

RAFFINERAD

PL

TR

RU

SK



Design and Quality
IKEA of Sweden



Na ostatniej stronie niniejszej instrukcji znajduje się pełna lista Autoryzowanych Serwisów Technicznym IKEA oraz ich lokalne numery telefonów.

POLSKI 4
TÜRKÇE 36
РУССКИЙ 65
SLOVENČINA 97



İKEA'nın atadığı Yetkili Servis Merkezleri ve ilgili yerel telefon numaralarının tam listesi için lütfen bu klavuzun son sayfasına bakın.



Полный список авторизованных сервисных центров İKEA и номера телефонов в соответствующих странах см. на последней странице данного руководства.



Pozrite si poslednú stranu tejto príručky, kde nájdete kompletný zoznam autorizovaných stredísk İKEA a príslušné národné telefónne čísla.

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	4	Co zrobić, jeśli ...	26
Opis urządzenia	7	Dane techniczne	27
Panel sterowania	9	Instalacja	28
Lista funkcji	9	Rady i sugestie	30
Wyświetlacz	10	Podłączenie do zasilania	32
Codzienna eksploatacja	13	Ochrona środowiska	32
Tabele pieczenia	18	GWARANCJA IKEA	33
Czyszczenie i konserwacja	23		

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Bezpieczeństwo Twoje i innych jest bardzo ważne.

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy ściśle przestrzegać.

⚠ Ten symbol informuje o potencjalnym ryzyku dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich.

Wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych obrażeń.

⚠ OSTRZEŻENIE! Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych obrażeń. Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego ryzyka oraz informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia. Należy ściśle przestrzegać poniższych instrukcji:

- Podczas wszystkich czynności rozpakowywania i instalacji nosić rękawice ochronne.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności instalacyjnych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Instalacja elektryczna lub konserwacja powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz lokalnie obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi.
- Ewentualnej wymiany przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
- Zgodnie z przepisami urządzenie należy uziemić.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do

- gniazdka sieciowego.
- Po zakończeniu montażu urządzenia należy zamontować wielobiegunowy bezpiecznik z przerwą między stykami przynajmniej 3 mm na wszystkich biegunach zapewniających wyłączenie w przypadku przepięcia III, który musi być dołączony do instalacji stałej zgodnie z odpowiednimi przepisami.
- Nie wolno stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Nie odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód.
- Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia.
- Jeśli na powierzchni pojawiają się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym (tylko modele z funkcją indukcji).
- Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługiwać go boso.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do przygotowywania żywności. Wszelkie inne zastosowania (np. do ogrzewania pomieszczeń) są zakazane. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- Dzieci od lat 8 i osoby o zredukowanej sprawności fizycznej, sensorycznej lub mentalnej, a także osoby nieposiadające potrzebnego doświadczenia ani wiedzy nie mogą korzystać z urządzenia bez odpowiedniego nadzoru lub przeszkolenia z zakresu użytkowania w bezpieczny sposób oraz potencjalnych niebezpieczeństw. Nie należy pozwolić, aby dzieci bawiły się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja wykonywana przez dzieci jest dopuszczalna tylko pod nadzorem.
- Dostępne części urządzenia mogą się mocno rozgrzać podczas pracy. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżały się do urządzenia i nie bawiły się nim.
- Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się wraz z użyciem. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania nagrzaných elementów. Nie należy dopuszczać do urządzenia dzieci poniżej 8 roku życia, za wyjątkiem ciągłego nadzoru.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek ani wewnętrznych powierzchni urządzenia, ponieważ można się poparzyć. Nie dopuszczać do kontaktu ze ściereczkami lub innym łatwopalnym materiałem, dopóki wszystkie komponenty urządzenia nie wystygły wystarczająco.
- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia i

pozwolić na stopniowe wyjście gorącego powietrza oraz pary z wnętrza komory. Gdy drzwi urządzenia są zamknięte, gorące powietrze wychodzi na zewnątrz przez otwór nad panelem sterowania. Nie wolno blokować otworów wentylacyjnych.

- Do wyjmowania naczyń i akcesoriów z gorącego urządzenia należy używać odpowiednich rękawiczek. Uważać, aby nie dotykać gorących elementów.
- Nie wkładać łatwopalnych materiałów do urządzenia i nie przechowywać ich w jego pobliżu: w razie przypadkowego uruchomienia urządzenia może dojść do pożaru.
- Nie podgrzewać ani piec w urządzeniu potraw w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Ciśnienie, jakie wytworzy się wewnątrz, może spowodować eksplozję pojemnika i uszkodzenie urządzenia.
- Nie używać pojemników plastikowych.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. - Zawsze nadzorować pieczenie potraw z dużą ilością tłuszczu lub oleju.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy.
- Jeżeli do potraw dodawane są napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino, itp.), należy pamiętać, że alkohole wyparowują w wysokiej temperaturze. - W konsekwencji istnieje ryzyko, że opary alkoholu zapalą się w

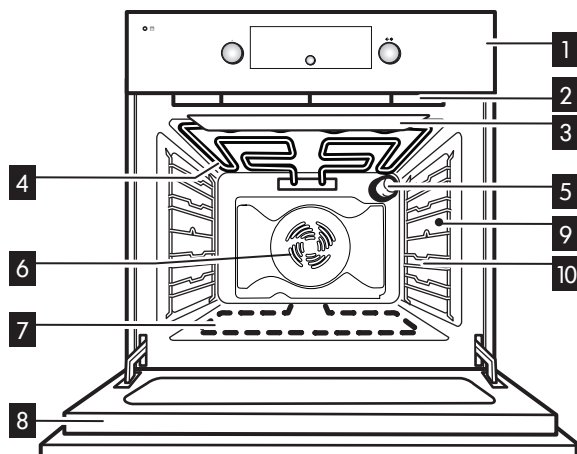
kontakcie z grzałką elektryczną.

- Nie stosować parowych urządzeń czyszczących.
- Nie dotykać piekarnika podczas cyklu pirolizy. Nie należy dopuszczać do urządzenia dzieci podczas cyklu pirolizy (tylko piekarniki z funkcją pirolizy).
- Podczas cyklu pirolizy i po jego zakończeniu nie należy dopuszczać do obszaru urządzenia zwierząt domowych (zwłaszcza ptaków).
- Należy korzystać wyłącznie z zalecanych próbników temperatury.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika nie należy stosować szorstkich środków czyszczących ani skrobaków — mogą one spowodować zarysowania powierzchni, które mogą z kolei doprowadzić do pęknięcia szyby.
- Należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, przed wymianą lampy w celu uniknięcia porażenia prądem.

Utylizacja urządzeń AGD

- Urządzenie zostały wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewód zasilający.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem gminy, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

Opis urządzenia



- 1** Panel sterowania
- 2** Wentylator chłodzący ¹⁾ (niewidoczny)
- 3** Ochrona grilla ²⁾
- 4** Grzałka górna/grill
- 5** Tylna żarówka piekarnika

- 6** Wentylator piekarnika
- 7** Grzałka dolna (niewidoczna)
- 8** Drzwi piekarnika
- 9** Podłączenie sondy do mięsa
- 10** Kraty boczne

1) Wentylator chłodzący może nadal działać również po wyłączeniu piekarnika. W trakcie pirolizy prędkość działania wentylatora jest większa niż podczas funkcji pieczenia.

2) Uniemożliwia bezpośredni kontakt z grillem. W trakcie funkcjonowania piekarnika radzimy nie dotykać zabezpieczenia.

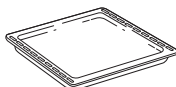
Akcesoria

Ruszt



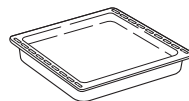
2x

Blacha do pieczenia



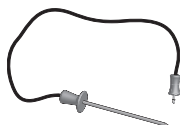
1x

Ociekacz



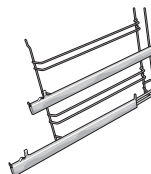
1x

Sonda do mięsa



1x

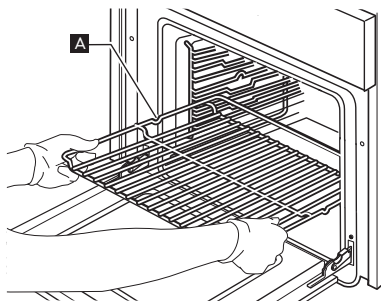
Prowadnice teleskopowe



2x

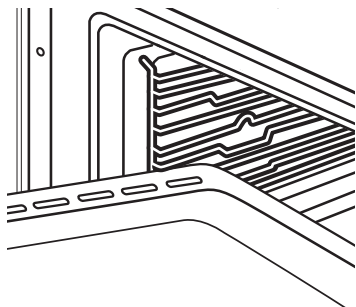
Wkładanie rusztów oraz innych akcesoriów do piekarnika

1. Włożyć ruszt poziomo, tak aby podniesiona część „A” była skierowana do góry (Rys. 1).



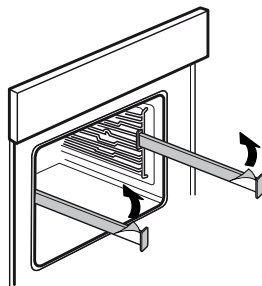
Rys. 1

2. Inne akcesoria, np. ociekacz oraz blacha do pieczenia, wkłada się w ten sam sposób co ruszt (Rys. 2).



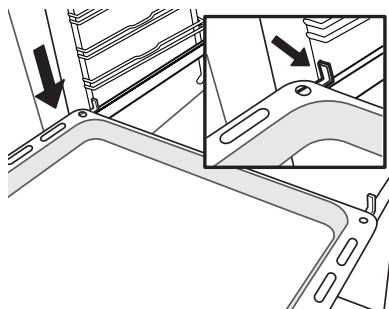
Rys. 2

Zdjąć niebieską folię zgodnie z rysunkiem

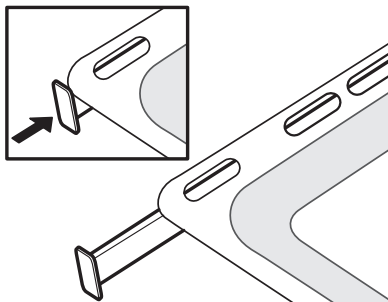


Wyrównanie ociekacza z prowadnicami teleskopowymi.

Umieścić ociekacz na prowadnicach teleskopowych i zamocować pomiędzy tylnym a przednim zaczepem.

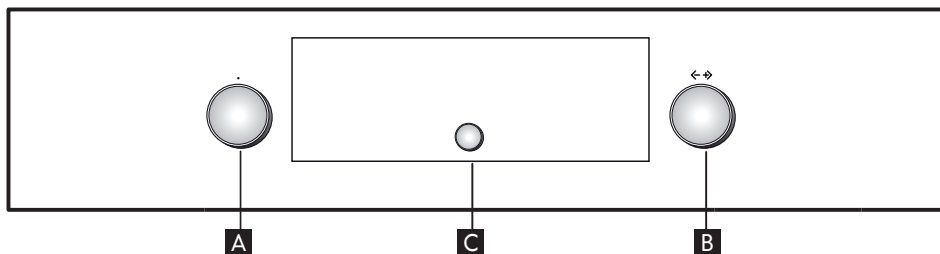


Rys. 2



Rys. 3

Panel sterowania



A Pokrętko wyboru funkcji

B Pokrętko nawigacji

Uwaga: Pokrętkła są wysuwane. Nacisnąć je na środku, aby wysunęły się z obsady.

C Przycisk wyboru/potwierdzenia

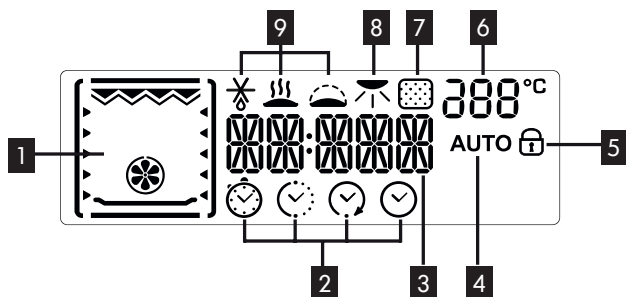
Lista funkcji

Ustawić pokrętko wyboru funkcji w dowolnym położeniu - piekarnik zostanie włączony: na wyświetlaczu pojawią się funkcje lub związane z nimi podmenu.

Podmenu są dostępne i można je wybrać obracając pokrętko na funkcje GRILL, SPECJALNE, USTAWIENIA, CHLEB/PIZZA.

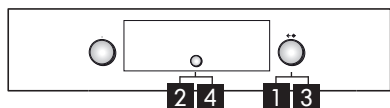
Uwaga: Wykaz i opis funkcji znajduje się w oddzielnej tabeli.

Wyświetlacz



- | | |
|---|--|
| <p>1 Wizualizacja aktywnych grzałek dla różnych funkcji</p> <p>2 Symbole zarządzania czasem: zegar czasowy, czas pieczenia, zakończenie czasu pieczenia, godzina</p> <p>3 Informacje o wybranych funkcjach</p> <p>4 Informacja o wybraniu automatycznej funkcji CHLEB/PIZZA</p> <p>5 Informacja o zamkniętych drzwiach piekarnika podczas funkcji automatycznego czyszczenia</p> | <p>6 Wewnętrzna temperatura piekarnika</p> <p>7 Funkcja czyszczenia pirolitycznego</p> <p>8 Przymrużenie i przypiekanie</p> <p>9 Funkcje specjalne: rozmrażanie, utrzymywanie ciepła, wyrastanie</p> |
|---|--|

Ustawianie zegara



W momencie pierwszego włączenia piekarnika migają dwie cyfry godzinowe na wyświetlaczu







- Obrócić pokrętko nawigacji **B**, aby wyświetlić prawidłową godzinę.
- Nacisnąć przycisk **C**, aby potwierdzić; na wyświetlaczu będą migać dwie cyfry minutowe.








- Obrócić pokrętko nawigacji **B**, aby wyświetlić prawidłowe minuty.
- Nacisnąć przycisk **C**, aby potwierdzić ustawienie.

Aby zmienić bieżącą godzinę, np. po przerwie w dostawie prądu, patrz następny rozdział (USTAWIENIA).

Tabela funkcji piekarnika

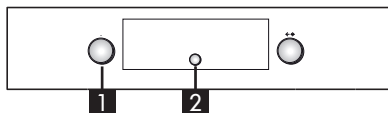
Piekarnik wyposażono w 4 poziomy pieczenia. Licząc w górę od najniższego poziomu.

Funkcja	Opis funkcji
0 WYŁ.	Do przerywania pieczenia i wyłączenia piekarnika.
 TERMOOBIEG	Do równoczesnego przygotowywania różnych typów potraw w takiej samej temperaturze (np. ryb, warzyw, ciast) na dwóch poziomach. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. Podczas pieczenia na jednej półce zaleca się korzystanie z poziomu 2. Gdy pieczenie odbywa się na dwóch półkach, zaleca się użycie poziomu 1. i 3. oraz wstępne nagrzanie piekarnika.
 PIECZENIE TRADYCYJNE	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednej półce. Korzystać z 2. poziomu. Nagrząć wstępnie piekarnik przed włożeniem potrawy.
 PIECZENIE KONWEKCYJNE	Do pieczenia mięs i ciast z płynnym nadzieniem (słonnych i słodkich) na jednej półce. Korzystać z 2. poziomu. Zaleca się nagrzanie piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.
 MAXI COOKING	Do pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Korzystać z 1. lub 2. poziomu w zależności od rozmiarów mięsa. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie po obu stronach. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.
 GRILL	Do pieczenia kawałków mięsa, kebabów i kielbasek oraz na rożnie, do zapiekania warzyw oraz do przyrumieniania chleba. Zaleca się włożenie potrawy na poziom 4. Podczas grillowania mięs zaleca się stosowanie ociekacza, który będzie zbierał ociekający tłuszcz. Umieścić go na 3. poziomie i wlać ok. pół litra wody. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
	TURBOGRILL
 CHLEB/PIZZA	Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości pizzy oraz chleba. W ramach tej funkcji istnieją dwa programy o fabrycznych ustawieniach. Wystarczy tylko wskazać żądane wartości (temperatura oraz czas), a piekarnik automatycznie przeprowadzi optymalny cykl pieczenia. Nagrząć wstępnie piekarnik i umieścić ciasto na poziomie 2.

Funkcja	Opis funkcji
FUNKCJE SPECJALNE	
 ROZMRAŻANIE	<p>Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.</p>
 UTRZYMANIE CIEPŁA	<p>Do utrzymywania temperatury i chrupkości przed chwilą przygotowanych potraw (np. mięsa, zapiekanek). Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Funkcja nie włącza się, gdy temperatura w komorze przekracza 65°C.</p>
 WYRASTANIE	<p>Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zapewnić odpowiednie warunki wyrastania ciasta, ta funkcja nie włącza się, gdy temperatura w komorze przekracza 40°C. Zaleca się umieszczenie ciasta na 2. poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.</p>
 TERMOOBIEG EKO	<p>Do pieczenia nadziewanych pieczeni i mięs w kawałkach na jednym poziomie. Funkcja ta wykorzystuje delikatnie i z przerwami działający wentylator, który zapobiega nadmiernemu wysuszeniu potraw. W tej funkcji EKO oświetlenie jest wyłączone podczas gotowania i można je na chwilę włączyć przez naciśnięcie przycisku potwierdzenia. W celu maksymalnego zwiększenia wydajności energetycznej odradza się otwieranie drzwi piekarnika podczas pieczenia. Zaleca się korzystanie z poziomu 3. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika.</p>
 SZYBKE NAGRZEWANIE	<p>Do szybkiego nagrzewania piekarnika.</p>
 USTAWIENIA	<p>Do regulacji ustawień wyświetlacza (język, godzina, jasność, głośność sygnału dźwiękowego, oszczędność energii).</p>
 Czyszczenie piro	<p>Cykl pozwalający usuwać w bardzo wysokiej temperaturze (circa 500°) zabrudzenia powstałe podczas pieczenia. Dostępne są dwa cykle automatycznego czyszczenia: cykl kompletny (CZYSZCZENIE PIRO) oraz cykl krótki (EKO). Zaleca się stosowanie cyklu pełnego jedynie w razie bardzo zabrudzonego piekarnika, a cyklu skróconego - jeśli z tej funkcji korzysta się regularnie.</p>

Codzienna eksploatacja

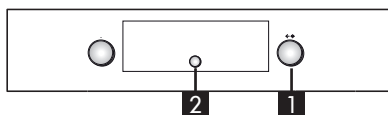
Wybór funkcji pieczenia



1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji **A** na żadaną funkcję; na wyświetlaczu pojawią się ustawienia dotyczące pieczenia.
2. Jeśli pokazane wartości są odpowiednie, nacisnąć **C**. Aby je zmienić, należy postępować zgodnie z poniższym opisem.

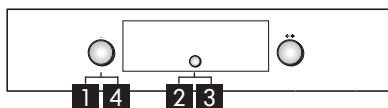
Ustawianie temperatury/mocy grilla

Aby zmienić temperaturę lub moc grilla, należy:





1. Obrócić pokrętkę nawigacji **B**, aby wyświetlić prawidłową wartość.
2. Nacisnąć przycisk **C**, aby potwierdzić ustawienie.

Szybkie nagrzewanie



Nie wkładać potraw do piekarnika dopóki nie zakończy się cykl szybkiego nagrzewania.

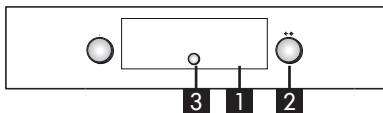
1. Wybrać funkcję szybkiego nagrzewania **A**, ustawiając pokrętkę wyboru funkcji na symbol .
2. Potwierdzić, naciskając **C**: ustawienia zostaną wyświetlone na wyświetlaczu.
3. Jeśli wstępnie ustawiona temperatura jest odpowiednia, należy nacisnąć przycisk **C**. Aby zmienić temperaturę, postępować zgodnie z opisem w poprzednim rozdziale pt. „Ustawianie temperatury/mocy grilla”. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat PRE.


Po osiągnięciu ustawionej temperatury na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia wartość (np. 200°C) i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Po zakończeniu nagrzewania piekarnik automatycznie wybiera funkcję grzania konwencjonalnego . W tym momencie można włożyć potrawę i rozpocząć pieczenie.

4. Aby ustawić inną funkcję pieczenia, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji **A** na żądane ustawienie.

Programowanie czasu pieczenia

Ta funkcja służy do ustawienia czasu pieczenia na określony czas (od 1 minuty do maksymalnego czasu dopuszczalnego dla danej funkcji), po którym piekarnik automatycznie wyłącza się.



1. Po potwierdzeniu temperatury miga symbol .
2. Pokrętką regulacji **B** ustawić żądany czas pieczenia.
3. Potwierdzić czas pieczenia przyciskiem **C**.


Ustawianie czasu zakończenia pieczenia/ opóźnionego startu

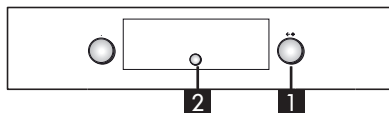
WAŻNE: Ustawienie opóźnionego startu nie jest możliwe dla następujących funkcji: SZYBKIE NAGRZEWANIE, CHLEB/PIZZA.

UWAGA: przy tym ustawieniu wybrana temperatura jest osiągana stopniowo, przez co czas pieczenia będzie nieco dłuższy niż podano w tabeli pieczenia.

Można ustawić żadaną godzinę zakończenia pieczenia, opóźniając rozpoczęcie pracy piekarnika o maksymalnie 23 godziny i 59 minut. Jest to możliwe wyłącznie po ustawieniu czasu pieczenia.

Po ustawieniu czasu pieczenia na wyświetlaczu

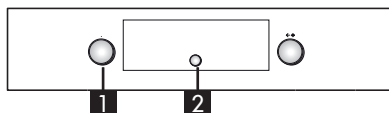
pojawi się godzina zakończenia pieczenia (na przykład 15:45) i zacznie migać symbol .



Aby opóźnić czas zakończenia pieczenia (a tym samym również czas rozpoczęcia pieczenia), należy wykonać następujące czynności:

1. Pokrętleń nawigacji **B** ustawić godzinę, o której ma zakończyć się pieczenie (na przykład 16:00).
2. Potwierdzić wybraną wartość za pomocą przycisku **C**: dwie kropki zakończenia czasu pieczenia migają, sygnalizując, że ustawienie zostało dokonane w sposób prawidłowy.
3. Piekarnik automatycznie opóźni rozpoczęcie pieczenia w taki sposób, aby zakończyć je o ustawionej godzinie.

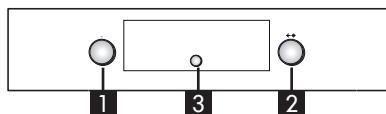
Minutnik



Z tej funkcji można korzystać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony. Jest ona przydatna, np. podczas gotowania makaronu - można wtedy kontrolować czas gotowania. Maksymalny czas, jaki można ustawić, to 23 godziny i 59 minut.

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji **A** w położenie zero a pokrętleń nawigacji ustawić żądany czas.
2. Nacisnąć przycisk **C**, aby rozpoczęło się odliczanie od końca. Po upływie ustawionego czasu na wyświetlaczu pojawi się „KONIEC” oraz rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Aby go przerwać, nacisnąć przycisk **C** (na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina).

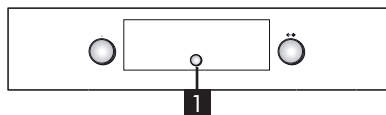
Wybór funkcji specjalnych




1. Obracać pokrętleń wyboru funkcji **A** do momentu, kiedy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „DEFROST” (rozmarzanie) oraz symbol tej funkcji.
2. Pokrętleń nawigacji **B** przewinąć listę funkcji: ROZMRAŻANIE, UTRZYM. W CIEPLE, WYRASTANIE, TERMOOBIEG EKO.
3. Nacisnąć przycisk **C**, aby potwierdzić ustawienie.


Przyrumienianie i przypiekanie

Po zakończeniu pieczenia w funkcjach, w których jest to możliwe, na wyświetlaczu pojawia się propozycja przyrumienienia potrawy. Funkcję tę można włączyć jedynie wtedy, gdy ustawiono czas pieczenia.

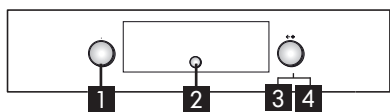


1. Po upływie czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się komunikat: „NACISNAĆ  , ABY PRZYRUMIENIĆ” . Po naciśnięciu przycisku **C** rozpocznie się 5-minutowy cykl przyrumieniania. Funkcję tę można wykonać jedynie dwa razy z rzędu.

Wybór funkcji pizza/chleb

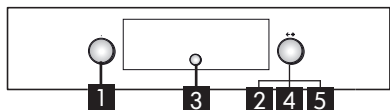
Po ustawieniu pokrętki przełącznika funkcji **A** na symbolu  wchodzi się do podmenu dwóch automatycznych funkcji pieczenia - „chleb” oraz „pizza” .

Chleb



1. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji **A** na symbolu : na wyświetlaczu pojawia się komunikat „CHLEB” oraz AUTO.
2. Nacisnąć **C**, aby wybrać tę funkcję.
3. Pokrętką nawigacji **B** ustawić żądaną temperaturę (między 180°C a 220°C) i potwierdzić przyciskiem **C**.
4. Ustawić pokrętką nawigacji **B** żądany czas pieczenia oraz nacisnąć **C**, aby rozpocząć pieczenie.

Pizza



1. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji **A** na symbolu : na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PIZZA”. Aby wybrać funkcję „PIZZA”, należy wykonać następujące czynności:
2. Obrócić pokrętkę nawigacji **B**: Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PIZZA”.
3. Nacisnąć **C**, aby wybrać tę funkcję.
4. Pokrętką nawigacji **B** ustawić żądaną temperaturę (między 220°C a 250°C) i potwierdzić przyciskiem **C**.
5. Ustawić pokrętką nawigacji **B** żądany czas pieczenia oraz nacisnąć **C**, aby rozpocząć pieczenie.

Ustawienia

Obrócić pokrętkę wyboru funkcji na symbol **A**, aby wejść do podmenu zawierającego pięć ustawień wyświetlacza, które można zmienić.

Zegar

Obrócić pokrętkę nawigacji **B** w taki sposób, aby pojawił się napis ZEGAR. Aby zmienić godzinę, patrz poprzedni rozdział (USTAWIANIE BIEŻĄCEJ GODZINY).

Eko

Po wybraniu trybu EKO (WŁ.) wyświetlacz zmniejsza jasność i pokazuje zegar tylko wtedy, kiedy piekarnik jest w trybie czuwania od 3 minut. Ponadto podczas pieczenia wyłączone jest oświetlenie wewnętrzne. Aby przywrócić wyświetlanie informacji na wyświetlaczu i włączyć oświetlenie wewnętrzne, wystarczy nacisnąć przycisk **C** lub obrócić którymkolwiek pokrętką.

2. Obracać pokrętką nawigacji **B**, aż pojawi się komunikat „EKO”.
3. Nacisnąć **C**, aby wejść do ustawień (WŁ./WYŁ.).
4. Ustawić pokrętką nawigacji **B** żądane ustawienie oraz potwierdzić je, naciskając **C**.
5. W trakcie pieczenia, jeśli włączony jest tryb EKO, oświetlenie komory będzie wyłączone od 1 minuty pieczenia. Włączenie oświetlenia wymaga interwencji użytkownika.

Sygnał dźwiękowy

Aby włączyć lub wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy:

1. Obracać pokrętką nawigacji **B**, aż pojawi się komunikat „DŹWIĘK”.
2. Nacisnąć **C**, aby wejść do ustawień (WŁ./WYŁ.).
3. Ustawić pokrętką nawigacji **B** żądane ustawienie oraz potwierdzić je, naciskając **C**.

Jasność

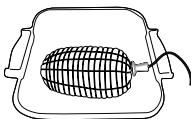
Aby zmienić jasność wyświetlacza, należy:

1. Obracać pokrętką nawigacji **B**, aż pojawi się komunikat „JASNOŚĆ”.
2. Nacisnąć przycisk **C**: na wyświetlaczu pojawi się numer 1.

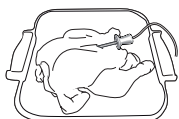
3. Ustawić pokrętkiem nawigacji **B** odpowiednią jasność oraz potwierdzić ustawienie, naciskając **C**.

Sonda do mięsa

Dołączona w komplecie sonda do mięsa pozwala na dokładne zmierzenie temperatury (do 100°C) podczas pieczenia, aby zapewnić optymalne wyniki. Wymaganą temperaturę wewnątrz mięsa można ustawić w zależności od rodzaju pieczonej potrawy. Bardzo ważne jest, aby sonda była umieszczona dokładnie, dzięki czemu będzie można uzyskać doskonałe wyniki pieczenia. Włożyć całą sondę do najbardziej mięsistej części mięsa. Unikać kości oraz tłustych kawałków (Rys. 1). W przypadku drobiu sonda powinna być włożona bokiem, na środku piersi. Należy sprawdzić, czy jej końcówka nie weszła do pustego wnętrza (Rys. 2). W przypadku mięs o bardzo nieregularnej grubości przed wyjęciem ich z piekarnika sprawdzić, czy upiekły się prawidłowo. Podłączyć końcówkę sondy do gniazda na prawej ścianie w komorze piekarnika.



Rys. 1



Rys. 2

Funkcja pieczenia z sondą do mięsa

Kiedy włożona jest sonda do mięsa, temperatura w komorze jest zarządzana zgodnie z definicją dla wybranej funkcji, lecz proces pieczenia kończy się, kiedy zmierzona temperatura osiągnie szacunkową docelową wartość sondy do mięsa ustawioną przez klienta. Nie ma specjalnego menu dla funkcji pieczenia z sondą do mięsa, lecz zawsze można przejść z funkcji pieczenia tradycyjnego do funkcji z sondą do mięsa. Ma to miejsce wtedy, kiedy włożona zostanie sonda do mięsa. Po wykryciu sondy do mięsa rozlegnie się sygnał

dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się na 3 sekundy komunikat „SONDA”. Następnie wyświetlacz powróci co wyświetlania bieżących informacji.



Jeśli pokrętko wyboru funkcji **A** nie jest ustawione na czuwanie lub oświetlenie, wyświetlacz pokazuje ogólne informacje na temat funkcji pieczenia oraz temperaturę ustawioną dla sondy do mięsa.



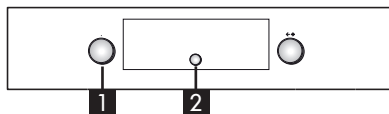
Jeśli sonda do mięsa zostanie włożona i wykryta w momencie rozpoczęcia funkcji (szybkie nagrzewanie, grill, funkcje specjalne, przyrumienianie) bez włączenia sondy, pieczenie nie rozpocznie się do momentu, kiedy sonda nie zostanie wyjęta. Rozlegnie się alarm dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się następujący komunikat: WYJMOWANIE SONDY. Ponieważ zakończenie pieczenia zależy od temperatury ustawionej dla sondy do mięsa, timer nie może zostać ustawiony dla tej funkcji. W konsekwencji nie można również ustawić funkcji pieczenia z opóźnionym startem. Po wybraniu funkcji pieczenia, ustawić temperaturę piekarnika (w prawym górnym rogu wyświetlacza) za pomocą pokrętki **B** +/- . Potwierdzić przyciskiem **C**. Wartość ustawiona dla sondy do mięsa (w prawym dolnym rogu wyświetlacza) może teraz zostać zmieniona: obrócić pokrętko **B** +/- i potwierdzić przyciskiem **C**, aby rozpocząć pieczenie. Temperatura piekarnika oraz sondy do mięsa może zostać zmieniona w dowolnym czasie podczas pieczenia. Aby zmienić temperaturę piekarnika, wystarczy obrócić pokrętko **B** +/-; aby zmienić temperaturę sondy do mięsa, należy dwa razy nacisnąć przycisk **C**, obrócić pokrętko **B** +/-, aby ustawić wartość, a następnie potwierdzić przyciskiem **C**.

Domyślna wartość sondy do mięsa to 70°C. Można ją regulować w krokach co 1°C. Kiedy sonda do mięsa zostanie wykryta na początku lub podczas trwania funkcji, wszystkie fazy nagrzewania zostaną pominięte i przeprowadzona zostanie pierwsza faza pieczenia dla danej funkcji; oświetlenie będzie włączone do momentu, kiedy sonda nie zostanie wyjęta i nie będzie już wykrywana. Jeśli sonda zostanie wyjęta podczas trwania funkcji, wyświetlacz będzie pokazywał minuty pieczenia, a licznik zwiększy wartość aż do momentu, kiedy użytkownik wyłączy funkcję lub z powrotem włoży sondę do mięsa. Po zakończeniu pieczenia na wyświetlaczu pojawi się migający komunikat „KONIEC”.

Czyszczenie piro

Uwaga: Przed włączeniem pirolizy należy wyjąć akcesoria z urządzenia.

Opis tej funkcji - patrz rozdział CZYSZCZENIE oraz tabela funkcji na str. 12.



Aby włączyć cykl automatycznego czyszczenia piekarnika (pirolizy), należy:











1. Obracać pokrętkę wyboru funkcji **A** do momentu, kiedy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „CZYSZCZENIE PIRO”.
2. Nacisnąć przycisk **C**, aby potwierdzić wybór i rozpocząć cykl czyszczenia piro.












Aby wybrać czyszczenie piro Eko, obrócić pokrętkę nawigacji **B**; w prawym dolnym rogu wyświetlacza pojawi się komunikat ECO. Nacisnąć przycisk **C**, aby uruchomić krótki program.









Podczas trwania czyszczenia piro drzwi piekarnika są automatycznie blokowane, a na wyświetlaczu pojawia się symbol. Drzwi pozostają zablokowane również po zakończeniu cyklu czyszczenia: na wyświetlaczu pojawia się komunikat „SCHŁADZANIE”, informując o trwaniu fazy chłodzenia piekarnika. Po osiągnięciu bezpiecznej temperatury gaśnie na wyświetlaczu symbol i pojawia się komunikat „KONIEC”.







UWAGA: Jeśli procedura kontroli automatycznej blokady drzwi nie zadziała poprawnie, na wyświetlaczu pojawi się symbol. Jeśli natomiast drzwi będą zamknięte w związku z awarią systemu blokady, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „DRZWI ZABLOKOWANE”. W takim przypadku należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem techniczny.





Tabele pieczenia

Rodzaj potrawy	Funkcja	Nagrzewanie	Półka od dołu	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)	Akcesoria
Ciasta drożdżowe		X	2	160-180	30-90	Tortownica na ruszcie
		X	1-3	160-180	30-90	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 1: tortownica na ruszcie
Ciasta z nadzieniem (sernik, szarlotka)		–	2	160-200	30-85	Ociekacz/blacha do pieczenia lub tortownica na ruszcie
		X	1-3	160-200	35-90	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 1: tortownica na ruszcie
Krucze ciasteczka/ Rogaliki		X	2	170-180	15-45	Ociekacz/blacha do pieczenia
		X	1-3	150-170	20-45	Poziom 3: blacha do pieczenia Poziom 1: ociekacz
Ptyisie		X	2	180-200	30-40	Ociekacz/blacha do pieczenia
		X	1-3	180-190	35-45	Poziom 3: blacha do pieczenia Poziom 1: ociekacz
Bezy		X	2	90	110-150	Ociekacz/blacha do pieczenia
		X	1-3	90	130-150	Poziom 3: blacha do pieczenia Poziom 1: ociekacz

Rodzaj potrawy	Funkcja	Nagrzewanie	Półka od dołu	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)	Aksesoria
Chleb/Pizza/ Focaccia		X	2	190-250	15-50	Ociekacz/blacha do pieczenia
		X	1-3	190-250	25-50	Poziom 3: blacha do pieczenia Poziom 1: ociekacz
Chleb		X	2	180-220	30-50	Ociekacz/blacha do pieczenia lub ruszt
Pizza		X	2	220-250	15-30	Ociekacz/blacha do pieczenia
Mrożona pizza		X	2	250	10-15	Poziom 2: ociekacz/blacha do pieczenia lub ruszt
		X	1-3	250	10-20	Poziom 3: blacha do pieczenia Poziom 1: ociekacz
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)		X	2	180-190	35-45	Tortownica na ruszcie
		X	1-3	180-190	45-60	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 2: tortownica na ruszcie
Vols-au-vent/ Krakersy		X	2	190-200	20-30	Ociekacz/blacha do pieczenia
		X	1-3	180-190	20-40	Poziom 3: blacha do pieczenia Poziom 1: ociekacz
Lasagne, zapiekany makaron, cannelloni, zapiekanka		X	2	190-200	30-60	Ociekacz lub blacha na ruszcie

Rodzaj potrawy	Funkcja	Nagrzewanie	Półka od dołu	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)	Aksesoria
Jagnięcina/ Cielęcina/ Wołowina/ Wieprzowina 1 kg		X	2	190-200	70-100	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Kurczak/Królik/ Kaczka 1 kg		X	2	200-230	50-100	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Indyk/Gęś 3 kg		X	1-2	190-200	80-130	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba pieczona/w folii (filet, w całości)		X	2	180-200	40-60	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		X	2	170-190	30-60	Blacha na ruszcie
Tosty		-	4	3 (wysoki)	2-5	Ruszt
Filety/steaki rybne		-	4	2 (średni)	20-35	Poziom 4: ruszt (obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia) Poziom 3: ociekacz z wodą
Kielbasy/ Szaszłyki/ Żeberka/ Hamburgery		-	4	2-3 (średni - wysoki)	15-40	Poziom 4: ruszt (obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia) Poziom 3: ociekacz z wodą

Rodzaj potrawy	Funkcja	Nagrzewanie	Półka od dołu	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)	Aksesoria
Pieczony kurczak 1 □ 1,3 kg		X	2	2 (średni)	50-65	Poziom 2: ruszt (obrócić potrawę po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia) Poziom 1: ociekacz z wodą
				3 (wysoki)	60-80	Poziom 2: rożen Poziom 1: ociekacz z wodą
Rostbef krwisty 1 kg		-	2	2 (średni)	35-50	Błacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Udziec jagnięcy/ Golonka		-	2	2 (średni)	60-90	Ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Pieczone ziemniaki		-	2	2 (średni)	35-50	Ociekacz/blacha do pieczenia (w razie potrzeby obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekanka warzywna		-	2	3 (wysoki)	10-15	Błacha na ruszcie
Lasagne i Mięsa		X	1-3	200	50-100*	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 1: ociekacz lub blacha do pieczenia na ruszcie

Rodzaj potrawy	Funkcja	Nagrzewanie	Półka od dołu	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)	Aksesoria
Mięsa i Ziemniaki		X	1-3	200	45-100*	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 1: ociekacz lub blacha do pieczenia na ruszcie
Ryby i Warzywa		X	1-3	180	30-50*	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 1: ociekacz lub blacha do pieczenia na ruszcie
Nadziewane pieczenie		-	3	200	80-120*	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Mięso w kawałkach (królik, kurczak, jagnięcina)		-	3	200	50-100*	Ociekacz lub blacha na ruszcie

* Podany czas pieczenia jest przybliżony. Potrawę można wyjąć z piekarnika w różnym czasie - zależnie od indywidualnych preferencji.


Czyszczenie i konserwacja

CZYSZCZENIE


OSTRZEŻENIE!

- Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.
- Czyszczenie piekarnika przeprowadzać jedynie wtedy, gdy urządzenie jest zimne.
- Odlączyć urządzenie od zasilania.

Zewnętrzne części piekarnika

-  **WAŻNE:** Nie stosować detergentów o działaniu żrącym ani detergentów ściernych. Jeśli taki produkt przypadkowo wszedł w kontakt z urządzeniem, należy natychmiast wytrzeć go wilgotną ściereczką.
- Powierzchnie czyścić wilgotną ściereczką. Jeśli są bardzo zabrudzone, dodać do wody kilka kropel płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha ściereczką.

Wnętrze piekarnika

-  **WAŻNE:** Nie stosować gąbek ściernych, metalowych myjek ani skrobaków. Jeśli będą stosowane, mogą z czasem uszkodzić emaliowane powierzchnie oraz szybę w drzwiach.
- Po każdym użyciu piekarnika odczekać, aż ostygnie, a następnie wyczyścić go (najlepiej wtedy, gdy jest jeszcze średnio ciepły), aby zapobiec powstawaniu osadów i plam z resztek jedzenia (np. potrawy o dużej zawartości cukru).
- Stosować środki przeznaczone do czyszczenia piekarników i przestrzegać zaleceń ich producenta.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika należy stosować odpowiedni detergent w płynie. Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwi (patrz KONSERWACJA). Szyba wewnętrzna jest gładka, aby ułatwić czyszczenie.

UWAGA: Podczas długiego pieczenia potraw zawierających dużo wody (np. pizzy, warzyw itp.) może dojść do osadzania się skroplin na wewnętrznej stronie drzwi oraz na uszczelce. Po wystygnięciu piekarnika należy je wytrzeć ściereczką lub gąbką.

Aksesoria

- Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli są jeszcze gorące, ubrać rękawice kuchenne.
- Pozostałości żywności można łatwo usunąć za pomocą specjalnej szczoteczki lub gąbką.

Czyszczenie tylnego panelu oraz bocznych paneli katalitycznych

- **WAŻNE:** Nie stosować detergentów korozyjnych lub ściernych, twardych szczotek oraz szorstkich gąbek do mycia naczyń ani środków w aerozolu do mycia piekarników, ponieważ mogłyby uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących.
- Włączyć pusty piekarnik ustawiony na funkcję Termoobieg z temperaturą 200°C i pozwolić, żeby pracował przez ok. godzinę.
- Po zakończeniu zaczekać, aż urządzenie ostygnie, a następnie gąbką usunąć ewentualne resztki potraw.

Cykl czyszczenia piekarników z funkcją czyszczenia piro:

OSTRZEŻENIE!

- Nie dotykać piekarnika podczas cyklu pirolizy. Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.
- Nie pozwalać dzieciom zbliżyć się do piekarnika podczas trwania cyklu pirolizy.

Funkcja ta spala zabrudzenia powstałe wewnątrz piekarnika podczas pieczenia w temperaturze około 500 °C. W tej wysokiej temperaturze zabrudzenia spalają się,

wytwarzając osady popiołu, które po wystygnięciu piekarnika z łatwością można usunąć wilgotną gąbką. Nie włączać funkcji czyszczenia pirolitycznego po każdym pieczeniu, lecz jedynie w razie dużej ilości zabrudzeń lub dymu i nieprzyjemnych zapachów podczas nagrzewania i pieczenia.

- Jeżeli piekarnik został zainstalowany pod płytą kuchenną, należy upewnić się, czy podczas trwania cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy) palniki lub pola elektryczne są wyłączone.
- Przed włączeniem pirolizy należy wyjąć akcesoria z urządzenia (w tym kraty boczne).
- Aby otrzymać optymalne rezultaty czyszczenia drzwiczek, przed zastosowaniem funkcji czyszczenia piro należy usunąć większe osady brudu, posługując się wilgotną gąbką.
- Urządzenie jest wyposażone w 2 funkcje pirolityczne:
 1. Cykl oszczędnościowy (PIRO EXPRESS/ EKO): zużycie energii zmniejsza się o około 25% w stosunku do cyklu standardowego. Cykl należy przeprowadzać regularnie (po co najmniej 2-3 pieczeniach mięsa).
 2. Standardowy cykl (PIRO): gwarantuje dokładne oczyszczenie bardzo zabrudzonego piekarnika.

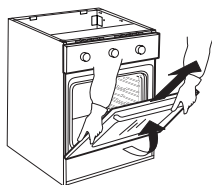
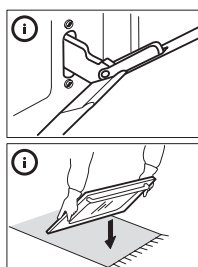
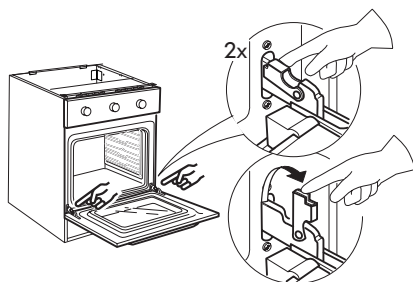
UWAGA: Podczas trwania funkcji piroliza drzwi piekarnika są zablokowane i nie można ich otworzyć, dopóki temperatura w komorze nie osiągnie bezpiecznego poziomu.

KONSERWACJA

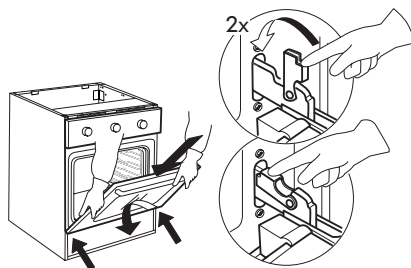
⚠ OSTRZEŻENIE!

- Stosować rękawice ochronne.
- Opisane czynności przeprowadzać przy zimnym urządzeniu.
- Odlączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.

Aby wyjąć drzwi

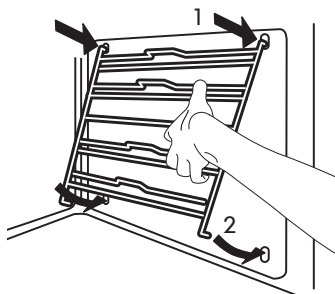


Ponowny montaż drzwi



Aby zdjąć kratę boczną

Przesunąć kratę boczną do góry w taki sposób, aby zwolnić dwa dolne zaciski. Następnie obrócić kratę w stronę środka komory. Aby włożyć kratę z powrotem, wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

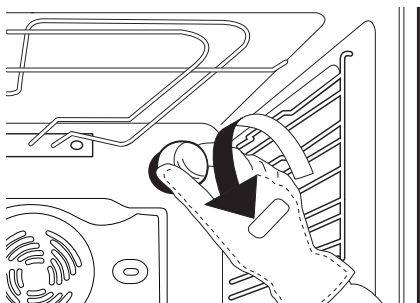


UWAGA:

- Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 40W/230 V typ G9, T300°C.
- Żarówka stosowana w urządzeniu została specjalnie zaprojektowana do urządzeń elektrycznych i nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych (Rozporządzenie Komisji (WE) nr 244/2009).
- Żarówki można zakupić w autoryzowanym centrum serwisowym IKEA.

Wymiana tylnej żarówki

1. Odcłóczyć piekarnik od zasilania elektrycznego.



Rys. 5

2. Odkręcić klosz (Rys. 5), wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz.
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.

Co zrobić, jeśli ...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Brak prądu w gniazdku zasilającym.	Sprawdzić, czy w gniazdku zasilającym jest prąd.
	Piekarnik nie został podłączony do sieci zasilającej.	Podłączyć piekarnik do zasilania.
		Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Drzwi są zablokowane Ważne: Podczas trwania automatycznego czyszczenia drzwi są zablokowane. Odczekać do momentu automatycznego odblokowania (patrz rozdział "Cykl czyszczenia piekarnika z funkcją czyszczenia piro").		Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
Elektroniczny wyświetlacz nie działa:		Na wyświetlaczu pojawia się "F" oraz numer. Skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym. Należy podać numer, który pojawia się za literą F.

Przed wezwaniem Autoryzowanego Serwisu Technicznego:

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z sugestiami podanymi w tabeli „Co zrobić, jeśli...”.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych testów usterka nadal występuje, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym IKEA.

Należy podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model piekarnika;
- numer serwisowy (to numer znajdujący się po słowie „Service” na tabliczce znamionowej), podany na prawej, wewnętrznej krawędzi komory piekarnika (widoczny przy otwartych drzwiach);

SERVICE 0000 000 00000



- dokładny adres;
- numer telefonu.

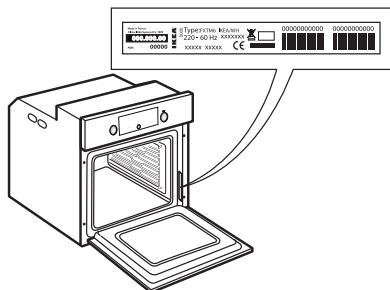
Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do Autoryzowanego Serwisu Technicznego IKEA (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).

Dane techniczne

Typ produktu: Piekarnik elektryczny do zabudowy	
Identyfikacja modelu: RAFFINERAD 203.009.17 RAFFINERAD 603.009.15	
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Elektryczne
Liczba funkcji	11
Pojemność netto. Zmierzona po zdjęciu krat bocznych oraz paneli katalitycznych I	65
Powierzchnia największej blachy do pieczenia cm ²	1200
Klasa wydajności energetycznej (Najniższe zużycie)	A+
Wskaźnik wydajności energetycznej	81,9
Zużycie energii Funkcja pieczenia tradycyjnego (przy standardowym wsadzie oraz podgrzewaniu od góry i od dołu) kWh/cykl	0,87
Zużycie energii Funkcja Termoobiegu (przy standardowym wsadzie i termoobiegu) kWh/cykl	0,70
Grzałka górna W	2450
Dolna grzałka (W)	1150
Grzałka Grill W	2450
Grzałka wentylatora W	2000
Wentylator chłodzący (W)	12-21
Oświetlenie piekarnika (W)	40
Pobór mocy wentylatora piekarnika w W	12-21
Łączna moc znamionowa W	2600
Wymiary	
Szerokość mm	595
Wysokość mm	595
Głębokość mm	564

Dane techniczne

Informacje techniczne podano na tabliczce znamionowej wewnątrz urządzenia.



Instalacja

Po rozpakowaniu piekarnika należy sprawdzić, czy urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu oraz czy drzwi zamykają się prawidłowo. W razie jakichkolwiek problemów skontaktować się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby piekarnik został wyjęty z podstawy ze styropianu dopiero tuż przez instalacją.

Przygotowanie mebli do zabudowy

- Meble kuchenne mające bezpośrednią styczność z piekarnikiem muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury (min. 90°C).
- Mebel należy przyciąć przed włożeniem piekarnika i dokładnie usunąć trociny i wióry.
- Po zainstalowaniu dolna część piekarnika nie powinna być już dostępna.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie wolno blokować minimalnego otworu między blatem a górną częścią piekarnika.

Zalecenia ogólne

Przed pierwszym użyciem

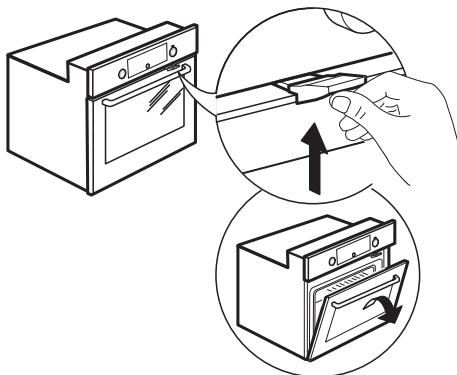
- Usunąć zabezpieczenia kartonowe, folię oraz nalepki z akcesoriów.
- Nie zdejmować tabliczki znamionowej znajdującej się z prawej strony framugi drzwi.
- Wyjąć akcesoria z piekarnika i rozgrzać go do temperatury 200° na ok. jedną godzinę. Pozwoli to na usunięcie woni materiału izolacyjnego oraz smarów ochronnych.

Podczas eksploatacji

- Nie umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiach, aby ich nie uszkodzić.
- Nie opierać się na drzwiach i nie wieszać żadnych przedmiotów na uchwycie.
- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie wlewać wody do środka rozgrzanego piekarnika; może to uszkodzić emaliowaną powierzchnię.
- Nie przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Sprawdzić, czy przewody elektryczne innych urządzeń nie stykają się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przycięte przez jego drzwi.
- Nie narażać piekarnika na działanie warunków atmosferycznych.

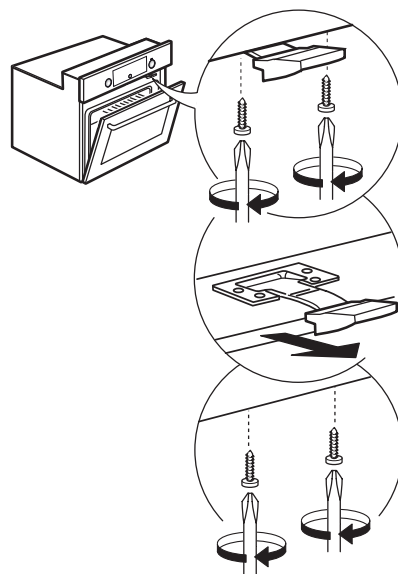
Blokada drzwi

Aby otworzyć drzwi z blokadą, patrz Rys. 1.



Rys. 1

Blokadę drzwi można usunąć. W tym celu postępować w kolejności wskazanej na rysunkach (patrz Rys. 2).



Rys. 2

Rady i sugestie

Sposób czytania tabeli pieczenia

Tabela podaje najlepszą funkcję dla określonej potrawy oraz informację, czy należy ją piec na jednej czy kilku poziomach jednocześnie.

Temperatury pieczenia dotyczą momentu włożenia potrawy do piekarnika, za wyjątkiem nagrzewania (gdy jest przewidziane).

Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Początkowo stosować niższe sugerowane wartości, a później, jeśli pieczenie nie jest zgodne z wymaganiami, przejść do wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub z porcelany. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia, dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach.

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Korzystając z funkcji „TERMOOBIEG” można na różnych poziomach jednocześnie piec różne potrawy, które wymagają tej samej temperatury pieczenia (np. ryby i warzywa). Wyjąć potrawy, które wymagają krótszego pieczenia, i pozostawić potrawy, które wymagają dłuższego pieczenia.

Ciasta

- Delikatne ciasta piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia tradycyjnego na jednym tylko poziomie. Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie z kompletu. Do pieczenia na kilku poziomach wybierać funkcję Termoobieg i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować.

- Aby sprawdzić, czy ciasto drożdżowe jest już gotowe, włożyć drewniany patyczek w najwyższym miejscu ciasta. Jeśli patyczek pozostanie suchy, ciasto jest gotowe.

- Jeśli stosowane są formy z nieprzywierającą powłoką, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

- Jeśli ciasto opada podczas pieczenia, podczas następnego pieczenia użyć niższej temperatury lub zmniejszyć ilość płynu lub delikatnie mieszać ciasto.

- Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „PIECZENIE KONWEKCYJNE”. Jeśli spód ciasta będzie zbyt wilgotny, korzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

Mięso

- Stosować blachy lub naczynia żaroodporne dowolnego rodzaju, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlanie na dno naczynia nieco rosółu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10-15 min. lub zawinąć w folię aluminiową.

- Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube kawałki mięsa wymagają dłuższego pieczenia. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Zaleca się stosowanie ociekacza, który będzie zbierał ociekający sok - należy do niego wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełnić wodę.

Pizza

Lekko nasmarować blachę, aby pizza była bardziej chrupiąca, nawet na spodzie. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia dodać mozzarellę na pizzę.

Funkcja Wyrastanie

Zaleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed włożeniem do piekarnika. Czasy wyrastania w takiej funkcji skracają się o ok. jedną trzecią w porównaniu do wyrastania w temperaturze otoczenia (20-25°C). Czas wyrastania dla ciasta na pizzę (1 kg) to ok. jedna godzina.

Podłączenie do zasilania

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w sieci. Tabliczka znamionowa znajduje się z przodu przy krawędzi piekarnika i jest widoczna przy otwartych drzwiach.



Eventualnej wymiany przewodu zasilającego (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) może dokonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym IKEA.

Ochrona środowiska

Utylizacja materiałów z opakowania

- Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem (♻️). Należy w odpowiedzialny sposób pozbywać się materiałów opakowaniowych, przestrzegając miejscowych przepisów dotyczących utylizacji odpadów.

Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) oraz polską ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
 - Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia, przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, spowodowanego nieodpowiednią utylizacją produktu.
- 
- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Rady dotyczące oszczędzania energii

- Nagrzewać urządzenie jedynie wtedy, gdy jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej wchłaniają ciepło.
- Wyłączyć piekarnik 10/15 minut przed upływem ustawionego czasu pieczenia. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły, pomimo wyłączenia piekarnika.

Deklaracja zgodności

- Niniejszy piekarnik jest przeznaczony do kontaktu z artykułami spożywczymi i spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (CE) nr 1935/2004. Został on zaprojektowany, wyprodukowany i wprowadzony na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w Dyrektywie nr 2006/95/WE w sprawie niskiego napięcia (która zastąpiła Dyrektywę nr 73/23/EWG z późniejszymi zmianami) oraz w Dyrektywie nr 2004/108/WE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej („EMC”).
- Niniejsze urządzenie spełnia wymogi dot. ekoprojektu określone w Rozporządzeniach Komisji nr 65/2014 i 66/2014, zgodnie z Normą Europejską 60350-1.

GWARANCJA IKEA

Ile trwa okres gwarancji IKEA?

Niniejsza gwarancja obowiązuje przez okres pięciu (5) lat od daty zakupu urządzenia AGD w sklepie IKEA a w przypadku urządzenia oznaczonego marką LAGAN przez okres dwóch (2) lat. W celu potwierdzenia zakupu należy przedłożyć oryginał paragonu lub fakturę. Wykonywanie prac gwarancyjnych nie powoduje przedłużenia okresu gwarancji urządzenia.

Jakie urządzenia nie podlegają 5 letniej gwarancji IKEA?

Urządzenia AGD oznaczone nazwą LAGAN oraz wszystkie urządzenia AGD zakupione przed dniem 1 sierpnia 2007 r.

Kto wykonuje usługi serwisowe?

Wyznaczony przez IKEA serwis, wykonujący usługi gwarancyjne za pośrednictwem sieci własnych punktów lub Autoryzowanych Serwisów Technicznych.

Co obejmuje gwarancja?

Niniejsza gwarancja obejmuje wady konstrukcji lub materiałów wykorzystanych do produkcji urządzenia od dnia jego zakupu w sklepie IKEA. Gwarancja odnosi się tylko do użytku domowego. Wyjątki od powyższej zasady określone są w rozdziale zatytułowanym "Czego nie obejmuje niniejsza gwarancja?" W okresie gwarancji pokrywane będą koszty usunięcia wad, np. napraw, wymiany części, robocizny oraz koszty podróży, pod warunkiem udostępnienia urządzenia do naprawy bez ponoszenia szczególnych kosztów. Przy uwzględnieniu powyższych warunków zastosowanie mają przepisy prawa wspólnotowego (dyrektywa nr 99/44/WE) oraz odpowiednie przepisy prawa krajowego. Części wymienione są własnością IKEA.

Jakie działania podejmuje IKEA w celu rozwiązania problemu?

Wyznaczony przez IKEA serwis bada produkt i decyduje, według własnego uznania, czy jest on objęty niniejszą gwarancją. W razie uznania, że produkt jest objęty gwarancją,

serwis IKEA lub Autoryzowany Serwis Techniczny decyduje, według własnego uznania, czy naprawić wadliwy produkt czy wymienić go na taki sam lub porównywalny produkt.

Czego nie obejmuje niniejsza gwarancja?

- Zwykłego zużycia.
- Uszkodzenia umyślnego lub wynikającego z niedbalstwa, uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, nieprawidłową instalacją lub podłączeniem do niewłaściwego źródła napięcia, uszkodzenia spowodowanego reakcją chemiczną lub elektrochemiczną, rdzą, korozją lub uszkodzeniem w wyniku działania wody, w tym uszkodzenia spowodowanego nadmiarem wapnia w wodzie z instalacji wodociągowych oraz uszkodzenia spowodowanego anomaliami pogodowymi.
- Materiałów eksploatacyjnych, w tym baterii i lamp.
- Części niefunkcjonalnych i dekoracyjnych, niemających wpływu na normalne użytkowanie urządzenia, w tym rysy oraz ewentualnych przebarwień.
- Przypadkowych uszkodzeń spowodowanych przez obce ciała lub substancje, czyszczenie lub przepychanie filtrów, systemów odprowadzania wody lub szufłał na proszek.
- Uszkodzenia następujących części: części ze szkła ceramicznego, akcesoriów, koszyków na naczynia i sztućce, rur zasilających i odwadniających, uszczeltek, lampek oraz ich pokryw, wyświetlaczy, pokręteł, obudów oraz części obudów. Odstępstwem od tego jest przypadek, gdy można udowodnić, że uszkodzenia powstały wskutek błędu podczas produkcji.
- Przypadków, w których nie stwierdzono usterek w trakcie wizyty technika.
- Napraw niewykonanych przez wyznaczony przez IKEA serwis lub Autoryzowany Serwis Techniczny bądź

przypadków niezastosowania części oryginalnych.

- Napraw będących następstwem instalacji wykonanych nieprawidłowo lub w sposób niezgodny ze specyfikacją.
- Wykorzystania urządzenia w środowisku innym niż domowe, tj. użytku profesjonalnego.
- Uszkodzeń transportowych. Jeśli transportem produktu do domu lub pod inny adres zajmuje się klient, IKEA nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody, jakie mogą powstać podczas transportu. Jednakże, w sytuacji gdy produkt jest dostarczany do klienta przez IKEA, za jego ewentualne uszkodzenia powstałe podczas dostawy odpowiada IKEA.
- Kosztów związanych z pierwszą instalacją urządzenia IKEA.
Jednakże, jeśli urządzenie będzie naprawiane lub wymieniane przez wskazany przez IKEA serwis lub Autoryzowany Serwis Techniczny w ramach niniejszej gwarancji, zajmą się oni, w razie potrzeby, ponowną instalacją takiego naprawionego lub wymienionego urządzenia.

Powyższe ograniczenia nie mają zastosowania do pracy prawidłowo wykonanej przez wykwalifikowanego specjalistę, przy zastosowaniu oryginalnych części, w celu dostosowania urządzenia do wymagań bezpieczeństwa technicznego obowiązujących w innym państwie członkowskim UE.

Zastosowanie przepisów prawa krajowego

Niniejsza gwarancja IKEA przyznaje Państwu określone uprawnienia, w uzupełnieniu do innych uprawnień, które mogą Państwu przysługiwać na mocy przepisów danego państwa.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupujących wynikających z niezgodności towaru z umową.

Obszar obowiązywania

W przypadku urządzeń zakupionych

w jednym państwie członkowskim UE i przewiezionych do innego państwa członkowskiego UE, usługi serwisowe świadczone będą na standardowych warunkach gwarancyjnych obowiązujących w nowym państwie. Obowiązek świadczenia usług w ramach gwarancji istnieje wyłącznie pod warunkiem, gdy urządzenie spełnia poniższe wymogi i jest zainstalowane zgodnie nimi:

- specyfikacje techniczne państwa, w którym zgłaszana jest reklamacja gwarancyjna;
- instrukcje montażu oraz informacje bezpieczeństwa w Instrukcji Obsługi.

Gwarantem na terenie Polski jest IKEA Retail Sp. z o.o., Janki, Pl. Szwedzki 3, 05-090 Raszyn

Kontakt z działem obsługi klienta

Prosimy o kontakt z punktami obsługi klienta wyznaczonymi przez IKEA w następujących przypadkach:

- zgłoszenie serwisowe w ramach gwarancji
- uzyskanie informacji na temat instalacji urządzeń przeznaczonych do zabudowy w meblach kuchennych IKEA
- uzyskanie informacji dotyczących działania urządzeń sprzedawanych w IKEA

Aby zapewnić jak najlepszą pomoc z naszej strony, przed kontaktem z nami, prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją zabudowy i/lub instrukcją obsługi.

Punkty serwisowe wyznaczone przez IKEA



Lista adresów oraz telefony do punktów obsługi klienta wyznaczonych przez IKEA znajdują się na ostatniej stronie niniejszej gwarancji.



W celu zapewnienia Państwu szybkiej obsługi serwisowej należy korzystać z telefonów serwisowych, które są podane na ostatniej stronie gwarancji. W przypadku kontaktu z punktem

serwisowym prosimy o wybranie numeru podanego w broszurze dołączonej do danego urządzenia. Prosimy również o podanie numeru artykułu IKEA (ośmiocyfrowy kod) oraz dwunastocyfrowego numeru serwisowego, które znaleźć można na jego tabliczce znamionowej.



PROSIMY O ZACHOWANIE DOWODU ZAKUPU!

Oryginał paragonu lub faktury jest warunkiem do korzystania z usług gwarancyjnych. Dowód zakupu zawiera również nazwę oraz numer artykułu IKEA (ośmiocyfrowy kod) dla każdego z zakupionych urządzeń.

Czy potrzebujecie Państwo dodatkowej pomocy?

W przypadku dodatkowych pytań, które nie dotyczą urządzeń zakupionych w IKEA prosimy o kontakt z najbliższym centrum informacyjnym IKEA. Przed skontaktowaniem się z nami prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi.

İçindekiler

Güvenlikle ilgili bilgiler	36	Servis çağırmadan önce	58
Ürün tanımı	39	Teknik veriler	59
Kontrol paneli	41	Kurulum	60
Fonksiyon listesi	41	Kullanım önerileri ve ipuçları	62
Gösterge	42	Elektrik bağlantısı	64
Günlük kullanım	45	Çevre ile ilgili konular	64
Pişirme tabloları	50		
Temizlik ve bakım	55		

Güvenlikle ilgili bilgiler

Sizin ve başkalarının güvenliği büyük önem taşır.

Bu kılavuz ve cihazda belirtilen güvenlik uyarıları okunmalı ve daima dikkate alınmalıdır.

⚠ Bu tehlike işaretidir. Emniyetle ilgili konularda, kullanıcıları kendilerine ve başkalarına yönelik tehlikelere karşı uyarır.

Tüm güvenlik uyarılarının önünde tehlike işareti ve aşağıdaki terimler bulunur:

⚠ TEHLİKE! Önlenmezse mutlaka ağır yaralanmaya yol açacak tehlikeli bir durumu belirtir.

⚠ UYARI! Önlenmezse muhtemelen ağır yaralanmaya yol açabilecek tehlikeli bir durumu belirtir. Tüm güvenlik uyarıları mevcut potansiyel riskle ilgili spesifik bilgiler verir ve cihazın yanlış kullanımından kaynaklanabilecek yaralanma, hasar ve elektrik çarpması riskinin nasıl azaltılabileceğini açıklar. Aşağıdaki talimatlara harfiyen uyun:

- Tüm ambalaj açma ve montaj işlemlerini yapmak için koruyucu eldiven kullanın.
- Herhangi bir montaj işine

başlanmadan önce, cihazın elektrik fişi prizden çekilmiş olmalıdır.

- Montaj ve bakım işleri yetkili teknisyen tarafından, üreticinin talimatlarına ve yerel güvenlik yönetmeliklerine uygun şekilde yapılmalıdır. Kullanma kılavuzunda özellikle belirtilmedikçe, cihazın hiçbir parçasını tamir etmeyin ve değiştirmeyin.
- Elektrik kablosu sadece, kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından değiştirilmelidir. Bir yetkili servis ile temasa geçin.
- Cihazın topraklanması kanunen zorunludur.
- Elektrik kablosu prize takıldığında, cihazı elektriğe bağlamak için yetecek bir uzunlukta olmalıdır.
- Cihaz monte edildiğinde, aşırı gerilim kategorisi III kapsamında bağlantının tamamen kesilmesini sağlayan, tüm kutuplarında (en az 3 mm) kontak ayırımı, çok kutuplu bir devre kesici takılmalı ve ulusal kablo tesisat tüzüklerine uygun olarak sabit kablo

- tesisatına dahil edilmelidir.
- Uzatma kablolarını veya üçlü prizleri kullanmayın.
 - Cihazın fişini çıkarmak için kablosundan çekmeyin.
 - Elektrikli parçalar, montajdan sonra kullanıcının erişemeyeceği bir konumda olmalıdır.
 - İndüksiyon plakasının yüzeyi çatladıysa, yüzeyi kullanmayın ve elektrik çarpması olasılığından kaçınmak için cihazı kapatın (yalnızca indüksiyon fonksiyonu bulunan modeller için).
 - Cihaza vücudunuzun ıslak bir yeriyle dokunmayın ve cihazı çıplak ayaklıyken çalıştırmayın.
 - Bu cihaz, sadece evde kullanım amacıyla yemek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka hiçbir türde kullanıma izin verilmez (örn.: odayı ısıtma). Üretici, kumandaların uygunsuz kullanımından veya hatalı ayarlanmasından kaynaklanan her türlü sorumluluğu reddeder.
 - Bu cihaz 8 yaşında ve daha büyük çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya mental kapasiteleri kısıtlı kişiler ya da deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, bu kişiler gözetim altında tutulduğu veya cihazın güvenli kullanımı hakkında önceden bilgilendirildiği ve yanlış kullanımın getireceği tehlikeleri anlamaları sağlandığı taktirde kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir. Temizlik ve kullanıcının yapması gereken bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
 - Cihazın erişilebilir parçaları, kullanım sırasında çok fazla ısınabilir. Küçük çocukların cihazdan uzak tutulması ve cihazla oynamadıklarından emin olacak şekilde gözetim altında tutulması gerekir.
 - Cihaz ve erişilebilir parçaları, kullanım esnasında ısınır. Isıtıcı elemanlara dokunulmaması için dikkatli olunmalıdır. 8 yaşından küçük çocuklar, devamlı gözetim altında olmadıkları sürece cihazdan uzak tutulmalıdır.
 - Kullanım sırasında ve sonrasında, cihazın ısınan parçalarına veya iç yüzeylerine dokunmayın – yanma riski vardır. Parçaları yeterince soğumadan, cihazın giysilerle veya diğer yanabilir maddelerle temas etmesine izin vermeyin.
 - Pişirme bittikten sonra cihaz kapağını açarken dikkatli olun, fırın kapağını tam açmadan sıcak havanın veya buharın azar azar çıkmasını bekleyin. Cihazın kapağı kapalıyken, içindeki sıcak hava kontrol panelinin üzerindeki havalandırma deliklerinden dışarı verilir. Havalandırma deliklerini tıkamayın.
 - Sıcak parçalara dokunmamak için dikkatli olarak, fırın tepçilerini ve aksesuarları çıkarmak için fırın eldivenleri kullanın.

- Cihazın içine veya yakınına yanıcı maddeler koymayın; cihaz yanlışlıkla çalıştırılırsa yangın çıkabilir.
- Cihazın içinde, kapağı kapalı olan kavanozları veya kapları ısıtmayın ve pişirmeyin. İçerisinde oluşacak basınç kavanozun patlamasına neden olarak cihaza zarar verebilir.
- Sentetik malzemeden yapılmış kaplar kullanmayın.
- Aşırı ısınan sıvı ve katı yağlar kolayca alev alabilir. Bol katı veya sıvı yağı olan yemekler pişirirken daima tetikte olun.
- Yemek kurutma işlemi sırasında cihazı asla başıboş bırakmayın.
- Yemek pişirirken alkollü içecekler kullanılıyorsa (ör. rom, konyak, şarap), alkolün yüksek sıcaklıklarda buharlaştığını unutmayın. Bunun sonucunda alkolden çıkan buharlar, elektrikli ısıtma parçasıyla temas edince alev alabilir.
- Asla buharlı temizleme cihazları kullanmayın.
- Piroлиз devri esnasında fırına dokunmayın. Piroлиз işlemi esnasında (sadece Piroлиз fonksiyonu olan fırınlar için) çocukları fırından uzak tutun.
- Piroлитik temizleme esnasında ve öncesinde, evcil hayvanların tamamı (özellikle de kuşlar) cihazın bulunduğu alandan uzak tutulmalıdır.
- Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık sensörünü kullanın.
- Fırın kapak camını temizlemek

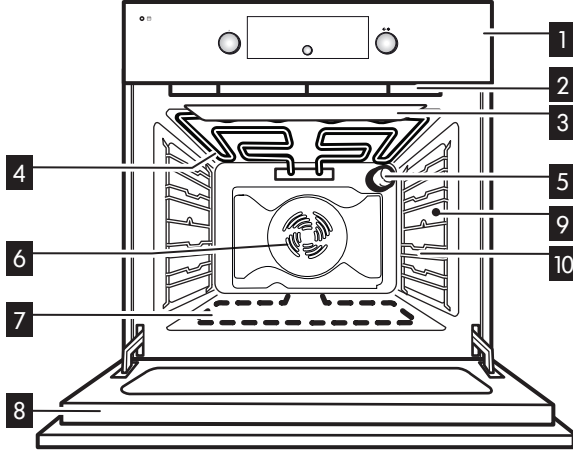
amacıyla sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bunlar camın bozulmasına neden olabilir.

- Elektrik çarpması riskini önlemek için, lambayı değiştirmeden önce cihazı kapattığınızdan emin olun.

Beyaz eşyaların imhası

- Bu cihaz geri dönüştürülebilir veya yeniden kullanılabilir malzemelerle üretilmiştir. Yerel atık imha yönetmeliklerine uygun olarak çöpe atılmalıdır. Cihazı atmadan önce, elektrik kablosunu kesin.
- Elektrikli ev eşyalarıyla ilgili işlemler, bunların geri kazanımı ve geri dönüşümü hakkında ayrıntılı bilgi için ilgili yerel makamlar, ev atıklarını toplama hizmetleri veya cihazı satın aldığınız yer ile iletişime geçin.

Ürün tanımı



- 1 Kontrol paneli
- 2 Soğutma fanı¹⁾ (gizli)
- 3 Izgara koruyucusu²⁾
- 4 Üst ısıtma elemanı/Izgara
- 5 Fırının arka lambası

- 6 Fırın fanı
- 7 Alt ısıtma elemanı (görünmez)
- 8 Fırın kapağı
- 9 Et sondası bağlantısı
- 10 Yan ızgaralar

1) Soğutma fanı, fırın kapatıldıktan sonra bile çalışmaya devam edebilir. Isıyla temizleme programı sırasında fan, normal pişirme fonksiyonları esnasından daha hızlı çalışır

2) Yiyeceklerin ızgaraya doğrudan temas etmelerini önler. Ancak, fırın çalışırken koruyucuya dokunmanızı tavsiye ederiz.

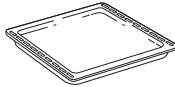
Aksesuarlar

Tel ızgara



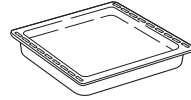
2x

Pişirme tepsi



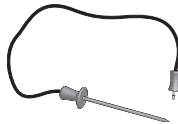
1x

Damlama tepsi



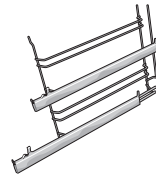
1x

Et sondası



1x

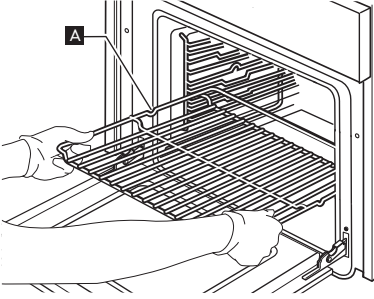
Teleskopik Raylar



2x

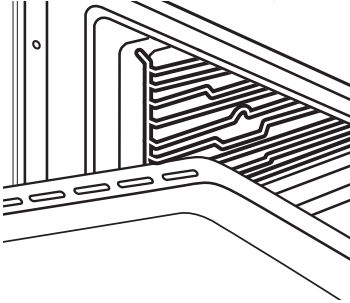
Tel rafların ve diğer aksesuarların fırına yerleştirilmesi

1. Tel rafı yatay konumda, kalkık kısmı "A" yukarı bakacak şekilde yerleştirin (Şek. 1).



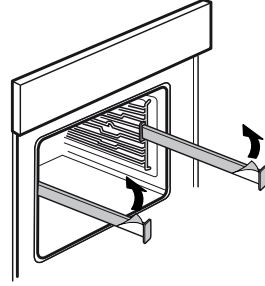
Şekil 1

2. Damlama tepsisi ve pişirme tepsisi gibi diğer aksesuarlar tel ızgarayla aynı şekilde takılır (Şek. 2).



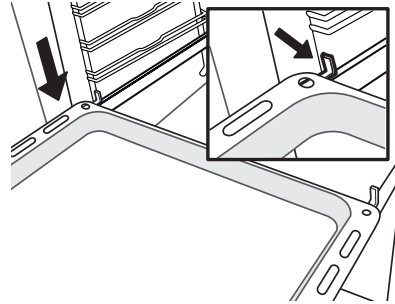
Şekil 2

Mavi filmi resimde gösterildiği gibi çıkarın

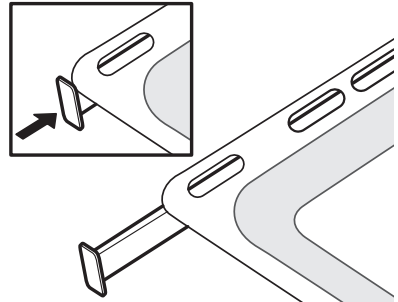


Tepsiyi teleskopik raylarla hizalayın.

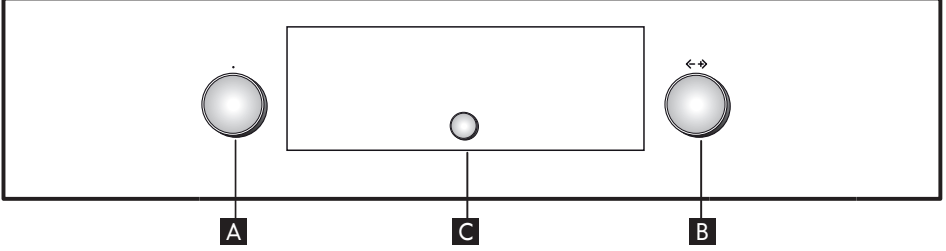
Damlama tepsisini arka ve ön sabitleyicinin arasına sabitleyerek teleskopik raylara yerleştirin.



Şekil 2



Şekil 3

Kontrol paneli

A Fonksiyon seçme düğmesi

B Ayar düğmesi

Not: Kontrol düğmeleri geri çekilebilir. Ortadaki düğmelere bastığınızda bunlar açılır.

C Seçim/Onay düğmesi

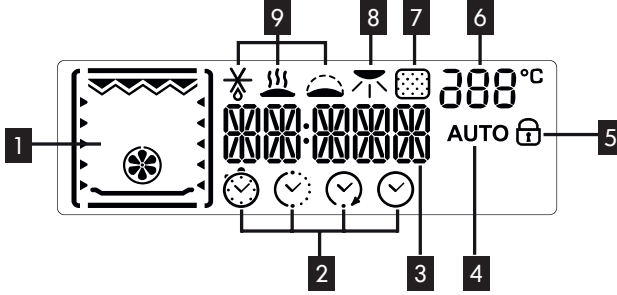
Fonksiyon listesi

“Fonksiyonlar” düğmesini herhangi bir konuma çevirin, fırın düğmelerini ise açın: Ekranda fonksiyonlar ve ilgili alt menüler gösterilir.

Alt menüler düğme IZGARA, ÖZEL FONKSİYONLA, AYARLAR, EKMEK/PIZZA fonksiyonlarına çevrilerek kullanılabilir ve seçilebilir.

Not: Fonksiyonların listesi ve açıklaması için özel tabloya bakın.

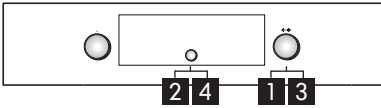
Gösterge



- 1 Çeşitli pişirme fonksiyonları sırasında devreye alınan ısıtma elemanlarına ilişkin gösterge
- 2 Zaman yönetimi simgeleri: zamanlayıcı, pişirme süresi, pişirme süresinin sonu, zaman
- 3 Seçilen fonksiyonlarla ilgili bilgiler
- 4 Seçilen otomatik EKMEK/PIZZA fonksiyonu
- 5 Otomatik temizlik çevrimi sırasında kapağın kilitli olduğuna ilişkin ifade

- 6 İç fırın sıcaklığı
- 7 Piroлиз fonksiyonu
- 8 Kızartma
- 9 Özel fonksiyonlar: buz çözme, sıcak tutma, kabartma

Sürenin ayarlanması











Fırın ilk açıldığında, göstergede iki saat basamağının ışığı yanıp söner








1. Doğru saati görüntülemek için "Ayar" düğmesini **B** çevirin.
2. Onaylamak için düğmeye **C** basın; göstergede iki dakika basamağının ışığı yanıp söner.

3. Doğru dakikaları görüntülemek için "Ayar" düğmesini **B** çevirin.
4. Onaylamak için düğmeye **C** basın. Örneğin bir elektrik kesintisinden sonra süreyi değiştirmek için sonraki paragrafa (AYARLAR) bakın.

Fırın fonksiyonları tablosu

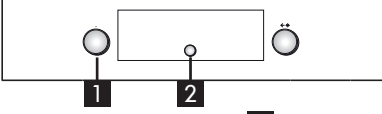
Fırının 4 pişirme seviyesi vardır. Sayım alt seviyeden başlar.

Fonksiyon	Fonksiyonların açıklamaları
 KAPALI	Pişirmeyi durdurmak ve fırını kapatmak için kullanılır.
 FANLI HAVA DOLAŞIMI	Aynı anda iki rafta ve aynı sıcaklıkta pişirilmesi gereken çeşitli yiyecekleri (örnek: balık, sebze, kek) pişirmek için kullanılır. Bu fonksiyon, farklı yiyecekleri, kokuları birbirlerine karıştırmadan pişirmek için kullanılabilir. Tek bir rafta pişirmek için 2. rafı kullanın. İki rafta birden pişirmek için, fırında ön ısıtma yaptıktan sonra 1. ve 3. rafları kullanın.
 STANDART	Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pişirmek için. 2. rafı kullanın. Yiyeceği içine koymadan önce fırını ısıtın.
 KONVEKSİYONLU PİŞİRME	Etleri ve sıvı dolgulı turtaları (tuzlu veya tatlı) tek bir rafta pişirmek için kullanılır. 2. rafı kullanın. Pişirmeden önce fırında ön ısıtma yapın.
 BÜYÜK ET PİŞİRME	Büyük et parçalarını (2,5 kg'ın üzerinde) pişirmek için kullanılır. Parçaların büyüklüğüne bağlı olarak 1. veya 2. rafı kullanın. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez. Daha eşit kızarma için pişirme sırasında etin çevrilmesi önerilir. Kurumayı önlemek için ara sıra etin yumuşatılması en iyisidir.
 IZGARA	Biftek, kebab ve sosiz ızgara yapmak, sebze graten pişirmek ve ekmek kızartmak için kullanılır. Yiyeceği 4. rafa yerleştirin. Et ızgara yaparken, pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için bir damlalık tepsisi kullanın. Bu tepsiyi, içine yarım litre su ekleyerek 3. rafa yerleştirin. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez. Pişirme işlemi sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır.
 TURBO IZGARA	Büyük et parçalarını kızartmak içindir (butlar, biftek, tavuk). Yiyeceği orta katlara koyun. Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için bir damlalık tepsisi kullanın. Bu tepsiyi, içine yarım litre su ekleyerek 1./2. rafa yerleştirin. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez. Pişirme işlemi sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır.
 EKMEK/PIZZA	Farklı tiplerde ve boyutlarda pizza ve ekmek pişirmek için. Bu fonksiyon önceden tanımlanan ayarlara sahip iki program içerir. Gereken değerleri belirtmeniz yeterlidir (sıcaklık ve süre). Fırın pişirme çevrimini otomatik olarak yönetir. Fırında ön ısıtma yaptıktan sonra hamuru 2. rafa yerleştirin.

Fonksiyon	Fonksiyonların açıklamaları
ÖZEL FONKSİYONLAR	
 BUZ ÇÖZME	Yiyeceğin buzunu çözme işlemini hızlandırmak içindir. Yiyeceği orta rafa/kata yerleştirin. Dışarıda kurumasını önlemek için, yiyeceği ambalajı içinde bırakın.
 SICAK TUTMA	Yeni pişirilen yiyecekleri sıcak ve gevrek tutmak için kullanılır (örnek: et, kızartmalar veya börekler). Yiyeceği orta rafa/kata yerleştirin. Fırının içindeki sıcaklık 65°'nin üzerindeyse fonksiyon devreye girmez.
 KABARTMA	Tatlı veya tuzlu hamurun en iyi şekilde kabarması için kullanılır. Fırının içindeki sıcaklık 40°C'nin üzerindeyse kabarmasının kalitesini korumak için fonksiyon devreye alınmaz. Hamuru 2. rafa yerleştirin. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez.
 EKO FANLI HAVA DOLAŞIMI	Dolgu rostolar ve parça etleri bir rafta pişirmek için kullanılır. Bu fonksiyon sürekli olmayan, hafif fan desteği kullanarak yiyeceklerin aşırı kurumasını önler. Bu EKO fonksiyonda lamba pişirme sırasında sönük kalır ve onay düğmesine basılarak geçici olarak yeniden açılabilir. Enerji verimliliğini en üst seviyeye çıkarmak için kapağın pişirme sırasında açılmaması önerilir. 3. katı kullanmanız önerilir. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez.
 HIZLI ÖN ISITMA	Fırını hızlı ısıtmak için
 AYARLAR	Göstergeyi (dil, süre, parlaklık, zil ses seviyesi, enerji tasarrufu) ayarlamak için kullanılır.
 PIROLİZ TEMİZLİK	Aşırı yüksek sıcaklığa sahip (yak. 500°) çevrimle pişirme sırasında oluşan sıçramaları yakıp temizlemek için kullanılır. İki temizlik çevrimi mevcuttur: tam bir çevrim (PIROLİZ TEMİZLİK) ve kısa çevrim (EKO) Tam çevrim yalnızca çok kirli fırınlarda en iyi şekilde kullanılır, bununla birlikte kısa çevrim ise düzenli aralıklarla kullanılmalıdır.

Günlük kullanım

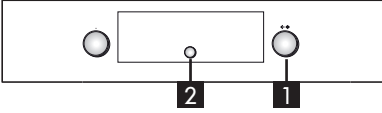
Pişirme fonksiyonlarını seçme



1. "Fonksiyonlar" düğmesini **A** istediğiniz fonksiyona çevirin: Göstergede pişirme ayarları gösterilir.
2. Gösterilen değerler istediğiniz değerlerse **C** düğmesine basın. Bunları değiştirmek için, aşağıdaki gibi ilerleyin.

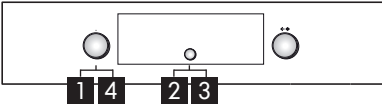
Izgaranın sıcaklığını/çıkışını ayarlanması


Izgaranın sıcaklığını veya çıkışını değiştirmek için, aşağıdaki gibi ilerleyin:




1. İsteddiğiniz değeri görüntülemek için "Ayar" düğmesini **B** çevirin.
2. Onaylamak için düğmeye **C** basın.

Hızlı ön ısıtma



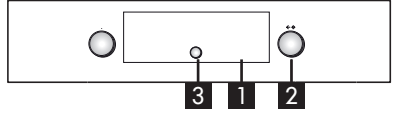
- Hızlı ön ısıtma çevrimi tamamlanana kadar fırının içine yiyecek koymayın.
1. Hızlı ön ısıtma fonksiyonunu seçmek için "Fonksiyonlar" düğmesini **A**  simgesine çevirin.
 2. **C** düğmesine basarak onaylayın: Ayarlar göstergede gösterilir.
 3. Önerilen sıcaklık istediğiniz sıcaklığa **C** düğmesine basın. Sıcaklığı değiştirmek için, önceki "Izgaranın sıcaklığını/çıkışını ayarlama" paragrafında açıklandığı gibi ilerleyin. Göstergede PRE mesajı gösterilir. Ayarlanan sıcaklığa erişildiğinde, ilgili değer


(ör. 200°) gösterilir ve sesli bir sinyal duyulur. Ön ısıtma işleminin sonunda, fırın otomatik olarak standart fonksiyonu  seçer. Bu noktada yiyecekler pişirme için fırının içine yerleştirilebilir.

4. Farklı bir pişirme fonksiyonu ayarlamak istiyorsanız, "Fonksiyonlar" düğmesini **A** çevirerek istediğiniz fonksiyonu seçin.

Pişirme süresinin ayarlanması

Bu fonksiyon yiyecekleri minimum 1 dakikadan maksimum seçilen fonksiyonun izin verdiği süreye kadar ayarlı bir süre boyunca pişirmek için kullanılabilir. Bu süreden sonra fırın otomatik olarak kapanır.




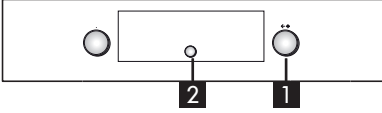
1. Sıcaklık onaylandıktan sonra,  simgesinin ışığı yanıp söner.
2. Ayar düğmesini **B** istediğiniz pişirme süresini gösterecek şekilde çevirin.
3. Pişirme süresini onaylamak için, **C** düğmesine basın.

Pişirme süresinin sonunu ayarlama/gecikmeli başlatma

ÖNEMLİ: Gecikmeli başlatma ayarı aşağıdaki fonksiyonlar için kullanılamaz: HIZLI ÖN ISITMA, EKMEK/PİZZA.

Not: Bu ayarla, seçilen sıcaklığa yavaş yavaş ulaşılır, böylece pişirme süreleri pişirme tablosunda belirtilenden biraz daha uzun olabilir.

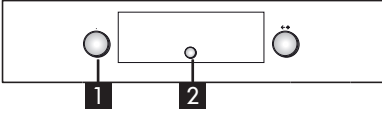
Pişirme süresinin sonu pişirmenin başlangıcı maksimum 23 saat 59 dakika geciktirilerek ayarlanabilir. Bu, yalnızca pişirme süresi ayarlandıktan sonra yapılabilir. Pişirme süresi ayarlandıktan sonra, göstergede pişirme süresinin sonu (örneğin 15:45) gösterilir ve  simgesinin ışığı yanar.



Pişirme süresinin sonunu ve böylece pişirme başlangıç zamanını geciktirmek için, aşağıdaki gibi ilerleyin:

1. “Ayar” düğmesini **B** pişirmenin sona ermesini istediğiniz zamanı gösterecek şekilde (örneğin 16:00) çevirin.
2. Seçilen değeri düğmeye **C** basarak onaylayın: Pişirme süresinin sonundaki iki nokta ayarın doğru yapıldığını gösterecek şekilde yanıp söner.
3. Fırın pişirmeyi ayarlanan zamanda bitirmek için pişirmenin başlangıcını otomatik olarak geciktirir.

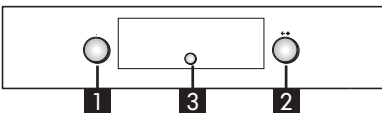
Zamanlayıcı



Bu fonksiyon yalnızca fırın kapalıyken kullanılabilir ve örneğin makarna pişirme süresini izlemek için kullanışlıdır. Ayarlanabilen en uzun süre 23 saat 59 dakikadır.

1. “Fonksiyonlar” düğmesi **A** sıfırdayken, “Ayar” düğmesini istediğiniz zamanı gösterecek şekilde çevirin.
2. Geri sayımı başlatmak için düğmeye **C** basın. Ayarlanan süre dolduğunda, göstergede “SON” ifadesi gösterilir ve sesli bir sinyal duyulur. Sesli sinyali susturmak için, düğmeye **C** basın (göstergede geçerli saat gösterilir).

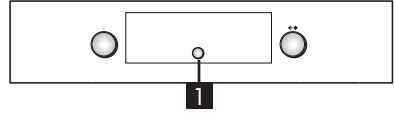
Özel fonksiyonların seçilmesi



1. “Fonksiyonlar” düğmesini **A** göstergede “BUZ ÇÖZME” ifadesi gösterilene kadar bu fonksiyonun ilgili simgesiyle birlikte çevirin.
2. Fonksiyonların listesinde gezinmek için “Ayar” düğmesini **B** çevirin: BUZ ÇÖZME, SICAK TUTMA, KABARTMA, EKO FANLI HAVA DOLAŞIMI.
3. Onaylamak için düğmeye **C** basın.

Kızartma

Belli fonksiyonlarla pişirmenin sonunda göstergede fazla kızartma olasılığı gösterilir. Bu fonksiyon, yalnızca pişirme süresi ayarlandığında kullanılabilir.

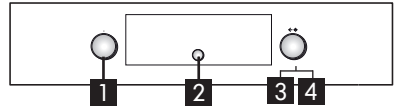


1. Pişirme süresinin sonunda göstergede şu ifade gösterilir: “KIZARTMAK İÇİN ✓ DÜĞMESİNE BASIN”. **C** düğmesine bastığınızda fırın 5 dakikalık bir kızartma çevrimi başlatır. Bu fonksiyon art arda en fazla iki kez seçilebilir.

Ekmek/pizza fonksiyonu seçimi

İki otomatik “ekmek” ve “pizza” pişirme fonksiyonunu içeren bir alt menüye erişmek için “Fonksiyonlar” düğmesinin **A** göstergesini simgesine çevirin.

Ekmek

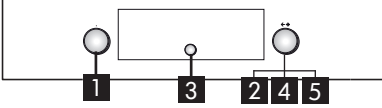



1. “Fonksiyonlar” düğmesini **A** simgesine çevirin: Göstergede “EKMEK” ifadesi, yanda ise OTOMATİK ifadesi gösterilir.
2. Fonksiyonu seçmek için **C** düğmesine basın.
3. İsteddiğiniz sıcaklığı (180°C ila 220°C

arasında) ayarlamak için “Ayar” düğmesini **B** çevirin ve **C** düğmesi ile onaylayın.


4. Gereken pişirme süresini ayarlamak için “Ayar” düğmesini **B** çevirin ve pişirmeyi başlatmak için **C** düğmesine basın.

Pizza



1. “Fonksiyonlar” düğmesini **A**  simgesine çevirin: Göstergede “EKMEK” ifadesi gösterilir. “PIZZA” fonksiyonunu seçmek için, aşağıdaki gibi ilerleyin:
2. “Ayar” düğmesini **B** çevirin: Göstergede “PİZZA” ifadesi görünür.
3. Fonksiyonu seçmek için **C** düğmesine basın.
4. İstedığınız sıcaklığı (220°C ila 250°C arasında) ayarlamak için “Ayar” düğmesini **B** çevirin ve **C** düğmesi ile onaylayın.
5. Gereken pişirme süresini ayarlamak için “Ayar” düğmesini **B** çevirin ve pişirmeyi başlatmak için **C** düğmesine basın.

Ayarlar

Değiştirilebilen beş ekran ayarını içeren bir alt menüye erişmek için “Fonksiyonlar” düğmesinin **A** göstergesini  simgesine çevirin.

Saat

SAAT’i görüntülemek için “Ayar” düğmesini **B** çevirin. Zamanı değiştirmek için, önceki bölüme (GEÇERLİ ZAMANI AYARLAMA) bakın.

Eko

EKO modu seçiliyken (AÇIK), göstergenin parlaklığı azaltılarak fırının 3 dakikadan başlayarak bekleme konumunda olacağı saat gösterilir. Ayrıca, pişirme sırasında fırının lambası söndürülür. Göstergedeki bilgileri görüntüleyip lambayı yeniden açmak için **C** düğmesine basarak düğmelerden birini çevirmeniz yeterlidir.

2. “EKO”yu görüntülemek için “Ayar” düğmesini **B** çevirin.

3. Ayara (AÇIK/KAPALI) erişmek için **C** düğmesine basın.
4. İsteddiğiniz ayarı seçmek için “Ayar” düğmesini **B** çevirin ve **C** düğmesine basarak onaylayın.
5. Bir pişirme fonksiyonu sırasında, Eko Modu etkinse fırın lambası 1 dakika pişirmeden sonra kapatılır ve her kullanıcının etkileşimi için yeniden devreye alınır.

Sesli uyarı

Sesli uyarıyı etkinleştirmek veya devreden çıkarmak için, aşağıdaki gibi ilerleyin:

1. “SES”i görüntülemek için “Ayar” düğmesini **B** çevirin.
2. Ayara (AÇIK/KAPALI) erişmek için **C** düğmesine basın.
3. İsteddiğiniz ayarı seçmek için “Ayar” düğmesini **B** çevirin ve **C** düğmesine basarak onaylayın.

Parlaklık

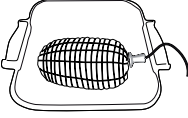
Göstergenin parlaklığını değiştirmek için, aşağıdaki gibi ilerleyin:

1. “PARLAKLIK”ı görüntülemek için “Ayar” düğmesini **B** çevirin.
2. **C** düğmesine bastığınızda göstergede 1 rakamı görüntülenir.
3. Parlaklığı artırmak veya azaltmak için “Ayar” düğmesini **B** çevirin ve **C** düğmesine basarak onaylayın.

Et sondası

Cihazla birlikte verilen et sondası en uygun pişirmeyi sağlamak için pişirme sırasında tam sıcaklığın (100°C’ye kadar) ölçülmesini sağlar. Pişirilen yiyeceğe bağlı olarak, gereken iç sıcaklık ayarlanabilir. Kusursuz pişirme sonuçları elde etmek için sondanın doğru şekilde yerleştirilmesi son derece önemlidir. Sondayı kemiklerden ve yağlı kısımlardan kaçınarak tamamen en fazla et bulunan kısma sokun (Şek. 1). Kümes hayvanları için, sonda ucun boş bir kısma girmediğine dikkat ederek yanlardan göğsün ortasına sokulmalıdır (Şek. 2). Çok düzensiz kalınlıklara sahip etlerde, eti fırından

çıkarmadan önce düzgün piştiğinden emin olun. Sondanın ucuna fırın bölmesinin sağ duvarında bulunan deliğe bağlayın.



Şek. 1



Şek. 2

Et Sondasıyla Pişirme Fonksiyonu

Et sondası sokulduğunda, bölme sıcaklığı seçilen fonksiyon için tanımlandığı gibi yönetilir, ancak pişirme işlemi ölçülen sıcaklık müşteri tarafından ayarlanan tahmini et sondası hedefine ulaştıktan sonra sona erer. Et sondasıyla pişirme fonksiyonları için belirtilmiş bir menü yoktur, ancak her zaman geleneksel bir pişirme fonksiyonundan “Et Sondası fonksiyonu”na geçmek mümkündür. Bu, et sondası sokulduğunda meydana gelir. Et sondası algılandığında sesli bir uyarı duyulur ve göstergede 3 saniye boyunca “SONDA” ifadesi görünür. Ardından göstergede geçerli bilgiler yeniden gösterilir.



Fonksiyonlar düğmesi **A** Bekleme veya Lamba konumuna çevrilmediyse göstergede pişirme fonksiyonlarıyla ilgili genel bilgiler ve et sondası için ayarlanan sıcaklık gösterilir.



Et sondası bir fonksiyonun (hızlı ön ısıtma, ızgara, özel fonksiyonlar, kızartma) başlangıcında sonra etkinleştirilmeden takılıp algılanırsa pişirme sonda çıkarılana kadar başlamaz. Bir alarm sinyali meydana gelir ve aşağıdaki mesaj gösterilir: **SONDAYI ÇIKARIN** Pişirmenin sonu et sondası için ayarlanan sıcaklığa bağlı olduğundan, işlev için bir geri sayım zaman ayarı yapılamaz ve bu

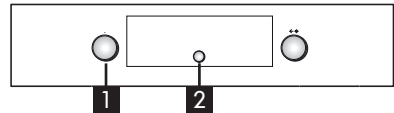
nedenle gecikmeli başlangıca sahip bir pişirme fonksiyonu ayarlanamaz.

Bir pişirme fonksiyonu seçildikten sonra, **B** +/- düğmesini çevirip **C** düğmesiyle onaylayarak fırın sıcaklığını (göstergenin sağ üst kısmında) ayarlayın. Et sondası için ayarlanacak değer (ekranın sağ alt kısmında) artık değiştirilebilir: Pişirmeye başlamak için düğmeyi **B** +/- çevirin **C** düğmesi ile onaylayın. Fırın ve et sondası sıcaklığı pişirme sırasında istenen zamanda değiştirilebilir. Fırın sıcaklığını ayarlamak için, **B** +/- düğmesini çevirmeniz yeterlidir; et sondası sıcaklığını değiştirmek için, **C** düğmesine iki kez basın, değeri ayarlamak için **B** +/- düğmesini çevirin ve **C** düğmesiyle onaylayın. Et sondasının varsayılan değeri 70°C'dir ve minimum 1°C'lik adımlarla ayarlanabilir. Et sondası bir fonksiyonun başında veya sırasında algılandığında, tüm ön ısıtma aşamaları atlanır ve seçilen fonksiyonun ilk pişirme aşaması gerçekleştirilir; lamba et sondası çıkarılıp artık algılanmayana kadar AÇIK kalır. Çalışma sırasında sonda çıkarılırsa göstergede pişirme dakikaları gösterilir ve sayaç kullanıcı fonksiyonu durdurana veya et sondasını yeniden sokuncaya kadar artar. Pişirmenin sonu geldiğinde göstergede yanıp sönen bir “SON” ifadesi gösterilir.

Piroliz Temizlik

Not: Piroliz fonksiyonunu çalıştırmadan önce tüm aksesuarları çıkartın.

Bu fonksiyonun açıklaması için, TEMİZLİK bölümüne ve 12. sayfadaki fonksiyonlar tablosuna bakın.













Fırının otomatik temizlik çevrimini (piroliz temizlik) devreye almak için aşağıdaki gibi ilerleyin:












1. “Fonksiyonlar” düğmesini **A** göstergede



“PİROLİZ TEMİZLİK” ifadesi görüntülenene kadar çevirin.







2. Seçiminizi onaylamak için düğmeye **C** basın ve piroliz temizlik çevrimini başlatın. EKO piroliz temizliği seçmek için, “Ayar” düğmesini **B** çevirin: Göstergenin sağ alt kısmında EKO kelimesi görünür. Kısa programı başlatmak için düğmeye **C** basın. Piroliz temizlik sırasında, fırın kapağı otomatik olarak kilitletir ve simge göstergede gösterilir. Temizlik çevriminin sonunda kapak kilitle kalır: Göstergede “SOĞUYOR” ifadesi görüntülenerek fırının hala soğuduğu belirtilir. Fırın güvenli bir sıcaklığa düştüğünde, simgenin ışığı söner ve göstergede “SON” ifadesi gösterilir. Not: Otomatik kapak kilitleme kontrol işlemi düzgün yapılamazsa simge göstergede gösterilir. Diğer taraftan kapak kilitleme sistemindeki bir arıza nedeniyle kapalı kalırsa göstergede “KAPAK KİLİTLİ” ifadesi görünür. Bu durumda, Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.





Pişirme tabloları

Yemeğin türü	Fonksiyon	Ön ısıtma	Seviye (alttan üste doğru)	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dak.)	Aksesuarlar
Mayalı kekler		X	2	160-180	30-90	Tel rafta kek kalıbı
		X	1-3	160-180	30-90	Raf 3: Tel rafta kek kalıbı Raf 1: Tel rafta kek kalıbı
Dolgu tartlar (cheesecake, elmalı pay)		-	2	160-200	30-85	Damlama tepsisi/ pişirme tepsisi veya kek kalıbı, tel rafta
		X	1-3	160-200	35-90	Raf 3: Tel rafta kek kalıbı Raf 1: Tel rafta kek kalıbı
Kurabiye/tartlar		X	2	170-180	15-45	Damlama tepsisi / pişirme tepsisi
		X	1-3	150-170	20-45	Raf 3: Pişirme tepsisi Raf 1: Damlama tepsisi
Profiterol çöreği		X	2	180-200	30-40	Damlama tepsisi / pişirme tepsisi
		X	1-3	180-190	35-45	Raf 3: Pişirme tepsisi Raf 1: Damlama tepsisi
Beze		X	2	90	110-150	Damlama tepsisi / pişirme tepsisi
		X	1-3	90	130-150	Raf 3: Pişirme tepsisi Raf 1: Damlama tepsisi

Yemeğin türü	Fonksiyon	Ön ısıtma	Seviye (alttan üste doğru)	Sıcaklık (°C)	Piştirme süresi (dak.)	Aksesuarlar
Ekmek/pizza/ fokaçya		X	2	190-250	15-50	Damlama tepsi / piştirme tepsi
		X	1-3	190-250	25-50	Raf 3: Piştirme tepsi Raf 1: Damlama tepsi
Ekmek		X	2	180-220	30-50	Damlama tepsi / piştirme tepsi veya rafi
Pizza		X	2	220-250	15-30	Damlama tepsi / piştirme tepsi
Dondurulmuş pizza		X	2	250	10-15	Raf 2: Damlama tepsi / piştirme tepsi veya tel raf
		X	1-3	250	10-20	Raf 3: Piştirme tepsi Raf 1: Damlama tepsi
Tatlı tartlar (sebzeli tart, kiş)		X	2	180-190	35-45	Tel rafta kek kalıbı
		X	1-3	180-190	45-60	Raf 3: Tel rafta kek kalıbı Raf 2: Tel rafta kek kalıbı
Milföy tatlısı/ milföy krakerleri		X	2	190-200	20-30	Damlama tepsi / piştirme tepsi
		X	1-3	180-190	20-40	Raf 3: Piştirme tepsi Raf 1: Damlama tepsi
Lazanya, fırında makarna, canelloni, pide		X	2	190-200	30-60	Tel rafın üzerinde damlama tepsi veya fırın tepsi

Yemeğin türü	Fonksiyon	Ön ısıtma	Seviye (alttan üste doğru)	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dak.)	Aksesuarlar
Kuzu / Dana / Sığır / Domuz 1 Kg		X	2	190-200	70-100	Tel rafın üzerinde damlama tepsisi veya fırın tepsisi
Tavuk / Tavşan / Ördek 1 Kg		X	2	200-230	50-100	Tel rafın üzerinde damlama tepsisi veya fırın tepsisi
Hindi / Kaz 3 kg		X	1-2	190-200	80-130	Tel rafın üzerinde damlama tepsisi veya fırın tepsisi
Fırında balık / kağıtta (fileto, bütün)		X	2	180-200	40-60	Tel rafın üzerinde damlama tepsisi veya fırın tepsisi
Sebze dolmaları (domates, kabak, patlıcan)		X	2	170-190	30-60	Tel rafta fırın tepsisi
Tost		-	4	3 (yüksek)	2-5	Tel raf
Balık fileto/ biftek		-	4	2 (orta)	20-35	Raf 4: tel raf (pişirmenin yarısında yiyeceği çevirin) Raf 3: İçinde su bulunan damlama tepsisi
Salam-Sosis / Kebap Kaburga / Hamburger		-	4	2-3 (orta-yüksek)	15-40	Raf 4: tel raf (pişirmenin yarısında yiyeceği çevirin) Raf 3: İçinde su bulunan damlama tepsisi

Yemeğin türü	Fonksiyon	Ön ısıtma	Seviye (alttan üste doğru)	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dak.)	Aksesuarlar
Kızarmış tavuk 1-1,3 Kg		X	2	2 (orta)	50-65	Raf 2: Tel raf (yiyeceği pişirmenin üçte ikisinde çevirin) Raf 1: İçinde su bulunan damlama tepsi
				3 (yüksek)	60-80	Raf 2: Döner-şiş aparatı Raf 1: İçinde su bulunan damlama tepsi
Az pişmiş rozbif 1 Kg		-	2	2 (orta)	35-50	Tel rafta fırın tepsi (gerekirse yiyeceği pişirmenin üçte ikisinde çevirin)
Kuzu budu / İncik		-	2	2 (orta)	60-90	Tel rafta damlama veya fırın tepsi (gerekirse yiyeceği pişirmenin üçte ikisinde çevirin)
Fırında patates		-	2	2 (orta)	35-50	Damlama tepsi / pişirme tepsi (gerekirse yiyeceği pişirmenin üçte ikisinde çevirin)
Sebze graten		-	2	3 (yüksek)	10-15	Tel rafta fırın tepsi
Lazanya & Et		X	1-3	200	50-100*	Raf 3: Tel rafta fırın tepsi Raf 1: Tel rafın üzerinde damlama tepsi veya fırın tepsi

Yemeğin türü	Fonksiyon	Ön ısıtma	Seviye (alttan üste doğru)	Sıcaklık (°C)	Piştirme süresi (dak.)	Aksesuarlar
Et & Patates		X	1-3	200	45-100*	Raf 3: Tel rafta fırın tepsisi Raf 1: Tel rafın üzerinde damlama tepsisi veya fırın tepsisi
Balık & Sebzeler		X	1-3	180	30-50*	Raf 3: Tel rafta fırın tepsisi Raf 1: Tel rafın üzerinde damlama tepsisi veya fırın tepsisi
Doldurulmuş rosto		-	3	200	80-120*	Tel rafın üzerinde damlama tepsisi veya fırın tepsisi
Parça et (tavşan, tavuk, kuzu)		-	3	200	50-100*	Tel rafın üzerinde damlama tepsisi veya fırın tepsisi

* Piştirme süresi yaklaşıkktir. Kişisel tercihe göre yiyecekler fırından farklı zamanlarda çıkarılabilir.

Temizlik ve bakım

TEMİZLİK

⚠ UYARI!

- Asla buharlı temizleme cihazları kullanmayın.
- Fırını sadece dokunulacak derecede soğukken temizleyin.
- Cihazın elektrik fişini prizden çekin.

Fırının dışı

i ÖNEMLİ: Paslandırıcı veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın. Bu tür ürünlerden biri kazara cihazla temas ederse, derhal nemli bir bezle temizleyin.

- Fırın yüzeylerini nemli bir bezle silin. Çok kirli ise, suya birkaç damla bulaşık deterjanı ilave edin. Kuru bir bezle silerek kurulayın.

Fırının içi

i ÖNEMLİ: Aşındırıcı süngerler, metal kazıma aletleri veya bulaşık teli kullanmayın. Bunlar zamanla emaye yüzeylere ve fırının cam kapağına hasar verebilir.

- Her kullanımdan sonra fırının soğumasını bekleyin, ardından tercihen hâlâ orta derecede sıcakken temizleyerek, yemek artıkları (ör. çok şekerli yiyecekler) nedeniyle biriken kir ve lekeleri temizleyin.
- Uygun fırın deterjanları kullanın ve üreticinin talimatlarına uyun.
- Cam kapağı uygun bir sıvı deterjanla temizleyin. Fırın kapağı, temizliği kolaylaştırmak amacıyla çıkarılabilir (bkz. BAKIM). İç cam temizliği kolaylaştırmak için pürüzsüzdür.

NOT: Su içeriği fazla olan yiyecekleri (ör. pizza, sebze vs.) uzun süreli pişirirken, kapağın içinde ve contanın etrafında yoğunlaşma oluşabilir. Fırın soğuyunca, kapağın iç tarafını bir bezle veya süngerle kurulayın.

Aksesuarlar

- Kullanımdan hemen sonra aksesuarları deterjanlı suyun içine koyun, eğer hâlâ sıcaksa bunları fırın eldivenleriyle tutmayı unutmayın.

- Bir fırça veya sünger kullanılarak yemek artıkları kolayca çıkarılabilir.

Fırının arka duvarını ve katalitik yan panelleri temizleme:

- **ÖNEMLİ:** Katalitik yüzeye zarar verebilecek ve kendi kendini temizleme özelliğini bozabilecek aşındırıcı veya sert deterjanlar, sert fırçalar, bulaşık telleri veya fırın spreyleri kullanmayın.
- Önce fırını içi boş olarak, fan destekli fonksiyon ile 200°C'de yaklaşık bir saat çalıştırın
- Ardından, cihazın soğumasını bekleyin ve yemek artıklarını bir süngerle temizleyin.

Fırınların piroliz fonksiyonu ile temizlenme çevrimi:

⚠ UYARI!

- Piroliz devri esnasında fırına dokunmayın. Asla buharlı temizleme cihazları kullanmayın.
- Piroliz devri esnasında çocukları fırından uzak tutun.

Bu fonksiyon, pişirme esnasında fırının içinde sıçramış yağ birikintilerini yaklaşık 500 °C'lik bir ısıyla yakar. Bu derece yüksek bir sıcaklıkta, kalıntılar hafif bir küle dönüşür ve fırın tekrar soğuduğunda bu küller nemli bir bezle kolayca silinebilir. Piroliz fonksiyonunu her kullanım sonrasında seçmeyiniz, sadece fırın çok kirli olduğunda veya ön ısıtma veya pişirme işlemleri esnasında is ve duman çıktığında kullanınız.

- Eğer fırın bir ocağın altına monte edilmişse, kendi kendini temizleme (piroliz) fonksiyonu esnasında ocağın tüm brülörlerinin ve sıcak plakalarının kapatılmış olduğundan emin olun.
- Piroliz fonksiyonunu çalıştırmadan önce tüm aksesuarları (aynı zamanda yan ızgaraları) çıkarın.
- Fırın kapağının en iyi şekilde temizlenmesi için, piroliz fonksiyonunu kullanmadan önce en kötü kirleri nemli bir süngerle temizleyin.

- Cihaz iki piroliz fonksiyonuyla donatılmıştır:
 1. Standart çevrime göre %25 daha az enerji harcayan enerji tasarruflu (PYRO EXPRESS/ECO).
Bunu düzenli aralıklarla seçin (2 veya 3 kez art arda et pişirdikten sonra).
 2. Standart işlem (PYRO): Çok kirli bir fırının temizlenmesi için idealdir.

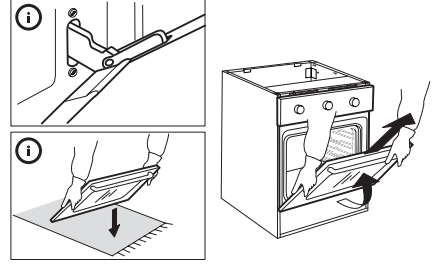
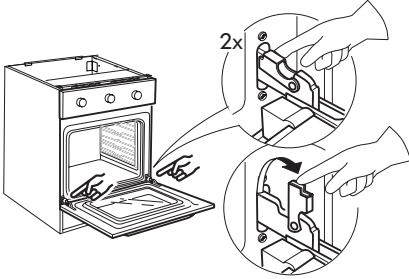
NOT: Piroliz fonksiyonu süresince, fırın kapağı açılmayacaktır; fırının içerisindeki sıcaklık kabul edilebilir bir güvenlik seviyesine dönünceye kadar kapalı kalacaktır.

BAKIM

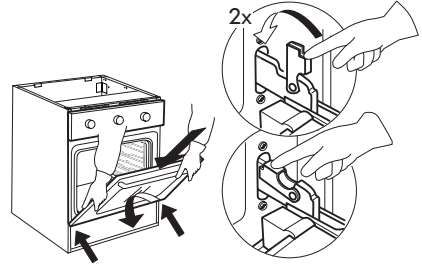
⚠ UYARI!

- Güvenlik eldivenleri kullanın.
- Aşağıdaki işlemleri yapmadan önce fırının soğuk olduğundan emin olun.
- Fırının elektrik fişini prizden çıkarın.

Kapağı çıkartmak için

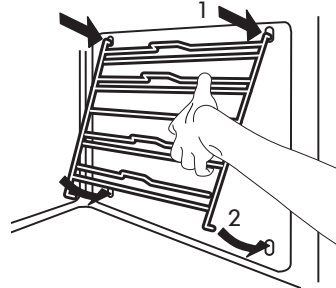


Kapağı takmak için



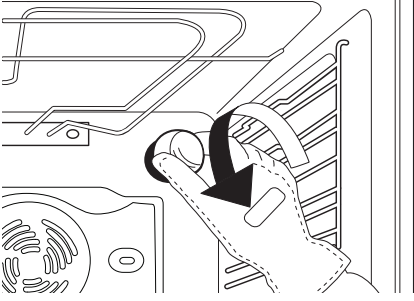
Yan ızgaraları çıkarmak için

Yan ızgarayı iki alt terminal kurtulana kadar yukarıya doğru hareket ettirin, ardından ızgarayı bölmenin merkezine doğru döndürün. Iızgarayı yeniden yerleştirmek için, yukarıdaki işlemleri ters sırada yapın.



Arka lambayı yenisiyle değiştirme

1. Fırının elektrik fişini prizden çıkarın.



Şekil 5

2. Lamba kapağını çevirerek çıkarın (Şekil 5), lambayı değiştirin (lamba tipiyle ilgili nota bakın) ve lamba kapağını çevirerek yerine geri takın.
3. Fırının fişini tekrar prize takın.

NOT:

- Yalnızca 40 W/230 V tip G9, T300°C halojen lambalar kullanın.
- Cihazda kullanılan lamba sadece elektrikli cihazlar için tasarlanmıştır ve ev içi ortam aydınlatması için uygun değildir (Komisyon Tüzüğü (EC) No. 244/2009).
- Lambalar IKEA Yetkili Servis Merkezinden elde edilebilir.

Servis çağırmadan önce

Sorun	Olası neden	Çözüm
Fırın çalışmıyor.	Elektrik prizine elektrik gelmiyordur.	Elektrik olup olmadığını kontrol edin.
	Fırının fişi elektrik prizine takılmamıştır.	Fırının fişini elektrik prizine takın.
		Sorunun gerilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.
Kapak açılmıyor Önemli: Kendi kendine temizlik sırasında fırının kapağı açılmayacaktır. Kilitli otomatik olarak açılıncaya kadar bekleyin (bkz. "Piroлиз fonksiyonlu fırınlarda temizlik devresi").		Sorunun gerilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.
Elektronik gösterge çalışmıyor:		Ekranda "F" harfi ve arkasından bir rakam gösteriliyorsa en yakın Yetkili Servis Merkezini arayın. Bu durumda "F" harfinden sonra gelen sayıyı belirtin.

Yetkili Servis Merkezini aramadan önce:

- "Servis çağırmadan önce" tablosundaki önerilerin yardımıyla sorunu kendi başınıza çözüp çözemeyeceğinize bakın.
- Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, cihazı kapatıp açın.

Yukarıdaki kontrollerden sonra arıza halen devam ediyorsa IKEA Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.

Şunları belirtin:

- arızanın kısa bir açıklaması;
- fırının tipi ve modeli;
- Fırının sağ iç tarafındaki (fırın kapağı açıldığında görünür) servis numarasını (bilgi etiketinde Service ifadesinden sonraki numara);

SERVICE 0000 000 00000



- tam adresiniz;
- telefon numaranız.

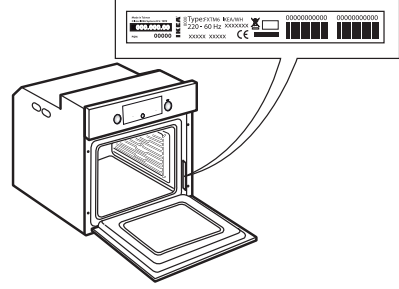
Anarım yapılması gerekiyorsa lütfen IKEA Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin (orijinal yedek parçaların kullanılmasını ve onarımın doğru yapılmasını sağlamak için).

Teknik veriler

Ürün tipi: Ankastr Elektrikli Fırın	
Model tanıtımı: RAFFINERAD 203.009.17 RAFFINERAD 603.009.15	
Bölme sayısı	1
Isı kaynağı	Elektrikli
Fonksiyon sayısı	11
Kullanılabilen hacim. Her türlü yan ızgara ve katalitik panel çıkarılmışken ölçülmüştür l	65
En geniş pişirme tepsi alanı cm ²	1200
Enerji Verimliliği Sınıfı (En Düşük Tüketim)	A+
Enerji Verimliliği Endeksi	81,9
Enerji tüketimi Standart fonksiyon (yük ve üstten ve alttan ısıtma ile) kWsa/çevrim	0,87
Enerji tüketimi Fanlı Hava Dolaşımı fonksiyonu (standart yük ve fanlı hava dolaşımıyla ısıtma ile) kWsa/çevrim	0,70
Üst ısıtma elemanı W	2450
Alt ısıtma elemanı W	1150
Izgara ısıtma elemanı W	2450
Fan ısıtma elemanı W	2000
Soğutma fanı W	12-21
Fırın lambası W	40
Fırın Fanı Watt Değeri W	12-21
Toplam güç W	2600
Boyutlar	
Genişlik mm	595
Yükseklik mm	595
Derinlik mm	564

Teknik veriler

Teknik bilgiler cihazın içerisindeki bilgi etiketinde bulunmaktadır.



Kurulum

Fırının ambalajını açtıktan sonra, nakliye sırasında hasar görmemiş olduğundan ve fırın kapağının düzgün kapanıp açıldığından emin olun. Sorun durumunda, satıcı veya size en yakın Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin. Herhangi bir hasar oluşmasını önlemek için, montaj aşamasında fırını sadece polistiren köpük kaidesinden çıkarın.

Montajın yapılacağı dolabın hazırlanması

- Fırına temas eden mutfak dolapları ısıya dayanıklı olmalıdır (en az 90°C).
- Tüm dolap kesme işlerini fırını monte edileceği yere yerleştirmeden önce yapın ve tüm tahta kıymık ve talaşlarını temizleyin.
- Montajdan sonra, fırının alt kısmı artık erişilemiyor olmalıdır.
- Cihazın düzgün bir şekilde çalışması için, tezgâh ile fırının üst kenarı arasındaki asgari açıklık mesafesini tıkamayın.

Genel tavsiyeler

Kullanmadan önce

- Aksesuarların koruyucu karton ambalajlarını, filmlerini ve etiketlerini çıkarın.
- Kapak çerçevesinin sağ tarafında bulunan sınıf plakasını çıkarmayın.

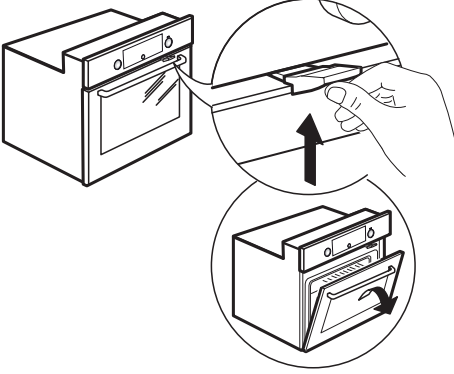
- Aksesuarları fırından çıkarın ve koruyucu yağın ve yalıtım malzemelerinin kokusunu ve dumanını yok etmek için, fırını bir saat kadar 200°'de ısıtın.

Kullanım sırasında

- Hasar verebileceğinden, kapağın üzerine ağır cisimler koymayın.
- Kapağa asılmayın ve tutacağına herhangi bir şey asmayın.
- Fırının içini alüminyum folyoyla kaplamayın.
- Sıcak bir fırının içine asla su dökmeyin; emaye kaplamasına zarar verebilir.
- Fırın kaplarını veya tepsileri asla fırının tabanında sürüklemeyin, aksi halde emaye kaplama zarar görebilir.
- Diğer cihazların elektrik kablolarının fırının sıcak kısımlarına dokunmadığından ve fırın kapağına sıkışmadığından emin olun.
- Fırını atmosferik maddelere maruz bırakmayın.

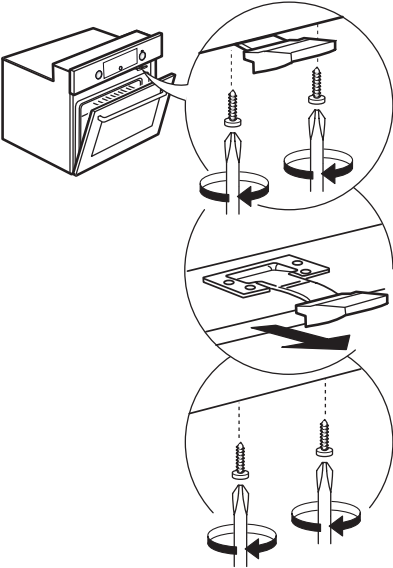
Kapak kilitleme aygıtı

Kapağı, kapak kilitleme aygıtı ile açmak için şekil 1'e bakınız.



Şekil 1

Kapak güvenlik aygıtı aşağıdaki şekil dizileri izlenerek çıkarılabilir (bkz. Şekil 2).



Şekil 2

Kullanım önerileri ve ipuçları

Pişirme tablosundan nasıl yararlanırsınız?

Tablo, yemekler için kullanılacak en uygun fonksiyonu ve yemeğin aynı anda bir veya birkaç seviyede mi pişirileceğini belirtir. Pişirme süreleri yemeğin fırına konulduğu andan itibaren başlar, dolayısıyla ön ısıtma (gerekirse) hariç tutulmuştur. Pişirme sıcaklıkları ve süreleri sadece yol gösterme amaçlıdır, ve yemeğin miktarına ve kullanılan aksesuarlara göre değişecektir. İlk başta önerilen en düşük değerleri kullanın, eğer yemek yeterince pişmezse o zaman yüksek değerlere geçin. Verilen aksesuarları kullanın ve koyu renkli metal kek kaplarını ve fırın tepsilerini tercih edin. Ayrıca ateşe dayanıklı (pyrex) veya gre seramik kaplar da kullanabilirsiniz, ancak bunlarda pişirme süresinin biraz daha uzun olacağını unutmayın. En iyi sonuçları elde etmek için, pişirme tablosunda aksesuar seçimi (cihazla birlikte verilenler) ve bunların hangi seviyeye konulacağına ilişkin tavsiyelere dikkatlice uyun.

Birkaç yemeği aynı anda pişirme

“HAVA DOLAŞIMLI” fonksiyonu kullanarak, aynı pişirme sıcaklığını gerektiren farklı yemekleri aynı anda (örneğin: balık ve sebze) farklı rafları kullanarak pişirebilirsiniz. Daha az pişirme süresi gerektiren yemeği çıkarın, daha uzun süre gerektiren yemeği fırında tutmaya devam edin.

Tatlılar

- Standart fonksiyonla tek bir raf üzerinde lezzetli tatlılar pişirebilirsiniz. Koyu renkli metal kek kalıpları kullanın ve bunları daima cihazla birlikte verilen tel rafın üzerine koyun. Birden fazla raf üzerinde pişirmek için fanlı hava fonksiyonunu seçin ve kek kalıplarını raflar üzerinde dağınık yerleştirerek, sıcak havanın en iyi şekilde dolaşmasına yardımcı olun.

- Kabararak bir kekin pişip pişmediğini anlamak için kekin ortasına tahta bir kürdan batırın. Eğer kürdan dışarıya temiz çıkarsa kekiniz pişmiş demektir.

- Teflon kek kalıbı kullanıyorsanız kenarlarını yağlamayın, yoksa kek kenarlarda eşit şekilde kabarmayabilir.

- Kek, pişirme sırasında “çökerse”, bir dahaki sefere daha düşük bir sıcaklık ayarlayın. Ayrıca kek karışımındaki sıvı miktarını azaltabilir ve daha yavaş karıştırabilirsiniz.

- Islak ve kremalı tatlılarda (cheesecake veya meyveli turtalar) “KONVEKSİYONLU PİŞİRME” fonksiyonunu kullanın. Eğer kekin altı ıslaksa, rafı alçaltın ve iç dolgusunu eklemeyen önce kekin altına ekme kırıntıları veya bisküvi kırıkları serpin.

Et

- Pişirilecek parça etin büyüklüğüne uygun olan herhangi bir fırın tepsisi veya ateşe dayanıklı (payreks) kap kullanın. Pirzola türü etlerde, tavanın içine biraz et suyu eklemenizi ve lezzet katması için pişirme sırasında ara sıra bu suyu etin üzerinde gezdirmenizi öneririz. Et pişince, 10-15 dakika daha fırında bekletin veya alüminyum folyoya sarın.

- Eti ızgarada pişirmek istediğinizde, her yerinin eşit oranda pişmesi için her yerinden eşit kalınlıkta kesmeniz gerekir. Çok kalın et parçalarının pişmesi daha uzun sürer. Etin dışının yanmasını önlemek için, tel ızgaranın raf seviyesini düşürerek, eti ızgaradan daha uzağa alın. Eti, pişirme süresinin üçte ikisine geldiğinizde ters çevirin.

Etin pişme sularını toplamak için, etin konulduğu ızgaranın hemen altına, içine yarım litre su konulmuş bir damlama tepsisi yerleştirin. Gerekliyse su ekleyin.

Pizza

Pizzanın altının çıtır çıtır olması için tepsileri hafifçe yağlayın. Pizza peynirini, pişirme süresinin üçte ikisine geldiğinizde pizzanın üzerine serpin.

Kabartma fonksiyonu

Hamuru fırına koymadan önce üzerini nemli bir bezle kapatmak her zaman en iyisidir. Bu fonksiyonla hamurun kabarma süresi, oda sıcaklığına (20-25°C) göre üçte bir oranında kısalmaktadır. 1 kilo pizza hamurunun kabarma süresi bir saat civarındadır.

Elektrik bağlantısı

Cihazın bilgi etiketinde belirtilen elektrik voltajının, evinizdeki voltaja uygun olup olmadığını kontrol edin. Bilgi etiketi fırının ön tarafındadır (kapak açıldığında görünür).

Elektrik kablosunu değiştirme işleri (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) mutlaka kalifiye bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır. IKEA Yetkili Servisi Merkezi ile iletişime geçin.

Çevre ile ilgili konular


Ambalaj malzemesinin imhası

- Ambalaj malzemesi %100 dönüştürülebilir niteliktedir ve (♻️) geri dönüşüm simgesi ile işaretlenmiştir. Bu nedenle ambalajın çeşitli parçaları, çöplerin imhasına yönelik yerel yönetmeliklere tümüyle uygun ve sorumlu bir şekilde atılmalıdır.

Ürünün imhası

- Bu cihaz, Atık Elektrik ve Elektronik Cihazlar (WEEE) ile ilgili 2012/19/EU Avrupa Direktifi'ne uygun olarak işaretlenmiştir.
- Bu cihazın uygun olmayan biçimde artık maddeye dönüştürülmesi, çevre ve insan sağlığını tehlikeye sokacak potansiyel negatif sonuçlar doğurabileceğinden, elden çıkarma esnasında uygun prosedürlerin takip edilmesi şarttır.
- Ürünün veya beraberindeki belgelerin



üzerindeki  simgesi, bu cihazın ev atığı gibi işlem göremeyeceğini, elektrik ve elektronik cihazların geri dönüşümünde uzman olan bir toplama merkezine götürülmesi gerektiğini belirtir.

Enerji tasarrufuyla ilgili ipuçları

- Fırını sadece yemek tarifinizde veya pişirme tablosunda özel olarak belirtilmişse önceden ısıtın.

- Isıyı çok daha iyi emdiklerinden dolayı koyu renk kaplamalı veya emaye pişirme kaplarını kullanın.
- Fırını ayarlanan pişirme süresinden 10-15 dakika önce kapatın. Uzun süreli pişirilmesi gereken yemekler, fırın kapatıldıktan sonra bile pişmeye devam eder.

Uygunluk beyanı

- Bu fırın yiyecek maddeleri ile temas edecek şekilde tasarlanmış olup, 1935/2004 sayılı Avrupa Yönetmeliklerine (CE) uygundur ve 2006/95/CE "Düşük Voltaj" Direktifinin (73/23/CEE ve müteakip değişikliklerin yerine geçen) güvenlik gerekliliklerine, "EMC" 2004/108/CE koruma gerekliliklerine uygun şekilde tasarlanmış, üretilmiş ve pazarlanmıştır.
- Bu cihaz Avrupa Standardı EN 60350-1 ile uyumlu olarak Avrupa Yönetmeliği n. 65/2014 ve 66/2014'ün ekonomik tasarım gerekliliklerini karşılar.

Содержание

Информация по безопасности	65	Если прибор не работает...	87
Описание изделия	68	Технические данные	88
Панель управления	70	Установка	89
Список функций/режимов	70	Полезные советы и рекомендации по использованию	91
Дисплей	71	Подключение к электрической сети	93
Повседневная эксплуатация	74	Рекомендации по охране окружающей среды	93
Таблицы приготовления блюд	79	ГАРАНТИЯ ИКЕА	94
Чистка и уход	84		

Информация по безопасности

Очень важно соблюдать правила вашей личной безопасности и безопасности других людей.

В данном руководстве и на самом приборе приведены важные указания и символы, касающиеся правил техники безопасности при пользовании прибором. Необходимо всегда следовать этим указаниям и символам.

⚠ Символ опасности, указывающий на наличие потенциальной опасности для пользователя и других лиц.

Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются символом "Опасно", а также следующими словами:

⚠ ОПАСНО! Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она приведет к тяжелым травмам.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она может стать причиной тяжелых травм. Все указания по безопасности содержат сведения о конкретной возможной опасности и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и ударов электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Необходимо строго соблюдать правила,

приведенные ниже:

- Выполняйте все операции по распаковке и установке прибора в защитных перчатках.
- Перед выполнением любой операции по монтажу необходимо отключать прибор от сети.
- Подключение к электрической сети и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в руководстве.
- Замена кабеля питания должна производиться квалифицированным электриком. В таких случаях обращайтесь в уполномоченный сервисный центр.
- Данный прибор должен быть обязательно заземлен в соответствии с действующими нормами.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к розетке электрической сети.

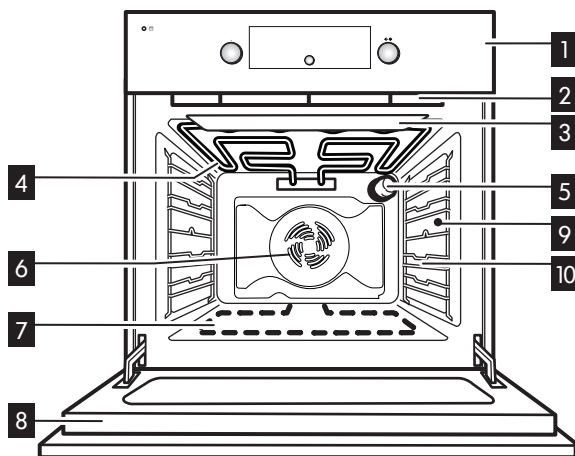
- После установки электроприбора обеспечьте наличие многополюсного автомата защиты сети с зазором между замыкающими контактами (как минимум 3 мм) всех полюсов с целью полного размыкания по категории перенапряжения III, встроенного в стационарную проводку в соответствии с государственными правилами и нормами электромонтажа.
- Использование многополюсных вилок-размножителей и удлинителей не допускается.
- Запрещается тянуть за сетевой шнур для того, чтобы вынуть вилку из розетки.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- При наличии трещин в индукционной варочной панели не используйте такую плиту и выключите прибор, чтобы исключить возможность поражения электрическим током (только для моделей с функцией индукции).
- Нельзя прикасаться к прибору влажными частями тела и пользоваться им, стоя на полу босиком.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего использования прибора или неправильной настройки органов управления.
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и людьми со сниженными физическими, сенсорными и умственными способностями, не обладающими достаточным опытом или не знакомыми с изделием, только под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или при условии, что они прошли инструктаж по правилам безопасной эксплуатации электроприбора и понимают связанные с этим опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Не допускайте детей к чистке и уходу за прибором без присмотра.
- Доступные части прибора во время работы могут сильно нагреваться. В связи с этим необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Прибор и его доступные части во время работы сильно нагреваются. Примите меры во избежание касания частями тела с нагревательными элементами. Не допускайте детей младше 8 лет к прибору без постоянного присмотра.
- Необходимо соблюдать осторожность и не касаться нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора при пользовании им, в противном случае возможны ожоги. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью: перед тем, как выполнять какие-либо действия, необходимо обеспечить постепенный выход горячего воздуха или пара. При закрытой дверце прибора

- выход горячего воздуха происходит через отверстие, расположенное над панелью управления. Не перекрывайте вентиляционные отверстия.
- Необходимо пользоваться специальными перчатками при вынимании из духовки кастрюль и других принадлежностей, следя при этом за тем, чтобы не касаться нагревательных элементов.
 - Не храните огнеопасные материалы в приборе или вблизи него, т.к. они могут воспламениться при его случайном включении.
 - Нельзя разогревать или готовить продукты в закрытых емкостях. Создаваемое внутри емкости давление может привести к ее взрыву с последующим повреждением самого прибора.
 - Нельзя пользоваться емкостями из синтетических материалов.
 - Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. Рекомендуется непрерывно следить за приготовлением блюд с большим количеством масла или жира.
 - Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов.
 - Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (например, ром, коньяк, вино и т.д.), следует помнить, что при высокой температуре происходит испарение спирта. В результате возникает опасность того, что при контакте образовавшихся паров спирта с электрическим нагревательным элементом произойдет их воспламенение.
 - Никогда не используйте для чистки духовки парочистители.
- Не касайтесь духовки в процессе выполнения пиролизической очистки. Не допускайте детей к печи во время цикла пиролизической очистки (только для печей с функцией пиролизической очистки).
 - Во время пиролизической очистки и после нее не допускайте домашних животных (особенно птиц) к печи.
 - Используйте только термощуп, рекомендованный для данной духовки.
 - Не используйте жесткие абразивные чистящие материалы и острые металлические ершики для очистки стеклянной дверцы печи, так как они могут поцарапать или повредить стекло.
 - Во избежание риска поражения электрическим током убедитесь в том, что прибор выключен перед тем, как приступить к замене лампочки.

Утилизация старых электробытовых приборов

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. Удаление изделия в отходы должно выполняться с соблюдением соответствующих местных правил. Перед удалением изделия в отходы необходимо отрезать кабель питания.
- Более подробную информацию о том, как следует обращаться с бытовыми электроприборами, а также об их сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытового мусора или в магазине, в котором было приобретено это изделие.

Описание изделия



- 1** Панель управления
- 2** Охлаждающий вентилятор¹⁾ (не виден)
- 3** Защитная панель гриля²⁾
- 4** Верхний нагревательный элемент/гриль
- 5** Задняя лампочка освещения печи
- 6** Вентилятор духовки
- 7** Нижний нагревательный элемент (не виден)
- 8** Дверца духовки
- 9** Разъем термощупа для измерения температуры мяса
- 10** Боковые решетки

1) После выключения духовки охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение еще некоторого промежутка времени. Во время пиролизической очистки вентилятор вращается с большей частотой, чем при нормальных условиях приготовления.

2) Исключает прямой контакт продуктов с грилем. Тем не менее, рекомендуется не касаться защитной панели во время работы духовки.

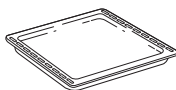
Принадлежности

Решетка



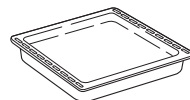
2x

Противень для выпечки



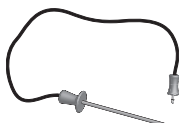
1x

Противень для сбора жира



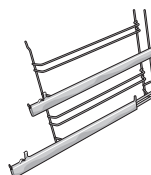
1x

Щуп для мяса



1x

Телескопические направляющие



2x

Установка решеток и других принадлежностей в духовку

1. Установите решетку горизонтально, приподнятой частью "А" вверх (Рис. 1).

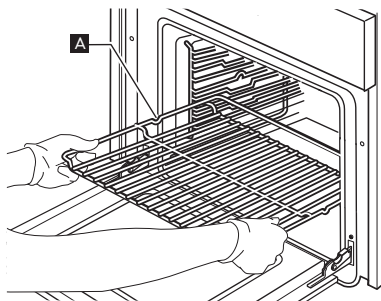


Рис. 1

2. Другие принадлежности, в частности, противни для сбора жира и выпечки, вставляются таким же образом, как и решетка (Рис. 2).

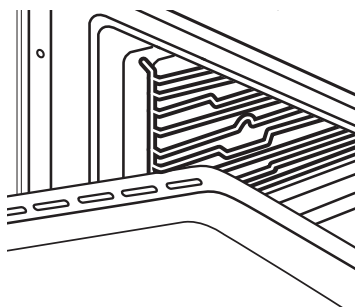
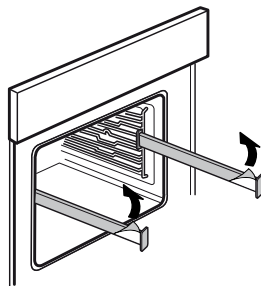


Рис. 2

Снимите синюю пленку, как показано на рисунке.



Теперь выровняйте противень на телескопических направляющих.

Поставьте противень на телескопические направляющие, закрепив его между задним и передним фиксатором.

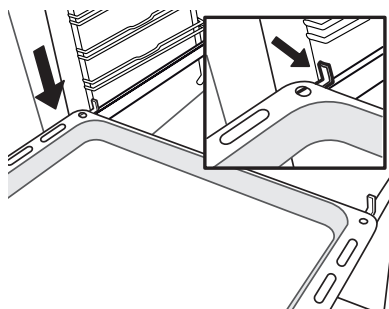


Рис. 2

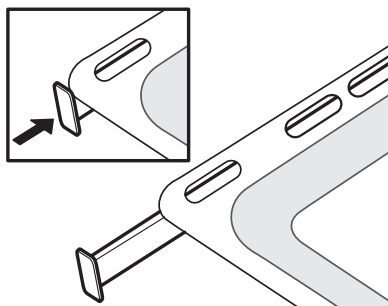
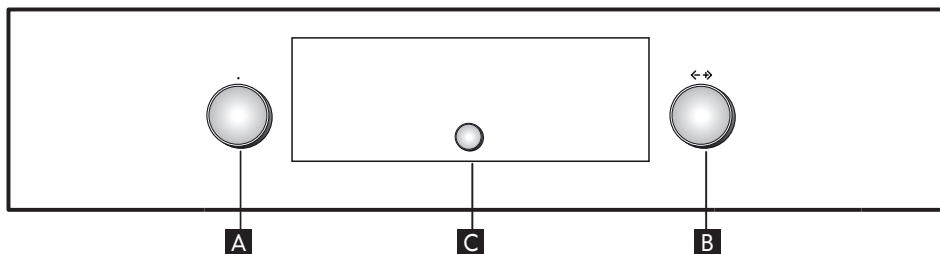


Рис. 3

Панель управления



A Ручка выбора режимов приготовления

C Кнопка выбора/подтверждения

B Ручка просмотра/регулировки

Примечание: ручки управления являются утапливаемыми. Нажмите по центру ручки, чтобы выдвинуть ручку наружу.

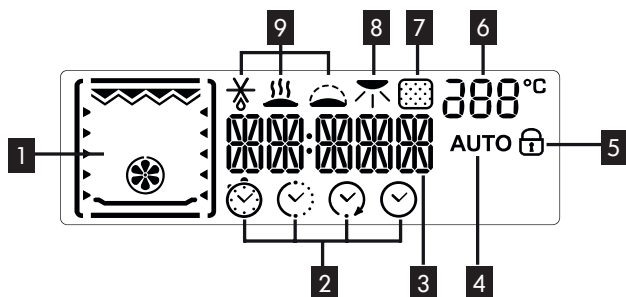
Список функций/режимов

Поверните ручку выбора режима в любое положение, при этом духовка включится: на дисплей будет выведен тот или иной режим или соответствующие ему подменю.

Подменю являются доступными при повороте ручки выбора режима на один из следующих режимов: GRILL ("ГРИЛЬ"), SPECIALS ("СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ"), SETTINGS ("НАСТРОЙКИ"), BREAD/PIZZA ("ХЛЕБ/ПИЦЦА").

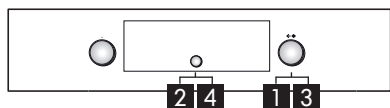
Примечание: список и описание режимов см. в соответствующей таблице.

Дисплей



- 1 Отображение нагревательных элементов, включенных в том или ином режиме
- 2 Символы времени: таймер, продолжительность приготовления, время окончания приготовления, время
- 3 Информация по предварительно выбранным режимам/функциям
- 4 Индикация выбора автоматического режима "ХЛЕБ/ПИЦЦА"
- 5 Индикатор блокировки дверцы во время выполнения цикла автоматической очистки (пиролиза)
- 6 Температура внутри духовки
- 7 Функция пиролиза
- 8 Подрумянивание
- 9 Специальные режимы/функции: размораживание, сохранение тепла, подъем теста

Установка времени










При первом включении духовки на дисплее мигают две цифры часов.








1. Поворачивая ручку просмотра/регулировки **В**, установите правильное значение часов.
2. Нажмите кнопку **С** для подтверждения; на дисплее замигают две цифры, соответствующие значению минут.

3. Поворачивая ручку просмотра/регулировки **В**, установите правильное значение минут.
4. Нажмите кнопку **С** для подтверждения. Если необходимо изменить текущее значение времени суток, например, в связи со сбоем подачи электроэнергии, см. описание действий, приведенное в следующем разделе ("НАСТРОЙКИ").

Режимы работы духовки

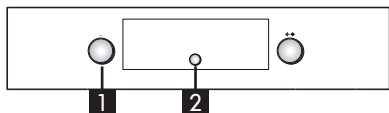
Печь имеет 4 уровня приготовления. Отсчет ведется с нижнего уровня.

Режим	Описание режима	
 ВЫКЛЮЧЕНО	Прерывание процесса приготовления и выключение духовки.	
 КОНВЕКЦИЯ	Этот режим используется для одновременного приготовления на двух полках разных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, тортов). Он гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой. При использовании только одного уровня рекомендуется ставить приготавливаемое блюдо на 2-ю полку. При приготовлении на двух уровнях рекомендуется использовать 1-ю и 3-ю полки и выполнять предварительный нагрев духовки.	
 ОБЫЧНЫЙ	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 2-й полкой. Разогревайте духовку перед тем, как помещать в нее продукты.	
 ПОДРУМЯНИВАНИЕ (ВЫПЕКАНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ)	Для приготовления мяса и тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) только на одном уровне. Пользуйтесь 2-й полкой. Перед началом приготовления выполните предварительный нагрев духовки.	
 БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ	Режим, используемый для приготовления очень крупных кусков мяса (более 2,5 кг). Пользуйтесь 1-й или 2-й полкой с учетом размеров кусков мяса. Прогрев духовки не требуется. Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось со всех сторон. Периодически его следует смачивать, чтобы мясо не оказалось слишком сухим.	
	ГРИЛЬ	Используется для приготовления на гриле стейков, кебаба, запеканки из овощей и тостов. Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 4-ю полку. При жарке мяса рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 3-ю полку, налив в него около пол-литра воды. Прогрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.
	ТУРБОГРИЛЬ	Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Следует располагать приготавливаемые продукты на средних уровнях. Рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 1-й или 2-й уровень, налив в него примерно пол-литра воды. Прогрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.
	ПИЦЦА/ХЛЕБ	Режим для приготовления пиццы и хлебобулочных изделий различного вида и размера. В этом режиме предусмотрено две программы с заранее заданными параметрами. Достаточно указать только нужные значения (температуру и время); после этого в духовке будет автоматически выбран оптимальный режим приготовления. Поместите тесто на 2-ю полку, предварительно разогрев духовку.

Режим	Описание режима
<p>СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ/РЕЖИМЫ</p>	
<p> РАЗМОРАЖИВАНИЕ</p>	<p>Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Рекомендуется класть продукты на среднюю полку. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.</p>
<p> СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА</p>	<p>Этот режим используется для поддержания только что приготовленных блюд (например, мяса, жареного картофеля или запеканок) горячими и хрустящими. Рекомендуется класть продукты на среднюю полку. Этот режим недоступен, если температура внутри духовки превышает 65°C.</p>
<p> ЗАКВАШИВАНИЕ</p>	<p>Режим, обеспечивающий оптимальные условия для заквашивания теста. Для обеспечения надлежащего качества включение этого режима блокируется, если температура духовки выше 40°C. Поместите тесто на 2-ю полку. Прогрев духовки не требуется.</p>
<p> ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ПОДАЧА ВОЗДУХА ЭКО</p>	<p>Используется для приготовления фаршированных мясных блюд и жарки кусков мяса на одной полке. В данной функции предусмотрено периодическое включение вентилятора, создающего мягкий поток воздуха, который предотвращает пересушивание продуктов. В этом энергосберегающем режиме освещение камеры духовки во время приготовления остается выключенным и может быть временно включено нажатием кнопки подтверждения. Для оптимизации энергоэффективности рекомендуется не открывать дверцу во время приготовления. Рекомендуется использовать 3-й уровень. Прогрев духовки не требуется.</p>
<p> БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ</p>	<p>Для ускоренного предварительного прогрева духовки.</p>
<p> НАСТРОЙКИ</p>	<p>Настройки параметров дисплея (язык, время, яркость, уровень громкости звукового сигнала, экономия энергии).</p>
<p> ПИРОЛИЗ</p>	<p>В этом режиме, при очень высокой температуре (около 500 °C), происходит выжигание брызг, накопившихся в духовке в процессе приготовления пищи. Доступны два цикла автоочистки: полный цикл (PYRO) и более короткий цикл ("Эко"). Полный цикл рекомендуется использовать в случае сильно загрязненной духовки, а укороченный цикл - в том случае, если режим автоочистки используется регулярно.</p>

Повседневная эксплуатация

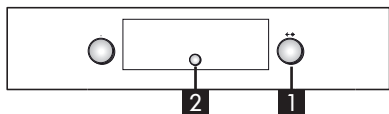
Выбор режимов приготовления



1. Поверните ручку выбора режима **A** на нужный режим: дисплей покажет предварительно заданные для этого режима значения.
2. Если предварительно заданные значения соответствуют тем, которые вам нужны, нажмите кнопку **C**. Для изменения существующих значений выполните действия, описанные ниже.

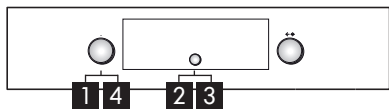
Задание температуры/мощности гриля

Чтобы изменить значение температуры или мощности гриля, выполните следующие действия:



1. Поверните ручку просмотра/регулировки **B** так, чтобы отобразилось нужное значение.
2. Нажмите кнопку **C** для подтверждения.

Быстрый предварительный нагрев

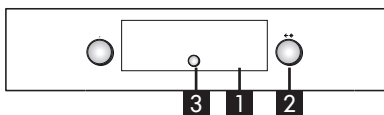


- Не помещайте продукты в духовку, пока не завершится цикл предварительного нагрева.
1. Поверните ручку выбора режима **A** на символ для выбора режима быстрого предварительного нагрева.
 2. Подтвердите, нажав **C**: на дисплее будет выведено заданное значение температуры.
 3. Если вас устраивает это значение температуры, нажмите кнопку **C**. Чтобы

- изменить температуру, выполните действия, описанные в предыдущем разделе "Задание температуры/мощности гриля". На дисплее появляется сообщение PRE ("Прогрев"). По достижении заданной температуры вместо него появится соответствующее значение (например, 200°), и будет подан звуковой сигнал. По окончании предварительного нагрева на духовке автоматически выбирается обычный (статический) режим . После этого блюдо можно поместить в духовку и начать приготовление.
4. Если нужно задать другой режим приготовления, поверните ручку выбора режимов **A** и выберите нужный режим.

Задание времени приготовления

Эту функцию можно использовать для приготовления блюда в течение заданного времени, в интервале от минимум 1 минута до максимального времени, доступного для выбранного режима приготовления; по истечении этого времени духовка автоматически выключается.




1. После подтверждения выбранной температуры начинает мигать символ .
2. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки **B** до тех пор, пока на дисплее не отобразится нужное значение продолжительности времени приготовления.
3. Подтвердите это значение нажатием кнопки **C**.

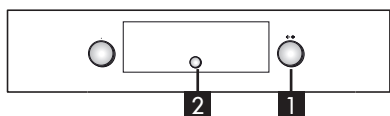
Установка времени завершения приготовления/отложенного запуска

ВНИМАНИЕ! Отложенный запуск не доступен в следующих режимах: БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ, ХЛЕБ/ПИЦЦА.
Примечание: при использовании этой функции

возрастание температуры до заданного значения происходит более плавно, поэтому продолжительность приготовления будет чуть больше, чем указано в таблице.

Предусмотрена возможность задания времени окончания приготовления со сдвигом времени включения духовки величиной до 23 часов 59 минут, считая от текущего момента. Эта операция возможна только после задания продолжительности приготовления.

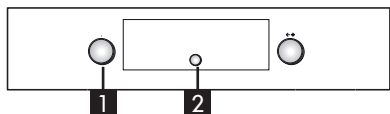
После задания продолжительности приготовления на дисплей выводится время окончания приготовления (например, 15:45), и мигает символ .



Для отсрочки завершения приготовления (и, следовательно, для сдвига времени начала приготовления) действуйте следующим образом:

1. Поверните ручку просмотра/регулировки **В** так, чтобы на дисплее появилось нужное вам время окончания приготовления (например, 16:00).
2. Подтвердите выбранное значение, нажав кнопку **С**: две точки между часами и минутами времени мигают, указывая на правильность выполнения настройки.
3. Начало процесса приготовления автоматически окажется сдвинутым таким образом, чтобы приготовление завершилось в заданное время.

Таймер



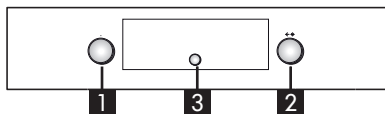
Эта функция может использоваться только при выключенной духовке; она полезна, например, для контроля времени приготовления какого-либо блюда на плите.

Максимальное время, которое можно задать,

составляет 23 часа 59 минут.

1. При нахождении ручки выбора режима **А** в нулевом положении поверните ручку просмотра/регулировки для вывода на дисплей нужного времени.
2. Нажмите кнопку **С** для включения обратного отсчета. По истечении заданного времени на дисплее отобразится END ("КОНЕЦ"), и будет подан звуковой сигнал. Для отключения сигнала нажмите кнопку **С** (на дисплей выводится текущее время суток).

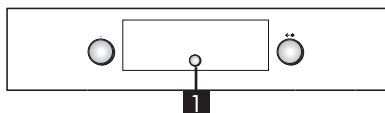
Выбор специальных функций/режимов




1. Поворачивайте ручку выбора режима **А**, пока на дисплее не высветятся слово DEFROST ("РАЗМОРАЖИВАНИЕ") и соответствующий этому режиму символ.
2. Для просмотра списка режимов поворачивайте ручку просмотра/регулировки **В**: РАЗМОРАЖИВАНИЕ, СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА, ЗАКВАШИВАНИЕ, ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩАЯ КОНВЕКЦИЯ
3. Нажмите кнопку **С** для подтверждения.

Подрумянивание


По окончании приготовления в тех режимах, которые предусматривают использование данного режима, на дисплее появляется запрос на выполнение подрумянивания только что приготовленного блюда. Этот режим доступен только в том случае, если была задана продолжительность приготовления.



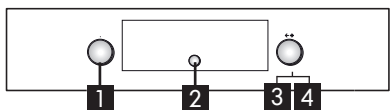
1. По завершении приготовления на дисплее отображается сообщение: "PRESS  TO


BROWN" ("Нажмите для подрумянивания"). Нажмите кнопку **С**, и духовка начнет выполнение цикла подрумянивания продолжительностью 5 минут. Этот режим может быть включен только два раза подряд.

Выбор режима "Пицца/хлеб"

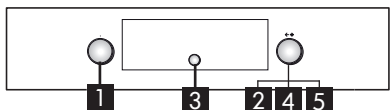
Поверните ручку выбора режима **А** на символ  для входа в подменю с двумя автоматическими режимами – "Хлеб" и "Пицца".


Хлеб



1. Поверните ручку выбора режима **А** на символ : на дисплее высветятся сообщения "BREAD" ("ХЛЕБ") и AUTO сбоку.
2. Нажмите кнопку **С** для выбора этого режима.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки **В** для задания нужной температуры (от 180°C до 220°C) и подтвердите свой выбор нажатием кнопки **С**.
4. Поворачивая ручку просмотра/регулировки **В**, задайте нужную продолжительность приготовления и нажмите **С** для его начала.


Пицца



1. Поверните ручку выбора режима **А** на символ : на дисплее высветится слово "BREAD" ("ХЛЕБ"). Для выбора режима "PIZZA" ("ПИЦЦА") выполните следующие действия:
2. Поверните ручку просмотра/регулировки **В**: на дисплее отобразится "PIZZA" ("ПИЦЦА").
3. Нажмите кнопку **С** для выбора этого режима.

4. Поверните ручку просмотра/регулировки **В** для задания нужной температуры (от 220°C до 250°C) и подтвердите свой выбор нажатием кнопки **С**.
5. Поворачивая ручку просмотра/регулировки **В**, задайте нужную продолжительность приготовления и нажмите **С** для его начала.

Настройки

Поверните ручку выбора режима **А** на символ  для входа в подменю с четырьмя изменяемыми установками дисплея.

Часы

Поворачивайте ручку просмотра/регулировки **В** до тех пор, пока на дисплее не отобразится "CLOCK" ("ЧАСЫ"). Если необходимо изменить текущее значение времени суток, см. описание действий, данное в предыдущем разделе (ЗАДАНИЕ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ СУТОК).

Эко

Если режим "ЭКО" включен ("ON"), яркость дисплея уменьшается, и на нем в течение 3 минут отображаются часы в то время, как духовка находится в режиме ожидания. Кроме того, во время приготовления лампочка внутреннего освещения духовки будет выключена. Для вывода информации на дисплей и включения лампочки достаточно нажать кнопку **С** или повернуть одну из ручек.

2. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки **В** до тех пор, пока на дисплее не отобразится "ECO" ("Эко").
3. Нажмите кнопку **С** для перехода к настройкам (ON/OFF - ВКЛ/ВЫКЛ).
4. Поверните ручку просмотра/регулировки **В** для выбора нужной настройки и подтвердите ее, нажав кнопку **С**.
5. Во время приготовления, если режим "Эко" включен, лампочка освещения камеры духовки погаснет спустя 1 минуту после начала приготовления; она будет загораться при выполнении любого действия пользователем.

Звуковая сигнализация

Для включения или выключения звуковой сигнализации выполните действия, описанные ниже.

1. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки **B** до тех пор, пока на дисплее не отобразится "SOUND" ("ЗВУК").
2. Нажмите кнопку **C** для перехода к настройкам (ON/OFF - ВКЛ/ВЫКЛ).
3. Поверните ручку просмотра/регулировки **B** для выбора нужной настройки и подтвердите ее, нажав кнопку **C**.

Яркость

Чтобы изменить уровень яркости дисплея, выполните действия, описанные ниже.

1. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки **B** до тех пор, пока на дисплее не отобразится "BRIGHTNESS" ("ЯРКОСТЬ").
2. Нажмите кнопку **C**: на дисплее высветится цифра 1.
3. Поворачивая ручку просмотра/регулировки **B**, увеличьте или уменьшите яркость и подтвердите настройку, нажав **C**.

Щуп для мяса

Поставляемый с духовкой термощуп позволяет точно измерять температуру (до 100°C) мяса во время приготовления для достижения оптимальных результатов. Нужную температуру можно задать в соответствии с типомготавливаемых продуктов. Для достижения хороших результатов приготовления очень важно правильно расположить термощуп. Полностью вставьте термощуп в наиболее мясистую часть продукта, избегая костей и жирных частей (Рис. 1). При приготовлении птицы щуп следует вставлять под небольшим углом в середину грудки; при этом следует следить за тем, чтобы его наконечник не оказался в пустом пространстве (Рис. 2). В случае приготовления мяса, части которого сильно отличаются по толщине, убедитесь, что все они хорошо прожарились перед тем, как вынимать мясо из духовки. Вставьте конец термощупа в

отверстие, расположенное на правой стенке камеры духовки.

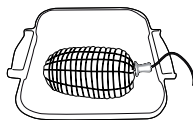


Рис. 1

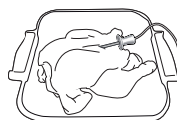


Рис. 2

Режим приготовления с термощупом

При использовании термощупа нагрев камеры духовки осуществляется в соответствии с выбранным режимом, но процесс приготовления завершается по достижении заданной пользователем температуры внутри мяса, измеряемой термощупом. Для режима приготовления с термощупом нет специального меню, но его всегда можно включить при выполнении обычного режима приготовления, при условии, что термощуп вставлен и подключен. При обнаружении термощупа подается звуковой сигнал, и в течение 3 секунд на дисплее высвечивается "PROBE" ("ЩУП"). Затем дисплей снова возвращается к отображению текущих данных.



Если ручка выбора режима **A** не повернута в положение "Standby" ("Режим ожидания") или "Lamp" "Освещение", на дисплее отображаются общие данные приготовления и заданная температура мяса.



Если термощуп вставлен и обнаружен духовкой при запуске какого-либо режима (Быстрый предварительный нагрев, Гриль, Специальные функции, Подрумянивание), а активация режима приготовления с термощупом не выполнена, приготовление не начнется до тех пор, пока термощуп не будет вынут. При этом будет подан звуковой сигнал, и на

дисплее отобразится следующее сообщение:
ИЗВЛЕЧЕНИЕ ТЕРМОЩУПА

Так как завершение приготовления определяется заданной температурой мяса, измеряемой термощупом, для данного режима нельзя использовать таймер; соответственно, нельзя задать приготовление с задержкой запуска.

После выбора режима приготовления отрегулируйте температуру духовки (отображающуюся в верхней правой части дисплея), повернув ручку **B** +/-, и подтвердите нажатием кнопки **C**. Теперь можно изменить заданную температуру мяса, измеряемую термощупом (отображающуюся в нижней правой части дисплея): поверните ручку **B** +/- и подтвердите нажатием кнопки **C** для начала приготовления. Заданные значения температур духовки и мяса можно изменить в любой момент во время приготовления. Для изменения заданной температуры духовки достаточно повернуть ручку **B** +/-; для изменения заданной температуры мяса дважды нажмите кнопку **C** и поверните ручку **B** +/- для задания ее нужного значения, затем подтвердите нажатием кнопки **C**. Заданная по умолчанию температура мяса составляет 70°C и может быть изменена с шагом 1°C.

Если термощуп обнаружен духовкой при запуске какого-либо режима или в ходе его выполнения, все этапы предварительного нагрева духовки пропускаются, и выполняется первый этап выбранного режима приготовления; освещение продолжает гореть до тех пор, пока термощуп не будет вынут.

Если вынуть термощуп во время приготовления, дисплей покажет время приготовления в минутах, а счетчик будет увеличивать это значение до тех пор,

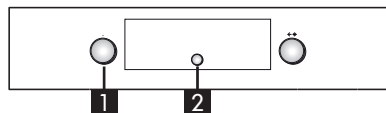
пока пользователь не выключит приготовление или снова не установит термощуп.

По окончании приготовления на дисплее будет мигать слово "END" ("КОНЕЦ").

Пиролиз

Примечание: перед включением функции пиролитической очистки следует вынуть из духовки все принадлежности.

Описание этого режима приведено в разделе "ЧИСТКА" и в таблице описания режимов работы духовки на стр. 12.



Для включения цикла автоматической очистки духовки (пиролиза) выполните следующие действия:











1. Поверните ручку выбора режима на символ **A**, пока на дисплее не появится слово "PYRO" ("Пиролиз").
2. Нажмите кнопку **C** для подтверждения выбора и включения цикла пиролитической очистки.











Для выбора режима "Пиролиз-Эко" поверните ручку просмотра/регулировки **B** так, чтобы слово "ECO" ("Эко") появилось в нижней правой части дисплея. Нажмите кнопку **C** для включения укороченной программы.

В процессе выполнения пиролитической очистки дверца духовки остается заблокированной, при этом на дисплее отображается символ. Дверца остается заблокированной и по окончании цикла очистки: на дисплее отображается "COOL" ("Охлаждение"), что означает, что происходит охлаждение духовки. По достижении безопасной температуры символ исчезает, и на дисплей выводится слово "END" ("Конец").






Примечание: в случае неправильного выполнения процедуры автоматического блокирования дверцы, на дисплее появляется символ. Если же дверца остается закрытой из-за неисправности системы блокировки, на дисплее появляется надпись "DOOR LATCHED" ("ДВЕРЦА ЗАБЛОКИРОВАНА"). В таком случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.


Таблицы приготовления блюд

Вид продукта	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)	Принадлежности
Торты из дрожжевого теста		X	2	160-180	30-90	Форма для выпечки на решетке
		X	1-3	160-180	30-90	Полка 3: форма для выпечки на решетке Полка 1: форма для выпечки на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		—	2	160-200	30-85	Поддон/противень для сладкой выпечки или форма для тортов на решетке
		X	1-3	160-200	35-90	Полка 3: форма для выпечки на решетке Полка 1: форма для выпечки на решетке
Печенье/небольшие торты		X	2	170-180	15-45	Противень для сбора жира/противень для выпечки
		X	1-3	150-170	20-45	Полка 3: противень для выпечки Полка 1: противень для сбора жира
Эклеры		X	2	180-200	30-40	Противень для сбора жира/противень для выпечки
		X	1-3	180-190	35-45	Полка 3: противень для выпечки Полка 1: противень для сбора жира
Безе		X	2	90	110-150	Противень для сбора жира/противень для выпечки
		X	1-3	90	130-150	Полка 3: противень для выпечки Полка 1: противень для сбора жира

Вид продукта	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)	Принадлежности
Хлеб/пицца/ лепешки		X	2	190-250	15-50	Противень для сбора жира/противень для выпечки
		X	1-3	190-250	25-50	Полка 3: противень для выпечки Полка 1: противень для сбора жира
Хлеб		X	2	180-220	30-50	Противень для сбора жира/противень для выпечки или решетка
Пицца		X	2	220-250	15-30	Противень для сбора жира / противень для выпечки
Заморожен-ная пицца		X	2	250	10-15	Полка 2: противень для сбора жира / противень для выпечки или решетка
		X	1-3	250	10-20	Полка 3: противень для выпечки Полка 1: противень для сбора жира
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, типа киш)		X	2	180-190	35-45	Форма для выпечки на решетке
		X	1-3	180-190	45-60	Полка 3: форма для выпечки на решетке Полка 2: форма для выпечки на решетке
Волованы / печенье из слоенного теста		X	2	190-200	20-30	Противень для сбора жира/противень для выпечки
		X	1-3	180-190	20-40	Полка 3: противень для выпечки Полка 1: противень для сбора жира

Вид продукта	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)	Принадлежности
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннеллони (сорт макарон), открытые пироги		X	2	190-200	30-60	Противень для сбора жира или противень для жарки на решетке
Баранина, телятина, говядина, свинина 1 кг		X	2	190-200	70-100	Противень для сбора жира или противень для жарки на решетке
Курица, кролик, утка 1 кг		X	2	200-230	50-100	Противень для сбора жира или противень для жарки на решетке
Индейка / Гусь 3 кг		X	1-2	190-200	80-130	Противень для сбора жира или противень для жарки на решетке
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		X	2	180-200	40-60	Противень для сбора жира или противень для жарки на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		X	2	170-190	30-60	Противень для жарки на решетке
Тосты		–	4	3 (высокая)	2-5	Решетка
Рыба (филе, кусками)		–	4	2 (средняя)	20-35	Полка 4: решетка (переверните продукты по истечении половины времени приготовления) Полка 3: противень для сбора жира с налитой в него водой

Вид продукта	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)	Принадлежности
Колбаса / Кебаб / Ребрышки / Гамбургеры		–	4	2-3 (средняя - высокая)	15-40	Полка 4: решетка (переверните продукты по истечении половины времени приготовления) Полка 3: противень для сбора жира с налитой в него водой
Жареная курица 1-1,3 кг		X	2	2 (средняя)	50-65	Полка 2: решетка (переверните продукты по истечении 2/3 времени приготовления) Полка 1: противень для сбора жира с налитой в него водой
				3 (высокая)	60-80	Полка 2: вертел Полка 1: противень для сбора жира с налитой в него водой
Ростбиф с кровью 1 кг		–	2	2 (средняя)	35-50	Противень для жарки на решетке (при необходимости переверните мясо по истечении двух третей времени приготовления)
Баранья ножка, рулька		–	2	2 (средняя)	60-90	Противень для сбора жира или для жарки на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Печень картофель		–	2	2 (средняя)	35-50	Противень для сбора жира / для выпечки (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)

Вид продукта	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)	Принадлежности
Запеканка из овощей		–	2	3 (высокая)	10-15	Противень для жарки на решетке
Лазанья и мясо		X	1-3	200	50-100*	Полка 3: противень для жарки на решетке Полка 1: противень для сбора жира или противень для жарки на решетке
Мясо и картофель		X	1-3	200	45-100*	Полка 3: противень для жарки на решетке Полка 1: противень для сбора жира или противень для жарки на решетке
Рыба и овощи		X	1-3	180	30-50*	Полка 3: противень для жарки на решетке Полка 1: противень для сбора жира или противень для жарки на решетке
Фаршированные мясные блюда		–	3	200	80-120*	Противень для сбора жира или противень для жарки на решетке
Куски мяса (кролик, курица, баранина)		–	3	200	50-100*	Противень для сбора жира или противень для жарки на решетке

* Указанное время приготовления является приблизительным. Блюда можно вынимать из духовки по истечении различного времени в зависимости от личных предпочтений.

Чистка и уход

ЧИСТКА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Никогда не используйте для чистки духовки пароочистители.
- Выполняйте чистку духовки только после того, как она остынет.
- Отключите прибор от электросети.

Внешние поверхности духовки



ВНИМАНИЕ! Не используйте коррозионные или абразивные моющие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной тряпкой.

- Чистите поверхность духовки, протирая ее влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте в воду несколько капель средства для мытья посуды. В завершение чистки насухо вытрите духовку сухой тряпкой.

Внутренние поверхности духовки



ВНИМАНИЕ! Не используйте абразивные губки или металлические скребки. Использование таких средств приводит со временем к повреждению эмалированных покрытий и стекла дверцы.

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (предпочтительнее, пока духовка еще теплая) от следов нагара и пятен, которые могут появляться при пригорании остатков продуктов (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Пользуйтесь чистящими средствами, предназначенными специально для духовок, и строго придерживайтесь указаний изготовителя.

- Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами. Для удобства чистки духовки можно снять дверцу (см. раздел "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ"). Стекло с внутренней стороны гладкое, что облегчает чистку.

ПРИМЕЧАНИЕ: в результате длительного приготовления продуктов с высоким содержанием влаги (например, пиццы, овощей и т.п.) на внутренней стороне дверцы и около дверной прокладки может образовываться конденсат. После того как духовка остынет, необходимо вытереть дверцу изнутри, пользуясь тряпкой или губкой.

Принадлежности

- Сразу же после использования принадлежностей поместите их в воду со средством для мытья посуды; если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Остатки пищи легко удалить с помощью щетки или губки.

Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей духовки

- **ВНИМАНИЕ!** Не используйте коррозионные или абразивные моющие средства, жесткие щетки, металлические мочалки для чистки посуды или спреи, которые могут повредить поверхность каталитических панелей и нарушить ее способность к самоочищению.
- Включите пустую духовку в режиме конвекции и дайте ей поработать при 200°C в течение примерно одного часа.
- После того как духовка остынет, удалите остатки продуктов губкой.

Цикл чистки духовки с функцией пиролитической очистки:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Нельзя касаться духовки в процессе цикла пиролитической очистки. Никогда не используйте для чистки духовки пароочистители.
- Нельзя разрешать детям приближаться к духовке во время цикла пиролитической очистки.

При осуществлении этой функции происходит выгорание загрязнений (при температуре около 500°C). При этом остатки пищи превращаются в светлый пепел, легко удаляемый влажной губкой после того, как духовка остынет. Нет необходимости пользоваться этой функцией после каждого приготовления пищи, достаточно включать ее в случае сильного загрязнения или при наличии неприятных запахов или паров, появляющихся на этапе предварительного нагрева духовки или в процессе приготовления.

- Если духовка установлена под варочной панелью, проследите за тем, чтобы горелки или электрические конфорки были обязательно выключены во время цикла автоочистки (пиролиза).
- Перед включением функции пиролитической очистки следует вынуть из духовки все принадлежности (включая боковые решетки).
- Для обеспечения оптимальной очистки дверцы духовки прежде чем включать функцию пиролитической очистки, с помощью влажной губки удалите с нее наиболее сильные загрязнения.

- В приборе предусмотрено 2 режима функции пиролитической очистки:
 1. Энергосберегающий цикл (PYRO EXPRESS/ECO): энергопотребление снижено примерно на 25% по сравнению со стандартным циклом автоочистки. Регулярно включайте этот цикл (после приготовления мяса не менее 2-3 раз подряд).
 2. Стандартный цикл (PYRO - Пиролиз): рекомендуется для эффективной очистки очень сильно загрязненной духовки.

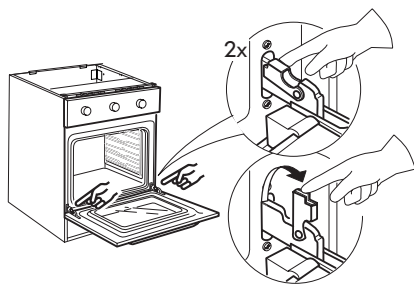
ПРИМЕЧАНИЕ: в процессе выполнения пиролитической очистки дверца духовки остается заблокированной. Открыть дверцу можно только после того, когда температура внутри духовки опустится до безопасного уровня.

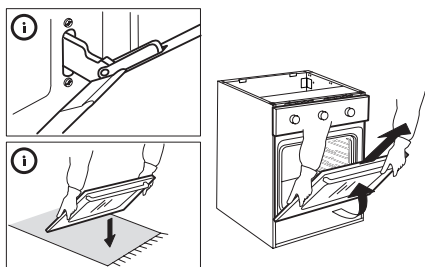
УХОД

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

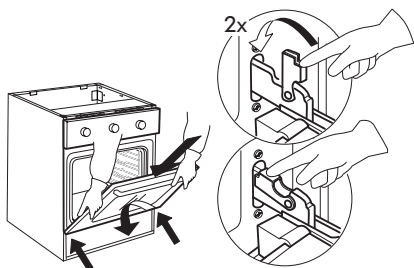
- Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Перед проведением нижеописанных операций убедитесь в том, что духовка остыла.
- Отсоедините духовку от сети электропитания.

Снятие дверцы



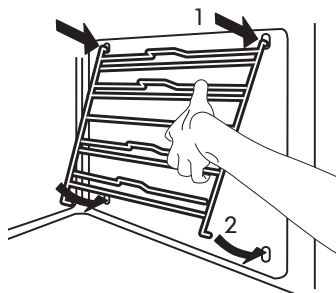


Установка дверцы на место



Для снятия боковых решеток

Переместите боковую решетку вверх, пока не высвободятся два нижних штырька, затем поверните решетку к центру камеры. Чтобы поставить решетку на место, выполните вышеуказанные операции в обратном порядке.



Замена задней лампочки

1. Отсоедините духовку от сети электропитания.

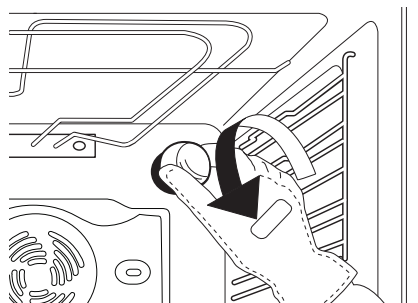


Рис. 5

2. Открутите плафон лампочки (Рис. 5), замените лампочку (см. тип лампочки в примечании) и снова закрутите плафон.
3. Подключите духовку к сети электропитания.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Используйте только галогенные лампы 40 Вт/230 В тип G9, T300°C.
- Применяемые в приборе лампочки специально предназначены для электроприборов и непригодны для освещения домашних помещений (Регламент Комиссии (ЕС) № 244/2009).
- Лампочки такого типа можно приобрести в авторизованном сервисном центре IKEA.

Если прибор не работает...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает. Дата изготовления изделия является составной частью серийного номера, третья и четвертая цифры которого соответствуют последним двум цифрам года изготовления, а пятая и шестая цифры - номеру недели в году. Например, серийный номер 001409012345 означает, что изделие произведено на девятой неделе 2014 г.	Отсутствие напряжения в электрической сети.	Проверьте наличие напряжения в электрической сети.
	Духовка не включена в сеть.	Подключите духовку к электрической сети.
		Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, устранена ли неполадка.
Дверца не открывается Внимание! Во время выполнения операции самоочистки дверца духовки блокируется. Необходимо дождаться ее автоматической разблокировки (см. раздел "Цикл чистки духовок с функцией пиролизической очистки").		Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, устранена ли неполадка.
Не работает электронный дисплей:		Если на дисплее высвечивается буква "F", за которой следует какое-нибудь число, обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр. В таком случае укажите число после буквы "F".

Прежде чем звонить в авторизованный сервисный центр:

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в таблице "Если прибор не работает...".
2. Выключите прибор и включите его снова, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

Если после проведения описанных выше проверок вам не удалось устранить неисправность, обратитесь в сервисный центр IKEA.

При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель духовки;

- сервисный номер (число после слова "Service" на паспортной табличке), указанный с правой стороны на внутренней стенке духовки (видна при открытой дверце духовки);

SERVICE 0000 000 00000



- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в сервисный центр IKEA (это гарантирует использование фирменных запасных частей и правильность выполнения ремонта прибора).

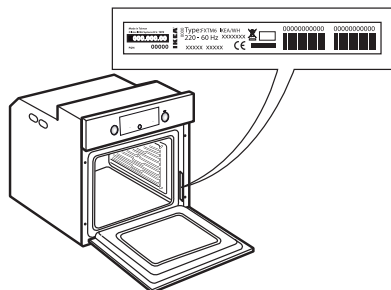
Технические данные

Тип изделия: Встроенная электрическая духовка	
Обозначение модели: RAFFINERAD 203.009.17 RAFFINERAD 603.009.15	
Количество камер	1
Источник нагрева	Электрический
Число режимов	11
Полезный объем. Измеренный при извлеченных боковых решетках и каталитических панелях, л	65
Площадь самого большого противня, см ²	1200
Класс энергоэффективности (самое низкое потребление)	A+
Индекс энергоэффективности	81,9
Потребление электроэнергии Традиционный режим (при стандартной загрузке с верхним и нижним нагревом) кВтч./цикл	0,87
Потребление электроэнергии Режим конвекции (со стандартной загрузкой и нагревом с принудительной циркуляцией воздуха) кВтч./цикл	0,70
Верхний нагревательный элемент, Вт	2450
Нижний нагревательный элемент, Вт	1150
Нагревательный элемент гриля, Вт	2450
Нагревательный элемент конвектора, Вт	2000
Охлаждающий вентилятор, Вт	12-21
Лампочка освещения духовки, Вт	40
Потребляемая мощность вентилятора печи, Вт	12-21
Общая номинальная мощность, Вт	2600
Размеры	
Ширина, мм	595
Высота, мм	595
Глубина, мм	564

Технические данные

Технические данные приведены на паспортной табличке, находящейся внутри прибора.

Дата изготовления изделия является составной частью серийного номера, третья и четвертая цифры которого соответствуют последним двум цифрам года изготовления, а пятая и шестая цифры - номеру недели в году. Например, серийный номер 001409012345 означает, что изделие произведено на девятой неделе 2014 г.



Установка

После распаковки духовки проверьте, не была ли она повреждена во время транспортировки, и убедитесь в том, что дверца закрывается должным образом. В случае возникновения каких-либо вопросов обратитесь к дилеру или в ближайший авторизованный сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с основания из полистирола только перед установкой.

Подготовка мебели к установке

- Кухонная мебель, находящаяся в непосредственном контакте с духовкой, должна быть устойчива к высоким температурам (не менее 90 °С).
- Вырежьте в мебели выемку для встраивания перед установкой духовки и удалите все опилки и стружку.
- После завершения установки доступ к нижней части духовки должен быть невозможен.
- Для того чтобы духовка работала должным образом, зазор между ее верхней панелью и рабочей поверхностью (столешницей) должен всегда оставаться свободным.

Общие рекомендации

Перед первым использованием прибора

- Удалите защитные картонные прокладки, защитную пленку и этикетки, наклеенные на принадлежности духовки.
- Не снимайте паспортную табличку, расположенную на правой стороне дверной рамы.

- Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200 °С и оставьте при этой температуре на час, чтобы устранить запах и дым, выделяемые изоляционным материалом и защитной консистентной смазкой.

В процессе эксплуатации

- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу; это может привести к ее повреждению.
- Не опирайтесь на дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ручку дверцы.
- Не закрывайте внутренние поверхности духовки фольгой.
- Никогда не лейте воду в горячую духовку, это может привести к повреждению эмалированного покрытия.
- Ни в коем случае не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, в противном случае можно поцарапать эмалированное покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся около духовки, не касались ее нагревающихся частей и не застревали в дверце духовки.
- Не допускайте, чтобы духовка подвергалась воздействию атмосферных агентов.

Устройство блокировки дверцы

На Рис.1 показано, как открывать дверцу, снабженную устройством блокировки дверцы.

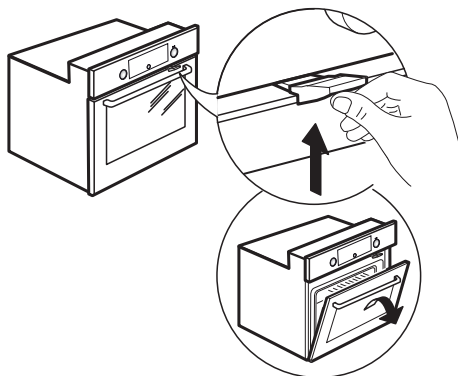


Рис. 1

Устройство блокировки дверцы можно снять выполнив определенную последовательность операций (см. Рис. 2).

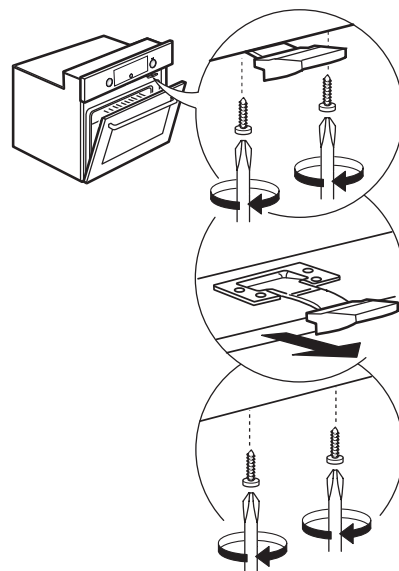


Рис. 2

Полезные советы и рекомендации по использованию

Как пользоваться таблицей приготовления блюд

В таблице указывается оптимальный режим для приготовления тех или иных блюд, с использованием одного или нескольких уровней одновременно. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку; время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения времени и температуры приготовления имеют ориентировочный характер; реальные значения зависят от количества продуктов и от используемых принадлежностей. Рекомендуется начинать с самых низких значений температуры и времени, приводимых в таблице; если результат не соответствует ожидаемому, переходите к более высоким значениям. Рекомендуется пользоваться прилагаемыми в комплекте принадлежностями и формами для тортов или противнями, сделанными из темного металла. Допускается использование кастрюль и принадлежностей из огнеупорного стекла (ругех) или керамики; продолжительность времени приготовления при этом слегка увеличивается. Для получения лучших результатов следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (поставляемых в комплекте с духовкой) и уровней их установки.

Одновременное приготовление различных блюд

Используя режим "КОНВЕКЦИЯ", вы можете одновременно готовить на разных полках различные блюда, требующие одинаковую температуру приготовления (например, рыбу и овощи). Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, требующее большего времени.

Десерты

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в традиционном режиме. Рекомендуется всегда пользоваться формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их на решетку, поставляемую вместе с духовкой. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим конвекции и размещайте формы для выпечки на решетках таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.

- Чтобы проверить готовность тортов из дрожжевого теста, проткните центр пирога деревянной палочкой-зубочисткой. Если палочка остается сухой, это значит, что пирог готов.

- При использовании формы для тортов с антипригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, т.к. выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.

- Если в процессе приготовления пирог "опал", в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и замешивать тесто постепенно, до тех пор, пока вся жидкость не впитается.

- Для приготовления кондитерских изделий с жидкой начинкой (чизкейки или фруктовые пироги) используйте режим "ВЫПЕКАНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ". Если дно пирога оказывается слишком влажным, следует выбирать более низкий уровень и, прежде чем класть начинку, посыпать основание выпекаемого изделия панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого следует налить на дно емкости немного бульона; это не позволит мясу высохнуть и придаст ему более выраженный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.

Для того чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания брызг мясного сока на поверхностях камеры духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. Переворачивайте мясо по истечении 2/3 общего времени приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на гриле, рекомендуется ставить под него противень для сбора жира, налив в него около пол-литра воды. При необходимости добавьте воды.

Пицца

Слегка смазывайте противни для того, чтобы пицца получалась с хрустящей корочкой снизу. Раскладывайте нарезанную моццареллу по истечении 2/3 времени приготовления пиццы.

Режим "Подъем теста"

Перед тем как помещать тесто в духовку, всегда рекомендуется накрывать его влажной тканью. Время подъема теста в этом режиме примерно на одну треть меньше времени, которое требуется для подъема теста при комнатной температуре (20-25°C). Время, необходимое для подъема теста для пиццы весом 1 кг, составляет примерно один час.

Подключение к электрической сети

Проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке прибора, соответствовало напряжению сети в вашем доме. Паспортная табличка установлена в передней части духовки (видна при открытой дверце).

Замена кабеля питания (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм²) должна выполняться только квалифицированным электриком. В таких случаях обращайтесь в авторизованный сервисный центр IKEA.

Рекомендации по охране окружающей среды


Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочный материал может быть подвергнут 100% вторичной переработке, о чем свидетельствует соответствующий символ (♻️). Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть переработаны в соответствии с действующими местными нормами.

Утилизация изделия

- Данное изделие имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.



- Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Изделие следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Рекомендации по экономии электроэнергии

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению блюд или в используемом рецепте.
- Пользуйтесь темными эмалированными формами для выпечки, обеспечивающими эффективное поглощение тепла.
- Выключайте духовку за 10-15 минут до истечения заданного времени приготовления. Процесс приготовления будет продолжаться и после выключения духовки.

Декларация соответствия

- Данная печь предназначена для приготовления пищевых продуктов и соответствует положениям регламента Европейского Союза (CE) №1935/2004. Данный электроприбор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/ЕС (заменяющей Директиву 73/23/ЕЕС и последующие изменения), требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/ЕС.
- Данное изделие отвечает требованиям экодизайна европейских нормативов № 65/2014 и 66/2014, разработанных на основе европейского стандарта EN 60350-1.

Произведено для IKEA:

Виерлпул Европа с.р.л

Виале Г.Борге, 27

21025 Комерио (Варезе)

Италия

Завод:

Виерлпул Европа с.р.л.

Адрес: Виа АюМоро 5

21024 Кассинетта ди Биандронно (Варезе)

Италия

Для РФ:

ООО "ИКЕА ТОРГ" фактический и юридические адреса

141400, московская область, г. Химки, микрорайон ИКЕА,

корп. 1, тел. 4957059426



Сделано в Италии

ГАРАНТИЯ ИКЕА

Срок действия гарантии ИКЕА

Гарантийный срок на бытовую технику, которая продается под торговой маркой ИКЕА, составляет пять (5) лет. Исключение составляют товары серии LAGAN/ЛАГАН, на них Гарантия составляет два (2) года. Гарантия начинает действовать в день покупки. Пожалуйста, сохраняйте чек как подтверждение факта и даты покупки.

На какую бытовую технику не распространяется пятилетняя (5 лет) гарантия ИКЕА?

Данная гарантия не распространяется на бытовую технику LAGAN/ЛАГАН, а также технику, приобретенную в магазине ИКЕА до 1 августа 2007 года – на них распространяется двухлетняя гарантия (2 года).

Кем выполняется техобслуживание?

Техобслуживание выполняется сервисным центром, авторизованным компанией ИКЕА.

Что покрывает данная гарантия?

Данная гарантия покрывает неисправности изделия, обусловленные дефектами конструкции или материалов,

проявившимися после его покупки в магазине ИКЕА. Данная гарантия относится только к случаям бытового использования изделия. Все исключения указаны в пункте «Что не покрывает данная гарантия?». В рамках гарантии предусматривается возмещение затрат, связанных с устранением неисправностей, например затраты на ремонт, запасные части, выполнение работ и дорожные расходы – при условии, что доступ к технике в целях ремонта не затруднен и не вызывает существенных расходов. При данных условиях применимы нормы ЕС (№ 99/44/EG) и соответствующие местные правила и предписания. Замененные запчасти переходят в собственность компании ИКЕА.

Что ИКЕА делает, чтобы устранить неисправность?

Сервисная служба, уполномоченная компанией ИКЕА, изучит изделие и решит, покрывается ли случай данной гарантией. Если будет решено, что изделие попадает под действие гарантии, то сервисная служба ИКЕА или ее авторизованный партнер произведет либо ремонт

неисправного изделия, либо его замену таким же или аналогичным.

Что не покрывает данная гарантия?

- Естественный износ;
- Умышленные повреждения; повреждения вследствие небрежного обращения, обусловленные невнимательностью, несоблюдением инструкций по эксплуатации, неправильной установкой или подключением к электрической сети с напряжением, не соответствующим техническим требованиям прибора; повреждения, вызванные химическими или электрохимическими реакциями; повреждения, обусловленные ржавчиной, коррозией или воздействием воды, в том числе, но не ограничиваясь этим, повреждения, вызванные повышенной жесткостью воды, подаваемой в сети водоснабжения; повреждения, вызванные аномальными условиями окружающей среды;
- Расходные материалы и запчасти, в том числе батареи и лампочки;
- Повреждения нефункциональных и декоративных деталей, не влияющих на нормальную работу устройства, в том числе любые царапины или возможное различие в цвете.
- Случайные повреждения, вызванные присутствием инородных предметов и/или веществ, а также чисткой или устранением засоров в фильтрах, системах слива или дозаторах моющих средств.
- Повреждения следующих деталей: стеклокерамики, аксессуаров, корзин для посуды и столовых приборов, подающих и сливных труб, уплотнителей, ламп и плафонов для ламп, экранов, ручек, корпуса и частей корпуса (эти детали попадают под действие гарантии, только если сервисный центр представит

заключение, что причиной повреждений был производственный брак).

- Случаев, если дефекты не были обнаружены специалистом во время визита.
- На ремонт, выполненный не уполномоченными обслуживающими организациями либо не авторизованными сервис партнерами, а так же с использованием неоригинальных запасных частей.
- На ремонт вследствие неправильной установки.
- На повреждения, возникшие при бытовом использовании товара.
- Повреждения, возникшие при перевозке товара. Если покупатель самостоятельно отвозит товар домой или по другому адресу, IKEA не несет ответственности за повреждения, возникшие при перевозке. Тем не менее, если услуга доставки была заказана покупателем в IKEA, все повреждения, возникшие при перевозке товара, несет IKEA (но не в рамках данной гарантии).
- Условия выполнения установки бытовой техники IKEA, за исключением случаев, когда необходимость установки вызвана ремонтом или заменой неисправных частей.
При покупке бытовой техники в IKEA услуга первоначальной установки не включена в стоимость товара. Если уполномоченные IKEA обслуживающие организации или авторизованные сервис-партнеры осуществляют ремонт или замену бытового прибора в соответствии с условиями данной гарантии, уполномоченные обслуживающие организации или авторизованные сервис-партнеры обязуются при необходимости выполнить повторную установку отремонтированного бытового прибора или бытового прибора, заменяющего неисправный.

Данные ограничения не распространяются, если установка была произведена квалифицированным специалистом, с использованием оригинальных запасных частей для адаптации бытовой техники к требованиям технической безопасности другой страны ЕС.

Применимость законодательства конкретной страны

Гарантия, предоставляемая IKEA, полностью покрывает или даже превышает все требования местного законодательства, которые могут отличаться в разных странах. Условия этой гарантии никоим образом не ограничивают права потребителя, устанавливаемые законодательством конкретной страны.

Зона действия

Если изделие было куплено в одной стране ЕС и перевезено в другую страну ЕС, гарантийное обслуживание будет производиться на условиях действующих во второй стране. Обязательства по сервису в рамках гарантии выполняются только в случае, если изделие было установлено с соблюдением следующих требований: стране, где клиент обратился за гарантийным обслуживанием;

- технических требований, принятых в стране, где клиент обратился за гарантийным обслуживанием;
- правил техники безопасности, приведенных в инструкциях по сборке и в руководстве пользователя.

Авторизованный сервисный центр IKEA

Вы можете обращаться в авторизованный сервисный центр IKEA по следующим вопросам:

1. подача заявки на выполнение гарантийного ремонта;
2. Рекомендации и техническая консультация по установке техники, купленной в магазине IKEA, в кухонную мебель IKEA;

3. За разъяснением функций и правил эксплуатации техники, купленной в магазине IKEA.

Для получения оптимального результата просим вас тщательно изучить сопроводительные документы и инструкцию по эксплуатации перед обращением в сервисный центр.

Как связаться с нами, если вам нужна наша помощь



Пожалуйста, ознакомьтесь со списком авторизованных сервисных центров IKEA, который представлен на последней странице этой инструкции



Для ускорения обслуживания просим вас звонить по телефонам, указанным на последней странице данной гарантии. При этом просьба указывать 8-значный артикульный номер товара IKEA и 12-значный серийный номер изделия, приведенные на заводской этикетке.



ОБЯЗАТЕЛЬНО СОХРАНЯЙТЕ ЧЕК!

Чек является подтверждением покупки, его необходимо предъявлять при обращении за гарантийным обслуживанием. В чеке так же указаны название изделия и его артикульный номер (8-значный код изделия).

Нужна дополнительная помощь?

По всем дополнительным вопросам, не касающимся гарантийного обслуживания, обращайтесь в отдел обслуживания покупателей ближайшего магазина IKEA. Пожалуйста, тщательно изучите сопроводительные документы перед обращением.

Obsah

Informácie o bezpečnosti	97	Čo robiť, ak...	119
Popis výrobku	100	Technické údaje	120
Ovládací panel	102	Montáž	121
Zoznam funkcií	102	Odporúčané používanie a rady	123
Displej	103	Elektrické zapojenie	125
Každodenné používanie	106	Informácie k ochrane životného prostredia	125
Tabuľky prípravy	111	ZÁRUKA IKEA	126
Čistenie a údržba	116		

Informácie o bezpečnosti

Vaša bezpečnosť i bezpečnosť iných osôb je veľmi dôležitá. Tento návod a samotný spotrebič poskytujú bezpečnostné upozornenia, ktoré si musíte prečítať a vždy dodržiavať.

⚠ Toto je symbol nebezpečenstva, týkajúci sa bezpečnosti, ktorý používateľov upozorňuje na možné riziká hroziace ich osobe a iným. Všetky bezpečnostné upozornenia sú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nepredídete, spôsobí vážne poranenia.

⚠ VAROVANIE! Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredídete, by mohli spôsobiť vážne zranenia. Vo všetkých bezpečnostných varovaniach sa uvádzajú podrobnosti týkajúce sa potenciálneho rizika, ako aj odporúčania, ako predchádzať riziku poranenia, poškodenia majetku a ako predchádzať zasiagnetiu elektrickým prúdom následkom nesprávneho používania

spotrebiča. Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pri všetkých úkonoch pri vybalovaní a inštalácii používajte ochranné rukavice.
- Pred vykonávaním akéhokoľvek úkonu inštalácie musíte spotrebič odpojiť od elektrickej siete.
- Elektrické zapojenie a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a vnútroštátnymi bezpečnostnými predpismi. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je špecificky uvedené v návode na používanie.
- Výmenu prírodného elektrického kábla musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Podľa platných predpisov musí byť spotrebič uzemnený.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý na zapojenie spotrebiča po jeho umiestnení do výklenku, aby dosiahol až k napájacej elektrickej zásuvke.

- Po inštalácii spotrebiča namontujte multipólový spínač okruhu so vzdialenosťou medzi kontaktmi (aspoň 3 mm) na všetkých póloch, ktorý zaistí úplné odpojenie spotrebiča pri preťažení kategórie III a ktorý musí byť zabudovaný do pevnej elektrickej siete v súlade s platnými vnútroštátnymi normami o elektrickom zapojení.
- Nepoužívajte zásuvkové lišty ani predlžovacie káble.
- Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky elektrickej siete neťahajte za prírodný kábel.
- Po inštalácii nesmú byť elektrické časti pre používateľa prístupné.
- Ak je povrch indukčnej dosky prasknutý, nepoužívajte ju a spotrebič vypnite, aby ste predišli možnosti zásahu elektrickým prúdom (iba pre modely s indukčnou funkciou).
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými časťami tela ani ho nepoužívajte, ak máte bosé nohy.
- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál. Nie je povolené žiadne iné jeho použitie (napr.: na vykurovanie miestností). Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody v prípade nesprávneho používania alebo nesprávneho nastavenia ovládacích prvkov.
- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov, osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo rozumovou spôsobilosťou, a osoby, ktoré nemajú dostatok skúseností a poznatkov o obsluhu spotrebiča, pokiaľ sú pod dozorom skúsenej osoby alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak pochopili súvisiace riziká. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Deti bez dozoru nesmú vykonávať čistenie ani údržbu spotrebiča.
- Prístupné časti sa počas používania môžu veľmi zohriať. Malým deťom nedovoľte, aby sa priblížili ku spotrebiču a dohliadajte na ne, aby sa s ním nehrali.
- Počas používania sa spotrebič a prístupné časti môžu veľmi zohriať. Nedotýkajte sa ohrievacích článkov. Deti mladšie ako 8 rokov sa môžu zdržiavať v blízkosti spotrebiča, iba ak sú pod neustálym dozorom.
- Počas používania spotrebiča a po jeho skončení sa nedotýkajte ohrievacích článkov ani vnútorného povrchu - hrozí nebezpečenstvo popálenín. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s tkaninami alebo iným horľavým materiálom, kým sa komponenty dostatočne neochladia.
- Po ukončení prípravy jedla dávajte pozor pri otváraní dvierok spotrebiča, nechajte postupne uniknúť horúci vzduch alebo paru a až potom

siahajte do rúry. Keď sú dvierka spotrebiča zatvorené, horúci vzduch uniká otvormi nad ovládacím panelom. Vetracie otvory nezakrývajte.

- Pri vyberaní nádob a príslušenstva z horúcej rúry používajte ochranné rukavice, dávajte pozor na ohrevné články.
- Neukladajte horľavé materiály na spotrebič alebo do jeho blízkosti, pri náhodnom vypnutí spotrebiča môže vzniknúť požiar.
- Nezohrievajte ani nevaríte v rúre uzavreté nádoby ani poháre. Tlak, ktorý vznikne vnútri obalu, môže spôsobiť výbuch nádoby a poškodenie spotrebiča.
- Nepoužívajte plastové nádoby.
- Prehriaty tuk a olej sa môžu vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja dávajte pozor.
- Počas sušenia potravín nenechávajte rúru bez dozoru.
- Ak pri príprave jedál používate alkoholické nápoje (napríklad rum, koňak, víno a pod.), pamätajte, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko vznietenia uvoľnených alkoholových výparov pri kontakte s elektrickým ohrievacím článkom.
- Nikdy nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.
- Počas cyklu pyrolýzy sa nedotýkajte rúry. Počas cyklu pyrolýzy sa deti nesmú zdržiavať

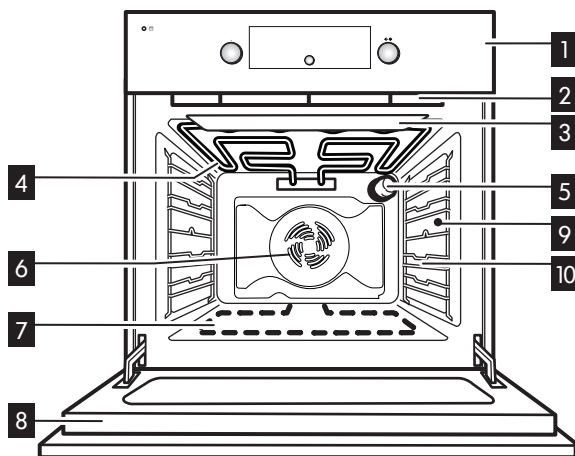
v blízkosti rúry (iba u rúr s funkciou pyrolýzy).

- Počas pyrolytického čistenia a po ňom nedovoľte, aby sa domáce zvieratá (predovšetkým vtáky) dostali do blízkosti spotrebiča.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre tento typ rúry.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné práškové čističe, ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo spôsobí rozbitie skla.
- Dbajte, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, čím sa vylúči možnosť úrazu elektrickým prúdom.

Likvidácia domácich spotrebičov

- Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovo použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Pred likvidáciou odrežte prívodný elektrický kábel.
- Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní s týmto spotrebičom, jeho odovzdaní v zbernom stredisku odpadov a recyklácii dostanete na miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili.

Popis výrobku



- | | | | |
|----------|--|-----------|------------------------------------|
| 1 | Ovládací panel | 6 | Ventilátor rúry |
| 2 | Chladiaci ventilátor ¹⁾ (zakrytý) | 7 | Spodný ohrevný článok (nevidno ho) |
| 3 | Bezpečnostný kryt grilu ²⁾ | 8 | Dvierka rúry |
| 4 | Horný ohrevný článok/gril | 9 | Pripojenie sondy na mäso |
| 5 | Zadné osvetlenie v rúre | 10 | Bočné mriežky |

1) Chladiaci ventilátor môže ostať v činnosti určitú dobu aj ukončení pečenia a vypnutí rúry. Počas pyrolytického čistiaceho cyklu sa ventilátor otáča rýchlejšie ako pri bežných funkciách.

2) Chráni potraviny pred priamym kontaktom s grilom. Napriek tomu odporúčame, aby ste sa bezpečnostného chrániča nedotýkali, keď je rúra zapnutá.

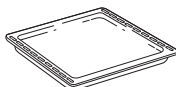
Príslušenstvo

Rošt



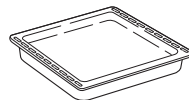
2x

Plech na pečenie



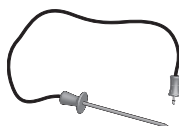
1x

Nádoba na odkvapkavanie



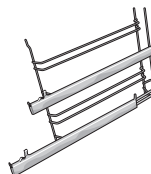
1x

Mäsová sonda



1x

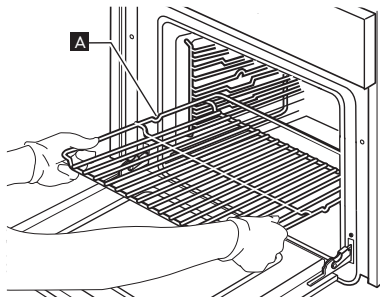
Teleskopické lišty



2x

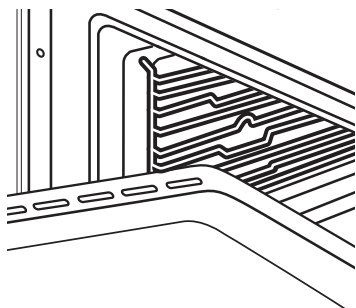
Vloženie roštov a iného príslušenstva do rúry

1. Zasuňte rošt vodorovne, zvýšenou časťou „A“ smerujúcou hore (Obr. 1).



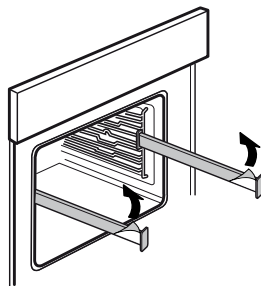
Obr. 1

2. Ostatné príslušenstvo, ako nádobu na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúvajú rovnako ako rošt (Obr. 2).



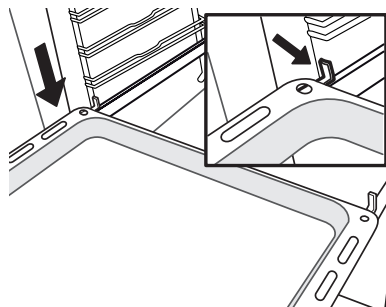
Obr. 2

Odstráňte modrú fóliu, ako vidno na obrázku

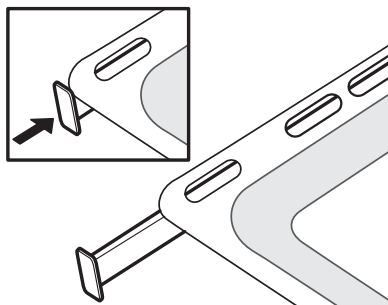


Ako zarovnať plech s teleskopickými lištami.

Položte nádobu na odkvapkávanie na teleskopické lišty, upevnite ju medzi zadnú a prednú úchytku.

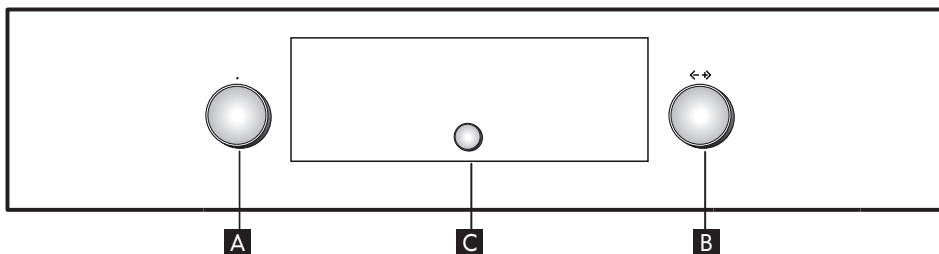


Obr. 2



Obr. 3

Ovládací panel



A Gombík ovládania funkcií

B Gombík navigácie

C Tlačidlo na voľbu/potvrdenie

Poznámka: ovládacie gombíky sú zatlačacie.
Aby sa vysunuli a dali použiť, zatlačte ich v strede.

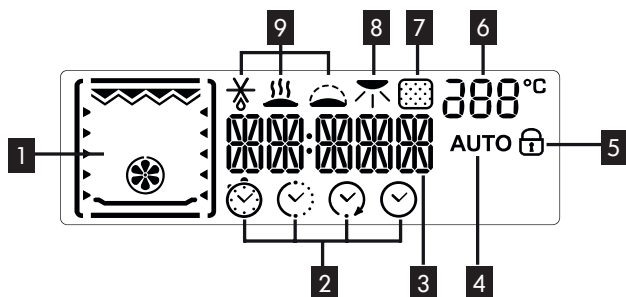
Zoznam funkcií

Otočením gombíka „Funkcie“ do ľubovoľnej polohy sa rúra zapne: na displeji sa zobrazia funkcie alebo priradené rozšírené ponuky.

Rozšírené ponuky sa dajú zobrazit' a zvolit' nastavením gombíka na funkcie GRIL, ŠPECIÁLNE FUNKCIE, NASTAVENIA, CHLIEB/PIZZA.

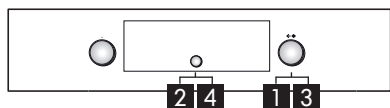
Poznámka: zoznam a opis funkcií nájdete v špecifickej tabuľke.

Displej



- | | |
|---|---|
| <p>1 Zobrazovanie aktívnych ohrevných článkov pre rôzne funkcie pečenia</p> <p>2 Symboly kontroly času: časovač, doba pečenia, čas ukončenia pečenia, presný čas</p> <p>3 Informácie o zvolených funkciách</p> <p>4 Zvolená automatická funkcia CHLIEB/PIZZA</p> <p>5 Indikácia zamknutých dveriek rúry počas cyklu automatického čistenia</p> <p>6 Vnútorňá teplota rúry</p> | <p>7 Funkcia pyrolýzy</p> <p>8 Zhnednutie</p> <p>9 Špeciálne funkcie: rozmrazovanie, udržiavanie v teple, kysnutie</p> |
|---|---|

Nastavenie času










Pri prvom zapnutí rúry na displeji blikajú dve číslice hodín








- Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“ **B**, až kým sa nezobrazí správny údaj hodín.
- Stlačením tlačidla **C** potvrdíte; na displeji blikajú dve číslice minút.

- Otáčaním gombíka "Navigácia" **B** nastavte minúty presného času.
- Stlačte tlačidlo **C** na potvrdenie. Aby ste upravili čas, napríklad po výpadku dodávky elektriny, postupujte podľa pokynov v nasledujúcom odseku (NASTAVENIA).

Tabuľka funkcií rúry

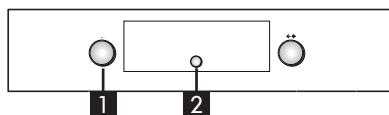
Rúra má k dispozícii 4 úrovne na pečenie. Počítajú sa od spodnej úrovne.

Funkcia	Popis funkcie	
 VYPNUTIE	Na prerušenie pečenia a vypnutie rúry.	
 PRÚDENIE VZDUCHU	Na súčasné pečenie jedál, aj rôznych, na dvoch úrovniach, ktoré sa pečú pri rovnakej teplote (napr.: ryby, zelenina, koláče). Funkcia umožňuje piecť bez prenosu arómy jedného jedla na druhé. Pri pečení na jednej úrovni sa odporúča sa používať 2. úroveň. Pri pečení jedál na dvoch úrovniach odporúčame používať 1. a 3. úroveň a rúru pred pečením predohriať.	
 KONVENČNÉ PEČENIE	Na pečenie ľubovoľného jedla iba na jednej úrovni. Použite 2. úroveň. Pred vložením jedál do rúry ju predohrejte.	
 KONVENČNÉ PEČENIE	Na pečenie mäsa a tort s vlhkou plnkou (slaných alebo sladkých) na jednej úrovni. Použite 2. úroveň. Pred prípravou jedál rúru predohrejte.	
 MAXI PEČENIE	Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Používajte 1. alebo 2. úroveň, v závislosti od rozmerov mäsa. Rúru netreba predohrievať. Počas pečenia sa odporúča mäso obracať, aby sa dosiahlo rovnomerné opečenie na oboch stranách. Z času na čas ho treba podliať, aby sa príliš nevysušilo.	
	GRIL	Na grilovanie steakov, kebabov a klobások, na prípravu gratinovanej zeleniny a toastov. Položte potraviny na 4. úroveň. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Nádobu vložte na 3. úroveň a nalejte do nej približne pol litra vody. Rúru netreba predohrievať. Počas pečenia musia byť dvierka rúry zatvorené.
	TURBOGRIL	Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, roastbeef, kurča). Jedlo vložte na strednú úroveň v rúre. Použite nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Nádobu vložte na 1./2. úroveň a nalejte do nej približne pol litra vody. Rúru netreba predohrievať. Počas pečenia musia byť dvierka rúry zatvorené.
	CHLIEB/PIZZA	Na pečenie rôznych druhov a foriem chleba a pizze. V rámci tejto funkcie sú k dispozícii dva programy s definovanými nastaveniami. Bude stačiť zadať požadované hodnoty (teplotu a dobu) a rúra automaticky zabezpečí optimálne pečenie. Po predohreve rúry vložte cesto na 2. úroveň.

Funkcia	Popis funkcie
ŠPECIÁLNE FUNKCIE	
 ROZMRAZOVANIE	Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Potraviny vložte na strednú úroveň. Potraviny nechajte v pôvodnom obale, aby sa nevysušili.
 UDRŽIAVANIE V TEPLE	Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál (napr.: mäso, smažené jedlá alebo piškóty). Potraviny vložte na strednú úroveň. Funkcia sa nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 65°C.
 KYSNUTIE	Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. S cieľom zachovania kvality kysnutia sa funkcia nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 40°C. Cesto vložte na 2. úroveň. Rúru netreba predohrievať.
 PRÚDENIE VZDUCHU ECO	Na pečenie plneného mäsa a kusov mäsa na jednej úrovni. Táto funkcia používa funkciu prerušovaného mierneho prúdenia vzduchu pomocou ventilátora, čím sa predchádza nadmernému vysušeniu jedál. Pri tejto EKO funkcii ostane svetlo počas pečenia vypnuté a dá sa dočasne opäť zapnúť stlačením tlačidla na potvrdenie. S cieľom optimalizácie energetickej účinnosti sa odporúča počas pečenia dvierka neotvárať. Odporúča sa použiť 3. úroveň. Rúru netreba predohrievať.
 RÝCHLY PREDOHREV	Na rýchly predohrev rúry.
 NASTAVENIA	Na nastavenie displeja (jazyk, čas, jas, hlasitosť zvukového znamenia, úspora energie).
 PYRO	Na odstránenie nečistôt, vytvorených pri pečení, prostredníctvom cyklu pri veľmi vysokej teplote (pribl. 500°). K dispozícii sú dva automatické cykly na čistenie: kompletný cyklus (PYRO) a kratší cyklus (ECO). Odporúčame používať kompletný cyklus iba v prípade, že je rúra veľmi špinavá a skrátenej cyklus v pravidelných intervaloch.

Každodenné používanie

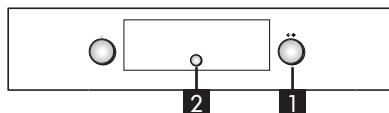
Voľba funkcií pečenia



1. Otočte gombík „Funkcie“ **A** na želanú funkciu: nastavenia pečenia sa zobrazia na displeji.
2. Ak sa vopred nastavené hodnoty zhodujú so želanými, stlačte **C**. Aby ste ich zmenili, postupujte podľa nasledujúcich pokynov.

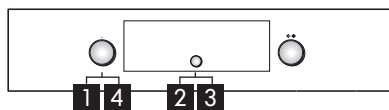
Nastavenie teploty/výkonu grilu

Aby ste zmenili teplotu alebo výkon grilu, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:





1. Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“ **B**, až kým sa nezobrazí želaná hodnota.
2. Stlačte tlačidlo **C** na potvrdenie.

Rýchly predohrev



Potraviny nevkladajte do rúry, kým nebude cyklus predohrevu úplne ukončený.

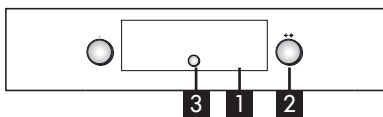
1. Zvoľte funkciu rýchleho predohrevu otočením ovládacieho gombíka „Funkcie“ **A** do polohy symbolu .
2. Potvrďte stlačením **C**: nastavenia sa zobrazia na displeji.
3. Ak navrhnutá teplota zodpovedá želanej, stlačte tlačidlo **C**. Ak chcete teplotu zmeniť, postupujte podľa pokynov uvedených v predchádzajúcom odseku „Nastavenie teploty/výkon grilu“. Na displeji sa zobrazí hlásenie PRE. Po dosiahnutí nastavenej


teploty sa a zobrazí príslušná hodnota (napr. 200°) a zaznie zvukové znamenie. Po ukončení fázy predohrevu rúra automaticky nastaví funkciu konvenčného ohrevu . V tej chvíli môžete vložiť jedlo a začať piecť.

4. Ak chcete nastaviť inú funkciu pečenia, otáčajte ovládacím gombíkom „Funkcie“ **A** a zvolte želanú funkciu.

Naprogramovanie doby varenia

Táto funkcia umožňuje piecť počas nastavenej doby, od 1 minúty až po maximálnu dobu určenú pre zvolenú funkciu, po uplynutí uvedenej doby sa rúra vypne automaticky.




1. Po potvrdení teploty bude blikať symbol .
2. Otáčajte ovládacím gombíkom **B**, až kým sa nezobrazí želaná doba pečenia.
3. Potvrďte dobu pečenia stlačením tlačidla **C**.

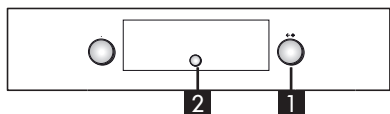
Nastavenie času ukončenia pečenia/oneskoreného štartu

DÔLEŽITÉ: nastavenie oneskoreného štartu nie je k dispozícii pre nasledujúce funkcie: RÝCHLY PREDOHREV, CHLIEB/PIZZA.

Pozn.: pri tomto nastavení sa teplota dosiahne postupnejšie, preto sa doby pečenia oproti dobám uvedeným v tabuľkách pečenia mierne predĺžia.

Čas ukončenia pečenia sa dá nastaviť posunutím času zapnutia rúry, a to až o maximálne 23 hodín a 59 minút, počítajúc od presného aktuálneho času. Toto sa dá urobiť až po nastavení doby pečenia.

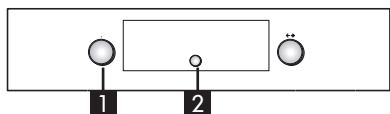
Po nastavení doby pečenia sa na displeji zobrazí čas ukončenia pečenia (napríklad 15:45) a blikať symbol .



Aby ste posunuli čas ukončenia pečenia posunutím štartu rúry, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

1. Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“ **B**, až kým sa nezobrazí čas, kedy chcete, aby sa ukončilo pečenie (napríklad 16:00).
2. Potvrďte zvolenú hodnotu stlačením tlačidla **C**: dve bodky v zobrazení času blikajú, čo indikuje, že nastavenie bolo vykonané správne.
3. Rúra posunie čas zapnutia automaticky tak, aby sa pečenie ukončilo v nastavenom čase.

Ovládací gombík časomier

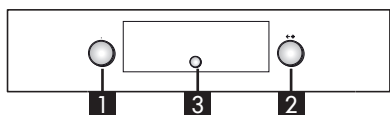


Táto funkcia sa dá použiť, iba ak je rúra vypnutá a je užitočná, napríklad, na kontrolu doby varenia cestovín.

Maximálna doba, ktorá sa dá nastaviť, je 23 hodín a 59 minút.

1. S ovládacím gombíkom „Funkcie“ **A** na nule otáčajte gombíkom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí želaná doba.
2. Stlačením tlačidla **C** sa spustí odpočítavanie času. Po uplynutí nastavenej doby sa na displeji zobrazí „KONIEC“ a zaznie zvukový signál. Aby ste ho zrušili, stlačte tlačidlo **C** (na displeji sa zobrazí presný čas).

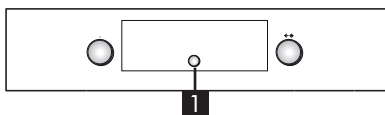
Voľba špeciálnych funkcií



1. Otáčajte gombíkom „Funkcie“ **A**, kým sa na displeji nezobrazí „ROZMRAZOVANIE“ a príslušný symbol tejto funkcie.
2. Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ **B** sa posúvajte po zozname funkcií: ROZMRAZOVANIE, UDRŽIAVANIE V TEPLE, KYSNUTIE, PRÚDENIE VZDUCHU ECO.
3. Stlačte tlačidlo **C** na potvrdenie.

Zhnednutie

Po ukončení pečenia sa u funkcií, ktoré to umožňujú, na displeji zobrazí možnosť zhnednutia jedla. Táto funkcia sa dá aktivovať, iba ak ste nastavili dobu pečenia.

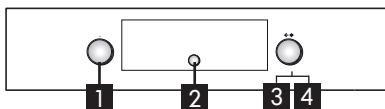


1. Po uplynutí doby prípravy sa na displeji zobrazí: „STLAČTE ✓ NA ZHNEDNUTIE“. Stlačením tlačidla **C** rúra spustí fázu zhnednutia trvajúcu 5 minút. Táto funkcia sa dá aktivovať iba dvakrát.

Voľba funkcie chlieb/pizza

Posunutím ukazovateľa „Funkcie“ **A** do polohy symbolu sa sprístupnia rozšírené ponuky dvoch automatických funkcií na pečenie „chleba“ a „pizze“.

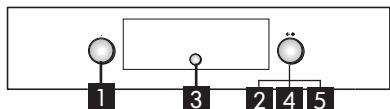
Chlieb



1. Otočte gombík „Funkcie“ **A** na symbol : displej zobrazí „CHLIEB“ a vedľa AUTO.
2. Stlačením **C** nastavte funkciu.
3. Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“ **B**, aby ste nastavili želanú teplotu (od 180 °C po 220 °C) a potvrďte tlačidlom **C**.

- Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ **B** nastavte želanú dobu pečenia a stlačte **C**, čím sa spustí pečenie.

Pizza



- Otočte gombík Funkcie **A** na symbol : displej zobrazí „CHLIEB“. Aby ste nastavili funkciu „PIZZA“, dodržte nasledujúci postup:
- Otočte ovládacím gombíkom „Navigácia“ **B**: na displeji sa zobrazí „PIZZA“.
- Stlačením **C** nastavte funkciu.
- Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“ **B**, aby ste nastavili želanú teplotu (od 220 °C po 250 °C) a potvrdte tlačidlom **C**.
- Otáčaním ovládacieho gombíka „Navigácia“ **B** nastavte želanú dobu pečenia a stlačte **C**, čím sa spustí pečenie.

Nastavenia

Posunutím ukazovateľa ovládacieho gombíka „Funkcie“ **A** na symbol sa sprístupní rozšírená ponuka obsahujúca päť nastavení displeja, ktoré sa dajú zmeniť.

Hodiny

Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“ **B**, až kým sa nezobrazí HODINY. Aby ste upravili čas, postupujte podľa pokynov v predchádzajúcej časti (NASTAVENIE PRESNÉHO ČASU).

Eko

Keď je zvolený režim ECO (ON), displej zníži jas a zobrazuje hodiny, pokiaľ je rúra v polohe dlhšie ako 3 minúty. Okrem toho sa počas pečenia vypne vnútorné osvetlenie. Aby sa na displeji znovu zobrazili informácie a znovu sa zaplo osvetlenie, stačí stlačiť tlačidlo **C** alebo otočiť jeden z gombíkov.

- Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“ **B**, až kým sa nezobrazí „ECO“.

- Stlačením tlačidla **C** sa sprístupnia nastavenia (ON/OFF).
- Otočením ovládacieho gombíka „Navigácia“ **B** zvolte želané nastavenie a potvrdte tlačidlom **C**.
- Počas funkcie pečenia, ak je aktivovaný režim Eco, žiarovka vnútri rúry zhasne po 1 minúte pečenia a znovu sa zapne po každom zásahu používateľa.

Zvukové znamenie

Aby ste zvukové znamenie aktivovali alebo vypli, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“ **B**, až kým sa nezobrazí „ZVUK“.
- Stlačením tlačidla **C** sa sprístupnia nastavenia (ON/OFF).
- Otočením ovládacieho gombíka „Navigácia“ **B** zvolte želané nastavenie a potvrdte tlačidlom **C**.

Jas

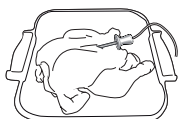
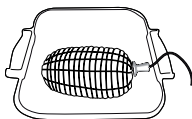
Aby ste upravili jas displeja, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Otáčajte ovládacím gombíkom „Navigácia“ **B**, až kým sa nezobrazí „JAS“.
- Stlačte tlačidlo **C**, na displeji sa zobrazí číslo 1.
- Otáčaním gombíka „Navigácia“ **B** sa zvýši alebo zníži jas, potvrdte stlačením **C**.

Mäsová sonda

Dodaná mäsová sonda umožňuje meranie presnej teploty (až do 100 °C) počas pečenia, na dosiahnutie optimálneho pečenia. Podľa toho, aké jedlo budete piecť, môžete nastaviť teplotu, ktorá sa má dosiahnuť v jeho strede. Na dosiahnutie dokonalých výsledkov pečenia je veľmi dôležité správne umiestnenie sondy. Sondu úplne vsuňte do mäsitej časti, vyhýbajte sa kostiam a tuku (Obr. 1). Pri hydine treba sondu vsunúť bočne, v strede prs, pričom sa treba uistiť, že hrot nedosahuje koniec dutiny (Obr. 2). V prípade mäsa s veľmi nepravidelnou

hrúbkou pred jeho vybratím z rúry skontrolujte správne prepečenie. Pripojte koniec sondy do otvoru, ktorý je na pravej stene vnútri rúry.



Obr. 1

Obr. 2

Funkcia pečenia s mäsovou sondou

Po vsunutí mäsovej sondy sa teplota rúry riadi podľa určenia pre zvolenú funkciu, ale postup pečenia sa ukončí, keď nameraná teplota dosiahne odhadovaný cieľ mäsovej sondy, nastavený používateľom. Pre funkcie pečenia s mäsovou sondou nie sú k dispozícii špecifikované funkcie, ale vždy je možné prepnúť z tradičnej funkcie na „Funkciu mäsovej sondy“. Dôjde k tomu po zapnutí vsunutej mäsovej sondy. Po detekcii mäsovej sondy zaznie zvukové znamenie a na displeji sa na 3 sekundy zobrazí hlásenie „SONDA“. Potom sa na displeji zobrazí znovu aktuálna informácia.



Ak gombík funkcií **A** nie je otočený na Standby alebo Osvetlenie, na displeji sa zobrazí všeobecná informácia o funkciách pečenia a nastavená teplota pre mäsovú sondu.

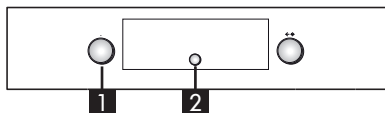


Ak je mäsová sonda vsunutá a detegovaná na začiatku funkcie (rýchly predohrev, gril, špeciálne funkcie, zhnednutie) bez povolenia sondy, pečenie sa nezapne, kým sondu nevytiahnete. Zaznie alarmový signál a zobrazí sa nasledujúce hlásenie: VYBERTE SONDU. Keďže koniec pečenia závisí od teploty nastavenej pre mäsovú sondu, pre funkciu sa nedá nastaviť časovač a preto sa nedá nastaviť ani funkcia s oneskorením štartu.

Po zvolení funkcie pečenia upravte teplotu rúry (hore vpravo na displeji) otočením gombíka **B** +/- a potvrdením klávesom **C**. Hodnotu, ktorá má byť nastavená pre mäsovú sondu (dolu vpravo na displeji) teraz môžete zmeniť: otočte gombík **B** +/- a potvrďte klávesom **C** na spustenie pečenia. Teplota rúry a mäsovej sondy sa dá zmeniť v ľubovoľnom čase počas pečenia. Ak chcete zmeniť teplotu rúry, stačí otočiť gombíkom **B** +/-; ak chcete zmeniť teplotu mäsovej sondy, stlačte kláves **C** dvakrát, otočením gombíka **B** +/- nastavte hodnotu a potvrďte klávesom **C**. Predvolená hodnota mäsovej sondy je 70 °C a dá sa upraviť s minimálnymi krokmi 1 °C. Po detekcii mäsovej sondy pri spustení alebo počas funkcie sa všetky fázy predohrevu preskočia a začne sa vykonávať prvá fáza pečenia zvolenej funkcie; osvetlenie ostane zapnuté, až kým nevyberiete mäsovú sondu alebo keď už nebude detegovaná. Ak sondu vyberiete počas prevádzky, na displeji sa zobrazia minúty pečenia a počítadlo bude zvyšovať hodnotu, až kým používateľ nezastaví funkciu alebo znovu nevsunie mäsovú sondu. Na konci pečenia sa na displeji zobrazí blikajúce hlásenie „KONIEC“.

Pyro

Poznámka: pred zapnutím pyrolýzy treba zo spotrebiča vybrať všetko príslušenstvo. Opis tejto funkcie nájdete v kapitole ČISTENIE a v tabuľke funkcií na strane 12.



Aby ste spustili cyklus automatického čistenia rúry (pyrolytické čistenie), postupujte podľa nasledujúcich pokynov:











1. Otáčajte gombíkom „Funkcia“ **A**, kým sa na displeji nezobrazí slovo „PYRO“.












2. Stlačte tlačidlo **C** na potvrdenie svojej voľby a spustíte cyklus pyrolytického čistenia. Ak chcete zvoliť pyrolytické čistenie ECO, otočte gombík „Navigácia“ **B**: dolu vpravo na displeji sa zobrazí slovo ECO. Stlačením tlačidla **C** sa spustí skrátenejší program.

Počas pyrolytického čistenia budú dvierka rúry automaticky zamknuté a na displeji sa zobrazí príslušný symbol. Dvierka ostanú zamknuté aj po ukončení pyrolytického čistenia: na displeji sa zobrazí nápis „COOL“, čo značí, že prebieha chladenie rúry. Po ochladení rúry na bezpečnú teplotu symbol zmizne a na displeji sa zobrazí „KONIEC“.







Poznámka: ak ovládanie bezpečnostného zámku rúry nefunguje správne, na displeji sa zobrazí symbol. Ak, naopak, dvierka ostanú zamknuté následkom poruchy blokovacieho systému, na displeji sa zobrazí symbol spolu s hlásením „ZABLOKOVANÉ DVIERKA“. V takom prípade kontaktujte autorizované servisné stredisko.





Tabuľky prípravy

Druh jedla	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od dna)	Teplota (°C)	Doba prípravy jedla (min)	Príslušenstvo
Kysnuté koláče		X	2	160-180	30-90	Forma na tortu na rošte
		X	1-3	160-180	30-90	Úroveň 3: Forma na tortu na rošte Úroveň 1: Forma na tortu na rošte
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdl'a, jablkový koláč)		-	2	160-200	30-85	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie alebo forma na tortu na rošte
		X	1-3	160-200	35-90	Úroveň 3: Forma na tortu na rošte Úroveň 1: Forma na tortu na rošte
Sušienky/ koláčiky		X	2	170-180	15-45	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie
		X	1-3	150-170	20-45	Úroveň 3: plech na pečenie Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
Odpal'ované cesto		X	2	180-200	30-40	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie
		X	1-3	180-190	35-45	Úroveň 3: plech na pečenie Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
Snehové sušienky		X	2	90	110-150	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie
		X	1-3	90	130-150	Úroveň 3: plech na pečenie Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie

Druh jedla	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od dna)	Teplota (°C)	Doba prípravy jedla (min)	Príslušenstvo
Chlieb/pizza/ posúch		X	2	190-250	15-50	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie
		X	1-3	190-250	25-50	Úroveň 3: plech na pečenie Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
Chlieb		X	2	180-220	30-50	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie alebo rošt
Pizza		X	2	220-250	15-30	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie
Mrazená pizza		X	2	250	10-15	Úroveň 2: nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie alebo rošt
		X	1-3	250	10-20	Úroveň 3: plech na pečenie Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)		X	2	180-190	35-45	Forma na tortu na rošte
		X	1-3	180-190	45-60	Úroveň 3: Forma na tortu na rošte Úroveň 2: Forma na tortu na rošte
Lístkové cesto/ odpaľované cesto		X	2	190-200	20-30	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie
		X	1-3	180-190	20-40	Úroveň 3: plech na pečenie Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
Lasagne/ Zapečené cestoviny/ cannelloni/ nákypy		X	2	190-200	30-60	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie na rošte

Druh jedla	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od dna)	Teplota (°C)	Doba prípravy jedla (min)	Príslušenstvo
Jahňacie/ teľacie/ hovädzie/ bravčové 1 kg		X	2	190-200	70-100	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie na rošte
Kurča/králik/ kačica 1 kg		X	2	200-230	50-100	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie na rošte
Morka/hus 3 kg		X	1-2	190-200	80-130	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie na rošte
Pečené ryby/ ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		X	2	180-200	40-60	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie na rošte
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		X	2	170-190	30-60	Pekáč na rošte
Toast		-	4	3 (vysoká)	2-5	Rošt
Filé/plátky rýb		-	4	2 (stredná)	20-35	Úroveň 4: drôtený rošt (v polovici doby prípravy obráťte) Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Klobásky/ Kebab/ Rebierka/ Hamburgery		-	4	2-3 (stredná- vysoká)	15-40	Úroveň 4: drôtený rošt (v polovici doby prípravy obráťte) Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie s vodou

Druh jedla	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od dna)	Teplota (°C)	Doba prípravy jedla (min)	Príslušenstvo
Pečené kurča 1–1,3 kg		X	2	2 (stredná)	50–65	Úroveň 2: rošt (po dvoch tretinách pečenia obráťte) Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
				3 (vysoká)	60–80	Úroveň 2: otočný ražeň Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie s vodou
Krvavý roastbeef 1 kg		–	2	2 (stredná)	35–50	Pekáč na rošte (v prípade potreby v dvoch tretinách doby prípravy jedlo obráťte)
Jahňacie stehno/koleno		–	2	2 (stredná)	60–90	Nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte (v prípade potreby v dvoch tretinách doby prípravy jedlo obráťte)
Pečené zemiaky		–	2	2 (stredná)	35–50	Nádoba na odkvapkávanie/ plech na pečenie (v prípade potreby v dvoch tretinách doby prípravy jedlo obráťte)
Gratinovaná zelenina		–	2	3 (vysoká)	10–15	Pekáč na rošte
Lasagne a mäso		X	1–3	200	50–100*	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte

Druh jedla	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od dna)	Teplota (°C)	Doba prípravy jedla (min)	Príslušenstvo
Lasagne a mäso		X	1-3	200	45-100*	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Ryby a zelenina		X	1-3	180	30-50*	Úroveň 3: pekáč na rošte Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pekáč na rošte
Plnené mäso		–	3	200	80-120*	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie na rošte
Kúsky mäsa (králik, kurča, jahňa)		–	3	200	50-100*	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie na rošte

* Doby prípravy jedla sú približné. Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.


Čistenie a údržba

ČISTENIE

VAROVANIE!


- Nikdy nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.
- Rúru očistíte, až keď bude chladná na dotyk.
- Odpojte spotrebič od elektrického napájania.

Povrch rúry

 **DÔLEŽITÉ:** nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z uvedených prostriedkov dostane do kontaktu so spotrebičom, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou.

- Povrch čistíte vlhkou utierkou. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek umývacieho prostriedku na riad. Nakoniec utrite suchou utierkou.

Vnútro rúry

 **DÔLEŽITÉ:** nepoužívajte abrazívne špongie ani kovové škrabky alebo drôtenky. Časom by mohli poškodiť smaltované povrchy a sklo na dvierkach.

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistíte, kým je ešte mierne teplá, aby ste odstránili zapečené zvyšky a škvrny spôsobené zvyškami jedál (napr. pri príprave jedál s vysokým obsahom cukru).
- Používajte značkové čistiace prípravky na rúry a dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Sklo dvierok očistíte vhodnými kvapalnými čistiacimi prostriedkami. Vybratie dvierok uľahčuje čistenie (pozrite ÚDRŽBA). Vnútorne sklo je hladké, čo uľahčuje čistenie.

POZNÁMKA: počas dlhého pečenia jedál s vysokým obsahom vody (napr. pizza, zelenina a pod.) môže na vnútornej strane dvierok a okolo tesnenia kondenzovať voda. Rúru po vychladnutí osušte utierkou alebo špongiou.

Príslušenstvo

- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývacie prostriedok a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice.
- Zvyšky jedál odstráňte vhodnou kefkou alebo špongiou.

Čistenie zadnej steny a bočných katalytických panelov rúry

- **DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:** nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky, drsné kefy, drôtenky na riad ani spreje na čistenie rúry, pretože by mohli poškodiť katalytické panely a ich samočistiace vlastnosti.
- Nechajte prázdnu rúru v činnosti pri teplote 200 °C v režime pečenia s horúcim vzduchom približne jednu hodinu.
- Potom, pred odstránením všetkých zvyškov jedla špongiou, nechajte spotrebič ochladnúť.

Čistiaci cyklus rúr s pyrolytickou funkciou:

VAROVANIE!

- Počas pyrolytického cyklu sa nedotýkajte rúry. Nikdy nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.
- Počas pyrolytického cyklu nedovoľte deťom, aby sa priblížili k rúre.

Pri tejto funkcii sa spaľuje odstrekujúci tuk vnútri rúry počas pečenia pri teplote pribl. 500 °C. Pri takejto vysokej teplote sa usadeniny premenia na svetlý popol, ktorý sa po vychladnutí rúry dá ľahko utrieť vlhkou handričkou. Funkciu pyrolýzy neaktivujte po každom pečení, ale až po nahromadení nečistôt alebo ak sa pri predohreve a pečení tvoria dym a nepríjemný pach.

- V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnú dosku sa uistite, že horáky alebo elektrické platničky budú počas samočistenia (pyrolýzy) vypnuté.

- Pred zapnutím pyrolýzy treba zo spotrebiča vybrať všetko príslušenstvo (aj bočné mriežky).
- Na uľahčenie čistenia dvierok rúry odstráňte pred spustením pyrolytickej funkcie najhrubšiu špinu vlhkou špongiou.
- Spotrebič má k dispozícii 2 funkcie pyrolýzy:
 1. Úsporný cyklus (PYRO EXPRESS/ECO): spotrebuje sa o 25 % energie menej ako pri štandardnom cykle.
 Aktivujte ho v pravidelných intervaloch (potom, čo ste piekli aspoň 2-3-krát mäso po sebe).
 2. Štandardný cyklus (PYRO): vhodný na čistenie veľmi špinavej rúry.

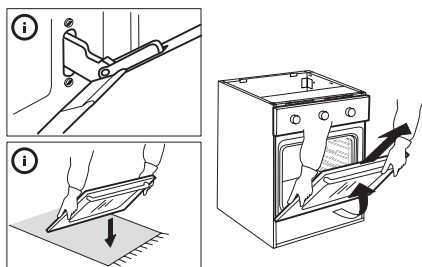
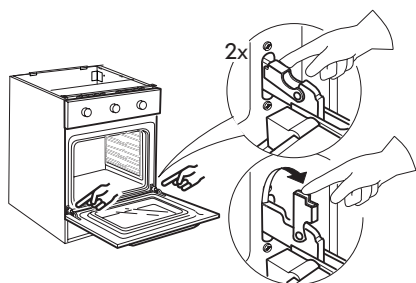
POZNÁMKA: počas funkcie pyrolýzy sa dvierka neotvárajú; ostanú zablokované, až kým teplota vnútri nedosiahne príslušnú bezpečnú hranicu.

ÚDRŽBA

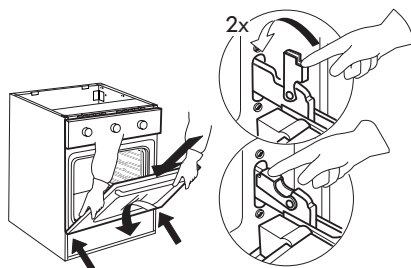
⚠ VAROVANIE!

- Používajte ochranné rukavice.
- Pred vykonaním nasledujúcich úkonov sa uistite, že sa rúra ochladila.
- Odpojte rúru od elektrického napájania.

Pri vyberaní dvierok

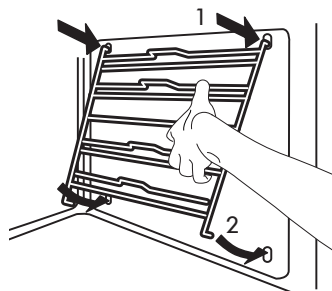


Montáž dvierok



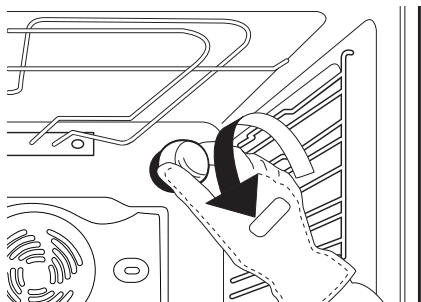
Vybratie bočných mriežok

Posuňte bočnú mriežku nahor, kým sa neuvolnia dve spodné koncovky, potom mriežku otočte k stredu priestoru rúry. Ak chcete mriežku vrátiť na miesto, urobte vyššie uvedené kroky v opačnom poradí.



Výmena zadnej žiarovky

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.



Obr. 5

2. Odskrutkujte kryt žiarovky (Obr. 5), vymeňte žiarovku (údaje o type sú v poznámke) a opäť zaskrutkujte kryt žiarovky.
3. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.

POZNÁMKA:

- Používajte iba halogénové žiarovky 40W/230 V typu G9, T300°C.
- Žiarovka použitá v tomto spotrebiči je špeciálna žiarovka určená iba na použitie v elektrických spotrebičoch. Nie je vhodná na osvetlenie bytových priestorov (Nariadenie Komisie (ES) č. 244/2009).
- Žiarovky dostanete v autorizovanom servisnom stredisku IKEA.

Čo robiť, ak...

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Elektrické napájanie nefunguje.	Skontrolujte, či je sieť pod napätím.
	Rúra nie je zapojená do elektrickej siete.	Zapojte rúru do elektrickej siete.
		Rúru vypnite a znova zapnite, skontrolujte, či sa problém neodstránil.
Dvierka sa neotvoria Dôležité: počas automatického čistenia sa dvierka rúry nedajú otvoriť. Počkajte, kým sa neodblokuje automaticky (pozrite odsek "Cyklus čistenia rúry pyrolytickou funkciou").		Rúru vypnite a znova zapnite, skontrolujte, či sa problém neodstránil.
Elektronický displej nefunguje:		Ak sa na displeji zobrazuje písmeno „F” a po ňom čísla, zavolajte najbližšie autorizované servisné stredisko. V takom prípade oznámte číslo, ktoré je zobrazené po písmene „F”.

Skôr, ako zavoláte autorizované servisné stredisko:

1. Skúste problém vyriešiť sami pomocou odporúčaním uvedených v tabuľke „Čo robiť, ak ...”.
2. Spotrebič vypnite a opäť ich zapnite, aby ste zistili, či problém pretrváva.

Ak po vykonaní vyššie uvedených kontrol rúra naďalej nefunguje, zavolajte autorizované servisné stredisko.

Vždy uveďte:

- krátky opis poruchy;
- typ a presný model rúry;
- servisné číslo (číslo uvedené po slove Service na výrobnom štítku), ktorý sa nachádza na pravej strane vnútorného okraja rúry (vidno ho po otvorení dvierok);

SERVICE 0000 000 00000



- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

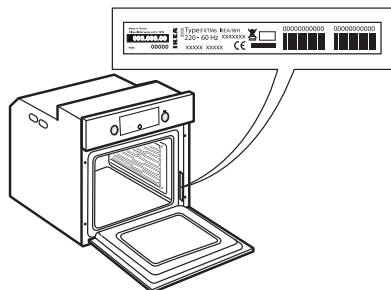
Ak je potrebná nejaká oprava, kontaktujte autorizované servisné stredisko IKEA (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správne vykonanie opravy).

Technické údaje

Druh výrobku: Zabudovaná elektrická rúra	
Identifikácia modelu: RAFFINERAD 203.009.17 RAFFINERAD 603.009.15	
Počet otvorov	1
Zdroj tepla	Elektrický
Počet funkcií	11
Využitelný objem. Meraný po vybratí všetkých bočných mriežok a katalytických panelov	65
Plocha najväčšieho plechu na pečenie cm ²	1200
Trieda energetickej účinnosti (Najnižšia spotreba)	A+
Index energetickej účinnosti	81,9
Spotreba energie Konvenčná funkcia (pri štandardnom zaťažení a pri hornom + spodnom ohreve) kWh/cyklus	0,87
Spotreba energie Funkcia núteného prúdenia vzduchu (so štandardným zaťažením a ohrevom s núteným prúdením vzduchu) kWh/cyklus	0,70
Vrchný ohrevný článok W	2450
Spodný ohrievací článok, W	1150
Ohrevný článok grilu W	2450
Ohrevný článok ventilátora W	2000
Chladiaci ventilátor, W	12-21
Žiarovka rúry, W	40
Výkon vo Wattoch ventilátora rúry W	12-21
Celkový výkon, W	2600
Rozmery	
Šírka mm	595
Výška mm	595
Hĺbka mm	564

Technické údaje

Technické informácie sa nachádzajú na typovom štítku vnútri spotrebiča.



Montáž

Po vybalení rúry skontrolujte, či sa spotrebič pri preprave nepoškodil a či sa dvierka správne zatvárajú. V prípade problémov zavolajte predajcu alebo najbližšie autorizované servisné stredisko. Aby ste predišli akémukoľvek poškodeniu, pri inštalácii iba vyberte rúru z podstavca z polystyrénu.

Príprava skrinky, kde má byť rúra vstavaná

- Jednotky kuchynskej linky musia odolávať teplote (min 90 °C).
- Pred vsadením rúry urobte všetky potrebné výrezy a z otvoru odstráňte odrezky a piliny.
- Po inštalácii nesmie byť spodná časť rúry prístupná.
- Na zaručenie správnej činnosti spotrebiča zabezpečte, aby nebola prikrýta minimálna medzera medzi pracovnou plochou a horným okrajom rúry.

Všeobecné odporúčania

Pred používaním

- Odstráňte všetky ochranné diely z lepenky, ochranné fólie a nálepky z príslušenstva.
- Neodstraňujte výrobný štítok, ktorý sa nachádza na pravej strane rámu dvierok.

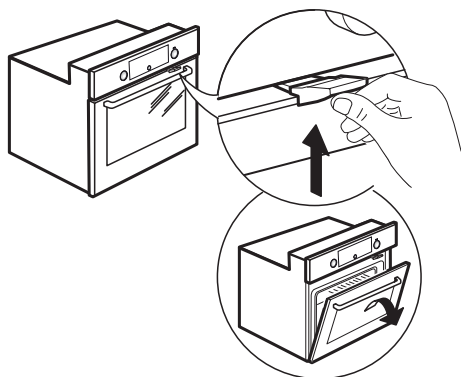
- Z rúry vyberte príslušenstvo a zohrejte ju na 200°C, nechajte ju tak približne jednu hodinu, aby sa odstránil pach a dym z izolačného materiálu a konzervačného tuku.

Počas používania

- Nekladte na dvierka ťažké predmety, pretože by ich to mohlo poškodiť.
- Neopierajte sa o dvierka a na ich rukoväť nič nevešajte.
- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Nikdy nelejte vodu do horúcej rúry. Mohol by sa tak poškodiť smaltovaný povrch.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Skontrolujte, či elektrické káble alebo iné elektrické spotrebiče v blízkosti rúry nemôžu prísť do styku s jej horúcimi časťami alebo či sa nemôžu zachytiť do jej dvierok.
- Rúru nevystavujte poveternostným vplyvom.

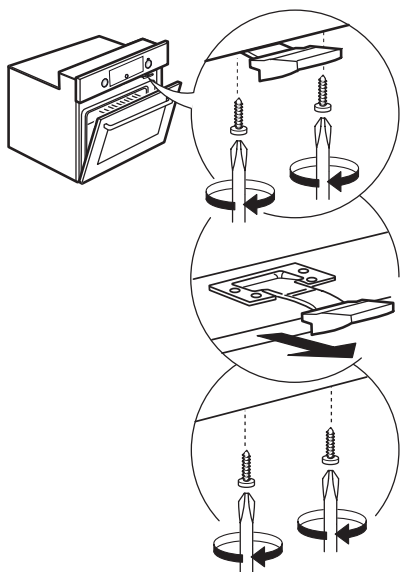
Uzáver dvierok

Spôsob otvorenia dvierok pomocou uzáveru je zobrazený na obr. 1.



Obr. 1

Bezpečnostnú poistku dvierok možno vybrať podľa postupu na obrázkoch (pozrite si obr. 2).



Obr. 2

Odporúčané používanie a rady

Ako čítať tabuľku prípravy jedla

Tabuľka indikuje najvhodnejšiu funkciu na použitie pre dané jedlo, na prípravu na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Doba pečenia sa začína vložением potravín do rúry, bez zarátania doby predohrevu (keď sa vyžaduje). Teploty pečenia a doby sú iba približné a závisia od množstva a druhu jedla, ako aj od použitého príslušenstva. Na začiatku použijete najnižšie odporúčaní hodnoty a ak jedlo nie je hotové, potom hodnoty zvýšite. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče alebo plechy. Okrem toho môžete použiť panvice a príslušenstvo z pyrexu alebo keramiky, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži. Na dosiahnutie najlepších výsledkov prísne dodržiavajte odporúčania v tabuľke pečenia a voľte dodané príslušenstvo, ktoré sa má vložiť na rôzne úrovne.

Pečenie rôznych jedál súčasne

Použitím funkcie „PRŮDENIE VZDUCHU“ môžete piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia súčasne (napríklad: ryby a zeleninu) na rôznych úrovniach v rúre. Vyberte jedlo, ktoré sa peče kratšie a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

Koláče

- Jemné zákusky pečte pri funkcii tradičného pečenia na jednej úrovni. Používajte tmavé kovové pekáče a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viac ako jednej úrovni zvolte funkciu pečenia s ventilátorom a po čase vymeňte polohy pekáčov, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.
- Pri skúške, či je kysnutý koláč upečený, vpichnete do stredu koláča drevené špáradlo. Ak bude špáradlo po vybratí čisté, koláč je hotový.

- Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nevymasťujte maslom, pretože koláč nevyrastie okolo okrajov rovnomerne.

- Ak koláč počas pečenia „klesne“, nabadúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo kvapalín v zmesi a miešajte opatrnejšie.

- U koláčov s vlhkou plnkou (tvarohovou alebo ovocnou) použijete funkciu „KONVENČNÉ PEČENIE“. Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

Mäso

- Používajte pekáč alebo pyrexovú nádobu vhodnej veľkosti pre kus mäsa, ktorý sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10-15 minút alebo ho zabalte do alobalu.

- Keď chcete grilovať mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhšiu dobu pečenia. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia mäso obráťte.

- Na zachytávanie šťavy z mäsa sa odporúča vsunúť priamo pod rošt s pečeným mäsom nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Podľa potreby obráťte.

Pizza

Plech mierne vymažte, pizza tak bude mať chrumkavú kôrku. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia posypte pizzu posekanou mozzarellou.

Funkcia kysnutia

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20-25°C) sa doba cesta skraca o približne jednu tretinu. Doba na vykysnutie 1kg dávky cesta na pizzu je približne jedna hodina.

Elektrické zapojenie

Skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedá napätiu v elektrickej sieti domácnosti. Typový štítok je umiestnený na prednom okraji rúry, viditeľný pri otvorených dverkách.

Výmenu elektrického napájacieho kábla (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) smie urobiť iba kvalifikovaný elektrikár. Kontaktujte autorizované servisné stredisko IKEA.

Informácie k ochrane životného prostredia


Likvidácia obalových materiálov

- Materiál obalu je 100 % recyklovateľný, označený symbolom recyklácie (♻️). Z tohto dôvodu sa rôzne časti obalu musia likvidovať zodpovedne, v plnom súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadov.

Likvidácia spotrebiča

- Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení - Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Zaistením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomôžete predchádzať možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by ináč mohli vzniknúť nevhodným zaobchádzaním so spotrebičom.



- Symbol  na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v príslušnom zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických spotrebičov.

Rady na úsporu energie

- Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál.
- Používajte tmavé lakované alebo smaltované formy na pečenie, ktoré lepšie pohlcujú teplo.
- Rúru vypnite 10/15 minút pred uplynutím nastavenej doby. Jedlo, ktoré si vyžaduje dlhšiu prípravu, sa bude piecť aj po vypnutí rúry.

Prehlásenie o zhode

- Táto rúra je navrhnutá tak, aby mohla prísť do kontaktu s potravinami, ako určuje európske nariadenie (CE) č. 1935/2004 a bola navrhnutá, vyrobená a predaná v súlade s bezpečnostnými požiadavkami smernice o nízkom napätí 2006/95/ES (ktorá nahrádza smernicu 73/23/EHS s úpravami), ochrannými požiadavkami smernice „EMC“ 2004/108/ES.
- Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn nariadení Európskeho parlamentu a Rady 65/2014 a 66/2014 v súlade s európskou normou EN 60350-1.

ZÁRUKA IKEA

Ako dlho platí záruka IKEA?

Platnosť záruky je päť (5) rokov od pôvodného dátumu nákupu spotrebiča v predaji IKEA, s výnimkou spotrebičov s názvom LAGAN, u ktorých sa uplatňuje záruka trvajúca dva (2) roky. Ako doklad o nákupe slúži pôvodný pokladničný blok. V prípade opravy počas platnosti záruky sa platnosť záruky spotrebiča spotrebiča nepredlži.

Na ktoré spotrebiče sa nevzťahuje päťročná (5) IKEA záruka?

Ponuka spotrebičov s názvom LAGAN a všetky spotrebiče kúpené v IKEA pred 1. augustom 2007.

Kto vykonáva servis?

Poskytovateľ autorizovaného servisu IKEA bude poskytovať servis prostredníctvom vlastnej siete.

Na čo sa vzťahuje záruka?

Záruka sa vzťahuje na poruchy spotrebiča spôsobené výrobnými alebo materiálovými chybami od dátumu nákupu v predajni IKEA. Záruka sa vzťahuje výhradne na spotrebiče používané v domácnosti. Výnimky sú uvedené pod titulom "Na čo sa nevzťahuje táto záruka?" Počas doby platnosti záruky budú náklady na odstránenie porúch, napr. opravy, náhradné diely, prácu a dopravu, hradené za podmienky, že spotrebič bude prístupný na vykonanie opravy bez toho, že by boli nevyhnutné špeciálne výdavky. Za týchto podmienok sa aplikujú predpisy EÚ (č. 99/44/EG) a príslušné miestne predpisy. Vymenené náhradné diely sú vlastníctvom IKEA.

Čo urobí IKEA na nápravu problému?

Servisné stredisko určené spol. IKEA výrobok zhodnotí a rozhodne, na vlastnú zodpovednosť, či sa na poruchu

spotrebiča vzťahuje záruka. V prípade, že sa na poruchu vzťahuje záruka, servisné stredisko IKEA alebo autorizovaný servisný partner prostredníctvom svojich vlastných servisných pracovníkov, na vlastnú zodpovednosť, opraví pokazený výrobok alebo ho vymení za rovnaký alebo porovnateľný výrobok.

Na čo sa nevzťahuje táto záruka?

- Normálne opotrebovanie a poškodenie.
- Úmyselné poškodenie alebo poškodenie nedbalosťou, škody spôsobené nedodržaním pracovných postupov, nesprávna inštalácia alebo zapojenie do elektrickej siete s nesprávnym napätím, poškodenie spôsobené chemickou alebo elektrochemickou reakciou, hrdza, korózia alebo poškodenie vodou vrátane škôd spôsobených nadmerným množstvom vodného kameňa v dodávanej vode, ale nielen tým, škody spôsobené mimoriadnymi podmienkami životného prostredia.
- Spotrebný materiál vrátane batérií a žiaroviek.
- Časti bez funkcií a dekoračné časti, ktoré bežne neovplyvňujú normálne používanie spotrebiča, vrátane škrabancov a možných farebných zmien.
- Náhodné poškodenie spôsobené cudzími predmetmi alebo látkami, poškodenie čistiacich alebo uvoľnených filtrov, systém odvodu vody alebo zásuvky na saponáty.
- Poškodenie nasledujúcich častí: keramické sklo, príslušenstvo, koše na riad a príbor, prírodné a odtokové hadice, tesnenia, žiarovky a kryty osvetlenia, obrazovky, ovládacie gombíky, puzdrá a časti krytov. S výnimkou že predmetné poškodenie je

- z dôvodu výrobných chyby.
- Prípady, v ktorých nebola zistená žiadna porucha pri prehliadke technikom.
- Opravy, ktoré neboli vykonané v autorizovanom stredisku a/alebo stredisku autorizovaného servisného partnera alebo prípady, kedy neboli použité originálne náhradné diely.
- Poruchy spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo za nedodržania technických špecifikácií.
- Použitie spotrebiča v prostredí odlišnom od domácnosti, napr. profesionálne použitie.
- Poškodenia pri preprave. Ak zákazník prepravuje výrobok domov alebo na inú adresu, IKEA nepreberá žiadnu zodpovednosť za poškodenia spôsobené počas prepravy. V prípade, že výrobok na adresu zákazníka dopravuje IKEA, zodpovednosť za škody spôsobené pri preprave preberá IKEA.
- Náklady súvisiace s prvou inštaláciou výrobkov IKEA.
Napriek tomu, ak zmluvný partner spol. IKEA alebo autorizovaný servisný partner vykoná opravu alebo výmenu za podmienok určených touto zárukou, poskytovateľ servisných služieb alebo autorizovaný servisný partner, podľa potreby, opäť nainštaluje opravený alebo nainštaluje vymenený spotrebič.

Tieto obmedzenia sa nevzťahujú sa bezporuchovú prácu vykonávanú odborníkom použitím našich originálnych dielov na prispôsobenie spotrebiča technickým požiadavkám bezpečnostných predpisov inej krajiny EÚ.

Ako sa aplikujú vnútroštátne predpisy
Záruka IKEA vám poskytuje špecifické práva, ktoré sú v súlade alebo presahujúce súvisiace právne nároky platné v krajine.

Napriek tomu, tieto podmienky neobmedzujú žiadne práva spotrebiteľ a predpísané vnútroštátnymi zákonmi a predpismi.

Oblasť platnosti

U spotrebičov kúpených v jednej krajine EÚ a prenesených do inej krajiny EÚ budú servis poskytovať prevádzky servisu za normálnych záručných podmienok novej krajiny. Povinnosť vykonania servisu v rámci záruky sa vzťahuje iba na spotrebiče, ktoré sú zapojené v súlade s:

- technickými požiadavkami platnými v krajine, v ktorej sa žiada o záruku;
- pokynmi na montáž a bezpečnostnými opatreniami uvedenými v návode na používanie.

Príslušný ZÁRUČNÝ SERVIS pre výrobky IKEA

Prosíme kontaktovať príslušné autorizované servisné stredisko IKEA pre prípady:

- uplatnenia záručnej opravy;
- žiadosti o ujasnenie týkajúce sa inštalácie spotrebiča IKEA v príslušnej kuchynskej linke IKEA;
- žiadosti o ujasnenie funkcií spotrebičov IKEA.

Aby sa zabezpečilo, že naša pomoc bude čo najlepšia, prosíme, aby ste si predtým, ako nás budete kontaktovať, preštudovali Pokyny pre nainštaláciu a Návod na obsluhu spotrebiča.

Ako nás nájdete ak potrebujete náš servis



Prosím pozrite si poslednú stranu tohto manuálu, kde nájdete kompletný zoznam autorizovaných servisných stredísk a príslušné národné telefónne čísla.

i Z dôvodu poskytnutia čo najrýchlejšieho servisu Vám odporúčame využiť príslušné telefónne čísla z uvedeného zoznamu v tomto návode. Vždy skontrolujte čísla uvedené v návode spotrebiča, pre ktorý potrebujete technickú pomoc.

Prosím, vždy uvádzajte príslušné čísla spotrebiča IKEA (8 znakový kód) a 12 znakové servisné číslo nachádzajúce sa na výrobnom štítku vášho spotrebiča.

i **ODLOŽTE SI POKLADNIČNÝ BLOK!**

Je to doklad o nákupe a budete ho potrebovať pri požiadaní o záručnú opravu. Na pokladničnom bloku je okrem toho uvedený názov spotrebiča IKEA a číslo (8 znakový kód), a to pre každý spotrebič, ktorý ste si kúpili.

Potrebujete nejakú pomoc navyše?

Pre akékoľvek dodatočné otázky týkajúcich sa po predaji vášho výrobku prosím obráťte sa na IKEA linku zákazníka. Doporučujeme Vám zoznámiť sa podrobne s dokumentáciou výrobkou vopred než nás kontaktujete.

**BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN**

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer:	026200311	
Tarif/Tarif/Tarif:	Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif	
Openingstijd:	Maandag - Vrijdag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер:	02 4003536	
Тарифа:	Локална тарифа	
Работно време:	понеделник - петък	8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo:	225376400	
Sazba:	Místní sazba	
Pracovní doba:	Ponděli - Pátek	8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer:	70150909	
Takst:	Lokal takst	
Åbningstid:	Mandag - fredag	9.00 - 21.00
	Lørdag	9.00 - 18.00
	(Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)	

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer:	06929993602	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός:	2109696497	
Χρέωση:	Τοπική χρέωση	
Ώρες λειτουργίας:	Δευτέρα - Παρασκευή	8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono:	913754126	
Tarifa:	Tarifa local	
Horario:	Lunes - Viernes	8.00 - 20.00
	(España Continental)	

FRANCE

Numéro de téléphone:	0170480513	
Tarif:	Prix d'un appel local	
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	9.00 - 21.00

HRVATSKA

Broj telefona:	0800 3636	
Tarifa:	Lokalna tarifa	
Radno vrijeme:	Ponedjeljak - Petak	8.00 - 20.00

ÍSLAND

Símanúmer:	5852409	
Kostnaður við símtal:	Almennt mínútuverð	
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga	9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono:	0238591334	
Tariffa:	Tariffa locale	
Orari d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

LIETUVIŲ

Telefono numeris:	(0) 520 511 35	
Skambūčio kaina:	Vietos mokestis	
Darbo laikas:	Nuo pirmadienio iki penktadienio	8.00 - 20.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám:	(06-1)-3285308	
Tarifa:	Helyi tarifa	
Nyitvatartási idő:	Hétfőtől Péntekig	8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon:	09002354532 en/of 0900 BEL IKEA	
Tarif:	15 cent/min., starttarief 4.54 cent en gebruikelijke belkosten	
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag	8.00 - 20.00
	Zaterdag	9.00 - 20.00
	Zondag	gesloten

NORGE

Telefon nummer:	23500112	
Takst:	Lokal takst	
Åpningstider:	Mandag - fredag	8.00 - 20.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer:	013602771461	
Tarif:	Ortstarif	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu:	225844203	
Stawka:	Koszt połączenia według taryfy operatora	
Godziny otwarcia:	Poniedziałek - Piątek	8.00-20.00

PORTUGAL

Telefone:	213164011	
Tarifa:	Tarifa local	
Horário:	Segunda - Sexta	9.00 - 21.00

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number:	016590276	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	8.00 - 20.00

ROMÂNIA

Număr de telefon:	021 2044888	
Tarif:	Tarif local	
Orar:	Luni - Vineri	8.00 - 20.00

РОССИЯ

Телефонный номер:	84957059426	
Стоимость звонка:	Местная стоимость звонка	
Время работы:	Понедельник - Пятница	9.00 - 21.00
	(Московское время)	

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono:	0225675345	
Tarif/Tarif/Tariffa:	Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale	
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì	8.00 - 20.00

SLOVENSKO

Telefónne číslo:	(02) 50102658	
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor	
Pracovná doba:	Pondelok až piatok	8.00 - 20.00

SRBIJA

<http://www.ikea.com>

SUOMI

Puhelinnumero:	0981710374	
Hinta:	Yksikköhinta	
Aukioloaika:	Maanantaista perjantaihin 8.00 - 20.00	

SVERIGE

Telefon nummer:	0775-700 500	
Taxa:	Lokal samtal	
Öppet tider:	Måndag - Fredag	8.30 - 20.00
	Lördag - Söndag	9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM

Phone number:	02076601517	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	9.00 - 21.00

4000 107 75075



4 000 107 75075