเตาอบ

ฟังก์ชันการทำงานเพิ่มเติม

ล๊อค 🔒

ฟังก์ชันนี้ช่วยป้องกันการเปลี่ยนโหมดการทำงานโดยไม่ตั้งใจ

เมื่อเปิดใช้ในขณะที่เครื่องเปิดอยู่ เครื่องจะล๊อคแผงควบคุมเพื่อให้แน่ใจว่าการตั้งค่าการอบในปัจจุบันยังคงดำเนินต่อไปโดยไม่สะดุด

เมื่อเปิดใช้ในขณะที่เครื่องปิดอยู่ เครื่องจะล๊อคแผงควบคุมไว้เพื่อป้องกันไม่ให้เครื่องเปิดโดยไม่ได้ตั้งใจ

🔒 - กดค้างไว้เพื่อเปิดใช้ฟังก์ชัน

สัญญาณเสียงจะดังขึ้น 🔒 - กะพริบ 3 ครั้ง เมื่อเปิดใช้ระบบล๊อค

🔒 - กดค้างไว้เพื่อปิดใช้ฟังก์ชัน สัญญาณเสียงจะดังขึ้น 🔒 - กะพริบ 3 ครั้ง

ปิดการทำงานอัตโนมัติ

เพื่อความปลอดภัย เครื่องจะปิดทำงานอัตโนมัติหลังจากผ่านไประยะหนึ่ง หากฟังก์ชันทำความร้อนกำลังทำงานและคุณไม่ได้ปรับค่าใดๆ

🌡️ (°C)	🕒 (ชม.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - สูงสุด	3

หากคุณต้องการใช้ฟังก์ชันทำความร้อนนานกว่าเวลาปิดการทำงานอัตโนมัติ ให้ตั้งเวลาอบ โปรดดูที่ ฟังก์ชันนาฬิกา

ระบบปิดการทำงานอัตโนมัติไม่สามารถใช้ได้กับฟังก์ชันต่อไปนี้ ไฟ การเริ่มต้นที่ล่าช้า

พัดลมระบายความร้อน

ในขณะที่เตาอบกำลังทำงาน พัดลมระบายความร้อนจะติดโดยอัตโนมัติเพื่อรักษาความเย็นของพื้นผิวของตัวเครื่อง หากคุณปิดเครื่อง พัดลมระบายความร้อนจะยังคงทำงานต่อไปจนกว่าเตาอบจะเย็นลง

เคล็ดลับและคำแนะนำ

คำแนะนำในการปรุงสุก

อุณหภูมิและเวลาในการปรุงอาหารในตารางมีไว้เพื่อใช้เป็นแนวทางเท่านั้น โดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหาร คุณภาพ และจำนวนส่วนประกอบที่ใช้

เครื่องของคุณอาจอบหรือย่างแตกต่างจากเครื่องก่อนหน้านี้ คำแนะนำด้านล่างแสดงค่าอุณหภูมิที่แนะนำเวลาทำอาหารและตำแหน่งชั้นวางสำหรับอาหารประเภทที่ต้องการ

นับชั้นจากด้านล่างของพื้นเตาอบ
หากไม่พบค่าสำหรับสูตรอาหารเฉพาะ ให้มองหาค่าที่ใกล้เคียงที่สุด
สำหรับเคล็ดลับการประหยัดพลังงาน โปรดดูที่ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

สัญลักษณ์ที่ใช้ในตาราง:

	ประเภทอาหาร
	ฟังก์ชันทำความร้อน
	อุณหภูมิ
	อุปกรณ์เสริม
	ตำแหน่งชั้นวาง
	เวลาปรุงอาหาร (นาที)

อบลมร้อนแบบรักษาความชื้น - อุปกรณ์เสริมที่แนะนำ

ใช้ถาดและภาชนะสีเข้มที่ไม่มีผิวสะท้อน เนื่องจากสามารถดูดซับความร้อนได้ดีกว่าจานสีอ่อนหรือจานที่มีผิวสะท้อน

- **ถาดพิซซ่า** - สีเข้ม ไม่สะท้อนแสง เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.
- **จานอบ** - สีเข้ม ไม่สะท้อนแสง เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม.
- **ถ้วยเล็ก** - เซรามิก, เส้นผ่านศูนย์กลาง 8 ซม., ความสูง 5 ซม.
- **ถาดดินภาวนกลม** - สีเข้ม ไม่สะท้อนแสง เส้นผ่านศูนย์กลาง 28 ซม.

อบลมร้อนแบบรักษาความชื้น

เพื่อให้ได้ผลดีที่สุด ให้ทำตามคำแนะนำที่ระบุในตารางด้านล่าง

				
สวิตช์โรลล์, 16 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	20 - 30
โรลล์, 9 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	30 - 40
พิซซ่าแช่แข็ง, 0.35 กก.	ตะแกรงชั้นวาง	220	2	10 - 15
สวิตช์โรลล์	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	25 - 35
บรานี่	ถาดอบหรือถาดรองหยด	175	3	25 - 30
ซูเฟล, 6 ชั้น	พิมพ์เซรามิกบนชั้นตะแกรง	200	3	25 - 30
สปอนจ์เค้กเบส	ถาดเค้กบนชั้นตะแกรง	180	2	15 - 25
วิคตอเรียแซนดวิช	จานอบบนชั้นตะแกรง	170	2	40 - 50
ปลาเคียว, 0.3 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	3	20 - 25
ปลาทั้งตัว, 0.2 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	3	25 - 35
ปลาเลาะกระดูก, 0.3 กก.	ถาดพิซซ่าบนชั้นตะแกรง	180	3	25 - 30
เนื้อสัตว์เคียว, 0.25 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	200	3	35 - 45
แซลลิก, 0.5 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	200	3	25 - 30
คุกกี้, 16 ชั้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	20 - 30

		°C		
มาการอง, 24 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	25 - 35
มัฟฟิน, 12 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	30 - 40
ขนมอบย้วยน้ำลาย, 20 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	2	25 - 30
บิสกิตอบกรอบทรง- สั้น, 20 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	150	2	25 - 35
ทาร์ตเลิต, 8 ชิ้น	ถาดอบหรือถาดรองหยด	170	2	20 - 30
ผัก, เคียว, 0.4 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	3	35 - 45
ออมเล็ตสูตรมังสวิรัต	ถาดพิชชานบนชั้นตะแกรง	200	3	25 - 30
ผักสไลด์ลิ่มดีเตอ- เนียน, 0.7 กก.	ถาดอบหรือถาดรองหยด	180	4	25 - 30

ข้อมูลสำหรับสถาบันทดสอบ

การทดสอบภายใต้มาตรฐาน IEC 60350-1

				°C	
เค้กชั้นเล็ก 20 ชิ้นต่อถาด	การอบปกติ	ถาดอบ	3	170	20 - 35
เค้กชั้นเล็ก 20 ชิ้นต่อถาด	ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท	ถาดอบ	3	150 - 160	20 - 35
เค้กชั้นเล็ก 20 ชิ้นต่อถาด	ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท	ถาดอบ	2 และ 4	150 - 160	20 - 35
พายแอปเปิล 2 ถาด Ø20 ซม.	การอบปกติ	ชั้นตะแกรง	2	180	70 - 90
พายแอปเปิล 2 ถาด Ø20 ซม.	ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท	ชั้นตะแกรง	2	160	70 - 90
สปอนจ์เค้กไร้ไขมัน แม่- พิมพ์เค้ก Ø26 ซม. ¹⁾	การอบปกติ	ชั้นตะแกรง	2	170	40 - 50
สปอนจ์เค้กไร้ไขมัน แม่- พิมพ์เค้ก Ø26 ซม. ¹⁾	ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท	ชั้นตะแกรง	2	160	40 - 50
สปอนจ์เค้กไร้ไขมัน แม่- พิมพ์เค้ก Ø26 ซม. ¹⁾	ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท	ชั้นตะแกรง	2 และ 4	160	40 - 60
ซอว์ตเบรต	ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท	ถาดอบ	3	140 - 150	20 - 40
ซอว์ตเบรต	ใช้พัดลมปรุงสุกสนิท	ถาดอบ	2 และ 4	140 - 150	25 - 45
ซอว์ตเบรต	การอบปกติ	ถาดอบ	3	140 - 150	25 - 45

				°C	
ปิ้ง 1)	ย่าง	ชั้นตะแกรง	4	สูงสุด	1 - 5

1) อุณหภูมิ 10 นาที

การดูแลและทำความสะอาด

 **คำเตือน** ดูรายละเอียดจากหัวข้อ ความปลอดภัย

หมายเหตุเกี่ยวกับการทำความสะอาด

น้ำยาทำความสะอาด

- ทำความสะอาดด้านหน้าของเตาอบด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ เท่านั้น ทำความสะอาด และตรวจสอบปะเก็นที่ประตูรอบๆ กรอบถาดรองน้ำของเตาอบ
- ใช้น้ำยาทำความสะอาดเพื่อทำความสะอาดพื้นผิวโลหะ
- ขัดถูคราบด้วยน้ำยาซักฟอกฤทธิ์อ่อน

การใช้งานทั่วไป

- ทำความสะอาดภายในของเครื่องหลังการใช้งานเครื่องแต่ละครั้ง คราบไขมันหรือคราบตกค้างอื่น ๆ อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- ความชื้นอาจควบแน่นเป็นหยดน้ำในเตาอบหรือที่แผงประตูกระจก เพื่อลดปัญหาการควบแน่น ให้เปิดเครื่องเป็นเวลา 10 นาทีก่อนเริ่มปรุงอาหาร อยากรับประทานอาหารไว้ในเตาอบเกิน 20 นาที เช็ดภายในเครื่องให้แห้งด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์หลังการใช้งานแต่ละครั้งเท่านั้น

อุปกรณ์เสริม

- ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทุกชิ้นหลังการใช้งานทุกครั้ง และปล่อยให้แห้ง ใช้ผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาดอ่อนๆ เท่านั้น อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมในเครื่องล้างจาน
- อย่าทำความสะอาดอุปกรณ์แบบผิวกันติดโดยใช้ น้ำยาที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือวัตถุแหลมคม

การทำความสะอาดหลุมบนพื้นเตา

ขั้นตอนการทำความสะอาดเป็นการขัดถูคราบตะกรันจากถาดรองน้ำหลังจากทำอาหารด้วยไอน้ำ

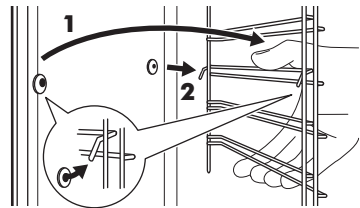
-  สำหรับฟังก์ชันการทำงานนี้: SteamBake ทำความสะอาดเตาอบทุกๆ 5 - 10 รอบการทำอาหาร

- เทน้ำส้มสายชุก้นหรือกรดซิตริก 250 มล. ลงในหลุมบนใช้น้ำส้มสายชุก้นสูงสุด 6% แบบไม่มีส่วนผสมเพิ่มเติมใด ๆ
- ปล่อยให้ให้น้ำส้มสายชุก้นละลายคราบตะกรันที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 30 นาที
- ทำความสะอาดถาดรองน้ำด้วยน้ำอุ่นและผ้าเนื้อนุ่ม

การถอดชิ้นวาง

นำฐานรองชิ้นวางเพื่อทำความสะอาดเครื่อง

- ปิดเครื่องและรอนจนกว่าเครื่องจะเย็น
- ดึงด้านหน้าของชิ้นวางให้ออกห่างจากผนังด้านข้าง
- ดึงด้านหลังของชิ้นวางให้ออกห่างจากผนังด้านข้าง และนำออกมา



- วางฐานรองชิ้นวางกลับไปที่ตำแหน่งเริ่มต้น ทำซ้ำขั้นตอนในลำดับย้อนกลับ หากมีการจัดหารางลื่นชัก หมุดยึดจะต้องเข้าไปที่ด้านหน้า

ทำความสะอาดระบบ Aqua

ขั้นตอนการทำความสะอาดนี้อาศัยความชื้นเพื่อช่วยขัดถูคราบไขมันและคราบอาหารจากเครื่อง

- เทน้ำลงในส่วนเว้าของช่องอบ: 200 มล.
- ตั้งค่าฟังก์ชัน 
- ตั้งอุณหภูมิที่ 90°C
- ปล่อยให้เครื่องทำงาน 30 นาที
- ปิดเครื่อง

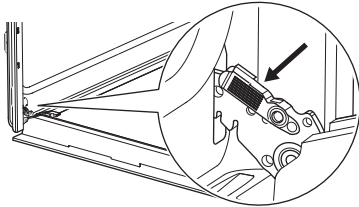
6. รอนกว่าเครื่องจะเย็นลง เช็ดแห้งช่องเปิดด้วยผ้าเนื้อนุ่ม

การถอดและติดตั้งประตูปิด

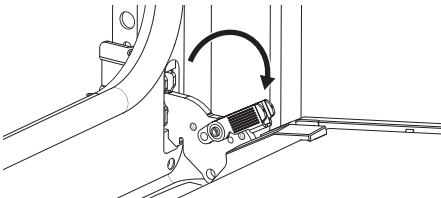
ประตูเตาอบมีแผ่นกระจกสามชั้น คุณสามารถถอดประตูเตาอบและแผ่นกระจกด้านในออกเพื่อทำความสะอาดได้ โปรดอ่านคำแนะนำทั้งหมดในหัวข้อ "การถอดและติดตั้งประตู" ก่อนถอดแผ่นกระจก

- ⚠ ข้อควรระวัง** อย่าใช้เครื่องโดยไม่มีแผงกระจก

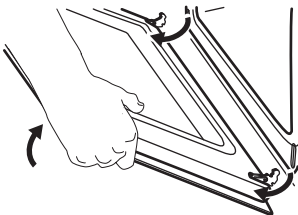
1. เปิดประตูให้สุดแล้วค้างบานพับทั้งสองไว้



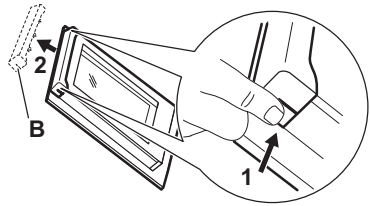
2. ยกและดึงกลอนจนกระทั่งล็อกเข้าที่



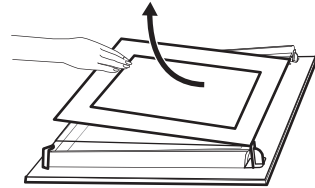
3. ปิดประตูเตาอบแค่ครั้งเดียวกับตำแหน่งที่เปิดครั้งแรก จากนั้นยกและดึงเพื่อนำฝาปิดออกจากฐานรอง



4. วางประตูบนผ้านุ่ม บนพื้นผิวที่มั่นคง
5. จับที่ขอบประตู B ด้านบนทั้งสองด้าน แล้วกดเข้าไปด้านในเพื่อปลดล็อกคลิปยึด



6. ดึงขอบประตูไปทางด้านหน้าเพื่อนำออก
7. จับขอบด้านบนของแผ่นกระจกประตู แล้วค่อยๆ ดึงออกทีละแผ่น โดยเริ่มจากแผ่นบนสุด ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแผ่นกระจกเลื่อนออกจากตัวรองรับจนสุด



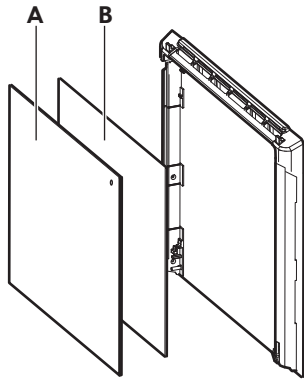
8. ทำความสะอาดแผงกระจกโดยใช้ผ้า และสบู เช็ดแผงกระจกให้แห้งด้วยความระมัดระวัง อย่าทำความสะอาดแผงกระจกในเครื่องล้างจาน
9. หลังจากทำความสะอาดเสร็จสิ้น ให้ติดตั้งแผงกระจก ขอบฝาปิดและฝาปิดเตาอบ ปิดกลอนที่บานพับทั้งสองตัว

หากติดตั้งฝาปิดอย่างถูกต้อง คุณจะได้ยินเสียงคลิกเมื่อปิดกลอน

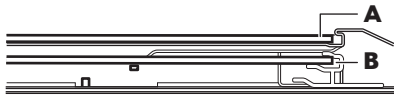
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ใส่แผ่นกระจก (A และ B) กลับเข้าที่ตามลำดับที่ถูกต้อง ตรวจสอบสัญลักษณ์ / การพิมพ์ที่ด้านข้างของแผงกระจก แผงกระจกแต่ละแผงจะแตกต่างกันเพื่อให้ถอดประกอบและประกอบได้ง่ายขึ้น

โชนการพิมพ์ที่หน้าจอลจะต้องหันเข้าหาด้านในของประตู หลังจากติดตั้งพื้นผิวกรอบแผงกระจก ที่ส่วนพิมพ์สกรีนจะต้องรู้สึกเรียบเนียนเมื่อสัมผัส

หากติดตั้งได้ถูกต้อง ขอบประตูจะคลิกล็อกเข้าที่



ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ติดตั้งแผ่นกระจกชั้นกลาง
เข้ากับร่องยึดอย่างถูกต้อง



การเปลี่ยนหลอดไฟ

- **คำเตือน** อาจเกิดไฟฟ้าช็อตได้
หลอดไฟอาจมีความร้อนสูง
1. ปิดเครื่องและรอนจนกว่าเครื่องจะเย็น

2. ถอดปลั๊กไฟ

3. วางผ้าบนพื้นเตาอบ
- **ข้อควรระวัง** ถือหลอดฮาโลเจนด้วยผ้า
ทุกครั้ง เพื่อป้องกันไม่ให้มีคราบไขมัน
ไหม้บนหลอดไฟ

ไฟด้านหลัง

1. เปิดฝากระจกครอบหลอดไฟเพื่อนำออก

2. ทำความสะอาดฝากระจกครอบ

3. เปลี่ยนหลอดไฟเป็นรุ่นที่เหมาะสม ทนความร้อน
ขนาด 300°C

4. ติดตั้งฝาครอบกระจก

การแก้ไขปัญหา

- **คำเตือน** คุรอาจละเอียดจากหัวข้อ ความ
ปลอดภัย

จะทําอย่างไรถ้า...

ปัญหา	ตรวจสอบว่า...
เครื่องไม่ร้อน	ปิดไ้ช่วงการปิดสวิตซ์อัตโนมัติ
เครื่องไม่ร้อน	ฟิวส์ไม่ขาด
เครื่องไม่ร้อน	ล๊อค ปิดการทำงาน
หลอดไฟปิดอยู่	อบลมร้อนแบบรักษาความชื้น เปิดใช้งาน
หลอดไฟไม่ทำงาน	หลอดไฟขาด
ปะเก็นประตูชำรุด	ห้ามใช้เครื่อง ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ
หน้าจอแสดงข้อความ 00:00	เกิดเหตุไฟดับ ตั้งค่าเวลา
มีน้ำออกมาจากช่องแนวนูน	มีน้ำมากเกินไปในช่องแนวนูน



หากจอแสดงผลแสดงรหัสข้อผิดพลาดที่ไม่ได้อยู่ในตารางนี้ ให้ปิดฟิวส์บ้านแล้วเปิดใหม่ เพื่อรีเซ็ตาร์เตอาบ หากรหัสข้อผิดพลาดยังเกิดขึ้นอยู่ ให้ติดต่อศูนย์บริการอย่างเป็นทางการ

ข้อมูลการบริการ

หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้เอง ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต

ข้อมูลเกี่ยวกับศูนย์บริการที่จำเป็นจะอยู่ในแผ่นป้ายประจำเครื่อง แผ่นข้อมูลจะอยู่ที่โครงด้านหน้าข้างใน

ช่องของเครื่อง มองเห็นได้เมื่อคุณเปิดประตู อย่างนำแผ่นข้อมูลเทคนิคออกมาจากข้างในช่องของเครื่อง

เราแนะนำให้คุณกรอกข้อมูลดังนี้

รุ่น (MOD.):	
หมายเลขสินค้า (PNC):	
หมายเลขซีเรียล (S.N.):	

ข้อมูลทางเทคนิค

ข้อมูลทางเทคนิค

การระบุรูปแบบโมเดล	FRILLESBO 806.274.89	
ขนาด (ภายใน)	กว้าง สูง ลึก	480 มม. 361 มม. 416 มม.
บริเวณถาดอบ	1438 ซม. ²	
หน่วยทำความร้อนด้านบน	2300 W	
หน่วยทำความร้อนด้านล่าง	1000 W	
ย่าง	2300 W	
วงแหวน	2400 W	
พิกกัตรวม	2990 W	
แรงดันไฟฟ้า	220 - 240 V	
ความถี่	50 - 60 Hz	
จำนวนฟังก์ชันการทำงาน	9	

ประสิทธิภาพการใช้พลังงาน

เคล็ดลับการประหยัดพลังงาน

เคล็ดลับต่อไปนี้จะช่วยให้คุณประหยัดพลังงานเมื่อใช้งานเครื่อง

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ปิดฝาเดาอบแล้วในขณะที่เครื่องทำงาน อย่าเปิดฝาย่อยเกินไประหว่างการปรุง

อาหาร ปะเก็นที่ประตูจะต้องสะอาดและยึดกับตัวอย่างแน่นหนา

ใช้ภาชนะโลหะและกระป๋องและภาชนะสีเข้มที่ไม่สะท้อนแสงเพื่อปรับปรุงการประหยัดพลังงาน

อย่าอุ่นเครื่องก่อนปรุงอาหาร เว้นแต่จะมีการแนะนำโดยเฉพา

เว้นระยะพักระหว่างการอบให้สั้นที่สุดหากเตรียมเมนูหลายอย่างพร้อมกัน

การปรุงสุกโดยใช้พัดลม

ใช้ฟังก์ชันปรุงสุกด้วยพัดลมเพื่อประหยัดพลังงานหากสามารถทำได้

ความร้อนที่เหลือ

หากระยะเวลาในการทำอาหารนานกว่า 30 นาที ให้ลดอุณหภูมิของเตาเป็นขั้นต่ำเป็นเลา 3 - 10 นาทีก่อนที่จะสิ้นสุดการทำอาหาร ความร้อนที่ยังเหลืออยู่ในเตาอบจะยังคงเป็นการทำอาหารอย่างต่อเนื่อง

ใช้ความร้อนที่เหลือเพื่ออุ่นอาหารอื่น ๆ

หากคุณปิดเครื่อง จอแสดงผลจะแสดงระดับความร้อนหรืออุณหภูมิที่ยังค้างอยู่

เก็บอาหารให้อุ่นร้อนอยู่เสมอ

เลือกค่าอุณหภูมิที่ต่ำที่สุดเพื่อใช้ความร้อนที่หลงเหลือเพื่ออุ่นร้อนอาหารไว้ ตัวแจ้งสถานะความร้อนหลงเหลือและอุณหภูมิจะปรากฏขึ้นที่จอแสดงผล

การปรุงอาหารขณะหลอดไฟดับ

ปิดหลอดไฟระหว่างปรุงสุก เปิดเฉพาะในกรณีจำเป็น

อบลมร้อนแบบรักษาความชื้น

ฟังก์ชันนี้ออกแบบมาเพื่อให้ประหยัดพลังงานระหว่างการปรุงสุก

เมื่อใช้ฟังก์ชันนี้ ไฟจะปิดเองโดยอัตโนมัติหลังจาก 30 วินาที คุณสามารถเปิดใหม่ได้ แต่จะทำให้ประหยัดพลังงานได้น้อยลง

ข้อกังวลด้านสิ่งแวดล้อม

รีไซเคิลวัสดุที่มีสัญลักษณ์ ♻️ โปรดทิ้งบรรจุภัณฑ์ลงในถังที่เกี่ยวข้องเพื่อการรีไซเคิล ช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์ด้วยการรีไซเคิลขยะเครื่องใช้ไฟฟ้าและขยะอิเล็กทรอนิกส์ ห้ามทิ้งเครื่อง

ใช้ไฟฟ้าที่มีสัญลักษณ์ ๕ ร่วมกับขยะในครัวเรือนส่งคืนผลิตภัณฑ์ไปยังสถานที่รีไซเคิลในพื้นที่ของคุณหรือติดต่อสำนักงานเทศบาลในท้องถิ่นของคุณ

การรับประกันของ IKEA

การรับประกันของ IKEA มีอายุนานแค่ไหน

การรับประกันนี้มีอายุห้า (5) ปีนับจากวันที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ IKEA ต้องใช้ใบเสร็จรับเงินต้นฉบับเพื่อเป็นหลักฐานการซื้อ หากมีการดำเนินการให้บริการภายใต้การรับประกัน การดำเนินการนี้จะไม่มีข้อยกเว้นระยะเวลาการรับประกันของเครื่องใช้ไฟฟ้า

ใครจะเป็นผู้ให้บริการ

ผู้ให้บริการของ IKEA จะให้บริการผ่านการดำเนินการของตัวแทนหรือเครือข่ายพันธมิตรผู้ให้บริการที่ได้รับอนุญาต

การรับประกันนี้ครอบคลุมอะไรบ้าง

การรับประกันครอบคลุมถึงข้อบกพร่องของเครื่องใช้ไฟฟ้าซึ่งเกิดจากโครงสร้างที่ไม่สมบูรณ์หรือวัสดุมีข้อบกพร่อง นับจากวันที่ซื้อจาก IKEA การรับประกันนี้ใช้ได้กับการใช้งานภายในประเทศเท่านั้น มีข้อยกเว้นระบุไว้ภายใต้หัวข้อ "สิ่งที่ไม่ครอบคลุมภายใต้การรับประกันนี้คืออะไร" ภายในระยะเวลาการรับประกัน ค่าใช้จ่ายในการแก้ไขข้อบกพร่อง เช่น การซ่อมแซม ชิ้นส่วน แรงงาน และการเดินทางจะได้รับการคุ้มครอง โดยมีเงื่อนไขว่าต้องสามารถเข้าถึง

เครื่องใช้ไฟฟ้าเพื่อซ่อมแซมได้โดยไม่มีค่าใช้จ่ายพิเศษ ในเงื่อนไขเหล่านี้ กฎระเบียบท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องจะมีผลบังคับใช้ ชิ้นส่วนที่ถูกเปลี่ยนทดแทนจะกลายเป็นทรัพย์สินของ IKEA

IKEA จะทำอย่างไรเพื่อแก้ไขปัญหา

หากอยู่ภายใต้การรับประกันนี้ ผู้ให้บริการที่ได้รับการแต่งตั้งจาก IKEA จะตรวจสอบผลิตภัณฑ์และตัดสินใจตามดุลยพินิจของตนแต่เพียงผู้เดียว หากพิจารณาแล้วว่าครอบคลุม ผู้ให้บริการของ IKEA หรือพันธมิตรผู้ให้บริการที่ได้รับอนุญาตผ่านการดำเนินงานของตนเองจะดำเนินการตามดุลยพินิจของตนแต่เพียงผู้เดียว ไม่ว่าจะเป็นการซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ที่ชำรุดหรือเปลี่ยนให้ใหม่ด้วยผลิตภัณฑ์เดียวกันหรือเทียบเท่า

สิ่งที่ไม่ครอบคลุมภายใต้การรับประกันนี้คืออะไร

- การสึกหรอตามปกติ
- ความเสียหายโดยเจตนาหรือประมาทเลินเล่อ ความเสียหายที่เกิดจากความล้มเหลวในการปฏิบัติตามคำแนะนำในการดำเนินงาน การติดตั้งที่ไม่ถูกต้องหรือโดยการเชื่อมต่อกับแรงดันไฟฟ้าที่ไม่ถูกต้อง ความเสียหายที่เกิดจากปฏิกิริยาทางเคมีหรือสารเคมีไฟฟ้า สนิม การกัดกร่อน หรือ

ความเสียหายจากน้ำ รวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียง ความเสียหายที่เกิดจากหินปูนในน้ำประปาที่มากเกินไป ความเสียหายที่เกิดจากสภาพแวดล้อมที่ผิดปกติ

- ชิ้นส่วนสิ้นเปลืองซึ่งรวมถึงแบตเตอรี่และหลอดไฟ
- ชิ้นส่วนที่ไม่ทำงานและชิ้นส่วนเพื่อการตกแต่งซึ่งไม่ส่งผลกระทบต่อการใช้งานตามปกติของเครื่อง รวมถึงรอยขีดข่วนและความแตกต่างของสีที่เกิดขึ้นได้
- ความเสียหายจากอุบัติเหตุที่เกิดจากวัตถุหรือสารแปลกปลอม และการทำความสะอาดหรือการแก้ไขการอุดตันของตัวกรอง ระบบระบายน้ำ หรือลิ้นชักใส่ยาทำความสะอาด
- ความเสียหายต่อชิ้นส่วนต่อไปนี้: กระจกเชรามิก อุปกรณ์เสริม ตะกร้าถ้วยชามและช้อนส้อม ทอง่ายน้ำและท่อระบายน้ำ ตัวกันรั่ว หลอดไฟและฝาครอบหลอดไฟ หน้าจอ ลูกบิด ตัวครอบและชิ้นส่วนของตัวครอบ เว้นแต่ความเสียหายดังกล่าวสามารถพิสูจน์ได้ว่าเกิดจากข้อบกพร่องในการผลิต
- กรณีที่ไม่พบข้อบกพร่องในระหว่างที่ช่างเทคนิคเข้าไปตรวจดู
- การซ่อมแซมที่ไม่ได้ดำเนินการโดยผู้ให้บริการที่ได้รับการแต่งตั้งของเราและ/หรือพันธมิตรผู้ให้บริการตามสัญญาที่ได้รับอนุญาตหรือมีการใช้ชิ้นส่วนอุปกรณ์ที่ไม่ใช่ชิ้นส่วนดั้งเดิม
- การซ่อมแซมที่เกิดจากการติดตั้งซึ่งมีข้อบกพร่องหรือไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
- การใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าในสภาพแวดล้อมที่ไม่ใช่ที่พักอาศัย เช่น การใช้งานของผู้ประกอบวิชาชีพ
- ความเสียหายจากการขนส่ง หากลูกค้าขนส่งสินค้าไปยังบ้านหรือที่อยู่อื่น IKEA จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการขนส่ง อย่างไรก็ตามหาก IKEA ส่งมอบผลิตภัณฑ์ไปยังที่อยู่จัดส่งของลูกค้า ความเสียหายต่อผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้นระหว่างการจัดส่งนั้นจะได้รับการคุ้มครองโดย IKEA
- ค่าใช้จ่ายสำหรับการดำเนินการติดตั้งเริ่มต้นของเครื่องใช้ไฟฟ้า IKEA
- อย่างไรก็ตาม หากผู้ให้บริการที่ได้รับการแต่งตั้งจาก IKEA หรือพันธมิตรผู้ให้บริการที่ได้รับอนุญาตทำการซ่อมแซมหรือเปลี่ยนเครื่องภายในเงื่อนไขของการรับประกันนี้ ในกรณีที่จำเป็น ผู้ให้บริการที่ได้รับการแต่งตั้งหรือพันธมิตรผู้ให้บริการที่ได้รับอนุญาตจะติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ซ่อมแซมแล้วอีกครั้งหรือติดตั้งเครื่องใหม่ที่ใช้ทดแทนเครื่องเดิม
- การติดตั้งระบบประปาและไฟฟ้าทั้งหมดไม่ใช่ความรับผิดชอบของ IKEA และลูกค้าต้องทำงานเหล่านี้ให้เสร็จก่อนดำเนินการ

กฎหมายของประเทศมีผลบังคับใช้อย่างไร

การรับประกันของ IKEA ให้สิทธิทางกฎหมายที่เฉพาะเจาะจงซึ่งครอบคลุมหรือเกินกว่าความต้องการทางกฎหมายในท้องถิ่นทั้งหมด อย่างไรก็ตาม เงื่อนไขเหล่านี้ไม่ได้จำกัดสิทธิผู้บริโภคที่อธิบายไว้ในกฎหมายท้องถิ่นแต่อย่างใด

พื้นที่ที่มีผลบังคับใช้

การรับประกันนี้มีผลเฉพาะในประเทศที่ทำการซื้อผลิตภัณฑ์เท่านั้น โดยจะให้บริการในกรอบของเงื่อนไขการรับประกัน ภาระผูกพันในการดำเนินการบริการในกรอบการรับประกันมีอยู่เฉพาะในกรณีที่ใช้เครื่องใช้ไฟฟ้ามีคุณสมบัติตามและได้รับการติดตั้งตาม:

- ข้อกำหนดทางเทคนิคของประเทศที่มีการเรียกร้องการรับประกัน
- คำแนะนำในการประกอบและข้อมูลความปลอดภัยตามคู่มือผู้ใช้

บริการหลังการขายเฉพาะสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้า IKEA

โปรดอย่าลืมนัดที่จะติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตที่ได้รับการแต่งตั้งจาก IKEA เพื่อ:

- ส่งคำขอบริการภายใต้การรับประกันนี้
- ขอคำชี้แจงเกี่ยวกับการติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้า IKEA ในเฟอร์นิเจอร์ครัวของ IKEA โดยเฉพาะ
- ขอคำชี้แจงเกี่ยวกับการทำงานของเครื่องใช้ไฟฟ้าของ IKEA

เพื่อให้แน่ใจว่าเราจะให้ความช่วยเหลือที่ดีที่สุดกับคุณ โปรดอ่านคำแนะนำการประกอบและ/หรือคู่มือผู้ใช้อย่างรอบคอบก่อนติดต่อเรา

หากคุณต้องการบริการจากเรา ติดต่อเราได้ตามนี้



ศูนย์บริการลูกค้าหลังการขายของ IKEA จะช่วยเหลือคุณทางโทรศัพท์เพื่อแก้ปัญหาพื้นฐานสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณเมื่อมีการติดต่อขอใช้บริการ โปรดดู

www.IKEA.com

แล้วเลือกสาขาในพื้นที่ของคุณ เพื่อดูหมายเลขโทรศัพท์ของสาขาในพื้นที่และเวลาเปิดทำการ

i ก่อนจะโทรหาเรา โปรดตรวจสอบว่าคุณทราบหมายเลขรหัสสินค้าของ IKEA (รหัส 8 หลัก) และหมายเลขประจำเครื่อง (รหัส 8 หลักที่พบใต้บนป้ายที่ตัวสินค้า) ของเครื่องใช้ไฟฟ้าที่คุณต้องการความช่วยเหลือจากเราแล้ว

i เก็บใบเสร็จรับเงินไว้ให้ดี! ใบเสร็จรับเงินคือหลักฐานการซื้อของคุณและจำเป็นต้องใช้เพื่อการรับประกันสินค้า โปรดทราบว่ารายงานใบเสร็จรับเงินยังมีชื่อและหมายเลขรหัสสินค้าของ IKEA (รหัส 8 หลัก) สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าแต่ละเครื่องที่คุณซื้อ

คุณต้องการความช่วยเหลือเพิ่มเติมหรือไม่

สำหรับคำถามเพิ่มเติมใด ๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับบริการหลังการขายของเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ โปรดติดต่อศูนย์บริการทางโทรศัพท์ของสาขา IKEA ที่ใกล้ที่สุด เราขอแนะนำให้คุณอ่านเอกสารเครื่องใช้ไฟฟ้าอย่างละเอียดก่อนติดต่อเรา



701131790-A-092026

