

ANRÄTTA

SG

MY

TH

HK

ID



Design and Quality
IKEA of Sweden



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



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



ศูนย์บริการลูกค้าหลังการขายของ IKEA จะช่วยเหลือคุณทางโทรศัพท์เพื่อแก้ ปัญหาพื้นฐานสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้า ของคุณ เมื่อมีการติดต่อขอใช้บริการ โปรดดูที่ **www.IKEA.com** แล้วเลือกสาขาในพื้นที่ของคุณ เพื่อดู หมายเลขโทรศัพท์ของสาขาในพื้นที่และ เวลาเปิดทำการ



IKEA 售後客戶服務中心將會協助您，在您的致電提出服務要求的時候，以電話的形式，針對您的家電用品為您提供基本的疑難排解服務。請參閱 **www.IKEA.com** 並選取您的當地店鋪，已取得當地店鋪電話號碼與營業時間



Pusat layanan pelanggan purna jual IKEA akan membantu Anda melalui telepon dengan pemecahan masalah dasar untuk peralatan Anda pada saat permintaan panggilan layanan. Silakan merujuk ke **www.IKEA.com** dan pilih toko lokal Anda untuk nomor telepon toko lokal dan jam buka.

ENGLISH

BAHASA MELAYU

ภาษาไทย

繁體中文

INDONESIA BAHASA

5

15

25

35

43

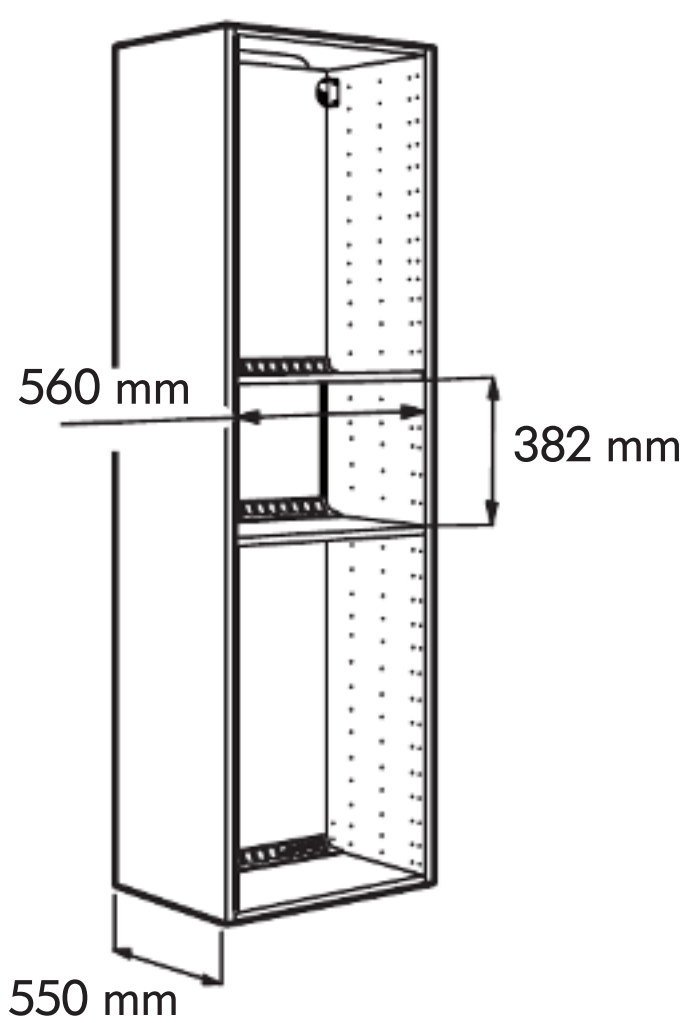
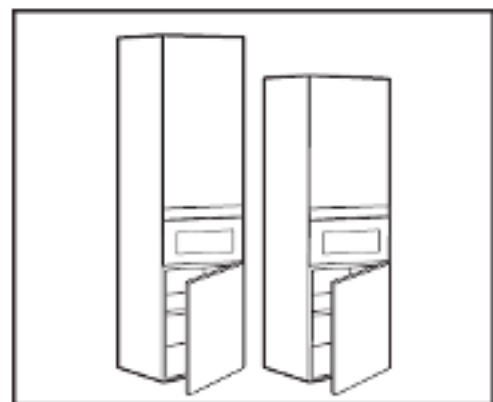
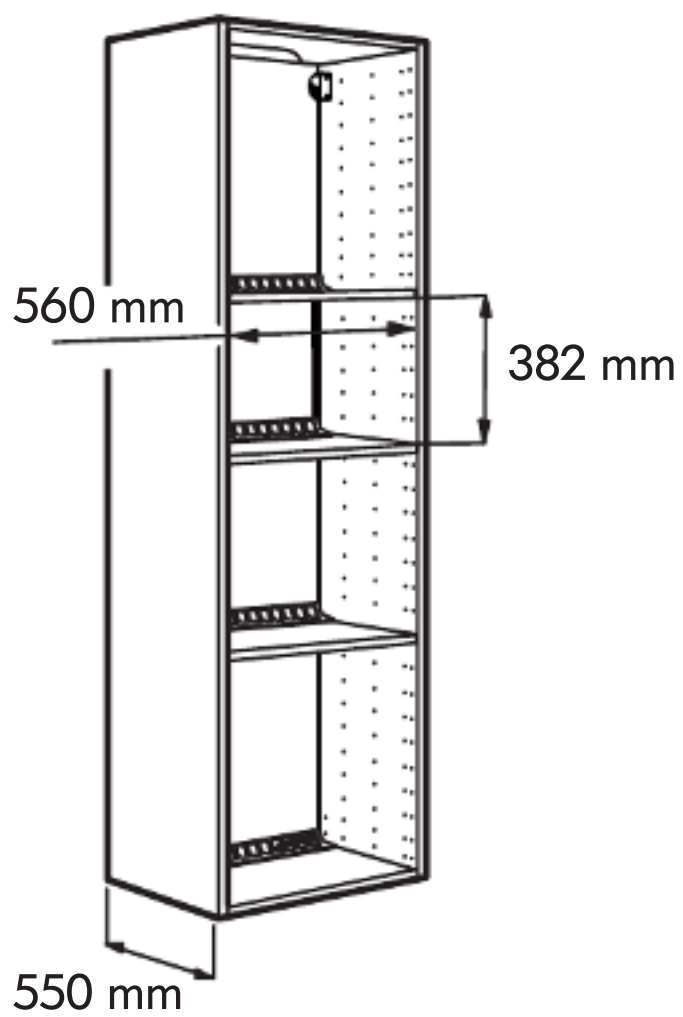
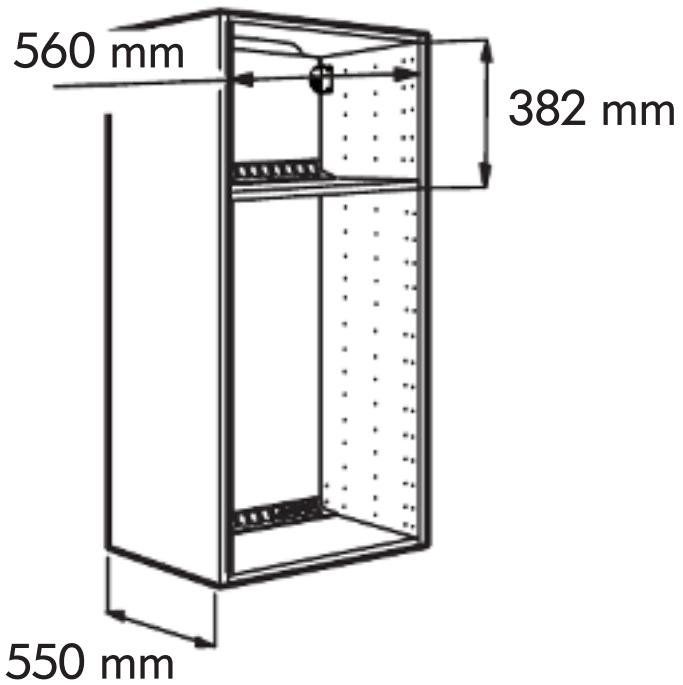
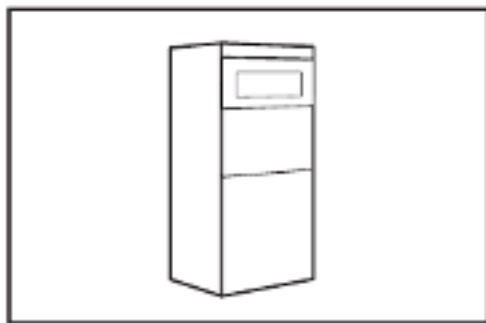


Table of contents

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

⚠ 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!:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired – risk of injury.

⚠ **WARNING!:** Liquids and foods must not be heated in sealed containers – risk of explosion, heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, care must be taken when handling the container – risk of burn.

⚠ The microwave oven is intended for heating food and beverages. Do not dry food or clothing or heat warming pads, slippers, sponges and similar - risk of fire.

When heating food in plastic or paper containers, remains vigilant on the oven - risk of fire.

⚠ The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and their temperature checked - risk of burn. Do not heat eggs in their shells and whole hard-boiled eggs - risk of explosion.

⚠ Only use utensils that are suitable for microwave cooking. Do not use metallic containers - risk of injury.

⚠ Only use a temperature probe recommended for this oven - risk of fire.

⚠ If smoke is emitted switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

⚠ If the appliance is installed 850 mm or more above the floor, take care not to displace the turntable when removing containers – risk of injury.

⚠ Do not use your microwave oven for deepfrying, because the oil temperature can not be controlled.

⚠ Metallic containers for food and beverages are not suitable during microwave cooking.

⚠ Do not remove the microwave inlet protection plates on the side of the cavity walls (certain models only). They prevent grease and food particles from entering the microwave inlet channels.

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.

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), 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 Aftersales 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 electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ This appliance is intended to be used built-in.

Do not use it freestanding or place into a cabinet.

After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service.

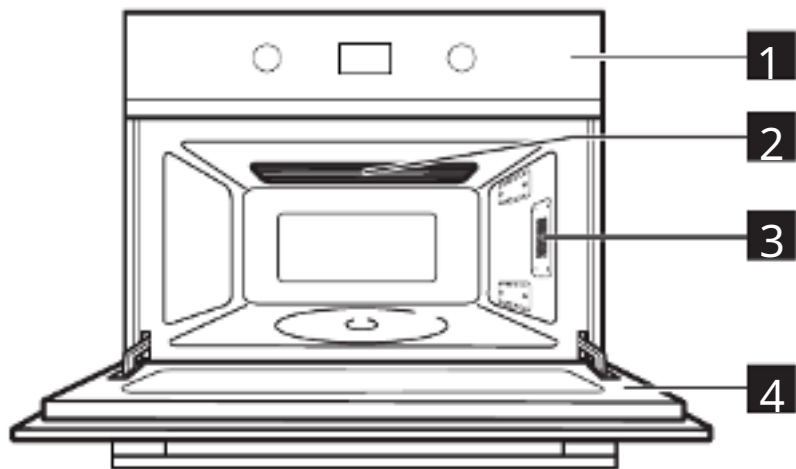
ELECTRICAL WARNINGS

⚠ 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 in accordance with the wiring rules 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 electric shock.

Product description



- 1 Control Panel
- 2 Grill element (Quartz)
- 3 Cavity Lamp
- 4 Door

Accessories

Turntable support



1x

Glass turntable



1x

Crisp-plate



1x

Crisp handle



1x

General

There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use. Ensure that the utensils you use are oven proof and allow microwaves to pass through them before cooking. When you put food and accessories in the microwave oven, ensure that they do not come in contact with the interior of the oven. This is especially important with accessories made of metal or metal parts. If accessories containing metal come in contact with the oven interior, while the oven is in operation, sparking can occur and the oven could be damaged. Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven. All accessories are dishwasher safe with the exception of the crisp plate. The crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the crisp plate to cool down before cleaning. Aluminium foil can be used safely to shield small areas of food as long as it does not come in contact with the oven interior.

Turntable support

Fit first the internal wheel and then the external part of the turntable support. Use the turntable support under the Glass turntable. Never put any other utensils on the turntable support.

Glass turntable

Place the Glass turntable on the turntable support. Use the Glass turntable with all cooking methods. It collects the dripping juices and food particles that otherwise would stain and soil the interior of the oven.

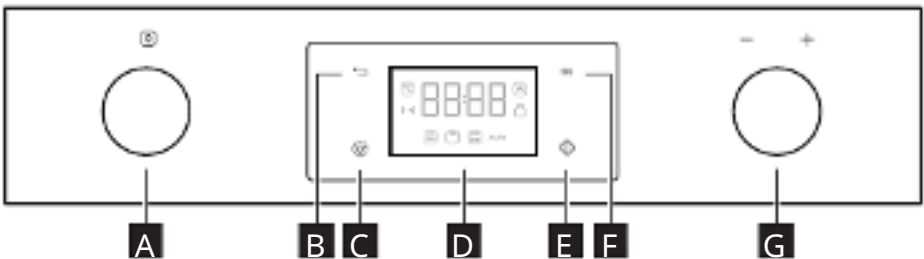
Crisp handle

Use the supplied special Crisp handle to remove the hot Crisp plate from the oven.

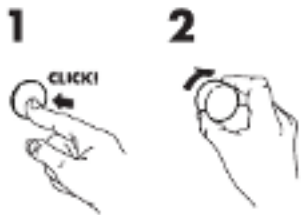
Crisp-plate

Place the food directly on the Crisp-plate. Always use the Glass turntable as support when using the Crisp-plate. Do not place any utensils on the Crisp-plate since it will quickly become very hot and is likely to cause damage to the utensil.

Control panel



- A Selection push-push knob
- B Back button
- C Stop
- D Display
- E Start
- F Confirmation button
- 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

Settings

When the appliance is first plugged in it will ask you to set the clock.

After a power failure the clock will flash and needs to be reset. Your microwave oven has a number of functions which can be adjusted to your personal taste.



1. Turn the **A** knob until Setting is shown (aprox. 3 sec).
2. Push the **G** knob out and turn it to choose one of the following settings to adjust:
Clock, Sound, ECO, Brightness
3. Press the **F** button to exit the settings function and save all your changes when you are done.

• Clock



1. Press the **F** button (the left-hand digits hour's flicker).
2. Push the **G** knob out and turn it to set hours.
3. Press the **F** button (the two right hand digits (minutes) flicker).
4. Turn the **G** knob to set the minutes.
5. Press the **F** button again.
The clock is set and in operation.

• Sound



1. Press the **F** button.
2. Push the **G** knob out, and turn it to turn the buzzer ON or OFF.
3. Press the **F** button again to confirm the change.

• Eco



1. Press the **F** button.
2. Push the **G** knob out and turn it to turn the ECO setting ON or OFF.
3. Press the **F** button again to confirm the change.
When the ECO mode is on, the brightness of the display will automatically switch to a lower level after 1 minute. If the ECO mode is off, the brightness will switch to the same lower level after 3 minutes. It will automatically switch back to the set brightness level when a button is pressed or the door is opened.

• Brightness



1. Press the **F** button.
2. Push the **G** knob out and turn it to set the level of brightness suitable to your preference.
3. Press the **F** button again to confirm the change.

Daily use

Start protection / Safety lock

This automatic safety function is activated one minute after the oven has returned to "stand by mode". (The oven is in "stand by" when the 24-hour clock is displayed or if the clock has not been set, when the display is blank).



Open and close the door, then press **F** to start the function.

Cooling down

When a function is finished, the oven may carry out a cooling procedure. This is normal. After this procedure the oven switches off automatically.

The cooling procedure can be interrupted without any harm to the oven by opening the door or pressing the **C** Button.

Setting the timer

Use this function when you need a kitchen timer to measure exact time for various purposes such as cooking eggs or letting the dough rise before baking etc.



1. Push the **A** knob out and turn it until zero position.
2. Push the **G** knob out and turn it to set the desired length of the timer.

3. Press the **F** button.

An acoustic signal will be heard when the timer has finished to count down.

Pressing any button to turn off the acoustic signal

WARNING : Overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken :

1. Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
2. Stir the liquid before placing the container in the appliance and let the teaspoon remain in the container.
3. After heating, allow standing for a short time, stirring again before carefully removing the container from the appliance.

Jet start

This function is used for quick reheating of food with a high water content such as; clear soups, coffee or tea.

With the knob in the upright position, press Start button to switch on the Jet Start function.

Jet Start automatically starts with full microwave power level and the cooking time set to 30 seconds. Each additional press increases the time with 30 seconds.

You may also alter the time by the Adjust knob to increase or decrease the time.

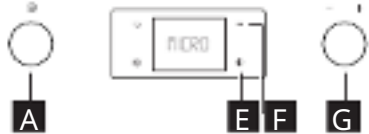
Press the **F** button to confirm the cooking time.

Microwave oven functions table

Function		Description of function
	12:00	For switching off the oven.
	MICRO	For quickly cooking and reheating food or beverages.
	CRISP	For perfectly browning a dish, both on the top and bottom of the food. This function must only be used with the special Crisp plate.
	GRILL	For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking. For best results, preheat the grill for 3-5 minutes.
	COMBI	For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.
	DEFROST	To defrosting meat, poultry, fish, vegetables and bread.

Microwave

Use this function for normal cooking and reheating, such as vegetables, fish, potatoes and meat.



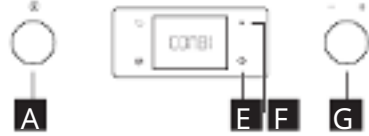
1. Push the **A** knob out and turn it until you find the microwave function.
 2. Push the **G** knob out and turn it to set the microwave power level.
 3. Press the **F** button to confirm your selection.
 4. Turn the **G** knob to set the cooking time.
 5. Press the **E** button.
- Once the cooking process has been started: the time can easily be increased in 30-second steps by pressing the Start button. Each press increases the time with 30 seconds.
You may also alter the time by turning the adjust knob to increase or decrease the time.
Power level can be altered during cooking by pressing the Back button and then turning the Adjust knob.
Press the **E** or **F** button to confirm the cooking time.

Power level Microwaves only

Power	Suggested use:
1000 W	Reheating of beverages, water, clear soups, coffee, tea or other food with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power.
800 W	Cooking of vegetables, meat etc.
650 W	Cooking of fish.
500 W	More careful cooking e.g. high protein sauces, cheese and egg dishes and to finish cooking casseroles.
350 W	Simmering stews, melting butter and chocolate.
160 W	Defrosting. Softening butter, cheeses.
90 W	Softening Ice cream

Grill Combi

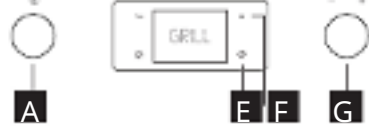
Use this function to cook such food as Gratins, Lasagne, Poultry and Baked potatoes.



1. Push the **A** knob out and turn it until you find the Combi function.
 2. Turn the **G** knob to set microwave power level.
 3. Press **F** to confirm your selection.
 4. Turn the **G** knob to set cooking time.
 5. Press the **E** button.
- The Max. possible microwave power level when using the Grill is 650W.

Power	Suggested use:
650 W	Cooking Vegetables and Gratins
350 - 500 W	Cooking Poultry and Lasagne
160 - 350 W	Cooking Fish and frozen gratins
90 W	Gratinating fruit

Grill

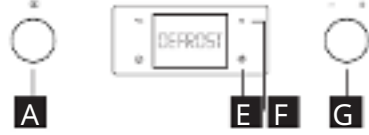


- Use this function to quickly give a pleasant brown surface to the food.
1. Push the **A** knob out and turn it until you find the grill function.
 2. Push the **F** button to confirm.
 3. Push the **G** knob out and turn it to set the cooking time.
 4. Press the **E** button.
- Ensure that the utensils used are heat resistant and ovenproof before grilling with them.

IMPORTANT: Do not use plastic utensils when grilling. They will melt. Items of wood or paper are not suitable either.

Defrost

Use this function for defrosting Meat, Poultry, Fish, Vegetables and Bread.
Auto Defrost should only be used if the net weight is between 100 g-2.5 kg.
Always place the plate on the glass turntable.



1. Push the **A** knob out and turn it until you find the Auto Defrost function.
2. Push the **G** knob out and turn it to select a food class.
3. Press the **F** button to confirm your selection.
4. Turn the **G** knob to set the weight.
5. Press the **F** button to confirm your selection.
6. Press the **E** button.

Weight:
This function needs to know the net weight of the food. The oven will then automatically calculate the needed time to finish the procedure.

Frozen foods:
If the food is warmer than deep-freeze temperature (-18°C), choose lower weight of the food.
If the food is colder than deep-freeze temperature (-18°C), choose higher weight of the food.

Food	Hints
Meat (100 g - 2.0 Kg)	Minced meat, cutlets, steaks or roasts. Turn food when oven prompts.
Poultry (100 g - 2.5 Kg)	Chicken whole, pieces or fillets. Turn food when oven prompts.
Fish (100 g - 1.5 Kg)	Whole, steaks or fillets. Turn food when oven prompts.
Vegetables (100 g - 1.5 Kg)	Mixed vegetables, peas, broccoli etc. Turn food when oven prompts.
Bread (100 g - 1.0 Kg)	Loaf, buns or rolls. Turn food when oven prompts.

For food not listed in this table and if the weight is lesser or greater than recommended weight, you should follow the procedure for “Cook and reheat with microwaves” and choose 160 W when defrosting.

Frozen food in plastic bags, plastic films or cardboard packages can be placed directly in the oven as long as the package has no metal parts (e.g. metal twist ties).

The shape of the package alters the defrosting time. Shallow packets defrost more quickly than a deep block. Separate pieces as they begin to defrost.

Manual defrost
Follow the procedure for setting microwaves and choose 160 W when defrosting.

Check and inspect the food regularly.
Experience will give you the times needed for various amounts.

Crisp  Use this function to reheat and cook pizzas and other dough based food. It is also good for frying bacon and eggs, sausages, hamburgers etc.
The oven automatically use’s Microwaves and Grill in order to heat the Crisp-plate.
This way the Crisp-plate will rapidly reach its working temperature and begin to brown and crisp the food. It is not possible to change or switch, the Power level or Grill, on/off, when using the Crisp function.
Ensure that the Crisp-plate is correctly placed in the middle of the Glass turntable.
The oven and the crisp-plate become very hot when using this function.
Do not place the hot crisp-plate on any surface susceptible to heat.

i IMPORTANT: Be careful, not to touch the ceiling near the Grill element.
Use oven mittens or the special Crisp handle supplied when removing the hot Crisp-plate.
Only use the supplied Crisp plate with this function. Other available Crisp plates on the market will not give the correct result when using this function.

i IMPORTANT: The Crisp-plate may be preheated before use (max. 3 min.).
Always use the Crisp function when preheating the crisp-plate.

Cooking tables

Food	Function	Preheating	Power (W)	Cooking Time (Min)
Sponge cake		-	-	7 - 10
Fruit pie		-	-	12 - 20
Cookies		-	-	3 - 5
Savoury tarts and quiche Lorraine (1 - 1.2 kg)		-	-	18 - 25
Dinner Plates (250 - 500 g)		-	750	4 - 7
Lasagna / baked pasta		-	500	15 - 25
Frozen lasagna (500 - 700 g)		-	500	14 - 25
Frozen pizza (300 g)		-	-	7 - 8
Meat (chops, steak)		-	500	12 - 20
Poultry (whole, 800 g - 1.5 kg)		-	350 - 500	35 - 50 *
Chicken fillets or pieces		X **	-	10 - 25
Roasts		-	160 - 350	45 - 60 *
Sausages / skewers		-	-	20 - 40 *
Sausages/hamburgers		X **	-	6 - 16 *
Fish (steaks or fillets)		X	160 - 350	15 - 30 *
Whole fish		-	500 - 650	20 - 40 *
Baked potatoes		-	350 - 500	20 - 40 *
Potato wedges		-	-	25 - 30
Baked apples		-	160 -350	15 -25

* Turn the food halfway through cooking ** Preheat the Crisp plate for 3-5 minutes

Cleaning and maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

i IMPORTANT: do not use metal scouring pads, abrasive cleansers, steel-wool pads, gritty washcloths, etc. which can damage the control panel, and the interior and exterior oven surfaces. Use a sponge with a mild detergent or a paper towel with spray glass cleaner. Apply spray glass cleaner to a paper towel.
Do not spray directly on the oven.
At regular intervals, especially if spill overs have occurred, remove the turntable, the turntable support and wipe the base of the oven clean.
This oven is designed to operate with the turntable in place.

i IMPORTANT: do not operate the microwave oven when the turntable has been removed for cleaning.
Use a mild detergent, water and a soft cloth to clean the interior surfaces, front and rear of the door and the door opening.

i IMPORTANT: do not allow grease or food particles to build up around the door.
For stubborn stains, boil a cup of water in the oven for 2 or 3 minutes. Steam will soften the marks.

i IMPORTANT: do not use steam cleaning appliances when cleaning your microwave oven.
Adding some lemon juice to a cup of water, placing this on the turntable and boiling for a few minutes can eliminate odors inside the oven.
The Grill element does not need cleaning since the intense heat will burn off any splashes, but the cavity ceiling near it may

need regular cleaning. This should be done with warm water, detergent and a sponge.
If the Grill is not used regularly, it should be run for 10 minutes a month to burn off any splashes.

- Dishwasher safe**
- Turntable support.
 - Glass turntable.
 - Crisp handle.

Careful cleaning
The Crisp-plate should be cleaned in mild, detergent water. Heavily soiled areas can be cleaned with a scouring sponge and a mild cleanser.
Always let the crisp-plate cool off before cleaning.

i IMPORTANT: do not immerse or rinse with water while the crisp-plate is hot.
Quick cooling may damage it.

⚠ WARNING!: Do not remove any cover.
The door seals and the door seals areas must be regularly inspected for damage. If these areas are damaged the appliance should not be operated until it have been repaired by a qualified technician.before performing any maintenance operation - risk of electrical shock. Never use steam cleaning equipment.

What to do if ...

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The mains power supply or the appliance is not connected.	Check your fuses and ensure that there is power available.
	The door isn't closed.	Open and then close the door before you try again.
The display shows the letter "F" followed by a letter or number	Software fault.	Contact you nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F".
The food is unevenly heated.	Very thin parts such as chicken wingtips and such are not shielded.	Shield the thinner parts with aluminum foil.
	The food was heated at a power level too high.	Choose a lower power level.
	The turntable has stopped.	Check that the turntable and turntable support is in place and the food is well centered, not touching the cavity walls.
Food isn't turning.	The turntable has stopped.	Check that the turntable and turntable support is in place and the cavity bottom is clean.

Authorized Service Centre
Before calling the Authorized Service Centre:
1. See if you can solve the problem on your own (see the "What to do if ..." table).
2. Switch the appliance off and on again to see if the problem has disappeared.
If the fault persists after the above checks, contact IKEA Authorized Service Centre.
Always specify:
- the type of fault;
- exact type and model of appliance;

- the Authorized Service Centre number (the number given after the word "Service" on the rating plate) located on the inside edge of the oven cavity (visible when the door is open);
- 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

Model identification: ANRÄTTA 905.082.64	
Supply Voltage	220-240 V/50 Hz
Rated Power Input	2300 W
Fuse	10 A
MW output power	1000 W
Grill	800 W
Convection	
Outer dimensions (HxWxD)	397 x 595 x 468
Cavity inner dimensions (HxWxD)	200 x 405 x 380

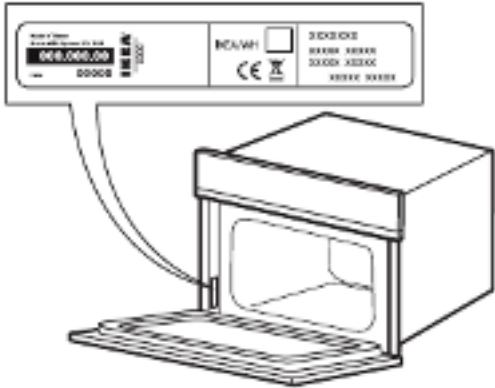
The technical informations are situated in the rating plate inside the appliance.

Data for test heating performance in accordance with IEC 60705.

The International Electrotechnical Commission has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this oven:

Test	Amount	Approx. time	Power level	Container
12.3.1 Egg custard	750 g	11 - 12 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2 Sponge cake	475 g	9 min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3 Meatloaf	900 g	16 - 18 min	800 W	Pyrex 3.838
13.3 Meat defrost	500 g	14 min	160 W	

NOTE: this information is only for the qualified technician.



Installation

Mounting the appliance

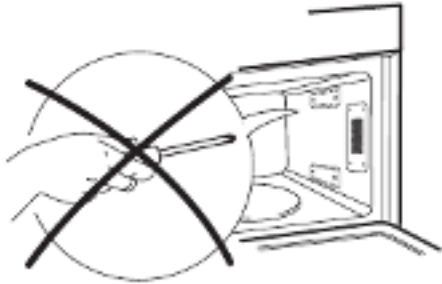
Follow the supplied separate mounting instructions when installing the appliance. Installation and repairs must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Children should not perform installation operations. Keep children away during installation of the appliance. Keep the packaging materials (plastic bags, polystyrene parts, etc.) out of reach of children, during and after the installation of the appliance. Use protective gloves to perform all unpacking and installation operations. The appliance must be handled and installed by two or more persons.

The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation operation. 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. After unpacking the appliance, make sure that the appliance door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To prevent any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable.

Electrical connection

Prior to connecting

Check that the voltage on the rating plate corresponds to the voltage in your home. The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open). Do not remove the microwave inlet protection plates located on the side of the oven cavity walls. They prevent grease and food particles from entering the microwave inlet channels.



Ensure the oven cavity is empty before mounting. Ensure that the appliance is not damaged.

Check that the oven door closes firmly against the door support and that the internal door seal is not damaged. Empty the oven and clean the interior with a soft, damp cloth. Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces. Electrical shock, fire or other hazards may result.

After connecting

The oven can be operated only if the oven door is firmly closed. Regulation require that the appliance is earthed. The manufacturer will accept no responsibility for injury to persons, animals or damage to objects arising from the non-observance of this requirement. The manufacturers are not liable for any problems caused by the user's failure to observe these instructions.

Failure to observe these instructions may lead to risks. The Manufacturer declines any liability for injury to persons or animals or damage to property if these advices and precautions are not respected.

CAUTION: The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system. After installation, the electrical components must not be accessible to the user.

For installation to comply with current safety regulations, an omnipolar switch with minimum contact gap of 3mm is required.

WARNING : The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the main power supply.

Do not pull the power supply cable.

If the power cable is damaged it must be replaced with an identical one. The power cable must only be replaced by a qualified technician in compliance with the manufacturer instruction and current safety regulations. Contact an authorized service center.

Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water. Keep the cord away from hot surfaces.

Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.

Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. Do not connect the appliance to a socket which can be operated by remote control.

Environmental concerns

⚠ WARNING!: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which give protection against exposure to microwave energy.

⚠ WARNING!: Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

⚠ WARNING!: The oven shall be cleaned regularly and any food deposits removed.

⚠ 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.

⚠ WARNING!: 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.



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 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.
- All plumbing and electrical installation, are not the responsibility of IKEA, and customer must complete these work before the execution work.

How country law applies

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

Area of validity

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

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

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

The dedicated AFTER SALES for IKEA appliances

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

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

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

How to reach us if you need our service



The IKEA after sales customer service center will assist you on the phone with basic Troubleshooting for your appliances at the time of service call request. Please refer to **www.IKEA.com** and select your local store for local store 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	15	Perkara untuk dilakukan jika ...	21
Penerangan Produk	17	Data teknikal	22
Panel kawalan	17	Pemasangan	22
Penggunaan pertama	18	Sambungan elektrik	22
Penggunaan harian	18	Kebimbangan Persekitaran	23
Jadual memasak	20	JAMINAN IKEA	24
Pembersihan dan penyelenggaraan	21		

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.

⚠ Kanak-kanak yang sangat kecil (0-3 tahun) harus dijauhkan dari perkakas. Kanak-kanak kecil (3-8 tahun) harus dijauhkan dari 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!:** Sekiranya pintu atau penutup pintu rosak, ketuhar tidak boleh dikendalikan sehingga ia dapat diperbaiki - risiko cedera.

⚠ **AMARAN!:** Cecair dan makanan tidak boleh dipanaskan di dalam bekas tertutup - risiko letupan, pemanasan minuman boleh mengakibatkan kelewatan pendidihan meletus, penjagaan mesti diambil semasa mengendalikan bekas - risiko terbakar.

⚠ Ketuhar gelombang mikro bertujuan untuk memanaskan makanan dan minuman. Jangan keringkan makanan atau pakaian atau alas pemanasan haba, selipar, span dan sejenisnya - risiko kebakaran. Semasa memanaskan makanan dalam bekas plastik atau kertas, tetap berwaspada di atas ketuhar - risiko kebakaran.

⚠ Kandungan botol susu dan balang makanan bayi mesti dikacau atau digoncang dan suhunya diperiksa - risiko terbakar. Jangan panaskan telur di dalam kulitnya dan telur rebus keseluruhannya - risiko letupan.

⚠ Hanya gunakan perkakas yang sesuai untuk memasak dengan gelombang mikro. Jangan gunakan bekas logam - risiko kecederaan.

⚠ Hanya gunakan suhu percubaan yang disyorkan untuk ketuhar ini - risiko kebakaran.

⚠ Sekiranya asap dikeluarkan, matikan atau cabut palam perkakas dan tutup pintu agar dapat menyekat api.

⚠ Sekiranya perkakas dipasang 850 mm atau lebih di atas lantai, berhati-hatilah untuk tidak menganjak piring putar semasa mengeluarkan bekas - risiko kecederaan.

⚠ Jangan gunakan ketuhar gelombang mikro anda untuk menggoreng, kerana suhu minyak tidak dapat dikawal.

⚠ Bekas logam untuk makanan dan minuman tidak sesuai semasa memasak dengan gelombang mikro.

⚠ Jangan keluarkan plat perlindungan masuk gelombang mikro di sisi dinding rongga (model tertentu sahaja). Mereka

menghalang gris dan zarah makanan memasuki saluran masuk gelombang mikro.

PENGGUNAAN YANG DIBENARKAN

⚠ **AMARAN:** Perkakas ini tidak bertujuan untuk dikendalikan dengan menggunakan peranti penukar luaran, seperti pemasa, atau sistem kendali jarak jauh yang 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.

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 bekalan air (jika ada), sambungan elektrik dan pembaikan mesti dilakukan oleh juruteknik yang berkelayakan. 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 terdekat anda. Selepas dipasang, sampah pembungkusan (plastik, bahagian styrofoam dll.) mesti disimpan jauh dari kanak-kanak - risiko lemas. Perkakas mesti diputuskan dari bekalan elektrik sebelum operasi pemasangan - berisiko terkena kejutan elektrik.

Semasa pemasangan, pastikan perkakas tidak merosakkan kabel kuasa - risiko kebakaran atau kejutan elektrik. Hanya hidupkan perkakas apabila pemasangan telah lengkap.

⚠ Perkakas ini bertujuan untuk digunakan secara bina dalam.

Jangan gunakannya berdiri bebas atau letakkan ke dalam kabinet.

Setelah membuka bungkusan perkakas, pastikan pintu perkakas ditutup dengan betul. Sekiranya terdapat masalah, hubungi wakil pengedar atau Perkhidmatan Selepas Jualan berdekatan anda.

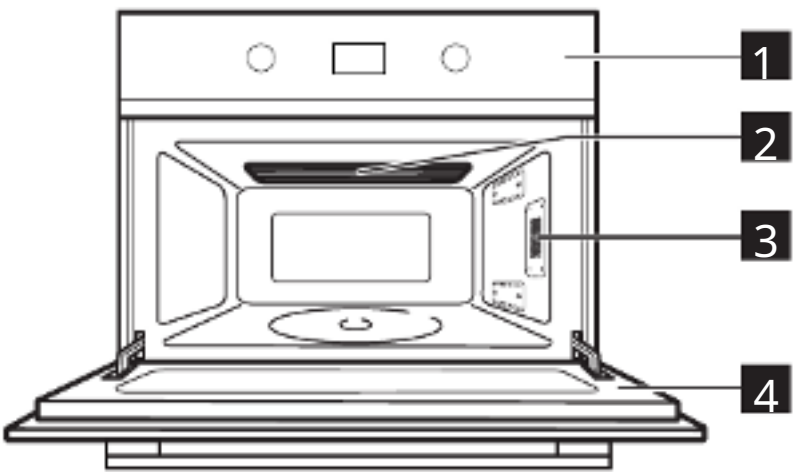
AMARAN ELEKTRIK

⚠ 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 bertaualiah untuk mengelakkan bahaya - risiko kejutan elektrik.

Penerangan Produk



- 1 Panel kawalan
- 2 Elemen pangangan (Kuarza)
- 3 Lampu rongga
- 4 Pintu

Aksesori

Sokongan piring putar



1x

Piring putar kaca



1x

Pemegang garing



1x

Pemegang renyah



1x

Umum

Terdapat sebilangan aksesori yang terdapat di pasaran. Sebelum membeli, pastikan ia sesuai untuk penggunaan gelombang mikro. Pastikan perkakas yang anda gunakan tahan kalis ketuhar dan biarkan gelombang mikro melaluinya sebelum memasak. Apabila anda memasukkan makanan dan aksesori ke dalam ketuhar gelombang mikro, pastikan ia tidak bersentuhan dengan bahagian dalam ketuhar. Ini amat penting dengan aksesori yang diperbuat daripada bahagian logam atau logam. Sekiranya aksesori yang mengandungi logam bersentuhan dengan bahagian dalam ketuhar, semasa ketuhar sedang beroperasi, percikan api dapat terjadi dan ketuhar boleh rosak. Sentiasa pastikan bahawa piring putar boleh berpusing dengan bebas sebelum memulakan ketuhar. Semua aksesori selamat dari mesin basuh pinggan mangkuk kecuali pinggan garing. Pinggan garing harus dibersihkan menggunakan air dan pencuci ringan. Untuk kotoran degil, gosok perlahan-lahan dengan kain. Sentiasa biarkan pinggan garing sejuk sebelum dibersihkan. Kerajang aluminium boleh digunakan dengan selamat untuk melindungi kawasan makanan yang kecil selagi tidak bersentuhan dengan bahagian dalam ketuhar.

Sokongan piring putar

Pasangkan dahulu bahagian dalaman dan kemudian bahagian luaran sokongan piring putar. Gunakan sokongan piring putar di bawah piring putar kaca. Jangan sekali-kali meletakkan perkakas lain pada sokongan piring putar.

Piring putar kaca

Letakkan piring putar kaca pada sokongan piring putar. Gunakan piring putar kaca dengan semua kaedah memasak. Ia mengumpulkan jus yang menitis dan zarah makanan yang sebaliknya akan mengotorkan bahagian dalam ketuhar.

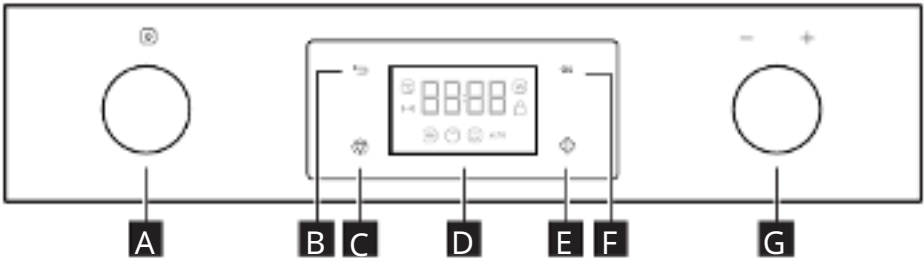
Pemegang garing

Gunakan pemegang garing khas yang disediakan untuk mengeluarkan piring garing panas dari ketuhar.

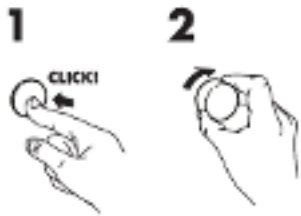
Pinggan garing

Letakkan makanan terus di atas pinggan garing. Sentiasa gunakan piring putar kaca sebagai sokongan semasa menggunakan pinggan garing. Jangan letakkan perkakas di atas pinggan garing kerana ia akan menjadi sangat panas dengan cepat dan berkemungkinan akan menyebabkan kerosakan pada perkakas.

Panel kawalan



- A Pilihan tombol tolak-tolak
- B Butang balik
- C Henti
- D Paparan
- E Mula
- F Butang pengesahan
- G Laraskan tombol tolak tekan



Tombol boleh tarik

Untuk menggunakan tombol jenis ini, tekan di bahagian tengah. Tombol terkeluar. Pusingnya ke kedudukan yang diperlukan. Selepas memasak selesai, pusing tombol itu ke  dan tekannya semula untuk mengembalikannya ke kedudukan asal.

Penggunaan pertama

Tetapan

Semasa perkakas pertama kali dipasang, ia akan meminta anda menetapkan jam.

Selepas gangguan kuasa, jam akan berkelip dan perlu diset semula.

Ketuhar gelombang mikro anda mempunyai sebilangan fungsi yang dapat disesuaikan dengan selera anda.



1. Putar **A** tombol sehingga Tetapan ditunjukkan (anggar. 3 saat).
2. Tekan **G** tombol keluar dan putar untuk memilih salah satu tetapan berikut untuk disesuaikan:
Jam, Bunyi, ECO, Kecerahan
3. Tekan **F** butang untuk keluar dari fungsi pengaturan dan simpan semua perubahan anda setelah selesai.

• Jam



1. Tekan **F** butang (kerlipan jam kiri di sebelah kiri).
2. Tolak **G** tombol keluar dan putar untuk menetapkan jam.
3. Tekan **F** butang (kerlipan dua digit tangan kanan (minit)).
4. Putar **G** tombol untuk menetapkan menit.
5. Tekan **F** butang sekali lagi.
Jam ditetapkan dan beroperasi.

• Bunyi



1. Tekan **F** butang.
2. Tolak **G** tombol keluar, dan putar untuk Menghidupkan atau Mematikan pembaz.
3. Tekan **F** butang sekali lagi untuk mengesahkan perubahan.

• Eko



1. Tekan **F** butang.
2. Tolak **G** tombol keluar dan putar untuk Menghidupkan atau Mematikan tetapan ECO.
3. Tekan **F** butang sekali lagi untuk mengesahkan perubahan. Apabila mod ECO dihidupkan, kecerahan paparan secara automatik akan beralih ke tahap yang lebih rendah setelah 1 minit. Sekiranya mod ECO dimatikan, kecerahan akan beralih ke tahap yang lebih rendah yang sama setelah 3 minit. Secara automatik ia akan beralih kembali ke tahap kecerahan yang ditetapkan ketika butang ditekan atau pintu dibuka.

• Kecerahan



1. Tekan **F** butang.
2. Tolak **G** tombol keluar dan putar untuk menetapkan tahap kecerahan yang sesuai dengan pilihan anda.
3. Tekan **F** butang sekali lagi untuk mengesahkan perubahan.

Penggunaan harian

Perlindungan mula / Kunci keselamatan

Fungsi keselamatan automatik ini diaktifkan satu minit setelah ketuhar kembali ke "mod sedia". (Ketuhar di "sedia" ketika jam 24 jam ditampilkan atau jika jam belum ditetapkan, ketika paparan kosong).



Buka dan tutup pintu, kemudian tekan **F** untuk memulakan fungsinya.

Sejukkan

Apabila fungsi selesai, ketuhar boleh menjalankan prosedur penyejukan. Ini adalah biasa. Selepas prosedur ini ketuhar mati secara automatik.

Prosedur penyejukan boleh terganggu tanpa membahayakan ketuhar dengan membuka pintu atau menekan **C** Butang.

Menetapkan pemasa

Gunakan fungsi ini apabila anda memerlukan pemasa dapur untuk mengukur masa yang tepat untuk pelbagai tujuan seperti memasak telur atau membiarkan adunan naik sebelum dibakar dll.



1. Tolak **A** tombol keluar dan putar sehingga kedudukan sifar.
2. Tolak **G** tombol keluar dan putar untuk menetapkan panjang pemasa yang dikehendaki.

3. Tekan **F** butang.

Isyarat akustik akan didengar apabila pemasa selesai untuk membilang bawah..

Menekan sebarang butang untuk mematikan isyarat akustik

AMARAN : Panas cecair melebihi titik didih boleh berlaku tanpa bukti menggelegak. Ini boleh mengakibatkan mendidih cecair panas secara tiba-tiba. Untuk mengelakkan kemungkinan ini, langkah-langkah berikut harus diambil:

1. Elakkan menggunakan bekas yang lurus dengan leher yang sempit.
2. Kacau cecair sebelum meletakkan bekas ke dalam perkakas dan biarkan sudu teh kekal di dalam bekas.
3. Setelah memanaskan, biarkan berdiri untuk waktu yang singkat, kacau lagi sebelum mengeluarkan bekas dari perkakas dengan berhati-hati.

Mula Pantas

Fungsi ini digunakan untuk pemanasan cepat makanan dengan kandungan air yang tinggi seperti; sup jernih, kopi atau teh.

Dengan tombol di kedudukan tegak, tekan butang Mula untuk menghidupkan fungsi Mula Pantas.

Mula Pantas secara automatik bermula dengan tahap kuasa gelombang mikro penuh dan masa memasak ditetapkan hingga 30 saat. Setiap penekanan tambahan meningkatkan masa dengan 30 saat.

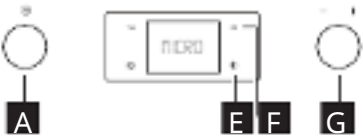
Anda juga boleh mengubah waktu dengan tombol Laras untuk menambah atau mengurangkan waktu.

Jadual fungsi ketuhar gelombang mikro

Fungsi		Penerangan fungsi
	12:00	Untuk mematikan ketuhar.
	MIKRO	Untuk memasak dan memanaskan semula makanan atau minuman dengan cepat.
	GARING	Untuk pencoklatan makanan, di kedua-dua bahagian atas dan bawah makanan. Fungsi ini hanya boleh digunakan dengan piring Garing khas..
	PANGGANG	Untuk pencoklatan, memanggang dan gratin. Kami mengesyorkan memusingkan makanan semasa memasak. Untuk hasil terbaik, prapemanasan panggang selama 3-5 minit.
	KOMBI	Untuk memasak dan gratin hidangan dengan cepat, menggabungkan fungsi gelombang mikro dan panggang.
	CAIR BEKU	Untuk mencairkan daging, poltri, ikan, sayur-sayuran dan roti.

Gelombang mikro

Gunakan fungsi ini untuk memasak dan memanaskan semula biasa, seperti sayur-sayuran, ikan, kentang dan daging.



1. Tolak **A** tombol keluar dan putar sehingga anda menemui fungsi gelombang mikro.
 2. Tolak **G** tombol keluar dan putar untuk menetapkan tahap kuasa gelombang mikro.
 3. Tekan **F** butang untuk mengesahkan pilihan anda.
 4. Putar **G** tombol untuk menetapkan masa memasak.
 5. Tekan **E** butang.
- Setelah proses memasak dimulakan: waktu dapat ditingkatkan dengan mudah dalam langkah 30 saat dengan menekan butang Mula. Setiap tekan meningkatkan masa dengan 30 saat. Anda juga dapat mengubah waktu dengan memutar tombol penyesuaian untuk menambah atau mengurangi waktu. Tahap kuasa dapat diubah semasa memasak dengan menekan butang Kembali dan kemudian memutar tombol Sesuai.

Tahap Kuasa Gelombang mikro sahaja

Kuasa	Cadangan penggunaan:
1000 W	Pemanasan semula minuman, air, sup jernih, kopi, teh atau makanan lain dengan kandungan air yang tinggi. Sekiranya makanan mengandungi telur atau krim pilih kuasa yang lebih rendah.
800 W	Memasak sayur-sayuran, daging dll.
650 W	Memasak ikan.
500 W	Masak lebih berhati-hati cth. sos protein tinggi, hidangan keju dan telur dan untuk menyelesaikan memasak kaserol.
350 W	Rebusan mendidih, mentega cair dan coklat.
160 W	Pencairan. Melembutkan mentega, keju.
90 W	Melembutkan Ais krim

Kombi panggang

Gunakan fungsi ini untuk memasak makanan seperti Gratin, Lasagne, Poltri dan Kentang panggang.



1. Tolak **A** tombol keluar dan putar sehingga anda menemui fungsi Kombi.
 2. Putar **G** tombol untuk menetapkan tahap kuasa gelombang mikro.
 3. Tekan **F** untuk mengesahkan pilihan anda.
 4. Putar **G** tombol untuk menetapkan masa memasak.
 5. Tekan **E** butang.
- Tahap kuasa gelombang mikro maksimum yang mungkin semasa menggunakan Panggang adalah 650W.

Kuasa	Cadangan penggunaan:
650 W	Memasak Sayuran dan Gratin
350 - 500 W	Memasak Poltri dan Lasagne
160 - 350 W	Memasak Ikan dan gratin beku
90 W	Buah parut

Panggang

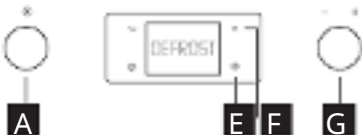


- Gunakan fungsi ini untuk memberi permukaan coklat yang menyenangkan pada makanan dengan cepat.
1. Tekan **A** tombol keluar dan putar sehingga anda menjumpai fungsi panggang.
 2. Tekan **F** butang untuk mengesahkan.
 3. Tekan **G** tombol keluar dan putar untuk menetapkan masa memasak.
 4. Tekan **E** butang.
- Pastikan peralatan yang digunakan tahan panas dan tahan ketuhar sebelum memanggang dengannya.

PENTING: Jangan gunakan perkakas plastik semasa memanggang. Mereka akan mencair. Barang dari kayu atau kertas juga tidak sesuai.

Pencairan

Gunakan fungsi ini untuk mencairkan Daging, Poltri, Ikan, Sayuran dan Roti. Pencairan-Automatik hanya boleh digunakan jika berat bersih antara 100 g-2.5 kg. Sentiasa letakkan pinggan di piring putar kaca.



1. Tolak **A** tombol keluar dan putar sehingga anda menemui fungsi Pencairan-Automatik..
2. Tolak **G** tombol keluar dan putar untuk memilih kelas makanan.
3. Tekan **F** butang untuk mengesahkan pilihan anda.
4. Putar **G** tombol untuk menetapkan berat.
5. Tekan **F** butang untuk mengesahkan pilihan anda.
6. Tekan **E** butang.

Berat: Fungsi ini perlu mengetahui berat bersih makanan. Ketuhar kemudian secara automatik akan mengira masa yang diperlukan untuk menyelesaikan prosedur.

Makanan beku: Sekiranya makanan lebih panas daripada suhu beku dalam (-18 ° C), pilih berat makanan yang lebih rendah. Sekiranya makanan lebih sejuk daripada suhu beku dalam (-18 ° C), pilih berat makanan yang lebih tinggi.

Makanan	Petunjuk
Daging (100 g - 2.0 Kg)	Daging cincang, potongan daging, stik atau panggang. Pusing makanan apabila ketuhar minta.

Makanan	Petunjuk
Poltri (100 g - 2.5 Kg)	Ayam keseluruhan, kepingan atau filet. Pusing makanan apabila ketuhar minta.
Ikan (100 g - 1.5 Kg)	Seluruh, stik atau filet. Pusing makanan apabila ketuhar minta.
Sayur-sayuran (100 g - 1.5 Kg)	Sayuran campuran, kacang pea, brokoli dan lain-lain. Pusing makanan apabila ketuhar minta.
Roti (100 g - 1.0 Kg)	Lof, ban atau roti. Pusing makanan apabila ketuhar minta.

Untuk makanan yang tidak disenaraikan dalam jadual ini dan jika beratnya lebih rendah atau lebih besar daripada berat yang disyorkan, anda harus mengikuti prosedur untuk “Masak dan panaskan semula dengan gelombang mikro” dan pilih 160 W ketika pencairan.

Makanan beku dalam beg plastik, saput plastik atau bungkusan kadbod boleh diletakkan terus di dalam ketuhar selagi bungkusan itu tidak mempunyai bahagian logam (cth. ikatan pusingan logam).

Bentuk bungkusan mengubah masa pencairan.

Paket nipis mencair lebih cepat daripada blok dalam. Pisahkan kepingan semasa mereka mula mencairkan.

Pencairan manual

Ikuti prosedur untuk menetapkan gelombang mikro dan pilih 160 W semasa pencairan.

Cek dan periksa makanan secara berkala.

Pengalaman akan memberi anda masa yang diperlukan untuk pelbagai jumlah.

Garing 

Gunakan fungsi ini untuk memanaskan semula dan memasak pizza dan makanan berasaskan doh lain. Ia juga baik untuk menggoreng bakan dan telur, sosej, hamburger dll.

Ketuhar menggunakan gelombang mikro dan panggang secara automatik untuk memanaskan piring garing.

Dengan cara ini Piring garing dengan cepat akan mencapai suhu bekerja dan mula menjadi coklat dan menggaring makanan. Tidak boleh mengubah atau menukar, tahap Kuasa atau Panggang, hidup / mati, ketika menggunakan fungsi Garing. Pastikan piring garing diletakkan dengan betul di tengah piring putar kaca.

Ketuhar dan piring garing menjadi sangat panas ketika menggunakan fungsi ini.

Jangan letakkan piring garing yang panas di permukaan yang mudah panas.

PENTING: Hati-hati, jangan sampai menyentuh siling berhampiran elemen Panggang.

Gunakan sarung ketuhar atau pemegang garing khas yang disediakan semasa mengeluarkan piring garing yang panas. Hanya gunakan piring garing yang disediakan dengan fungsi ini. Piring garing lain yang tersedia di pasaran tidak akan memberikan hasil yang betul semasa menggunakan fungsi ini.

PENTING: Piring garing boleh prapemanasan sebelum digunakan (maks. 3 minit).

Sentiasa gunakan fungsi Garing semasa prapemanasan pinggan garing.

Jadual memasak

Makanan	Fungsi	Prapemanasan	Kuasa (W)	Masa memasak (Min)
Kek span		-	-	7 - 10
Pai buah		-	-	12 - 20
Biskut		-	-	3 - 5
Tart sedap dan quiche Lorraine (1 - 1.2 kg)		-	-	18 - 25
Pinggan Makan (250 - 500 g)		-	750	4 - 7
Lasagna / pasta bakar		-	500	15 - 25
Lasagna beku (500 - 700 g)		-	500	14 - 25
Pizza beku (300 g)		-	-	7 - 8
Daging (cincang, stik)		-	500	12 - 20
Poltri (keseluruhan, 800 g - 1.5 kg)		-	350 - 500	35 - 50 *
Filet ayam atau kepingan		X **	-	10 - 25
Panggang		-	160 - 350	45 - 60 *
Sosej / cucuk		-	-	20 - 40 *
Sosej / hamburger		X **	-	6 - 16 *
Ikan (stik atau filet)		X	160 - 350	15 - 30 *
Keseluruhan ikan		-	500 - 650	20 - 40 *
Kentang bakar		-	350 - 500	20 - 40 *
Baji kentang		-	-	25 - 30
Epal bakar		-	160 -350	15 -25

* Pusing makanan ketika separuh masak ** Prapemanasan piring garing selama 3-5 minit

Pembersihan dan penyelenggaraan

Pembersihan adalah satu-satunya penyelenggaraan yang biasanya diperlukan. Kegagalan menjaga ketuhar dalam keadaan bersih dapat menyebabkan kemerosotan permukaan yang dapat menjejaskan jangka hayat perkakas dan dapat mengakibatkan keadaan berbahaya.

PENTING: jangan gunakan pad penggosok logam, pembersih kasar, alas bulu keluli, kain lap kotor, dan lain-lain yang boleh merosakkan panel kawalan, dan permukaan ketuhar dalaman dan luaran. Gunakan span dengan pencuci ringan atau tuala kertas dengan pembersih kaca semburan. Sapukan pembersih kaca semburan pada tuala kertas.

Jangan semburkan terus ke atas ketuhar. Pada selang waktu yang tetap, terutamanya jika berlaku tumpahan, keluarkan piring putar, sokongan piring putar dan lap tapak ketuhar dengan bersih. Ketuhar ini direka untuk beroperasi dengan piring putar di tempatnya.

PENTING: jangan gunakan ketuhar gelombang mikro apabila piring putar dikeluarkan untuk dibersihkan. Gunakan pencuci ringan, air dan kain lembut untuk membersihkan permukaan dalaman, depan dan belakang pintu dan bukaan pintu.

PENTING: jangan biarkan gris atau zarah makanan terhasil di sekitar pintu. Untuk kotoran degil, rebus secawan air di dalam ketuhar selama 2 atau 3 minit. Wap akan melembutkan tanda.

PENTING: jangan gunakan perkakas pembersih wap semasa membersihkan ketuhar gelombang mikro anda. Menambahkan sedikit jus lemon ke dalam secawan air, meletakkannya di piring putar dan mendidih selama beberapa minit dapat menghilangkan bau di dalam ketuhar.

Elemen Panggang tidak perlu dibersihkan kerana panas yang kuat akan mengeluarkan percikan, tetapi siling rongga berdekatnya mungkin memerlukan pembersihan secara berkala. Ini mesti dilakukan dengan air suam, pencuci dan span. Sekiranya Panggang tidak digunakan secara berkala, ia harus dijalankan selama 10 minit sebulan untuk menghilangkan percikan.

Selamat untuk mesin basuh pinggan mangkuk

- Sokongan piring putar.
- Piring putar kaca.
- Pemegang garing.

Pembersihan dengan teliti

Piring garing hendaklah dibersihkan dengan air lembut dengan pencuci. Kawasan yang sangat kotor dapat dibersihkan dengan span pencuci dan pembersih ringan. Sentiasa biarkan piring garing sejuk sebelum dibersihkan.

PENTING: jangan rendam atau bilas dengan air semasa pinggan garing panas. Penyejukan cepat boleh merosakkannya.

AMARAN!: Jangan tanggalkan sebarang penutup. Penutup pintu dan bahagian penutup pintu mesti diperiksa secara berkala untuk kerosakan. Sekiranya kawasan ini rosak, perkakas tidak boleh dikendalikan sehingga diperbaiki oleh juruteknik yang berkelayakan. sebelum melakukan operasi penyelenggaraan - risiko kejutan elektrik. Jangan sesekali menggunakan kelengkapan pembersihan wap.

Perkara untuk dilakukan jika ...

Masalah	Sebab yang mungkin	Penyelesaian
Perkakas tidak berfungsi.	Bekalan kuasa utama atau perkakas tidak disambungkan.	Periksa fius anda dan pastikan ada kuasa yang tersedia.
	Pintu tidak ditutup.	Buka dan kemudian tutup pintu sebelum anda mencuba lagi.
Paparan menunjukkan huruf "F" diikuti dengan huruf atau angka	Kerosakan perisian.	Hubungi Pusat Perkhidmatan Selepas Jualan terdekat anda dan nyatakan huruf atau nombor yang diikuti huruf "F".
Makanan dipanaskan secara tidak rata.	Bahagian yang sangat nipis seperti hujung sayap ayam dan yang lain tidak terlindung.	Tutup bahagian yang lebih nipis dengan kerajang aluminium.
	Makanan dipanaskan pada tahap kuasa terlalu tinggi.	Pilih tahap kuasa yang lebih rendah.
	Piring putar telah berhenti.	Pastikan piring putar dan sokongan piring putar berada di tempatnya dan makanan berpusat dengan baik, tidak menyentuh dinding rongga.ada dan makanan berpusat dengan baik, tidak menyentuh dinding rongga.
Makanan tidak berputar.	Piring putar telah berhenti.	Pastikan piring putar dan sokongan piring putar berada di tempatnya dan bahagian bawah rongga bersih.

Pusat Perkhidmatan yang Sah

- Sebelum menghubungi Pusat Perkhidmatan yang Sah:
1. Lihat jika anda dapat menyelesaikan masalah sendiri (lihat jadual "Apa yang harus dilakukan jika ...").
 2. Matikan dan hidupkan semula perkakas untuk melihat jika masalahnya telah hilang.
- Jika selepas semakan di atas, ralat masih berlaku, hubungi Pusat Perkhidmatan IKEA yang Sah. Sentiasa nyatakan:
- jenis kesalahan;
 - jenis dan model perkakas yang tepat;

- nombor Pusat Servis yang Sah (nombor yang diberikan selepas perkataan "Servis" pada plat penilaian) yang terletak di tepi dalam rongga ketuhar (kelihatan ketika pintu terbuka);
- 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

Identiti mode: ANRÄTTA 905.082.64	
Voltan bekalan	220-240V/50 Hz
Input Kuasa Dinilai	2300 W
Fius	10 A
Kuasa output MW	1000 W
Panggang	800 W
Perolakan	
Ukuran luar (HxWxD)	397 x 595 x 468
Ukuran dalaman rongga (HxWxD)	200 x 405 x 380

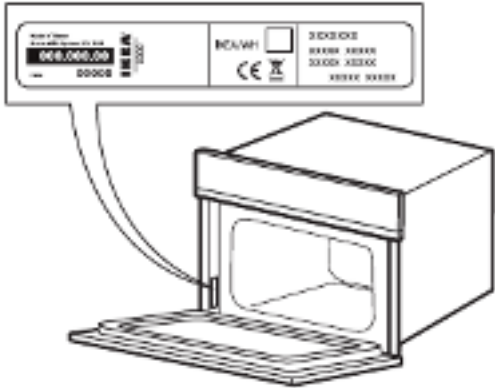
Maklumat teknikal terletak di plat penilaian di dalam perkakas.

Data untuk prestasi pemanasan ujian sesuai dengan IEC 60705.

Suruhanjaya Elektroteknik Antarabangsa telah mengembangkan satu standard untuk ujian perbandingan prestasi pemanasan ketuhar gelombang mikro yang berbeza. Kami mengesyorkan yang berikut untuk ketuhar ini:

Ujian	Jumlah	Masa lebih kurang	Tahap kuasa	Bekas
12.3.1 Kastard telur	750 g	11 - 12 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2 Kek span	475 g	9 min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3 Roti daging	900 g	16 - 18 min	800 W	Pyrex 3.838
13.3 Pencairan daging	500 g	14 min	160 W	

NOTA: maklumat ini hanya untuk juruteknik yang berkelayakan.



Pemasangan

Memasang perkakas

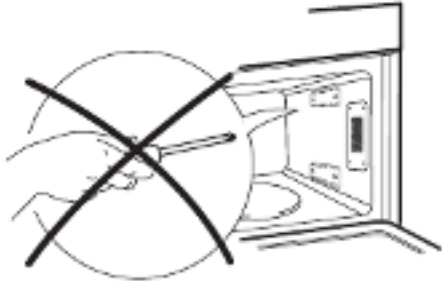
Ikuti arahan pemasangan berasingan yang disediakan semasa memasang perkakas. Pemasangan dan pembaikan mesti dilakukan oleh juruteknik yang berkelayakan, sesuai dengan arahan pengeluar dan peraturan keselamatan tempatan. Jangan baiki atau gantikan mana-mana bahagian perkakas melainkan dinyatakan secara khusus dalam manual pengguna. Kanak-kanak tidak boleh melakukan operasi pemasangan. Jauhkan kanak-kanak semasa pemasangan perkakas. Jauhkan bahan pembungkusan (beg plastik, bahagian polistirena, dll.) dari jangkauan kanak-kanak, semasa dan selepas pemasangan perkakas. Gunakan sarung tangan pelindung untuk melakukan semua operasi membuka bungkusan dan pemasangan. Perkakas mesti dikendalikan dan dipasang oleh dua orang atau lebih.

Perkakas mesti terputus dari bekalan kuasa sebelum menjalankan operasi pemasangan. Selepas membuka bungkusan perkakas, pastikan perkakas tidak rosak semasa mengangkutnya. Sekiranya terdapat masalah, hubungi wakil pender atau Perkhidmatan Selepas Jualan berdekatan anda. Setelah membuka bungkusan perkakas, pastikan pintu perkakas ditutup dengan betul. Sekiranya terdapat masalah, hubungi wakil pender atau Perkhidmatan Selepas Jualan berdekatan anda. Untuk mengelakkan sebarang kerosakan, keluarkan sahaja ketuhar dari asas busa polistirena pada masa pemasangan. Semasa pemasangan, pastikan perkakas tidak merosakkan kabel kuasa.

Sambungan elektrik

Sebelum menyambung

Periksa sama ada voltan pada plat penilaian sesuai dengan voltan di rumah anda. Plat penilaian terdapat pada bucu bahagian hadapan ketuhar (boleh dilihat apabila pintu dibuka). Jangan keluarkan plat perlindungan masuk gelombang mikro yang terletak di sisi dinding rongga ketuhar. Mereka menghalang gris dan zarah makanan memasuki saluran masuk gelombang mikro.



Pastikan rongga ketuhar kosong sebelum dipasang.

Pastikan perkakas tidak rosak. Periksa bahawa pintu ketuhar tertutup rapat pada penyokong pintu dan bahawa penutup pintu dalaman tidak rosak. Kosongkan ketuhar dan bersihkan bahagian dalam dengan kain lembut dan lembap. Jangan kendalikan perkakas ini jika mempunyai kabel atau palam utama yang rosak, jika tidak berfungsi dengan betul, atau jika ia telah rosak atau jatuh. Jangan rendam kabel elektrik atau pasang air. Jauhkan kabel jauh dari permukaan panas. Kejutan elektrik, kebakaran atau bahaya lain boleh berlaku.

Selepas menyambung

Ketuhar boleh dikendalikan hanya jika pintu ketuhar ditutup dengan rapat. Peraturan mengharuskan perkakas dibumikan. Pengilang tidak akan bertanggung jawab atas kecederaan kepada orang, haiwan atau kerosakan pada objek yang disebabkan oleh ketidakpatuhan terhadap keperluan ini. Pengilang tidak bertanggungjawab atas masalah yang disebabkan oleh pengguna yang tidak mematuhi arahan ini.

Kegagalan mematuhi arahan ini boleh menyebabkan risiko. Pengilang menolak sebarang liabiliti atas kecederaan kepada orang atau haiwan atau kerosakan harta benda jika nasihat dan langkah berjaga-jaga ini tidak dipatuhi.

AMARAN: Perkakas ini tidak bertujuan untuk dikendalikan dengan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.

Selepas pemasangan, komponen elektrik tidak boleh diakses oleh pengguna.

Untuk pemasangan mematuhi peraturan keselamatan semasa, diperlukan suis omnipolar dengan jurang sentuhan minimum 3mm.

AMARAN: Kabel kuasa mestilah cukup panjang untuk menyambungkan perkakas, setelah dipasang di perumahannya, ke bekalan kuasa utama.

Jangan tarik kabel bekalan kuasa.

Sekiranya kabel kuasa rosak, ia mesti digantikan dengan yang sama. Kabel kuasa hanya boleh diganti oleh juruteknik yang berkelayakan sesuai dengan arahan pengeluar dan peraturan keselamatan semasa. Hubungi pusat servis yang sah.

Jangan kendalikan perkakas ini jika mempunyai kabel atau palam utama yang rosak, jika tidak berfungsi dengan betul, atau jika ia telah rosak atau jatuh. Jangan rendam kabel elektrik atau pasang air. Jauhkan kabel jauh dari permukaan panas.

Jangan sentuh perkakas dengan bahagian badan yang basah dan jangan gunakannya semasa berkaki ayam.

Jangan gunakan wayar pemanjangan dan beberapa soket atau adapter. Jangan sambungkan perkakas ke soket yang boleh dikendalikan dengan alat kawalan jauh.

Kebimbangan Persekitaran

⚠ AMARAN!: Adalah berbahaya bagi orang lain selain orang yang layak untuk menjalankan sebarang operasi atau operasi pembaikan yang melibatkan pembuangan penutup yang memberi perlindungan terhadap pendedahan kepada tenaga gelombang mikro.

⚠ AMARAN!: Kegagalan menjaga ketuhar dalam keadaan bersih dapat menyebabkan kemerosotan permukaan yang dapat menjejaskan jangka hayat perkakas dan dapat mengakibatkan keadaan berbahaya.

⚠ AMARAN!: Ketuhar hendaklah dibersihkan secara berkala dan segala simpanan makanan dikeluarkan.

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

⚠ AMARAN!: 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, pemulihan 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 berlarutan akan terus dimasak walaupun setelah ketuhar dimatikan.



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

Apakah yang akan IKEA lakukan untuk 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 kecuai, 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.
- Semua pemasangan sistem paip dan elektrik bukanlah tanggungjawab IKEA. Pelanggan perlu melengkapkan kerja berikut sebelum kerja pemasangan.

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 mengehadkan hak pengguna sekalipun seperti yang diterangkan dalam undang-undang tempatan.

Kawasan kesahan

Waranti ini hanya sah di negara tempat produk ini dibeli; servis akan diberikan dalam rangka kerja syarat jaminan.

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



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

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	25	ต้องทำอะไรหาก ...	31
รายละเอียดผลิตภัณฑ์	27	ข้อมูลทางเทคนิค	32
แพคเกจ	27	การติดตั้ง	32
การใช้งานครั้งแรก	28	การเชื่อมต่อทางไฟฟ้า	32
การใช้งานประจำวัน	28	ความกังวลด้านสิ่งแวดล้อม	33
ตารางการบำรุงรักษา	30	การรับประกันของอิกีย	34
การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา	31		

ข้อมูลด้านความปลอดภัย

ก่อนใช้เครื่อง โปรดอ่านคำแนะนำด้านความปลอดภัยเหล่านี้ เก็บคู่มือไว้ใกล้ ๆ เพื่อใช้อ้างอิงในอนาคต

คำแนะนำเหล่านี้และตัวเครื่องมีคำเตือนเพื่อความปลอดภัยที่สำคัญ ซึ่งต้องปฏิบัติตามตลอดเวลา ผู้ผลิตปฏิเสธความรับผิดชอบใด ๆ หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยเหล่านี้ สำหรับการใช้เครื่องอย่างไม่เหมาะสมหรือการตั้งค่าการควบคุมไม่ถูกต้อง

⚠ **เด็กเล็กมาก (0-3 ปี)** ควรอยู่ห่างจากเครื่อง เด็กเล็ก (3-8 ปี) ควรอยู่ห่างจากเครื่อง ยกเว้นได้รับการควบคุมดูแลตลอดเวลา เด็กที่มีอายุ 8 ปีขึ้นไปและบุคคลที่ด้อยความสามารถทางกายภาพ ทางประสาทสัมผัสหรือทางจิตใจหรือขาดประสบการณ์และความรู้จะสามารถใช้เครื่องนี้ได้ก็ต่อเมื่อได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำในการใช้งานอย่างปลอดภัยและเข้าใจอันตรายที่เกี่ยวข้อง เด็กไม่ควรเล่นกับเครื่อง เด็กต้องไม่ทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องโดยไม่ได้รับการควบคุมดูแล

⚠ **คำเตือน!** หากประตูหรือซิลประตูเตาอบเสียหาย ห้ามใช้งานเตาอบจนกว่าจะได้รับการซ่อมแซม เนื่องจากมีความเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ

⚠ **คำเตือน!** ไม่ควรอุ่นอาหารเหลวและอาหารในภาชนะที่ปิดสนิท เนื่องจากมีความเสี่ยงต่อการระเบิด การอุ่นเครื่องดื่มอาจใช้เวลานานในการต้มจนเดือด ต้องใช้ความระมัดระวังในการจัดการกับภาชนะ เพราะมีความเสี่ยงต่อการไหม้

⚠ เตาอบไมโครเวฟมีไว้สำหรับการอุ่นอาหารและเครื่องดื่ม ห้ามอบแห้งอาหารหรือเสื้อผ้าหรือแผ่นให้ความร้อน รองเท้าแตะ ฟองน้ำและสิ่งที่คล้ายกัน เพราะเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้เมื่ออุ่นอาหารในภาชนะพลาสติกหรือกระดาษ ให้คอยดูแลเตาอบ เพราะเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้

⚠ ต้องคนหรือเขย่าอาหารเหลวในชวดนมและโถใส่สำหรับอาหารเด็ก รวมถึงตรวจสอบอุณหภูมิของอาหาร เพราะมีความเสี่ยงต่อการไหม้ อย่าอุ่นไข่ที่ไม่ได้ปอกเปลือกและไข่ต้มทั้งใบเพราะเสี่ยงต่อการระเบิด

⚠ ใช้ภาชนะที่เหมาะสมสำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟเท่านั้น ห้ามใช้ภาชนะที่เป็นโลหะเพราะเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ

⚠ ให้ใช้หัววัดอุณหภูมิที่แนะนำสำหรับเตาอบนี้เท่านั้น เพราะเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้

⚠ หากมีควันออกมาจากเครื่อง ให้ปิดหรือถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าและปิดประตูเตาอบไว้เพื่อป้องกันเปลวไฟ

⚠ หากติดตั้งเครื่องใช้ไฟฟ้าสูงจากพื้น 850 มม. หรือมากกว่า ต้องระมัดระวังไม่ให้จานหมุนเลื่อนออกจากตำแหน่งเมื่อนำภาชนะอาหารออกจากไมโครเวฟ เพราะเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ

⚠ อย่าใช้เตาอบไมโครเวฟในการทอดแบบน้ำมันท่วม เพราะไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิน้ำมันทอดได้

⚠ ภาชนะที่เป็นโลหะสำหรับอาหารและเครื่องดื่มไม่เหมาะสำหรับการปรุงอาหารด้วยไมโครเวฟ

⚠ อย่าถอดแผ่นป้องกันทางเข้าไมโครเวฟที่อยู่ด้านข้างของ

ผนังช่องเตาอบ (มีเฉพาะในบางรุ่นเท่านั้น) แผ่นป้องกันช่วยไม่ให้น้ำมันและเศษอาหารเข้าไปในช่องทางเข้าไมโครเวฟ

การใช้งานที่ได้รับอนุญาต

⚠ **ข้อควรระวัง:** เครื่องใช้ไฟฟ้าไม่ได้มีวัตถุประสงค์ให้ใช้งานโดยอาศัยอุปกรณ์สวิตช์ซึ่งภายนอก เช่น เครื่องตั้งเวลาหรือระบบควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก

⚠ เครื่องใช้ไฟฟ้ามีวัตถุประสงค์ให้ใช้งานภายในบ้าน และการใช้งานอื่น ๆ ที่คล้ายกัน เช่น: พื้นที่ประกอบอาหารของพนักงานในร้านค้า สำนักงานและสถานที่ปฏิบัติงานอื่น ๆ บ้านไร่ ใช้งานโดยลูกค้าในโรงแรม โมเต็ล ที่พักประเภทห้องพักร่วมอาหารเช้าและสภาพแวดล้อมที่เป็นแบบที่พักต่าง ๆ

⚠ เครื่องนี้ไม่เหมาะสำหรับการใช้งานในระดับมืออาชีพ ห้ามใช้เครื่องกลางแจ้ง

การติดตั้ง

⚠ ต้องจัดการและติดตั้งเครื่องโดยบุคคลตั้งแต่สองคนขึ้นไปเพราะเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ ใช้ถุงมือป้องกันในการแกะบรรจุภัณฑ์และติดตั้งเพราะอาจบาดเจ็บได้

⚠ การติดตั้ง รวมถึงการเชื่อมต่อน้ำประปา (ถ้ามี) และการเชื่อมต่อทางไฟฟ้า อีกทั้งการซ่อมแซมจะต้องดำเนินการโดยช่างผู้ชำนาญการ ห้ามซ่อมแซมหรือเปลี่ยนชิ้นส่วนใด ๆ ของเครื่อง เว้นแต่จะระบุไว้เป็นพิเศษในคู่มือการใช้งาน ควรให้เด็กอยู่ห่างจากบริเวณที่ติดตั้งเครื่อง หลังจากนำเครื่องออกจากกล่อง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องไม่มีความเสียหายในระหว่างการขนส่ง ในกรณีที่เกิดปัญหา โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือฝ่ายบริการหลังการขายใกล้บ้านเมื่อติดตั้งเครื่องแล้ว ต้องเก็บขยะบรรจุภัณฑ์ (พลาสติก ชิ้นส่วนโฟม ฯลฯ) ให้พ้นมือเด็ก เพราะเสี่ยงต่อการขาดอากาศหายใจ ต้องถอดปลั๊กเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟก่อนดำเนินการติดตั้งใด ๆ เพราะเสี่ยงต่ออันตรายจากไฟฟ้าดูด

ในระหว่างการติดตั้ง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องไม่ทำให้สายไฟเสียหาย เพราะเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้หรืออันตรายจากไฟฟ้าดูด เปิดใช้งานเครื่องเมื่อการติดตั้งเสร็จสิ้นแล้วเท่านั้น

⚠ เครื่องใช้ไฟฟ้านี้มีไว้สำหรับการติดตั้งแบบฝัง อย่าใช้เตาอบไมโครเวฟแบบวางอิสระหรือวางในตู้ หลังจากแกะเตาอบออกจากบรรจุภัณฑ์แล้ว โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าประตูเครื่องปิดสนิทในกรณีที่เกิดปัญหา โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายหรือฝ่ายบริการหลังการขายใกล้บ้าน

คำแนะนำเกี่ยวกับไฟฟ้า

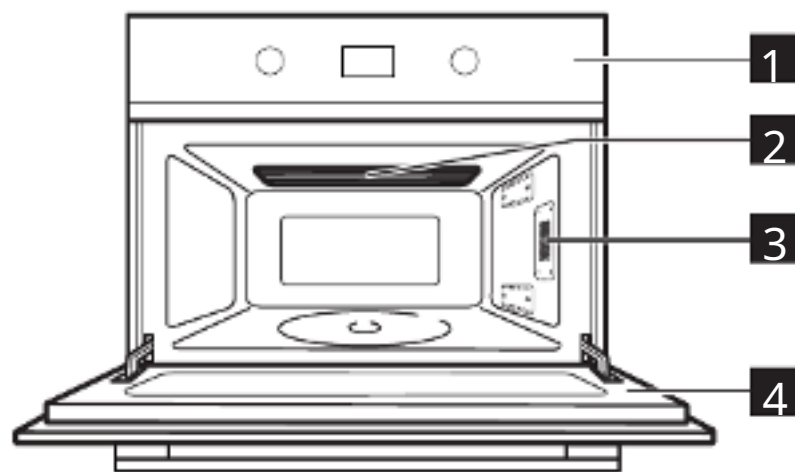
⚠ ต้องสามารถตัดการเชื่อมต่อเครื่องจากแหล่งจ่ายไฟได้ด้วยการถอดปลั๊กเตาอบออกหากสามารถเข้าถึงปลั๊กได้หรือโดยสวิตช์หลายขั้วที่ติดตั้งไว้ที่ต้นทางของเต้ารับตามกฎระเบียบการเดินสายไฟและเครื่องจะต้องต่อสายดินตามมาตรฐานความปลอดภัยทางไฟฟ้าในประเทศ

⚠ อย่าใช้สายไฟต่อพ่วง ปลั๊กพ่วงหรือปลั๊กอะแดปเตอร์ ผู้ใช้จะต้องไม่สามารถเข้าถึงส่วนประกอบทางไฟฟ้าได้หลังจากการติดตั้ง ห้ามใช้เครื่องเมื่อตัวคุณเปียกหรือไม่ได้ใส่รองเท้า

ห้ามใช้งานเครื่องหากสายไฟหรือปลั๊กไฟชำรุด หากเครื่องทำงานไม่ปกติหรือหากเครื่องชำรุดหรือตกลง

⚠ หากสายไฟชำรุด ผู้ผลิต ตัวแทนบริการหรือบุคคลที่ได้รับการรับรองที่คล้ายกันจะต้องเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟใหม่ที่เหมือนกันให้ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายเนื่องจากความเสี่ยงจากไฟฟ้าดูด

รายละเอียดผลิตภัณฑ์



- 1 แผงควบคุม
- 2 ขดลวดย่าง (ควอตซ์)
- 3 หลอดไฟในเตาอบ
- 4 ประตู

อุปกรณ์เสริมต่าง ๆ

ขารองจานหมุน



1x

จานหมุนแก้ว



1x

ที่ค้ำถาดทอดกรอบ



1x

ที่จับกรอบ



1x

ทั่วไป

อุปกรณ์เสริมต่าง ๆ มีมากมายที่วางจำหน่ายในท้องตลาด ก่อนที่คุณจะซื้อ โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าอุปกรณ์เหล่านั้นเหมาะสำหรับใช้งานกับไมโครเวฟ ก่อนการปรุงอาหาร ตรวจสอบให้แน่ใจว่าภาชนะเหมาะกับการใช้ในเตาอบขณะร้อนและยอมให้ไมโครเวฟผ่าน

เมื่อคุณใส่อาหารและอุปกรณ์เสริมต่าง ๆ ในเตาอบไมโครเวฟ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารและอุปกรณ์เหล่านั้นไม่สัมผัสกับด้านในของเตาอบ ข้อควรคำนึงนี้มีความสำคัญอย่างยิ่งกับอุปกรณ์เสริมที่ทำจากโลหะหรือชิ้นส่วนโลหะ หากอุปกรณ์เสริมที่มีส่วนประกอบของโลหะสัมผัสกับด้านในของเตาอบในขณะที่เตาอบกำลังทำงานอยู่ อาจเกิดประกายไฟและเตาอบอาจได้รับความเสียหาย ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าจานหมุนจะสามารถหมุนได้อย่างอิสระก่อนเริ่มใช้งานเตาอบ อุปกรณ์เสริมทั้งหมดปลอดภัยใช้กับเครื่องล้างจานได้ ยกเว้นถาดทอดกรอบ ควรทำความสะอาดถาดทอดกรอบด้วยน้ำเปล่าและน้ำยาล้างจานสูตรอ่อนโยน สำหรับคราบสกปรกที่ฝังแน่น ให้ดูเบา ๆ ด้วยผ้า ปล่อยให้ถาดทอดกรอบเย็นตัวลงก่อนทำความสะอาดเสมอ

สามารถใช้แผ่นอลูมิเนียมฟอยล์คลุมอาหารบางส่วนได้อย่างปลอดภัยตราใดที่แผ่นฟอยล์ไม่สัมผัสกับด้านในของเตาอบ

ขารองจานหมุน

ให้ติดตั้งล้อด้านในก่อน จากนั้นให้ติดตั้งส่วนนอกของขารองจานหมุน ใช้ขารองจานหมุนใต้จานหมุนแก้ว ห้ามวางภาชนะอื่นบนขารองจานหมุน

จานหมุนแก้ว

วางจานหมุนแก้วบนขารองจานหมุน ใช้จานหมุนแก้วกับการปรุงอาหารทุกวิธี. จานหมุนแก้วจะรองรับน้ำที่หยดจากการปรุงอาหารและเศษอาหารที่อาจทำให้ด้านในของเตาอบเปื้อนและมีคราบสกปรก

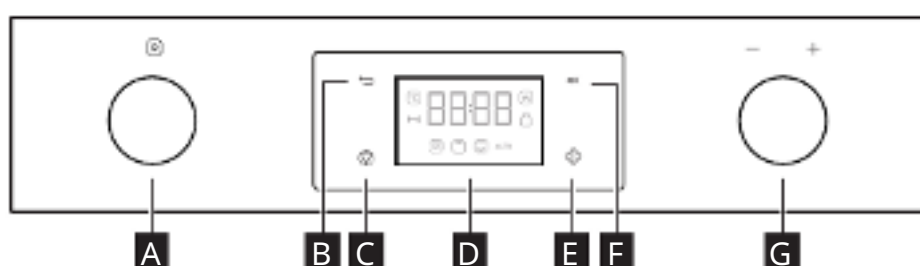
ที่ค้ำถาดทอดกรอบ

ใช้ที่ค้ำถาดทอดกรอบที่ให้มาเพื่อค้ำถาดทอดกรอบที่กำลังร้อนออกจากเตาอบ

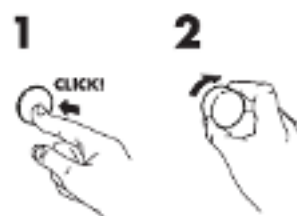
ถาดทอดกรอบ

วางอาหารบนถาดทอดกรอบโดยตรง เมื่อใช้ถาดทอดกรอบ ให้ใช้จานหมุนแก้วเป็นฐานรองเสมอ ห้ามวางภาชนะใด ๆ บนถาดทอดกรอบเนื่องจากภาชนะเหล่านั้นจะร้อนเร็วมากและอาจทำให้ภาชนะเสียหายได้

แผงควบคุม



- A การเลือกปุ่มหมุนแบบกด-กด
- B ปุ่มย้อนกลับ
- C หยุด
- D จอแสดงผล
- E เริ่มต้น
- F ปุ่มยืนยัน
- G ปุ่มหมุนปรับแบบกด-กด



ปุ่มหมุนแบบเก็บเข้าที่ได้

หากต้องการใช้ปุ่มหมุนประเภทนี้ ให้กดตรงกลางปุ่มหมุน ปุ่มหมุนจะเด้งออก ปรับปุ่มหมุนไปยังตำแหน่งที่ต้องการ เมื่อการปรุงอาหารสิ้นสุดลง ให้ปรับปุ่มหมุนไปที่ [5] แล้วกดปุ่มหมุนอีกครั้งเพื่อให้กลับสู่ตำแหน่งเดิม

การใช้งานครั้งแรก

การตั้งค่า
เมื่อเสียบเครื่องเตาอบ เครื่องจะถามให้คุณตั้งนาฬิกา หลังจากไฟฟ้าดับ นาฬิกาจะกะพริบและต้องตั้งเวลาใหม่ เตาอบไมโครเวฟมีฟังก์ชันมากมาย ซึ่งสามารถปรับได้ตามความต้องการของคุณ



- 1. ปรับปุ่มหมุน **A** จน "Setting (การตั้งค่า)" ปรากฏขึ้น (ประมาณ 3 วินาที)
- 2. กดปุ่มหมุน **G** ให้ปุ่มแดงออก แล้วปรับปุ่มหมุนเพื่อเลือกฟังก์ชันการตั้งค่า ในการตั้งค่าหนึ่งต่อไปนี้เพื่อปรับ: Clock (นาฬิกา), Sound (เสียง), ECO (ประหยัด), Brightness (ความสว่าง)
- 3. กดปุ่ม **F** เพื่อออกจากฟังก์ชันการตั้งค่า แล้วบันทึกการเปลี่ยนแปลงทั้งหมด เมื่อการปรับค่าเสร็จสิ้น

• Clock (นาฬิกา)



- 1. กดปุ่ม **F** (ตัวเลขชั่วโมงด้านซ้ายมือกะพริบ)
- 2. กดปุ่มหมุน **G** ให้ปุ่มแดงออก แล้วปรับปุ่มหมุนเพื่อตั้งชั่วโมง
- 3. กดปุ่ม **F** (ตัวเลข นาที) สองหลักด้านขวามือกะพริบ)
- 4. ปรับปุ่มหมุน **G** เพื่อตั้งนาที
- 5. กดปุ่ม **F** อีกครั้ง การตั้งนาฬิกาเสร็จสิ้นและใช้งานได้

• Sound (เสียง)



- 1. กดปุ่ม **F**
- 2. กดปุ่มหมุน **G** ให้ปุ่มแดงออก แล้วปรับ Sound (เสียง) ไปที่ ON (เปิด) หรือ OFF (ปิด)
- 3. กดปุ่ม **F** อีกครั้งเพื่อยืนยันการเปลี่ยนแปลงการตั้งค่า

• Eco (ประหยัด)



- 1. กดปุ่ม **F**
- 2. กดปุ่มหมุน **G** ให้ปุ่มแดงออก แล้วปรับ ECO (ประหยัด) ไปที่ ON (เปิด) หรือ OFF (ปิด)
- 3. กดปุ่ม **F** อีกครั้งเพื่อยืนยันการเปลี่ยนแปลงการตั้งค่า เมื่อโหมด ECO (ประหยัด) ถูกเปิด ความสว่างบนจอแสดงผลจะเปลี่ยนเป็นระดับต่ำกว่าโดยอัตโนมัติหลังผ่านไป 1 นาที หากโหมด ECO (ประหยัด) ถูกปิด ความสว่างบนจอแสดงผลจะเปลี่ยนเป็นระดับต่ำกว่าในระดับเดียวกันหลังผ่านไป 3 นาที ระบบจะเปลี่ยนกลับไประดับความสว่างที่ตั้งไว้โดยอัตโนมัติเมื่อกดปุ่มหรือประตูเครื่องถูกเปิด

• Brightness (ความสว่าง)



- 1. กดปุ่ม **F**
- 2. กดปุ่มหมุน **G** ให้ปุ่มแดงออก แล้วปรับปุ่มหมุนไปที่ระดับความสว่างที่เหมาะสมกับความต้องการของคุณ
- 3. กดปุ่ม **F** อีกครั้งเพื่อยืนยันการเปลี่ยนแปลงการตั้งค่า

การใช้งานประจำวัน

การป้องกันการเริ่มต้น/ล็อกเพื่อความปลอดภัย
ฟังก์ชันการป้องกันอัตโนมัตินี้จะเปิดใช้งานหลังเตาอบกลับสู่ "โหมดสแตนด์บาย" (เตาอบอยู่ในโหมด "สแตนด์บาย" เมื่อนาฬิการูปแบบ 24 ชั่วโมงปรากฏขึ้นหรือ หากยังไม่ได้นัดตั้งนาฬิกา เมื่อจอแสดงผลว่างเปล่า)



เปิดและปิดประตู จากนั้นกดปุ่ม **F** เพื่อเริ่มใช้งานฟังก์ชัน

การเย็นตัวลง

เมื่อฟังก์ชันทำงานเสร็จสิ้น เตาอบอาจดำเนินการขั้นตอนการทำให้เตาอบเย็นตัว ซึ่งเป็นปกติ. หลังจากขั้นตอนนี้ เตาอบจะปิดเครื่องโดยอัตโนมัติ คุณสามารถหยุดขั้นตอนการทำให้เตาอบเย็นลงได้โดยไม่เป็นอันตรายต่อเตาอบ โดยการเปิดประตูหรือกดปุ่ม **C**

การตั้งค่าตัวตั้งเวลา

ใช้ฟังก์ชันนี้เมื่อคุณต้องการตั้งเวลาในครัวเพื่อจับเวลาที่แน่นอนตามวัตถุประสงค์ต่าง ๆ เช่น การปรุงอาหารจากไข่หรือการปล่อยให้เป้งโดว์ขึ้นฟูก่อนอบ เป็นต้น



- 1. กดปุ่มหมุน **A** ให้ปุ่มแดงออก แล้วปรับปุ่มหมุนไปที่ตำแหน่งศูนย์
- 2. กดปุ่มหมุน **G** ให้ปุ่มแดงออก แล้วปรับปุ่มหมุนตัวตั้งเวลาไปที่ช่วงเวลาที่ต้องการ
- 3. กดปุ่ม **F** สัญญาณเสียงจะดังขึ้นเมื่อสิ้นสุดเวลาที่ตั้งไว้ กดปุ่มใด ๆ เพื่อปิดสัญญาณเสียง

คำเตือน : การทำให้น้ำร้อนเกินจุดเดือดอาจเกิดขึ้นได้โดยไม่มีฟองปรากฏขึ้น ซึ่งอาจส่งผลให้น้ำร้อนเดือดในทันที ในการป้องกันเหตุการณ์ที่อาจเกิดขึ้นได้นี้ ควรทำตามขั้นตอนต่อไปนี้ :

- 1. หลีกเลี่ยงการใช้ภาชนะด้านข้างตรงที่มีปากแคบ
- 2. คนน้ำก่อนใส่ภาชนะลงในเตาอบและให้วางซ้อนชาไว้ในภาชนะ
- 3. หลังจากอุ่นร้อน ปล่อยให้ทิ้งไว้เป็นเวลาสั้น ๆ คนน้ำอีกครั้งก่อนนำภาชนะออกจากเครื่องอย่างระมัดระวัง

Jet Start (เริ่มต้นแบบเร่งด่วน)

ฟังก์ชันนี้ใช้สำหรับการอุ่นอาหารที่มีปริมาณน้ำมากอย่างรวดเร็ว เช่น; ซุปใส กาแฟ หรือชา

ปุ่มหมุนอยู่ในตำแหน่งตั้งตรง ให้กดปุ่มเริ่มต้น เพื่อเปลี่ยนเป็นฟังก์ชัน Jet Start (เริ่มต้นแบบเร่งด่วน).

ฟังก์ชัน Jet Start (เริ่มต้นแบบเร่งด่วน) เริ่มทำงานโดยอัตโนมัติด้วยระดับกำลังไฟของไมโครเวฟแรงสุดและตั้งเวลาปรุงอาหารไว้ที่ 30 วินาที การกดแต่ละครั้งเพิ่มเวลาในการปรุงอาหาร 30 วินาที

คุณยังสามารถเปลี่ยนเวลาโดยปรับปุ่มหมุนเพื่อเพิ่มหรือลดเวลาได้

ตารางฟังก์ชันของเตาอบไมโครเวฟ

ฟังก์ชัน		รายละเอียดของฟังก์ชัน
	12:00	สำหรับการปิดใช้งานเตาอบ
	ไมโคร	สำหรับการปรุงอาหาร และอุ่นอาหาร หรือเครื่องดื่ม
	CRISP (ทอดกรอบ)	สำหรับการทำให้อาหารมีสีน้ำตาลทั้งด้านบน และด้านล่าง. ฟังก์ชันนี้ต้องใช้ถาดทอดกรอบพิเศษเท่านั้น

ฟังก์ชัน		รายละเอียดของฟังก์ชัน
	GRILL (ย่าง)	สำหรับการทำให้อาหารมีสีน้ำตาล การย่าง และกราแตง. เราขอแนะนำให้พลิกอาหารในระหว่างการปรุงอาหาร. เพื่อให้ได้ผลลัพธ์ในการปรุงอาหารที่ดี ควรวอร์มเตาอบ 3-5 นาที
	COMBI (คอมบิ)	สำหรับการปรุงอาหารและการทำอูกราดอย่างรวดเร็ว ด้วยการรวมฟังก์ชันไมโครเวฟและการย่าง
	ละลายน้ำแข็ง	สำหรับละลายน้ำแข็งในเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก ปลา ผักและขนมปัง

ไมโครเวฟ

ใช้ฟังก์ชันนี้สำหรับการปรุงอาหารปกติและการอุ่นอาหาร เช่น ผัก ปลา มันฝรั่งและเนื้อสัตว์



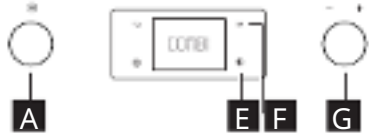
- กดปุ่มหมุน **A** ให้ปุ่มแดงออก แล้วปรับปุ่มหมุนจนเจอฟังก์ชันไมโครเวฟ
 - กดปุ่มหมุน **G** ให้ปุ่มแดงออก แล้วปรับปุ่มหมุนเพื่อตั้งระดับกำลังไฟของไมโครเวฟ
 - กดปุ่ม **F** เพื่อยืนยันตัวเลือกของคุณ
 - ปรับปุ่มหมุน **G** เพื่อตั้งเวลาในการปรุงอาหาร
 - กดปุ่ม **E**
- เมื่อขั้นตอนการปรุงอาหารเริ่มต้นขึ้นแล้ว: สามารถเพิ่มเวลาครั้งละ 30 วินาทีอย่างง่ายดายด้วยการกดปุ่มเริ่มต้น. การกดแต่ละครั้งเพิ่มเวลาในการปรุงอาหาร 30 วินาที
- คุณยังสามารถเปลี่ยนเวลาโดยปรับปุ่มหมุนเพื่อเพิ่มหรือลดเวลาได้
- สามารถเปลี่ยนระดับกำลังไฟในระหว่างการปรุงอาหารโดยการกดปุ่ม Back (ย้อนกลับ) แล้วจากนั้นให้ปรับปุ่มหมุน Adjust (ปรับค่า) เพื่อปรับระดับกำลังไฟ

ระดับกำลังไฟของไมโครเวฟเท่านั้น

กำลังไฟ	การใช้งานที่แนะนำ:
1000 วัตต์	การอุ่นเครื่องต้ม น้ำ ซุปใส กาแฟหรืออาหารอื่น ๆ ที่มีปริมาณน้ำมาก. หากอาหารมีไข่หรือครีม ให้เลือกกำลังไฟระดับต่ำ
800 วัตต์	การปรุงอาหารพวกผัก เนื้อสัตว์ เป็นต้น
650 วัตต์	การปรุงอาหารพวกปลา
500 วัตต์	การปรุงอาหารที่ต้องใช้ความระมัดระวังมากขึ้น เช่น ซอสที่มีโปรตีนสูง อาหารที่มีชีสและไข่ อีกทั้งในการปรุงแคสเซอร์อลขึ้นตอนสุดท้าย
350 วัตต์	การต้มตุ๋น การละลายเนยและชีสโกแลต
160 วัตต์	การละลายน้ำแข็ง. การทำให้เนย ชีสอ่อนตัว
90 วัตต์	การทำให้ไอศกรีมอ่อนตัว

Grill Combi (การย่างแบบคอมบิ)

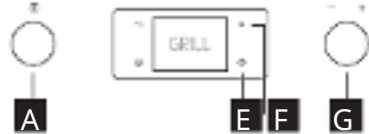
การใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อปรุงอาหาร เช่น กราแตง ลาซานญา สัตว์ปีก และมันฝรั่งอบ



- กดปุ่มหมุน **A** ให้ปุ่มแดงออก แล้วปรับปุ่มหมุนจนเจอฟังก์ชัน Combi (คอมบิ)
 - ปรับปุ่มหมุน **G** เพื่อตั้งระดับกำลังไฟของไมโครเวฟ
 - กดปุ่ม **F** เพื่อยืนยันตัวเลือกของคุณ
 - ปรับปุ่มหมุน **G** เพื่อตั้งเวลาในการปรุงอาหาร
 - กดปุ่ม **E**
- ระดับกำลังไฟของไมโครเวฟสูงสุดที่เป็นไปได้เมื่อใช้โหมดการย่างคือ 650 วัตต์

กำลังไฟ	การใช้งานที่แนะนำ:
650 วัตต์	การปรุงอาหารพวกผักและกราแตง
350 - 500 วัตต์	การปรุงอาหารพวกสัตว์ปีกและลาซานญา
160 - 350 วัตต์	การปรุงอาหารพวกปลาและกราแตงแช่แข็ง
90 วัตต์	การทำอูกราดผลไม้

Grill (ย่าง)



- ใช้ฟังก์ชันนี้เพื่อให้ผิวอาหารมีสีน้ำตาลนำรับประทานอย่างรวดเร็ว
- กดปุ่มหมุน **A** ให้ปุ่มแดงออก แล้วปรับปุ่มหมุนจนเจอฟังก์ชัน Grill (ย่าง)
 - กดปุ่ม **F** เพื่อยืนยัน
 - กดปุ่มหมุน **G** ให้ปุ่มแดงออก แล้วปรับปุ่มหมุนเพื่อตั้งเวลา
 - กดปุ่ม **E**
- ก่อนย่างอาหาร ตรวจสอบให้แน่ใจว่าภาชนะที่ใช้ทนความร้อนและสามารถใช้กับเตาอบได้

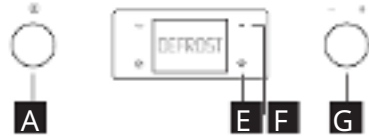
สำคัญ: ห้ามใช้ภาชนะพลาสติกเมื่อย่างอาหาร. ภาชนะจะละลาย. ภาชนะที่ทำจากไม้หรือกระดาษที่ไม่เหมาะสมเช่นกัน

ละลายน้ำแข็ง

ใช้ฟังก์ชันนี้สำหรับละลายน้ำแข็งในเนื้อสัตว์ สัตว์ปีก ปลา ผักและขนมปัง

ควรใช้ฟังก์ชัน Auto Defrost (ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ) เมื่อน้ำหนักอาหารสุกหรืออยู่ระหว่าง 100 ก. - 2.5 กก. เท่านั้น

วางถาดอาหารบนจานหมุนแล้วเสมอ



- กดปุ่มหมุน **A** ให้ปุ่มแดงออก แล้วปรับปุ่มหมุนจนเจอฟังก์ชัน Auto Defrost (ละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ).
- กดปุ่มหมุน **G** ให้ปุ่มแดงออก แล้วปรับปุ่มหมุนเพื่อเลือกประเภทอาหาร
- กดปุ่ม **F** เพื่อยืนยันตัวเลือกของคุณ
- ปรับปุ่มหมุน **G** เพื่อตั้งค่าน้ำหนักอาหาร
- กดปุ่ม **F** เพื่อยืนยันตัวเลือกของคุณ
- กดปุ่ม **E**

น้ำหนัก:

ฟังก์ชันนี้จำเป็นต้องกรบน้ำหนักอาหารสุก. จากนั้นเตาอบจะคำนวณเวลาที่ต้องใช้ในการละลายน้ำแข็งจนเสร็จสิ้นโดยอัตโนมัติ

อาหารแช่แข็ง:

หากอาหารมีอุณหภูมิมากกว่าอุณหภูมิแช่แข็ง (-18 ° C) ให้เลือกน้ำหนักอาหารที่ต่ำกว่า

หากอาหารมีอุณหภูมิน้อยกว่าอุณหภูมิแช่แข็ง (-18 ° C) ให้เลือกน้ำหนักอาหารที่มากกว่า

อาหาร	ข้อเสนอแนะ:
เนื้อสัตว์ (100 ก. - 2.0 กก.)	เนื้อสัตว์บด เนื้อสัตว์ชิ้นบาง สเต็กหรือเนื้ออบ. กลับด้านอาหารเมื่อเตาอบแจ้งเตือน
สัตว์ปีก (100 ก. - 2.5 กก.)	ไก่ทั้งตัว เนื้อไก่เป็นชิ้นหรือเนื้อไก่ชิ้นบาง. กลับด้านอาหารเมื่อเตาอบแจ้งเตือน
ปลา (100 ก. - 1.5 กก.)	ปลาทั้งตัว สเต็กปลาหรือชิ้นปลา กลับด้านอาหารเมื่อเตาอบแจ้งเตือน
ผัก (100 ก. - 1.5 กก.)	ผักรวม ถั่ว บร็อกโคลี ฯลฯ กลับด้านอาหารเมื่อเตาอบแจ้งเตือน
ขนมปัง (100 ก. - 1.0 กก.)	ขนมปังปอนด์ ขนมปังบันหรือขนมปังโรล. กลับด้านอาหารเมื่อเตาอบแจ้งเตือน

สำหรับอาหารที่ไม่ได้ระบุไว้ในตารางนี้และหากน้ำหนักอาหารน้อยกว่าหรือมากกว่าน้ำหนักที่แนะนำ คุณควรปฏิบัติตามขั้นตอน "ปรุงและอุ่นด้วยไมโครเวฟ" และเลือกกำลังไฟ 160 วัตต์เมื่อละลายน้ำแข็ง

อาหารแช่แข็งในถุงพลาสติก ฟลัมพลาสติกหรือบรรจุภัณฑ์ที่กระด้างแข็งสามารถวางในเตาอบได้โดยตรงตรงไปที่บรรจุภัณฑ์ไม่มีชิ้นส่วนโลหะ (เช่น สายรัดโลหะ) รูปร่างของบรรจุภัณฑ์จะเปลี่ยนแปลงเวลาในการละลายน้ำแข็ง

อาหารในบรรจุภัณฑ์ที่กั้นชั้นจะละลายได้เร็วกว่าบรรจุภัณฑ์ที่กั้นลึก. แยกชิ้นส่วนอาหารเมื่ออาหารเริ่มละลาย

ละลายน้ำแข็งด้วยตนเอง.

ทำตามขั้นตอนในการตั้งค่าไมโครเวฟและเลือกกำลังไฟ 160 วัตต์เมื่อละลายน้ำแข็ง

คอยตรวจสอบอาหารอยู่เสมอ

ประสบการณ์จะช่วยให้คุณทราบเวลาที่ต้องใช้ในการละลายน้ำแข็งอาหารในปริมาณต่าง ๆ

Crisp (ทอดกรอบ) 

ใช้ฟังก์ชันนี้อุ่นและทำพิซซ่า รวมถึงอาหารที่ทำจากแป้งโดว์อื่น ๆ. นอกจากนี้ยังเหมาะสำหรับการทอดเบคอนและไข่ รวมถึงไส้กรอก แฮมเบอร์เกอร์ ฯลฯ

เตาอบจะใช้ฟังก์ชันไมโครเวฟและเตาอย่างโดยอัตโนมัติเพื่อให้ความร้อนถาดทอดกรอบ

ด้วยวิธีนี้อุณหภูมิของถาดทอดกรอบจะถึงจุดอุณหภูมิในการทำงานอย่างรวดเร็ว และอาหารจะเริ่มเป็นสีน้ำตาลและกรอบจะไม่สามารถเปลี่ยนหรือสลับระดับกำลังไฟหรือฟังก์ชันอย่าง การเปิด/ปิด เมื่อใช้ฟังก์ชันทอดกรอบ

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าถาดทอดกรอบวางอยู่ตรงกลางของจานหมุนแก้วอย่างถูกต้อง

เตาอบและถาดทอดกรอบจะร้อนมากเมื่อใช้ฟังก์ชันนี้

อย่าวางถาดทอดกรอบที่กำลังร้อนบนพื้นผิวใด ๆ ที่ไม่สามารถทนต่อความร้อนได้

i สำคัญ: ระวังอย่าแตะผนังด้านบนในเครื่องใกล้กับขดลวดอย่างใช้ถุงมือหนาจับภาชนะร้อนจากเตาอบหรือที่คีบถาดทอดกรอบที่นำมาเพื่อนำถาดทอดกรอบที่กำลังร้อนออกจากเตาอบ

ใช้ที่คีบถาดทอดกรอบที่นำมาจับฟังก์ชันนี้เท่านั้นถาดทอดกรอบอื่น ๆ ที่มีขายในท้องตลาดจะไม่ให้ผลลัพธ์การปรุงอาหารที่ต้องการเมื่อใช้ฟังก์ชันนี้

i สำคัญ: อาจอุ่นถาดทอดกรอบให้ร้อนก่อนใช้ (ไม่เกิน 3 นาที)

ใช้ฟังก์ชันทอดกรอบเมื่ออุ่นถาดทอดกรอบเสมอ

ตารางการปรุงอาหาร

อาหาร	ฟังก์ชัน	การวอร์มเตาอบ	กำลังไฟ (วัตต์)	เวลาปรุงอาหาร (นาที)
เค้กสปันจ์		-	-	7 - 10
พายผลไม้		-	-	12 - 20
คุกกี้		-	-	3 - 5
ทาร์ตคาวและคิช ลอร์เรน (1- 1.2 กก.)		-	-	18 - 25
จานอาหารเย็น (250 - 500 ก.)		-	750	4 - 7
ลาซานญา/พาสต้าอบ		-	500	15 - 25
ลาซานญาแช่แข็ง (500 - 700 ก.)		-	500	14 - 25
พิซซ่าแช่แข็ง (300 ก.)		-	-	7 - 8
เนื้อสัตว์ (ชิ้นเนื้อที่หั่นบาง ๆ สเต็ก)		-	500	12 - 20
สัตว์ปีก (ทั้งตัว 800 ก - 1.5 กก.)		-	350 - 500	35 - 50 *
เนื้อไก่ชิ้นบางหรือเนื้อไก่เป็นชิ้น		X **	-	10 - 25
เนื้ออบ		-	160 - 350	45 - 60 *
ไส้กรอก/อาหารเสียบไม้		-	-	20 - 40 *
ไส้กรอก/แฮมเบอร์เกอร์		X **	-	6 - 16 *
ปลา (สเต็กปลาหรือเนื้อปลาเป็นชิ้น)		X	160 - 350	15 - 30 *
ปลาทูทั้งตัว		-	500 - 650	20 - 40 *
มันฝรั่งอบ		-	350 - 500	20 - 40 *
มันฝรั่งทอดติดเปลือก		-	-	25 - 30
แอปเปิ้ลอบ		-	160 -350	15 -25

* กลับด้านอาหารเมื่อปรุงอาหารไปครึ่งทาง ** อุ่นถาดทอดกรอบให้ร้อนนาน 3-5 นาที

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

การทำความสะอาดเป็นเพียงการบำรุงรักษาที่เป็นโดยปกติเท่านั้น การไม่ดูแลรักษาเตาอบให้อยู่ในสภาพที่สะอาด อาจทำให้พื้นผิวเครื่องเสื่อมสภาพ ซึ่งอาจส่งผลเสียต่ออายุการใช้งานของเครื่องใช้ไฟฟ้าและอาจส่งผลให้เกิดอันตรายได้

สำคัญ: ห้ามใช้แผ่นใยขัดโลหะ น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นใยเหล็กสำหรับขัดมันวาว ผ้าขัดเนื้อทราย ฯลฯ กับเครื่อง ซึ่งอาจทำให้แผงควบคุมและพื้นผิวเตาอบทั้งภายใน รวมถึงภายนอกเสียหายได้ ใช้ฟองน้ำกับน้ำยาล้างจานชนิดอ่อนหรือกระดาษเช็ดมือประสงค์กับสเปรย์ทำความสะอาดกระจกฉีดสเปรย์ทำความสะอาดกระจกบนกระดาษเช็ดมือประสงค์ ห้ามสเปรย์ลงบนเตาอบโดยตรง ในเวลาปกติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากอาหารหกหล่น ให้นำจานหมูนและบาร์ของจานหมูออก แล้วเช็ดด้านล่างของเตาอบให้สะอาด เตาอบนี้ได้รับการออกแบบให้ทำงานโดยมีจานหมูอยู่ในตำแหน่งติดตั้ง

สำคัญ: อย่าใช้เตาอบไมโครเวฟเมื่อนำจานหมูออกไปทำความสะอาด ใช้น้ำยาล้างจานชนิดอ่อน น้ำสะอาดและผ้านุ่ม ๆ ทำความสะอาดพื้นผิวภายใน ด้านหน้าและด้านหลังของประตู รวมถึงช่องประตู

สำคัญ: อย่าปล่อยให้คราบไขมันหรือเศษอาหารสะสมบริเวณประตู สำหรับคราบฝังแน่น ให้ต้มน้ำหนึ่งถ้วยในเตาอบประมาณ 2 หรือ 3 นาทีไอน้ำจะทำให้คราบหลุดง่ายขึ้น

สำคัญ: อย่าใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำเมื่อกำหนดทำความสะอาดเตาไมโครเวฟ การผสมน้ำมะนาวในน้ำสะอาดหนึ่งถ้วย แล้ววางถ้วยบนจานหมู จากนั้นให้อุ่นน้ำมะนาวสักครู่ก็จะสามารถกำจัดกลิ่นภายในเตาอบได้ ไม่จำเป็นต้องทำความสะอาดขจัดอย่าง เนื่องจากความร้อนสูงจะเผาคราบกระเด็น แต่อาจต้องทำความสะอาดผนังด้านบนภายในเตาอบที่อยู่ใกล้ขจัดอย่างเป็นประจำควรใช้น้ำอุ่น น้ำยาล้างจานและฟองน้ำในขั้นตอนนี้ หากไม่ได้ใช้ฟังก์ชันเป็นประจำ ควรใช้ฟังก์ชันอย่างน้อย 10 นาทีต่อเดือนเพื่อเผาคราบกระเด็น

ปลอดภัยใช้กับเครื่องล้างจานได้

- ขารองจานหมูน
- จานหมูนแก้ว
- ที่คั่นถาดทอดกรอบ

การทำความสะอาดอย่างระมัดระวัง

ควรทำความสะอาดถาดทอดกรอบด้วยน้ำสะอาดผสมน้ำยาล้างจานชนิดอ่อน บริเวณที่สกปรกมากสามารถทำความสะอาดได้ด้วยฟองน้ำขัดล้าง และน้ำยาทำความสะอาดชนิดอ่อน ต้องปล่อยให้ถาดทอดกรอบเย็นตัวลงก่อนทำความสะอาดเสมอ

สำคัญ: อย่าแช่หรือล้างถาดทอดกรอบด้วยน้ำในขณะที่ถาดทอดกรอบร้อน การเย็นตัวของถาดทอดกรอบอย่างรวดเร็วอาจทำให้ถาดทอดกรอบเสียหาย

คำเตือน! อย่าถอดฝาครอบใด ๆ ต้องตรวจสอบความเสียหายที่ซิลประตูและบริเวณรอบซิลประตูเป็นประจำ หากบริเวณเหล่านี้ได้รับความเสียหาย ไม่ควรใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าจนกว่าเครื่องจะได้รับการซ่อมแซมโดยช่างผู้ชำนาญก่อนดำเนินการบำรุงรักษาใด ๆ เนื่องจากมีความเสี่ยงต่อไฟฟ้าช็อต ห้ามใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดแบบไอน้ำ

ต้องทำอย่างไรหาก ...

ปัญหา	สาเหตุที่เป็นไปได้	วิธีแก้ไข
เครื่องไม่ทำงาน	ไม่ได้เชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟหลักหรือเชื่อมต่อเครื่องใช้ไฟฟ้า	ตรวจสอบฟิวส์และตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีไฟฟ้า
	ไม่ได้ปิดประตูเครื่อง	เปิดและปิดประตูเครื่องก่อนที่คุณจะลองใช้งานอีกครั้ง
จอแสดงผลจะแสดงตัวอักษร "F" ตามด้วยตัวอักษร หรือตัวเลข	ความผิดพลาดของซอฟต์แวร์	ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายใกล้บ้านและระบุตัวอักษรหรือตัวเลขที่ตามหลังตัวอักษร "F"
อาหารอุ่นร้อนไม่เท่ากัน	ชิ้นส่วนที่บางมาก เช่น ปีกไก่และชิ้นส่วนนั้นไม่ได้รับการห่อหุ้ม	ห่อหุ้มส่วนที่บางด้วยฟอยล์อลูมิเนียม
	อุ่นร้อนอาหารด้วยระดับกำลังไฟสูงเกินไป	เลือกระดับกำลังไฟที่ต่ำลง
	จานหมูนหุดยหมูน	ตรวจสอบจานหมูนและบาร์ของจานหมูนว่าอยู่ในตำแหน่งติดตั้ง โดยมีอาหารวางอยู่ตรงกลางไม่สัมผัสผนังเตาอบ
อาหารไม่หมูน	จานหมูนหุดยหมูน	ตรวจสอบจานหมูนและบาร์ของจานหมูนว่าอยู่ในตำแหน่งติดตั้งและด้านล่างเตาอบสะอาด

ศูนย์บริการที่ได้รับการรับรอง

ก่อนโทรติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับการรับรอง:

1. ลองดูว่าคุณจะสามารถแก้ไขปัญหาด้วยตนเองหรือไม่ (โปรดดูตาราง "ต้องทำอย่างไรหาก ...")
2. ปิดเครื่องแล้วเปิดใหม่อีกครั้งเพื่อดูว่าข้อบกพร่องหายไปหรือไม่

หากยังพบข้อบกพร่องหลังการตรวจสอบข้างต้น ให้ติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองของอิกเกีย

ในการแจ้งทุกครั้ง โปรดระบุ:

- ประเภทข้อบกพร่อง
- ประเภทและรุ่นที่ถูกต้องของเครื่องใช้ไฟฟ้า

- หมายเลขศูนย์บริการที่ได้รับการรับรอง (หมายเลขหลังคำ "Service" บนป้ายแสดงข้อมูลทางเทคนิค) อยู่ที่ขอบด้านในของช่องเตาอบ (มองเห็นได้เมื่อประตูเตาอบเปิดออก)
- ที่อยู่โดยละเอียด
- หมายเลขโทรศัพท์



- หากจำเป็นต้องมีการซ่อมแซม โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับการรับรองของอิกเกีย (เพื่อรับประกันว่าจะมีการใช้อะไหล่แท้ และดำเนินการซ่อมแซมเครื่องอย่างถูกต้อง)