

LAGAN

en
ms
th



Design and Quality
Ikea of Sweden

ENGLISH	3
MELAYU	21
แบบไทย	40

TABLE OF CONTENTS	
Safety Instructions	4
Product description	8
Product Control Panel Introduction and Usage	8
First Use	9
Using the Oven	10
Oven Operating Functions	10
Product Accessories	11
Use of Product Accessories	11
General Information About Baking	11
Maintenance and Cleaning	15
Troubleshooting	18
Technical Specifications	18
Environmental Instructions	19
IKEA guarantee	19

Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.

Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
 3. Take precautions to prevent children from entering the product.
 4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
- The rear surface of the oven gets hot when it is in use. The power cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
- Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.

- Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
- Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
- Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.

Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- The product is heavy, carry the product with at least two people.
- Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
- Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.

- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
- In cases where a gas hose/pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.

Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.

- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.

Accessory Use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section **"Usage of accessories"**.
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

Cooking Safety

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The accumulated heat might damage the bottom of the oven.

Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:

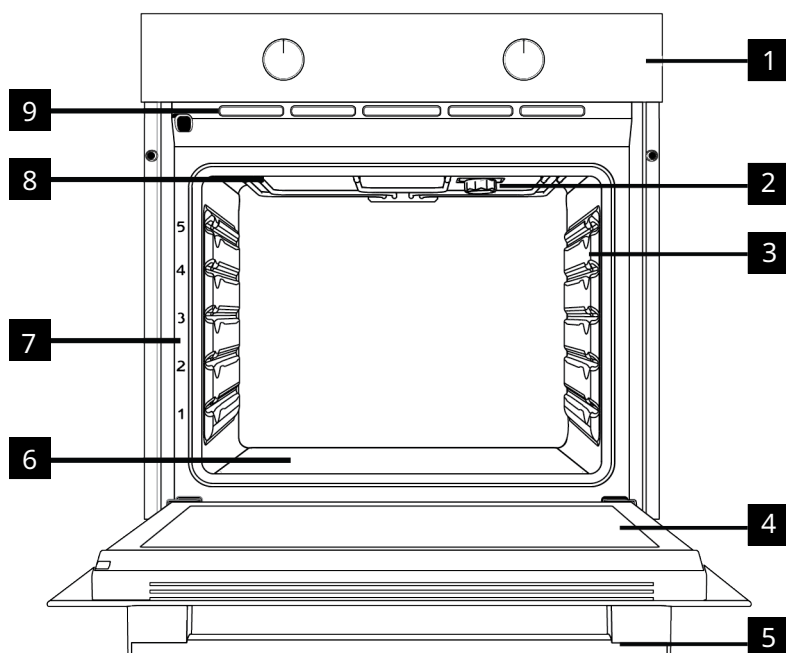
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures

- higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using a grilling rack for frying, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.
- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

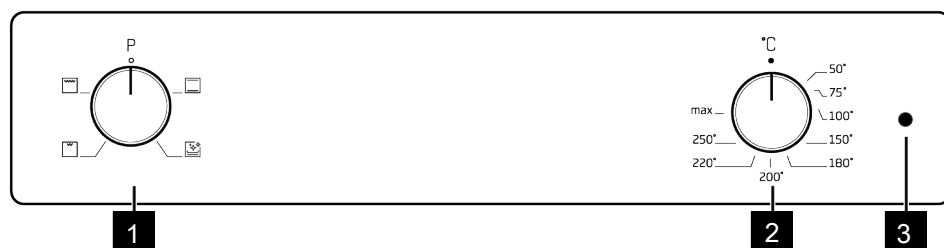
Product description



- | | |
|----------------------------|---|
| 1 Control panel | 2 Lamp |
| 3 Wire shelves | 4 Door |
| 5 Handle | 6 Lower heater (under the steel plate) |
| 7 Shelf positions | 8 Upper heater |
| 9 Ventilation holes | |

Product Control Panel Introduction and Usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.



- | | |
|----------------------------------|---------------------------|
| 1 Function selection knob | 2 Temperature knob |
| 3 Thermostat lamp | |

Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. Turn left / right from closed (top) position to select.

Temperature knob

You can select the temperature you want to cook with the temperature knob. Turn clockwise from the closed (top) position to select.

Oven inner temperature indicator

You can understand the oven interior temperature from the temperature lamp. The thermostat lamp is located on the control panel. The thermostat lamp turns on when the product starts to operate, and the thermostat lamp turns off when it reaches the set temperature. When the temperature inside the oven drops below the set temperature, the thermostat lamp turns on again.

First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See "Oven operating functions". You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

Electrical connection

⚠ General warnings

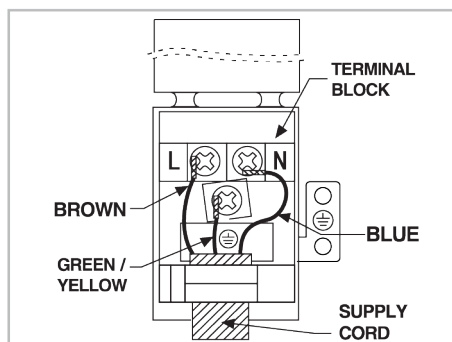
- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!

- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.
- **If the product will be connected directly to the supply power:** If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.
- Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If the product is produced without cable:

- A power cable that it is defined in the technical table home must be connected to product by following the instructions. Power cable must not be longer than 2 m because of safety reasons.
- Open the terminal block cover with a screwdriver.
- Insert the power cable through the cable clamp below the terminal and secure it to the main body with the integrated screw on cable clamping component.
- Connect the cables according to the supplied diagram.

Make the terminal block connection of your product according to the connection/phase information on the product type label.



If your supply cord type is 3-conductor type, for 1-phase connection:

- Brown = L (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E)  (Earthing)
- After completing the wire connections, close the terminal block cover.
- Connect the power cable to supply power by routing it so that it will not contact the product and get squeezed between the product and the wall.

Using the Oven

General Information on Using the Oven

Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Refrain from cover these ventilation openings. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan

continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately 20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.

Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time.

Operation of the Oven Control Unit

Turning on the oven

When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.

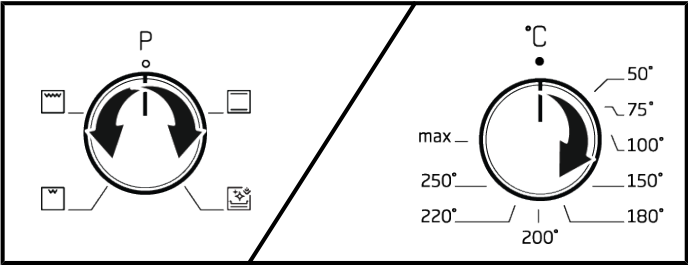
Turning off the oven

You can turn the oven off by turning the function selection knob and temperature knob to the off (up) position.

Selecting the temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) by selecting the temperature and operating function specific to your food.

- 1. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
- 2. Set the temperature you want to cook with the temperature knob.
 - ⇒ Your oven will start operating immediately at the selected function and temperature, and the thermostat lamp will turn on. When the temperature inside the oven reaches the desired temperature, the thermostat lamp will turn off. The oven will not turn off by itself after the baking process. You have to control baking and turn it off yourself. When your baking is completed, turn off the oven by turning the function selection knob and the temperature knob to the off (up) position.



Oven Operating Functions

On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Top and bottom heating	*	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating / Easy steam cleaning	*	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Low grill	*	The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.

* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob.

Product Accessories

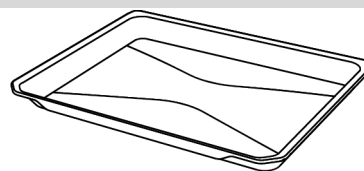
There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.



The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

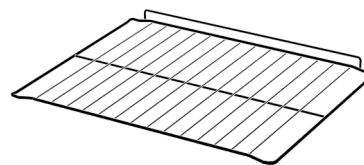
Standard tray

It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



Wire grill

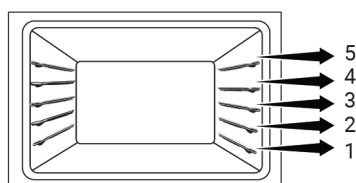
It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.



Use of Product Accessories

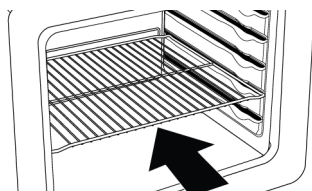
Cooking shelves

There are 5 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.



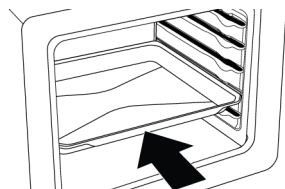
Placing the wire grill on the cooking shelves

It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



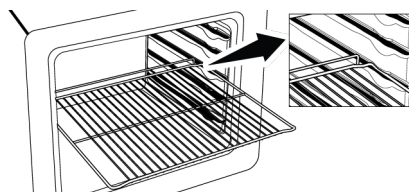
Placing the tray on the cooking shelves

It is also crucial to place the trays on the side shelves properly. The tray has one direction when placing it on the shelf. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.



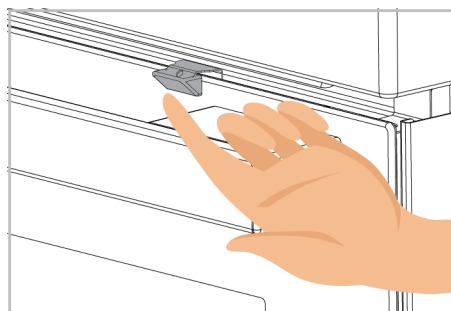
Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.



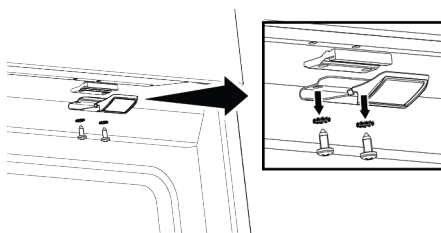
Child safety lock

This product has a child lock on the oven door. To open the oven door, lift the plastic part slightly upwards and pull the door handle. When close the door, child lock will be locked itself.



To remove the child lock:

Remove the two screws that secure the child lock safety as shown in the figure. When you want to use it again, you can secure it under the control panel with the fixing materials.



General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.

Cooking table for pastries and oven foods

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 ... 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill** **	Top and bottom heating	2	180	30 ... 40
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 40

- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.
- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.
- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Rich pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 45
Dough pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 35
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 ... 45
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	2 or 3	200	30 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200 ... 220	10 ... 20

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.

- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	15 mins. 250/max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	15 mins. 250/max, after 170	110 ... 120
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Top and bottom heating	2	15 mins. 250/max, after 190	60 ... 80
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	Top and bottom heating	1	25 mins. 250/max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	Top and bottom heating	3	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.

- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	4 - 5	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the en 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for test meals

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	3	140	20 ... 30
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 70

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4
It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food. Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.				

Maintenance and Cleaning

General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.

- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- If your product has an easy steam cleaning function, you can make easy steam cleaning for light non-permanent dirt. (See "Easy Steam Cleaning [► 16]").
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.
- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

Cleaning the side walls of the oven

The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

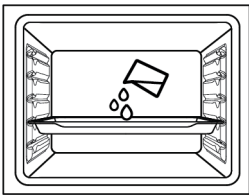
Easy Steam Cleaning

Function symbol	Function description	Temperature (°C)	Time mins.
	Easy steam cleaning	100	15

This allows cleaning of the dirt (not remaining for a long time) that is softened by the steam inside the oven and by the water droplets condensed in the internal surfaces of the oven easily.

1. Remove all accessories inside the oven.
2. Add 500 ml water into the tray and place it on the 2nd shelf of the oven.

i Do not use distilled or filtered water. Use ready-made waters only. Do not use flammable, alcoholic or solid particulate solutions instead of water.



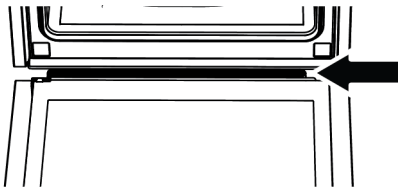
3. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 15 minutes.

Immediately open the door and wipe the oven interiors with a wet sponge or cloth. Steam will be released when opening the door. This may pose a risk of burns. Be careful when opening the door.

For stubborn dirt, clean the product using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.

i In the easy steam cleaning function, it is expected that the added water evaporates and condenses on the inside of the oven and the oven door in order to soften the light dirt formed in your oven. Condensation formed on the oven door may drip around when the oven door is opened. As soon as you open the oven door, wipe off the condensation.

(It varies depending on the product model. It may not be available on your product.) After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



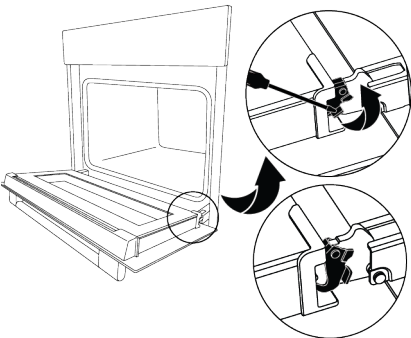
Cleaning the Oven Door

You can remove your oven door and door glasses to clean them. How to remove the doors and windows is explained in the sections "Removing the oven door" and "Removing the inner glasses of the door". After removing the door inner glasses, clean them using a dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth. For lime residue that may form on the oven glass, wipe the glass with vinegar and rinse.

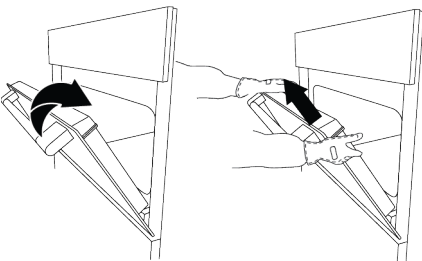
i Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

1. Open the oven door.
2. Open the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them downwards as shown in the figure.



3. Get the oven door to a half-open position.



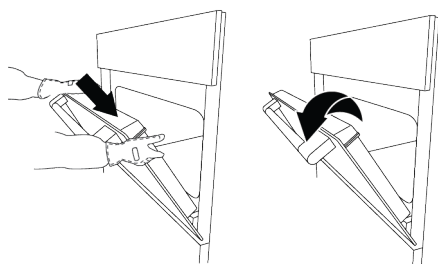
4. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.



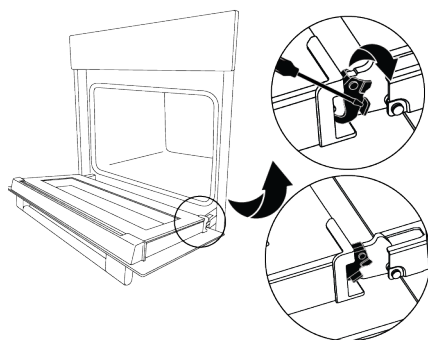
Do not put your fingers around hinge which has a strong spring and may hurt fingers.

To reattach the door

1. Get the oven door to a half-open position.



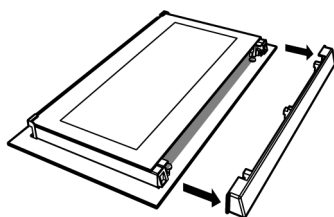
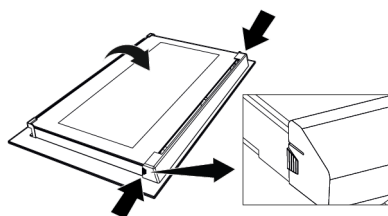
2. Push the removed door downwards to place it from the right and left hinges and open the oven door fully.
3. Close the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them upwards as shown in the figure.



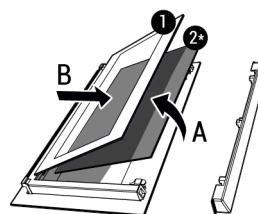
Removing the Inner Glass of The Oven Door

Inner glass of the product's front door may be removed for cleaning.

1. Open the oven door.
2. Pull the plastic component, attached on the upper section of the front door, towards yourself by simultaneously pushing on the pressure points on both sides of the component and remove it.



3. As shown in the figure, gently lift the innermost glass (1) towards "A" and then, remove it by pulling towards "B".



1 Innermost glass

2* Inner glass (it may not be available for your product)

4. If your product has an inner glass (2), repeat the same process to detach it (2).
5. The first step of regrouping the door is to reassemble the inner glass (2). Place the bevelled edge of the glass to meet the bevelled edge of the plastic slot. (If your product has an inner glass). Inner glass (2) must be attached to the plastic slot closest to the innermost glass (1).
6. While reassembling the innermost glass (1), pay attention to place the printed side of the glass on the inner glass. It is crucial to place the lower corners of the innermost glass (1) to meet the lower plastic slots.
7. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

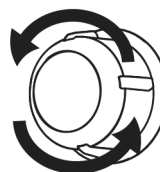
Replacing the oven lamp

General Warnings

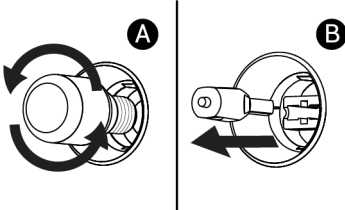
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.
2. Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



3. If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



4. Refit the glass cover.

Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.

- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	595/594/567
Oven installation dimensions (height/width/depth) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Voltage/Frequency	220-240 V ~; 50/60 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Total power consumption (kW)	2,3
Oven type	Conventional oven
Energy efficiency class	A
Usable volume (L)	74
Mass of the appliance (M) (Net Weight) kg	25,5
Energy Efficiency Index per cavity EEI cavity	95,3

Basics: Information on the energy label of electrical ovens is given in accordance with the en 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Those values are determined under standard load with bottom-top heater or fan assisted heating (if any) functions.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not: 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

Environmental Instructions

Waste Directive

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

IKEA guarantee

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for two (2) years from the original date of purchase of your appliance at IKEA. The original sales receipt, is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

Who will execute the service?

IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network.

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

IKEA appointed Service Provider will examine the product and decide, at its sole discretion, if it is covered under this guarantee. If considered covered, IKEA Service Provider or its authorized service partner through its own service operations, will then, at its sole discretion, either repair the defective product or replace it with the same or a comparable product.

What is not covered under this guarantee?

- Normal wear and tear.

Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product.

The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.

- Deliberate or negligent damage, damage caused by failure to observe operating instructions, incorrect installation or by connection to the wrong voltage, damage caused by chemical or electrochemical reaction, rust, corrosion or water damage including but not limited to damage caused by excessive lime in the water supply, damage caused by abnormal environmental conditions.
- Consumable parts including batteries and lamps.
- Non-functional and decorative parts which do not affect normal use of the appliance, including any scratches and possible color differences.
- Accidental damage caused by foreign objects or substances and cleaning or unblocking of filters, drainage systems or soap drawers.
- Damage to the following parts: ceramic glass, accessories, crockery and cutlery baskets, feed and drainage pipes, seals, lamps and lamp covers, screens, knobs, casings and parts of casings. Unless such damages can be proved to have been caused by production faults.
- Cases where no fault could be found during a technician's visit.
- Repairs not carried out by our appointed service providers and/or an authorized service contractual partner or where non-original parts have been used.
- Repairs caused by installation which is faulty or not according to specification.
- The use of the appliance in a non-domestic environment i.e. professional use.
- Transportation damages. If a customer transports the product to his home or another address, IKEA is not liable for any damage that may occur during transport. How-

ever, if IKEA delivers the product to the customer's delivery address, then damage to the product that occurs during this delivery will be covered by IKEA.

- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance.
- However, if an IKEA appointed Service Provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the appointed Service Provider or its authorized service partner will reinstall the repaired appliance or install the replacement, if necessary.
- All plumbing and electrical installation, are not the responsibility of IKEA, and customer must complete these work before the execution work.

How country law applies

The IKEA guarantee gives you specific legal rights, which cover or exceed all the local legal demands. However these conditions do not limit in any way consumer rights described in the local legislation.

Area of validity

This warranty is valid only in the country where the product has been purchased; the services will be provided in the framework of the guarantee conditions.

An obligation to carry out services in the framework of the guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- the technical specifications of the country in which the guarantee claim is made;
- the Assembly Instructions and User Manual Safety Information.

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

Please don't hesitate to contact IKEA appointed Authorized Service Centre to:

- make a service request under this guarantee;
- ask for clarifications on installation of the IKEA appliance in the dedicated IKEA kitchen furniture;
- ask for clarification on functions of IKEA appliances.

To ensure that we provide you with the best assistance, please read carefully the Assembly Instructions and/or the User Manual before contacting us.

How to reach us if you need our service



The IKEA after sales customer service center will assist you on the phone with basic Troubleshooting for your appliances at the time of service call request. Please refer to www.IKEA.com and select your local store for local phone numbers and opening times.

i Before calling us, assure that You have to hand the IKEA article number (8 digit code) and the Serial Number (8 digit code that can be found on the rating plate) for the appliance of which you need our assistance.

i **SAVE THE SALES RECEIPT!** It is your proof of purchase and required for the guarantee to apply. The sales receipt also reports the IKEA name and article number (8 digit code) for each of the appliances you have purchased.

Do you need extra help?

For any additional questions not related to After Sales of your appliances please contact your nearest IKEA store call centre. We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

JADUAL KANDUNGAN

Arahan Keselamatan	22
Pengenalan Produk	27
Pengenalan dan Penggunaan Panel Kawalan Produk	27
Penggunaan Pertama	27
Menggunakan Ketuhar	29
Fungsi Operasi Ketuhar	29
Aksesori Produk	30
Penggunaan Aksesori Produk	30
Maklumat Umum Mengenai Baking	30
Penyelenggaraan dan Pembersihan	34
Penyelesaian masalah	37
Spesifikasi Teknikal	37
Arahan Persekitaran	38
Jaminan IKEA	38

Arahan Keselamatan

- Bahagian ini termasuk arahan keselamatan yang diperlukan untuk mengelakkan risiko kecederaan diri atau kerosakan bahan.
- Jika produk diserahkan kepada orang lain untuk kegunaan peribadi atau kegunaan terpakai, manual pengguna, label produk dan dokumen dan bahagian lain yang berkaitan juga harus diberikan.
- Syarikat kami tidak akan bertanggungjawab atas kerosakan yang mungkin berlaku jika arahan ini tidak dipatuhi.
- Kegagalan untuk mematuhi arahan ini akan membatalkan sebarang jaminan.
- Sentiasa ada kerja-kerja pemasangan dan pembaikan yang dibuat oleh pengilang, perkhidmatan yang diberi kuasa atau orang yang akan ditetapkan oleh syarikat pengimport.
- Gunakan alat ganti dan aksesori asal sahaja.
- Jangan membaiki atau menggantikan mana-mana komponen produk melainkan ia dinyatakan dengan jelas dalam manual pengguna.
- Jangan membuat pengubahsuaian teknikal pada produk.

Penggunaan yang Dimaksudkan

- Produk ini direka untuk digunakan di rumah. Ia tidak sesuai untuk kegunaan komersial.
- Jangan gunakan produk ini di taman, balkoni atau kawasan luar yang lain. Produk ini bertujuan untuk digunakan dalam isi rumah dan di dapur kakitangan kedai, pejabat dan persekitaran kerja yang lain.
- **AMARAN:** Produk ini harus digunakan untuk tujuan memasak sahaja. Ia tidak boleh digunakan untuk tujuan yang berbeza, seperti memanaskan bilik.
- Ketuhar boleh digunakan untuk mencairkan, membakar, menggoreng dan memanggang makanan.
- Produk ini tidak boleh digunakan untuk pemanasan plat, pengeringan dengan menggantung tuala atau pakaian pada pemegang.

Keselamatan Kanak-kanak, Orang Rentan dan Haiwan Peliharaan

- Produk ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berusia 8 tahun ke atas, dan orang yang kurang maju dalam kemahiran fizikal, deria atau mental, atau yang kurang pengalaman dan pengetahuan, selagi mereka diawasi atau dilatih tentang penggunaan dan bahaya produk yang selamat.
- Kanak-kanak tidak boleh bermain dengan produk ini. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak boleh dilakukan oleh kanak-kanak melainkan ada seseorang yang mengawasi mereka.
- Produk ini tidak boleh digunakan oleh orang yang mempunyai keupayaan fizikal, deria atau mental yang terhad (termasuk kanak-kanak), melainkan mereka disimpan di bawah pengawasan atau menerima arahan yang diperlukan.
- Kanak-kanak perlu diawasi untuk memastikan mereka tidak bermain dengan produk.
- Produk elektrik berbahaya untuk kanak-kanak dan haiwan peliharaan. Kanak-kanak dan haiwan peliharaan tidak boleh bermain dengan, memanjat, atau memasuki produk.
- Jangan letakkan objek yang boleh dicapai oleh kanak-kanak pada produk.
- **AMARAN:** Semasa penggunaan, permukaan produk yang boleh diakses adalah panas. Jauhkan kanak-kanak daripada produk.
- Jauhkan bahan pembungkusan dari jangkauan kanak-kanak. Terdapat bahaya kecederaan dan sesak nafas.
- Apabila pintu terbuka, jangan letakkan sebarang objek berat di atasnya atau benarkan kanak-kanak duduk di atasnya. Anda boleh menyebabkan ketuhar terbalik atau merosakkan engsel pintu.
- Sebelum membuang produk usang dan tidak berguna:
 1. Cabut palam kuasa dan keluarkannya dari soket.

2. Potong kabel kuasa dan putuskannya dengan palam dari produk.
3. Ambil langkah berjaga-jaga untuk mengelakkan kanak-kanak daripada memasuki produk.
4. Jangan benarkan kanak-kanak bermain dengan produk apabila ia berada dalam mod melahu.

Keselamatan Elektrik

- Palamkan produk ke saluran keluar yang dibumikan yang dilindungi oleh fuis yang sepadan dengan penarafan semasa yang ditunjukkan pada label jenis. Pastikan pemasangan pembumian dibuat oleh juruelektrik yang berkelayakan. Jangan gunakan produk tanpa asas mengikut peraturan tempatan / nasional.
- Palam atau sambungan elektrik perkakas hendaklah berada di tempat yang mudah diakses. Jika ini tidak mungkin, perlu ada mekanisme (fuis, suis, suis kunci, dll.) pada pemasangan elektrik yang mana produk disambungkan, mematuhi peraturan elektrik dan memisahkan semua tiang dari rangkaian.
- Cabut plag produk atau matikan fuis sebelum pembaikan, penyelenggaraan dan pembersihan.
- Palamkan produk ke dalam soket yang memenuhi nilai voltan dan frekuensi yang dinyatakan pada label jenis.
- (Jika produk anda tidak mempunyai kabel utama) hanya gunakan kabel penyambung yang diterangkan dalam bahagian "Spesifikasi teknikal".
- Jangan jem kabel kuasa di bawah dan di belakang produk. Jangan letakkan objek berat pada kabel kuasa. Kabel kuasa tidak boleh dibengkokkan, dihancurkan, dan bersentuhan dengan mana-mana sumber haba.
- Pastikan kabel kuasa tidak tersekat semasa meletakkan produk ke tempatnya selepas pemasangan atau pembersihan.

- Permukaan belakang ketuhar menjadi panas apabila ia digunakan. Kabel kuasa tidak boleh menyentuh permukaan belakang produk. Jika tidak, ia mungkin rosak.
- Jangan jemkan kabel elektrik ke dalam pintu ketuhar dan jangan pasangannya di atas permukaan yang panas. Jika tidak, penebat kabel boleh mencair dan menyebabkan kebakaran akibat litar pintas.
- Gunakan kabel asal sahaja. Jangan gunakan kabel yang dipotong atau rosak.
- Jangan gunakan kord sambungan atau plag berbilang untuk mengendalikan produk anda.
- Hubungi pusat perkhidmatan atau pengimport yang dibenarkan untuk menggunakan penyesuai yang diluluskan sekiranya penggunaan penyesuai penukar (untuk jenis palam) diperlukan.
- Hubungi pengimport atau pusat perkhidmatan yang dibenarkan jika panjang talian kuasa tidak mencukupi.
- Sumber kuasa mudah alih atau berbilang palam boleh menjadi terlalu panas dan terbakar. Jauhkan beberapa palam dan sumber kuasa mudah alih daripada produk.
- Jika kabel kuasa rosak, ia mesti digantikan oleh pengilang, perkhidmatan yang dibenarkan atau seseorang yang akan ditentukan oleh syarikat pengimport untuk mengelakkan kemungkinan bahaya.
- **AMARAN:** Sebelum menggantikan lampu ketuhar, pastikan anda memutuskan sambungan produk daripada bekalan utama untuk mengelakkan risiko kejutan elektrik. Cabut plag produk atau matikan fuis dari kotak fuis.

Jika produk anda mempunyai kabel kuasa dan palam:

- Jangan sekali-kali meletakkan palam produk ke dalam palam yang patah, longgar, atau tidak bersoket. Pastikan palam dimasukkan sepenuhnya ke dalam soket. Jika tidak, sambungan boleh menjadi terlalu panas dan menyebabkan kebakaran.

- Elakkan memasukkan peranti ke dalam palam yang berminyak, tidak bersih, atau berpotensi terdedah kepada air (seperti yang berhampiran meja kerja di mana air boleh keluar). Jika tidak, terdapat risiko litar pintas dan renjatan elektrik.
- Jangan sentuh palam dengan tangan basah!
- Tarik palam keluar dari soket menggunakan badan palam dan bukannya kord itu sendiri.

Keselamatan Pengangkutan

- Putuskan sambungan produk dari sesalur utama sebelum mengangkut produk.
- Produk ini berat, bawa produk dengan sekurang-kurangnya dua orang.
- Jangan gunakan pintu dan / atau pemegang untuk mengangkut atau mengalihkan produk.
- Jangan letakkan barang pada perkakas. Bawa perkakas secara menegak.
- Apabila anda perlu mengangkut produk, balut dengan bahan pembungkusan bungkusan gelembung atau kadbod tebal dan lekatkan dengan ketat. Amankan bahagian-bahagian produk yang bergerak dengan kuat untuk mengelakkan kerosakan.
- Sebelum produk dipasang, periksa produk untuk sebarang kerosakan selepas pengangkutan. Hubungi pengimport atau pusat perkhidmatan yang dibenarkan jika rosak.

Keselamatan Pemasangan

- Sebelum memulakan pemasangan, nyahtenagakan talian kuasa yang produk akan disambungkan dengan mematikan fius.
- Sentiasa pakai sarung tangan pelindung semasa pengangkutan dan pemasangan. Jika tidak, terdapat risiko kecederaan dari tepi yang tajam!
- Sebelum produk dipasang, periksa produk untuk sebarang kerosakan. Jangan pasang jika produk rosak.

- Elakkan daripada menggunakan sebarang bahan penebat haba untuk menutup bahagian dalam perabot yang akan dipasang.
- Cahaya matahari langsung dan sumber haba, seperti pemanas elektrik atau gas, tidak boleh berada di kawasan di mana produk dipasang.
- Pastikan persekitaran semua saluran pengudaraan produk terbuka.
- Untuk mengelakkan terlalu panas, pemasangan produk tidak boleh dilakukan di belakang penutup hiasan.
- Dalam kes di mana hos gas/paip atau paip air plastik terletak di belakang kawasan pemasangan yang ditetapkan untuk produk, adalah penting untuk menjamin bahawa tidak ada hubungan antara produk dan talian utiliti ini. Jika tidak, hos/paip boleh dihancurkan.
- Sekiranya terdapat soket di belakang tempat di mana produk akan dipasang, ia mesti dipastikan bahawa produk tidak bersentuhan dengan soket atau dengan palam yang dipasang ke soket.

Keselamatan Penggunaan

- Pastikan perkakas dimatikan selepas setiap penggunaan.
- Jika anda tidak akan menggunakan produk untuk masa yang lama, cabut atau matikan kuasa dari kotak fius.
- Jangan gunakan produk jika ia rosak atau rosak semasa digunakan. Putuskan sambungan produk daripada elektrik. Hubungi pengimport atau pusat perkhidmatan yang dibenarkan.
- Jangan gunakan produk jika kaca pintu depan ditanggalkan atau retak. Jika tidak, terdapat risiko kecederaan dan kerosakan alam sekitar.
- Jangan pijak perkakas atas sebarang sebab.
- Jangan sekali-kali menggunakan produk apabila pertimbangan atau penyelarasan anda terjejas oleh penggunaan alkohol dan/atau dadah.

- Objek yang mudah terbakar tidak boleh disimpan di dalam dan di sekitar kawasan memasak. Jika tidak, ini boleh menyebabkan kebakaran.
- Pemegang ketuhar bukan pengering tuala. Apabila menggunakan produk, jangan gantung tuala, sarung tangan atau tekstil yang serupa pada pemegang.
- Engsel pintu produk bergerak apabila membuka dan menutup pintu dan mungkin tersekat. Apabila membuka / menutup pintu, jangan pegang bahagian dengan engsel.

Amaran Suhu

- **AMARAN:** Apabila produk digunakan, produk dan bahagian yang boleh diakses akan menjadi panas. Penjagaan perlu diambil untuk mengelakkan menyentuh produk dan elemen pemanasan. Kanak-kanak di bawah umur 8 tahun harus dijauhkan daripada produk kecuali sentiasa diawasi.
- Jangan letakkan bahan mudah terbakar / meletup berhampiran produk, kerana permukaannya akan panas semasa ia beroperasi.
- Pastikan jarak anda semasa membuka pintu ketuhar semasa atau pada akhir memasak. Wap boleh membakar tangan, muka dan/ atau mata anda.
- Semasa operasi produk panas. Penjagaan perlu diambil untuk mengelakkan menyentuh bahagian panas, di dalam ketuhar dan elemen pemanas.
- Sentiasa pakai sarung tangan ketuhar tahan panas semasa mengendalikan produk.

Penggunaan Aksesori

- Adalah penting bahawa gril dawai dan dulang diletakkan dengan betul di atas rak dawai. Untuk maklumat terperinci, rujuk bahagian "Penggunaan aksesori".
- Tutup pintu ketuhar selepas menolak aksesori sepenuhnya ke ruang memasak, jika tidak mereka boleh memukul kaca pintu dan merosakkannya.

Keselamatan Memasak

- Berhati-hati apabila menggunakan minuman beralkohol dalam hidangan anda. Alkohol menguap pada suhu tinggi dan boleh menyebabkan kebakaran kerana ia boleh menyala apabila ia bersentuhan dengan permukaan panas.
- Sisa makanan di kawasan memasak, seperti minyak, boleh menyala. Bersihkan sisa-sisa ini sebelum dimasak.
- Bahaya Keracunan Makanan: Jangan biarkan makanan berada di dalam ketuhar lebih daripada 1 jam sebelum atau selepas memasak. Jika tidak, ia boleh menyebabkan keracunan makanan atau penyakit.
- Jangan panaskan tin tertutup dan balang kaca di dalam ketuhar. Tekanan yang akan terkumpul di dalam timah/balang boleh menyebabkan ia pecah.
- Jangan letakkan dulang pembakar, pinggan mangkuk atau aluminium foil terus ke bahagian bawah ketuhar. Haba yang terkumpul boleh merosakkan bahagian bawah ketuhar.

Berhati-hati dengan langkah berjaga-jaga berikut apabila menggunakan kertas kertas kertas berminyak atau bahan yang serupa:

- Letakkan kertas kalis minyak di dalam peralatan memasak atau di atas aksesori ketuhar (dulang, gril dawai, dll.) dengan makanan dan letakkan di dalam ketuhar yang telah dipanaskan terlebih dahulu.
- Untuk mengelakkan risiko menyentuh elemen pemanas ketuhar dan menghalang aliran udara panas, alihkan sebarang bahagian berlebihan kertas kalis minyak yang tergantung dari aksesori atau bekas. Jangan gunakan kertas kalis minyak pada suhu ketuhar yang lebih tinggi daripada suhu penggunaan maksimum yang ditentukan oleh pengilang. Jangan sekali-kali meletakkan kertas kalis minyak pada alas ketuhar.
- Jangan letakkan di atas aksesori semasa pemanasan awal.

- Sentiasa tekan ke bawah dengan plat atau objek yang serupa untuk mengelakkan bahan daripada berterbangan disebabkan oleh peredaran udara di dalam ketuhar.
- Hanya tutup permukaan yang diperlukan di dalam dulang.
- Selepas setiap penggunaan, dulang perlu dibersihkan, dan sebarang kertas kalis minyak atau bahan serupa yang digunakan dalam dulang perlu diganti. Jika tidak, cecair yang menitis ke atas dulang boleh menyebabkan asap atau bahkan menyalakan api.
- Aliran udara dijana apabila penutup produk dibuka. Kertas kalis minyak boleh bersentuhan dengan elemen pemanasan dan menyala.
- Apabila menggunakan rak panggang untuk menggoreng, dulang hendaklah diletakkan di atas rak bawah. Jika tidak, minyak makanan dan komponen lain yang menitis ke bahagian bawah ketuhar boleh menyebabkan asap tebal dan menyebabkan kebakaran.
- Tutup pintu ketuhar semasa memanggang. Permukaan panas boleh menyebabkan luka bakar!

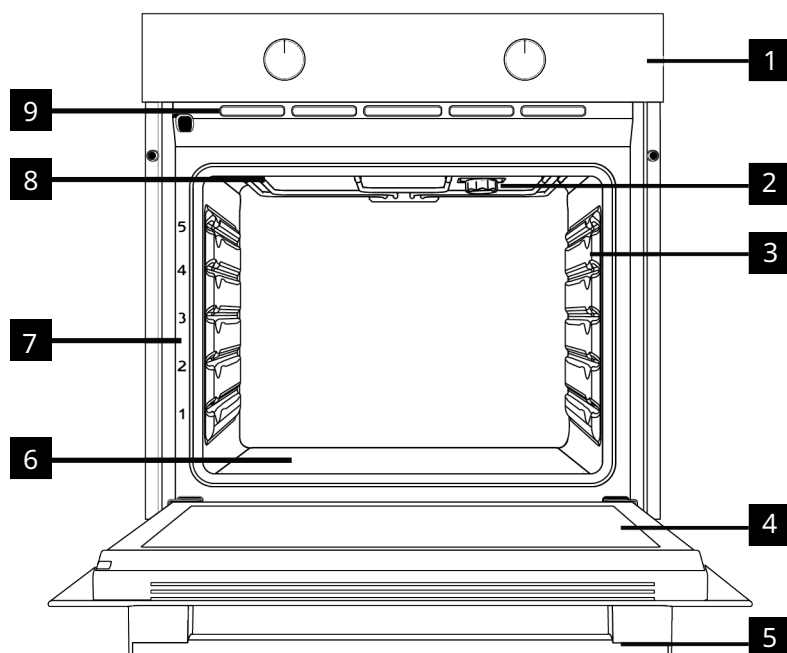
- Makanan yang tidak sesuai untuk dipanggang membawa bahaya kebakaran. Panggang hanya makanan yang sesuai untuk api panggang yang berat. Jangan letakkan makanan terlalu jauh di belakang gril. Ini adalah kawasan yang paling panas dan makanan berlemak boleh terbakar.



Penyelenggaraan dan Keselamatan Pembersihan

- Tunggu sehingga produk sejuk sebelum membersihkan produk. Permukaan panas boleh menyebabkan luka bakar!
- Jangan sekali-kali mencuci produk dengan menyembur atau menuangkan air ke atasnya! Terdapat risiko kejutan elektrik!
- Jangan gunakan pembersih stim untuk membersihkan produk kerana ini boleh menyebabkan kejutan elektrik.
- Jangan gunakan pembersih kasar yang kasar, pengikis logam, bulu dawai atau bahan peluntur untuk membersihkan kaca pintu depan ketuhar. Bahan-bahan ini boleh menyebabkan permukaan kaca tercalar dan pecah.

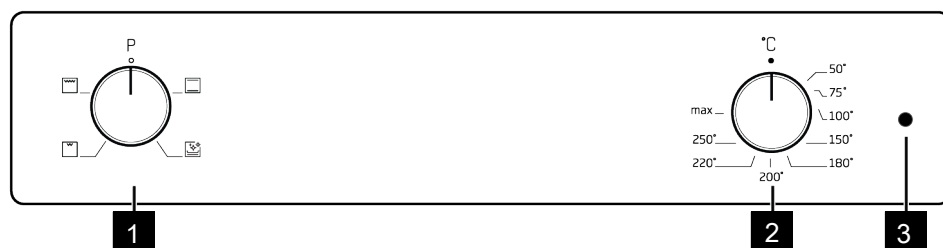
Pengenalan Produk



- | | |
|------------------------------------|---|
| 1 Panel kawalan | 2 Lampu |
| 3 Rak wayar | 4 Pintu |
| 5 Pemegang | 6 Pemanas bawah (di bawah plat keluli) |
| 7 Kedudukan rak | 8 Pemanas atas |
| 9 Lubang-lubang pengudaraan | |

Pengenalan dan Penggunaan Panel Kawalan Produk

Dalam bahagian ini, anda boleh mendapatkan gambaran keseluruhan dan penggunaan asas panel kawalan produk. Mungkin terdapat perbezaan dalam imej dan beberapa ciri bergantung pada jenis produk.



- | | |
|----------------------------------|----------------------|
| 1 Tombol pemilihan fungsi | 2 Tombol suhu |
| 3 Lampu termostat | |

Tombol pemilihan fungsi

Anda boleh memilih fungsi pengendalian ketuhar dengan tombol pemilihan fungsi. Belok kiri / kanan dari kedudukan tertutup (atas) untuk memilih.

Tombol suhu

Anda boleh memilih suhu yang anda ingin masak dengan tombol suhu. Pusing mengikut arah jam dari kedudukan tertutup (atas) untuk memilih.

Penunjuk suhu dalaman ketuhar

Anda boleh memahami suhu dalaman ketuhar daripada lampu suhu. Lampu termostat terletak pada panel kawalan. Lampu termostat menyala apabila produk mula beroperasi dan lampu termostat dimatikan apabila mencapai suhu yang ditetapkan. Apabila suhu di dalam ketuhar turun di bawah suhu yang ditetapkan, lampu termostat dihidupkan semula.

Penggunaan Pertama

Sebelum anda mula menggunakan produk anda, adalah disyorkan untuk melakukan perkara berikut yang dinyatakan dalam bahagian berikut masing-masing.

Pembersihan Awal

1. Keluarkan semua bahan pembungkusan.

2. Keluarkan semua aksesori dari ketuhar yang disediakan dengan produk.
3. Kendalikan produk selama 30 minit dan kemudian, matikannya. Dengan cara ini, sisa dan lapisan yang mungkin kekal di dalam ketuhar semasa pengeluaran dibakar dan dibersihkan.
4. Apabila mengendalikan produk, pilih suhu tertinggi dan fungsi pengendalian yang semua pemanas dalam produk anda beroperasi. Lihat "Fungsi pengendalian ketuhar". Anda boleh mempelajari cara mengendalikan ketuhar dalam bahagian berikut.
5. Tunggu sehingga ketuhar sejuk.
6. Lap permukaan produk dengan kain basah atau span dan keringkan dengan kain.

Sebelum menggunakan aksesori:

Bersihkan aksesori yang anda keluarkan dari ketuhar dengan air detergen dan span pembersih lembut.

Notis: Seseengah bahan pencuci atau agen pembersih boleh menyebabkan kerosakan pada permukaan. Jangan gunakan detergen kasar, serbuk pembersih, krim pembersih atau objek tajam semasa pembersihan.

Notis: Semasa penggunaan pertama, asap dan bau mungkin timbul selama beberapa jam. Ini normal dan anda hanya memerlukan pengudaraan yang baik untuk mengeluarkannya. Elakkan menghirup asap dan bau yang terbentuk secara langsung.

Sambungan elektrik

⚠️ Amaran am

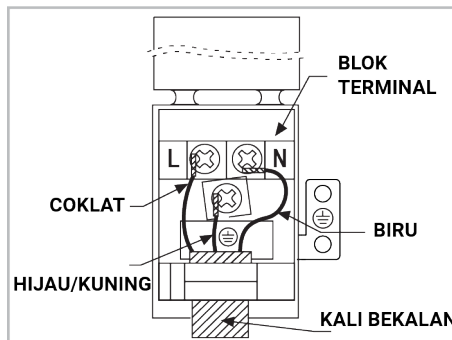
- Putuskan sambungan produk daripada sambungan elektrik sebelum memulakan sebarang kerja pada pemasangan elektrik. Terdapat bahaya kejutan elektrik.
- Sambungkan produk ke salur keluar/talian yang dibumikan yang dilindungi oleh pemutus litar kecil dengan kapasiti yang sesuai seperti yang dinyatakan dalam jadual "Spesifikasi teknikal". Pastikan pemasangan pembumian dibuat oleh juruelektrik bertauliah semasa menggunakan produk dengan atau tanpa pengubah. Syarikat kami tidak akan bertanggungjawab ke atas sebarang kerosakan yang akan timbul akibat menggunakan produk tanpa pemasangan pembumian mengikut peraturan tempatan.
- Produk hanya boleh disambungkan ke sambungan elektrik utama oleh orang yang diberi kuasa dan berkelayakan, dan waranti produk bermula hanya selepas pemasangan yang betul. Pengilang tidak boleh bertanggungjawab atas sebarang kerosakan yang mungkin timbul akibat operasi oleh orang yang tidak dibenarkan.
- Kabel elektrik tidak boleh dihancurkan, dilipat, tersekat atau menyentuh bahagian panas produk. Jika kabel elektrik rosak, ia mesti diganti oleh juruelektrik yang bertauliah. Jika tidak, terdapat renjatan elektrik, litar pintas atau bahaya kebakaran!
- Data bekalan utama mesti sepadan dengan data yang dinyatakan pada label jenis produk. Plat penarafan sama ada dilihat apabila pintu atau penutup bawah perkakas dibuka atau ia terletak di dinding belakang perkakas bergantung pada jenis perkakas.

- Palam kabel kuasa mesti mudah dicapai selepas pemasangan (jangan salurkannya di atas dapur). Jangan gunakan sambungan atau soket berbilang dalam sambungan kuasa.
- dan mesti menggunakan soket alur keluar/talian dan plag yang sesuai untuk ketuhar. Sekiranya had kuasa produk di luar keupayaan membawa semasa palam dan soket alur keluar/talian, produk mesti disambungkan melalui pemasangan elektrik tetap secara terus tanpa menggunakan palam dan soket alur keluar/talian.
- **Jika produk akan disambungkan terus kepada kuasa bekalan:** Jika tidak mungkin untuk memutuskan sambungan semua kutub dalam kuasa bekalan, unit pemotongan sambungan dengan kelegaan sentuhan sekurang-kurangnya 3 mm (fius, suis keselamatan talian, penyentuh) mesti disambungkan dan semua kutub unit pemotongan ini mesti bersebelahan dengan (bukan di atas) produk mengikut arahan IEE. Kegagalan untuk mematuhi arahan ini boleh menyebabkan masalah operasi dan membatalkan jaminan produk.
- Perlindungan tambahan oleh pemutus litar arus sisa adalah disyorkan.

Jika produk dihasilkan tanpa kabel:

- Kabel kuasa yang ditakrifkan dalam rumah meja teknikal mesti disambungkan kepada produk dengan mengikut arahan. Kabel kuasa mestilah tidak melebihi 2 m atas sebab keselamatan.
- Buka penutup blok terminal dengan pemutar skru.
- Masukkan kabel kuasa melalui pengapit kabel di bawah terminal dan kencangkan pada badan utama dengan skru bersepadu pada komponen pengapit kabel.
- Sambungkan kabel mengikut rajah yang dibekalkan.

Buat sambungan blok terminal produk anda mengikut maklumat sambungan/fasa pada label jenis produk.



Jika jenis kord bekalan anda adalah jenis 3 konduktor, untuk sambungan 1 fasa:

- Coklat = L (Fasa)
- Biru = N (Neutral)
- Kawat Hijau/Kuning = (E)  (Pembumian)
- Selepas melengkapkan sambungan wayar, tutup penutup blok terminal.
- Sambungkan kabel kuasa untuk membekalkan kuasa dengan menghalakannya supaya ia tidak menyentuh produk dan terhimpit antara produk dan dinding.

Menggunakan Ketuhar

Maklumat Am Penggunaan Ketuhar

Kipas penyejuk (Ia berbeza-beza bergantung pada model produk. Ia mungkin tidak tersedia pada produk anda.)

Produk anda mempunyai kipas penyejuk. Kipas penyejuk diaktifkan secara automatik apabila perlu dan menyejukkan kedua-dua bahagian hadapan produk dan perabot. Ia dinyahaktifkan secara automatik apabila proses penyejukan selesai. Udara panas keluar melalui pintu ketuhar. Jangan tutup bukaan pengudaraan ini dengan apa-apa. Elakkan daripada menutup bukaan pengudaraan ini. Kipas penyejuk terus beroperasi semasa operasi ketuhar atau selepas

ketuhar dimatikan (kira-kira 20-30 minit). Jika anda memasak dengan memprogramkan pemasa ketuhar, pada akhir masa membakar, kipas penyejuk dimatikan dengan semua fungsi. Masa berjalan kipas penyejuk tidak dapat ditentukan oleh pengguna. Ia dihidupkan dan dimatikan secara automatik. Ini bukan ralat.

Pencahayaan ketuhar

Pencahayaan ketuhar dihidupkan apabila ketuhar mula dibakar. Dalam sesetengah model, pencahayaan dihidupkan semasa membakar, manakala dalam sesetengah model ia dimatikan selepas masa tertentu.

Operasi Unit Kawalan Ketuhar

Menghidupkan ketuhar

Apabila anda memilih fungsi operasi yang anda ingin masak dengan tombol pemilihan fungsi dan menetapkan suhu tertentu dengan tombol suhu, ketuhar mula beroperasi.

Mematikan ketuhar

Anda boleh mematikan ketuhar dengan menghidupkan tombol pemilihan fungsi dan tombol suhu ke kedudukan mati (atas).

Memilih fungsi operasi suhu dan ketuhar

Anda boleh memasak dengan membuat kawalan manual (mengikut kawalan anda sendiri) dengan memilih suhu dan fungsi operasi khusus untuk makanan anda.



1. Pilih fungsi operasi yang anda ingin masak dengan tombol pemilihan fungsi.
2. Tetapkan suhu yang anda mahu masak dengan tombol suhu.
- ⇒ Ketuhar anda akan mula beroperasi serta-merta pada fungsi dan suhu yang dipilih, dan lampu termostat akan dihidupkan. Apabila suhu di dalam ketuhar mencapai suhu yang dikehendaki, lampu termostat akan dimatikan. Ketuhar tidak akan mati dengan sendirinya selepas proses pembakaran. Anda perlu mengawal pembakaran dan memamatkannya sendiri. Apabila pembakaran anda selesai, matikan ketuhar dengan menghidupkan tombol pemilihan fungsi dan tombol suhu ke kedudukan mati (atas).

Fungsi Operasi Ketuhar

Pada jadual fungsi, fungsi pengendalian yang boleh anda gunakan dalam ketuhar anda dan suhu tertinggi dan terendah yang boleh ditetapkan untuk fungsi ini

ditunjukkan. Susunan mod pengendalian yang ditunjukkan di sini mungkin berbeza daripada susunan pada produk anda.

Simbol fungsi	Penerangan fungsi	Julat suhu (°C)	Penerangan dan penggunaan
	Pemanas atas dan bawah	*	Makanan dipanaskan dari atas dan bawah pada masa yang sama. Sesuai untuk kek, pastri atau kek dan gulai dalam acuan pembakar. Memasak dilakukan dengan satu dulang.
	Pemanasan bawah / Pembersihan stim yang mudah	*	Hanya pemanasan yang lebih rendah dihidupkan. Ia sesuai untuk makanan yang memerlukan pencoklatan di bahagian bawah. Fungsi ini juga harus digunakan untuk pembersihan stim yang mudah.
	Gril rendah	*	Gril kecil pada siling ketuhar berfungsi. Ia sesuai untuk memanggang dalam jumlah yang lebih kecil.
	Gril penuh	*	Gril besar pada siling ketuhar berfungsi. Ia sesuai untuk dipanggang dalam jumlah yang besar.

* Produk anda beroperasi dalam julat suhu yang dinyatakan pada tombol suhu.

Aksesori Produk

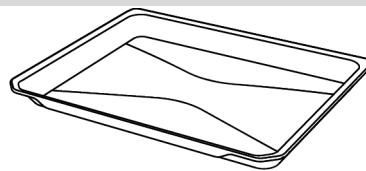
Terdapat pelbagai aksesori dalam produk anda. Dalam bahagian ini, keterangan aksesori dan keterangan penggunaan yang betul tersedia. Bergantung pada model produk, aksesori yang dibekalkan berbeza-beza. Semua aksesori yang diterangkan dalam manual pengguna mungkin tidak tersedia dalam produk anda.



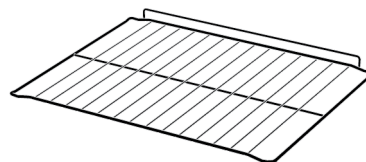
Dulang di dalam perkakas anda mungkin cacat dengan kesan haba. Ini tidak memberi kesan kepada fungsi. Deformasi hilang apabila dulang disejukkan.

Standard tray

Ia digunakan untuk pastri, makanan sejuk beku dan menggoreng kepingan besar.



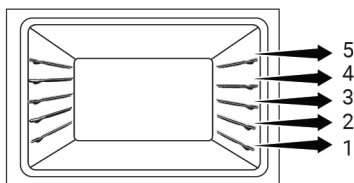
Ia digunakan untuk menggoreng atau meletakkan makanan yang hendak dibakar, digoreng dan direbus di atas rak yang dikehendaki.



Penggunaan Aksesori Produk

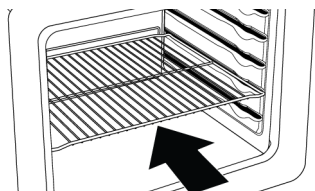
Rak memasak

Terdapat 5 tahap kedudukan rak di kawasan memasak. Anda juga boleh melihat susunan rak dalam nombor pada bingkai depan ketuhar.



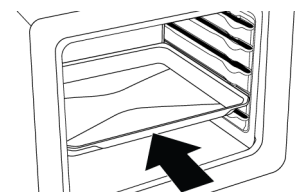
Meletakkan gril dawai di rak memasak

Adalah penting untuk meletakkan gril dawai di rak sisi dengan betul. Pemanggang wayar mempunyai satu arah apabila meletakkannya di rak. Semasa meletakkan gril dawai di rak yang dikehendaki, bahagian terbuka mestilah di bahagian depan.



Meletakkan dulang di rak memasak

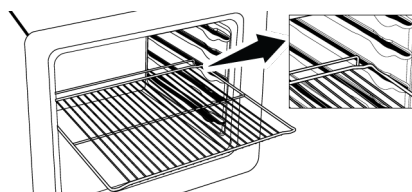
Ia juga penting untuk meletakkan dulang di rak sisi dengan betul. Dulang mempunyai satu arah apabila meletakkannya di rak. Semasa meletakkan dulang di rak yang dikehendaki, bahagiannya yang direka untuk dipegang mestilah di bahagian depan.



Menghentikan fungsi gril dawai

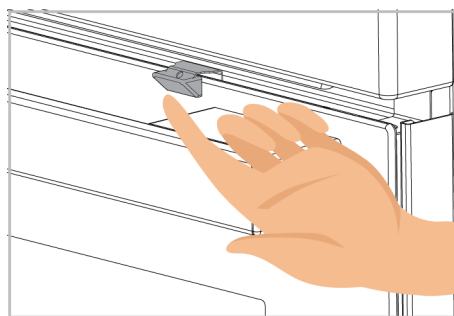
Terdapat fungsi berhenti untuk mengelakkan gril wayar daripada menjungkirbalikkan rak wayar. Dengan fungsi ini, anda boleh mengeluarkan makanan anda dengan mudah

dan selamat. Semasa mengeluarkan gril dawai, anda boleh menariknya ke hadapan sehingga mencapai titik berhenti. Anda mesti melepasi titik ini untuk membuangnya sepenuhnya.



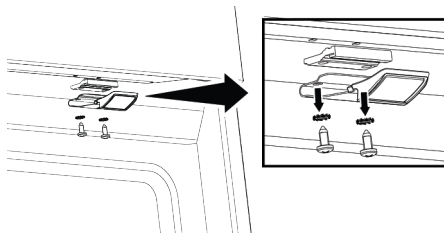
Kunci keselamatan kanak-kanak

Produk ini mempunyai kunci kanak-kanak di pintu ketuhar. Untuk membuka pintu ketuhar, angkat bahagian plastik sedikit ke atas dan tarik pemegang pintu. Apabila menutup pintu, kunci kanak-kanak akan dikunci sendiri.



Untuk mengalih keluar kunci kanak-kanak:

Tanggalkan dua skru yang menjamin keselamatan kunci kanak-kanak seperti yang ditunjukkan dalam gambar. Apabila anda ingin menggunakannya sekali lagi, anda boleh mengamankannya di bawah panel kawalan dengan bahan pembaikan.



Maklumat Umum Mengenai Baking

Anda boleh mendapatkan petua tentang menyediakan dan memasak makanan anda di bahagian ini.

Selain itu, bahagian ini menerangkan beberapa makanan yang diuji sebagai pengeluar dan tetapan yang paling sesuai untuk makanan ini. Tetapan ketuhar dan aksesori yang sesuai untuk makanan ini juga ditunjukkan.

Amaran Am Mengenai Membakar dalam Ketuhar

- Semasa membuka pintu ketuhar semasa atau selepas membakar, wap yang terbakar panas mungkin timbul. Wap itu boleh membakar tangan, muka dan/atau mata anda. Apabila membuka pintu ketuhar, jauhkan diri.
- Stim yang kuat yang dihasilkan semasa membakar boleh membentuk titisan air pekat pada bahagian dalam dan luar ketuhar serta pada bahagian atas perabot kerana kepada perbezaan suhu. Ini adalah kejadian biasa dan fizikal.
- Suhu memasak dan nilai masa yang diberikan untuk makanan mungkin berbeza-beza bergantung pada resipi dan jumlah. Atas sebab ini, nilai ini diberikan sebagai julat.
- Sentiasa keluarkan aksesori yang tidak digunakan daripada ketuhar sebelum anda mula memasak. Aksesori yang akan kekal di dalam ketuhar mungkin menghalang makanan anda daripada dimasak pada nilai yang betul.
- Untuk makanan yang anda akan masak mengikut resipi anda sendiri, anda boleh merujuk makanan yang serupa diberikan dalam meja memasak.
- Menggunakan aksesori yang dibekalkan memastikan anda mendapat prestasi memasak yang terbaik. Sentiasa patuhi amaran dan maklumat yang diberikan oleh pengilang untuk alat memasak luaran yang akan anda gunakan.
- Potong kertas kalis minyak yang akan anda gunakan dalam masakan anda dalam saiz yang sesuai kepada bekas yang anda akan gunakan masak. Kertas kalis minyak yang melimpah dari bekas boleh menyebabkan risiko melecur dan menjejaskan kualiti pembakar anda. Gunakan kertas kalis minyak yang akan anda gunakan dalam julat suhu yang ditetapkan.
- Untuk prestasi penaik yang baik, letakkan makanan anda di atas rak yang disyorkan. Jangan ubah kedudukan rak semasa membakar.

Pastri dan makanan ketuhar

Maklumat Am

- Kami mengesyorkan menggunakan aksesori produk untuk prestasi memasak yang baik. Jika anda akan menggunakan alat memasak luaran, lebih suka perkakas gelap, tidak melekat dan tahan panas.
- Jika pemanasan awal disyorkan dalam meja memasak, pastikan anda meletakkan makanan anda di dalam ketuhar selepas dipanaskan.
- Jika anda akan memasak menggunakan alat memasak pada gril dawai, letakkan di tengah gril dawai, bukan berhampiran dinding belakang.

Meja memasak untuk pastri dan makanan ketuhar

Makanan	Aksesori yang akan digunakan	Fungsi operasi	Kedudukan rak	Suhu (°C)	Masa penaik (min) (anggaran)
Kek di atas dulang	Talam standard *	Pemanas atas dan bawah	3	180	30 ... 45
Kek dalam acuan	Acuan kek pada gril dawai ** **	Pemanas atas dan bawah	2	180	30 ... 40
Kek kecil	Talam standard *	Pemanas atas dan bawah	3	160	25 ... 35
Kek span	Kuali springform bulat, berdiameter 26 cm pada gril dawai **	Pemanas atas dan bawah	2	160	30 ... 40

- Semua bahan yang digunakan dalam membuat pastri hendaklah segar dan pada suhu bilik.
- Status memasak makanan mungkin berbeza-beza bergantung pada jumlah makanan dan saiz alat memasak.
- Acuan logam, seramik dan kaca memanjangkan masakan masa dan permukaan bawah makanan pastri tidak berwarna perang secara sekata.
- Jika anda menggunakan kertas pembakar, sedikit keperangan boleh diperhatikan pada permukaan bawah makanan. Dalam situasi ini, anda mungkin perlu melanjutkan tempoh memasak anda lebih kurang 10 minit.
- Nilai yang dinyatakan dalam jadual memasak ditentukan hasil daripada ujian yang dijalankan dalam kami makmal. Nilai yang sesuai untuk anda mungkin berbeza daripada nilai ini.
- Letakkan makanan anda di atas rak yang sesuai yang disyorkan dalam meja memasak. Rujuk rak bawah ketuhar sebagai rak 1.
- Masak hidangan yang disyorkan di dalam meja memasak dengan satu dulang.

Petua untuk membakar kek

- Jika kek terlalu kering, naikan suhu sebanyak 10°C dan pendekkan masa membakar.
- Jika kek kek lembap, gunakan sedikit cecair atau kurangkan suhu sebanyak 10°C.
- Jika bahagian atas kek hangus, letakkan di atas rak bawah, turunkan suhu dan meningkatkan masa membakar.
- Jika bahagian dalam kek sudah masak dengan baik, tetapi di luar melekit, gunakan kurang cecair, turunkan suhu dan tambah masa memasak.

Petua untuk pastri

- Jika pastri terlalu kering, naikan suhu sebanyak 10 °C dan pendekkan masa memasak. Basahkan helaian doh dengan sos yang terdiri daripada campuran susu, minyak, telur dan yogurt.
- Jika pastri perlahan masak, pastikan ketebalan pastri yang anda ada. yang disediakan tidak melimpahi dulang.
- Jika pastri sudah keperangan di permukaan tetapi bahagian bawahnya belum masak, pastikan jumlah sos yang akan anda gunakan untuk pastri adalah. tidak terlalu banyak di bahagian bawah pastri. Untuk keperangan yang sekata, cuba ratakan sos di antara helaian doh dan pastri.
- Bakar pastri anda dalam kedudukan dan suhu yang sesuai dengan meja memasak. Jika bahagian bawah masih belum cukup perang, letakkan di rak bawah untuk masakan seterusnya.

Makanan	Aksesori yang akan digunakan	Fungsi operasi	Kedudukan rak	Suhu (°C)	Masa penaik (min) (anggaran)
Kuki	Talam pastri *	Pemanas atas dan bawah	3	170	25 ... 40
Kuih muih yang kaya	Talam standard *	Pemanas atas dan bawah	2	200	30 ... 45
Pastri doh	Talam standard *	Pemanas atas dan bawah	2	200	20 ... 35
Roti keseluruhan	Talam standard *	Pemanas atas dan bawah	3	200	30 ... 45
Lasagne	Bekas segi empat tepat kaca / logam pada gril dawai **	Pemanas atas dan bawah	2 atau 3	200	30 ... 45
Pai epal	Acuan logam hitam bulat, berdiameter 20 cm pada gril dawai **	Pemanas atas dan bawah	2	180	50 ... 70
Piza	Talam standard *	Pemanas atas dan bawah	2	200 ... 220	10 ... 20

Pemanasan awal disyorkan untuk semua makanan.

*Aksesori ini mungkin tidak disertakan dengan produk anda.

**Aksesori ini tidak disertakan dengan produk anda. Ia adalah aksesori yang tersedia secara komersial.

Daging, Ikan dan Ayam

Perkara utama dalam memanggang

- Memperasakannya dengan jus lemon dan lada sebelum memasak keseluruhan ayam, ayam belanda dan kepingan daging yang besar akan meningkatkan prestasi memasak.
- Ia mengambil masa 15 hingga 30 minit lebih lama untuk memasak daging tulang daripada fillet dengan menggoreng.

- Anda harus mengira kira-kira 4 hingga 5 minit masa memasak setiap sentimeter daging ketebalan.
- Selepas masa memasak tamat, simpan daging di dalam ketuhar selama lebih kurang 10 minit. Jus daging lebih baik diagihkan kepada daging goreng dan tidak keluar apabila daging dipotong.
- Ikan hendaklah diletakkan di atas paras sederhana atau rendah dalam pinggan tahan haba.
- Masak hidangan yang disyorkan dalam meja memasak dengan satu dulang.

Meja memasak untuk daging, ikan dan ayam

Makanan	Aksesori yang akan digunakan	Fungsi operasi	Kedudukan rak	Suhu (°C)	Masa penaik (min) (anggaran)
Stik (keseluruhan) / Panggang (1 kg)	Talam standard *	Pemanas atas dan bawah	3	15 minit. 250/max, selepas 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Talam standard *	Pemanas atas dan bawah	3	15 minit. 250/max, selepas 170	110 ... 120
Ayam goreng (1,8-2 kg)	Gril dawai * Letakkan satu dulang di rak bawah	Pemanas atas dan bawah	2	15 minit. 250/max, selepas 190	60 ... 80
Turki (5.5 kg)	Talam standard *	Pemanas atas dan bawah	1	25 minit. 250/max, selepas 180 ... 190	150 ... 210
Ikan	Gril dawai * Letakkan satu dulang di rak bawah	Pemanas atas dan bawah	3	200	20 ... 30

Pemanasan awal disyorkan untuk semua makanan.

*Aksesori ini mungkin tidak disertakan dengan produk anda.

**Aksesori ini tidak disertakan dengan produk anda. Ia adalah aksesori yang tersedia secara komersial.

Grill

Daging merah, ikan dan daging ayam cepat berubah menjadi coklat apabila dipanggang, memegang kerak yang cantik dan tidak kering. Daging fillet, daging lidi, sosej serta sayur-sayuran berair (tomato, bawang, dll.) amat sesuai untuk memanggang.

Amaran am

- Makanan yang tidak sesuai untuk memanggang membawa bahaya kebakaran. Grill hanya makanan yang sesuai untuk api grill berat. Juga, jangan letak makanan terlalu jauh di belakang panggangan. Ini adalah kawasan paling panas dan makanan berlemak mungkin terbakar.
- Apabila masa prapemanasan adalah 5 minit dalam mod grill, langkau pemanasan awal, jangan tunggu sepanjang masa prapemanasan untuk lulus.
- **Tutup pintu ketuhar semasa memanggang. Jangan sekali-kali memanggang dengan pintu ketuhar terbuka. Permukaan panas boleh menyebabkan melecur!**

Meja grill

Makanan	Aksesori yang akan digunakan	Kedudukan rak	Suhu (°C)	Masa penaik (min) (anggaran)
Ikan	Grill dawai	4 - 5	250	20 ... 25
Kepingan ayam	Grill dawai	4 - 5	250	25 ... 35
Bebola daging (anak lembu) - 12 jumlah	Grill dawai	4	250	20 ... 30
Cincang biri-biri	Grill dawai	4 - 5	250	20 ... 25
Stik - (kiub daging)	Grill dawai	4 - 5	250	25 ... 30
Veal chop	Grill dawai	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin sayur-sayuran	Grill dawai	4 - 5	220	20 ... 30
Roti bakar	Grill dawai	4	250	1 ... 4

Adalah disyorkan untuk memanaskan terlebih dahulu selama 5 minit untuk semua makanan panggang. Putar kepingan makanan selepas 1/2 daripada jumlah masa memanggang.

Uji makanan

- Makanan dalam jadual memasak ini disediakan mengikut piawaian EN 60350-1 untuk memudahkan ujian produk untuk institut kawalan.

Perkara utama pemanggang

- Sediakan makanan dengan ketebalan dan berat yang sama sebanyak mungkin untuk pemanggang.
- Letakkan kepingan yang akan dipanggang di atas grill dawai atau dulang grill dawai dengan mengagihkannya tanpa melebihi dimensi pemanas.
- Bergantung pada ketebalan kepingan yang hendak dipanggang, masa memasak diberikan dalam jadual boleh berbeza-beza.
- Gelongsorkan grill dawai atau dulang grill dawai ke paras yang dikehendaki di dalam ketuhar. Jika anda memasak di atas grill wayar, luncurkan dulang ketuhar ke rak bawah untuk mengumpul minyak. Dulang ketuhar yang akan anda luncurkan hendaklah bersaiz untuk meliputi keseluruhan kawasan grill. Dulang ini mungkin tidak dibekalkan bersama produk. Masukkan sedikit air ke dalam dulang ketuhar untuk memudahkan pembersihan.

- Masak hidangan yang disyorkan di dalam meja memasak dengan satu dulang.

Meja memasak untuk hidangan ujian

Makanan	Aksesori yang akan digunakan	Fungsi operasi	Kedudukan rak	Suhu (°C)	Masa penaik (min) (anggaran)
Roti pendek (biskut manis)	Talam standard *	Pemanas atas dan bawah	3	140	20 ... 30
Kek kecil	Talam standard *	Pemanas atas dan bawah	3	160	25 ... 35
Kek span	Kuali springform bulat, berdiameter 26 cm pada grill dawai **	Pemanas atas dan bawah	2	160	30 ... 40
Pai epal	Acuan logam hitam bulat, berdiameter 20 cm pada grill dawai **	Pemanas atas dan bawah	2	180	50 ... 70

Pemanasan awal disyorkan untuk semua makanan.

*Aksesori ini mungkin tidak disertakan dengan produk anda.

**Aksesori ini tidak disertakan dengan produk anda. Ia adalah aksesori yang tersedia secara komersial.

Gril

Makanan	Aksesori yang akan digunakan	Kedudukan rak	Suhu (°C)	Masa penaik (min) (anggaran)
Bebola daging (anak lembu) - 12 jumlah	Gril dawai	4	250	20 ... 30
Roti bakar	Gril dawai	4	250	1 ... 4

Adalah disyorkan untuk memanaskan terlebih dahulu selama 5 minit untuk semua makanan panggang.

Putar kepingan makanan selepas 1/2 daripada jumlah masa memanggang.

Penyelenggaraan dan Pembersihan

Maklumat Pembersihan Am

Amaran umum

- Tunggu sehingga produk sejuk sebelum membersihkan produk. Permukaan panas boleh menyebabkan luka bakar!
- Jangan sapukan bahan pencuci secara langsung pada permukaan yang panas. Ini boleh menyebabkan kesan kekal.
- Produk ini perlu dibersihkan dan dikeringkan dengan teliti selepas setiap operasi. Oleh itu, sisa makanan hendaklah mudah dibersihkan dan sisa ini hendaklah dihalang daripada terbakar apabila produk digunakan semula kemudian. Oleh itu, hayat perkhidmatan perkakas meluas dan masalah yang sering dihadapi berkurangan.
- Jangan gunakan produk pembersihan stim untuk pembersihan.
- Sesetengah bahan pencuci atau agen pembersih menyebabkan kerosakan pada permukaan. Agen pembersihan yang tidak sesuai adalah: peluntur, produk pembersihan yang mengandungi ammonia, asid atau klorida, produk pembersihan wap, agen pengering, penghilang kotoran dan karat, produk pembersihan kasar (pembersih krim, serbuk penyental, krim penyental, penggosok kasar dan menggaru, wayar, span, kain pembersih yang mengandungi kotoran dan sisa detergen).
- Tiada bahan pembersihan khas diperlukan dalam pembersihan yang dibuat selepas setiap penggunaan. Bersihkan perkakas menggunakan detergen pencuci pinggan, air suam dan kain lembut atau span dan keringkan dengan kain kering.
- Pastikan anda mengelap sepenuhnya sebarang cecair yang tinggal selepas membersihkan dan segera bersihkan sebarang percikan makanan semasa memasak.
- Jangan basuh sebarang komponen perkakas anda dalam mesin basuh pinggan mangkuk melainkan dinyatakan sebaliknya dalam manual pengguna.

Inox - permukaan tahan karat

- Jangan gunakan agen pembersih yang mengandungi asid atau klorin untuk membersihkan permukaan dan pemegang isoks tahan karat.
- Permukaan tahan karat-inox boleh berubah warna mengikut masa. Ini normal. Selepas setiap operasi, bersihkan dengan detergen yang sesuai untuk permukaan tahan karat atau inoks.
- Bersihkan dengan kain sabun lembut dan detergen cecair (tidak menggaru) yang sesuai untuk permukaan inoks, berhati-hati untuk mengelap dalam satu arah.

- Keluarkan kesan kapur, minyak, kanji, susu dan protein pada permukaan kaca dan inoks dengan serta-merta tanpa menunggu. Kesan kotoran boleh berkarat dalam tempoh masa yang lama.
- Pembersih yang disemur/disapu pada permukaan perlu dibersihkan dengan segera. Pencuci kasar yang ditinggalkan di permukaan menyebabkan permukaan menjadi putih.

Permukaan berenamel

- Ketuhar mesti disejukkan sebelum membersihkan kawasan memasak. Pembersihan pada permukaan panas akan menimbulkan bahaya kebakaran dan merosakkan permukaan enamel.
- Selepas setiap penggunaan, bersihkan permukaan enamel menggunakan pencuci pinggan mangkuk, air suam dan kain lembut atau span dan keringkan dengan kain kering.
- Jika produk anda mempunyai fungsi pembersihan stim yang mudah, anda boleh membuat pembersihan stim yang mudah untuk kotoran tidak kekal yang ringan. (Lihat "Pembersihan Wap Mudah ▶ 35".)
- Untuk kesan kotoran yang sukar, pembersih ketuhar dan gril yang disyorkan di laman web jenama produk anda dan pad penggosok yang tidak menggaru boleh digunakan. Jangan gunakan pembersih ketuhar luaran.

Permukaan pemangkin

- Dinding sisi di kawasan memasak hanya boleh ditutup dengan enamel atau dinding pemangkin. Ia berbeza mengikut model.
- Dinding pemangkin mempunyai matte ringan dan permukaan berliang. Dinding pemangkin ketuhar tidak boleh dibersihkan.
- Permukaan pemangkin menyerap minyak kerana strukturnya yang berliang dan mula bersinar apabila permukaan tepu dengan minyak, dalam kes ini adalah disyorkan untuk menggantikan bahagian-bahagian tersebut.

Permukaan kaca

- Apabila membersihkan permukaan kaca, jangan gunakan pengikis logam keras dan bahan pembersihan yang kasar. Ia boleh merosakkan permukaan kaca.
- Bersihkan perkakas menggunakan detergen pencuci pinggan, air suam dan kain serat mikro khusus untuk permukaan kaca dan keringkan dengan kain serat mikro kering.
- Jika terdapat sisa detergen selepas pembersihan, lap dengan air sejuk dan keringkan dengan kain gentian mikro yang bersih dan kering. Detergen sisa boleh merosakkan permukaan kaca pada masa akan datang.

- Dalam apa jua keadaan, sisa kering pada permukaan kaca tidak boleh dibersihkan dengan pisau bergerigi, bulu dawai atau alat menggaru yang serupa.
- Anda boleh menghilangkan kesan kalsium (kesan kuning) pada permukaan kaca dengan agen pengering yang tersedia secara komersial, dengan agen pengering seperti cuka atau jus lemon.
- Jika permukaannya sangat kotor, sapukan agen pembersih pada kotoran dengan span dan tunggu lama untuk ia berfungsi dengan baik. Kemudian bersihkan permukaan kaca dengan kain basah.
- Perubahan warna dan noda pada permukaan kaca adalah normal dan bukan kecacatan.

Bahagian plastik dan permukaan yang dicat

- Bersihkan bahagian plastik dan permukaan yang dicat menggunakan detergen pencuci pinggan, air suam dan kain lembut atau span dan keringkan dengan kain kering.
- Jangan gunakan pengikis logam keras dan pencuci kasar. Ia boleh merosakkan permukaan.
- Pastikan sambungan komponen produk tidak dibiarkan lembap dan dengan detergen. Jika tidak, kakisan boleh berlaku pada sendi ini.

Aksesori Pembersihan

Jangan masukkan aksesori produk ke dalam mesin basuh pinggan mangkuk melainkan dinyatakan sebaliknya dalam manual pengguna.

Membersihkan Panel Kawalan

- Apabila membersihkan panel dengan kawalan tombol, lap panel dan tombol dengan kain lembut lembap dan keringkan dengan kain kering. Jangan tanggalkan tombol dan gasket di bawahnya untuk membersihkan panel. Panel kawalan dan tombol mungkin rosak.
- Semasa membersihkan panel inox dengan kawalan tombol, jangan gunakan agen pembersih inox di sekeliling tombol. Penunjuk di sekeliling tombol boleh dipadamkan.
- Bersihkan panel kawalan sentuh dengan kain lembut lembap dan keringkan dengan kain kering. Jika produk anda mempunyai ciri kunci utama, tetapkan kunci kunci sebelum melakukan pembersihan panel kawalan. Jika tidak, pengesanan yang salah mungkin berlaku pada kekunci.

Pembersihan Wap Mudah

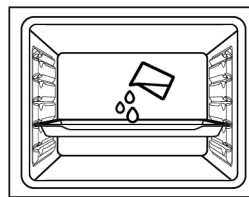
Simbol fungsi	Keterangan fungsi	Suhu (°C)	Masa minit.
	Pembersihan stim yang mudah	100	15

Ini membolehkan pembersihan kotoran (tidak tinggal untuk masa yang lama) yang dilembutkan oleh wap di dalam ketuhar dan oleh titisan air yang dipekatkan di permukaan dalaman ketuhar dengan mudah.

1. Keluarkan semua aksesori di dalam ketuhar.
2. Masukkan 500 ml air ke dalam dulang dan letakkan di rak ke-2 ketuhar.



Jangan gunakan air yang disuling atau ditapis. Gunakan air siap sedia sahaja. Jangan gunakan larutan zarah yang mudah terbakar, beralkohol atau pepejal selain daripada air.



3. Tetapkan ketuhar ke mod operasi pembersihan stim yang mudah dan kendalikan pada suhu 100°C selama 15 minit.

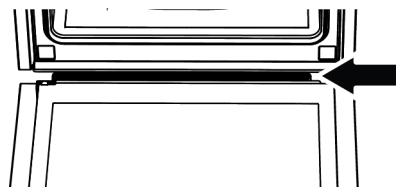
Segera buka pintu dan lap bahagian dalaman ketuhar dengan span atau kain basah. Wap akan dilepaskan apabila membuka pintu. Ini boleh menimbulkan risiko terbakar. Berhati-hati apabila membuka pintu.

Untuk kotoran degil, bersihkan produk menggunakan detergen pencuci pinggan, air suam dan kain lembut atau span dan keringkan dengan kain kering.



Dalam fungsi pembersihan wap yang mudah, diharapkan air tambahan menguap dan memeluwap di bahagian dalam ketuhar dan pintu ketuhar untuk melembutkan kotoran ringan yang terbentuk di dalam ketuhar anda. Pemeluwapan yang terbentuk pada pintu ketuhar boleh menitis apabila pintu ketuhar dibuka. Sebaik sahaja anda membuka pintu ketuhar, lap pemeluwapan.

(Ia berbeza-beza bergantung pada model produk. Ia mungkin tidak tersedia pada produk anda.) Selepas pemeluwapan di dalam ketuhar, lopak atau kelembapan mungkin berlaku di saluran kolam di bawah ketuhar. Lap saluran kolam ini dengan kain lembap selepas digunakan dan keringkan.



Membersihkan Pintu Ketuhar

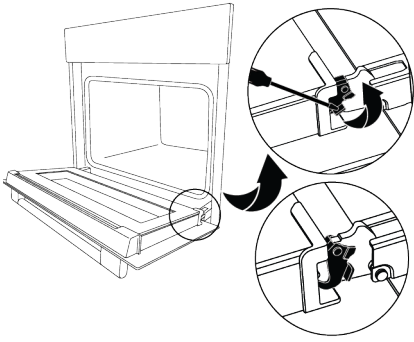
Anda boleh menanggalkan pintu ketuhar dan cermin pintu anda untuk membersihkannya. Cara menanggalkan pintu dan tingkap dijelaskan di bahagian "Mengeluarkan pintu ketuhar" dan "Mengeluarkan cermin mata dalaman pintu". Selepas menanggalkan cermin mata dalaman pintu, bersihkan dengan menggunakan detergen pencuci pinggan, air suam dan kain lembut atau span dan keringkan dengan kain kering. Untuk sisa kapur yang mungkin terbentuk pada kaca ketuhar, lap gelas dengan cuka dan bilas.



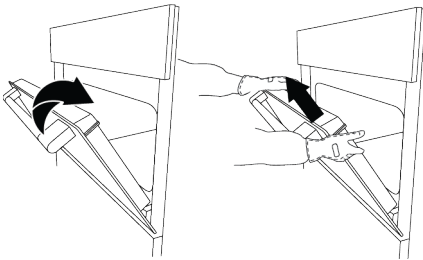
Jangan gunakan pembersih kasar yang kasar, pengikis logam, bulu dawai atau bahan peluntur untuk membersihkan pintu ketuhar dan kaca.

Mengeluarkan pintu ketuhar

1. Buka pintu ketuhar.
2. Buka klip di soket engsel pintu depan di sebelah kanan dan kiri dengan menolaknya ke bawah seperti yang ditunjukkan dalam gambar.



3. Pastikan pintu ketuhar berada pada kedudukan separuh terbuka.

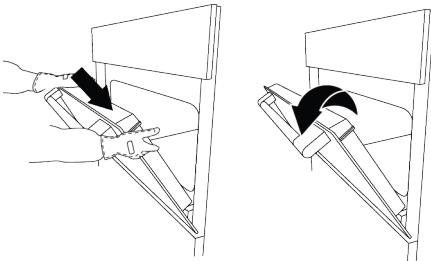


4. Tarik pintu yang ditanggalkan ke atas untuk melepaskannya dari engsel kanan dan kiri dan keluarkannya.

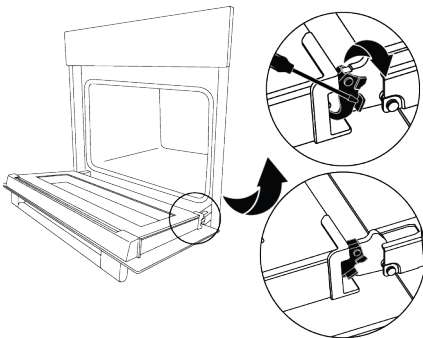
i Jangan letakkan jari anda di sekitar engsel yang mempunyai mata air yang kuat dan boleh mencederakan jari.

Untuk memasang semula pintu

1. Pastikan pintu ketuhar berada pada kedudukan separuh terbuka.



2. Tolak pintu yang ditanggalkan ke bawah untuk meletakkannya dari engsel kanan dan kiri dan buka pintu ketuhar sepenuhnya.
3. Tutup klip di soket engsel pintu depan di sebelah kanan dan kiri dengan menolaknya ke atas seperti yang ditunjukkan dalam gambar.

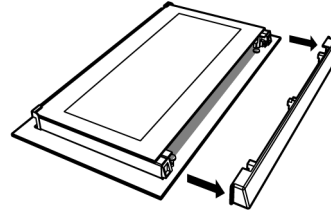
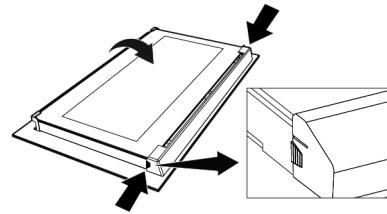


Mengeluarkan Kaca Dalam Pintu Ketuhar

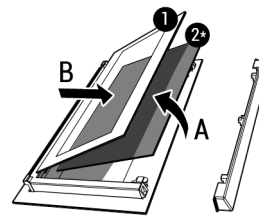
Kaca dalaman pintu depan produk boleh ditanggalkan untuk pembersihan.

1. Buka pintu ketuhar.

2. Tarik komponen plastik, yang dilekatkan pada bahagian atas pintu depan, ke arah diri anda sendiri dengan secara serentak menolak pada titik tekanan pada kedua-dua belah komponen dan keluarkannya.



3. Seperti yang ditunjukkan dalam gambar, angkat kaca paling dalam (1) perlahan-lahan ke arah "A" dan kemudian, keluarkannya dengan menarik ke arah "B".



- 1 Kaca paling dalam 2* Kaca dalaman (ia mungkin tidak tersedia untuk produk anda)

4. Jika produk anda mempunyai kaca dalaman (2), ulangi proses yang sama untuk melepaskannya (2).
5. Langkah pertama mengumpul semula pintu adalah dengan memasang semula kaca dalaman (2). Letakkan bahagian tepi kaca yang serong untuk memenuhi bahagian tepi slot plastik yang serong. (Jika produk anda mempunyai kaca dalaman). Kaca dalaman (2) mesti dilekatkan pada slot plastik yang paling dekat dengan kaca paling dalam (1).
6. Semasa memasang semula kaca paling dalam (1), perhatikan untuk meletakkan sisi kaca yang dicetak pada kaca dalam. Adalah penting untuk meletakkan sudut bawah kaca paling dalam (1) untuk memenuhi slot plastik yang lebih rendah.
7. Tolak komponen plastik ke arah bingkai sehingga bunyi "klik" kedengaran.

Membersihkan Lampu Ketuhar

Sekiranya pintu kaca lampu ketuhar di kawasan memasak menjadi kotor; bersihkan menggunakan detergen pencuci pinggan, air suam dan kain lembut atau span dan keringkan dengan kain kering. Sekiranya berlaku kegagalan lampu ketuhar, anda boleh menggantikan lampu ketuhar dengan mengikuti bahagian yang berikut.

Menggantikan lampu ketuhar

Amaran Umum

- Untuk mengelakkan risiko kejutan elektrik sebelum menggantikan lampu ketuhar, putuskan sambungan produk dan tunggu sehingga ketuhar sejuk. Permukaan panas boleh menyebabkan luka bakar!

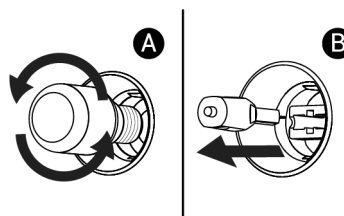
- Ketuhar ini dikuasakan oleh lampu pijar dengan kurang daripada 40 W, ketinggian kurang daripada 60 mm, diameter kurang daripada 30 mm, atau lampu halogen dengan soket G9 dengan kuasa kurang daripada 60 W. Lampu sesuai untuk operasi pada suhu melebihi 300 °C. Lampu ketuhar boleh didapati daripada Perkhidmatan Dibenarkan atau juruteknik berlesen. Produk ini mengandungi lampu kelas tenaga G.
- Kedudukan lampu mungkin berbeza daripada yang ditunjukkan dalam rajah.
- Lampu yang digunakan dalam produk ini tidak sesuai digunakan dalam pencahayaan bilik rumah. Tujuan lampu ini adalah untuk membantu pengguna melihat produk makanan.
- Lampu yang digunakan dalam produk ini mesti tahan keadaan fizikal yang melampau seperti suhu melebihi 50 °C.

Jika ketuhar anda ada lampu bulat,

1. Putuskan sambungan produk daripada elektrik.
2. Tanggalkan penutup kaca dengan memutarnya mengikut arah jam.



3. Jika lampu ketuhar anda adalah jenis (A) yang ditunjukkan dalam gambar di bawah, putar lampu ketuhar seperti yang ditunjukkan dalam gambar dan gantikannya dengan yang baru. Jika ia adalah model jenis (B), tarik keluar seperti yang ditunjukkan dalam gambar dan gantikannya dengan yang baharu.



4. Pasang semula penutup kaca.

Penyelesaian masalah

Jika masalah berterusan selepas mengikuti arahan dalam bahagian ini, hubungi vendor anda atau Perkhidmatan Yang Dibenarkan. Jangan sekali-kali cuba membaiki produk anda sendiri.

Kukus dipancarkan semasa ketuhar berfungsi.

- Adalah normal untuk melihat wap semasa operasi. >>> Ini bukan ralat.

Titisan air muncul semasa memasak

- Wap yang dihasilkan semasa memasak memeluwap apabila ia bersentuhan dengan permukaan sejuk di luar produk dan boleh membentuk titisan air. >>> Ini bukan ralat.

Bunyi logam didengar semasa produk memanaskan dan menyejukkan.

- Bahagian logam boleh mengembang dan mengeluarkan bunyi apabila dipanaskan. >>> Ini bukan ralat.

Produk tidak berfungsi.

- Fius mungkin rosak atau meletup. >>> Semak fius dalam kotak fius. Tukar jika perlu atau aktifkan semula.

- Perkakas tidak boleh dipasang ke soket (dibumikan). >>> Periksa sama ada perkakas disambungkan ke soket.
- (Jika terdapat pemasa pada perkakas anda) Kunci pada panel kawalan tidak berfungsi. >>> Jika produk anda mempunyai kunci kunci, kunci kunci mungkin didayakan, lumpuhkan kunci kunci.

Lampu ketuhar tidak menyala.

- Lampu ketuhar mungkin rosak. >>> Gantikan lampu ketuhar.
- Tiada elektrik. >> > Pastikan bekalan elektrik beroperasi dan periksa fius di dalam kotak fius. Tukar fius jika perlu atau aktifkannya semula.

Ketuhar tidak dipanaskan.

- Ketuhar tidak boleh ditetapkan kepada fungsi dan/atau suhu memasak tertentu. >>> Tetapkan ketuhar kepada fungsi dan/atau suhu memasak tertentu.
- Tiada elektrik. >> > Pastikan bekalan elektrik beroperasi dan periksa fius di dalam kotak fius. Tukar fius jika perlu atau aktifkannya semula.

Spesifikasi Teknikal

Spesifikasi umum	
Dimensi luaran produk (tinggi/lebar/kedalaman) (mm)	595/594/567
Dimensi pemasangan ketuhar (tinggi/lebar/kedalaman) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Voltan/Frekuensi	220-240 V ~; 50/60 Hz
Jenis kabel dan bahagian yang digunakan/sesuai untuk digunakan dalam produk	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Jumlah penggunaan kuasa (kW)	2,3
Jenis ketuhar	Ketuhar konvensional
Kelas kecekapan tenaga	A
Volum yang boleh digunakan (L)	74
Jisim perkakas (M) (Berat Bersih) kg	25,5
Indeks Kecekapan Tenaga per rongga rongga EEI	95,3

Asas: Maklumat mengenai label tenaga ketuhar elektrik diberikan mengikut piawaian EN 60350-1 / IEC 60350-1. Nilai tersebut ditentukan di bawah beban standard dengan fungsi pemanas bawah atas atau pemanasan berbantuan kipas (jika ada).

Kelas kecekapan tenaga ditentukan mengikut keutamaan berikut bergantung pada sama ada fungsi yang berkaitan wujud pada produk atau tidak: 1-Pemanas kipas eko, 2-Pemanas Kipas, 3-Gril rendah berbantuan kipas, 4-Pemanas atas dan bawah.



Spesifikasi teknikal boleh diubah tanpa notis awal untuk meningkatkan kualiti produk.



Angka dalam manual ini adalah skema dan mungkin tidak sepadan dengan produk anda.



Nilai yang dinyatakan pada label produk atau dalam dokumentasi yang disertakan dengannya diperoleh dalam keadaan makmal mengikut piawaian yang berkaitan. Bergantung pada keadaan operasi dan persekitaran produk, nilai ini mungkin berbeza-beza.

Arahan Persekitaran

Arahan Sisa

Mematuhi Arahan WEEE dan Melupuskan Produk Sisa

Produk ini mematuhi Arahan WEEE EU (2012/19/EU). Produk ini mempunyai simbol klasifikasi untuk sisa peralatan elektrik dan elektronik (WEEE).



Produk ini telah dihasilkan dengan bahagian dan bahan berkualiti tinggi yang boleh digunakan semula dan sesuai untuk dikitar semula. Oleh itu, jangan buang produk sisa dengan sisa domestik

dan sisa lain yang normal pada akhir hayat perkhidmatannya. Bawa ke tempat pengumpulan untuk kitar semula peralatan elektrik dan elektronik. Anda boleh bertanya kepada pentadbiran tempatan anda tentang tempat pengumpulan ini. Melupuskan perkakas dengan betul membantu mencegah kesan negatif terhadap alam sekitar dan kesihatan manusia.

Mematuhi Arahan RoHS:

Produk yang anda beli mematuhi Arahan RoHS EU (2011/65/EU). Ia tidak mengandungi bahan berbahaya dan dilarang yang dinyatakan dalam Arahan.

Maklumat Pakej

Bahan pembungkusan produk dihasilkan daripada bahan yang boleh dikitar semula mengikut Peraturan Alam Sekitar Kebangsaan kami. Jangan buang sisa pembungkusan

dengan isi rumah atau sisa lain, bawa ke tempat pengumpulan bahan pembungkusan yang ditetapkan oleh pihak berkuasa tempatan.

Cadangan Penjimatan Tenaga

Menurut EU 66/2014, maklumat mengenai kecekapan tenaga boleh didapati pada resit produk yang dibekalkan dengan produk.

Cadangan berikut akan membantu anda menggunakan produk anda dengan cara yang ekologi dan cekap tenaga:

- Cairkan makanan beku sebelum dibakar.
- Dalam ketuhar, gunakan bekas gelap atau berenamel yang menghantar haba dengan lebih baik.
- Jika dinyatakan dalam resipi atau manual pengguna, sentiasa panaskan terlebih dahulu. Jangan buka pintu ketuhar dengan kerap semasa membakar.
- Matikan produk 5 hingga 10 minit sebelum masa akhir membakar dalam loyang yang berpanjangan. Anda boleh menjimatkan sehingga 20% elektrik dengan menggunakan sisa haba.
- Cuba masak lebih daripada satu hidangan pada satu masa di dalam ketuhar. Anda boleh memasak pada masa yang sama dengan meletakkan dua periuk pada rak dawai. Selain itu, jika anda memasak makanan anda satu demi satu, ia akan menjimatkan tenaga kerana ketuhar tidak akan kehilangan haba.

Jaminan IKEA

Berapa lamakah jaminan IKEA sah?

Jaminan ini sah selama dua (2) tahun dari tarikh asal pembelian perkakas anda di IKEA. Resit jualan asal, diperlukan sebagai bukti pembelian. Jika kerja perkhidmatan dijalankan di bawah jaminan, ini tidak akan melanjutkan tempoh jaminan untuk perkakas.

Siapa yang akan melaksanakan perkhidmatan ini?

Penyedia perkhidmatan IKEA akan menyediakan perkhidmatan melalui operasi perkhidmatannya sendiri atau rangkaian rakan kongsi perkhidmatan yang dibenarkan.

Apakah yang dilindungi oleh jaminan ini?

Jaminan ini melindungi kerosakan perkakas, yang disebabkan oleh kerosakan pembinaan atau kerosakan bahan dari tarikh pembelian dari IKEA. Jaminan ini terpakai untuk kegunaan domestik sahaja. Pengecualian dinyatakan di bawah tajuk utama "Apa yang tidak dilindungi di bawah

jaminan ini?" Dalam tempoh jaminan, kos untuk membaiki kerosakan contohnya pembaikan, bahagian, buruh dan perjalanan akan dilindungi, dengan syarat perkakas boleh diakses untuk pembaikan tanpa perbelanjaan khas. Atas syarat-syarat ini, peraturan tempatan masing-masing terpakai. Bahagian yang diganti menjadi hak milik IKEA.

Apa yang IKEA akan lakukan untuk membetulkan masalah ini?

Penyedia Perkhidmatan yang dilantik oleh IKEA akan memeriksa produk dan memutuskan, mengikut budi bicara mutlak, jika ia dilindungi di bawah jaminan ini. Jika dianggap dilindungi, Penyedia Perkhidmatan IKEA atau rakan perkhidmatannya yang diberi kuasa melalui operasi perkhidmatannya sendiri, akan, mengikut budi bicara

mutlak, sama ada memperbaiki produk yang rosak atau menggantikannya dengan produk yang sama atau setanding.

Apa yang tidak dilindungi di bawah jaminan ini?

- Haus dan lusuh biasa.
- Kerosakan yang disengajakan atau cuai, kerosakan yang disebabkan oleh kegagalan mematuhi arahan operasi, pemasangan yang salah atau oleh sambungan ke voltan yang salah, kerosakan yang disebabkan oleh tindak balas kimia atau elektrokimia, karat, kakisan atau kerosakan air termasuk tetapi tidak terhad kepada kerosakan yang disebabkan oleh kapur berlebihan dalam bekalan air, kerosakan yang disebabkan oleh keadaan persekitaran yang tidak normal.
- Bahagian yang boleh digunakan termasuk bateri dan lampu.
- Bahagian-bahagian yang tidak berfungsi dan hiasan yang tidak menjejaskan penggunaan biasa perkakas, termasuk sebarang calar dan kemungkinan perbezaan warna.
- Kerosakan tidak sengaja yang disebabkan oleh objek atau bahan asing dan pembersihan atau pembukaan sekatan penapis, sistem saliran atau laci sabun.
- Kerosakan pada bahagian-bahagian berikut: kaca seramik, aksesori, bakul pinggan mangkuk dan peralatan makan, paip suapan dan saliran, meterai, lampu dan penutup lampu, skrin, tombol, selongsong dan bahagian selongsong. Melainkan kerosakan tersebut dapat dibuktikan disebabkan oleh kesilapan pengeluaran.
- Kes-kes di mana tiada kesalahan ditemui semasa lawatan juruteknik.
- Pembaikan yang tidak dijalankan oleh penyedia perkhidmatan kami yang dilantik dan/atau rakan kongsi kontrak perkhidmatan yang dibenarkan atau di mana bahagian bukan asal telah digunakan.
- Pembaikan yang disebabkan oleh pemasangan yang rosak atau tidak mengikut spesifikasi.
- Penggunaan perkakas dalam persekitaran bukan domestik iaitu penggunaan profesional.
- Kerosakan pengangkutan. Jika pelanggan mengangkut produk ke rumahnya atau alamat lain, IKEA tidak bertanggungjawab atas sebarang kerosakan yang mungkin berlaku semasa pengangkutan. Walau bagaimanapun, jika IKEA menghantar produk ke alamat penghantaran pelanggan, maka kerosakan pada produk yang berlaku semasa penghantaran ini akan dilindungi oleh IKEA.
- Kos untuk melaksanakan pemasangan awal perkakas IKEA.
- Walau bagaimanapun, jika Penyedia Perkhidmatan yang dilantik IKEA atau rakan perkhidmatan yang diberi kuasa memperbaiki atau menggantikan perkakas di bawah syarat jaminan ini, Penyedia Perkhidmatan yang dilantik atau rakan perkhidmatan yang diberi kuasa akan memasang semula perkakas yang dibaiki atau memasang penggantian, jika perlu.
- Semua pemasangan plumping dan elektrik, bukan tanggungjawab IKEA, dan pelanggan mesti menyelesaikan kerja ini sebelum kerja pelaksanaan.

Cara undang-undang negara terpakai

Jaminan IKEA memberikan anda hak undang-undang khusus, yang meliputi atau melebihi semua tuntutan undang-undang tempatan. Walau bagaimanapun, syarat-

syarat ini tidak mengehadkan dalam apa jua cara hak pengguna yang diterangkan dalam undang-undang tempatan.

Bidang kesahan

Waranti ini hanya sah di negara tempat produk telah dibeli; perkhidmatan akan disediakan dalam rangka syarat jaminan.

Kewajipan untuk menjalankan perkhidmatan dalam rangka jaminan hanya wujud jika perkakas mematuhi dan dipasang mengikut:

- spesifikasi teknikal negara di mana tuntutan jaminan dibuat;
- arahan Perhimpunan dan Maklumat Keselamatan Manual Pengguna.

SELEPAS JUALAN khusus untuk peralatan IKEA

Jangan teragak-agak untuk menghubungi Pusat Perkhidmatan Sah yang dilantik IKEA untuk:

- membuat permintaan perkhidmatan di bawah jaminan ini;
- meminta penjelasan mengenai pemasangan perkakas IKEA di perabot dapur IKEA khusus;
- minta penjelasan tentang fungsi peralatan IKEA.

Untuk memastikan kami memberikan bantuan terbaik kepada anda, sila baca dengan teliti Arahan Perhimpunan dan/atau Manual Pengguna sebelum menghubungi kami.

Cara menghubungi kami jika anda memerlukan perkhidmatan kami



Pusat khidmat pelanggan selepas jualan IKEA akan membantu anda melalui telefon dengan Penyelesaian Masalah asas untuk peralatan anda pada masa permintaan panggilan perkhidmatan. Sila rujuk www.IKEA.com dan pilih kedai tempatan anda untuk nombor telefon tempatan dan waktu pembukaan.

i Sebelum menghubungi kami, pastikan Anda perlu menyerahkan nombor artikel IKEA (kod 8 digit) dan Nombor Siri (kod 8 digit yang boleh didapati pada plat penarafan) untuk perkakas yang anda perlukan bantuan kami.

i **SIMPAN RESIT JUALAN!** Ia adalah bukti pembelian anda dan diperlukan untuk jaminan terpakai. Resit jualan juga melaporkan nama IKEA dan nombor artikel (kod 8 digit) untuk setiap peralatan yang telah anda beli.

Adakah anda memerlukan bantuan tambahan?

Untuk sebarang soalan tambahan yang tidak berkaitan dengan Selepas Jualan peralatan anda, sila hubungi pusat panggilan kedai IKEA terdekat anda. Kami syorkan anda membaca dokumentasi perkakas dengan teliti sebelum menghubungi kami.

สารบัญ

คำแนะนำด้านความปลอดภัย	42
เบื้องต้นของผลิตภัณฑ์	45
การแนะนำและการใช้แผงควบคุมผลิตภัณฑ์	45
การใช้งานครั้งแรก	46
การใช้เตาอบ	46
ฟังก์ชันการทำงานของเตาอบ	47
อุปกรณ์เสริมของผลิตภัณฑ์	47
การใช้อุปกรณ์เสริมของผลิตภัณฑ์	47
ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการอบอาหาร	48
การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	51
การแก้ไขปัญหา	53
ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิค	54
คำแนะนำด้านสิ่งแวดล้อม	54
การรับประกันของอิกเกีย	55

! คำแนะนำด้านความปลอดภัย

- หัวข้อนี้อธิบายคำแนะนำด้านความปลอดภัยที่จำเป็นเพื่อป้องกันความเสี่ยงของการได้รับบาดเจ็บของบุคคลหรือทรัพย์สินเสียหาย
- ถ้าส่งมอบผลิตภัณฑ์ให้บุคคลอื่นเพื่อการใช้งานส่วนตัวหรือเป็นผลิตภัณฑ์มือสอง โปรดมอบคู่มือผู้ใช้ ป้ายกำกับของผลิตภัณฑ์ และเอกสารและชิ้นส่วนอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องให้ไปด้วย
- บริษัทของเราจะไม่รับผิดชอบสำหรับความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นจากการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้
- การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้จะเป็นผลให้การรับประกันเป็นโมฆะ
- ผลิตภัณฑ์นี้ต้องติดตั้งและซ่อมแซมโดยผู้ผลิต ฝ่ายบริการที่ได้รับอนุญาต หรือบุคคลที่ได้รับการอนุญาตจากบริษัทอย่างเหมาะสมแล้ว
- ใช้อะไหล่และอุปกรณ์เสริมของแท้เสมอเท่านั้น
- อย่าซ่อมแซมหรือเปลี่ยนส่วนประกอบใดๆ ของผลิตภัณฑ์ด้วยตัวเอง เว้นแต่ที่ได้ระบุไว้อย่างชัดเจนในคู่มือผู้ใช้
- ห้ามทำการดัดแปลงทางเทคนิคกับผลิตภัณฑ์นี้

! การใช้งานที่กำหนด

- ผลิตภัณฑ์นี้ออกแบบมาเพื่อให้ใช้ในบ้านเรือน ไม่เหมาะสำหรับการใช้ในเชิงพาณิชย์
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ในส่วน ระเบียง หรือกลางแจ้งอื่นๆ ผลิตภัณฑ์กำหนดให้ใช้ในบ้านเรือนเท่านั้นและในห้องครัวพนักงานของห้างร้าน สำนักงาน และสถานที่ทำงานประเภทอื่นๆ
- **คำเตือน:** ใช้ผลิตภัณฑ์นี้เพื่อการปรุงอาหารเท่านั้น ห้ามใช้งานเพื่อจุดประสงค์อื่น เช่น การให้ความร้อนแก่ห้อง
- เตาอบนี้สามารถใช้เพื่อละลายน้ำแข็ง ทอด ปิ้งย่าง และปิ้งย่างอาหาร
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้สำหรับการให้ความร้อนแก่แผ่นอบแห้งโดยการแขวนผ้าเช็ดตัวหรือเสื้อผ้าบนด้ามจับ

! ความปลอดภัยของเด็กบุคคลที่เปราะบางและสัตว์เลี้ยง

- ผลิตภัณฑ์นี้สามารถใช้ได้กับเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปและผู้ที่ยังไม่ได้พัฒนาทักษะทางร่างกายประสาทสัมผัสหรือจิตใจหรือผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ที่ถูกต้องที่พวกเขาได้รับการดูแลหรือฝึกอบรมเกี่ยวกับการใช้งานที่ปลอดภัยและอันตรายของผลิตภัณฑ์
- เด็กๆ ไม่ควรเล่นกับผลิตภัณฑ์ เด็กๆ ไม่ควรทำความสะอาดและบำรุงรักษาผู้ใช้เว้นแต่จะมีผู้ดูแล

- ไม่ควรใช้ผลิตภัณฑ์นี้กับผู้ที่มีความสามารถทางร่างกายประสาทสัมผัสหรือจิตใจจำกัด (รวมถึงเด็ก) เว้นแต่พวกเขาจะอยู่ภายใต้การดูแลหรือได้รับคำแนะนำที่จำเป็น
- เด็กๆ ควรได้รับการดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าพวกเขาไม่ได้เล่นกับผลิตภัณฑ์
- ผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าเป็นอันตรายต่อเด็กและสัตว์เลี้ยง เด็กและสัตว์เลี้ยงต้องไม่เล่นปีนขึ้นไปหรือเข้าไปในผลิตภัณฑ์
- อย่าวางสิ่งของที่เด็กอาจเอื้อมถึงลงบนผลิตภัณฑ์
- **คำเตือน:** ในระหว่างการใช้งานพื้นผิวที่เข้าถึงได้ของผลิตภัณฑ์จะร้อนเกินไปให้ห่างจากผลิตภัณฑ์
- เก็บวัสดุบรรจุภัณฑ์ให้พ้นมือเด็กมีอันตรายจากการบาดเจ็บและหายใจไม่ออก
- เมื่อประตูเปิดอยู่อย่างว่างของหนักหรืออนุญาตให้เด็กนั่งบนประตูคุณอาจทำให้เตาอบพลิกหรือทำให้บานพับประตูเสียหายได้
- ก่อนทิ้งผลิตภัณฑ์ที่เสื่อมสภาพและไม่มีประโยชน์:
 1. ถอดปลั๊กไฟและถอดออกจากช็อกเก็ต
 2. ตัดสายไฟและถอดปลั๊กออกจากผลิตภัณฑ์
 3. ใช้ความระมัดระวังเพื่อป้องกันไม่ให้เด็กเข้าสู่ผลิตภัณฑ์
 4. อย่าให้เด็กเล่นกับผลิตภัณฑ์เมื่ออยู่ในโหมดไม่ได้ใช้งาน

! ความปลอดภัยทางไฟฟ้า

- เสียบสายไฟของผลิตภัณฑ์เข้ากับเต้าเสียบไฟที่ต่อกราวด์และมีฟิวส์ป้องกันตามพิกัดกระแสไฟฟ้าที่บ่งชี้ไว้บนฉลากระบุประเภท การติดตั้งที่ต่อสายกราวด์ต้องทำโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเท่านั้น อย่าใช้งานผลิตภัณฑ์โดยไม่ต่อสายกราวด์ตามกฎระเบียบของท้องถิ่น/ประเทศ
- จุดเสียบปลั๊กไฟหรือการเชื่อมต่อทางไฟฟ้าของเครื่องใช้นี้ต้องเข้าถึงได้ง่าย ถ้าไม่สามารถทำได้ ที่จุดติดตั้งระบบไฟฟ้าที่จะเชื่อมต่อผลิตภัณฑ์ควรมีกลไก (ฟิวส์ สวิตช์ สวิตช์กึ่งญแจ ฯลฯ) โดยสอดคล้องกับกฎระเบียบทางไฟฟ้าและแยกชั่วคราวทั้งหมดจากเครือข่ายระบบไฟฟ้า
- ถอดปลั๊กไฟของผลิตภัณฑ์หรือปลดการเชื่อมต่อฟิวส์ก่อนทำการซ่อมแซม บำรุงรักษา และทำความสะอาด
- เสียบปลั๊กไฟของผลิตภัณฑ์เข้ากับเต้าเสียบไฟฟ้าที่ตรงตามค่าพิกัดของแรงดันไฟฟ้าและความถี่ที่ระบุไว้บนฉลากระบุประเภท
- (ถ้าผลิตภัณฑ์ของคุณไม่มีสายไฟหลัก) ให้ใช้เฉพาะสายเชื่อมต่อที่ได้อธิบายไว้ในหัวข้อ "ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิค" เท่านั้น

- อย่าสอดสายไฟข้างใต้หรือด้านหลังของผลิตภัณฑ์
อย่าวางวัตถุหนักทับสายไฟ เดินสายไฟโดยอย่าให้
สายไฟบิดงอ ถูกทับ และสัมผัสกับแหล่งความร้อน
ใดๆ
- ตรวจสอบว่าสายไฟจะต้องไม่ตัดขาดในขณะที่จัดวาง
ผลิตภัณฑ์ลงตำแหน่งหลังจากประกอบหรือทำความสะอาด
- พื้นผิวด้านหลังของเตาอบมีความร้อนในขณะที่ใช้งาน
อย่าให้สายไฟสัมผัสกับด้านหลังของเตาอบ สายไฟ
อาจเสียหายได้
- อย่าให้สายไฟติดขัดที่ประตูของเตาอบและอย่าพาด
สายไฟผ่านบนพื้นผิวร้อน ฉนวนของสายไฟอาจ
หลอมละลายและทำให้เกิดเพลิงไหม้เนื่องจากไฟฟ้า
ลัดวงจรได้
- ใช้สายไฟของแท้เท่านั้น อย่าใช้สายไฟตัดความยาว
หรือสายไฟที่ชำรุด
- อย่าใช้สายไฟต่อขยายหรือปลั๊กเสียบแบบหลายทาง
เพื่อใช้กับผลิตภัณฑ์ของคุณ
- หากจำเป็นต้องใช้อะแดปเตอร์แปลงไฟ (สำหรับ
ประเภทปลั๊ก) ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
หรือบริษัทนำเข้าสำหรับการใช้อะแดปเตอร์แปลงไฟ
ที่ได้รับอนุมัติ
- หากสายไฟมีความยาวไม่เพียงพอ ให้ติดต่อบริษัทนำ
เข้าหรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- แหล่งจ่ายไฟแบบพกพาหรือปลั๊กไฟแบบหลายทาง
อาจเกิดความร้อนเกินและทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้ เก็บ
ปลั๊กไฟแบบหลายทางและแหล่งจ่ายไฟแบบพกพา
ให้ห่างจากผลิตภัณฑ์
- ถ้าสายไฟชำรุด การเปลี่ยนต้องทำโดยผู้ผลิต ฝ่าย
บริการที่ได้รับอนุญาต หรือบุคคลที่ได้รับอนุญาต
จากบริษัทนำเข้าแล้ว เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิด
ขึ้นได้
- **คำเตือน:** ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟในเตาอบ ต้องปลด
การเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟหลักของผลิตภัณฑ์เพื่อ
หลีกเลี่ยงไฟฟ้าช็อต ถอดปลั๊กของผลิตภัณฑ์หรือ
ถอดฟิวส์ออกจากกล่องฟิวส์

ถ้าผลิตภัณฑ์ของคุณมีสายไฟและปลั๊กไฟ:

- อย่าเสียบปลั๊กไฟของผลิตภัณฑ์เข้ากับเต้าเสียบไฟที่
แตก หลวม หรือชำรุด ให้แน่ใจว่าเสียบปลั๊ก
ไฟเข้ากับเต้าเสียบไฟแน่นหนาดี มิฉะนั้นการเชื่อม
ต่ออาจทำให้ความร้อนเกินและก่อให้เกิดเพลิงไหม้
ได้
- อย่าเสียบปลั๊กไฟของเครื่องใช้เข้ากับเต้าเสียบที่มี
คราบมัน ไม่สะอาด หรืออาจโดนน้ำ (เช่น ใกล้กับ
พื้นที่ทำงานที่อาจมีน้ำกระเด็นออกมา) มิฉะนั้นจะมี
ความเสี่ยงของไฟฟ้าลัดวงจรและไฟฟ้าช็อต
- ห้ามสัมผัสกับปลั๊กไฟด้วยมือเปียก

- ดึงปลั๊กไฟออกจากเต้าเสียบโดยจับที่ตัวปลั๊กไม่ใช่ที่
สายไฟ

⚠ ความปลอดภัยในการขนส่ง

- ปลดการเชื่อมต่อผลิตภัณฑ์กับระบบจ่ายไฟหลักก่อน
ขนส่งผลิตภัณฑ์
- ผลิตภัณฑ์นี้มีน้ำหนักมา การขนย้ายต้องใช้คนอย่าง
น้อยสองคน
- อย่าใช้ประตูและ/หรือด้ามจับเป็นจุดจับยึดในการ
ขนส่งหรือย้ายผลิตภัณฑ์
- อย่าวางสิ่งของบนตัวผลิตภัณฑ์ ขนย้ายในลักษณะที่
ผลิตภัณฑ์ตั้งขึ้น
- เมื่อคุณจำเป็นต้องขนย้ายผลิตภัณฑ์ ให้ใช้วัสดุบรรจุ
ภัณฑ์แบบมีหลุมอากาศหรือกระดาษอัดและเทปหนา
เพื่อพันรัดผลิตภัณฑ์ให้แน่นหนา ยึดส่วนประกอบที่
เคลื่อนไหวได้ของผลิตภัณฑ์ให้แน่นเพื่อป้องกัน
ความเสียหาย
- ก่อนติดตั้งผลิตภัณฑ์ ให้ตรวจสอบความเสียหายของ
ผลิตภัณฑ์หลังการขนส่ง ติดต่อบริษัทนำเข้าหรือ
ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต หากพบว่าผลิตภัณฑ์เสีย
หาย

⚠ ความปลอดภัยในการติดตั้ง

- ก่อนเริ่มต้นการติดตั้ง ให้ตัดการจ่ายไฟไปยัง
ผลิตภัณฑ์ที่จะเชื่อมต่อโดยการปลดการเชื่อมต่อฟิวส์
- สวมถุงมือป้องกันแบบหนาเสมอในระหว่างการขนส่ง
และการติดตั้ง มิฉะนั้นจะมีความเสี่ยงของการได้รับ
บาดเจ็บจากขอบคม!
- ก่อนติดตั้งผลิตภัณฑ์ ให้ตรวจสอบความเสียหายของ
ผลิตภัณฑ์หลังการขนส่ง อย่าติดตั้งผลิตภัณฑ์ หาก
พบว่าผลิตภัณฑ์เสียหาย
- อย่าใช้วัสดุฉนวนความร้อนใดๆ ปิดคลุมภายในของ
เฟอร์นิเจอร์ที่จะติดตั้ง
- ตำแหน่งติดตั้งผลิตภัณฑ์จะต้องไม่ได้รับแสงแดด
โดยตรงและแหล่งกำเนิดความร้อน เช่น เครื่อง
ทำความร้อนแบบไฟฟ้าหรือใช้แก๊ส
- ดูแลให้พื้นที่รอบท่อหมุนเวียนอากาศทั้งหมดของ
ผลิตภัณฑ์เปิดโล่งเสมอ
- เพื่อหลีกเลี่ยงความร้อนเกิน อย่าติดตั้งผลิตภัณฑ์ไว้
ด้านหลังแผ่นฝ้าครอบตกแต่งบ้าน
- ในกรณีที่สายท่อ/ท่อแก๊สหรือท่อน้ำพลาสติกอยู่ที่
ด้านหลังของพื้นที่ติดตั้งที่ต้องการสำหรับผลิตภัณฑ์
ต้องให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์จะไม่สัมผัสกับท่อระบบ
สาธารณูปโภคเหล่านี้ มิฉะนั้น สายท่อ/ท่ออาจถูกชน
กระแทกได้
- ถ้ามีเต้าเสียบไฟอยู่ที่ด้านหลังตำแหน่งติดตั้ง
ผลิตภัณฑ์ ต้องเว้นระยะห่างไม่ให้ผลิตภัณฑ์สัมผัส
กับเต้าเสียบไฟหรือตัวปลั๊กไฟที่เสียบกับเต้าเสียบไฟ

! ความปลอดภัยของการใช้งาน

- ต้องปิดเครื่องของผลิตภัณฑ์หลังใช้งานทุกครั้ง
- ถ้าคุณจะไม่ใช้งานผลิตภัณฑ์เป็นเวลานาน ให้ถอดปลั๊กไฟหรือปิดการจ่ายไฟจากกล่องควบคุมระบบไฟ
- อย่าใช้งานผลิตภัณฑ์ถ้าพบว่าผลิตภัณฑ์ชำรุดหรือเสียหายในขณะที่ใช้ ปลดการจ่ายไฟให้ผลิตภัณฑ์ติดต่อบริษัทนำเข้าหรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
- อย่าใช้ผลิตภัณฑ์หากพบว่ากระจกที่ประตูหน้าของผลิตภัณฑ์ถูกถอดออกหรือแตก เนื่องจากจะมีความเสี่ยงการได้รับบาดเจ็บและส่งผลเสียต่อสิ่งแวดล้อม
- อย่ายืนบนตัวผลิตภัณฑ์ไม่ว่าด้วยเหตุผลใดๆ
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์เมื่อการตัดสินใจหรือการสั่งการของคุณมีผลกระทบจากการใช้แอลกอฮอล์และ/หรือยา
- อย่าเก็บวัตถุที่ติดไฟได้ไว้ในและใกล้กับพื้นที่ปรุงอาหาร มิฉะนั้น อาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้
- ด้ามจับของเตาอบไม่ใช่เครื่องอบแห้งผ้าเช็ดตัว เมื่อใช้งานผลิตภัณฑ์ อย่าแขวนผ้าเช็ดตัว ถุงมือ หรือผ้าที่คล้ายกันไว้บนด้ามจับ
- บานพับที่ประตูของผลิตภัณฑ์จะเคลื่อนไหวเมื่อเปิดและปิดประตู และอาจติดขัดได้ เมื่อเปิด/ปิดประตูของผลิตภัณฑ์ อย่าให้บานพับรองรับชิ้นส่วนอื่นๆ

! คำเตือนเกี่ยวกับอุณหภูมิ

- **คำเตือน:** เมื่อไม่ได้ใช้งานผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์และชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้ของผลิตภัณฑ์จะมีความร้อน ระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับผลิตภัณฑ์และองค์ประกอบทำให้ความร้อน เก็บผลิตภัณฑ์ให้ห่างจากการเข้าถึงได้ของเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี เว้นแต่ผู้ใหญ่คอยควบคุมดูแล
- อย่าวางวัสดุที่ติดไฟได้/ระเบิดได้ใกล้กับผลิตภัณฑ์ เนื่องจากพื้นผิวผลิตภัณฑ์จะมีความร้อนในขณะทำงาน
- ผู้ใช้ต้องเว้นระยะห่างในขณะที่เปิดประตูของเตาอบ ในระหว่างทำงานหรือสิ้นสุดการปรุงอาหาร ให้น้ำอาจลวกมือ ใบหน้า และ/หรือดวงตาของคุณได้
- ในระหว่างการทำงาน ผลิตภัณฑ์จะมีความร้อน ระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับชิ้นส่วนที่ร้อนภายในเตาอบและองค์ประกอบให้ความร้อน
- ให้สวมถึงมือกันความร้อนเสมอเมื่อจัดการกับผลิตภัณฑ์

! การใช้อุปกรณ์เสริม

- สิ่งสำคัญที่ควรจดจำคือ จะต้องวางแผนตะแกรงและถาดบนชั้นวางตะแกรงอย่างถูกต้อง สำหรับข้อมูลรายละเอียด ดูที่หัวข้อ **"การใช้อุปกรณ์เสริม"**

- ปิดประตูของเตาอบหลังจากขั้นตอนเสริมเข้าไปในพื้นที่ปรุงอาหารจนสุดแล้ว มิฉะนั้นอาจไปชนกับกระจกที่ประตูเตาอบและทำให้เสียหายได้

! ความปลอดภัยในการปรุงอาหาร

- ระวังเมื่อใช้ส่วนประกอบที่เป็นเครื่องต้มแอลกอฮอล์ในอาหารของคุณ แอลกอฮอล์จะระเหยตัวที่อุณหภูมิสูงและอาจก่อให้เกิดไฟไหม้ เนื่องจากอาจลุกติดไฟเมื่อสัมผัสกับพื้นผิวร้อนได้
- สิ่งตกค้างของอาหารในพื้นที่ปรุงอาหาร เช่น น้ำมัน อาจลุกติดไฟได้ ทำความสะอาดเศษตกค้างเหล่านี้ก่อนปรุงอาหาร
- อันตรายความเป็นพิษของอาหาร: อย่าปล่อยให้อาหารอยู่บนเตาอบนานกว่า 1 ชั่วโมงก่อนหรือหลังจากการปรุงอาหาร มิฉะนั้นอาจทำให้อาหารเป็นพิษหรือก่อให้เกิดโรคได้
- อย่าให้ความร้อนกระป๋องสังกะสีปิดและโลหะในเตาอบ แรงดันที่จะสะสมมากขึ้นในกระป๋อง/โลหะอาจทำให้เกิดการระเบิดได้
- อย่าวางถาดอบอาหาร จาน หรืออลูมิเนียมฟอยล์ลงที่ด้านล่างของเตาอบโดยตรง ความร้อนสะสมอาจทำให้อันล่างของเตาอบเสียหายได้

พึงปฏิบัติตามข้อควรระวังต่อไปนี้เมื่อใช้กระดาดรองอบหรือวัสดุที่คล้ายกัน:

- วางกระดาดกันไขมันลงในเครื่องครัวปรุงอาหารหรือบนอุปกรณ์เสริมเตาอบ (ถาด ตะแกรงลวด ฯลฯ) พร้อมอาหารและวางลงในเตาอบที่อุ่นร้อนแล้ว
- เพื่อป้องกันความเสี่ยงของการสัมผัสกับองค์ประกอบที่ให้ความร้อนของเตาอบและขัดขวางการไหลของลมร้อน ให้ตัดเศษส่วนเกินใดๆ ของกระดาดกันไขมันที่เกยขอบออกนอกอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะบรรจุออก อย่าใช้กระดาดกันไขมันที่อุณหภูมิของเตาอบสูงกว่าอุณหภูมิการใช้งานสูงสุดที่แนะนำโดยผู้ผลิตกระดาดกันไขมัน ห้ามวางกระดาดกันไขมันลงบนฐานของเตาอบ
- อย่าวางที่ด้านบนของอุปกรณ์เสริมในระหว่างการอุ่นร้อน
- ใช้แผ่นวัสดุหรือวัสดุที่คล้ายกันกดลบกกระดาดเพื่อป้องกันไม่ให้กระดาดพลิกเนื่องจากความร้อนของอากาศภายในเตาอบ
- ปิดคลุมเฉพาะพื้นผิวที่จำเป็นภายในถาด
- หลังจากใช้งานแต่ละครั้ง ควรทำความสะอาดและควรเปลี่ยนกระดาดกันไขมันหรือวัสดุที่คล้ายกันที่ใช้แล้ว มิฉะนั้น ของเหลวที่หยดลงบนถาดอาจก่อให้เกิดควันหรือแม้แต่เกิดเปลวไฟได้
- จะมีการไหลของอากาศเมื่อเปิดฝาปิดของเตา กระดาดกันไขมันอาจสัมผัสกับองค์ประกอบให้ความร้อนและลุกติดไฟได้

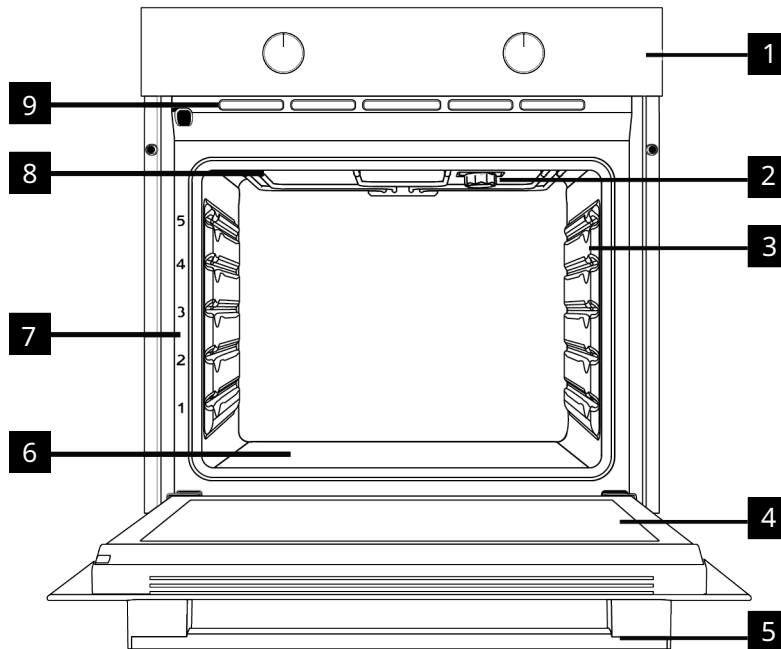
- เมื่อใช้ชั้นวางตะแกรงสำหรับการทอด จะต้องวาง ถาดที่ชั้นวางด้านล่าง มิฉะนั้น น้ำมันจากอาหารและ ส่วนประกอบอื่นๆ ที่หยดลงที่ด้านล่างของเตาอบอาจ ก่อให้เกิดควันหนาและทำให้เกิดเปลวไฟได้
- ปิดประตูเตาอบในระหว่างการปิ้งย่าง พื้นผิวร้อนอาจ ทำให้ผิวหนังลวกได้!
- อาหารที่ไม่เหมาะสำหรับการปิ้งย่างจะทำให้มี อันตรายของเพลิงไหม้ ปิ้งย่างเฉพาะอาหารที่เหมาะสม สำหรับการใช้ไฟปิ้งย่างสูง อย่าวางอาหารไกลจาก ด้านหลังของตะแกรงปิ้งย่างมากเกินไป นี่เป็นพื้นที่ที่ ร้อนที่สุดและอาหารที่มีไขมันมากอาจลืกติดไฟได้



ความปลอดภัยในการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

- รอให้ผลิตภัณฑ์เย็นลงก่อนทำความสะอาด พื้นผิว ร้อนอาจทำให้ผิวหนังลวกได้!
- ห้ามล้างผลิตภัณฑ์นี้โดยการฉีดน้ำหรือเทน้ำลงไป เพื่อล้าง! มีความเสี่ยงของไฟฟ้าช็อต!
- อย่าใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำเพื่อทำความสะอาดผลิตภัณฑ์นี้ เนื่องจากอาจทำให้เกิดไฟฟ้า ช็อตได้
- อย่าใช้สารทำความสะอาดที่กัดกร่อนรุนแรง แปรง ขูดโลหะ ผ้าลวดโลหะ หรือสารฟอกขาว เพื่อ ทำความสะอาดกระจกที่ประตูหน้าของเตาอบ วัสดุ เหล่านี้อาจทำให้ผิวกระจกมีรอยขีดข่วนและแตกได้

เบื้องต้นของผลิตภัณฑ์



1 แผงควบคุม

3 ชั้นวางตะแกรงลวด

5 ด้ามจับ

7 ตำแหน่งชั้นวาง

9 รุระบายอากาศ

2 หลอดไฟ

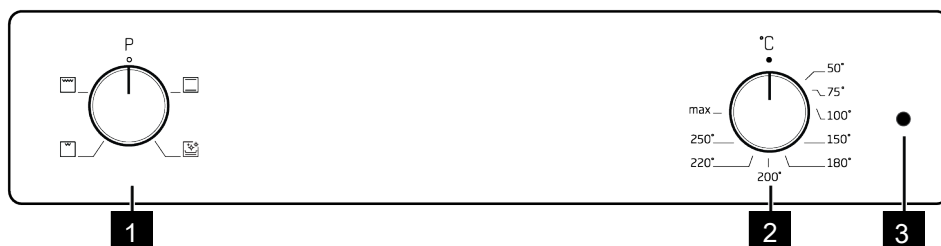
4 ประตู

6 เครื่องทำความร้อนส่วนล่าง (ใต้แผ่นเหล็ก)

8 เครื่องทำความร้อนส่วนบน

การแนะนำและการใช้แผงควบคุมผลิตภัณฑ์

ในส่วนนี้คุณสามารถดูภาพรวมและการใช้งานพื้นฐานของแผงควบคุมของผลิตภัณฑ์อาจมีความแตกต่างกันในรูปภาพและคุณสมบัติบางอย่างขึ้นอยู่กับประเภทของผลิตภัณฑ์



1 ปุ่มเลือกฟังก์ชัน

3 หลอดไฟเทอร์โมสแตต

2 ปุ่มเลือกอุณหภูมิ

ปุ่มเลือกฟังก์ชัน

คุณสามารถเลือกฟังก์ชันการทำงานของเตาอบได้ด้วยปุ่มเลือกฟังก์ชัน เลี้ยวซ้าย/ขวาจากตำแหน่งปิด (บนสุด) เพื่อเลือก

ปุ่มปรับอุณหภูมิ

คุณสามารถเลือกอุณหภูมิที่คุณต้องการปรุงอาหารด้วยปุ่มปรับอุณหภูมิ หมุนตามเข็มนาฬิกาจากตำแหน่งปิด (บนสุด) เพื่อเลือก

การใช้งานครั้งแรก

ก่อนที่คุณจะเริ่มใช้งานผลิตภัณฑ์ ขอแนะนำให้ทำตามขั้นตอนต่อไปนี้ในหัวข้อต่อไปนี้ตามลำดับ

การทำความสะอาดครั้งแรก

- 1. แกะวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
- 2. ถอดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดด้านในเตาอบออก
- 3. ใช้งานเตาอบเป็นเวลา 30 นาที จากนั้นปิดเครื่อง ด้วยวิธีนี้ สิ่งตกค้าง และชั้นต่างๆ ที่อาจตกค้างในระหว่างการผลิตเตาอบจะถูกเผาไหม้ และทำความสะอาด
- 4. เมื่อใช้งานเตาอบ ให้เลือกอุณหภูมิสูงสุดและฟังก์ชันการทำงานที่เครื่องทำความร้อนทั้งหมดในเตาอบจะทำงาน ดูที่ "ฟังก์ชันการทำงานของเตาอบ" คุณสามารถดูวิธีการใช้งานเตาอบในหัวข้อต่อไป
- 5. รอให้เตาอบเย็นลง

การใช้เตาอบ

ข้อมูลทั่วไปในการใช้เตาอบ

พัฒนาประสิทธิภาพการ (แปรผันโดยขึ้นอยู่กับรุ่นของผลิตภัณฑ์ อาจไม่มีในผลิตภัณฑ์ของคุณ)

ผลิตภัณฑ์ของคุณมีพัฒนาประสิทธิภาพการ พัฒนาประสิทธิภาพการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อจำเป็น และจะระบายความร้อนทั้งด้านหน้าของผลิตภัณฑ์และเฟอร์นิเจอร์ ผลิตภัณฑ์ปิดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อกระบวนการระบายความร้อนเสร็จสิ้น อากาศร้อนจะออกมาทางประตูเตาอบ อย่าปิดช่องระบายอากาศเหล่านี้ มิฉะนั้น เตาอบอาจร้อนเกินไป

การทำงานของชุดควบคุมเตาอบ

การเปิดเตาอบ

เมื่อคุณเลือกฟังก์ชันการทำงานที่คุณต้องการปรุงอาหารด้วยลูกบิดเลือก ฟังก์ชันและตั้งอุณหภูมิบางอย่างด้วยลูกบิดอุณหภูมิเตาอบจะเริ่มทำงาน

การปิดเตาอบ

คุณสามารถปิดเตาอบได้โดยหมุนลูกบิดเลือกฟังก์ชันและลูกบิดอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิด (ขึ้น)

การเลือกอุณหภูมิและฟังก์ชันการทำงานของเตาอบ

คุณสามารถทำอาหารได้โดยการควบคุมด้วยตนเอง (ตามการควบคุมของคุณเอง) โดยการเลือกอุณหภูมิและฟังก์ชันการทำงานเฉพาะสำหรับอาหารของคุณ

ตัวบ่งชี้อุณหภูมิภายในเตาอบ

คุณสามารถเข้า ้าใจอุณหภูมิภายในเตาอบได้ จากไฟแสดงอุณหภูมิ ไฟเทอร์โมสตัทอุณหภูมิบนแผงควบคุม ไฟเทอร์โมสตัทจะติดเมื่อผลิตภัณฑ์ เริ่ม ทำงาน และไฟเทอร์โมสตัทจะดับเมื่อถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ เมื่ออุณหภูมิ ภายในเตาอบลดลงต่ำกว่าอุณหภูมิที่ตั้งไว้ ไฟเทอร์โมสตัทจะเปิดขึ้นอีก ครั้ง

- 6. เช็ดพื้นผิวของเตาอบด้วยผ้าหรือฟองน้ำชุบน้ำบิดหมาด แล้วเช็ดด้วย ผ้าแห้ง

ก่อนใช้งานอุปกรณ์เสริม:

ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมที่คุณถอดออกจากเตาอบด้วยน้ำผสมผงซักฟอกและฟองน้ำแบบนุ่ม

ข้อควรทราบ: ผงซักฟอกซักล้างหรือสารทำความสะอาดบางชนิดอาจทำให้พื้นผิวผลิตภัณฑ์เสียหาย อย่าใช้ผงซักฟอก ผงทำความสะอาด ครีมหาทำความสะอาดที่กัดกร่อน หรือวัตถุมีคม ในระหว่างการทำความสะอาด

ข้อควรทราบ: ในระหว่างการใช้งานครั้งแรก อาจมีควันหรือกลิ่นนานหลายชั่วโมง นี่เป็นเรื่องปกติและคุณเพียงจ้ดให้มีการระบายอากาศที่ดี เพื่อขจัดออก หลีกเลี่ยงการสูดหายใจควันและกลิ่นที่เกิดขึ้น

พัฒนาประสิทธิภาพการจะยังคงทำงานต่อไปในขณะที่เตาอบทำงานหรือ หลังจากปิดเตาอบแล้ว (ประมาณ 20-30 นาที) หากคุณปรุงอาหารโดยตั้งเวลาเตาอบ เมื่อสิ้นสุดเวลาอบ พัฒนาประสิทธิภาพการจะปิดพร้อมกับฟังก์ชันทั้งหมด ผู้ใช้ไม่สามารถระบุเวลาการทำงานของพัฒนาประสิทธิภาพการได้ พัฒนาจะเปิดและปิดโดยอัตโนมัติ ซึ่งไม่ใช่ข้อผิดพลาด

ไฟแสงสว่างของเตาอบ

ไฟแสงสว่างของเตาอบจะติดเมื่อเตาอบเริ่มการอบอาหาร ในบางรุ่น ไฟแสงสว่างจะติดในระหว่างการอบ ในขณะที่บางรุ่นจะดับหลังพ้นระยะเวลาหนึ่ง



- 1. เลือกฟังก์ชันการทำงานที่คุณต้องการปรุงอาหารด้วยลูกบิดเลือกฟังก์ชัน
- 2. ตั้งอุณหภูมิที่คุณต้องการปรุงอาหารด้วยลูกบิดอุณหภูมิ
 - ⇒ เตาอบของคุณจะเริ่มทำงานทันทีที่ฟังก์ชันและอุณหภูมิที่เลือกและไฟเทอร์โมสตัทจะเปิดขึ้นเมื่ออุณหภูมิภายในเตาอบถึงอุณหภูมิที่ต้องการไฟเทอร์โมสตัทจะดับลงเตาอบจะไม่ปิดเองหลังจากขั้นตอนการอบของคุณต้องควบคุมการอบและปิดมันด้วยตัวคุณเองเมื่อการอบของคุณเสร็จสิ้นให้ปิดเตาอบโดยหมุนลูกบิดเลือกฟังก์ชันและลูกบิดอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิด (ขึ้น)

ฟังก์ชันการทำงานของเตาอบ

บนตารางฟังก์ชัน ฟังก์ชันการทำงานที่คุณสามารถใช้ในเตาอบและอุณหภูมิสูงสุดและต่ำสุดที่สามารถตั้งค่าได้สำหรับฟังก์ชันเหล่านี้จะแสดงขึ้น ลำดับของโหมดการทำงานที่แสดงที่นี่อาจแตกต่างจากการจัดเรียงในผลิตภัณฑ์ของคุณ

สัญลักษณ์ฟังก์ชัน	คำอธิบายฟังก์ชัน	Temperature range (°C)	คำอธิบายและการใช้งาน
	ความร้อนบนและล่าง	*	อาหารจะถูกทำความร้อนจากด้านบนและด้านล่างในเวลาเดียวกัน เหมาะสำหรับเค้ก ขนมอบ หรือเค้กและสตูว์ในแม่พิมพ์อบ การปรุงอาหารทำได้ด้วยถาดเดียว
	เครื่องทำความร้อนด้านล่าง / ทำความสะอาดด้วยไอน้ำได้ง่าย	*	เปิดเฉพาะฮีตเตอร์ด้านล่างเท่านั้น เหมาะสำหรับอาหารที่ต้องการให้ด้านล่างเป็นสีน้ำตาล ควรใช้ฟังก์ชันนี้สำหรับการทำความสะอาดด้วยไอน้ำอย่างง่ายดายด้วย
	ย่างต่ำ	*	ตะแกรงขนาดเล็กบนเพดานเตาอบใช้งานได้ เหมาะสำหรับการย่างอาหารในปริมาณน้อย
	ย่างเต็มรูปแบบ	*	ตะแกรงขนาดใหญ่บนเพดานเตาอบใช้งานได้ เหมาะสำหรับการย่างในปริมาณมาก

* ผลิตภัณฑ์ของคุณทำงานในช่วงอุณหภูมิที่ระบุบนปุ่มปรับอุณหภูมิ

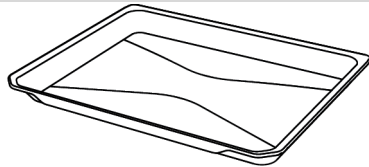
อุปกรณ์เสริมของผลิตภัณฑ์

มีอุปกรณ์เสริมต่างๆในผลิตภัณฑ์ของคุณในส่วนนี้จะมีคำอธิบายของอุปกรณ์เสริมและคำอธิบายของการใช้งานที่ถูกต้องอุปกรณ์เสริมที่ให้มาจะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับรุ่นของผลิตภัณฑ์อุปกรณ์เสริมทั้งหมดที่อธิบายไว้ในคู่มือผู้ใช้อาจไม่มีอยู่ในผลิตภัณฑ์ของคุณ

 ถัดภายในเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณอาจเสียรูปด้วยผลกระทบจากความร้อนสิ่งนี้ไม่มีผลต่อการทำงานการเสียรูปจะหายไปเมื่อถาดเย็นลง

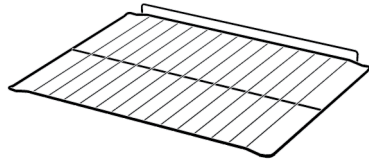
ถาดมาตรฐาน

ใช้สำหรับขนมอบ อาหารแช่แข็ง และทอดอาหารชิ้นใหญ่



ตะแกรงลวด

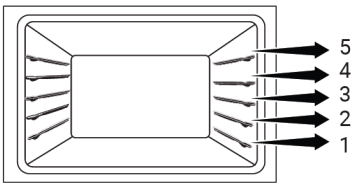
ใช้สำหรับทอดหรือวางอาหารที่จะอบทอดและตุนบนชั้นวางที่ต้องการ



การใช้อุปกรณ์เสริมของผลิตภัณฑ์

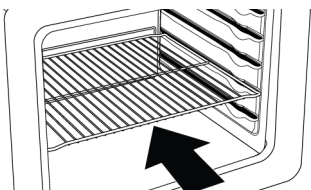
ชั้นวางของในครัว

มีตำแหน่งชั้นวาง 5 ระดับในพื้นที่ทำอาหารนอกจากนี้คุณยังสามารถดูลำดับของชั้นวางในตัวเลขบนกรอบด้านหน้าของเตาอบ



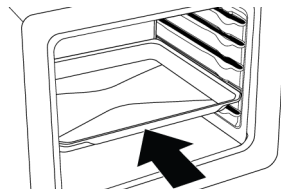
การวางตะแกรงลวดบนชั้นวางของทำอาหาร

มันเป็นสิ่งสำคัญที่จะวางตะแกรงลวดบนชั้นวางด้านข้างอย่างถูกต้อง ตะแกรงลวดมีทิศทางเดียวเมื่อวางบนชั้นวางในขณะที่วางตะแกรงลวดบนชั้นวางที่ต้องการส่วนที่เปิดอยู่ต้องอยู่ด้านหน้า



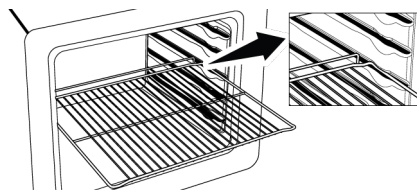
การวางถาดบนชั้นวางของทำอาหาร

นอกจากนี้ยังเป็นสิ่งสำคัญที่จะวางถาดบนชั้นวางด้านข้างอย่างถูกต้อง ถาดมีทิศทางเดียวเมื่อวางบนชั้นวางในขณะที่วางถาดบนชั้นวางที่ต้องการด้านที่ออกแบบมาสำหรับการถือต้องอยู่ด้านหน้า



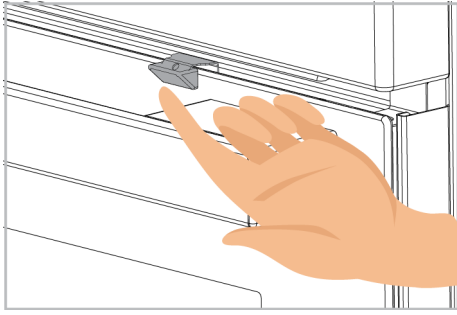
ฟังก์ชันการหยุดของตะแกรงลวด

มีฟังก์ชันหยุดเพื่อป้องกันตะแกรงลวดไม่ให้หลุดออกจากชั้นวางลวดด้วยฟังก์ชันนี้คุณสามารถนำอาหารของคุณออกมาได้อย่างง่ายดายและปลอดภัยในขณะที่ถอดตะแกรงลวดออกคุณสามารถดึงไปข้างหน้าจนกว่าจะถึงจุดหยุดคุณต้องข้ามจุดนี้ไปเพื่อลบออกทั้งหมด



ล๊อคเพื่อความปลอดภัยของเด็ก

ผลิตภัณฑ์นี้มีตัวล๊อคป้องกันเด็กอยู่ที่ประตูเตาอบในการเปิดประตูเตาอบในหัยกัซึนส่วนพลาสติกชั้นเล็กนัอยและตั้งมือจับประตูเมื่อปิดประตูตัวล๊อคป้องกันเด็กจะถูกล๊อคเอง



ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการอบอาหาร

คุณสามารถพบเคล็ดลับการเตรียมอาหารและการปรุงอาหารของคุณในหัวข้อนี้

รวมถึงในหัวข้อนี้ยังอธิบายถึงอาหารที่ได้ทดสอบบางรายการโดยผู้ผลิตและการตั้งค่าที่เหมาะสมสำหรับอาหารเหล่านี้ รวมถึงยังให้รายละเอียดการตั้งค่าเตาอบและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับอาหารเหล่านี้

คำเตือนทั่วไปเกี่ยวกับการอบอาหารในเตาอบ

- ในขณะที่เปิดประตูเตาอบในระหว่างหรือหลังจากการอบ อาจมีไอน้ำร้อนที่ลวกผิวได้ปล่อยออกมา ไอน้ำอาจลวกมือ ใบหน้า และ/หรือดวงตาของคุณได้ เมื่อเปิดประตูเตาอบ ให้อยู่ห่างๆ ไว้
- ไอน้ำเข้มข้นที่เกิดขึ้นในระหว่างการอบอาจควบแน่นเป็นน้ำหยดลงบนด้านในและด้านนอกของเตาอบและที่ส่วนบนของเฟอร์นิเจอร์เนื่องจากความแตกต่างของอุณหภูมิ นี่เป็นเรื่องปกติและเป็นไปตามหลักทางฟิสิกส์
- ค่าอุณหภูมิการปรุงอาหารและเวลาที่ใช้ไว้สำหรับอาหารอาจแปรผันโดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหารและปริมาณอาหาร ด้วยเหตุผลดังกล่าว ค่าเหล่านี้จึงให้ไว้เป็นช่วง
- ให้ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่ได้ใช้ออกจากเตาอบเสมอก่อนที่จะเริ่มการปรุงอาหาร อุปกรณ์เสริมที่ยังคงอยู่ในเตาอบอาจขัดขวางไม่ให้อาหารถูกปรุงสุกที่ค่าที่ถูกต้องได้
- สำหรับอาหารที่คุณจะปรุงตามสูตรของคุณเอง คุณสามารถอ้างอิงจากอาหารที่คล้ายกันที่ให้ไว้ในตารางการปรุงอาหาร
- การใช้อุปกรณ์เสริมที่ให้มาพร้อมผลิตภัณฑ์จะช่วยให้คุณมั่นใจว่าคุณจะได้รับประสิทธิภาพที่ดีที่สุดสำหรับการปรุงอาหาร ให้อ่านคำเตือนและข้อมูลที่ให้ไว้โดยผู้ผลิตเสมอสำหรับเครื่องครัวภายนอกที่คุณจะนำมาใช้
- ตัดกระดาษท่อน้ำมันที่คุณจะใช้ในการปรุงอาหารให้มีขนาดเหมาะสมสำหรับภาชนะที่คุณจะใช้ปรุงอาหาร กระดาษท่อน้ำมันที่ล้นออกมาจากภาชนะอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงของการไหม้และส่งผลต่อคุณภาพของการอบ ใช้กระดาษท่อน้ำมันที่คุณจะใช้ในช่วงอุณหภูมิที่กำหนดไว้
- เพื่อประสิทธิภาพการอบที่ดี ให้วางอาหารของคุณบนชั้นวางที่ถูกต้องตามที่แนะนำไว้ อย่าเปลี่ยนตำแหน่งของชั้นวางในระหว่างการอบ

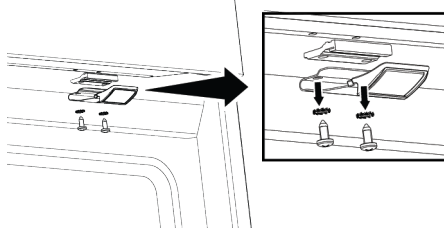
ขนมอบและการอบอาหาร

ข้อมูลทั่วไป

- เราขอแนะนำให้ใช้อุปกรณ์เสริมที่มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์เพื่อประสิทธิภาพการปรุงอาหารที่ดี ถ้าคุณจะใช้เครื่องครัวภายนอก ควรใช้ชนิดสีเข้ม ไม่ติดอาหาร และทนความร้อน

วิธีถอดที่ล๊อคป้องกันเด็ก:

ถอดสกรูสองตัวที่ยึดความปลอดภัยของล๊อคป้องกันเด็กตามที่แสดงในรูป เมื่อคุณต้องการใช้งานอีกครั้งคุณสามารถยึดไว้ได้แน่นความคุมด้วยวัสดุยึดได้



- ถ้ามีการแนะนำให้อุ่นร้อนในตารางการปรุงอาหาร คุณควรใส่อาหารของคุณในเตาอบหลังจากการอุ่นร้อน
- ถ้าคุณจะปรุงอาหารโดยใช้เครื่องครัวบนตะแกรงลวด ให้วางที่ตรงกลางของตะแกรงลวด อย่าวางใกล้กับผนังด้านหลัง
- วัสดุทั้งหมดที่ใช้ในการทำขนมอบจะต้องเป็นวัสดุใหม่สดและอยู่ที่อุณหภูมิห้อง
- สถานะการปรุงอาหารของอาหารอาจแปรผันโดยขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหารและขนาดของเครื่องครัว
- แม่แบบโลหะ เซรามิก และแก้วจะทำให้เวลาการปรุงอาหารนานขึ้นและพื้นผิวด้านล่างของอาหารขนมอบจะไม่สุกอย่างเท่าๆ กัน
- ถ้าคุณใช้กระดาษสำหรับปรุงอาหาร อาจมีรอยไหม้เล็กๆ ที่พื้นผิวด้านล่างของอาหาร ในกรณีนี้ คุณอาจต้องเพิ่มระยะเวลาการปรุงอาหารอีกประมาณ 10 นาที
- ค่าที่ระบุไว้ในตารางการปรุงอาหารถูกกำหนดมาจากผลลัพธ์ที่ทดสอบภายในห้องปฏิบัติการของเรา ค่าที่เหมาะสมสำหรับคุณอาจแตกต่างกันไปจากค่าเหล่านี้
- วางอาหารของคุณบนชั้นวางที่เหมาะสมตามที่แนะนำไว้ในตารางการปรุงอาหาร อ้างอิงชั้นวางด้านล่างของเตาอบเป็นชั้นวางที่ 1
- ปรุงอาหารที่แนะนำในตารางการปรุงอาหารโดยใช้ถาดเดียว

เคล็ดลับการอบเค้ก

- ถ้าเค้กแห้งเกินไป ให้เพิ่มอุณหภูมิอีก 10°C และลดเวลาการอบน้อยลง
- ถ้าเค้กชื้นแฉะเกินไป ให้ใช้ของเหลวปริมาณน้อยหรือลดอุณหภูมิอีก 10°C
- ถ้าด้านบนของเค้กไหม้ ให้ใส่ที่ชั้นวางด้านล่าง ลดอุณหภูมิ และเพิ่มเวลาการอบ
- ถ้าด้านในของเค้กสุกดี แต่ด้านนอกยังเหนียว ให้ใช้ของเหลวน้อยลง ลดอุณหภูมิ และเพิ่มเวลาการอบ

เคล็ดลับสำหรับขนมอบ

- ถ้าขนมอบเกินไป ให้เพิ่มอุณหภูมิอีก 10 °C และลดเวลาการปรุงอาหารน้อยลง ทำให้แผ่นแป้งเปียกชุ่มโดยราดซอสที่ประกอบด้วยของผสมระหว่างนม น้ำมัน ไข่ และโยเกิร์ต
- ถ้าขนมอบสุกช้า ตรวจสอบว่าความหนาของขนมอบที่คุณเตรียมนั้นไม่ล้นบนถาด
- ถ้าขนมอบไหม้สีน้ำตาลที่พื้นผิวแต่ด้านล่างไม่สุก ตรวจสอบว่าปริมาณซอสที่คุณจะใช้สำหรับขนมอบไม่มากเกินไปที่ด้านล่างของขนมอบ เพื่อให้สุกอย่างสม่ำเสมอ พยายามกระจายซอสอย่างเท่าๆ กันระหว่างแผ่นแป้งและขนมอบ
- อบขนมอบในตำแหน่งและอุณหภูมิที่เหมาะสมตามตารางการปรุงอาหาร ถ้าด้านล่างของขนมอบยังไม่สุกเพียงพอ ให้วางบนชั้นวางด้านล่างสำหรับการปรุงครั้งถัดไป

ตารางการปรุงอาหารสำหรับขนมอบและการอบอาหาร

อาหาร	อุปกรณ์เสริมที่จะใช้	ฟังก์ชันการทำงาน	ตำแหน่งชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	เวลาการอบ (นาที) (โดยประมาณ)
เค้กบนถาด	ถาดมาตรฐาน *	ความร้อนบนและล่าง	3	180	30 ... 45
เค้กในแม่แบบ	แม่แบบเค้กบนตะแกรง ลวด **	ความร้อนบนและล่าง	2	180	30 ... 40
เค้กขนาดเล็ก	ถาดมาตรฐาน *	ความร้อนบนและล่าง	3	160	25 ... 35
สปอนจ์เค้ก	แม่แบบเค้กกลม เส้น ผ่านศูนย์กลาง 26 ซม. พร้อมแคลมป์บน ตะแกรงลวด **	ความร้อนบนและล่าง	2	160	30 ... 40
คุกกี้	ถาดขนมอบ *	ความร้อนบนและล่าง	3	170	25 ... 40
ขนมอบ	ถาดมาตรฐาน *	ความร้อนบนและล่าง	2	200	30 ... 45
ขนมปังนุ่ม	ถาดมาตรฐาน *	ความร้อนบนและล่าง	2	200	20 ... 35
ขนมปังทั้งชิ้น	ถาดมาตรฐาน *	ความร้อนบนและล่าง	3	200	30 ... 45
ลาซานญา	ภาชนะสี่เหลี่ยมจาก แก้ว/โลหะบนตะแกรง ลวด **	ความร้อนบนและล่าง	2 หรือ 3	200	30 ... 45
พายแอปเปิล	แม่แบบโลหะกลมสี่ด้าน เส้นผ่านศูนย์กลาง 20 ซม. บนตะแกรงลวด **	ความร้อนบนและล่าง	2	180	50 ... 70
พิซซ่า	ถาดมาตรฐาน *	ความร้อนบนและล่าง	2	200 ... 220	10 ... 20

แนะนำการอุ่นร้อนสำหรับอาหารทั้งหมด

*อุปกรณ์เสริมเหล่านี้อาจไม่ได้ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ของคุณ

**อุปกรณ์เสริมเหล่านี้ไม่ได้ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ของคุณ มีจำหน่ายเป็นอุปกรณ์เสริม

Meat, Fish and Poultry

ประเด็นสำคัญของการปิ้งย่าง

- การเติมรสชาติด้วยน้ำมันและพริกไทยก่อนปรุงอาหารกับไก่ทั้งตัว ไก่วง และเนื้อชิ้นใหญ่จะเพิ่มประสิทธิภาพการปรุงอาหารได้
- เนื้อติดกระดูกอาจใช้เวลาในการปรุงนานขึ้นกว่าเนื้อไม่มีมันที่ทอด 15 ถึง 30 นาที

- คุณควรคำนวณประมาณ 4 ถึง 5 นาทีของเวลาการปรุงอาหารต่อเซ็นติเมตรของความหนาชั้นเนื้อ
- หลังจากสิ้นสุดเวลาการปรุงอาหาร ให้รักษาเนื้อไว้ในเตาอบที่ปริมาณ 10 นาที นำจากเนื้อจะกระจายตัวดีขึ้นในเนื้อทอดและไม่ออกมาเมื่อหั่นชั้นเนื้อ
- ควรวางปลาที่ชั้นวางระดับกลางหรือต่ำในแผ่นรองกันร้อน
- ปรุงอาหารที่แนะนำในตารางการปรุงอาหารโดยใช้ถาดเดียว

ตารางการปรุงอาหารสำหรับเนื้อ ปลา และสัตว์ปีก

อาหาร	อุปกรณ์เสริมที่จะใช้	ฟังก์ชันการทำงาน	ตำแหน่งชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	เวลาการอบ (นาที) (โดยประมาณ)
สเต็ก (ทั้งชิ้น)/ เนื้อย่าง (1 กก.)	ถาดมาตรฐาน *	ความร้อนบนและล่าง	3	15 นาที 250/สูงสุด, หลังจาก 180 ... 190	60 ... 80
ขาลูกแกะ (1,5-2 กก.)	ถาดมาตรฐาน *	ความร้อนบนและล่าง	3	15 นาที 250/สูงสุด, หลังจาก 170	110 ... 120
ไก่ทอด (1,8-2 กก.)	ตะแกรงลวด * วางหนึ่งถาดบนชั้นวาง ล่าง	ความร้อนบนและล่าง	2	15 นาที 250/สูงสุด, หลังจาก 190	60 ... 80
ไก่วง (5.5 กก.)	ถาดมาตรฐาน *	ความร้อนบนและล่าง	1	25 นาที 250/สูงสุด, หลังจาก 180 ... 190	150 ... 210
ปลา	ตะแกรงลวด * วางหนึ่งถาดบนชั้นวาง ล่าง	ความร้อนบนและล่าง	3	200	20 ... 30

แนะนำการอุ่นร้อนสำหรับอาหารทั้งหมด

*อุปกรณ์เสริมเหล่านี้อาจไม่ได้ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ของคุณ

**อุปกรณ์เสริมเหล่านี้ไม่ได้ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ของคุณ มีจำหน่ายเป็นอุปกรณ์เสริม

ตะแกรงบั้งย่าง

เนื้อแดง ปลา และเนื้อสัตว์ปีกจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลสุกอย่างรวดเร็วเมื่อบั้งย่าง รักษาสภาพพร้อมผิวหนังที่สวยงาม และไม่แห้งสนิท เนื้อไม่มีกระดูก เนื้อสำหรับบาร์บีคิว ไส้กรอก รวมถึงผักมีน้ำ (มันฝรั่ง หัวหอม ฯลฯ) เหมาะสำหรับการบั้งย่างโดยเฉพาะ

คำแนะนำทั่วไป

- อาหารที่ไม่เหมาะสำหรับการบั้งย่างจะทำให้มีอันตรายของเพลิงไหม้ บั้งย่างเฉพาะอาหารที่เหมาะสมสำหรับการใช้ไฟบั้งย่างสูง รวมถึง ย่างวางอาหารไกลจากด้านหลังของตะแกรงบั้งย่างมากเกินไป นี่เป็นพื้นที่ที่ร้อนที่สุดและอาหารที่มีไขมันมากอาจลืกลัดไฟได้
- ปิดประตูเตาอบในระหว่างการบั้งย่าง ห้ามบั้งย่างโดยที่ประตูเตาอบเปิดไว้ พื้นผิวร้อนอาจทำให้ผิวหนังลวกได้!

ตารางการบั้งย่าง

อาหาร	อุปกรณ์เสริมที่จะใช้	ตำแหน่งชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	เวลาการอบ (นาที) (โดยประมาณ)
ปลา	ตะแกรงลวด	4 - 5	250	20 ... 25
ชิ้นไก่	ตะแกรงลวด	4 - 5	250	25 ... 35
ลูกชิ้น (เนื้อลูกวัว) - 12 ปริมาณ	ตะแกรงลวด	4	250	20 ... 30
ลูกแกะสับ	ตะแกรงลวด	4 - 5	250	20 ... 25
สเต็ก - (เนื้อกอนสีเหลี่ยม)	ตะแกรงลวด	4 - 5	250	25 ... 30
เนื้อลูกวัวสับ	ตะแกรงลวด	4 - 5	250	25 ... 30
กราแตงผัก	ตะแกรงลวด	4 - 5	220	20 ... 30
ขนมปังปิ้ง	ตะแกรงลวด	4	250	1 ... 4
ขอแนะนำให้อุ่นร่อนาน 5 นาทีสำหรับอาหารบั้งย่างทั้งหมด				
พลิกชิ้นอาหารหลังจากผ่านไป 1/2 ของเวลาการบั้งย่างรวม				

อาหารทดสอบ

- อาหารในตารางการปรุงอาหารนี้ได้รับการเตรียมโดยสอดคล้องตามมาตรฐาน EN 60350-1 เพื่อทำการทดสอบผลิตภัณฑ์ตามข้อบังคับของหน่วยงานควบคุม

ตารางการปรุงอาหารสำหรับอาหารทดสอบ

อาหาร	อุปกรณ์เสริมที่จะใช้	ฟังก์ชันการทำงาน	ตำแหน่งชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	เวลาการอบ (นาที) (โดยประมาณ)
ชอร์ตเบรด (คุกกี้หวาน)	ถาดมาตรฐาน *	ความร้อนบนและล่าง	3	140	20 ... 30
เค้กขนาดเล็ก	ถาดมาตรฐาน *	ความร้อนบนและล่าง	3	160	25 ... 35
สปอนจ์เค้ก	แม่แบบเค้กกลม เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม. พร้อมแคลมป์บนตะแกรงลวด **	ความร้อนบนและล่าง	2	160	30 ... 40
พายแอปเปิล	แม่แบบโลหะกลมสี่เหลี่ยมผ่านศูนย์กลาง 20 ซม. บนตะแกรงลวด **	ความร้อนบนและล่าง	2	180	50 ... 70

แนะนำการอุ่นร่อนสำหรับอาหารทั้งหมด

*อุปกรณ์เสริมเหล่านี้อาจไม่ได้ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ของคุณ

**อุปกรณ์เสริมเหล่านี้ไม่ได้ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ของคุณ มีจำหน่ายเป็นอุปกรณ์เสริม

ประเด็นสำคัญสำหรับการบั้งย่าง

- เตรียมอาหารที่มีความหนาและน้ำหนักใกล้เคียงกันมากที่สุดเท่าที่ทำได้สำหรับการบั้งย่าง
- วางชิ้นอาหารที่จะบั้งย่างบนตะแกรงบั้งย่างหรือถาดตะแกรงลวดโดยการกระจายออกอย่าให้เกินขนาดพื้นที่ครอบคลุมของเครื่องทำความร้อน
- เวลาการปรุงอาหารที่กำหนดไว้ในตารางอาจแปรผันโดยขึ้นอยู่กับความหนาของชิ้นอาหารที่จะบั้งย่าง
- เลื่อนตะแกรงลวดหรือถาดตะแกรงลวดไปยังระดับที่ต้องการในเตาอบ ถ้าคุณปรุงอาหารบนตะแกรงลวด ให้เลื่อนถาดเตาอบไปยังชั้นต่ำสุดเพื่อรองรับน้ำมัน ถาดเตาอบที่คุณจะเลือกควรมีขนาดพอดีกับพื้นที่บั้งย่างทั้งหมด ถาดนี้อาจไม่ได้ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ ใส่ลงในถาดเตาอบบางส่วนเพื่อให้ง่ายต่อการทำความสะอาด

- ปรุงอาหารที่แนะนำในตารางการปรุงอาหารโดยใช้ถาดเดียว

ตะแกรงบั้งย่าง

อาหาร	อุปกรณ์เสริมที่จะใช้	ตำแหน่งชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	เวลาการอบ (นาที) (โดยประมาณ)
ลูกชิ้น (เนื้อลูกวัว) - 12 ปริมาณ	ตะแกรงลวด	4	250	20 ... 30
ขนมปังปิ้ง	ตะแกรงลวด	4	250	1 ... 4
ขอแนะนำให้อุ่นร่อนนาน 5 นาทีสำหรับอาหารบั้งย่างทั้งหมด				
พลิกชิ้นอาหารหลังจากผ่านไป 1/2 ของเวลาการบั้งย่างรวม				

การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

ข้อมูลเกี่ยวกับการทำความสะอาดทั่วไป

คำเตือนทั่วไป

- รอให้ผลิตภัณฑ์เย็นลงก่อนทำความสะอาด พื้นผิวร้อนอาจทำให้ผิวหนึ่งลวกได้!
- อย่าใช้ผงซักฟอกซักล้างโดยตรงบนพื้นผิวร้อน เพราะอาจทำให้เกิดคราบแบบถาวร
- จะต้องทำความสะอาดผลิตภัณฑ์อย่างทั่วถึงและทำให้แห้งสนิทหลังการใช้งานทุกครั้ง ซึ่งจะช่วยให้ทำความสะอาดเศษอาหารตกค้างได้ง่าย และเศษอาหารเหล่านี้จะไม่ไหม้เมื่อคุณใช้ผลิตภัณฑ์อีกครั้งในภายหลัง รวมถึงยังยืดอายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์และลดปัญหาที่มักเกิดขึ้นบ่อยเช่นกัน
- อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำทำความสะอาด
- ผงซักฟอกซักล้างหรือสารทำความสะอาดบางชนิดอาจทำให้พื้นผิวผลิตภัณฑ์เสียหาย สารทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสมได้แก่ สารฟอกขาว ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของแอมโมเนีย กรด หรือคลอไรด์ ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ สารขจัดคราบตะกรัน สารขจัดคราบติดแน่นและสนิม ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่กัดกร่อน (สารทำความสะอาดคริม ผงขัด คริมขัด สารขัดถูที่กัดกร่อนและขัดสี แปรลงวด ฟองน้ำ ผ้าทำความสะอาดที่มีเศษสิ่งสกปรกและผงซักฟอกติดค้าง)
- ไม่จำเป็นต้องใช้วัสดุทำความสะอาดพิเศษในการทำความสะอาดหลังการใช้งานแต่ละครั้ง ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์โดยใช้น้ำยาล้างจานผสมในน้ำอุ่นและผ้านุ่มหรือฟองน้ำ แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าแห้ง
- ให้แน่ใจว่าต้องเช็ดทำความสะอาดของเหลวตกค้างใดๆ ออกให้สนิทหลังการทำความสะอาด และทำความสะอาดอาหารใดๆ ที่สาดกระเซ็นรอบๆ พื้นที่ปรุงอาหารทันที
- อย่าล้างส่วนประกอบใดๆ ของเครื่องของคุณในเครื่องล้างจาน เว้นแต่จะระบุไว้เป็นอย่างอื่นในคู่มือผู้ใช้

พื้นผิวสแตนเลส Inox

- อย่าใช้สารทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของกรดหรือคลอรีนเพื่อทำความสะอาดพื้นผิวสแตนเลส Inox และด้ามจับ
- พื้นผิวสแตนเลส Inox อาจเปลี่ยนสีเมื่อเวลาที่ผ่านมา นี่เป็นเรื่องปกติหลังจากใช้งานทุกครั้ง ให้ทำความสะอาดด้วยสารทำความสะอาดที่เหมาะสมสำหรับพื้นผิวสแตนเลส Inox
- ทำความสะอาดด้วยผ้านุ่มชุบน้ำสบู่และสารซักฟอกชนิดเหลว (ไม่ก่อให้เกิดการขีดข่วน) ที่เหมาะสมสำหรับพื้นผิวสแตนเลส Inox เช็ดผิวให้แห้งอย่างระมัดระวังไปในทิศทางเดียว
- ขจัดคราบหินปูน น้ำมัน แป้ง นม และโปรตีนบนกระจกและพื้นผิวสแตนเลส Inox ทันทีโดยไม่ต้องรื้อ ครอบติดแน่นอาจเกิดสนิมเมื่อทิ้งไว้เป็นเวลานาน
- ควรใช้สารทำความสะอาดแบบฉีดพ่น/ทาผิวลงบนพื้นผิวทันที สารทำความสะอาดที่กัดกร่อนที่ตกค้างบนพื้นผิวอาจทำให้ผิววัสดุขีดข่วนได้

ผิวเคลือบ

- จะต้องให้เตาอบเย็นตัวก่อนทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ปรุงอาหาร ทำความสะอาดบนพื้นผิวร้อนอาจมีอันตรายของไฟไหม้และทำให้ผิวเคลือบเสียหาย
- หลังการใช้แต่ละครั้ง ให้ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์โดยใช้น้ำยาล้างจานผสมในน้ำอุ่นและผ้านุ่มหรือฟองน้ำ แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าแห้ง

- ถ้าผลิตภัณฑ์ของคุณมีฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำแบบง่ายคุณสามารถทำความสะอาดด้วยไอน้ำแบบง่ายสำหรับสิ่งสกปรกน้อยและไม่ติดแน่น (ดูที่ “การทำความสะอาดด้วยไอน้ำแบบง่าย [► 52]”)
- สำหรับคราบที่ขจัดออกยาก มีสารทำความสะอาดเตาอบและตะแกรงที่แนะนำไว้บนเว็บไซต์แบรนด์ผลิตภัณฑ์ของคุณและสามารถใช้แผ่นขัดที่ไม่ทำให้เกิดรอยขีดข่วนได้ อย่าใช้สารทำความสะอาดเตาอบสำหรับภายนอก

พื้นผิวแบบกะดะไลติก

- ผงขัดด้านข้างในพื้นที่การปรุงอาหารสามารถเคลือบด้วยสารเคลือบหรือผงแบบกะดะไลติกเท่านั้น ขึ้นอยู่กับรุ่นของผลิตภัณฑ์
- ผงแบบกะดะไลติกจะมีผิวด้านและมีรูพรุนและสีอ่อน ห้ามทำความสะอาดผงแบบกะดะไลติกของเตาอบ
- พื้นผิวกะดะไลติกจะดูดซับน้ำมันด้วยโครงสร้างรูพรุนและเริ่มส่องประกายเมื่อพื้นผิวอมตัวด้วยน้ำมัน ในกรณีนี้ ขอแนะนำให้เปลี่ยนชิ้นส่วน

พื้นผิวกระจก

- เมื่อทำความสะอาดพื้นผิวกระจก อย่าใช้เครื่องมือปาดแบบโลหะแข็งและสารทำความสะอาดที่กัดกร่อน เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวกระจกเสียหายได้
- ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์โดยใช้น้ำยาล้างจานผสมในน้ำอุ่นและผ้าไมโครไฟเบอร์เฉพาะสำหรับผิวกระจก แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์
- ถ้ามีสารทำความสะอาดตกค้างหลังทำความสะอาด ให้เช็ดออกด้วยน้ำเย็นและเช็ดให้แห้งด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์สะอาดและแห้ง สารทำความสะอาดตกค้างอาจทำให้ผิวกระจกเสียหายได้
- ในทุกกรณี จะต้องทำความสะอาดผิวกระจกที่มีสิ่งตกค้างแห้งติดบนผิวด้วยมีดขอบหยัก แปรงขนลวด หรือเครื่องมือขูดที่คล้ายกัน
- คุณสามารถขจัดคราบหินปูน (คราบเหลือง) บนผิวกระจกด้วยสารขจัดคราบตะกรันที่มีจำหน่ายในตลาดทั่วไป ซึ่งได้แก่ น้ำส้มสายชูหรือน้ำมะนาว
- ถ้าพื้นผิวมีสิ่งปนเปื้อนมาก ให้ใช้ฟองน้ำทาสารทำความสะอาดบนครอบติดแน่นแล้วรอสักครู่เพื่อให้สารทำงาน จากนั้นทำความสะอาดพื้นผิวกระจกด้วยผ้าชุบน้ำ
- การเปลี่ยนสีและคราบติดแน่นบนผิวกระจกเป็นเรื่องปกติและไม่ใช่อะไรที่ผิดปกติ

ชิ้นส่วนพลาสติกและพื้นผิวทาสี

- ให้ทำความสะอาดชิ้นส่วนพลาสติกและพื้นผิวทาสีโดยใช้น้ำยาล้างจานผสมในน้ำอุ่นและผ้านุ่มหรือฟองน้ำ แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าแห้ง
- อย่าใช้เครื่องมือปาดแบบโลหะแข็งและสารทำความสะอาดที่กัดกร่อนเนื่องจากจะทำให้ผิวเสียหายได้
- ตรวจสอบว่าข้อต่อของส่วนประกอบต่างๆ ของผลิตภัณฑ์ไม่เปื่อยขึ้นและมีสารซักล้างตกค้าง มิฉะนั้นการกัดกร่อนอาจเกิดขึ้นบนข้อต่อเหล่านี้ได้

การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

อย่าใส่อุปกรณ์เสริมของผลิตภัณฑ์ลงในเครื่องล้างจาน เว้นแต่คู่มือได้ระบุว่าสามารถทำได้

การทำความสะอาดแผงควบคุม

- เมื่อทำความสะอาดแผงควบคุมที่มีปุ่มสั่งการ ให้ใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาด เช็ดแผงและปุ่มต่างๆ แล้วใช้ผ้าแห้งเช็ดให้แห้ง อย่าถอดปุ่มและปะเก็นข้างใต้ออกเพื่อทำความสะอาด แผงควบคุมและปุ่มสั่งการอาจเสียหายได้
- ในขณะทำความสะอาดแผงสแตนเลส Inox ที่มีปุ่มควบคุม อย่าใช้สารทำความสะอาดแผงสแตนเลส Inox บริเวณปุ่ม ตัวบ่งชี้รอบๆ ปุ่มอาจถูกลบล้างออกได้
- ทำความสะอาดแผงควบคุมด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาด แล้วใช้ผ้าแห้งเช็ดให้แห้ง ถ้าผลิตภัณฑ์ของคุณมีคุณสมบัติการล็อกปุ่ม ให้ตั้งคาล็อกปุ่มก่อนทำความสะอาดแผงควบคุม มิฉะนั้น อาจเกิดกรณีเครื่องตรวจจับไม่ถูกต้องบนปุ่ม

การทำความสะอาดด้านในของเตาอบ (พื้นที่การปรุงอาหาร)

ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำความสะอาดที่อธิบายไว้ในหัวข้อ "ข้อมูลเกี่ยวกับการทำความสะอาดทั่วไป" ตามประเภทพื้นผิวในเตาอบของคุณ

การทำความสะอาดด้านข้างของเตาอบ

ผนังด้านข้างในพื้นที่การปรุงอาหารสามารถเคลือบด้วยสารเคลือบหรือผนังแบบกะตะโลติกเท่านั้น ขึ้นอยู่กับรุ่นของผลิตภัณฑ์ ถ้ามีพื้นผิวแบบกะตะโลติก ให้ดูข้อมูลที่หัวข้อ "พื้นผิวแบบกะตะโลติก"

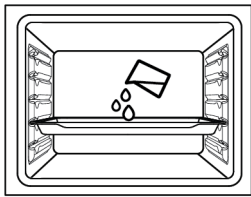
ถ้าผลิตภัณฑ์ของคุณเป็นรุ่นชั้นวางตะแกรงลวด ให้ถอดชั้นวางตะแกรงลวดออกก่อนทำความสะอาดผนังด้านข้าง จากนั้นปฏิบัติตามขั้นตอนการทำความสะอาดที่อธิบายไว้ในหัวข้อ "ข้อมูลเกี่ยวกับการทำความสะอาดทั่วไป" ตามประเภทพื้นผิวด้านข้าง

การทำความสะอาดด้วยไอน้ำแบบง่าย

ฟังก์ชันนี้ช่วยทำความสะอาดสิ่งสกปรก (ไม่ใช่สิ่งตกค้างเป็นเวลานาน) ที่ทำให้อ่อนตัวลงโดยไอน้ำด้านในเตาอบและโดยหยดน้ำที่ควบแน่นในพื้นที่ผิวด้านในของเตาอบได้อย่างง่ายดาย

- ถอดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดด้านในเตาอบออก
- เติมน้ำ 500 มล. ลงในถาดแล้ววางถาดบนชั้นที่ 2 ของเตาอบ

i อย่าใช้น้ำกลั่นหรือน้ำกรอง ใช้น้ำดื่มทั่วไปเท่านั้น อย่าใช้น้ำยาที่ติดไฟ แอลกอฮอล์ หรือน้ำยาที่มีอนุภาคของแข็งแทนน้ำ



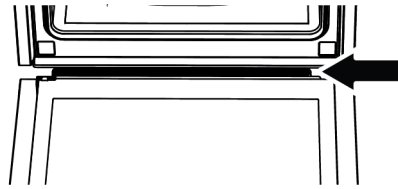
- ตั้งค่าเตาอบไปที่โหมดการทำงานการทำความสะอาดด้วยไอน้ำแบบง่ายและใช้งานเตาอบที่ 100°C เป็นเวลา 15 นาที

เปิดประตูทันทีและเช็ดภายในของเตาอบด้วยฟองน้ำหรือผ้าชุบน้ำบิดหมาด ไอน้ำจะถูกปล่อยเมื่อเปิดประตู ซึ่งอาจมีความเสี่ยงของความร้อนลวก ระมัดระวังในขณะที่เปิดประตู

สำหรับสิ่งสกปรกที่ติดแข็ง ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์โดยใช้ น้ำยาล้างจานผสมในน้ำอุ่นและผ้านุ่มหรือฟองน้ำ แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าแห้ง

i ในฟังก์ชันการทำความสะอาดด้วยไอน้ำแบบง่าย น้ำที่เติมอาจระเหยและควบแน่นที่ด้านในของเตาอบและประตูเตาอบเพื่อทำให้สิ่งสกปรกที่สะสมตัวในเตาอบอ่อนนุ่มลง การควบแน่นของน้ำที่เกิดขึ้นบนประตูเตาอบอาจหยดลงรอบๆ เมื่อประตูเตาอบถูกเปิด เมื่อคุณเปิดประตูเตาอบ ให้เช็ดน้ำที่ควบแน่นออก

(แปรผันโดยขึ้นอยู่กับรุ่นของผลิตภัณฑ์ อาจไม่มีในผลิตภัณฑ์ของคุณ) หลังจากน้ำควบแน่นภายในเตาอบ ของเหลวหรือความชื้นอาจเกิดขึ้นในหลุมน้ำข้างใต้เตาอบ เช็ดหลุมน้ำดังกล่าวด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาดหลังจากใช้งาน แล้วเช็ดให้แห้ง



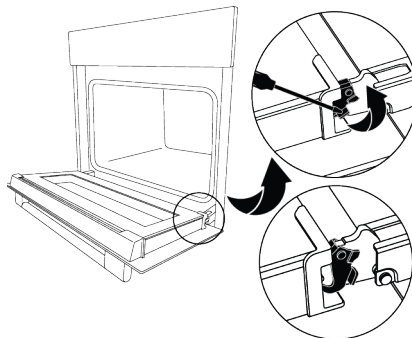
การทำความสะอาดประตูเตาอบ

คุณสามารถถอดประตูเตาอบและแวนตาประตูเพื่อทำความสะอาดได้วิธีการถอดประตูและหน้าต่างมีอธิบายไว้ในส่วน "การถอดประตูเตาอบ" และ "การถอดแวนตาด้านในของประตู" หลังจากถอดแวนตาในประตูออกแล้วให้ทำความสะอาดโดยใช้ น้ำยาล้างจาน น้ำอุ่นและผ้านุ่มหรือฟองน้ำแล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าแห้งสำหรับคราบปูนขาวที่อาจก่อตัวบนแวนตาอบให้เช็ดแวนตาด้วยน้ำส้มสายชูและล้างออก

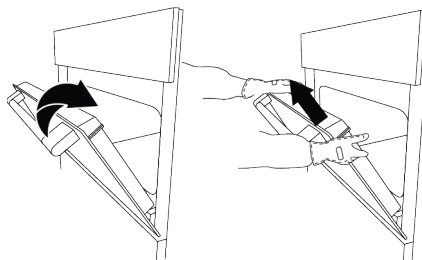
i ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงเครื่องชุดโลหะชนิดวัสดุหรือวัสดุฟอกขาวเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบและกระจก

การถอดประตูเตาอบ

- เปิดประตูเตาอบ
- เปิดคลิป์ในเบ้าบานพับประตูด้านหน้าทางด้านขวาและซ้ายโดยดันลงด้านล่างตามที่แสดงในรูป



- ทำให้ประตูเตาอบอยู่ในตำแหน่งเปิดครึ่งหนึ่ง

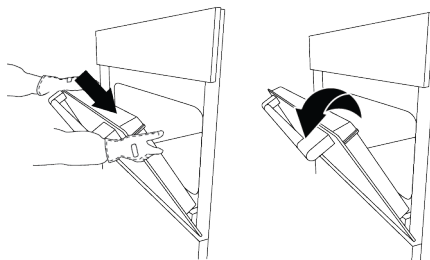


- ดึงประตูที่ถอดออกแล้วขึ้นด้านบนเพื่อปลดออกจากบานพับด้านขวาและด้านซ้ายและถอดออก

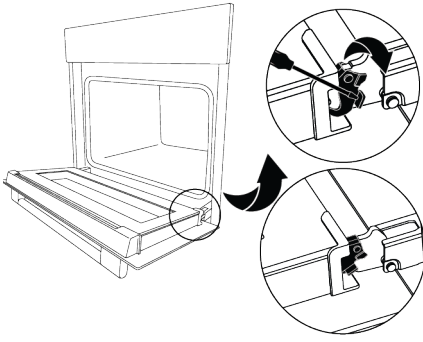
i อย่าวางนิ้วมือรอบบานพับซึ่งมีสปริงที่แข็งแรงและอาจทำร้ายนิ้วมือได้

เพื่อติดตั้งประตูอีกครั้ง

- ทำให้ประตูเตาอบอยู่ในตำแหน่งเปิดครึ่งหนึ่ง



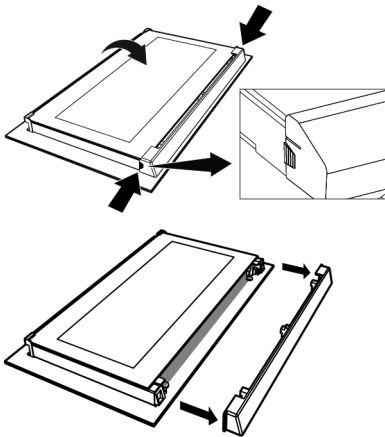
- ดันประตูที่ถอดออกได้ลงด้านล่างเพื่อวางจากบานพับด้านขวาและด้านซ้ายและเปิดประตูเตาอบให้เต็ม
- ปิดคลิป์ในเบ้าบานพับประตูด้านหน้าทางด้านขวาและซ้ายโดยดันขึ้นด้านบนตามที่แสดงในรูป



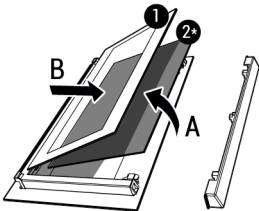
การถอดกระจกด้านในของประตูเตาอบ

กระจกด้านในของประตูด้านหน้าของผลิตภัณฑ์สามารถถอดมาทำความสะอาดได้

1. เปิดประตูเตาอบ
2. ดึงส่วนประกอบพลาสติกที่ติดตั้งที่ส่วนบนของประตูด้านหน้าเข้าหาตัวเองพร้อมกับกดบนจุดกดที่ทั้งสองด้านของส่วนประกอบ แล้วดึงออกมา



3. ตามภาพประกอบ ค่อยๆ ยกกระจกอันในสุด (1) ไปยัง "A" จากนั้นถอดออกโดยดึงไปยัง "B"



- 1 กระจกในสุด
- 2* กระจกด้านใน (อาจไม่มีในรุ่นของคุณ)
4. ถ้าผลิตภัณฑ์ของคุณมีกระจกด้านใน (2) ให้ทำซ้ำขั้นตอนเดียวกันเพื่อถอดแยก (2)
5. ขั้นตอนแรกของการจัดใส่ประตูกลับเข้าไปใหม่คือใส่กระจกด้านใน (2) กลับเข้าไป จัดแนวขอบเฉียงของกระจกให้ตรงขอบเฉียงของช่องเสียบพลาสติก (ถ้าผลิตภัณฑ์ของคุณมีกระจกด้านใน) จะต้องติดตั้งกระจกด้านใน (2) เข้าในช่องเสียบพลาสติกที่ใกล้กับกระจกด้านในสุดมากที่สุด (1)

การแก้ไขปัญหา

หากปัญหายังคงอยู่หลังจากทำตามคำแนะนำในส่วนนี้ โปรดติดต่อผู้จำหน่ายหรือบริการที่ได้รับอนุญาต อย่าพยายามซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ของคุณด้วยตัวคุณเอง

มีไอน้ำออกมาในขณะที่เตาอบทำงาน

- เป็นเรื่องปกติที่จะเห็นไอระเหยระหว่างการทำงาน >>> นี่ไม่ใช่ข้อผิดพลาด

หยดน้ำปรากฏขึ้นขณะปรุงอาหาร

- ไอน้ำที่เกิดขึ้นระหว่างการปรุงอาหารจะควบแน่นเมื่อสัมผัสกับพื้นผิวที่เย็นภายนอกผลิตภัณฑ์ และอาจก่อตัวเป็นหยดน้ำ >>> นี่ไม่ใช่ข้อผิดพลาด

6. ในขณะที่การติดตั้งกระจกด้านในสุด (1) ต้องระวังให้วางตำแหน่งโดยให้ด้านพิมพ์ของกระจกอยู่บนกระจกด้านใน เป็นสิ่งสำคัญมากที่ต้องวางมุมล่างของกระจกด้านในสุด (1) ให้ตรงกับช่องเสียบพลาสติกด้านล่าง
7. กดส่วนประกอบพลาสติกลงไปเพื่อเฟรมจนได้ยินเสียง "คลิก" ลงตำแหน่ง

การทำความสะอาดโคมไฟเตาอบ

ในกรณีที่ประตูกระจกของโคมไฟเตาอบในพื้นที่ทำอาหารสกปรก ทำความสะอาดโดยใช้น้ำยาล้างจานน้ำอุ่นและฟ้านุ่มหรือฟองน้ำและเช็ดให้แห้งด้วยผ้าแห้งในกรณีที่หลอดไฟเตาอบขัดข้องคุณสามารถเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบได้โดยทำตามส่วนที่ตามมา

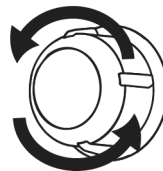
การเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ

คำเตือนทั่วไป

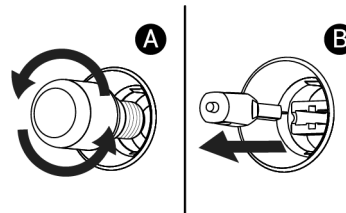
- เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงจากไฟฟ้าช็อตก่อนเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบให้ถอดผลิตภัณฑ์ออกและรอให้เตาอบเย็นลงพื้นผิวที่ร้อนอาจทำให้เกิดแผลไหม้ได้!
- เตาอบนี้ใช้พลังงานจากหลอดไส้ที่มีกำลังไฟน้อยกว่า 40 วัตต์ความสูงน้อยกว่า 60 มม. เส้นผ่านศูนย์กลางน้อยกว่า 30 มม. หรือหลอดฮาโลเจนที่มีช็อกเก็ต G9 ที่มีกำลังไฟน้อยกว่า 60 วัตต์หลอดไฟเหมาะสำหรับการทำงานที่อุณหภูมิสูงกว่า 300° C โคมไฟเตาอบมีให้บริการจากบริการที่ได้รับอนุญาตหรือช่างเทคนิคที่ได้รับอนุญาตผลิตภัณฑ์นี้มีหลอดไฟ G ENERGY CLASS
- ตำแหน่งของหลอดไฟอาจแตกต่างจากที่แสดงในรูป
- โคมไฟที่ใช้ในผลิตภัณฑ์นี้ไม่เหมาะสำหรับการใช้ในการให้แสงสว่างของห้องในบ้านวัตถุประสงค์ของโคมไฟนี้คือเพื่อช่วยให้ผู้ใช้เห็นผลิตภัณฑ์อาหาร
- หลอดไฟที่ใช้ในผลิตภัณฑ์นี้ต้องทนต่อสภาวะทางกายภาพที่รุนแรง เช่นอุณหภูมิสูงกว่า 50° C

หากเตาอบของคุณมีโคมไฟทรงกลม

1. ถอดผลิตภัณฑ์ออกจากกระแสไฟฟ้า
2. ถอดฝาครอบกระจกออกโดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา



3. หากโคมไฟเตาอบของคุณเป็นแบบ (A) ที่แสดงในรูปด้านล่างให้หมุนโคมไฟเตาอบตามที่แสดงในรูปและแทนที่ด้วยโคมไฟใหม่หากเป็นรุ่น TYPE (B) ให้ดึงออกตามที่แสดงในรูปและแทนที่ด้วยรุ่นใหม่



4. ติดฝาครอบกระจกใหม่

ได้ยินเสียงโลหะในขณะที่ผลิตภัณฑ์กำลังอุ่นและเย็น

- ชิ้นส่วนโลหะอาจขยายตัวและส่งเสียงได้เมื่อได้รับความร้อน >>> นี่ไม่ใช่ข้อผิดพลาด

ผลิตภัณฑ์ไม่ทำงาน

- ฟิวส์อาจชำรุดหรือขาด >>> ตรวจสอบฟิวส์ในกล่องฟิวส์ เปลี่ยนหากจำเป็นหรือเปิดใช้งานอีกครั้ง
- เครื่องอาจไม่เสียบเข้ากับเต้ารับ (ต่อสายดิน) >>> ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กเครื่องเข้ากับเต้ารับหรือไม่

- (หากเครื่องของคุณมีตัวจับเวลา) ปุ่มบนแผงควบคุมไม่ทำงาน >>> หากผลิตภัณฑ์ของคุณมีการล๊อคปุ่ม การล๊อคปุ่มอาจถูกเปิดใช้งาน ปิดใช้งานการล๊อคปุ่ม
- ไฟเตาอบไม่ติด
 - ไฟเตาอบอาจเสีย >>> เปลี่ยนหลอดไฟของเตาอบ
 - ไม่มีไฟฟ้า. >>> ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไฟเมนทำงานและตรวจสอบฟิวส์ในกล่องฟิวส์ เปลี่ยนฟิวส์หากจำเป็นหรือเปิดใช้งานใหม่

- เตาอบไม่ร้อน**
- เตาอบอาจไม่ได้ตั้งค่าเป็นฟังก์ชันการทำอาหารและ/หรืออุณหภูมิเฉพาะ >>> ตั้งเตาอบไปที่ฟังก์ชันการทำอาหารและ/หรืออุณหภูมิเฉพาะ
 - ไม่มีไฟฟ้า. >>> ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไฟเมนทำงานและตรวจสอบฟิวส์ในกล่องฟิวส์ เปลี่ยนฟิวส์หากจำเป็นหรือเปิดใช้งานใหม่

ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิค

ข้อมูลจำเพาะทั่วไป	
ขนาดมิติภายนอกของผลิตภัณฑ์ (ความสูง/ความกว้าง/ความลึก) (มม.)	595/594/567
ขนาดมิติการติดตั้งเตาอบ (ความสูง/ความกว้าง/ความลึก) (มม.)	590-600 /560 /min. 550
แรงดันไฟฟ้า/ความถี่	220-240 V ~; 50/60 Hz
ประเภทสายเคเบิลและส่วนย่อยที่ใช้/เหมาะสำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์นี้	ขั้นต่ำ H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
การใช้พลังงานรวม (kW)	2,3
ประเภทเตาอบ	เตาอบแบบดั้งเดิม
ระดับประสิทธิภาพพลังงาน	A
ปริมาตรที่ใช้ได้ (L)	74
มวลของเครื่องใช้ไฟฟ้า (ม.) (น้ำหนักสุทธิ) กก.	25,5
ดัชนีประสิทธิภาพพลังงานต่อช่อง EEI	95,3

พื้นฐาน: ข้อมูลบนป้ายกำกับพลังงานของเตาอบประเภทใช้ในบ้านเรือนให้ไว้โดยสอดคล้องกับมาตรฐาน EN 60350-1 / IEC 60350-1 ค่าที่กำหนดไว้ในฟังก์ชัน ความร้อนบนและล่าง หรือ (หากมี) พัดลมช่วยทำความร้อนด้านล่าง/ด้านบน เป็นค่าพร้อมโหลดมาตรฐาน

ระดับชั้นประสิทธิภาพพลังงานถูกกำหนดโดยสอดคล้องกับลำดับความสำคัญต่อไปนี้โดยขึ้นอยู่กับว่ามีฟังก์ชันที่เกี่ยวข้องบนตัวผลิตภัณฑ์หรือไม่ 1- การทำความร้อนด้วยพัดลมแบบประหยัดพลังงาน , 2-พัดลมทำความร้อน , 3-พัดลมช่วยย่างต่ำ , 4-ความร้อนบนและล่าง.

- i

ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิคอาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบเพื่อปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์
- i

ภาพในคู่มือนี้เป็นแผนผังและอาจไม่ตรงกับผลิตภัณฑ์จริงของคุณ

- i

ค่าต่างๆ ที่ระบุไว้บนป้ายกำกับผลิตภัณฑ์หรือในเอกสารประกอบที่มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์เป็นค่าที่ได้มาจากสภาพแวดล้อมห้องปฏิบัติการโดยสอดคล้องกับมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง ค่าเหล่านี้อาจแปรผันไป ขึ้นอยู่กับเงื่อนไขการใช้งานและสภาพแวดล้อมของผลิตภัณฑ์

คำแนะนำด้านสิ่งแวดล้อม

กฎระเบียบการจัดการขยะ

ความสอดคล้องตามกฎระเบียบ WEEE และการกำจัดขยะผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์นี้สอดคล้องตามกฎระเบียบ WEEE ของ EU (2012/19/EU) ผลิตภัณฑ์นี้มีสัญลักษณ์การจำแนกประเภทสำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ (WEEE)

ผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการผลิตด้วยชิ้นส่วนและวัสดุคุณภาพสูงซึ่งสามารถนำกลับมาใช้ใหม่และเหมาะสำหรับการรีไซเคิลด้วยเหตุนี้ โปรดอย่ากำจัดขยะของผลิตภัณฑ์ร่วมกับขยะในครัวเรือนและขยะอื่นๆ เมื่อเลิกใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ นำไปทิ้งที่จุดรวบรวมขยะเพื่อการรีไซเคิลสำหรับขยะอุปกรณ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ คุณสามารถสอบถามหน่วยงานบริหารส่วนท้องถิ่นเกี่ยวกับจุดรวบรวมขยะประเภทนี้ การกำจัดเครื่องใช้ได้อย่างเหมาะสมจะช่วยป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์

ความสอดคล้องตามกฎระเบียบ RoHS:

ผลิตภัณฑ์ที่คุณซื้อนี้สอดคล้องตามกฎระเบียบ RoHS ของ EU (2011/65/EU) ผลิตภัณฑ์นี้ไม่มีวัสดุอันตรายและวัสดุต้องห้ามตามที่ระบุไว้ในกฎระเบียบนี้

ข้อมูลของบรรจุภัณฑ์

วัสดุบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการผลิตจากวัสดุที่รีไซเคิลได้โดยสอดคล้องตามกฎระเบียบด้านสิ่งแวดล้อมแห่งชาติของเรา อย่างการจัดตั้งขยะบรรจุภัณฑ์ร่วมกับขยะในครัวเรือนหรือขยะอื่นๆ แต่ให้นำส่งไปยังจุดรวบรวมขยะวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่กำหนดไว้โดยหน่วยงานบริหารในท้องถิ่น

ข้อแนะนำสำหรับการประหยัดพลังงาน

- ตามกฎระเบียบ EU 66/2014 ข้อมูลเกี่ยวกับการประหยัดพลังงานสามารถดูได้บนเอกสารประกอบของผลิตภัณฑ์ที่นำมาพร้อมกับผลิตภัณฑ์
- ข้อแนะนำต่อไปนี้จะช่วยคุณในการใช้งานผลิตภัณฑ์ของคุณในลักษณะที่ติดต่อบนนิเวศและประหยัดพลังงานได้
- ละลายน้ำแข็งอาหารก่อนทำการอบ
 - ในเตาอบ ให้ใช้ภาชนะบรรจุสี่เหลี่ยมหรือเคลือบผิวที่ส่งผ่านความร้อนได้ดีขึ้น
 - ถ้ามีระบุไว้ในเอกสารประกอบหรือคู่มือผู้ใช้ของผลิตภัณฑ์ ให้อุ่นร้อนเสมอ อย่าเปิดประตูเตาอบบ่อยครั้งในระหว่างการทำอาหาร
 - ปิดเครื่อง 5 ถึง 10 นาทีก่อนสิ้นสุดเวลาของการอบอาหารในกระบวนการอบที่ยาวนาน คุณสามารถประหยัดการใช้ไฟฟ้าได้สูงสุดถึง 20% โดยใช้ความร้อนตกค้าง
 - พยายามปรุงอาหารในเตาอบมากกว่าหนึ่งจานต่อครั้ง คุณอาจปรุงอาหารพร้อมกันโดยวางหม้อปรุงอาหารสองหน่วยบนชั้นวาง นอกจากนี้ ถ้าคุณปรุงอาหารที่ละรายการ จะช่วยประหยัดพลังงานเนื่องจากเตาอบจะไม่สูญเสียความร้อนในตัว

การรับประกันของอิกีย

การรับประกัน IKEA มีอายุนานเท่าใด?

การรับประกันนี้มีอายุสอง (2) ปีนับจากวันที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณที่ IKEA ใบเสร็จรับเงินต้นฉบับถือเป็นหลักฐานการซื้อ หากดำเนินการบริการภายใต้การรับประกัน การรับประกันจะไม่ขยายระยะเวลาการรับประกันของเครื่องใช้ไฟฟ้า

ใครจะเป็นผู้ดำเนินการบริการ?

ผู้ให้บริการของ IKEA จะให้บริการผ่านการดำเนินการบริการของตนเองหรือเครือข่ายพันธมิตรบริการที่ได้รับอนุญาต

การรับประกันนี้ครอบคลุมอะไรบ้าง?

การรับประกันครอบคลุมถึงข้อบกพร่องของเครื่องใช้ไฟฟ้าที่เกิดจากความผิดพลาดของโครงสร้างหรือวัสดุตั้งแต่วันที่ซื้อจาก IKEA การรับประกันนี้ใช้กับการใช้งานภายในบ้านเท่านั้น ข้อยกเว้นระบุไว้ภายใต้หัวข้อ "สิ่งใดที่ไม่ครอบคลุมภายใต้การรับประกันนี้" ภายในระยะเวลาการรับประกัน ค่าใช้จ่ายในการแก้ไขข้อบกพร่อง เช่น การซ่อมแซม ชิ้นส่วน แรงงาน และการเดินทาง จะได้รับการครอบคลุม โดยต้องสามารถเข้าถึงเครื่องใช้ไฟฟ้าเพื่อการซ่อมแซมได้โดยไม่มีค่าใช้จ่ายพิเศษ ภายใต้เงื่อนไขเหล่านี้ กฎข้อบังคับในท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องจะมีผลบังคับใช้ ชิ้นส่วนที่ถูกเปลี่ยนจะถือเป็นทรัพย์สินของ IKEA

IKEA จะทำอะไรเพื่อแก้ไขปัญหา?

ผู้ให้บริการที่แต่งตั้งโดย IKEA จะตรวจสอบผลิตภัณฑ์และตัดสินใจตามดุลยพินิจแต่เพียงผู้เดียวว่าผลิตภัณฑ์นั้นอยู่ในความคุ้มครองของการรับประกันหรือไม่ หากถือว่าอยู่ในความคุ้มครอง ผู้ให้บริการของ IKEA หรือพันธมิตรบริการที่ได้รับอนุญาตผ่านการดำเนินการบริการของตนเอง จะดำเนินการซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ที่มีข้อบกพร่องหรือเปลี่ยนผลิตภัณฑ์นั้นด้วยผลิตภัณฑ์เดียวกันหรือผลิตภัณฑ์ที่เทียบเคียงได้โดยใช้ดุลยพินิจแต่เพียงผู้เดียว

การรับประกันนี้ไม่ครอบคลุมอะไรบ้าง?

- การสึกหรอตามปกติ
- ความเสียหายที่เกิดจากเจตนาหรือประมาทเลินเล่อ ความเสียหายที่เกิดจากการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้งาน การติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือการเชื่อมต่อด้วยแรงดันไฟฟ้าที่ไม่ถูกต้อง ความเสียหายที่เกิดจากปฏิกิริยาเคมีหรือไฟฟ้าเคมี สนิม การกัดกร่อน หรือความเสียหายจากน้ำ รวมถึงแต่ไม่จำกัดเฉพาะความเสียหายที่เกิดจากปูนวมมากเกินไปในแหล่งจ่ายน้ำ ความเสียหายที่เกิดจากสภาวะแวดล้อมที่ผิดปกติ
- ชิ้นส่วนสิ้นเปลือง รวมถึงแบตเตอรี่และหลอดไฟ
- ชิ้นส่วนที่ไม่สามารถใช้งานได้และเพื่อการตกแต่งซึ่งไม่ส่งผลกระทบต่อการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าตามปกติ รวมถึงรอยขีดข่วนและความแตกต่างของสีที่อาจเกิดขึ้น
- ความเสียหายที่เกิดจากอุบัติเหตุที่เกิดจากวัตถุหรือสารแปลกปลอม และการทำความสะอาดหรือการปลดการอุดตันของตัวกรอง ระบบระบายน้ำ หรือลิ้นชักใส่ส้ว
- ความเสียหายต่อชิ้นส่วนต่อไปนี้: แก้วเซรามิก อุปกรณ์เสริม ตะกร้าใส่ภาชนะและช้อนส้อม ท่อน้ำและอาหาร ซิล โคมไฟและฝาครอบโคมไฟ หน้าจอ ปุ่ม ป्लอกหุ้ม และชิ้นส่วนของตัวเครื่อง เว้นแต่จะพิสูจน์ได้ว่าความเสียหายดังกล่าวเกิดจากความผิดพลาดในการผลิต
- กรณีที่ไม่พบความผิดพลาดระหว่างที่ช่างเทคนิคมาตรวจเยี่ยม
- การซ่อมแซมที่ไม่ได้ดำเนินการโดยผู้ให้บริการที่เราแต่งตั้งและ/หรือคู่สัญญาบริการที่ได้รับอนุญาต หรือมีการใช้ชิ้นส่วนที่ไม่ใช่ของแท้
- การซ่อมแซมที่เกิดจากการติดตั้งซึ่งมีข้อบกพร่องหรือไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
- การใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าในสภาพแวดล้อมที่ไม่ใช่ภายในบ้าน เช่น การใช้งานโดยมืออาชีพ
- ความเสียหายจากการขนส่ง หากลูกค้าขนย้ายสินค้าไปยังบ้านหรือที่อยู่อื่น อิกียจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการขนส่ง อย่างไรก็ตาม หาก IKEA จัดส่งสินค้าไปยังที่อยู่จัดส่งของลูกค้า ความเสียหายที่เกิดขึ้นกับสินค้าระหว่างการจัดส่งนั้นจะได้รับการครอบคลุมโดย IKEA
- ค่าใช้จ่ายในการติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้า IKEA ครั้งแรก

- อย่างไรก็ตาม หากผู้ให้บริการที่ได้รับการแต่งตั้งจาก IKEA หรือพันธมิตรบริการที่ได้รับอนุญาตซ่อมแซมหรือเปลี่ยนเครื่องใช้ไฟฟ้าภายใต้เงื่อนไขของการรับประกันนี้ ผู้ให้บริการที่ได้รับการแต่งตั้งหรือพันธมิตรบริการที่ได้รับอนุญาตจะติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ซ่อมแซมแล้วใหม่หรือติดตั้งเครื่องใหม่หากจำเป็น
- งานประปาและงานไฟฟ้าทั้งหมดไม่ใช่ความรับผิดชอบของ IKEA และลูกค้าจะต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนจึงจะดำเนินการได้

กฎหมายของประเทศใช้บังคับอย่างไร

การรับประกันของ IKEA มอบสิทธิตามกฎหมายเฉพาะแก่คุณ ซึ่งครอบคลุมหรือเกินกว่าข้อกำหนดทางกฎหมายในท้องถิ่นทั้งหมด อย่างไรก็ตาม เงื่อนไขเหล่านี้ไม่ได้จำกัดสิทธิของผู้บริโภคที่ระบุไว้ในกฎหมายท้องถิ่นแต่อย่างใด

พื้นที่การใช้งาน

การรับประกันนี้ใช้ได้เฉพาะในประเทศที่ซื้อผลิตภัณฑ์เท่านั้น โดยบริการต่างๆ จะได้รับการให้บริการภายใต้กรอบเงื่อนไขการรับประกันภาระผูกพันในการดำเนินการบริการภายใต้กรอบการรับประกันมีอยู่เฉพาะในกรณีที่เครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นไปตามและได้รับการติดตั้งตาม:

- ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิคของประเทศที่ทำการขอรับประกัน;
- คำแนะนำในการประกอบและข้อมูลด้านความปลอดภัยของคู่มือผู้ใช้

บริการหลังการขายเฉพาะสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้า IKEA

โปรดอย่าลังเลที่จะติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก IKEA เพื่อ:

- ทำการร้องขอการบริการภายใต้การรับประกันนี้;
- ขอคำชี้แจงเกี่ยวกับการติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้า IKEA ในเฟอร์นิเจอร์ครัว IKEA เฉพาะ;
- ขอคำชี้แจงเกี่ยวกับฟังก์ชันของเครื่องใช้ไฟฟ้า IKEA

เพื่อให้แน่ใจว่าเราจะให้ความช่วยเหลือคุณที่ดีที่สุด โปรดอ่านคำแนะนำในการประกอบและ/หรือคู่มือผู้ใช้อย่างละเอียดก่อนติดต่อเรา

หากคุณต้องการบริการของเราสามารถติดต่อเราได้อย่างไร



ศูนย์บริการลูกค้าหลังการขายของ IKEA จะให้ความช่วยเหลือทางโทรศัพท์เกี่ยวกับการแก้ไขปัญหาเบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณเมื่อขอรับบริการ โปรดดูที่ www.IKEA.com และเลือกร้านค้าในพื้นที่ของคุณสำหรับหมายเลขโทรศัพท์และเวลาเปิดทำการ

i ก่อนที่จะโทรหาเรา โปรดแน่ใจว่าคุณต้องมอบหมายเลขสินค้า IKEA (รหัส 8 หลัก) และหมายเลขซีเรียล (รหัส 8 หลักที่พบใต้บนแผ่นป้ายแสดงคะแนน) ของเครื่องใช้ไฟฟ้าที่คุณต้องการให้เราช่วยเหลือ

i **บันทึกใบเสร็จการขาย!**เป็นหลักฐานการซื้อและจำเป็นต่อการรับประกัน ใบเสร็จรับเงินยังระบุชื่อ IKEA และหมายเลขสินค้า (รหัส 8 หลัก) สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าแต่ละชิ้นที่คุณซื้อด้วย

คุณต้องการความช่วยเหลือเพิ่มเติมหรือไม่?

หากมีคำถามเพิ่มเติมที่ไม่เกี่ยวข้องกับบริการหลังการขายของเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของ IKEA ที่ใกล้ที่สุด เราขอแนะนำให้คุณอ่านเอกสารประกอบเครื่องใช้ไฟฟ้าอย่างละเอียดก่อนติดต่อเรา

