

		°C		
Turta tab. pand. kar.	tel raf üzerinde turta tabanı kabılı	180	2	15 - 25
Victoria sandviçi	tel rafta pişirme tabağı	170	2	40 - 50
Haşlama balık, 0,3 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	3	20 - 25
Bütün Balık, 0,2 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	3	25 - 35
Balık fileto, 0,3 kg	tel raf üzerinde pizza tavası	180	3	25 - 30
Haşlama et, 0,25 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	200	3	35 - 45
Şiş kebab, 0,5 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	200	3	25 - 30
Bisküviler, 16 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Makaron, 24 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 35
Muffin, 12 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Tuzlu hamur işi, 20 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 30
Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	150	2	25 - 35
Minik tartlar, 8 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	170	2	20 - 30
Sebzeler, haşlama, 0,4 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Vejetaryen omlet	tel raf üzerinde pizza tavası	200	3	25 - 30
Akdeniz sebzeleri, 0,7 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	4	25 - 30

Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

IEC 60350-1 uyarınca testler.

				°C	
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Alt+üst ısıtma	Piştirme tepsisi	3	170	20 - 35
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Sıcak Hava	Piştirme tepsisi	3	150 - 160	20 - 35
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Sıcak Hava	Piştirme tepsisi	2 ve 4	150 - 160	20 - 35
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Alt+üst ısıtma	Tel raf	2	180	70 - 90
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	70 - 90
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı ¹⁾	Alt+üst ısıtma	Tel raf	2	170	40 - 50
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı ¹⁾	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	40 - 50
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı ¹⁾	Sıcak Hava	Tel raf	2 ve 4	160	40 - 60
Bisküvi	Sıcak Hava	Piştirme tepsisi	3	140 - 150	20 - 40
Bisküvi	Sıcak Hava	Piştirme tepsisi	2 ve 4	140 - 150	25 - 45
Bisküvi	Alt+üst ısıtma	Piştirme tepsisi	3	140 - 150	25 - 45
Tost ¹⁾	Izgara	Tel raf	4	maks.	1 - 5

¹⁾ Cihazı 10 dakika önceden ısıtın.

Bakım ve temizlik



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Temizleme ile ilgili notlar

Temizlik maddeleri

- Cihazın ön kısmını sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin. Fırın iç kısmının çerçevesindeki kapak contasını kontrol edin ve temizleyin.

- Metal yüzeyleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.
- Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.

Günlük kullanım

- Her kullanımdan sonra cihazın içini temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.
- Cihazın içinde veya cam kapı panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Buğulanmayı azaltmak için pişirmeye

başlamadan önce cihazı 10 dakika çalıştırın. Yemeği cihazda 20 dakikadan daha uzun bir süre tutmayın. Cihazın içini her kullanımdan sonra sadece bir mikrofiber bezle kurulayın.

Aksesuarlar

- Her kullanımdan sonra tüm aksesuarları temizleyin ve kurumaya bırakın. Sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Yapışmaz özellikli aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesneler kullanarak temizlemeyin.

Çukur haznenin temizlenmesi

Buharlı pişirme sonrasında kireç kalıntılarını gidermek için çukur hazneyi temizleyin.



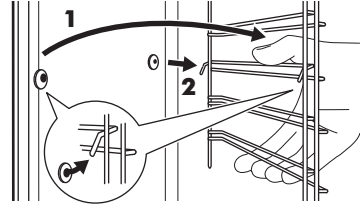
Fonksiyon için: SteamBake her 5 - 10 pişirme döngüsünde bir kez fırını temizleyin.

- Çukur hazneye 250 ml beyaz sirke veya sitrik asit dökün. Maksimum %6 asit oranına sahip katkısız bir sirke kullanın.
- Sirkenin oda sıcaklığında 30 dakika boyunca kireç kalıntısını çözmesini bekleyin.
- İç kısmı sıcak su ve yumuşak bir bezle temizleyin.

Raf desteklerini çıkarma

Cihazı temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

- Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
- Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.
- Teleskobik raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekip çıkarın.



- Raf desteklerini ilk konumuna geri getirin. Adımları ters sırada tekrarlayın. Teleskobik raylar tedarik edilmişse, sabitleme pimleri öne dönük olmalıdır.

AquaClean Buharla Temizleme

Bu işlem kolay temizlik için buharı kullanarak cihazdaki yağ ve yiyecek artıklarını yumuşatır.

- Çukur hazneye su dökün: 200 ml.
- fonksiyonunu ayarlayın.
- Sıcaklığı 90°C olarak ayarlayın.
- Cihazın 30 dk çalışmasını bekleyin.
- Cihazı kapatın.
- Cihaz soğuyana kadar bekleyin. İç kısmı yumuşak bir bezle kurutun.

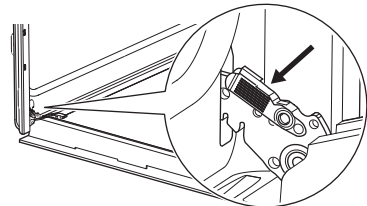
Kapağı çıkarma ve takma

Fırın kapısının üç cam paneli vardır. Temizlemek için fırın kapısını ve iç cam panelleri çıkarabilirsiniz. Cam panelleri çıkarmadan önce "Kapıyı sökme ve takma" talimatının tamamını okuyun.

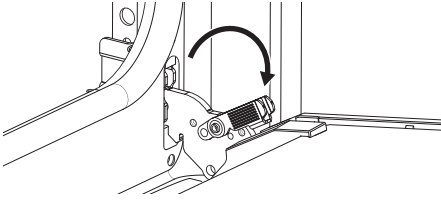


DİKKAT! Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

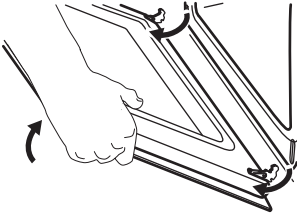
- Kapıyı tam olarak açın ve her iki menteşeyi tutun.



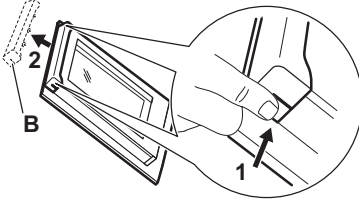
- Mandalları kaldırın ve "klik" sesi gelene kadar çekin.



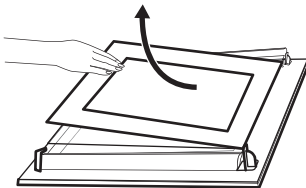
3. Fırın kapısını ortalama yarıya kadar kapayıp ilk açılma pozisyonuna getirin. Daha sonra kaldırın ve çekip kapıyı yuvasından çıkarın.



4. Kapıyı yumuşak bir bez ve düz bir yüzey üzerine koyun.
5. Kapı kenarını **B** kapağın üst kenarından iki taraftan tutun ve klipsli contayı serbest bırakmak için içeri doğru itin.



6. Kapı kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.
7. Üst kenarlarından kapı cam panellerini tutun ve dikkatlice teker teker çekin. Üst panelden başlayın. Camın desteklerden tam kurtulduğundan emin olun.



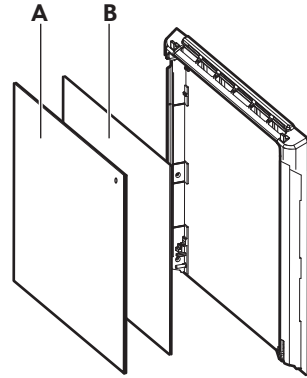
8. Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.
9. Temizledikten sonra cam panelleri, kapak kenarını ve fırın kapağını takın ve her iki menteşedeki mandalları kapatın.

Kapı doğru biçimde takıldığında mandallar kapatılırken "klik" sesi duyulur.

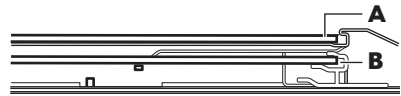
Cam panelleri (**A** ve **B**) doğru sırayla yerlerine takmaya dikkat edin. Cam panelin yan tarafında sembol / baskı olup olmadığını kontrol edin. Cam panellerin her biri söküm ve montajı kolaylaştırmak için farklı görünür.

Ekran baskısının olduğu bölge kapağın iç kısmına bakmalıdır. Montajın ardından baskının olduğu bölgelerdeki cam panel çerçevesine ait yüzeyin, dokunduğunuzda pürüzsüz olduğundan emin olun.

Doğru takıldığında kapı kenarlığında klik sesi duyulur.



Orta cam panelini yuvalara doğru şekilde taktığınızdan emin olun.



Lambanın değiştirilmesi



UYARI! Elektrik çarpması riski. Lamba sıcak olabilir.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
 2. Cihazın elektrik bağlantısını kesin.
 3. Bezi fırının zeminine yerleştirin.
- ⚠ DİKKAT!** Halojen lambanın üstünde kalan yanık yağlardan korunmak için lambayı her zaman bir bezle tutun.

Arka lamba

1. Çıkarmak için cam kapağı döndürün.
2. Cam kapağı temizleyin.
3. Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.
4. Cam kapağı takın.

Sorun Giderme

⚠ UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Bu durumlarda ne yapmalı...

Sorun	Şunları kontrol edin:
Cihaz ısınmıyor.	Otomatik kapanma devre dışı bırakılmıştır.
Cihaz ısınmıyor.	Sigorta atmamıştır.
Cihaz ısınmıyor.	Kilitle devre dışı.
Lamba yanmıyor.	Sıcak Hava Nemli - etkin.
Lamba çalışmıyor.	Lamba yanmıştır.
Kapak contası hasar görmüş.	Cihazı kullanmayın. Yetkili Servis Merkezini arayın.
Ekranda 00:00 görünüyor.	Elektrik kesintisi oldu. Saatin ayarlanması.
Su çukur hazneden sızıyor.	Çukur haznede çok fazla su vardır.

i Ekran, tabloda olmayan bir hata kodunu gösteriyorsa cihazı yeniden başlatmak için evin ana sigortasını kapatıp açın. Hata kodu yeniden oluşursa Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.

Servis bilgileri

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, bir Yetkili Servis Merkezine başvurun.

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi,

cihazın ön çerçevesinin üzerinde bulunur. Kapağı açtığınızda görünür. Cihazdan bilgi etiketini çıkarmayın.

Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:

Model (MOD.):	
Ürün numarası (PNC):	
Seri numarası (S.N.):	

Teknik veriler

Teknik veriler

Boyutlar (dahili)	Genişlik Yükseklik Derinlik	480 mm 361 mm 416 mm
Pişirme tepsisi alanı	1438 cm ²	
Üst ısıtma elemanı	2300 W	
Alt ısıtma elemanı	1000 W	
Izgara	2300 W	
Halka	2400 W	
Toplam derece	2990 W	
Voltaaj	220 - 240 V	
Frekans	50 - 60 Hz	
Fonksiyon sayısı	9	

Enerji verimliliği

AB enerji etiketleme ve eko-tasarım düzenlemelerine göre ürün bilgi sayfası ve ürün bilgileri

Tedarikçi adı	IKEA
Model tanımlaması	STENABY 006.221.36 STENABY 706.002.06
Enerji verimliliği endeksi	81.2
Enerji verimliliği sınıfı	A+
Standart yüklü, geleneksek mod enerji tüketimi	0.93 kWsa/çevrim
Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi	0.69 kWsa/çevrim
Fırın boşluğu sayısı	1
Isı kaynağı	Elektrik
Hacim	72 l
Fırın tipi	Ankastre fırın

Kitle	STENABY 006.221.36	31.1 kg
	STENABY 706.002.06	31.1 kg
IEC/EN 60350-1 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 1: Ocaklar, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçümü için yöntemler.		

Uygun düşük güç moduna ulaşmak için güç tüketimi ve maksimum süre ile ilgili ürün bilgileri

Bekleme modunda güç tüketimi	0.8 W
Ekipmanın otomatik olarak uygun düşük güç moduna ulaşması için gereken maksimum süre	20 dk

Enerji tasarrufu ipuçları

Aşağıdaki ipuçları cihazınızı kullanırken enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacaktır.

Cihaz çalışırken cihazın kapağının düzgün şekilde kapandığından emin olun. Pişirme esnasında cihaz kapağını sık sık açmaktan kaçının. Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar ve koyu, yansıtmasız kalıplar veya kaplar kullanın.

Özellikle tavsiye edilmedikçe, boş cihazı pişirme öncesinde ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme işlemleri arasındaki süreyi olabildiğince kısa tutun.

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

Atıl ısı

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda pişirme süresinin dolmasından 3-10 dakika önce cihazın sıcaklık ayarını minimuma

indirin. Cihazda kalan atıl ısı pişirme için kullanılacaktır.

Yemeği sıcak tutmak veya diğer yemekleri ısıtmak için atıl ısıyı kullanın.

Cihazı kapadığınızda, ekran kalan ısıyı veya sıcaklığı gösterir.

Yiyeceği sıcak tutma

Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin. Ekranda atıl (kalan) ısı göstergesi veya sıcaklık görünür.

Lamba kapalıyken pişirme

Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.

Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak kapanır. Lambayı tekrar etkinleştirebilirsiniz, ancak bu eylem beklenen enerji tasarrufunu düşürecektir.

Çevreyle ilgili bilgiler

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına

yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.

Tüketicinin Seçimlik Hakları

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b. Satılanı alıkoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
 2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
 3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurma hakkının tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
 4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.
 5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
 6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.**
- Üretici / İhracatçı :**
ELECTROLUX APPLIANCES AB

BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)

ST GÖRANSGATAN 143

SE-105 45 STOCKHOLM

SWEDEN

TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

www.electrolux.com

İthalatçı: Electrolux Day. Tük. Mam. San. Tic. A.Ş.

Adres: İnci Çıkmazı No:3 İnci Ofis Zemin Kat

Daire:6 Altunizade 34662

Üsküdar, İstanbul-Türkiye

Müşteri Hizmetleri : 0 850 2503589

musteri_hizmetleri@electrolux.com

WEB: www.electrolux.com.tr

Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

AEEE Yönetmeliğine Uygunudur.

IKEA GARANTİSİ

IKEA garantisi ne kadar süre ile geçerlidir?

Bu garanti, cihazınızın IKEA'dan ilk satın alındığı tarihten itibaren 5 yıl geçerlidir. Satın alma işleminin kanıtı olarak orijinal satış makbuzu gerekmektedir. Servis işlemlerinin garanti kapsamında gerçekleştirilmesi halinde, bu durum cihazın garanti süresini uzatmayacaktır.

Servisi kim yapacak?

IKEA servis sağlayıcısı, kendi servis işlemleri veya yetkili servis partner ağı vasıtasıyla servis sağlayacaktır.

Bu garanti neleri kapsar?

Bu garanti, IKEA'dan satın alınma tarihinden itibaren, cihazın hatalı imalatı veya malzeme hataları nedeniyle meydana gelen arızaları kapsar. Bu garanti sadece ev-içi kullanım için geçerlidir. İstisnalar, "Bu garantinin altında neler kapsamaktadır?" başlığının altında belirtilmektedir. Cihazın özel harcama yapılmaksızın tamir için erişilebilir durumda olması ve hatanın garanti kapsamındaki hatalı imalat veya malzeme hatası ile ilgili olması koşuluyla, garanti süresi içerisinde arızayı gidermek için yapılan masraflar örn. tamirler, parçalar, işçilik ve seyahat kapsamacaktır. Bu koşullarda, AB yönetmelikleri (No. 99/44/EG) ve ilgili yerel

düzenlemeler geçerlidir. Değiştirilen parçalar IKEA'nın malı olacaktır.

IKEA sorunu çözmek için ne yapacak?

IKEA tarafından tayin edilen servis sağlayıcısı ürünü kontrol edecek ve kendi takdirine göre, garanti kapsamında olup olmadığına karar verecektir. Garanti kapsamında olduğuna kanaat getirilmesi halinde, IKEA servis sağlayıcısı veya yetkili servis partneri kendi servis işlemleri vasıtasıyla, kendi takdirine göre, özürlü ürünü tamir edecek veya aynıysa ya da benzeri bir ürünle değiştirecektir.

Bu garantinin altında neler kapsamamaktadır?

- Normal yıpranma ve aşınma.
- Kasti veya ihmale dayalı hasarlar, çalıştırma talimatlarına uyulmaması, yanlış kurulum veya yanlış voltaja bağlantısından kaynaklanan hasarlar, kimyasal veya elektro-kimyasal tepkime, pas, korozyon veya su kaynağında bulunan kireçten kaynaklanan hasarlar da dahil olmak üzere fakat bununla sınırlı olmamak kaydıyla su hasarları, anormal çevre koşullarının neden olduğu hasarlar.
- Aküler ve lambalar dahil olmak üzere sarf malzemeleri.

- Çizikler ve olası renk değişiklikleri de dahil olmak üzere, cihazın normal kullanımını etkilemeyen, fonksiyonel olmayan parçalar ve dekoratif parçalar.
- Yabancı nesnelerden veya maddelerden ve temizlik veya filtrelerin kilidinin açılması, tahliye sistemleri veya sabun çekmecelerinden kaynaklanan hasarlar.
- Şu parçalardaki hasarlar: Seramik cam, aksesuarlar, çanak çömlek ve çatal-bıçak sepetleri, besleme ve tahliye boruları, contalar, lambalar ve lamba kapakları, ekranlar, düğmeler, çerçeveler ve çerçeve parçaları. Bu hasarların üretim hatalarından kaynaklandığının ispatlanamaması halinde.
- Teknisyen vizitesi esnasında herhangi bir hatanın bulunamadığı durumlar.
- Tayin edilen servis sağlayıcılarımız ve/veya yetkili bir servis sözleşmeli partner tarafından yapılmayan veya orijinal parçaların kullanılmadığı tamir işlemleri.
- Hatalı veya teknik özelliklere uygun olmayan kurulumun sebep olduğu tamirler.
- Cihazın ev-içi olmayan ortamlarda kullanılması, örn. profesyonel kullanım.
- Nakliyeden kaynaklanan hasarlar. Eğer bir müşteri, ürünü evine veya başka bir adrese kendisi naklederse, nakliye esnasında meydana gelecek hasarlardan IKEA sorumlu değildir. Ancak ürünün müşterinin teslimat adresine IKEA teslim ediyorsa, nakliye esnasında ürünün göreceği hasarlar bu garanti kapsamında olacaktır.
- IKEA cihazının ilk kurulum ücreti. Ancak bir IKEA servis sağlayıcısı veya yetkili servisi, ürünü bu garanti koşulları kapsamında tamir eder veya değiştirirse, servis sağlayıcı veya yetkili servis tamir edilen veya değiştirilen cihazı gerekirse yeniden kuracaktır / monte edecektir.

Bu kısıtlama, kalifiye uzman tarafından, cihazı AB üye ülkelerinin güvenlik spesifikasyonlarına adapte etmek için orijinal parçalar kullanılarak yapılan hatasız çalışmalar için geçerli değildir.

Ülke kanunları nasıl işler

IKEA garantisi size ülkeden ülkeye değişiklik göstermekle birlikte yerel kanuni taleplerin tümünü kapsayan veya aşan özel kanuni haklar sağlar.

Geçerlilik alanı

Bir AB üyesi ülkede satın alınan ve başka bir AB üyesi ülkeye götürülen cihazlar için, servisler yeni ülkedeki garanti koşulları çerçevesinde sağlanacaktır. Servisleri garanti çerçevesinde yürütme zorunluluğu sadece aşağıdaki durumlarda mevcuttur:

- Cihaz, garanti talebinin yapıldığı ülkenin teknik spesifikasyonlarına uygunsa ve uygun şekilde kurulmuşsa;
- Cihaz, Montaj Talimatlarına ve Kullanıcı Kılavuzu Güvenlik Bilgilerine uygunsa ve uygun şekilde kurulmuşsa.

IKEA cihazları için belirlenmiş yetkili servisler:

Aşağıdaki konularda IKEA yetkili servisini aramaktan lütfen çekinmeyiniz:

1. Bu garanti altında bir talepte bulunmak için;
2. IKEA cihazının özel IKEA mutfağına kurulumu hakkında açıklama istemek için. Servis aşağıdaki konularda açıklama yapmayacaktır:
 - genel IKEA mutfak kurulumu,
 - elektrik bağlantısı (eğer makine fişsiz ve kablolu gelmiş ise), su ve gaz bağlantısı, bu işlemler yetkili servis mühendisi tarafından yapılmalıdır.
3. Kullanıcı kılavuzunun içerikleri ve IKEA cihazının spesifikasyonları hakkında istenilen açıklamalar.

Size en iyi teknik desteği sağlayabilmemiz için, bizi aramadan önce lütfen bu kitapçığın Montaj Talimatları ve/veya Kullanıcı Kılavuzu bölümünü dikkatlice okuyunuz.

Servis ihtiyacı duyduğunuzda bize nasıl ulaşabilirsiniz



IKEA iletişim noktaları ve ulusal yerel telefon numaraları için lütfen bu kitapçığın son sayfasına bakınız.

i Size daha hızlı bir servis sağlayabilmemiz için, bu kılavuzun sonunda listelenen özel telefon numaralarını kullanmanızı önermekteyiz. Daima, teknik desteğe ihtiyaç duyduğunuz özel cihazın kitapçığında listelenen numaralara bakınız. Bizi aramadan önce, teknik desteğe ihtiyaç duyduğunuz cihazın IKEA ürün numarasının (8 rakamlı kod) ve Seri Numarasının (bilgi etiketinde yazılı 8 rakamlı kod) yanınızda olduğundan emin olun.

i **SATIŞ MAKBUZUNU SAKLAYINIZ!**
Bu sizin satın alma işleminizin kanıtıdır ve garantinin uygulanması için gereklidir. Makbuzda, satın aldığınız her cihazın IKEA ürün adı ve numarası da (8 rakamlı kod) belirtilmiş olmalıdır.

Daha fazla yardım istiyor musunuz?

Cihazınızın satış sonrası hizmetleriyle ilgili olmayan konulardaki diğer sorularınız için, lütfen size en yakın olan IKEA mağazamızı arayınız. Bizimle temasa geçmeden önce cihazınızın belgelerini tam olarak okumanızı öneririz.

Зміст

Інформація з техніки безпеки	396	Додаткові функції	413
Інструкції з техніки безпеки	398	Поради та рекомендації	414
Встановлення	401	Догляд та очищення	417
Опис виробу	402	Усунення несправностей	420
Панель керування	402	Технічні дані	421
Перед першим використанням	403	Енергоефективність	421
Щоденне користування	404	Охорона довкілля	423
Функції годинника	411	ГАРАНТІЯ ІКЕА	423
Використання аксесуарів	412		

Може змінитися без оповіщення.

** Інформація з техніки безпеки**

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення чи експлуатацію. Завжди зберігайте інструкцію до приладу для користування в майбутньому.

Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, щоб діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель може лише кваліфікований фахівець.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Перш ніж виконувати будь-яке технічне обслуговування, відключіть прилад від електромережі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.

- Не використовуйте пароочишувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- Щоби зняти опори полиць, спочатку потягніть передню частину опори полиць, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полиць, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

Інструкції з техніки безпеки

Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.

- Перед встановленням приладу переконайтеся, що дверцята духової шафи відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик

займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протидарну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.

- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Контактний отвір ізолюючого пристрою повинен становити не менше 3 мм.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно камери приладу.
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.

Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.

- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Використовуйте лише аксесуари, які постачаються із цим приладом або рекомендовані виробником для нього.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

Догляд та очищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку з розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят відразу замініть їх. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Залишки їжі та жир у пристрої можуть привести до виникнення пожежі.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтесь інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

Внутрішня підсвітка

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Утилізація

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.
- Зніміть дверцята, щоб запобігти запиранню дітей і домашніх тварин всередині приладу.
- **Пакувальні матеріали:** Пакувальні матеріали підлягають вторинній переробці. Пластикові деталі позначені міжнародним абрєвіатурами, такими як PE, PS тощо. Викидайте пакувальні матеріали у

відповідні контейнери для утилізації у місцевому смітнику.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного

регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

Встановлення

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Складання

 Зверніться до інструкцій із монтажу, щоб отримати відомості про встановлення.

Під'єднання до електромережі

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Підключення приладу до електромережі повинен виконувати лише кваліфікований спеціаліст.

 Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Духова шафа постачається лише з електричним кабелем.

Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на таблиці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Поперечний перетин кабелю (мм²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій кабель

Опис виробу

Загальний огляд



- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Заглибина камери - Резервуар, що використовується для очищення водою
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Рівні полиць

Акcesуари

- **Комбінована решітка** × 1
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для випікання** × 1
Для випікання тортів і бісквітів.
- **Глибоке деко для гриля/смаження** × 1
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **Телескопічні спрямовувачі** × 1
налаштування
Для полиць та дек.

Панель керування

Вмикання та вимикання приладу

Для увімкнення приладу:

1. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати певну функцію.
 2. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати налаштування.
- Щоб вимкнути прилад: поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.» 0.

	Натисніть, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
	Натисніть і утримуйте, щоб встановити функцію: Блокування.
OK	Натисніть для підтвердження вибору.

Огляд панелі керування

	Натисніть, щоб установити функції таймера.
	Натисніть і утримуйте, щоб встановити функцію: Швидкий нагрів.

Індикатори дисплея

Дисплей із основними функціями:



	Прилад заблоковано.
	Підменю: Допомога при готуванні.
	Підменю: Налаштування
	Швидкий нагрів увімкнено.
	Приготування на парі увімкнено.
	Таймер увімкнено.
	Час готування увімкнено.

	Відкладений запуск увімкнено.
	Таймер прямого відліку увімкнено.
	Індикатор виконання — візуально показує, коли прилад досягає встановленої температури або коли час готування закінчується.

Перед першим використанням

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Налаштування часу

Після першого підключення до мережі дочекайтеся, доки на дисплеї не відобразиться: "00:00" або "12:00" (залежно від моделі).

- 1. Поверніть ручку керування, щоб встановити час.
- 2. Натисніть **OK**.

Початкове попереднє прогрівання та очищення

Попередньо прогрійте порожній прилад перед першим використанням і контакту з їжею. Прилад може виділяти неприємні запахи та дим. Провітрюйте приміщення під час попереднього прогрівання.

- 1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
- 2. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Див. розділ Щоденне користування. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.

- 3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
- 4. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
- 5. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
- 6. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
- 7. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.

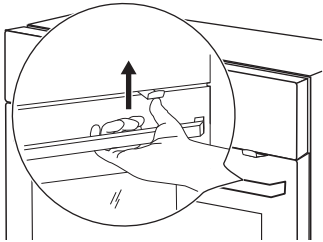
Механічний захист від доступу дітей

У духовій шафі встановлено механічний захист від доступу дітей. Це дверний замок з правого боку духової шафи під панеллю керування.

Щоб відкрити дверцята духовки з замком від доступу дітей:

- 1. Натисніть й утримуйте захист від доступу дітей.
- 2. Потягніть за ручку дверцят, щоб відкрити дверцята. Закрийте дверцята

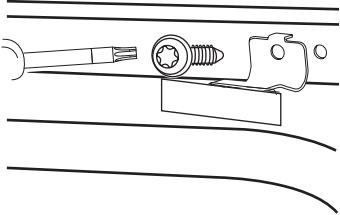
духовки, не тягнучи за захист від доступу дітей.



Щоб зняти захист від доступу дітей:

- 1. Відкрийте дверцята та зніміть захист від доступу дітей за допомогою

- зіркоподібного ключа, що постачається з духовою шафою.
- 2. Після зняття захисту від доступу дітей закріпіть гвинт назад.



Щоденне користування

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Функції нагріву

	Вентилятор Для смаження м'яса та випікання тортів і пирогів. Установіть більш низьку температуру, ніж для функції «Традиційне готування», оскільки вентилятор рівномірно розподіляє тепло всередині духової шафи.
	Традиційне готування Випікання та смаження на одному рівні полиці.
	SteamBake / Очищення водою Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для збільшення соковитості під час повторного нагрівання. Див. Догляд та очищення для отримання додаткової інформації про: Очищення водою.

	Заморожена їжа Для надання хрусткості напівфабрикатам, наприклад, картоплі фри, картоплі по-селянськи або рулетам з начинкою.
	Функція «Піца» Для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла знизу.
	Нижній нагрів Для отримання рум'яної скоринки та хрусткої основи. Використовуйте найнижчий рівень полицки.
	Волога конвекція Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура всередині приладу може відрізнитися від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для отримання додаткової інформації див. Щоденне користування, Примітки до: Волога конвекція.

	Гриль Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
	Турбо-гриль Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для випікання запіканок і підрум'янювання.

 Під час використання деяких функцій духової шафи можливе автоматичне вимкнення лампи при температурі нижче 80 °С.

Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.

Під час приготування дверцят духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо готування див. у Поради та рекомендації, Волога конвекція.

Налаштування: Функції нагріву

1. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати функцію нагріву.
2. Поверніть ручку керування для встановлення температури.

 Швидкий нагрів — натисніть і утримуйте, щоб скоротити час нагріву. Доступно для деяких функцій нагріву. Вентилятор може увімкнутися автоматично.

Налаштування: SteamBake - Приготування на парі

1. Дайте приладу охолонути.
2. Налийте в заглибину камери максимум 250 мл водопровідної води. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли прилад гарячий.
3. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати функцію нагріву .
4. Поверніть ручку керування для встановлення температури.
5. Попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 10 хв для створення вологості.
6. Помістіть продукти в прилад.
7. Після завершення приготування поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.», щоб вимкнути прилад.
8. Коли прилад охолоне, видаліть залишки води із заглибини камери за допомогою м'якої ганчірки.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Обережно відкрийте дверцят. Пара, що виходить, може спричинити опіки.

Вхід: Меню

Відкрийте Меню, щоб отримати доступ до страв з функцією Допомога при готуванні та налаштувань.

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення .

На дисплеї відображається  .

2. Поверніть ручку керування та виберіть значок для входу в підменю. Натисніть ОК.

Налаштування: Допомога при готуванні

Допомога при готуванні підменю складається з програм, призначених для приготування спеціальних страв.

Програми запускаються з відповідного налаштування. Можна регулювати час і температуру під час готування.

- 1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення .
- 2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати . Натисніть **ОК**.
- 3. Поверніть ручку керування, щоб вибрати страву (P1–P...). Натисніть **ОК**.
- 4. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати вагу. Опція доступна для вибраних страв. Натисніть **ОК**.
- 5. Покладіть продукти всередину приладу. Натисніть **ОК**.
- 6. Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування, за потреби.

Підменю: Допомога при готуванні

Позначення	
	Доступні налаштування ваги.
	Для приготування на парі наповніть заглибину камери водою.
	Попередньо прогрійте прилад перед початком готування.
	Рівень полицки. Див. розділ Опис виробу.

На дисплеї відображається **Р** та **номер** страви, який можна переглянути в таблиці.

	Страва	Вага	Рівень полицки / Аксесуар
P1	Ростбіф, непросмажений	1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4–5 см	 2 ; деко для випічки Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
P2	Ростбіф, помірно просмажений		
P3	Ростбіф, добре просмажений		
P4	Стейк, помірно просмажений	180 - 220 г на шматок; скибочки товщиною 3 см	  3 ; деко для смаження на комбінований решітці Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
P5	Запечена/тушкована яловичина (спинна частина, вирізка, оковалок)	1.5 - 2 кг	  2 ; деко для смаження на комбінований решітці Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Додайте рідину. Вставте у прилад.

	Страва	Вага	Рівень полицки / Аксесуар
P6	Ростбіф, непросмажений (повільне готування)	1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4-5 см	 2 ; деко для випічки Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
P7	Ростбіф, помірно просмажений (повільне готування)		
P8	Ростбіф, добре просмажений (повільне готування)		
P9	Філе яловичини, непросмажене (повільне готування)	0.5 - 1.5 кг; шматочки товщиною 5-6 см	 2 ; деко для випічки Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
P10	Філе яловичини, помірно просмажене (повільне готування)		
P11	Філе яловичини, просмажене (повільне готування)		
P12	Запечена телятина (наприклад, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; шматочки товщиною 4 см	  2 ; деко для смаження на комбінований решітці Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Додайте рідину. Вставте у прилад. Запекати під кришкою.
P13	Запечена свиняча шийка або лопатка	1.5 - 2 кг	  2 ; деко для смаження на комбінований решітці Додайте 200 мл рідини в деко для смаження.
P14	Карнітас зі свинини (повільне готування)	1.5 - 2 кг	 2 ; деко для випічки Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.

	Страва	Вага	Рівень полицки / Аксесуар
P15	Спинка свинини, свіжа	1 - 1.5 кг; шматочки товщиною 5–6 см	 2 ; деко для смаження на комбінований решітці Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні. Вставте у прилад.
P16	Свинячі реберця	2 - 3 кг; використовуйте в сирому вигляді, реберця товщиною 2–3 см	 3 ; глибоке деко Додайте рідини, щоб покрити дно дека. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.
P17	Бараняча нога з кісткою	1.5 - 2 кг; шматочки товщиною 7–9 см	 2 ; деко для смаження на деко для випікання Додайте рідини. Переверніть м'ясо, коли мине половина часу готування.
P18	Ціла курка	1 - 1.5 кг, свіжа	  2 ;  200 мл; форма для запікання на деко для випічки Переверніть курку, коли мине половина часу готування, щоб отримати рівномірне підрум'янювання.
P19	Половина курки	0.5 - 0.8 кг	 3 ; деко для випікання
P20	Куряча грудка	180 - 200 г на шматок	  2 ; форма для запікання на решітчастій полиці Обсмажте м'ясо протягом декількох хвилин на гарячій пательні.
P21	Курячі гомілки, свіжі	-	 3 ; деко для випічки Якщо ви спершу маринуєте курячі ніжки, встановіть нижчу температуру та готуйте їх довше.
P22	Ціла качка	2 - 3 кг	  2 ; деко для смаження на комбінований решітці Покладіть м'ясо на деко для смаження. Переверніть качку, коли мине половина часу готування.
P23	Ціла гуска	4 - 5 кг	  2 ; глибоке деко Покладіть м'ясо у глибоке деко для випічки. Переверніть гуску, коли мине половина часу готування.

	Страва	Вага	Рівень полицки / Аксесуар
P24	М'ясний рулет	1 кг	 2 ; решітка
P25	Ціла риба, на грилі	0.5 - 1 кг на рибу	 2 ; деко для випічки Змастіть рибу маслом, спеціями та травами.
P26	Рибне філе	-	  3 ; форма для запікання на комбінованій решітці
P27	Чизкейк	-	 2 ; роз'ємна форма  28 см на комбінованій решітці
P28	Яблучний пиріг	-	  2 ;  100 - 150 мл; деко для випічки
P29	Яблучний тарт	-	 2 ; форма для пирога на комбінованій решітці
P30	Яблучний пиріг	-	  2 ;  100 - 150 мл;  22 см форма для пирога на комбінованій решітці
P31	Шоколадні тістечка	2 кг тіста	 3 ; глибоке деко
P32	Мафіни	-	  2 ;  100 - 150 мл; деко для кексів на комбінованій решітці
P33	Здобний пиріг	-	 2 ; форма для хліба на комбінованій решітці
P34	Печена картопля	1 кг	 2 ; деко для випічки Покладіть цілі картоплини зі шкіркою на деко для випічки.
P35	Картопля по-селянськи	1 кг	 3 ; деко для випічки, вистелене пергаментним папером Поріжте картоплю на шматочки.
P36	Суміш овочів, запечених на грилі	1 - 1.5 кг	 3 ; деко для випічки, вистелене пергаментним папером Поріжте овочі на шматочки.
P37	Крокети, заморожені	0.5 кг	 3 ; деко для випічки
P38	Картопля, заморожена	0.75 кг	 3 ; деко для випічки

	Страва	Вага	Рівень полицки / Аксесуар
P39	М'ясна / овоче- ва лазанья зі су- хих листів для лазаньї	1 - 1.5 кг	 2 ; форма для запікання на комбінова- ний решітці
P40	Картопляна запіканка (сира картопля)	1 - 1.5 кг	 1 ; форма для запікання на комбінова- ний решітці Оберніть страву, коли мине половина часу готування.
P41	Піца свіжа, тон- ка	-	  2 ;  100 мл; деко для випічки , ви- стелене пергаментним папером
P42	Піца свіжа, тов- ста	-	  2 ; деко для випічки , вистелене пер- гаментним папером
P43	Кіш	-	 2 ; форма для випічки на комбінований решітці
P44	Багет / чабат- та / білий хліб	0.8 кг	  2 ;  150мл; деко для випічки , ви- стелене пергаментним папером Для білого хліба необхідно більше часу.
P45	Цільнозерно- вий / житній / чорний хліб	1 кг	  2 ;  150мл; деко для випічки , ви- стелене пергаментним папером / форма для хліба на комбінований решітці

Зміна: Налаштування

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення .
2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати . Натисніть **OK**.
3. Поверніть ручку керування, щоб вибрати налаштування. Натисніть **OK**.
4. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати значення. Натисніть **OK**.
5. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.», щоб вийти з Меню.

Підменю: Налаштування

	Налаштування	Значення
01	Час доби	Змінити
02	Яскравість дис- плею	1 - 5
03	Сигнали кнопок управл.	1 – сигнал, 2 – клацніть, 3 – звук вимкне- но
04	Рівень гучності	1 - 4
05	Таймер прямого відліку	Увімк. / Вимк.
06	Підсвітка	Увімк. / Вимк.

	Налаштування	Значення
07	Швидкий нагрів	Увімк. / Вимк.
08	Демонстраційний режим	-
09	Версія програмного забезпечення	Перевірте

	Налаштування	Значення
10	Скинути всі налаштування	Так / Ні

Функції годинника

Опис функцій таймера

 Таймер	Налаштування часу зворотного відліку. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал. Ця функція не впливає на роботу приладу й може бути встановлена будь-коли.
 Час готування	Встановлення тривалості готування. Коли час таймера завершиться, пролунає звуковий сигнал і функція нагріву автоматично вимкнеться.
 Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.
 Таймер прямого відліку	Відображення тривалості роботи приладу. Максимальна кількість — 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу приладу й може бути встановлена будь-коли.

Налаштування: Таймер

- Натисніть .
- На дисплеї відображається: 0:00 і .
- Поверніть ручку керування, щоб встановити Таймер.
- Натисніть **OK**. Таймер негайно починає відлік.

Налаштування: Час готування

- Поверніть перемикачі, щоб вибрати функцію нагріву та встановити температуру.
- Натискайте , доки на дисплеї не відобразиться: 0:00 і .
- Поверніть ручку керування, щоб встановити Час готування.
- Натисніть **OK**. Таймер негайно почне відлік.
- Після закінчення часу натисніть **OK** і поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.».

Налаштування: Відкладений запуск

- Поверніть перемикачі, щоб вибрати функцію нагріву та встановити температуру.
 - Натискайте , доки на дисплеї не відобразиться:  і **START**.
 - Поверніть ручку керування, щоб налаштувати час початку.
 - Натисніть **OK**.
 - На дисплеї відображається: --:--  **STOP**.
 - Поверніть ручку керування, щоб налаштувати час закінчення.
 - Натисніть **OK**.
- Таймер починає відлік у встановлений час початку.

- Після закінчення часу натисніть **OK** і поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.».

Налаштування: Таймер прямого відліку

- Поверніть перемикач функцій нагріву в положення , щоб увійти в Меню.
- Поверніть ручку керування, щоб вибрати  / Таймер прямого відліку. Див. Щоденне користування, Меню: Налаштування.
- Натисніть **OK**.
- Поверніть ручку керування, щоб увімкнути та вимкнути таймер прямого відліку.

- Натисніть **OK**.

Налаштування: Час доби

- Поверніть перемикач функцій нагріву в положення , щоб увійти в Меню.
- Поверніть ручку керування, щоб вибрати  / Час доби. Див. Щоденне користування, Меню: Налаштування.
- Поверніть ручку керування, щоб налаштувати годинник.
- Натисніть **OK**.

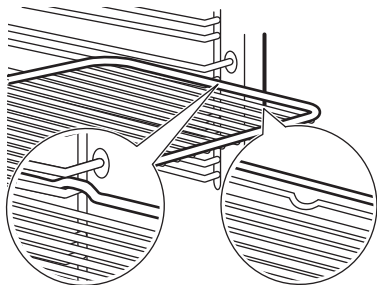
Використання аксесуарів

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі підвищує безпеку та забезпечує захист при нахилі. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Обідок навкруги полочки не дає посуду зісковзнути з полочки.

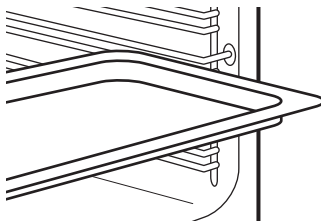
Комбінована решітка



Вставте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її нижки спрямовано донизу.

Переконайтеся, що полочка торкається задньої частини духової шафи.

Деко для випічки / Глибоке деко



Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок. Помістіть деко для випікання з нахилом до задньої частини духової шафи.

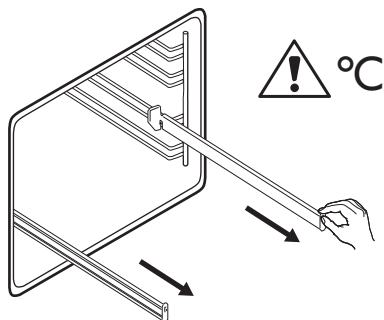
Використання: Телескопічні спрямовувачі

-  Зберігайте інструкції зі встановлення телескопічних рейок для використання в майбутньому.

Телескопічні спрямовувачі спрощують вставляння та виймання полочок.

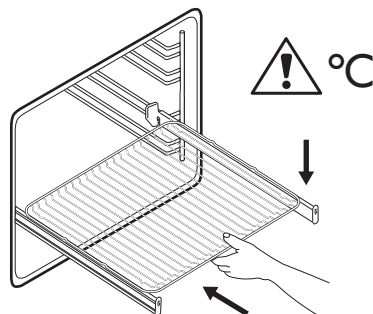
- ⚠ УВАГА** Не мийте телескопічні рейки в посудомийній машині. Не змащуйте телескопічні спрямовувачі.

1. Витягніть праву та ліву телескопічні напрямні.



2. Поставте комбіновану решітку на телескопічні рейки, а потім обережно

заштовхніть їх у духову шафу. Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні спрямовувачі повністю зайшли всередину духової шафи.



Додаткові функції

Блокування

Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.

При увімкненні під час використання приладу панель керування блокується, що гарантує подальше безперебійне використання поточних налаштувань готування.

При увімкненні, коли прилад вимкнено, панель керування продовжує блокуватися, що запобігає ненавмисному вимкненню приладу.

 — натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію.

Пролунає звуковий сигнал.  — миготить 3 рази, коли увімкнено блокування.

 — натисніть і утримуйте, щоб вимкнути функцію.

Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки, якщо функція нагрівання увімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу.

 (°C)	 (год)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Якщо ви плануєте використовувати функцію нагріву протягом періоду, що перевищує час автоматичного вимикання, встановіть час готування. Див. розділ Функції годинника.

Автоматичне вимикання не спрацює при наступних режимах: Підсвітка, Відкладений запуск.

Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними.

Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

Поради та рекомендації

Рекомендації щодо приготування

У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.

Результати випікання або смаження страв за допомогою цього приладу можуть відрізнятися від тих, які ви отримували за допомогою попереднього приладу. Наведені нижче поради містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтесь налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Поради щодо енергозбереження див. у Енергоефективність.

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
---	--------------

	Функція нагріву
°C	Температура
	Аксесуар
	Рівень полицки
	Час готування (хв)

Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та ємності. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір і блискучий посуд.

- **Деко для піци** – темне, матове, діаметр 28 см
- **Деко для випікання** – темне, матове, діаметр 26 см
- **Формочки** – керамічні, діаметр 8 см, висота 5 см
- **Форма для флана** – темна, матова, діаметр 28 см

Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

		°C		
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40

		°C		
Піца, замороже- на, 0,35 кг	комбінована решітка	220	2	10 - 15
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	25 - 35
Брауни	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	200	3	25 - 30
Бісквітні коржі	форма для коржа на ре- шітці	180	2	15 - 25
Бісквітний торт	форма для випікання на решітці	170	2	40 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	20 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решіт- ці	180	3	25 - 30
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	25 - 30
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні ті- стечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 30
Печиво з пісоч- ного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	20 - 30

		°C		
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	200	3	25 - 30
Середземно- морські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	25 - 30

Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

				°C	
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Традиційне готування	Деко для випічки	3	170	20 - 35
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	3	150 - 160	20 - 35
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	150 - 160	20 - 35
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	180	70 - 90
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	70 - 90
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Традиційне готування	Комбінована решітка	2	170	40 - 50
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Вентилятор	Комбінована решітка	2	160	40 - 50
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Вентилятор	Комбінована решітка	2 та 4	160	40 - 60
Пісочне печиво	Вентилятор	Деко для випічки	3	140 - 150	20 - 40
Пісочне печиво	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	140 - 150	25 - 45

				°C	
Пісочне печиво	Традиційне готування	Деко для випічки	3	140 - 150	25 - 45
Тост ¹⁾	Гриль	Комбінована решітка	4	макс.	1 - 5

1) Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.

Догляд та очищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Примітки щодо очищення

Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Очистіть і перевірте ущільнювач дверцят навколо рами камери духової шафи.
- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб.

Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням страви дайте приладу попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання витріть внутрішню поверхню приладу насухо лише за допомогою ганчірки з мікрофібри.

Аксесуари

- Після кожного використання очистіть усі аксесуари та дайте їм висохнути.

Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Не мийте аксесуари у посудомийній машині.

- Не очищуйте аксесуари з антипригарним покриттям з використанням абразивних засобів чи гострих предметів.

Очищення заглибини камери

Очистіть заглибину камери, щоб видалити залишки накипу після готування з паром.

i Для функції: SteamBake очищуйте духову шафу після кожних 5–10 циклів готування.

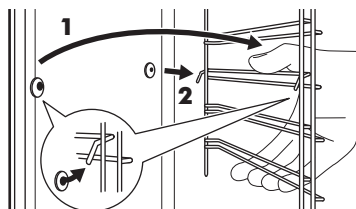
- Налийте 250 мл білого оцту або лимонної кислоти у заглибину камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6 % без добавок.
- Зачекайте, доки оцет розчинить залишки накипу протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.
- Очистіть камеру м'якою ганчіркою, змоченою теплою водою.

Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

- Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
- Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.

3. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.



4. Встановіть опори полиць назад у початкове положення. Повторіть кроки в зворотному порядку. Якщо телескопічні напрямні постачаються в комплекті, їхні стопорні штифти повинні бути спрямовані вперед.

Очищення водою

Під час цієї процедури очищення з поверхні приладу за допомогою вологі усуваються залишковий жир і часточки їжі.

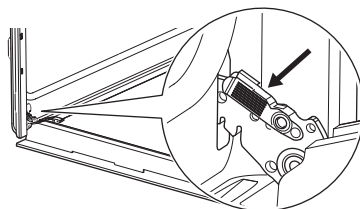
1. Налийте воду у заглибину камери: 200 мл.
2. Встановіть функцію .
3. Встановіть температуру на 90 °C.
4. Дайте приладу попрацювати 30 хв.
5. Вимкніть прилад.
6. Зачекайте, доки прилад охолоне. Витріть камеру насухо м'якою ганчіркою.

Зняття та встановлення дверцят

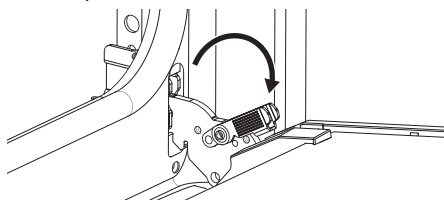
Дверцята духової шафи складаються із трьох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

⚠ УВАГА Не використовуйте прилад без скляних панелей.

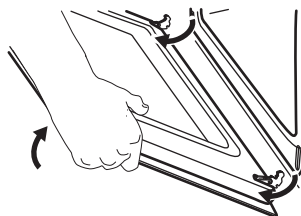
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві зависи.



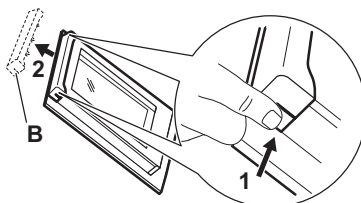
2. Підніміть і потягніть засувки до клацання.



3. Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.

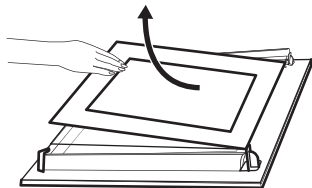


4. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
5. Візьміться за оздоблення дверцят **B** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



6. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.

7. Утримуйте скляні панелі дверцят за верхній край та обережно витягніть їх по черзі. Починайте з верхньої панелі. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опору.

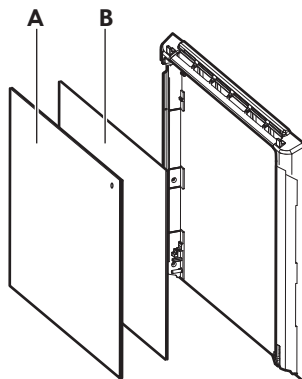


8. Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Обережно витріть скляні панелі насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.
9. Після очищення встановіть скляні панелі, оздоблення дверцят і дверцята духової шафи, закрийте засувки на обох завісах.

Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки. Переконайтеся, що ви вставили скляні панелі (А та В) у правильній послідовності. Перевірте символ / друк збоку скляної панелі. Кожна скляна панель виглядає по-різному, щоб полегшити розбирання та збирання.

Область трафаретного друку повинна бути повернутою до внутрішньої сторони дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі в областях трафаретного друку не торкається до дотик.

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.



Переконайтеся, що ви вставили середню скляну панель у відповідні гнізда.



Заміна лампи

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека ураження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Від'єднайте прилад від електромережі.
3. Покладіть ганчірку на дно духової шафи.

⚠ УВАГА Завжди тримайте галогенову лампу ганчіркою, щоб уникнути згоряння залишків жиру на лампі.

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.
4. Установіть скляний плафон.

Усунення несправностей

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Переконайтеся в тому, що...
Прилад не нагрівається.	Деактивовано автоматичне вимкнення.
Прилад не нагрівається.	Запобіжник перегорів.
Прилад не нагрівається.	Блокування деактивовано.
Лампа вимкнена.	Волога конвекція увімкнено.
Лампа не світиться.	Лампочка перегоріла.
Ущільнювач дверцят пошкоджено.	Не використовуйте прилад. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
На дисплеї відображається 00:00.	Була припинена подача електроенергії. Встановіть час доби
Вода витікає із заглибини камери.	Забагато води у заглибині камери.

 Якщо на дисплеї відображається код помилки, якого немає в цій таблиці, вимкніть запобіжник домашньої мережі, потім знову увімкніть його та перезапустіть духову шафу. Якщо код помилки з'являється знову, зверніться до авторизованого сервісного центру.

Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до , або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Табличка з технічними даними розташована на передній панелі приладу. Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними з приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.):	
Код виробу (PNC):	
Серійний номер (S.N.):	

Технічні дані

Технічні дані

Розміри (внутрішні)	Ширина Висота Глибина	480 мм 361 мм 416 мм
Площа дека для випікання	1438 см ²	
Верхній нагрівальний елемент	2300 Вт	
Нижній нагрівальний елемент	1000 Вт	
Гриль	2300 Вт	
Кільце	2400 Вт	
Загальна оцінка	2990 Вт	
Напруга	220 - 240 В	
Частота	50 - 60 Гц	
Кількість функцій	9	

Енергоефективність

Інформаційний листок виробу та інформація про виріб відповідно до Норм екологічного проектування та маркування енергоспоживання ЄС

Назва постачальника	IKEA
Ідентифікатор моделі	STENABY 006.221.36 STENABY 706.002.06
Індекс енергоефективності	81.2
Клас енергоефективності	A+
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.93 кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.69 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Місткість	72 л

Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	STENABY 006.221.36	31.1 кг
	STENABY 706.002.06	31.1 кг
IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.		

Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низької потужності

Споживання енергії в режимі очікування	0.8 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв

Поради щодо енергозбереження

Наведені нижче поради допоможуть вам заощадити електроенергію під час використання приладу.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Використовуйте металевий посуд і темні форми та контейнери, , що не відбивають світло, для покращення енергозбереження

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу

до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або підігрівання інших страв.

При вимкненні приладу на дисплеї відображується залишкове тепло або температура.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

Охорона довкілля

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних

приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

ГАРАНТІЯ ІКЕА

Протягом якого часу діє гарантія ІКЕА?

Ця гарантія діє протягом 5 років, починаючи з дня, коли ви придбали свій прилад виробництва ІКЕА. Потрібно зберігати товарний чек як доказ факту придбання вами товару. У разі виконання ремонтних робіт за гарантією термін дії гарантії на прилад не продовжується.

Хто здійснюватиме гарантійне обслуговування?

Обслуговуюча організація ІКЕА надасть обслуговування через власний сервісний центр або через авторизовану партнерську сервісну мережу.

Що дає ця гарантія?

Гарантія діє у разі несправності приладу, спричиненої конструктивними або фізичними дефектами. Вона вступає в дію з дня придбання приладу в ІКЕА. Дія цієї гарантії розповсюджується виключно на прилади, які експлуатуються у побутових умовах. Винятки представлені в розділі “На що не розповсюджується дія гарантії?” Впродовж гарантійного періоду витрати на усунення несправності, тобто ремонт, запчастини та транспортні витрати, будуть покриватися гарантією, за умови що до приладу можна дістатися для проведення ремонту без додаткових витрат і що несправність спричинена конструктивним або фізичним дефектом, який покривається гарантією. На цих

умовах застосовуються положення директив ЄС (№ 99/44/EG) та відповідних місцевих нормативних актів. Замінені частини стають власністю ІКЕА.

Що зробить ІКЕА для виправлення проблеми?

Призначена ІКЕА обслуговуюча організація обстежить прилад і прийме рішення на свій розсуд, чи розповсюджується дія гарантії на наявну несправність. Якщо буде прийнято рішення, що наявна несправність підпадає під дію гарантії, обслуговуюча організація ІКЕА або авторизований партнер через свій сервісний центр на свій розсуд або відремонтують несправний прилад, або замінять його на такий самий або аналогічний.

На що не розповсюджується дія гарантії?

- Звичайний знос.
- Свідоме ушкодження, ушкодження через необережність, ушкодження, спричинені недотриманням інструкції з експлуатації, неправильне встановлення або підключення до мережі, напруга в якій відрізняється від тієї, на яку розрахований прилад, ушкодження, спричинені хімічною або електрохімічною реакцією, іржею, корозією або дією води, включаючи, не обмежуючись цим, ушкодження,

викликані надміру високим вмістом вапна у водопровідній воді або аномальними умовами навколишнього середовища

- Частини, що підлягають заміні, включаючи батарейки та лампи.
- Нефункціональні та декоративні елементи, які не впливають на нормальну експлуатацію приладу, включаючи будь-які подряпини та можливі відмінності в кольорі.
- Випадкові ушкодження, спричинені іншими об'єктами або речовинами, а також під час чищення чи розблокування фільтрів, дренажних систем або дозаторів миючих засобів.
- Пошкодження таких частин: склокераміка, аксесуари, кошики для посуду і столових приборів, трубки живлення та дренажу, ізоляція, лампочки та плафони до них, екрани, ручки, чохли та частини чохлів. Сказане не стосується пошкоджень, котрі, як можна довести, були спричинені виробничими дефектами.
- Випадки, коли дефект неможливо виявити під час візиту майстра.
- Ремонт, виконаний не призначеним обслуговуючим персоналом та/або авторизованим підрядником з партнерської сервісної мережі чи ремонт із застосуванням неоригінальних запчастин.
- Ремонт, спричинений неправильним встановленням або встановленням, що не відповідає специфікаціям.
- Експлуатація приладу в непобутовому середовищі, тобто з професійною метою.
- Пошкодження, які виникли під час транспортування. Якщо клієнт транспортує виріб додому чи в інше місце, IKEA не несе відповідальності за будь-які пошкодження, які виникнуть під час транспортування. Утім, якщо IKEA доставляє виріб за вказаною клієнтом домашньою адресою, пошкодження, які виникнуть під час доставки, буде відшкодовано цією гарантією.

- Вартість виконання першого встановлення приладу IKEA. Утім, якщо постачальник послуг IKEA або його вповноважений партнер із технічного обслуговування ремонтуватиме чи замінюватиме прилад відповідно до умов цієї гарантії, за потреби постачальник послуг або його вповноважений партнер із технічного обслуговування повторно встановить відремонтований прилад або наданий замість несправного новий прилад.

Для цього обмеження не розповсюджується на безаварійні роботи, виконані кваліфікованим спеціалістом з використанням оригінальних запчастин з метою адаптувати даний прилад до специфікацій з техніки безпеки іншої країни - члена ЄС.

Як застосовується законодавство країни

Гарантія IKEA дає вам специфічні законні права, які відповідають вимогам місцевого законодавства, що різняться у різних країнах, або навіть або перевершують їх.

Сфера дії

Для приладів, придбаних в одній з країн ЄС і перевезених в іншу країну ЄС, обслуговування надаватиметься в рамках умов гарантії, які діють у новій країні перебування. Обов'язок виконувати сервісне обслуговування в рамках гарантії існує лише за умов що:

- прилад відповідає технічним специфікаціям країни, в якій подана заявка на гарантійне обслуговування, і був встановлений з дотриманням цих специфікацій;
- прилад відповідає вимогам і був встановлений з дотриманням вказівок, розміщених в Інструкції з монтажу та Інформації про техніку безпеки, що міститься в Інструкції користувача;

Спеціальний післяпродажний сервісний центр для приладів виробництва IKEA:

Звертайтеся, будь ласка, в післяпродажний сервісний центр IKEA, щоб:

1. подати заявку на гарантійне обслуговування;
2. попросити роз'яснень щодо встановлення приладу виробництва IKEA у спеціальних кухонних меблях компанії IKEA. Сервісна служба не надає роз'яснень, пов'язаних з:
 - встановленням кухонних меблів компанії IKEA як таких;
 - підключенням до мережі електроживлення (якщо прилад постачається без вилки та кабелю), водопостачання та газопостачання, оскільки такі роз'яснення мають надаватися авторизованим інженером сервісного центру.
3. попросити роз'яснення щодо змісту інструкції користувача та специфікацій приладу виробництва IKEA.

Щоб забезпечити отримання від нас найкращої допомоги, перш ніж звертатися до нас, будь ласка, уважно прочитайте Інструкцію з монтажу та/або розділ Інструкції користувача, вміщений у цьому буклеті.

Як з нами зв'язатися, якщо вам потрібні наші послуги



Будь ласка, ознайомтесь зі змістом останньої сторінки цього посібника, де міститься повний перелік призначених контактних осіб IKEA і вказано їхні телефонні номери.



Щоб ми могли обслужити вас якнайшвидше, рекомендуємо вам скористатися номерами телефонів, вказаними в цьому посібнику. Завжди звертайтеся до вміщених у цьому буклеті номерів щодо конкретного приладу, з приводу якого вам потрібна допомога. Перед тим, як нам зателефонувати, переконайтеся, що ви маєте під рукою номер виробу IKEA (8-значний код) та серійний номер (8-значний код, який можна знайти на інформаційній табличці) для пристрою, по якому вам потрібна наша допомога.



ЗБЕРІГАЙТЕ ТОВАРНИЙ ЧЕК!

Це - ваш доказ факту придбання приладу. Він потрібний для того, щоб скористатися гарантією. Зауважте, що в товарному чеку зазначено також артикул виробу IKEA та номер (8-значний код) кожного приладу, який ви купуєте.

Вам потрібна додаткова допомога?

Щоб отримати відповіді на будь-які додаткові запитання, не пов'язані з післяпродажними послугами приладів, зверніться в найближчий центр обслуговування клієнтів магазинів IKEA. Перш ніж звертатися до нас, радимо уважно прочитати документацію приладу.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 (0)911 323 1016*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Fest-netz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznapi 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 – 18:30 zat: 9:00 – 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 – 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Ukraina		www.ikea.com	



701130882-A-332025

