

# LAGAN

en

zh

ms

id

th



Design and Quality  
Ikea of Sweden

<b>ENGLISH</b>	<b>3</b>
<b>中文 - 台灣</b>	<b>20</b>
<b>MALAY</b>	<b>34</b>
<b>INDONESIA</b>	<b>53</b>
<b>THAI</b>	<b>71</b>

**TABLE OF CONTENTS**

<b>Safety Instructions</b>	<b>4</b>
<b>Product description</b>	<b>8</b>
<b>Product Control Panel Introduction and Usage</b>	<b>8</b>
<b>First Use</b>	<b>8</b>
<b>Using the Oven</b>	<b>9</b>
<b>Oven Operating Functions</b>	<b>10</b>
<b>Product Accessories</b>	<b>10</b>
<b>Use of Product Accessories</b>	<b>11</b>
<b>General Information About Cooking</b>	<b>11</b>
<b>Maintenance and Cleaning</b>	<b>14</b>
<b>Troubleshooting</b>	<b>17</b>
<b>Technical Specifications</b>	<b>17</b>
<b>Environmental Instructions</b>	<b>18</b>
<b>IKEA guarantee</b>	<b>18</b>

## 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 to use the accessories provided with the product appropriately. For detailed information, refer to the section "**Use of Product 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.
- When the oven is in use, NEVER place baking tray, dishes or aluminium foil directly on the bottom of the oven. The heat accumulation might damage the bottom of the oven, and might even cause damage to the oven cabinet or kitchen flooring.

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

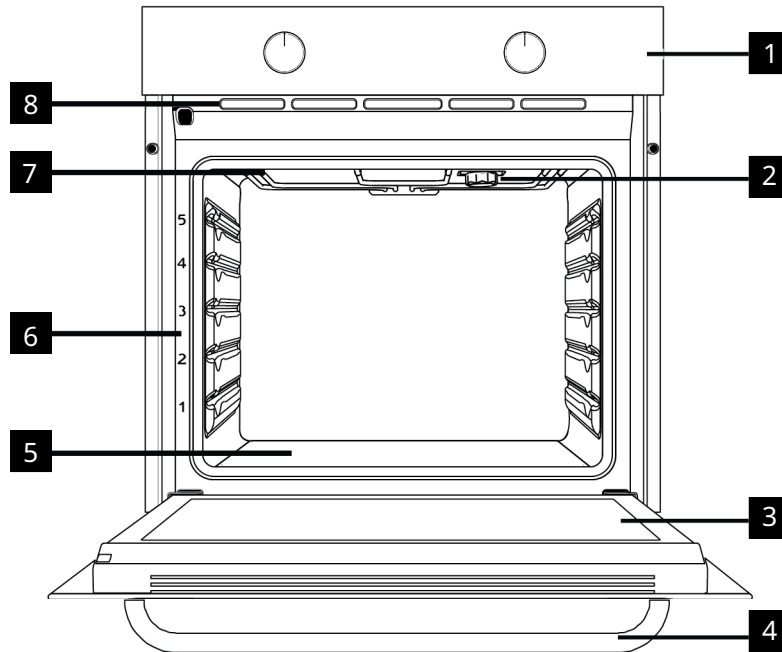
- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of

- 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 wire grill, 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.

### **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

**3** Door

**5** Lower heater (under the steel plate)

**7** Upper heater

**2** Lamp

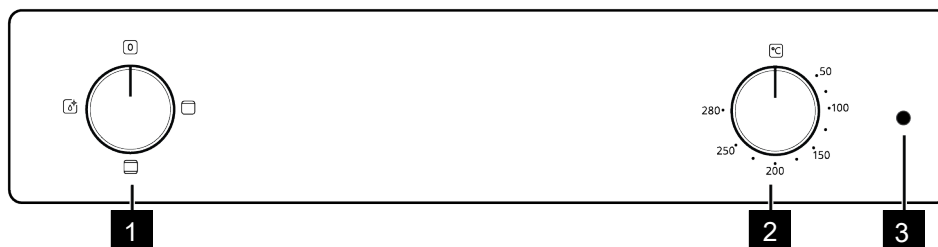
**4** Handle

**6** Shelf positions

**8** 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

**3** Thermostat lamp

**2** Temperature knob

### 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 power supply before beginning any work on the electrical installation. There is a risk of electric shock.
- Connect the product to a grounded socket/line protected by a miniature circuit breaker (fuse) of appropriate capacity as specified in the "Technical Specifications" table. Have the grounding performed by a qualified electrician before using the product with or without a transformer. Our company does not accept responsibility for damages resulting from failure to comply with the requirement for the product to be used with a grounded installation in accordance with local regulations.
- The product can only be connected to the mains power supply by an authorized and qualified person, and the product warranty only begins after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for damages resulting from work performed by unauthorized persons.
- The power cord must not be crushed, folded, compressed, or come into contact with hot parts of the product. If the power cord is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- 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.
- When installing the wiring, you must comply with national/local electrical regulations and use the appropriate plug and outlet for the product. If the power limits of the product exceed the current carrying capacity of the plug

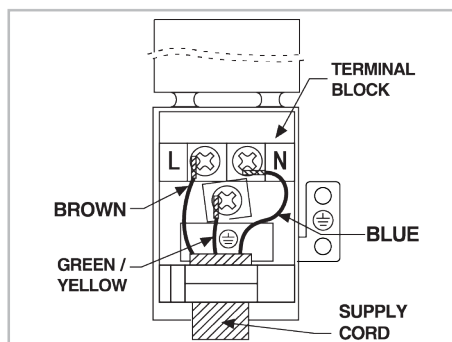
and outlet/outlet, you must connect the product directly to the fixed electrical installation without using a plug and outlet/outlet.

- **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 your product has no power cable:

- An electrical cable of the type and cross-section specified in the technical datasheet must be connected to the product by following the instructions below. For safety reasons, the cable should not be longer than 2 meters.
- Use a screwdriver to open the terminal block cover.
- Thread the power cable through the cable clamp located beneath the terminal and secure it to the main body using the integrated screw on the cable clamping element.
- Connect the cables to the product according to the provided 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)
- Once the cable connections are complete, close the terminal block cover.
- Connect the power cord to the mains by routing it so that it does not touch the product or get trapped between the product and the wall.

## Using the Oven

### General Information on Using the Oven

#### Cooling fan

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 covering 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. The lighting is on during baking.

## Operation of the Oven Control Unit

### Turning on the oven

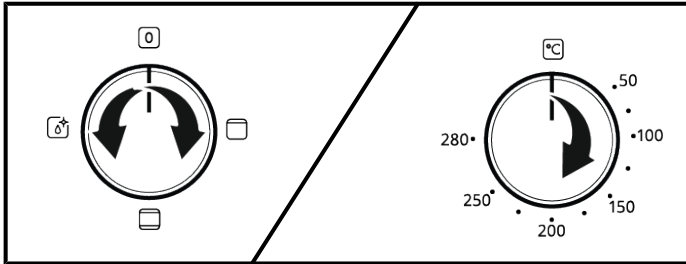
When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.

### 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.
	Top heating	*	Only upper heating is on. It is suitable for foods that need browning on the top.
	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.

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

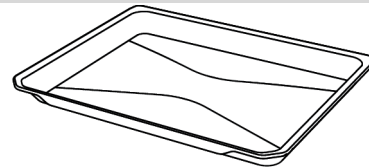
## Product Accessories

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.

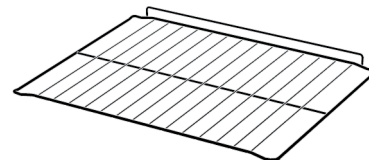
### Standard tray

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



### Wire grill

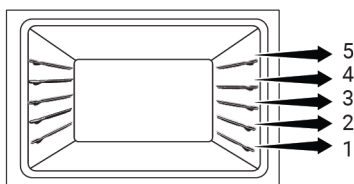
It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.



## Use of Product Accessories

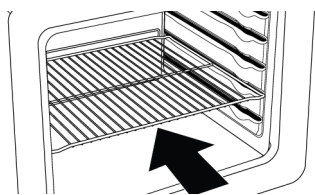
### Cooking shelves

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.



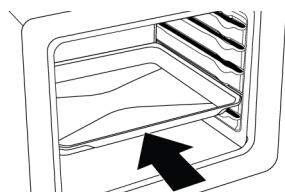
### Placing the wire grill on the cooking shelves

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.



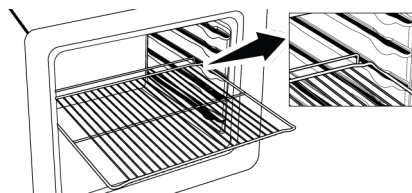
### Placing the tray on the cooking shelves

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.



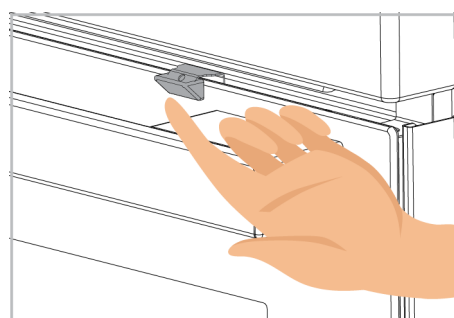
### Stopping function of the wire grill

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.



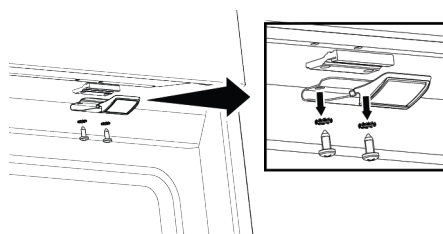
### Child safety lock

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 Cooking

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.
- 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.

### 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	170 - 180	30 ... 60
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	25 ... 40
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 40
Rich pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 50
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	250	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.

## 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	25 ... 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.

**Yogurt****Preparation of yogurt;**

1. Remove the accessories and side wire shelves (if any) from the cooking area.

2. Place the yogurt cookware on the bottom of the cooking area.
3. After preparing the yogurt, let it rest in the refrigerator for at least 12 hours.

Food	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Yogurt	Top heating	Bottom of the cooking area	50 - 60	240 ... 360

## 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 [▶ 15]".)
- 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.

#### 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.

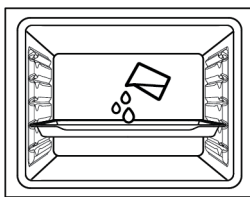
## Easy Steam Cleaning

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.


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



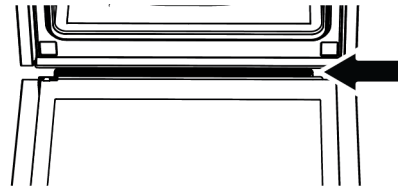
3. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 15 minutes.

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.


 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.

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.



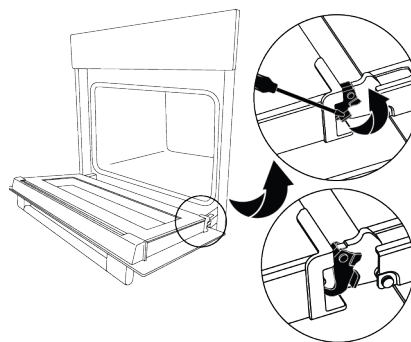
## Cleaning the Oven Door

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.

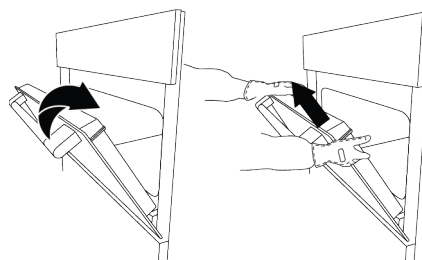
 Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

### 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 with a tool downwards as shown in the figure.



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

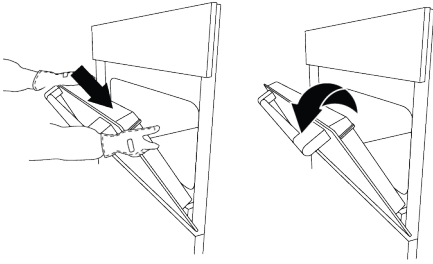


4. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

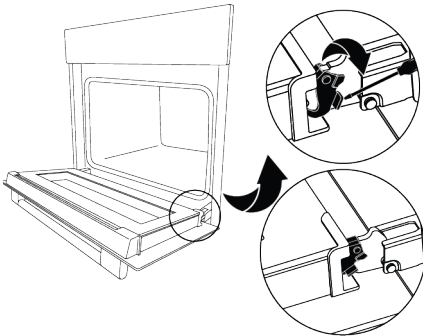
 Do not put your fingers around hinge which has a strong spring and may hurt fingers.

**To reattach the door**

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



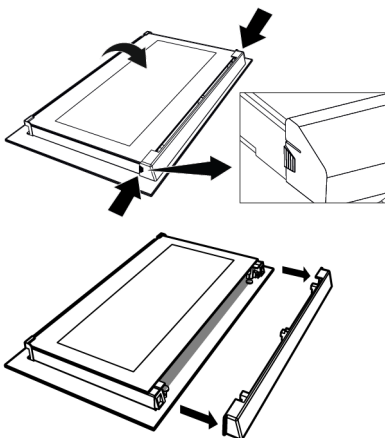
2. Push the removed door downwards to place it from the right and left hinges and open the oven door fully.
3. Close the clips in the front door hinge socket on the right and left by pushing them with a tool upwards as shown in the figure.



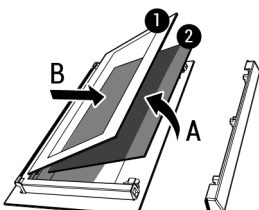
**Removing the Inner Glass of The Oven Door**

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

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.

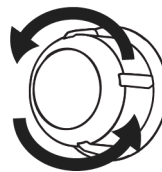
**Replacing the oven lamp**

**General Warnings**

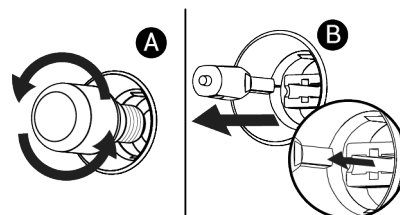
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with 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.

Additional Information for User Manual:	Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826	
Mode	POWER CONSUMPTION(WATT)	PERIOD(MINUTES)*
Off	0,3	-
Standby	-	-
Standby Mode with information or status display	-	-
Networked Standby	-	-


\*:The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.


## 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 mm <sup>2</sup>
Total power consumption (kW)	2,5
Oven type	Conventional oven
Energy efficiency class	A
Usable volume (L)	74
Mass of the appliance (M) (Net Weight) kg	26,44
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 **five (5) 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, it will not extend the guarantee period for the appliance.

#### Which LAGAN appliances are not covered by the IKEA 5-year guarantee?

LAGAN appliances purchased from IKEA before 1 May 2026 are covered by a 2-year guarantee, starting from the original date of purchase.

#### 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 opera-

### 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.

tions, 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.
- 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. However, 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](http://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.



**目錄**

安全說明	22
產品介紹	24
產品控制面板簡介與使用方法	24
首次使用	25
使用烤箱	26
烤箱操作功能	26
產品配件	26
產品配件的使用	26
關於烘焙的一般訊息	27
維護和清潔	29
故障排除	31
技術規格	31
環境指示	32
IKEA保證	32

## 安全說明

- 本節包括防止人身傷害或物質損壞風險所需的安全說明。
- 如果將產品交給他人供個人使用或二手使用，還應提供使用者手冊、產品標籤和其他相關文件和零件。
- 如果不遵守這些指示，本公司對可能發生的損害概不負責。
- 不遵守這些說明將使任何保固失效。
- 始終由製造商、授權服務或進口商公司指定的人員進行安裝和維修工程。
- 僅使用原廠零件和配件。
- 除非用戶手冊中有明確規定，否則請勿維修或更換產品的任何組件。
- 請勿對產品進行技術修改。

## 預期用途

- 本產品專為在家中使用而設計。不適合商業用途。
- 請勿在花園、陽臺或其他戶外使用本產品。本產品適用於家庭以及商店、辦公室和其他工作環境的員工廚房。
- 注意：本產品應僅用於烹飪目的。請勿用於其他用途，例如為房間供暖。
- 烤箱可用於解凍、烘烤、煎炸和燒烤食物。
- 本產品不應用於板材加熱，或在手柄上掛毛巾或衣服烘乾。

## 兒童、弱勢人士和寵物安全

- 本產品可用於8歲及以上的兒童，以及身體、感官或精神技能不發達的人，或缺乏經驗和知識的人，只要他們接受過有關產品安全使用和危害的監督或培訓。
- 兒童不應使用本產品玩耍。除非有人監督，否則清潔和使用者維護不應由兒童進行。
- 除非受到監督或收到必要的指示，否則身體、感官或精神能力受限的人（包括兒童）不應使用本產品。
- 應監督兒童，以確保他們不會玩本產品。
- 電器產品對兒童和寵物有危險。兒童和寵物不得玩耍、攀爬或進入產品。
- 請勿將兒童可能接觸到的物體放在產品上。
- 注意：在使用過程中，產品的可接觸表面很熱。讓兒童遠離產品。
- 請將包裝材料放在兒童拿不到的地方。有受傷和窒息的危險。
- 門打開時，請勿放置任何重物或讓兒童坐在上面。您可能會導致烤箱翻倒或損壞門鉸鏈。

- 在丟棄破舊和無用的產品之前：

1. 拔下電源插頭並從插座中取出。
2. 切斷電源線，並用插頭將其從產品上拔下。
3. 採取預防措施，防止兒童進入產品。
4. 請勿讓兒童在閒置模式下玩耍產品。

## 電氣安全

- 將產品插入由保險絲保護的接地插座，該保險絲與類型標籤上指示的當前額定值相匹配。由合格的電工進行接地安裝。請勿在未根據當地/國家法規接地的情況下使用本產品
- 電器的插頭或電氣連接應放在容易接近的地方。如果無法做到這一點，則應在產品所連接的電氣設施上設置一個機構（保險絲、開關、鑰匙開關等），以符合電氣法規，並將所有電極與網絡分開。
- 在維修、保養和清潔之前，請拔下產品的插頭或關閉保險絲。
- 將產品插入符合類型標籤上指定的電壓和頻率值的插座。
- （如果您的產品沒有主電源線）僅使用「技術規格」一節中所述的連接電纜。
- 請勿堵塞產品下方和後方的電源線。請勿將重物放在電源線上。電源線不應彎曲、壓碎或接觸任何熱源。
- 組裝或清潔後將產品放置原位時，請確保電源線沒有卡住。
- 烤箱的後表面在使用時會變熱。電源線不得接觸產品後表面。否則可能會損壞。
- 請勿將電纜插入烤箱門，也不要將電纜穿過高溫表面。否則，電纜絕緣可能會因短路而融化並導致火災。
- 請僅使用原廠電纜。請勿使用切斷或損壞的電纜。
- 請勿使用延長線或多插頭來操作產品。
- 如果需要使用轉換器適配器（適用於插頭類型），請聯絡授權維修中心或進口商以使用經過批准的適配器。
- 如果電源線長度不足，請聯絡進口商或授權服務中心。
- 便攜式電源或多個插頭可能會過熱並起火。保持多個插頭和便攜式電源遠離產品。
- 如果電源線損壞，必須由製造商、授權服務或進口商公司指定的人員更換，以防止可能的危險。

- 注意：在更換烤箱燈之前，請務必將產品從主電源上拔下，以避免觸電風險。拔下產品插頭或關閉保險絲盒的保險絲。

如果您的產品有電源線和插頭：

- 切勿將產品插頭插入損壞、鬆動或脫落的插座。確保插頭已完全插入插座。否則，連接可能會過熱並導致火災。
- 避免將裝置插入油膩、不乾淨或可能暴露在水中的插頭（例如靠近可能洩漏水的工作臺附近的插頭）。否則會有短路和觸電的風險。
- 切勿用濕手觸摸插頭！
- 使用插頭的機身而不是電源線本身將插頭從插座中拔出。

### 運輸安全

- 在運輸產品之前，請先將產品從電源上拔下。
- 產品很重，至少有兩人搬運產品。
- 請勿使用門和/或把手運輸或移動產品。
- 請勿將物品放在電器上。垂直搬運電器。
- 當您需要運送產品時，請用氣泡包裝材料或厚紙板包裝，並將其貼緊。牢固地固定產品的活動部件，以防止損壞。
- 在安裝產品之前，請在運輸後檢查產品是否有任何損壞。如果損壞，請聯絡進口商或授權服務中心。

### 安裝安全

- 在開始安裝之前，請關閉保險絲，將產品連接的電源線斷電。
- 在運輸和安裝過程中，請務必戴上防護手套。否則有鋒利邊緣受傷的風險！
- 在安裝產品之前，請檢查產品是否有任何損壞。如果產品損壞，請勿安裝。
- 避免使用任何隔熱材料覆蓋將要安裝的家具內部。
- 安裝產品的區域不得有陽光直射和熱源，如電暖器或瓦斯暖爐。
- 保持產品所有通風管道的周圍環境暢通。
- 為避免過熱，請勿在裝飾蓋後進行產品安裝。
- 如果瓦斯軟管或塑膠水管位於產品的指定安裝區域後面，則必須保證產品與這些公用事業管線之間沒有接觸。否則，軟管/水管可能會被壓碎。
- 如果安裝產品的地方後面有一個插座，則必須確保產品不會與插座接觸，也不會將插頭插入插座。

### 使用安全

- 確保每次使用後都已關閉電器。
- 如果您長時間不使用本產品，請拔下插頭或關閉保險絲盒的電源。
- 如果產品在使用過程中分解或損壞，請勿使用。切斷產品與電源的連接。聯絡進口商或授權服務中心。
- 如果前門玻璃被移除或破裂，請勿使用本產品。否則會有受傷和環境破壞的風險。
- 請勿以任何理由踩踏電器。
- 當您的判斷或協調因使用酒精和/或藥物而受損時，請勿使用本產品。
- 不得在烹飪區域內和周圍存放易燃物品。否則，這些可能會導致火災。
- 烤箱把手不是毛巾烘乾機。使用本產品時，請勿將毛巾、手套或類似紡織品掛在把手上。
- 開關門時，產品門的鉸鏈會移動，可能會卡住。打開/關閉門時，請勿握持鉸鏈部分。

### 溫度警告

- 注意：使用產品時，產品及其可接觸的零件會很熱。應注意避免接觸產品和加熱元件。除非持續受到監督，否則8歲以下的兒童應遠離產品。
- 請勿將易燃/易爆物質放置在產品附近，因為在操作時表面會變熱。
- 在烹飪期間或烹飪結束時打開烤箱門時，請保持距離。蒸氣可能會燙傷您的手、臉和/或眼睛。
- 在操作過程中，產品處於高溫狀態。應注意避免觸摸烤箱內部和加熱元件的熱部件。
- 處理產品時，請務必戴上耐熱烤箱手套。

### 配件使用

- 正確使用產品提供的配件非常重要。有關詳細資訊，請參閱「配件的使用」一節。
- 將配件完全推入烹飪空間後關閉烤箱門，否則可能會撞到門玻璃並損壞它。

### 烹飪安全

- 在碗碟中使用酒精飲料時要小心。酒精在高溫下蒸發，可能會引起火災，因為當它接觸到高溫表面時可能會點燃。
- 烹飪區域的食物殘渣（如油）可能會點燃。請在烹飪前清潔這些殘留物。
- 食物中毒危險：烹飪前或烹飪後，請勿讓食物在烤箱中放置超過1小時。否則可能會導致食物中毒或疾病。

- 請勿在烤箱中加熱封閉的罐子和玻璃罐。罐子/罐子中積聚的壓力可能會導致其爆裂。
- 使用烤箱時，切勿將烤盤、盤子或鋁箔紙直接放在烤箱底部。熱量積聚可能會損壞烤箱底部，甚至可能損壞烤箱櫃或廚房地板。

使用油性羊皮紙或類似材料時，請注意以下預防措施：

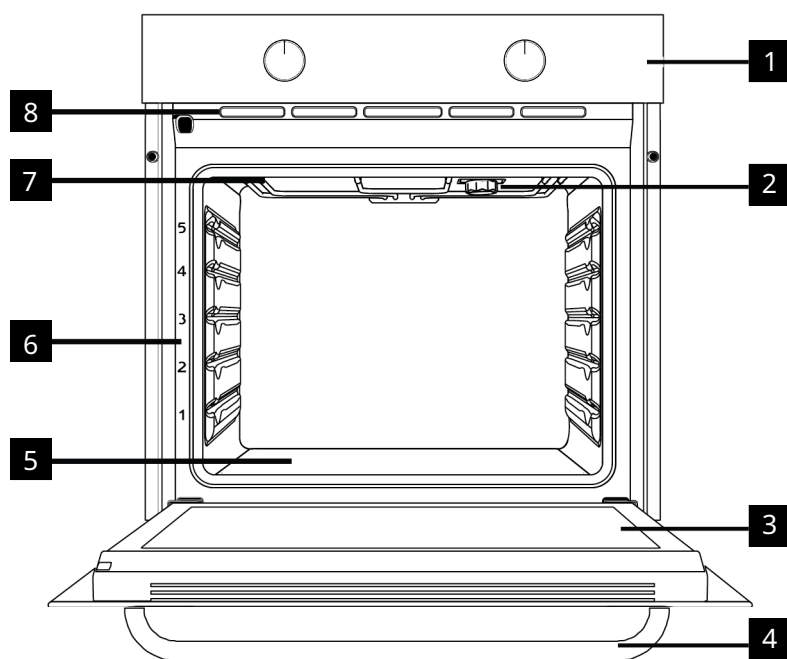
- 將防油紙與食物一起放入廚具或烤箱配件（托盤、烤架等）中，然後放入預熱的烤箱中。
- 為了防止接觸烤箱加熱元件並阻礙熱空氣流動的風險，請移除懸掛在配件或容器上的多餘的防油紙部分。請勿在高於製造商規定的最高使用溫度的烤箱溫度下使用防油紙。切勿將防油紙放在烤箱底座上。
- 預熱時請勿將其放在配件上方。
- 請務必用盤子或類似物體向下按壓，以防止物料因烤箱內的空氣流通而飛來飛去。
- 只覆蓋托盤內必要的表面。

- 每次使用後，應清潔托盤，並更換托盤中使用的任何防油紙或類似材料。否則，液體滴落到托盤上可能會導致冒煙，甚至點燃火焰。
- 當產品蓋子打開時，會產生氣流。防油紙可能會與加熱元件接觸並點燃。
- 使用金屬烤架時，應在下層架子上放置一個托盤。否則，滴在烤箱底部的食用油和其他成分可能會產生大量煙霧並導致火焰。

### ⚠ 維護和清潔安全

- 等待產品冷卻後再清潔產品。高溫表面可能會導致燙傷！
- 切勿在產品上噴灑或倒水來清洗產品！有觸電的風險！
- 請勿使用蒸氣清洗機清潔產品，因為這可能會導致觸電。
- 請勿使用刺激性的研磨清潔劑、金屬刮刀、鋼絲絨或漂白劑清潔烤箱前門玻璃。這些材料可能會導致玻璃表面被刮傷和破損。

## 產品介紹



**1** 控制面板

**3** 門

**5** 下加熱器（鋼板下方）

**7** 上加熱器

**2** 燈

**4** 把手

**6** 層架定位

**8** 通風孔

## 產品控制面板簡介與使用方法

在本節中，您可以找到產品控制面板的概述和基本用途。圖片和某些功能可能會有所不同，具體取決於產品類型。



### 1 功能選擇旋鈕

### 3 恆溫燈

#### 功能選擇旋鈕

您可以使用功能選擇旋鈕選擇烤箱的操作功能。從關閉（頂部）位置向左/向右轉動進行選擇。

#### 溫度旋鈕

您可以使用溫度旋鈕選擇想要烹調的溫度。從關閉（頂部）位置順時針旋轉進行選擇。

### 2 溫度旋鈕

#### 烤箱內部溫度指示器

您可以透過恆溫燈了解烤箱內部的溫度。恆溫燈位於控制面板上。產品開始工作時恆溫燈亮，達到設定溫度時恆溫燈熄滅。當烤箱內的溫度降至設定溫度以下時，恆溫燈會再次亮起。

## 首次使用

在開始使用產品之前，建議分別執行以下各節所述的操作。

### 初步清潔

1. 移除所有包裝材料。
2. 從產品隨附的烤箱中取出所有配件。
3. 操作產品30分鐘，然後關閉。這樣，在生產過程中可能留在烤箱中的殘留物和蠟層會被燃燒和清潔。
4. 操作產品時，請選擇產品中所有加熱器運作的最高溫度和操作功能。請參閱“烤箱操作功能”。您可以在以下部分了解如何操作烤箱。
5. 等待烤箱冷卻。
6. 用濕布或海綿擦拭產品表面，並用布擦乾。

#### 使用配件前：

用清潔劑水和柔軟的清潔海綿清潔從烤箱中取出的配件。

注意：某些洗滌劑或清潔劑可能會損壞表面。請勿在清潔過程中使用研磨劑、清潔粉、清潔膏或尖銳物體。

注意：在首次使用期間，煙霧和氣味可能會持續數小時。這是正常情況，您只需要良好的通風來移除它。避免直接吸入形成的煙霧和氣味。

### 電氣連接

#### ⚠ 一般警告

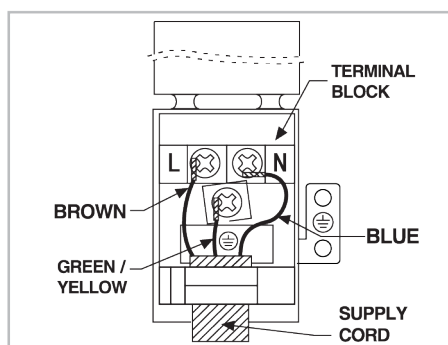
- 在開始任何電氣安裝工作之前，請先中斷產品與電氣連接。有觸電危險。
- 將產品連接到「技術規格」表中所示適當容量的微型斷路器保護的接地插座/線路。使用本產品時，無論是否使用變壓器，都應由合格的電工進行接地安裝。若因未依當地法規進行接地安裝而使用本產品而造成的任何損害，本公司不承擔責任。
- 該產品只能由授權和合格的人員連接到主電源，且該產品的保固僅在正確安裝後才開始。製造商對於未經授權的人員操作而造成的任何損害不承擔責任。
- 電纜不得被擠壓、折疊、卡住或接觸產品的熱部件。如果電纜損壞，必須由合格的電工更換。否則有觸電、短路或火災的危險！
- 主電源資料必須與產品類型標籤上指定的資料相符。根據電器類型的不同，銘牌可以在打開電器門或下蓋時看到，也可以位於電器的後壁。

- 安裝後，電源線插頭必須放在容易觸及的地方（不要將其佈置在爐灶上方）。請勿使用延長線或多用插座來連接電源。
- 並且必須使用適合烤箱的插座/線路和插頭。如果產品的功率超出插頭和插座/線路的電流承載能力，則必須直接透過固定電氣裝置連接產品，而不能使用插頭和插座/線路。
- 如果產品直接連接到電源：如果無法斷開電源中的所有極點，則必須連接具有至少 3 公厘接點間隙的斷開裝置（保險絲、線路安全開關、接觸器），且此斷開裝置的所有極點必須相鄰符合 IEE 指令的產品。不遵守此說明可能會導致操作問題並使產品保固失效。
- 建議使用剩餘電流斷路器進行額外保護。

#### 如果生產的產品不含電纜：

- 必須依照指示將技術表主頁中定義的電源線連接到產品。基於安全原因，電源線不得長於 2 公尺。
- 用螺絲起子打開端子台蓋。
- 將電源線穿過端子下方的電纜夾，並使用整合式螺絲固定的電纜夾緊組件將其固定在主體上。
- 根據提供的圖表連接電纜。

根據產品類型標籤上的連接/相位資訊進行產品的端子台連接。



如果您的電源線類型為3芯型，用於單相連接：

- 棕色 = L (相線)
- 藍色 = N (中線)
- 綠色/黃色電線 = (E) (接地)
- 完成電線連接後，關閉接線端子蓋。
- 連接電源線以供電，其走線方式應使其不會接觸產品且不會擠在產品和牆壁之間。

## 使用烤箱

### 有關使用烤箱的一般資訊

#### 冷卻風扇

您的產品有冷卻風扇。必要時，冷卻風扇會自動啟動，並冷卻產品正面和家具。當冷卻過程完成時，它會自動停用。熱空氣從烤箱門上流出。不要遮住這些通風口。否則，烤箱可能會過熱。在

### 烤箱控制單元的操作

#### 開啟烤箱

當您選擇要使用功能選擇旋鈕烹飪的操作功能並使用溫度旋鈕設定一定溫度時，烤箱開始運行。

#### 關閉烤箱

您可以透過將功能選擇旋鈕和溫度旋鈕轉到關閉（向上）位置來關閉烤箱。

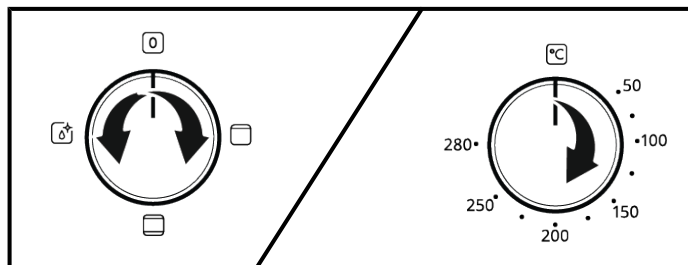
#### 選擇溫度和烤箱操作功能

您可以透過選擇特定於食物的溫度和操作功能進行手動控制（由您自己控制）來烹飪。

烤箱運作期間或關閉烤箱後（約20-30分鐘），冷卻風扇繼續運作。如果您透過設定烤箱計時器來烹飪，在烘焙時間結束時，冷卻風扇會關閉所有功能。冷卻風扇運行時間無法由用戶確定。它會自動開啟和關閉。這不是錯誤。

#### 烤箱照明

當烤箱開始烘烤時，烤箱照明燈亮起。烘烤時照明燈亮。



1. 使用功能選擇旋鈕選擇要烹飪的操作功能。
2. 使用溫度旋鈕設定您要烹飪的溫度。
  - ⇒ 烤箱將在選定的功能和溫度下立即開始運作，恆溫燈將打開。當烤箱內的溫度達到所需的溫度時，恆溫燈將關閉。烤箱在烘烤過程後不會自行關閉。您必須控制烘焙並自行關閉它。烘焙完成後，將功能選擇旋鈕和溫度旋鈕轉到關閉（向上）位置，以關閉烤箱。

### 烤箱操作功能

功能表上顯示了您可以在烤箱中使用的操作功能以及可以為這些功能設定的最高和最低溫度。此處顯示的操作模式的順序可能與您產品上的排列不同。

功能符號	功能描述	溫度範圍 (°C)	描述和使用
	上下加熱	*	食物同時從上方和下方加熱。適用於烘焙模具中的蛋糕、糕點或蛋糕和燉菜。烹飪是用一個托盤完成的。
	底部加熱 / 輕鬆蒸氣清潔	*	只有下層熱源會開啟。它適用於食物有底部煎黃的需求時。此項同時也是輕鬆蒸氣清潔功能。

\* 您的產品在溫度旋鈕指定的溫度範圍內運作。

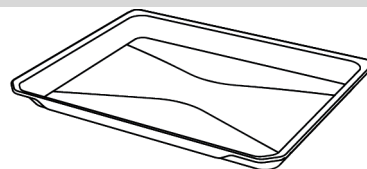
### 產品配件

您的產品中有各種配件。本節提供配件的說明和正確用法的說明。提供的配件因產品型號而異。您的產品可能無法提供使用者手冊中描述的所有配件。

電器內部的托盤可能會因受熱而變形。這對功能沒有影響。冷卻托盤時，變形消失。

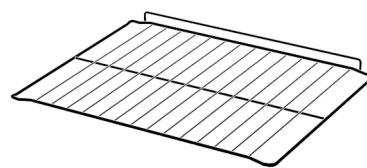
#### 標準托盤

它適用於糕點、冷凍食品和煎炸大塊食物。



#### 燒烤架

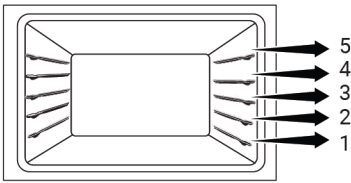
用於煎炸或將需要烘烤、煎炸、燉煮的食物放置在所需的層架上。



### 產品配件的使用

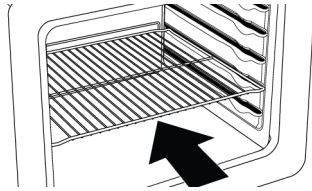
#### 烹飪層架

烹飪區內有 5 層層架。您也可以透過烤箱前框上的數字看到層架的順序。



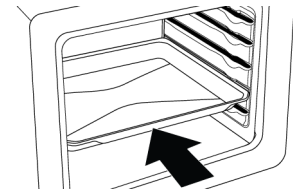
#### 將烤架放在烹飪層架上

將金屬烤架正確地放置在層架上至關重要。將金屬烤架放置在層架上時，只有一個方向。將金屬烤架放置在所需的層架上時，開口部分必須位於前方。



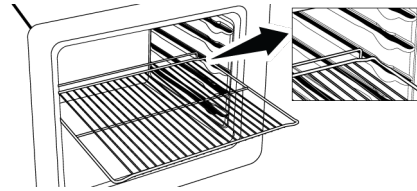
#### 將托盤放在烹飪層架上

將托盤正確地放置在層架上也很重要。托盤放置在層架上時只有一個方向。將托盤放置在所需的層架上時，其用於承載的一側必須位於前方。



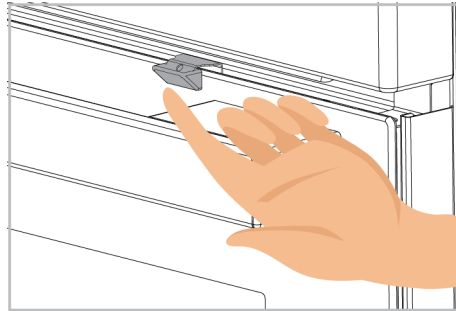
#### 烤架停止功能

具有停止功能，可防止金屬烤架從金屬層架上翻倒。有了這個功能，您可以輕鬆安全地取出食物。取下金屬烤架時，您可以將其向前拉，直到您到達停止點。您必須越過這一點才能將其完全移除。



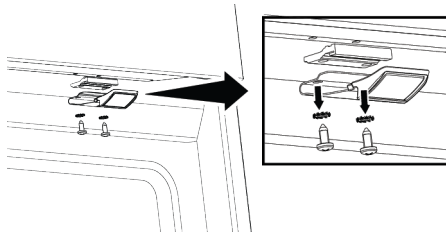
#### 兒童安全鎖

本產品在烤箱門上有兒童鎖。若要打開烤箱門，請稍微向上提起塑膠部件，然後拉動門把手。關上門時，兒童鎖會自行上鎖。



#### 若要移除兒童鎖：

取下固定兒童鎖的兩顆螺絲，如圖所示。當您想再次使用時，可以使用固定螺絲將其固定在控制面板下。



## 關於烘焙的一般訊息

您可以在此部分找到有關準備和烹飪食物的提示。

此外，本節還介紹了一些經過測試的食品生產商以及這些食品最合適的設定。本文也指出了適合這些食物的烤箱設定和配件。

### 關於烤箱烘烤的一般警告

- 在烘烤過程中或烘烤後打開烤箱門時，可能會冒出熱氣。蒸氣可能會燙傷您的手、臉和/或眼睛。打開烤箱門時，請遠離。
- 烘烤時產生的強烈蒸氣，可能會因溫差而在烤箱內外及家具上部形成凝結水珠。這是一個正常的、物理現象。
- 食物的烹調溫度和時間值可能會根據食譜和數量而有所不同。因此，這些值以範圍形式給出。
- 開始烹調前，請務必從烤箱中取出未使用的配件。留在烤箱中的配件可能會妨礙食物以正確的溫度烹飪。
- 對於您要根據自己的食譜烹飪的食物，您可以參考烹飪表中給出的類似食物。
- 使用提供的配件可確保您獲得最佳烹飪效果。對於您所使用的外部炊具，請務必遵守製造商提供的警告和資訊。
- 將烹調時使用的防油紙剪成適合您烹飪容器的尺寸。從容器中溢出的防油紙可能會造成燙傷風險並影響烘焙品質。在指定的溫度範圍內使用您將要使用的防油紙。
- 為了獲得良好的烘焙效果，請將食物放在建議的正確架子上。烘烤過程中請勿改變層架位置。

### 糕點和烤製食品

#### 一般資訊

- 我們建議使用該產品的配件以獲得良好的烹飪效果。如果您要使用外部炊具，請選擇深色、不沾黏且耐熱的器皿。
- 如果烹飪表建議預熱，請確保預熱後將食物放入烤箱。
- 如果您要在金屬烤架上使用炊具烹飪，請將其放置在金屬烤架的中間，而不是靠近後壁。

- 製作糕點所用的所有材料均應新鮮且處於室溫。
- 食物的烹調狀態可能會根據食物的量和炊具的大小而有所不同。
- 金屬、陶瓷和玻璃模具會延長烹飪時間，並且糕點食品的底面不會均勻地變成褐色。
- 如果您使用烘焙紙，您會在食物底面上看到輕微的褐色斑點。在這種情況下，您可能需要將烹飪時間延長約 10 分鐘。
- 烹飪表中指定的值是根據我們實驗室進行的測試結果確定的。適合您的數值可能與這些數值不同。
- 將食物放在烹飪表建議的適當層架子上。將烤箱底部的層架稱為層架 1。
- 使用單托盤烹飪在烹飪表上所推薦的菜餚。

#### 烘焙蛋糕的技巧

- 如果蛋糕太乾，則將溫度提高 10°C 並縮短烘烤時間。
- 如果蛋糕太濕，請使用少量液體或將溫度降低 10°C。
- 如果蛋糕頂部燒焦，請將其放在較低層架上，降低溫度並增加烘烤時間。
- 如果蛋糕內部烤得很好，但外部很黏，則減少液體用量，降低溫度並增加烘烤時間。

#### 糕點提示

- 如果糕點太乾，則將溫度升高 10°C 並縮短烘烤時間。用由牛奶、油、雞蛋和優格混合而成的醬汁將麵團弄濕。
- 如果糕點要慢慢烤熟，請確保您準備的糕點的厚度不會溢出托盤。
- 如果糕點表面已烤成棕色，但底部尚未烤熟，請確保用於糕點的醬汁量不會過多地流到糕點底部。為了使糕點均勻上色，請嘗試將醬汁均勻地塗抹在麵皮和糕點之間。
- 參考適合烹飪表的位置和溫度下烘烤糕點。如果底部仍然不夠焦黃，請將其放在下層架上以便下次烹飪。

## 糕點和烤製食品的烹飪表

食物	要使用的配件	操作功能	層架位置	溫度 (°C)	烘烤時間 (分鐘) (大約)
托盤上的蛋糕	標準托盤 *	上下加熱	3	180	30 ... 45
模具中的蛋糕	烤架上的蛋糕模具 **	上下加熱	2	170 - 180	30 ... 60
小蛋糕	標準托盤 *	上下加熱	3	160	25 ... 35
海綿蛋糕	圓形彈簧烤盤，直徑 26公分，放在烤架上 **	上下加熱	2	160	25 ... 40
餅乾	糕點托盤 *	上下加熱	3	170	25 ... 40
濃郁糕點	標準托盤 *	上下加熱	2	200	30 ... 50
麵團糕點	標準托盤 *	上下加熱	2	200	20 ... 35
全麵包	標準托盤 *	上下加熱	3	200	30 ... 45
千層麵	烤架上的玻璃/金屬矩 形容器 **	上下加熱	2 or 3	200	30 ... 45
蘋果派	圓形黑色金屬模具， 直徑20公分，放在烤 架上 **	上下加熱	2	180	50 ... 70
披薩	標準托盤 *	上下加熱	2	250	10 ... 20

建議對所有食物進行預熱。

\*這些配件可能不包含在您的產品中。

\*\*這些配件不包含在您的產品中。它們是市售配件。

## 肉類、魚類和家禽

## 燒烤的要點

- 在烹飪整隻雞、火雞和大塊肉之前用檸檬汁和胡椒調味將可提高烹飪效果。
- 煎煮帶骨肉比煎魚片多花 15 到 30 分鐘。

- 您應該計算每公分肉厚度約 4 到 5 分鐘的烹飪時間。
- 烹調時間到後，將肉留在烤箱約 10 分鐘。肉汁較好的分佈在煎好的肉上，切肉的時候不會流出來。
- 應將魚放在耐熱盤子且中層或低層架上。
- 使用單托盤烹飪在烹飪表上所推薦的菜餚。

## 肉類、魚類和家禽烹飪表

食物	要使用的配件	操作功能	層架位置	溫度 (°C)	烘烤時間 (分鐘) (大約)
牛排 (全) / 烤 (1 公 斤)	標準托盤 *	上下加熱	3	15 鐘。250/max, 之 後 180 ... 190	60 ... 80
羔羊小腿 (1,5-2 公 斤)	標準托盤 *	上下加熱	3	15 鐘。250/max, 之 後 170	110 ... 120
炸雞 (1,8-2 公斤)	燒烤架 * 將一個托盤放在下層 架子上	上下加熱	2	15 鐘。250/max, 之 後 190	60 ... 80
火雞 (5.5 公斤)	標準托盤 *	上下加熱	1	25 鐘。250/max, 之 後 180 ... 190	150 ... 210
魚	燒烤架 * 將一個托盤放在下層 架子上	上下加熱	3	200	20 ... 30

建議對所有食物進行預熱。

\*這些配件可能不包含在您的產品中。

\*\*這些配件不包含在您的產品中。它們是市售配件。

## 測試食物

- 本烹飪表中的食物是根據 EN 60350-1 標準準備的，以方便控制機構對產品進行測試。

- 使用單托盤烹飪在烹飪表上所推薦的菜餚。




- 用濕軟布清潔觸控面板，並用乾布擦乾。如果您的產品具有按鍵鎖功能，請在執行控制面板清潔之前設定按鍵鎖。否則，觸控面板上可能會出現不正確的偵測。

## 清潔烤箱內部 (烹飪區)


根據烤箱的表面類型，請按照「一般清潔資訊」部分中所述的清潔步驟進行操作。

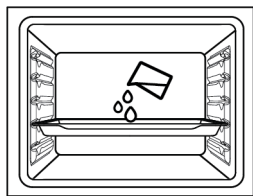
## 輕鬆蒸氣清潔

功能符號	功能描述	溫度 (°C)	時間 分鐘
	輕鬆蒸氣清潔	100	15

這可讓烤箱內的蒸氣和凝結在烤箱內表面的水滴輕鬆清潔污垢 (非長期殘留)。

1. 取出烤箱內的所有配件。
2. 在托盤中加入500毫升水，放在烤箱的第二層架上。


 請勿使用蒸餾水或過濾水。只能使用現成的水。請勿使用易燃、含酒精或固體顆粒溶液代替水。



3. 將烤箱設置為輕鬆蒸氣清潔操作模式，並在100°C下操作15分鐘。

立即打開門，並用濕海綿或布擦拭烤箱內部。打開門時會釋放蒸氣。這可能會造成燙傷風險。打開門時要小心。

對於頑固的污垢，請使用洗碗劑、溫水和軟布或海綿清潔產品，並用乾布擦乾。


 在輕鬆蒸氣清潔功能中，預計添加的水會蒸發並凝結在烤箱內部和烤箱門上，以軟化烤箱中形成的輕微污垢。當烤箱門打開時，烤箱門上形成的冷凝水可能會滴落四周。打開烤箱門後，請立即擦拭冷凝水。

在烤箱內冷卻後，烤箱下方的水池槽中可能會出現水或濕氣。使用後，請用濕布擦拭並擦乾。



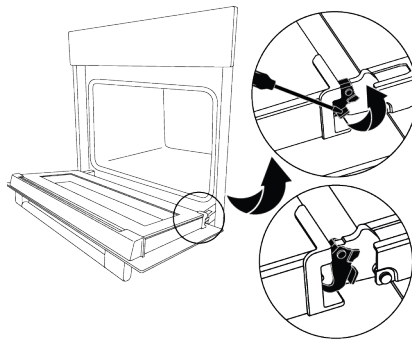
## 清潔烤箱門

您可以取下烤箱門和玻璃來清潔。如何拆卸，請參閱「拆卸烤箱門」和「拆卸門內玻璃」章節。取下門內玻璃後，請使用洗碗劑、溫水和軟布或海綿清潔，並用乾布擦乾。對於可能在烤箱玻璃上形成的石灰渣，用醋擦拭玻璃並沖洗。

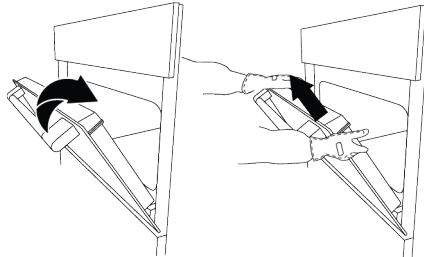
 請勿使用刺激性的研磨清潔劑、金屬刮刀、鋼絲絨或漂白材料清潔烤箱門和玻璃。

### 拆卸烤箱門


1. 打開烤箱門。
2. 如圖所示，向下推，打開前門鉸鏈插座左右兩側的夾子。



3. 將烤箱門放到半開的位置。

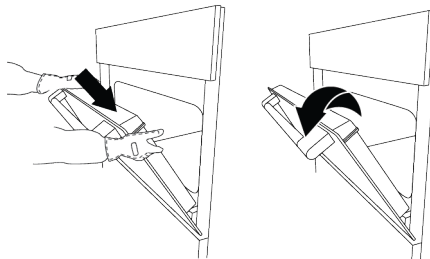


4. 向上拉動已拆除的門，從左右鉸鏈上鬆開，然後取下。

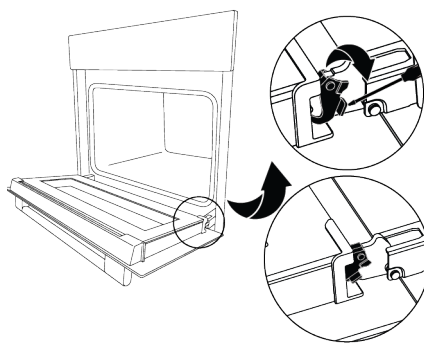
 請勿將手指放在具有強力彈簧的鉸鏈上，否則可能會傷害手指。

如要重新安裝門

1. 將烤箱門放到半開的位置。



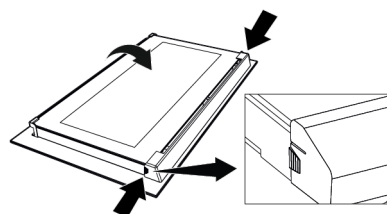
2. 向下推已移除的門，從左右鉸鏈放置，並完全打開烤箱門。
3. 如圖所示，向上推，關閉前門鉸鏈插座左右兩側的夾子。

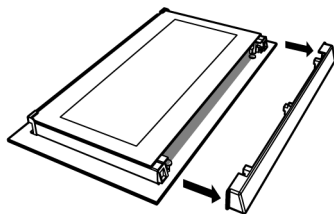


## 拆卸門內玻璃

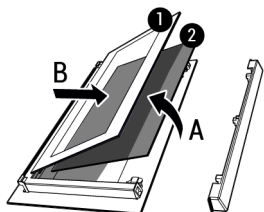
產品前門的內玻璃可以被取出以進行清潔。

1. 打開烤箱門。
2. 通過同時推壓組件兩側的壓力點，將連接在前門上部的塑膠組件拉向自己，並將其移除。





3. 如圖所示，輕輕地將最內側的玻璃 ( 1 ) 向 “A” 方向提起，然後向 “B” 方向拉動將其取下。



- 1 最裏面的玻璃                      2 內玻璃

4. 如果您的產品有內玻璃(2)，請重複相同的過程來拆卸它(2)。
5. 重新組裝門的第一步是重新組裝內部玻璃 ( 2 )。將玻璃的傾斜邊緣放置在塑膠槽的傾斜邊緣。(如果您的產品有內玻璃)。內側玻璃(2)必須连接到最接近最內側玻璃(1)的塑膠槽。
6. 在重新組裝最內側的玻璃 ( 1 ) 時，請注意將玻璃的印刷面放在內層玻璃上。最重要的是最內側的玻璃 ( 1 ) 的下角必須與下方的塑膠槽相接。
7. 將塑膠組件推向框架，直到聽到「咔嗒」聲。

## 清潔烤箱燈

如果烹飪區域的烤箱燈的玻璃門變髒；請使用洗碗劑、溫水和軟布或海綿清潔，並用乾布擦乾。如果烤箱燈發生故障，您可以按照以下部分更換烤箱燈。

## 故障排除

如果在遵循本節中的說明後問題仍然存在，請聯絡您的供應商或授權服務。切勿嘗試自行維修產品。

烤箱運作時會發出蒸氣。

- 在操作過程中看到蒸氣是正常的。>>> 這不是錯誤。

烹飪時出現水滴

- 烹飪過程中產生的蒸氣與產品外部的冷表面接觸時會凝結，並可能形成水滴。>>> 這不是錯誤。

在產品升溫和冷卻時，會聽到金屬聲音。

- 加熱時，金屬零件可能會膨脹並發出聲音。>>> 這不是錯誤。

產品無法使用。

- 保險絲可能有故障或熔斷。>>> 檢查保險絲盒中的保險絲。如有需要，請更改或重新啟用。

## 技術規格

一般規格	
產品外形尺寸 (高度/寬度/深度) (mm)	595/594/567
烤箱安裝尺寸 (高度/寬度/深度) (mm)	590-600 /560 /至少為550
電壓/頻率	220-240 V ~; 50/60 Hz
使用的電纜類型和截面/適用於產品	至少為 H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
總消耗功率 (kW)	2,5
烤箱類型	傳統烤箱
能源效率等級	A

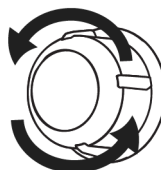
## 更換烤箱燈

一般警告

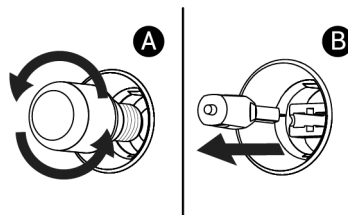
- 在更換烤箱燈泡之前，請先斷開本產品的電源，並等待烤箱冷卻。高溫表面可能會導致燙傷！
- 此烤箱由小於40瓦、長度小於60公厘、直徑小於30公厘的白熾燈或功率小於60瓦的G9插座的鹵素燈。燈具適合在高於300°C的溫度下運作。烤箱燈可向授權服務或持牌技術人員購買。本產品含有G級能效燈。
- 燈的位置可能與圖中所示的不同。
- 本產品中使用的燈不適合用於家庭房間的照明。此燈的目的是幫助使用者看清楚食物。
- 本產品中使用的燈必須承受極端的物理條件，例如溫度高於50°C。

如果您的烤箱有圓形燈，

- 切斷產品與電源的連接。
- 逆時針旋轉玻璃蓋，取下玻璃蓋。



- 如果您的烤箱燈是下圖所示的(A)型，請如圖所示旋轉烤箱燈，並更換為新的烤箱燈。如果是類型(B)型號，請如圖所示將其拔出，並更換為新的。



- 重新裝上玻璃蓋。

- 電器可能無法插入 ( 接地 ) 插座。>>> 檢查電器是否插入電源插座。
- ( 如果您的電器上有計時器 ) 控制面板上的按鍵不起作用。>>> 如果您的產品有按鍵鎖，則可能已啟用按鍵鎖，請取消按鍵鎖。

烤箱燈未開啟。

- 烤箱燈可能有故障。>>> 更換烤箱燈。
- 沒有電。>>> 確保電源正常運作，並檢查保險絲盒中的保險絲。如有必要，請更換保險絲或重新啟動保險絲。


烤箱沒有加熱。


- 烤箱不能設置為特定的烹飪功能和/或溫度。>>> 將烤箱設置為特定的烹飪功能和/或溫度。
- 沒有電。>>> 確保電源正常運作，並檢查保險絲盒中的保險絲。如有必要，請更換保險絲或重新啟動保險絲。


一般規格	
可用容量 (公升)	74
電器重量 (M) (淨重) 公斤	26,44
單一腔室的能源效率指數 EEI腔室	95,3

基礎知識：電烤箱能源標籤資訊依照 EN 60350-1 / IEC 60350-1 標準提供。這些值是在採用底部頂部加熱器或風扇輔助加熱 ( 如果有 ) 功能的標準負載下確定的。

能源效率等級依產品上是否具備相關功能，依照以下優先順序決定：1-節能風扇加熱，2-風扇加熱，3-風扇輔助低燒烤，4-上下加熱。

 為了提高產品品質，技術規格可能會發生變化，恕不另行通知。

 本手冊中的圖形僅作示意，可能與您的產品不完全相符。

 產品標籤或隨附文件中註明的數值是根據相關標準在實驗室條件下獲得的。根據產品的運作和環境條件，這些值可能會有所不同。

## 環境指示

### 廢棄物指令

#### 遵守WEEE指令和處理廢棄產品

本產品符合歐盟WEEE指令 ( 2012/19/EU )。本產品帶有廢棄電氣和電子設備 ( WEEE ) 的分類符號。



本產品採用高品質零件和材料製造，可重複使用且適合回收。因此，在使用壽命結束時，請勿與一般生活廢棄物和其他廢棄物一起棄置。將其帶到回收點，以回收電氣和電子設備。你可以向當地主管機關查詢這些回收點。妥善處理本產品有助於防止對環境和人類健康產生負面影響。

#### 符合RoHS指令：

您購買的產品符合歐盟RoHS指令 ( 2011/65/EU )。它不包含指令中指定的有害和禁止材料。

## IKEA保證

### IKEA保固有效期限是多久？

本保固自您在IKEA購買電器之日起五年內有效。需提供原始銷售收據作為購買憑證。保固期內進行的維修服務不會延長電器的保固期。

### 哪些 LAGAN 電器不在IKEA五年保固範圍內？

2026年5月1日之前在宜家購買的 LAGAN 電器享有兩年保修，自購買之日起計算。

### 誰會提供服務？

IKEA服務供應商將透過其自身的服務運作或授權服務合作夥伴網路提供服務。

### 此保固涵蓋哪些內容？

此保固涵蓋自IKEA購買之日起，因結構缺陷或材料缺陷導致的電器故障。此保固僅適用於家庭使用。例外情況請參閱「此保固不涵蓋哪些內容？」標題。在保固期內，維修故障的費用 ( 例如維修、零件、人工和差旅費 ) 將予以報銷，前提是電器無需額外費用即可進行維修。在此情況下，適用當地相關法規。更換的零件歸IKEA所有。

### IKEA將如何解決問題？

IKEA指定的服務供應商將檢查產品，並全權決定該產品是否在保固範圍內。如果符合保固條件，IKEA服務供應商或其授權服務合作夥伴將透過其自身的服務運營，全權決定是維修缺陷產品還是更換為相同或類似的產品。

### 本保固不涵蓋哪些內容？

- 正常磨損。

### 包裝信息

根據我們的國家環境法規，產品的包裝材料由可回收材料製成。請勿將包裝廢棄物與住戶或其他廢棄物一起處理，並將其帶到當地當局指定的包裝材料回收點。

### 節能建議

根據歐盟66/2014，有關能源效率的資訊可以在產品隨附的產品收據上找到。

以下建議將幫助您以環保和節能的方式使用您的產品：

- 烘焙前將冷凍食品解凍。
- 在烤箱中，使用能更好地傳遞熱量的深色或搪瓷容器。
- 如果食譜或使用者手冊中有指定，請務必預熱。烘烤時請勿經常打開烤箱門。
- 在長時間烘烤的結束時間前5至10分鐘關閉產品。使用餘熱，最多可節省20%的電力。
- 嘗試一次在烤箱中烹飪一道以上的菜餚。您可以將兩個炊具放在電線架上，同時烹飪。此外，如果您一個接一個地烹飪食物，它將節省能源，因為烤箱不會失去熱量。

- 故意或疏忽造成的損壞、未遵守操作說明、安裝不當或連接錯誤電壓造成的損壞、化學或電化學反應造成的損壞、生鏽、腐蝕或水漬損壞 ( 包括但不限於供水系統中水垢過多造成的損壞 )、異常環境條件造成的損壞。
- 易耗件，包括電池和燈泡。
- 不影響電器正常使用的非功能性和裝飾性零件，包括任何刮痕和可能的色差。
- 因外來物或物質造成的意外損壞，以及清潔或疏通過濾器、排水系統或皂盒造成的損壞。
- 以下零件的損壞：陶瓷玻璃、配件、餐具籃、進料管和排水管、密封件、燈泡和燈罩、濾網、旋鈕、外殼及其零件。除非能證明此類損壞是由生產缺陷造成的。
- 技術人員上門檢查後未發現故障的狀況。
- 非由我方指定服務提供者和/或授權服務合約合作夥伴進行的維修，或使用了非原廠配件的情況。
- 因安裝不當或不符合規格而導致的維修。
- 在非家庭環境 ( 例如專業用途 ) 中使用本產品。
- 運送損壞。如果顧客自行將產品運送到家中或其他地址，IKEA對運輸過程中可能發生的任何損壞概不負責。但是，如果宜家將產品送貨到顧客指定的送貨地址，則送貨過程中發生的損壞將由宜家承擔。
- IKEA電器首次安裝費用。

- 但是，如果宜家指定的服務提供者或其授權服務合作夥伴根據本保固條款維修或更換電器，則指定的服務提供者或其授權服務合作夥伴將負責重新安裝維修後的電器，或在必要時安裝更換後的電器。
- 所有管線和電氣安裝均不屬於IKEA的責任範圍，顧客必須在施工前完成這些工作。

#### 適用國家法律

IKEA保固賦予您特定的法律權利，涵蓋或高於所有當地法律要求。但是，這些條款絕不限制當地法律規定的消費者權利。

#### 適用範圍

本保固僅在產品購買所在國家/地區有效；服務將在保固條款的框架內提供。

僅當電器符合以下條件並依下列方式安裝時，才有保固範圍內提供服務的義務：

- 提出保固索賠所在國家/地區的技術規格；
- 組裝說明和使用手冊安全資訊。

#### IKEA家電專屬售後服務

如有任何疑問，請隨時聯絡IKEA授權服務中心：

- 根據此保固條款提出服務請求；
- 諮詢有關宜家電器在宜家專用廚房家具中的安裝問題；
- 諮詢有關宜家電器功能的問題。

為了確保我們能為您提供最佳幫助，請在聯絡我們之前仔細閱讀組裝說明和/或使用手冊。

如果您需要我們的服務，如何聯絡我們



IKEA售後客服中心將在您提出服務要求時透過電話為您提供家電基本故障排除方面的協助。請造訪[www.IKEA.com](http://www.IKEA.com)並選擇您所在地區的宜家門市，以取得當地的電話號碼和營業時間。

**i** 在致電我們之前，請確保您已提供您需要我們幫助的電器的宜家產品編號（8位代碼）和序號（可在銘牌上找到的8位代碼）。

**i** 請保留銷售收據！這是您的購買憑證，也是享有保固服務的必要條件。銷售收據上也會顯示您購買的每件電器的IKEA名稱和貨號（8位數字代碼）。

您需要其他幫助嗎？

如果您有任何其他與家電售後服務無關的問題，請聯絡您附近的IKEA商場客服中心。我們建議您在聯絡我們之前仔細閱讀家電的使用說明。



**JADUAL KANDUNGAN**

Arahan Keselamatan	36
Pengenalan Produk	40
Pengenalan dan Penggunaan Panel Kawalan Produk	41
Penggunaan Pertama	41
Menggunakan Ketuhar	42
Fungsi Operasi Ketuhar	43
Aksesori Produk	43
Penggunaan Aksesori Produk	43
Maklumat Umum Mengenai Memasak	44
Penyelenggaraan dan Pembersihan	47
Penyelesaian masalah	50
Spesifikasi Teknikal	50
Arahan Persekitaran	51
Jaminan IKEA	51

## 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 pbumian 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 fuis.
- 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 fuis.
- 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 untuk menggunakan aksesori yang disediakan dengan produk dengan sewajarnya. Untuk maklumat terperinci, rujuk bahagian "Penggunaan Aksesori Produk".

- 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.
- Apabila ketuhar sedang digunakan, JANGAN sekali-kali meletakkan dulang pembakar, pinggan mangkuk atau kerajang aluminium terus di bahagian bawah ketuhar. Pengumpulan haba mungkin merosakkan bahagian bawah ketuhar, malah boleh menyebabkan kerosakan pada kabinet ketuhar atau lantai dapur.

Berhati-hati dengan langkah berjaga-jaga berikut apabila menggunakan 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.

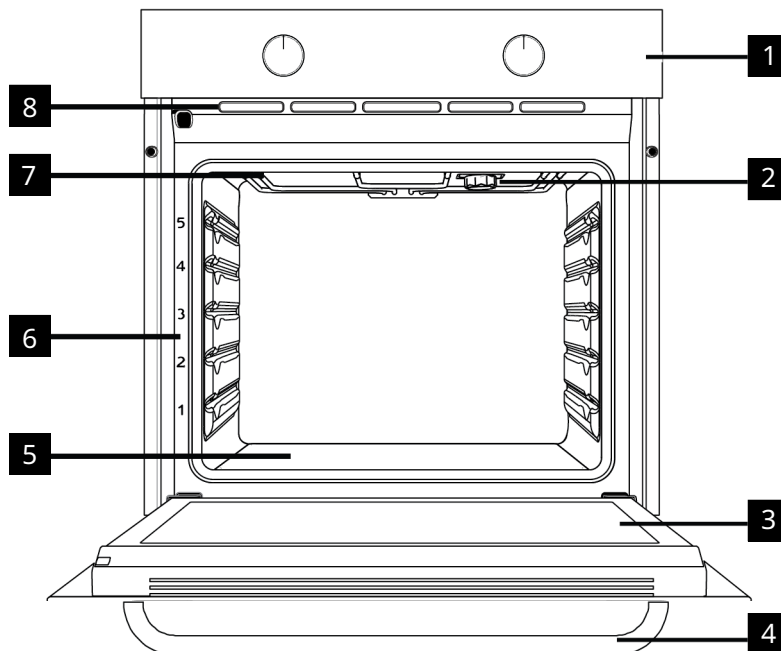
- Apabila menggunakan gril wayar, dulang hendaklah diletakkan pada rak bawah. Jika tidak, minyak makanan dan komponen lain yang menitis ke bahagian bawah ketuhar boleh menyebabkan asap tebal dan menyebabkan kebakaran.



### 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

**3** Pintu

**5** Pemanas bawah (di bawah plat keluli)

**7** Pemanas atas

**2** Lampu

**4** Pemegang

**6** Kedudukan rak

**8** 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

**3** Lampu termostat

**2** Tombol suhu

### 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 pbumian 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 pbumian 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

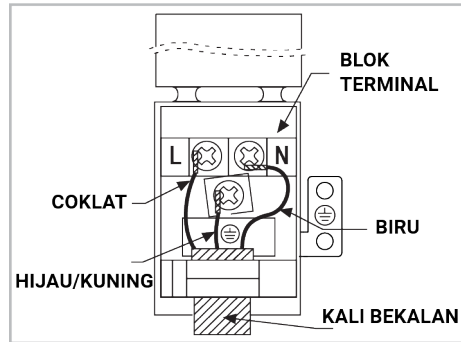
keluar/talian, produk mesti disambungkan melalui pemasangan elektrik tetap secara terus tanpa menggunakan palam dan soket alur keluar/talian.

- **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

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

### Operasi Unit Kawalan Ketuhar

#### Menghidupkan ketuhar

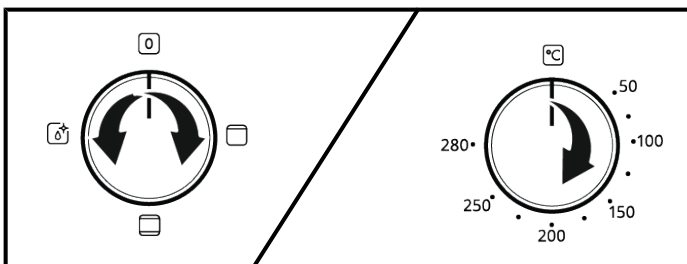
Apabila anda memilih fungsi operasi yang anda ingin masak dengan tombol pemilihan fungsi dan menetapkan suhu tertentu dengan tombol suhu, ketuhar mula beroperasi.

#### 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.



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

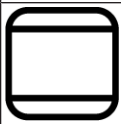


Lampu ketuhar dihidupkan apabila ketuhar mula membakar. Lampu menyala semasa membakar.

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	Keterangan fungsi	Julat suhu (°C)	Keterangan 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.
	Pemanas atas	*	Hanya pemanasan atas dihidupkan. Ia sesuai untuk makanan yang perlu dicoklatkan pada bahagian atasnya.
	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.

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

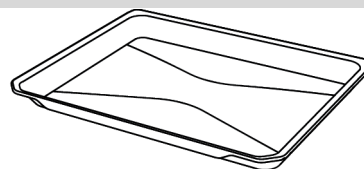
## Aksesori Produk

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.

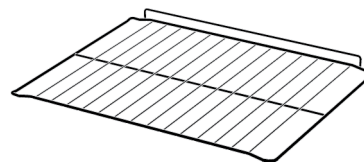
 Dulang di dalam perkakas anda mungkin cacat dengan kesan haba. Ini tidak memberi kesan kepada fungsi. Deformasi hilang apabila dulang disejukkan.

### Standard tray

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



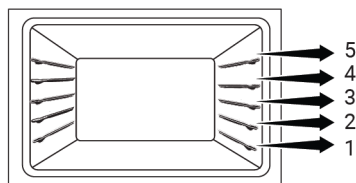
Ia digunakan untuk menggoreng atau meletakkan makanan yang hendak dibakar, digoreng dan direbus di atas rak yang dikehendaki.



## Penggunaan Aksesori Produk

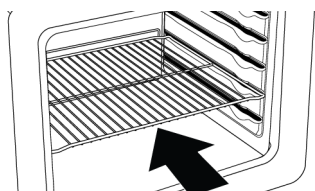
### Rak memasak

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



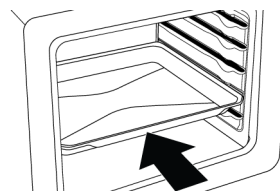
### Meletakkan gril dawai di rak memasak

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.



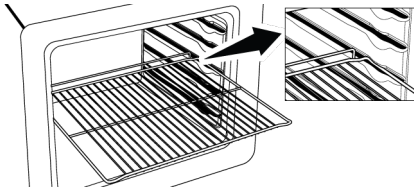
### Meletakkan dulang di rak memasak

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.



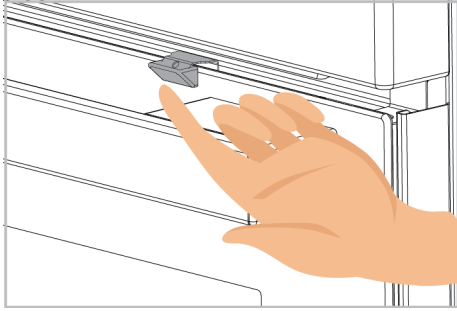
### Menghentikan fungsi gril dawai

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.



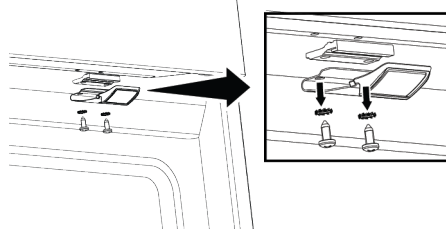
### Kunci keselamatan kanak-kanak

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 Memasak

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

Selain itu, bahagian ini menerangkan beberapa makanan yang diuji sebagai pengeluaran 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 akan anda gunakan masak. Kertas kalis minyak yang melimpah dari bekas boleh menyebabkan risiko melecir 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.
- 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.

#### 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	170 - 180	30 ... 60
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	25 ... 40
Kuki	Talam pastri *	Pemanas atas dan bawah	3	170	25 ... 40
Kuih muih yang kaya	Talam standard *	Pemanas atas dan bawah	2	200	30 ... 50
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	250	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.

## Uji makanan

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

- 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 gril dawai **	Pemanas atas dan bawah	2	160	25 ... 40
Pai epal	Acuan logam hitam bulat, berdiameter 20 cm pada gril 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.

## Yogurt

## Penyediaan yogurt:

- Keluarkan aksesori dan rak dawai sisi (jika ada) dari kawasan memasak.

- Letakkan peralatan memasak yogurt di bahagian bawah kawasan memasak.
- Selepas menyediakan yogurt, biarkan ia berehat di dalam peti sejuk selama sekurang-kurangnya 12 jam.

Makanan	Fungsi operasi	Kedudukan rak	Suhu (°C)	Masa penaik (min) (anggaran)
Yogurt	Pemanas atas	Bahagian bawah kawasan memasak	50 - 60	240 ... 360

## 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 penggunaan.

#### 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 disembur/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 [▶ 48]".)
- 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 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 penggunaan.

#### 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.

## Membersihkan bahagian dalam ketuhar (kawasan memasak)

Ikuti langkah pembersihan yang diterangkan dalam bahagian "Maklumat Pembersihan Umum" mengikut jenis permukaan dalam ketuhar anda.

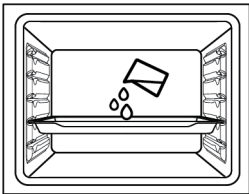
### Pembersihan Wap Mudah

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.

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

**i** 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.



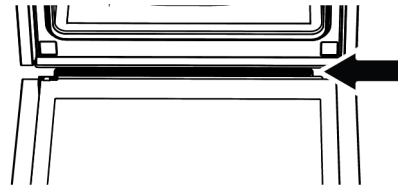
- Tetapkan ketuhar ke mod operasi pembersihan stim yang mudah dan kendalikan pada suhu 100°C selama 15 minit.

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.

**i** 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.

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.



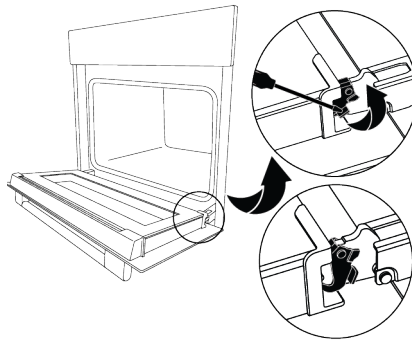
## Membersihkan Pintu Ketuhar

Anda boleh menanggalkan pintu ketuhar dan cermin pintu anda untuk membersihkannya. Cara mengalih keluar pintu dan tingkap dijelaskan di bahagian "**Mengeluarkan pintu ketuhar**" dan "**Mengeluarkan cermin mata dalaman pintu**". Selepas menanggalkan cermin mata dalaman pintu, bersihkan 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.

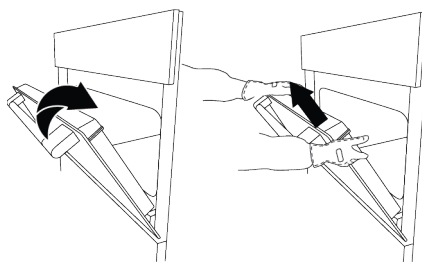
**i** Jangan gunakan pembersih kasar yang kasar, pengikis logam, bulu dawai atau bahan peluntur untuk membersihkan pintu ketuhar dan kaca.

### Mengeluarkan pintu ketuhar

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



- Pastikan pintu ketuhar berada pada kedudukan separuh terbuka.

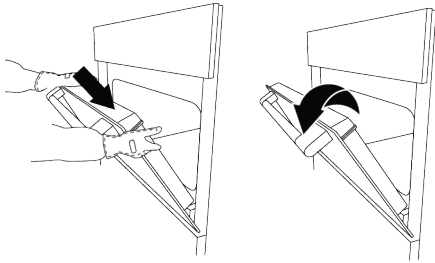


- Tarik pintu yang ditanggalkan ke atas untuk melepaskannya dari engsel kanan dan kiri dan keluarkannya.

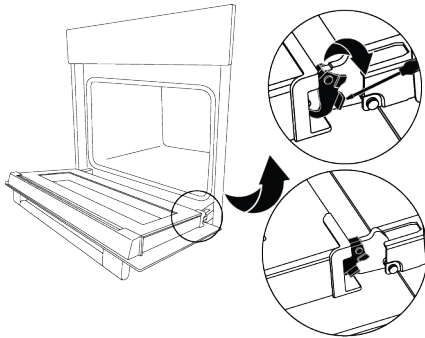
**i** Jangan letakkan jari anda di sekitar engsel yang mempunyai mata air yang kuat dan boleh mencederakan jari.

### Untuk memasang semula pintu

- Pastikan pintu ketuhar berada pada kedudukan separuh terbuka.



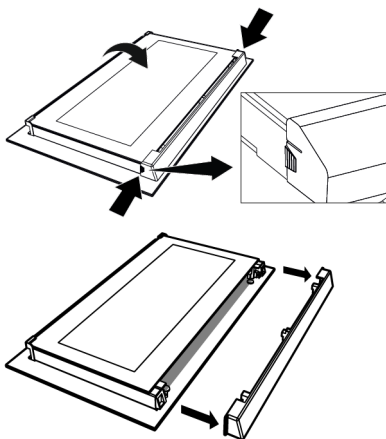
2. Tolak pintu yang ditanggalkan ke bawah untuk meletakkannya dari engsel kanan dan kiri dan buka pintu ketuhar sepenuhnya.
3. Tutup klip di soket engsel pintu depan di sebelah kanan dan kiri dengan menolaknya dengan alat ke atas seperti yang ditunjukkan dalam gambar.



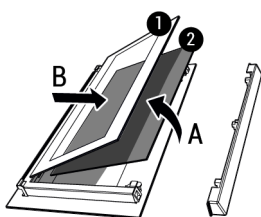
## Mengeluarkan Kaca Dalam Pintu Ketuhar

Kaca dalaman pintu hadapan produk boleh dikeluarkan 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
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.

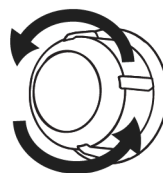
### Menggantikan lampu ketuhar

#### Amaran Umum

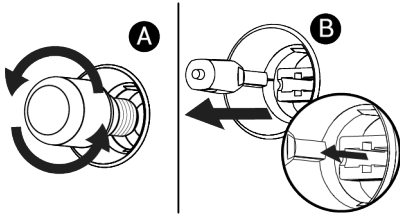
- Untuk mengelakkan risiko kejutan elektrik sebelum menggantikan lampu ketuhar, putus sambungan produk dan tunggu sehingga ketuhar sejuk. Permukaan panas boleh menyebabkan luka bakar!
- Ketuhar ini dikuasakan oleh lampu pijar dengan kurang daripada 40 W, ketinggian kurang daripada 60 mm, diameter kurang 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.

Maklumat Tambahan untuk Manual Pengguna:	Maklumat teknikal mengenai Mod Kuasa Rendah yang beroperasi menurut Peraturan EU 2023/826	
Mod	PENGGUNAAN KUASA(WATT)	TEMPOH (MINIT) *
Mati	0,3	-
Bersedia	-	-
Mod Tunggu Sedia dengan maklumat atau paparan status	-	-
Siap Sedia Rangkaian	-	-


\*:Tempoh selepas peralatan mencapai mod siap sedia secara automatik, mod mati atau siap sedia rangkaian dalam beberapa minit dan dibundarkan kepada minit terdekat.


## 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 mm <sup>2</sup>
Jumlah penggunaan kuasa (kW)	2,5
Jenis ketuhar	Ketuhar konvensional
Kelas kecekapan tenaga	A
Volum yang boleh digunakan (L)	74
Jisim perkakas (M) (Berat Bersih) kg	26,44
Indeks Kecekapan Tenaga per rongga rongga EEI	95,3

Asas: Maklumat mengenai label tenaga ketuhar elektrik diberikan mengikut piawai 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

## Jaminan IKEA

#### Berapa lamakah jaminan IKEA akan kekal sah?

Jaminan ini sah selama lima (5) tahun dari tarikh asal pembelian perkakas anda di IKEA. Resit jualan yang asal diperlukan sebagai bukti pembelian. Sekiranya kerja servis dijalankan di bawah jaminan, ia tidak akan memanjangkan tempoh jaminan bagi peralatan tersebut.

#### Peralatan LAGAN yang manakah tidak dilindungi oleh jaminan 5 tahun IKEA?

Peralatan LAGAN yang dibeli dari IKEA sebelum 1 Mei 2026 dilindungi oleh jaminan 2 tahun, bermula dari tarikh pembelian asal.

#### 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

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.

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 membaiki 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 membaiki 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 mengehendak 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](http://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.

**DAFTAR ISI**

<b>Petunjuk Keselamatan</b>	<b>54</b>
<b>Pengenalan Produk</b>	<b>58</b>
<b>Pengenalan dan Penggunaan Panel Kontrol Produk</b>	<b>58</b>
<b>Penggunaan Pertama Menggunakan Oven</b>	<b>59</b>
<b>Fungsi pengoperasian oven</b>	<b>60</b>
<b>Aksesori Produk</b>	<b>61</b>
<b>Penggunaan Aksesori Produk</b>	<b>61</b>
<b>Informasi Umum Tentang Memasak</b>	<b>62</b>
<b>Perawatan dan Pembersihan</b>	<b>65</b>
<b>Penyelesaian masalah</b>	<b>68</b>
<b>Spesifikasi Teknis</b>	<b>68</b>
<b>Instruksi Lingkungan</b>	<b>69</b>
<b>Garansi IKEA</b>	<b>69</b>

## **Petunjuk Keselamatan**

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

## **Penggunaan yang Dimaksudkan**

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

## **Keselamatan Anak, Orang yang Rentan, dan Hewan Peliharaan**

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

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

### Keselamatan Listrik

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

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

Jika produk Anda memiliki kabel daya dan colokan:

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

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

### Keselamatan Transportasi

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

### Keamanan Instalasi

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

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

### Keamanan Penggunaan

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

### Peringatan Suhu

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

### Penggunaan Aksesori

- Penting untuk menggunakan aksesori yang disertakan dengan produk dengan tepat. Untuk informasi lebih rinci, lihat bagian ini "**Penggunaan Aksesori Produk**".
- Tutup pintu oven setelah memasukkan aksesori sepenuhnya ke dalam ruang memasak, jika tidak aksesori dapat mengenai kaca pintu dan merusaknya.

### Keamanan Memasak

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

- Jangan memanaskan kaleng dan stoples kaca yang tertutup di dalam oven. Tekanan yang menumpuk di dalam kaleng/toples dapat menyebabkannya pecah.
- Saat oven sedang digunakan, **JANGAN PERNAH** menaruh loyang, piring, atau aluminium foil langsung di bagian bawah oven. Panas yang terkumpul dapat merusak bagian bawah oven, dan bahkan dapat merusak kabinet oven atau lantai dapur. Perhatikan tindakan pencegahan berikut saat menggunakan kertas roti berminyak atau bahan serupa:
  - Letakkan kertas minyak di dalam peralatan masak atau di atas aksesori oven (nampan, pemanggang kawat, dll.) yang berisi makanan dan masukkan ke dalam oven yang sudah dipanaskan sebelumnya.
  - Untuk mencegah risiko menyentuh elemen pemanas oven dan menghalangi aliran udara panas, singkirkan bagian berlebih dari kertas anti minyak yang menggantung dari aksesori atau wadah. Jangan menggunakan kertas tahan minyak pada oven dengan suhu lebih tinggi dari penggunaan maksimum yang ditentukan oleh produsen. Jangan pernah meletakkan kertas tahan panas di dasar oven.
  - Jangan meletakkan di atas aksesori selama pemanasan awal.
  - Selalu gunakan piring atau benda serupa saat menekan untuk mencegah bahan beterbangan karena sirkulasi udara di dalam oven.
  - Tutupi hanya permukaan yang diperlukan di dalam baki.
  - Setiap kali selesai digunakan, baki harus dibersihkan, dan kertas tahan minyak atau bahan serupa yang digunakan dalam baki harus diganti. Jika tidak, cairan yang menetes ke baki dapat menimbulkan asap atau bahkan nyala api.
  - Aliran udara terjadi saat tutup produk dibuka. Kertas tahan minyak dapat bersentuhan dengan elemen pemanas dan terbakar.

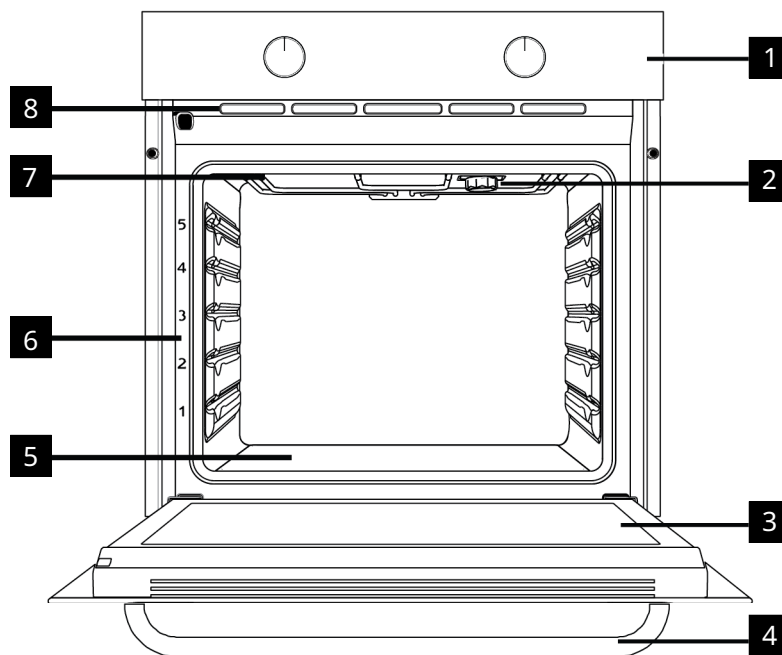
- Saat menggunakan panggangan kawat, baki harus diletakkan di rak bawah. Jika tidak, minyak makanan dan komponen lain yang menetes ke dasar oven dapat menimbulkan asap tebal dan nyala api.

### Keamanan Perawatan dan Pembersihan

- Tunggu hingga produk menjadi dingin sebelum membersihkan produk. Permukaan yang panas dapat menyebabkan luka bakar!

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

## Pengenalan Produk



**1** Panel kendali

**3** Pintu

**5** Pemanas bawah (di bawah piring baja)

**7** Pemanas atas

**2** Lampu

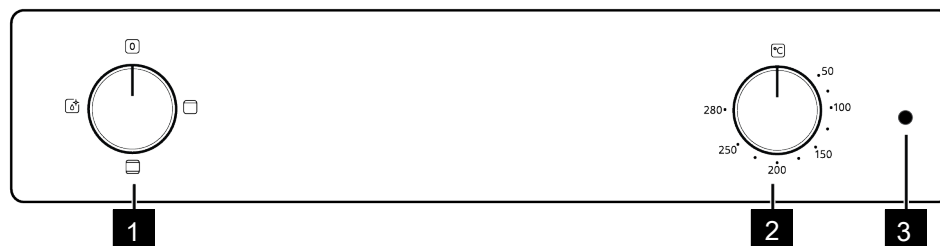
**4** Gagang

**6** Posisi rak

**8** Lubang ventilasi

## Pengenalan dan Penggunaan Panel Kontrol Produk

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



**1** Kenop pemilihan fungsi

**3** Lampu termostat

**2** Kenop pemilihan suhu

### Tombol pemilihan fungsi

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

### Kenop suhu

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

## Penggunaan Pertama

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

### Pembersihan Awal

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

### Sebelum menggunakan aksesoris:

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

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

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

### Sambungan listrik

#### Peringatan umum

- Lepaskan produk dari sambungan listrik sebelum memulai pekerjaan apa pun pada instalasi listrik. Ada bahaya sengatan listrik.
- Hubungkan produk ke stopkontak/saluran ground yang dilindungi oleh pemutus sirkuit miniatur dengan kapasitas yang sesuai sebagaimana tercantum dalam tabel "Spesifikasi teknis". Lakukan pemasangan grounding yang dilakukan oleh teknisi listrik yang berkualifikasi saat menggunakan produk dengan atau tanpa trafo. Perusahaan kami tidak akan bertanggung jawab atas segala kerusakan yang akan timbul karena menggunakan produk tanpa pemasangan grounding sesuai dengan peraturan setempat.
- Produk hanya dapat dihubungkan ke sambungan listrik utama oleh orang yang berwenang dan memenuhi syarat, dan garansi produk dimulai hanya setelah pemasangan

### Indikator suhu bagian dalam oven

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

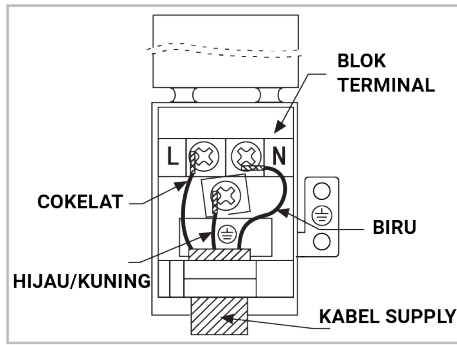
yang benar. Pabrikan tidak dapat bertanggung jawab atas segala kerusakan yang mungkin timbul karena operasi oleh orang yang tidak berwenang.

- Kabel listrik tidak boleh dihancurkan, dilipat, macet atau menyentuh bagian produk yang panas. Jika kabel listrik rusak, kabel harus diganti oleh teknisi listrik yang berkualifikasi. Jika tidak, ada sengatan listrik, korsleting, atau bahaya kebakaran!
- Data pasokan listrik harus sesuai dengan data yang ditentukan pada label jenis produk. Pelat peringatan terlihat ketika pintu atau penutup bawah alat dibuka atau terletak di dinding belakang alat tergantung pada jenis alat.
- Steker kabel listrik harus mudah dijangkau setelah pemasangan (jangan arahkan ke atas kompor). Jangan gunakan ekstensi atau multi soket dalam sambungan listrik
- dan harus menggunakan stopkontak/saluran soket yang sesuai dan steker untuk oven. Jika batas daya produk di luar kemampuan membawa steker dan stopkontak/saluran saat ini, produk harus dihubungkan melalui instalasi listrik tetap secara langsung tanpa menggunakan stopkontak/saluran steker dan soket.
- **Jika produk akan terhubung langsung ke daya suplai:** Jika tidak memungkinkan untuk melepaskan semua kutub dalam daya suplai, unit pemutusan dengan jarak kontak minimal 3 mm (sekering, sakelar pengaman saluran, kontaktor) harus terhubung dan semua kutub unit pemutusan ini harus berdekatan dengan (tidak di atas) produk sesuai dengan arahan IEE. Kegagalan untuk mematuhi instruksi ini dapat menyebabkan masalah operasional dan membatalkan garansi produk.
- Perlindungan tambahan oleh pemutus arus sisa dianjurkan.

### Jika produk diproduksi tanpa kabel:


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

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



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

- Cokelat = L (Fase)
- Biru = N (Netral)

- Hijau/Kuning = (E)  (Pembumian)

- Setelah menyelesaikan penyambungan kabel, tutup penutup blok terminal.
- Sambungkan kabel daya untuk mengalirkan daya dengan merutekannya sedemikian rupa sehingga tidak akan menyentuh produk dan terjepit di antara produk dan dinding.

## Menggunakan Oven

### Informasi Umum dalam Menggunakan Oven

#### Kipas pendingin

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

### Pengoperasian Unit Kontrol Oven

#### Menyalakan oven

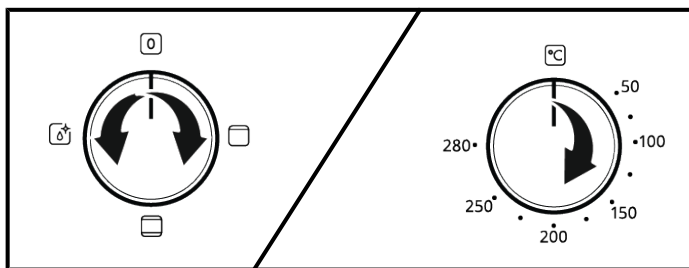
Ketika Anda memilih fungsi operasi yang ingin Anda masak dengan tombol pemilihan fungsi dan mengatur suhu tertentu dengan tombol suhu, oven mulai beroperasi.

#### Mematikan oven

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

#### Memilih suhu dan fungsi pengoperasian oven

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



## Fungsi pengoperasian oven

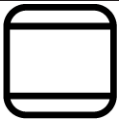


Pada tabel fungsi, fungsi pengoperasian yang dapat Anda gunakan di oven dan suhu tertinggi dan terendah yang dapat diatur untuk fungsi ini ditampilkan. Urutan mode pengoperasian yang ditampilkan di sini mungkin berbeda dengan pengaturan pada produk Anda.

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

#### Lampu oven

Lampu oven menyala saat oven mulai memanggang. Lampu menyala selama memanggang.


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

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

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

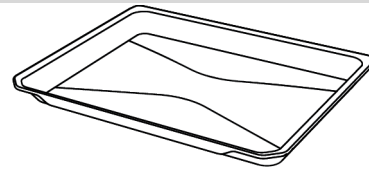
## Aksesori Produk

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

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

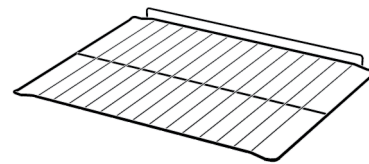
### Nampan standar

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



### Panggang kawat

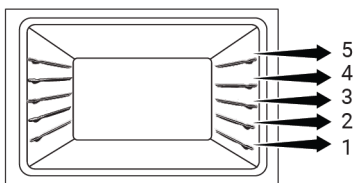
Digunakan untuk menggoreng atau meletakkan makanan yang akan dipanggang, digoreng dan direbus di rak yang diinginkan.



## Penggunaan Aksesori Produk

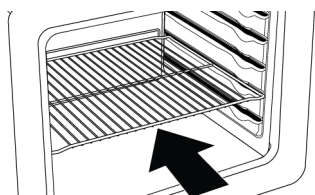
### Rak memasak

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



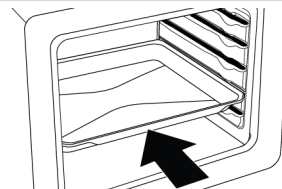
### Menempatkan pemanggang kawat di rak memasak

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



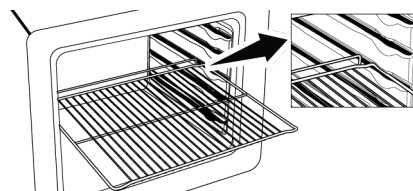
### Menempatkan nampan di rak memasak

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



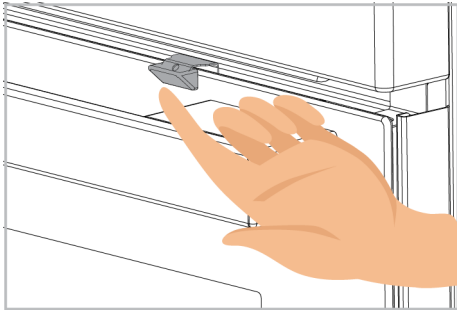
### Fungsi pemanggang kawat yang berhenti

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

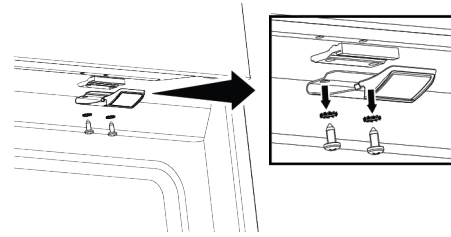


### Kunci pengaman anak

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



Untuk melepas kunci anak:



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

## Informasi Umum Tentang Memasak

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

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

### Peringatan Umum Tentang Memanggang di Oven

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

### Pastri dan makanan oven

#### Informasi Umum

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

#### Kiat memanggang kue

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

#### Petunjuk untuk pastri

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

- Jika pastrri mulai matang dengan lambat, pastikan ketebalan pastrri yang Anda siapkan tidak meluap dari nampan.
- Jika permukaan pastrri sudah kecokelatan tetapi bagian bawahnya belum matang, pastikan jumlah saus yang akan Anda gunakan untuk pastrri tidak terlalu banyak di bagian

bawah pastrri. Untuk warna coklat yang merata, cobalah untuk mengoleskan saus secara merata di antara lembaran adonan dan kue.

- Panggang kue Anda pada posisi dan suhu yang sesuai dengan tabel memasak. Jika bagian bawahnya masih belum cukup kecokelatan, letakkan di rak paling bawah untuk memasak selanjutnya.

**Tabel memasak untuk pastrri dan makanan oven**

Makanan	Aksesori yang akan digunakan	Fungsi pengoperasian	Posisi rak	Suhu (° C)	Waktu memanggang (menit) (kurang-lebih)
Kue di atas nampan	Nampan standar *	Pemanasan atas dan bawah	3	180	30 ... 45
Kue dalam cetakan	Cetakan kue di panggangan kawat **	Pemanasan atas dan bawah	2	170 - 180	30 ... 60
Kue kecil	Nampan standar *	Pemanasan atas dan bawah	3	160	25 ... 35
Kue bolu	Cetakan kue bulat, diameter 26 cm dengan pengait kawat panggangan **	Pemanasan atas dan bawah	2	160	25 ... 40
Kue	Nampan pastrri *	Pemanasan atas dan bawah	3	170	25 ... 40
Pastrri	Nampan standar *	Pemanasan atas dan bawah	2	200	30 ... 50
Roti gulung	Nampan standar *	Pemanasan atas dan bawah	2	200	20 ... 35
Roti utuh	Nampan standar *	Pemanasan atas dan bawah	3	200	30 ... 45
Lasagna	Wadah persegi panjang kaca/ logam di atas panggangan kawat **	Pemanasan atas dan bawah	2 atau 3	200	30 ... 45
Pai apel	Cetakan logam hitam bulat, diameter 20 cm di atas panggangan kawat **	Pemanasan atas dan bawah	2	180	50 ... 70
Pizza	Nampan standar *	Pemanasan atas dan bawah	2	250	10 ... 20

Pemanasan awal direkomendasikan untuk semua makanan.

\*Aksesori ini mungkin tidak disertakan dengan produk Anda.

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

## Daging, Ikan, dan Unggas

### Poin-poin penting tentang memanggang

- Bumbui dengan jus lemon dan merica sebelum memasak ayam utuh, kalkun, dan daging berukuran besar akan meningkatkan performa memasak.
- Dibutuhkan 15 hingga 30 menit lebih banyak untuk memasak daging bertulang daripada fillet dengan cara digoreng.

- Anda harus menghitung sekitar 4 hingga 5 menit waktu memasak per sentimeter ketebalan daging.
- Setelah waktu memasak habis, daging tetap di dalam oven selama kurang lebih 10 menit. Jus daging lebih baik didistribusikan ke daging yang digoreng dan tidak dikeluarkan saat daging dipotong.
- Ikan harus diletakkan di rak tingkat sedang atau rendah di piring tahan panas.
- Masaklah hidangan yang direkomendasikan di tabel memasak dengan satu nampan.

Tabel memasak untuk daging, ikan dan unggas

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

Pemanasan awal direkomendasikan untuk semua makanan.

\*Aksesori ini mungkin tidak disertakan dengan produk Anda.

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

### Uji makanan

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

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

Tabel memasak untuk makanan percobaan

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

Pemanasan awal direkomendasikan untuk semua makanan.

\*Aksesori ini mungkin tidak disertakan dengan produk Anda.

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

### Yogurt

#### Persiapan Yogurt;

- Lepaskan aksesori dan rak kawat samping (jika ada) dari area memasak.

2. Letakkan peralatan memasak yogurt di bagian bawah area memasak.

3. Setelah yogurt disiapkan, diamkan di dalam lemari es minimal 12 jam.

Makanan	Fungsi pengoperasian	Posisi rak	Suhu (° C)	Waktu memanggang (menit) (kurang-lebih)
Yogurt	Pemanasan atas	Bagian bawah area memasak	50 - 60	240 ... 360

## Perawatan dan Pembersihan

### Informasi Pembersihan Umum

#### Peringatan umum

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

#### Inox - permukaan tahan karat

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

- Pembersih yang disemprotkan/dioleskan ke permukaan harus segera dibersihkan. Pembersih abrasif yang tertinggal di permukaan menyebabkan permukaan menjadi putih.

#### Permukaan berenamel

- Oven harus dingin sebelum membersihkan area memasak. Membersihkan pada permukaan yang panas akan menimbulkan bahaya kebakaran dan merusak permukaan enamel.
- Setelah digunakan, bersihkan permukaan enamel menggunakan deterjen pencuci piring, air hangat dan kain lembut atau spons, lalu keringkan dengan kain kering.
- Jika produk memiliki fungsi pembersihan uap yang mudah, Anda dapat melakukan pembersihan uap yang mudah untuk kotoran ringan yang tidak permanen. (Lihat "Pembersihan Uap Mudah [▶ 66]").)
- Untuk noda yang membandel, pembersih oven dan panggangan yang direkomendasikan di situs web merek produk Anda dan bantalan gosok yang tidak menggosok dapat digunakan. Jangan menggunakan pembersih oven eksternal.

#### Permukaan kaca

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

#### Bagian plastik dan permukaan yang dicat

- Bersihkan bagian plastik dan permukaan yang dicat menggunakan deterjen pencuci piring, air hangat dan kain lembut atau spons, lalu keringkan dengan kain kering.
- Jangan menggunakan pengikis logam keras dan pembersih abrasif. Mereka dapat merusak permukaan.

- Pastikan sambungan komponen produk tidak dibiarkan lembab dan terdapat deterjen. Jika tidak, korosi dapat terjadi pada sambungan ini.

## Aksesori Pembersih

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


## Membersihkan Panel Kontrol

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

## Membersihkan bagian dalam oven (area memasak)


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

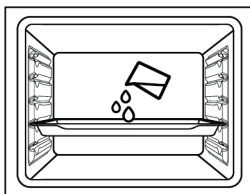
## Pembersihan Uap Mudah

Simbol fungsi	Deskripsi fungsi	Suhu (° C)	Waktu menit
	Pembersihan uap mudah	100	15

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

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

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

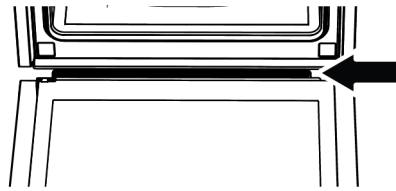


3. Atur oven ke mode pengoperasian pembersihan uap mudah dan operasikan pada suhu 100°C selama 15 menit. Segera buka pintu dan bersihkan bagian dalam oven dengan spons atau kain basah. Uap akan keluar saat membuka pintu. Ini dapat menimbulkan risiko luka bakar. Berhati-hatilah saat membuka pintu.

Untuk kotoran yang membandel, bersihkan produk menggunakan deterjen pencuci piring, air hangat dan kain lembut atau spon lalu keringkan dengan kain kering.


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

Setelah kondensasi di dalam oven, genangan air atau uap air dapat terjadi di saluran kolam di bawah oven. Seka saluran kolam ini dengan kain lembab setelah digunakan dan keringkan.



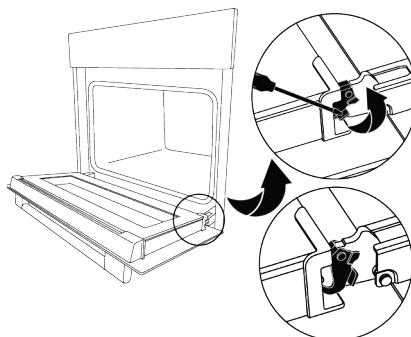
## Membersihkan Pintu Oven

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

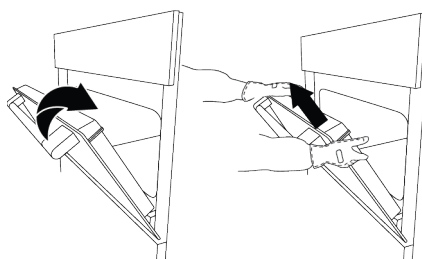
-  Jangan gunakan pembersih abrasif yang keras, pengikis logam, wol kawat atau bahan pemutih untuk membersihkan pintu oven dan kaca.

### Melepas pintu oven

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



3. Atur pintu oven ke posisi setengah terbuka.

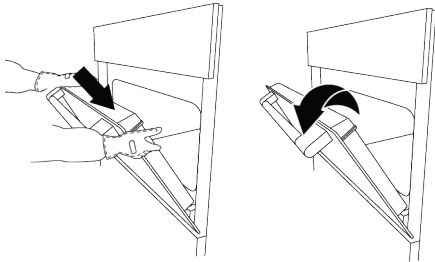


4. Tarik pintu yang dilepas ke atas untuk melepaskannya dari engsel kanan dan kiri dan lepaskan.

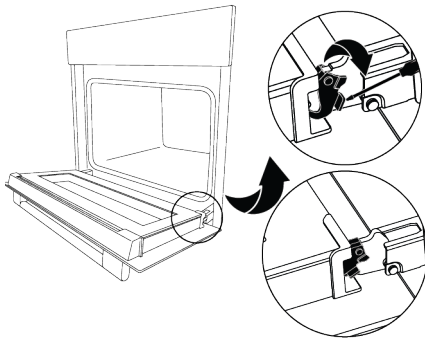
**i** Jangan meletakkan jari Anda di sekitar engsel yang memiliki pegas yang kuat dan dapat melukai jari.

### Untuk memasang kembali pintu

1. Atur pintu oven ke posisi setengah terbuka.



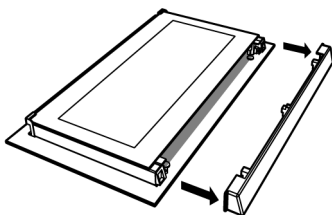
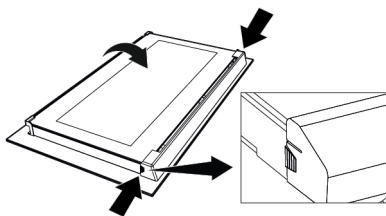
2. Dorong pintu yang dilepas ke bawah untuk meletakkannya dari engsel kanan dan kiri dan buka pintu oven sepenuhnya.
3. Tutup klip di soket engsel pintu depan di kanan dan kiri dengan mendorongnya dengan alat ke atas seperti yang ditunjukkan pada gambar.



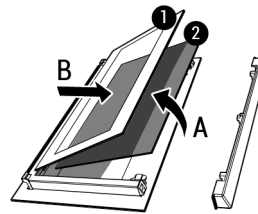
### Melepas Kaca Bagian Dalam Pintu Oven

Kaca bagian dalam pintu depan produk dapat dilepas untuk dibersihkan.

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



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



- 1 Kaca terdalam
- 2 Kaca dalam

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

### Membersihkan Lampu Oven

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

### Mengganti lampu oven

#### Peringatan Umum

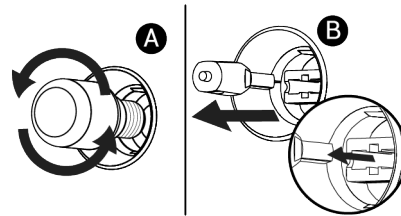
- Untuk menghindari risiko sengatan listrik sebelum mengganti lampu oven, lepaskan produk dan tunggu oven dingin. Permukaan yang panas dapat menyebabkan luka bakar!
- Oven ini ditenagai oleh lampu pijar dengan tinggi kurang dari 40 W, tinggi kurang dari 60 mm, diameter kurang dari 30 mm, atau lampu halogen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

#### Jika oven Anda memiliki lampu bundar,

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



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



4. Pasang kembali penutup kaca.

## Penyelesaian masalah

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

### Uap keluar saat oven bekerja.

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

### Tetes air muncul saat memasak

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

### Suara logam terdengar saat produk memanaskan dan mendingin.

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

### Produk tidak berfungsi.

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

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

### Lampu oven tidak menyala.

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

### Oven tidak memanaskan.

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

Informasi Tambahan untuk Panduan Pengguna:	Informasi teknis tentang pengoperasian Mode Daya Rendah sesuai dengan Peraturan UE 2023/826	
Mode	PENGUNAAN DAYA (WATT)	PERIODE (MENIT) *
Mati	0,3	-
Siaga	-	-
Mode Siaga dengan informasi atau tampilan status	-	-
Siaga Jaringan	-	-


\*: Periode setelah peralatan mencapai mode siaga otomatis, mode mati, atau siaga jaringan dalam hitungan menit dan dibulatkan ke menit terdekat.


## Spesifikasi Teknis


Spesifikasi Umum	
Dimensi eksternal produk (tinggi/lebar/dalam) (mm)	595/594/567
Dimensi pemasangan oven (tinggi/lebar/dalam) (mm)	590-600 /560 /min.550
Tegangan/Frekuensi	220-240 V ~; 50/60 Hz
Jenis dan bagian kabel yang digunakan/cocok untuk digunakan pada produk	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Konsumsi daya total (kW)	2,5
Tipe oven	Oven konvensional
Kelas efisiensi energi	A
Volume yang dapat digunakan (L)	74
Massa peralatan (M) (Berat bersih) kg	26,44
Indeks efisiensi energi per rongga EEI rongga	95,3

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

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

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

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

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

## Instruksi Lingkungan

### Petunjuk Limbah

#### Kepatuhan terhadap Petunjuk WEEE dan Pembuangan Produk Limbah

Produk ini mematuhi Petunjuk WEEE UE (2012/19/EU).

Produk ini memiliki simbol klasifikasi untuk limbah peralatan listrik dan elektronik (WEEE).



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

#### Kepatuhan terhadap Petunjuk RoHS:

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

### Informasi Paket

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

## Garansi IKEA

#### Berapa lama masa berlaku garansi IKEA?

Garansi ini berlaku selama lima (5) tahun sejak tanggal pembelian asli peralatan Anda di IKEA. Tanda terima penjualan asli diminta sebagai bukti pembelian. Meski dilaksanakan berdasarkan garansi, pekerjaan servis tidak memperpanjang masa berlaku garansi untuk peralatan tersebut.

#### Peralatan LAGAN mana saja yang tidak dilindungi oleh garansi 5 tahun IKEA?

Peralatan LAGAN yang dibeli di IKEA sebelum 1 Mei 2026 dilindungi oleh garansi 2 tahun, terhitung sejak tanggal pembelian asli.

#### Siapa yang akan menjalankan layanan ini?

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

#### Apa saja yang tercakup dalam jaminan ini?

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

### Rekomendasi untuk Penghematan Energi

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

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

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

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

#### Apa yang akan dilakukan IKEA untuk memperbaiki masalah?

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

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

#### **Apa yang tidak tercakup dalam jaminan ini?**

- Keausan normal.
- Kerusakan yang disengaja atau lalai, kerusakan yang disebabkan oleh kegagalan untuk mematuhi instruksi pengoperasian, pemasangan yang salah atau karena koneksi ke tegangan yang salah, kerusakan yang disebabkan oleh reaksi kimia atau elektrokimia, karat, korosi atau kerusakan air termasuk tetapi tidak terbatas pada kerusakan yang disebabkan oleh kapur yang berlebihan dalam pasokan air, kerusakan yang disebabkan oleh kondisi lingkungan yang tidak normal.
- Komponen yang dapat dikonsumsi termasuk baterai dan lampu.
- Bagian non - fungsional dan dekoratif yang tidak mempengaruhi penggunaan normal alat, termasuk goresan dan kemungkinan perbedaan warna.
- Kerusakan yang tidak disengaja yang disebabkan oleh benda atau zat asing dan membersihkan atau membuka blokir filter, sistem drainase atau laci sabun.
- Kerusakan pada bagian - bagian berikut: kaca keramik, aksesori, peralatan masak dan keranjang peralatan makan, pipa umpan dan drainase, segel, lampu dan penutup lampu, layar, kenop, selubung, dan bagian selubung. Kecuali kerusakan tersebut dapat dibuktikan disebabkan oleh kesalahan produksi.
- Kasus di mana tidak ada kesalahan yang dapat ditemukan selama kunjungan teknisi.
- Perbaikan yang tidak dilakukan oleh penyedia layanan kami yang ditunjuk dan/atau mitra kontrak layanan resmi atau di mana suku cadang non - asli telah digunakan.
- Perbaikan yang disebabkan oleh pemasangan yang rusak atau tidak sesuai dengan spesifikasi.
- Penggunaan alat dalam lingkungan non - domestik yaitu penggunaan profesional.
- Kerusakan transportasi. Jika pelanggan mengangkat produk ke rumahnya atau alamat lain, IKEA tidak bertanggung jawab atas kerusakan yang mungkin terjadi selama pengangkutan. Namun, jika IKEA mengirimkan produk ke alamat pengiriman pelanggan, maka kerusakan pada produk yang terjadi selama pengiriman ini akan ditanggung oleh IKEA.
- Biaya untuk melakukan pemasangan awal alat IKEA.
- Namun, jika Penyedia Layanan yang ditunjuk IKEA atau mitra layanan resminya memperbaiki atau mengganti alat berdasarkan ketentuan jaminan ini, Penyedia Layanan yang ditunjuk atau mitra layanan resminya akan menginstal ulang alat yang diperbaiki atau menginstal penggantian, jika perlu.
- Semua instalasi plumping dan listrik, bukan tanggung jawab IKEA, dan pelanggan harus menyelesaikan pekerjaan ini sebelum pekerjaan eksekusi.

#### **Cara hukum negara berlaku**

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

#### **Luas validitas**

Garansi ini hanya berlaku di negara tempat produk dibeli; layanan akan diberikan dalam kerangka ketentuan jaminan.

Kewajiban untuk melaksanakan layanan dalam rangka jaminan hanya ada jika alat sesuai dan dipasang sesuai dengan:

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

#### **PURNA JUAL khusus untuk peralatan IKEA**

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

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

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

#### **Cara menghubungi kami jika Anda membutuhkan layanan kami**



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

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

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

#### **Apakah Anda membutuhkan bantuan ekstra?**

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

**สารบัญ**

คำแนะนำด้านความปลอดภัย	72
เบื้องต้นของผลิตภัณฑ์	75
การแนะนำและการใช้แผงควบคุมผลิตภัณฑ์	75
การใช้งานครั้งแรก	75
การใช้เตาอบ	76
ฟังก์ชันการทำงานของเตาอบ	76
อุปกรณ์เสริมของผลิตภัณฑ์	76
การใช้อุปกรณ์เสริมของผลิตภัณฑ์	77
ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการทำอาหาร	77
การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด	79
การแก้ไขปัญหา	82
ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิค	82
คำแนะนำด้านสิ่งแวดล้อม	83
การรับประกันของอิกเกีย	83

## ! คำแนะนำด้านความปลอดภัย

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

## ! การใช้งานที่กำหนด

- ผลิตภัณฑ์นี้ออกแบบมาเพื่อให้ใช้ในบ้านเรือน ไม่เหมาะสำหรับการใช้ในเชิงพาณิชย์
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ในสวน ระเบียง หรือกลางแจ้งอื่นๆ ผลิตภัณฑ์กำหนดให้ใช้ในบ้านเรือนเท่านั้นและในห้องครัวพนักงานของห้างร้าน สำนักงาน และสถานที่ทำงานประเภทอื่นๆ
- คำเตือน: ใช้ผลิตภัณฑ์นี้เพื่อการปรุงอาหารเท่านั้น ห้ามใช้งานเพื่อจุดประสงค์อื่น เช่น การให้ความร้อนแก่ห้อง
- เตอบนนี้สามารถใช้เพื่อละลายน้ำแข็ง ทอด ปิ้งย่าง และปิ้งย่างอาหาร
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้สำหรับการให้ความร้อนแก่แผ่นอบแห้งโดยการแขวนผ้าเช็ดตัวหรือเสื้อผ้าบนด้ามจับ

## ! ความปลอดภัยของเด็กบุคคลที่เปราะบางและสัตว์เลี้ยง

- ผลิตภัณฑ์นี้สามารถใช้ได้กับเด็กอายุ 8 ปีขึ้นไปและผู้ที่ยังไม่ได้พัฒนาทักษะทางร่างกายประสาทสัมผัสหรือจิตใจหรือผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้รอบตัวที่พวกเขาได้รับการดูแลหรือฝึกอบรมเกี่ยวกับการใช้งานที่ปลอดภัยและอันตรายของผลิตภัณฑ์
- เด็กๆไม่ควรเล่นกับผลิตภัณฑ์ เด็กๆไม่ควรทำความสะอาดและบำรุงรักษาผู้ใช้เว้นแต่จะมีผู้ดูแล
- ไม่ควรใช้ผลิตภัณฑ์นี้กับผู้ที่มีความสามารถทางร่างกายประสาทสัมผัสหรือจิตใจจำกัด (รวมถึงเด็ก) เว้นแต่พวกเขาจะอยู่ภายใต้การดูแลหรือได้รับคำแนะนำที่จำเป็น
- เด็กๆควรได้รับการดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าพวกเขาไม่เล่นกับผลิตภัณฑ์
- ผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าเป็นอันตรายต่อเด็กและสัตว์เลี้ยง เด็กและสัตว์เลี้ยงต้องไม่เล่นปีนขึ้นไปหรือเข้าไปในผลิตภัณฑ์

- อย่าวางสิ่งของที่เด็กอาจเอื้อมถึงลงบนผลิตภัณฑ์
- คำเตือน: ในระหว่างการใช้งานพื้นผิวที่เข้าถึงได้ของผลิตภัณฑ์จะร้อนเกินเด็กให้ห่างจากผลิตภัณฑ์
- เก็บวัสดุบรรจุภัณฑ์ให้พ้นมือเด็กมีอันตรายจากการบาดเจ็บและหายใจไม่ออก
- เมื่อประตูเปิดอยู่อย่างวางของหนักหรืออนุญาตให้เด็กนั่งบนประตูคุณอาจทำให้เตาอบพลิกหรือทำให้บานพับประตูเสียหายได้
- ก่อนทิ้งผลิตภัณฑ์ที่เสื่อมสภาพและไม่มีประโยชน์:
  1. ถอดปลั๊กไฟและถอดออกจากช็อกเก็ต
  2. ตัดสายไฟและถอดปลั๊กออกจากผลิตภัณฑ์
  3. ใช้ความระมัดระวังเพื่อป้องกันไม่让孩子เข้าสู่ผลิตภัณฑ์
  4. อย่า让孩子เล่นกับผลิตภัณฑ์เมื่ออยู่ในโหมดไม่ทำงาน

## ! ความปลอดภัยทางไฟฟ้า

- เสียบสายไฟของผลิตภัณฑ์เข้ากับเต้าเสียบไฟที่ต่อกราวด์และมีฟิวส์ป้องกันตามพิกัดกระแสไฟฟ้าที่บ่งชี้ไว้บนฉลากระบุประเภท การติดตั้งที่ต่อสายกราวด์ต้องทำโดยช่างไฟฟ้าที่มีคุณสมบัติเท่านั้น อย่าใช้งานผลิตภัณฑ์โดยไม่ต่อสายกราวด์ตามกฎระเบียบของท้องถิ่น/ประเทศ
- จุดเสียบปลั๊กไฟหรือการเชื่อมต่อทางไฟฟ้าของเครื่องใช้นี้ต้องเข้าถึงได้ง่าย ถ้าไม่สามารถทำได้ ที่จุดติดตั้งระบบไฟฟ้าที่จะเชื่อมต่อผลิตภัณฑ์ควรมีกลไก (ฟิวส์ สวิตช์ สวิตช์กัญญแจ ฯลฯ) โดยสอดคล้องกับกฎระเบียบทางไฟฟ้าและแยกขั้วทั้งหมดจากเครือข่ายระบบไฟฟ้า
- ถอดปลั๊กไฟของผลิตภัณฑ์หรือปลดการเชื่อมต่อฟิวส์ก่อนทำการซ่อมแซม บำรุงรักษา และทำความสะอาด
- เสียบปลั๊กไฟของผลิตภัณฑ์เข้ากับเต้าเสียบไฟฟ้าที่ตรงตามค่าพิกัดของแรงดันไฟฟ้าและความถี่ที่ระบุไว้บนฉลากระบุประเภท
- (ถ้าผลิตภัณฑ์ของคุณไม่มีสายไฟหลัก) ให้ใช้เฉพาะสายเชื่อมต่อที่ได้อธิบายไว้ในหัวข้อ "ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิค" เท่านั้น
- อย่าสอดสายไฟข้างใต้หรือด้านหลังของผลิตภัณฑ์ อย่าวางวัตถุหนักทับสายไฟ เดินสายไฟโดยอย่าให้สายไฟบิดงอ ถูกทับ และสัมผัสกับแหล่งความร้อนใดๆ
- ตรวจสอบว่าสายไฟจะต้องไม่ตัดขาดในขณะที่จัดวางผลิตภัณฑ์ลงตำแหน่งหลังจากประกอบหรือทำความสะอาด
- พื้นผิวด้านหลังของเตาอบมีความร้อนในขณะที่ใช้งาน อย่าให้สายไฟสัมผัสกับด้านหลังของเตาอบ สายไฟอาจเสียหายได้
- อย่าให้สายไฟติดขัดที่ประตูของเตาอบและอย่าพาดสายไฟผ่านบนพื้นผิวร้อน ฉนวนของสายไฟอาจหลอมละลายและทำให้เกิดเพลิงไหม้เนื่องจากไฟฟ้าลัดวงจรได้

- ใช้สายไฟของแท้เท่านั้น อย่าใช้สายไฟตัดความยาวหรือสายไฟที่ชำรุด
  - อย่าใช้สายไฟต่อขยายหรือปลั๊กเสียบแบบหลายทางเพื่อใช้กับผลิตภัณฑ์ของคุณ
  - หากจำเป็นต้องใช้อะแดปเตอร์แปลงไฟ (สำหรับประเภทปลั๊ก) ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตหรือบริษัทนำเข้าสำหรับการใช้อะแดปเตอร์แปลงไฟที่ได้รับอนุมัติ
  - หากสายไฟมีความยาวไม่เพียงพอ ให้ติดต่อบริษัทนำเข้าหรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
  - แหล่งจ่ายไฟแบบพกพาหรือปลั๊กไฟแบบหลายทางอาจเกิดความร้อนเกินและทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้กับปลั๊กไฟแบบหลายทางและแหล่งจ่ายไฟแบบพกพาให้ห่างจากผลิตภัณฑ์
  - ถ้าสายไฟชำรุด การเปลี่ยนต้องทำโดยผู้ผลิต ฝ่ายบริการที่ได้รับอนุญาต หรือบุคคลที่ได้รับอนุญาตจากบริษัทนำเข้าแล้ว เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
  - **คำเตือน:** ก่อนเปลี่ยนหลอดไฟในเตาอบ ต้องปลดการเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟหลักของผลิตภัณฑ์เพื่อหลีกเลี่ยงไฟฟ้าช็อต ถอดปลั๊กของผลิตภัณฑ์หรือถอดฟิวส์ออกจากกล่องฟิวส์
- ถ้าผลิตภัณฑ์ของคุณมีสายไฟและปลั๊กไฟ:
- อย่าเสียบปลั๊กไฟของผลิตภัณฑ์เข้ากับเต้าเสียบไฟที่แตก หลวม หรือชำรุด ให้แน่ใจว่าเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้าเสียบไฟแน่นหนาดี มิฉะนั้นการเชื่อมต่ออาจทำให้เกิดความร้อนเกินและก่อให้เกิดเพลิงไหม้ได้
  - อย่าเสียบปลั๊กไฟของเครื่องใช้เข้ากับเต้าเสียบที่มีคราบมัน ไม่สะอาด หรืออาจโดนน้ำ (เช่น ใกล้กับพื้นที่ทำงานที่อาจมีน้ำกระเด็นออกมา) มิฉะนั้นจะมีความเสี่ยงของไฟฟ้าลัดวงจรและไฟฟ้าช็อต
  - ห้ามสัมผัสกับปลั๊กไฟด้วยมือเปียก
  - ดึงปลั๊กไฟออกจากเต้าเสียบโดยจับที่ตัวปลั๊กไม่ใช่ที่สายไฟ

### ⚠ ความปลอดภัยในการขนส่ง

- ปลดการเชื่อมต่อผลิตภัณฑ์กับระบบจ่ายไฟหลักก่อนขนส่งผลิตภัณฑ์
- ผลิตภัณฑ์นี้มีน้ำหนักมา การขนย้ายต้องใช้คนอย่างน้อยสองคน
- อย่าใช้ประตูและ/หรือด้ามจับเป็นจุดจับยึดในการขนส่งหรือย้ายผลิตภัณฑ์
- อย่าวางสิ่งของบนตัวผลิตภัณฑ์ ขนย้ายในลักษณะที่ผลิตภัณฑ์ตั้งขึ้น
- เมื่อคุณจำเป็นต้องขนย้ายผลิตภัณฑ์ ให้ใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์แบบมีหลุมอากาศหรือกระดาษอัดและเทปหนาเพื่อพันรัดผลิตภัณฑ์ให้แน่นหนา ยึดส่วนประกอบที่เคลื่อนไหวได้ของผลิตภัณฑ์ให้แน่นเพื่อป้องกันความเสียหาย
- ก่อนติดตั้งผลิตภัณฑ์ ให้ตรวจสอบความเสียหายของผลิตภัณฑ์หลังการขนส่ง ติดต่อบริษัทนำเข้าหรือศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต หากพบว่าผลิตภัณฑ์เสียหาย

### ⚠ ความปลอดภัยในการติดตั้ง

- ก่อนเริ่มต้นการติดตั้ง ให้ตัดการจ่ายไฟไปยังผลิตภัณฑ์ที่จะเชื่อมต่อโดยการปลดการเชื่อมต่อฟิวส์
- สวมถุงมือป้องกันแบบหนาเสมอในระหว่างการขนส่งและการติดตั้ง มิฉะนั้นจะมีความเสี่ยงของการได้รับบาดเจ็บจากขอบคม!
- ก่อนติดตั้งผลิตภัณฑ์ ให้ตรวจสอบความเสียหายของผลิตภัณฑ์หลังการขนส่ง อย่าติดตั้งผลิตภัณฑ์ หากพบว่าผลิตภัณฑ์เสียหาย
- อย่าใช้วัสดุฉนวนความร้อนใดๆ ปิดคลุมภายในของเฟอโรนเจอร์ที่จะติดตั้ง
- ตำแหน่งติดตั้งผลิตภัณฑ์จะต้องไม่ได้รับแสงแดดโดยตรงและแหล่งกำเนิดความร้อน เช่น เครื่องทำความร้อนแบบไฟฟ้าหรือใช้แก๊ส
- ดูแลให้พื้นที่รอบท่อหมุนเวียนอากาศทั้งหมดของผลิตภัณฑ์เปิดโล่งเสมอ
- เพื่อหลีกเลี่ยงความร้อนเกิน อย่าติดตั้งผลิตภัณฑ์ไว้ด้านหลังแผ่นฝ้าครอบตกแต่งบ้าน
- ในกรณีที่สายท่อ/ท่อแก๊สหรือท่อน้ำพลาสติกอยู่ที่ด้านหลังของพื้นที่ติดตั้งที่ต้องการสำหรับผลิตภัณฑ์ ต้องให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์จะไม่สัมผัสกับท่อระบบสาธารณูปโภคเหล่านี้ มิฉะนั้น สายท่อ/ท่ออาจถูกขบกระแทกได้
- ถ้ามีเต้าเสียบไฟอยู่ที่ด้านหลังตำแหน่งติดตั้งผลิตภัณฑ์ ต้องเว้นระยะห่างไม่ให้ผลิตภัณฑ์สัมผัสกับเต้าเสียบไฟหรือตัวปลั๊กไฟที่เสียบกับเต้าเสียบไฟ

### ⚠ ความปลอดภัยของการใช้งาน

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

## ! คำเตือนเกี่ยวกับอุณหภูมิ

- **คำเตือน:** เมื่อไม่ได้ใช้งานผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์และชิ้นส่วนที่เข้าถึงได้ของผลิตภัณฑ์จะมีความร้อนระดับระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับผลิตภัณฑ์และองค์ประกอบให้ความร้อน เก็บผลิตภัณฑ์ให้ห่างจากการเข้าถึงได้ของเด็กอายุต่ำกว่า 8 ปี เว้นแต่ผู้ใหญ่คอยควบคุมดูแล
- อย่าวางวัสดุที่ติดไฟได้/ระเบิดได้ใกล้กับผลิตภัณฑ์ เนื่องจากพื้นผิวผลิตภัณฑ์จะมีความร้อนในขณะทำงาน
- ผู้ใช้ต้องเว้นระยะห่างในขณะที่เปิดประตูของเตาอบในระหว่างทำงานหรือสิ้นสุดการปรุงอาหาร ใอน้ำอาจลวกมือ ใบหน้า และ/หรือดวงตาของคุณได้
- ในระหว่างการทำงาน ผลิตภัณฑ์จะมีความร้อนระดับระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับชิ้นส่วนที่ร้อนภายในเตาอบและองค์ประกอบให้ความร้อน
- ให้สวมถึงมือกันความร้อนเสมอเมื่อจัดการกับผลิตภัณฑ์

## ! การใช้อุปกรณ์เสริม

- การใช้อุปกรณ์เสริมที่มาพร้อมผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมถือเป็นสิ่งสำคัญ สำหรับข้อมูลโดยละเอียด โปรดดูที่ส่วน "การใช้อุปกรณ์เสริมของผลิตภัณฑ์"
- ปิดประตูของเตาอบหลังจากดับอุปกรณ์เสริมเข้าไปในพื้นที่ปรุงอาหารจนสุดแล้ว มิฉะนั้นอาจไปชนกับกระจกที่ประตูเตาอบและทำให้เสียหายได้

## ! ความปลอดภัยในการปรุงอาหาร

- ระมัดระวังเมื่อใช้ส่วนประกอบที่เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในอาหารของคุณ แอลกอฮอล์จะระเหยตัวที่อุณหภูมิสูงและอาจก่อให้เกิดไฟไหม้ เนื่องจากอาจลุกติดไฟเมื่อสัมผัสกับพื้นผิวร้อนได้
- สิ่งตกค้างของอาหารในพื้นที่ปรุงอาหาร เช่น น้ำมัน อาจลุกติดไฟได้ ทำความสะอาดเศษตกค้างเหล่านี้ก่อนปรุงอาหาร
- อันตรายความเป็นพิษของอาหาร: อย่าปล่อยให้ อาหารอยู่บนเตาอบนานกว่า 1 ชั่วโมงก่อนหรือหลังจากการปรุงอาหาร มิฉะนั้นอาจทำให้อาหารเป็นพิษหรือก่อให้เกิดโรคได้
- อย่าให้ความร้อนกระป๋องสังกะสีปิดและโถแก้วในเตาอบ แรงดันที่จะสะสมมากขึ้นในกระป๋อง/โถอาจทำให้เกิดการระเบิดได้
- เมื่อใช้งานเตาอบ ห้ามวางถาดอบ จาน หรือกระดาษฟอยล์โดยตรงที่ก้นเตาอบ ความร้อนที่สะสมอาจทำให้อันเตาอบเสียหาย หรืออาจทำให้ตู้เตาอบหรือพื้นห้องครัวเสียหายได้

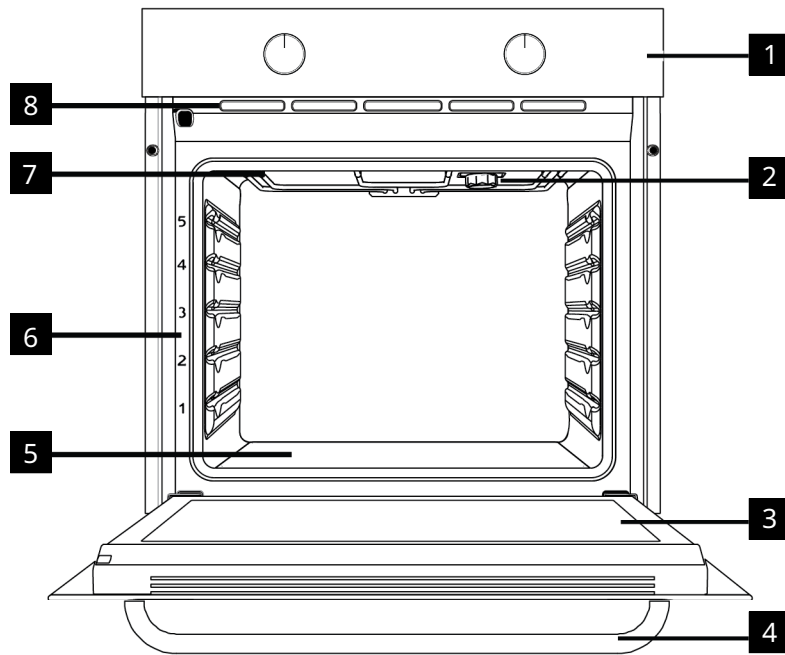
พึงปฏิบัติตามข้อควรระวังต่อไปนี้เมื่อใช้กระทาขรองอบหรือวัสดุที่คล้ายกัน:

- วางกระทาขรองกันไขมันลงในเครื่องครัวปรุงอาหารหรือบนอุปกรณ์เสริมเตาอบ (ถาด ตะแกรงลวด ฯลฯ) พร้อมอาหารและวางลงในเตาอบที่อุ่นร้อนแล้ว
- เพื่อป้องกันความเสี่ยงของการสัมผัสกับองค์ประกอบที่ให้ความร้อนของเตาอบและขัดขวางการไหลของลมร้อน ให้ตัดเศษส่วนเกินใดๆ ของกระทาขรองกันไขมันที่เกยขอบออกนอกอุปกรณ์เสริมหรือภาชนะบรรจุออก อย่าใช้กระทาขรองกันไขมันที่อุณหภูมิของเตาอบสูงกว่าอุณหภูมิการใช้งานสูงสุดที่แนะนำโดยผู้ผลิตกระทาขรองกันไขมัน ห้ามวางกระทาขรองกันไขมันลงบนฐานของเตาอบ
- อย่าวางที่ด้านบนของอุปกรณ์เสริมในระหว่างการอุ่นร้อน
- ใช้แผ่นวัสดุหรือวัสดุที่คล้ายกันกดลบกกระทาขรองเพื่อป้องกันไม่ให้กระทาขรองพลิกเนื่องจากความร้อนของอากาศภายในเตาอบ
- ปิดคลุมเฉพาะพื้นผิวที่จำเป็นภายในถาด
- หลังจากใช้งานแต่ละครั้ง ควรทำความสะอาดถาดและควรเปลี่ยนกระทาขรองกันไขมันหรือวัสดุที่คล้ายกันที่ใช้แล้ว มิฉะนั้น ของเหลวที่หยดลงบนถาดอาจก่อให้เกิดควันหรือแม้แต่เกิดเปลวไฟได้
- จะมีการไหลของอากาศเมื่อเปิดฝาปิดของเตากระทาขรองกันไขมันอาจสัมผัสกับองค์ประกอบให้ความร้อนและลุกติดไฟได้
- เมื่อใช้ตะแกรงลวด ควรวางถาดไว้ที่ชั้นล่าง มิฉะนั้น น้ำมันจากอาหารและส่วนประกอบอื่นๆ ที่หยดลงบนก้นเตาอบอาจก่อให้เกิดควันจำนวนมากและทำให้เกิดเปลวไฟได้

## ! ความปลอดภัยในการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

- รอให้ผลิตภัณฑ์เย็นลงก่อนทำความสะอาด พื้นผิวร้อนอาจทำให้ผิวหนังลวกได้!
- ห้ามล้างผลิตภัณฑ์นี้โดยการฉีดน้ำหรือเทน้ำลงไปเพื่อล้าง! มีความเสี่ยงของไฟฟ้าช็อต!
- อย่าใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำเพื่อทำความสะอาดผลิตภัณฑ์นี้ เนื่องจากอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตได้
- อย่าใช้สารทำความสะอาดที่กัดกร่อนรุนแรง แปรงขูดโลหะ ผ่าลวดโลหะ หรือสารฟอกขาว เพื่อทำความสะอาดกระจกที่ประตูหน้าของเตาอบ วัสดุเหล่านี้อาจทำให้ผิวกระจกมีรอยขีดข่วนและแตกได้

## เบื้องต้นของผลิตภัณฑ์



- |   |                         |
|---|-------------------------|
| <b>1</b> แผงควบคุม                                | <b>2</b> หลอดไฟ         |
| <b>3</b> ประตู                                    | <b>4</b> ด้ามจับ        |
| <b>5</b> เครื่องทำความร้อนส่วนล่าง (ใต้แผ่นเหล็ก) | <b>6</b> ตำแหน่งชั้นวาง |
| <b>7</b> เครื่องทำความร้อนส่วนบน                  | <b>8</b> ระบายอากาศ     |

## การแนะนำและการใช้แผงควบคุมผลิตภัณฑ์

ในส่วนนี้คุณสามารถดูภาพรวมและการใช้งานพื้นฐานของแผงควบคุมของผลิตภัณฑ์อาจมีความแตกต่างกันในรูปภาพและคุณสมบัติบางอย่างขึ้นอยู่กับประเภทของผลิตภัณฑ์



- |                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| <b>1</b> ปุ่มเลือกฟังก์ชัน | <b>2</b> ปุ่มเลือกอุณหภูมิ |
| <b>3</b> หลอดไฟเทอร์โมสแตท |                            |

### ปุ่มเลือกฟังก์ชัน

คุณสามารถเลือกฟังก์ชันการทำงานของเตาอบได้ด้วยปุ่มเลือกฟังก์ชัน เลี้ยวซ้าย/ขวาจากตำแหน่งปิด (บนสุด) เพื่อเลือก

### ปุ่มปรับอุณหภูมิ

คุณสามารถเลือกอุณหภูมิที่คุณต้องการปรุงอาหารด้วยปุ่มปรับอุณหภูมิ หมุนตามเข็มนาฬิกาจากตำแหน่งปิด (บนสุด) เพื่อเลือก

### ตัวบ่งชี้อุณหภูมิภายในเตาอบ

คุณสามารถเข้าใจอุณหภูมิภายในเตาอบได้จากไฟแสดงอุณหภูมิ ไฟเทอร์โมสแตทอยู่บนแผงควบคุม ไฟเทอร์โมสแตทจะติดเมื่อผลิตภัณฑ์เริ่มทำงาน และไฟเทอร์โมสแตทจะดับเมื่อถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ เมื่ออุณหภูมิภายในเตาอบลดลงต่ำกว่าอุณหภูมิที่ตั้งไว้ ไฟเทอร์โมสแตทจะเปิดขึ้นอีกครั้ง

## การใช้งานครั้งแรก

ก่อนที่คุณจะเริ่มใช้งานผลิตภัณฑ์ ขอแนะนำให้ทำตามที่ระบุต่อไปนี้เป็นหัวข้อต่อไปนี้อย่างละเอียด

### การทำความสะอาดครั้งแรก

1. แกะวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
2. ถอดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดด้านในเตาอบออก
3. ใช้งานเตาอบเป็นเวลา 30 นาที จากนั้นปิดเครื่อง ด้วยวิธีนี้ สิ่งตกค้าง และชั้นต่างๆ ที่อาจตกค้างในระหว่างการผลิตเตาอบจะถูกเผาไหม้ และทำความสะอาด

4. เมื่อใช้งานเตาอบ ให้เลือกอุณหภูมิสูงสุดและฟังก์ชันการทำงานของเครื่องทำความร้อนทั้งหมดในเตาอบจะทำงาน ดูที่ "ฟังก์ชันการทำงานของเตาอบ" คุณสามารถดูวิธีการใช้งานเตาอบในหัวข้อต่อไป

5. รอให้เตาอบเย็นลง

6. เช็ดพื้นผิวของเตาอบด้วยผ้าหรือฟองน้ำชุบน้ำบิดหมาด แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง

### ก่อนใช้งานอุปกรณ์เสริม:

ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมที่คุณถอดออกจากเตาอบด้วยน้ำผสมผงซักฟอกและฟองน้ำแบบนุ่ม

**ข้อควรทราบ:** พงษ์ผักพอกซึกล้างหรือสารทำความสะอาดบางชนิดอาจทำให้พื้นผิวผลิตภัณฑ์เสียหาย อย่าใช้พงษ์ผักพอก ทำความสะอาด คริมทำความสะอาดที่กัดกร่อน หรือวัตถุมีคม ในระหว่างการทำความสะอาด

**ข้อควรทราบ:** ในระหว่างการใช้งานครั้งแรก อาจมีควันหรือกลิ่นนานหลายชั่วโมง นี่เป็นเรื่องปกติและคุณเพียงจัดให้มีการระบายอากาศที่ดีเพื่อขจัดออก หลีกเลี่ยงการสูดหายใจควันและกลิ่นที่เกิดขึ้น

## การใช้เตาอบ

### ข้อมูลทั่วไปในการใช้เตาอบ

#### พัฒนาการระบายความร้อน

ผลิตภัณฑ์ของคุณมีพัฒนาการระบายความร้อน พัฒนาการระบายความร้อนจะทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อจำเป็น และจะระบายความร้อนทั้งด้านหน้าของผลิตภัณฑ์และเฟอรันิเจอร์ พัฒนาการจะปิดการทำงานโดยอัตโนมัติเมื่อกระบวนการระบายความร้อนเสร็จสิ้น อากาศร้อนจะออกมาทางประตูเตาอบ อย่าปิดช่องระบายอากาศเหล่านี้ มิฉะนั้น เตาอบอาจร้อนเกินไป

### การทำงานของชุดควบคุมเตาอบ

#### การเปิดเตาอบ

เมื่อคุณเลือกฟังก์ชันการทำงานที่คุณต้องการปรุงอาหารด้วยลูกบิดเลือกฟังก์ชันและตั้งอุณหภูมิบางอย่างด้วยลูกบิดอุณหภูมิเตาอบจะเริ่มทำงาน

#### การปิดเตาอบ

คุณสามารถปิดเตาอบได้โดยหมุนลูกบิดเลือกฟังก์ชันและลูกบิดอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิด (ขึ้น)

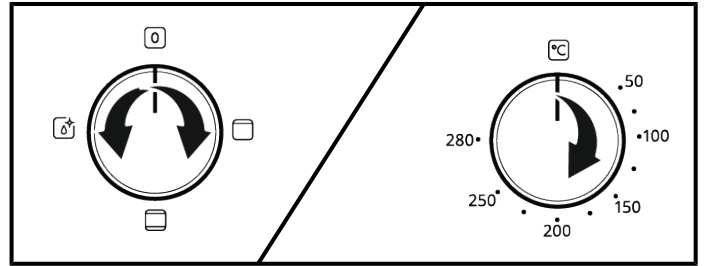
#### การเลือกอุณหภูมิและฟังก์ชันการทำงานของเตาอบ

คุณสามารถทำอาหารได้โดยการควบคุมด้วยตนเอง (ตามการควบคุมของคุณเอง) โดยการเลือกอุณหภูมิและฟังก์ชันการทำงานเฉพาะสำหรับอาหารของคุณ

พัฒนาการระบายความร้อนจะยังคงทำงานต่อไปในขณะที่เตาอบทำงานหรือหลังจากปิดเตาอบแล้ว (ประมาณ 20-30 นาที) หากคุณปรุงอาหารโดยตั้งเวลาเตาอบ เมื่อสิ้นสุดเวลาอบ พัฒนาการระบายความร้อนจะปิดพร้อมฟังก์ชันทั้งหมด ผู้ใช้ไม่สามารถระบุเวลาการทำงานของพัฒนาการระบายความร้อนได้ พัฒนาการจะเปิดและปิดโดยอัตโนมัติ ซึ่งไม่ใช่ข้อผิดพลาด

#### ไฟแสงสว่างของเตาอบ

ไฟเตาอบจะเปิดเมื่อเตาอบเริ่มอบ ไฟจะสว่างขึ้นระหว่างการอบ



1. เลือกฟังก์ชันการทำงานที่คุณต้องการปรุงอาหารด้วยลูกบิดเลือกฟังก์ชัน

2. ตั้งอุณหภูมิที่คุณต้องการปรุงอาหารด้วยลูกบิดอุณหภูมิ

⇒ เตาอบของคุณจะเริ่มทำงานทันทีที่ฟังก์ชันและอุณหภูมิที่เลือกและไฟเทอร์โมสตัทจะเปิดขึ้นเมื่ออุณหภูมิภายในเตาอบถึงอุณหภูมิที่ต้องการไฟเทอร์โมสตัทจะดับลงเตาอบจะไม่ปิดเองหลังจากขั้นตอนการอบคุณต้องควบคุมการอบและปิดมันด้วยตัวคุณเองเมื่อการอบของคุณเสร็จสิ้นให้ปิดเตาอบโดยหมุนลูกบิดเลือกฟังก์ชันและลูกบิดอุณหภูมิไปที่ตำแหน่งปิด (ขึ้น)

## ฟังก์ชันการทำงานของเตาอบ

บนตารางฟังก์ชัน ฟังก์ชันการทำงานที่คุณสามารถใช้ในเตาอบและอุณหภูมิสูงสุดและต่ำสุดที่สามารถตั้งค่าได้สำหรับฟังก์ชันเหล่านี้จะแสดงขึ้น ลำดับของโหมดการทำงานที่แสดงที่นี่อาจแตกต่างจากการจัดเรียงในผลิตภัณฑ์ของคุณ

สัญลักษณ์ฟังก์ชัน	คำอธิบายฟังก์ชัน	ช่วงอุณหภูมิ (°C)	คำอธิบายและการใช้งาน
	ความร้อนบนและล่าง	*	อาหารจะถูกทำความร้อนจากด้านบนและด้านล่างในเวลาเดียวกัน เหมาะสำหรับเค้ก ขนมอบหรือเค้กและสตูว์ในแม่พิมพ์อบ การปรุงอาหารทำได้ด้วยถาดเดียว
	ระบบทำความร้อนด้านบน	*	เปิดระบบทำความร้อนด้านบนเท่านั้น เหมาะสำหรับอาหารที่ต้องการให้ด้านบนเป็นสีน้ำตาล
	เครื่องทำความร้อนด้านล่าง / ทำความสะอาดด้วยไอน้ำได้ง่าย	*	เปิดเฉพาะฮีตเตอร์ด้านล่างเท่านั้น เหมาะสำหรับอาหารที่ต้องการให้ด้านล่างเป็นสีน้ำตาล ควรใช้ฟังก์ชันนี้สำหรับการทำความสะอาดด้วยไอน้ำอย่างง่ายด้วย

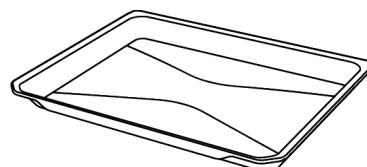
\* ผลิตภัณฑ์ของคุณทำงานในช่วงอุณหภูมิที่ระบุบนปุ่มปรับอุณหภูมิ

## อุปกรณ์เสริมของผลิตภัณฑ์

มีอุปกรณ์เสริมต่างๆในผลิตภัณฑ์ของคุณในส่วนนี้จะมีการอธิบายของอุปกรณ์เสริมและคำอธิบายของการใช้งานที่ถูกต้องอุปกรณ์เสริมที่ให้มาจะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับรุ่นของผลิตภัณฑ์อุปกรณ์เสริมทั้งหมดที่อธิบายไว้ในคู่มือผู้ใช้อาจไม่มีอยู่ในผลิตภัณฑ์ของคุณ

#### ถาดมาตรฐาน

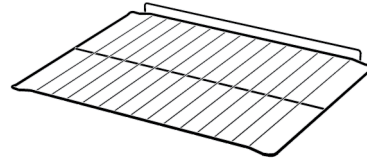
ใช้สำหรับขนมอบ อาหารแช่แข็ง และทอดอาหารชิ้นใหญ่



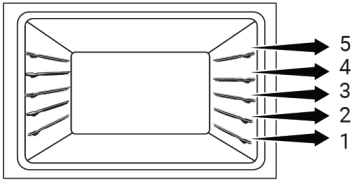
**i** ถาดภายในเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณอาจเสียรูปด้วยผลกระทบจากความร้อนสิ่งนี้ไม่มีผลต่อการทำงานการเสียรูปจะหายไปเมื่อถาดเย็นลง

**ตะแกรงลวด**

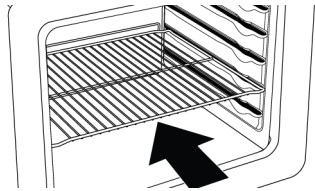
ใช้สำหรับทอดหรือวางอาหารที่จะอบทอดและตุนบนชั้นวางที่ต้องการ

**การใช้อุปกรณ์เสริมของผลิตภัณฑ์****ชั้นวางของในครัว**

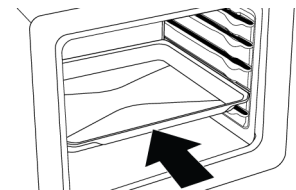
มีตำแหน่งชั้นวาง 5 ระดับในพื้นที่ทำอาหารนอกจากนี้คุณยังสามารถดูลำดับของชั้นวางในตัวเลขบนกรอบด้านหน้าของเตาอบ

**การวางตะแกรงลวดบนชั้นวางของทำอาหาร**

มันเป็นสิ่งสำคัญที่จะวางตะแกรงลวดบนชั้นวางด้านข้างอย่างถูกต้อง ตะแกรงลวดมีทิศทางเดียวเมื่อวางบนชั้นวาง ในขณะที่วางตะแกรงลวดบนชั้นวางที่ต้องการส่วนที่เปิดอยู่ต้องอยู่ด้านหน้า

**การวางถาดบนชั้นวางของทำอาหาร**

นอกจากนี้ยังเป็นสิ่งสำคัญที่จะวางถาดบนชั้นวางด้านข้างอย่างถูกต้อง ถาดมีทิศทางเดียวเมื่อวางบนชั้นวาง ในขณะที่วางถาดบนชั้นวางที่ต้องการด้านที่ออกแบบมาสำหรับการถือต้องอยู่ด้านหน้า

**ฟังก์ชันการหยุดของตะแกรงลวด**

มีฟังก์ชันหยุดเพื่อป้องกันตะแกรงลวดไม่ให้หลุดออกจากชั้นวางลวดด้วย ฟังก์ชันนี้คุณสามารถนำอาหารของคุณออกมาได้อย่างง่ายดายและปลอดภัยในขณะที่ถอดตะแกรงลวดออกคุณสามารถดึงไปข้างหน้าจนกว่าจะถึงจุดหยุดคุณต้องข้ามจุดนี้ไปเพื่อลบออกให้หมด

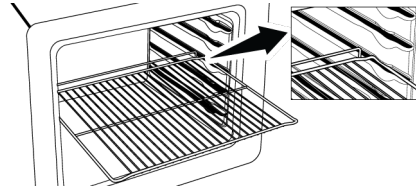
**ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการทำอาหาร**

คุณสามารถพบเคล็ดลับการเตรียมอาหารและการปรุงอาหารของคุณในหัวข้อนี้

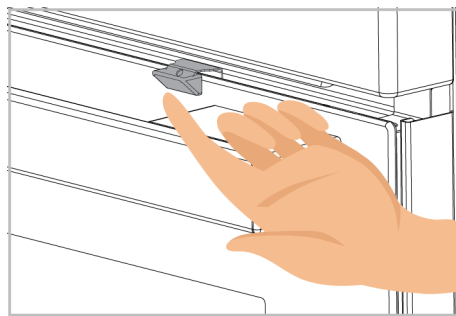
รวมถึงในหัวข้อนี้ยังอธิบายถึงอาหารที่ไดทดสอบบางรายการโดยผู้ผลิตและการตั้งค่าที่เหมาะสมสำหรับอาหารเหล่านี้ รวมถึงยังให้รายละเอียดการตั้งค่าเตาอบและอุปกรณ์เสริมที่เหมาะสมสำหรับอาหารเหล่านี้

**คำเตือนทั่วไปเกี่ยวกับการอบอาหารในเตาอบ**

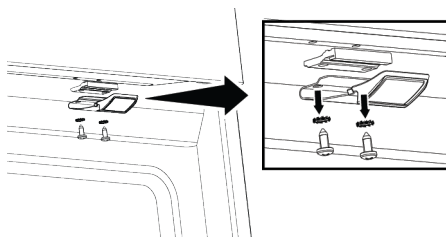
- ในขณะที่เปิดประตูเตาอบในระหว่างหรือหลังจากการอบ อาจมีไอน้ำร้อนที่ลวกผิวได้ปล่อยออกมา ไอน้ำอาจลวกมือ ใบหน้า และ/หรือดวงตาของคุณได้ เมื่อเปิดประตูเตาอบ ให้อยู่ห่างๆ ไว้
- ไอน้ำเข้มข้นที่เกิดขึ้นในระหว่างการอบอาจควบแน่นเป็นน้ำหยดลงบนด้านในและด้านนอกของเตาอบและที่ส่วนบนของเฟอร์นิเจอร์เนื่องจากความแตกต่างของอุณหภูมิ นี่เป็นเรื่องปกติและเป็นไปตามหลักทางฟิสิกส์
- ค่าอุณหภูมิการปรุงอาหารและเวลาที่ให้ไว้สำหรับอาหารอาจแปรผันโดยขึ้นอยู่กับสูตรอาหารและปริมาณอาหาร ด้วยเหตุผลดังกล่าว คำเหล่านี้จึงให้ไว้เป็นช่วง
- ให้ถอดอุปกรณ์เสริมที่ไม่ได้ใช้ออกจากเตาอบเสมอก่อนที่จะเริ่มการปรุงอาหาร อุปกรณ์เสริมที่ยังคงอยู่ในเตาอบอาจขัดขวางไม่ให้อาหารถูกปรุงสุกที่ค่าที่ถูกต้องได้
- สำหรับอาหารที่คุณจะปรุงตามสูตรของตัวเอง คุณสามารถอ้างอิงจากอาหารที่คล้ายกันที่ให้ไว้ในตารางการปรุงอาหาร

**ล็อคเพื่อความปลอดภัยของเด็ก**

ผลิตภัณฑ์นี้มีตัวล็อคป้องกันเด็กอยู่ที่ประตูเตาอบในการเปิดประตูเตาอบให้ยกขึ้นส่วนพลาสติกชิ้นเล็กน้อยและดึงมือจับประตูเมื่อปิดประตูตัวล็อคป้องกันเด็กจะถูกล็อคเอง

**วิธีถอดที่ล็อคป้องกันเด็ก:**

ถอดสกรูสองตัวที่ยึดความปลอดภัยของล็อคป้องกันเด็กตามที่แสดงในรูปเมื่อคุณต้องการใช้งานอีกครั้งคุณสามารถยึดไว้ได้แมงควมคุมด้วยวัสดุยึดได้



- การใช้อุปกรณ์เสริมที่นำมาพร้อมผลิตภัณฑ์จะช่วยให้คุณมั่นใจว่าคุณจะได้รับประสิทธิภาพที่ดีที่สุดสำหรับการปรุงอาหาร ให้อ่านค่าเตือนและข้อมูลที่ให้ไว้โดยผู้ผลิตเสมอสำหรับเครื่องครัวภายนอกที่คุณจะนำมาใช้
- ตัดกระดาษทันทันที่อุณหภูมิที่คุณจะใช้ในการปรุงอาหารให้มีขนาดเหมาะสมสำหรับภาชนะที่คุณจะใช้ปรุงอาหาร กระดาษทันทันที่ล้นออกมาจากภาชนะอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงของการไหม้และส่งผลต่อคุณภาพของการอบ ใช้กระดาษทันทันที่อุณหภูมิที่คุณจะใช้ในช่วงอุณหภูมิที่กำหนดไว้
- เพื่อประสิทธิภาพการอบที่ดี ให้วางอาหารของคุณบนชั้นวางที่ต้องการตามที่แนะนำไว้ อย่าเปลี่ยนตำแหน่งของชั้นวางในระหว่างการอบ

**ขนมอบและการอบอาหาร****ข้อมูลทั่วไป**

- เราขอแนะนำให้อุปกรณ์เสริมที่นำมาพร้อมกับผลิตภัณฑ์เพื่อประสิทธิภาพการปรุงอาหารที่ดี หากคุณจะใช้เครื่องครัวภายนอก ควรใช้ชนิดสีเข้ม ไม่ติดอาหาร และทนความร้อน
- ถ้ามีการแนะนำให้อุ่นร้อนในตารางการปรุงอาหาร คุณควรใส่อาหารของคุณในเตาอบหลังจากการอุ่นร้อน
- หากคุณจะปรุงอาหารโดยใช้เครื่องครัวบนตะแกรงลวด ให้วางที่ตรงกลางของตะแกรงลวด อย่าวางใกล้กับผนังด้านหลัง
- วัสดุทั้งหมดที่ใช้ในการทำขนมอบจะต้องเป็นวัสดุใหม่สดและอยู่ที่อุณหภูมิห้อง
- สถานะการปรุงอาหารของอาหารอาจแปรผันโดยขึ้นอยู่กับปริมาณของอาหารและขนาดของเครื่องครัว

- แม่แบบโลหะ เซรามิก และแก้วจะทำให้เวลาการปรุงอาหารนานขึ้น และพื้นผิวด้านล่างของอาหารขนมอบจะไม่สุกอย่างเท่าๆ กัน
- ถ้าคุณใช้กระดาษสำหรับปรุงอาหาร อาจมีรอยไหม้เล็กๆ ที่พื้นผิวด้านล่างของอาหาร ในกรณีนี้ คุณอาจต้องเพิ่มระยะเวลาการปรุงอาหารอีกประมาณ 10 นาที
- ค่าที่ระบุไว้ในตารางการปรุงอาหารถูกกำหนดมาจากผลลัพธ์ที่ทดสอบภายในห้องปฏิบัติการของเรา ค่าที่เหมาะสมสำหรับคุณอาจแตกต่างกันไปจากค่าเหล่านี้
- วางอาหารของคุณบนชั้นวางที่เหมาะสมตามที่แนะนำไว้ในตารางการปรุงอาหาร อ่างถึงชั้นวางด้านล่างของเตาอบเป็นชั้นวางที่ 1
- ปรุงอาหารที่แนะนำในตารางการปรุงอาหารโดยใช้ถาดเดียว

#### เคล็ดลับการอบเค้ก

- ถ้าเค้กแห้งเกินไป ให้เพิ่มอุณหภูมิอีก 10°C และลดเวลาการอบน้อยลง
- ถ้าเค้กชื้นแฉะเกินไป ให้ใช้ของเหลวปริมาณน้อยหรือลดอุณหภูมิอีก 10°C

- ถาดอบบนของเค้กใหม่ ให้ใส่ที่ชั้นวางด้านล่าง ลดอุณหภูมิ และเพิ่มเวลาการอบ
- ถาดอบในของเค้กสุกดี แต่ด้านนอกยังเหนียว ให้ใช้ของเหลวน้อยลง ลดอุณหภูมิ และเพิ่มเวลาการอบ

#### เคล็ดลับสำหรับขนมอบ

- ถาดขนมอบเกินไป ให้เพิ่มอุณหภูมิอีก 10 °C และลดเวลาการปรุงอาหารน้อยลง ทำให้แผ่นแป้งเปียกชุ่มโดยรดซอสที่ประกอบด้วยของผสมระหว่างนม น้ำมัน ไข่ และโยเกิร์ต
- ถาดขนมอบสุกช้า ตรวจสอบว่าความหนาของขนมอบที่คุณเตรียมนั้นไม่ล้นบนถาด
- ถาดขนมอบใหม่สีน้ำตาลที่พื้นผิวแต่ด้านล่างไม่สุก ตรวจสอบว่าปริมาณซอสที่คุณจะใช้สำหรับขนมอบไม่มากเกินไปที่ด้านล่างของขนมอบ เพื่อให้สุกอย่างสม่ำเสมอ พยายามกระจายซอสอย่างเท่าๆ กันระหว่างแผ่นแป้งและขนมอบ
- อบขนมอบในตำแหน่งและอุณหภูมิที่เหมาะสมตามตารางการปรุงอาหาร ถาดด้านล่างของขนมอบยังไม่สุกเพียงพอ ให้วางบนชั้นวางด้านล่างสำหรับการปรุงครั้งถัดไป

#### ตารางการปรุงอาหารสำหรับขนมอบและการอบอาหาร

อาหาร	อุปกรณ์เสริมที่จะใช้	ฟังก์ชันการทำงาน	ตำแหน่งชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	เวลาการอบ (นาที) (โดยประมาณ)
เค้กบนถาด	ถาดมาตรฐาน *	ความร้อนบนและล่าง	3	180	30 ... 45
เค้กในแม่แบบ	แม่แบบเค้กบนตะแกรงลวด **	ความร้อนบนและล่าง	2	170 - 180	30 ... 60
เค้กขนาดเล็ก	ถาดมาตรฐาน *	ความร้อนบนและล่าง	3	160	25 ... 35
สปอนจ์เค้ก	แม่แบบเค้กกลม เส้นผ่านศูนย์กลาง 26 ซม. พร้อมแคลมป์บนตะแกรงลวด **	ความร้อนบนและล่าง	2	160	25 ... 40
คุกกี้	ถาดขนมอบ *	ความร้อนบนและล่าง	3	170	25 ... 40
ขนมอบ	ถาดมาตรฐาน *	ความร้อนบนและล่าง	2	200	30 ... 50
ขนมปังนุ่ม	ถาดมาตรฐาน *	ความร้อนบนและล่าง	2	200	20 ... 35
ขนมปังทั้งชิ้น	ถาดมาตรฐาน *	ความร้อนบนและล่าง	3	200	30 ... 45
ลาซานญา	ภาชนะสี่เหลี่ยมจากแก้ว/โลหะบนตะแกรงลวด **	ความร้อนบนและล่าง	2 หรือ 3	200	30 ... 45
พายแอปเปิล	แม่แบบโลหะกลมสี่เหลี่ยมผ่านศูนย์กลาง 20 ซม. บนตะแกรงลวด **	ความร้อนบนและล่าง	2	180	50 ... 70
พิซซ่า	ถาดมาตรฐาน *	ความร้อนบนและล่าง	2	250	10 ... 20

แนะนำการอุ่นร้อนสำหรับอาหารทั้งหมด

\* อุปกรณ์เสริมเหล่านี้อาจไม่ได้ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ของคุณ

\*\* อุปกรณ์เสริมเหล่านี้ไม่ได้ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ของคุณ มีจำหน่ายเป็นอุปกรณ์เสริม

#### Meat, Fish and Poultry

##### ประเด็นสำคัญของการปิ้งย่าง

- การเติมรสชาติด้วยน้ำมันและพริกไทยก่อนปรุงอาหารกับไก่ทั้งตัว ไก่จิ้ง และเนื้อชิ้นใหญ่จะเพิ่มประสิทธิภาพการปรุงอาหารได้
- เนื้อติดกระดูกอาจใช้เวลาในการปรุงนานขึ้นกว่าเนื้อไม่มีมันที่ทอด 15 ถึง 30 นาที

- คุณควรคำนวณประมาณ 4 ถึง 5 นาทีของเวลาการปรุงอาหารต่อเซนติเมตรของความหนาชิ้นเนื้อ
- หลังจากสิ้นสุดเวลาการปรุงอาหาร ให้รักษาเนื้อไว้ในเตาอบที่ปริมาณ 10 นาที น้ำจากเนื้อจะกระจายตัวดีขึ้นในเนื้อทอดและไม่ออกมาเมื่อหันชิ้นเนื้อ
- 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 * วางหนึ่งถาดบนชั้นวางล่าง	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 * วางหนึ่งถาดบนชั้นวางล่าง	ความร้อนบนและล่าง	3	200	20 ... 30

แนะนำการอุ่นร้อนสำหรับอาหารทั้งหมด

\*อุปกรณ์เสริมเหล่านี้อาจไม่ได้ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ของคุณ

\*\*อุปกรณ์เสริมเหล่านี้ไม่ได้ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ของคุณ มีจำหน่ายเป็นอุปกรณ์เสริม

#### อาหารทดสอบ

- อาหารในตารางการปรุงอาหารนี้ได้รับการเตรียมโดยสอดคล้องตามมาตรฐาน EN 60350-1 เพื่อทำการทดสอบผลิตภัณฑ์ตามข้อบังคับของหน่วยงานควบคุม

• ปรุงอาหารที่แนะนำในตารางการปรุงอาหารโดยใช้ถาดเดียว

#### ตารางการปรุงอาหารสำหรับอาหารทดสอบ

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

แนะนำการอุ่นร้อนสำหรับอาหารทั้งหมด

\*อุปกรณ์เสริมเหล่านี้อาจไม่ได้ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ของคุณ

\*\*อุปกรณ์เสริมเหล่านี้ไม่ได้ให้มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์ของคุณ มีจำหน่ายเป็นอุปกรณ์เสริม

#### โยเกิร์ต

##### การเตรียมโยเกิร์ต

1. นำอุปกรณ์เสริมและชั้นวางด้านข้าง (ถ้ามี) ออกจากพื้นที่ทำอาหาร

2. วางภาชนะสำหรับทำโยเกิร์ตไว้ที่ด้านล่างของพื้นที่ทำอาหาร
3. หลังจากเตรียมโยเกิร์ตแล้ว ให้พักโยเกิร์ตไว้ในตู้เย็นอย่างน้อย 12 ชั่วโมง

อาหาร	ฟังก์ชันการทำงาน	ตำแหน่งชั้นวาง	อุณหภูมิ (°C)	เวลาการอบ (นาที) (โดยประมาณ)
โยเกิร์ต	ระบบทำความร้อนด้านบน	ด้านล่างของพื้นที่ทำอาหาร	50 - 60	240 ... 360

### การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

#### ข้อมูลเกี่ยวกับการทำความสะอาดทั่วไป

##### คำเตือนทั่วไป

- รอให้ผลิตภัณฑ์เย็นลงก่อนทำความสะอาด พื้นผิวร้อนอาจทำให้ผิวหนังลวกได้!
- อย่าใช้ผงซักฟอกซักล้างโดยตรงบนพื้นผิวร้อน เพราะอาจทำให้เกิดคราบแบบถาวร

- จะต้องทำความสะอาดผลิตภัณฑ์อย่างทั่วถึงและทำให้แห้งสนิทหลังการใช้งานทุกครั้ง ซึ่งจะช่วยให้ทำความสะอาดเศษอาหารคกค้างได้ง่าย และเศษอาหารเหล่านี้จะไม่ไหม้เมื่อคุณใช้ผลิตภัณฑ์อีกครั้งในภายหลัง รวมถึงยังยืดอายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์และลดปัญหาที่มักเกิดขึ้นบ่อยเช่นกัน
- อย่าใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดด้วยไอน้ำในการทำทำความสะอาด
- ผงซักฟอกซักล้างหรือสารทำความสะอาดบางชนิดอาจทำให้พื้นผิวผลิตภัณฑ์เสียหาย สารทำความสะอาดที่ไม่เหมาะสมได้แก่ สารฟอกขาว ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของแอมโมเนีย กรด หรือคลอไรด์ ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดด้วยไอน้ำ สารจัดคราบตะกรัน

สารขัดคราบติดแน่นและสนิม ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่กัดกร่อน (สารทำความสะอาดครีม ผงขัด คริมขัด สารขัดถูที่กัดกร่อนและขัดสี แปรงลด ฟองน้ำ ผ้าทำความสะอาดที่มีเศษสิ่งสกปรกและผงซักฟอก ติดค้าง)

- ไม่จำเป็นต้องใช้วัสดุทำความสะอาดพิเศษในการทำความสะอาดหลังการใช้งานแต่ละครั้ง ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์โดยใช้น้ำยาล้างจานผสมในน้ำอุ่นและฟ้านุ่มหรือฟองน้ำ แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าแห้ง
- ให้แน่ใจว่าต้องเช็ดทำความสะอาดของเหลวตกค้างใดๆ ออกให้สนิทหลังการทำมาความสะอาด และทำความสะอาดอาหารใดๆ ที่เสาดกระเซ็นรอบๆ พื้นที่ปรุงอาหารทันที
- อย่าล้างส่วนประกอบใดๆ ของเครื่องของคุณในเครื่องล้างจาน เว้นแต่จะระบุไว้เป็นอย่างอื่นในคู่มือผู้ใช้

#### พื้นผิวสแตนเลส Inox

- อย่าใช้สารทำความสะอาดที่มีส่วนผสมของกรดหรือคลอรีนเพื่อทำความสะอาดพื้นผิวสแตนเลส Inox และด้ามจับ
- พื้นผิวสแตนเลส Inox อาจเปลี่ยนสีเมื่อเวลาที่ผ่านไป นี่เป็นเรื่องปกติหลังจากใช้งานทุกครั้ง ให้ทำความสะอาดด้วยสารทำความสะอาดที่เหมาะสมสำหรับพื้นผิวสแตนเลส Inox
- ทำความสะอาดด้วยฟ้านุ่มชุบน้ำสบู่และสารซักฟอกชนิดเหลว (ไม่ก่อให้เกิดการขูดขีด) ที่เหมาะสมสำหรับพื้นผิวสแตนเลส Inox เช็ดผิวให้แห้งอย่างระมัดระวังไปในทิศทางเดียว
- ขจัดคราบหินปูน น้ำมัน แปะ นม และโปรตีนบนกระจกและพื้นผิวสแตนเลส Inox หันที่โดยไม่ต้องรื้อ ครอบติดแน่นอาจเกิดสนิมเมื่อทิ้งไว้เป็นเวลานาน
- ควรใช้สารทำความสะอาดแบบฉีดพ่น/ทาผิวลงบนพื้นผิวทันที สารทำความสะอาดที่กัดกร่อนที่ตกค้างบนพื้นผิวอาจทำให้ผิววัสดุซีดจางได้

#### ผิวเคลือบ

- จะต้องให้เตาอบเย็นตัวก่อนทำความสะอาดบริเวณพื้นที่ปรุงอาหาร การทำความสะอาดบนพื้นผิวร้อนอาจมีอันตรายของไฟไหม้และทำให้ผิวเคลือบเสียหาย
- หลังการใช้แต่ละครั้ง ให้ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์โดยใช้น้ำยาล้างจานผสมในน้ำอุ่นและฟ้านุ่มหรือฟองน้ำ แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าแห้ง
- ถ้าผลิตภัณฑ์ของคุณมีฟังก์ชันทำความสะอาดด้วยไอน้ำแบบง่ายคุณสามารถทำความสะอาดด้วยไอน้ำแบบง่ายสำหรับสิ่งสกปรกน้อยและไม่ติดแน่น (ดูที่ "การทำความสะอาดด้วยไอน้ำแบบง่าย [▶ 80]")
- สำหรับคราบที่ขจัดออกยาก มีสารทำความสะอาดเตาอบและตะแกรงที่แนะนำไว้บนเว็บไซต์แบรนด์ผลิตภัณฑ์ของคุณและสามารถใช้แผ่นขัดที่ไม่ทำให้เกิดรอยขูดขีดได้ อย่าใช้สารทำความสะอาดเตาอบสำหรับภายนอก

#### พื้นผิวกระจก

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

#### ชิ้นส่วนพลาสติกและพื้นผิวทาสี

- ให้ทำความสะอาดชิ้นส่วนพลาสติกและพื้นผิวทาสีโดยใช้น้ำยาล้างจานผสมในน้ำอุ่นและฟ้านุ่มหรือฟองน้ำ แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าแห้ง
- อย่าใช้เครื่องมือปาดแบบโลหะแข็งและสารทำความสะอาดที่กัดกร่อนเนื่องจากจะทำให้ผิวเสียหายได้
- ตรวจสอบว่าข้อต่อของส่วนประกอบต่างๆ ของผลิตภัณฑ์ไม่เปื่อยขึ้นและมีสารซักล้างตกค้าง มิฉะนั้นการกัดกร่อนอาจเกิดขึ้นบนข้อต่อเหล่านี้ได้

## การทำความสะอาดอุปกรณ์เสริม

อย่าใส่อุปกรณ์เสริมของผลิตภัณฑ์ลงในเครื่องล้างจาน เว้นแต่คู่มือได้ระบุไว้ว่าสามารถทำได้


### การทำความสะอาดแผงควบคุม

- เมื่อทำความสะอาดแผงควบคุมที่มีปุ่มสั่งการ ให้ใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดเช็ดแผงและปุ่มต่างๆ แล้วใช้ผ้าแห้งเช็ดให้แห้ง อย่าวัดปุ่มและปะเก็นข้างใต้เพื่อทำความสะอาด แผงควบคุมและปุ่มสั่งการอาจเสียหายได้
- ในขณะที่ทำความสะอาดแผงสแตนเลส Inox ที่มีปุ่มควบคุม อย่าใช้สารทำความสะอาดแผงสแตนเลส Inox บริเวณปุ่ม ตัวบ่งชี้รอบๆ ปุ่มอาจถูกลบล้างออกได้
- ทำความสะอาดแผงควบคุมด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาด แล้วใช้ผ้าแห้งเช็ดให้แห้ง ถ้าผลิตภัณฑ์ของคุณมีคุณสมบัติการล็อกปุ่ม ให้ตั้งค่าล็อกปุ่มก่อนทำความสะอาดแผงควบคุม มิฉะนั้น อาจเกิดกรณีเครื่องตรวจจับไม่ถูกต้องบนปุ่ม

## การทำความสะอาดด้านในของเตาอบ (พื้นที่การปรุงอาหาร)

ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำความสะอาดที่อธิบายไว้ในหัวข้อ "ข้อมูลเกี่ยวกับการทำความสะอาดทั่วไป" ตามประเภทพื้นผิวในเตาอบของคุณ

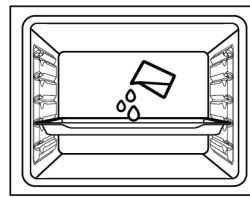
### การทำความสะอาดด้วยไอน้ำแบบง่าย

สัญลักษณ์ฟังก์ชัน	คำอธิบายฟังก์ชัน	อุณหภูมิ (°C)	เวลานาที
	ทำความสะอาดด้วยไอน้ำได้ง่าย	100	15

ฟังก์ชันนี้ช่วยทำความสะอาดสิ่งสกปรก (ไม่ใช่สิ่งตกค้างเป็นเวลานาน) ที่ทำให้อ่อนตัวลงโดยไอน้ำด้านในเตาอบและโดยหยดน้ำที่ควบแน่นในพื้นที่ด้านในของเตาอบได้อย่างง่ายดาย

1. ถอดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดด้านในเตาอบออก
2. เติมน้ำ 500 มล. ลงในถาดแล้ววางถาดบนชั้นที่ 2 ของเตาอบ

**i** อย่าใช้น้ำกลั่นหรือน้ำกรอง ใช้น้ำดื่มทั่วไปเท่านั้น อย่าใช้น้ำยาที่ติดไฟ แอลกอฮอล์ หรือน้ำยาที่มีอนุภาคของแข็งแทนน้ำ



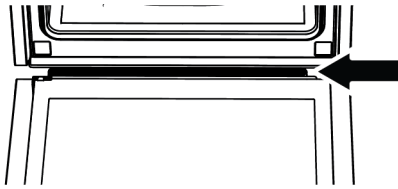
3. ตั้งค่าเตาอบไปที่โหมดการทำงานการทำความสะอาดด้วยไอน้ำแบบง่ายและใช้งานเตาอบที่ 100°C เป็นเวลา 15 นาที

เปิดประตูทันทีและเช็ดภายในของเตาอบด้วยฟองน้ำหรือผ้าชุบน้ำบิดหมาด ไอน้ำจะถูกปล่อยเมื่อเปิดประตู ซึ่งอาจมีความเสี่ยงของความร้อนสูง ระมัดระวังในขณะที่เปิดประตู

สำหรับสิ่งสกปรกที่ติดแข็ง ทำความสะอาดผลิตภัณฑ์โดยใช้น้ำยาล้างจานผสมในน้ำอุ่นและฟ้านุ่มหรือฟองน้ำ แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าแห้ง

**i** ในฟังก์ชันการทำความสะอาดด้วยไอน้ำแบบง่าย น้ำที่เติมอาจระเหยและควบแน่นที่ด้านในของเตาอบและประตูเตาอบเพื่อทำให้สิ่งสกปรกที่สะสมตัวในเตาอบอ่อนนุ่มลง การควบแน่นของน้ำที่เกิดขึ้นบนประตูเตาอบอาจหยดลงรอบๆ เมื่อประตูเตาอบถูกเปิด เมื่อคุณเปิดประตูเตาอบ ให้เช็ดน้ำที่ควบแน่นออก

หลังจากน้ำควบแน่นภายในเตาอบ ของเหลวหรือความชื้นอาจเกิดขึ้นในหลุมข้างใต้เตาอบ เช็ดหลุมน้ำดังกล่าวด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาดหลังจากใช้งาน แล้วเช็ดให้แห้ง



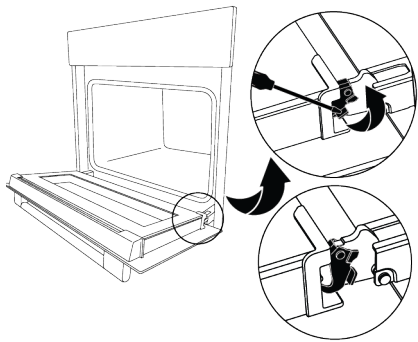
### การทำความสะอาดประตูเตาอบ

คุณสามารถถอดประตูเตาอบและแวนตาประตูเพื่อทำความสะอาดได้วิธีถอดประตูและหน้าต่างมีอธิบายไว้ในส่วน "การถอดประตูเตาอบ" และ "การถอดแวนตาภายในของประตู" หลังจากถอดแวนตาในประตูออกแล้วให้ทำความสะอาดโดยใช้น้ำยาล้างจานน้ำอุ่นและผ้านุ่มหรือฟองน้ำแล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้าแห้งสำหรับคราบปูนขาวที่อาจก่อตัวบนแวนตาอบให้เช็ดแวนตาด้วยน้ำส้มสายชูและล้างออก

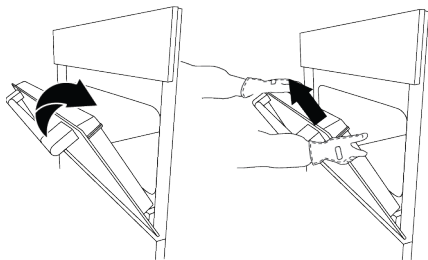
- i** ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงเครื่องชุดโลหะขนสัตว์ลวดหรือวัสดุพอกขาวเพื่อทำความสะอาดประตูเตาอบและกระจก

### การถอดประตูเตาอบ

1. เปิดประตูเตาอบ
2. เปิดคลิปลงในซ็อกเก็ตบานพับประตูหน้าทางด้านขวาและซ้ายโดยดันด้วยเครื่องมือลงด้านล่างตามที่แสดงในรูป



3. ทำให้ประตูเตาอบอยู่ในตำแหน่งเปิดครึ่งหนึ่ง

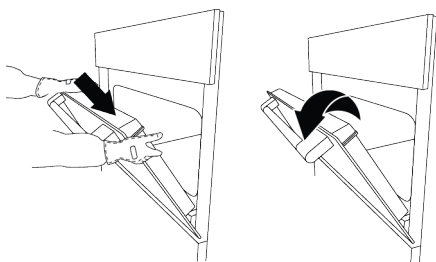


4. ดึงประตูที่ถอดออกแล้วขึ้นด้านบนเพื่อปลดออกจากบานพับด้านขวาและด้านซ้ายและถอดออก

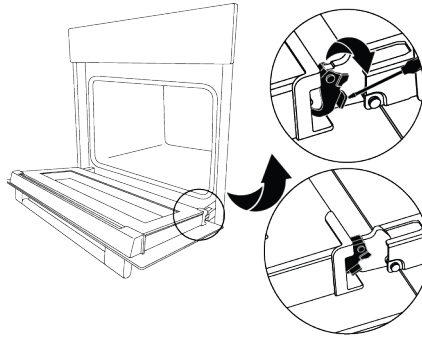
- i** อย่าวางนิ้วมือรอบบานพับซึ่งมีสปริงที่แข็งแรงและอาจทำร้ายนิ้วมือได้

### เพื่อติดตั้งประตูอีกครั้ง

1. ทำให้ประตูเตาอบอยู่ในตำแหน่งเปิดครึ่งหนึ่ง



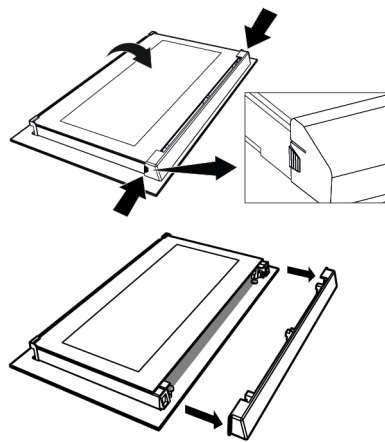
2. ดันประตูที่ถอดออกได้ลงด้านล่างเพื่อวางจากบานพับด้านขวาและด้านซ้ายและเปิดประตูเตาอบให้เต็ม
3. ปิดคลิปลงในซ็อกเก็ตบานพับประตูหน้าทางด้านขวาและซ้ายโดยดันขึ้นด้วยเครื่องมือตามที่แสดงในรูป



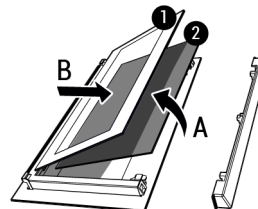
### การถอดกระจกด้านในของประตูเตาอบ

กระจกด้านในของประตูหน้าของผลิตภัณฑ์นี้อาจถูกถอดออกเพื่อทำความสะอาด

1. เปิดประตูเตาอบ
2. ดึงส่วนประกอบพลาสติกที่ติดตั้งที่ส่วนบนของประตูด้านหน้าเข้าหาตัวเองพร้อมกับกดบนจุดกดที่ทั้งสองด้านของส่วนประกอบ แล้วดึงออกมา



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



- 1 แก้วอินเนอร์โมสต์ 2 กระจกด้านใน

4. ถ้าผลิตภัณฑ์ของคุณมีกระจกด้านใน (2) ให้ทำซ้ำขั้นตอนเดียวกันเพื่อถอดแยก (2)
5. ขั้นตอนแรกของการจัดใส่ประตูกลับเข้าไปใหม่คือใส่กระจกด้านใน (2) กลับเข้าไป จัดแนวขอบเฉียงของกระจกให้ตรงขอบเฉียงของช่องเสียบพลาสติก (ถ้าผลิตภัณฑ์ของคุณมีกระจกด้านใน) จะต้องติดตั้งกระจกด้านใน (2) เข้าในช่องเสียบพลาสติกที่ใกล้กับกระจกด้านในสุดมากที่สุด (1)
6. ในขณะที่การติดตั้งกระจกด้านในสุด (1) ต้องระวังให้วางตำแหน่งโดยให้ด้านพิมพ์ของกระจกอยู่บนกระจกด้านใน เป็นสิ่งสำคัญมากที่ต้องวางมุมล่างของกระจกด้านในสุด (1) ให้ตรงกับช่องเสียบพลาสติกด้านล่าง
7. กดส่วนประกอบพลาสติกลงไปให้เฟรมจนได้ยินเสียง "คลิก" ลงตำแหน่ง

### การทำความสะอาดโคมไฟเตาอบ

ในกรณีที่ประตูกระจกของโคมไฟเตาอบในพื้นที่ทำอาหารสกปรกทำความสะอาดโดยใช้น้ำยาล้างจานน้ำอุ่นและผ้านุ่มหรือฟองน้ำและเช็ดให้แห้งด้วยผ้าแห้งในกรณีที่หลอดไฟเตาอบชำรุดคุณสามารถเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบได้โดยทำตามส่วนที่ตามมา

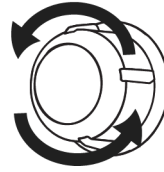
### การเปลี่ยนหลอดไฟเตาอบ

คำเตือนทั่วไป

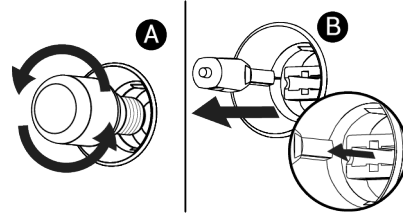
- เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงจากไฟฟ้าช็อตก่อนเปลี่ยนหลอดไฟเดาอบให้ถอดผลิตภัณฑ์ออกและรอให้เดาอบเย็นลงพื้นผิวที่ร้อนอาจทำให้เกิดแผลไหม้ได้!
- เดาอบนี้ใช้พลังงานจากหลอดไส้ที่มีกำลังไฟน้อยกว่า 40 วัตต์ความสูงน้อยกว่า 60 มม. เส้นผ่านศูนย์กลางน้อยกว่า 30 มม. หรือหลอดฮาโลเจนที่มีช็อกเก็ต G9 ที่มีกำลังไฟน้อยกว่า 60 วัตต์หลอดไฟเหมาะสำหรับการทำงานที่อุณหภูมิสูงกว่า 300° C โคมไฟเดาอบมีให้บริการจากบริการที่ได้รับอนุญาตหรือช่างเทคนิคที่ได้รับอนุญาตผลิตภัณฑ์นี้มีหลอดไฟ G ENERGY CLASS
- ตำแหน่งของหลอดไฟอาจแตกต่างจากที่แสดงในรูป
- โคมไฟที่ใช้ในผลิตภัณฑ์นี้ไม่เหมาะสำหรับใช้ในการให้แสงสว่างของห้องในบ้านวัตถุประสงค์ของโคมไฟนี้คือเพื่อช่วยให้ผู้ใช้เห็นผลิตภัณฑ์อาหาร
- หลอดไฟที่ใช้ในผลิตภัณฑ์นี้ต้องทนต่อสภาวะทางกายภาพที่รุนแรง เช่นอุณหภูมิสูงกว่า 50° C

หากเดาอบของคุณมีโคมไฟทรงกลม

1. ถอดผลิตภัณฑ์ออกจากกระแสไฟฟ้า
2. ถอดฝาครอบกระจกออกโดยหมุนทวนเข็มนาฬิกา



3. หากโคมไฟเดาอบของคุณเป็นแบบ (A) ที่แสดงในรูปด้านล่างให้หมุนโคมไฟเดาอบตามที่แสดงในรูปและแทนที่ด้วยโคมไฟใหม่หากเป็นรุ่น TYPE (B) ให้ดึงออกตามที่แสดงในรูปและแทนที่ด้วยรุ่นใหม่



4. ติดฝาครอบกระจกใหม่

## การแก้ไขปัญหา

หากปัญหายังคงอยู่หลังจากทำตามคำแนะนำในส่วนนี้ โปรดติดต่อผู้จำหน่ายหรือบริการที่ได้รับอนุญาต อย่าพยายามซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ของคุณด้วยตัวคุณเอง

**มีไอน้ำออกมาในขณะที่เดาอบทำงาน**

- เป็นเรื่องปกติที่จะเห็นไอน้ำระหว่างการทำงาน >>> นี้ไม่ใช่ข้อผิดพลาด

**หยดน้ำปรากฏขึ้นขณะปรุงอาหาร**

- ไอน้ำที่เกิดขึ้นระหว่างการปรุงอาหารจะควบแน่นเมื่อสัมผัสกับพื้นผิวที่เย็นภายนอกผลิตภัณฑ์ และอาจก่อตัวเป็นหยดน้ำ >>> นี้ไม่ใช่ข้อผิดพลาด

**ได้ยินเสียงโลหะในขณะที่ผลิตภัณฑ์กำลังอุ่นและเย็น**

- ชิ้นส่วนโลหะอาจขยายตัวและส่งเสียงได้เมื่อได้รับความร้อน >>> นี้ไม่ใช่ข้อผิดพลาด

**ผลิตภัณฑ์ไม่ทำงาน**

- ฟิวส์อาจขาดหรือขาด >>> ตรวจสอบฟิวส์ในกล่องฟิวส์ เปลี่ยนหากจำเป็นหรือเปิดใช้งานอีกครั้ง

- เครื่องอาจไม่เสียบเข้ากับเต้ารับ (ต่อสายดิน) >>> ตรวจสอบว่าเสียบปลั๊กเครื่องเข้ากับเต้ารับหรือไม่
- (หากเครื่องของคุณมีตัวจับเวลา) ปุ่มบนแผงควบคุมไม่ทำงาน >>> หากผลิตภัณฑ์ของคุณมีการล๊อคปุ่ม การล๊อคปุ่มอาจถูกเปิดใช้งาน ปิดใช้งานการล๊อคปุ่ม

**ไฟเดาอบไม่ติด**

- ไฟเดาอบอาจเสีย >>> เปลี่ยนหลอดไฟของเดาอบ
- ไม่มีไฟฟ้า. >>> ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไฟเมนทำงานและตรวจสอบฟิวส์ในกล่องฟิวส์ เปลี่ยนฟิวส์หากจำเป็นหรือเปิดใช้งานใหม่

**เดาอบไม่ร้อน**

- เดาอบอาจไม่ได้ตั้งค่าเป็นฟังก์ชันการทำอาหารและ/หรืออุณหภูมิเฉพาะ >>> ตั้งเดาอบไปที่ฟังก์ชันการทำอาหารและ/หรืออุณหภูมิเฉพาะ
- ไม่มีไฟฟ้า. >>> ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไฟเมนทำงานและตรวจสอบฟิวส์ในกล่องฟิวส์ เปลี่ยนฟิวส์หากจำเป็นหรือเปิดใช้งานใหม่

ข้อมูลเพิ่มเติมสำหรับคู่มือผู้ใช้:	ข้อมูลทางเทคนิคเกี่ยวกับการใช้งานโหมดพลังงานต่ำตามข้อบังคับ EU 2023/826	
โหมด	การใช้พลังงาน (วัตต์)	ระยะเวลา (นาที) *
ปิด	0,3	-
สแตนด์บาย	-	-
โหมดสแตนด์บายพร้อมข้อมูลหรือการแสดงผลสถานะ	-	-
สแตนด์บายแบบเชื่อมต่อเครือข่าย	-	-

\*: ระยะเวลาที่อุปกรณ์จะเข้าสู่โหมดสแตนด์บายโดยอัตโนมัติ โหมดปิด หรือสแตนด์บายแบบเชื่อมต่อเครือข่ายเป็นนาที และปิดเศษเป็นนาทีที่ใกล้เคียงที่สุด

## ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิค

ข้อมูลจำเพาะทั่วไป	
ขนาดมิติภายนอกของผลิตภัณฑ์ (ความสูง/ความกว้าง/ความลึก) (มม.)	595/594/567
ขนาดมิติการติดตั้งเดาอบ (ความสูง/ความกว้าง/ความลึก) (มม.)	590-600 /560 /ชั้นต่ำ550
แรงดันไฟฟ้า/ความถี่	220-240 V ~; 50/60 Hz
ประเภทสายเคเบิลและส่วนย่อยที่ใช้/เหมาะสำหรับใช้ในผลิตภัณฑ์นี้	ชั้นต่ำ H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
การใช้พลังงานรวม (kW)	2,5
ประเภทเดาอบ	เดาอบแบบดั้งเดิม
ระดับประสิทธิภาพพลังงาน	A
ปริมาตรที่ใช้ได้ (L)	74
มวลของเครื่องใช้ไฟฟ้า (ม.) (น้ำหนักสุทธิ) กก.	26,44
ดัชนีประสิทธิภาพพลังงานต่อช่อง EEI	95,3

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

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 นำไปทิ้งที่จุดรวบรวมขยะเพื่อการรีไซเคิลสำหรับขยะอุปกรณ์

ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ คุณสามารถสอบถามหน่วยงานบริหารส่วนท้องถิ่นเกี่ยวกับจุดรวบรวมขยะประเภทนี้ การกำจัดเครื่องใช้ได้อย่างเหมาะสมจะช่วยป้องกันผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพของมนุษย์

#### ความสอดคล้องตามกฎระเบียบ RoHS:

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

## การรับประกันของอิกีย

### ระยะเวลาประกันของ IKEA เป็นเวลาเท่าใด

การรับประกันนี้มีอายุห้า (5) ปีนับจากวันที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณที่ IKEA ต้องใช้ใบเสร็จรับเงินต้นฉบับเป็นหลักฐานการซื้อ หากมีการดำเนินการซ่อมแซมภายใต้การรับประกัน จะไม่ขยายระยะเวลาการรับประกันของเครื่องใช้ไฟฟ้าดังกล่าว

### เครื่องใช้ไฟฟ้า LAGAN ใดบ้างที่ไม่ได้รับการคุ้มครองภายใต้การรับประกัน 5 ปีจาก IKEA

เครื่องใช้ไฟฟ้า LAGAN ที่ซื้อจาก IKEA ก่อนวันที่ 1 พฤษภาคม 2026 จะได้รับการรับประกัน 2 ปีนับจากวันที่ซื้อ

#### ใครจะเป็นผู้ดำเนินการบริการ?

ผู้ให้บริการของ IKEA จะให้บริการผ่านการดำเนินการบริการของตนเองหรือเครือข่ายพันธมิตรบริการที่ได้รับอนุญาต

#### การรับประกันนี้ครอบคลุมอะไรบ้าง?

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

#### IKEA จะทำอย่างไรเพื่อแก้ไขปัญหา?

ผู้ให้บริการที่แต่งตั้งโดย IKEA จะตรวจสอบผลิตภัณฑ์และตัดสินใจตามดุลยพินิจแต่เพียงผู้เดียวว่าผลิตภัณฑ์นั้นอยู่ในความคุ้มครองของการรับประกันนี้หรือไม่ หากถือว่าอยู่ในความคุ้มครอง ผู้ให้บริการของ IKEA หรือพันธมิตรบริการที่ได้รับอนุญาตผ่านการดำเนินการบริการของตนเองจะดำเนินการซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ที่มีข้อบกพร่องหรือเปลี่ยนผลิตภัณฑ์นั้นด้วยผลิตภัณฑ์เดียวกันหรือผลิตภัณฑ์ที่เทียบเคียงได้โดยใช่ดุลยพินิจแต่เพียงผู้เดียว

### ข้อมูลของบรรจุภัณฑ์

วัสดุบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการผลิตจากวัสดุรีไซเคิลได้โดยสอดคล้องตามกฎระเบียบด้านสิ่งแวดล้อมแห่งชาติของเรา อย่ากำจัดทิ้งขยะบรรจุภัณฑ์ร่วมกับขยะในครัวเรือนหรือขยะอื่นๆ แต่ให้นำส่งไปยังจุดรวบรวมขยะวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่กำหนดไว้โดยหน่วยงานบริหารในท้องถิ่น

### ข้อแนะนำสำหรับการประหยัดพลังงาน

ตามกฎระเบียบ EU 66/2014 ข้อมูลเกี่ยวกับการประหยัดพลังงานสามารถดูได้บนเอกสารประกอบของผลิตภัณฑ์ที่นำมาพร้อมกับผลิตภัณฑ์

ข้อแนะนำต่อไปนี้จะช่วยให้คุณในการทำงานผลิตภัณฑ์ของคุณในลักษณะที่ติดต่อบนเน็ตและประหยัดพลังงานได้

- ละลายน้ำแข็งอาหารก่อนทำการอบ
- ในเตาอบ ให้ใช้ภาชนะบรรจุสีเข้มหรือเคลือบผิวที่ส่งผ่านความร้อนได้ดีขึ้น
- ถ้ามีระบุไว้ในเอกสารประกอบหรือคู่มือผู้ใช้ของผลิตภัณฑ์ ให้อุ่นร้อนเสมอ อย่าเปิดประตูเตาอบบ่อยครั้งในระหว่างการอบอาหาร
- ปิดเครื่อง 5 ถึง 10 นาทีก่อนสิ้นสุดเวลาของการอบอาหารในกระบวนการอบที่ยาวนาน คุณสามารถประหยัดการใช้ไฟฟ้าได้สูงสุดถึง 20% โดยใช้ความร้อนตกค้าง
- พยายามปรุงอาหารในเตาอบมากกว่าหนึ่งจานต่อครั้ง คุณอาจปรุงอาหารพร้อมกันโดยวางหม้อปรุงอาหารสองหน่วยบนชั้นวาง นอกจากนี้ ถ้าคุณปรุงอาหารที่ละลายการ จะช่วยประหยัดพลังงานเนื่องจากเตาอบจะไม่สูญเสียความร้อนในตัว

### การรับประกันนี้ไม่ครอบคลุมอะไรบ้าง?

- การสึกหรอตามปกติ
- ความเสียหายที่เกิดจากเจตนาหรือประมาทเลินเล่อ ความเสียหายที่เกิดจากการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้งาน การติดตั้งที่ไม่ถูกต้องหรือการเชื่อมต่อด้วยแรงดันไฟฟ้าที่ไม่ถูกต้อง ความเสียหายที่เกิดจากปฏิกิริยาเคมีหรือไฟฟ้าเคมี สนิม การกัดกร่อน หรือความเสียหายจากน้ำ รวมถึงแต่ไม่จำกัดเฉพาะความเสียหายที่เกิดจากปืนขาวมากเกินไปในแหล่งจ่ายน้ำ ความเสียหายที่เกิดจากสภาวะแวดล้อมที่ผิดปกติ
- ชิ้นส่วนสิ้นเปลือง รวมถึงแบตเตอรี่และหลอดไฟ
- ชิ้นส่วนที่ไม่สามารถใช้งานได้และเพื่อการตกแต่งซึ่งไม่ส่งผลกระทบต่อการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าตามปกติ รวมถึงรอยขีดข่วนและความแตกต่างของสีที่อาจเกิดขึ้น
- ความเสียหายที่เกิดจากอุบัติเหตุที่เกิดจากวัตถุหรือสารแปลกปลอมและการทำความสะอาดหรือการปลดการอุดตันของตัวกรอง ระบบระบายน้ำ หรือล้นซึบใส่สนิม
- ความเสียหายต่อชิ้นส่วนต่อไปนี้: แก้วเซรามิก อุปกรณ์เสริม ตะกร้าใส่ภาชนะและช้อนส้อม ท่อน้ำและอาหาร ซิล โคมไฟและฝาครอบโคมไฟ หน้จอ ปุ่ม ป्लอกหุ้ม และชิ้นส่วนของตัวเครื่อง เว้นแต่จะพิสูจน์ได้ว่าความเสียหายดังกล่าวเกิดจากความผิดพลาดในการผลิต
- กรณีที่ไม่พบความผิดพลาดระหว่างที่ช่างเทคนิคมาตรวจเยี่ยม
- การซ่อมแซมที่ไม่ได้ดำเนินการโดยผู้ให้บริการที่เราแต่งตั้งและ/หรือคู่สัญญาบริการที่ได้รับอนุญาต หรือมีการใช้ชิ้นส่วนที่ไม่ใช่ของแท้
- การซ่อมแซมที่เกิดจากการติดตั้งซึ่งมีข้อบกพร่องหรือไม่เป็นไปตามข้อกำหนด
- การใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าในสภาพแวดล้อมที่ไม่ใช่ภายในบ้าน เช่น การใช้งานโดยมีอาชีพ

- ความเสียหายจากการขนส่ง หากลูกค้าขนย้ายสินค้าไปยังบ้านหรือที่อยู่อื่น อีเกียจะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการขนส่ง อย่างไรก็ตาม หาก IKEA จัดส่งสินค้าไปยังที่อยู่จัดส่งของลูกค้า ความเสียหายที่เกิดขึ้นกับสินค้าระหว่างการจัดส่งนั้นจะได้รับการคุ้มครองโดย IKEA
- ค่าใช้จ่ายในการติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้า IKEA ครั้งแรก
- อย่างไรก็ตาม หากผู้ให้บริการที่ได้รับการแต่งตั้งจาก IKEA หรือพันธมิตรบริการที่ได้รับอนุญาตซ่อมแซมหรือเปลี่ยนเครื่องใช้ไฟฟ้าภายใต้เงื่อนไขของการรับประกันนี้ ผู้ให้บริการที่ได้รับการแต่งตั้งหรือพันธมิตรบริการที่ได้รับอนุญาตจะติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ซ่อมแซมแล้วใหม่หรือติดตั้งเครื่องใหม่หากจำเป็น
- งานประปาและงานไฟฟ้าทั้งหมดไม่ใช่ความรับผิดชอบของ IKEA และลูกค้าจะต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนจึงจะดำเนินการได้

#### กฎหมายของประเทศใช้บังคับอย่างไร

การรับประกันของ IKEA มอบสิทธิตามกฎหมายเฉพาะแก่คุณ ซึ่งครอบคลุมหรือเกินกว่าข้อกำหนดทางกฎหมายในท้องถิ่นทั้งหมด อย่างไรก็ตาม เงื่อนไขเหล่านี้ไม่ได้จำกัดสิทธิของผู้บริโภคที่ระบุไว้ในกฎหมายท้องถิ่นแต่อย่างใด

#### พื้นที่การใช้งาน

การรับประกันนี้ใช้ได้เฉพาะในประเทศที่ชื่อผลิตภัณฑ์เท่านั้น โดยบริการต่างๆ จะได้รับการให้บริการภายใต้กรอบเงื่อนไขการรับประกัน ภาระผูกพันในการดำเนินการบริการภายใต้การรับประกันมีอยู่เฉพาะในกรณีที่เครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นไปตามและได้รับการติดตั้งตาม:

- ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิคของประเทศที่ทำการขอรับประกัน;
- คำแนะนำในการประกอบและข้อมูลด้านความปลอดภัยของผู้ใช้

#### บริการหลังการขายเฉพาะสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้า IKEA

โปรดอย่าลังเลที่จะติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก IKEA เพื่อ:

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

เพื่อให้แน่ใจว่าเราจะให้ความช่วยเหลือคุณที่ดีที่สุด โปรดอ่านคำแนะนำในการประกอบและ/หรือคู่มือผู้ใช้อย่างละเอียดก่อนติดต่อเรา

**หากคุณต้องการบริการของเราสามารถติดต่อเราได้อย่างไร**



ศูนย์บริการลูกค้าหลังการขายของ IKEA จะให้ความช่วยเหลือทางโทรศัพท์เกี่ยวกับการแก้ไขปัญหาเบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณเมื่อขอรับบริการ โปรดดูที่ [www.IKEA.com](http://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







