

ANRÄTTA

SG

MY

TH

HK

ID



Design and Quality
IKEA of Sweden



For the IKEA appointed Authorized Service Centre, please refer to the IKEA catalogue or **www.IKEA.com** and select your local store for phone numbers and opening times.



Untuk Pusat Servis Sah yang dilantik oleh IKEA, sila rujuk katalog IKEA atau **www.IKEA.com** dan pilih kedai tempatan anda untuk mendapatkan maklumat nombor telefon dan waktu operasi.



สำหรับศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก IKEA กรุณาดูแคตตาล็อก IKEA หรือ **www.IKEA.com** แล้วเลือกสาขาใกล้บ้านเพื่อดูหมายเลขโทรศัพท์และเวลาทำการ



如需IKEA指定授權服務中心的相關資訊，請參考IKEA型錄或造訪 **www.IKEA.com** 並選擇當地分店以取得電話號碼和營業時間。



Untuk Pusat Layanan Resmi yang ditunjuk oleh IKEA, silakan lihat katalog IKEA atau **www.IKEA.com** dan pilih toko lokal di sekitar Anda untuk nomor telepon dan jam buka.

ENGLISH	5
BAHASA MELAYU	16
ภาษาไทย	28
繁體中文	39
INDONESIA BAHASA	50

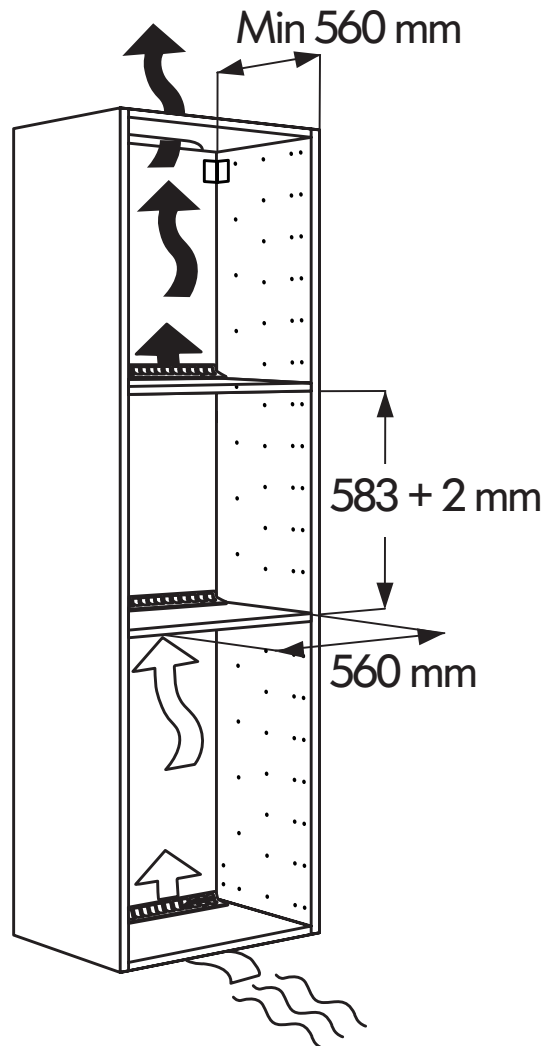
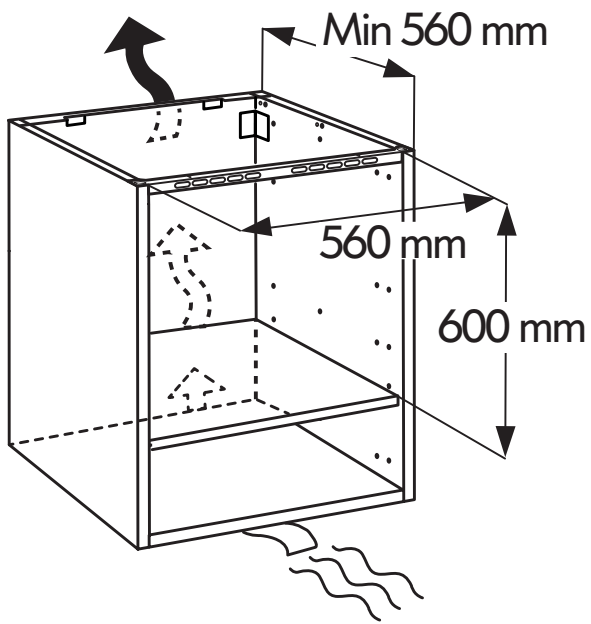


Table of contents

Safety Information	5	What to do if ...	12
Product description	7	Technical data	13
Control panel	7	Installation	14
First use	8	Electrical connection	14
Daily use	8	Environmental concerns	14
Cooking tables	10	IKEA GUARANTEE	15
Cleaning and maintenance	11		

Safety Information

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

SAFETY WARNINGS

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised. Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ **WARNING!** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years old must be kept away unless continuously supervised.

⚠ **WARNING!** Never leave the appliance unattended during food drying. If the appliance is suitable for probe usage, only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance, until

all the components have cooled down completely - risk of fire. Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages - risk of fire. Use oven gloves to remove pans and accessories. At the end of cooking, open the door with caution: allowing hot air or steam to exit gradually before accessing the cavity - risk of burns. Do not obstruct hot air vents at the front of the oven - risk of fire.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

PERMITTED USE

⚠ **CAUTION:** the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors. No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline or aerosol cans) inside or near the appliance - risk of fire.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any) and electrical connections, and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electrical shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electrical shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust. Do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven - risk of burn.

Do not remove the oven from its polystyrene foam base until the time of installation.

⚠ After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible - risk of burn.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - risk of fire.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket and the appliance must be earthed, in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation.

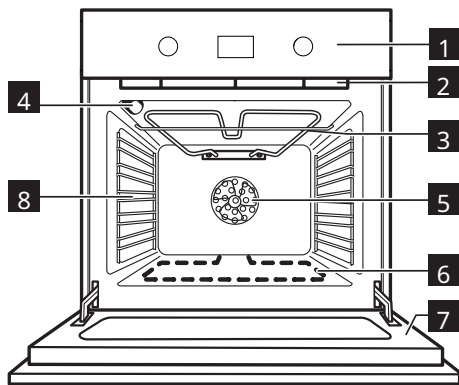
Do not use the appliance when you are wet or barefoot.

Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electrical shock.

⚠ In case of replacement of power cable, contact an authorized service center.

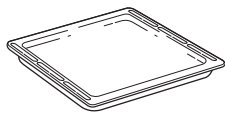
Product description



- 1** Control panel
- 2** Cooling fan (not visible)
- 3** Grill element
- 4** Oven lamp
- 5** Oven fan
- 6** Lower heating element (hidden)
- 7** Oven door
- 8** Lateral grids

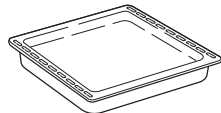
Accessories

Baking tray



1x

Deep tray



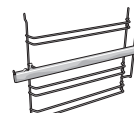
1x

Wire Shelf



1x

Telescopic Runners



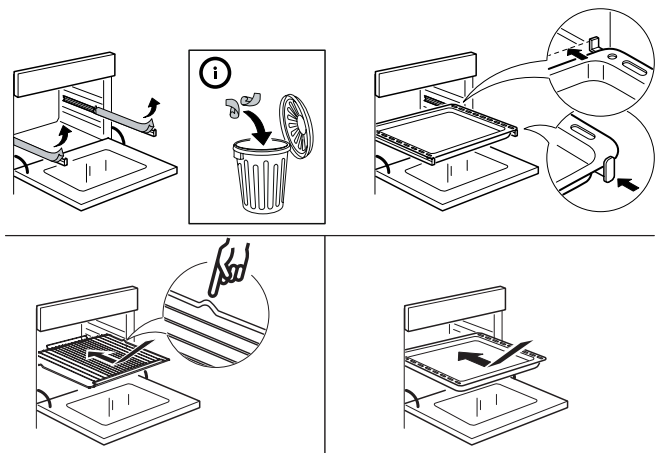
1x

Inserting the wire shelf and other accessories

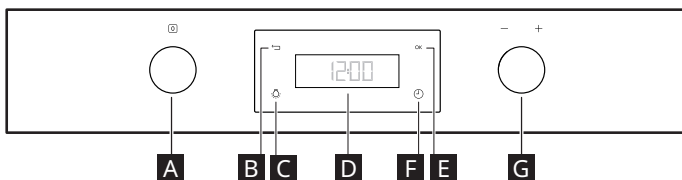
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Next, slide it horizontally along the shelf guide as far as possible.

The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.

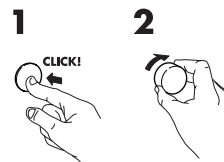
If you want to buy an accessory, call the Authorized Service Centre.



Control panel



- A** Selection push-push knob
- B** Back button
- C** Light
- D** Display
- E** Confirmation button
- F** Minute minder
- G** Adjust push-push knob



Retractable knobs

To use this type of knob, press it in the middle.

The knob comes out.

Turn it to the required position.

Once cooking is over, turn the knob to and press it again to restore it to its original position.

First use

Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease

Settings

Turn the "Functions" knob **A** indicator to display setting and turn the **G** knob to access a submenu containing four display settings which can be changed once cooking is over, turn the knob to its original position.

• Clock

Turn the **G** knob to display CLOCK. The two left digits will then start to blink, turn the **G** knob to set hours. Press **E** button to confirm the value and the right two digit will start to blink. Turn the **G** knob to set minutes and press the **E** button to confirm the selection.

• Sound

To activate or deactivate the acoustic signal, proceed as follows:

1. Turn the **G** knob to display "SOUND"
2. press **E** button to confirm
3. Use the **G** knob to select the desired setting
4. Press **E** button to confirm

• Brightness

To change the display brightness, proceed as follows:

1. Turn the **G** knob to display "BRIGHTNESS and press **E** to confirm.
2. The current brightness value is visible
3. Turn the **G** knob to increase or decrease brightness and confirm by pressing **E**.

• Eco

1. Turn the **G** knob to display "ECO".
2. Press **E** to access the setting (ON/OFF).
3. Turn the **G** knob to select the desired setting and confirm by pressing button **E**.
4. During a cooking function, if the Eco Mode is activated, the display reduces the brightness to the lowest level after 1 minute, the cavity lamp will be switched off after 1 minute of cooking and reactivated by pressing button **C**.

Daily use

To activate a Function

1. select the desired function with **A** knob and press **E** button to confirm.
2. the Temperature is Blinking and you can adjust with **G** knob and press **E** button to confirm.
3. the cooking time is visible on the display, you can adjust it with **G** knob or leave to for an immediate start and press **E** button to confirm.
4. if you selected before a desired cooking time, the display will show the expected time of end, you can postpone it with **G** knob and press **E** button to confirm the delay.

Preheat

The preheat will start automatically when available (Check the table) and is included in the cooking time if you select it before starting the function.

If you select the temperature and a cooking time the preheat starts automatically. If you do not select the cooking time the timer will start only after reached the desired temperature.

Always an audible sound will advise when the temperature is reached.

Delay to Start

Will be postpone the end of cooking time, when available (Check the table).

	Function A Knob	Function G Knob	PREHEAT	Temperature 🌡️	Time 🕒	Delay to Start 🕒
0	OFF	-	-	-	-	-
👤	FORCED AIR	-	X	X	X	X
👤	CONVENTIONAL (TOP AND BOTTOM HEAT)	-	X	X	X	X
👤	CONVECTION BAKE	-	X	X	X	X
👤	MAXI COOKING	-	X	X	X	X
👤	GRILL	GRILL	-	level 1-2-3	X	X
👤	GRILL	TURBO GRILL	-	level 1-2-3	X	X
👤	BREAD	BREAD	X	X	X	-
👤	PIZZA	PIZZA	X	X	X	-
👤	SPECIALS	ECO FORCED AIR*	-	X	X	X
👤	SPECIALS	DEFROST	-	-	X	X
👤	SPECIALS	WARM KEEPING	-	65°	X	X
👤	SPECIALS	RISING	-	30° 35° 40°	X	X
👤	FAST PREHEAT	-	X	X	X	-

Browning

At the end of cooking, with certain functions, the display indicates the possibility of extra browning. This function can only be used when cooking time has been set.

At the end of cooking time, the display shows: "PRESS **E** TO BROWN". Press **E**, and the oven starts a 5 minute browning cycle. This function can be selected consecutively a maximum of twice.
















Minute Minder

This option activate the minute minder only when there are no other functions active. Keep pressing **C** until the **C** and «00:00» start flashing on the display, select and press ok to confirm.

An down the selected audible signal will sound once the timer has finished counting.

































Oven functions table

The oven has 5 cooking levels. Count up from the lower level.

Function	Description of function
 OFF	For switching off the oven.
 FORCED AIR	For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.
 CONVENTIONAL (Top and Bottom Heat)	For cooking any kind of dish on one shelf only. It is best to use the 2nd or the 3rd shelf. Preheat the oven before insert the food.
 CONVECTION BAKE	To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf. Use the 2nd shelf. Preheat the oven before cooking.
 MAXI COOKING	To cook large joints of meat (above 2.5 kg). Use the 1st or 2nd shelf, depending on the size of the joint. It is advisable to turn the meat over during cooking for more even browning. It is best to baste the meat every now and again to avoid it drying out.
 GRILL	For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. It is best to use the 4th or 5th Shelf. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the pan on the 3rd/4th level and add 500 ml of water. the oven door should be closed during cooking.
 TURBOGRILL	To roast large joints of meat (legs, roast beef, chickens). Position the food on the middle shelves. Use the drip tray to collect the cooking juices. Position it on the 1st/2nd shelf, adding approx. half a litre of water. The oven does not have to be preheated. During cooking the oven door must remain closed.
 BREAD	To bake different types and sizes of bread. Simply indicate the values required (temperature and time) and the oven will manage the cooking cycle automatically. Place the dough on the 2nd shelf.
 PIZZA	To bake different types and sizes of pizza. Simply indicate the values required (temperature and time) and the oven will manage the cooking cycle automatically. Place the dough on the 2nd shelf.
 ECO FORCED AIR*	To cook stuffed roasts and meat in pieces on one shelf. This function uses discontinuous, delicate fan assistance, which prevents excessive drying of foods. In this ECO function the light remains off during cooking and can be temporarily switched on again by pressing the confirm button. In order to maximize energy efficiency, it is advisable not to open the door during cooking. It is advisable to use 3rd level. The oven does not have to be preheated.
 DEFROST	To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.
 WARM KEEPING	For keeping just-cooked food hot and crisp (e.g: meat, fried food or flans). Place food on the middle shelf.
 RISING	For optimal rising of sweet or savoury dough. To safeguard the quality of proving, the function will not activate if the temperature in the oven is above 40°C. Place the dough on the 2nd shelf. The oven does not have to be preheated.
 FAST PREHEAT	To preheat the oven rapidly. At the end of the prehear the oven will select automatically the CONVENTIONAL function. Wait the end of the preheat before inserting te food inside the oven.
 SETTINGS	To set the display (Time, Light, Volumes of sounds, energy saving)

*Function used as reference for the energy efficiency declaration in accordance with Regulation (EU) No. 65 / 2014

Cooking tables

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
SWEETS, PASTRY, ETC					
Leavened cakes		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Filled pies (cheesecake, strudel, fruit pie)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Biscuits/tartlets		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Choux buns		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Meringues		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Bread		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Bread/pizza/focaccia		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Frozen pizza		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Vols-au-vent /Puff pastry crackers		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasagne, baked pasta, cannelloni, flans		X	2	190-200	45-65
Lasagna & Meat		X	2-4	200	50-100***
Meat & Potatoes		X	1-4	190-200	45-100***
Fish & Vegetables		X	1-4	180	30-50***
Complete meal Fruit tart (Level 5) / Lasagna (Level 3) / Meat (Level 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Roast meat/stuffed roasting joints		-	2	180-200	100-150***
MEAT					
Meat pieces (rabbit, chicken, lamb)		-	2	180-200	60-100***
Roast meat 2 kg		X	2	170-190	110-150
Lamb/Veal/Beef 1Kg		X	2	190-200	80-120
Chicken/Rabbit/Duck 1Kg		X	2	200-230	50-100
Turkey/Goose 3Kg		X	2	200-230	150-200
FISH					
Baked fish/en papillote 0.5Kg (fillet, whole)		X	2	170-190	30-50
VEGETABLES					
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		X	2	180-200	50-70

Cooking table with GRILL function

Type of food	Function	Preheating	Level (from the bottom)	Temperature (°C)	Cooking time (min)
Toast		5'	5	3 (High)	1-3
Fish fillets/slices		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Sausages/kebabs/spare ribs/ hamburgers		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Leg of lamb/knuckle		-	3	2 (Medium)	60-90**
Vegetable gratin		-	3	3 (High)	10-25
Roast potatoes		-	3	2 (Medium)	35-60**
Roast chicken 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Roast beef rare 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Note: cooking temperatures and times are for guidance only.

* Turn food halfway through cooking

** Turn food two-thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

Cleaning and maintenance

CLEANING

⚠ WARNING!

- Never use steam cleaning equipment.
- Only clean the oven when it is cool to the touch.
- Disconnect the appliance from the power supply.

Oven exterior

i IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products accidentally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

i IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proper oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE). Inner glass is smooth to facilitate cleaning.

NOTE: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

Accessories

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

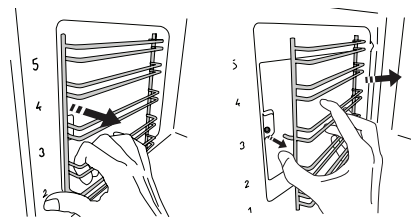
MAINTENANCE

⚠ WARNING!

- Use safety gloves.
- Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.
- Disconnect the oven from the power supply.

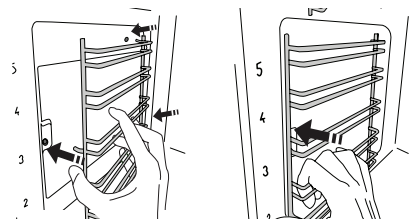
To remove the shelf guides

firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.



To reposition the shelf guides

position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the shelf guide is properly secured.



To remove the door

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (Fig. 1).

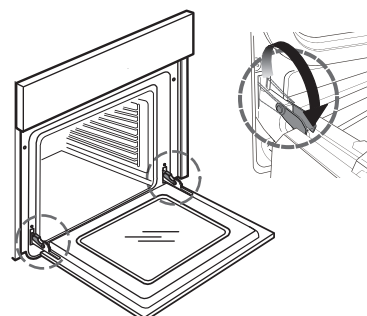


Fig. 1

3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (Fig. 2, 3, 4).

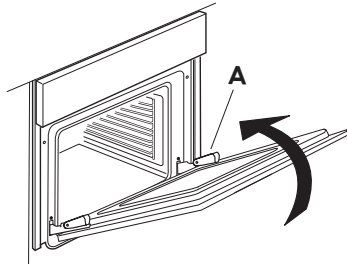


Fig. 2

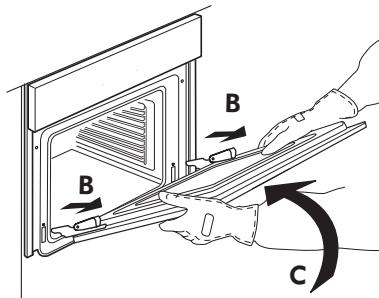


Fig. 3

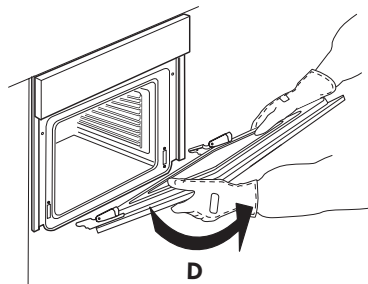


Fig. 4

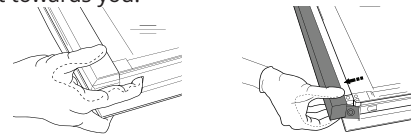
To refit the door

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door

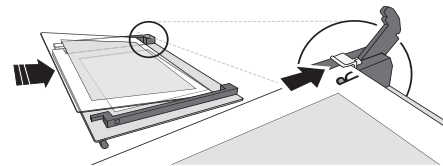
Cleaning the glass

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two

retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it. Do the same operation for the intermediate glass.
3. To reposition both the intermediate and the internal glass properly, be sure that the "R" can be seen in the left corner. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position.



4. Refit the upper edge: A click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

To replace the lamp

1. Disconnect the oven from the power supply.

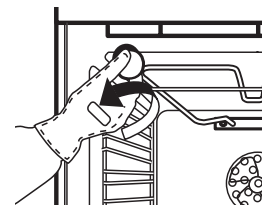


Fig. 5

2. Unscrew the lamp cover (Fig. 5), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on.
3. Reconnect the oven to the power supply.

NOTE:

- Only use 25W/230 V type G9, T300°C halogen lamps.
- The lamp used in the appliance is specifically designed for electrical appliances and it is not suitable for household room illumination (Commission Regulation (EC) No 244/2009).
- Lamps are available from IKEA Authorized Service Centre.

What to do if ...

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	No presence of mains electrical power.	Verify the presence of mains electrical power.
	The oven is not connected to the electrical supply.	Connect the oven to the power supply.
The display shows the letter "F" followed by a number	Software problem	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F"

Before calling the Authorized Service Centre:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "What to do if ..." table.
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists.
If after the above checks the fault still occurs, contact IKEA Authorized Service Centre.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;

- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open);

SERVICE 0000 000 00000



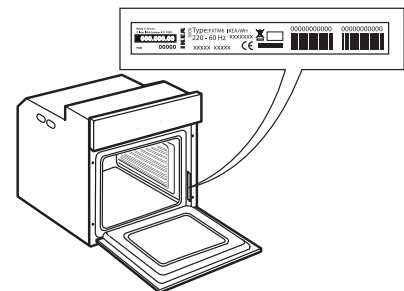
- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact IKEA Authorized Service Centre (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

Technical data

Type of product: Built-in Electrical Oven	
Model identification: ANRÄTTA 705.082.36	
Number of cavities	1
Heat source	Electrical
Number of functions	9
Usable volume. Measured with any side grids and catalytic panels removed l	71
Area of the largest baking sheet cm ²	1191
Energy Efficiency Class (Lowest Consumption)	A+
Energy Efficiency Index	81,2
Energy consumption Conventional function (with a standard load and top + bottom heating) kWh/cycle	0,89
Energy consumption Fan Forced function (with a standard load and forced air heating) kWh/cycle	0,69
Top heating element W	2200
Bottom heating element W	2200
Grill heating element W	1800
Fan heating element W	1800
Cooling fan W	15
Oven lamp W	25
Oven Fan Wattage W	22
Total rating W	2700-3000
Dimensions	
Width mm	595
Height mm	595
Depth mm	550
Mass of the appliance ANRÄTTA Kg	30,5

The technical informations are situated in the rating plate inside the appliance.



Installation

Door lock device

To open the door with the door lock device see Fig 1.

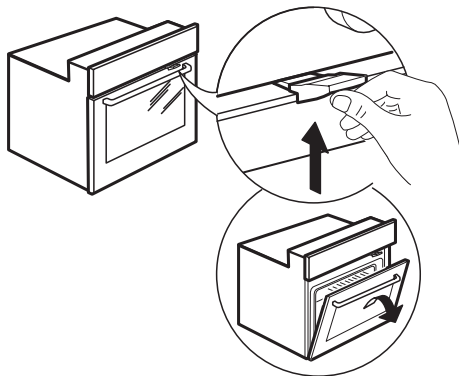


Fig. 1

The door safety device can be removed by following the sequence of images (see Fig. 2).

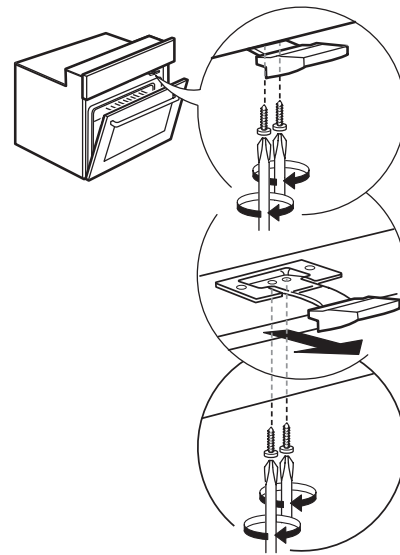


Fig. 2

Electrical connection

Make sure the power voltage specified on the appliance rating plate is the same as the mains voltage. The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

Power cable replacement (type H05 V2V2 x 1,5 mm²) must be carried out by a qualified electrician. Contact IKEA Authorized Service Centre.

Environmental concerns


⚠ WARNING! Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation - risk of electrical shock. Never use steam cleaning equipment.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Ensure the appliance is cooled down before any cleaning or maintenance. - risk of burn.


⚠ WARNING! Switch off the appliance before replacing the lamp - risk of electrical shock.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol.  The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

SCRAPPING OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and human health.

The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection center for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

DECLARATION OF CONFORMITY

This appliance meets the Eco Design requirements of European Regulations n.65/2014 and 66/2014 in conformity to the European standard EN 60350-1.



IKEA GUARANTEE

How long is the IKEA guarantee valid?

This guarantee is valid for five (5) years from the original date of purchase of your appliance at IKEA. The original sales receipt, is required as proof of purchase. If service work is carried out under guarantee, this will not extend the guarantee period for the appliance.

Who will execute the service?

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

What does this guarantee cover?

The guarantee covers faults of the appliance, which have been caused by faulty construction or material faults from the date of purchase from IKEA. This guarantee applies to domestic use only. The exceptions are specified under the headline "What is not covered under this guarantee?" Within the guarantee period, the costs to remedy the fault e.g. repairs, parts, labour and travel will be covered, provided that the appliance is accessible for repair without special expenditure. On these conditions the EU guidelines (Nr. 99/44/EG) and the respective local regulations are applicable. Replaced parts become the property of IKEA.

What will IKEA do to correct the problem?

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

What is not covered under this guarantee?

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

How country law applies

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

Area of validity

For appliances which are purchased in one EU country and taken to another EU country, the services will be provided in the framework of the guarantee conditions normal in the new country.

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

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

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

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

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

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

How to reach us if you need our service



For the IKEA appointed Authorized Service Centre, please refer to the IKEA catalogue or www.IKEA.com and select your local store for phone numbers and opening times.

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

i SAVE THE SALES RECEIPT!

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

Do you need extra help?

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

Isi Kandungan

Maklumat Keselamatan	16	Perkara untuk dilakukan jika ...	24
Penerangan Produk	18	Data teknikal	24
Panel kawalan	18	Pemasangan	25
Penggunaan pertama	19	Sambungan elektrik	25
Penggunaan harian	19	Kebimbangan Persekitaran	26
Jadual memasak	21	JAMINAN IKEA	27
Pembersihan dan penyelenggaraan	22		

Maklumat Keselamatan

Sebelum menggunakan perkakas, baca arahan keselamatan ini. Simpannya berdekatan untuk rujukan masa depan. Arahan dan perkakas ini sendiri memberikan amaran keselamatan yang penting untuk dipatuhi pada setiap masa. Pengilang menolak sebarang tanggungjawab terhadap kegagalan untuk mematuhi arahan keselamatan ini, untuk penggunaan perkakas yang tidak sepatutnya atau penetapan kawalan yang salah.

AMARAN KESELAMATAN

⚠ Kanak-kanak yang sangat kecil (0-3 tahun) harus dijauhkan daripada perkakas. Kanak-kanak kecil (3-8 tahun) harus dijauhkan daripada perkakas melainkan diawasi secara berterusan. Kanak-kanak berusia 8 tahun dan ke atas dan individu yang kurang keupayaan fizikal, deria atau mental atau tiada pengalaman dan pengetahuan boleh menggunakan perkakas ini hanya jika mereka diawasi atau telah diberikan arahan tentang penggunaan yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak patut bermain dengan perkakas. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak patut dijalankan oleh kanak-kanak tanpa pengawasan.

⚠ **AMARAN!** Perkakas dan bahagian boleh capainya menjadi panas semasa penggunaan. Berhati-hati supaya tidak menyentuh elemen pemanasan. Kanak-kanak kurang daripada 8 tahun harus dijauhkan melainkan mereka diawasi secara berterusan.

⚠ **AMARAN!** Jangan sesekali meninggalkan perkakas semasa pengeringan makanan. Jika perkakas

sesuai untuk penggunaan percubaan, hanya gunakan suhu percubaan yang disyorkan untuk ketuhar ini - risiko kebakaran.

⚠ Jauhkan pakaian atau bahan mudah terbakar yang lain daripada perkakas sehingga semua komponen telah sejuk sepenuhnya - risiko kebakaran. Sentiasa berhati-hati semasa memasak makanan yang banyak lemak dan minyak atau semasa menambahkan minuman beralkohol - risiko kebakaran. Gunakan sarung tangan ketuhar untuk mengalihkan kuili dan alat tambahan. Di hujung pemasakan, buka pintu dengan berhati-hati: membenarkan udara panas atau stim untuk keluar perlahan-lahan sebelum memeriksa lubang- risiko terbakar. Jangan menghalang bolong udara panas di hadapan ketuhar- risiko kebakaran.

⚠ Berhati-hati semasa pintu ketuhar terbuka atau ke bawah untuk mengelakkan terlanggar pintu.

PENGGUNAAN YANG DIBENARKAN

⚠ **AMARAN:** perkakas ini tidak bertujuan untuk dikendalikan oleh peranti pensuisan luaran, seperti penentu masa atau sistem kawalan jauh berasingan.

⚠ Perkakas ini bertujuan untuk digunakan di rumah dan penggunaan serupa seperti: kawasan dapur kakitangan di kedai, pejabat dan persekitaran bekerja yang lain; rumah ladang; oleh pelanggan di hotel, motel, penginapan & sarapan dan persekitaran kediaman yang lain.

⚠ Perkakas ini bukanlah untuk penggunaan profesional. Jangan gunakan perkakas di luar.

Tiada penggunaan lain yang dibenarkan (cth. bilik pemanasan).

⚠ Jangan simpan bahan letupan atau mudah bakar (cth. gasolin atau tin aerosol) di dalam atau berdekatan perkakas- risiko kebakaran.

PEMASANGAN

⚠ Perkakas mesti dikendalikan dan dipasang oleh dua atau lebih orang - risiko kecederaan. Gunakan sarung tangan untuk membuka bungkusan dan memasang - risiko terluka.

⚠ Pemasangan, termasuk sambungan bekalan air (jika ada) dan elektrik, dan pembaikan mesti dikendalikan oleh juruteknik yang bertauliah. Jangan baiki atau gantikan mana-mana bahagian perkakas melainkan dinyatakan secara khusus dalam manual pengguna. Jauhkan kanak-kanak dari tempat pemasangan. Selepas membuka bungkusan perkakas, pastikan perkakas tidak rosak semasa mengangkutnya. Sekiranya terdapat masalah, hubungi wakil pengedar atau Perkhidmatan Selepas Jualan berdekatan anda. Selepas dipasang, sampah pembungkusan (plastik, bahagian styrofoam dll.) mesti disimpan jauh daripada kanak-kanak - risiko lemas. Perkakas mesti dipisahkan daripada bekalan kuasa sebelum operasi pemasangan - risiko kejutan elektrik. Semasa pemasangan, pastikan perkakas tidak merosakkan kabel kuasa - risiko kebakaran atau kejutan elektrik. Hanya hidupkan perkakas apabila pemasangan telah lengkap.

⚠ Jalankan semua kerja pemotongan kabinet sebelum meletakkan perkakas ke dalam perabot dan alihkan semua serpihan kayu dan habuk gergaji. Jangan halang ruang minimum di antara permukaan kerja dan bucu bahagian atas ketuhar- risiko terbakar. Jangan alihkan ketuhar daripada bekas polistirenanya sehingga masa pemasangan.

⚠ Selepas pemasangan, bahagian bawah perkakas mestilah tidak boleh dicapai lagi - risiko terbakar.

⚠ Jangan pasang perkakas di belakang pintu hiasan- risiko kebakaran.

AMARAN ELEKTRIK

⚠ Plat penilaian terdapat pada bucu bahagian hadapan ketuhar (boleh dilihat apabila pintu dibuka).

⚠ Perkakas mesti boleh dipisahkan daripada bekalan kuasa dengan mencabut palam jika palam boleh dicapai atau dengan suis pelbagai kutub yang dipasang menentang arus soket dan perkakas mesti dibumikan, selaras dengan piawaian keselamatan elektrik kebangsaan.

⚠ Jangan gunakan wayar pemanjangan dan beberapa soket atau adapter. Komponen elektrik mestilah tidak boleh dicapai oleh pengguna selepas pemasangan.

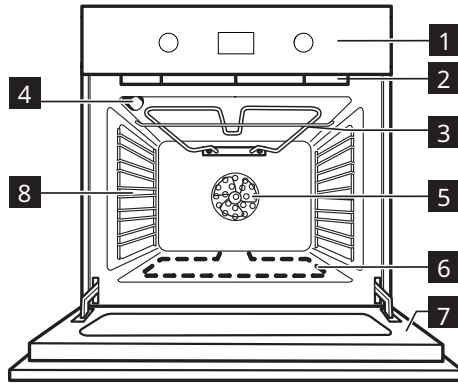
Jangan gunakan perkakas semasa anda basah atau berkaki ayam.

Jangan gunakan perkakas ini jika kabel atau palam kuasanya rosak, jika perkakas tidak berfungsi dengan betul, atau perkakas telah rosak atau terjatuh.

⚠ Jika kord bekalan rosak, kord tersebut mesti digantikan dengan kord yang sama oleh pengilang, ejen perkhidmatannya atau individu yang sama bertauliah untuk mengelakkan bahaya - risiko kejutan elektrik.

⚠ Sekiranya berlaku penggantian kabel kuasa, hubungi pusat perkhidmatan yang sah.

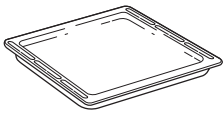
Penerangan Produk



- 1 Panel kawalan
- 2 Kipas pendingin (tidak kelihatan)
- 3 Elemen gril
- 4 Lampu ketuhar
- 5 Kipas ketuhar
- 6 Elemen pemanasan bawah (tersembunyi)
- 7 Pintu ketuhar
- 8 Grid lateral

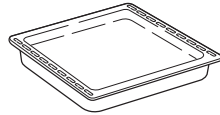
Aksesori

Dulang pembakar



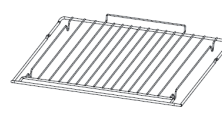
1x

Dulang dalam



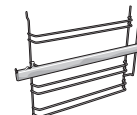
1x

Rak Kawat



1x

Pelari Teleskopik



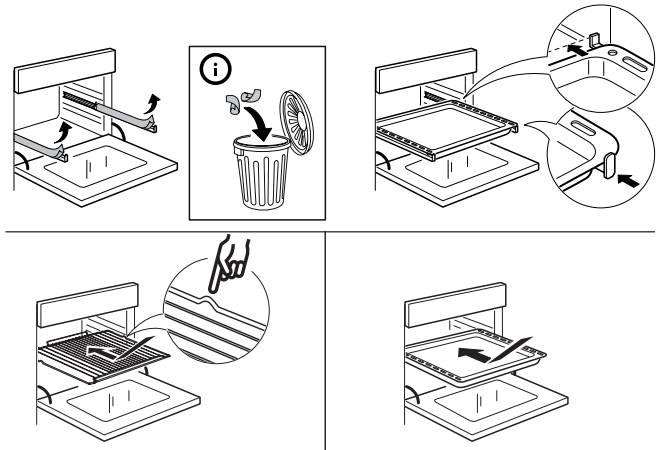
1x

Memasukkan rak dawai dan aksesori lain

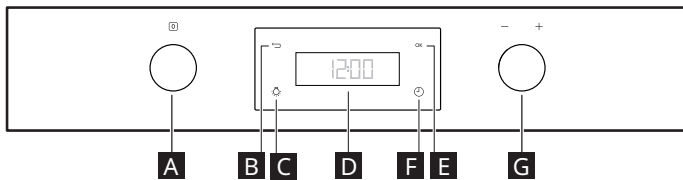
Masukkan rak dawai ke paras yang anda kehendaki dengan memegangnya senget sedikit ke atas dan letakkan bahagian belakang yang diangkat (memandang ke atas) ke bawah dahulu. Kemudian, tolaknya secara melintang sejauh mungkin sepanjang susur rak.

Aksesori lain, seperti dulang pembakar, dimasukkan secara melintang dengan menolaknya sepanjang susur rak.

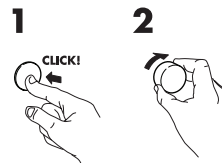
Jika anda ingin membeli aksesori, hubungi Pusat Perkhidmatan yang Sah.



Panel kawalan



- A Pilihan tombol tolak-tolak
- B Butang balik
- C Lampu
- D Paparan
- E Butang pengesahan
- F Penjaga minit
- G Laraskan tombol tolak-tolak



Tombol boleh tarik

Untuk menggunakan jenis tombol ini, tekannya di tengah. Tombol terkeluar.

Pusingnya ke kedudukan yang diperlukan.

Selepas pemasakan selesai, pusing tombol itu ke 0 dan tekannya semula untuk mengembalikannya ke kedudukan asal.

Penggunaan pertama

Alihkan aksesori daripada ketuhar dan panaskannya pada suhu 200° lebih kurang sejam untuk menyingkirkan bau dan wasap daripada bahan penebatan dan minyak perlindungan

Tetapan

Pusing penunjuk tombol "Fungsi" **A** untuk memaparkan tetapan dan pusing tombol **G** untuk mengakses submenu yang mengandungi empat tetapan paparan yang boleh diubah selepas memasak selesai, pusing tombol ke kedudukan asalnya.

Jam

Pusing tombol **G** untuk memaparkan JAM. Dua digit kiri kemudian akan mula berkelip, pusing tombol **G** untuk menetapkan tempoh jam. Tekan butang **E** untuk mengesahkan nilai dan dua digit kanan akan mula berkelip. Pusing tombol **G** untuk menetapkan minit dan tekan butang **E** untuk mengesahkan pilihan.

Bunyi

Untuk mengaktifkan dan menyahaktifkan isyarat akustik, teruskan seperti berikut:

1. Pusing tombol **G** untuk memaparkan "BUNYI!"
2. tekan butang **E** untuk mengesahkan
3. Gunakan tombol **G** untuk memilih tetapan yang dikehendaki
4. Tekan butang **E** untuk mengesahkan

Kecerahan

Untuk mengubah kecerahan paparan, teruskan seperti berikut:

1. Pusing tombol **G** untuk memaparkan "KECERAHAN dan tekan **E** untuk mengesahkan.
2. Nilai kecerahan semasa boleh dilihat
3. Pusing tombol **G** untuk meningkatkan atau mengurangkan kecerahan dan mengesahkan dengan menekan **E**.

Eko

1. Pusing tombol **G** untuk memaparkan "EKO".
2. Tekan **E** untuk mengakses tetapan (HIDUP/MATI).
3. Pusing tombol **G** untuk memilih tetapan yang dikehendaki dan mengesahkan dengan menekan butang **E**.
4. Semasa fungsi pemasakan, jika Mod Eko diaktifkan, paparan akan mengurangkan kecerahan kepada paras terendah selepas 1 minit, lampu rongga akan dimatikan selepas memasak selama 1 minit dan diaktifkan semula dengan menekan butang **C**.

Penggunaan harian

Untuk mengaktifkan Fungsi

1. pilih fungsi yang dikehendaki dengan tombol **A** dan tekan butang **E** untuk mengesahkan.
2. Suhu Berkelip dan anda boleh laraskan dengan tombol **G** dan tekan butang **E** untuk mengesahkan.
3. masa memasak boleh dilihat pada paparan, anda boleh laraskannya dengan tombol **G** atau meninggalkannya untuk permulaan serta-merta dan tekan butang **E** untuk mengesahkan.
4. jika anda memilih sebelum masa memasak yang dikehendaki, paparan akan menunjukkan masa akhir yang dijangka, anda boleh menundanya dengan tombol **G** dan tekan butang **E** untuk mengesahkan penundaan tersebut.

Prapanaskan

Prapanas akan bermula secara automatik apabila tersedia (Periksa jadual) dan termasuk dalam masa memasak jika anda memilihnya sebelum memulakan fungsi tersebut.

Jika anda memilih suhu dan masa memasak, prapanas bermula secara automatik. Jika anda tidak memilih masa memasak, penentu masa akan bermula hanya selepas ia mencapai suhu yang dikehendaki.

Bunyi boleh didengar akan sentiasa memberi peringatan apabila suhu telah dicapai.

Tundakan untuk Mula

Akan menundakan hujung masa memasak, apabila tersedia (Periksa jadual).



	Fungsi A Tombol	Fungsi G Tombol	PRAPANAS	Suhu 🔥	Masa ⌚	Tundakan untuk Mula ⌚
🔇	MATI	-	-	-	-	-
🔥	UDARA PAKSA	-	X	X	X	X
🍲	KONVENSIONAL (Haba Atas dan Bawah)	-	X	X	X	X
🍲	MEMBAKAR BIASA	-	X	X	X	X
🍲	PEMASAKAN MAKS	-	X	X	X	X
🍲	PANGGANG	PANGGANG	-	paras 1-2-3	X	X
🍲	PANGGANG	PANGGANG TURBO	-	paras 1-2-3	X	X
🍲	ROTI	ROTI	X	X	X	-
🍲	PIZA	PIZA	X	X	X	-
🍲	ISTIMEWA	EKO UDARA PAKSA*	-	X	X	X
🍲	ISTIMEWA	CAIR BEKU	-	-	X	X
🍲	ISTIMEWA	KEKAL PANAS	-	65°	X	X
🍲	ISTIMEWA	PENAIKAN	-	30° 35° 40°	X	X
🍲	PRAPANAS CEPAT	-	X	X	X	-

Menjadi perang

Pada hujung pemasakan, dengan fungsi tertentu, paparan menunjukkan kemungkinan menjadi lebih perang. Fungsi ini hanya boleh digunakan apabila masa memasak telah ditetapkan.

Pada hujung masa memasak, paparan menunjukkan: "TEKAN **E** UNTUK PERANG". Tekan **E**, dan ketuhar akan memulakan kitaran menjadi perang selama 5 minit. Fungsi ini boleh dipilih maksimum dua kali secara berturut-turut.















Penjaga Minit

Pilihan ini mengaktifkan penjaga minit hanya apabila tidak terdapat fungsi lain yang aktif. Terus tekan  sehingga  dan «00:00» mula berkelip pada paparan, pilih dan tekan ok untuk mengesahkan.

Di bawah isyarat boleh didengar yang dipilih akan berbunyi selepas penentu masa telah selesai mengira.































Jadual fungsi ketuhar

Ketuhar mempunyai 5 tahap masakan. Kira ke atas dari tahap bawah.

Fungsi	Penerangan fungsi
 MATI	Untuk mematikan ketuhar.
 UDARA PAKSA	Untuk memasak makanan berbeza yang memerlukan suhu memasak yang sama pada beberapa rak (maksimum tiga) pada masa yang sama. Fungsi ini boleh digunakan untuk memasak makanan berbeza tanpa bau dipindahkan dari satu makanan ke yang lain.
 KONVENSIONAL (Haba Atas dan Bawah)	Untuk memasak apa-apa jenis hidangan pada satu rak sahaja. Penggunaan rak ke-2 atau ke-3 adalah terbaik. Prapanaskan ketuhar sebelum memasukkan makanan.
 MEMBAKAR BIASA	Untuk memasak daging dan pai dengan inti berair (savouri atau manis) pada rak tunggal. Gunakan rak ke-2. Prapanaskan ketuhar sebelum memasak.
 PEMASAKAN MAKS	Untuk memasak daging potongan besar (melebihi 2.5 kg). Gunakan rak 1 atau ke-2, bergantung kepada saiz potongan tersebut. Dinasihatkan untuk mengalihkan daging tersebut sepanjang pemasakan untuk menjadikannya lebih perang. Adalah terbaik untuk melumuri daging sekali-sekala untuk mengelaknya daripada kering.
 PANGGANG	Untuk memanggang stik, kebab dan sosej, memasak sayur-sayuran secara au gratin atau membakar roti. Penggunaan rak ke-4 atau ke-5 adalah terbaik. Apabila memanggang daging, kami menyarankan penggunaan dulang titis penyalir untuk mengumpulkan air masakan : letakkan dulang di paras ke-3/ke-4 dan tambahkan 500 ml air. Pintu ketuhar sepatutnya ditutup sepanjang pemasakan.
 PANGGANG TURBO	Untuk memanggang daging potongan besar (peha, daging lembu panggang, ayam). Letakkan makanan di rak tengah. Gunakan dulang titis penyalir untuk mengumpulkan air masakan. Letakkannya di rak 1/ke-2, tambahkan lebih kurang setengah liter air. Ketuhar tidak perlu diprapanaskan. Sepanjang pemasakan pintu ketuhar perlu kekal tertutup.
 ROTI	Untuk membakar jenis dan saiz roti yang berbeza. Hanya perlu menyatakan nilai yang diperlukan (suhu dan masa) dan ketuhar akan mengendalikan kitaran pemasakan secara automatik. Letakkan adunan di rak ke-2.
 PIZA	Untuk membakar jenis dan saiz piza yang berbeza. Hanya perlu menyatakan nilai yang diperlukan (suhu dan masa) dan ketuhar akan mengendalikan kitaran pemasakan secara automatik. Letakkan adunan di rak ke-2.
 EKO UDARA PAKSA*	Untuk memasak panggangen berisi dan ketulan daging di rak pertama. Fungsi ini menggunakan bantuan kipas lembut yang tidak berterusan yang mencegah makanan daripada menjadi terlalu kering. Dalam fungsi EKO ini lampu akan terus dimatikan sepanjang pemasakan dan boleh dihidupkan semula buat sementara waktu dengan menekan butang pengesahan. Untuk memaksimumkan kecekapan tenaga, dinasihatkan untuk tidak membuka pintu sepanjang pemasakan. Dinasihatkan untuk menggunakan paras ke-3. Ketuhar tidak perlu diprapanaskan.
 CAIR BEKU	Untuk mempercepatkan pencairan beku makanan. Letakkan makanan di rak tengah. Biarkan makanan dalam bungkusannya untuk mencegahnya daripada menjadi kering di bahagian luar.
 KEKAL PANAS	Untuk mengekalkan makanan yang baru sudah dimasak panas dan rangup (cth.: daging, makanan yang digoreng atau flan). Letakkan makanan di rak tengah.
 PENAIKAN	Untuk penaikan adunan manis atau savouri yang optimum. Untuk menjaga kualiti penaikan adunan, fungsi tersebut tidak akan diaktifkan jika suhu dalam ketuhar melebihi 40°C. Letakkan adunan di rak ke-2. Ketuhar tidak perlu diprapanaskan.
 PRAPANAS CEPAT	Untuk prapanaskan ketuhar dengan pantas. Pada hujung prapanas, ketuhar akan memilih fungsi KONVENSIONAL secara automatik. Tunggu sehingga penghujung prapanas sebelum memasukkan makanan ke dalam ketuhar.
- + TETAPAN	Untuk menetapkan paparan (Masa, Lampu, Volum bunyi, penjimatan tenaga)

*Fungsi digunakan sebagai rujukan untuk pengakuan kecekapan tenaga mengikut Peraturan (Kesatuan Eropah) No. 65 / 2014

Jadual memasak

Jenis makanan	Fungsi	Prapemana- san	Paras (dari bawah)	Suhu (°C)	Masa memasak (min)
KUIH, PASTRI DLL					
Kek naik		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Pai berinti (kek keju, strudel, pai buah-buahan)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Biskut/tart kecil		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Roti ban choux		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Meringue		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Roti		X	2	180-220	30-50
Piza		X	2	220-250	15-30
Roti/piza/roti pita		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Piza beku		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Pai savouri (pai sayur-sayuran, quiche)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Vols-au-vent /Biskut pastri lapis		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasagna, pasta bakar, cannelloni, flan		X	2	190-200	45-65
Lasagna & Daging		X	2-4	200	50-100***
Daging & Kentang		X	1-4	190-200	45-100***
Ikan & Sayur-sayuran		X	1-4	180	30-50***
Sajian lengkap Tart buah-buahan (Paras 5) / Lasagna (Paras 3) / Daging (Paras 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Daging panggang/potongan pangangan berisi		-	2	180-200	100-150***
DAGING					
Ketulan daging (arnab, ayam, kambing)		-	2	180-200	60-100***
Panggang 2 kg		X	2	170-190	110-150
Daging Kambing/Anak Lembu/ Lembu/Khinzir 1Kg		X	2	190-200	80-120
Daging Ayam/Arnab/Itik 1Kg		X	2	200-230	50-100
Daging Ayam Belanda/Angsa 3Kg		X	2	200-230	150-200

Jenis makanan	Fungsi	Prapemasaan	Paras (dari bawah)	Suhu (°C)	Masa memasak (min)
IKAN					
Ikan bakar/en papillote 0.5Kg (sekeping, seekor)		X	2	170-190	30-50
SAYUR-SAYURAN					
Sayur-sayuran sumbat (tomato, timun, terung)		X	2	180-200	50-70
Jadual memasak dengan fungsi PANGGANG					
Jenis makanan	Fungsi	Prapemasaan	Paras (dari bawah)	Suhu (°C)	Masa memasak (min)
Bakar		5'	5	3 (Tinggi)	1-3
Kepingan/potongan ikan		5'	3/4	2 (Sederhana)	15-30*
Sosej/kebab/tulang rusuk/burger		5'	4/5	2-3 (Sederhana-Tinggi)	15-30*
Peha/betis kambing		-	3	2 (Sederhana)	60-90**
Gratin sayur-sayuran		-	3	3 (Tinggi)	10-25
Kentang panggang		-	3	2 (Sederhana)	35-60**
Ayam panggang 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Sederhana-Tinggi)	55-80**
Daging lembu panggang mentah 1Kg		-	3	2 (Sederhana)	35-50**

Nota: suhu dan masa memasak adalah untuk panduan sahaja.

* Pusing makanan semasa setengah masak

** Pusing makanan semasa dua per tiga masak (jika perlu).

***Tempoh masa anggaran: hidangan boleh dikeluarkan daripada ketuhar pada masa berbeza bergantung kepada keutamaan peribadi.

Pembersihan dan penyelenggaraan

PEMBERSIHAN



AMARAN!

- Jangan sesekali menggunakan kelengkapan pembersihan stim.
- Hanya bersihkan ketuhar apabila ketuhar sejuk untuk disentuh.
- Pisahkan perkakas daripada bekalan kuasa.

Luaran ketuhar



PENTING: jangan gunakan bahan cuci yang mengakis atau pelepas. Jika mana-mana produk ini terkena perkakas, bersihkan serta-merta dengan kain lembap.

- Bersihkan permukaan dengan kain lembap. Jika permukaan terlalu kotor, tambahkan beberapa titis bahan cuci dengan air. Habiskan pembersihan dengan kain kering.

Dalam ketuhar



PENTING: jangan gunakan span mengakis atau pengikis atau berus dawai. Selepas sekian lama, ini boleh merosakkan permukaan enamel dan cermin pintu ketuhar.

- Selepas setiap penggunaan, biarkan ketuhar menyejuk kemudian lebih baik bersihkannya semasa masih suam untuk menanggalkan kotoran yang disebabkan oleh sisa makanan (cth. makanan bergula).
- Gunakan bahan cuci ketuhar yang betul dan ikut arahan pengilang dengan teliti.

- Bersihkan cermin pintu dengan bahan cuci cecair yang sesuai. Pintu ketuhar boleh dialihkan untuk membantu pembersihan (lihat PENYELENGGARAAN). Cermin di bahagian dalam adalah lembut untuk membantu pembersihan.

NOTA: semasa pemasakan berlarutan makanan dengan kandungan air yang tinggi (cth. piza, sayur-sayuran dll.) kondensasi mungkin terbentuk di bahagian dalam pintu dan sekitar adangan. Apabila ketuhar sejuk, keringkan bahagian dalam pintu dengan kain atau span.

Aksesori

- Rendam aksesori dalam air dengan bahan cuci sebaik selepas penggunaan, kendalikannya dengan sarung tangan ketuhar jika masih panas.
- Sisa makanan boleh dibuang dengan mudah menggunakan berus atau span.

PENYELENGGARAAN

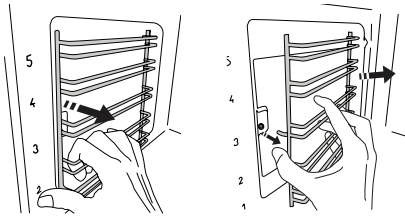


AMARAN!

- Gunakan sarung tangan keselamatan.
- Pastikan ketuhar sejuk sebelum menjalankan operasi berikut.
- Pisahkan ketuhar daripada bekalan kuasa.

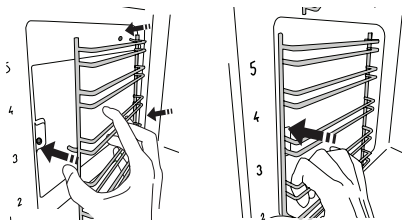
Untuk mengalihkan susur rak

pegang bahagian luaran susur dengan kuat, dan tariknya ke arah anda untuk mencabut sokongannya dan dua pin dalaman daripada tempatnya.



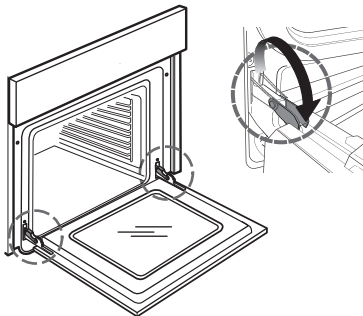
Untuk meletakkan semula susur rak

letakkannya berdekatan ruang dan mula-mula masukkan dua pin ke tempatnya. Kemudian, letakkan bahagian luaran berdekatan tempatnya, masukkan sokongan dan tekan dengan kuat ke arah dinding ruang untuk memastikan susur rak disematkan dengan betul.



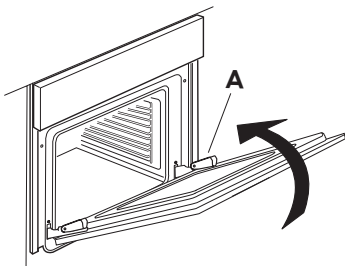
Untuk mengalihkan pintu

1. Buka pintu sepenuhnya.
2. Angkat selak dan tolaknya ke depan sejauh yang mungkin (Gambar rajah 1).

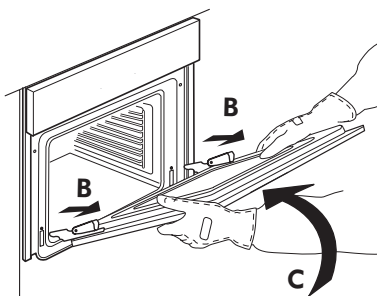


Gambar rajah 1

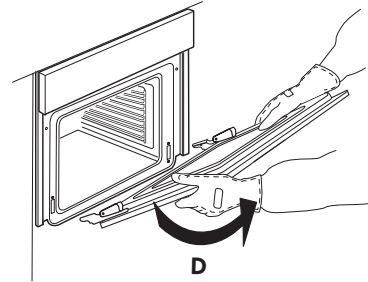
3. Tutup pintu sejauh yang mungkin (A), angkatnya (B) dan pusingnya (C) sehingga pintu tercabut (D) (Gambar rajah 2, 3, 4).



Gambar rajah 2



Gambar rajah 3



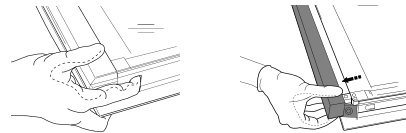
Gambar rajah 4

Untuk memasang semula pintu

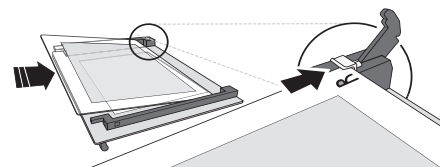
1. Masukkan engsel di tempatnya.
2. Buka pintu sepenuhnya.
3. Turunkan kedua-dua selak.
4. Tutup pintu

Membersihkan cermin

1. Selepas mengalih pintu dan meletakkannya di atas permukaan lembut dengan pemegangnya ke bawah, pada masa yang sama tekan dua klip pemegang dan alihkan bucu di bahagian atas pintu dengan menariknya ke arah anda.



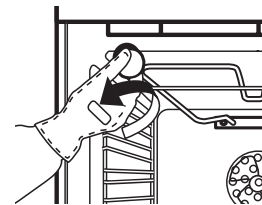
2. Angkat dan pegang bahagian dalam cermin dengan kuat menggunakan kedua-dua tangan, alihkannya dan letakkannya di atas permukaan yang lembut sebelum membersihkannya. Lakukan operasi yang sama untuk cermin pertengahan.
3. Untuk meletakkan semula kedua-dua cermin pertengahan dan cermin bahagian dalam dengan betul, pastikan "R" boleh dilihat di bucu sebelah kiri. Mula-mula masukkan bahagian panjang cermin yang ditandakan "R" ke tempat sokongan, kemudian turunkannya ke tempatnya.



4. Pasangkan semula bucu sebelah atas: Klik akan menandakan kedudukan yang betul. Pastikan adangan tersemat sebelum memasang semula pintu.

Untuk menggantikan lampu

1. Pisahkan ketuhar daripada bekalan kuasa.



Gambar rajah 5

2. Buka skru penutup lampu (Gambar rajah 5), gantikan lampu (lihat nota untuk jenis lampu) dan pasang semula skru penutup lampu.
3. Sambungkan semula ketuhar dengan bekalan kuasa.

NOTA:

- Hanya gunakan lampu halogen 25W/230 V jenis G9, T300°C .
- Lampu yang digunakan dalam perkakas direka khas untuk perkakas elektrik dan tidak sesuai untuk pencahayaan bilik di rumah (Peraturan Suruhanjaya (EC) No 244/2009).
- Lampu terdapat di Pusat Perkhidmatan IKEA yang Sah.

Perkara untuk dilakukan jika ...

Masalah	Sebab yang mungkin	Penyelesaian
Ketuhar tidak berfungsi.	Tiada kuasa elektrik sesalur.	Sahkan kehadiran kuasa elektrik sesalur.
	Ketuhar tidak disambungkan ke bekalan elektrik.	Sambungkan ketuhar ke bekalan elektrik.
Paparan menunjukkan huruf "F" diikuti dengan nombor	Masalah perisian	Hubungi Pusat Perkhidmatan Selepas Jualan dan nyatakan huruf atau nombor yang diikuti huruf "F"

Sebelum menghubungi Pusat Perkhidmatan yang Sah:

- Lihat jika anda boleh menyelesaikan masalah sendiri dengan bantuan cadangan yang diberikan dalam jadual "Perkara untuk dilakukan jika ...".
- Matikan perkakas dan hidupkannya semula untuk melihat jika ralat berterusan.
Jika selepas semakan di atas, ralat masih berlaku, hubungi Pusat Perkhidmatan IKEA yang Sah.

Sentiasa nyatakan:

- penerangan ringkas ralat;
- jenis dan model ketuhar dengan tepat;

- nombor perkhidmatan (nombor selepas perkataan Perkhidmatan pada plat penilaian), terletak di bahagian bucu kanan ruang ketuhar (boleh dilihat apabila pintu ketuhar dibuka);

SERVICE 0000 000 00000



- alamat penuh anda;
- nombor telefon anda.

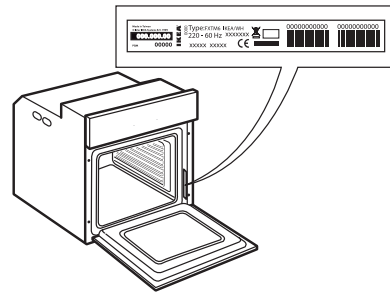
Jika sebarang pembaikan diperlukan, sila hubungi Pusat Perkhidmatan IKEA yang Sah (untuk menjamin yang alat ganti asli akan digunakan dan pembaikan dilakukan dengan betul).

Data teknikal

Jenis produk: Ketuhar Elektrik Terbina Dalam	
Identiti model: ANRÄTTA 705.082.36	
Bilangan ruang	1
Sumber haba	Elektrik
Bilangan fungsi	9
Isipadu yang boleh digunakan. Diukur apabila mana-mana grid sisi dan panel pemangkin dialih I	71
Permukaan terbesar untuk dulang pembakar cm ²	1191
Kelas Kecekapan Tenaga (Penggunaan Paling Rendah)	A+
Indeks Kecekapan Tenaga	81,2
Penggunaan tenaga Fungsi konvensional (dengan muatan biasa dan pemanasan bahagian atas + bawah) kWh/kitaran	0,89
Penggunaan tenaga Fungsi Kipas Paksa (dengan muatan biasa dan pemanasan udara paksa) kWh/kitaran	0,69
Elemen pemanasan bahagian atas W	2200
Elemen pemanasan bahagian bawah W	2200
Elemen pemanasan gril W	1800
Elemen pemanasan kipas W	1800
Kipas pendingin W	15
Lampu ketuhar W	25
Wattan Kipas Ketuhar W	22
Penilaian keseluruhan W	2700-3000
Dimensi	
Kelebaran mm	595
Ketinggian mm	595
Kedalaman mm	550
Jisim perkakas ANRÄTTA Kg	30,5

Data teknikal

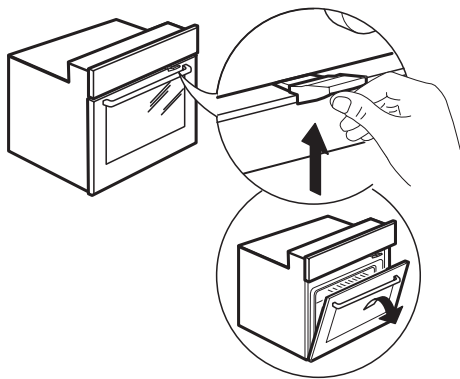
Maklumat teknikal terletak di plat penilaian di dalam perkakas.



Pemasangan

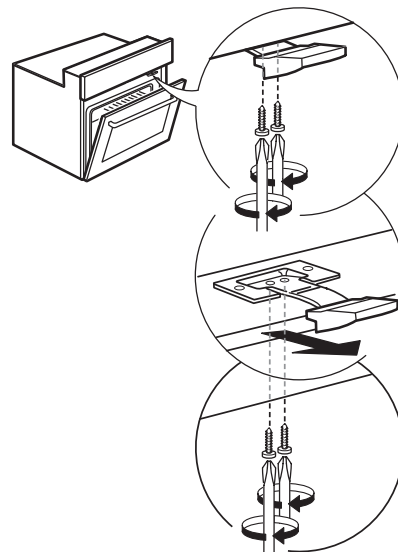
Peranti kunci pintu

Untuk membuka pintu dengan peranti kunci pintu lihat Gambar rajah 1.



Gambar rajah 1

Peranti keselamatan pintu boleh ditanggalkan dengan mengikut urutan imej (lihat Gambar rajah 2).



Gambar rajah 2

Sambungan elektrik

Pastikan voltan kuasa yang dinyatakan pada plat penilaian perkakas sama dengan voltan sesalur. Plat penilaian terdapat pada bucu bahagian hadapan ketuhar (boleh dilihat apabila pintu dibuka).

Penggantian kabel kuasa (jenis H05 V2V2 x 1,5 mm²) mesti dilakukan oleh juruelektrik yang bertauliah. Hubungi Pusat Perkhidmatan IKEA yang Sah.

Kebimbangan Persekitaran

⚠ **AMARAN!** Pastikan perkakas dimatikan dan dipisahkan daripada bekalan kuasa sebelum menjalankan apa-apa operasi penyelenggaraan - risiko kejutan elektrik. Jangan sesekali menggunakan kelengkapan pembersihan stim.

⚠ Jangan gunakan bahan cuci mengakis yang kuat atau pengikis dawai untuk membersihkan cermin kerana bahan tersebut boleh mencalarakan permukaan yang mungkin menyebabkan cermin pecah.

⚠ Pastikan perkakas sudah sejuk sebelum melakukan apa-apa pembersihan atau penyelenggaraan. - risiko melecur.

⚠ **AMARAN!** Matikan perkakas sebelum menggantikan lampu - risiko kejutan elektrik.


PEMBUANGAN BAHAN PEMBUNGKUSAN

Bahan pembungkusan adalah 100% boleh dikitar semula dan ditandakan dengan simbol kitar semula. ♻️ Bahagian pembungkusan yang berbeza mesti dibuang dengan bertanggungjawab dan mengikut peraturan bidang kuasa tempatan berkenaan pembuangan sampah.

PEMBUANGAN PERKAKAS RUMAH

Perkakas ini dibuat daripada bahan yang boleh dikitar semula atau digunakan semula. Buangnya mengikut peraturan pembuangan sampah tempatan. Untuk maklumat lanjut tentang pengendalian, pemuliharaan dan pengitaran semula perkakas elektrik rumah, hubungi pihak berkuasa tempatan anda, perkhidmatan pengumpulan sisa rumah atau kedai tempat anda membeli perkakas ini. Perkakas ini ditanda mengikut Arahan Eropah 2012/19/Kesatuan Eropah, Sisa Kelengkapan Elektrik dan Elektronik (WEEE). Dengan memastikan produk ini dibuang dengan betul, anda akan membantu mengelakkan kesan negatif terhadap alam sekitar dan kesihatan manusia.



Simbol  pada produk atau dokumen yang disertakan menunjukkan yang perkakas ini tidak patut dianggap sebagai sisa domestik tetapi mesti dibawa ke pusat pengumpulan yang sesuai untuk mengitar semula kelengkapan elektrik atau elektronik.

PETUA MENJIMATKAN TENAGA

Hanya prapanaskan ketuhar jika dinyatakan dalam jadual memasak atau resipi anda. Gunakan dulang pembakar yang dicat atau berenamel gelap kerana haba diserap dengan lebih baik. Makanan yang memerlukan pemasakan berlarutanakan terus dimasak walaupun setelah ketuhar dimatikan.

PERISYTIHARAN PEMATUHAN

Perkakas ini menepati keperluan Reka Bentuk Eko Peraturan Eropah n.65/2014 dan 66/2014 mengikut piawaian Eropah EN 60350-1.



JAMINAN IKEA

Berapa lamakah jaminan IKEA sah digunakan?

Jaminan ini sah selama lima (5) tahun dari tarikh pembelian perkakas anda di IKEA. Resit pembelian asal diperlukan sebagai bukti pembelian. Jika kerja servis dijalankan di bawah jaminan, tempoh jaminan perkakas tidak akan dilanjutkan.

Siapakah yang akan menjalankan servis?

Pembekal servis IKEA akan memberikan servis menerusi operasi servisnya sendiri atau rangkaian rakan kongsi servis yang sah.

Apakah yang diliputi oleh jaminan ini?

Jaminan ini meliputi kecacatan perkakas yang disebabkan oleh pembinaan yang salah atau kesilapan bahan dari tarikh pembelian di IKEA. Jaminan ini digunakan untuk penggunaan domestik sahaja. Pengecualian dinyatakan di bawah tajuk "Apakah yang diliputi di bawah jaminan ini?" Dalam tempoh jaminan, kos pemulihan kerosakan cth. pembaikan, alat ganti, buruh dan perjalanan akan dibiayai, dengan syarat perkakas sedia untuk dibaiki tanpa perbelanjaan khas. Garis panduan Kesatuan Eropah (Nr. 99/44/EG) dan syarat tempatan masing-masing digunakan untuk syarat ini. Bahagian yang diganti menjadi harta IKEA.

Apakah yang akan IKEA lakukan untuk membetulkan masalah?

Pembekal Servis yang dilantik oleh IKEA akan memeriksa produk dan menentukan, atas budi bicaranya, jika masalah diliputi di bawah jaminan ini. Jika dianggap diliputi, Pembekal Servis IKEA atau rakan kongsinya yang sah menerusi operasi servisnya sendiri, akan kemudian, atas budi bicaranya, sama ada membaiki produk yang rosak atau menggantikannya dengan produk yang sama atau setanding dengannya.

Apakah yang tidak diliputi oleh jaminan ini?

- Susut nilai biasa.
- Kerosakan yang sengaja atau disebabkan oleh kecuaiian, kerosakan yang disebabkan oleh kegagalan untuk mematuhi arahan operasi, pemasangan yang salah atau dengan menyambungkan ke voltan yang salah, kerosakan yang disebabkan oleh tindak balas kimia atau elektrokimia, karat, hakisan atau kerosakan oleh air termasuk tetapi tidak terhad kepada kerosakan yang disebabkan oleh kapur berlebihan dalam bekalan air, kerosakan yang disebabkan oleh keadaan persekitaran yang luar biasa.
- Bahagian guna habis termasuk bateri dan lampu.
- Bahagian yang tidak berfungsi dan hiasan yang tidak menjejaskan penggunaan biasa perkakas, termasuk calar dan kemungkinan perbezaan warna..
- Kerosakan tidak sengaja yang disebabkan oleh bendasing dan pembersihan penapis, sistem kumbahan atau penarik sabun.
- Kerosakan terhadap bahagian berikut: gelas seramik, aksesori, pinggan mangkuk dan bakul sudu garpu, paip suapan dan kumbahan, adangan, lampu dan penutup lampu, skrin, tombol, rangka dan bahagian rangka. Melainkan kerosakan tersebut boleh dibuktikan berlaku disebabkan oleh kerosakan pengeluaran.
- Sekiranya tiada kerosakan ditemui semasa lawatan juruteknik.
- Pembaikan tidak dijalankan oleh pembekal servis yang kami lantik dan/atau rakan kongsi kontrak servis yang sah atau alat ganti yang tidak asli digunakan.
- Pembaikan disebabkan oleh pemasangan yang salah atau tidak mengikut spesifikasi.
- Penggunaan perkakas di persekitaran yang bukan domestik iaitu penggunaan profesional.
- Kerosakan pengangkutan. Jika pelanggan mengangkut produk ke rumahnya atau alamat lain, IKEA tidak bertanggungjawab terhadap sebarang kerosakan yang mungkin berlaku semasa pengangkutan. Walau bagaimanapun, jika IKEA menghantar produk alamat penghantaran pelanggan, kerosakan terhadap produk yang berlaku semasa penghantaran ini akan diliputi oleh IKEA.
- Kos untuk menjalankan pemasangan awal perkakas IKEA .

- Walau bagaimanapun, jika Pembekal Servis yang dilantik IKEA atau rakan kongsi servisnya yang sah membaiki atau mengganti perkakas di bawah terma jaminan ini, Pembekal Servis yang dilantik atau rakan kongsi servisnya yang sah akan memasang semula perkakas yang dibaiki atau memasang perkakas ganti, jika perlu.

Cara undang-undang negara digunakan

Jaminan IKEA memberikan anda hak guaman tertentu yang meliputi atau melangkaui semua permintaan guaman tempatan. Walau bagaimanapun, syarat ini tidak mengehendak hak pengguna sekalipun seperti yang diterangkan dalam undang-undang tempatan.

Kawasan kesahan

Untuk perkakas yang dibeli di sebuah negara Kesatuan Eropah dan dibawa ke sebuah negara Kesatuan Eropah yang lain, servis akan diberikan mengikut rangka kerja jaminan keadaan normal di negara baharu.

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

- spesifikasi teknikal negara tempat tuntutan jaminan dibuat;
- Arahan Pemasangan dan Maklumat Keselamatan Manual Pengguna.

SELEPAS JUALAN yang berdedikasi untuk perkakas IKEA

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

- membuat permintaan servis di bawah jaminan ini;
- meminta penjelasan mengenai pemasangan perkakas IKEA dalam perabot dapur IKEA yang tertentu;
- meminta penjelasan mengenai fungsi perkakas IKEA.

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

Cara menghubungi kami jika anda memerlukan perkhidmatan kami



Untuk Pusat Servis Sah yang dilantik oleh IKEA, sila rujuk katalog IKEA atau www.IKEA.com dan pilih kedai tempatan anda untuk mendapatkan maklumat nombor telefon dan waktu operasi.

- i** **Sebelum menghubungi kami, pastikan bahawa anda mempunyai nombor artikel IKEA (kod 8 digit) dan Nombor Siri (kod 8 digit yang boleh ditemui pada plat penarafan) untuk perkakasan yang anda perlukan bantuan kami.**

i **SIMPAN RESIT JUALAN!**

Resit merupakan bukti pembelian dan diperlukan untuk menggunakan jaminan. Resit jualan juga melaporkan nama IKEA dan nombor artikel (kod 8 digit) untuk setiap perkakas yang anda beli.

Adakah anda memerlukan bantuan tambahan?

Untuk sebarang soalan yang tidak berkaitan dengan Selepas Jualan perkakas anda, sila hubungi pusat panggilan kedai IKEA berhampiran anda. Kami mengesyorkan anda membaca dokumen perkakas dengan teliti sebelum menghubungi kami.

สารบัญ

ข้อมูลด้านความปลอดภัย	28	ต้องทำอะไรหาก ...	35
รายละเอียดผลิตภัณฑ์	30	ข้อมูลทางเทคนิค	36
แผนกควบคุม	30	การติดตั้ง	37
การใช้งานครั้งแรก	31	การเชื่อมต่อทางไฟฟ้า	37
การใช้งานประจำวัน	31	ความกังวลด้านสิ่งแวดล้อม	37
ตารางการบำรุงรักษา	33	การรับประกันของอียเกีย	38
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา	34		

ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนใช้เครื่อง โปรดอ่านคำแนะนำด้านความปลอดภัยเหล่านี้ เก็บคู่มือไว้ใกล้ ๆ เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต คำแนะนำเหล่านี้ และตัวเครื่องมีคำเตือนเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญ ซึ่งต้องปฏิบัติตามตลอดเวลา ผู้ผลิตปฏิเสธความรับผิดชอบใด ๆ หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยเหล่านี้ สำหรับการใช้เครื่องอย่างไม่เหมาะสมหรือการตั้งค่าการควบคุมไม่ถูกต้อง

คำเตือนเพื่อความปลอดภัย

⚠ เด็กเล็กมาก (0-3 ปี) ควรอยู่ห่างจากเครื่อง เด็กเล็ก (3-8 ปี) ควรอยู่ห่างจากเครื่อง ยกเว้นได้รับการควบคุมดูแลตลอดเวลา เด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไป และบุคคลที่ด้อยความสามารถทางกายภาพ ทางประสาทสัมผัส หรือทางจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้จะสามารถใช้เครื่องนี้ได้ก็ต่อเมื่อได้รับการดูแล หรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานอย่างปลอดภัย และเข้าใจอันตรายที่เกี่ยวข้อง เด็กไม่ควรเล่นกับเครื่อง เด็กต้องไม่ทำความสะอาด และบำรุงรักษาเครื่องโดยไม่ได้รับการควบคุมดูแล

⚠ **คำเตือน!** เครื่องใช้ไฟฟ้าและชิ้นส่วนที่สามารถเข้าถึงได้จะร้อนในขณะที่ใช้งาน ควรใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการสัมผัสตัวทำความร้อน เด็กที่มีอายุน้อยกว่า 8 ปี ควรอยู่ห่างจากเครื่อง ยกเว้นได้รับการควบคุมดูแลตลอดเวลา

⚠ **คำเตือน!** อย่าปล่อยให้เครื่องทำงานโดยไม่มีผู้ดูแลในระหว่างการอบแห้งอาหาร หากเครื่องเหมาะสำหรับการใช้หิววัด ให้ใช้หิววัดอุณหภูมิที่แนะนำสำหรับเตาอบนี้เท่านั้นเพราะเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้

⚠ เก็บเสื้อผ้า หรือวัตถุไวไฟอื่น ๆ ให้ห่างจากเครื่อง จนกว่าส่วนประกอบทั้งหมดจะเย็นตัวลงเพราะเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้ ระวังระมัดระวังเสมอเมื่อปรุงอาหารที่เต็มไปด้วยไขมัน น้ำมัน หรือเมื่อเติมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์เพราะเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้ ใช้ถุงมือสำหรับเตาอบในการนำถาดอบและอุปกรณ์อื่น ๆ ออกจากเตา เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร ให้เปิดประตูเตาอบด้วยความระมัดระวัง ปล่อยให้อากาศร้อนหรือไอน้ำค่อย ๆ ระบายออกก่อนยื่นมือเข้าไปในเตาอบเพราะเสี่ยงต่อการไหม้ อย่าคิดขวางช่องระบายอากาศร้อนที่ด้านหน้าเตาอบเพราะเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้

⚠ ใช้ความระมัดระวังเมื่อประตูเตาอบเปิด หรือเปิดออกจนสุดเพื่อหลีกเลี่ยงการชนประตู

การใช้งานที่ได้รับอนุญาต

⚠ **ข้อควรระวัง** เครื่องใช้ไฟฟ้าไม่ได้มีวัตถุประสงค์ให้ใช้งานโดยอาศัยอุปกรณ์สวิตช์ซึ่งภายนอก เช่น เครื่องตั้งเวลา หรือระบบควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก

⚠ เครื่องใช้ไฟฟ้ามีวัตถุประสงค์ให้ใช้งานภายในบ้านและการใช้งานอื่น ๆ ที่คล้ายกัน เช่น พื้นที่ประกอบอาหารของพนักงานในร้านค้า สำนักงาน และสถานที่ปฏิบัติงานอื่น ๆ บ้านไร่ ใช้งานโดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล ที่พักประเภทห้องพักรวมอาหารเช้า และสภาพแวดล้อมที่เป็นแบบที่พิกต่าง ๆ

⚠ เครื่องนี้ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานในระดับมืออาชีพ ห้ามใช้เครื่องกลางแจ้ง

ไม่อนุญาตให้ใช้งานอื่น ๆ (เช่น การให้ความร้อนภายในห้อง)

⚠ อย่าเก็บวัตถุระเบิด หรือวัตถุไวไฟ (เช่น น้ำมัน เบนซิน หรือกระป๋องสเปรย์) ไว้ภายใน หรือใกล้เครื่อง เพราะเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้

การติดตั้ง

⚠ ต้องจัดการ และติดตั้งเครื่องโดยบุคคลตั้งแต่สองคนขึ้นไปเพราะเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ ใช้ถุงมือป้องกันในการแกะบรรจุภัณฑ์ และติดตั้งเพราะอาจบาดเจ็บได้

⚠ การติดตั้ง รวมถึงการเชื่อมต่อน้ำประปา (ถ้ามี) และการเชื่อมต่อทางไฟฟ้า อีกทั้งการซ่อมแซมจะต้องดำเนินการโดยช่างผู้ชำนาญการ ห้ามซ่อมแซมหรือเปลี่ยนชิ้นส่วนใด ๆ ของเครื่อง เว้นแต่จะระบุไว้เป็นพิเศษในคู่มือการใช้งาน ควรให้เด็กอยู่ห่างจากบริเวณที่ติดตั้งเครื่อง หลังจากนำเครื่องออกจากกล่อง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องไม่มีความเสียหายในระหว่างการขนส่ง ในกรณีที่เกิดปัญหา โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่าย หรือฝ่ายบริการหลังการขายใกล้บ้าน เมื่อติดตั้งเครื่องแล้ว ต้องเก็บขยะบรรจุภัณฑ์ (พลาสติก ชิ้นส่วนโฟม ฯลฯ) ให้พ้นมือเด็กเพราะเสี่ยงต่อการขาดอากาศหายใจ ต้องถอดปลั๊กเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟก่อนดำเนินการติดตั้งใด ๆ เพราะเสี่ยงต่ออันตรายจากไฟฟ้าดูด ในระหว่างการติดตั้ง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องไม่ทำให้สายไฟเสียหายเพราะ

เสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้ หรืออันตรายจากไฟฟ้าดูด
เปิดใช้งานเครื่องเมื่อการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น

⚠ ดำเนินการตัดแผ่นตู้ครัวทั้งหมด และนำเศษไม้
รวมทั้งขี้เลื่อยออกให้หมดก่อนที่จะติดตั้งเครื่องในชุด
เฟอร์นิเจอร์ครัว

อย่ากีดขวางช่องว่างต่ำสุดระหว่างท๊อปครัว และขอบ
ด้านบนของเตาอบเพราะเสี่ยงต่อการไหม้
อย่านำเตาอบออกจากฐานแผ่นโพลีโพลีสไตรีนจนกว่า
จะถึงเวลาติดตั้ง

⚠ หลังจากการติดตั้ง ด้านล่างของเครื่องต้องไม่
สามารถเข้าถึงได้อีกต่อไปเพราะเสี่ยงต่อการไหม้

⚠ อย่าติดตั้งเครื่องหลังประตูที่มีการประดับตกแต่ง
เพราะเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้

คำเตือนเกี่ยวกับไฟฟ้า

⚠ ป้ายแสดงข้อมูลทางเทคนิคอยู่ที่ขอบด้านหน้า
ของเตาอบ (มองเห็นได้เมื่อประตูเตาอบเปิดอยู่)

⚠ ต้องสามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่าย
ไฟได้ด้วยการถอดปลั๊กเตาอบออกหากสามารถเข้า
ถึงปลั๊กได้ หรือโดยสวิตช์หลายขั้วที่ติดตั้งไว้ที่ต้นทาง
ของเต้ารับ และเครื่องจะต้องต่อสายดินตามมาตรฐาน
ความปลอดภัยทางไฟฟ้าในประเทศ

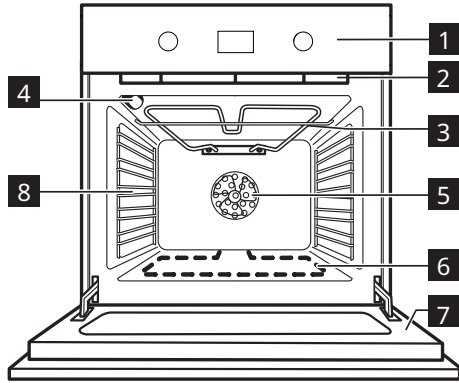
⚠ อย่าใช้สายไฟต่อพ่วง ปลั๊กพ่วง หรือปลั๊กอะแดป
เตอร์ ผู้ใช้จะต้องไม่สามารถเข้าถึงส่วนประกอบทาง
ไฟฟ้าได้หลังจากการติดตั้ง

ห้ามใช้เครื่องเมื่อตัวคุณเปียกหรือไม่ได้ใส่รองเท้า
ห้ามใช้งานเครื่องหากสายไฟ หรือปลั๊กไฟชำรุด หาก
เครื่องทำงานไม่ปกติ หรือหากเครื่องชำรุด หรือ
ตกหล่น

⚠ หากสายไฟชำรุด ผู้ผลิต ตัวแทนบริการ หรือ
บุคคลที่ได้รับการรับรองที่คล้ายกันจะต้องเป็นผู้
เปลี่ยนสายไฟใหม่ที่เหมาะสมให้ เพื่อหลีกเลี่ยง
อันตรายเนื่องจากความเสี่ยงจากไฟฟ้าดูด

⚠ ในกรณีการเปลี่ยนสายไฟใหม่ ให้ติดต่อศูนย์
บริการได้ที่รับการรับรอง

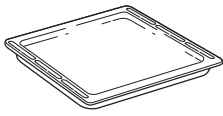
รายละเอียดผลิตภัณฑ์



- 1 แผงควบคุม
- 2 พัดลมระบายความร้อน (มองไม่เห็น)
- 3 ขดลวดย่าง
- 4 หลอดไฟในเตาอบ
- 5 พัดลมเตาอบ
- 6 ขดลวดความร้อนด้านล่าง (ซ่อนอยู่)
- 7 ประตูเตาอบ
- 8 ขดลวดด้านข้าง

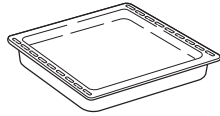
อุปกรณ์เสริมต่าง ๆ

ถาดอบ



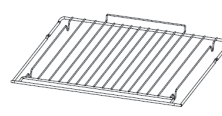
1x

ถาดก้นลึก



1x

ชั้นวางลวด



1x

นักรังแบบ Telescopic



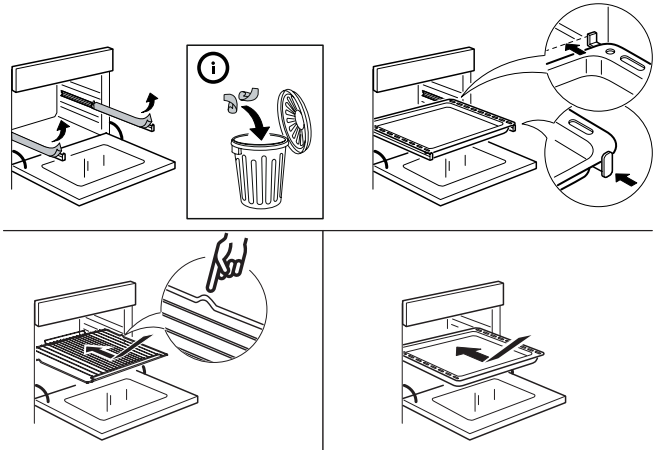
1x

การใส่ตะแกรงและอุปกรณ์เสริมอื่น ๆ ในเตาอบ

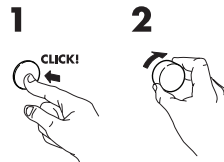
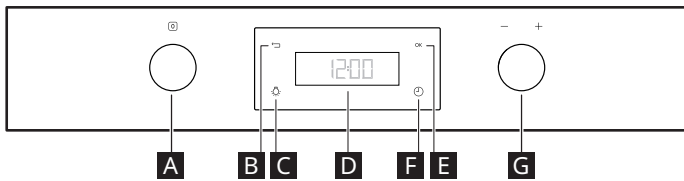
ใส่ตะแกรงในระดับที่คุณต้องการ โดยถือตะแกรงให้เอียงขึ้นเล็กน้อยและวางด้านหลังที่สูงกว่า (ซีซีบี) ลงก่อน จากนั้น ให้เลื่อนตะแกรงในแนวบนตามแนวหน้าชั้นวางเข้าไปในเตาอบให้ลึกมากที่สุด

ต้องใส่อุปกรณ์เสริมอื่น ๆ เช่น ถาดอบ ในแนวบนโดยเลื่อนเข้าไปในเตาอบตามแนวหน้าชั้นวาง

หากคุณต้องการซื้ออุปกรณ์เสริม โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับบริการ



แผงควบคุม



- A การเลือกปุ่มหมุนแบบกด-กด
- B ปุ่มย้อนกลับ
- C หลอดไฟ
- D จอแสดงผล
- E ปุ่มยืนยัน
- F การตั้งเวลาให้เครื่องสัญญาณดังเตือน โดยไม่ตัดการทำงาน (Minute Minder)
- G ปรับปุ่มหมุนแบบกด-กด

ปุ่มหมุนแบบเก็บเข้าที่ได้

หากต้องการใช้ปุ่มหมุนประเภทนี้ ให้กดตรงกลางปุ่มหมุน

ปุ่มหมุนจะเต็งออก

ปรับปุ่มหมุนไปยังตำแหน่งที่ต้องการ

เมื่อการปรุงอาหารสิ้นสุดลง ให้ปรับปุ่มหมุนไปที่ [0] แล้วกดปุ่มหมุนอีกครั้งเพื่อให้กลับสู่ตำแหน่งเดิม

การใช้งานครั้งแรก

นำอุปกรณ์เสริมต่าง ๆ ออกจากเตาอบ แล้วหมุนปุ่มอุณหภูมิไปที่ 200° นานประมาณหนึ่งชั่วโมงเพื่อกำจัดกลิ่น และควันจากวัสดุถนนวนและจาระบีป้องกัน

การตั้งค่า

ปรับปุ่มหมุน “ฟังก์ชัน” **A** เพื่อแสดงการตั้งค่า แล้วปรับปุ่มหมุน **G** เพื่อเข้าถึงเมนูย่อยที่มีการตั้งค่าการแสดงผลสีแบบ ซึ่งสามารถเปลี่ยนแปลงได้เมื่อสิ้นสุดการปรุงอาหาร จากนั้นให้ปรับปุ่มหมุนไปที่ตำแหน่งเดิม

• นาฬิกา

ปรับปุ่มหมุน **G** ให้แสดง “CLOCK (นาฬิกา)” ตัวเลขสองตำแหน่งด้านซ้ายจะเริ่มกระพริบ ให้ปรับปุ่มหมุน **G** เพื่อตั้งชั่วโมงกดปุ่ม **F** เพื่อยืนยันเวลาที่ตั้งและตัวเลขสองตำแหน่งด้านขวาจะเริ่มกระพริบปรับปุ่มหมุน **G** เพื่อตั้งนาทีและกดปุ่ม **F** เพื่อยืนยันการตั้งเวลา

• เสียง

ในการเปิดใช้งานและปิดใช้งานเสียงเตือน ให้ทำตามขั้นตอนต่อไปนี้

1. ปรับปุ่มหมุน **G** ให้แสดง “SOUND (เสียง)”
2. กดปุ่ม **F** เพื่อยืนยัน
3. ใช้ปุ่ม **G** เพื่อเลือกการตั้งค่าที่ต้องการ
4. กดปุ่ม **F** เพื่อยืนยัน

• ความสว่าง

ในการเปลี่ยนความสว่างของจอแสดงผล ให้ทำตามขั้นตอนต่อไปนี้

1. ปรับปุ่มหมุน **G** ให้แสดง “BRIGHTNESS (ความสว่าง)” แล้วกดปุ่ม **E** เพื่อยืนยัน
2. สามารถมองเห็นค่าความสว่างปัจจุบันได้
3. ปรับปุ่มหมุน **G** เพื่อเพิ่มหรือลดความสว่างและกดปุ่ม **E** เพื่อยืนยัน

• Eco (ประหยัด)

1. ปรับปุ่มหมุน **G** ให้แสดง “ECO (ประหยัด)”
2. กด **F** เพื่อเข้าถึงการตั้งค่า (ON (เปิด)/OFF (ปิด))
3. ปรับปุ่มหมุน **G** เพื่อเลือกการตั้งค่าที่ต้องการและกดปุ่ม **E** เพื่อยืนยัน
4. ในระหว่างฟังก์ชันการปรุงอาหาร หากโหมด Eco (ประหยัด) เปิดใช้งาน จอแสดงผลจะลดความสว่างเป็นระดับต่ำสุดหลังผ่านไป 1 นาที หลอดไฟในเตาอบจะดับลงหลังการปรุงอาหารผ่านไป 1 นาที และจะติดสว่างอีกครั้งเมื่อกดปุ่ม **C**

การใช้งานประจำวัน

ในการเปิดใช้งานฟังก์ชัน

1. ให้เลือกฟังก์ชันที่ต้องการโดยใช้ปุ่มหมุน **A** แล้วกดปุ่ม **E** เพื่อยืนยัน
2. อุณหภูมิกระพริบ และคุณสามารถปรับปุ่มหมุน **G** แล้วกดปุ่ม **E** เพื่อยืนยัน
3. เวลาการปรุงอาหารจะปรากฏบนจอแสดงผล คุณสามารถปรับเวลาโดยใช้ปุ่มหมุน **G** หรือปล่อยให้เตาอบทำงานทันทีแล้วกดปุ่ม **E** เพื่อยืนยัน
4. หากคุณเลือกก่อนเวลาในการปรุงอาหารที่ต้องการ จอแสดงผลจะแสดงเวลาที่คาดว่าจะสิ้นสุด คุณสามารถเลือกเวลาสิ้นสุดด้วยปุ่มหมุน **G** แล้วกดปุ่ม **E** เพื่อยืนยันการห้วงเวลา

การวอร์มเตาอบ

การวอร์มเตาอบจะเริ่มโดยอัตโนมัติเมื่อพร้อมใช้งาน (ตรวจสอบตาราง) และรวมอยู่ในเวลาในการปรุงอาหารหากคุณเลือกก่อนเริ่มเปิดใช้งานฟังก์ชัน หากคุณเลือกอุณหภูมิและเวลาในการปรุงอาหาร การวอร์มเตาอบจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติหากคุณไม่เลือกเวลาในการปรุงอาหาร ตัวตั้งเวลาจะเริ่มทำงานหลังจากเลือกอุณหภูมิที่ต้องการเท่านั้น เสียงเตือนจะดังเสมอเมื่อเตาอบทำงานถึงอุณหภูมิ

การห้วงเวลาในการเริ่มต้น

จะเลือกเวลาสิ้นสุดในการปรุงอาหาร (ตรวจสอบตาราง)

	ฟังก์ชัน ปุ่มหมุน A	ฟังก์ชัน ปุ่มหมุน G	การวอร์มเตาอบ	อุณหภูมิ	เวลา	การห้วงเวลาในการ เริ่มต้น
	ปิด	-	-	-	-	-
	บังคับอากาศ	-	X	X	X	X
	ธรรมดา (ทำความร้อนด้านบนและ ด้านล่าง)	-	X	X	X	X
	อบลมร้อน	-	X	X	X	X
	การปรุงอาหารที่มีขนาดใหญ่	-	X	X	X	X
	ย่าง	ย่าง	-	ระดับ 1-2-3	X	X
	ย่าง	ย่างแบบเทอร์โบ	-	ระดับ 1-2-3	X	X
	ขนมปัง	ขนมปัง	X	X	X	-
	พิซซ่า	พิซซ่า	X	X	X	-
	พิเศษ	บังคับอากาศแบบประหยัด*	-	X	X	X
	พิเศษ	ละลายน้ำแข็ง	-	-	X	X
	พิเศษ	การรักษาความอุ่นของ อาหาร	-	65°	X	X
	พิเศษ	การขึ้นฟู	-	30° 35° 40°	X	X
	การวอร์มเตาอบเร่งด่วน	-	X	X	X	-

การเกิดสีน้ำตาล

ในตอนที่ทำการปรุงอาหารด้วยฟังก์ชันบางอย่าง จอแสดงผลจะแจ้งความเป็นไปได้ที่อาหารจะมีสีน้ำตาลมากขึ้น สามารถใช้ฟังก์ชันนี้ได้หากมีการตั้งเวลาในการปรุงอาหาร

ในตอนที่ทำการปรุงอาหาร จอแสดงผลจะแสดง “กด **E** ให้เป็น BROWN (น้ำตาล)” กด **E** และเตาอบเริ่มวงจรการทำให้อาหารมีสีน้ำตาล 5 นาทีสามารถเลือกฟังก์ชันนี้ได้สูงสุดสองครั้ง

การตั้งเวลาให้กรังสัญญาณดังเตือน โดยไม่ตัดการทำงาน (Minute Minder)

ตัวเลือกนี้จะเปิดใช้งานการตั้งเวลาให้กรังสัญญาณดังเตือน โดยไม่ตัดการทำงาน (Minute Minder) ก็ต่อเมื่อไม่มีฟังก์ชันอื่นทำงานอยู่กด จนกระทั่ง และ «00:00» เริ่มกระพริบบนจอแสดงผล เลือก OK (ตกลง) เพื่อยืนยันสัญญาณเสียงเตือนที่เลือกจะดังขึ้นเมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้

ตารางฟังก์ชันของเตาอบ

เตาอบมีระดับการปรุงอาหาร 5 ระดับ โดยนับจากระดับต่ำสุด

ฟังก์ชัน	รายละเอียดของฟังก์ชัน
 ปิด	สำหรับการปิดใช้งานเตาอบ
 บังคับอากาศ	สำหรับการปรุงอาหารต่าง ๆ ที่ต้องใช้ลมหมุนในการปรุงเท่ากันบนชั้นวางหลายชั้น (สูงสุดสามชั้น) ในเวลาเดียวกัน ฟังก์ชันนี้สามารถใช้ในการปรุงอาหารที่แตกต่างกัน โดยกลืนอาหารจะไม่ลอยจากอาหารประเภทหนึ่งไปติดในอาหารอีกประเภทหนึ่ง
 ธรรมดา (ทำความร้อนด้านบนและด้านล่าง)	สำหรับการปรุงอาหารทุกประเภทบนชั้นวางเพียงชั้นเดียวเท่านั้น ควรปรุงอาหารที่ชั้นวางชั้นที่ 2 และชั้นที่ 3 ควรรอเตาอบก่อนใส่อาหารเข้าไปในเตาอบ
 อบลมร้อน	ในการปรุงเนื้อสัตว์และพายที่มีไส้ชุ่มฉ่ำ (ของคาวหรือของหวาน) บนชั้นวางเดียวใช้ชั้นวางชั้นที่ 2 ควรรอเตาอบก่อนปรุงอาหาร
 การปรุงอาหารที่มีขนาดใหญ่	ในการปรุงเนื้อสัตว์ที่มีข้อต่อขนาดใหญ่ (มากกว่า 2.5 กก.) ใช้ชั้นวางชั้นที่ 1 หรือชั้นที่ 2 ขึ้นอยู่กับขนาดข้อต่อขอแนะนำให้พลิกชิ้นเนื้อในระหว่างการปรุงอาหาร เพื่อให้มีสีน้ำตาลเท่า ๆ กันมากขึ้นวิธีที่ดีที่สุดคือการทาน้ำมันหรือเนยบนชิ้นเนื้อบ่อย ๆ เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เนื้อแห้ง
 ย่าง	สำหรับการย่างสเต็ก เคบับ และไส้กรอก การปรุงผักอุรราแดง หรือการปิ้งขนมปัง ควรปรุงอาหารที่ชั้นวางชั้นที่ 4 และชั้นที่ 5 เมื่อย่างเนื้อสัตว์ เราขอแนะนำให้ใช้ถาดรองหยดเพื่อรองรับน้ำจากการปรุงอาหาร วางถาดอบบนชั้นวางชั้นที่ 3/4 และเติมน้ำสะอาด 500 มล. ควรปิดประตูเตาอบในระหว่างการปรุงอาหาร
 ย่างแบบเทอร์โบ	ในการย่างเนื้อที่มีข้อต่อขนาดใหญ่ (เช่น ส่วนขา เนื้ออบ ไก่) วางอาหารบนชั้นวางชั้นกลาง ใช้ถาดรองหยดเพื่อรองรับน้ำจากการปรุงอาหาร วางถาดอบบนชั้นวางชั้นที่ 1/2 เติมน้ำสะอาดประมาณครึ่งลิตรโดยไม่จำเป็นต้องทำการรอเตาอบก่อนควรประตูเตาอบตลอดเวลาการปรุงอาหาร
 ขนมอบ	ในการอบขนมปังชนิดและขนาดที่แตกต่างกัน เพียงระบุค่าที่ต้องการ (อุณหภูมิและเวลา) จากนั้นเตาอบจะจัดการวงจรการปรุงโดยอัตโนมัติ วางแป้งขนมปังบนชั้นวางชั้นที่ 2
 พิซซา	ในการอบพิซซาชนิดและขนาดที่แตกต่างกัน เพียงระบุค่าที่ต้องการ (อุณหภูมิและเวลา) จากนั้นเตาอบจะจัดการวงจรการปรุงโดยอัตโนมัติ วางแป้งพิซซาบนชั้นวางชั้นที่ 2
 บังคับอากาศแบบประหยัด*	ในการปรุงอาหารอบที่ยัดไส้และเนื้อสัตว์เป็นชิ้น ๆ บนชั้นวางชั้นเดียว ฟังก์ชันนี้ใช้พัดลมช่วยเป่าเบา ๆ และไม่ต่อเนื่อง ซึ่งจะป้องกันไม่ให้อาหารแห้งมากเกินไปในฟังก์ชัน ECO (ประหยัด) นี้ หลอดไฟจะดับในระหว่างการปรุงอาหารและจะติดสว่างขึ้นชั่วคราวอีกครั้งด้วยการกดปุ่มยืนยันเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการใช้พลังงานสูงสุด ขอแนะนำอย่าเปิดประตูเตาอบในระหว่างการปรุงอาหารขอแนะนำให้ใช้ชั้นวางชั้นที่ 3 โดยไม่จำเป็นต้องทำการรอเตาอบก่อน
 ละลายน้ำแข็ง	การทำให้อาหารละลายน้ำแข็งเร็วขึ้นวางอาหารบนชั้นวางชั้นกลาง ให้อาหารอยู่ในบรรจุภัณฑ์เพื่อป้องกันไม่ให้ด้านนอกของอาหารแห้ง
 การรักษาความอุ่นของอาหาร	สำหรับการเก็บรักษาอาหารที่ปรุงสุกแล้วให้ร้อนและกรอบ (เช่น เนื้อสัตว์ อาหารทอด หรือฟลาน)วางอาหารบนชั้นวางชั้นกลาง
 การขึ้นฟู	สำหรับการขึ้นฟูของแป้งขนมหวานหรือของคาวที่ดีที่สุดในการรักษาคุณภาพของการหมักแป้ง ฟังก์ชันจะไม่ทำงานหากอุณหภูมิในเตาอบมากกว่า 40°Cวางแป้งพิซซาบนชั้นวางชั้นที่ 2 โดยไม่จำเป็นต้องทำการรอเตาอบก่อน
 การรอเตาอบเร่งด่วน	การรอเตาอบอย่างรวดเร็วในช่วงท้ายของการรอเตาอบ เตาอบจะเลือกฟังก์ชัน CONVENTIONAL (ดั้งเดิม) โดยอัตโนมัติรอให้การรอเตาอบเสร็จสิ้นก่อนใส่อาหารเข้าไปในเตาอบ
- +	การตั้งค่าจอแสดงผล (เวลา หลอดไฟ ความดังของเสียงเตือน การประหยัดพลังงาน)

*ฟังก์ชันที่ใช้อ้างอิงสำหรับการประกาศประสิทธิภาพการใช้พลังงานตามกฎระเบียบ (EU) ฉบับที่ 65 / 2014

ตารางการปรุงอาหาร

ประเภทอาหาร	ฟังก์ชัน	การวอร์มเตาอบ	ระดับ (จากด้านล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุงอาหาร (นาที)
ขนมหวาน ขนมอบ ฯลฯ					
เค้กที่มีสารทำให้ขึ้นฟู		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
พายมีไส้ (ชีสเค้ก สตรูเดิล พายผลไม้)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
ขนมปังกรอบ/ทาร์ตเล็ด		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
ขนมปังซูว์		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
เมอแรงค์		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
ขนมปัง		X	2	180-220	30-50
พิซซ่า		X	2	220-250	15-30
ขนมปัง/พิซซ่า/ฟอคคาเซีย		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
พิซซ่าแช่แข็ง		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
พายแบบควว (พายผัก คีช)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
ไวโลวอง/แครกเกอร์พายชั้น		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
ลาซานญา พาสต้าอบ คานเนลโลนิ ฟลาน		X	2	190-200	45-65
ลาซานญาและเนื้อสัตว์		X	2-4	200	50-100***
เนื้อสัตว์และมันฝรั่ง		X	1-4	190-200	45-100***
ปลาและผัก		X	1-4	180	30-50***
อาหารแบบเติมรูปแบบ ทาร์ตผลไม้ (ระดับ 5) / ลาซานญา (ระดับ 3) / เนื้อสัตว์ (ระดับ 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
เนืออบ/ข้อต่อเนืออบที่ยัดไส้		-	2	180-200	100-150***
เนื้อสัตว์					
เนื้อสัตว์เป็นชิ้น ๆ (กระต่าย ไก่ แกะ)		-	2	180-200	60-100***
เนื้อย่าง 2 กก.		X	2	170-190	110-150
เนื้อแกะ/เนื้อลูกวัว/เนื้อวัว/เนื้อหมู 1 กก.		X	2	190-200	80-120
เนื้อไก่/เนื้อกระต่าย/เนื้อเป็ด 1 กก.		X	2	200-230	50-100
ไก่จวง/ห่าน 3 กก.		X	2	200-230	150-200

ประเภทอาหาร	ฟังก์ชัน	การวอร์มเตาอบ	ระดับ (จากด้านล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุงอาหาร (นาที)
ปลา					
ปลาอบ/ปลาอบในห่อกระดาษ 0.5 กก. (เนื้อปลา ปลาทั้งตัว)		X	2	170-190	30-50
ผัก					
ผักยัดไส้ (มะเขือเทศ คอร์เจตต์ มะเขือม่วง)		X	2	180-200	50-70

ตารางปรุงอาหารด้วยฟังก์ชันย่าง

ประเภทอาหาร	ฟังก์ชัน	การวอร์มเตาอบ	ระดับ (จากด้านล่าง)	อุณหภูมิ (°C)	เวลาปรุงอาหาร (นาที)
ขนมปังปัง		5'	5	3 (สูง)	1-3
เนื้อปลา/ชิ้นปลาสด		5'	3/4	2 (กลาง)	15-30*
ไส้กรอก/เคบับ/ซีโรงหมู/แฮมเบอร์เกอร์		5'	4/5	2-3 (กลาง-สูง)	15-30*
ขาแกะ/ขาหมู		-	3	2 (กลาง)	60-90**
กราแตงผัก		-	3	3 (สูง)	10-25
มันฝรั่งย่าง		-	3	2 (กลาง)	35-60**
ไก่อบ 1-1.3 กก.		-	2	2-3 (กลาง-สูง)	55-80**
เนื้อมันหมูไม่สุก 1 กก.		-	3	2 (กลาง)	35-50**

หมายเหตุ อุณหภูมิและเวลาในการปรุงอาหารใช้เพื่อเป็นแนวทางเท่านั้น

* กลับด้านอาหารเมื่อเวลาในการปรุงอาหารผ่านไปครึ่งหนึ่ง

** กลับด้านอาหารเมื่อเวลาในการปรุงอาหารผ่านไปสองในสามของเวลาทั้งหมด (หากจำเป็น)

*** ระยะเวลาในการปรุงอาหารโดยประมาณ โดยสามารถนำอาหารออกจากเตาอบในเวลาที่แตกต่างกันขึ้นอยู่กับความชอบของแต่ละบุคคล

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

การทำความสะอาด

⚠ คำเตือน!

- ห้ามใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดแบบไอน้ำ
- ทำความสะอาดเตาอบในขณะที่เตาเย็นตัวลงเท่านั้น
- ตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟ

ภายนอกเตาอบ

ⓘ สำคัญ อย่าใช้ฟองซักฟอกที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือมีสารกัด หากผลิตภัณฑ์เหล่านี้สัมผัสกับเครื่องโดยไม่ตั้งใจ ให้ทำความสะอาดเครื่องทันทีด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ

- ทำความสะอาดพื้นผิวเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ หากพื้นผิวเครื่องสกปรกมาก ให้เติมน้ำยาล้างจานลงในน้ำสะอาด เช็ดด้วยผ้าแห้งเป็นชั้นตอนสุดท้าย

ภายในเตาอบ

ⓘ สำคัญ อย่าใช้ฟองน้ำขัด หรือเครื่องขัดโลหะ หรือเครื่องขัดถู เมื่อเวลาผ่านไปสิ่งเหล่านี้สามารถทำลายพื้นผิวเคลือบอีนาเมล และกระจกของประตูเตาอบได้

- หลังการใช้งานทุกครั้ง ปล่อยให้เตาอบเย็นลง จากนั้นทำความสะอาดโดยเฉพาะอย่างยิ่งในขณะที่เตาอบยังอุ่นอยู่เพื่อจัดสิ่งสกปรก และคราบสะสมที่เกิดจากเศษอาหาร (เช่น อาหารที่มีน้ำตาลสูง)
- ใช้ น้ำยาทำความสะอาดสำหรับเตาอบที่เหมาะสม และปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ผลิตอย่างถูกต้อง
- ทำความสะอาดกระจกของประตูเตาอบด้วยน้ำยาทำความสะอาดสูตรน้ำที่เหมาะสม สามารถถอดประตูเตาอบออกเพื่อทำความสะอาดได้ง่าย (ดู การบำรุงรักษา) กระจกด้านในเรียบทำให้ทำความสะอาดได้ง่าย

หมายเหตุ ในระหว่างการปรุงอาหารที่มีปริมาณน้ำมากเป็นเวลานาน (เช่น พืชผัก ผัก ฯลฯ) อาจเกิดการควบแน่นที่ด้านในของประตูและรอบ ๆ ซีล เมื่อเตาอบเย็น ให้ใช้ผ้า หรือฟองน้ำเช็ดด้านในประตูให้แห้ง

อุปกรณ์เสริมต่าง ๆ

- แขนอุปกรณ์เสริมในน้ำที่ผสมน้ำยาล้างจานทันทีหลังใช้งาน จัดการอุปกรณ์เหล่านี้ด้วยถุงมือสำหรับเตาอบหากยังร้อนอยู่
- สามารถกำจัดเศษอาหารออกได้ง่ายโดยใช้แปรง หรือฟองน้ำ

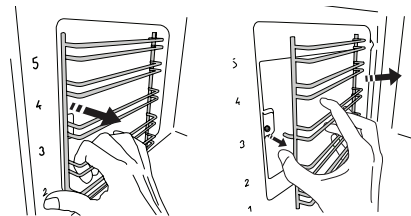
การบำรุงรักษา

⚠ คำเตือน!

- ใช้ถุงมือนิรภัย
- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาอบเย็นก่อนดำเนินการต่อไป
- ตัดการเชื่อมต่อเตาอบจากแหล่งจ่ายไฟ

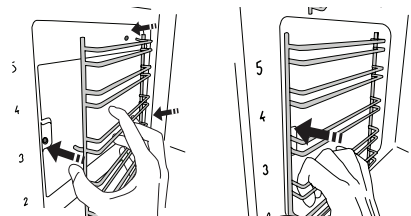
การถอดแนวนำชั้นวางออก

จับชั้นส่วนภายนอกของแนวนำชั้นวางให้แน่น แล้วดึงเข้าหาตัวเพื่อดึงที่รองรับและหลุดภายในสองตัวออกจากช่องเสียบ



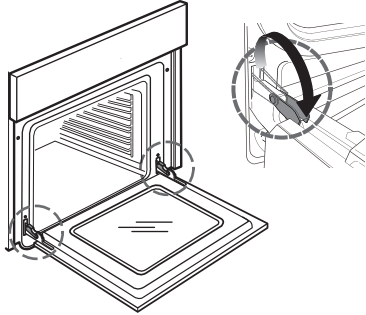
การใส่แนวนำชั้นวางกลับเข้าที่

จัดตำแหน่งแนวนำชั้นวางใกล้ในช่องเตาอบ และก่อนอื่นให้สอดหลอดสองตัวเข้าช่องเสียบ ต่อมาจัดตำแหน่งชิ้นส่วนภายนอกใกล้กับช่องเสียบ ใส่ที่รองรับ แล้วกดให้ลงกับผนังช่องเตาอบให้แน่นเพื่อให้แน่ใจว่าแนวนำชั้นวางติดตั้งอย่างแน่นหนา



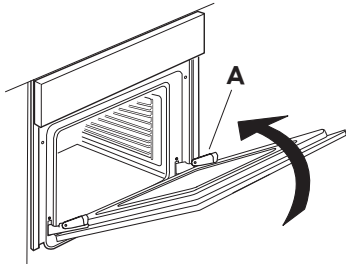
การถอดประตูเตาอบ

1. เปิดประตูเตาอบออกจนสุด
2. ยกขาคีมแล้วดันไปข้างหน้าจนสุด (รูปที่ 1)

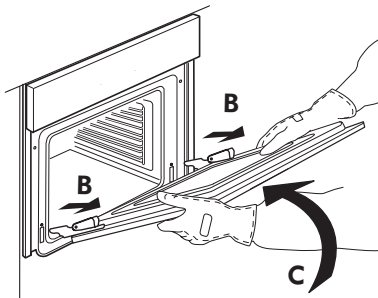


รูปที่ 1

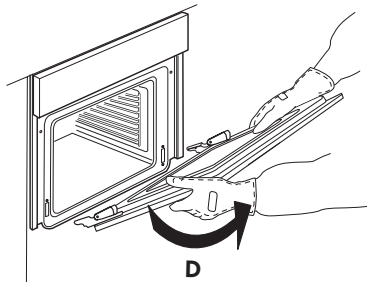
3. ปิดประตูให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ (A) ยกประตูขึ้น (B) แล้วหมุนประตู (C) จนกระทั่งประตูหลุดออก (D) (รูปที่ 2, 3, 4)



รูปที่ 2



รูปที่ 3



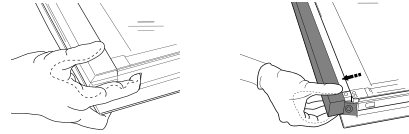
รูปที่ 4

การใส่ประตูกลับเข้าที่

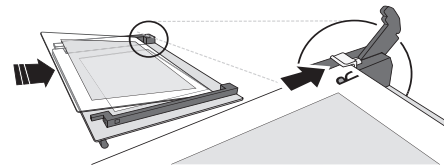
1. ใส่บานพับเข้าที่ฐานรองรับ
2. เปิดประตูเตาอบออกจนสุด
3. ลดตำแหน่งขาคีมลง
4. ปิดประตู

การทำความสะอาดกระจก

1. หลังจากถอดประตูออก และวางไว้บนพื้นผิวที่อ่อนนุ่มโดยให้มือจับคว่ำลง ให้กดคลิปยึดสองตัวพร้อมกัน แล้วดึงขอบด้านบนของประตูออกโดยดึงเข้าหาตัวคุณ



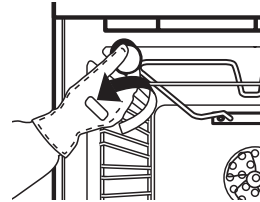
2. ยกและจับกระจกชั้นในด้วยมือทั้งสองข้างให้แน่น ถอดกระจกออกแล้ววางบนพื้นผิวที่อ่อนนุ่มก่อนทำความสะอาด ทำขั้นตอนเดียวกับกับกระจกชั้นกลาง
3. ในการติดตั้งกระจกชั้นกลาง และกระจกชั้นใน ให้ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสามารถมองเห็นตัวอักษร "R" ที่มุมด้านซ้าย ชั้นแรกให้สอดด้านยาวที่มีตัวอักษร "R" เข้าไปในฐานที่รองรับ จากนั้นให้ลดกระจกให้ต่ำลงเข้าไปในตำแหน่ง



4. ใส่มุมด้านบนกลับเข้าที่ เสียงคลิกจะแสดงการใส่เข้าตำแหน่งที่ถูกต้อง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าซิลิโคนหนาแน่นก่อนใส่ประตูกลับเข้าที่

การเปลี่ยนหลอดไฟใหม่

1. ตัดการเชื่อมต่อเตาอบจากแหล่งจ่ายไฟ



รูปที่ 5

2. คลายเกลียวฝาครอบหลอดไฟ (รูปที่ 5) เปลี่ยนหลอดไฟใหม่ (ดูหมายเหตุเกี่ยวกับประเภทหลอดไฟ) แล้วขันเกลียวฝาครอบกลับเข้าที่
3. เชื่อมต่อเตาอบกับแหล่งจ่ายไฟอีกครั้ง

หมายเหตุ

- ใช้หลอดไฟฮาโลเจนขนาด 25W/230 V ประเภท G9, T300°C เท่านั้น
- หลอดไฟที่ใช้ในเครื่องได้รับการออกแบบมาโดยเฉพาะสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าและไม่เหมาะสำหรับการส่องสว่างภายในห้องในครัวเรือน (กฎระเบียบคณะกรรมการ (Commission Regulation, EC) เลขที่ 244/2009)
- หลอดไฟมีจำหน่ายที่ศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองของอิกเซีย

ต้องทำอย่างไรหาก ...

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
เตาอบไม่ทำงาน	ไม่มีพลังงานไฟฟ้าหลัก	ตรวจสอบว่ามีพลังงานไฟฟ้าหลักหรือไม่
	เตาอบไม่ได้เชื่อมต่อกับแหล่งจ่ายไฟ	เชื่อมต่อเตาอบกับแหล่งจ่ายไฟ
จอแสดงผลจะแสดงตัวอักษร "F" ตามด้วยหมายเลข	ปัญหาซอฟต์แวร์	ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายใกล้บ้านและระบุตัวอักษรหรือหมายเลขที่ตามหลังตัวอักษร "F"

ก่อนโทรติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับการรับรอง

1. ลองดูว่าคุณสามารถแก้ไขปัญหาด้วยตัวเองได้หรือไม่โดยทำตามคำแนะนำที่ให้ไว้ในตาราง "ควรทำอย่างไรหาก ..."
2. ปิดเครื่องแล้วเปิดใหม่อีกครั้งเพื่อดูว่ายังมีข้อบกพร่องอยู่หรือไม่ หากยังพบข้อบกพร่องหลังการตรวจสอบข้างต้น ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองของอีเกีย

ในการแจ้งทุกครั้ง โปรดระบุ

- รายละเอียดของข้อบกพร่องโดยสังเขป
- ประเภทและรุ่นที่ถูกต้องของเตาอบ

- หมายเลขบริการ (หมายเลขหลังคำ "Service" บนป้ายแสดงข้อมูล) อยู่ที่ขอบด้านขวามือของช่องเตาอบ (มองเห็นได้เมื่อประตูเตาอบเปิดออก)

SERVICE 0000 000 00000



- ที่อยู่โดยละเอียด
- หมายเลขโทรศัพท์

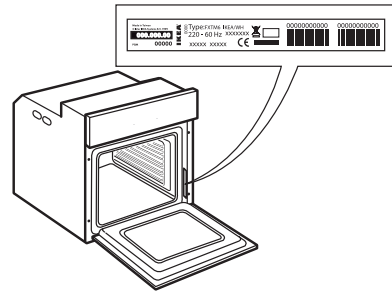
หากจำเป็นต้องมีการซ่อมแซม โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองของอีเกีย (เพื่อรับประกันว่าจะมีการใช้อะไหล่แท้ และดำเนินการซ่อมแซมเครื่องอย่างถูกต้อง)

ข้อมูลทางเทคนิค

ประเภทผลิตภัณฑ์: เตาอบไฟฟ้าแบบฝัง	
การระบุรุ่น: ANRÄTTA 705.082.36	
จำนวนช่องเตาอบ	1
แหล่งความร้อน	ไฟฟ้า
จำนวนฟังก์ชัน	9
ปริมาตรที่ใช้ได้ วัตต์ด้วยกริดด้านข้าง และแผงเร่งปฏิกิริยาที่ถอดออก (a.)	71
พื้นที่แผ่นรองอบขนาดใหญ่ที่สุด (ซม. ²)	1191
ระดับชั้นประสิทธิภาพพลังงาน (การใช้พลังงานต่ำที่สุด)	A+
ดัชนีประสิทธิภาพพลังงาน	81,2
การใช้พลังงาน ฟังก์ชันธรรมดา (ด้วยโหลดมาตรฐาน และการทำความร้อนบน + ล่าง) กิโลวัตต์-ชั่วโมง/รอบ	0,89
การใช้พลังงาน ฟังก์ชันบังคับอากาศด้วยพัดลม (ด้วยโหลดมาตรฐาน และการทำความร้อนด้วยการบังคับอากาศ) กิโลวัตต์-ชั่วโมง/รอบ	0,69
ขดลวดความร้อนด้านบน (วัตต์)	2200
ขดลวดความร้อนด้านล่าง (วัตต์)	2200
ขดลวดความร้อนของการย่าง (วัตต์)	1800
ขดลวดความร้อนของพัดลม (วัตต์)	1800
พัดลมระบายความร้อน (วัตต์)	15
หลอดไฟในเตาอบ (วัตต์)	25
กำลังไฟฟ้าของพัดลมเตาอบ (วัตต์)	22
พิกัดรวม (วัตต์)	2700-3000
ขนาด	
กว้าง (มม.)	595
สูง (มม.)	595
ลึก (มม.)	550
น้ำหนักเครื่อง ANRÄTTA (กก.)	30.5

ข้อมูลทางเทคนิค

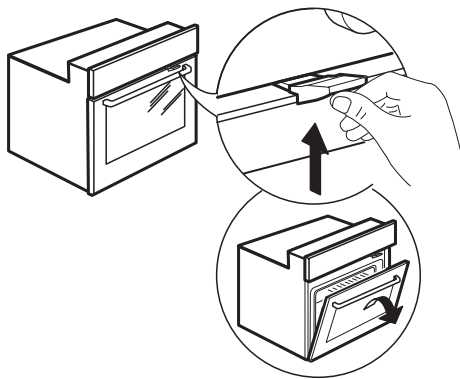
ข้อมูลทางเทคนิคอยู่บนป้ายแสดงข้อมูลทางเทคนิคภายในเครื่อง



การติดตั้ง

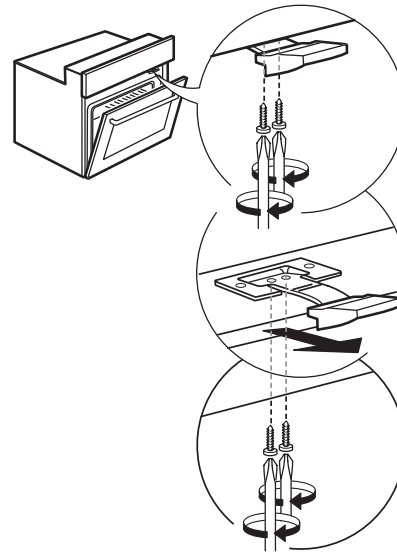
เครื่องมือล๊อคประตูประตู่

การเปิดประตู่ด้วยเครื่องมือล๊อคประตูประตู่ รูปที่ 1



รูปที่ 1

สามารถถอดอุปกรณ์ป้องกันประตู่ได้โดยปฏิบัติตามลำดับขั้นตอนในรูปภาพ (ดูรูปที่ 2)



รูปที่ 2

การเชื่อมต่อทางไฟฟ้า

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแรงดันไฟฟ้าที่ระบุบนป้ายข้อมูลของเครื่องตรงกับแรงดันไฟฟ้าประธาน ป้ายแสดงข้อมูลทางเทคนิคอยู่ที่ขอบด้านหน้าของเตาอบ (มองเห็นได้เมื่อประตู่เตาอบเปิดอยู่)

การเปลี่ยนสายไฟใหม่ (ชนิด H05 V2V2 x 1.5 มม.²) ต้องดำเนินการโดยช่างไฟฟ้าชำนาญการ โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองของอียิปต์

ความกังวลด้านสิ่งแวดล้อม

⚠ คำเตือน! ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปิดใช้งานเครื่องและตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟก่อนดำเนินการบำรุงรักษาเนื่องจากความเสี่ยงจากไฟฟ้าดูด ห้ามใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดแบบไอน้ำ

⚠ ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนรุนแรงหรือเครื่องขูดโลหะในการทำความสะอาดกระจกประตู่เนื่องจากอาจทำให้พื้นผิวเป็นรอย ซึ่งอาจทำให้กระจกแตกได้

⚠ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องเย็นลงก่อนการทำความสะอาดและการบำรุงรักษา เนื่องจากความเสี่ยงต่อการไหม้

⚠ คำเตือน! ปิดใช้งานเครื่องก่อนเปลี่ยนหลอดไฟใหม่ เนื่องจากมีความเสี่ยงจากไฟฟ้าดูด

การทิ้งวัสดุบรรจุภัณฑ์

วัสดุบรรจุภัณฑ์สามารถนำไปรีไซเคิลได้ 100% และมีสัญลักษณ์รีไซเคิลกำกับบนบรรจุภัณฑ์ **♻** ดังนั้นจะต้องกำจัดชิ้นส่วนบรรจุภัณฑ์ที่ต่าง ๆ ด้วยความรับผิดชอบ และเป็นไปตามข้อบังคับของหน่วยงานท้องถิ่นที่ควบคุมการจัดขยะ

การจัดเครื่องใช้ในครัวเรือนที่

เครื่องใช้ไฟฟ้ามีผลจากวัสดุที่สามารถนำไปรีไซเคิลได้ หรือใช้ซ้ำได้ นำเครื่องไปทิ้งตามกฎระเบียบการกำจัดขยะในท้องถิ่น สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการรักษา การฟื้นฟู และการรีไซเคิลเครื่องใช้ไฟฟ้าในครัวเรือน โปรดติดต่อหน่วยงานในพื้นที่ของคุณที่มี บริการเก็บขยะในครัวเรือน หรือร้านค้าที่คุณซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้านี้มีการกำกับว่าเป็นไปตามกฎระเบียบของสหภาพยุโรป (European Directive) 2012/19/EU ว่าด้วยการจัดการเศษซากเหลือทิ้งจากผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าและอิเล็กทรอนิกส์ (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE) โดยตรวจสอบให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการกำจัดอย่างถูกต้อง คุณจะช่วยป้องกันผลเสียต่อสิ่งแวดล้อม และสุขภาพของมนุษย์



สัญลักษณ์ **♻** บนผลิตภัณฑ์ หรือในเอกสารประกอบระบุว่าคุณไม่ควรดำเนินการกับเครื่องเป็นขยะในครัวเรือน แต่ต้องนำเครื่องไปที่ศูนย์รวบรวมที่เหมาะสมสำหรับการรีไซเคิลอุปกรณ์ไฟฟ้า และอิเล็กทรอนิกส์

เคล็ดลับในการประหยัดพลังงาน

วอร์มเตาอบทุกครั้งไว้ในตารางการปรุงอาหาร หรือตามสูตรของคุณเท่านั้น ใช้ถาดอบเคลื่อน หรือเคลื่อนอินามาเลสีเข้มนเนื่องจากดูดซับความร้อนได้ดีกว่า อาหารที่ต้องปรุงเป็นเวลานาน จะยังปรุงต่อเนื่องแม้ว่าจะปิดใช้งานเครื่องแล้วก็ตาม

การรับรองแสดงความปลอดภัยตามมาตรฐาน

เครื่องนี้เป็นไปตามข้อกำหนดการออกแบบเชิงนิเวศเศรษฐกิจ (Eco Design) ของกฎระเบียบของสหภาพยุโรป (European Regulations) เลขที่ 65/2014 และ 66/2014 ซึ่งเป็นไปตามมาตรฐานสหภาพยุโรป EN 60350-1



การรับประกันของอิกีย์

การรับประกันของอิกีย์ครอบคลุมระยะเวลาเท่าใด

การรับประกันนี้มีอายุห้า (5) ปีนับจากวันที่ซื้อเครื่องใช้ไฟฟ้าที่อิกีย์ จำเป็นต้องแสดงใบเสร็จรับเงินตัวจริงเป็นหลักฐานด้วย หากงานบริการดำเนินการภายใต้การรับประกัน การดำเนินการนี้จะไม่มีข้อยกเว้นระยะเวลาประกันเครื่อง

ใครจะเป็นผู้ดำเนินการบริการ

ผู้ให้บริการของอิกีย์จะให้บริการด้วยตนเอง หรือเครือข่ายพันธมิตรผู้ให้บริการที่ได้รับการรับรอง

การรับประกันนี้จะครอบคลุมส่วนใดบ้าง

การรับประกันครอบคลุมถึงข้อบกพร่องของเครื่องใช้ไฟฟ้า ซึ่งเกิดจากการผลิตที่ผิดพลาด หรือข้อบกพร่องของวัสดุนับจากวันที่ซื้อจากอิกีย์ การรับประกันนี้ครอบคลุมการใช้งานเครื่องภายในประเทศเท่านั้น มีการระบุข้อยกเว้นไว้ภายใต้หัวข้อ "สิ่งที่ไม่ครอบคลุมภายใต้เงื่อนไขการรับประกันนี้" ภายในระยะเวลาประกัน ค่าใช้จ่ายในการแก้ไขข้อบกพร่อง เช่น ค่าซ่อมแซม ค่าอะไหล่ ค่าแรงงาน และค่าเดินทางจะได้รับความคุ้มครอง หากสามารถเข้าถึงเครื่องใช้ไฟฟ้าเพื่อซ่อมแซมได้โดยไม่มีค่าใช้จ่ายพิเศษ ตามเงื่อนไขเหล่านี้ แนวทางของสหภาพยุโรป (เลขที่ 99/44/EG) และกฎระเบียบท้องถิ่นนำมาบังคับใช้ อะไหล่ที่เปลี่ยนจะกลายเป็นทรัพย์สินของอิกีย์

อิกีย์จะอย่างไรในการแก้ไขปัญหา

ผู้ให้บริการที่ได้รับการแต่งตั้งจากอิกีย์จะตรวจสอบผลิตภัณฑ์ และตัดสินใจตามดุลยพินิจของผู้ให้บริการ แต่เพียงผู้เดียวหากผลิตภัณฑ์นั้นอยู่ภายใต้การรับประกันนี้ หากได้รับการพิจารณาแล้วว่าครอบคลุมอยู่ภายใต้การรับประกัน ผู้ให้บริการของอิกีย์ หรือพันธมิตรผู้ให้บริการที่ได้รับการรับรองด้วยการให้บริการด้วยตนเองจะใช้ดุลยพินิจ แต่เพียงผู้เดียวในการซ่อมแซมผลิตภัณฑ์ที่มีข้อบกพร่องหรือเปลี่ยนทดแทนด้วยผลิตภัณฑ์เดียวกัน หรือผลิตภัณฑ์ที่เทียบเท่ากัน

สิ่งที่ไม่ครอบคลุมภายใต้เงื่อนไขการรับประกันนี้

- การสึกหรอตามปกติ
- ความเสียหายโดยเจตนา หรือโดยประมาท ความเสียหายที่เกิดจากการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้ งานการติดตั้งที่ไม่ถูกต้อง หรือจากการเชื่อมต่อกับแรงดันไฟฟ้าที่ไม่ถูกต้อง ความเสียหายที่เกิดจากปฏิกิริยาเคมี หรือไฟฟ้าเคมี สนิม การกัดกร่อน หรือความเสียหายจากน้ำ รวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงความเสียหายที่เกิดจากไฟไหม้ใน น้ำประปาหากเกิดไป ความเสียหายที่เกิดจากสภาพแวดล้อมที่ผิดปกติ
- อะไหล่สิ้นเปลือง ได้แก่ แบตเตอรี่ และหลอดไฟ
- ชิ้นส่วนที่ไม่ใช้งาน และชิ้นส่วนตกแต่ง ซึ่งไม่มีผลต่อการใช้งานเครื่องตามปกติ รวมถึงรอยขีดข่วน และความแตกต่างของสีที่อาจเกิดขึ้น
- ความเสียหายจากอุบัติเหตุที่เกิดจากวัตถุ หรือสารแปลกปลอม และการทำความสะอาด หรือการแก้ไขปัญหาคาราคอซังของตัวกรอง ระบบระบายน้ำ หรือภาตใส่ผงซักฟอก
- ความเสียหายต่อชิ้นส่วนต่อไปนี้ ได้แก่ แก้วเซรามิก อุปกรณ์ต่าง ๆ ถ้วยชาม และช้อนส้อม ตะกร้า ก่อป้อนอาหาร และท่อระบายน้ำ ซิล หลอดไฟ และฝาครอบหลอดไฟ หน้าจอ ปุ่มหมุน โครง และชิ้นส่วนโครง เช่นแต่ความเสียหายดังกล่าวสามารถพิสูจน์ได้ว่าเกิดจากความผิดพลาดในการผลิต
- กรณีที่ไม่พบข้อผิดพลาดในระหว่างการตรวจสอบของช่างเทคนิค
- การซ่อมแซมที่ไม่ได้ดำเนินการโดยผู้ให้บริการที่ได้รับการแต่งตั้งและ/หรือพันธมิตรตามสัญญาบริการที่ได้รับการรับรอง หรือในกรณีที่มีการใช้อะไหล่ที่ไม่ใช่ของแท้
- การซ่อมแซมที่เกิดจากการติดตั้งเครื่องที่ผิดพลาด หรือไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนด
- การใช้เครื่องในสภาพแวดล้อมที่ไม่ใช่ภายในครัวเรือน เช่น การใช้งานในระดับมืออาชีพ
- ความเสียหายจากการขนส่ง หากลูกค้าขนส่งผลิตภัณฑ์ไปยังบ้านของเขา หรือที่อยู่อื่น อิกีย์ไม่รับผิดชอบความเสียหายใด ๆ ที่อาจเกิดขึ้นในระหว่างการขนส่ง อย่างไรก็ตาม หากอิกีย์จัดส่งผลิตภัณฑ์ไปยังที่อยู่ของลูกค้า แล้วเกิดความเสียหายต่อผลิตภัณฑ์ในระหว่างการขนส่งดังกล่าว อิกีย์จะเป็นผู้รับผิดชอบต่อความเสียหายดังกล่าว
- ค่าใช้จ่ายในการติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าของอิกีย์ครั้งแรก
- อย่างไรก็ตาม หากอิกีย์แต่งตั้งผู้ให้บริการ หรือพันธมิตรผู้ให้บริการที่ได้รับการรับรองซ่อมแซม หรือเปลี่ยนเครื่องใช้ไฟฟ้าภายใต้เงื่อนไขการรับประกันนี้ ผู้ให้บริการที่ได้รับการแต่งตั้ง หรือผู้ให้บริการที่ได้รับการรับรองจะติดตั้งอุปกรณ์ที่ซ่อมแซมกลับเข้าที่เดิม หรือติดตั้งอุปกรณ์ใหม่ทดแทนหากจำเป็น

กฎหมายของประเทศมีผลบังคับใช้อย่างไร

การรับประกันของอิกีย์ให้สิทธิทางกฎหมายเฉพาะแก่คุณ ซึ่งครอบคลุม หรือเกินกว่าข้อกำหนดทางกฎหมายในท้องถิ่นทั้งหมด อย่างไรก็ตามเงื่อนไขเหล่านี้ไม่ได้จำกัดสิทธิของผู้บริโภคตามที่อธิบายไว้ในกฎหมายท้องถิ่น

พื้นที่ของการมีผลบังคับใช้

สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าที่ซื้อในประเทศหนึ่งในสหภาพยุโรป และนำเครื่องไปใช้ประเทศอื่นในสหภาพยุโรป การบริการที่มอบให้จะเป็นไปตามเงื่อนไขการรับประกันตามปกติในประเทศที่ย้ายเครื่องไปใช้งาน

การระบุพื้นที่ในการให้บริการตามกรอบของการรับประกันจะมีขึ้นต่อเมื่อเครื่องใช้ไฟฟ้านั้นเป็นไปตาม และได้รับการติดตั้งตาม

- ข้อกำหนดทางเทคนิคของประเทศที่มีการเรียกร้องขอการรับประกัน
- ค่าแนะนำในการประกอบ และข้อมูลด้านความปลอดภัยในคู่มือการใช้งาน

บริการหลังการขายเฉพาะสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าของอิกีย์

โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองของอิกีย์เพื่อ

- ดำเนินการร้องขอบริการภายใต้การรับประกันนี้
- ขอคำชี้แจงเกี่ยวกับการติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าของอิกีย์ในชุดเฟอร์นิเจอร์ของอิกีย์โดยเฉพาะ
- ขอคำชี้แจงเกี่ยวกับฟังก์ชันการทำงานของเครื่องใช้ไฟฟ้าของอิกีย์ เพื่อให้แน่ใจว่าเราให้ความช่วยเหลืออย่างดีที่สุดแก่คุณ โปรดอ่านคำแนะนำในการประกอบและ/หรือคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดก่อนติดตั้งเรา

จะติดต่อเราได้อย่างไรหากคุณต้องการใช้บริการของเรา



สำหรับศูนย์บริการที่ได้รับการอนุญาตจาก IKEA กรุณาติดต่อคอลล์เซ็นเตอร์ IKEA หรือ www.IKEA.com แล้วเลือกสาขาใกล้บ้านเพื่อดูหมายเลขโทรศัพท์และเวลาทำการ

i กรุณาเตรียมรหัสสินค้าของ IKEA (เลข 8 หลัก) และหมายเลขผลิตภัณฑ์ (เลข 8 หลักที่อยู่บนแผ่นป้ายระบุค่าพิกัด) ของอุปกรณ์ให้พร้อมก่อนติดต่อขอความช่วยเหลือจากเรา

i โปรดเก็บใบเสร็จรับเงินตัวจริง! ใบเสร็จรับเงินตัวจริงเป็นหลักฐานการซื้อของคุณ และจำเป็นต้องใช้สำหรับการรับประกัน ใบเสร็จรับเงินยังมีรายละเอียดข้อสไตรอิกีย์ และหมายเลขสินค้า (รหัส 8 หลัก) สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าแต่ละชิ้นที่คุณซื้อ

คุณต้องการความช่วยเหลือเพิ่มเติมหรือไม่

หากคุณต้องการสอบถามเพิ่มเติมเกี่ยวกับการบริการหลังการขายเครื่องใช้ไฟฟ้าของคุณ โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของสไตรอิกีย์ใกล้บ้าน เราขอแนะนำให้คุณอ่านเอกสารเครื่องใช้ไฟฟ้าอย่างละเอียดก่อนติดตั้งเรา

目錄

安全資訊	39	發生了這些情況後，應該怎麼辦	46
產品介紹	40	技術資料	47
控制面板	40	安裝	48
首次使用	41	電氣連接	48
日常使用	41	環境問題	48
烹飪表	43	宜家質保	49
清潔和維護	45		

安全資訊

使用本家電前，請仔細閱讀說明。請妥善保管文件以便日後參考。

這些說明與家電本身均提供重要安全警示，請務必隨時遵守。未遵守這些安全說明、不當使用本家電或控制裝置設定不正確，製造商均無法保固。

安全警示

△ 請讓幼童（0-3歲）遠離本家電。請勿在無人注意的情況下讓兒童（3-8歲）靠近本家電。8歲以上兒童與殘疾人士或經驗與知識不足之人員，僅可在有人監督且已了解安全使用說明及相關風險後才能使用本電器。請勿讓兒童將本家電當作玩具。請勿讓無人注意之孩童進行清潔與使用者保養。

△ 警告！本家電及其外露的零件在使用時會變燙。請小心避免與加熱元件接觸。八週歲以下兒童在無人注意的情況下請務必遠離本家電。

△ 警告！在烤乾食物的過程中，請勿使設備處於無人看管的狀態。如果家電適合用於探測器用途，僅使用為本烤箱推薦的溫度探測器——失火危險。

△ 在所有元件均冷卻前，請讓衣物或其他易燃物遠離本家電——失火風險。烹飪富含油脂的食物或添加含酒精的飲料時，總是應該保持警惕——失火危險。使用烤箱手套來移除烤盤和配件。烹飪結束時，小心地打開烤箱門：手伸入烤箱前，請讓熱空氣或蒸汽逐漸散逸——燙傷風險。不要阻塞烤箱前面的熱風通風孔——失火風險。

△ 烤箱門打開或拉下時，請小心操作，避免撞擊烤箱門。

用途

△ 小心：本家電不可搭配外接開關裝置如計時器或獨立遙控系統使用。

△ 本家電僅可用於一般住宅及以下應用中：商店、辦公室及其他工作環境的員工廚房區；農舍；飯店、汽車旅館、民宿及其他居住環境用戶。

△ 本家電並非供專業用途使用。請勿在戶外使用本家電。

不允許用於其它用途 (例如房間取暖)。

△ 不要在家電中或家電附近存放易爆或易燃物質 (例如，汽油罐或噴霧罐) ——失火風險。

安裝

△ 本家電並須由兩位以上人員負責安裝與處理，否則有受傷風險。在開箱與安裝時請穿戴保護手套，以避免割傷風險。

△ 包括供水裝置 (如有) 與電力接線等安裝及維修工作必須交合格工匠處理。除非使用手冊特別載明，否則請勿維修或更換本家電零件。請讓孩童遠離安裝地點。家電包裝拆掉後，請確認機身無因運送所造成之損傷。若出現問題，請與經銷商或離您最近的售後服務中心聯絡。安裝後，請務必將包裝廢棄物 (塑膠、發泡膠件等) 收納於兒童無法觸及之處——窒息風險。安裝前，請務必將本家電的電源中斷，以避免觸電風險。安裝過程中，請確認家電不要造成電源線損壞，以避免起火或觸電風險。僅可在安裝工作全部完成後才可啟動本家電。

△ 將本家電安裝於傢俱中前請先完成所有櫥櫃切割作業，並將所有木屑及鋸渣清除。為確保正確操作家電，不要阻塞操作台與烤箱上邊緣之間的最小空隙——燙傷風險。未到安裝時，請不要將烤箱從塑料泡沫底座上取出。

△ 安裝完成之後，應該無法接觸家電的底部——燙傷風險。

△ 請勿將家電安裝在裝飾門後面——失火危險。

電氣警告

△ 銘牌位於烤箱的上緣 (箱門打開時可見)。

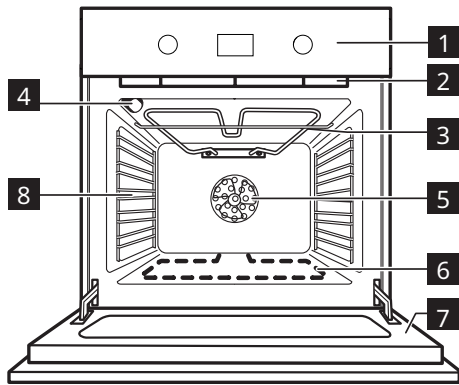
△ 必須按照國家電氣安全標準，通過拔下可接近的插頭，或通過安裝在插座上游的多極開關斷開家電電源，且家電必須接地。

△ 請勿使用延長線、多重插座或轉接器。安裝後，使用者不得接觸電氣組件。請勿在身體潮濕或赤腳的情況下使用本家電。若家電有電源線或插頭損壞的情況，或是無法正常運作，或曾遭到損壞或掉落過，均請不要使用本家電。

△ 若電源線損壞，必須由製造商維修人員或相關合格人員以同等產品進行更換以避免觸電風險。

△ 在更換電源線時，請聯絡經授權的服務中心。

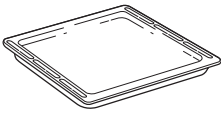
產品介紹



- 1 控制面板
- 2 冷卻風扇 (不可見)
- 3 燒烤元件
- 4 烤箱燈
- 5 烤箱風扇
- 6 底部加熱元件 (隱藏)
- 7 烤箱門
- 8 側烤架

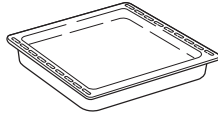
配件

烤盤



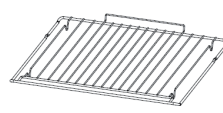
1件

深烤盤



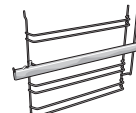
1件

線架



1件

伸縮賽跑者



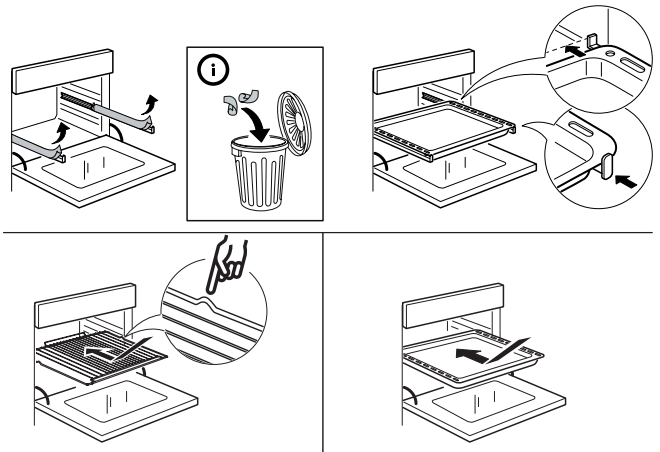
1件

插入烤架和其他附件

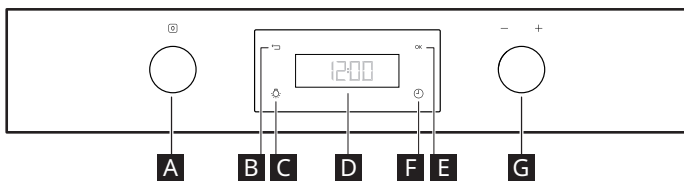
將烤架略微向上傾斜，將凸起的後沿先放下 (朝上)，插入所需要的烤層。接著，將烤架沿著擱架導軌盡量往里滑入。

將烤盤等其它附件沿著烤盤滑道滑動，將其水平插入。

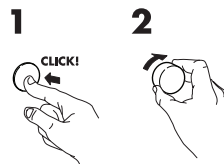
如果您想要購買附件，請致電授權維修中心。



控制面板



- A 自彈選擇旋鈕
- B 返回按鈕
- C 照明燈
- D 顯示屏
- E 確認按鈕
- F 分鐘計時器
- G 調整自彈旋鈕



可縮回旋鈕

要使用這種類型的旋鈕，請按壓其中央。

旋鈕會彈出。

將其旋轉到需要的位置。

當烹飪完成時，將旋鈕旋轉到 0 並再次按壓，將其恢復到初始位置。

首次使用

從烤箱中取出配件，將烤箱在200°C的溫度下加熱大約一個小時，以消除從絕緣材料和保護油脂的氣味和煙霧

設置

將「功能」旋鈕指示器**A**旋轉到顯示設置，並將旋鈕**G**旋轉到包含四個顯示設置的子菜單，在烹飪結束後變更設置，並將旋鈕恢復到初始位置。

• 時鐘

將旋鈕**G**旋轉到顯示“時鐘”。左邊兩位數字將開始閃爍，旋轉旋鈕**G**來設定小時。按下按鈕**E**來確認數值，然後右邊的兩位數字將開始閃爍。調節旋鈕**G**來設定分鐘，並按下按鈕**E**來確認選擇。

• 聲音

請按照下列流程來激活或禁用聲音信號：

1. 將旋鈕**G**旋轉到「聲音」
2. 按下按鈕**E**確認
3. 使用旋鈕**G**來選擇想要的設置
4. 按下按鈕**E**確認

• 亮度

如需改變顯示屏亮度，可按以下步驟進行操作：

1. 將旋鈕**G**旋轉到顯示“亮度”，並按下按鈕**E**確認。
2. 可以看見當前的亮度數值
3. 旋轉旋鈕**G**來增加或減少亮度，然後按下**E**確認。

• 節能

1. 將旋鈕**G**旋轉到顯示“節能”。
2. 按下**E**進入設定（開啓/關閉）。
3. 將旋鈕**G**旋轉到想要的設置並按下按鈕**E**確認。
4. 在某個烹飪功能進行期間，如果激活節能模式，顯示器將在一分鐘後將亮度降到最低，烤箱燈也將在烹飪一分鐘之後關閉，按下按鈕**C**重新激活。

日常使用

激活功能

1. 使用旋鈕**A**來選擇想要的功能並按下按鈕**E**確認。
2. 溫度會閃爍，您可以使用旋鈕**G**進行調整，並按下按鈕**E**確認。
3. 烹飪時間會在顯示屏上顯示，您可以使用旋鈕**G**進行調整或不作調整立即開始，並按下按鈕**E**確認。
4. 如果您之前選擇了一個想要的烹飪時間，顯示屏會顯示預期的結束時間，您可以使用旋鈕**G**來延長時間，並按下按鈕**E**確認延遲。

預熱

如果您在開始烹飪功能前進行選擇，預熱將在可用時自動開始（查看表格）並包含在烹飪時間中。

如果您選擇溫度和烹飪時間，預熱會自動開始。如果您不選擇烹飪時間，計時器僅會在到達指定溫度後開始計時。溫度到達後，總是會發出聲音信號。

延遲開始

延時可用時（查看表格），將延長烹飪的結束時間。

	功能 A 旋鈕	功能 G 旋鈕	預熱	溫度 🌡️	時間 ⌚	延遲開始 ⌚
0	關閉	-	-	-	-	-
🌀	強制風	-	X	X	X	X
☐	常規 (上下加熱)	-	X	X	X	X
🌀	對流烘烤	-	X	X	X	X
🔥	超級烹飪	-	X	X	X	X
🔥	燒烤	燒烤	-	第1-2-3層	X	X
🔥	燒烤	強力燒烤	-	第1-2-3層	X	X
☐	麵包	麵包	X	X	X	-
☐	披薩餅	披薩餅	X	X	X	-
🌀	特殊	節能 強制風	-	X	X	X
🔥	特殊	解凍	-	-	X	X
🔥	特殊	保溫	-	65°	X	X
🔥	特殊	升高	-	30° 35° 40°	X	X
🔥	快速預熱	-	X	X	X	-

烤色

烹飪結束時，顯示屏會在某些功能下顯示可進行額外烤色。此功能僅可在已設置烘烤時間時啓用。

烘烤結束時，顯示屏上將顯示：「按下**E**進行烤色」。按下**E**，烤箱會開始5分鐘的烤色週期。此功能最多可連續啓用兩次。

分鐘計時器

該選項僅會在沒有任何其他功能活動時激活分鐘計時器。保持按住⌚，直到⌚和「00:00」開始在顯示屏上閃爍，選擇並按下「ok」確認。定時器完成選定時間倒計時後，將響起一個聲音信號。

烤箱功能表

烤箱有五個烹飪層。從較低的層數向上數。

功能	功能描述
 關閉	用於關閉烤箱。
 強制風	用於在幾個隔層（最大三個）上同時烹飪需要相同烹飪溫度的不同食物。該功能可以用來烹飪異味不會從一種食物傳送到其他食物的不同食物。
 常規（上下加熱）	只在一個擱層上烘烤各類盤裝食品。最好使用第2層或第3層。放入食物前預熱烤箱。
 對流烘烤	在一層架子上烹飪肉類或帶液體餡料的餡餅（鹹味或甜味）。請使用第2層架子。烘烤前需預熱烤箱。
 超級烹飪	用於烹飪大塊肉類（超過2.5千克）。根據肉塊的大小，請使用第1層或第2層。建議在烹飪過程中翻轉烤肉，使其烤色更均勻。最好時不時地在烤肉上澆油，防止其烤乾。
 燒烤	用於燒烤肉排、烤肉串和香腸，烹飪蔬菜脆皮或烤麵包。最好使用第4和第5層。烤肉時，我們建議使用托盤收集汁液：將烤盤放置在第3或第4層，並添加500毫升水。在烹飪期間，烤箱門應該關閉。
 強力燒烤	用於烤大塊肉（烤肉腿、烤牛肉、烤雞）。將食物放在中間的架子上。請使用托盤收集烤肉時滴落的汁液。將食物放在第1/第2層，加半升左右的水無需預熱烤箱。烘烤時烤箱門必須保持關閉。
 麵包	烘烤不同類型和尺寸的麵包。僅需指出所要求的數值（溫度和時間），烤箱會自動管理烹飪週期。將面團放在第2層架子上。
 披薩餅	烘烤不同類型和尺寸的披薩餅。僅需指出所要求的數值（溫度和時間），烤箱會自動管理烹飪週期。將面團放在第2層架子上。
 節能 強制風*	為了在一個架子上烹飪填餡烤肉和肉塊。此功能需使用間歇式柔風輔助，以防止食品過度乾燥。在節能模式下，燈在烹飪過程中保持關閉，可以通過按下確認按鈕，將其暫時打開。為了使效能最大化，建議在烹飪過程中不要打開烤箱門。建議使用第3層。無需預熱烤箱。
 解凍	快速解凍食物。將食物放在中間的層架上。將食物放在其原包裝內，以避免其表面被烤乾。
 保溫	為了讓剛做好的食物保持熱度和脆度（比如：肉類、油炸食品或餡餅）。將食物放在中間的層架上。
 發酵	為了讓甜味或咸味的面團可以更好地發酵。為了保證質量，如果烤箱溫度超過40°C，則無法啓用此功能。將面團放在第2層架子上。無需預熱烤箱。
 快速預熱	快速預熱烤箱。預熱結束時，烤箱會自動選擇常規功能。將食物放入烤箱前，等待預熱結束。
- + 設置	設定顯示（時間、燈光、音量、節能）

*根據歐盟第65/2014號規定，該功能用於能源效率聲明的參考

烹飪表

食物類型	功能	預熱	層數 (從下開始)	溫度 (°C)	烹飪時間 (分鐘)
甜點、糕點等					
發酵蛋糕		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
餡餅 (乾酪蛋糕、果餡卷、水果派)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
餅乾/果餡點心		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
泡芙皮		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
蛋白甜餅		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
麵包		X	2	180-220	30-50
披薩餅		X	2	220-250	15-30
麵包/披薩餅/意式麵包		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
冷凍披薩餅		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
美味餡餅 (蔬菜餅、法式蛋糕)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
酥皮餡餅/千層酥餅乾		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
意大利千層麵、焗烤意麵、意式烤碎肉卷、果餡餅		X	2	190-200	45-65
千層麵和肉類		X	2-4	200	50-100***
肉類和土豆		X	1-4	190-200	45-100***
魚和蔬菜		X	1-4	180	30-50***
全餐 水果蛋糕 (第5層) / 千層麵 (第3層) / 肉類 (第1層)		X	1-3-5	180-190	40-120***
烤肉/填料烤肉		-	2	180-200	100-150***

食物類型	功能	預熱	層數 (從下開始)	溫度 (°C)	烹飪時間 (分鐘)
肉類					
肉塊 (兔肉、雞肉、羊肉)		-	2	180-200	60-100***
脆皮烤豬肉 2kg		X	2	170-190	110-150
羊肉/小牛肉/牛肉/豬肉 1Kg		X	2	190-200	80-120
雞肉/兔肉/鴨肉 1Kg		X	2	200-230	50-100
火雞/鵝肉 3Kg		X	2	200-230	150-200
魚					
烤魚/紙包食物 0.5Kg (魚排、整魚)		X	2	170-190	30-50
蔬菜					
填餡蔬菜 (西紅柿、西葫蘆、茄子)		X	2	180-200	50-70

燒烤功能烹飪表

食物類型	功能	預熱	層數 (從下開始)	溫度 (°C)	烹飪時間 (分鐘)
土司		5'	5	3 (高)	1-3
魚排/魚片		5'	3/4	2 (中)	15-30*
香腸/肉串/排骨/漢堡		5'	4/5	2-3 (中高)	15-30*
羊腿/肘子		-	3	2 (中)	60-90**
脆皮蔬菜		-	3	3 (高)	10-25
烤土豆		-	3	2 (中)	35-60**
烤雞 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (中高)	55-80**
烤牛肉三分熟 1Kg		-	3	2 (中)	35-50**

注意：烹飪溫度和時間僅供參考。

* 在烹飪中途翻轉食物。

** 在烹飪進行到三分之二時轉動食物 (如有必要)。

*** 估計的時間長度：可以根據個人偏好，在不同的時間將菜式取出。

清潔和維護

清潔

警告！

- 切勿使用蒸汽清潔設備。
- 在烤箱完全冷卻並可觸摸的情況下，方可進行清潔。
- 將家電的電源拔掉。

烤箱外部

- 重要資訊：**請勿使用具有腐蝕性或帶有磨料的清潔劑。如果此類清潔劑與烤箱接觸，立即用潮濕的抹布擦拭。
 - 用潮濕的抹布擦拭烤箱表面。如果烤箱非常臟，可在水中添加幾滴清潔劑。用乾布將其擦乾。

烤箱內部

- 重要資訊：**請勿使用磨砂海綿或金屬刮刀或硬毛刷清潔。隨著時間的推移，這些用具會損害搪瓷表面和烤箱門的玻璃。
 - 在每次使用後，使烤箱冷卻，然後在其仍然溫熱的情況下清洗，除去由食物殘渣（比如有高糖含量的食品）造成的污垢和污漬。
 - 使用專用的烤箱清潔劑，並按照製造商的說明進行操作。
 - 使用合適的液體清潔劑清潔門。可以拆下烤箱門，以便於清潔（參閱「保養」章節）。內玻璃是光滑的，以便進行清潔。

注意：具有高水含量的食品（例如披薩餅、蔬菜等）進行延長烹飪期間，可在門的內部及周圍的形成冷凝。待烤箱冷卻之後，用布或海綿擦乾門的內部。

配件

- 在使用後，立即將配件浸泡在有洗滌劑的水中，如果依然過熱，操作時請使用烤箱手套。
- 可以用刷子或海綿輕鬆去除食物殘渣。

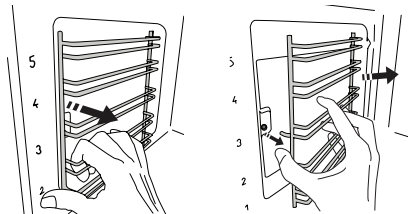
保養

警告！

- 使用安全手套。
- 在進行任何操作之前，請讓烤箱冷卻。
- 斷開烤箱電源。

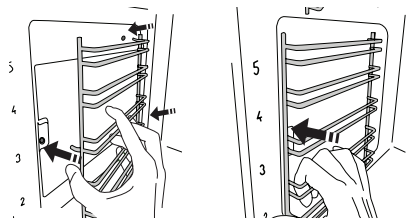
移除烤盤滑道

緊緊握住滑道的外部，將其朝您拉動，以便抽出支架和兩個內部插銷。



重新放置烤盤滑道

將它們靠近烤箱腔體，並將兩個插銷插入它們各自的鎖止位置。然後，將外部部分放置到鎖定位置，插入支架，並朝腔體內壁用力按下，確保烤盤滑道正確緊固。



拆下烤箱門

1. 將烤箱門完全打開。
2. 抬起卡夾，並將其前推，拆下去除（圖1）。

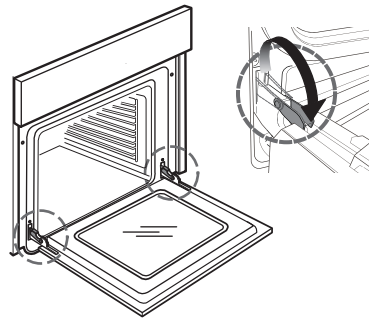


圖1

3. 關上烤箱門(A)，將其抬起(B)，旋轉(C)，直到其鬆動(D)（圖2、3、4）。

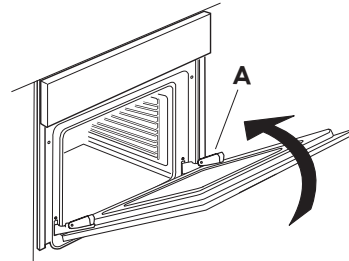


圖2

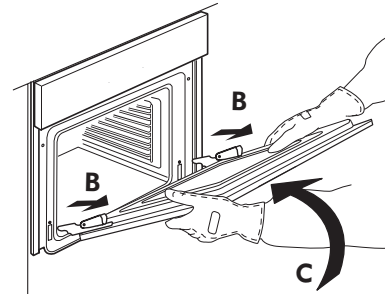


圖3

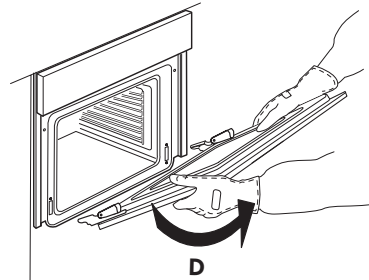


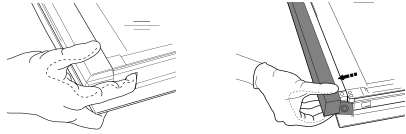
圖4

重新裝上烤箱門

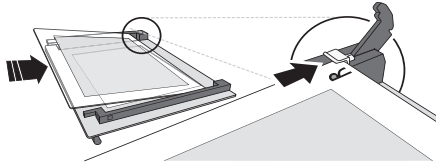
1. 將鉸鏈裝置重新安裝在原來的位置上。
2. 將烤箱門完全打開。
3. 降低兩個卡夾。
4. 關上烤箱門

清潔玻璃

1. 在將門拆下並手柄朝下放置在一個柔軟表面上後，同時按住兩個固定夾，朝自己的方向拉動門的上沿，將其拆下。



2. 用雙手牢牢抓住內側玻璃並抬起，將其拆下放在柔軟的表面上，然後進行清潔。對中間層玻璃進行同樣的操作。
3. 為了正確裝回中間層和內側玻璃，請確保左角的「R」可見。首先將玻璃標有「R」且較長的一側插入支架，然後將其放低，裝入正確的位置。



4. 重裝上沿：發出咔嗒聲表示裝入正確的位置。重新安裝門之前，先確保密封條安裝牢固。

更換烤箱燈

1. 斷開烤箱電源。

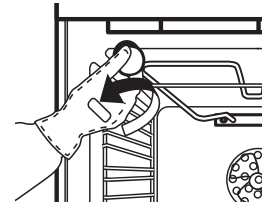


圖5

2. 鬆開燈泡外罩(圖5)，更換燈泡(注意燈泡類型)，然後重新裝上燈泡外罩。
3. 重新連接烤箱電源。

注意：

- 僅使用25 W/230 V類型G9，T300 °C鹵素燈。
- 設備使用的燈泡專門在電器上使用，不適用居家照明（EC規定，編號244/2009）。
- 燈泡可以在宜家家居授權維修中心獲得。

發生了這些情況後，應該怎麼辦

問題	可能原因	解決方案
烤箱不工作。	主電源沒有電。	查看並確認主電源通電。
	烤箱並未連接到電源。	將烤箱連接到電源。
顯示屏顯示字母“F”和一個數字	軟體問題	聯絡離您最近的售後服務中心，並說明字母或字母“F”後的數字

在撥打授權維修中心的電話前：

1. 看看是否能借助「發生了這些情況後，應該怎麼辦」中的建議自行解決問題。
2. 關閉設備，然後重新開啓，檢查問題是否依然存在。如果在以上檢查後仍然發生錯誤，聯絡宜家家居授權維修中心。

同時提供：

- 故障的簡要描述；
- 烤箱的類型與確切型號；

- 維修編號（銘牌上「維修」後顯示的編號），位於烤箱內腔右側邊緣（烤箱門打開的時候可見）；

SERVICE 0000 000 0000



- 您的完整地址；
- 您的電話號碼。

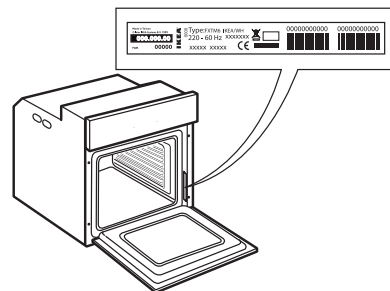
如果需要進行維修，請聯絡宜家家居授權維修中心（以確保使用原裝零件和正確執行維修）。

技術資料

產品類型：內置式電烤箱	
型號辨識資訊： ANRÄTTA 404.203.15	
腔體數量	1
熱源	電力
功能數量	9
可用容積。移除任何烤架和催化面板後測量（升）	71
最大烘焙紙區（平方釐米）	1191
能源效率等級（最低消耗）	A+
能源效率指數	81,2
能耗 傳統功能（標準負載和上下加熱）（千瓦時/週期）	0,89
能耗 強制風扇功能（標準負載和強制空氣加熱）（千瓦時/週期）	0,69
頂部加熱元件（瓦）	2200
底部加熱元件（瓦）	2200
燒烤加熱元件（瓦）	1800
風扇加熱元件（瓦）	1800
冷卻風扇（瓦）	15
烤箱燈（瓦）	25
烤箱風扇瓦數（瓦）	22
總功率（瓦）	2700-3000
尺寸	
寬（毫米）	595
高（毫米）	595
深（毫米）	550
家電毛重 ANRÄTTA Kg	30,5

技術資料

技術資訊位於設備內部的銘牌上。



安裝

烤箱門鎖定裝置

要打開帶有鎖定裝置的烤箱門，請參見圖1。

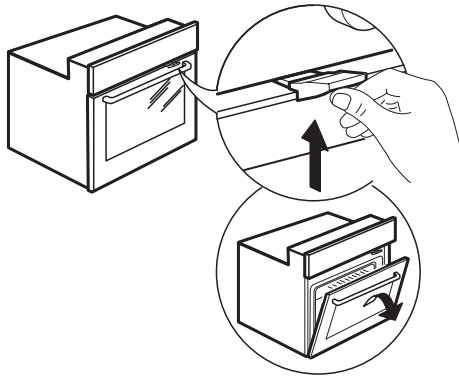


圖1

烤箱門安全裝置可以按照下圖中的順序進行拆除（參見圖2）。

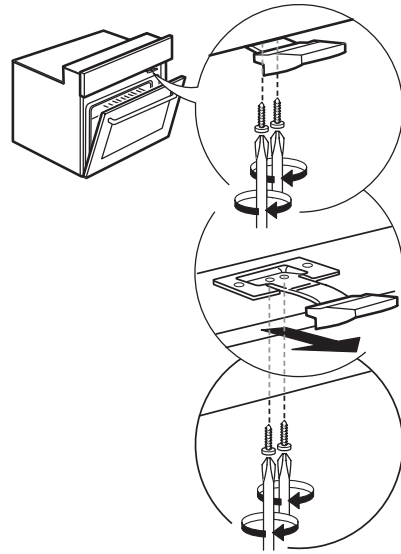


圖2

電氣連接

確保電器使用的電源電壓與銘牌規定的相符。銘牌位於烤箱的上緣（箱門打開時可見）。
電源線的連接（類型H05 V2V2 x 1,5 mm²）必須由專業電工操作。請聯絡宜家家居授權維修中心。

環境問題

△警告！在進行任何保養作業前請確認本家電已關閉並斷電——觸電風險。**切勿使用蒸汽清潔設備。**

△請勿使用烈性且具有腐蝕性的清潔劑或金屬刮刀清潔玻璃門，因為可能會划傷其表面，導致玻璃粉碎。

△開始任何清潔或維護操作之前，確保電器已經冷卻。——燙傷風險。

△警告！更換燈泡之前要關閉電器——觸電風險。


包裝材料廢棄處理

包裝材料均為100%可回收並有貼有回收標章。♻️故各部包裝材料均應依當地廢棄物處理主管機關法規妥善進行處理。

家電的報廢處理

本家電使用可回收或再利用之材料製成。請依照當地廢棄物處理規定處置。如需取得進一步有關處理、取回和回收家電之資訊，請與您當地合格授權機構、家用廢棄物回收服務或您購置該機器的店家聯絡。本家電的標示均依照針對廢棄電子與電器設備（WEEE）所制定的歐洲指令2012/19/EU。透過正確處理本產品，可避免對環境及人類健康造成負面影響。



產品或相關文件上的符號  表示其不可作為家用廢棄物處理，必須送合適之電子與電器回收中心。

節能貼士

只有在烹飪表或您的食譜中明確要求的情況下，方使用預熱烤箱。請使用深色漆或覆漆烘焙烤盤，因為它們吸收的熱量的能力較好。即使烤箱關閉，需要延長烹飪的食物仍會繼續。

合規聲明

設備符合歐洲法規65/2014號和66/2014號的節能設計要求，遵循歐洲標準EN 60350-1。



宜家質保

宜家的質保有有效期是多長？

從您在宜家購買電器的日期開始，質保有有效期為五 (5) 年。原始的銷售憑據將作為購買憑證。如果維修工作在質保下進行，該工作不會延長電器的質保期限。

誰會執行維修？

宜家的維修供應商將通過其自有的維修操作或授權的維修合作夥伴網絡提供維修服務。

本質保涵蓋哪些內容？

質保涵蓋了從宜家購買之日起由於生產瑕疵或材料瑕疵而造成的電器故障。該質保僅適用於家用。質保免責在「哪些問題質保不涵蓋？」一節中詳述。在質保期限內，只要不需要額外開支就能修復的電器，修復故障的費用，比如維修、備用件、人工、人工差旅均被涵蓋。在這些條件下，歐盟指南 (第99/44/EG號) 和當地相關的監管條例均適用。更換下來的部件歸宜家所有。

宜家將做什麼來糾正問題？

宜家指定的維修供應商將自主檢查產品並確定產品是否受質保保護。如果確認能獲得質保，宜家維修供應商或其自有維修業務中授權維修合作夥伴將自主維修發生故障的產品，或以相同或相似的產品來替換。

哪些問題質保不涵蓋？

- 正常磨損和撕裂。
- 故意或疏忽導致的損壞，未遵守操作說明、錯誤安裝或使用錯誤電壓而造成的損壞，化學或電化學反應、鏽蝕、水造成的損壞，包括但不限於自來水中過量的石灰、異常環境條件造成的損壞。
- 消耗品，包括電池和燈泡。
- 非功能性和裝飾性的部件，不影響電器正常使用的，包括任何划痕和可能的色差。
- 外來物品或物質、清潔或清理濾網、下水道系統或肥皂抽屜造成的事故性損壞。
- 下列部件的損壞：瓷杯、配件、陶器、餐具籃、進水和出水管道、封裝、燈泡和燈罩、屏幕、旋轉開關、機殼和機殼部件。除非可以證明這些損壞由產品故障引起。
- 技師上門服務時未發現任何故障的。
- 並非由我們制定的維修供應商和/或授權維修承包合作夥伴進行維修，或使用非原廠替換件的。
- 錯誤安裝或未按照規格安裝所造成的維修。
- 在非家用環境使用電器，也即將電器用於專業用途的。
- 運輸損壞。如果客戶將產品運輸到家中或另一地址，宜家對運輸途中發生的任何損壞都不負責任。但是，如果宜家將產品遞送到客戶的投遞地址，那麼在投遞過程中發生的產品損壞將由宜家負責。
- 初次安裝宜家電器的費用。
- 但是，如果一個宜家指定的維修供應商或其授權維修合作夥伴在本質保條款下維修或更換電器，指定的維修供應商或其授權維修合作夥伴將在必要時重新安裝維修後的電器或替換電器。
- 這對愛爾蘭境內的客戶不適用，當地客戶應該聯絡當地宜家家居的售後專線或指定維修供應商來獲得進一步資訊。

(僅針對大不列顛)

這些限制不適用於在無故障情況下，有資質技師使用我們的原廠部件來改裝電器，以符合另一歐盟國家安全規範時所做的工作。

國家法律如何適用

宜家質保保障了您具體的法律權利，可能涵蓋或超出了當地的法律要求。但是，這些條件無論如何都不會限制當地法律規定的消費者權益。

有效區域

對於在一個歐盟國家購買，隨後運輸到另一歐盟國家的電器，維修服務會根據第二個國家的一般質保條件進行。

僅當電器合規且根據下列規定安裝時，質保條款中的維修義務才存在：

- 提出質保索賠所在國家的技術規格；
- 安裝說明和用戶手冊安全資訊。

宜家電器售後專線

請聯絡宜家指定的授權維修中心來：

- 提出本質保內的維修請求；
- 索取在專用的宜家廚房家具中安裝宜家電器的相關資訊；
- 詢問宜家電器功能的資訊。

為了確保我們能夠為您提供最好的幫助，請在聯絡我們之前仔細閱讀安裝說明和/或用戶手冊。

如果您需要我們的服務，如何才能聯絡到我們



如需IKEA指定授權服務中心的相關資訊，請參考IKEA型錄或造訪 www.IKEA.com 並選擇當地分店以取得電話號碼和營業時間。

i 在您聯繫我們之前，請確認您手邊已有需要服務電器的IKEA貨號 (8位數代碼) 和序號 (在額定銘牌上可以找到8位數代碼)。

i 保管好銷售憑單！這是您的購買憑證，在使用質保時需要出示。銷售憑單也寫明了您購買的每一款電器的宜家名稱和商品代碼 (八位數)。

您需要額外的幫助嗎？

對於任何和您的電器售後服務無關的問題，請聯絡離您最近的宜家商場呼叫中心。我們建議您在聯絡我們之前仔細閱讀電器文檔。

Daftar Isi

Informasi Keselamatan	50	Apa yang harus dilakukan jika ...	58
Deskripsi produk	52	Data teknis	59
Panel kendali	52	Pemasangan	60
Penggunaan pertama	53	Sambungan listrik	60
Penggunaan sehari-hari	53	Hal-hal terkait lingkungan	60
Tabel masakan	55	GARANSI IKEA	61
Pembersihan dan perawatan	57		

Informasi Keselamatan

Sebelum menggunakan alat, baca instruksi keselamatan ini. Simpan di tempat yang mudah dijangkau agar dapat digunakan sebagai acuan di kemudian hari.

Instruksi dan alat ini memiliki pesan peringatan terkait keselamatan penting yang harus diperhatikan setiap saat. Produsen tidak bertanggung jawab atas kerusakan akibat mengabaikan instruksi keselamatan, kesalahan penggunaan alat atau pengaturan kendali yang salah.

PERINGATAN KESELAMATAN

⚠ Jauhkan dari jangkauan anak-anak kecil (0-3 tahun). Jauhkan dari jangkauan anak yang lebih besar (3-8 tahun) kecuali di bawah pengawasan orang dewasa. Anak di atas 8 tahun dan orang dewasa dengan keterbatasan kemampuan fisik, sensorik atau mental atau yang tidak berpengalaman dapat menggunakan alat ini apabila mereka dibantu oleh orang lain atau telah diajari cara menggunakan yang benar serta memahami bahayanya. Anak-anak tidak diperbolehkan bermain dengan alat ini. Pembersihan dan perawatan tidak boleh dilakukan oleh anak-anak tanpa pengawasan.

⚠ **PERINGATAN!** Alat serta komponen yang mudah dijangkau bisa menjadi sangat panas saat digunakan. Berhati-hatilah agar tidak menyentuh komponen yang panas. Jauhkan dari jangkauan anak-anak di bawah 8 tahun kecuali di bawah pengawasan terus-menerus.

⚠ **PERINGATAN!** Jangan pernah meninggalkan alat tanpa pengawasan selama pengeringan makanan. Jika alat dapat digunakan untuk penggunaan probe, hanya gunakan probe suhu yang

direkomendasikan untuk oven ini - dapat menyebabkan kebakaran.

⚠ Jauhkan kain atau bahan yang mudah terbakar dari alat ini, hingga seluruh komponen telah mendingin sepenuhnya - dapat menyebabkan kebakaran. Waspada saat memasak makanan yang kaya akan lemak, minyak atau saat menambahkan minuman beralkohol - dapat menyebabkan kebakaran. Gunakan sarung tangan oven untuk mengambil wajan dan aksesoris lainnya. Di akhir sesi memasak, buka pintu dengan hati-hati: agar udara atau uap panas dapat keluar secara bertahap sebelum memasuki rongga - dapat menyebabkan kebakaran. Jangan menghalangi saluran udara panas di depan oven - dapat menyebabkan kebakaran.

⚠ Waspada saat pintu oven dalam kondisi terbuka, agar tidak menabrak pintu.

PENGGUNAAN YANG DIPERBOLEHKAN

⚠ **HATI-HATI:** alat ini tidak dirancang untuk digunakan melalui perangkat switch eksternal, seperti timer, atau sistem kendali jarak jauh terpisah.

⚠ Alat ini dirancang untuk digunakan dalam rumah tangga atau yang sejenis seperti: area dapur pegawai di toko, kantor dan lingkungan kerja lainnya; rumah tani; oleh pengguna di hotel, motel, penginapan dan lingkungan tempat tinggal lainnya.

⚠ Alat ini tidak dirancang untuk penggunaan profesional. Jangan gunakan alat ini di luar ruangan.

Penggunaan lainnya tidak diperbolehkan (mis. ruangan pemanas).

⚠ Jangan simpan zat peledak atau yang mudah terbakar (mis. bensin atau kaleng aerosol) di dalam atau di dekat alat - dapat menyebabkan kebakaran.

PEMASANGAN

⚠ Alat ini harus ditangani dan dipasang oleh dua orang atau lebih - risiko cedera. Gunakan sarung tangan pelindung untuk membuka kemasan dan memasang - risiko tergores.

⚠ Pemasangan, termasuk suplai air (jika ada) dan sambungan listrik, dan perbaikan harus dilakukan oleh teknisi yang berkualifikasi. Jangan perbaiki atau mengganti komponen pada alat kecuali telah dijelaskan di dalam manual pengguna. Jauhkan anak-anak dari lokasi pemasangan. Setelah membuka kemasan alat, pastikan tidak ada yang rusak selama pengiriman. Jika ada masalah, hubungi dealer atau Layanan Purna-jual terdekat. Apabila telah dipasang, sampah kemasan (plastik, styrofoam dll.) harus disimpan jauh dari jangkauan anak-anak - risiko sesak nafas. Jangan hubungkan alat dengan listrik sebelum dipasang - risiko tersetrum. Selama pemasangan, pastikan alat tidak merusak kabel daya - risiko terbakar atau tersetrum. Hanya aktifkan alat apabila pemasangan telah selesai.

⚠ Lakukan seluruh pekerjaan pemotongan kabinet sebelum memasang alat ke furnitur dan bersihkan sisa-sisa kayu dan debu.

Jangan halangi celah minimum antara sudut meja dengan sudut atas oven - risiko terbakar.

Jangan lepaskan alas busa polystyrene dari oven hingga saatnya akan dipasang.

⚠ Setelah pemasangan, pastikan bagian bawah alat sudah tidak dapat dijangkau lagi - risiko terbakar.

⚠ Jangan pasang alat di belakang pintu ukiran - risiko kebakaran.

PERINGATAN KELISTRIKAN

⚠ Pelat rating ada pada tepi depan oven (dapat dilihat saat pintu dibuka).

⚠ Alat dapat dilepaskan dari suplai daya dengan mencabut steker jika dapat diakses, atau dengan switch kutub ganda yang terpasang di hulu soket dan alat harus dibumikan, sesuai dengan standar keselamatan listrik nasional.

⚠ Jangan gunakan kabel terminal, soket ganda atau adaptor. Pastikan komponen listrik tidak dapat diakses oleh pengguna setelah pemasangan.

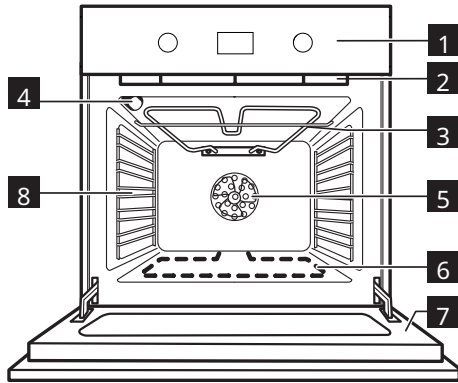
Jangan gunakan alat jika badan Anda sedang basah atau tanpa alas kaki.

Jangan operasikan alat ini jika terdapat kerusakan pada kabel daya atau colokan, jika tidak dapat beroperasi dengan benar, atau jika sudah pernah rusak atau terjatuh.

⚠ Jika kabel suplai rusak, harus diganti dengan yang sama oleh produsen, agen servis atau orang yang berkualifikasi untuk menghindari bahaya - risiko tersetrum.

⚠ Apabila ingin mengganti kabel daya, hubungi pusat servis resmi.

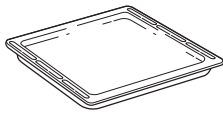
Deskripsi produk



- 1 Panel kendali
- 2 Kipas pendingin (tidak terlihat)
- 3 Elemen pemanggang
- 4 Lampu oven
- 5 Kipas oven
- 6 Elemen pemanas bawah (tersembunyi)
- 7 Pintu oven
- 8 Grid menyamping

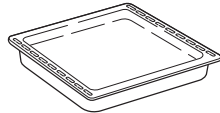
Aksesori

Nampan pemanggang



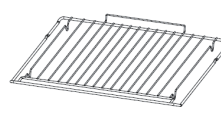
1x

Nampan tinggi



1x

Rak Kawat



1x

Pelari Teleskopik



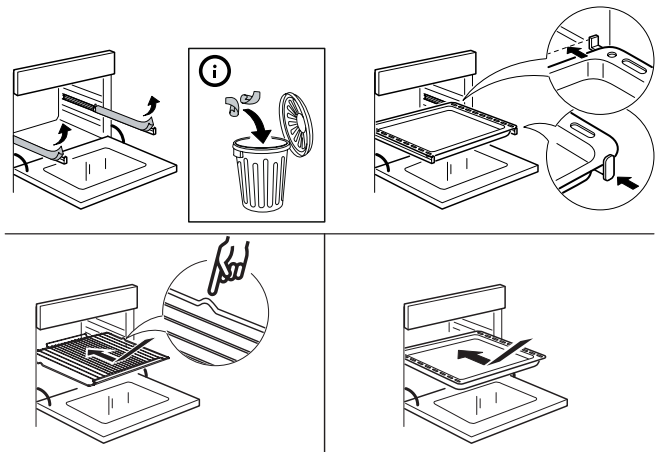
1x

Memasang rak oven dan aksesori lainnya

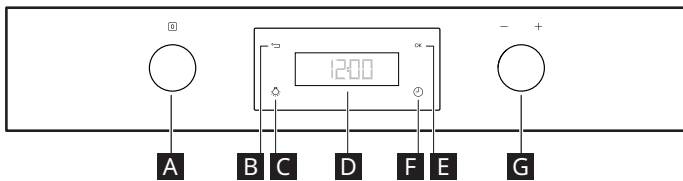
Pasang rak oven sesuai ketinggian yang Anda inginkan dengan memegangnya sedikit miring ke atas dan meletakkan bagian belakang yang terangkat (menghadap atas) ke bawah terlebih dahulu. Selanjutnya, geser secara horizontal di sepanjang jalur rak sejauh mungkin.

Aksesori lainnya, seperti nampan pemanggang, dimasukkan secara horizontal dengan menggesernya di sepanjang jalur rak.

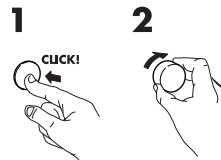
Jika Anda ingin membeli aksesori, hubungi Pusat Servis Resmi.



Panel kendali



- A Knop pilihan dorong
- B Tombol kembali
- C Lampu
- D Display
- E Tombol konfirmasi
- F Pengingat menit
- G Knop penyetel dorong



Knop yang dapat ditarik

Untuk menggunakan knop jenis ini, tekan bagian tengahnya.

Knop akan muncul.

Putar ke posisi yang diinginkan.

Ketika proses memasak telah selesai, putar knop ke 0 dan tekan kembali untuk mengembalikannya ke posisi semula.

Penggunaan pertama

Lepaskan aksesoris dari oven dan panaskan pada suhu 200° selama sekitar satu jam untuk menghilangkan bau dan uap dari bahan insulasi dan gemuk pelindung

Pengaturan

A menampilkan pengaturan dan putar knob **G** untuk mengakses submenu yang berisi empat pengaturan display yang dapat diubah ketika proses memasak telah selesai, putar knob ke posisi semula.

• **Jam**

Putar knob **G** untuk menampilkan CLOCK. Dua digit kiri akan mulai berkedip, putar knob **G** untuk mengatur jam. Tekan tombol **E** untuk mengonfirmasi nilai dan dua digit kanan akan mulai berkedip. Putar knob **G** untuk mengatur menit dan tekan tombol **E** untuk mengonfirmasi pilihan.

• **Suara**

Untuk mengaktifkan atau menonaktifkan sinyal suara, lakukan langkah berikut:

1. Putar knob **G** untuk menampilkan "SOUND"
2. Tekan tombol **E** untuk mengonfirmasi
3. Gunakan knob **G** untuk memilih pengaturan yang diinginkan

4. Tekan tombol **E** untuk mengonfirmasi

• **Kecerahan**

Untuk mengubah kecerahan display, lakukan langkah berikut:

1. Putar knob **G** untuk menampilkan "BRIGHTNESS" dan tekan **E** untuk mengonfirmasi.
2. Nilai kecerahan saat ini dapat dilihat
3. Putar knob **G** untuk meningkatkan atau menurunkan kecerahan dan konfirmasi dengan menekan **E**.

• **Eco**

1. Putar knob **G** untuk menampilkan "ECO".
2. Tekan **E** untuk mengakses pengaturan (ON/OFF).
3. Putar knob **G** untuk memilih pengaturan yang diinginkan dan konfirmasi dengan menekan tombol **E**.
4. Selama fungsi memasak, jika Mode Eco diaktifkan, display akan mengurangi kecerahan hingga ke level terendah setelah 1 menit, lampu ruang oven akan dimatikan setelah 1 menit memasak dan dapat dinyalakan lagi dengan menekan tombol **C**.

Penggunaan sehari-hari

Untuk mengaktifkan sebuah Fungsi

1. pilih fungsi yang diinginkan dengan knob **A** dan tekan tombol **E** untuk mengonfirmasi.
2. Suhu Berkedip dan Anda dapat menyetel dengan knob **G** dan tekan tombol **E** untuk mengonfirmasi.
3. waktu memasak akan tampak di display, Anda dapat menyetelnya dengan knob **G** atau meninggalkannya untuk segera memulai dan tekan tombol **E** untuk mengonfirmasi.
4. jika Anda memilih sebelum waktu yang diinginkan, display akan menampilkan waktu selesai, Anda dapat menundanya dengan knob **G** dan tekan tombol **E** untuk mengonfirmasi penundaan.

Pemanasan

Pemanasan akan dimulai secara otomatis ketika tersedia (Periksa tabel) dan termasuk di dalam waktu memasak jika Anda memilihnya sebelum memulai fungsi.

Jika Anda memilih temperatur dan waktu memasak, pemanasan akan dimulai secara otomatis. Jika Anda tidak memilih waktu memasak, timer akan memulai setelah mencapai temperatur yang diharapkan.

Akan ada suara peringatan apabila sudah mencapai temperatur tersebut.

Tunda untuk Memulai



Akan menunda akhir waktu memasak, jika tersedia (Periksa tabel).

	Fungsi A Knop	Fungsi G Knop	PEMANASAN	Temperatur 🌡️	Waktu 🕒	Tunda untuk Memulai 🕒
🔌	OFF	-	-	-	-	-
🌬️	UDARA PAKSA	-	X	X	X	X
👤	KONVENSIONAL (Panas Atas dan Bawah)	-	X	X	X	X
🌬️	PEMANGGANG KONVEKSI	-	X	X	X	X
🔥	MEMASAK MAXI	-	X	X	X	X
👤	MEMANGGANG	MEMANGGANG	-	level 1-2-3	X	X
🌬️	MEMANGGANG	MEMANGGANG TURBO	-	level 1-2-3	X	X
🍞	ROTI	ROTI	X	X	X	-
🍕	PIZZA	PIZZA	X	X	X	-
🌬️	SPEKIAL	ECO UDARA PAKSA*	-	X	X	X
🌬️	SPEKIAL	MENCAIRKAN	-	-	X	X
🕒	SPEKIAL	MENJAGA KEHANGATAN	-	65°	X	X
🌬️	SPEKIAL	MENGEMBANG	-	30° 35° 40°	X	X
🔥	PEMANASAN CEPAT	-	X	X	X	-

Kecokelatan















Di akhir proses memasak, dengan fungsi tertentu, display menunjukkan adanya tambahan efek kecokelatan pada masakan. Fungsi ini hanya dapat digunakan saat waktu memasak telah diatur. Di akhir waktu memasak, display menunjukkan: "PRESS **E** TO BROWN". Tekan **E**, dan oven memulai siklus kecokelatan selama 5 menit. Fungsi ini dapat dipilih secara berturut-turut maksimal dua kali.

Pengingat Menit

Opsi ini akan mengaktifkan pengingat menit hanya ketika tidak ada fungsi lain yang aktif. Tetap tekan  hingga  dan «00:00» mulai menyala pada display, pilih dan tekan ok untuk mengonfirmasi. Sinyal suara yang dipilih akan berbunyi ketika timer telah selesai menghitung waktu.

Tabel fungsi oven








Oven ini memiliki 5 level proses memasak. Hitung dari level bawah.

Fungsi	Deskripsi fungsi
 OFF	Untuk mematikan oven.
 UDARA PAKSA	Untuk memasak makanan berbeda yang memerlukan suhu memasak yang sama di beberapa rak (maksimal tiga) di saat yang bersamaan. Fungsi ini dapat digunakan untuk memasak makanan yang berbeda tanpa adanya gangguan bau dari satu makanan ke makanan lain.
 KONVENSIONAL (Panas Atas dan Bawah)	Untuk memasak makanan apa pun di dalam satu rak. Lebih baik menggunakan rak kedua atau ketiga. Panaskan oven sebelum memasukkan makanan.
 PEMANGGANG KONVEKSI	Untuk memasak daging dan pai dengan isian cair (gurih atau manis) di satu rak. Gunakan rak kedua. Panaskan oven sebelum memasak.
 MEMASAK MAXI	Untuk potongan daging yang besar (di atas 2,5 kg). Gunakan rak pertama atau kedua, tergantung ukuran potongan. Disarankan untuk memutar daging selama proses memasak untuk hasil kecokelatan yang lebih rata. Lebih baik mengoles daging berulang kali agar tidak kering.
 MEMANGGANG	Untuk memanggang steak, kebab dan sosis, memasak sayur au gratin atau memanggang roti. Lebih baik menggunakan rak keempat atau kelima. Saat memanggang daging, kami sarankan untuk menggunakan nampun tinggi untuk mengumpulkan air dari masakan: posisikan wajan pada level ketiga/keempat dan tambahkan 500 ml air. Pintu oven harus tertutup selama memasak.
 MEMANGGANG TURBO	Untuk memanggang daging besar (kaki, daging panggang, ayam). Letakkan makanan di rak tengah. Gunakan nampun tinggi untuk mengumpulkan air dari masakan. Letakkan di rak pertama/ke dua, tambahkan sekitar setengah liter air. Oven tidak perlu dipanaskan. Selama memasak pintu oven harus tetap tertutup.
 ROTI	Untuk memanggang berbagai jenis dan ukuran roti. Pilih saja nilai yang diperlukan (temperatur dan waktu) dan oven akan mengatur siklus memasak secara otomatis. Letakkan adonan di rak kedua.
 PIZZA	Untuk memanggang berbagai jenis dan ukuran pizza. Pilih saja nilai yang diperlukan (temperatur dan waktu) dan oven akan mengatur siklus memasak secara otomatis. Letakkan adonan di rak kedua.
 ECO UDARA PAKSA*	Untuk memasak daging isi dan daging potongan pada satu rak. Fungsi ini menggunakan bantuan kipas pelan selang-seling, yang mencegah makanan menjadi terlalu kering. Pada fungsi ECO ini lampu akan tetap padam selama memasak dan dapat dinyalakan sebentar dengan menekan tombol konfirmasi. Untuk memaksimalkan efisiensi energi, disarankan untuk tidak membuka pintu selama memasak. Disarankan untuk menggunakan level ketiga. Oven tidak perlu dipanaskan.
 MENCAIRKAN	Untuk mempercepat proses pencairan makanan. Letakkan makanan di rak tengah. Biarkan makanan tetap dalam kemasannya agar tidak kering di bagian luarnya.
 MENJAGA KEHANGATAN	Untuk menjaga makanan yang baru matang tetap hangat dan garing (mis.: daging, gorengan atau flan). Letakkan makanan di rak tengah.
 MENGEMBANG	Untuk proses pengembangan adonan manis atau gurih yang optimal. Untuk menjaga kualitas pengembangan, fungsi ini tidak akan aktif jika temperatur oven di atas 40°C. Letakkan adonan di rak kedua. Oven tidak perlu dipanaskan.
 PEMANASAN CEPAT	Untuk memanaskan oven dengan cepat. Di akhir proses pemanasan oven akan secara otomatis memilih fungsi KONVENSIONAL. Tunggu hingga pemanasan selesai sebelum memasukkan makanan ke dalam oven.
- + PENGATURAN	Untuk mengatur display (Waktu, Lampu, Volume suara, penghematan energi)

*Fungsi yang digunakan sebagai acuan untuk pernyataan penghematan energi sesuai dengan Regulasi (EU) No. 65 / 2014

Tabel masakan

Jenis makanan	Fungsi	Pra-pemanasan	Level (dari bawah)	Suhu (°C)	Waktu memasak (mnt)
MAKANAN MANIS, PASTRY, DLL					
Kue mengembang		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Pai isi (cheesecake, strudel, pai buah)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Biskuit/tar		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Roti choux		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Meringue		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Roti		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Roti/pizza/focaccia		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Pizza beku		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Pai gurih (pai sayur, quiche)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Vols-au-vent/Cracker kue pastry		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasagna, pasta panggang, cannelloni, flan		X	2	190-200	45-65
Lasagna & Daging		X	2-4	200	50-100***
Daging & Kentang		X	1-4	190-200	45-100***
Ikan & Sayur		X	1-4	180	30-50***
Makanan lengkap Tar buah (Level 5) / Lasagna (Level 3) / Daging (Level 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Daging panggang/ daging isi panggang		-	2	180-200	100-150***

Jenis makanan	Fungsi	Pra-pemanasan	Level (dari bawah)	Suhu (°C)	Waktu memasak (mnt)
DAGING					
Potongan daging (kelinci, ayam, domba)		-	2	180-200	60-100***
Daging panggang 2 kg		X	2	170-190	110-150
Kambing/Lembu/Sapi/Babi 1 Kg		X	2	190-200	80-120
Ayam/Kelinci/Bebek 1 Kg		X	2	200-230	50-100
Kalkun/Angsa 3 Kg		X	2	200-230	150-200
IKAN					
Ikan panggang/en papillote 0,5 Kg (fillet, utuh)		X	2	170-190	30-50
SAYUR					
Sayur isi (tomat, zucchini, terong)		X	2	180-200	50-70

Tabel masakan dengan fungsi PANGGANG

Jenis makanan	Fungsi	Pra-pemanasan	Level (dari bawah)	Suhu (°C)	Waktu memasak (mnt)
Roti bakar		5'	5	3 (Tinggi)	1-3
Ikan fillet/iris		5'	3/4	2 (Sedang)	15-30*
Sosis/kebab/iga/hamburger		5'	4/5	2-3 (Sedang-Tinggi)	15-30*
Kaki kambing		-	3	2 (Sedang)	60-90**
Gratin sayur		-	3	3 (Tinggi)	10-25
Kentang panggang		-	3	2 (Sedang)	35-60**
Ayam panggang 1-1,3 Kg		-	2	2-3 (Sedang-Tinggi)	55-80**
Daging sapi panggang mentah 1 Kg		-	3	2 (Sedang)	35-50**

Catatan: suhu dan waktu memasak hanya sebagai panduan.

* Balik makanan di tengah proses memasak

** Balik makanan di dua pertiga jalannya proses memasak (jika diperlukan).

*** Waktu yang diprediksikan: makanan dapat diangkat dari oven pada waktu yang berbeda sesuai keinginan Anda.

Pembersihan dan perawatan

PEMBERSIHAN

⚠ PERINGATAN!

- Jangan pernah gunakan alat pembersih uap.
- Hanya bersihkan oven apabila sudah dingin saat disentuh.
- Lepaskan alat dari suplai daya.

Eksterior oven

ⓘ PENTING: jangan gunakan deterjen yang bersifat korosif atau abrasif. jika alat tidak sengaja terkena produk seperti ini, segera bersihkan dengan kain basah.

- Bersihkan permukaan dengan kain basah. Jika sangat kotor, tambahkan beberapa tetes deterjen pencuci ke dalam air. Akhiri dengan mengelapnya memakai kain kering.

Interior oven

ⓘ PENTING: jangan gunakan spons yang bersifat abrasif atau pengikis atau penggosok logam. Seiring berjalannya waktu, hal ini dapat merusak permukaan enamel dan kaca pintu oven.

- Setelah digunakan, biarkan oven mendingin kemudian bersihkan saat masih agak hangat agar dapat menghilangkan tumpukan kotoran dan noda yang disebabkan sisa-sisa makanan (mis. makanan dengan kandungan gula tinggi).
- Gunakan deterjen oven dan ikuti arahan produsen yang tertera.
- Bersihkan kaca pintu dengan deterjen cair yang sesuai. Pintu oven dapat dilepas agar memudahkan pembersihan (lihat PERAWATAN). Kaca bagian dalam lembut untuk memudahkan pembersihan.

CATATAN: selama proses memasak yang lama dengan kandungan air yang tinggi (mis. pizza, sayuran, dll) akan terbentuk embun di dalam pintu dan di sekitar segel. Saat oven dingin, keringkan bagian dalam pintu dengan kain atau spons.

Aksesori

- Rendam aksesori di dalam air dengan deterjen cuci segera setelah digunakan, tangani dengan sarung tangan oven jika masih panas.
- Sisa makanan dapat dengan mudah dihilangkan menggunakan sikat atau spons.

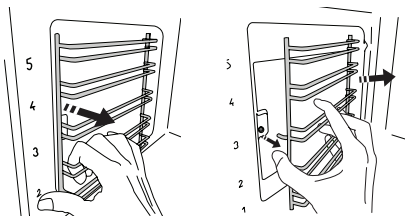
PERAWATAN

⚠ PERINGATAN!

- Gunakan sarung tangan keselamatan.
- Pastikan oven sudah dingin sebelum melakukan pengoperasian berikut.
- Lepaskan oven dari suplai daya.

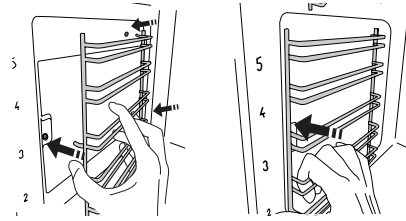
Untuk melepaskan jalur rak

pegang dengan kuat komponen luar pada jalur, dan tarik ke arah Anda untuk mengeluarkan penahan dan dua pin dalam dari lubang.



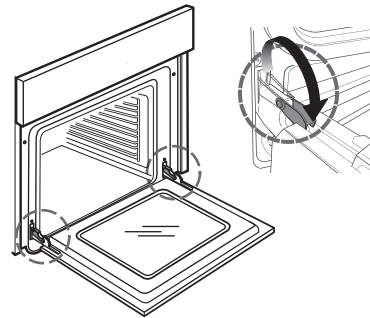
Untuk memosisikan ulang jalur rak

posisikan di dekat rongga dan masukkan dua pin ke dalam lubang. Selanjutnya, posisikan komponen luar di dekat lubangnya, masukkan penahan, dan tekan dengan kuat ke arah dinding rongga untuk memastikan jalur rak terpasang dengan benar.



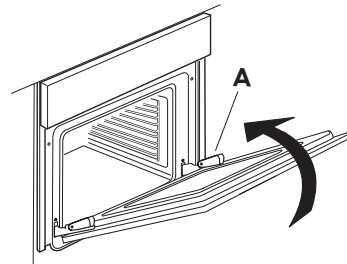
Untuk melepaskan pintu

1. Buka pintu sepenuhnya.
2. Angkat penjepit dan dorong ke depan sejauh mungkin. (Gbr. 1).

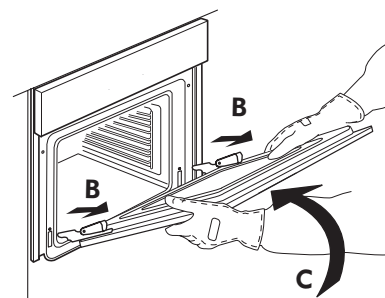


Gbr. 1

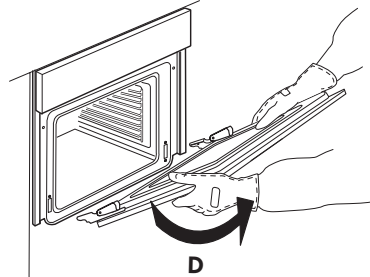
3. Tutup pintu sejauh mungkin (A), angkat (B) dan putar (C) hingga terlepas (D) (Gbr. 2, 3, 4).



Gbr. 2



Gbr. 3



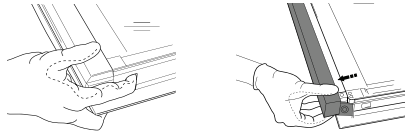
Gbr. 4

Untuk memasang kembali pintu

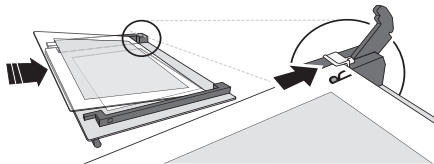
1. Masukkan engsel ke dudukannya.
2. Buka pintu sepenuhnya.
3. Turunkan kedua penjepit.
4. Tutup pintu

Bersihkan kaca

1. Setelah melepaskan pintu dan menaruhnya di atas permukaan yang halus dengan gagang menghadap ke bawah, tekan kedua pin penahan secara bersamaan dan lepaskan tepi atas pintu dengan menarik ke arah Anda.



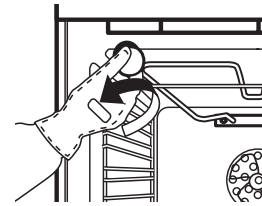
2. Angkat dan pegang kaca dalam dengan kuat menggunakan kedua tangan Anda, lepaskan kaca dan letakkan di atas permukaan halus sebelum membersihkannya. Lakukan hal yang sama untuk kaca tengah.
3. Untuk memosisikan ulang kaca tengah dan dalam dengan benar, pastikan tanda "R" dapat terlihat di sudut kiri. Pertama masukkan sisi kaca yang panjang dengan tanda "R" ke dudukan penahan, kemudian turunkan ke posisinya.



4. Pasang kembali tepi atas: Jika terdengar bunyi klik berarti posisinya sudah benar. Pastikan segelnya aman sebelum memasang kembali pintu.

Untuk mengganti lampu

1. Lepaskan oven dari suplai daya.



Gbr. 5

2. Lepaskan sekrup cover lampu (Gbr. 5), ganti lampu (lihat catatan untuk jenis lampu) dan sekrup kembali cover lampu.
3. Hubungkan kembali oven ke suplai daya.

CATATAN:

- Hanya gunakan lampu halogen 25W/230 V tipe G9, T300°C.
- Lampu yang digunakan pada alat dirancang secara khusus untuk alat listrik dan tidak cocok untuk pencahayaan ruangan rumah tangga (Commission Regulation (EC) No 244/2009).
- Lampu tersedia dari Pusat Servis Resmi IKEA.

Apa yang harus dilakukan jika ...

Masalah	Kemungkinan penyebab	Solusi
Oven tidak bekerja.	Tidak ada daya listrik.	Pastikan tidak ada daya listrik.
	Oven tidak terhubung dengan listrik.	Hubungkan oven ke suplai daya.
Display menunjukkan huruf "F" yang diikuti dengan angka	Masalah perangkat lunak	Hubungi Pusat Servis Purna-jual dan beri tahu huruf atau angka setelah huruf "F"

Sebelum menelepon Pusat Servis Resmi:

1. Lihat apakah Anda dapat mengatasi masalah sendiri dengan bantuan saran yang diberikan pada tabel "Apa yang harus dilakukan jika ...".
2. Matikan alat dan nyalakan kembali untuk melihat apakah kesalahan tetap terjadi. Jika setelah pengecekan di atas kesalahan tetap terjadi, hubungi Pusat Servis Resmi IKEA.

Selalu cantumkan:

- deskripsi singkat kesalahan;
- jenis dan model oven dengan tepat;

- nomor servis (nomor setelah kata Servis pada pelat rating), terletak di tepi kanan rongga oven (dapat terlihat ketika pintu oven terbuka);

SERVICE 0000 000 00000



- alamat lengkap Anda;
- nomor telepon Anda.

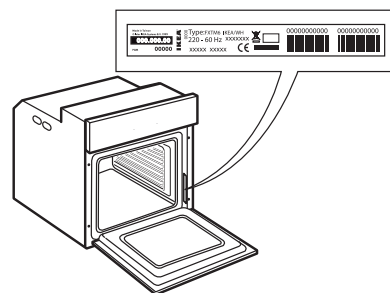
Jika diperlukan perbaikan, silakan hubungi Pusat Servis Resmi IKEA (untuk menjamin keaslian suku cadang yang digunakan dan perbaikan dilakukan dengan benar).

Data teknis

Jenis produk: Oven Listrik Tanam	
Identifikasi model: ANRÄTTA 404.203.15	
Jumlah ruang	1
Sumber panas	Listrik
Jumlah fungsi	9
Volume yang dapat digunakan. Diukur dengan grid samping dan panel katalitik yang dilepas	71
Area nampan pemanggang paling besar cm ²	1191
Kelas Efisiensi Energi (Konsumsi Terendah)	A+
Indeks Efisiensi Energi	81,2
Konsumsi energi Fungsi konvensional (dengan beban standar dan pemanas atas + bawah) kWh/siklus	0,89
Konsumsi energi Fungsi Kipas Paksa (dengan beban standar dan pemanas udara paksa) kWh/siklus	0,69
Elemen pemanas atas W	2200
Elemen pemanas bawah W	2200
Elemen pemanas panggangan W	1800
Elemen pemanas kipas W	1800
Kipas pendingin W	15
Lampu oven W	25
Watt Kipas Oven W	22
Rating total W	2700-3000
Dimensi	
Panjang mm	595
Tinggi mm	595
Lebar mm	550
Berat alat ANRÄTTA Kg	30,5

Data teknis

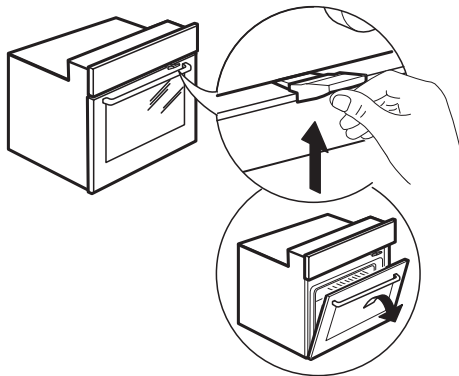
Informasi teknis tertera pada pelat rating di bagian dalam alat.



Pemasangan

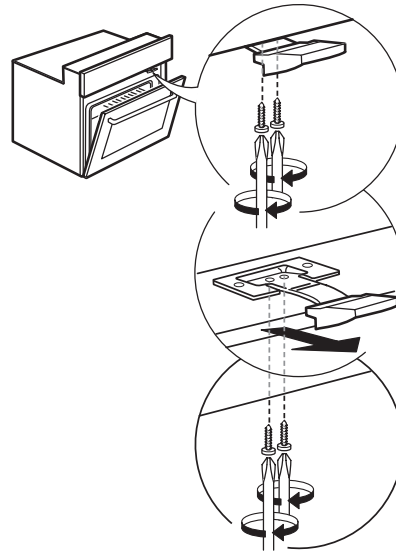
Perangkat kunci pintu

Untuk membuka pintu dengan perangkat kunci pintu lihat Gbr 1.



Gbr. 1

Perangkat keamanan pintu dapat dilepas dengan mengikuti urutan gambar berikut (lihat Gbr. 2).



Gbr. 2

Sambungan listrik

Pastikan tegangan daya yang ditentukan pada pelat rating alat sama dengan tegangan utama. Pelat rating ada pada tepi depan oven (dapat dilihat saat pintu dibuka).

Penggantian kabel daya (tipe H05 V2V2 x 1,5 mm²) harus dilakukan oleh teknisi yang berkualifikasi. Hubungi Pusat Servis Resmi IKEA.

Hal-hal terkait lingkungan

⚠️ PERINGATAN! Pastikan alat telah dimatikan dan dicabut dari suplai daya sebelum melakukan tindakan perawatan - risiko tersetrum. Jangan pernah gunakan alat pembersih uap.

⚠️ Jangan gunakan pembersih abrasif yang keras atau pengikis logam untuk membersihkan kaca pintu karena dapat menggores permukaan, sehingga mengakibatkan kaca rusak.

⚠️ Pastikan alat sudah dingin sebelum melakukan pembersihan atau perawatan. - risiko terbakar.

⚠️ PERINGATAN! Matikan alat sebelum mengganti lampu - risiko tersetrum.

PEMBUANGAN BAHAN KEMASAN


Bahan kemasan 100% dapat didaur ulang dan memiliki tanda simbol daur ulang. ♻️ Bagian dari kemasan harus dibuang dengan cara yang sesuai dengan peraturan setempat tentang pembuangan limbah.

PEMBUANGAN ALAT RUMAH TANGGA

Alat ini diproduksi dengan bahan yang dapat didaur ulang dan digunakan kembali. Buang alat sesuai dengan peraturan pembuangan limbah setempat. Untuk informasi lebih lanjut

tentang penanganan, pemulihan dan daur ulang alat listrik rumah tangga, hubungi pemerintah setempat, layanan kolektif limbah rumah tangga atau taruh di tempat Anda membeli alat. Alat ini ditandai sesuai dengan European Directive 2012/19/ EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Dengan memastikan produk ini dibuang dengan benar, Anda akan membantu mencegah dampak negatif terhadap lingkungan dan kesehatan manusia.



Simbol  pada produk atau dokumen pendukung menunjukkan bahwa alat ini tidak boleh dianggap sebagai limbah rumah tangga tetapi harus dibawa ke pusat pembuangan yang tepat untuk mendaur ulang alat listrik dan elektronik.

TIPS HEMAT ENERGI

Panaskan oven hanya jika disarankan oleh tabel masakan atau resep Anda. Gunakan baki pemanggang berpermis gelap atau enamel karena dapat lebih menyerap panas dengan baik. Makanan yang memerlukan proses memasak yang lama akan melanjutkan proses memasak meskipun oven telah dimatikan.

PERNYATAAN KESESUAIAN

Alat ini sesuai dengan persyaratan Desain Lingkungan Peraturan Eropa n.65/2014 dan 66/2014 sesuai dengan standar Eropa EN 60350-1.



GARANSI IKEA

Berapa lama garansi IKEA berlaku?

Garansi ini berlaku selama lima (5) tahun dari tanggal pembelian asli dari alat Anda di IKEA. Struk pembelian asli, diperlukan sebagai bukti pembelian. Jika pekerjaan servis dilakukan dengan garansi, ini tidak akan memperpanjang masa garansi alat.

Siapa yang akan melakukan servis?

Penyedia layanan IKEA akan memberikan layanan melalui pengoperasian servisnya sendiri atau jaringan partner servis resmi.

Apa saja yang tercakup dalam garansi ini?

Garansi ini mencakup kerusakan alat, yang disebabkan oleh kesalahan perakitan atau kerusakan bahan dari tanggal pembelian dari IKEA. Garansi ini berlaku hanya untuk penggunaan rumah tangga. Pengecualian telah dijelaskan pada bagian "Apa saja yang tidak tercakup dalam garansi?" Selama masa garansi, biaya pemulihan kerusakan, misalnya perbaikan, komponen, tenaga dan pengiriman akan ditanggung seluruhnya, selama alat dapat diperbaiki tanpa perlu tindakan khusus. Pada kondisi ini panduan EU (Nr. 99/44/EG) dan masing-masing peraturan setempat berlaku. Komponen yang diganti menjadi hak milik IKEA.

Apa yang akan IKEA lakukan untuk menyelesaikan masalah?

Penyedia Layanan IKEA yang ditunjuk akan memeriksa produk dan memutuskan, sesuai kebijakannya sendiri, apakah akan ditanggung oleh garansi. Jika ditanggung oleh garansi, Penyedia Layanan IKEA atau partner servis resminya melalui pengoperasian servis mandiri akan melakukan perbaikan produk yang cacat atau menggantinya dengan produk yang sama atau sebanding.

Apa saja yang tidak tercakup dalam garansi ini?

- Keausan normal.
- Kerusakan yang disengaja atau akibat kelalaian, kerusakan akibat tidak membaca instruksi pengoperasian, pemasangan yang salah atau menghubungkan ke tegangan yang salah, kerusakan akibat reaksi kimia atau elektrokimia, karat, korosi atau kerusakan karena air termasuk namun tidak terbatas pada kerusakan akibat terlalu banyak asam pada suplai air, kerusakan akibat kondisi lingkungan yang tidak normal.
- Komponen habis pakai termasuk baterai dan lampu.
- Komponen non-fungsional yang tidak memengaruhi penggunaan normal alat, termasuk goresan dan perbedaan warna.
- Kerusakan tidak disengaja akibat benda atau zat asing dan membersihkan atau menghilangkan sumbat pada filter, sistem drainase atau wadah sabun.
- Kerusakan pada komponen berikut: kaca keramik, aksesoris, keranjang alat makan, pipa asupan dan drainase, segel, lampu dan cover lampu, layar, knop, pelindung dan komponen pelindung. Kecuali kerusakan tersebut dapat dibuktikan akibat kesalahan produksi.
- Kasus di mana tidak ada kerusakan ditemukan selama kunjungan teknis.
- Perbaikan tidak dilakukan oleh penyedia servis yang ditunjuk dan/atau partner kontrak servis resmi atau di mana komponen tidak asli digunakan.
- Perbaikan disebabkan oleh kesalahan pemasangan atau tidak sesuai spesifikasi.
- Penggunaan alat di lingkungan non-domestik, misalnya penggunaan profesional.
- Kerusakan saat pengiriman. Jika pelanggan mengirim produk ke rumahnya atau alamat lain, IKEA tidak bertanggung jawab atas kerusakan yang mungkin terjadi saat pengiriman. Namun, jika IKEA mengirimkan produk ke alamat pengiriman pelanggan, kemudian terdapat kerusakan pada produk saat pengiriman, ini akan ditanggung oleh IKEA.
- Biaya pemasangan awal untuk alat IKEA.
- Namun, jika Penyedia Layanan yang ditunjuk IKEA atau partner servis resmi memperbaiki atau mengganti alat di bawah ketentuan garansi ini, Penyedia Layanan yang ditunjuk atau partner servis resmi akan memasang kembali alat yang telah diperbaiki atau memasang penggantian bila diperlukan.

Bagaimana hukum negara berlaku

Garansi IKEA memberikan Anda hak legal khusus yang mencakup atau melampaui seluruh permintaan legal setempat. Namun kondisi ini tidak membatasi hak pelanggan seperti yang dijelaskan dalam undang-undang setempat.

Area validitas

Untuk alat yang dibeli di suatu negara Uni Eropa dan dibawa ke negara Uni Eropa lainnya, servis akan diberikan dalam kerangka kondisi garansi normal di negara yang baru.

Kewajiban untuk melakukan servis dalam kerangka garansi hanya ada jika alat sesuai dan dipasang berdasarkan:

- spesifikasi teknis negara di mana klaim garansi dibuat;
- Instruksi Rakitan dan Informasi Keselamatan Manual Pengguna.

PURNA JUAL khusus untuk alat IKEA

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

- melakukan permintaan servis di bawah garansi;
- meminta penjelasan tentang pemasangan alat IKEA di furnitur dapur IKEA khusus;
- meminta penjelasan tentang fungsi alat IKEA.

Untuk memastikan bahwa kami memberikan bantuan terbaik untuk Anda, silakan baca dengan saksama Instruksi Rakitan dan/atau Manual Pengguna sebelum menghubungi kami.

Cara menghubungi kami jika Anda memerlukan servis



Untuk Pusat Layanan Resmi yang ditunjuk oleh IKEA, silakan lihat katalog IKEA atau www.IKEA.com dan pilih toko lokal di sekitar Anda untuk nomor telepon dan jam buka.

i **Sebelum menghubungi kami, pastikan Anda menyerahkan nomor artikel IKEA (kode 8 digit) dan Nomor Seri (kode 8 digit yang dapat ditemukan di pelat label) untuk peralatan yang Anda perlu bantuan kami.**

i **SIMPAN STRUK PEMBELIAN!** Ini merupakan bukti pembelian yang diperlukan agar garansi Anda berlaku. Pada struk pembelian juga terdapat nama IKEA dan nomor artikel (kode 8 digit) untuk setiap alat yang Anda beli.

Apakah Anda membutuhkan bantuan lainnya?

Untuk pertanyaan lain yang tidak terkait Purna Jual alat Anda silakan hubungi call centre toko IKEA Anda. Kami sarankan Anda untuk membaca dokumen pada alat secara saksama sebelum menghubungi kami.

400011503811

