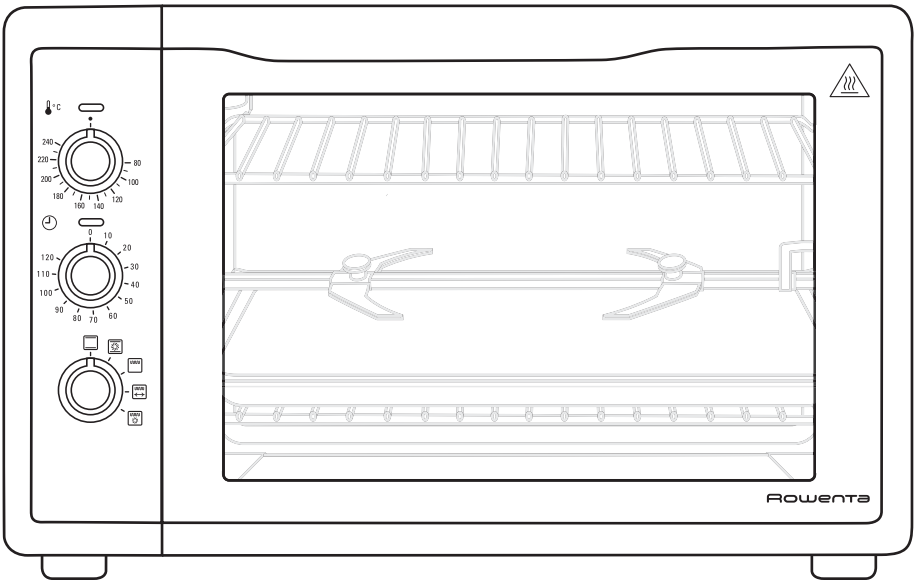
EN

ZH

MS

ID

VI


°C
240
220
200
180
160
140
120
100
80
0
10
20
30
40
50
60
70
80
90
100
110
120
ROWENTA

ENGLISH

CONTENTS

INTRODUCTION
1 • Rowenta gourmet range 3

DESCRIPTION 3

GENERAL USE
1 • Characteristics 8
2 • Before using for the first time 8
3 • Use 8
4 • Advice and characteristics 9

KNOW YOUR OVEN
1 • Thermostat 9
2 • Timer 9
3 • Function Selector 10
4 • Reversible grill 10
5 • Interior Lighting 10

YOUR OVEN'S FUNCTIONS
1 • Natural convection (or traditional oven) 10
2 • Pulsed Heat 11
3 • Grill 11
4 • Rotisserie 11
5 • Fan Grill 12

COOKING TABLES
1 • Cooking one dish at a time 12
2 • Cooking more than one dish at a time 14

CLEANING AND MAINTENANCE
1 • Instructions 14
2 • Maintenance 15

GUARANTEE 15

繁體中文

目錄

簡介
1 • Rowenta Gourment Range 19

描述 19

一般使用
1 • 產品特點 22
2 • 首次使用前 22
3 • 使用 22
4 • 建議及特點 23

焗爐概覽
1 • 調溫器 23
2 • 計時器 23
3 • 功能選擇制 24
4 • 底面兩用烤架 24
5 • 內燈 24

焗爐功能
1 • 自然對流（或傳統焗爐） 24
2 • 脈衝式發熱 25
3 • 烤焗 25
4 • 旋轉燒烤 25
5 • 風扇烤焗 26

烹調時間表
1 • 每次烹調一道菜式 26
2 • 同時烹調超過一道菜式 28

清潔及維修
1 • 指引 28
2 • 維護 29

保養 29

Bahasa Malaysia

KANDUNGAN

PENGENALAN
1 • Rangkaian gourmet Rowenta 29

PENERANGAN 29

PENGGUNAAN UMUM
1 • Ciri-ciri 34
2 • Sebelum guna buat pertama kali 34
3 • Penggunaan 34
4 • Nasihat dan ciri-ciri 35

KENALI KETUHAR ANDA
1 • Termostat 35
2 • Pemasa 35
3 • Pemilih Fungsi 36
4 • Gril yang boleh diterbalikkan 36
5 • Lampu Dalaman 36

FUNGSI KETUHAR ANDA
1 • Perolakan semulajadi (atau ketuhar tradisional) 36
2 • Haba Bernadi 37
3 • Gril 37
4 • Rotisserie 37
5 • Gril Kipas 38

JADUAL MEMASAK
1 • Memasak lebih dari satu masakan pada sesuatu masa 38
2 • Memasak lebih dari satu masakan pada sesuatu masa 40

MEMBERSIH DAN PENYELENGGARAAN
1 • Arahan 40
2 • Penyelenggaraan 41

JAMINAN 41

INDONESIA

KONTEN

PENDAHULUAN
1 • Rentang gourmet Rowenta 43

DESKRIPSI 43

PENGGUNAAN UMUM
1 • Karakteristik 48
2 • Sebelum menggunakan untuk pertama kalinya 48
3 • Penggunaan 48
4 • Nasihat dan karakteristik 49

KETAHUI TENTANG OVEN ANDA
1 • Termostat 49
2 • Pewaktu 49
3 • Pemilih Fungsi 50
4 • Pemanggang bolak balik 50
5 • Lampu Internal 50

FUNGSI OVEN ANDA
1 • Konveksi alamiah (atau oven tradisional) 50
2 • Panas Bergerak Konsisten 51
3 • Pemanggang 51
4 • Memasak dengan tusuk panggang putar (rotisserie) 51
5 • Pemanggangan Kipas 52

JADWAL MEMASAK
1 • Memasak makanan secara satu per satu 52
2 • Memasak lebih dari satu makanan dalam suatu waktu 54

MEMBERSIHKAN DAN MERAWAT
1 • Instruksi 54
2 • Perawatan 55

GARANSI 55

TIẾNG VIỆT

NỘI DUNG

GIỚI THIỆU
1 • Dòng sản phẩm Rowenta gourmet 57

MÔ TẢ 57

MỤC ĐÍCH SỬ DỤNG CHUNG
1 • Đặc điểm 61
2 • Trước khi sử dụng lần đầu tiên 61
3 • Sử dụng 61
4 • Lời khuyên và đặc điểm 62

TÌM HIỂU LÒ NƯỚNG CỦA BẠN
1 • Nhiệt kế 62
2 • Đồng hồ hẹn giờ 62
3 • Bộ chọn chức năng 63
4 • Nướng vỉ đảo chiều 63
5 • Đèn nội thất 63

CHỨC NĂNG CỦA LÒ
1 • Đối lưu tự nhiên (hoặc lò thông thường) 63
2 • Nhiệt được tạo xung 64
3 • Vỉ nướng 64
4 • Thiết bị quay thịt 64
5 • Nướng vỉ bằng quạt 65

BẢNG THỜI GIAN NẤU
1 • Nấu một món mỗi lần 65
2 • Nấu nhiều món mỗi lần 67

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG
1 • Hướng dẫn 67
2 • Bảo dưỡng 68

BẢO HÀNH 68

INTRODUCTION

1 • Rowenta gourmet range

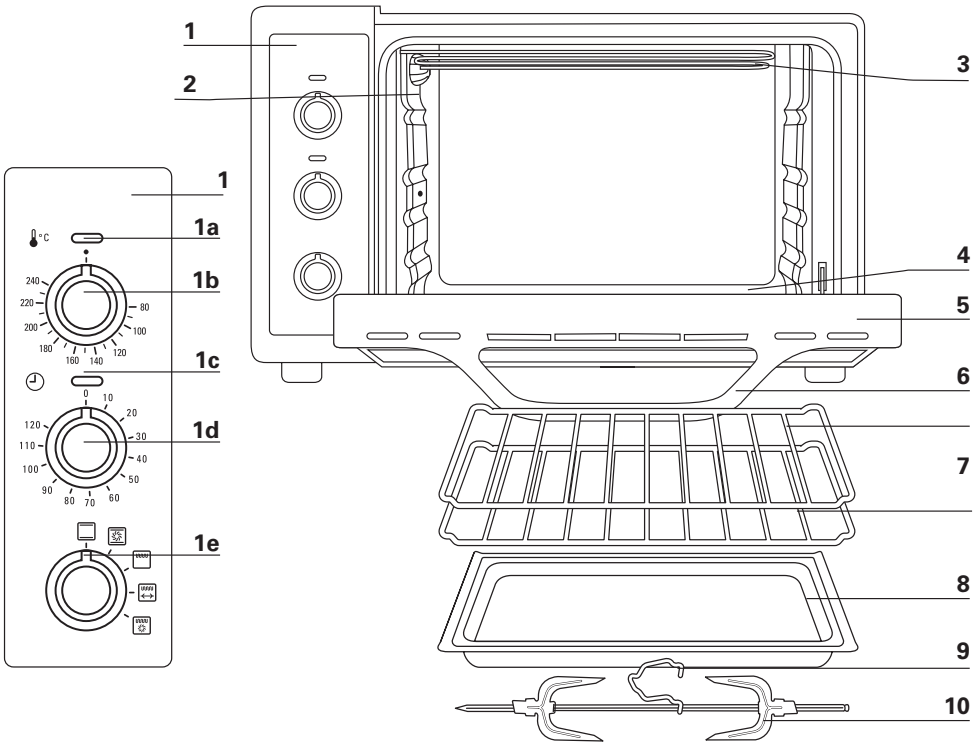
This ROWENTA oven has been designed to simplify your life while giving you optimal cooking quality adapted to your every need.

A powerful, solid and aesthetically-pleasing oven. Healthy cooking, roasted or tender. Easy and quick to use on a daily basis.

This range of ovens has been specially designed for real ease of use as well as maximum safety.

The detailed instructions below make it easy for you to discover all the features of these ovens as well as many culinary tips to guide you on a daily basis.

Enjoy great tastes!



DESCRIPTION

1 Control panel
- **a** Thermostat indicator light
- **b** Thermostat
- **c** Timer indicator light
- **d** Timer
- **e** Function selector:
  - Natural convection (traditional oven)
  - Pulsed heat
  - Grill
  - Rotisserie
  - Fan grill

2 Interior lighting
3 Upper foldable element
4 Smooth oven floor
5 Double-wall door
6 Handle
7 Reversible grill (X2)
8 Drip tray
9 Rotisserie support
10 Rotisserie

IMPORTANT PRECAUTIONS:

- **Make sure you read all the instructions.**
- This appliance is not intended to function using an external time-switch or a separate remote control system.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- As this appliance is for household use only, it is not intended for use in the following applications and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops,offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels,motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.

- To ensure safety, if the power cord is damaged, it must be replaced by either the manufacturer, its approved service centre or similarly qualified persons*.

* Unless removable power cord

- During use the rear face of the appliance must be placed against a wall.
- The symbol ⚠ means: Caution, hot surface.
- Cleaning the appliance: the grid (and/or other removable parts) can be cleaned with a damp sponge and dishwashing liquid. Clean the inside and outside of the appliance with a damp sponge or cloth.
- The lamp must only be used for providing light to the oven. It should not be used on fittings for lighting rooms (according to model).
- Do not use the appliance if:
  - it has a faulty or damaged power cord,
  - the appliance has been dropped and shows visible signs of damage or of malfunction.

  In each of these cases, to avoid any risks to your safety the appliance should be sent to the nearest approved service centre.
- Unplug the appliance when you need to carry out major cleaning to the appliance, when you need to change the light bulb or in the event of a thunderstorm.
- Do not remove the control buttons from the control panel when it is being cleaned.
- For your safety, never dismantle the appliance yourself; contact an Approved Service Centre.
- The appliance can be used up to an altitude of 4000 meters.
- The surfaces with ⚠ are liable to get hot during use.

- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

⚠ • **For your safety, this appliance meets applicable standards and regulations (Directives on Low Voltage, Electromagnetic Compatibility, Materials in contact with food articles, Environment.).**

- This product is not intended for outdoor use.
- Bearing in mind all the different standards in force, if this appliance is to be used in a country other than that where it was purchased, make sure it is checked by an approved service centre.
- Do not move the appliance while it is in use.
- This appliance is not designed to be built in to other furnishing units. Place your oven on a flat, stable, heat-resistant work surface or on a kitchen unit which can tolerate a temperature of at least 90°C.
- Make sure that air can flow freely all around your appliance.
- We advise you when using for the first time, to operate your oven empty (without grill).
- Allow a distance of at least 2 cm between food articles and the upper heating element. It is quite normal if you notice as light amount of smoke or some smells of newness when you use your appliance for the first time, and this completely normal occurrence will quickly disappear.
- Check that the mains voltage corresponds correctly to that indicated on the appliance (alternating current only).
- Make sure that your electricity supply is sufficient for an appliance of this power.
- Always plug the appliance into an earthed socket (16A).
- Do not allow the power cord to hang down or come into contact with the hot parts of the oven.
- Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.
- Do not leave the power cord close to or in contact with sources of heat or sharp edges.
- Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition, has a plug with an earth connection and is suited to the power rating of the appliance.
- Unplug the appliance when it is not in use.
- In order to avoid the risk of electric shocks; do not immerse the cord, the plug or the appliance itself into water or any other liquid.
- Do not place the appliance close to any heat source or near to any electrical elements. Do not stand the appliance on top of any other appliance.
- Use the handles and the buttons; use oven gloves if necessary.
- Be careful when opening and closing the door of your oven: any violent shock or excessive stress caused by variations in temperature may break the glass parts. These parts are made of toughened glass in order to avoid any risk of spray and thus avoid danger to the user.
- Never place any plates on the glass of your oven when it is open.
- Should any parts of the product catch fire never try to extinguish the fire with water. Unplug the appliance and do not open the door. Smother the flames with a damp cloth.
- Do not store any inflammable products close to or underneath the furniture unit where the appliance is located.
- Do not operate the appliance under a wall unit, shelving, or close to inflammable materials such as blinds, curtains, drapes…
- Do not use the appliance as a heat source.
- Never place paper, cardboard, or plastic in the appliance and never put anything on top of it (utensils, grill, objects, hot dishes after cooking…).
- Do not put any aluminium foil under the appliance to protect the work surface, nor between the heating elements, nor in contact with the inside walls or the elements, because you run the risk of seriously damaging the oven or the work surface.
- Never insert anything into the ventilation ducts and do not obstruct them.

• Do not use any powerful cleaning products (notably soda based strippers), nor brillo pads, nor scourers.

Remark:

• Be sure to use the baking tray in the turnspit cooking to prevent the grease dripping on the bottom heating element.

• Be sure poultry or meat size does not extend to contact the baking tray as it may lead to a abnormal turnspit function.

KEEP THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE

Environment protection first!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➲ Leave it at a local civic waste collection point.

This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply. If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team 0345 602 1454 - UK (01) 677 4003 - Ireland or consult our website: www.tefal.co.uk

GENERAL USE

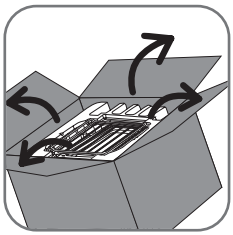
1 • Characteristics

ATTENTION The net weight of the appliance is 15 kg. Place it on a surface capable of supporting this weight.

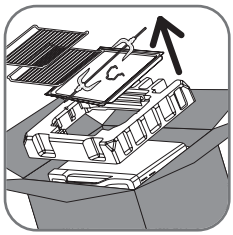
2 • Before using for the first time

2.1 • Unpacking (REMINDER)

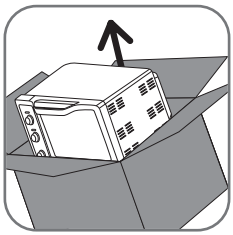
Unpack your oven as follows:



Remove the tape and open the flaps.



Remove the grills, remove the upper padding, remove the roasting tin, the rotisserie and the spit support.



To remove the oven **use 2 people and do not lift by the handle.**

Keep your warranty certificate. Carefully read your instructions for use and keep them safe.

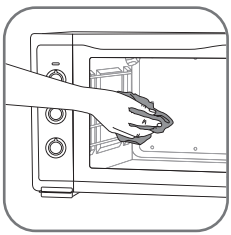
Check that the appliance is not damaged. If it is, immediately contact the seller or the after-sales service.

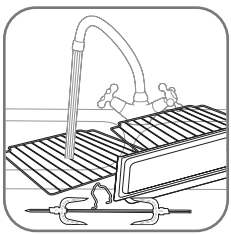
Place your oven on a stable surface. Remove all stickers and protective materials from inside and outside your oven.

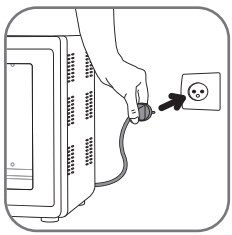
The packaging is recyclable, but it may be useful for carrying or returning the oven to an approved service centre.

3 • Use

3.1 Positioning







Clean the door, the enamelled or lacquered surfaces and the interior of the oven with a damp sponge and mild detergent to eliminate all manufacturing residues. Dry well. Close the door. Unwind the cable and plug it into an earthed electrical power outlet. Place the rear face of the appliance against a wall.

Your oven was not designed to be recessed.

3.2 • Use empty for the first time

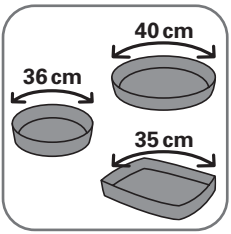
Operate your oven empty (without accessories inside) to eliminate any manufacturing residues and the "new" smell.

- Select the "natural convection" mode.
- Adjust the thermostat of the oven to 240°C.
- Set the timer and operate your oven for between 40 and 60 minutes.

IMPORTANT A small release of smoke can occur. This is normal and will disappear quickly when used.

4 • Advice and characteristics

4.1 • Choosing dishes and tins/moulds



Consider the interior dimensions of your oven.

- Round dishes must not have a diameter greater than 36 cm.
- Oval dishes must not exceed 40 cm and can be placed diagonally.
- Rectangular dishes must not exceed 35 cm and can be placed diagonally.

4.2 • For roast meat and poultry

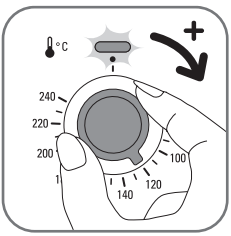
Use high-sided plates (5 cm minimum) in order to reduce the fat splashes on the walls of the oven.

4.3 • For pastries

Try to use dishes with non-stick coatings to make it easier to turn the food out.

KNOW YOUR OVEN

1 • Thermostat

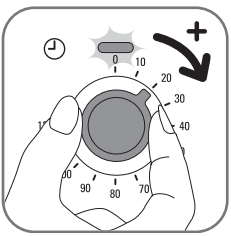


This allows you to adjust the temperature from 80°C to 240°C approximately.

You can change your settings during cooking.

A light will illuminate when preheating is done.

2 • Timer



As soon as you activate the timer and the thermostat is engaged, the oven works.

It allows you to set the cooking time.

When the programmed time has elapsed, it rings and the oven stops automatically.

You can interrupt the cooking process at any time by putting the timer to zero.

IMPORTANT For times of less than 25 minutes, turn the button to the bottom and go back to the desired time. A red light indicates that your oven is in operation.

3 • Function Selector

3.1 • Description of Functions

Natural convection (or traditional oven): The heat is generated by the upper and lower elements of the oven: this traditional mode of cooking is suitable for cooking meat, fish and desserts.

Pulsed heat: for even distribution of heat, and simultaneous cooking of more than one dish.

Grill (upper element): the heat is generated by the upper element of the oven: it allows traditional grill/barbecue cooking, but also gratins.

Rotisserie cooking: for rotisserie cooking of all your meats and poultry. This method of cooking combines the grill and rotisserie for healthy cooking, without fat, while preserving the flavour and tenderness of your meat.

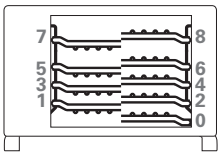
Fan grill: the combination of the grill and the pulsed heat allows optimal distribution of heat in the cooking area. This mode is particularly recommended when cooking French fries, for a crispy result.

3.2 • Selection of cooking modes

Your oven offers cooking types suited to the type of food to be cooked. To select a cooking type, position the selector on the desired function.

The cooking time tables indicate the function to use.

4 • Reversible grill



You can place the grill at 4 different heights, by turning it you get 4 additional levels.

The cooking time tables indicate the position to use.

IMPORTANT Prioritise positions 2, 4 and 6 for heavy dishes.

5 • Interior Lighting

To easily monitor the cooking of your dishes, your oven is lit permanently as soon as it is in operation (timer enabled).

YOUR OVEN'S FUNCTIONS

1 • Natural convection (or traditional oven)

- Place the grill at the desired height.
- Place the dish with food in the oven and close the door.
- Position the function selector to the oven position.
- Adjust the thermostat to the desired temperature.
- Set the timer: for times of less than 25 minutes, turn the button to the bottom and go back to the desired time.
- The oven heats up.

End of cooking:

If the cooking time programmed has elapsed, the oven stops automatically.

Otherwise put the timer back to zero.

IMPORTANT Do not put dishes directly on the oven floor.

2 • Pulsed Heat

- Cooking in revolving heat ensures even distribution of temperature. Place your dishes at the centre of the grills.
- Close the oven.
- Position the function selector to the revolving heat position.
- Adjust the thermostat to the desired temperature.
- Adjust the cooking duration by turning the adjustment button until the desired time is obtained. The interior lighting illuminates and the cooking process begins.

For certain recipes we recommend that you:
- check during cooking and do not eat fried foods if they are burned.
- aim for a lightly golden fry, especially for French fries cooked in your oven, and have a balanced and varied diet with lots of fruit and vegetables.

3 • Grill

- Place the grill in the high position.
- Position the function selector to the grill position.
- Place the food on the grill at the cooking level closest to the upper element while keeping a minimum distance of 20 mm.
- Insert a dish with a little water on the second grill in the low position to collect the grease or the cooking juices.
- Close the door.
- Adjust the thermostat to the desired temperature.
- Set the timer: for times less than 25 minutes, turn the button to the bottom and go back to the desired time.
- The grill works.
- Half-way through cooking, turn the food to be grilled.

End of cooking:

If the cooking time programmed has elapsed, the oven stops automatically.

Otherwise put the timer back to zero.

IMPORTANT For optimised cooking results, in grill mode, the thermostat must be positioned at 240°C and the door must be closed.

4 • Rotisserie

- To install the rotisserie, put the spit support in place in the holes in the wall.
- Slide a fork on the spit (the tips to the inside) and screw to lock it in place.
- Tie up meat and poultry prior to skewering them, then slide the second fork, tip always toward the inside and as far as possible so that the food to be roasted is properly secure.
- If necessary, unscrew the first fork to re-centre the food on the spit and lock the 2 forks in place.
- Remove the grill.
- Insert the pointed end of the spit in the drive opening located on the left side wall of the oven and engage it at the base.
- Position the other end of the spit in the spit support.
- Insert the roasting tin in the oven in the low position.
- Close the door.
- Position the function selector to the rotisserie position.
- Adjust the thermostat to the desired temperature.
- Set the timer: for times of less than 25 minutes, turn the button to the bottom and go back to the desired time.

End of cooking:

If the cooking time programmed has elapsed, the oven stops automatically.

Otherwise put the timer back to zero.

Open the door fully.

Using a cooking glove, pull the spit to release it from the orifice of the drive shaft.
Pull it all from the oven.

IMPORTANT For optimised cooking results, in rotisserie mode, the thermostat must be positioned at 240°C and the door must be closed.

IMPORTANT During certain types of cooking, there may be a release of steam through the oven door. This is quite normal.

5 • Fan Grill

- Place the grill in position 4.
- Remove the dish with the food in the oven, ensuring that the foods do not overlap, and then close the door.
- Position the function selector to the fan grill position.
- Adjust the thermostat to the desired temperature.
- Set the timer: for times of less than 25 minutes, turn the button to the bottom and go back to the desired time.
- The oven heats up.

End of cooking:

If the cooking time programmed has elapsed, the oven stops automatically.
Otherwise put the timer back to zero.

COOKING TABLES

The following cooking times are indicative only. They may vary depending on the size, the thickness, the freshness and the initial temperature of the food to be cooked.

1 • Cooking one dish at a time

Cooked dishes	Oven function	Temperature in °C	Cooking time in min.	Preheating in min.	Position of the grill
Roast pork (1 kg)		180°C	96 min	-	2
Quiche Lorraine		200	33 min	-	4
Frozen chips 300 g		220°C	15 min	10	4
Stuffed tomatoes		190°C	45 min	-	2

Cooked dishes	Oven function	Temperature in °C	Cooking time in min.	Preheating in min.	Position of the grill
Chicken 1.5 kg		240°C	90 min	-	1
Endives with ham (x6)		200	35 min	-	3
Potato dauphinois		180	50 min	-	3
Frozen pizza		200	13 min	10	4
Cheese soufflé		170°C	60 min	10	2
Apple pie		210°C	30 min	10	3
Mousse-type cake		180°C	24 min	10	2
Clafoutis		200	40 min	-	4
Tarte Tatin		190°C	25 min	-	4

2 • Cooking more than one dish at a time

Cooked dishes	Oven function	Temperature in °C	Cooking time in min.	Preheating in min.	Position of the grill
Gratin Roast pork		230°C	45 min 60 min	-	5 1
Stuffed tomatoes Pies		210°C	45 min 50 min	-	5 1
Apple pie Cod fillet		220°C	40 min 25 min	-	5 1
Courgette quiche Salmon fillets		200°C	45 min 20 min	-	5 1

CLEANING AND MAINTENANCE

1 • Instructions

It is recommended that you clean the oven after each use to avoid greasy particles inside the oven becoming burnt on.

The door of your oven is double-walled: it has been designed so as not to require particular maintenance, however, it is possible to remove the inner glass in the case of drips between the two panes.

Do not let fat accumulate in the appliance.

Before any maintenance or cleaning, let the oven cool down.

A simple wipe with a sponge is sufficient to clean the outside of the appliance.

Do not use maintenance products specific to metals (stainless steel, copper, etc.).

Clean the door, enamelled or lacquered surfaces with a wet sponge and mild detergent.

Do not use aggressive maintenance products (including soda-based strippers), or scraper sponges or abrasive pads.

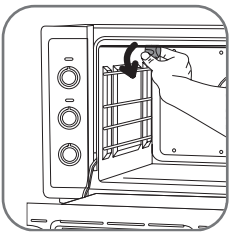
The upper element is foldable but not removable. Never use force to manipulate the element.

The oven is equipped with a smooth enamelled floor and non-stick walls that you can clean with soapy water.

All accessories (grills, roasting tins, etc.) are cleaned with water and detergent or can be put in the dishwasher.

2 • Maintenance

2.1 • Changing the inner bulb



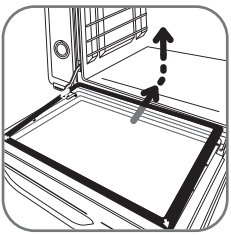
To replace the bulb:

- ⚠ **Disconnect the oven** and let the appliance cool down for approximately 1 hour.
- Turn the cover a quarter of a turn in an anti-clockwise direction.
- Clean it with hot water and detergent.
- Remove and replace the bulb (15W - 220/230V 300°C).
- Dry the cover properly and put it back in place.

2.2 • Disassembling the inner pane of glass

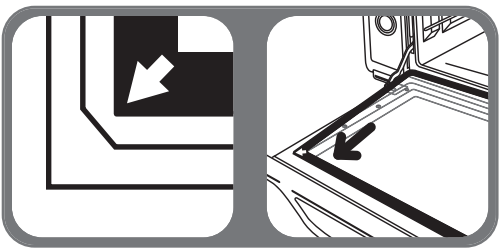
Open the door. Make sure that it is resting on the worktop.
for this, you can turn your oven 90° if necessary.
Unscrew the 2 screws of the flanges at the door support rods.
Remove the two flanges.

ATTENTION when handling the glass, avoid any impact on the edge of the glass. In the event of a major impact to the glass, the glass can break afterwards.



The lower part of the inner glass should raise up for a better grip. Move it to the inside of the oven to release it from its support notches.

Remove the inner glass and clean it (with water and detergent). You then have access to the inner face of the outer glass. Clean it.



Replace the inner glass (markings on the inner side of the door). Take care to position the glass correctly: the rounded corners **must be down** (toward the door joint). Engage the upper corners 1st in the notches (see arrows).

Replace the mounting flanges.

Screw the screws back in without tightening them too much.

GUARANTEE

- This appliance is for household and domestic use only; in the event of use that is not appropriate or does not conform to the instructions for use, the brand bears no liability and the guarantee is cancelled.
- Read the instruction manual carefully before you use your appliance for the first time: use that does not conform to the instructions for use releases Rowenta from all liability.

Take part in environmental protection!

ⓘ Your product contains a number of recoverable or recyclable materials.

➲ Leave it at a collection point for processing.

簡介

1 • Rowenta Gourment Range

ZH

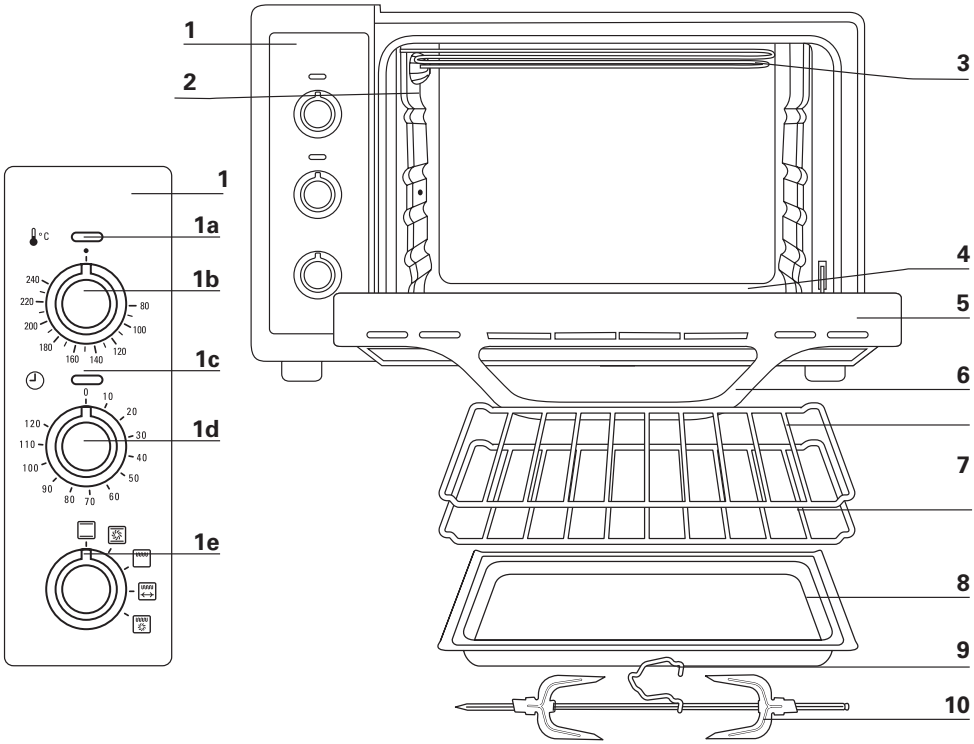
ROWENTA焗爐令你生活簡單便利，同時滿足你對優質烹調的需求。

功能強大，堅固耐用，外型美觀。無論是香脆或細嫩的烹調方式，都能讓你食得健康。簡單快捷，適合日常使用。

本系列焗爐的設計原則是真正易用和十足安全。

以下詳細指引可助你快速了解這些焗爐的所有功能，而且附上多個烹飪小貼士，供你作日常參考。

享受非常滋味！



描述

1 控制板
- **a** 調溫器指示燈
- **b** 調溫器
- **c** 計時器指示燈
- **d** 計時器
- **e** 功能選擇制：
  - 自然對流（傳統焗爐）
  - 脈衝式加熱
  - 烤焗
  - 旋轉燒烤叉
  - 風扇烤焗

2 內部照明
3 底部可摺疊發熱元件
4 平滑焗爐底盤
5 雙層門
6 手挽
7 底面兩用烤架（X2）
8 滴液收集盤
9 燒烤叉固定器
10 旋轉燒烤叉

重要注意事項：

- **請詳閱以下守則。**
- 此電器並不能以外置計時開關，或遙控系統操作。
- 此電器並不適用於以下人士(包括兒童)：身體、感知、精神有缺陷的人、對此電器之運作不熟識或缺乏操作經驗者。以上人士如要使用此電器，必須有能確保其安全之負責人監察陪同，或在其使用前說明此電器的使用守則。
- 該負責人必須監管孩童，確保他們不會玩弄電器。
- 在接受適當的監督和安全指導，並明白使用電器的危險性後，8歲或以上的兒童、身體、感知、精神有缺陷的人及缺乏操作經驗和知識的使用者則可使用本產品。兒童不應視本電器為玩具。除非兒童大於8歲及有適當的監督，否則兒童不應清潔及維修本電器。
- 請確保本電器及電線放置於8歲以下兒童不能觸及的地方。
- 閣下的電器為家居產品，只適合家居使用。由於此電器並非為以下場所或人士而設，故以下情況均不包括在保修範圍：
  - 只供商店、辦公室及其他專業環境之人士使用的廚房範圍。
  - 農舍。
  - 酒店、汽車旅館及其他具住宅用途的環境。
  - 民宿類型的環境。
- 如果電源線受損，必須由製造商、認可服務中心或擁有相關專業資格之技工，使用相同的造料進行更換，以防發生危險。*

  * 可拆卸的電線除外
- 使用電器時，電器必須背靠牆壁。
- 此圖示 ⚠ 指：小心，高溫表面。
- 電器的清洗方法：網架（或其他可移除部分）可使用濕水海綿沾上洗潔精清潔。電器的內部及外部請使用濕水的海綿或布清潔。
- 內璧燈只供焗爐照亮之用。此燈不應當作家居照明用途（按型號而定）。
- 如遇以下情況，切勿使用電器：
  - 電源線有瑕疵或出現破損。
  - 電器曾跌落和功能明顯下降及出現反常情況。

- 如遇以上任何情況，電器必須送往最近的認可服務中心進行維修，以免發生危險。
- 如要進行大清潔、更換燈泡或遇上雷雨時，請勿連接電源。
- 清洗控制面板時，請勿除去板上的按鈕。
- 為確保安全，切勿自行拆開電器。請聯繫認可服務中心。
- 此電器只可在海拔4000米或以下使用。
- 標上 ⚠ 圖示的表面在使用時會變熱。
- 當焗爐運作時，可觸及的表面可能會變得灼熱。

⚠ • **為確保安全，這件電器遵照應用電器的標準與規定製造。（低壓準則、電磁相容性、與食物接觸的物料、環境等）**
- 不可於戶外使用本產品。
- 鑒於多樣的有效標準，如在購買電器的國家以外使用產品，請於認可服務中心進行檢查及維修。
- 電器使用期間，切勿移動。
- 此電器並非設計作嵌入式傢具的用途。請將焗爐置於平面、穩固和耐熱的煮食枱或能抵禦90度高溫以上的煮食傢具之上。
- 請於電器的四周預留通氣位置。
- 建議於首次運作時，不要在爐內置放任何東西（不要烤焗食物）。
- 請於食物及電熱元件之間預留至少2厘米的空間。首次使用焗爐時，如有輕微的出煙情況或有新機器味，均屬正常。此正常現象很快就會消失。
- 請檢查輸電電壓與電器上所顯示的電壓是否相符合。（僅為其他標準下）。
- 請確保電力裝置足以提供電器負荷。
- 電器應常插上接地線插頭（16A）。
- 不要將電源線懸著或接觸焗爐發熱的部分。
- 拔插頭時切勿拉扯電源線。
- 使用完好的延長線、接地線插頭及與產品所提供的電線粗幼度相若之導線。
- 不使用電器時將插頭拔掉。
- 為防觸電，切勿將電線、插座或電器投進水中或其他液體中。
- 切勿將電器放近會發熱或帶電的地方。請勿將電器置於另一電器旁。
- 使用手柄或按鈕操作。如有需要，請使用手套。
- 開關門蓋時請注意安全：猛烈震盪或因溫度改變所產生的壓力可能會導致玻璃爆裂。玻璃門以強化玻璃製造以防止食物濺沫的風險， 減少對使用者構成危險。
- 玻璃門打開時，切勿將碟子擺放於上面。
- 如有物品被燃燒，切忌用水撲滅火種。拔掉電器插頭，切忌打開爐門。用濕溼的毛巾撲熄火焰。
- 切勿在置放電器的地方附近或傢俬底下儲存易燃物品。
- 切勿將電器放在掛壁傢具、櫥櫃之下或接近易燃物品（如倉庫、窗簾、帷簾）之附近範圍內使用。
- 切勿將電器作發熱源使用。
- 切勿將紙張、咭紙或塑膠放進電器。請勿置放任何東西於電器上（餐具、鐵格子、物品、盛放已煮熟食物的碟子等）。
- 切勿將鋁紙放在電器之下來保護煮食枱面。切勿將易燃物品放入電器，或與內壁或電源組件相接觸，會有嚴重損壞焗爐功能或損毀煮食枱之危險。
- 切勿將任何物品放進通風口，切忌將之堵塞。
- 切勿使用強烈的清潔物品（尤其是含碳酸鈉的脫漆劑）、鋼絲擦、百潔布等。

備註：
- 使用旋轉燒烤功能時，請謹記使用焗盤，以免油脂滴在底部發熱線上。
- 請確保家禽或肉類不會接觸到焗盤，否則可能會導致旋轉燒烤功能無法正常運作。

請好好保存這份守則。

支持環保！

ⓘ 閣下的電器含有多種有價值及可循環再造之物料。

➲ 請將此電器棄置於指定之收集站，使之能有效地得以循環再造。

一般使用

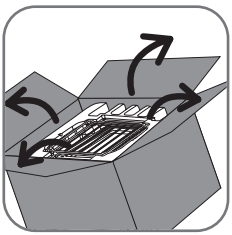
1 • 產品特點

注意本裝置淨重 15 公斤。請放在有足夠承托力的平面。

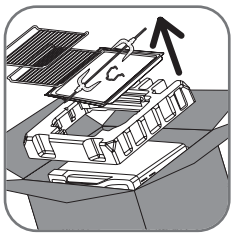
2 • 首次使用前

2.1 • 拆開包裝（提醒）

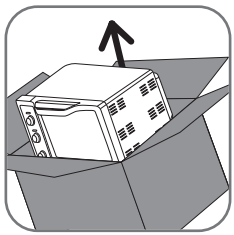
請依以下方式拆開包裝：



撕開膠帶，打開紙盒翻板。



取出烤架、頂部墊板、烤盤、旋轉燒烤叉、燒烤叉固定器。



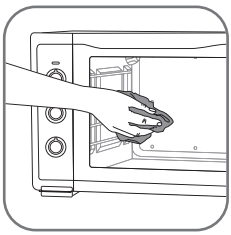
取出焗爐需合 **2 人之力；請勿用手挽借力提起**。

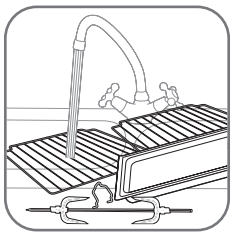
保留保養卡。仔細閱讀使用指引，並小心保存。
檢查裝置是否有損壞。如有損壞，請即聯絡銷售商或售後服務。
請將焗爐放在平穩的表面。撕開焗爐內外所有貼紙和保護物料。

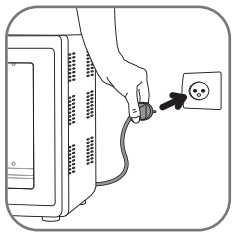
包裝物料可以再用，但可用來攜帶焗爐，或將其送回認可服務站。

3 • 使用

3.1 擺放位置







用濕海綿及溫和清潔劑清潔焗爐門、搪瓷或噴漆表面、焗爐內籠，以消除所有工廠殘餘物。徹底風乾。
關上門。攤開電源，插進已接地的電插座。裝置後背靠牆放好。

本焗爐不適合作嵌牆安裝。

3.2 • 首次使用（無食材）

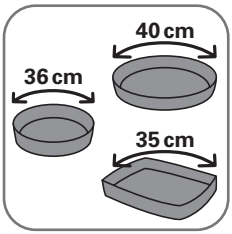
將焗爐內籠清空（無任何配件），然後開動焗動，將工廠殘餘物和「新淨」氣味清除。

- 選擇「自然對流」模式。
- 將調溫器調至240°C。
- 試定計時器，開動焗爐 40 至 60 分鐘。

重要可能會冒出小量煙。此乃正常現象；使用時會迅速消失。

4 • 建議及特點

4.1 • 選擇盛載碟及錫盤/食物模



留意焗爐的內籠尺寸。

- 圓碟直徑絕不可超過 36 厘米。
- 橢圓形碟絕不可超過 40 厘米；可以斜放。
- 長方形碟絕不可超過 35 厘米；可以斜放。

4.2 • 烤肉類和禽類

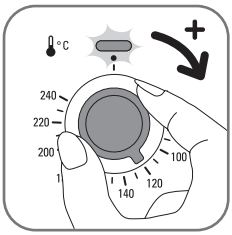
使用高邊碟（最底 5 厘米）可減少濺到焗爐內壁的油脂。

4.3 • 糕餅

建議使用有不黏底塗層的盛載碟，這樣較易倒出食物。

焗爐概覽

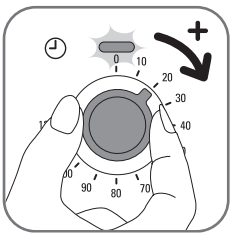
1 • 調溫器



可調校溫度為約 80°C 至 240°C。
烹調期間可更改設定。

預熱完成後焗爐會亮起。

2 • 計時器



啟動計時器及調校調溫器後，焗爐會開始運作。
計時器可設定烹調時間。
當所設定的時間結束時，焗爐會響音，並自動停止。
烹調過程中可隨時將計時器歸零，中止烹調。

重要如烹調時候為 25 分鐘以下，將計時器調至最底，然後調至所需時間。紅燈表面焗爐正在運作。

3 • 功能選擇制

3.1 • 功能描述

自然對流（或傳統焗爐）：焗爐的熱力由頂部及底部的發熱元件發出： 傳統模式適合肉類、魚類、甜品。

脈衝式加熱： 適合需要均勻熱力的菜式，或同時烹調超過一道菜式呆

烤焗（頂部元件）：熱力由頂部元件發出： 適合烤焗/燒烤烹調，以及焗薯。

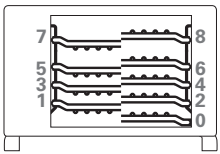
旋轉燒烤： 適合所有肉類及禽類。結合烤焗和旋轉燒烤的健康烹調方式： 消除油脂並同時令肉類保持鮮美細嫩。

風扇烤焗： 結合烤焗和脈衝式加熱，確保烹調位置的熱力分佈均勻。此模式特別適合烹調香脆的薯條。

3.2 • 選擇烹調模式

本焗爐提供不同烹調模式，配合各類食材。模式選擇： 將旋轉制轉至需要的烹調模式。
烹調時間表指示了適合的烹調功能。

4 • 底面兩用烤架



本焗爐有 4 個插槽高度，另外還可反轉烤架使用，形成額外 4 個烹調高度。
烹調時間表指示了適合的烹調高度。

重要位置2、4、6 應優先放置較重食材。

5 • 內燈

為方便檢查烹調進度，本焗爐在運作期間（計時器啟動）全程亮燈。

焗爐功能

1 • 自然對流（或傳統焗爐）

- 將烤架裝在所需高度。
- 將食材連食物碟放在焗盤中間，關上門。
- 將功能選擇制調至焗爐位置。
- 將調溫器調至所需溫度。
- 設定計時器： 如烹調時候為 25 分鐘以下，將計時器調至最底，然後調至所需時間。
- 焗爐開始發熱。

烹調結束：

當所設定的時間結束時，焗爐會自動停止。
否則將時間制調至零。

重要請勿將食材直接放在焗爐底盤。

2 • 脈衝式發熱

- 旋轉發熱可保持食材溫度均勻。將食材放在烤架中間。
- 關上焗爐。
- 將功能選擇制調至旋轉發熱位置 。
- 將調溫器調至所需溫度。
- 將計時器轉至所需烹調時間。內燈亮起，烹調程序開始。

關於某些菜式的烹調建議：
- 烹調期間須檢查，食物如已烤焦，勿再食用。
- 建議烤至金黃色，特別是焗薯條；另外應保持飲食平衡多元化，多吃蔬果。

3 • 烤焗

- 將烤架裝在高位。
- 將功能選擇制調至烤焗位置 。
- 將食材放在盡量接近發熱元件的高度，但須留意與元件保持 最少 20 毫米的空位。
- 在低位的烤架上放一隻盛有少量水的碟，用來收集油脂或菜汁。
- 關上門。
- 將調溫器調至所需溫度。
- 設定計時器： 如烹調時候為 25 分鐘以下，將計時器調至最底，然後調至所需時間。
- 烤焗開始。
- 烹調到中途時轉動食材。

烹調結束：

當所設定的時間結束時，焗爐會自動停止。

否則將時間制調至零。

重要為求達到最佳烹調效果，烤焗模式中，調溫器必須調至 240°C，且門必須關上。

4 • 旋轉燒烤

- 安裝旋轉燒烤叉時，將燒烤叉固定器裝入內壁兩邊的插孔。
- 裝上第一枝固定叉（叉頭向內），然後旋轉，將其上緊。
- 刺穿肉類或禽類前先將其綁好，然後裝上另一枝固定叉。叉頭必須向內並盡量遠離，令食材穩固。
- 如有需要可扭開第一枝固定叉，重新將食材放在燒烤叉中間，然後再將兩枝固定叉上緊。
- 拆出烤架。
- 將燒烤叉的尖端插入焗爐內左邊的孔，裝進最底。
- 另一邊放在燒烤叉固定器上。
- 將烤盤裝在低位。
- 關上門。
- 將功能選擇制調至旋轉燒烤位置 。
- 將調溫器調至所需溫度。
- 設定計時器： 如烹調時候為 25 分鐘以下，將計時器調至最底，然後調至所需時間。

烹調結束：

當所設定的時間結束時，焗爐會自動停止。

否則將時間制調至零。

將門完全打開。

戴上隔熱手套，將燒烤叉從插口中抽出。

從焗爐取出。

重要為求達到最佳烹調效果，旋轉燒烤模式中，調溫器必須調至 240°C，且門必須關上。

重要某些烹調方式中可能會有蒸汽從焗爐門縫間冒出。此乃正常現象。

5 • 風扇烤焗

- 烤架放在位置 4。
- 取出焗爐內的食物及盛載碟，確定食材並無重疊，然後關上門。
- 將功能選擇制調至風扇烤焗位置 。
- 將調溫器調至所需溫度。
- 設定計時器：如烹調時候為 25 分鐘以下，將計時器調至最底，然後調至所需時間。
- 焗爐開始發熱。

烹調結束：

當所設定的時間結束時，焗爐會自動停止。

否則將時間制調至零。

烹調時間表

以下烹調時間只供參考。烹調時間會根據食材尺寸、厚度、新鮮程度、最初溫度而變化。

1 • 每次烹調一道菜式

熟菜式	焗爐功能	溫度 (°C) °C	烹調時間（分鐘）	預熱（分鐘）	烤焗位置
燒豬肉（1公斤）		180°C	96 分鐘	-	2
芝士煙肉蛋批		200	33 分鐘	-	4
急凍薯片 300 克		220°C	15 分鐘	10	4
釀番茄		190°C	45 分鐘	-	2
雞 1.5 公斤		240°C	90 分鐘	-	1
火腿苦白菜（x6）		200	35 分鐘	-	3
法式焗薯批		180	50 分鐘	-	3

熟菜式	焗爐功能	溫度 (°C)	烹調時間（分鐘）	預熱（分鐘）	烤焗位置
急凍意大利薄餅		200	13 分鐘	10	4
芝士梳乎厘		170°C	60 分鐘	10	2
蘋果批		210°C	30 分鐘	10	3
慕思蛋糕		180°C	24 分鐘	10	2
法式車厘子布甸		200	40 分鐘	-	4
反轉蘋果批		190°C	25 分鐘	-	4

2 • 同時烹調超過一道菜式

熟菜式	焗爐功能	溫度 (°C)	烹調時間（分鐘）	預熱（分鐘）	烤焗位置
焗薯 烤豬肉		230°C	45 分鐘 60 分鐘	-	5 1
釀番茄 批		210°C	45 分鐘 50 分鐘	-	5 1
蘋果批 鱈魚扒		220°C	40 分鐘 25 分鐘	-	5 1
番茄西葫餡餅 三文魚柳		200°C	45 分鐘 20 分鐘	-	5 1

清潔及維修

1 • 指引

建議每次用完焗爐後清潔，避免燒焦油脂殘留在焗爐內。

焗爐門由兩層組成：此設計可免卻特殊的保養措施，然而內層玻璃可以拆出，以清理內外層玻璃之間的滴液。

請勿讓油脂在焗爐內積聚。

維護或清潔前，先讓焗爐冷卻。

焗爐外部可用濕海綿清潔。

請勿使用金屬（不鏽鋼、銅等等）專用維護產品。

用濕海綿及溫和清潔劑清潔焗爐門、搪瓷或噴漆表面。

請勿使用腐蝕性保養產品（包括腐蝕性梳打水）或硬海綿刷或百潔布。

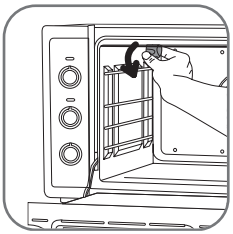
頂部發熱元件可摺疊但不可拆出。切勿強行調整發熱元件。

本焗爐的底板經過平滑搪瓷處理；內壁有防黏塗層。可用肥皂水清潔。

所有配件（烤架、烤盤等）都可用水和清潔劑清洗，或放入洗碗機。

2 • 維護

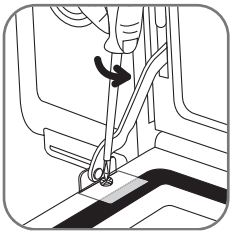
2.1 • 更換內籠燈膽



更換燈膽：

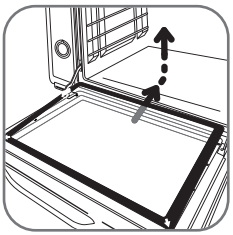
- ⚠ **拔除焗爐電源** 並讓裝置冷卻約 1 小時。
- 逆時針方向將蓋轉動四分一圈。
- 用熱水和洗潔精清潔。
- 拆除並更換燈膽 (15W - 220/230V 300°C)。
- 將蓋徹底風乾然後放回原處。

2.2 • 拆出內層玻璃

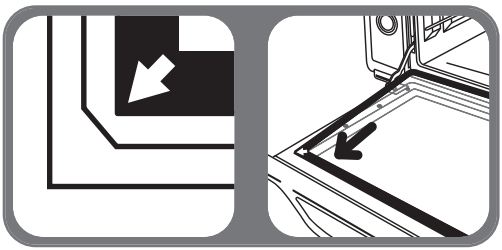


開門。確定門已放在工作台上。
如有需要，可將焗爐旋轉 90°，令門放在工作台上。
扭開門鉸鏈上的 2 顆螺絲。
拆出鉸鏈。

注意搬動玻璃時，避免玻璃邊緣遭受任何撞擊。如玻璃受到劇烈撞擊，往後可能會破裂。



升起內層玻璃的下半部分，這樣會較易拿緊。將內層玻璃移向焗爐內部，將它從固定凹槽取出。
拆出內層玻璃，用水和清潔劑清潔。然後可以清理外層玻璃的裏面。現在可以清潔。



將內層玻璃放回（先確定標記位於門裏面）。
留意玻璃的位置是否正確： **圓角應該** 位於底下位置（靠近門鉸鏈）。先將頂角裝入固定凹槽（留意箭嘴）。
將凸緣裝回。
上回螺絲，但毋需太緊。

保養

- 本裝置只供家居使用；如使用不當或未有遵守使用指引，本公司將不會承擔任何責任；保養亦將無效。
- 首次使用本裝置前請仔細閱讀說明書： 如未有遵守使用指引，Rowenta將毋須承擔任何責任。

請致力參與環保！

ⓘ 本裝置包含若干可回收或再生的物料。

➲ 交由收集站處理。

PENGENALAN

1 • Rangkaian gourmet Rowenta

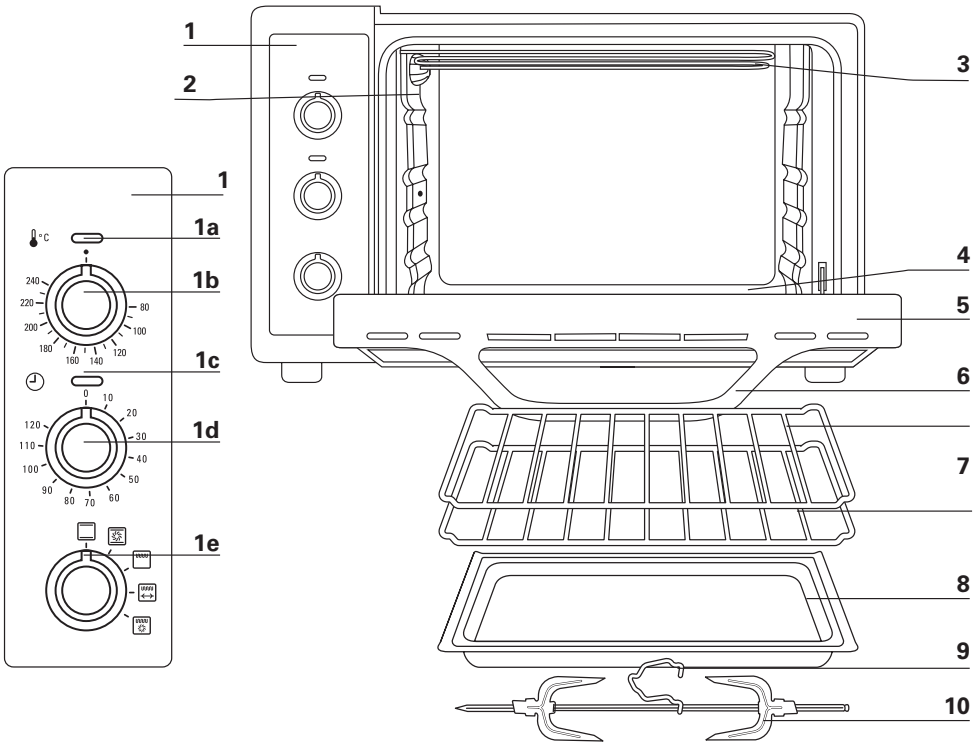
Ketuhar Rowenta ini telah direka untuk memudahkan kehidupan anda dengan memberikan anda pemasakan berkualiti yang disesuaikan dengan keperluan anda/

Ketuhar yang berkuasa, tegap dan berestetik. Pemasakan yang sihat, secara panggang atau lembut Penggunaan harian yang mudah dan cepat .

Rangkaian ketuhar ini telah direka khas untuk penggunaan yang mudah dan keselamatan yang maksimum.

Arahan teliti di bawah membuatkannya mudah untuk anda ciri-ciri ketuhar ini dan juga tip pemasakan untuk memberi panduan kepada anda setiap hari.

Alamilah rasa yang menakjubkan!



PENERANGAN

1 Panel kawalan
- **a** Lampu penanda termostat
- **b** Termostat
- **c** Lampu penanda pemasa
- **d** Pemasa
- **e** Pemilih fungsi:
  - Perolakan semulajadi (ketuhar tradisional)
  - Haba bernadi
  - Gril
  - Rotisserie
  - Gril kipas

2 Lampu dalaman
3 Elemen mudah lipat atasan
4 Tapak ketuhar yang licin
5 Pintu dinding berganda
6 Pemegang
7 Gril boleh diterbalikkan (X2)
8 Dulang lelehan
9 Sokongan rotisserie
10 Rotisserie

LANGKAH KESELAMATAN:

- **Pastikan anda membaca semua arahan.**
- Alat perkakas ini bukan bertujuan untuk berfungsi menggunakan suis-masa luaran atau sistem kawalan jauh yang berasingan.
- Alat perkakas ini bukan bertujuan untuk digunakan oleh orang (termasuk kanak-kanak) yang kurang upaya dari segi fizikal, mental atau sensori, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, kecuali jika mereka diselia atau diberi arahan berkenaan penggunaan alat perkakas oleh orang yang bertanggungjawab terhadap keselamatan mereka.
- Kanak-kanak harus diselia untuk memastikan mereka tidak bermain dengan alat perkakas.
- Alat perkakas ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berumur 8 tahun ke atas dan mereka yang kurang upaya dari segi fizikal, sensori atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka diselia atau diberi arahan berkenaan penggunaan alat perkakas dengan cara yang selamat dan memahami bahaya-bahaya yang mungkin ada. Kanak-kanak tidak patut bermain dengan alat perkakas ini. Pembersihan dan penyelenggaraan tidak patut dilakukan oleh kanak-kanak kecuali jika mereka berumur 8 tahun ke atas dan diselia.
- Simpan alat perkakas dan kabel jauh daripada kanak-kanak yang berumur kurang dari 8 tahun.
- Alat perkakas ini adalah untuk kegunaan di rumah sahaja, ia tidak patut digunakan untuk aplikasi berikut dan jaminan tidak boleh diguna pakai:
  - kawasan kakitangan dapur dalam kedai, pejabat dan lain-lain persekitaran kerja;
  - rumah ladang;
  - oleh pelanggan di hotel, motel dan lain-lain persekitaran jenis tempat tinggal;

- persekitaran sarapan dan tempat menginap.

- Untuk memastikan keselamatan, jika kabel kuasa rosak, ia harus diganti oleh pengeluar, pusat perkhidmatan yang diluluskan atau orang yang berkelayakan*.

  * Kecuali kabel kuasa mudah alih

- Semasa digunakan, bahagian belakang alat perkakas harus diletakkan berhadapan dinding.
- Simbol ⚠ ini bermaksud: Berhati-hati, permukaan panas.
- Membersih alat perkakas: grid (dan/atau bahagian-bahagian lain yang boleh dikeluarkan) boleh dibersih dengan menggunakan span lembap dan cecair pencuci pinggan mangkuk. Bersih bahagian dalam dan luar alat perkakas dengan menggunakan span atau kain lembap.
- Lampu hanya digunakan untuk memberi cahaya kepada ketuhar. Ia tidak patut digunakan untuk lampu bilik (mengikut model).
- Jangan guna alat perkakas ini jika:
  - kabel kuasanya rosak,
  - alat perkakas telah terjatuh dan menunjukkan tanda-tanda rosak atau tidak berfungsi.

  Dalam kes-kes ini, untuk mengelak sebarang risiko terhadap keselamatan anda alat perkakas ini patut di hantar ke pusat perkhidmatan terdekat yang diluluskan.
- Cabut alat perkakas apabila anda ingin membersihkan alat perkakas tersebut, bila anda ingin menukar mentol lampu atau jika berlaku ribut petir.
- Jangan keluarkan butang kawalan daripada panel kawalan apabila membersih.
- Untuk keselamatan anda, jangan buka alat perkakas sendiri, hubungi Pusat Perkhidmatan yang Diluluskan.
- Alat perkakas ini boleh digunakan pada tahap ketinggian altitud 4000 meters.

- Permukaan dengan ⚠ boleh menjadi panas semasa digunakan.
- Suhu bagi permukaan-permukaan yang digunakan boleh meningkat semasa alat perkakas sedang beroperasi.

⚠ • **Untuk keselamatan anda, alat perkakas ini mematuhi piawaian undang-undang dan peraturan (Arahan pada Voltan Rendah, Keserasian Elektromagnet, Bahan bersentuhan dengan artikel makanan, Alam Sekitar.).**
- Produk ini tidak bertujuan untuk digunakan di luar rumah.
- Mengingati semua piawaian berbeza yang berkuat kuasa, jika mesin ini digunakan di negara lain dari negara ianya dibeli, pastikan ia disemak oleh sebuah pusat servis yang diluluskan.
- Jangan memindah alat perkakas ketika sedang digunakan.
- Perkakas ini tidak direka untuk dibina dalam unit perabot lain. Letakkan ketuhar anda pada permukaan kerja yang rata, stabil, tahan panas atau pada unit dapur yang boleh bertolak ansur dengan suhu sekurang-kurangnya 90 ° C.
- Pastikan udara dapat bergerak dengan bebas di seluruh perkakas anda.
- Kami menasihatkan anda apabila pertama kali menggunakannya, untuk mengendalikan ketuhar anda kosong (tanpa pemanggang).
- Biarkan jarak sekurang-kurangnya 2 sm antara artikel makanan dan elemen pemanas atas. Ia adalah perkara biasa jika anda melihat sedikit asap atau bau perkakas baharu apabila anda menggunakan perkakas anda buat kali pertama, dan kejadian normal ini akan hilang dengan cepat.
- Semak voltan kuasa sepadan dengan yang ditunjukkan oleh alat perkakas (arus bertukar ganti sahaja).
- Pastikan bekalan elektrik anda mencukupi untuk alat perkakas berkuasa ini.
- Sentiasa pasang plag perkakas ke dalam soket yang dibumikan (16A).
- Jangan biarkan kabel kuasa untuk menggantung ke bawah atau bersentuhan dengan bahagian-bahagian panas dari oven.
- Jangan cabut plag alat perkakas dengan menarik kabel kuasa.
- Hanya gunakan kabel lanjutan pendahuluan yang berada dalam keadaan yang baik, dengan plag yang dibumikan, dan dengan tali penjalanan yang sekurang-kurangnya setebal kabel yang dibekalkan dengan produk.
- Cabut plag alat perkakas jika tidak digunakan.
- Untuk mengelak daripada risiko kejutan elektrik; jangan masukkan kabel, plag atau alat perkakas dalam air atau sebarang cecair lain.
- Jangan letakkan alat perkakas berdekatan dengan sebarang sumber haba atau berdekatan sebarang unsur elektrikal. Jangan letakkan alat perkakas di atas alat perkakas yang lain.
- Gunakan pemegang dan butang; guna sarung tangan ketuhar jika perlu.
- Berhati-hati apabila membuka dan menutup pintu ketuhar anda: sebarang tekanan kuat atau bergegar boleh menyebabkan variasi dalam suhu yang mungkin memecahkan bahagian kaca. Bahagian-bahagian ini diperbuat daripada kaca tahan lasak untuk mengelak sebarang risiko semburan sekaligus mengelakkan bahaya kepada pengguna.
- Jangan letakkan sebarang pinggan pada kaca ketuhar anda jika ia terbuka.
- Jika sebarang bahagian produk terbakar jangan cuba memadamkan api dengan air. Cabut plag perkakas dan jangan buka penutup. Padamkan api dengan kain lembap.
- Jangan simpan sebarang produk mudah terbakar berhampiran atau di bawah unit perabot di mana perkakas terletak.
- Jangan kendalikan perkakas di bawah unit dinding, rak, atau dekat dengan bahan-bahan mudah terbakar seperti tirai, langsir, kain …
- Jangan gunakan alat perkakas sebagai sumber haba.
- Jangan sekali-kali meletakkan kertas, kadbod, atau plastik dalam alat perkakas dan jangan letakkan apa-apa di atasnya (perkakas dapur, pemanggang, objek, hidangan panas selepas memasak ...).
- Jangan letakkan sebarang kerajang aluminium di bawah perkakas untuk melindungi

permukaan kerja, atau di antara unsur-unsur pemanasan, dan tidak bersentuhan dengan lapisan dalam dinding atau unsur-unsur, kerana anda menghadapi risiko serius untuk merosakkan ketuhar atau permukaan kerja.
- Jangan memasukkan sebarang benda ke dalam saluran pengudaraan dan jangan menghalangnya.
- Jangan gunakan produk pembersihan yang kuat (terutamanya penipis berasaskan soda), dan tidak juga pad brillo, ataupun kain penyental.

Notis:
- Pastikan anda menggunakan dulang membakar dalam pemasakan pemanggang berputar untuk mencegah minyak daripada meleleh ke bahagian bawah unsur pemanasan.
- Pastikan saiz ayam atau daging tidak melebihi bahagian sentuhan dulang pembakar kerana ia akan menyebabkan fungsi pemanggang berputar yang tidak normal.

SIMPAN ARAHAN INI DI TEMPAT YANG SELAMAT

Perlindungan persekitaran adalah utama!

ⓘ Alat perkakas anda mengandungi bahan-bahan bernilai yang boleh dipulih atau dikitar semula.

➲ Biarkannya di pusat pengumpulan sisa sivik setempat.

Produk ini telah direka untuk penggunaan domestik sahaja. Sebarang penggunaan dalam bentuk komersil, atau panyalahgunaan atau kegagalan untuk mematuhi arahan-arahan ini, pihak pengeluar tidak akan bertanggungjawab dan jaminan tidak boleh diguna dan pakai.

Jika anda mempunyai masalah produk atau pertanyaan, sila hubungi Pasukan Hubungan Pelanggan kami di TMT Services Sdn Bhd @ +603 7831 7248 atau rujuk laman web kami: www.tefal.com.my

PENGGUNAAN UMUM

1 • Ciri-ciri

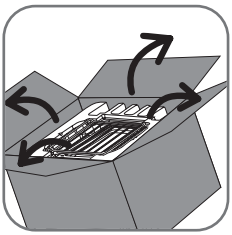
PERHATIAN Berat bersih perkakas adalah 15 kg. Letakkannya pada permukaan yang mampu menyokong berat ini.

MS

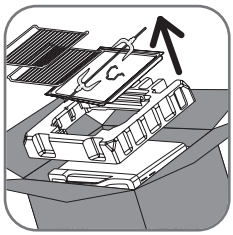
2 • Sebelum guna buat pertama kali

2.1 • Membuka pakej (PERINGATAN)

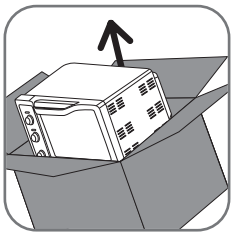
Keluarkan ketuhar anda seperti berikut:



Keluarkan pita dan buka pelapik.



Keluarkan gril, keluarkan pad atasan, keluarkan tin membakar, rotisserie dan sokongan pemanggang.



Untuk mengeluarkan ketuhar **gunakan 2 orang dan jangan angkat menggunakan pemegang.**

Simpan sijil jaminan anda. Baca arahan anda dengan berhati-hati dan simpan dengan baik.

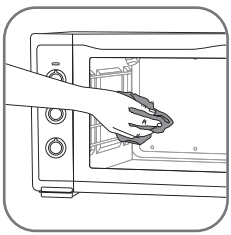
Periksa sama ada perkakas tidak rosak. Jika ia rosak, era.sila hubungi penjual atau perkhidmatan selepas jualan dengan seg

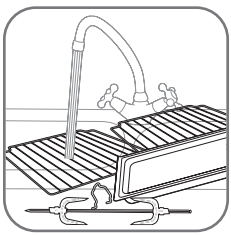
Letakkan ketuhar anda pada permukaan yang stabil. Keluarkan semua pelekat dan bahan pelindung di dalam dan di luar ketuhar anda.

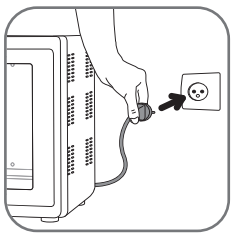
Pembungkusan itu boleh dikitar semula, tetapi ia mungkin berguna untuk membawa atau mengembalikan ketuhar ke pusat perkhidmatan yang diluluskan.

3 • Penggunaan

3.1 • Peletakan







Bersihkan pintu, permukaan enamel atau laker dan bahagian dalaman ketuhar dengan span lembap dan sedikit cecair pembasuh untuk menghilangkan sisa pengilangan. Keringkan dengan baik. Tutup pintu. Buka kabel dan pasangkannya ke salur keluar elektrik yang dibumikan. Letak muka belakang perkakas membelakangi dinding.

Ketuhar anda tidak direka bentuk untuk ditarik.

3.2 • Kosongkan apabila diguna buat pertama kali

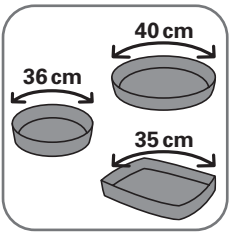
Pasangkan dengan ketuhar yang kosong (tanpa aksesori di dalam) untuk membuang sisa pengilang dan bau yang "baharu"

- Pilih mod "perolakan semulajadi".
- Selaraskan termostat ketuhar kepada 240°C.
- Tetapkan pemasa dan pasangkan ketuhar anda antara 40 dan 60 minit.

PENTING Pelepasan asap kecil boleh berlaku. Ini adalah perkara biasa dan akan hilang dengan cepat apabila digunakan.

4 • Nasihat dan ciri-ciri

4.1 • Pilih masakan dan tin/acuan



Pertimbangkan dimensi dalaman ketuhar anda.

- Masakan berbentuk bulat tidak patut berdiameter lebih dari 36sm.
- Masakan berbentuk bujur tidak patut melebihi 40 sm dan boleh diletakkan secara pepenjuru.
- Masakan berbentuk empat segi tepat tidak patut melebihi 35 sm dan boleh diletakkan secara pepenjuru.

4.2 • Untuk memanggang daging dan ayam

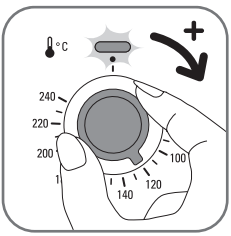
Gunakan plat bahagian tinggi (minimum 5 sm) untuk mengurangkan percikan lemak pada dinding ketuhar.

4.2 • Untuk pastri

Cuba gunakan mangkuk dengan lapisan tidak melekat untuk memudahkan makan dikeluarkan.

KENALI KETUHAR ANDA

1 •Termostat

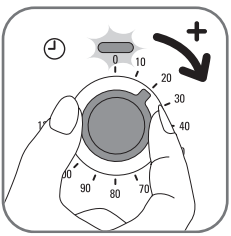


Ini membolehkan anda menyesuaikan suhu dari 80 ° C hingga 240 ° C kira-kira.

Anda boleh menukar tetapan semasa memasak.

Lampu akan menerangi apabila pemanasan dilakukan.

2 • Pemasa



Sebaik sahaja anda mengaktifkan pemasa dan termostat terlibat, ketuhar berfungsi.

Ia membolehkan anda menetapkan masa memasak.

Apabila masa yang diprogram telah berlalu, ia berdering dan ketuhar berhenti secara automatik.

Anda boleh mengganggu proses memasak pada bila-bila masa dengan meletakkan pemasa menjadi sifar.

PENTING Untuk masa kurang dari 25 minit, putar butang ke bahagian bawah dan kembali ke masa yang dikehendaki.. Lampu merah menunjukkan bahawa ketuhar anda sedang beroperasi.

3 • Pemilih Fungsi

3.1 • Keterangan Fungsi

Perolakan semulajadi (ketuhar tradisional): Haba dihasilkan oleh unsur-unsur atas dan bawah ketuhar: mod memasak tradisional ini sesuai untuk memasak daging, ikan dan pencuci mulut.

Haba bernadi:: untuk sebaran haba, dan pada masa yang sama memasak lebih dari satu masakan.

Gril (elemen atasan): haba dihasilkan oleh bahagian atasan ketuhar: ia membolehkan pemasakan tradisional/gril, tetapi juga gratins.

Pemasakan rotisserie: untuk masakan rotisserie bagi semua daging dan ayam anda. Cara memasak ini menggabungkan gril dan rotisserie untuk memasak yang sihat, tanpa lemak, sambil mengekalkan rasa dan kelembutan daging anda.

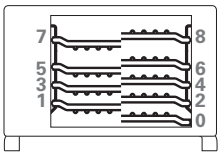
Gril kipat: kombinasi gril dan haba bernadi membolehkan sebaran optimum haba pada kawasan memasak. Cara ini sangat disyorkan apabila memasak kentang goreng Perancis, untuk hasil yang rangup.

3.2 • Pemilihan mod memasak

Ketuhar anda menawarkan pelbagai jenis memasak yang sesuai dengan jenis makanan yang dimasak. Untuk memilih jenis memasak, letakkan pemilih pada fungsi yang diingini.

Jadual waktu memasak menunjukkan fungsi untuk digunakan.

4 • Gril yang boleh diterbalikkan



Anda boleh meletakkan panggangan di 4 ketinggian yang berbeza, dengan menjadikannya 4 tingkat tambahan.

Jadual waktu memasak menunjukkan fungsi untuk digunakan.

PENTING Utamakan kedudukan 2, 4 dan 6 untuk hidangan berat.

5 • Lampu Dalaman

Untuk memantau masakan hidangan anda dengan mudah, ketuhar anda akan dinyalakan secara kekal sebaik sahaja ia beroperasi (pemasa didayakan).

FUNGSI KETUHAR ANDA

1 • Perolakan semulajadi (atau ketuhar tradisional)

- Letakkan gril pada ketinggian yang diingini.
- Letak mangkuk dengan makanan dalam ketuhar dan tutup pintu.
- Letak pemilih fungsi pada posisi ketuhar.
- Selaraskan termostat kepada suhu yang diingini.
- Tetapkan pemasa: untuk masa kurang dari 25 minit, putar butang ke bahagian bawah dan kembali ke masa yang dikehendaki.
- Ketuhar memanas.

Akhir memasak:

Jika masa memasak diprogramkan telah berlalu, ketuhar berhenti secara automatik.

Jika tidak, kembalikan semula pemasa kepada sifar.

PENTING Jangan letak mangkuk betul-betul di atas lantai ketuhar.

2 • Haba Bernadi

- Memasak dalam haba pusingan memastikan pengagihan suhu. Letakkan hidangan anda di tengah-tengah gril.
- Tutup ketuhar.
- Letak pemilih fungsi pada posisi haba pusingan .
- Selaraskan termostat kepada suhu yang diingini.
- Laraskan tempoh memasak dengan menghidupkan butang pelarasan sehingga masa yang diingini diperolehi. Pencahayaan dalaman menyala dan proses memasak bermula.

Untuk sesetengah resipi kami menyarankan agar anda:
- memeriksa ketika memasak dan tidak memakan makanan kering jika ia hangus.
- cuba mencapai gorengan yang perang, terutama bagi kentang goreng yang dimasak dalam ketuhar anda, dan mempunyai diet pelbagai yang seimbang dengan banyak buahan dan sayuran.

3 • Gril

- Letakkan gril pada ketinggian yang tinggi.
- Letak pemilih fungsi pada posisi gril .
- Letakkan makanan di gril pada tahap masakan yang paling dekat dengan elemen atas sambil mengekalkan jarak minimum 20 mm.
- Masukkan pinggan dengan sedikit air pada panggangan kedua pada kedudukan rendah untuk mengumpul gris atau jus memasak..
- Tutup pintu.
- Selaraskan termostat kepada suhu yang diingini.
- Tetapkan pemasa: untuk masa kurang dari 25 minit, putar butang ke bahagian bawah dan kembali ke masa yang dikehendaki.
- Gril berfungsi.
- Separuh masa memasak, pusing makanan untuk digril.

Akhir memasak:

Jika masa memasak diprogramkan telah berlalu, ketuhar berhenti secara automatik.

Jika tidak, kembalikan semula pemasa kepada sifar.

PENTING Untuk hasil memasak yang optimum, dalam mod gril, termostat mesti diposisikan pada suhu 240 ° C dan pintu mesti ditutup.

4 • Rotisserie

- Untuk memasang rotisserie, letakkan sokongan pemanggang di lubang di dinding.
- Luncurkan garpu pada ludah (petua ke bahagian dalam) dan skru untuk menguncinya.
- Dikatakan daging dan ayam sebelum mencurahkannya, kemudian luncurkan garpu kedua, hujung selalu ke arah dalam dan sejauh mungkin agar makanan yang dipanggang betul-betul terjamin.
- Sekiranya perlu, buang garpu pertama untuk memusatkan semula makanan pada ludah dan kunci 2 garpu di tempatnya.
- Keluarkan gril.
- Masukkan hujung runcing pada pembukaan pemacu yang terletak di dinding sebelah kiri oven dan lakukannya di pangkalan
- Letakkan hujung lain dari meludah dalam sokongan pemanggang.
- Masukkan timah panggang di dalam ketuhar pada kedudukan yang rendah.
- Tutup pintu.
- Letak pemilih fungsi pada posisi rotisserie.
- Selaraskan termostat kepada suhu yang diingini.
- Tetapkan pemasa: untuk masa kurang dari 25 minit, putar butang ke bahagian bawah dan kembali ke masa yang dikehendaki.

Akhir memasak:

Jika masa memasak diprogramkan telah berlalu, ketuhar berhenti secara automatik.

Jika tidak, kembalikan semula pemasa kepada sifar.

Buka pintu sepenuhnya.

Menggunakan sarung tangan memasak, keluarkan spit dengan melepaskannya daripada ruang dalam shaf pemacu.

Keluarkan semuanya daripada ketuhar.

PENTING Untuk hasil memasak yang optimum, dalam mod rotisserie, termostat mesti diposisikan pada suhu 240 ° C dan pintu mesti ditutup.

PENTING Semasa memasak tertentu, mungkin ada pembebasan stim melalui pintu ketuhar. Ini adalah normal.

5 • Gril Kipas

- Letak gril pada posisi 4.
- Keluarkan mangkuk dengan makanan dalam ketuhar, pastikan makan tidak bertingkat, dan tutup pintu.
- Letak pemilih fungsi pada posisi gril.
- Selaraskan termostat kepada suhu yang diingini.
- Tetapkan pemasa: untuk masa kurang dari 25 minit, putar butang ke bahagian bawah dan kembali ke masa yang dikehendaki.
- Ketuhar memanas.

Akhir memasak:

Jika masa memasak diprogramkan telah berlalu, ketuhar berhenti secara automatik.

Jika tidak, kembalikan semula pemasa kepada sifar.

JADUAL MEMASAK

Masa memasak berikut adalah petunjuk sahaja. Mereka mungkin berbeza-beza bergantung kepada saiz, ketebalan, kesegaran dan suhu awal makanan dimasak.

1 • Memasak lebih dari satu masakan pada sesuatu masa

Makanan yang telah dimasak	Fungsi ketuhar	Suhu dalam (°C)	Masa memasak dalam min.	Prahaba dalam min.	Letakkan gril
Daging babi panggang (1 kg)		180°C	96 min	-	2
Quiche Lorraine		200	33 min	-	4
Kentang beku 300 g		220°C	15 min	10	4

Makanan yang telah dimasak	Fungsi ketuhar	Suhu dalam (°C)	Masa memasak dalam min.	Prahaba dalam min.	Letakkan gril
Tomato berisi		190°C	45 min	-	2
Ayam 1.5 kg		240°C	90 min	-	1
Endives dengan ham (x6)		200	35 min	-	3
Kentang dauphinois		180	50 min	-	3
Piza beku		200	13 min	10	4
Souffle keju		170°C	60 min	10	2
Pai epal		210°C	30 min	10	3
Kek jenis mousse		180°C	24 min	10	2
Clafoutis		200	40 min	-	4
Tarte Tatin		190°C	25 min	-	4

2 • Memasak lebih dari satu masakan pada sesuatu masa

Makanan yang telah dimasak	Fungsi ketuhar	Suhu dalam °C	Masa memasak dalam min.	Prahaba dalam min.	Letakkan gril
Gratin Daging babi bakar		230°C	45 min 60 min	-	5 1
Tomato berisi Pai		210°C	45 min 50 min	-	5 1
Pai epal Filet ikan kod		220°C	40 min 25 min	-	5 1
Courgette quiche Filet ikan salmon		200°C	45 min 20 min	-	5 1

MS

MEMBERSIH DAN PENYELENGGARAAN

1 • Arahan

Adalah disarankan agar anda membersihkan ketuhar selepas setiap penggunaan untuk mengelakkan zarah berminyak di dalam ketuhar yang menjadi terbakar.

Pintu ketuhar anda berdinding dua: ia telah direka supaya tidak memerlukan penyelenggaraan tertentu, bagaimanapun, adalah mungkin untuk mengeluarkan kaca dalaman dalam kes titisan antara kedua panel.

Jangan biarkan lemak terkumpul di dalam perkakas.

Sebelum sebarang penyelenggaraan atau pembersihan, biarkan ketuhar menjadi sejuk.

Lap dengan span adalah cukup untuk membersihkan luar alat.

Jangan gunakan produk penyelenggaraan khusus untuk logam (keluli tahan karat, tembaga, dan sebagainya).

Bersihkan pintu, permukaan enamel atau lacquered dengan span basah dan cecair pembasuh ringan.

Jangan gunakan produk penyelenggaraan yang agresif (termasuk penyegar berasaskan soda), atau span pengikis atau pad kasar.

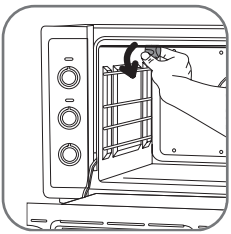
Unsur atas boleh dilipat tetapi tidak dapat dilepaskan. Jangan gunakan kekerasan untuk memanipulasi elemen.

Ketuhar dilengkapi dengan lantai lentur yang licin dan dinding tidak lekat yang boleh dibersihkan dengan air sabun.

Semua aksesori (gril, tin pemanggang, dll) dibersihkan dengan air dan cecair pembasuh atau boleh dimasukkan ke mesin basuh pinggan mangkuk.

2 • Penyelenggaraan

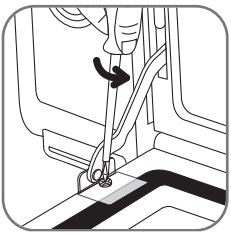
2.1 • Menukar mentol dalaman



Untuk menggantikan mentol:

- ⚠ **Tutup ketuhar** dan biarkan perkakas sejuk selama sekurang-kurangnya 1 jam.
- Hidupkan penutup satu perempat giliran dalam arah yang mengikut arah jam.
- Bersihkannya dengan air panas dan cecair pembasuh.
- Keluarkan dan gantikan mentol (15W - 220 / 230V 300 ° C).
- Keringkan penutup dengan betul dan letakkan semula di tempatnya.

2.2 • Membongkar pane kaca dalaman



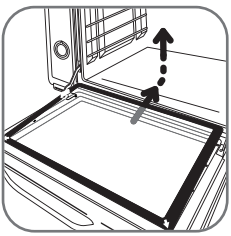
Buka pintu. Pastikan bahawa ia sedang berehat di atas permukaan kerja.

untuk ini, anda boleh menghidupkan ketuhar anda ke 90 ° jika perlu.

Tanggalkan sekrup 2 bebibir di batang sokongan pintu.

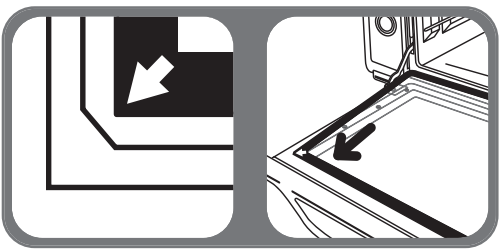
Keluarkan dua bebibir.

PERHATIAN ketika mengendalikan kaca, elakkan apa-apa kesan pada pinggir kaca. Sekiranya kesan utama ke kaca, kaca itu boleh pecah selepas itu.



Bahagian bawah kaca dalam harus dibangkitkan untuk cengkaman yang lebih baik. Pindahkan ke bahagian dalam ketuhar untuk melepaskannya dari takik sokongannya.

Keluarkan kaca dalam dan bersihkannya (dengan air dan cecair pembasuh). Anda kemudian mempunyai akses ke muka dalaman kaca luar. Bersihkannya.



Gantikan kaca dalaman (penanda pada bahagian dalaman pintu). Berhati-hati untuk meletakkan gelas dengan betul: sudut bulat **mesti turun** (ke arah pintu). Pegang pepenjuru atasan yang pertama dalam takuk (lihat panah).

Gantikan bebibir.

Skrukan skru kembali tanpa terlalu ketat.

JAMINAN

- Perkakas ini untuk kegunaan rumah dan domestik sahaja; sekiranya penggunaan yang tidak sesuai atau tidak mematuhi arahan untuk digunakan, jenama itu tidak mempunyai liabiliti dan jaminan dibatalkan.
- Bacalah manual arahan dengan teliti sebelum anda menggunakan perkakas anda untuk kali pertama: gunakan yang tidak mematuhi arahan untuk menggunakan Rowenta melepaskan daripada semua liabiliti.

Turut serta dalam melindungi alam sekitar!

ⓘ Produk anda mengandungi nombor bahan kitar semula.

➲ Tinggalkan di pusat pengumpulan untuk memproses.

PENDAHULUAN

1 • Rentang gourmet Rowenta

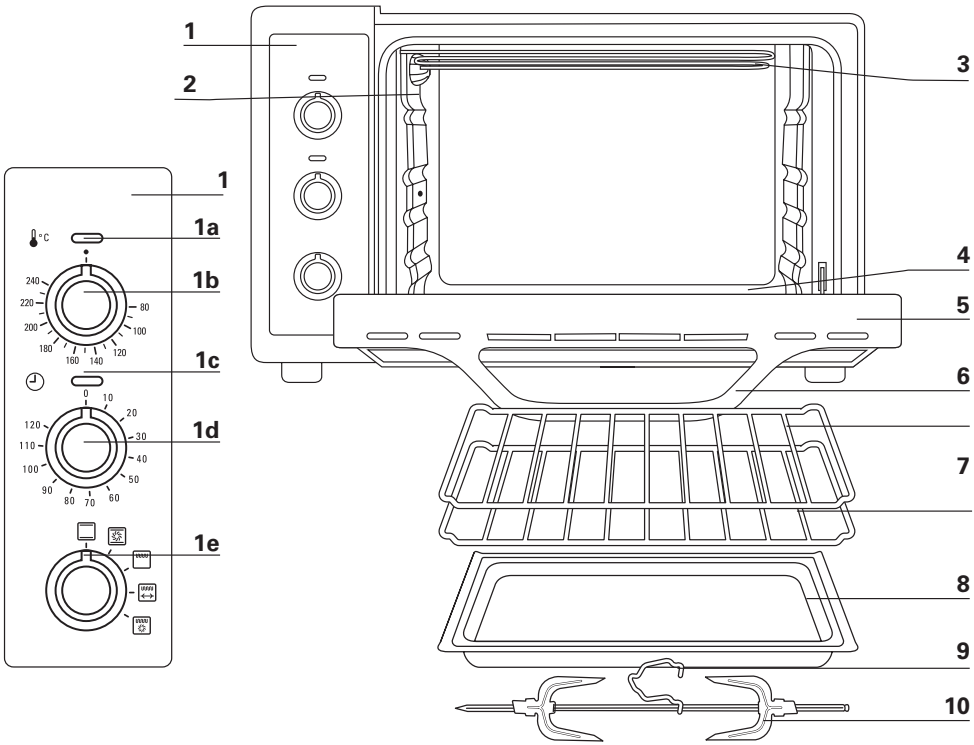
Oven ROWENTA ini dirancang untuk menyederhanakan hidup Anda sembari memberi Anda kualitas memasak optimal yang disesuaikan dengan semua kebutuhan Anda.

Sebuah oven yang kokoh, kuat dan bernilai seni. Cara memasak yang sehat, dipanggang (roasted) atau dimasak sedang (tender). Mudah dan praktis untuk penggunaan sehari-hari.

Oven jejeran ini dirancang secara khusus untuk kemudahan penggunaan yang nyata serta keamanan yang maksimum.

Instruksi terperinci di bawah ini akan memudahkan Anda untuk mengetahui semua fitur oven ini, beserta kiat kuliner lainnya yang banyak disediakan untuk memandu Anda setiap harinya.

Nikmati rasa yang sensasional!



DESKRIPSI

1 Panel kontrol
- **a** Lampu indikator termostat
- **b** Termostat
- **c** Lampu indikator pewaktu
- **d** Pewaktu
- **e** Pemilih fungsi:
  - Konveksi alamiah (oven tradisional)
  - Panas bergerak konsisten
  - Pemanggang (Grill)
  - Tusuk panggang putar (Rotisserie)
  - Pemanggangan kipas

2 Lampu interior
3 Koil pemanas atas lipat
4 Lantai oven licin
5 Pintu berdinding ganda
6 Pegangan
7 Pemanggang bolak balik (X2)
8 Baki tetes
9 Penyangga tusuk panggang putar (Rotisserie)
10 Tusuk panggang putar (Rotisserie)

LANGKAH PENCEGAHAN PENTING:

- **Pastikan Anda membaca petunjuk pemakaian.**
- Peranti ini tidak ditujukan untuk fungsi dengan pengatur waktu eksternal ataupun sistem pengendali jarak jauh.
- Peranti ini tidak ditujukan untuk dipergunakan oleh orang (termasuk anak-anak) yang berkebutuhan khusus secara fisik maupun mental, atau yang tidak memiliki cukup pengalaman maupun pengetahuan, kecuali dibawah pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan peranti ini oleh orang yang bertanggung jawab atas keselamatan mereka.
- Anak-anak perlu diawasi agar tidak bermain dengan peranti ini.
- Peranti ini dapat dipergunakan oleh anak usia 8 tahun keatas dan orang yang berkebutuhan khusus secara fisik maupun mental, atau yang tidak memiliki cukup pengalaman maupun pengetahuan jika mereka berada dibawah pengawasan atau petunjuk mengenai penggunaan peranti ini secara aman dan memahami bahaya yang mungkin terjadi. Anak-anak dilarang bermain dengan peranti ini. Pembersihan dan pemeliharaan tidak boleh dilakukan oleh anak-anak, kecuali yang berusia 8 tahun keatas dan diawasi.
- Letakkan peranti beserta kabel listriknya di luar jangkauan anak-anak dibawah 8 tahun.
- Peranti ini hanya untuk digunakan di rumah, bukan di tempat-tempat berikut, dan garansinya tidak berlaku bagi:
  - area dapur staf di toko, kantor, dan lingkungan kerja lainnya;
  - rumah pertanian;
  - tamu hotel, motel, dan lingkungan pemukiman lainnya;

- lingkungan penginapan kecil.

- Untuk memastikan keselamatan, kabel listrik yang rusak harus segera diganti oleh pabrik pembuatnya, pusat perbaikan resmi, atau orang yang berkualifikasi*.

  * Kecuali kabel listrik yang bisa dilepas.

- Selama digunakan, bagian belakang peranti harus dihadapkan ke tembok.
- Lambang tersebut ⚠ berarti: Hati-hati, permukaan panas.
- Pembersihan peranti: kisi-kisi (dan/atau bagian lain yang bisa dilepas) dapat dibersihkan dengan spons basah dan cairan pembersih piring. Bersihkan bagian dalam dan luar peranti dengan spons atau lap basah.
- Lampu hanya digunakan untuk penerangan oven. Lampu tidak boleh digunakan dengan fiting untuk penerangan ruangan (sesuai modelnya).
- Jangan menggunakan peranti jika:
  - kabel listriknya cacat atau rusak,
  - peranti telah jatuh dan menunjukkan tanda kerusakan atau malfungsi yang jelas.

  Dalam tiap kasus, untuk menghindari risiko atas keselamatan Anda, peranti harus dikirim ke pusat perbaikan resmi terdekat.
- Cabut steker peranti saat Anda perlu melakukan pembersihan menyeluruh, mengganti bohlam, atau saat ada halilintar.
- Jangan memindahkan tombol pengatur dari panel pengatur saat dibersihkan.
- Untuk keselamatan Anda, jangan membongkar sendiri peranti ini; hubungi Pusat Perbaikan Resmi.
- Peranti ini dapat digunakan hingga di ketinggian 4000 meter.

- Permukaan bertanda ♨ mungkin menjadi panas selama penggunaan.
- Permukaan yang dapat dijangkau mungkin menjadi panas saat peranti sedang digunakan.

⚠ • **Untuk keselamatan Anda, peranti ini memenuhi standar dan ketentuan yang berlaku (panduan voltase rendah, kompatibilitas elektromagnetik, bahan pembuat yang ramah makanan, ramah lingkungan).**
- Produk ini tidak dimaksudkan untuk penggunaan luar ruangan.
- Produk ini tidak ditujukan untuk penggunaan diruang terbuka.
- Ingatlah akan adanya perbedaan standar yang berlaku. Jika akan digunakan di negara yang berbeda dengan tempat pembelian, pastikan peranti diperiksa di pusat perbaikan resmi.
- Jangan memindahkan peranti saat sedang digunakan.
- Peranti ini tidak dirancang untuk diletakkan di dalam perabot lain. Letakkan oven di atas permukaan yang datar, stabil, tahan panas, atau di atas unit dapur yang dapat menahan panas, setidaknya 90°C.
- Pastikan udara dapat mengalir bebas di sekeliling peranti.
- Untuk penggunaan pertama, kami sarankan Anda menyalakan oven tanpa memanggang apapun.
- Beri jarak setidaknya 2 cm antara makanan dan elemen pemanas atas. Normal jika Anda melihat sedikit asap atau mencium aroma terbakar ketika Anda menggunakan peranti untuk pertama kalinya. Kondisi normal ini akan segera hilang.
- Pastikan voltase utama sesuai dengan yang diindikasikan di peranti (hanya arus bolak-balik).
- Pastikan pasokan listrik cukup untuk daya peranti.
- Selalu colokkan peranti ke stopkontak berarde (16A).
- Jangan biarkan kabel listrik bergelantungan atau menyentuh bagian oven yang panas.
- Jangan cabut steker peranti dengan menarik kabel listrik.
- Hanya gunakan kabel perpanjangan dengan kondisi yang baik, dengan steker berarde, dan dengan kabel penghantar yang setidaknya setebal kabel yang disediakan bersama produk.
- Cabut steker peranti saat tidak digunakan.
- Untuk menghindari risiko tersetrum; jangan masukkan kabel, steker, atau peranti ke dalam air atau cairan lain.
- Jangan tempatkan peranti dekat dengan sumber panas atau elemen listrik apa pun. Jangan letakkan peranti di atas peranti lain.
- Gunakan pegangan dan tombol; gunakan sarung tangan jika perlu.
- Berhati-hatilah ketika membuka atau menutup pintu oven: goncangan keras atau tekanan berlebihan yang disebabkan oleh variasi temperatur dapat memecahkan bagian yang terbuat dari kaca. Untuk menghindarkan pengguna dari bahaya terkena pecahan kaca, bagian-bagian ini dibuat dari kaca hablur.
- Jangan meletakkan piring di kaca oven saat dalam keadaan terbuka.
- Jika ada bagian dari produk tersebut yang terbakar, jangan mencoba memadamkan api dengan air. Cabut steker peranti dan jangan buka pintunya. Tutup nyala api dengan lap basah.
- Jangan simpan produk yang mudah terbakar di dekat atau di bawah perabot tempat peranti diletakkan.
- Jangan menggunakan peranti di bawah dinding, rak, atau dekat dengan bahan yang mudah terbakar, seperti krepyak, tirai, gorden…
- Jangan gunakan peranti sebagai sumber panas.
- Jangan letakkan kertas, kardus, atau plastic di dalam peranti dan jangan meletakkan apa pun di atasnya (perkakas, pemanggang, objek, masakan panas setelah selesai dimasak…).
- Jangan letakkan aluminium foil di bawah peranti untuk melindungi permukaan kerja, atau di antara elemen pemanas, atau bersentuhan dengan dinding dalam atau elemen, karena akan mengakibatkan kerusakan parah pada oven atau permukaan kerja.
- Jangan memasukkan sesuatu ke dalam saluran ventilasi dan jangan menutupinya.

• Jangan gunakan produk pembersih dengan daya gosok kuat (terutama pembersih berbasis soda), atau spons pembersih, atau bahan penggosok lain.

Catatan:

• Pastikan nampan pemanggang digunakan selama penggunaan alat panggang putar untuk mencegah minyak menetes ke elemen pemanas bawah.

• Pastikan ukuran unggas atau daging tidak terlalu besar dan tidak menyentuh nampan pemanggang untuk menghindari gangguan pada proses penggunaan alat panggang putar.

SIMPANLAH PETUNJUK INI DI TEMPAT YANG AMAN

Utamakan Keselamatan Lingkungan!

ⓘ Peranti Anda mengandung bahan berharga yang dapat diperbaiki atau didaur ulang.

➲ Buanglah di titik pengumpulan sampah umum setempat.

Produk ini telah dirancang hanya untuk penggunaan rumah tangga. Pabrik tidak bertanggung jawab dan garansi tidak berlaku atas penggunaan secara komersial, penggunaan yang tidak tepat atau kegagalan dalam mematuhi petunjuk.

Jika ada masalah atau pertanyaan apa pun tentang produk ini, silakan hubungi Tim Layanan Pelanggan kami di 0845 602 1454 – Britania Raya (01) 677 4003 – Irlandia atau kunjungi situs web kami: www.tefal.co.uk

PENGGUNAAN UMUM

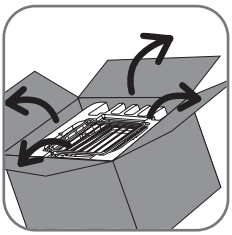
1 • Karakteristik

PERHATIAN Berat bersih peralatan ini adalah 15 kg. Taruh oven ini di permukaan yang mampu menahan beratnya.

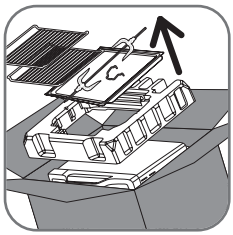
2 • Sebelum menggunakan untuk pertama kalinya

2.1 • Membuka Kemasan (PENGINGAT)

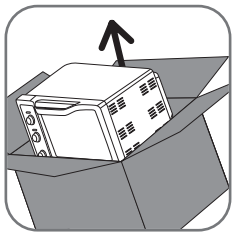
Buka kemasan oven Anda dengan cara berikut ini:



Buka lakban dan penutup kardusnya.



Angkat pemanggang, angkat lapisan atas, angkat wajan pemanggang, tusuk panggang putar (rotisserie) dan penyangga tusukan.



Mengangkat oven harus dilakukan **oleh 2 orang dan jangan mengangkatnya pada bagian handelnya.**

Simpanlah kartu garansi Anda. Bacalah secara saksama instruksi penggunaan dan simpanlah secara aman.

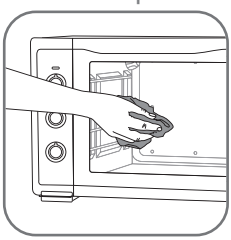
Periksalah apakah terdapat kerusakan pada peralatan. Jika terdapat kerusakan, segera hubungi penjual atau layanan purnajual.

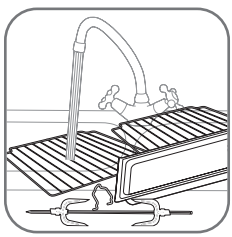
Taruh oven Anda di permukaan yang stabil. Singkirkan semua stiker dan bahan pelindung yang berada di dalam dan luar oven Anda.

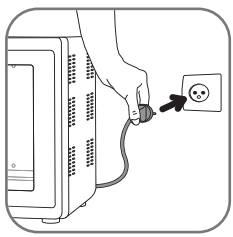
Kemasan ini dapat didaur ulang, tapi mungkin dapat digunakan untuk membawa atau mengembalikan oven ke pusat servis resmi.

3 • Penggunaan

3.1 Penempatan







Bersihkan pintu, permukaan yang berenamel atau bervernis dan bagian dalam oven dengan spons lembap dan detergen ringan untuk menghilangkan semua sisa-sisa pabrik. Keringkan secara menyeluruh. Tutup pintunya. Lepaskan gulungan kabel dan colokkan ke stopkontak listrik arde. Taruh bagian belakang peralatan menghadap dinding.

Oven Anda tidak dirancang untuk dimasukkan ke dalam dinding.

3.2 • Gunakan dalam kondisi kosong untuk pertama kalinya

Operasikan oven Anda dalam kondisi kosong (tanpa alat tambahan di dalamnya) untuk menghilangkan sisa-sisa pabrik dan bau-bauan "baru".

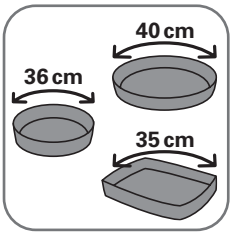
- Pilih modus "konveksi alamiah".
- Sesuaikan termostat oven ke 240°C.
- Setel pewaktu dan operasikan oven Anda antara 40 hingga 60 menit.

PENTING Asap mungkin akan keluar dalam jumlah kecil. Hal itu normal dan akan menghilang dengan cepat ketika digunakan.

ID

4 • Nasihat dan karakteristik

4.1 • Memilih wadah dan wajan/cetakan



Pertimbangkan dimensi bagian dalam oven Anda.

- Diameter wadah bundar tidak boleh melebihi 36 cm.
- Untuk wadah oval, ukurannya tidak boleh melebihi 40 cm dan dapat ditaruh secara diagonal.
- Untuk wadah persegi, ukurannya tidak boleh melebihi 35 cm dan dapat ditaruh secara diagonal.

4.2 • Untuk daging unggas dan daging panggang

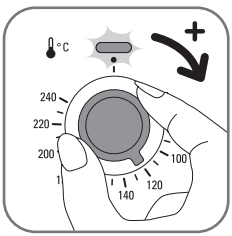
Gunakan piring bersisi tinggi (minimum 5 cm) untuk mengurangi percikan lemak di dinding oven.

4.3 • Untuk pastri

Cobalah menggunakan wadah dengan lapisan anti lengket untuk memudahkan membalikkan makanan.

KETAHUI TENTANG OVEN ANDA

1 • Termostat

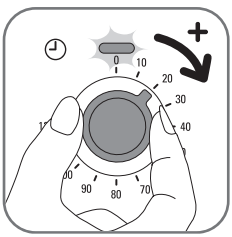


Ini akan memungkinkan Anda menyesuaikan suhu dari kira-kira 80°C hingga 240°C.

Anda dapat mengubah penyetelan selama proses memasak.

Sebuah lampu akan menyala terang ketika prapemanasan sudah selesai.

2 • Pewaktu



Begitu Anda mengaktifkan pewaktu dan termostat sudah aktif, ovennya akan berfungsi.

Hal itu akan memungkinkan Anda menyetel waktu memasak.

Ketika waktu yang diprogram telah berlalu, oven akan berbunyi dan berhenti secara otomatis.

Anda dapat menyela proses memasak kapan pun dengan menyetel pewaktu pada angka nol.

PENTING Untuk waktu kurang dari 25 menit, putar tombol ke bawah dan kembalilah ke waktu yang diinginkan. Lampu merah menunjukkan bahwa oven Anda sedang beroperasi.

3 • Pemilih Fungsi

3.1 • Deskripsi Fungsi

Konveksi alamiah (atau oven tradisional): Panas dihasilkan oleh koil pemanas atas dan bawah oven: cara memasak tradisional ini cocok untuk memasak daging, ikan dan makanan penutup.

Panas bergerak konsisten: untuk penyebaran panas yang merata, dan memasak lebih dari satu makanan secara bersamaan.

Pemanggang (koil pemanas atas): panas dihasilkan oleh koil pemanas atas oven: yang tidak hanya memungkinkan memasak dengan cara pemanggangan / barbeku tradisional, tapi juga secara gratin.

Memasak dengan tusuk panggang putar (rotisserie): untuk memasak dengan tusuk panggang putar bagi daging dan daging unggas Anda. Metode memasak ini menggabungkan pemanggangan dan rotisserie untuk cara memasak yang sehat, tanpa lemak, sembari mempertahankan cita rasa dan kelembutan daging Anda.

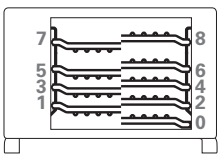
Pemanggangan kipas: kombinasi pemanggangan dan panas yang bergerak konsisten ini memungkinkan penyebaran panas yang optimal di area memasak. Modus ini sangat disarankan ketika Anda memasak kentang goreng untuk hasil yang gurih.

3.2 • Pilihan modus memasak

Oven Anda menawarkan jenis-jenis memasak yang cocok dengan jenis makanan yang akan dimasak. Untuk memilih jenis memasak, posisikan pemilih di fungsi yang diinginkan.

Jadwal waktu memasak menunjukkan fungsi yang akan digunakan.

4 • Pemanggang bolak balik



Anda dapat menaruh pemanggang pada 4 ketinggian yang berbeda, dengan memutarnya Anda akan mendapatkan 4 ketinggian tambahan.

Jadwal waktu memasak menunjukkan posisi yang akan digunakan.

PENTING Prioritaskan posisi 2, 4 dan 6 untuk makanan berat.

5 • Lampu Internal

Untuk dapat memantau proses memasak makanan Anda secara mudah, oven Anda akan selalu menyala terang begitu dioperasikan (pewaktu diaktifkan).

FUNGSI OVEN ANDA

1 • Konveksi alamiah (atau oven tradisional)

- Taruh pemanggang pada ketinggian yang diinginkan.
- Taruh wadah berisi makanan di dalam oven dan tutup pintunya.
- Posisikan pemilih fungsi ke posisi oven.
- Sesuaikan termostat ke suhu yang diinginkan.
- Setel pewaktu: untuk waktu kurang dari 25 menit, putar tombol ke bawah dan kembalilah ke waktu yang diinginkan.
- Oven akan memanas.

Selesai memasak:

Jika waktu memasak yang diprogram telah berlalu, oven akan berhenti secara otomatis.

Jika tidak, setel pewaktu kembali ke nol.

PENTING Jangan meletakkan makanan langsung di atas lantai oven.

2 • Panas Bergerak Konsisten

- Memasak dengan panas bergerak konsisten akan memastikan penyebaran suhu yang merata. Taruh makanan Anda di tengah pemanggang.
- Tutup ovennya.
- Posisikan pemilih fungsi ke posisi panas yang beredar.
- Sesuaikan termostat ke suhu yang diinginkan.
- Sesuaikan durasi memasak dengan memutar tombol penyesuaian hingga diperoleh waktu yang diinginkan. Lampu interior akan menyala terang dan proses memasak akan dimulai.

Untuk resep tertentu, kami menyarankan agar Anda:
- melakukan pemeriksaan selama proses memasak dan jangan memakan makanan kering jika sudah hangus.
- berupaya menghasilkan gorengan berwarna emas muda, khususnya untuk kentang goreng yang dimasak di oven Anda, dan membuat makanan yang seimbang dan bervariasi dengan banyak buah dan sayuran.

3 • Pemanggang

- Taruh pemanggang pada posisi yang tinggi.
- Posisikan pemilih fungsi ke posisi pemanggang.
- Taruh makanan di pemanggang pada ketinggian memasak yang paling dekat dengan koil pemanas atas sembari menjaga jarak minimum 20 mm.
- Masukkan sebuah wadah dengan sedikit air pada pemanggang kedua di posisi rendah untuk menampung minyak atau cairan dari proses memasak.
- Tutup pintunya.
- Sesuaikan termostat ke suhu yang diinginkan.
- Setel pewaktu: untuk waktu kurang dari 25 menit, putar tombol ke bawah dan kembalilah ke waktu yang diinginkan.
- Pemanggang akan bekerja.
- Di tengah-tengah proses memasak, balikkan makanan untuk dipanggang.

Selesai memasak:

Jika waktu memasak yang diprogram telah berlalu, oven akan berhenti secara otomatis.

Jika tidak, setel pewaktu kembali ke nol.

PENTING Untuk hasil memasak yang optimal, dalam modus panggang, termostat harus diposisikan pada suhu 240°C dan pintunya harus ditutup.

4 • Memasak dengan tusuk panggang putar (rotisserie)

- Untuk memasang tusuk panggang putar (rotisserie), letakkan penyangga tusukan pada lubang di dinding.
- Geser garpu pada tusukan (ujungnya ke bagian dalam) dan kuncilah dengan sekrup.
- Ikat daging dan daging unggas sebelum menusuknya, lalu geser garpu kedua, ujungnya selalu mengarah ke bagian dalam sejauh mungkin sehingga makanan yang akan dipanggang berada dalam posisi stabil.
- Bila diperlukan, lepaskan sekrup garpu pertama untuk mengatur ulang agar makanan ditusuk melalui tengah makanan dan kuncilah kedua garpu tersebut agar stabil.
- Angkat pemanggang.
- Masukkan ujung tajam tusukan ke bukaan motor penggerak yang terdapat pada bagian kiri dinding oven dan aktifkan pada dasarnya.
- Posisikan ujung tusukan lainnya di penyangga tusukan.
- Masukkan wajan pemanggang ke dalam oven pada posisi rendah.
- Tutup pintunya.
- Posisikan pemilih fungsi ke posisi tusuk panggang putar (rotisserie).
- Sesuaikan termostat ke suhu yang diinginkan.
- Setel pewaktu: untuk waktu kurang dari 25 menit, putar tombol ke bawah dan kembalilah ke waktu yang diinginkan.

Selesai memasak:

Jika waktu memasak yang diprogram telah berlalu, oven akan berhenti secara otomatis.

Jika tidak, setel pewaktu kembali ke nol.

Buka pintunya hingga maksimal.

Dengan menggunakan sarung tangan, tarik tusukan untuk melepaskannya dari lubang tangkai motor penggerak.

Tariklah semuanya dari oven.

PENTING Untuk hasil memasak yang optimal, dalam modus tusuk panggang putar (rotisserie), termostat harus diposisikan pada suhu 240°C dan pintunya harus ditutup.

PENTING Untuk jenis memasak tertentu, mungkin akan keluar uap melalui pintu oven. Hal itu sangat normal.

5 • Pemanggangan Kipas

- Taruh pemanggang pada posisi 4.
- Keluarkan wadah berisi makanan yang terdapat di dalam oven, dengan memastikan bahwa makanannya tidak akan tumpang tindih, lalu tutup pintunya.
- Posisikan pemilih fungsi ke posisi pemanggangan kipas.
- Sesuaikan termostat ke suhu yang diinginkan.
- Setel pewaktu: untuk waktu kurang dari 25 menit, putar tombol ke bawah dan kembalilah ke waktu yang diinginkan.
- Oven akan memanas.

Selesai memasak:

Jika waktu memasak yang diprogram telah berlalu, oven akan berhenti secara otomatis.

Jika tidak, setel pewaktu kembali ke nol.

JADWAL MEMASAK

Jadwal memasak berikut ini hanya sebagai petunjuk saja. Jadwal ini mungkin berbeda-beda tergantung pada ukuran, ketebalan, kesegaran dan suhu awal makanan yang akan dimasak.

1 • Memasak makanan secara satu per satu

Makanan yang dimasak	Fungsi oven	Suhu dalam °C	Waktu memasak dalam mnt.	Prapemanasan dalam mnt.	Posisi pemanggang
Daging panggang babi (1 kg)		180°C	96 mnt	-	2
Quiche Lorraine		200	33 mnt	-	4
Keripik beku 300 g		220°C	15 mnt	10	4

Makanan yang dimasak	Fungsi oven	Suhu dalam °C	Waktu memasak dalam mnt.	Prapemanasan dalam mnt.	Posisi pemanggang
Tomat isi		190°C	45 mnt	-	2
Ayam 1,5 kg		240°C	90 mnt	-	1
Andewi dengan ham (x6)		200	35 mnt	-	3
Potato dauphinois		180	50 mnt	-	3
Piza beku		200	13 mnt	10	4
Soufflé keju		170°C	60 mnt	10	2
Pai apel		210°C	30 mnt	10	3
Kue jenis mousse		180°C	24 mnt	10	2
Clafoutis		200	40 mnt	-	4
Tarte Tatin		190°C	25 mnt	-	4

2 • Memasak lebih dari satu makanan dalam suatu waktu

Makanan yang dimasak	Fungsi oven	Suhu dalam °C	Waktu memasak dalam mnt.	Prapemanasan dalam mnt.	Posisi pemanggang
Gratin Daging panggang babi		230°C	45 mnt 60 mnt	-	5 1
Tomat isi Pai		210°C	45 mnt 50 mnt	-	5 1
Pai apel Fillet ikan kod		220°C	40 mnt 25 mnt	-	5 1
Courgette quiche Fillet salmon		200°C	45 mnt 20 mnt	-	5 1

MEMBERSIHKAN DAN MERAWAT

1 • Instruksi

Anda disarankan untuk membersihkan oven setiap kali selesai menggunakannya agar partikel-partikel berminyak di dalam oven tidak terbakar hangus.

Pintu oven Anda berdinding ganda: dirancang sedemikian rupa agar tidak memerlukan perawatan khusus, namun begitu, melepaskan kacanya dimungkinkan seandainya terdapat tetesan di antara kedua panel.

Jangan biarkan lemak menumpuk di dalam peralatan.

Sebelum merawat atau membersihkan, biarkan oven mendingin terlebih dahulu.

Sebuah sapuan biasa dengan spons sudah memadai untuk membersihkan bagian luar peralatan.

Jangan menggunakan produk-produk perawatan khusus logam (baja anti karat, tembaga, dll.)

Bersihkan pintu, permukaan berenamel atau bervernis dengan spons lembap dan detergen ringan.

Jangan menggunakan produk perawatan yang agresif (termasuk zat pengelupas berbasis soda) atau spons pengikis atau alat penggosok yang abrasif.

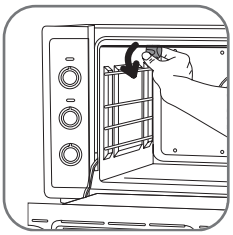
Koil pemanas atas dapat dilipat tapi tidak dapat dilepas. Jangan sekali-kali menggunakan tenaga berlebih dalam menggunakan koil pemanas tersebut.

Oven memiliki lantai licin berenamel dan dinding anti lengket yang bisa Anda bersihkan dengan air sabun.

Semua alat tambahan (pemanggang, wajan pemanggang, dll.) dibersihkan dengan air dan detergen atau dapat ditaruh di mesin cuci piring.

2 • Perawatan

2.1 • Mengganti bohlam dalam



Untuk mengganti bohlam:

- ⚠ **Lepaskan sambungan oven** dan biarkan peralatan ini mendingin selama sekitar 1 jam.
- Putar penutup seperempat putaran berlawanan dengan arah jarum jam.
- Bersihkan dengan air panas dan detergen.
- Lepaskan dan ganti bohlamnya (15W - 220/230V 300°C).
- Keringkan penutupnya secara tepat dan letakkan kembali di tempatnya.

ID

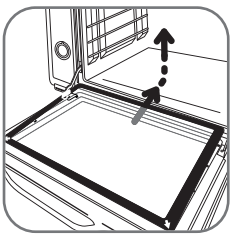
2.2 • Membongkar panel kaca dalam

Buka pintunya. Pastikan itu diletakkan di permukaan yang datar. untuk ini, Anda dapat membalik oven Anda 90° bila diperlukan.

Lepaskan 2 sekrup flansa pada batang penyangga pintu.

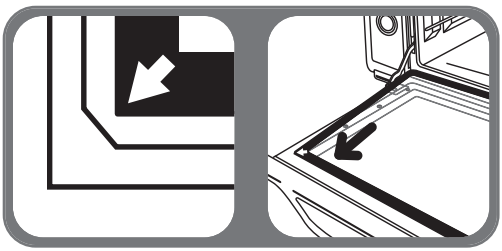
Lepaskan kedua flansa.

PERHATIAN ketika memegang kaca, hindari agar tidak ada benturan pada pinggir kaca. Kaca bisa pecah apabila terjadi benturan kuat pada panel kaca.



Bagian bawah kaca dalam harus dinaikkan untuk pegangan yang lebih baik. Pindahkan ke bagian dalam oven untuk melepaskannya dari penahan (notch) penyangganya.

Angkat kaca dalam dan bersihkan (dengan air dan detergen). Setelah itu Anda akan memiliki akses ke bagian dalam kaca luar. Bersihkan.



Ganti kaca dalam (tanda berada pada sisi dalam pintu). Berhati-hatilah untuk menempatkan kaca secara benar: sudut bulat **harus di bawah** ke arah sambungan pintu. Gunakan sudut atas yang pertama ke penahan (lihat panah).

Pasang kembali flansa pemasangan.

Pasang kembali sekrup tanpa mengencangkannya terlalu kuat.

GARANSI

- Peralatan ini adalah untuk penggunaan rumah tangga dan domestik saja; apabila penggunaannya tidak tepat atau tidak sesuai dengan instruksi penggunaan, maka mereknya tidak akan bertanggung jawab dan garansinya akan hangus.
- Baca manual instruksi secara saksama sebelum Anda menggunakan peralatan untuk pertama kalinya: penggunaan yang tidak sesuai dengan instruksi penggunaan akan membebaskan Rowenta dari semua tanggung jawab.

Ayo ikut serta dalam perlindungan lingkungan!

ⓘ Produk Anda mengandung sejumlah bahan yang bisa dipulihkan atau didaur ulang.

➲ Taruhlah di tempat pengumpulan untuk pengolahan.

GIỚI THIỆU

1 • Dòng sản phẩm Rowenta gourmet

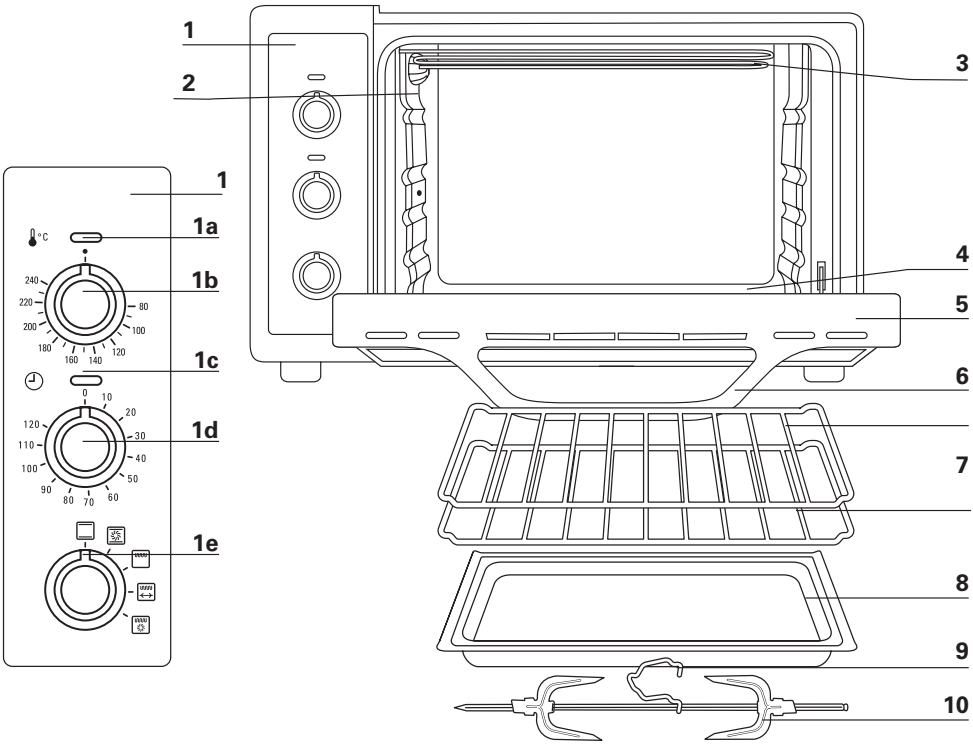
Lò nướng ROWENTA này được thiết kế để vừa đơn giản hóa cuộc sống của bạn vừa đem đến cho bạn chất lượng nấu ăn tối ưu đáp ứng mọi yêu cầu của bạn.

Lò nướng công suất lớn, chắc chắn và đẹp mắt. Nấu ăn lành mạnh, chín đều hoặc mềm ngon. Dễ dàng và nhanh chóng sử dụng hàng ngày.

Dòng sản phẩm lò nướng này đã được thiết kế đặc biệt để có thể dễ dàng sử dụng và đảm bảo an toàn tối đa.

Hướng dẫn chi tiết dưới đây sẽ giúp bạn dễ dàng khám phá mọi tính năng của chiếc lò nướng này cũng như nhiều mẹo hay về chuyện bếp núc để hướng dẫn bạn thực hành hàng ngày.

Hãy tận hưởng hương vị tuyệt vời!



MÔ TẢ

1 Bảng điều khiển
- **a** Đèn báo nhiệt kế
- **b** Nhiệt kế
- **c** Đèn báo đồng hồ hẹn giờ
- **d** Đồng hồ hẹn giờ
- **e** Bộ chọn chức năng:
  - Đối lưu tự nhiên (hoặc lò thông thường)
  - Nhiệt được tạo xung
  - Vỉ nướng
  - Thiết bị quay thịt
  - Nướng vỉ bằng quạt

2 Đèn nội thất
3 Bộ phận bên trên gập được
4 Sàn lò trơn nhẵn
5 Cửa vách kép
6 Tay cầm
7 Nướng vỉ đảo chiều (X2)
8 Khay hứng
9 Giá đỡ thiết bị quay thịt
10 Thiết bị quay thịt

CÁC BIỆN PHÁP ĐỀ PHÒNG QUAN TRỌNG:

- **Đảm bảo bạn đọc mọi hướng dẫn.**
- Thiết bị này không được thiết kế để hoạt động bằng công tắc hẹn giờ bên ngoài hay một hệ thống điều khiển từ xa riêng biệt.
- Thiết bị này không được thiết kế để sử dụng bởi các cá nhân (kể cả trẻ em) có khuyết tật về thể chất, cảm giác hoặc thần kinh, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ phi họ được giám sát hoặc chỉ dẫn sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ.
- Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo chúng không nghịch phá thiết bị này.
- Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và người có khả năng thể lực, giác quan hoặc tâm thần suy giảm hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ đã được giám sát hoặc hướng dẫn về cách sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu được những nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được chơi đùa với thiết bị này. Trẻ em không được thực hiện công việc vệ sinh hay bảo dưỡng trừ phi các em được trên 8 tuổi và có sự giám sát.
- Để thiết bị này và dây điện của nó xa tầm tay của trẻ em dưới 8 tuổi.
- Vì thiết bị này chỉ dành cho mục đích gia dụng, nó không được thiết kế để sử dụng trong các ứng dụng sau đây và bảo hành sẽ không áp dụng đối với:
  - khu vực nhà bếp nhân viên ở các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
  - trang trại;
  - khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường dạng dân cư khác;
  - môi trường dạng phòng ngủ và ăn sáng.
- Để đảm bảo an toàn, nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay bởi hãng sản xuất, trung tâm bảo trì được phép của hãng hoặc những người có năng lực tương tự*.

  * Trừ phi là dây nguồn tháo rời được

- Trong quá trình sử dụng, mặt sau của thiết bị phải được đặt tựa vào tường.
- Ký hiệu này ⚠ có nghĩa là: Thận trọng, bề mặt nóng.
- Vệ sinh thiết bị: có thể vệ sinh lưới (và/hoặc các bộ phận có thể tháo rời khác) bằng một miếng bọt xốp ẩm và nước rửa chén. Vệ sinh bên trong và bên ngoài của thiết bị bằng một tấm bọt xốp hoặc vải ẩm.
- Chỉ được sử dụng đèn để chiếu sáng cho lò. Không được sử dụng nó trên các cấu kiện để chiếu sáng các căn phòng (theo mẫu sản phẩm).
- Không được sử dụng thiết bị nếu:
  - nó có dây nguồn bị lỗi hoặc hỏng,
  - thiết bị đã bị làm rơi và cho thấy có dấu hiệu hư hỏng hoặc hoạt động không chính xác.

  Trong từng trường hợp này, để tránh nguy cơ cho sự an toàn của bạn, nên gửi thiết bị đến trung tâm bảo trì được phép gần nhất.
- Rút phích cắm của thiết bị khi bạn cần thực hiện tổng vệ sinh thiết bị, khi bạn cần thay bóng đèn hoặc trong trường hợp có giông bão.
- Không được tháo các nút điều khiển ra khỏi bảng điều khiển khi vệ sinh.
- Vì sự an toàn của bạn, không bao giờ được tự tháo rời thiết bị; hãy liên hệ với Trung Tâm Bảo Trì Được Phép.
- Có thể sử dụng thiết bị này ở độ cao lên đến 4000 mét.
- Các bề mặt có ⚠ sẽ nóng lên trong quá trình sử dụng.
- Nhiệt độ của các bề mặt tiếp cận được có thể lên cao khi thiết bị vận hành.

⚠ • **Vì sự an toàn của bạn, thiết bị này đáp ứng các tiêu chuẩn và quy định áp dụng (Chỉ Thị về Hạ Áp, Tương Thích Điện Từ, Vật Liệu tiếp xúc với thực phẩm, Môi Trường).**
- Sản phẩm này không được thiết kế để sử dụng ngoài trời.
- Lưu ý mọi tiêu chuẩn khác nhau đang có hiệu lực, nếu sử dụng thiết bị này ở một quốc gia khác với quốc gia nơi mua, đảm bảo đã nhờ một trung tâm bảo trì được phép tiến hành kiểm tra.
- Không được di chuyển thiết bị trong khi đang sử dụng.
- Thiết bị này không được thiết kế để lắp vào các thiết bị khác. Đặt lò của bạn lên một bề mặt bằng phẳng, cân bằng, chống nhiệt hoặc bàn bếp có thể chịu được nhiệt độ ít nhất 90°C.
- Đảm bảo không khí có thể tự do lưu thông xung quanh thiết bị của bạn.

- Chúng tôi khuyến cáo khi sử dụng thiết bị lần đầu, bạn hãy vận hành lò ở trạng thái trống (không có vỉ).
- Chừa khoảng cách ít nhất 2 cm giữa thức ăn và bộ phận gia nhiệt trên. Nếu bạn nhận thấy lượng khói nhỏ hoặc mùi thiết bị lạ khi bạn sử dụng thiết bị lần đầu là điều rất bình thường, và nó sẽ nhanh chóng biến mất.
- Đảm bảo rằng điện áp lưới điện tương ứng với điện áp được cho biết trên thiết bị (chỉ đối với dòng điện xoay chiều).
- Đảm bảo bạn có nguồn điện đủ cấp cho thiết bị này.
- Luôn cắm phích cắm của thiết bị vào một ổ cắm có nối đất (16A).
- Không để dây điện lơ lửng hay tiếp xúc với các bộ phận nóng của lò.
- Không được rút phích của thiết bị bằng cách kéo dây nguồn.
- Chỉ sử dụng dây nối dài ở điều kiện tốt, có nối đất, và có dây điện dày ít nhất bằng dây được bán kèm sản phẩm.
- Rút phích cắm của thiết bị khi không sử dụng.
- Để tránh nguy cơ điện giật; không được nhúng dây, phích cắm hoặc bản thân thiết bị vào nước hay bất kỳ chất lỏng nào.
- Không được đặt thiết bị gần bất kỳ nguồn nhiệt nào hoặc gần bất kỳ bộ phận điện nào. Không được đặt thiết bị lên đỉnh của bất kỳ thiết bị nào khác.
- Sử dụng tay cầm và các nút; sử dụng găng tay nếu cần.
- Cẩn thận khi mở và đóng cửa lò: bất kỳ chấn động mạnh hay ứng lực quá mức nào gây ra bởi chênh lệch nhiệt độ cũng có thể làm vỡ các bộ phận thủy tinh. Những bộ phận này được làm bằng kính cường lực để tránh nguy cơ kính vỡ tung và nhờ đó tránh nguy hiểm cho người dùng.
- Không bao giờ được đặt dĩa lên thủy tinh của lò khi đang mở.
- Nếu bất kỳ bộ phận nào của sản phẩm bắt lửa, không bao giờ được cố dập lửa bằng nước. Hãy rút phích cắm của thiết bị và không mở cửa. Dập lửa bằng một tấm vải ẩm.
- Không được bảo quản bất kỳ sản phẩm dễ cháy nào ở gần hoặc bên dưới bàn đặt thiết bị.
- Không được vận hành thiết bị bên dưới kệ, tủ hay gần vật liệu dễ cháy chẳng hạn cửa chớp, rèm cửa, vải trải giường, ...
- Không được sử dụng thiết bị làm nguồn nhiệt.
- Không bao giờ được đặt giấy, bìa cứng, hay nhựa vào trong thiết bị và không bao giờ được đặt bất kỳ thứ gì bên trên nó (dụng cụ, vỉ, đồ vật, dĩa nóng sau khi nấu ăn...).
- Không được đặt giấy nhôm bên dưới thiết bị để bảo vệ bề mặt làm việc, hoặc giữa các bộ phận gia nhiệt, hoặc tiếp xúc với các vách trong hay các bộ phận bên trong, vì bạn có nguy cơ làm cho lò hoặc bề mặt làm việc bị hư hỏng nghiêm trọng.
- Không bao giờ được đưa bất kỳ vật gì vào các ống thông khí và không được làm tắc chúng.
- Không được sử dụng bất kỳ chất tẩy mạnh nào (đáng chú ý là chất tẩy có natri carbonate), hay các tấm brillo, hay giấy nhám.

Nhận xét

- Đảm bảo sử dụng khay nướng trong khi dùng que xiên để tránh chảy mỡ xuống bộ phận gia nhiệt dưới.
- Đảm bảo kích thước gia cầm hoặc thịt không tiếp xúc với khay nướng vì nó có thể dẫn đến hoạt động bất thường của que xiên.

HÃY CẤT CÁC HƯỚNG DẪN NÀY Ở NƠI AN TOÀN

Bảo vệ môi trường là trên hết!

ⓘ Thiết bị của bạn có các vật liệu có giá trị có thể được phục hồi hoặc tái chế.

➲ Hãy bỏ nó lại một điểm thu gom rác thải dân dụng địa phương.

Sản phẩm này được thiết kế chỉ để sử dụng gia dụng. Trong bất kỳ trường hợp sử dụng thương mại, sử dụng không thích hợp hoặc không tuân theo hướng dẫn, nhà sản xuất không chịu trách nhiệm và bảo hành sẽ không được áp dụng.

Nếu bạn có bất kỳ vấn đề hay thắc mắc nào về sản phẩm, vui lòng liên hệ với Đội Ngũ Quan Hệ Khách Hàng của chúng tôi theo số 0845 602 1454 - UK (01) 677 4003 - Ireland hoặc tham khảo trang web của chúng tôi: www.tefal.co.uk

MỤC ĐÍCH SỬ DỤNG CHUNG

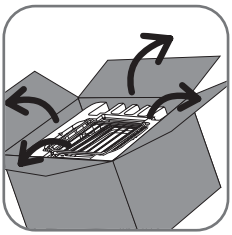
1 • Đặc điểm

CHÚ Ý Khối lượng tịnh của thiết bị là 15 kg. Hãy đặt thiết bị trên bề mặt có thể đỡ được khối lượng này.

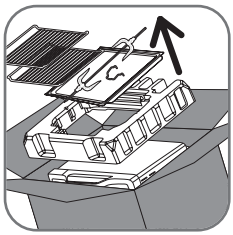
2 • Trước khi sử dụng lần đầu tiên

2.1 • Tháo bao bì (NHẮC NHỞ)

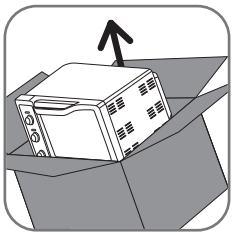
Tháo bao bì lò như sau:



Tháo băng dính và mở nắp.



Tháo vỉ nướng, tháo miếng đệm trên, tháo hộp nướng, thiết bị quay thịt và giá đỡ xiên.



Để tháo lò **phải có 2 người và không được nâng bằng tay cầm.**

Giữ lại giấy chứng nhận bảo hành của bạn. Đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và cất ở nơi an toàn.

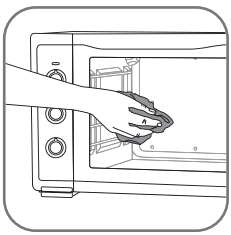
Kiểm tra xem thiết bị có bị hư hại không. Nếu có, vui lòng liên hệ ngay với người bán hàng hoặc dịch vụ hậu mãi.

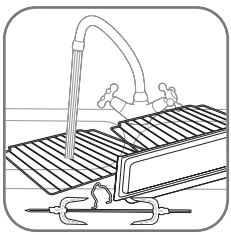
Đặt lò lên một bề mặt ổn định. Tháo tất cả nhãn dán và vật liệu bảo vệ ra khỏi mặt bên trong và bên ngoài lò.

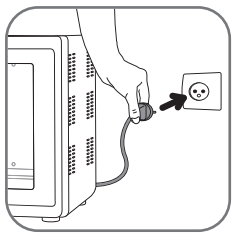
Bao gói có thể tái chế, hoặc có thể sử dụng để vận chuyển hoặc trả lại lò cho trung tâm dịch vụ được phê duyệt.

3 • Sử dụng

3.1 Định vị







Lau sạch cửa, các bề mặt tráng men hoặc quét sơn và bên trong lò bằng miếng bọt biển ẩm và chất tẩy rửa trung tính để loại bỏ mọi cặn bám do sản xuất. Lau khô kỹ. Đóng cửa lại. Tháo dây cáp và cắm vào một ổ điện có nối đất. Đặt mặt sau của thiết bị áp vào tường.

Lò không được thiết kế để lắp âm tường.

3.2 • Chạy không trong lần đầu tiên

Vận hành lò mà không có phụ kiện bên trong để loại bỏ mọi cặn bám do sản xuất và mùi "máy mới".

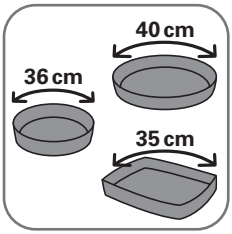
- Chọn chế độ "đối lưu tự nhiên".
- Điều chỉnh nhiệt kế lò tới 240°C.
- Đặt đồng hồ hẹn giờ và vận hành lò trong khoảng thời gian từ 40 đến 60 phút.

QUAN TRỌNG Một lượng khói nhỏ có thể được xả ra. Đây là hiện tượng bình thường và sẽ biến mất nhanh chóng khi sử dụng.

VI

4 • Lời khuyên và đặc điểm

4.1 • Chọn đĩa và hộp/khuôn



Xem xét kích thước bên trong lò.

- Đĩa tròn không được có đường kính quá 36 cm.
- Đĩa hình bầu dục không được vượt quá 40 cm và có thể đặt được chéo.
- Đĩa hình chữ nhật không được vượt quá 35 cm và có thể đặt được chéo.

4.2 • Đối với thịt nướng và thịt gia cầm

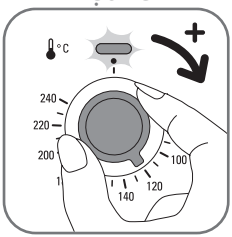
Dùng tấm mép cao (tối thiểu là 5cm) để giảm lượng mỡ bắn tóe lên vách lò.

4.3 • Đối với bột nhão

Cố gắng dùng đĩa có lớp vỏ chống dính để dễ dàng lật mặt thức ăn hơn.

TÌM HIỂU LÒ NƯỚNG CỦA BẠN

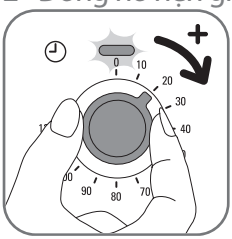
1 • Nhiệt kế



Nhiệt kế này cho phép bạn điều chỉnh nhiệt độ từ khoảng 80°C đến 240°C.
Bạn có thể thay đổi thông số thiết lập trong suốt quá trình nấu.

Đèn sẽ sáng lên khi đã hoàn thành quá trình gia nhiệt trước.

2 • Đồng hồ hẹn giờ



Ngay khi bạn kích hoạt đồng hồ hẹn giờ và bật nhiệt kế, lò nướng sẽ hoạt động.
Thiết bị này cho phép bạn đặt thời gian nấu.
Khi hết thời gian đã lập trình, máy sẽ phát ra âm thanh và lò nướng sẽ tự dừng lại.
Bạn có thể tạm ngừng quy trình nấu nướng vào mọi thời điểm bằng cách đặt đồng hồ hẹn giờ về 0.

QUAN TRỌNG Đối với thời gian dưới 25 phút, xoay nút xuống phía dưới và quay trở về thời gian mong muốn. Đèn đỏ chỉ báo lò đang hoạt động.

3 • Bộ chọn chức năng

3.1 • Mô tả các Chức năng

Đối lưu tự nhiên (hoặc lò thông thường): Nhiệt được tạo ra bởi các phần tử bên trên và bên dưới lò: đây là chế độ nấu ăn truyền thống phù hợp để đun thịt, cá và món tráng miệng.

Nhiệt được tạo xung: dùng cho chế độ phân phối nhiệt của lò và nấu đồng thời nhiều món ăn khác nhau.

Vỉ nướng (bộ phận bên trên): nhiệt được tạo ra bởi bộ phận bên trên lò: cho phép thực hiện quy trình nướng vỉ thông thường/barbecue, nhưng cũng có cả gratin.

Nấu bằng thiết bị quay thịt: dùng cho chế độ nấu nướng bằng thiết bị quay thịt đối với các món thịt gia súc và thịt gia cầm. Phương pháp nấu này kết hợp vỉ nướng và thiết bị quay thịt để vừa nấu ăn đảm bảo chất dinh dưỡng, mà không có mỡ, vừa giữ nguyên hương vị và độ mềm ngon của miếng thịt.

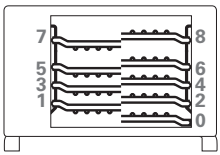
Nướng vỉ bằng quạt: việc kết hợp nướng vỉ và nhiệt được tạo xung cho phép phân phối nhiệt tối ưu trong khu vực nấu nướng. Chế độ này được đặc biệt khuyến nghị sử dụng khi nấu món khoai tây chiên để tạo ra miếng khoai chiên giòn tan.

3.2 • Lựa chọn chế độ nấu nướng

Lò cung cấp nhiều chế độ nấu phù hợp với loại thực phẩm cần nấu. Để lựa chọn chế độ nấu, hãy định vị bộ chọn tại chức năng mong muốn.

Bảng thời gian nấu nêu rõ chức năng sử dụng.

4 • Nướng vỉ đảo chiều



Bạn có thể đặt vỉ nướng ở 4 độ cao khác nhau, bằng cách lật vỉ bạn sẽ có 4 cấp độ bổ sung.

Bảng thời gian nấu nêu rõ vị trí sử dụng.

QUAN TRỌNG Ưu tiên vị trí số 2, 4 và 6 đối với các loại đĩa nặng.

5 • Đèn nội thất

Để dễ dàng theo dõi quá trình nấu món ăn, lò sẽ được bật đèn sáng ngay sau khi vận hành (bật đồng hồ hẹn giờ).

CHỨC NĂNG CỦA LÒ

1 • Đối lưu tự nhiên (hoặc lò thông thường)

- Đặt vỉ nướng ở độ cao mong muốn.
- Đặt đĩa kèm theo thức ăn vào trong lò và đóng cửa lại.
- Định vị bộ chọn chức năng tới vị trí lò .
- Điều chỉnh nhiệt kế tới nhiệt độ mong muốn.
- Đặt đồng hồ hẹn giờ: đối với thời gian dưới 25 phút, xoay nút xuống phía dưới và quay trở về thời gian mong muốn.
- Lò sẽ ấm dần lên.

Kết thúc nấu:

Nếu hết thời gian nấu được lập trình, lò sẽ tự động tắt.

Nếu không, hãy đặt đồng hồ hẹn giờ quay trở về 0.

QUAN TRỌNG Không được đặt đĩa trực tiếp lên sàn lò.

2 • Nhiệt được tạo xung

- Nấu ăn trong chế độ nhiệt tuần hoàn sẽ đảm bảo phân phối nhiệt đồng đều. Đặt đĩa ở giữa vỉ nướng.
- Đóng lò lại.
- Định vị bộ chọn chức năng tới vị trí nhiệt tuần hoàn .
- Điều chỉnh nhiệt kế tới nhiệt độ mong muốn.
- Điều chỉnh thời gian nấu bằng cách xoay nút điều chỉnh cho đến khi đạt được thời gian mong muốn. Đèn bên trong sẽ sáng lên và quy trình nấu bắt đầu.

Đối với một số công thức chúng tôi khuyến nghị bạn nên:
- kiểm tra trong khi nấu và không ăn đồ chiên rán nếu bị cháy.
- cố gắng chiên vàng nhạt, đặc biệt là món khoai tây chiên được nấu trong lò, và có khẩu phần ăn cân bằng và đa dạng với nhiều loại trái cây và rau củ.

VI

3 • Vỉ nướng

- Đặt vỉ nướng tại vị trí cao.
- Định vị bộ chọn chức năng tới vị trí vỉ nướng .
- Đặt đồ ăn lên vỉ nướng ở mức nấu gần nhất với bộ phận bên trên vừa duy trì khoảng cách tối thiểu là 20mm.
- Cho đĩa có một chút nước vào vỉ nướng thứ hai ở vị trí thấp để thu dầu hoặc nước ép nấu ăn.
- Đóng cửa lại.
- Điều chỉnh nhiệt kế tới nhiệt độ mong muốn.
- Đặt đồng hồ hẹn giờ: đối với thời gian dưới 25 phút, xoay nút xuống phía dưới và quay trở về thời gian mong muốn.
- Vỉ nướng hoạt động.
- Nấu chín vừa, lật đồ ăn cần nướng.

Kết thúc nấu:

Nếu hết thời gian nấu được lập trình, lò sẽ tự động tắt.

Nếu không, hãy đặt đồng hồ hẹn giờ quay trở về 0.

QUAN TRỌNG Để đạt được kết quả nấu ăn tối ưu, trong chế độ vỉ nướng, cần phải đặt nhiệt kế ở mức 240°C và cửa phải đóng kín.

4 • Thiết bị quay thịt

- Để lắp thiết bị quay thịt, đặt giá đỡ xiên vào đúng vị trí lỗ trên vách.
- Trượt nĩa vào xiên (đầu chạm đến phía trong) và vít để khóa chốt vào đúng vị trí.
- Buộc chặt thịt và thịt gia cầm trước khi quay, sau đó trượt nĩa thứ hai, đầu luôn hướng vào trong càng xa càng tốt sao cho thực phẩm cần nướng được cố định chắc chắn.
- Nếu cần, tháo vít nĩa thứ nhất để định tâm lại miếng thịt trên xiên và chốt chặt 2 nĩa vào đúng vị trí.
- Tháo vỉ nướng.
- Lắp đầu được chỉ định của xiên vào khe truyền động nằm ở vách bên trái của lò và gài nó vào đế.
- Định vị đầu kia của xiên vào giá đỡ xiên.
- Lắp hộp nướng vào trong lò ở vị trí thấp.
- Đóng cửa lại.
- Định vị bộ chọn chức năng tới vị trí thiết bị quay thịt.
- Điều chỉnh nhiệt kế tới nhiệt độ mong muốn.
- Đặt đồng hồ hẹn giờ: đối với thời gian dưới 25 phút, xoay nút xuống phía dưới và quay trở về thời gian mong muốn.

Kết thúc nấu:

Nếu hết thời gian nấu được lập trình, lò sẽ tự động tắt.

Nếu không, hãy đặt đồng hồ hẹn giờ quay trở về 0.

Mở hết cửa lò.

Dùng găng tay nấu ăn, kéo xiên để tháo nó ra khỏi lỗ trục truyền động.

Lấy tất cả ra khỏi lò.

QUAN TRỌNG Để đạt kết quả nấu ăn tối ưu, trong chế độ thiết bị quay thịt, cần phải đặt nhiệt kế ở mức 240°C và cửa cần phải đóng kín.

QUAN TRỌNG Trong một số chế độ nấu, có thể xảy ra hiện tượng bốc hơi qua cửa lò. Điều này là hoàn toàn bình thường.

5 • Nướng vỉ bằng quạt

- Đặt vỉ nướng vào vị trí 4.
- Tháo đĩa chứa thức ăn trong lò ra, đảm bảo thức ăn không bị xếp chồng lên nhau, rồi sau đó đóng cửa lại.
- Định vị bộ chọn chức năng tới vị trí nướng vỉ bằng quạt.
- Điều chỉnh nhiệt kế tới nhiệt độ mong muốn.
- Đặt đồng hồ hẹn giờ: đối với thời gian dưới 25 phút, xoay nút xuống phía dưới và quay trở về thời gian mong muốn.
- Lò sẽ ấm dần lên.

Kết thúc nấu:

Nếu hết thời gian nấu được lập trình, lò sẽ tự động tắt.

Nếu không, hãy đặt đồng hồ hẹn giờ quay trở về 0.

BẢNG THỜI GIAN NẤU

Bảng thời gian nấu dưới đây chỉ mang tính chỉ báo. Bảng này có thể khác nhau tùy theo kích thước, độ dày, độ tươi và nhiệt độ ban đầu của thực phẩm cần nấu.

1 • Nấu một món mỗi lần

Các món nấu	Chức năng của lò	Nhiệt độ tính theo đơn vị °C	Thời gian nấu tính bằng phút	Thời gian gia nhiệt tính bằng phút	Vị trí vỉ nướng
Thịt heo quay (1kg)		180°C	96 phút	-	2
Bánh Quiche Lorraine		200	33 phút	-	4
Gà đông lạnh 300 g		220°C	15 phút	10	4
Khoai tây nhồi		190°C	45 phút	-	2
Gà 1,5kg		240°C	90 phút	-	1

Các món nấu	Chức năng của lò	Nhiệt độ tính theo đơn vị °C	Thời gian nấu tính bằng phút	Thời gian gia nhiệt tính bằng phút	Vị trí vỉ nướng
Rau diếp quăn cuốn thịt giăm bông (x6)		200	35 phút	-	3
Món khoai tây nấu bơ và kem tươi		180	50 phút	-	3
Pizza đông lạnh		200	13 phút	10	4
Món chiên xù pho-mát		170°C	60 phút	10	2
Bánh táo		210°C	30 phút	10	3
Bánh kiểu kem mút		180°C	24 phút	10	2
Bánh anh đào		200	40 phút	-	4
Bánh táo tartin		190°C	25 phút	-	4

VI

2 • Nấu nhiều món mỗi lần

Các món nấu	Chức năng của lò	Nhiệt độ tính theo đơn vị °C	Thời gian nấu tính bằng phút	Thời gian gia nhiệt tính bằng phút	Vị trí vỉ nướng
Gratin Thịt heo quay		230°C	45 phút 60 phút	-	5 1
Khoai tây nhồi Bánh nướng		210°C	45 phút 50 phút	-	5 1
Bánh táo Phi lê cá tuyết		220°C	40 phút 25 phút	-	5 1
Bánh Courgette quiche Phi lê cá hồi		200°C	45 phút 20 phút	-	5 1

VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

1 • Hướng dẫn

Chúng tôi khuyến nghị bạn nên vệ sinh lò sau mỗi lần sử dụng để tránh hạt mỡ dính bên trong lò bùng cháy.

Cửa lò là loại vách kép: được thiết kế để không cần phải bảo trì chuyên dụng, tuy nhiên có thể tháo tấm kính bên trong khay hứng giữa hai ngăn ra.

Không được để mỡ tích tụ bên trong thiết bị.

Trước khi bảo trì hoặc vệ sinh, hãy để lò nguội.

Việc dùng miếng bọt biển lau qua cũng đủ để vệ sinh bên ngoài thiết bị.

Không được sử dụng sản phẩm bảo dưỡng dành riêng cho phần kim loại (thép không gỉ, đồng, v.v...).

Vệ sinh cửa, các bề mặt tráng men hoặc quét sơn bằng bọt biển ẩm và chất tẩy rửa trung tính.

Không được sử dụng sản phẩm bảo dưỡng có tính ăn mòn (bao gồm dung dịch tẩy sơn pha soda), hoặc bọt biển nạo hay miếng giấy ráp.

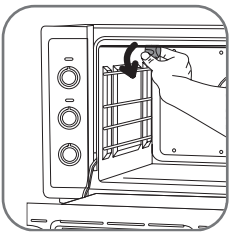
Bộ phận bên trên có thể gập lại được nhưng không thể tháo dời. Tuyệt đối không dùng lực để thao tác với bộ phận này.

Lò được trang bị một sàn tráng men mịn và vách chống dính để bạn có thể dùng nước pha xà phòng vệ sinh.

Mọi phụ kiện (vỉ nướng, hộp nướng, v.v...) phải được lau chùi bằng nước và chất tẩy rửa hoặc có thể rửa bằng máy rửa bát.

2 • Bảo dưỡng

2.1 • Thay bóng đèn bên trong



Để thay bóng đèn:

- ⚠ **Ngắt kết nối lò** và để thiết bị nguội khoảng 1 giờ.
- Xoay một phần tư nắp ngược chiều kim đồng hồ.
- Vệ sinh nắp bằng nước ấm và chất tẩy rửa.
- Tháo và thay thế bóng đèn (15W - 220/230V 300°C).
- Lau khô nắp đúng cách và lắp lại vào đúng vị trí.

VI

2.2 • Tháo ngăn kính bên trong

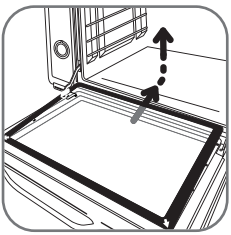
Mở cửa ra. Đảm bảo ngăn tựa vào bàn bếp.

theo đó, bạn có thể bật lò tới 90° nếu cần.

Nới lỏng 2 vít ở mặt bích trên thanh đỡ cửa.

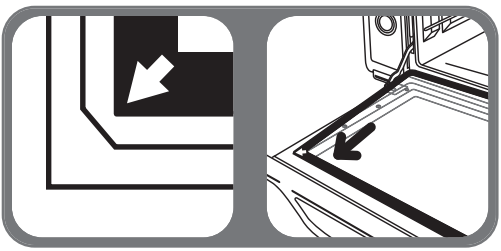
Tháo hai mặt bích ra.

CHÚ Ý khi sử dụng cốc thủy tinh, tránh mọi tác động lên mép cốc. Trong trường hợp tác động mạnh lên cốc thủy tinh, cốc có thể vỡ sau đó.



Phần dưới của tấm kính bên trong phải được nâng lên để kẹp chặt hơn. Đưa tấm kính vào phía trong lò để tháo nó ra khỏi khía đỡ.

Tháo tấm kính bên trong ra và vệ sinh sạch sẽ (bằng nước và chất tẩy rửa). Sau đó bạn có thể kiểm tra mặt trong của tấm kính bên ngoài. Lau sạch nó.



Thay tấm kính bên trong (ký hiệu ở mặt trong của cửa). Cẩn thận định vị tấm kính đúng cách: góc bo tròn **phải xoay xuống** (về phía khớp cửa). Gắn góc trên đầu tiên vào khía (xem hình mũi tên).

Thay mặt bích gá lắp.

Siết lại vít mà không cần quá chặt.

BẢO HÀNH

- Thiết bị này chỉ được phép sử dụng tại gia; trong trường hợp sử dụng không đúng cách hoặc không tuân thủ theo hướng dẫn sử dụng, hãng sẽ không chịu trách nhiệm và bảo hành sẽ bị hủy bỏ.
- Vui lòng đọc kỹ sổ tay hướng dẫn trước khi sử dụng thiết bị này lần đầu tiên: Rowenta sẽ không chịu bất kỳ trách nhiệm nào về việc sử dụng không tuân thủ theo hướng dẫn sử dụng.

Hãy chung tay bảo vệ môi trường!

ⓘ Sản phẩm chứa nhiều vật liệu tái sinh hoặc tái chế.

➲ Hãy mang thiết bị đến một điểm thu gom để xử lý.

EN p.6 - 18

ZH p.19 - 29

MA p.30 - 42

ID p.43 - 55

VI p.56 - 67

Réf. 1520006336 • 01/2018 • Subject to modifications