

LAGAN

en
zh
ms



Design and Quality
Ikea of Sweden

ENGLISH	3
中文 - 台灣	22
MALAY	38

TABLE OF CONTENTS	
Safety Instructions	4
Product description	8
Product Control Panel Introduction and Usage	8
First Use	8
Using the Oven	9
Oven Operating Functions	10
Product Accessories	10
Use of Product Accessories	11
General Information About Cooking	11
Maintenance and Cleaning	15
Troubleshooting	17
Technical Specifications	18
Environmental Instructions	18
IKEA guarantee	20

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

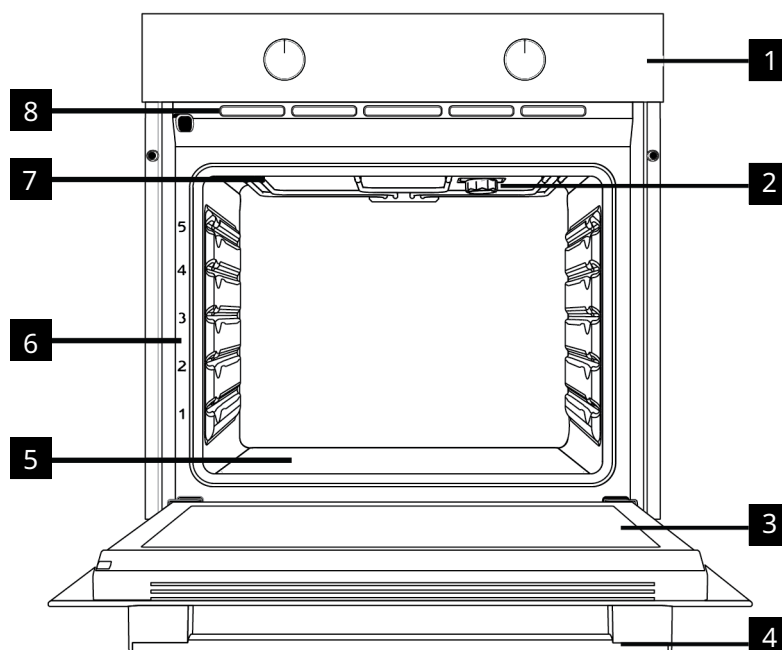
higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.

- 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.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.

Maintenance and Cleaning Safety

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

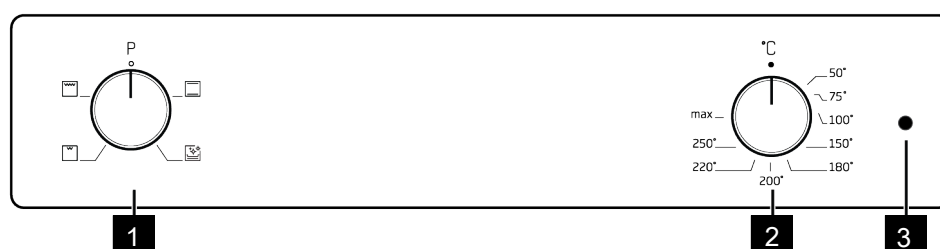
Product description



- | | |
|---|----------------------------|
| 1 Control panel | 2 Lamp |
| 3 Door | 4 Handle |
| 5 Lower heater (under the steel plate) | 6 Shelf positions |
| 7 Upper heater | 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 | 2 Temperature knob |
| 3 Thermostat lamp | |

Function selection knob

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

Temperature knob

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

Oven inner temperature indicator

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

First Use

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

Initial Cleaning

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

6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

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

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

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

Electrical connection

⚠ General warnings

- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.
- The product can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. The rating plate is either seen when the door or the lower cover of the appliance is opened or it is located at the rear wall of the appliance depending on the appliance type.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line,

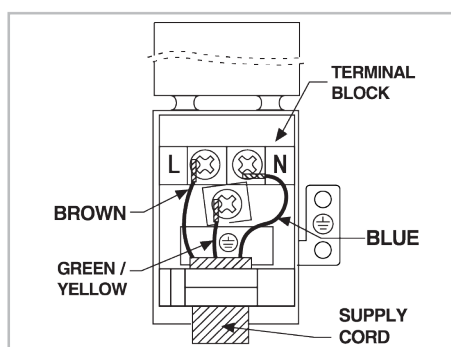
the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.

- **If the product will be connected directly to the supply power:** If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.
- Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If the product is produced without cable:

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

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



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

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

Using the Oven

General Information on Using the Oven

Cooling fan

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

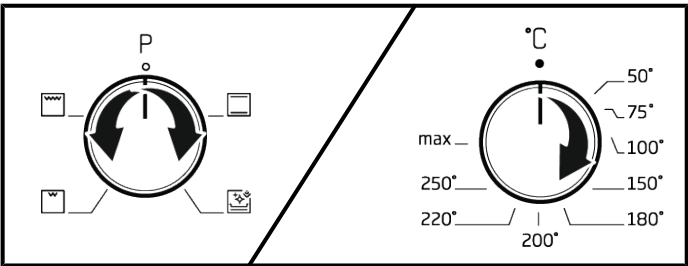
When you select a operating function you want to cook with the function selection knob and set a certain temperature with the temperature knob, the oven starts operating.

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.
	Bottom heating / Easy steam cleaning	*	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom. This function should also be used for easy steam cleaning.
	Low grill	*	The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts.
	Full grill	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.

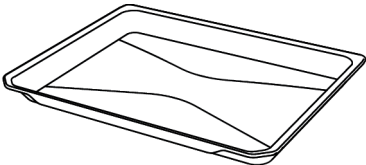
* Your product operates in the temperature range specified on the temperature knob.

Product Accessories

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

Standard tray

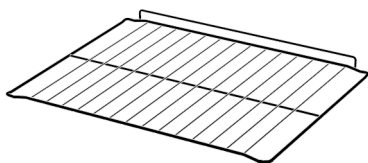
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



Wire grill

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

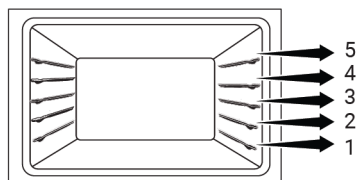
The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.



Use of Product Accessories

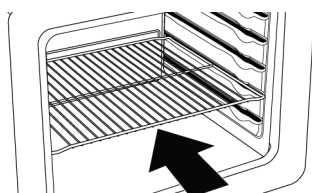
Cooking shelves

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.



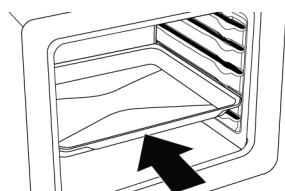
Placing the wire grill on the cooking shelves

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.



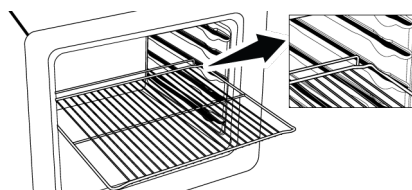
Placing the tray on the cooking shelves

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.



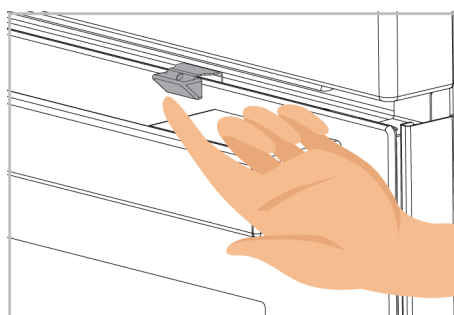
Stopping function of the wire grill

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.



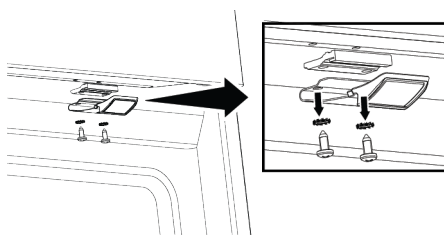
Child safety lock

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.

Cooking table for pastries and oven foods

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	3	180	30 ... 45
Cake in the mould	Cake mould on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	30 ... 40
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	3	160	25 ... 35
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	3	170	25 ... 40
Rich pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 45
Dough pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 35
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	3	200	30 ... 45

- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Tips for baking cakes

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

Hints for pastry

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

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
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	5 ... 15

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

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

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

Cooking table for meat, fish and poultry

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

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

Grill

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

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.

- Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven

tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grill table

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

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

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

Test foods

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

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

Cooking table for test meals

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

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

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

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	4	250	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	4	250	1 ... 4

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

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

Maintenance and Cleaning

General Cleaning Information

General warnings

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

Inox - stainless surfaces

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

Enamelled surfaces

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

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.

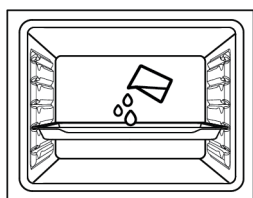
Easy Steam Cleaning

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.

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



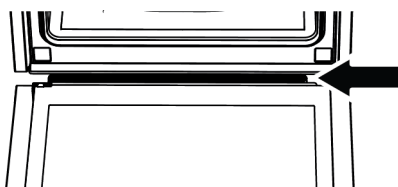
3. Set the oven to the easy steam cleaning operating mode and operate it at 100°C for 15 minutes.

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

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

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

After the condensation inside the oven, puddle or moisture may occur in the pool channel under the oven. Wipe this pool channel with a damp cloth after use and dry it.



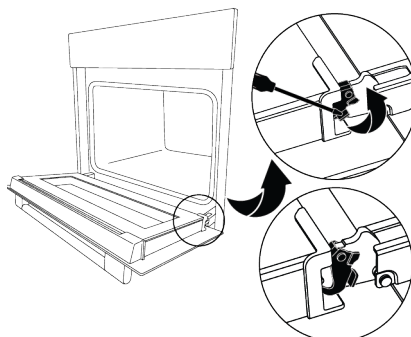
Cleaning the Oven Door

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

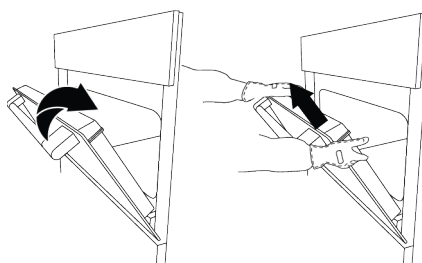
i Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven door and glass.

Removing the oven door

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



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

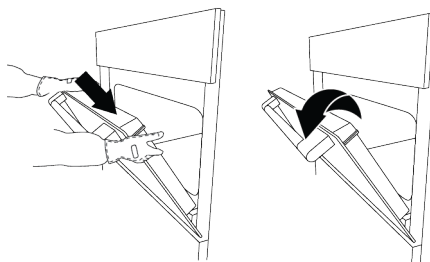


4. Pull the removed door upwards to release it from the right and left hinges and remove it.

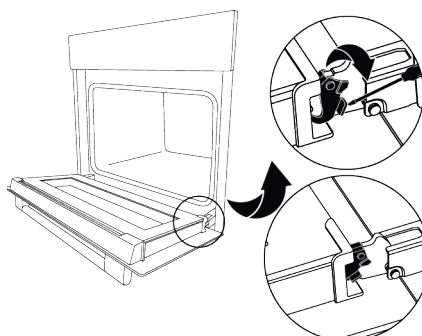
i Do not put your fingers around hinge which has a strong spring and may hurt fingers.

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.

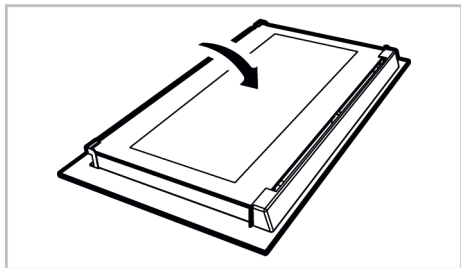


Removing the Inner Glass of The Oven Door

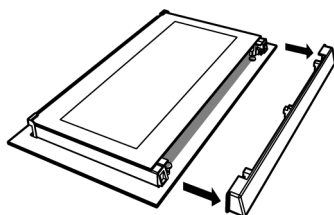
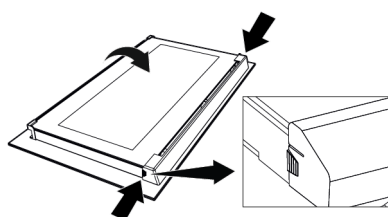
Door

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

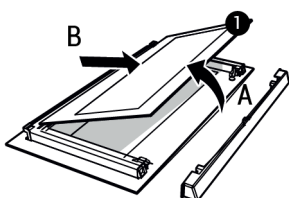
1. Open the oven door.



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".



4. 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.
5. Push the plastic component towards the frame until a "click" sound is heard.

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.

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.

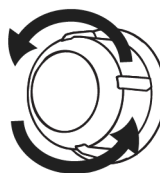
Replacing the oven lamp

General Warnings

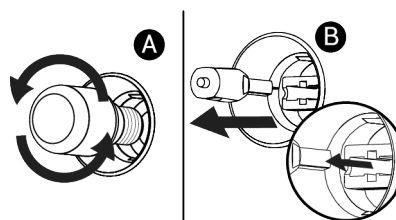
- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with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

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 mm2
Total power consumption (kW)	2,3
Oven type	Conventional oven
Energy efficiency class	A
Usable volume (L)	74
Mass of the appliance (M) (Net Weight) kg	25,5
Energy Efficiency Index per cavity EEI cavity	95,3

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

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

- 

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

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



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

Environmental Instructions

Waste Directive

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

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



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal do-

mestic 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.

設備名稱: 電烤箱 , 型號 (型式) : LAGAN 305.479.42						
Equipment name		Type designation (Type)				
單元Unit	限用物質及其化學符號					
	Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛Lead (Pb)	汞Mercury (Hg)	鎘Cadmium (Cd)	六價鉻Hexa- valent chromium (Cr ⁺⁶)	多溴聯苯 Poly- brominated bi- phenyls (PBB)	多溴二苯醚 Poly- brominated di- phenyl ethers (PBDE)
說明書組件 (Component)	○	○	○	○	○	○
烤盤支架 (Baking pan holder)	○	○	○	○	○	○
烤盤 (Baking pan)	○	○	○	○	○	○
電源線 (Power cord)	○	○	○	○	○	○
櫃門 (Oven door)	○	○	○	○	○	○
旋鈕板 (Knob plate)	○	○	x	○	○	○
線組 (Cable group)	○	○	○	○	○	○
金屬外殼 (Metal casing)	○	○	x	○	○	○
黑色內膽 (Black liner)	○	○	○	○	○	○
風扇 (Fan)	○	○	○	○	○	○
插銷 (Latch)	○	○	○	○	○	○
溫控器 (Thermostat)	○	○	○	○	○	○
加熱管 (Heating tube)	○	○	○	○	○	○
白色棉墊 (White cotton pad)	○	○	○	○	○	○

備考1. “超出0.1 wt %”及“超出0.01 wt %”係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。

Note 1 : "Exceeding 0.1 wt %" and "exceeding 0.01 wt %" indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.

備考2. “○” 係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。

Note 2 : “o” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.

備考3, “-” 係指該項限用物質為排除項目。

Note 3 : The “-” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.

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.

IKEA guarantee

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for 2 years from the original date of purchase of your appliance at IKEA, IKEA Pty Ltd, ABN 84006270757 or IKEA NEW ZEALAND LIMITED, NZBN 9429047515468. The original sales receipt is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

Who will execute the service?

IKEA service provider will provide the service through its own service operations or authorized service partner network. If you encounter any trouble with the appliance and wish to register a service call or make a claim, please contact your local IKEA customer support center. The center will provide service through its own operations or authorized service partner network.

The principal address and contact details in Australia and New Zealand:

IKEA Pty Ltd for Australia and IKEA New Zealand Limited for New Zealand

IKEA Service Office

L1 Clock Tower, 630 Princes Highway Tempe, NSW 2044

Contact IKEA customer support center at

www.IKEA.com

Australia: (02) 9010 0264

New Zealand: Refer Contact Us Section on New Zealand Website

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 products have been designed and tested for domestic purposes only and this guarantee does not cover damage arising from use of the Product in a commercial environment.

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, labor and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. Replaced parts become the property of IKEA.

The guarantee exists only if the appliance complies and is installed in accordance with:

- The technical specifications.
- The Assembly Instructions and user manual Safety Information.

Under these conditions, the product must comply with the local guarantee regulations of the country where it is sold.

For Australia and New Zealand IKEA's guarantee is subject to:

- Australian Consumer Law see Schedule 2 to Competition and Consumer Act, 2010.
- New Zealand Consumer Guarantees Act 1993.

This guarantee is in addition to any non-excludable statutory warranties in Australia and New Zealand.

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. They will notify you as to whether your claim is covered under this guarantee. If your claim is approved, the IKEA service provider or its authorized service partner, 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 electro-chemical 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 including insect or vermin infestation 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 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 their home or other 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 this guarantee.
- Cost for carrying out the initial installation of the IKEA appliance. However, if an IKEA service provider or its authorized service partner repairs or replaces the appliance under the terms of this guarantee, the service provider or its authorized service partner will re-install the repaired appliance or install the replacement, if necessary.
- The appliance's serial number or warranty seal has been removed or defaced.
- All plumbing and electrical installation, are not the responsibility of the company, and customer must complete these works before the execution work.

How country law applies

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Local Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

This guarantee is not intended in any way to limit or exclude such rights and remedies that you may have under law.

Area of validity

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.

What you must do to make a claim under the guarantee:

To make a claim under the guarantee contact IKEA customer support center.



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

- Please describe the problem that you are facing with the appliance in detail along with your product article number, the Serial Number and date of purchase at the time of call registration.
- **SAVE THE SALES RECEIPT!** Kindly keep all these details and original invoice of purchase handy during the service technician's visit to enable him to carry out the job.

It is your proof of purchase and required for the guarantee to apply. Note that the receipt reports also the IKEA article name and 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 center.

We recommend you read the appliance documentation carefully before contacting us.

目錄	
安全說明	24
產品介紹	26
產品控制面板簡介與使用方法	26
首次使用	27
使用烤箱	28
烤箱操作功能	28
產品配件	28
產品配件的使用	29
關於烘焙的一般訊息	29
維護和清潔	32
故障排除	34
技術規格	34
環境指示	35
IKEA保證	36

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，否則清潔和使用後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在原位時，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：

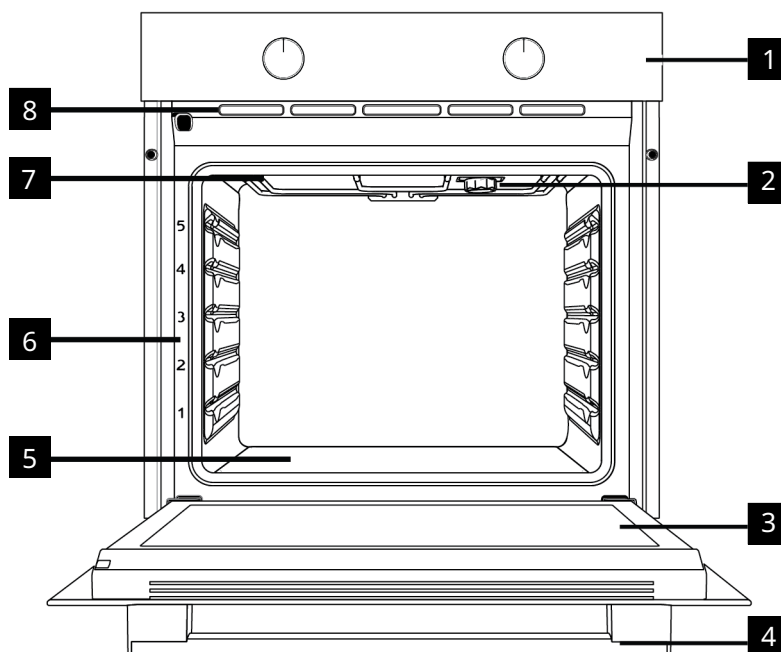
- 將防油紙與食物一起放入廚具或烤箱配件（托盤、烤架等）中，然後放入預熱的烤箱中。
- 為了防止接觸烤箱加熱元件並阻礙熱空氣流動的風險，請移除懸掛在配件或容器上的多餘的防油紙部分。請勿在高於製造商規定的最高使用溫度的烤箱溫度下使用防油紙。切勿將防油紙放在烤箱底座上。
- 預熱時請勿將其放在配件上方。
- 請務必用盤子或類似物體向下按壓，以防止物料因烤箱內的空氣流通而飛來飛去。
- 只覆蓋托盤內必要的表面。
- 每次使用後，應清潔托盤，並更換托盤中使用的任何防油紙或類似材料。否則，液體滴落到托盤上可能會導致冒煙，甚至點燃火焰。

- 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。
- 燒烤時關上烤箱門。高溫表面可能會導致燙傷！
- 不適合燒烤的食物會帶來火災危險。只燒烤適合燒烤的食物。請勿將食物放在烤架後面太遠的地方。這是最熱的區域，含脂肪的食物可能會著火。

⚠ 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

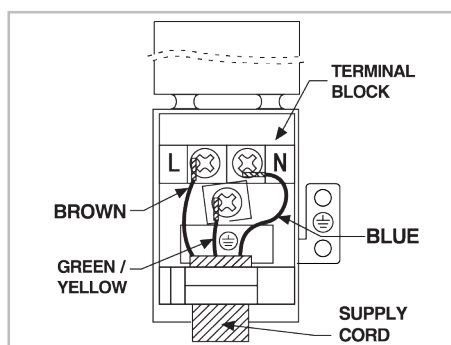
- 在開始任何電氣安裝工作之前，請先中斷產品與電氣連接。有觸電危險。
- 將產品連接到「技術規格」表中所示適當容量的微型斷路器保護的接地插座/線路。使用本產品時，無論是否使用變壓器，都應由合格的電工進行接地安裝。若因未依當地法規進行接地安裝而使用本產品而造成的任何損害，本公司不承擔責任。
- 該產品只能由授權和合格的人員連接到主電源，且該產品的保固僅在正確安裝後才開始。製造商對於未經授權的人員操作而造成的任何損害不承擔責任。
- 電纜不得被擠壓、折疊、卡住或接觸產品的熱部件。如果電纜損壞，必須由合格的電工更換。否則有觸電、短路或火災的危險！
- 主電源資料必須與產品類型標籤上指定的資料相符。根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

烤箱控制單元的操作

開啟烤箱

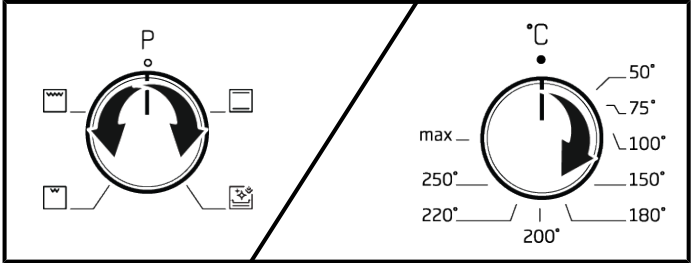
當您選擇要使用功能選擇旋鈕烹飪的操作功能並使用溫度旋鈕設定一定溫度時，烤箱開始運行。

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

您可以通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。



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

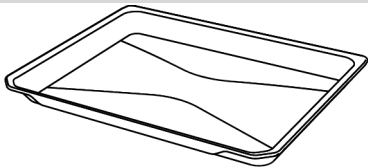
功能表上顯示了您可以在烤箱中使用的操作功能以及可以為這些功能設定的最高和最低溫度。此處顯示的操作模式的順序可能與您產品上的排列不同。

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。
	低燒烤	*	烤箱頂層部分熱源開啟。適合少量燒烤。
	全燒烤	*	烤箱頂層全部熱源開啟。適合大量燒烤。

* 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。



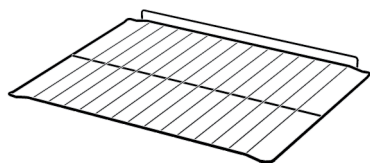
燒烤架

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。

 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

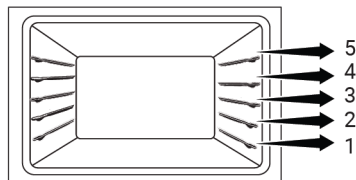
它適用於糕點、冷凍食品和煎炸大塊食物。



產品配件的使用

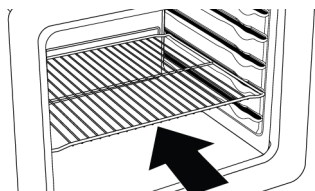
烹飪層架

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。



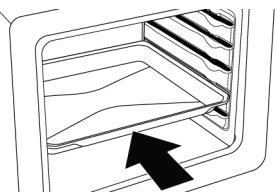
將烤架放在烹飪層架上

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。



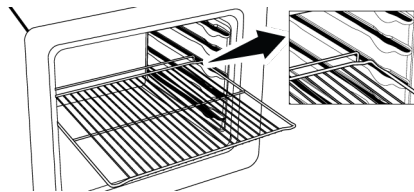
將托盤放在烹飪層架上

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。



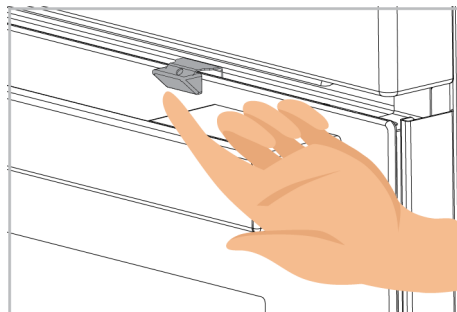
烤架停止功能

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。



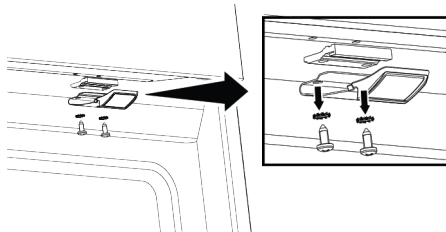
兒童安全鎖

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	180	30 ... 40
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	30 ... 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 ... 45
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	5 ... 15

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。

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

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。

- 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。

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。

燒烤

紅肉、魚肉和家禽肉在燒烤時會很快變成棕色，並保持漂亮的外皮，而且不會變乾。里肌肉、烤串、香腸以及多汁的蔬菜（番茄、洋蔥等）特別適合燒烤。

一般警告

- 不適合燒烤的食物有火災危險。僅燒烤適合大火燒烤的食物。另外，不要將食物放置於烤架太靠後的位置。這是最熱的地區，油膩的食物可能會著火。
- 當燒烤模式下預熱時間為5分鐘時，跳過預熱，不要等待整個預熱時間過去。

- 燒烤時關閉烤箱門。切勿在烤箱門打開的情況下進行燒烤。高溫表面可能會引起燙傷！

燒烤的要點

- 準備盡可能厚度和重量相似的食物進行燒烤。
- 將要燒烤的物品分散放置在烤架或烤盤上，但不要超出加熱器的尺寸。
- 根據要燒烤的肉塊的厚度，表中給出的烹飪時間可能會有所不同。
- 將烤架或烤盤放至烤箱中的所需高度。如果您在烤架上烹飪，請將烤盤放至下層架子以收集油。您要放置的烤盤尺寸應能覆蓋整個烤架區域。此烤盤可能不隨產品提供。在烤盤中放入一些水，以便於清潔。

烤肉桌

食物	要使用的配件	層架位置	溫度（℃）	烘烤時間（分鐘）（大約）
魚	燒烤架	4 - 5	250	20 ... 25
雞塊	燒烤架	4 - 5	250	25 ... 35
肉丸（小牛肉） - 12 顆	燒烤架	4	250	20 ... 30
羊排	燒烤架	4 - 5	250	20 ... 25
牛排 - (肉塊)	燒烤架	4 - 5	250	25 ... 30
小牛排	燒烤架	4 - 5	250	25 ... 30
焗烤蔬菜	燒烤架	4 - 5	220	20 ... 30
吐司麵包	燒烤架	4	250	1 ... 4
建議所有烘烤食物預熱5分鐘。 在燒烤總時間的1/2之後翻面。				

測試食物

- 使用單托盤烹飪在烹飪表上所推薦的菜餚。

- 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。

試餐烹飪表

食物	要使用的配件	操作功能	層架位置	溫度（℃）	烘烤時間（分鐘）（大約）
酥餅（甜餅乾）	標準托盤 *	上下加熱	3	140	20 ... 30
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	30 ... 40
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

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。

Grill

食物	要使用的配件	層架位置	溫度（℃）	烘烤時間（分鐘）（大約）
肉丸（小牛肉） - 12 顆	燒烤架	4	250	20 ... 30
吐司麵包	燒烤架	4	250	1 ... 4
建議所有烘烤食物預熱5分鐘。 在燒烤總時間的1/2之後翻面。				

維護和清潔

一般清潔資訊

一般警告

- 等待產品冷卻後再清潔產品。高溫表面可能會導致燙傷！
- 請勿將洗滌劑直接塗抹在高溫表面上。這可能會造成永久性污漬。
- 產品應在每次操作後徹底清潔和乾燥。因此，食物殘渣應易於清理，可在產品稍後再次使用時防止這些殘渣燃燒。如此一來，設備的使用壽命就會延長，並且常見的問題也會減少。
- 請勿使用蒸氣清洗機進行清潔。
- 有些洗滌劑或清潔劑會損壞表面。不合適的清潔劑包括：漂白劑、含有氨、酸或氯化物的清潔產品、蒸氣清洗機、除垢劑、污漬和除銹劑、研磨清潔產品（膏狀清潔劑、去污粉、去污膏、研磨和刮擦洗滌劑、鐵絲、海綿、含有污垢和清潔劑殘留物的清潔布）。
- 每次使用後的清潔不需要特殊的清潔材料。使用洗碗劑、溫水和軟布或海綿清潔電器，並用乾布擦乾。
- 請務必在清潔後將所有殘留液體完全擦拭乾淨，並在烹飪過程中立即清潔周圍濺灑的食物。
- 除非使用者手冊中另有說明，否則請勿在洗碗機中清洗電器的任何組件。

不銹鋼表面

- 請勿使用含酸或氯的清潔劑清潔不銹鋼表面和把手。
- 不銹鋼表面可能會隨時間改變顏色。這是正常情況。每次操作後，請使用適合不銹鋼表面的清潔劑進行清潔。
- 使用柔軟的肥皂水布和適合不銹鋼表面的液體（非刮傷性）清潔劑清潔，注意單向擦拭。
- 立即清除玻璃和不銹鋼表面上的石灰、油、澱粉、牛奶和蛋白質污漬，無需等待。長時間的污漬可能會生鏽。
- 噴灑/塗抹在表面的清潔劑應立即清潔。留在表面上的研磨清潔劑會導致表面變白。

搪瓷表面

- 在清潔烹飪區域之前，烤箱必須冷卻。在高溫表面上清潔會產生火災危險並損壞搪瓷表面。
- 每次使用後，請使用洗碗劑、溫水和軟布或海綿清潔搪瓷表面，並用乾布擦乾。
- 如果您的產品具有輕鬆蒸氣清潔功能，您可以輕鬆進行蒸氣清潔，以清除輕微的非永久性污垢。（見“[輕鬆蒸氣清潔](#)”頁 32。）
- 對於困難的污漬，可以使用您產品品牌網站上推薦的烤箱和烤架清潔劑，以及無刮痕的百潔布。請勿使用外部烤箱清潔劑。

玻璃表面

- 清潔玻璃表面時，請勿使用硬金屬刮刀和研磨清潔材料。它們可能會損壞玻璃表面。
- 使用洗碗劑、溫水和玻璃表面專用的超細纖維抹布清潔本產品，並用乾的超細纖維抹布擦乾。
- 如果清潔後有殘留的清潔劑，請用冷水擦拭，並用乾淨乾燥的超細纖維抹布擦乾。殘留的清潔劑在下次清潔時可能會損壞玻璃表面。
- 在任何情況下，都不應使用鋸齒刀、鋼絲絨或類似的刮刀工具清除玻璃表面上的殘留物。
- 您可以使用市售的除垢劑（如醋或檸檬汁）去除玻璃表面的鈣漬（黃漬）。
- 如果表面嚴重污漬，請用海綿將清潔劑塗抹在污漬上，並等待很長時間以使其發揮作用。然後用濕布清潔玻璃表面。
- 玻璃表面的變色和污漬是正常的，不是瑕疵。

塑膠零件和塗漆表面

- 使用洗碗劑、溫水和軟布或海綿清潔塑膠零件和油漆表面，並用乾布擦乾。
- 請勿使用硬金屬刮刀和研磨清潔劑。可能會損壞表面。

- 確保產品組件的接頭不會沾濕並有洗滌劑。否則，這些接頭可能會發生腐蝕。

清潔配件

除非使用者手冊中另有說明，否則請勿將產品配件放入洗碗機中。

清潔控制面板

- 清潔旋鈕控制的面板時，請用濕軟布擦拭面板和旋鈕，並用乾布擦乾。請勿拆卸旋鈕和下方墊片以清潔面板。控制面板和旋鈕可能因此損壞。
- 在清潔有旋鈕控制的不銹鋼面板時，請勿在旋鈕周圍使用不銹鋼清潔劑。旋鈕周圍的指示可能被擦除。
- 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。

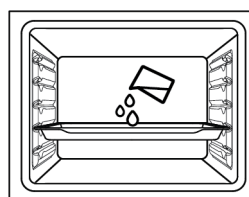
輕鬆蒸氣清潔

功能符號	功能描述	溫度（℃）	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。

i 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。



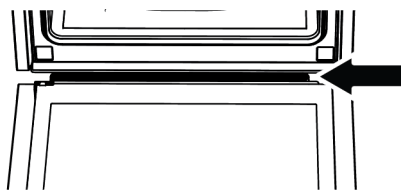
3. 將烤箱設置為輕鬆蒸氣清潔操作模式，並在100℃下操作15分鐘。

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。

i 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。



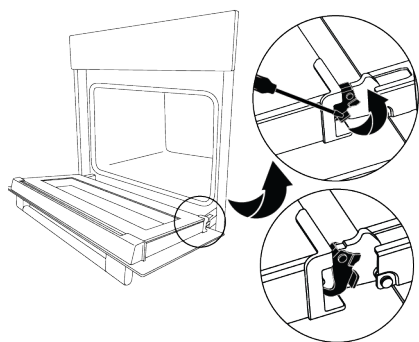
清潔烤箱門

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。

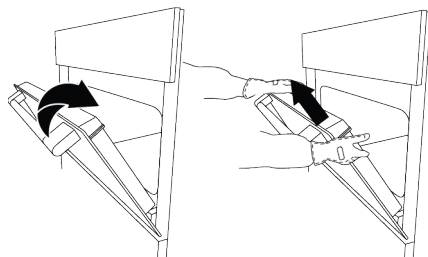
i 請勿使用刺激性的研磨清潔劑、金屬刮刀、鋼絲絨或漂白材料清潔烤箱門和玻璃。

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。

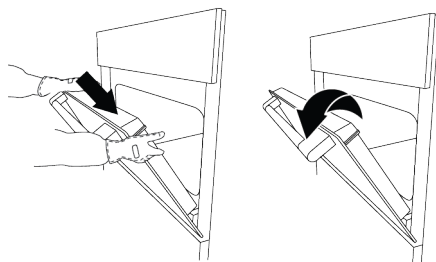


4. 向上拉動已拆除的門，從左右鉸鏈上鬆開，然後取下。

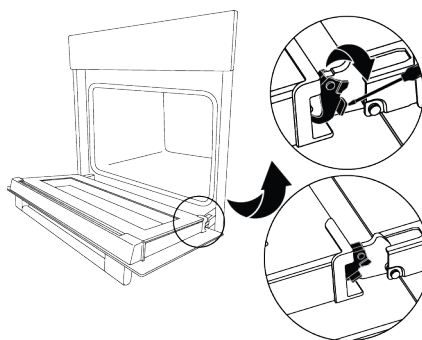
i 請勿將手指放在具有強力彈簧的鉸鏈上，否則可能會傷害手指。

如要重新安裝門

1. 將烤箱門放到半開的位置。



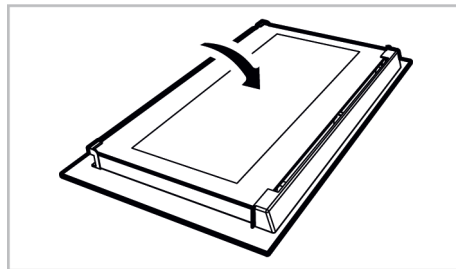
2. 向下推已移除的門，從左右鉸鏈放置，並完全打開烤箱門。
3. 如圖所示，向上推，關閉前門鉸鏈插座左右兩側的夾子。



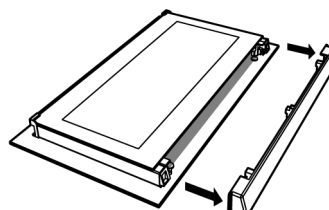
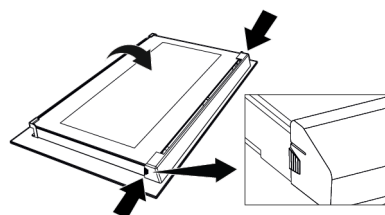
拆卸門內玻璃

產品前門的內玻璃可以被取出以進行清潔。

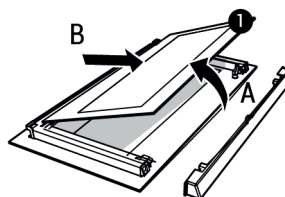
1. 打開烤箱門。



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。



4. 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。
5. 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。

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！

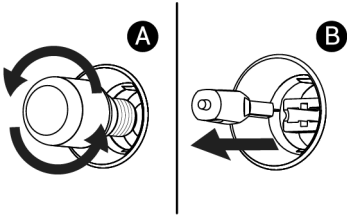
- 此烤箱由小於40瓦、長度小於60公厘、直徑小於30公厘的白熾燈或功率小於60瓦的G9插座的鹵素燈。燈具適合在高於 300°C 的溫度下運作。烤箱燈可向授權服務或持牌技術人員購買。本產品含有G級能效燈。
- 燈的位置可能與圖中所示的不同。
- 本產品中使用的燈不適合用於家庭房間的照明。此燈的目的是幫助使用者看清楚食物。
- 本產品中使用的燈必須承受極端的物理條件，例如溫度高於 50°C。

如果您的烤箱有圓形燈，

1. 切斷產品與電源的連接。
2. 逆時針旋轉玻璃蓋，取下玻璃蓋。



3. 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。



4. 重新裝上玻璃蓋。

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。

- 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。

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.

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 mm2
總消耗功率 (kW)	2,3
烤箱類型	傳統烤箱
能源效率等級	A
可用容量 (公升)	74
電器重量（ M ） (淨重) 公斤	25,5
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。

i

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。

i

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。

i

本手冊中的圖形僅作示意，可能與您的產品不完全相符。

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。

設備名稱: 電烤箱 ， 型號 (型式) : LAGAN 305.479.42						
Equipment name			Type designation (Type)			
單元Unit	限用物質及其化學符號					
	Restricted substances and its chemical symbols					
	鉛Lead (Pb)	汞Mercury (Hg)	鎘Cadmium (Cd)	六價鉻 Hexavalent chromium (Cr ⁺⁶)	多溴聯苯 Polybrominated biphenyls (PBB)	多溴二苯醚 Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
說明書組件 (Component)	o	o	o	o	o	o
烤盤支架 (Baking pan holder)	o	o	o	o	o	o
烤盤 (Baking pan)	o	o	o	o	o	o
電源線 (Power cord)	o	o	o	o	o	o
櫃門 (Oven door)	o	o	o	o	o	o
旋鈕板 (Knob plate)	o	o	x	o	o	o
線組 (Cable group)	o	o	o	o	o	o
金屬外殼 (Metal casing)	o	o	x	o	o	o
黑色內膽 (Black liner)	o	o	o	o	o	o
風扇 (Fan)	o	o	o	o	o	o
插銷 (Latch)	o	o	o	o	o	o

設備名稱: 電烤箱 , 型號 (型式) : LAGAN 305.479.42						
Equipment name			Type designation (Type)			
溫控器 (Thermostat)	o	o	o	o	o	o
加熱管 (Heating tube)	o	o	o	o	o	o
白色棉墊 (White cotton pad)	o	o	o	o	o	o
備考1. “超出0.1 wt %” 及 “超出0.01 wt %” 係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。 Note 1 : “Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition. 備考2. “o” 係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。 Note 2 : “o” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence. 備考3. “-” 係指該項限用物質為排除項目。 Note 3 : The “-” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.						

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。

IKEA保證

宜家保固的有效期是多久？
本保固自您在IKEA, IKEA Pty Ltd, ABN 84006270757或IKEA NEW ZEALAND LIMITED, NZBN 9429047515468購買電器之日起2年內有效。必須提供銷售收據正本作為購買證明。如果在保固下進行維修工作，則不會延長電器的保固期。
誰來執行服務？
宜家服務供應商將透過其自身的服務營運或授權的服務合作夥伴網絡提供服務。如果您在使用電器時遇到任何問題，並希望登記服務請求或提出索賠，請聯絡您當地的宜家客戶支援中心。該中心將通過自己的運營或授權的服務合作夥伴網絡提供服務。
澳洲和紐西蘭的主要地址和聯絡方式：
澳洲：宜家有限公司；紐西蘭：宜家紐西蘭有限公司
IKEA服務辦公室
L1 鐘樓，630 Princes Highway Tempe, NSW 2044
聯絡IKEA客戶支援中心：www.IKEA.com
澳洲：(02) 9010 0264
紐西蘭：請參閱紐西蘭網站上的「聯絡我們」部分
www.IKEA.com

此保障方案涵蓋哪些範圍？
保固涵蓋從宜家購買之日起，由於施工故障或材料故障而導致的電器故障。此保障方案僅適用於家庭用途。產品僅為家用目的而設計和測試，本保證不包括因在商業環境中使用產品而造成的損害。
例外情況在標題「此保證不涵蓋什麼？」在保固期內，修復故障的費用，例如維修、零件、人工和差旅，只要電器無需特別費用即可進行維修。更換的零件將成為宜家的財產。
只有在設備符合以下條件並且安裝符合以下條件的情況下，才存在保證：
• • 技術規格。

- • 組裝說明和使用者手冊安全資訊。
- 在這些條件下，產品必須符合銷售國家/地區的當地擔保法規。對於澳洲和紐西蘭，宜家的擔保受以下條款約束：
 - • 澳大利亞消費者法見2010年《競爭與消費者法》附表2。
 - • 1993年紐西蘭消費者保障法案。
- 此保證是澳洲和紐西蘭任何不可排除的法定保證的補充。
- 宜家會採取哪些措施來解決問題？
宜家指定的服務供應商將檢查產品，並自行決定是否在本保證範圍內。他們會通知你，你的索償是否屬於此保障計劃的保障範圍。如果您的索賠獲得批准，宜家服務供應商或其授權服務合作夥伴將自行決定修理瑕疵產品或更換相同或類似的產品。
- 此保障方案不涵蓋哪些項目？
 - • 正常磨損。
 - • 故意或疏忽造成的損壞、因未遵守操作說明、安裝不正確或接錯電壓而造成的損壞、化學或電化學反應造成的損壞、生鏽、腐蝕或水損壞，包括但不限於供水中石灰過多造成的損壞、異常環境條件造成的損壞。
 - • 耗材，包括電池和燈具。
 - • 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顏色差異。
 - • 由異物造成的意外損壞，包括昆蟲或害蟲侵擾或物質，以及過濾網、排水系統或肥皂抽屜的清潔或解鎖。
 - • 損壞以下零件：陶瓷玻璃、配件、餐具和餐具籃、進料和排水管、密封件、燈具和燈罩、屏幕、旋鈕、外殼和外殼零件。除非可以證明此類損壞是由生產故障造成的。
 - • 技術人員到訪期間未發現故障的情況。
 - • 非由我們指定的服務供應商和/或授權服務合作夥伴進行的維修，或使用非原廠零件的維修。
 - • 因安裝故障或不符合規範而導致的維修。

- • 在非家用環境（即專業用途）中使用本產品。
- • 運輸損壞。如果客戶將產品運送到他們的家或其他地址，宜家對運輸過程中可能發生的任何損壞概不負責。但是，如果宜家將產品送到顧客的送貨地址，則在此送貨期間發生的產品損壞將受到此保證的保障。
- • 進行宜家家電初始安裝的成本。然而，如果宜家服務供應商或其授權服務合作夥伴根據本擔保條款維修或更換電器，服務供應商或其授權服務合作夥伴將重新安裝維修的電器或在必要時安裝更換。
- • 設備的序號或保固印章已被移除或塗抹。
- • 所有裝潢和電氣安裝均不由公司負責，客戶必須在執行工作之前完成這些工作。

國家 / 地區法如何適用

我們的商品享有當地消費者法不能排除的保證。對於重大故障，您有權獲得更換或退款，對於任何其他合理可預見的損失或損害，您有權獲得賠償。如果貨物品質不合格且不構成重大故障，您也有權要求修理或更換貨物。

此保證並未以任何方式限制或排除您依法可能享有的權利和補救措施。

有效範圍

宜家擔保為您提供具體的法律權利，涵蓋或超過當地的所有法律要求。然而，這些條件不會以任何方式限制當地立法中描述的消費者權利。

您必須採取哪些行動才能根據保證提出索賠：

如需根據保固提出索賠，請聯絡宜家客戶支援中心。



宜家售後客戶服務中心將在電話服務請求時協助您解決電器的基本故障。請參閱www.IKEA.com，並選擇當地商店的當地電話號碼和營業時間。

- • 請詳細描述您面臨的設備問題，以及您的產品編號、序號和電話註冊時的購買日期。
- • 儲存銷售收據！ 請在服務技術人員訪問期間將所有這些詳細資料和原始購買發票放在手邊，以便他執行工作。

這是您的購買證明，並且是適用保證的必要條件。請注意，收據還會報告您購買的每種電器的宜家商品名稱和編號（8位數代碼）。

你需要額外協助嗎？

如有其他與電器售後無關的問題，請聯絡最近的宜家商店呼叫中心。

我們建議您在聯絡我們之前仔細閱讀電器文件。

JADUAL KANDUNGAN

Arahan Keselamatan	40
Pengenalan Produk	45
Pengenalan dan Penggunaan Panel Kawalan Produk	45
Penggunaan Pertama	45
Menggunakan Ketuhar	46
Fungsi Operasi Ketuhar	47
Aksesori Produk	47
Penggunaan Aksesori Produk	48
Maklumat Umum Mengenai Memasak	48
Penyelenggaraan dan Pembersihan	52
Penyelesaian masalah	55
Spesifikasi Teknikal	55
Arahan Persekitaran	56
Jaminan IKEA	57

Arahan Keselamatan

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

Penggunaan yang Dimaksudkan

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

Keselamatan Kanak-kanak, Orang Rentan dan Haiwan Peliharaan

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

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

Keselamatan Elektrik

- Palamkan produk ke saluran keluar yang dibumikan yang dilindungi oleh fuis yang sepadan dengan penarafan semasa yang ditunjukkan pada label jenis. Pastikan pemasangan pembumian dibuat oleh juruelektrik yang berkelayakan. Jangan gunakan produk tanpa asas mengikut peraturan tempatan / nasional.
 - Palam atau sambungan elektrik perkakas hendaklah berada di tempat yang mudah diakses. Jika ini tidak mungkin, perlu ada mekanisme (fuis, suis, suis kunci, dll.) pada pemasangan elektrik yang mana produk disambungkan, mematuhi peraturan elektrik dan memisahkan semua tiang dari rangkaian.
 - Cabut plag produk atau matikan fuis sebelum pembaikan, penyelenggaraan dan pembersihan.
 - Palamkan produk ke dalam soket yang memenuhi nilai voltan dan frekuensi yang dinyatakan pada label jenis.
 - (Jika produk anda tidak mempunyai kabel utama) hanya gunakan kabel penyambung yang diterangkan dalam bahagian "Spesifikasi teknikal".
 - Jangan jem kabel kuasa di bawah dan di belakang produk. Jangan letakkan objek berat pada kabel kuasa. Kabel kuasa tidak boleh dibengkokkan, dihancurkan, dan bersentuhan dengan mana-mana sumber haba.
 - Pastikan kabel kuasa tidak tersekat semasa meletakkan produk ke tempatnya selepas pemasangan atau pembersihan.
 - Permukaan belakang ketuhar menjadi panas apabila ia digunakan. Kabel kuasa tidak boleh menyentuh permukaan belakang produk. Jika tidak, ia mungkin rosak.
 - Jangan jemkan kabel elektrik ke dalam pintu ketuhar dan jangan pasangannya di atas permukaan yang panas. Jika tidak, penebat kabel boleh mencair dan menyebabkan kebakaran akibat litar pintas.
 - Gunakan kabel asal sahaja. Jangan gunakan kabel yang dipotong atau rosak.
 - Jangan gunakan kord sambungan atau plag berbilang untuk mengendalikan produk anda.
 - Hubungi pusat perkhidmatan atau pengimport yang dibenarkan untuk menggunakan penyesuai yang diluluskan sekiranya penggunaan penyesuai penukar (untuk jenis palam) diperlukan.
 - Hubungi pengimport atau pusat perkhidmatan yang dibenarkan jika panjang talian kuasa tidak mencukupi.
 - Sumber kuasa mudah alih atau berbilang palam boleh menjadi terlalu panas dan terbakar. Jauhkan beberapa palam dan sumber kuasa mudah alih daripada produk.
 - Jika kabel kuasa rosak, ia mesti digantikan oleh pengilang, perkhidmatan yang dibenarkan atau seseorang yang akan ditentukan oleh syarikat pengimport untuk mengelakkan kemungkinan bahaya.
 - **AMARAN:** Sebelum menggantikan lampu ketuhar, pastikan anda memutuskan sambungan produk daripada bekalan utama untuk mengelakkan risiko kejutan elektrik. Cabut plag produk atau matikan fuis dari kotak fuis.
- Jika produk anda mempunyai kabel kuasa dan palam:
- Jangan sekali-kali meletakkan palam produk ke dalam palam yang patah, longgar, atau tidak bersoket. Pastikan palam dimasukkan sepenuhnya ke dalam soket. Jika tidak, sambungan boleh menjadi terlalu panas dan menyebabkan kebakaran.

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

Keselamatan Pengangkutan

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

Keselamatan Pemasangan

- Sebelum memulakan pemasangan, nyahtenagakan talian kuasa yang produk akan disambungkan dengan mematikan 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 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.

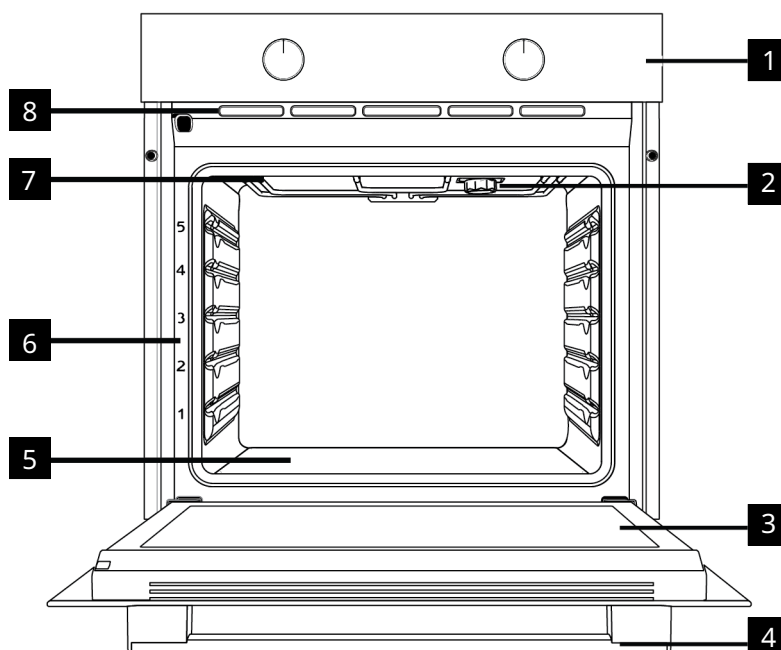
- Tutup pintu ketuhar semasa memanggang. Permukaan panas boleh menyebabkan luka bakar!
- Makanan yang tidak sesuai untuk dipanggang membawa bahaya kebakaran. Panggang hanya makanan yang sesuai untuk api panggang yang berat. Jangan letakkan makanan terlalu jauh di belakang gril. Ini adalah kawasan yang paling panas dan makanan berlemak boleh terbakar.



Penyelenggaraan dan Keselamatan Pembersihan

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

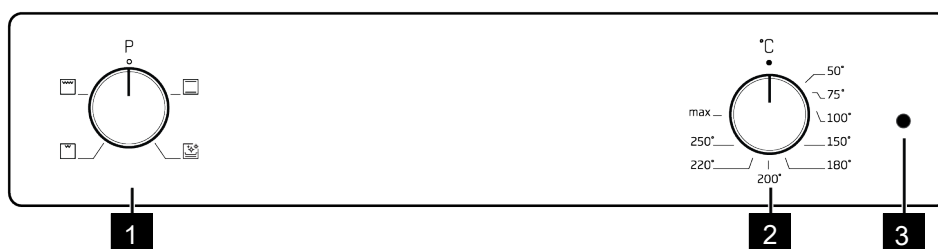
Pengenalan Produk



- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 Panel kawalan | 2 Lampu |
| 3 Pintu | 4 Pemegang |
| 5 Pemanas bawah (di bawah plat keluli) | 6 Kedudukan rak |
| 7 Pemanas atas | 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 | 2 Tombol suhu |
| 3 Lampu termostat | |

Tombol pemilihan fungsi

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

Tombol suhu

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

Penunjuk suhu dalaman ketuhar

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

Penggunaan Pertama

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

Pembersihan Awal

1. Keluarkan semua bahan pembungkusan.
2. Keluarkan semua aksesori dari ketuhar yang disediakan dengan produk.

3. Kendalikan produk selama 30 minit dan kemudian, matikannya. Dengan cara ini, sisa dan lapisan yang mungkin kekal di dalam ketuhar semasa pengeluaran dibakar dan dibersihkan.

4. Apabila mengendalikan produk, pilih suhu tertinggi dan fungsi pengendalian yang semua pemanas dalam produk anda beroperasi. Lihat "Fungsi pengendalian ketuhar". Anda boleh mempelajari cara mengendalikan ketuhar dalam bahagian berikut.
5. Tunggu sehingga ketuhar sejuk.
6. Lap permukaan produk dengan kain basah atau span dan keringkan dengan kain.

Sebelum menggunakan aksesori:

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

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

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

Sambungan elektrik



Amaran am

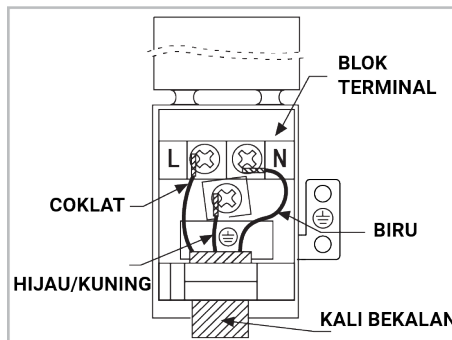
- Putuskan sambungan produk daripada sambungan elektrik sebelum memulakan sebarang kerja pada pemasangan elektrik. Terdapat bahaya kejutan elektrik.
- Sambungkan produk ke salur keluar/talian yang dibumikan yang dilindungi oleh pemutus litar kecil dengan kapasiti yang sesuai seperti yang dinyatakan dalam jadual "Spesifikasi teknikal". Pastikan pemasangan pembumian dibuat oleh juruelektik bertauliah semasa menggunakan produk dengan atau tanpa pengubah. Syarikat kami tidak akan bertanggungjawab ke atas sebarang kerosakan yang akan timbul akibat menggunakan produk tanpa pemasangan pembumian mengikut peraturan tempatan.
- Produk hanya boleh disambungkan ke sambungan elektrik utama oleh orang yang diberi kuasa dan berkelayakan, dan waranti produk bermula hanya selepas pemasangan yang betul. Pengilang tidak boleh bertanggungjawab atas sebarang kerosakan yang mungkin timbul akibat operasi oleh orang yang tidak dibenarkan.
- Kabel elektrik tidak boleh dihancurkan, dilipat, tersekat atau menyentuh bahagian panas produk. Jika kabel elektrik rosak, ia mesti diganti oleh juruelektik 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 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.

Operasi Unit Kawalan Ketuhar

Menghidupkan ketuhar

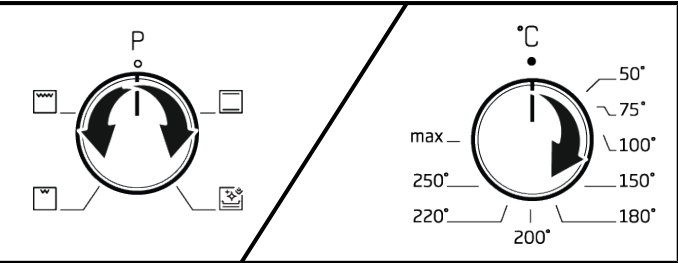
Apabila anda memilih fungsi operasi yang anda ingin masak dengan tombol pemilihan fungsi dan menetapkan suhu tertentu dengan tombol suhu, ketuhar mula beroperasi.

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.



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 mematakannya 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.
	Pemanasan bawah / Pembersihan stim yang mudah	*	Hanya pemanasan yang lebih rendah dihidupkan. Ia sesuai untuk makanan yang memerlukan pencoklatan di bahagian bawah. Fungsi ini juga harus digunakan untuk pembersihan stim yang mudah.
	Gril rendah	*	Gril kecil pada siling ketuhar berfungsi. Ia sesuai untuk memanggang dalam jumlah yang lebih kecil.
	Gril penuh	*	Gril besar pada siling ketuhar berfungsi. Ia sesuai untuk dipanggang dalam jumlah yang besar.

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

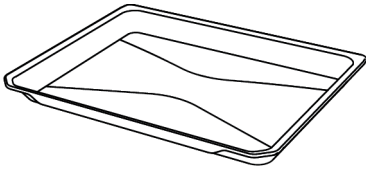
Aksesori Produk

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

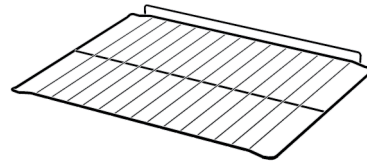
 Dulang di dalam perkakas anda mungkin cacat dengan kesan haba. Ini tidak memberi kesan kepada fungsi. Deformasi hilang apabila dulang disejukkan.

Standard tray

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



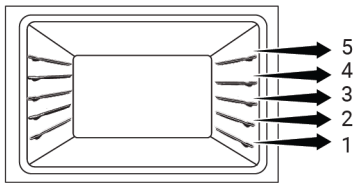
ia digunakan untuk menggoreng atau meletakkan makanan yang hendak dibakar, digoreng dan direbus di atas rak yang dikehendaki.



Penggunaan Aksesori Produk

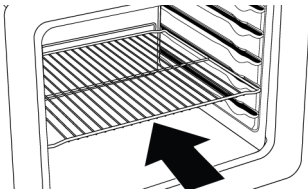
Rak memasak

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



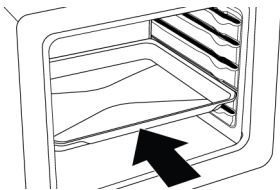
Meletakkan gril dawai di rak memasak

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



Meletakkan dulang di rak memasak

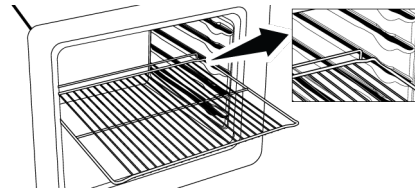
Ia juga penting untuk meletakkan dulang di rak sisi dengan betul. Dulang mempunyai satu arah apabila meletakkannya di rak. Semasa meletakkan dulang di rak yang dikehendaki, bahagiannya yang direka untuk dipegang mestilah di bahagian depan.



Menghentikan fungsi gril dawai

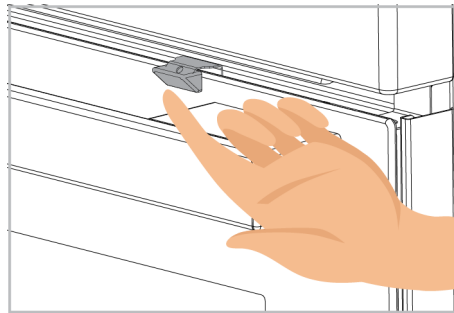
Terdapat fungsi berhenti untuk mengelakkan gril wayar daripada menjungkirbalikkan rak wayar. Dengan fungsi ini, anda boleh mengeluarkan makanan anda dengan mudah

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



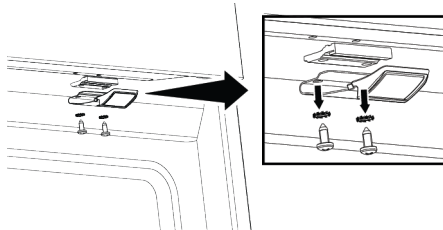
Kunci keselamatan kanak-kanak

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



Untuk mengalih keluar kunci kanak-kanak:

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



Maklumat Umum Mengenai Memasak

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

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

Amaran Am Mengenai Membakar dalam Ketuhar

- Semasa membuka pintu ketuhar semasa atau selepas membakar, wap yang terbakar panas mungkin timbul. Wap itu boleh membakar tangan, muka dan/atau mata anda. Apabila membuka pintu ketuhar, jauhkan diri.

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

Pastri dan makanan ketuhar

Maklumat Am

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

Meja memasak untuk pastri dan makanan ketuhar

Makanan	Aksesori yang akan digunakan	Fungsi operasi	Kedudukan rak	Suhu (°C)	Masa penaik (min) (anggaran)
Kek di atas dulang	Talam standard *	Pemanas atas dan bawah	3	180	30 ... 45
Kek dalam acuan	Acuan kek pada gril dawai ** **	Pemanas atas dan bawah	2	180	30 ... 40
Kek kecil	Talam standard *	Pemanas atas dan bawah	3	160	25 ... 35
Kek span	Kuali springform bulat, berdiameter 26 cm pada gril dawai **	Pemanas atas dan bawah	2	160	30 ... 40
Kuki	Talam pastri *	Pemanas atas dan bawah	3	170	25 ... 40

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

Petua untuk membakar kek

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

Petua untuk pastri

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

Makanan	Aksesori yang akan digunakan	Fungsi operasi	Kedudukan rak	Suhu (°C)	Masa penaik (min) (anggaran)
Kuih muih yang kaya	Talam standard *	Pemanas atas dan bawah	2	200	30 ... 45
Pastri doh	Talam standard *	Pemanas atas dan bawah	2	200	20 ... 35
Roti keseluruhan	Talam standard *	Pemanas atas dan bawah	3	200	30 ... 45
Lasagne	Bekas segi empat tepat kaca / logam pada gril dawai **	Pemanas atas dan bawah	2 atau 3	200	30 ... 45
Pai epal	Acuan logam hitam bulat, berdiameter 20 cm pada gril dawai **	Pemanas atas dan bawah	2	180	50 ... 70
Piza	Talam standard *	Pemanas atas dan bawah	2	250	5 ... 15

Pemanasan awal disyorkan untuk semua makanan.

*Aksesori ini mungkin tidak disertakan dengan produk anda.

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

Daging, Ikan dan Ayam

Perkara utama dalam memanggang

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

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

Meja memasak untuk daging, ikan dan ayam

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

Pemanasan awal disyorkan untuk semua makanan.

*Aksesori ini mungkin tidak disertakan dengan produk anda.

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

Grill

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

Amaran am

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

Meja grill

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

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

Uji makanan

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

Perkara utama pemanggang

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

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

Meja memasak untuk hidangan ujian

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

Pemanasan awal disyorkan untuk semua makanan.

*Aksesori ini mungkin tidak disertakan dengan produk anda.

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

Gril

Makanan	Aksesori yang akan digunakan	Kedudukan rak	Suhu (°C)	Masa penaik (min) (anggaran)
Bebola daging (anak lembu) - 12 jumlah	Gril dawai	4	250	20 ... 30
Roti bakar	Gril dawai	4	250	1 ... 4
Adalah disyorkan untuk memanaskan terlebih dahulu selama 5 minit untuk semua makanan panggang.				
Putar kepingan makanan selepas 1/2 daripada jumlah masa memanggang.				

Penyelenggaraan dan Pembersihan

Maklumat Pembersihan Am

Amaran umum

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

Inox - permukaan tahan karat

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

- Keluarkan kesan kapur, minyak, kanji, susu dan protein pada permukaan kaca dan inoks dengan serta-merta tanpa menunggu. Kesan kotoran boleh berkarat dalam tempoh masa yang lama.
- Pembersih yang 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 ▶ 53".)
- 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 pengguna.

Membersihkan Panel Kawalan

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

Membersihkan bahagian dalam ketuhar (kawasan memasak)

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

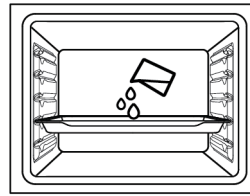
Pembersihan Wap Mudah

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.

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

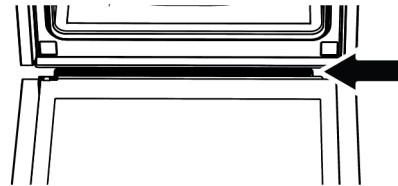
-  Jangan gunakan air yang disuling atau ditapis. Gunakan air siap sedia sahaja. Jangan gunakan larutan zarah yang mudah terbakar, beralkohol atau pepejal selain daripada air.



3. Tetapkan ketuhar ke mod operasi pembersihan stim yang mudah dan kendalikan pada suhu 100°C selama 15 minit. Segera buka pintu dan lap bahagian dalaman ketuhar dengan span atau kain basah. Wap akan dilepaskan apabila membuka pintu. Ini boleh menimbulkan risiko terbakar. Berhati-hati apabila membuka pintu. Untuk kotoran degil, bersihkan produk menggunakan detergen pencuci pinggan, air suam dan kain lembut atau span dan keringkan dengan kain kering.

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

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.



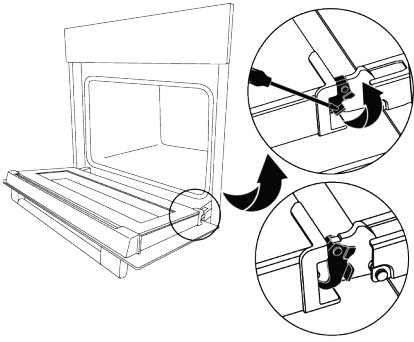
Membersihkan Pintu Ketuhar

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.

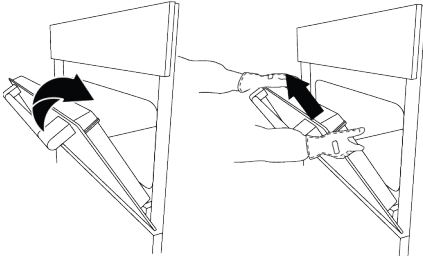
-  Jangan gunakan pembersih kasar yang kasar, pengikis logam, bulu dawai atau bahan peluntur untuk membersihkan pintu ketuhar dan kaca.

Mengeluarkan pintu ketuhar

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



3. Pastikan pintu ketuhar berada pada kedudukan separuh terbuka.

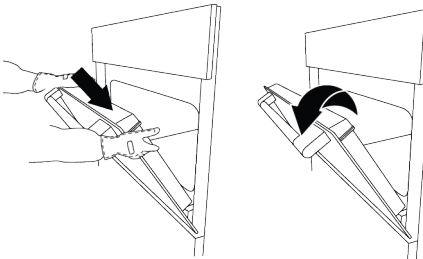


4. Tarik pintu yang ditanggalkan ke atas untuk melepaskannya dari engsel kanan dan kiri dan keluarkannya.

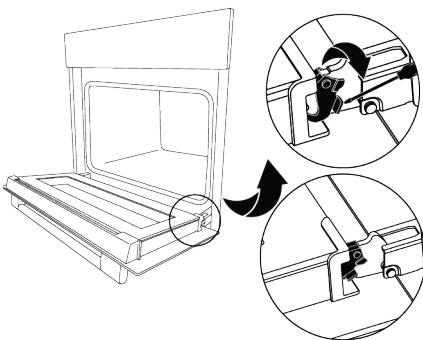
i Jangan letakkan jari anda di sekitar engsel yang mempunyai mata air yang kuat dan boleh mencederakan jari.

Untuk memasang semula pintu

1. Pastikan pintu ketuhar berada pada kedudukan separuh terbuka.



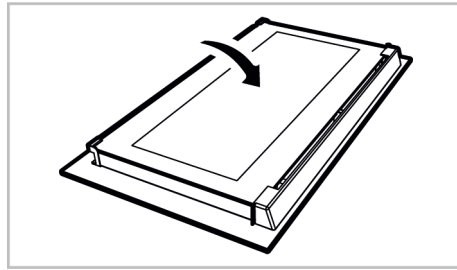
2. Tolak pintu yang ditanggalkan ke bawah untuk meletakkannya dari engsel kanan dan kiri dan buka pintu ketuhar sepenuhnya.
3. Tutup klip di soket engsel pintu depan di sebelah kanan dan kiri dengan menolaknya dengan alat ke atas seperti yang ditunjukkan dalam gambar.



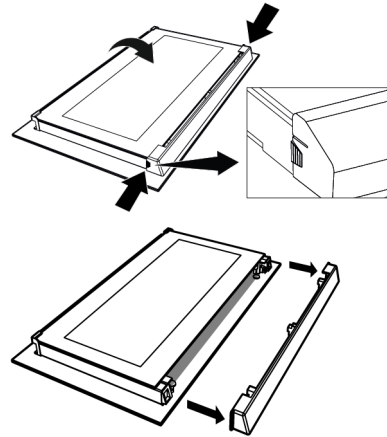
Mengeluarkan Kaca Dalam Pintu Ketuhar

Kaca dalaman pintu hadapan produk boleh dikeluarkan untuk pembersihan.

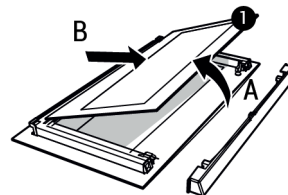
1. Buka pintu ketuhar.



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".



4. 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.
5. Tolak komponen plastik ke arah bingkai sehingga bunyi "klik" kedengaran.

Membersihkan Lampu Ketuhar

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

Menggantikan lampu ketuhar

Amaran Umum

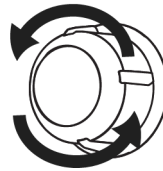
- Untuk mengelakkan risiko kejutan elektrik sebelum menggantikan lampu ketuhar, putuskan sambungan produk dan tunggu sehingga ketuhar sejuk. Permukaan panas boleh menyebabkan luka bakar!
- Ketuhar ini dikuasakan oleh lampu pijar dengan kurang daripada 40 W, ketinggian kurang daripada 60 mm, diameter kurang daripada 30 mm, atau lampu halogen dengan soket G9 dengan kuasa kurang daripada 60 W. Lampu sesuai untuk operasi pada suhu melebihi 300 °C.

Lampu ketuhar boleh didapati daripada Perkhidmatan Dibenarkan atau juruteknik berlesen. Produk ini mengandungi lampu kelas tenaga G.

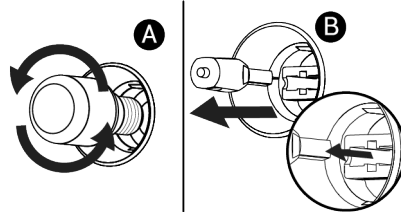
- Kedudukan lampu mungkin berbeza daripada yang ditunjukkan dalam rajah.
- Lampu yang digunakan dalam produk ini tidak sesuai digunakan dalam pencahayaan bilik rumah. Tujuan lampu ini adalah untuk membantu pengguna melihat produk makanan.
- Lampu yang digunakan dalam produk ini mesti tahan keadaan fizikal yang melampau seperti suhu melebihi 50 °C.

Jika ketuhar anda ada lampu bulat,

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



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



4. Pasang semula penutup kaca.

Penyelesaian masalah

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

Kukus dipancarkan semasa ketuhar berfungsi.

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

Titisan air muncul semasa memasak

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

Bunyi logam didengar semasa produk memanaskan dan menyejukkan.

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

Produk tidak berfungsi.

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

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

Lampu ketuhar tidak menyala.

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

Ketuhar tidak dipanaskan.

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

Maklumat Tambahan untuk Manual Pengguna:	Maklumat teknikal mengenai Mod Kuasa Rendah yang beroperasi menurut Peraturan EU 2023/826	
Mod	PENGUNAAN 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

Spesifikasi umum	
Jenis kabel dan bahagian yang digunakan/sesuai untuk digunakan dalam produk	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Jumlah penggunaan kuasa (kW)	2,3
Jenis ketuhar	Ketuhar konvensional
Kelas kecekapan tenaga	A
Volum yang boleh digunakan (L)	74
Jisim perkakas (M) (Berat Bersih) kg	25,5
Indeks Kecekapan Tenaga per rongga rongga EEI	95,3

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

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

- 

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

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

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

Arahan Persekitaran

Arahan Sisa

Mematuhi Arahan WEEE dan Melupuskan Produk Sisa

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



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

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

Mematuhi Arahan RoHS:

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

Nama peralatan : Ketuhar elektrik , Jenis penetapan (Jenis) : LAGAN 305.479.42						
Equipment name			Type designation (Type)			
Unit	Bahan larangan dan simbol kimianya					
	Restricted substances and its chemical symbols					
	Lead (Pb)	Mercury (Hg)	Cadmium (Cd)	Hexavalent chromium (Cr ⁺⁶)	Polybrominated biphenyls (PBB)	Polybrominated diphenyl ethers (PBDE)
komponen (Component)	o	o	o	o	o	o
Pemegang kualiti (Baking pan holder)	o	o	o	o	o	o
Loyang pembakar (Baking pan)	o	o	o	o	o	o
kord kuasa (Power cord)	o	o	o	o	o	o
pintu ketuhar (Oven door)	o	o	o	o	o	o

Nama peralatan : Ketuhar elektrik , Jenis penetapan (Jenis) : LAGAN 305.479.42						
	Equipment name		Type designation (Type)			
Pinggan tombol (Knob plate)	o	o	x	o	o	o
Kumpulan kabel (Cable group)	o	o	o	o	o	o
sarung logam (Metal casing)	o	o	x	o	o	o
pelapik hitam (Black liner)	o	o	o	o	o	o
kipas (Fan)	o	o	o	o	o	o
selak (Latch)	o	o	o	o	o	o
termostat (Thermostat)	o	o	o	o	o	o
tiub pemanasan (Heating tube)	o	o	o	o	o	o
Pad kapas putih (White cotton pad)	o	o	o	o	o	o
Nota 1 : “Melebihi 0.1 wt %” dan “melebihi 0.01 wt %” menunjukkan bahawa peratusan kandungan bahan terlarang melebihi nilai peratusan rujukan keadaan kehadiran..						
Note 1 : “Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.						
Nota 2 : “o” menunjukkan bahawa peratusan kandungan bahan terhad tidak melebihi peratusan nilai rujukan kehadiran.						
Note 2 : “o” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.						
Nota 3 : “–” menunjukkan bahawa bahan terhad sepadan dengan pengecualian.						
Note 3 : The “–” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.						

Maklumat Pakej

Bahan pembungkusan produk dihasilkan daripada bahan yang boleh dikitar semula mengikut Peraturan Alam Sekitar Kebangsaan kami. Jangan buang sisa pembungkusan dengan isi rumah atau sisa lain, bawa ke tempat pengumpulan bahan pembungkusan yang ditetapkan oleh pihak berkuasa tempatan.

Cadangan Penjimatan Tenaga

Menurut EU 66/2014, maklumat mengenai kecekapan tenaga boleh didapati pada resit produk yang dibekalkan dengan produk.
Cadangan berikut akan membantu anda menggunakan produk anda dengan cara yang ekologi dan cekap tenaga:

- Cairkan makanan beku sebelum dibakar.

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

Jaminan IKEA

Berapa lamakah jaminan IKEA sah?

Jaminan ini sah selama 2 tahun dari tarikh asal pembelian perkakas anda di IKEA, IKEA Pty Ltd, ABN 84006270757 atau IKEA NEW ZEALAND LIMITED, NZBN 9429047515468. Resit jualan asal diperlukan sebagai bukti pembelian. Jika kerja perkhidmatan dijalankan di bawah jaminan, ini tidak akan melanjutkan tempoh jaminan untuk perkakas.
Siapa yang akan melaksanakan perkhidmatan ini?
Penyedia perkhidmatan IKEA akan menyediakan perkhidmatan melalui operasi perkhidmatannya sendiri atau rangkaian rakan kongsi perkhidmatan yang dibenarkan. Jika anda menghadapi sebarang masalah dengan perkakas dan

ingin mendaftarkan panggilan perkhidmatan atau membuat tuntutan, sila hubungi pusat sokongan pelanggan IKEA tempatan anda. Pusat ini akan menyediakan perkhidmatan melalui operasi sendiri atau rangkaian rakan kongsi perkhidmatan yang dibenarkan.
Alamat utama dan butiran hubungan di Australia dan New Zealand:
IKEA Pty Ltd untuk Australia dan IKEA New Zealand Limited untuk New Zealand
Pejabat Perkhidmatan IKEA
Menara Jam L1, 630 Princes Highway Tempe, NSW 2044
Hubungi pusat sokongan pelanggan IKEA di www.IKEA.com

Australia: (02) 9010 0264

New Zealand: Rujuk Bahagian Hubungi Kami di Laman Web New Zealand

www.IKEA.com

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. Produk ini telah direka dan diuji untuk tujuan domestik sahaja dan jaminan ini tidak melindungi kerosakan yang timbul daripada penggunaan Produk dalam persekitaran komersial.

Pengecualian dinyatakan di bawah tajuk utama "Apa yang tidak dilindungi di bawah jaminan ini?" Dalam tempoh jaminan, kos untuk membaiki kerosakan contohnya pembaikan, bahagian, buruh dan perjalanan akan dilindungi, dengan syarat perkakas boleh diakses untuk pembaikan tanpa perbelanjaan khas. Bahagian yang diganti menjadi hak milik IKEA.

Jaminan hanya wujud jika perkakas mematuhi dan dipasang mengikut:

- Spesifikasi teknikal.
- Arahan Perhimpunan dan Maklumat Keselamatan manual pengguna.

Di bawah syarat-syarat ini, produk mesti mematuhi peraturan jaminan tempatan negara tempat ia dijual. Untuk Australia dan New Zealand, jaminan IKEA tertakluk kepada:

- Undang-undang Pengguna Australia lihat Jadual 2 Akta Persaingan dan Pengguna, 2010.
- Akta Jaminan Pengguna New Zealand 1993.

Jaminan ini adalah tambahan kepada sebarang waranti berkanun yang tidak boleh dikecualikan di Australia dan New Zealand.

Apa yang IKEA akan lakukan untuk membetulkan masalah ini?

Penyedia perkhidmatan yang dilantik oleh IKEA akan memeriksa produk dan memutuskan, mengikut budi bicara mutlakannya, jika ia dilindungi di bawah jaminan ini. Mereka akan memaklumkan anda sama ada tuntutan anda dilindungi di bawah jaminan ini. Jika tuntutan anda diluluskan, pembekal perkhidmatan IKEA atau rakan perkhidmatannya yang sah, akan, mengikut budi bicara mutlakannya, 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 elektro-kimia, 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 asing termasuk serangan serangga atau hama atau bahan 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 perkhidmatan yang diberi kuasa 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 rumah mereka atau alamat lain, IKEA tidak bertanggungjawab ke 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 jaminan ini.
- Kos untuk melaksanakan pemasangan awal perkakas IKEA. Walau bagaimanapun, jika pembekal perkhidmatan IKEA atau rakan perkhidmatan yang diberi kuasa membaiki atau menggantikan perkakas di bawah syarat jaminan ini, pembekal perkhidmatan atau rakan perkhidmatan yang diberi kuasa akan memasang semula perkakas yang dibaiki atau memasang penggantian, jika perlu.
- Nombor siri atau meterai jaminan perkakas telah dialih keluar atau rosak.
- Semua pemasangan plumping dan elektrik, bukan tanggungjawab syarikat, dan pelanggan mesti menyelesaikan kerja-kerja ini sebelum kerja pelaksanaan.

Cara undang-undang negara terpakai

Barangan kami datang dengan jaminan yang tidak boleh dikecualikan di bawah Undang-undang Pengguna Tempatan. Anda berhak mendapat penggantian atau bayaran balik untuk kegagalan besar dan pampasan untuk sebarang kerugian atau kerosakan lain yang boleh dijangka. Anda juga berhak untuk membaiki atau menggantikan barangan jika barangan tersebut tidak mempunyai kualiti yang boleh diterima dan kegagalan tersebut tidak menyebabkan kegagalan besar.

Jaminan ini tidak bertujuan untuk mengehadkan atau mengecualikan hak dan remedi yang anda mungkin ada di bawah undang-undang.

Bidang kesahan

Jaminan IKEA memberikan anda hak undang-undang khusus, yang meliputi atau melebihi semua tuntutan undang-undang tempatan. Walau bagaimanapun, syarat-syarat ini tidak mengehadkan dalam apa jua cara hak pengguna yang diterangkan dalam undang-undang tempatan.

Apa yang perlu anda lakukan untuk membuat tuntutan di bawah jaminan:

Untuk membuat tuntutan di bawah jaminan, hubungi pusat sokongan pelanggan IKEA.



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

- Sila terangkan masalah yang anda hadapi dengan perkakas secara terperinci bersama-sama dengan nombor artikel produk anda, Nombor Siri dan tarikh pembelian pada masa pendaftaran panggilan.
- **SIMPAN RESIT JUALAN!** Sila simpan semua butiran ini dan invoice asal pembelian semasa lawatan juruteknik perkhidmatan untuk membolehkannya menjalankan tugas.

Ia adalah bukti pembelian anda dan diperlukan untuk jaminan terpakai. Ambil perhatian bahawa resit juga melaporkan nama dan nombor artikel IKEA (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.

