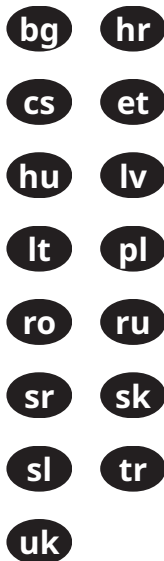


FRILLESBO



Design and Quality
IKEA of Sweden



БЪЛГАРСКИ

Проверете на последната страница на това ръководство за пълния списък на сервиси за следпродажбено обслужване, определени от IKEA, и телефонните номера в съответната страна.



HRVATSKI

Molimo Vas da na posljednjoj stranici ovog priručnika potražite potpuni popis davatelja usluga postprodaje tvrtke IKEA i odgovarajuće brojeve telefona za svaku državu.



ČESKY

Na poslední straně tohoto návodu je uveden úplný seznam určených servisních zástupců pro značku IKEA a příslušná vnitrostátní telefonní čísla.



EESTI

IKEA müügijärgsete teeninduspunktide ja vastavate kohalike telefoninumbrite täieliku loendi leiате selle kasutusjuhendi viimaselt leheküljelt.



MAGYAR

Az IKEA által kijelölt vevőszolgálatok teljes listáját és a kapcsolódó nemzeti telefonszámokat jelen útmutató utolsó oldalán olvashatja.



LATVIEŠU

Pilnu IKEA apstiprināto pēcpārdošanas pakalpojumu sniedzēju sarakstu un tālruņa numurus, lūdzu, skatiet šīs rokasgrāmatas pēdējā lappusē.



LIETUVIŲ

Visą „IKEA” paskirtų aptarnavimo po pardavimo paslaugų teikėjų ir atitinkamų nacionalinių telefonų numerių sąrašą rasite paskutiniame šio vadovo puslapyje.



POLSKI

Pełny wykaz punktów serwisowych współpracujących z firmą IKEA wraz z numerami telefonów w poszczególnych krajach znajduje się na ostatniej stronie niniejszej instrukcji.



ROMÂNĂ

Consultați ultima pagină din acest manual pentru lista completă de Furnizori de servicii post-vânzare numiți de IKEA și numerele de telefon corespunzătoare.



РУССКИЙ

На последней странице данного руководства указан полный перечень авторизованных сервисных центров IKEA и соответствующие телефонные номера в различных странах.



СРПСКИ

Молимо вас да погледате последњу страницу овог упутства на којој ћете наћи комплетан списак именованих сервиса за пружање подршке потрошачима компаније IKEA и одговарајућих телефонских бројева у националној мрежи.



SLOVENSKY

Pozrite si poslednú stranu tohto návodu, kde nájdete kompletný zoznam autorizovaných stredísk poverených spoločnosťou IKEA a príslušné telefónne čísla.



SLOVENŠČINA

Oglejte si zadnjo stran teh navodil za celoten seznam izbranih IKEINIh servisnih služb in ustreznih državnih telefonskih števil.



TÜRKÇE

IKEA tarafından tayin edilen Satış Sonrası Servis Sağlayıcılarının ve ilgili ulusal telefon numaralarının tam listesi için lütfen bu kılavuzun son sayfasına bakınız.



УКРАЇНСЬКА

Повний список призначених IKEA Постачальників післяпродажних послуг і відповідні національні номери телефонів див. на останній сторінці посібника.

БЪЛГАРСКИ	6
HRVATSKI	35
ČESKY	62
EESTI	88
MAGYAR	112
LATVIEŠU	137
LIETUVIŲ	162
POLSKI	188
ROMÂNA	215
РУССКИЙ	241
СРПСКИ	272
SLOVENSKY	299
SLOVENŠČINA	324
TÜRKÇE	349
УКРАЇНСЬКА	377

Съдържание

Информация за безопасност	6	Допълнителни функции	22
Инструкции за безопасност	8	Полезни съвети	23
Инсталация	10	Грижа и почистване	26
Описание на продукта	11	Отстраняване на неизправности	29
Контролен панел	12	Технически данни	30
Преди първа употреба	12	Енергийна ефективност	30
Ежедневна употреба	13	Опазване на околната среда	32
Функции на часовника	20	ГАРАНЦИЯ НА ИКЕА	32
Използване на аксесоари	21		

Запазваме си правото на изменения.

Информация за безопасност

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не носи отговорност ако неправилното инсталиране и употреба предизвикат повреда или неизправност. Винаги пазете инструкциите с уреда за справка в бъдеще.

Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Децата не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице може да инсталира уреда и да смени кабела.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагряващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Преди обслужване изключете захранването.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.

- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.

Инструкции за безопасност

Инсталация



ВНИМАНИЕ! Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата на фурната се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ! Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускате захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.

- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

Използване



ВНИМАНИЕ! Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да се освободи горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.

- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Винаги използвайте чаши и буркани, одобрени за запазване.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, навлажнени със запалими продукти в, близо до или върху уреда.



ВНИМАНИЕ! Риск от повреда на уреда.

- За предотвратяване на увреждане или обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Флоровите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Използвайте само принадлежности, доставени с този уред или препоръчани за този уред от производителя.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да

повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изтине напълно след употреба.

Грижа и почистване



ВНИМАНИЕ! Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка на уреда го изключете и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е студен. Има риск стъклениите панели да се счупят.
- Сменете незабавно стъклениите панели на вратата, когато са повредени. Свържете се с оторизирания сервизен център.
- Бъдете внимателни, когато сваляте вратата от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Оставянето на мазнина или храна в уреда може да причини пожар.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.

Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ! Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират

информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

Изхвърляне



ВНИМАНИЕ! Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с вашия общински орган за информация как да изхвърлите правилно уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия електрически кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Отстранете вратата, за да предотвратите затварянето на деца и домашни любимци в уреда.
- **Опаковъчен материал:** Опаковъчните материали могат да се рециклират. Пластмасовите части са обозначени с международни съкращения, като PE, PS и т.н. Изхвърлете опаковъчния материал в предвидените за тази цел контейнери в местното съоръжение за управление на отпадъци.

Инсталация



ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Монтаж



За инсталиране, вижте инструкциите за монтаж.

Електрическа инсталация

⚠ ВНИМАНИЕ! Свързването към електрическата инсталация трябва да се извърши само от квалифицирано лице.

i Производителят не поема отговорност, ако вие не спазите мерките за безопасност, посочени в глава „Безопасност“.

Тази фурна се доставя само със захранващ кабел.

Кабел

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна:

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

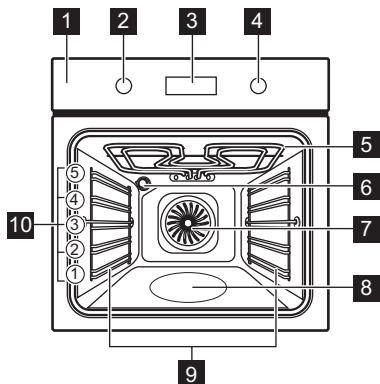
За сечението на кабела вижте общата мощност в табелката с основни данни. Можете да направите справка и в таблицата:

Обща мощност (W)	Сечение на кабела (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Заземителният кабел (зелен/жълт кабел) трябва да бъде с 2 см по-дълъг от кафявия фазов и синия нулев кабел .

Описание на продукта

Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Копче за функциите за нагряване
- 3** Екран
- 4** Копче за управление

- 5** Нагряващ елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Вътрешна част на фурната – съд за почистване с вода
- 9** Водачи за скара, отстраняеми
- 10** Позиция на скара

Аксесоари

- **Скара x x 1**
За съдове за готвене, тави за торти и печене.
- **Тава за печене x 1**
За торти и бисквити.
- **Дълбок тиган за печене и грилове x 1**
За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **Телескопични водачи x 1 комплект**
За рафтове и тави.

Контролен панел

За включване и изключване на уреда

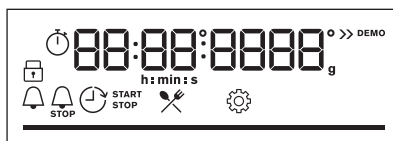
За да включите уреда:

1. Натиснете копчетата. Копчетата изскачат.
2. Завъртете ключа за функции нагряване, за да изберете функцията.
3. Завъртете контролния ключ, за да регулирате настройките.

За да изключите уреда: завъртете ключа за Функции нагряване в изключена позиция **0**.

Преглед на контролния панел

	Натиснете , за да зададете функциите на таймера.
	Натиснете и задръжте, за да зададете функцията: Бързо загряване.
	Натиснете , за да включите и изключите лампичката на уреда.
	Натиснете и задръжте, за да зададете функцията: Заклучване.
OK	Натиснете , за да потвърдите избора си.



	Уредът е заклучен.
	Подменю: Помощ при готвене.
	Подменю: Настройки
	Бързо загряване е активиран.
	Готвенето на пара е активирано.
	Таймер е активиран.
	Време за готвене е активиран.
	Час на Забавен старт е активиран.
	Брояч е активиран.
	Лента за хода на готвене – визуално показва кога уредът достига зададената температура или кога времето за готвене свършва.

Индикатори на екрана

Дисплей с основни функции:

Преди първа употреба



ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Настройване на часовника

След първото свързване към електрическата мрежа, изчакайте докато

на екрана се покаже: **"00:00"** или **"12:00"** (в зависимост от модела).

1. Завъртете копчето за управление, за да зададете времето.
2. Натиснете **OK**.

Първоначално подгръване и почистване

Загрейте предварително празния уред преди първата употреба и се свържете с храната. Уредът може да излъчва неприятна миризма и дим. Проветрете помещението по време на предварителното загреване.

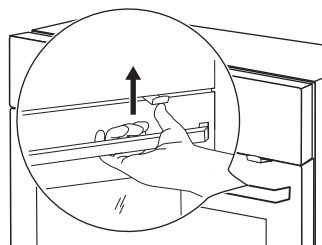
1. Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.
2. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Вижте Ежедневна употреба. Оставете уреда да работи в продължение на 1 ч.
3. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
4. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
5. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
6. Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.
7. Поставете принадлежностите и подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция.

Механично заключване за деца

Фурната има монтирана механична защита за деца. Това е заключването на вратата от дясната страна на фурната, под контролния панел.

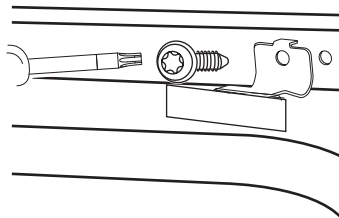
За да отворите вратата на фурната със заключване за деца:

1. Натиснете и задръжте заключването за деца.
2. Дръпнете дръжката на вратата, за да я отворите. Затворете вратичката на фурната, без да натискате защитата за деца.



За да премахнете заключването за деца:

1. Отворете вратичката и извадете заключването за деца с помощта на ключа за защита на деца, предоставен с фурната.
2. Фиксирайте винта назад, след като отстраните заключването за деца.



Ежедневна употреба



ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Функции нагряване

	Горещ въздух/вентилир За печене на месо и за печене на кексове. Задайте по-ниска температура, отколкото за Горно + долно нагряване, тъй като вентилаторът разпределя топлината равномерно във вътрешността на фурната.
	Традиционно печене За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
	SteamBake / Почистване с вода За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне. Вижте Грижа и почистване за повече информация Почистване с вода.
	Дълбоко замразени храни За да станат хрупкави полуготовите храни, напр. картопки, картофи с коричка или пролетни рулца.
	Функция пица За печене на пица и други ястия, които изискват повече топлина отдолу.
	Долен нагревател За запичане и хрупкава основа. Използвайте най-ниското ниво на фурната.

	Печене с влажност Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността на уреда може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Мощността на затопляне може да бъде намалена. За повече информация вижте Ежедневна употреба, Бележки по: Печене с влажност.
	Грил За запичане на тънки храни или репичане на хляб.
	Турбо грил За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За приготвяне на огретени и за кафява коричка.



Лампата може автоматично да се изключва при температура под 80°C при някои функции на фурната.

Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според EU 65/2014 и EU 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1.

Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди.

За инструкциите за готвене вижте Полезни съвети, Печене с влажност.

Настройка: Функции нагряване

1. Завъртете контролното копче за функции нагряване, за да изберете Функция нагряване.
2. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.

🔥» Бързо загревяване – натиснете и задръжте, за да съкратите времето за нагряване. Опцията е възможна за някои от функциите за нагряване. Вентилаторът може да се включи автоматично.

Настройка: SteamBake – Готвене на пара

1. Уверете се, че уреда е студен.
2. Напълнете релефа във вътрешността с максимум 250 мл чешмяна вода. Не пълнете отново вътрешността на фурната по време на готвене или когато уредът е нагорещен.
3. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да изберете Функция нагряване .
4. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.
5. Загрейте предварително празния уред за 10, за мин да създадете влажност.
6. Поставете храната в уреда.
7. Когато готвенето приключи, завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.
8. Когато уредът изстине, отстранете останалата вода от вътрешното отделение с мека кърпа.

 **ВНИМАНИЕ!** Отворете вратата внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.

Влизане: Меню

Отворете менюто за достъп до ястия и настройки за Помощ при готвене.

1. Завъртете ключа за функциите за загревяване на .

На дисплея се показва  .

2. Завъртете контролния ключ и изберете иконата, за да влезете в подменюто. Натиснете **OK**.

Настройка: Помощ при готвене

Помощ при готвене Подменюто се състои от програми, предназначени за специални ястия. Програмите започват с подходяща настройка. Можете да регулирате времето и температурата по време на готвене.

1. Завъртете ключа за функциите за загревяване на .
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете . Натиснете **OK**.
3. Завъртете контролния ключ, за да изберете ястие (P1 - P...). Натиснете **OK**.
4. Завъртете контролния ключ, за да регулирате теглото. Опцията е налична за избрани ястия. Натиснете **OK**.
5. Поставете храната в уреда. Натиснете **OK**.
6. Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.

Подменю: Помощ при готвене

Легенда	
	Налично е регулиране на теглото.
	Напълнете релефа във вътрешността с вода за готвене с пара.
	Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите.
	Ниво на скарата. Вижте Описание на продукта.

Дисплеят показва **P** и **номер** на ястието, което можете да проверите в таблицата.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
P1	Говеждо печено, алангле	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	 2 ; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P2	Говеждо печено, средно изпечено		
P3	Говеждо печено, добре изпечено		
P4	Пържола, средно изпечена	180 - 220 г на парче; 3 см дебели резена	  3 ; съд за печене на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P5	Печено/Задушено говеждо (основно ребро, бут, корем)	1.5 - 2 кг	  2 ; съд за печене на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда.
P6	Говеждо печено, алангле (бавно готвене)	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	 2 ; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P7	Говеждо печено, средно изпечено (бавно готвене)		
P8	Говеждо печено, добре изпечено (бавно готвене)		
P9	Говеждо филе, алангле (бавно готвене)	0.5 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	 2 ; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P10	Говеждо филе, средно изпечено (бавно готвене)		
P11	Говеждо филе, готово (бавно готвене)		

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P12	Печено телешко (напр., плешка)	0.8 - 1.5 кг; 4 см дебели парчета	  2 ; съд за печене на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда. Покрито печено.
P13	Печен свински врат или плешка	1.5 - 2 кг	  2 ; съд за печене на скара Добавете 200 мл течност към тавата за печене.
P14	Дърпано свинско (бавно готвене)	1.5 - 2 кг	 2 ; тава за печене След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.
P15	Свинско филе, прясно	1 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	 2 ; печене на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P16	Свински ребра с тънко месо	2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки ребра с тънко месо	 3 ; дълбок тиган Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.
P17	Агнешки бут с кост	1.5 - 2 кг; 7 - 9 см дебели парчета	 2 ; печете ястието в тава за печене Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.
P18	Цяло пиле	1 - 1.5 кг; пресни	  2 ;  200 мл; съд за готвене в тава за печене След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.
P19	Половин пиле	0.5 - 0.8 кг	 3 ; тава за печене
P20	Пилешки гърди	180 - 200 г на парче	  2 ; каресол на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.
P21	Пилешки бутчета, пресни	-	 3 ; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P22	Патица, цяла	2 - 3 кг	☐ 2 ; съд за печене на скара Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.
P23	Гъска, цяла	4 - 5 кг	☐ 2 ; дълбок тиган Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.
P24	Руло „Стефани“	1 кг	☐ 2 ; скара
P25	Цяла риба, на грил	0.5 - 1 кг на риба	☐ 2 ; тава за печене Напълнете рибата с масло, подправки и билки.
P26	Филе от риба	-	☐ 3 ; касерол на скара
P27	Чийзкейк	-	☐ 2 ; ∅ 28 см кръгла форма за печене на скара
P28	Ябълков кейк	-	☐ 2 ; ☐ 2 ; 100 - 150 мл; тава за печене
P29	Ябълков тарт	-	☐ 2 ; форма за пай на скара
P30	Ябълков пай	-	☐ 2 ; ☐ 2 ; 100 - 150 мл; ∅ 22 см форма за пай на скара
P31	Брауни	2 кг тесто	☐ 3 ; дълбок тиган
P32	Мъфини	-	☐ 2 ; ☐ 2 ; 100 - 150 мл; форма за мъфини на скара
P33	Кейк с хлебна форма	-	☐ 2 ; форма за хляб на скара
P34	Печени картофи	1 кг	☐ 2 ; тава за печене Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.
P35	Картофи с коричка	1 кг	☐ 3 ; тава за печене с поставена хартия за печене Нарежете картофите на парчета.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
P36	Гриловани смесени зеленчуци	1 - 1.5 кг	3 ; тава за печене с поставена хартия за печене Нарежете зеленчуците на парчета.
P37	Крокети, замразени	0.5 кг	3 ; тава за печене
P38	Пържени картофи, замразени	0.75 кг	3 ; тава за печене
P39	Лазаня с месо/зеленчуци със сухи кори за паста	1 - 1.5 кг	2 ; касерола върху скара
P40	Картофен огретен (сурови картофи)	1 - 1.5 кг	1 ; касерола върху скара Завъртете ястието след половината от времето за готвене.
P41	Прясна пица, тънка	-	2 ; 100 мл; тава за печене с поставена хартия за печене
P42	Прясна пица, дебела	-	2 ; тава за печене с поставена хартия за печене
P43	Киш	-	2 ; тава за печене на скара
P44	Багета/Чабата/Бял хляб	0.8 кг	2 ; 150мл; тава за печене с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.
P45	Пълнозърнест / ръжен / черен хляб	1 кг	2 ; 150мл; тава за печене с поставена хартия за печене / форма за хляб върху решетка

Промяна: Настройки

1. Завъртете ключа за функциите за загряване на .
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете . Натиснете ОК.
3. Завъртете копчето, за да изберете настройката. Натиснете ОК.
4. Завъртете контролния ключ за регулиране на стойността. Натиснете ОК.

5. Завъртете копчето за функциите за загряване в изключена позиция, за да излезете от Меню.

Подменю: Настройки

	Настройка	Стойност
01	Час от денонощието	Смяна
02	Яркост на екрана	1 - 5

	Настройка	Стойност
03	Звук на бутоните	1 - Звуков сигнал, 2 - Щракване, 3 - Изключен звук
04	Сила на звук. сигнал	1 - 4
05	Брояч	Вкл. / Изкл.
06	Осветление	Вкл. / Изкл.

	Настройка	Стойност
07	Бързо загряване	Вкл. / Изкл.
08	Демо режим	-
09	Софтуерна версия	Проверка
10	Зануляване на настройките	Да/Не

Функции на часовника

Описание на функциите на таймера

 Таймер	За задаване на обратно броене. Когато таймерът приключи се чува сигнал. Тази функция не влияе върху работата на уреда и може да бъде зададена по всяко време.
 Време за готвене	За задаване на времетраене на готвенето. Когато таймерът приключи, прозвучава звуков сигнал и функцията за нагряване се изключва автоматично.
 Час на Забавен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
 Брояч	Показва колко дълго работи уредът. Максимумът е 23 ч 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на уреда и може да бъде зададена по всяко време.

Настройка: Таймер

1. Натиснете .

На екрана се показва: 0:00 и .

2. Завъртете контролния ключ, за да зададете Таймер.
3. Натиснете **OK**. Таймерът започва веднага обратно броене.

Настройка: Време за готвене

1. Завъртете ключовете, за да изберете функцията за нагряване и за да зададете температура.
2. Натиснете  докато на екрана се покаже: 0:00 и .
3. Завъртете контролния ключ, за да зададете Време за готвене.
4. Натиснете **OK**. Таймерът започва веднага обратно броене.
5. Когато времето изтече, натиснете **OK** и завъртете копчето за Функции нагряване в изключено положение.

Настройка: Час на Забавен старт

1. Завъртете ключовете, за да изберете функцията за нагряване и за да зададете температура.
2. Натиснете  докато на екрана се покаже:  и **START**.
3. Завъртете копчето, за да настроите часа за начало.
4. Натиснете **OK**.

На дисплея се показва: --:-- STOP .

5. Завъртете ключа за управление, за да зададете времето за край.

6. Натиснете OK.

Таймерът започва обратно броене съгласно настроеното време за старт.

7. Когато времето изтече, натиснете OK и завъртете копчето за Функции нагряване в изключено положение.

Настройка: Брояч

1. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да влезете в Меню.
2. Завъртете ключа за управление, за да изберете / Брояч. Вижте Ежедневна употреба, Меню: Настройки.

3. Натиснете OK.

4. Завъртете контролния ключ, за да включите и изключите Времето на експлоатация на вкл. и изкл.

5. Натиснете OK.

Настройка: Час от денонощието

1. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да влезете в Меню.
2. Завъртете ключа за управление, за да изберете / Час от денонощието. Вижте Ежедневна употреба, Меню: Настройки.
3. Завъртете контролния ключ, за да зададете часа.
4. Натиснете OK.

Използване на аксесоари

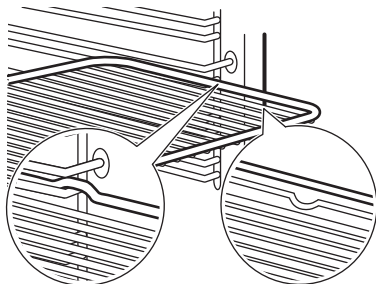


ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността и осигурява защита срещу накланяне. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Ръбът около решетката предотвратява използването на готварски съдове.

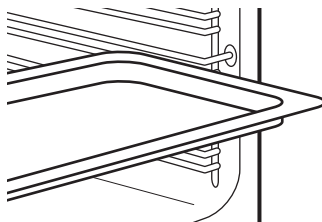
Скара/рафт



Вкарайте решетката между водещите релси на опорите му и се уверете, че е с крачетата надолу. Уверете се, че

решетката докосва задната част на фурната.

Тава за печене / Дълбока тава



Вкарайте тавата между водачите на опорните релси. Поставете тавата за печене с наклона към задната част на фурната.

Използване на: Телескопични водачи

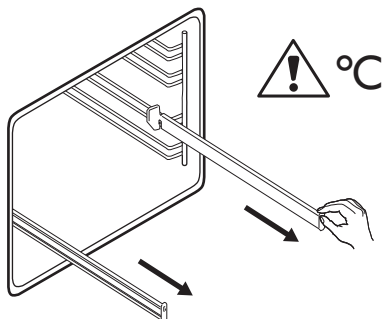


Запазете инструкциите за монтаж на телескопичните водачи за бъдеща употреба.

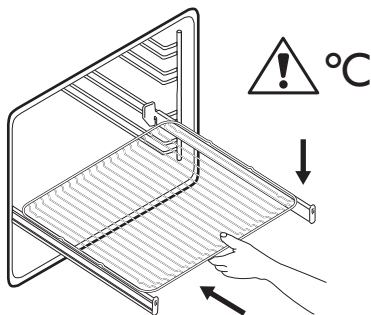
С телескопичните водачи можете лесно да вкарвате и вадите скари.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не почиствайте телескопичните водачи в съдомиялната машина. Не смазвайте телескопичните водачи.

1. Издърпайте навън десните и левите телескопични водачи.



2. Поставете скарата на телескопичните водачи и внимателно ги бутнете вътре във фурната. Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани във фурната, преди да затворите вратата на фурната.



Допълнителни функции

Заклучване

Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

Когато се активира, докато уредът се използва, той заключва командното табло, като гарантира, че текущите настройки за готвене продължават без прекъсване.

Когато е активиран, докато уредът е изключен, той поддържа командното табло заключено, като предотвратява неволното включване на уреда.

 - натиснете и задръжте, за да включите функцията.

Прозвучава сигнал.  - премигва 3 пъти, когато заключването е включено.

 - натиснете и задръжте, за да изключите функцията.

Автоматично изключване

От съображения за безопасност, ако функцията за нагряване е активна и няма промени в настройките, уредът ще се изключи автоматично след определен период от време.

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

Ако възнамерявате да пуснете функция за нагряване за продължителност, надвишаваща времето за автоматично изключване, задайте времето на готвене. Вижте Функции на часовника.

Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Час на Забавен старт.

Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни.

Ако изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.

Полезни съвети

Препоръки за готвене

Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.

Вашият уред може да готви или пече по-различно от предишния. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на решетката за определени видове храни.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Ако не можете да намерите настройките за конкретна рецепта, потърсете подобни рецепти.

За съвети за икономия на енергия вижте Енергийна ефективност.

Символи, използвани в таблиците:

	Тип храна
	Функция нагряване
°C	Температура

	Аксесоар
	Позиция на скарата
	Време за готвене (мин)

Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолия и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отражателни съдове.

- **Тиган за пица** - тъмен, неотражателен, диаметър 28см
- **Съд за печене** - тъмен, неотражателен, диаметър 26см
- **Рамекини** - керамика, диаметър 8см, височина 5 см
- **Основа за флан** - тъмна, неотражателна, диаметър 28см

Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		°C		
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40
Пица, замразена, 0,35 кг	скара	220	2	10 - 15

		°C		
Руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	25 - 35
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	175	3	25 - 30
Суфле, 6 броя	керамични съдове в/у скарата	200	3	25 - 30
Основа за пан-дишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	15 - 25
Торта „Виктория“	съд за печене в/у скарата	170	2	40 - 50
Варена риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	20 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 кг	тиган за пица на скарата	180	3	25 - 30
Варено месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	35 - 45
Шашлик (шишче), 0,5 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	25 - 30
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 30
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	25 - 35
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	20 - 30
Зеленчуци, варени, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45

		°C		
Вегетариански омлет	тиган за пица на скара-та	200	3	25 - 30
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	25 - 30

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно IEC 60350-1.

				°C	
Малки кейкове 20 броя/табла	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 35
Малки кейкове 20 броя/табла	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35
Малки кейкове 20 броя/табла	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно печене	Скара/рафт	2	180	70 - 90
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	2	160	70 - 90
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см ¹⁾	Традиционно печене	Скара/рафт	2	170	40 - 50
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см ¹⁾	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	2	160	40 - 50
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см ¹⁾	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	2 и 4	160	40 - 60
Маслени бисквити	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40
Маслени бисквити	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45

				°C	
Маслени бисквити	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45
Тост ¹⁾	Грил	Скара/рафт	4	макс.	1 - 5

1) Загрейте предварително уреда за 10 минути.

Грижа и почистване



ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Бележки относно почистването

Препарати за почистване

- Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Почистете и проверете уплътнението на вратичката около рамката на вътрешността.
- Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
- Почистете петната с лек почистващ препарат.

Всекидневна употреба

- Избърсвайте вътрешността след всяко използване на уреда. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
- В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензирането, оставете уреда да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушете вътрешността на уреда само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

Акcesoари

- Почиствайте аксесоарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте

принадлежностите в съдомиялна машина.

- Не почиствайте незалепващите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

Почистване на релефа във вътрешността

Почистете релефа на вътрешността, за да отстраните остатъци от варовик след готвене с пара.



За функцията: SteamBake почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.

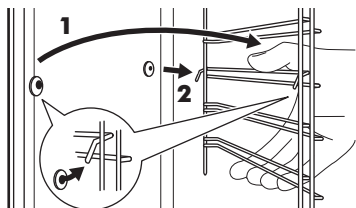
- Налейте: 250 мл бял оцет или лимонена киселина в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте оцет с максимум 6% винена киселина без добавки.
- Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.
- Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.

Демонтиране на носачите на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите уреда.

- Изключете уреда и изчакайте да изстине.
- Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.

3. Издърпайте задната част на носача на решетката на скарата от стената и я извадете.



4. Поставете подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция. Повторете стъпките в обратен ред.

Ако се доставят телескопични водачи, неговите задържащи щифтове трябва да сочат напред.

Почистване с вода

Тази процедура за почистване използва влажност за отстраняване на полепнали мазнини и частици храна от уреда.

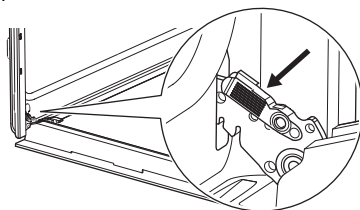
1. Напълнете релефа на вътрешността с вода: 200 мл.
2. Задайте функцията .
3. Настройте температурата на 90°C
4. Оставете уреда да работи в продължение на 30 мин.
5. Изключете уреда.
6. Изчакайте, докато уредът изстине. Подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

Изваждане и монтиране на вратичката

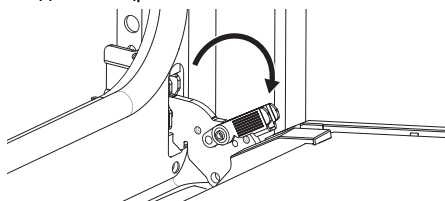
Вратичката на фурната има три стъклени панела. Можете да свалите вратичката на фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката“, преди да вадите стъклени панели.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте уреда без стъклени панели.

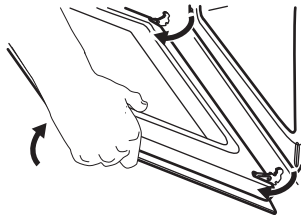
1. Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



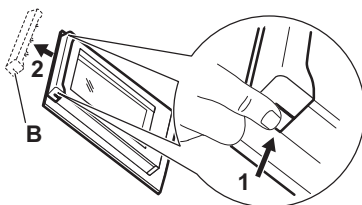
2. Повдигнете и издърпайте лостове, докато щракнат.



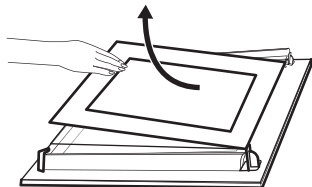
3. Затворете вратичката на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.



4. Поставете вратичката върху мека кърпа върху стабилна повърхност.
5. Хванете рамката в горната част на вратичката **B** от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



6. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
7. Дръжте стъклените панели на вратичката за горната им част и внимателно ги издърпайте един по един. Започнете от горния панел. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.

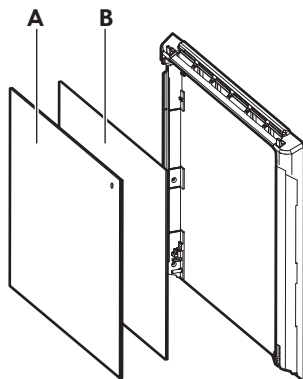


8. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.
9. След почистване монтирайте стъклените панели, рамката на вратичката и вратичката на фурната, затворете лостове и на двете панти.

Ако вратичката е монтирана правилно, при затваряне на лостове ще чуете щракване. Уверете се, че сте поставили обратно стъклените панели (А и В) в правилната последователност. Проверете за символ / печат отстрани на стъкления панел. Всеки от стъклените панели изглежда по различен начин, за да улесни разглобяването и сглобяването.

Зоната с щампа трябва да е обърната към вътрешната страна на вратичката. Уверете се, че след монтажа не усещате грапавини по повърхността на рамката на стъкления панел със щамповани зони, когато я докосвате.

При правилен монтаж гарнитурата на вратичката щраква.



Уверете се, че сте монтирали правилно средния стъклен панел в гнездата.



Смяна на лампата

⚠ ВНИМАНИЕ! Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Изключете уреда от електрозахранването.
3. Поставете кърпата на дъното на фурната.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгаряне на остатъците от мазнини по лампата.

Задна лампа

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.

3. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300°C.

4. Поставете стъкления капак.

Отстраняване на неизправности



ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Как да постъпите, ако...

Проблем	Проверете дали:
Уредът не нагрява.	Автоматичното изключване е деактивирано.
Уредът не нагрява.	Предпазителят не е изгорял.
Уредът не нагрява.	Заклучване е деактивирана.
Лампичката е изключена.	Печене с влажност - е активиран.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.
Уплътнението на вратичката е повредено.	Не използвайте уреда. Свържете се с упълномощен сервизен център.
На екрана се показва 00:00.	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.



Ако дисплеят показва код с грешка, който не е упоменат в настоящата таблица, изключете предпазителя и след това го включете наново, за да рестартирате уреда. Ако кодът с грешка се появи отново, обърнете се към оторизиран сервизен център.

Фирмената табелка с данни се намира на предната част на уреда. Вижда се, когато отворите вратичката. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.):	
Номер на продукт (PNC):	
Сериен номер (S.N.):	

Данни за сервизно обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни.

Технически данни

Технически данни

Размери (вътрешни)	Ширина Височина Дълбочина	480 мм 361 мм 416 мм
Зона на тавата за печене	1438 см ²	
Горен нагряващ елемент	2300 W	
Долен нагряващ елемент	1000 W	
Грил	2300 W	
Пръстен	2400 W	
Обща класификация	2990 W	
Напрежение	220 - 240 V	
Честота	50 - 60 Hz	
Брой функции	9	

Енергийна ефективност

Информационен лист за продукта и Информация за продукта съгласно разпоредбите за енергийно етикетиране и екодизайн на ЕС за аспиратора

Име на доставчик	IKEA
Идентификация на модела	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09
Индекс на енергийна ефективност	81.2
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество

Сила на звука	72 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	FRILLESBO 106.002.47	30.7 кг
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 кг
IEC/EN 60350-1 - Битови електрически уреди за готвене - Част 1: Печки за готвене, фурни, фурни за готвене на пара и грилове. Методи за измерване на работните характеристики.		

Информация за продукта за консумация на енергия и максимално време за достигане на приложим режим с ниска мощност

Енергийна консумация при изчакване	0.8 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	20 мин

Съвети за пестене на енергия

Следните съвети ще Ви помогнат да спестите енергия, когато използвате уреда.

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални съдове и тъмни, неотразяващи тави и контейнери, за да подобрите енергоспестяването

Не загревайте предварително уреда преди готвене, освен ако не е специално препоръчано.

Когато приготвяте няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

Готвене с вентилатор

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

Остатъчна топлина

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да поддържате храната топла или да затопляте други ястия.

Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина или температура.

Подгряване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате храната топла. Индикаторът за остатъчна топлина или температура се появява на дисплея.

Готвене с изключена лампичка

Изключете лампичката по време на готвене. Включвайте я само, когато имате нужда от нея.

Печене с влажност

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди. Може да включите лампичката

отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

Опазване на околната среда

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

ГАРАНЦИЯ НА IKEA

За какъв срок е валидна гаранцията на IKEA?

Тази гаранция е валидна в продължение на 5 години след първоначалната дата на покупка на Вашия уред от IKEA. Като доказателство за покупката се изисква първоначалната касова бележка. Ако в рамките на гаранционния срок бъде извършена сервизна работа, това не удължава гаранционния срок за уреда.

Кой извършва сервизното обслужване?

Доставчикът на сервизно обслужване на IKEA извършва обслужване посредством свои собствени сервиси или мрежа от упълномощени сервизни партньори.

Какво покрива тази гаранция?

Гаранцията покрива дефекти на уреда, които са предизвикани от дефектна конструкция или дефекти в материалите, настъпили след датата на покупка от IKEA. Тази гаранция важи само при домашна употреба. Изключенията са посочени под заглавие "Какво не се покрива от тази гаранция?". В рамките на гаранционния срок се покриват разходите за отстраняване на дефекта, като ремонт, части, труд и пътуване, при условие че уредът е достъпен за ремонт без специални разnosки и че дефектът е

свързан с неизправна конструкция или дефект в материалите, покриван от гаранцията. При тези условия се прилагат Директивите на ЕС (№ 99/44/ЕО) и съответната местна нормативна уредба. Сменените части стават собственост на IKEA.

Какво ще направи IKEA, за да отстрани проблема?

Определеният сервизен доставчик на IKEA ще провери продукта и ще реши по свое усмотрение дали той се покрива от тази гаранция. Ако се установи, че се покрива, сервизният доставчик на IKEA или негов упълномощен сервизен партньор чрез своя собствен сервиз по свое усмотрение или ще ремонтира дефектния продукт, или ще го смени със същия или сравним такъв.

Какво не се покрива от тази гаранция?

- Нормално износване и изхабяване
- Умишлена или предизвикана от небрежност повреда, повреда, предизвикана от неспазване на инструкциите за работа, от неправилно инсталиране или от свързване към неподходящо напрежение, повреда, предизвикана от химична или електрохимична реакция, ръжда, корозия или повреда от вода,

включително, но не само повреда, предизвикана от прекомерно количество варовик в подаваната вода, повреда, предизвикана от ненормални условия на околната среда.

- Консумативи, включително батерии и електрически крушки.
- Нефункционални и декоративни части, от които не зависи нормалното използване на уреда, включително драскотини и възможни разлики в цветовете.
- Случайна повреда, предизвикана от чужди тела или материи, както и почистване и отпушване на филтри, системи за оттичане или чекмеджета за сапун.
- Повреда на следните части: стъклокерамика, принадлежности, кошници за съдове и прибори, тръби за подаване и оттичане, уплътнения, електрически крушки и плафони на крушки, ключове, корпуси и части на корпуси. С изключение на случаите, когато такива повреди могат да се докажат като предизвикани от дефекти в производството.
- Случаи, в които не е установен дефект при посещението на техник.
- Ремонти, които не са извършени от посочените от нас сервизи доставчици и/или упълномощени сервизи партньори или при които са използвани неоригинални части.
- Ремонти, предизвикани от инсталация, която е дефектна или не отговаря на спецификациите.
- Употреба на уреда в среда, която не е домашна, т. е. професионална употреба.
- Повреди от транспортиране. Ако клиентът сам транспортира продукта до дома си или друг адрес, IKEA не носи отговорност за повреди, които могат да възникнат при транспортирането. Ако обаче IKEA доставя продукта до адреса за доставка на клиента, то повреда на продукта, която възникне при такава доставка, се покрива от тази гаранция.

- Цена за извършване на първоначално инсталиране на уреда на IKEA. Ако обаче доставчик на услуги на IKEA или негов оторизиран сервизен партньор ремонтира или замени уреда при условията на тази гаранция, то доставчикът на услуги или неговият оторизиран сервизен партньор ще инсталират повторно ремонтирания уред или заменящия уред, ако това е необходимо.

Това ограничение не важи за работата без дефекти, извършена от квалифициран специалист с използване на наши оригинални части с цел да се пригоди уредът към спецификациите за техническа безопасност на друга страна от ЕС.

Как се прилага законодателството на страната

Гаранцията на IKEA ви дава определени законови права, които отговарят на или превишават всички местни законови изисквания, които може да са различни за различните страни.

Област на валидност

За уреди, закупени в една страна от ЕС и пренесени в друга страна от ЕС, сервиз се осигурява в рамките на гаранционните условия, нормални за новата страна. Задължение за извършване на сервиз в рамките на гаранцията съществува само ако:

- уредът отговаря на и е инсталиран в съответствие с техническите спецификации на страната, в която е направен гаранционният иск;
- уредът отговаря на и е инсталиран в съответствие с Инструкциите за инсталиране и Информацията за безопасност в Ръководството за потребителя.

Специализиран сервиз за поддръжка на уреди на IKEA:

Не се колебайте да се обърнете към сервиза за поддръжка на IKEA за следното:

1. иск при условията на тази гаранция;
2. въпроси за разясняване на инсталирането на уред на IKEA в специализираните кухненски мебели на IKEA. Сервизът не може да дава разяснения, свързани с:
 - общото инсталиране на кухни IKEA;
 - свързване към електроинсталацията (ако уредът е предоставен без щепсел и кабел), към водопровод и газова инсталация, тъй като то трябва да се извърши от упълномощен сервизен техник.
3. въпроси за разясняване по съдържанието на ръководство за потребителя и спецификации на уреда на IKEA.

За да се осигури предоставянето на най-добрата помощ за вас, прочетете внимателно Инструкциите за инсталиране и/или раздела "Ръководство за потребителя" в тази книжка, преди да се обърнете към нас.

Как да ни намерите, ако се нуждаете от нашия сервиз



Проверете на последната страница на това ръководство за пълния списък на лица за контакт, определени от IKEA, и телефонните номера в съответната страна.



За да ви предоставим по-бързо обслужване, препоръчваме да използвате определените телефонни номера от списъка накрая на това ръководство. Използвайте винаги номерата от списъка в книжката, предназначена за уреда, за който се нуждаете от помощ. Преди да ни се обадите, уверете се, че разполагате с номера на артикул на IKEA (8-цифрен код) и със серийния номер (8-цифрен код, който се намира на табелката с технически данни) на уреда, за който се нуждаете от нашата помощ.



ЗАПАЗЕТЕ КАСОВАТА БЕЛЕЖКА ОТ ПРОДАЖБАТА!

Това е вашето доказателство за покупка и е необходимо, за да бъде гаранцията в сила. Обърнете внимание, че на касовата бележка е даден и номерът на артикул на IKEA (8-цифрен код) за всеки от уредите, които сте закупили.

Необходима ли ви е допълнителна помощ?

За всички допълнителни въпроси, които не са свързани със сервизно обслужване, се обръщайте към центъра за обслужване в нашия най-близък магазин на IKEA. Препоръчваме внимателно да прочетете документацията на уреда, преди да се обърнете към нас.

Sadržaj

Informacije o sigurnosti	35	Dodatne funkcije	50
Sigurnosne upute	37	Savjeti i preporuke	50
Instalacija	39	Održavanje i čišćenje	53
Opis proizvoda	40	Rješavanje problema	56
Upravljačka ploča	40	Tehnički podaci	57
Prije prve upotrebe	41	Energetska učinkovitost	57
Svakodnevna uporaba	42	Briga za okoliš	59
Funkcije sata	48	JAMSTVO TVRTKE IKEA	59
Korištenje pribora	49		

Zadržava se pravo na izmjene.

Informacije o sigurnosti

Prije postavljanja i korištenja uređaja pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran ako nepravilno postavljanje i uporaba uređaja uzrokuje ozljede i oštećenja. Upute uvijek čuvajte s uređajem za buduće potrebe.

Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.

- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Prije obavljanja bilo kakvog održavanja isključite napajanje.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

Sigurnosne upute

Instalacija

 **UPOZORENJE!** Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montaže uređaja provjerite otvaraju li se vrata pećnice bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.

Električni priključak

 **UPOZORENJE!** Rizik od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niži ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.

- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji omogućava isključivanje uređaja iz mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontaktnu širinu otvora od najmanje 3 mm.

Primjena

 **UPOZORENJE!** Opasnost od ozljeda, opekline, električnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako dođe u kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.

- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Uvijek koristite staklo i staklenke odobrene za pohranu.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje cakline:
 - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Koristite samo dodatke dostavljene uz ovaj uređaj koje je preporučio proizvođač ovog uređaja.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

Održavanje i čišćenje

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije zahvata održavanja, isključite uređaj i iskopčajte utikač iz utičnice za napajanje.

- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od lomljenja staklenih ploča.
- Odmah zamijenite staklene ploče vrata kad su oštećene. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
- Budite oprezni prilikom uklanjanja vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

Unutarnje osvjtljenje

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjtljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

Zbrinjavanje

⚠ UPOZORENJE! Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Za informacije o pravilnom odlaganju proizvoda kontaktirajte svoje općinske vlasti.
- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.

- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.
- Skinite vrata kako biste spriječili da se djeca i kućni ljubimci zaglave unutar uređaja.
- **Ambalaža:**
Ambalaža se može reciklirati. Plastični dijelovi označeni su međunarodnim

kraticama kao što su PE, PS, itd. Ambalažu odložite u spremnike za tu namjenu u lokalnom postrojenju za gospodarenje otpadom.

Instalacija



UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Sklop



Za postavljanje pogledajte upute za postavljanje.

Električna instalacija



UPOZORENJE! Električnu instalaciju mora postaviti kvalificirana osoba.



Proizvođač nije odgovoran zbog nepoštivanja sigurnosnih mjera iz poglavlja o sigurnosti.

Ova pećnica opremljena je kabelom napajanja.

Kabel

Vrste kabela primjenjivih za ugradnju ili zamjenu:

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

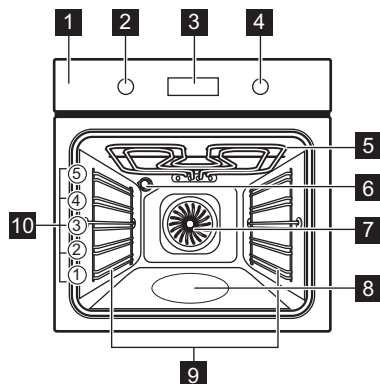
Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj ploči. Možete pogledati i tablicu:

Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm ²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Kabel uzemljenja (zeleni/žuti kabel) mora biti 2 cm dulji od plavih faznih i smeđih neutralnih kabela.

Opis proizvoda

Opći pregled



- 1** Upravljačka ploča
- 2** Regulator funkcija pećnice
- 3** Zaslon

- 4** Upravljački okretni gumb
- 5** Toplinski element
- 6** Žarulja
- 7** Ventilator
- 8** Udubljenje u unutrašnjosti - Spremnik za čišćenje pomoću vode
- 9** Nosač polica, uklonjiv
- 10** Položaji polica

Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje** x 1
Za posude, kalupe za torte, pečenje.
- **Posuda za pečenje** x 1
Za torte i biskvite.
- **Duboka plitica za roštilj/prženje** x 1
Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.
- **Teleskopske vodilice** x 1 komplet
Za police i pekače.

Upravljačka ploča

Uključivanje i isključivanje uređaja

Uključivanje uređaja:

1. Pritisnite tipke. Tipke izlaze van.
2. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije.
3. Okrenite regulator za podešavanje postavki.

Kako biste isključili uređaj: okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj **0**.

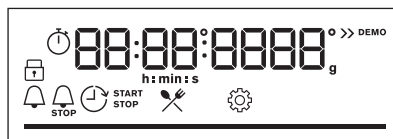
Pregled upravljačke ploče

	Pritisnite za postavljanje funkcija tajmera.
	Pritisnite i držite za postavljanje funkcije: Brzo zagrijavanje.
	Pritisnite za uključivanje i isključivanje svjetla.

	Pritisnite i držite za postavljanje funkcije: Blokiranje.
OK	Pritisnite za potvrdu odabira.

Indikatori zaslona

Zaslon s ključnim funkcijama.



	Uređaj je zaključan.
	Podizbornik: Pomoć pri kuhanju.

	Podizbornik: Postavke
	Brzo zagrijavanje je uključen.
	Kuhanje parom je uključeno.
	Zvučni alarm je uključen.
	Vrijeme kuhanja je uključen.

	Vrijeme odgode početka je uključeno.
	Tajmer prema gore je uključen.
	Traka napretka - vizualno pokazuje kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu ili kada vrijeme pripreme završava.

Prije prve upotrebe

⚠ UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Postavljanje vremena

Nakon prve veze s mrežom, pričekajte dok se na zaslonu ne : "00:00" ili "12:00" (ovisno o modelu).

1. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena.
2. Pritisnite OK.

Početno predgrijavanje i čišćenje

Prije prve uporabe i kontakta s hranom unaprijed zagrijte prazan uređaj. Uređaj može ispuštati neugodan miris i dim. Prozračite prostoriju tijekom prethodnog zagrijavanja.

1. Uklonite svu dodatnu opremu i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.
2. Postavite funkciju  Postavite maksimalnu temperaturu. Pogledajte Svakodnevna uporaba. Pustite uređaj da radi 1 h.
3. Postavite funkciju  Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
4. Postavite funkciju  Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
5. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.

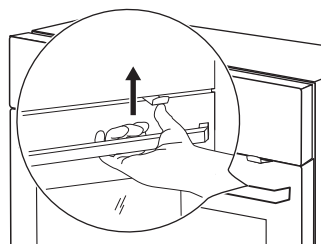
6. Očistite uređaj i dodatnu opremu samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.
7. Vratite dodatnu opremu i uklonjive nosače polica u početni položaj.

Mehanička roditeljska zaštita

Pećnica ima ugrađenu mehaničku roditeljsku zaštitu. To je blokada vrata na desnoj strani pećnice, ispod upravljačke ploče.

Za otvaranje vrata pećnice s roditeljskom zaštitom:

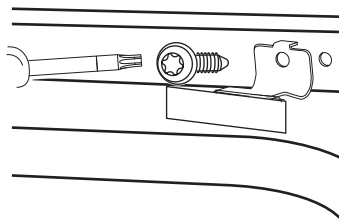
1. Pritisnite i držite roditeljsku zaštitu.
2. Povucite ručicu vrata kako bi otvorili vrata. Zatvorite vrata pećnice bez pritiskanja roditeljske zaštite.



Za uklanjanje roditeljske zaštite:

1. Otvorite vrata i uklonite roditeljsku zaštitu pomoću torx ključa isporučenog zajedno s pećnicom.

2. Nakon uklanjanja roditeljske zaštite pričvrstite vijak natrag.



Svakodnevna uporaba

⚠ UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Funkcije pećnice

	Vrući zrak Za pečenje mesa i kolača. Postavite nižu temperaturu nego za tradicionalno pečenje jer ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu u unutrašnjosti pećnice.
	Tradicionalno pečenje Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
	SteamBake / Čišćenje pomoću vode Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koru tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. Pogledajte Održavanje i čišćenje za više informacija o: Čišćenje pomoću vode.
	Zamrznuta hrana Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).
	Funkcija za pizzu Za pečenje pizze i drugih jela koja zahtijevaju više topline odozdo.

	Donji grijač Za tamnjenje i hrskavo dno. Koristite najniži položaj police.
	Vlažno pečenje Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura unutar uređaja može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte Svakodnevna uporaba, Napomene o: Vlažno pečenje.
	Roštilj Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
	Turbo roštilj Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pečenje gratina i tamnjenje.

i Žarulja se može automatski isključiti na temperaturi ispod 80 °C tijekom nekih funkcija pećnice.

Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema: IEC/EN 60350-1.

Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću.

Kad koristite ovu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek.

Za upute za kuhanje pogledajte Savjeti i preporuke, Vlažno pečenje.

Postavka: Funkcije pećnice

1. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
2. Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.

» Brzo zagrijavanje - pritisnite i držite kako biste skratili vrijeme zagrijavanja. Dostupno je za neke funkcije pećnice. Ventilator se može automatski uključiti.

Postavka: SteamBake- Kuhanje na pari

1. Uvjerite se da je uređaj hladan.
2. Napunite udubljenje u unutrašnjosti maksimalno 250 vode ml iz slavine. Tijekom kuhanja ili dok je uređaj još vruć ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti.
3. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice .
4. Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.
5. Prethodno zagrijte prazan uređaj na 10 min kako bi se stvorila vlaga.
6. Stavite hranu u uređaj.
7. Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj za isključivanje uređaja.
8. Kad je uređaj hladan, uklonite preostalu vodu iz udubine u unutrašnjosti mekom krpom.



UPOZORENJE! Pažljivo otvorite vrata. Ispuštena vlaga može izazvati opekline.

Unos: Izbornik

Otvorite Izbornik za pristup pomoći pri kuhanju i postavkama.

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na .

Na zaslonu se prikazuje  .

2. Okrenite kontrolni regulator i odaberite ikonu za ulazak u podizbornik. Pritisnite OK.

Postavka: Pomoć pri kuhanju

Pomoć pri kuhanju podizbornik se sastoji od programa koji su namijenjeni za namjenska jela. Programi započinju s odgovarajućom postavkom. Tijekom kuhanja možete podesiti vrijeme i temperaturu.

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na .
2. Okrenite kontrolni regulator za odabir . Pritisnite OK.
3. Okrenite kontrolni regulator za odabir jela (P1 - P...). Pritisnite OK.
4. Okrenite regulator za podešavanje težine. Opcija je raspoloživa za odabrana jela. Pritisnite OK.
5. Stavite hranu u uređaj. Pritisnite OK.
6. Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.

Podizbornik: Pomoć pri kuhanju

Legenda	
	Dostupno je podešavanje težine.
	Udubinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom za kuhanje na pari.
	Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.
	Razina police. Pogledajte Opis proizvoda.

Na zaslonu se prikazuje **P** i broj jela koje možete provjeriti u tablici.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P1	Goveđe pečenje, slabo pečeno	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	 2 ; pekač za pecivo Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P2	Goveđe pečenje, srednje pečeno		
P3	Goveđe pečenje, dobro pečeno		
P4	Odrezak, srednje pečen	180 - 220 g po komadu; 3 cm debele kriške	  3 ; posuda za pečenje na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P5	Goveđe pečenje / pirjano (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1.5 - 2 kg	  2 ; posuda za pečenje na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj.
P6	Goveđe pečenje, slabo pečeno (sporo pečenje)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	 2 ; pladanj za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P7	Goveđe pečenje, srednje pečeno (sporo pečenje)		
P8	Goveđe pečenje, dobro pečeno (sporo pečenje)		
P9	Goveđi file, slabo pečen (sporo pečenje)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	 2 ; pekač za pecivo Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P10	Goveđi file, srednje pečen (sporo pečenje)		
P11	Goveđi file, pečen (sporo pečenje)		
P12	Teleće pečenje (npr. plečka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debela komada	  2 ; posuda za pečenje na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj. Pečenje pokriveno.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P13	Pečena svinjetina, vrat ili plećka	1.5 - 2 kg	  2 ; posuda za pečenje na mreži za pečenje U posudu za pečenje dodajte 200 ml tekućine.
P14	Trgana svinjetina (sporo pečenje)	1.5 - 2 kg	 2 ; pladanj za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P15	Svinjska pečenica, svježa	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	 2 ; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P16	Svinjska rebra	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanka svinjska rebra	 3 ; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P17	Janjeći but s kosti	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih komada	 2 ; jelo pečeno na pekaču za pecivo Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P18	Cijelo pile	1 - 1.5 kg; svjež	  2 ;  200 ml; složenac na pekaču za pecivo Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P19	Polovica pileta	0.5 - 0.8 kg	 3 ; pekač za pecivo
P20	Pileća prsa	180 - 200 g po komadu	  2 ; složenac na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi.
P21	Pileći batak, svježi	-	 3 ; pekač za pecivo Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.
P22	Patka, cijela	2 - 3 kg	  2 ; posuda za pečenje na mreži za pečenje Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P23	Guska, cijela	4 - 5 kg	  2 ; duboka tava Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P24	Mesna štruca	1 kg	 2 ; mreža za pečenje

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P25	Cijela riba, na roštilju	0.5 - 1 kg po ribi	 2 ; pekač za pecivo Ribu napunite maslacem, začinima i začinskim biljem.
P26	Riblji file	-	  3 ; složenac na mreži za pečenje
P27	Torta od sira	-	 2 ;  28 cm kalup za kore na mreži za pečenje
P28	Torta od jabuka	-	  2 ;  100 - 150 ml; pekač za pecivo
P29	Tart od jabuka	-	 2 ; kalup za pitu na mreži za pečenje
P30	Pita od jabuka	-	  2 ;  100 - 150 ml;  22 cm kalup za pitu na mreži za pečenje
P31	Čokoladni kolačići s orasima	2 kg tijesta	 3 ; duboka tava
P32	Muffini	-	  2 ;  100 - 150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje
P33	Kolač štruca	-	 2 ; kalup za štrucu na mreži za pečenje
P34	Pečeni krumpiri	1 kg	 2 ; pekač za pecivo Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.
P35	Kroketi	1 kg	 3 ; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Krumpir rezani na komadiće.
P36	Grilano miješano povrće	1 - 1.5 kg	 3 ; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Narežite povrće na komadiće.
P37	Kroketi, smrznuti	0.5 kg	 3 ; pladanj za pečenje
P38	Pommes, smrznuti	0.75 kg	 3 ; pladanj za pečenje
P39	Meso / povrće lazanje sa suhim listićima tjestenine	1 - 1.5 kg	 2 ; složenac na mreži za pečenje

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1 - 1.5 kg	 1 ; složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.
P41	Pizza svježa, tanka	-	  2 ;  100 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
P42	Pizza svježa, debela	-	  2 ; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
P43	Quiche	-	 2 ; kalup za pečenje na mreži za pečenje
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0.8 kg	  2 ;  150ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.
P45	Kruh od cjelovitih žitarica / raženi / crni kruh	1 kg	  2 ;  150 mlml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje / kalup za štrucu na mreži za pečenje

Promjena: Postavke

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na .
2. Okrenite kontrolni regulator za odabir . Pritisnite OK.
3. Okrenite upravljačku tipku za odabir postavke. Pritisnite OK.
4. Okrenite regulator za podešavanje vrijednosti. Pritisnite OK.
5. Regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno kako biste izašli iz Izbornik.

Podizbornik: Postavke

	Postavka	Vrijednost
01	Sat	Promijenite
02	Svjetlina zaslona	1 - 5

	Postavka	Vrijednost
03	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal, 2 - Klik, 3 - Zvuk isključen
04	Glasnoća zujalice	1 - 4
05	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
06	Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno
07	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
08	Demo način rada	-
09	Verzija softvera	Provjera
10	Resetiraj sve postavke	Da / Ne

Funkcije sata

Opis funkcija sata

 Zvučni alarm	Za postavljanje tajmera. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja i može se bilo kada postaviti.
 Vrijeme kuhanja	Za postavljanje trajanja kuhanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se zaustavlja.
 Vrijeme odgode početka	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
 Tajmer prema gore	Za podešavanje vremena rada uređaja.. Maksimum je 23 h 59 min. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja i može se bilo kada postaviti.

Postavka: Zvučni alarm

1. Pritisnite .

Na zaslonu se prikazuje: 0:00 i .

2. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje Zvučni alarm.
3. Pritisnite **OK**. Tajmer odmah počinje odbrojanje.

Postavka: Vrijeme kuhanja

1. Okrenite regulatore da odaberete funkcije pećnice i postavite temperaturu.
2. Pritisnite  dok se na zaslonu ne prikaže: 0:00 i .
3. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje Vrijeme kuhanja.
4. Pritisnite **OK**. Tajmer odmah počinje odbrojanje.

5. Kada vrijeme istekne, pritisnite **OK** i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

Postavka: Vrijeme odgode početka

1. Okrenite regulatore da odaberete funkcije pećnice i postavite temperaturu.
2. Pritisnite  dok se na zaslonu ne prikaže:  i **START**.
3. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena početka.
4. Pritisnite **OK**.

Na zaslonu se prikazuje: --:--  **STOP**.

5. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena kraja.
6. Pritisnite **OK**.
Tajmer počinje odbrojanje u podešeno vrijeme početka.
7. Kada vrijeme istekne, pritisnite **OK** i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

Postavka: Tajmer prema gore

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na  za ulazak u Izbornik.
2. Okrenite regulator za odabir  / Tajmer prema gore. Pogledajte Svakodnevna uporaba, Izbornik: Postavke.
3. Pritisnite **OK**.
4. Okrenite regulator za uključivanje i isključivanje Uptimer.
5. Pritisnite **OK**.

Postavka: Sat

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na  za ulazak u Izbornik.
2. Okrenite regulator za odabir  / Sat. Pogledajte Svakodnevna uporaba, Izbornik: Postavke.
3. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje sata.

4. Pritisnite OK.

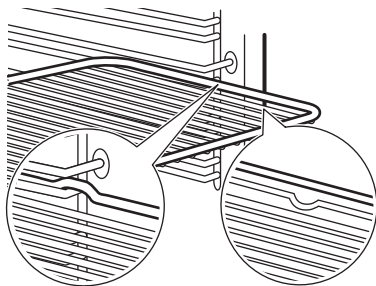
Korištenje pribora

⚠ UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Umetanje dodatne opreme

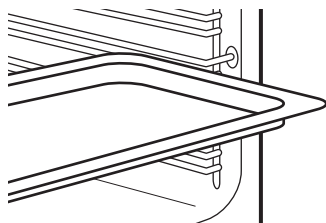
Malo udubljenje na vrhu povećava sigurnost i pruža zaštitu od naginjanja. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

Mreža za pečenje



Umetnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje. Uvjerite se da polica dodiruje stražnju stranu unutrašnjosti pećnice.

Pekač za pecivo / Duboka plitica



Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police. Postavite pekač za pecivo s nagibom usmjerenim prema stražnjem dijelu pećnice.

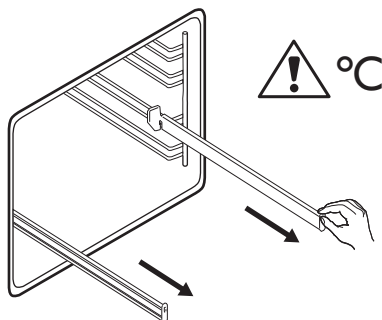
Uporaba: Teleskopske vodilice

i Upute za postavljanje teleskopskih vodilica sačuvajte za buduću upotrebu.

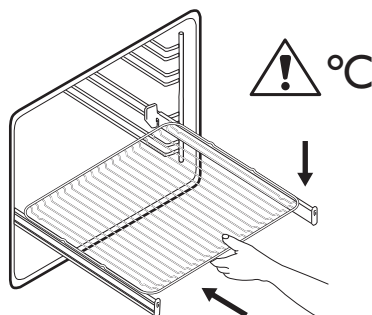
S teleskopskim vodilicama možete jednostavno staviti i izvaditi žičane police i plitice.

⚠ OPREZ! Teleskopske vodilice ne perite u perilici posuđa. Nemojte podmazivati teleskopske vodilice.

1. Izvucite desnu i lijevu sklopivu vodilicu.



2. Stavite mrežu za pečenje na sklopive vodilice i pažljivo ih gurnite u pećnicu. Prije zatvaranja vrata pećnice sklopive vodilice obavezno gurnite u pećnicu do kraja.



Dodatne funkcije

Blokiranje

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

Kada je uključeno tijekom uporabe, blokira upravljačku ploču osiguravajući da se trenutne postavke kuhanja nastavljaju bez prekida.

Kada je uključeno dok je uređaj ugašen, drži upravljačku ploču blokiranom, sprječavajući nenamjerno uključivanje uređaja.

 - pritisnite i držite za uključivanje funkcije.

Čuje se zvučni signal.  - 3 x treperi kad je blokiranje uključeno.

 - pritisnite i držite za uključivanje funkcije.

Ako namjeravate pokrenuti funkciju pećnice u trajanju koje premašuje vrijeme automatskog isključivanja, postavite trajanje pečenja. Pogledajte Funkcije sata.

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvjetljenje unutrašnjosti, Vrijeme odgode početka.

Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga, ako je funkcija pećnice aktivna i ako nisu promijenjene postavke, uređaj će se automatski isključiti nakon određenog vremena.

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

Savjeti i preporuke

Preporuke za kuhanje

Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe samo kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

Vaš uređaj može peći drugačije od uređaja koji ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj polica za određene vrste hrane.

Brojite položaje polica od dna pećnice.

Ako ne možete naći postavke za određeni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

Za savjete o uštedi energije pogledajte Energetska učinkovitost.

Simboli korišteni u tablicama:

	Vrsta hrane
---	-------------

	Funkcija pečnice
°C	Temperatura
	Dodatna oprema
	Položaj police
	Vrijeme pečenja (min)

- **Plitica za pizzu** - tamna, nereflektirajuća, promjer 28 cm
- **Posuda za pečenje** - tamna, nereflektirajuća, promjer 26 cm
- **Ramekin** - keramika, promjer 8 cm, visina 5 cm
- **Kalup za flan** - tamno, nereflektirajuće, promjer 28 cm

Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite prijedloge navedene u tablici u nastavku.

Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

Koristite tamne i nereflektirajuće posude i spremnike. Imaju bolju apsorpciju topline od svjetle boje i reflektirajućeg posuđa.

		°C		
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30
Rolade, 9 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	30 - 40
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	25 - 35
Brownie	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	175	3	25 - 30
Sufle, 6 komada	keramičke ramenice na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Biskvitna podloga za flan	kalup za dno torte na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Biskvitna torta Victoria	posuda za pečenje na mreži za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	20 - 25

		°C		
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	25 - 35
Ribljí filet, 0,3 kg	pizza tava na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	200	3	35 - 45
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	200	3	25 - 30
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	30 - 40
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	25 - 30
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	150	2	25 - 35
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	20 - 30
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	35 - 45
Vegetarijanski omlet	pizza tava na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediterransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	4	25 - 30

Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema IEC 60350-1.

				°C	
Mali kolači, 20 po plitici	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 35
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	150 - 160	20 - 35
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm ¹⁾	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm ¹⁾	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm ¹⁾	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2 i 4	160	40 - 60
Shortbread keksići	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40
Shortbread keksići	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	140 - 150	25 - 45
Shortbread keksići	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45
Tost ¹⁾	Roštilj	Mreža za pečenje	4	maks.	1 - 5

1) Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Napomene za čišćenje

Sredstva za čišćenje

- Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i

blagim deterdžentom. Očistite i provjerite brtvu na vratima oko okvira unutrašnjosti pećnice.

- Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
- Mrlje očistite blagim deterdžentom.

Svakodnevna uporaba

- Očistite unutrašnjost uređaja nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.
- Vлага se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost uređaja samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.

Dodatna oprema

- Očistite svu dodatnu opremu nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Dodatnu opremu ne perite u perilici posuđa.
- Ne čistite dodatnu opremu s neprikladnim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

Čišćenje udubljenja u unutrašnjosti

Očistite udubljenje u unutrašnjosti kako biste uklonili ostatke kamenca nakon kuhanja s parom.



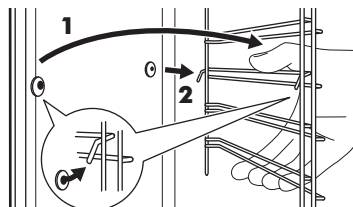
Za funkciju: SteamBake očistite pećnicu svakih 5 - 10 ciklusa kuhanja.

1. Ulijte: 250 ml alkoholnog octa ili limunske kiseline u udubljenje u unutrašnjosti. Koristite ocat s maksimalnim postotkom kislosti od 6 % bez ikakvih dodataka.
2. Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.
3. Unutrašnjost očistite toplom vodom i mekanom krpom.

Uklanjanje nosača police

Kako biste očistili pećnicu, skinite katalitičke ploče.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.
3. Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.



4. Vratite nosače polica natrag u početni položaj. Ponovite korake obrnutim redoslijedom.

Ako su teleskopske vodilice isporučene, njihove zatike za držanje moraju biti okrenute prema naprijed.

Čišćenje pomoću vode

Ovaj postupak čišćenja koristi paru za uklanjanje masnoće i ostataka hrane iz uređaja.

1. Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti: 200 ml.
2. Postavite funkciju .
3. Postavite temperaturu na 90 °C.
4. Pustite uređaj da radi 30 min.
5. Isključite uređaj.
6. Pričekajte dok se uređaj ne ohladi. Unutrašnjost osušite mekanom krpom.

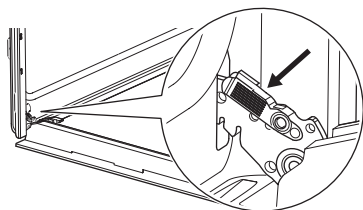
Uklanjanje i postavljanje vrata

Vrata pećnice imaju tri staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnje staklene ploče kako biste ih očistili. Prije nego što uklonite staklene ploče, pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".

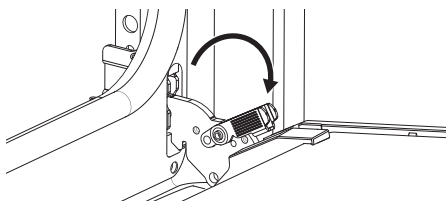


OPREZ! Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

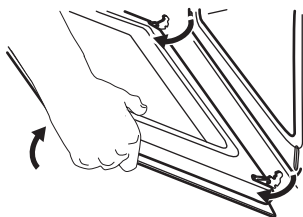
1. Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



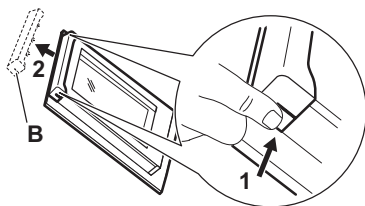
2. Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.



3. Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.

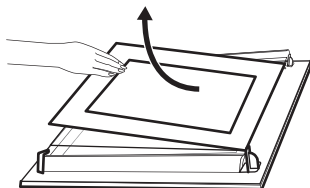


4. Stavite vrata na meku krpu na stabilnu površinu.
5. Uхватite oblogu vrata **B** na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.



6. Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.

7. Držite staklene ploče vrata za gornji rub i pažljivo ih izvucite, jednu po jednu. Počnite od gornje ploče. Provjerite je li staklo potpuno iskliznulo iz ležišta.



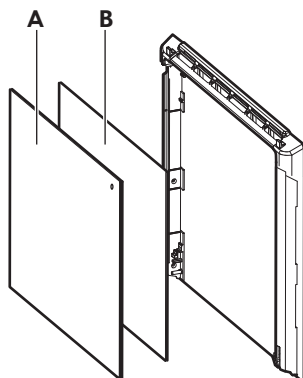
8. Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.
9. Nakon čišćenja, postavite staklene ploče, okvir vrata i vrata pećnice, zatvorite zasune na obje šarke.

Ako su vrata ispravno postavljena, začut će se klik prilikom zatvaranja zasuna.

Pazite da staklene ploče (**A** i **B**) vratite ispravnim redoslijedom. Provjerite simbol/ispis na bočnoj strani staklene ploče. Svaka staklena ploča izgleda drugačije kako bi se demontaža i montaža olakšale.

Zona s tiskom mora biti okrenuta prema unutarnjoj strani vrata. Nakon postavljanja provjerite da površina okvira staklene ploče na zonama s tiskom nije gruba na dodir.

Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne.



Provjerite je li središnja staklena ploča pravilno postavljena u ležište.



Zamjena žarulje



UPOZORENJE! Opasnost od električnog udara. Žarulja može biti vruća.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Odspojite uređaj iz električnog napajanja.

3. Stavite krpu na dno pećnice.



OPREZ! Uvijek držite halogeno svjetlo krpom kako biste spriječili izgaranje ostataka masnoće na žarulji.

Stražnja žarulja

1. Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.
2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

Rješavanje problema



UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Što učiniti ako ...

Problem	Provjerite...
Uređaj se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Uređaj se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Uređaj se ne zagrijava.	Blokiranje je isključen.
Svjetlo je isključeno.	Vlažno pečenje - je uključen.
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorela.
Brtva na vratima je oštećena.	Ne koristite uređaj. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
Na zaslonu se prikazuje 00:00.	Nestalo je struje. Podesite sat.
Voda curi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice.

- i** Ako se na zaslonu prikaže šifra pogreške koja nije u ovoj tablici, isključite kućni osigurač i ponovno uključite uređaj. Ako se šifra pogreške i dalje pojavljuje, obratite se servisnom centru.

Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi

se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Vidljiva je kada otvorite vrata. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.):	
Broj proizvoda (PNC):	
Serijski broj (S.N.):	

Tehnički podaci

Tehnički podaci

Dimenzije (unutarnje)	Širina Visina Dubina	480 mm 361 mm 416 mm
Područje posude za pečenje	1438 cm ²	
Gornji grijač	2300 W	
Donji grijač	1000 W	
Roštilj	2300 W	
Prsten	2400 W	
Ukupna ocjena	2990 W	
Napon	220 - 240 V	
Frekvencija	50 - 60 Hz	
Broj funkcija	9	

Energetska učinkovitost

List Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu u skladu s uredbom EU o ekološkom dizajnu i označavanju energetske učinkovitosti

Naziv dobavljača	IKEA
------------------	------

Identifikacija modela	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Indeks energetske učinkovitosti	81.2	
Klasa energetske učinkovitosti	A+	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Zapremina	72 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
IEC/EN 60350-1 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode za mjerenje izvedbi.		

Informacije o proizvodu za potrošnju energije i maksimalno vrijeme do primjenjivog načina rada slabe snage

Potrošnja energije u stanju pripravnosti	0.8 W
Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi	20 min

Savjeti za uštedu energije

Sljedeći savjeti pomoći će vam da štedite energiju prilikom uporabe uređaja.

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe te tamne i nereflektirajuće posude i spremnike..

Nemojte prethodno zagrijavati uređaj prije kuhanja, osim ako to izričito nije preporučeno.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, neka vremenske pauze između pečenja budu što kraće.

Kuhanje s ventilatorom

Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

Preostala toplina

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite

temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastaviti će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili zagrijavanje ostalih jela.

Kada isključite uređaj, na zaslonu se prikazuje preostala toplina ili temperatura.

Održavajte jela toplim

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature. Na zaslonu se pojavljuje indikator preostale topline ili temperature.

Kuhanje s isključenim svjetlom

Tijekom kuhanja isključite svjetlo. Uključite ga samo kad ga trebate.

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

Kad koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek. Svjetlo možete ponovno uključiti, ali to će smanjiti očekivanu uštedu energije.

Briga za okoliš

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja.

Uređaje označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

JAMSTVO TVRTKE IKEA

Koliko dugo vrijedi jamstvo tvrtke IKEA?

Ovo jamstvo vrijedi pet godina od originalnog datuma kupnje vašeg uređaja u IKEA. Kao dokaz kupnje potreban je originalni račun. Servisiranje uređaja u okviru jamstva ne produljuje jamstveni rok uređaja.

Tko obavlja servis?

Servis obavlja servis tvrtke IKEA kroz svoj servis ili kroz mrežu autoriziranih servisnih partnera.

Što ovo jamstvo pokriva?

Jamstvo pokriva greške na uređaju nakon datuma kupnje u prodavaonici tvrtke IKEA, koje su prouzrokovane manjkom izvedbom ili greškama u materijalu. Ovo se jamstvo primjenjuje samo na upotrebu u domaćinstvu. Izuzeci su navedeni pod naslovom "Što nije pokriveno ovim jamstvom?". U okviru jamstvenoga roka pokrit će se troškovi za popravak grešaka,

npr. troškovi za popravke, dijelove, rad i putni troškovi, pod uvjetom da je uređaj dostupan za popravak bez posebnih troškova. Na ove uvjete primjenjuju se smjernice EU (br. 99/44/EZ) i važeći lokalni propisi. Zamijenjeni dijelovi postaju vlasništvo tvrtke IKEA.

Što će IKEA učiniti kako bi riješila problem?

Ovlašteni servis tvrtke IKEA pregledat će proizvod i prema vlastitoj procjeni odlučiti je li problem pokriven jamstvom. Ako se smatra pokrivenim, servis tvrtke IKEA ili njegov autorizirani servisni partner u svom će vlastitom servisu prema vlastitoj procjeni ili popraviti oštećeni proizvod ili ga zamijeniti istim ili sličnim proizvodom

Što nije pokriveno ovim jamstvom?

- Normalno habanje
- Namjerna oštećenja ili oštećenja zbog nemara, oštećenja uzrokovana

nepridržavanjem uputa za upotrebu, neispravnom instalacijom ili spajanjem na pogrešan napon, oštećenja uzrokovana kemijskim ili elektrokemijskim reakcijama, oštećenja uslijed hrđanja, korozije ili djelovanja vode koja uključuju, ali nisu ograničena na oštećenja uzrokovana prekomjernom količinom kamenca u vodovodnom priključku, oštećenja uzrokovana nenormalnim uvjetima okoliša.

- Potrošni dijelovi koji uključuju baterije i žarulje.
- Nefunkcionalni i dekorativni dijelovi koji ne utječu na normalno korištenje uređaja, uključujući i eventualne ogrebotine i moguće razlike u boji.
- Slučajna oštećenja uzrokovana stranim tijelima ili tvarima i čišćenje ili otčepljivanje filtera, sustava za izbacivanje vode ili ladica za deterdžente.
- Oštećenja sljedećih dijelova: keramike, stakla, pribora, košara za posuđe i pribor za jelo, dovodnih i odvodnih cijevi, brtvi, žarulja i poklopaca za žarulje, zaslona, tipki, kućišta i dijelova kućišta. Osim ako se može dokazati da je takvo oštećenje nastalo zbog greške na proizvodu.
- Slučajevi u kojima se tijekom posjeta serviseru ne može utvrditi greška.
- Popravci koje nije izveo naš ovlašteni servis i/ili ugovorni partner autoriziranog servisa, ili ako nisu korišteni originalni rezervni dijelovi.
- Popravci uzrokovani manjkavom instalacijom, ili instalacijom koja ne odgovara specifikacijama. Upotreba uređaja u okruženju koje nije domaćinstvo, tj. profesionalna upotreba
- Upotreba uređaja u okruženju koje nije domaćinstvo, tj. profesionalna upotreba
- Oštećenja prilikom transporta. Ako klijent transportira proizvod do svog doma ili druge adrese, IKEA nije odgovorna za eventualna oštećenja koja mogu nastati tijekom transporta. Ako pak IKEA proizvod dostavi na dostavnu adresu klijenta, tada ovo jamstvo pokriva oštećenja proizvoda nastala tijekom dostave.

- Troškove prvotne instalacije uređaja tvrtke IKEA. Ipak, ako servis tvrtke IKEA ili njegov autorizirani servisni partner popravi ili zamijeni uređaj u okviru uvjeta ovoga jamstva, servis ili njegov autorizirani servisni partner ponovno će instalirati popravljeni uređaj ili zamjenski uređaj, ako je to potrebno.

Ovo se ograničenje ne odnosi na besprijekoran rad koji je izveo kvalificirani specijalist koristeći originalne dijelove kako bi prilagodio uređaj tehničkim sigurnosnim specifikacijama druge zemlje EU-a.

Kako se primjenjuje zakon zemlje

Jamstvo tvrtke IKEA daje Vam određena zakonska prava koja pokrivaju ili prelaze lokalne zahtjeve. Ipak, ovi uvjeti ni na koji način ne ograničavaju potrošačka prava propisana lokalnom zakonskom regulativom

Područje važenje

Za uređaje kupljene u nekoj od zemalja EU i transportirane u drugu zemlju EU, usluga servisa pružit će se u okviru uvjeta jamstva koji su uobičajeni u novoj zemlji. Obveza obavljanja servisa u okviru jamstva postoji samo ako uređaj odgovara i ako je postavljen u skladu s:

- tehničkim specifikacijama zemlje u kojoj se podnosi jamstveni zahtjev;
- uputama za sastavljanje i sigurnosnim podacima u korisničkom priručniku;

Ovlašteni servis za uređaje tvrtke IKEA:

Ne oklijevajte kontaktirati IKEA servis kako biste:

1. podnijeli zahtjev za servis u okviru ovoga jamstva;
2. zatražili pojašnjenje načina instalacije IKEA uređaja u kuhinjski namještaj tvrtke IKEA. Servis neće pružiti pojašnjenja u vezi s:
 - općenitom instalacijom IKEA kuhinja;
 - električnim priključcima (ako uređaj dolazi bez utikača i kabela), priključcima za vodu i plin, budući da takve priključke mora obaviti autorizirani serviser.

3. zatražili pojašnjenje sadržaja korisničkog priručnika i specifikacija uređaja tvrtke IKEA

Kako bismo bili sigurni da Vam možemo pružiti najbolju podršku, molimo Vas da, prije nego što nas kontaktirate, pažljivo pročitate dio s uputama za sastavljanje i/ili korisnički priručnik u ovoj knjižici.

Kako nas možete kontaktirati ako Vam je potreban naš servis



Molimo Vas da na posljednjoj stranici ovog priručnika potražite potpuni popis kontakata tvrtke IKEA i odgovarajuće brojeve telefona za svaku državu.

-  Kako bismo Vam mogli pružiti bržu uslugu, preporučujemo Vam da koristite brojeve telefona navedene na kraju ovog priručnika. Uvijek se obratite na brojeve navedene u knjižici uređaja za koji Vam je pomoć potrebna. Prije nego nas nazovete obvezno pripremite IKEA broj proizvoda (8-znamenasti kod) i serijski broj (8-znamenasti kod koji se nalazi na natpisnoj pločici) uređaja za koji vam je potrebna naša pomoć.

-  **SAČUVAJTE SVOJ RAČUN!**
Račun je Vaš dokaz kupnje i potreban je za vađenje jamstva. Na računu je također naveden naziv IKEA artikla i broj (šifra od 8 znamenaka) za svaki uređaj koji ste kupili.

Trebate li dodatnu pomoć?

Za sva dodatna pitanja koja se ne odnose na uslugu nakon prodaje Vašeg uređaja, molimo Vas kontaktirati najbliži IKEA pozivni centar. Preporučujemo Vam da, prije nego što nas nazovete, pročitate dokumentaciju uređaja.

Obsah

Bezpečnostní informace	62	Doplňkové funkce	77
Bezpečnostní pokyny	64	Tipy a rady	77
Instalace	66	Čištění a údržba	80
Popis výrobku	67	Odstraňování závad	83
Ovládací panel	67	Technické údaje	83
Před prvním použitím	68	Energetická účinnost	84
Denní používání	69	Poznámky k ochraně životního prostředí	85
Funkce hodin	75	ZÁRUKA IKEA - ČESKÁ REPUBLIKA	85
Používání příslušenství	76		

Změny vyhrazeny.

Bezpečnostní informace

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.

- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a užitelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k běžnému domácímu použití ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před jakoukoliv údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.

- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.

Bezpečnostní pokyny

Instalace

⚠ VAROVÁNÍ! Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se dvířka trouby otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.

Připojení k elektrické síti

⚠ VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.

- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Elektrická instalace musí být vybavena izolačním zařízením, které umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od sítě. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty nejméně 3 mm.

Použijte

⚠ VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.

- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Vždy používejte sklo a sklenice schválené k zavařování.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

⚠ VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno vnitřku spotřebiče,
 - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Používejte pouze příslušenství dodané s tímto spotřebičem nebo doporučené výrobcem.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.

- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

Čištění a údržba

⚠ VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že je spotřebič chladný. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Dojde-li k poškození skleněných panelů dveří, ihned je vyměňte. Obrat se na autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek ze spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

Vnitřní osvětlení

⚠ VAROVÁNÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

Likvidace



VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.

- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dvířka, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.
- **Obalový materiál:**
Obalový materiál je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny mezinárodními zkratkami jako PE, PS atd. Obalové materiály zlikvidujte v kontejnerech dodaných k tomuto účelu ve vašem místním zařízení pro nakládání s odpady.

Instalace



VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Montáž



Při instalaci se řiďte Pokyny k montáži.

Elektrická instalace



VAROVÁNÍ! Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.



Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Trouba se dodává se síťovým kabelem.

Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu:

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

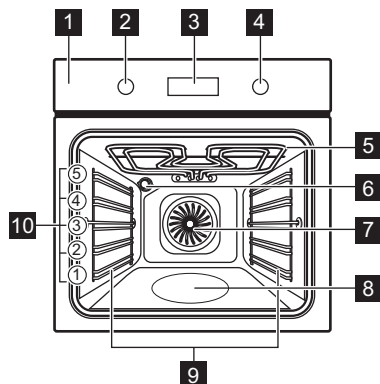
Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Také se můžete řídit tabulkou:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm ²)
maximálně 1 380	3 x 0.75
maximálně 2 300	3 x 1
maximálně 3 680	3 x 1.5

Uzemňovací kabel (zelený/žlutý kabel) musí být o 2 cm delší než hnědý fázový a modrý nulový kabel.

Popis výrobku

Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Volič pečicích funkcí
- 3** Displej
- 4** Ovladač

- 5** Topné těleso
- 6** Osvětlení
- 7** Ventilátor
- 8** Vlis vnitřku trouby – Zásobník na čištění vodou
- 9** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 10** Polohy mřížky

Příslušenství

- **Tvarovaný rošt** x 1
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení** x 1
Pro koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech** x 1
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.
- **Teleskopické výsuvy** x 1 sada
Pro rošty a plechy.

Ovládací panel

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Zapnutí spotřebiče:

1. Stiskněte ovladače. Knoflíky se vysunou.
2. Otočením ovladače pečicích funkcí zvolte funkci.
3. Otočením ovladače upravte nastavení. Vypnutí spotřebiče: otočte ovladač pečicích funkcí do polohy vypnuto .

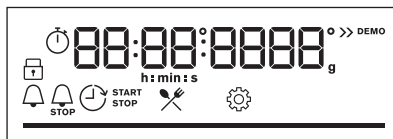
Přehled ovládacího panelu

	Stisknutím zadáte funkce časovače.
	Stisknutím a podržením nastavíte funkci: Rychlé zahřátí
	Stisknutím zapnete a vypnete osvětlení spotřebiče.

	Stisknutím a podržením nastavíte funkci: Zámek
OK	Stisknutím potvrďte výběr.

Ukazatele na displeji

Displej s hlavními funkcemi:



	Spotřebič je uzamčen.
	Podnábídka: Podporované Vaření.

	Podnabídka: Nastavení
	Je zapnuto Rychlé zahřátí.
	Pečení v páře je zapnuté.
	Je zapnuto Minutka.
	Je zapnuto Čas pečení.

	Je zapnuto Odložený start.
	Je zapnuto Časovač.
	Stavová lišta – vizuálně indikuje, kdy spotřebič dosáhne nastavené teploty nebo kdy uplyne doba přípravy.

Před prvním použitím

 **VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

Nastavení času

Po prvním připojení k síťovému napájení vyčkejte, dokud se na displeji nezobrazí: "00:00" nebo "12:00" (v závislosti na modelu).

1. Otočením ovladače nastavte čas.
2. Stiskněte OK.

První předehřívání a čištění

Před prvním použitím a kontaktem s potravinami předehřejte prázdný spotřebič. Ze spotřebiče může vycházet nepříjemný zápach a kouř. Během předehřívání místnost větrejte.

1. Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty.
2. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Viz Denní používání. Nechte spotřebič pracovat po dobu 1 h.
3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
4. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
5. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.

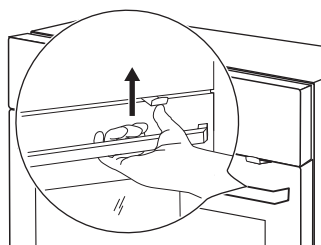
6. Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
7. Příslušenství a vyjimatelné drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy.

Mechanická dětská bezpečnostní pojistka

V troubě je nainstalována dětská bezpečnostní pojistka. Jedná se o zámek dvírek umístěný pod ovládacím panelem na pravé straně trouby.

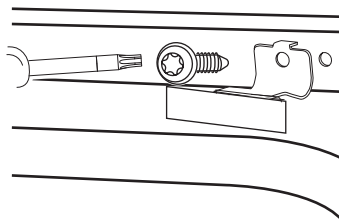
Otevření dvírek trouby s dětskou pojistkou:

1. Zatlačte a podržte dětskou bezpečnostní pojistku.
2. Zatažením za držadlo dvírek dvířka otevřete. Zavřete dvířka trouby bez stisknutí dětské pojistky.



Odstranění dětské pojistky:

1. Otevřete dvířka a vyjměte dětskou pojistku pomocí klíče torx dodávaného s troubou.
2. Po odstranění dětské pojistky připevněte šroub zpět.



Denní používání

VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Pečicí funkce

	Pravý horký vzduch K pečení masa a koláčů. Nastavte nižší teplotu než při použití funkce Horní/spodní ohřev, protože ventilátor rovnoměrně rozvádí teplo uvnitř trouby.
	Horní/spodní ohřev K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
	SteamBake / Čištění vodou K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší štavnatosti při opětovném ohřevu. Viz Čištění a údržba, kde najdete další informace o: Čištění vodou.
	Mražené potraviny K přípravě polotovarů do křupava, např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků.
	Pizza K pečení pizzy a dalších pokrmů, které vyžadují více tepla zespodu.
	Spodní ohřev K pečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu. Použijte nejnižší polohu roštu.

**Vlhký horkovzduch**

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku spotřebiče může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace viz Denní používání, Poznámky k: Vlhký horkovzduch.

**Gril**

Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.

**Turbo gril**

K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.



Během některých funkcí trouby se může osvětlení při teplotě nižší než 80 °C automaticky vypnout.

Poznámky: Vlhký horkovzduch

Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign (podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podle normy: IEC/EN 60350-1.

Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejušporněji.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

Pokyny k pečení viz Tipy a rady, Vlhký horkovzduch.

Nastavení: Pečicí funkce

1. Pečicí funkci zvolíte otočením ovladače pečicích funkcí.
2. Nastavte teplotu otočením ovladače.
 » Rychlé zahřátí – stisknutím a podržením zkrátíte dobu pečení. Tato funkce je dostupná u některých pečicích funkcí. Ventilátor se může automaticky zapnout.

Nastavení: SteamBake - Vaření v páře

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Vlis vnitřku trouby naplňte maximálně 250 ml vody z kohoutku.
Neplňte vlis vnitřku trouby během pečení, nebo když je spotřebič horký.
3. Otočením ovladačem pečicích funkcí zvolte pečicí funkci .
4. Nastavte teplotu otočením ovladače.
5. Předehřejte prázdný spotřebič po dobu 10 min k vytvoření vlhkosti.
6. Vložte pokrm do spotřebiče.
7. Po ukončení přípravy spotřebič vypněte otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto.
8. Jakmile je spotřebič studený, odstraňte zbývající vodu z vlisu vnitřku trouby měkkým hadříkem.



VAROVÁNÍ! Opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny.

Zadání: Nabídka

Otevřením nabídky získáte přístup k pokrmům a nastavením funkce Podporované vaření.

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na .
- Na displeji se zobrazí , .

2. Otočením ovladače a zvolením ikony otevřete podnabídku. Stiskněte OK.

Nastavení: Podporované Vaření

Podporované Vaření podnabídka se skládá z programů určených pro speciální pokrmy. Programy se spustí s vhodným nastavením. Čas a teplotu můžete upravit během vaření.

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na .
2. Otočením ovladače zvolte . Stiskněte OK.
3. Otočením ovladače zvolte pokrm (P1 – P...). Stiskněte OK.
4. Otočením ovladače upravte hmotnost. Funkce je k dispozici pro vybrané pokrmy. Stiskněte OK.
5. Vložíme potraviny do spotřebiče. Stiskněte OK.
6. Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.

Podnabídka: Podporované Vaření

Legenda	
	Je k dispozici úprava hmotnosti.
	Naplňte vlis vnitřku spotřebiče vodou na vaření v páře.
	Před započetím pečení spotřebič předehřejte.
	Poloha roštu. Viz Popis výrobku.

Na displeji se zobrazí **P** a **číslo** pokrmu, které můžete zkontrolovat v tabulce.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P1	Hovězí pečeně, nepropečená	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm silných kusů	 2 ; plech na pečení Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P2	Hovězí pečeně, středně propečená		
P3	Hovězí pečeně, dobře propečená		
P4	Steak, středně propečený	180 - 220 g na kus; 3 cm silné plátky	  3 ; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P5	Hovězí pečeně / dušená (kvalitní žebírka, spodní šál, silný bok)	1.5 - 2 kg	  2 ; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče.
P6	Hovězí pečeně, nepropečená (nízkoteplotní pečení)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm silných kusů	 2 ; plech na pečení Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P7	Hovězí pečeně, středně propečená (nízkoteplotní pečení)		
P8	Hovězí pečeně, dobře propečená (nízkoteplotní pečení)		
P9	Hovězí filet, nepropečený (nízkoteplotní pečení)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm silných kusů	 2 ; plech na pečení Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P10	Hovězí filet, středně propečený (nízkoteplotní pečení)		
P11	Hovězí filet, propečený (nízkoteplotní pečení)		

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P12	Telecí pečeně (např. plecko)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm silné kusy	  2 ; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče. Pečte zakryté.
P13	Pečeně z vepřové krkovice nebo plecka	1.5 - 2 kg	  2 ; pečicí mísa na tvarovaném roštu Do pečicí mísy přidejte 200 ml tekutiny.
P14	Trhané vepřové (nízkoteplotní pečení)	1.5 - 2 kg	 2 ; plech na pečení V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
P15	Vepřová pečeně, čerstvá	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm silných kusů	 2 ; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
P16	Vepřová žebírka	2 - 3 kg; použijte syrová, 2-3 cm tenká vepřová žebírka	 3 ; hluboký pekáč Přidejte tekutinu k pokrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.
P17	Jehněčí stehno s kostmi	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm silných kusů	 2 ; pečicí mísa na plechu na pečení Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.
P18	Celé kuře	1 - 1.5 kg; čerstvá	  2 ;  200 ml; zapékací mísa na plechu na pečení V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
P19	Půlka kuřete	0.5 - 0.8 kg	 3 ; plech na pečení
P20	Kuřecí hrudí	180 - 200 g na kus	  2 ; zapékací mísa na tvarovaném roštu Maso po dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.
P21	Kuřecí stehna, čerstvá	-	 3 ; plech na pečení Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.
P22	Kachna, celá	2 - 3 kg	  2 ; pečicí mísa na tvarovaném roštu Vložte maso do pečicí nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P23	Husa, celá	4 - 5 kg	  2; hluboký pekáč Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.
P24	Sekaná	1 kg	 2; tvarovaný rošt
P25	Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1 kg na rybu	 2; plech na pečení Rybu naplňte máslem, kořením a bylinkami.
P26	Rybí filé	-	  3; zapékací mísa na tvarovaném roštu
P27	Tvarohový koláč	-	 2; Ø 28 cm rozkládací forma na pečení na tvarovaném roštu
P28	Jablečný koláč	-	  2;  100 - 150 ml; plech na pečení
P29	Jablečný koláč	-	 2; forma na koláč na tvarovaném roštu
P30	Jablečný koláč	-	  2;  100 - 150 ml; Ø 22 cm forma na koláč na tvarovaném roštu
P31	Brownies - čokoládové sušenky	2 kg těsta	 3; hluboký pekáč
P32	Muffin	-	  2;  100 - 150 ml; plech na muffiny tvarovaném roštu
P33	Biskupský chlebiček	-	 2; forma na biskupský chlebiček na tvarovaném roštu
P34	Pečené brambory	1 kg	 2; plech na pečení Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení.
P35	Americké brambory	1 kg	 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Brambory nakrájejte na kousky.
P36	Grilovaná zelenina	1 - 1.5 kg	 3; plech na pečení vyložený pečicím papírem Zeleninu nakrájejte na kousky.
P37	Krokety, zmrazené	0.5 kg	 3; plech na pečení
P38	Brambory, zmrazené	0.75 kg	 3; plech na pečení

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
P39	Masové / zeleninové lasagně se suchými plátky těstovin	1 - 1.5 kg	 2 ; zapékací mísa na tvárováném roštu
P40	Zapečené brambory (surové brambory)	1 - 1.5 kg	 1 ; zapékací mísa na tvárováném roštu Po polovině doby přípravy jídlo otočte.
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2 ;  100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem
P42	Čerstvá pizza, silná	-	  2 ; plech na pečení vyložený pečicím papírem
P43	Slaný koláč	-	 2 ; forma na pečení na tvárováném roštu
P44	Bageta / ciabatta / bílý chléb	0.8 kg	  2 ;  150ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.
P45	Celozrnný / žitný / tmavý chléb	1 kg	  2 ;  150ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem / forma na biskupský chlebiček na tvárováném roštu

Změna: Nastavení

- Otočte ovladačem pečicích funkcí na .
- Otočením ovladače zvolte . Stiskněte OK.
- Otočením ovladače zvolte nastavení. Stiskněte OK.
- Otočením ovladače upravte hodnotu. Stiskněte OK.
- Otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto ukončete Nabídka.

Podnabídka: Nastavení

	Nastavení	Hodnota
01	Denní čas	Změnit
02	Displej jas	1 - 5

	Nastavení	Hodnota
03	Tóny tlačítek	1 - Pípnutí, 2 - Kliknutí, 3 - Zvuk vypnut
04	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
05	Časovač	Zap/Vyp
06	Osvětlení	Zap/Vyp
07	Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
08	Režim demo	-
09	Verze software	Kontrola
10	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne

Funkce hodin

Popis funkcí časovače

 Minutka	Slouží k nastavení odpočítávání času. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče a lze ji nastavit kdykoli.
 Čas pečení	Slouží k nastavení doby trvání pečení. Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál a pečicí funkce se automaticky vypne.
 Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
 Časovač	Slouží k zobrazení délky provozu spotřebiče. Maximální hodnota je 23 h 59 min. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče a lze ji nastavit kdykoli.

Nastavení: Minutka

1. Stiskněte .

Na displeji se zobrazí: 0:00 a .

2. Otočením ovladače nastavte Minutka.
3. Stiskněte OK. Časovač začne okamžitě odpočítávat.

Nastavení: Čas pečení

1. Otočením ovladačů zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
2. Opakovaně stiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví: 0:00 a .
3. Otočením ovladače nastavte Čas pečení.
4. Stiskněte OK. Časovač začne okamžitě odpočítávat.

5. Po vypršení času stiskněte OK a otočte ovladač pečicích funkcí do polohy vypnuto.

Nastavení: Odložený start

1. Otočením ovladačů zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
2. Opakovaně stiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví:  a START.
3. Otočením ovladače nastavte čas zahájení.
4. Stiskněte OK.

Na displeji se zobrazí: --:--  STOP.

5. Otočením ovladače nastavte čas ukončení.
6. Stiskněte OK.
Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.
7. Po vypršení času stiskněte OK a otočte ovladač pečicích funkcí do polohy vypnuto.

Nastavení: Časovač

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na  k zadání Nabídka.
2. Otočením ovládacího knoflíku zvolte  / Časovač. Viz Denní používání, Nabídka: Nastavení.
3. Stiskněte OK.
4. Otočením ovladače zapnete a vypnete časovač.
5. Stiskněte OK.

Nastavení: Denní čas

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na  k zadání Nabídka.
2. Otočením ovládacího knoflíku zvolte  / Denní čas. Viz Denní používání, Nabídka: Nastavení.
3. Otočením ovladače nastavte hodiny.
4. Stiskněte OK.

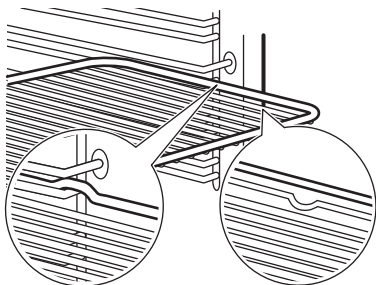
Používání příslušenství

VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Vkládání příslušenství

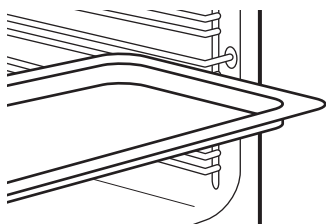
Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost a chrání proti překlopení. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

Tvarovaný rošt



Rošt vložte mezi vodicí lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů. Ujistěte se, že se rošt dotýká zadní strany vnitřku trouby.

Plech na pečení / Hluboký pekáč



Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu. Plech na pečení položte se sklonem směrem k zadní části vnitřku trouby.

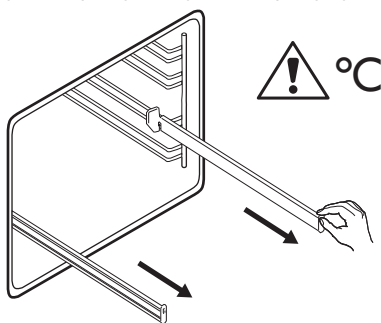
Použití: Teleskopické výsuvy

i Pokyny k instalaci teleskopických výsuvů uschovejte pro budoucí použití.

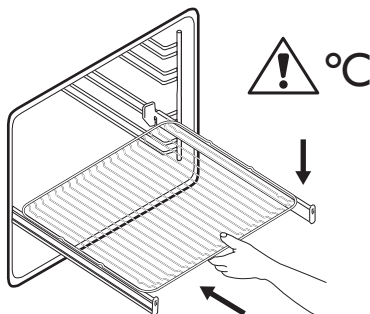
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování tvarovaných roštů a plechů.

POZOR! Teleskopické výsuvy nečistěte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy nemažte.

1. Vysuňte pravý a levý teleskopický výsuv.



2. Na teleskopické výsuvy položte tvarovaný rošt a opatrně je zasuněte do trouby. Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste vysunovací drážky zcela zasunuli do trouby.



Doplňkové funkce

Zámek

Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.

V případě aktivace během provozu spotřebiče uzamkne ovládací panel a zajistí, že aktuální nastavení vaření zůstane zachováno bez přerušení.

V případě aktivace při vypnutí spotřebiči se ovládací panel uzamkne, čímž se zabrání nechtěnému zapnutí spotřebiče.

 – stisknutím a podržením funkci zapnete. Zazní zvukový signál.  – při zapnutí zámku 3× zabliká.

 – stisknutím a podržením funkci vypnete.

Automatické vypnutí

Pokud je zapnutá pečicí funkce a neproběhne změna žádných nastavení, spotřebič se z bezpečnostních důvodů po určité době automaticky vypne.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maximální	3

Pokud chcete pečicí funkci spustit na dobu delší, než je doba automatického vypnutí, nastavte dobu vaření. Viz Funkce hodin.

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Odložený start.

Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dále pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

Tipy a rady

Doporučení k pečení

Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu a kvalitě a množství použitých přísad.

Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy potravin.

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Tipy pro úsporu energie viz Energetická účinnost.

Symbyly použité v tabulkách:

	Druh jídla
---	------------

	Pečicí funkce
°C	Teplota
	Příslušenství
	Poloha roštu
	Čas pečení (min)

Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohlčují teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.

- **Plech na pizzu** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28 cm
- **Zapékací mísa** – tmavá, s povrchovou vrstvou, průměr 26 cm
- **Pečicí šálky** – keramické, průměr 8 cm, výška 5 cm
- **Dortový korpus** – tmavý, s povrchovou vrstvou, průměr 28 cm

Vlhký horkovzduch

Nejlépších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.

		°C		
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	30 - 40
Mražená pizza, 0,35 kg	tvárováný rošt	220	2	10 - 15
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	25 - 35
Sušenka brownie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	175	3	25 - 30
Suflé, 6 kusů	keramické pečicí šálky na tvarováný rošt	200	3	25 - 30
Dort. korp., pišk. těsto	dortový korpus na tvarováný rošt	180	2	15 - 25
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarováný rošt	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarováný rošt	180	3	25 - 30
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	25 - 30
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30

		°C		
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	25 - 35
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Středomořská zelenina, 0,7 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	4	25 - 30

Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

				°C	
Malé koláče, 20 kousků na plech	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	170	20 - 35
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm ¹⁾	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50

				°C	
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm ¹⁾	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm ¹⁾	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60
Sušenky z křeh. těsta	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40
Sušenky z křeh. těsta	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45
Sušenky z křeh. těsta	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45
Topinky ¹⁾	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	1 - 5

1) Nechte spotřebič 10 minut přehřát.

Čištění a údržba



VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Poznámky k čištění

Čisticí prostředky

- Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Očistěte a zkontrolujte těsnění dvírek kolem rámu vnitřku trouby.
- Kovové plochy očistěte pomocí čisticího roztoku.
- Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čisticího prostředku.

Každodenní použití

- Po každém použití vyčistěte vnitřek spotřebiče. Hromadění mastnoty či zbytků jídla může způsobit požár.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvírek se může srážet vlhkost. Chcete-li kondenzaci omezit, nechte spotřebič před přípravou jídla na 10 minut přehřát. Ve spotřebiči neuchovávejte

potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.

Příslušenství

- Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.
- Nepříslušné příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

Čištění vlisu vnitřku trouby

Po pečení v páře vyčistěte vlis vnitřku trouby a odstraňte usazeniny vodního kamene.



V případě funkce: SteamBake čistěte troubu každých 5–10 cyklů pečení.

1. Do vlisu vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa nebo kyseliny citrónové.

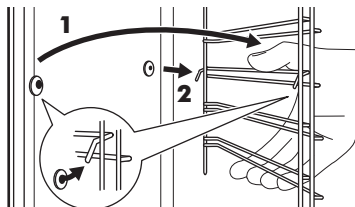
Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.

2. Nechte ocet rozpustit usazeniny vodního kamene při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li spotřebič vyčistit, vyjměte drážky na rošty.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.
3. Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.



4. Drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy. Opakujte postup v opačném pořadí.

Jsou-li dodány teleskopické výsuvy, musí jejich čepy směřovat dopředu.

Čištění vodou

Tento proces čištění využívá vlhkost k odstranění zachyceného tuku a zbytků jídla ze spotřebiče.

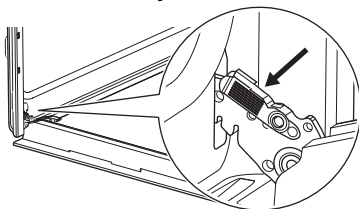
1. Nalijte vodu do vliisu vnitřku trouby: 200 ml.
2. Nastavte funkci .
3. Nastavte teplotu na 90°C.
4. Nechte spotřebič pracovat po dobu 30 min.
5. Vypněte spotřebič.
6. Vyčkejte, dokud spotřebič nevychladne. Osušte vnitřek měkkým hadříkem.

Odstranění a instalace dvířek

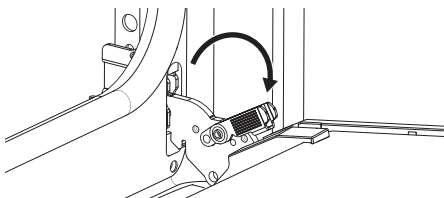
Dvířka trouby se skládají ze tří skleněných panelů. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtete celou kapitulu „Odstranění a instalace dvířek“.

⚠ POZOR! Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

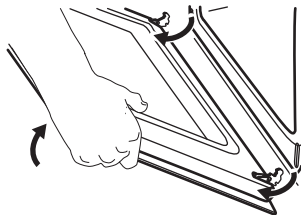
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



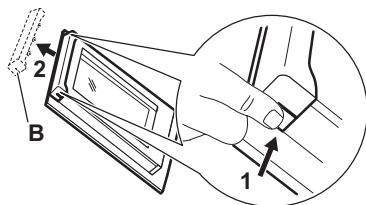
2. Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.



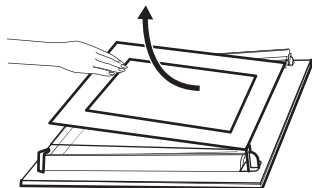
3. Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.



4. Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.
5. Uchopte okrajovou lištu **B** na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



6. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.
7. Uchopte skleněné panely dvířek za horní okraj a opatrně je postupně vytáhněte ven. Začněte horním panelem. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.



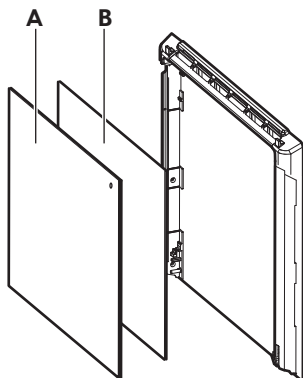
8. Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.
9. Po vyčištění nasadte skleněné panely, dveřní lištu a dvířka trouby a zavřete západky na obou závěsech.

Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí.

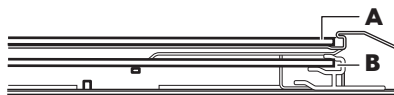
Dávejte pozor, abyste skleněné panely (A a B) nasadili zpět ve správném pořadí. Zkontrolujte symbol / potisk na straně skleněného panelu. Každý skleněný panel vypadá odlišně, aby se usnadnila jejich demontáž a montáž.

Potisk skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se ujistěte, že povrch rámu skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný.

Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne.



Dávejte pozor, abyste prostřední skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění.



Výměna žárovky



VAROVÁNÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Žárovka může být horká.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
3. Položte hadřík na dno trouby.



POZOR! Halogenovou žárovku vždy držte hadříkem, aby se na žárovce nespalovaly zbytky mastnoty.

Zadní žárovka

1. Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

Odstraňování závad



VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Co dělat, když...

Problém	Zkontrolujte, zda...
Spotřebič se neohřívá.	Funkce automatického vypnutí je vypnutá.
Spotřebič se neohřívá.	Není spálená pojistka.
Spotřebič se neohřívá.	Funkce Zámek je vypnutá.
Osvětlení je vypnuté.	Funkce Vlhký horkovzduch je zapnutá.
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.
Těsnění dvířek je poškozené.	Nepoužívejte spotřebič. Obratťe se na autorizované servisní středisko.
Na displeji se zobrazí 00:00.	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.



Pokud se na displeji spotřebiče zobrazuje chybový kód, který není obsažen v této tabulce, restartujte spotřebič vypnutím a opětovným zapnutím domovní pojistky. Pokud se chybový kód zobrazí znovu, kontaktujte autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu spotřebiče. Je vidět, když otevřete dvířka. Typový štítek ze spotřebiče neodstraňujte.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (MOD.):	
Výrobní číslo (PNC):	
Sériové číslo (S.N.):	

Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Technické údaje

Technické údaje

Rozměry (vnitřní)	Šířka Výška Hloubka	480 mm 361 mm 416 mm
Plocha plechu na pečení	1438 cm ²	

Horní topný článek	2300 W
Dolní topný článek	1000 W
Gril	2300 W
Okruh	2400 W
Celkový jmenovitý výkon	2990 W
Napětí	220 - 240 V
Frekvence	50 - 60 Hz
Počet funkcí	9

Energetická účinnost

List s informacemi o výrobku a informace o výrobku dle nařízení o energetických štítcích a ekologickém designu Evropské unie

Jméno dodavatele	IKEA	
Označení modelu	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Index energetické účinnosti	81.2	
Třída energetické účinnosti	A+	
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69 kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Objem	72 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
IEC/EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.		

Informace o výrobku týkající se spotřeby energie a maximální doby do dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie

Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0.8 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	20 min

Tipy pro úsporu energie

Následující tipy vám pomohou ušetřit energii při používání spotřebiče.

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby a formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou.

Spotřebič před vařením nepředehřívejte, pokud to není výslovně doporučeno.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem.

Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude

pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

Zbytkové teplo můžete využít k uchování teploty jídla nebo ohřevu jiného pokrmu.

Po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje zbytkové teplo nebo teplota.

Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty jídla, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo teplota.

Pečení s vypnutým osvětlením

Při pečení vypněte osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

Poznámky k ochraně životního prostředí

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným

symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

ZÁRUKA IKEA - ČESKÁ REPUBLIKA

Jak dlouho záruka IKEA platí?

Tato záruka platí 5 let od původního data zakoupení spotřebiče v IKEA. Jako doklad o koupi se vyžaduje originální účtenka. Jestliže se v době záruky provádí servisní oprava, tato činnost neprodlužuje záruční dobu na spotřebič.

Kdo provádí servisní službu?

Poskytovatel servisu IKEA zajišťuje servisní službu prostřednictvím svých vlastních servisních provozů nebo sítě autorizovaných servisních partnerů.

Čeho se záruka týká?

Záruka se týká závad spotřebiče, který byly způsobené vadnou konstrukcí nebo vadným materiálem po datu zakoupení v IKEA. Tato záruka se vztahuje pouze na domácí používání. Výjimky jsou uvedené v části "Na co se nevztahuje záruka?". Během záruční doby se záruka vztahuje na náklady k odstranění závady, např. opravu, díly, práci a cestu pracovníka za předpokladu, že je tento spotřebič dostupný pro opravu bez zvláštních nákladů a že závada byla způsobena vadnou konstrukcí nebo vadným materiálem, na které se vztahuje záruka. Za těchto podmínek se uplatňují směrnice EU (č. 99/44/ES) a příslušné místní předpisy. Vyměněné díly se stávají majetkem IKEA.

Jak bude IKEA při odstranění závady postupovat?

Určený poskytovatel servisu IKEA prozkoumá výrobek a dle svého vlastního uvážení rozhodne, zda se na něj vztahuje tato záruka. Jestliže rozhodne, že záruka platí, poskytovatel servisu IKEA nebo jeho autorizovaný servisní partner prostřednictvím svých vlastních servisních provozů dle vlastního uvážení buď vadný výrobek opraví, nebo ho vymění za stejný nebo srovnatelný výrobek.

Na co se nevztahuje záruka?

- Na normální opotřebení a odření.
- Na poškození způsobené úmyslně nebo nedbalostí, nedodržením návodu k použití, nesprávnou instalací nebo připojením k nesprávnému napětí, poškození způsobené chemickou nebo

elektrochemickou reakcí, rzí, korozi nebo vodou včetně, ale nikoli výhradně omezené na nadměrné množství vápence v přiváděné vodě, poškození způsobené abnormálními podmínkami okolního prostředí.

- Na spotřební materiál včetně baterií a žárovek.
- Na nefunkční a ozdobné části, který nemají vliv na normální používání spotřebiče včetně jakéhokoli poškrábání a možných rozdílů v barvě.
- Na náhodné poškození způsobené cizími předměty nebo látkami a čištěním nebo uvolněním filtrů, vypouštěcích systémů nebo zásuvek na čisticí prostředek.
- Na poškození následujících dílů: keramického skla, příslušenství, košů na nádobí a přístroje, přívodní a vypouštěcí trubky, těsnění, žárovky a kryty žárovek, filtry, ovladače, opláštění a jeho části. S výjimkou případů, kdy lze prokázat, že tato poškození byla způsobena vadnou výrobou.
- Na případy, kdy technik při své návštěvě nenalezl žádnou závadu.
- Na opravy, které neprováděli naši k tomu určený poskytovatelé služeb a/nebo autorizovaní smluvní servisní partneři, nebo na opravy, při nichž nebyly použity originální náhradní díly.
- Na opravy způsobené instalací, která není správná, nebo neodpovídá technickým údajům.
- Na použití spotřebiče mimo domácnost, tedy k profesionálnímu použití.
- Poškození při dopravě. Jestliže zákazník dopravuje výrobek sám do svého bytu nebo na jinou adresu, neodpovídá společnost IKEA za žádné poškození, ke kterému mohlo při dopravě dojít. Pokud ale dopraví výrobek na uvedenou adresu zákazníka společnost IKEA, pak je případné poškození při dopravě kryto touto zárukou.
- Náklady na provedení první instalace spotřebiče IKEA. Jestliže poskytovatel servisu IKEA nebo jeho autorizovaný servisní partner opraví nebo vymění spotřebič v rámci této záruky,

poskytovatel servisu IKEA nebo jeho autorizovaný servisní partner v případě potřeby znovu instalují opravený spotřebič nebo instalují nový spotřebič.

Toto omezení se nevztahuje na práce prováděné bez zjištění závady, které provedl náš vyškolený technik s použitím našich originálních dílů za účelem přizpůsobení spotřebiče technickým bezpečnostním požadavkům v jiné zemi EU.

Uplatnění zákonů dané země

Záruka IKEA Vám poskytuje zvláštní zákonná práva, která pokrývají nebo přesahují všechny místní zákonné požadavky, která se v různých zemích liší.

Rozsah platnosti

Pro spotřebiče, které jsou zakoupeny v jedné zemi EU a převezeny do jiné země EU, budou servisní služby prováděny v rámci záručních podmínek obvyklých v nové zemi. Povinnost provést servisní službu v rámci záruky existuje jen tehdy, pokud:

- je spotřebič v souladu s technickými požadavky země, ve které byl záruční požadavek vznesen, a je podle nich instalován;
- je spotřebič v souladu s návodem k montáži a bezpečnostními informacemi návodu k použití a je podle nich instalován;

Vyhrazený poprodejní servis pro spotřebiče IKEA:

Budeme rádi, když se obrátíte na poprodejní servis IKEA:

1. požadavku v rámci záruky;
2. dotazu na vysvětlení instalace spotřebiče IKEA do určeného kuchyňského nábytku IKEA. Tento servis neposkytuje vysvětlení týkající se:
 - celkové instalace kuchyně IKEA;
 - připojení k elektrické síti (pokud se spotřebič dodává bez zástrčky a kabelu), vodě a plynu, protože tato připojení má provést autorizovaný servisní technik.

3. dotazu na vysvětlení obsahu návodu k použití a technických parametrů spotřebičů IKEA.

Před zavoláním do servisu si prosím pozorně přečtete návod k montáži a/nebo návod k použití v této příručce, abychom Vám mohli co nejlépe pomoci.

Jak nás najdete, když potřebujete naši servisní službu



Na poslední straně tohoto návodu je uveden úplný seznam určených kontaktních míst IKEA a příslušná vnitrostátní telefonní čísla.

- i** Abychom Vám mohli rychleji pomoci, doporučujeme vždy použít zvláštní telefonní čísla uvedená na konci tohoto návodu. Pokud potřebujete servisní službu, vždy použijte čísla uvedená v příručce k danému spotřebiči. Před zavoláním si ověřte, že máte pro spotřebič, který vyžaduje naši opravu, připravené číslo položky IKEA (kód z 8 číslic) a sériové číslo (kód z 8 číslic, který je uveden na typovém štítku).

- i** **USCHOVEJTE SI ÚČTENKU!** Je to Váš doklad o koupi a je nutný k uplatnění záruky. Všimněte si, že na účtence je uvedeno také číslo položky IKEA (kód z 8 číslic) pro každý zakoupený spotřebič.

Potřebujete jinou pomoc?

V případě všech dalších dotazů, které se netýkají poprodejního servisu nebo vašeho spotřebiče, se prosím obraťte se na telefonickou službu zákazníkům našeho nejbližšího obchodního domu IKEA. Než se nás obrátíte, přečtete si prosím pozorně dokumentaci ke spotřebiči.

Sisukord

Ohutusinfo	88	Lisatarvikute kasutamine	101
Ohutusjuhised	90	Lisafunktsioonid	102
Paigaldamine	92	Nõuanded ja soovitus	103
Toote kirjeldus	93	Puhastamine ja hooldus	106
Juhtpaneel	93	Tõrkeotsing	108
Enne esimest kasutamist	94	Tehnilised andmed	109
Igapäevane kasutamine	95	Energiatõhusus	109
Kella funktsioonid	100	Jäätmekäitlus	111

Jäetakse õigus teha muutusi.

Ohutusinfo

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud vigastuste ja kahju eest. Hoidke juhend alles, et saaksite seda ka edaspidi kasutada.

Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.

- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskormust.
- Seadme paigaldamine ja toitekaabli vahetamine on lubatud ainult kogemustega töötajale.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud

hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.

- Ahjuriiuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

Ohutusjuhised

Paigaldamine



HOIATUS! Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas ahjuuks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

Elektriühendus



HOIATUS! Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.

- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskuse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis võimaldab teil seadme kõigi pooluste küljest lahti ühendada. Eraldusseadme kontaktiava laius peab olema vähemalt 3 mm.

Kasutamine



HOIATUS! Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.

- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.



HOIATUS! Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuumasse seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et

seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

Puhastamine ja hooldus



HOIATUS! Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on külm. On oht, et klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, vahetage need kohe välja. Pöörduge volitatud teeninduskeskusse.
- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäägid võivad põhjustada tulekahju.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

Sisevalgustus



HOIATUS! Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe.

Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

Kõrvaldamine



HOIATUS! Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.

- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage uks, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksu jäämist.
- **Pakkematerjal:**
Pakkematerjal on taaskasutatav. Plastosad on tähistatud rahvusvaheliste lühenditega nagu PE, PS jne. Kõrvaldage pakendimaterjal selleks ettenähtud konteineritesse kohalikust jäätmekäitluskohas.

Paigaldamine



HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Paigaldamine



Näpunäiteid ühendamise kohta leiate paigaldusjuhistest.

Elektriühendus



HOIATUS! Elektriühendusi tohib teostada ainult kvalifitseeritud elektrik.



Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te ei järgi ohutust käsitlevas jaotises toodud ettevaatusabinõusid.

Selle ahju juurde kuulub ainult toitejuhe.

Kaabel

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks:

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

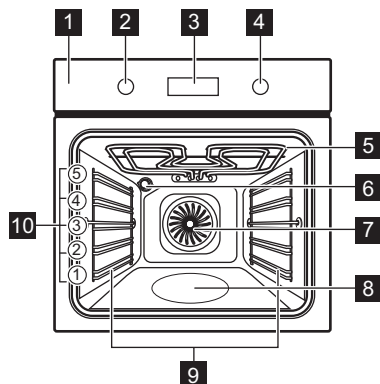
Kaabli ristlõike pindala peab vastama andmesildil näidatud koguvõimsusele. Vt ka tabelit:

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm ²)
max 1380	3 x 0.75
max 2300	3 x 1
max 3680	3 x 1.5

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui pruun faasijuhe ja sinine neutraaljuhe.

Toote kirjeldus

Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan

- 4 Juhtnupp
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilaator
- 8 Ahjuõõnsus - Vesipuhastuse konteiner
- 9 Riiulitugi, eemaldatav
- 10 Riiuli asendid

Lisatarvikud

- **Traatrest** x 1
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat** x 1
Kookide ja küpsiste jaoks.
- **Grill- / küpsetuspann** x 1
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.
- **Teleskoopsiinid** x 1 komplekt
Restide ja plaatide jaoks.

Juhtpaneel

Seadme sisse- ja väljalülitamiseks

Seadme sisselülitamiseks:

1. Vajutage nuppudele. Nupp tuleb välja.
2. Funktsiooni valimiseks keerake kuumutusrežiimide nuppu.
3. Seadete reguleerimiseks pöörake juhtnuppu.

Seadme väljalülitamiseks keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas asendisse **0**.

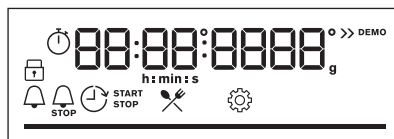
Juhtpaneeli ülevaade

	Taimeri funktsioonide seadmiseks vajutage nuppu.
	Funktsiooni seadmiseks vajutage ja hoidke: Kiirkuumutus.
	Vajutage seadme lambi sisse- ja väljalülitamiseks.

	Funktsiooni seadmiseks vajutage ja hoidke: Lukk.
OK	Valiku kinnitamiseks vajutage.

Ekraani indikaatorid

Ekraan koos peamiste funktsioonidega:



	Seade on lukus.
	Alammenüü: Juhendatud küpsetamine.

	Alammenüü: Seaded
	Kiirkuumutus on sisse lülitatud.
	Auruga küpsetamine on aktiveeritud.
	Minutilugeja on sisse lülitatud.
	Küpsetusaeg on sisse lülitatud.

	Viitkäivitus on sisse lülitatud.
	Uptimer on sisse lülitatud.
	Edenemisriba – näitab visuaalselt, kui seade saavutab valitud temperatuuri või kui küpsetusaeg lõpeb.

Enne esimest kasutamist



HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Kellaaja seadmine

Esmakordsel vooluvõrku ühendamisel oodake, kuni ekraanile ilmub: "00:00" või "12:00" (olenevalt mudelist).

1. Aja seadmiseks keerake juhtnuppu.
2. Vajutage nuppu OK.

Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Vt jaotist Igapäevane kasutamine. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
4. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

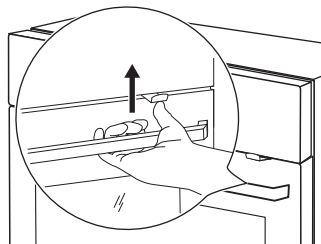
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehme toimega pesuvahendiga.
7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriiltoed tagasi oma kohale.

Mehaaniline lapselukk

Ahju juurde kuulub mehaaniline lapselukk. See on ukسلukk ahju paremal küljel, juhtpaneeli all.

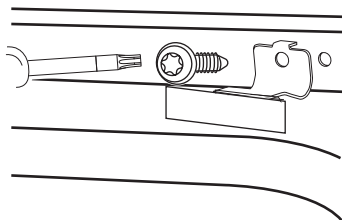
Lapselukuga ahjuukse avamiseks:

1. Vajutage ja hoidke lapselukku üleval.
2. Ukse avamiseks tõmmake selle käepidet. Sulgege ahjuuks ilma lapselukku lükkamata.



Lapseluku eemaldamiseks:

1. avage ahjuuks ja eemaldage lapselukk ahju komplekti kuuluva kruvikeeraja abil.
2. Pärast lapseluku eemaldamist keerake kruvi tagasi.



Igapäevane kasutamine

⚠ HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Küpsetusrežiimid

	Pöördõhk Liha ja kookide küpsetamiseks. Seadistage madalam temperatuur kui ülemise + alumise kuumuse puhul, kuna ventilaatori abil jaotub kuumus ühtlaselt ahju sisemuses.
	Ülemine + alumine kuumutus Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	SteamBake / Vesipuhastus Niiskuse lisamiseks toiduvalmistamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Lisateavet vt jaotisest Puhastamine ja hooldus : Vesipuhastus.
	Külmutatud toiduained Valmistoidu krõbedaks muutmiseks (nt friikartulid, kartuliviilud või kevadruolid) krõbedaks muutmiseks.
	Pitsa funktsioon Pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis vajavad altpoolt rohkem kuumutamist.
	Alumine kuumutus Pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks. Kasutage madalamat riulitasandit.

	Niiske küpsetus pöördõhuga Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib seadme sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet vt jaotisest Igapäevane kasutamine, Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
	Grill Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
	Turbogrill Kontidega suurte liha- või linnuliha-tükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Grataänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.

i Mõnede ahjufunktsiooniga võib lamp temperatuuridel alla 80 °C automaatselt välja lülituda.

Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

Kasutades seda funktsiooni, lülitub lamp 30 sekundi pärast automaatselt välja.

Küpsetusjuhised leiate jaotisest Nõuanded ja soovitused, Niiske küpsetus pöördõhuga.

Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Ahjufunktsiooni valimiseks keerake ahjufunktsioonide nuppu.
2. Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.

» Kiirkuumutus – vajutage ja hoidke kuumutusaja lühendamiseks. See on saadaval mõne küpsetusrežiimi jaoks. Ventilator võib automaatselt sisse lülituda.

Seaded: SteamBake - Auruküpsetus

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Kallake ahjuõõnsuse süvendisse 250 ml kraanivett. Toiduvalmistamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjusüvendisse vett valada.
3. Kuumutusfunktsiooni  valimiseks keerake kuumutusfunktsioonide nuppu.
4. Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.
5. Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 min.
6. Sisestage ahju toiduained.
7. Pärast küpsetamise lõppu keerake küpsetusrežiimide nupud väljas- asendisse, et ahi välja lülitada.
8. Kui seade on jahtunud, eemaldage vesi veeanumast pehme lapiga.

 **HOIATUS!** Avage ettevaatlikult uks. Eraldub aur võib põhjustada nahapõletust.

Sisenemine: Menüü

Juhendatud küpsetamiseks ja seadete avamiseks avage menüü.

1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et . Näidikul kuvatakse .
2. Pöörake juhtnuppu ja valige alammenüüsse sisenemiseks ikoon. Vajutage nuppu OK.

Seaded: Juhendatud küpsetamine

Juhendatud küpsetamine alammenüü koosneb programmidest, mis on mõeldud spetsiaalsete roogade jaoks. Programmid algavad sobiva seadistusega. Küpsetamise ajal saate reguleerida aega ja temperatuuri.

1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .
2. Keerake juhtnuppu, et valida . Vajutage OK.
3. Roa numbri valimiseks keerake juhtnuppu (P1 - P...). Vajutage nuppu OK.
4. Keerake juhtnuppu, et seada kaal. Valik on saadaval valitud roogadele. Vajutage nuppu OK.
5. Asetage toiduained ahju. Vajutage nuppu OK.
6. Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

Selgitus	
	Kaalu reguleerimine on saadaval.
	Auruga küpsetamiseks kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.
	Riivli tasand. Vt jaotist Toote kirjeldus.

Ekraanil kuvatakse **P** ja toidu **number**, mida saate tabelist kontrollida.

	Toit	Kaal	Riiuli tasand/tarvik
P1	Rostbiif, väheküps	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	☐ 2 ; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P2	Rostbiif, poolküps		
P3	Rostbiif, täisküps		
P4	Steik, poolküps	180 - 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	☐☐ 3 ; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P5	Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha (ribiliha, sisetükk, läbikasvanud)	1.5 - 2 kg	☐☐ 2 ; praenõu traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
P6	Röstbiif, väheküps (aeglane küpsetamine)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm paksused tükid	☐ 2 ; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P7	Röstbiif, poolküps (aeglane küpsetamine)		
P8	Röstbiif, täisküps (aeglane küpsetamine)		
P9	Filee, väheküps (aeglane küpsetamine)	0.5 - 1.5 kg; 5 – 6 cm paksused tükid	☐ 2 ; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
P10	Filee, poolküps (aeglane küpsetamine)		
P11	Filee, väheküps (aeglane küpsetamine)		
P12	Röstitud vasikaliha (nt abatükk)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksused tükid	☐☐ 2 ; praenõu traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse. Röstpraad, kaetud.
P13	Röstitud seakeel või abatükk	1.5 - 2 kg	☐☐ 2 ; praenõu traatrestil Lisage röstimisnõusse 200 ml vedelikku.

	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik
P14	Rebitud sealiha (aeglane toiduvalmistamine)	1.5 - 2 kg	 2 ; küpsetusplaat Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
P15	Sealiha selja-tükk, värske	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksused tükid	 2 ; toidu röstimine traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Siestage seadmesse.
P16	Searibid	2 - 3 kg; kasutage tooreid, 2 - 3 cm paksuseid searibisid	 3 ; ahjupann Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P17	Tallekoot, luudega	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm paksused tükid	 2 ; toidu röstimine küpsetusplaadil Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
P18	Kana, terve	1 - 1.5 kg; värsked	  2 ;  200 ml; vormiroog küpsetusplaadil Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
P19	Pool kana	0.5 - 0.8 kg	 3 ; küpsetusplaat
P20	Kanarind	180 - 200 g tükid	  2 ; vormiroog traatrestil Praadige liha paar minutit kuumal pannil.
P21	Kanakoivad, värsked	-	 3 ; küpsetusplaat Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.
P22	Part, terve	2 - 3 kg	  2 ; praenõu traatrestil Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
P23	Hani, terve	4 - 5 kg	  2 ; sügav vorm Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.
P24	Pikkpoiss	1 kg	 2 ; traatrest
P25	Terve kala, grillitud	0.5 - 1 kg kala kohta	 2 ; küpsetusplaat Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik
P26	Kalafilee	-	  3 ; vormiroog traatrestil
P27	Juustukook	-	 2 ;  28 cm lahtikäiv metallvorm traatrestil
P28	Õunakook	-	  2 ;  100 - 150 ml; küpsetusplaat
P29	Õunakook	-	 2 ; koogivorm traatrestil
P30	Õunapirukas	-	  2 ;  100 - 150 ml;  22 cm koogivorm traatrestil
P31	Šokolaadikoogikesed	2 kg tainast	 3 ; ahjupann
P32	Muffinid	-	  2 ;  100 - 150 ml; muffinialus traatrestil
P33	Pätsikook	-	 2 ; leivapann traatrestil
P34	Küpsetatud kartulid	1 kg	 2 ; küpsetusplaat Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.
P35	Viilud	1 kg	 3 ; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Lõigake kartulid tükkideks.
P36	Grillitud köögiviljasegu	1 - 1.5 kg	 3 ; küpsetuspaberiga vooderdatud küpsetusplaat Lõigake köögiviljad tükkideks.
P37	Kroketid, külmutatud	0.5 kg	 3 ; küpsetusplaat
P38	Kartulipallikesed, külmutatud	0.75 kg	 3 ; küpsetusplaat
P39	Liha/(köögivilja) lasanje kuivade pastalehtedega	1 - 1.5 kg	 2 ; vormiroog traatrestil
P40	Kartuligratään (toored kartulid)	1 - 1.5 kg	 1 ; vormiroog traatrestil Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
P41	Värske pitsa, õhuke	-	  2 ;  100 ml; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik
P42	Värske pitsa, paks	-	  2; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga
P43	Quiche	-	 2; küpsetusvorm traatrestil
P44	Baguette/ciabatta/sai	0.8 kg	  2;  150ml; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.
P45	Teraviljad / Rukis / Tume leib	1 kg	  2;  150ml; küpsetusplaat vooderdatud küpsetuspaberiga / leivapann traatrestil

Muutmine: Seaded

1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .
2. Keerake juhtnuppu, et valida .
Vajutage OK.
3. Sätte valimiseks pöörake nuppu.
Vajutage nuppu OK.
4. Väärtuse reguleerimiseks keerake juhtnuppu. Vajutage nuppu OK.
5. Keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et väljuda Menüü.

Alammenüü: Seaded

	Seadistus	Väärtus
01	Kellaaeg	Muuda
02	Ekraani heledus	1 - 5

	Seadistus	Väärtus
03	Nuputoonid	1 – piiks, 2 – klõps, 3 – heli väljas
04	Helitugevus	1 - 4
05	Uptimer	Sees / Väljas
06	Sisevalgustus	Sees / Väljas
07	Kiirkuumutus	Sees / Väljas
08	Demorežiim	-
09	Tarkvaraversioon	Kontrollida
10	Taasta tehase-seaded	Jah/ei

Kella funktsioonid

Taimerifunktsioonide kirjeldus

 Minutitugeja	Pöördloenduse taimeri seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal. See funktsioon ei mõjuta seadme talitlust ja seda saab seada igal ajal.
---	--

 Küpsetusaeg	Toiduvalmistusaja kestuse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostub helisignaal ja kuumutusfunktsioon lülitub automaatselt välja.
 Viitkäivit	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.

 Uptimer	Seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta seadme talitlust ja seda saab seada igal ajal.
---	--

Seaded: Minutilugeja

1. Vajutage nuppu .

Ekraanil kuvatakse: 0:00 ja .

2. Minutilugeja seadmiseks keerake juhtnuppu.
3. Vajutage nuppu OK. Taimer alustab kohe pöördloendust.

Seaded: Kūpsetusaeg

1. Kuumutusrežiimi valimiseks ja temperatuuri seadmiseks keerake nuppe.
2. Vajutage nuppu , kuni ekraanil kuvatakse: 0:00 ja .
3. Kūpsetusaeg seadmiseks keerake juhtnuppu.
4. Vajutage nuppu OK. Taimer alustab kohe pöördloendust.
5. Kui aeg saab otsa, vajutage OK ja keerake kuumutusrežiimide nupp väljalülitatud asendisse.

Seaded: Viitkūivituse

1. Kuumutusrežiimi valimiseks ja temperatuuri seadmiseks keerake nuppe.

2. Vajutage nuppu , kuni ekraanil kuvatakse:  ja START.
3. Keerake nuppu, et valida algusaeg.
4. Vajutage nuppu OK.

Ekraanil kuvatakse: --:--  STOP.

5. Lõpuaja seadmiseks keerake juhtnuppu.

6. Vajutage nuppu OK.

Taimer alustab määratud algusajal pöördloendust.

7. Kui aeg saab otsa, vajutage OK ja keerake kuumutusrežiimide nupp väljalülitatud asendisse.

Seaded: Uptimer

1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse , et siseneda Menüü.
2. Keerake juhtnuppu, et valida funktsioon  / Uptimer. Vt jaotist Igapäevane kasutamine, Menüü: Seaded.
3. Vajutage nuppu OK.
4. Uptimeri sisse- ja väljalülitamiseks keerake juhtnuppu.
5. Vajutage nuppu OK.

Seaded: Kellaaeg

1. Keerake kuumutusrežiimide nupp asendisse , et siseneda Menüü.
2. Keerake juhtnuppu, et valida funktsioon  / Kellaaeg. Vaadake peatükki Igapäevane kasutamine, Menüü: Seaded.
3. Kella seadmiseks keerake juhtnuppu.
4. Vajutage nuppu OK.

Lisatarvikute kasutamine



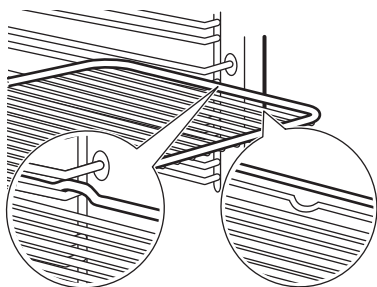
HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Tarvikute sisestamine

Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Süvendid kujutavad

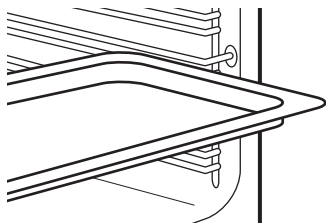
endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Traatrest



Lükake ahjuplaat restitoe juhikute vahele ja veenduge, et toed oleksid suunatud allapoole. Veenduge, et ahjuplaat puudutaks ahju sisemist tagakülge.

Küpsetusplaat / Sügav pann



Lükake küpsetusplaat restitoe juhikute vahele. Asetage küpsetusplaat kaldega ahju sisemuse tagakülje poole.

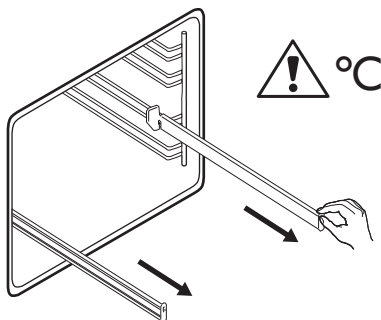
Kasutamine: Teleskoopsiinid

- i** Hoidke teleskoopsiinide paigaldusjuhised edaspidiseks kasutamiseks alles.

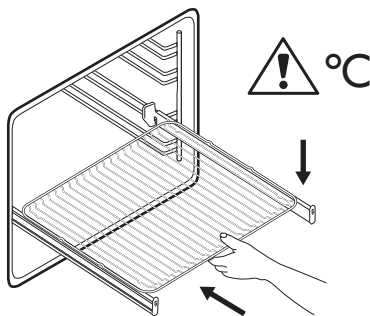
Teleskoopsiinid võimaldavad traatrest ja küpsetusplaate hõlpsamalt sisestada.

⚠ ETTEVAATUST! Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge õlitage teleskoopsiine.

1. tõmmake parem- ja vasakpoolne teleskoopsiin välja.



2. Asetage traatrest teleskoopsiinidele ja lükake siinid ettevaatlikult ahju sisse. Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.



Lisafunktsioonid

Lukk

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni tahtmatu muutmise.

Kui see aktiveeritakse seadme kasutamise ajal, lukustatakse juhtpaneel, et tagada küpsetusseadete katkematu jätkumine.

Kui see aktiveeritakse, kui seade on välja lülitatud, hoitakse juhtpaneel lukustatuna, et vältida seadme tahtmatut sisselülitamist.

 – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke.

Kostab signaal.  – vilgub 3 x, kui lukustus on sisse lülitatud.

 – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

Automaatne väljalülitus

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)	 (h)
250 – maksimum	3

Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg. Vt jaotist Kella funktsioonid.

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Viitkäivitus.

Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

Nõuanded ja soovitused

Soovitused söögivalmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

Teie seade võib küpsetada või röstida teistmoodi, kui teie eelmine seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Energiasäästu näpunäiteid vt Energiatõhusus.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
°C	Temperatuur
	Lisatarvik

	Riuli asend
	Küpsetusaeg (min)

Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga kööginõusid ja mahuteid. Neil on parem soojust neeldumine kui heledat värvi ja peegeldavatel kööginõudel.

- **Pitsaplaat** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28 cm
- **Küpsetusvorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 26 cm
- **Portsjonivormid** - keraamilised, läbimõõt 8 cm, kõrgus 5 cm
- **Pirukavorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28 cm

Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		°C		
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Rullid, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	traatrest	220	2	10 - 15
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	25 - 35
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	25 - 30
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	200	3	25 - 30
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	15 - 25
Victoria võileib	ahjuvorm ahjuresil	170	2	40 - 50
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	20 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	25 - 30
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	25 - 30
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 30
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	25 - 35

		°C		
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	20 - 30
Köögililjad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Vahemerepärase köögililjad, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	25 - 30

Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				°C	
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	170	20 - 35
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	150 - 160	20 - 35
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	180	70 - 90
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm ¹⁾	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	40 - 50
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm ¹⁾	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm ¹⁾	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60
Muretaigen	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	140 - 150	20 - 40
Muretaigen	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45
Muretaigen	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	140 - 150	25 - 45

				°C	
Röstleib/-sai ¹⁾	Grill	Traatrest	4	max	1 - 5

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Puhastamine ja hooldus

⚠ HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Märkused puhastamise kohta

Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. Kontrollige ja puhastage ahjuõõnsuse raami ümber olevat tihendit.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

Igapäevane kasutamine

- Puhastage seadme sisemus iga kord pärast kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Pärast iga kasutuskorda kuivatage seadme sisemust ainult mikrokiudlapiga.

Lisatarvikud

- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

Veeanuma puhastamine

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäägid pärast auruküpsetust.

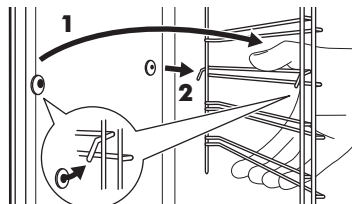
- i** Funktsiooni seadmine:
SteamBake puhastage ahju iga 5 – 10 toiduvalmistustsükli järel.

1. Kallake ahju põhjas olevasse süvendisse 250 ml valget äädikat või sidrunhapet. Kasutage max 6%-list ilma lisanditeta äädikat.
2. Laske 30 minuti jooksul äädikal lubjasettejäägid toatemperatuuril lahustada.
3. Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

Restitutede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgeina küljest lahti.
3. Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgeina küljest lahti ja eemaldage.



4. Pange riulitoided tagasi algasendisse. Korrake samme vastupidises järjekorras. Kui teleskoopsiinid on paigaldatud, peavad selle kinnitustihvtid olema suunatud ettepoole.

Vesipuhastus

See puhastusprotseduur kasutab niiskust, et eemaldada ahjust sinna kogunenud rasv ja toidujäägid.

1. Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 200 ml.
2. Valige funktsioon .
3. Seadke temperatuuriks 90°C.
4. Laske seadmel töötada 30 min jooksul.
5. Lülitage seade välja.
6. Oodake, kuni seade jahtub. Kuivatage ahjuõõnsus pehme lapiga.

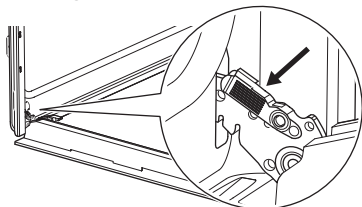
Ukse eemaldamine ja paigaldamine

Ahjuuksel on kolm klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi terve peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".

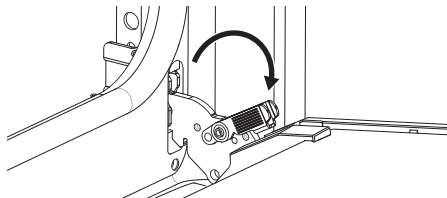


ETTEVAATUST! Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

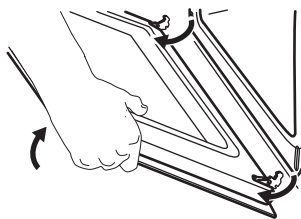
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



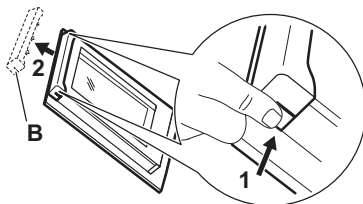
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



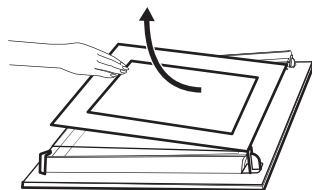
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



4. Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.
5. Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu **B** kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.



6. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
7. Hoidke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need ükshaaval ettevaatlikult välja. Alustage ülemisest paneelist. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.



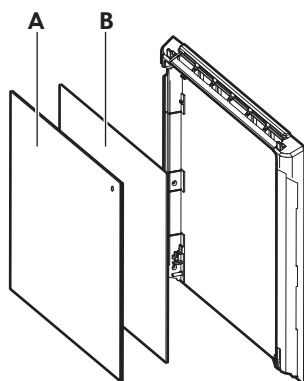
8. Puhastage klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.
9. Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel, ukseliist ja ahjuuks tagasi oma kohale ja sulgege mõlema uksehinge sulgurid.

Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

Veenduge, et asetate klaaspaneelid (**A** ja **B**) tagasi õiges järjekorras. Kontrollige, kas klaaspaneeli küljel on sümbol / pealetükk. Kõik klaaspaneelid näevad lahtivõtmise ja kokkupanemise hõlbustamiseks välja erinevad.

Trükimustriga piirkond peab asuma ukse sisekülje suunas. Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks trükimustriga piirkonnas puudutades kare.

Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.



Veenduge, et keskmised klaaspaneelid on paigaldatud oma kohale õigesti.



Lambi vahetamine

⚠ HOIATUS! Elektrilöögi oht.
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Lahutage seade vooluvõrgust.
3. Asetage ahju põhjale lapp.

⚠ ETTEVAATUST! Hoidke halogeenlampi alati lapiga, et vältida lambil rasvajääkide põlemist.

Tagumine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
2. Puhastage klaaskate.
3. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.
4. Paigaldage klaaskate.

Tõrkeotsing

⚠ HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Mida teha, kui...

Probleem	Kontrollige kui...
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kaitse ei ole vallandunud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Lukk on välja lülitatud.
Lamp on välja lülitatud.	Niiske küpsetus pöördõhuga - on sisse lülitatud.
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.

Probleem	Kontrollige kui...
Uksetihend on katki.	Ärge kasutage seadet. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
Näidikul kuvatakse 00:00.	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaaeg.
Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.

- i** Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et seade taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. See nähtav ukse avamisel. Ärge andmesilti seadmest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Hooldusandmed

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust või teeninduskeskusega.

Mudel: (MOD.):	
Tootenumbr (PNC):	
Seerianumber (S.N.):	

Tehnilised andmed

Tehnilised andmed

Mõõtmed (sisemised)	Laius Kõrgus Sügavus	480 mm 361 mm 416 mm
Küpsetusplaadi ala	1438 cm ²	
Ülemine kuumutuselement	2300 W	
Alumine kuumutuselement	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	2400 W	
Summaarne nimivõimsus	2990 W	
Pinge	220 - 240 V	
Sagedus	50 - 60 Hz	
Funktsioonide arv	9	

Energiaõõhusus

Õhupuhasti tooteinfo ja toote infoleht vastavalt EL ökodisaini ja energiamärgistuse reeglitele

Tarnija nimi	IKEA	
Mudeli tunnus	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Energiatõhususe indeks	81.2	
Energiatõhususe klass	A+	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükl	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükl	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	72 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse mõõtmise meetodid.		

Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava madala energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0.8 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min

Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3 –10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse või temperatuuri näitu.

Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik

temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

Jäätmekäitlus

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

Tartalom

Biztonsági információk	112	A tartozékok használata	126
Biztonsági utasítások	114	További funkciók	127
Üzembe helyezés	116	Tanácsok és tippek	128
Termékleírás	117	Ápolás és tisztítás	130
Kezelőpanel	117	Hibaelhárítás	133
Az első használat előtt	118	Műszaki adatok	134
Mindennapi használat	119	Energiahatékonyság	134
Órafunkciók	125	Környezetvédelmi tudnivalók	136

A változtatások jogát fenntartjuk.

Biztonsági információk

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat okozta károkért a gyártó nem vállal felelősséget. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel és annak.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.

- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képzett személy végezheti el.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

Biztonsági utasítások

Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS! A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatasakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápellátással kell működtetni.

Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS! Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.

- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkilodót és védőrelét.

- Az elektromos berendezésnek kell legyen leválasztó eszköze, amely lehetővé teszi a készüléknek a hálózatról minden póluson történő leválasztását. Az szigetelő eszköz érintkező nyílászélességének legalább 3 mm-esnek kell lennie.

Használat



FIGYELMEZTETÉS! Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő szabadulhat fel.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Mindig tartósításra jóváhagyott üvegeket és befőttesüvegeket használjon.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetéjére.



FIGYELMEZTETÉS! A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.

- a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Csak a készülékhez mellékelte vagy a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS! Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapjait haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert

csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS! Vigyázat!
Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.

Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Összeszerelés



Az üzembe helyezéshez olvassa el a Szerelési utasításokat.

Elektromos bekötés



FIGYELMEZTETÉS! Az elektromos üzembe helyezést csak képezített személy végezheti el.



A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a biztonságra vonatkozó fejezetekben található óvintézkedéseket nem tartja be.

- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS! Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A termék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Távolítsa el az ajtót, hogy megakadályozza a gyermekek és háziállatok beszorulását a készülékbe.
- **Csomagolóanyag:**
A csomagolóanyag újrahasznosítható. A műanyag alkatrészeket nemzetközi rövidítésekkel, például PE, PS stb. jelölik. Dobja ki a csomagolóanyagot az erre a célra szolgáló tartályokba a helyi hulladékkezelő létesítményben.

A sütőt csak egy tápvezetékkel szállítjuk.

Vezeték

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok:

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

A kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt. Hivatkozhat a táblára is:

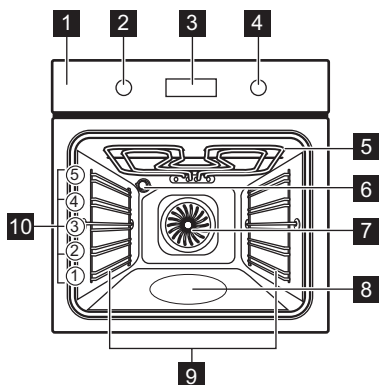
Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1

Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmet- szet (mm ²)
maximum 3680	3 x 1.5

A földelővezetéknek (zöld/sárga) 2 cm-rel hosszabbnak kell lennie a barna fázisnál és a kék semleges vezetéknel

Termékleírás

Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Kijelző

- 4 Szabályozó gomb
- 5 Fűtőbetét
- 6 Lámpa
- 7 Ventilátor
- 8 Sütőtér mélyedése - Víz tisztítás tartálya
- 9 Polctartó, eltávolítható
- 10 Polcpozíciók

Tartozékok

- **Huzalpolc x 1**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütő tálca x 1**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsz x 1**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Teleszkópos sütősinék x 1 készlet**
Polcok és tálcák számára.

Kezelőpanel

A készülék be- és kikapcsolása

A készülék bekapcsolása:

1. Nyomja meg a választógombokat. A gombok kiugranak.
2. Forgassa a sütőfunkció választógombot funkció kiválasztásához.
3. A beállítások módosításához forgassa el a szabályozógombot.

A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe

0.

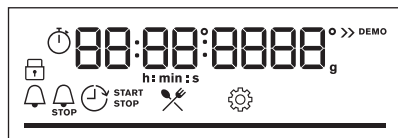
A kezelőpanel áttekintése

	Nyomja meg az időzítő funkciók beállításához.
	Nyomja meg és tartsa lenyomva az alábbi funkció beállításához: Gyors felfűtés.
	Nyomja meg a gombot a készüléklámpa be- és kikapcsolásához.
	Nyomja meg és tartsa lenyomva az alábbi funkció beállításához: Funkciózár.

OK	Nyomja meg a választás meg-erősítéséhez.
----	--

Kijelző visszajelzői

Kijelző a nyomógombfunkciókkal:



	A készülék zárolva van.
	Almenü: Előre programozott sü-tés.

	Almenü: Beállítások
	Gyors felfűtés bekapcsolva.
	A gőzsütés be van kapcsolva.
	Percszámláló bekapcsolva.
	Főzési idő bekapcsolva.
	Késleltetett indítás ideje bekap-csolva.
	Működésidőzítő bekapcsolva.
	Folyamatjelző sáv – vizuálisan jelzi, amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, vagy amikor a sütési idő véget ér.

Az első használat előtt

FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Az idő beállítása

A hálózati feszültséghez való első csatlakoztatás után várja meg, amíg megjelenik a kijelzőn: "00:00" vagy "12:00" (modelltől függően).

1. Forgassa el a szabályozógombot az idő beállításához.
2. Nyomja meg a OK gombot.

Kezdeti előmelegítés és tisztítás

Az első használat előtt, mielőtt élelmiszerrel érintkezne, melegítse elő az üres készüléket. A készülék kellemetlen szagot és füstöt bocsáthat ki. Az előmelegítés során szellőztesse ki a helyiséget.

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.
2. Állítsa be a(z) funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Tekintse meg a

Mindennapi használat. Hagyja működni a készüléket 1 ó ideig.

3. Állítsa be a(z) funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
4. Állítsa be a(z) funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
6. Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
7. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyzetükbe.

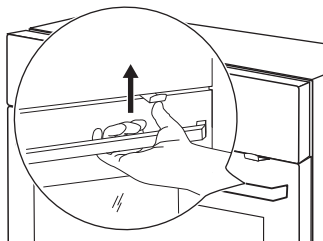
Mechanikus gyermekzár

A sütő mechanikus gyermekzárral van felszerelve. Az ajtózárra a sütő jobb oldalán, a kezelőpanel alatt található.

A sütő kinyitása a gyerekzárral:

1. Nyomja meg és tartsa fel a gyerekzárát.

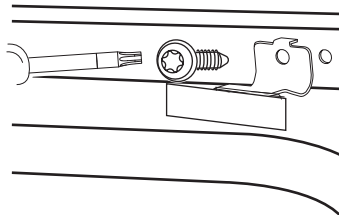
2. Húzza meg a fogantyút az ajtó kinyitásához. Csukja be a sütőajtót a gyerekzár megnyomása nélkül.



A gyerekzár eltávolítása:

1. Nyissa ki az ajtót, és vegye ki a gyerekzárat a sütőhöz mellékelt torx kulccsal.

2. A gyerekzár eltávolítása után szerelje vissza a csavart.



Mindennapi használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Sütőfunkciók

	Hőlégbefúvás, nagy hőfok Hússütéshez és sütemények sütéséhez. Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet, mint a hagyományos sütésnél, mivel a ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a sütő belsejében.
	Alsó + felső sütés Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
	SteamBake / Víztisztítás Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Lásd Ápolás és tisztítás További információkért erről: Víztisztítás.

	Fagyasztott ételek Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
	Pizza funkció Pizza és más olyan ételek sütéséhez, amelyek alulról több hőt igényelnek.
	Alsó sütés Pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez. Használja a legalsó polc-szintet.
	Konvekciós levegő (nedves) A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradék hőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalókért lásd Mindennapi használat, Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).

	Grill Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.
	Infrasütés Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcsinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.



Egyes sütőfunkciók során a sütőlámpa automatikusan kikapcsolhat 80°C alatt.

Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

A sütési utasításokat lásd: Tanácsok és tippek, Konvekciós levegő (nedves).

Beállítás: Sütőfunkciók

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
2. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

 Gyors felfűtés – nyomja meg és tartsa lenyomva a fűtési idő lerövidítéséhez. Ez bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre. A ventilátor automatikusan bekapcsolhat.

Beállítás: SteamBake - Gőzben sütés

1. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.

2. Töltse fel a sütőtér mélyedését legfeljebb 250 ml csapvízzel.
Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a készülék forró.
3. A sütőfunkciók gombját forgassa el a(z)  sütőfunkció kiválasztásához.
4. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
5. Nedvesség létrehozásához melegítse elő az üres készüléket 10 perc ideig.
6. Helyezze be az ételt a készülékbe.
7. Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.
8. Ha a készülék lehűlt, távolítsa el a bennmaradt vizet a sütőtér bemélyedéséből egy puha törülőrúha segítségével.



FIGYELMEZTETÉS! Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.

Bevitel: Menü

Nyissa meg a Menüt az Előre programozott sütési ételek és beállítások eléréséhez.

1. Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz  állásra.

A kijelzőn a következő látható:  .

2. Az almenübe való belépéshez forgassa el a vezérlőgombot, és válassza ki az ikont. Nyomja meg a  gombot.

Beállítás: Előre programozott sütés

Előre programozott sütés az almenü olyan programokból áll, amelyeket kifejezetten az ételekhez terveztek. A programok megfelelő beállítással kezdődnek. Sütés közben beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

1. Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz  állásra.
2. A(z)  kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot, majd nyomja meg a  gombot.

3. Egy étel kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot (P1 - P...). Nyomja meg a OK gombot.
4. A súly beállításához forgassa el a szabályozógombot. Az opció a kiválasztott ételekhez áll rendelkezésre. Nyomja meg a OK gombot.
5. Helyezze az ételt a készülékbe. Nyomja meg a OK gombot.
6. Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

Almenü: Előre programozott sütés

Magyarázat	
	Súlybeállítás is lehetséges.
	Gőzsütéshez tölts fel vízzel a sütőtér mélyedését.
	A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.
	Polcszint. Tekintse meg a Termékleírás.

A kijelzőn **P** megjelenik egy **sor** étel, amelyet a táblázatban ellenőrizhet.

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P1	Marhasült, véresen	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	2 ; sütő tálca A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P2	Marhasült, közepesen		
P3	Marhasült, jól átsütve		
P4	Steak, közepes	180 - 220 g darabonként; 3 cm vastag szelet	3 ; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P5	Marhahús sült / párolt (minőségi karaj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó)	1.5 - 2 kg	2 ; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe.
P6	Marhasült, véres (hőlégbefűvás, kis hőfok)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	2 ; sütő tálca A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P7	Marhasült, közepes (hőlégbefűvás, kis hőfok)		
P8	Marhasült, jól átsütve (hőlégbefűvás, kis hőfok)		

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P9	Marhahús filé, véres (lassú sütés)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	 2 ; sütő tálca A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P10	Marhahús filé, közepes (lassú sütés)		
P11	Marhahús filé, kész (lassú sütés)		
P12	Borjú sült (pl. lapocka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag darab	  2 ; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe. Lefedve süsse.
P13	Sertés sült tarja vagy lapocka	1.5 - 2 kg	  2 ; sütőedény a huzalpolcon Öntsön 200 ml folyadékot a hússütő edénybe.
P14	Ropogósra pirított sertés (hőlégbefűtés, kis hőfok)	1.5 - 2 kg	 2 ; sütő tálca A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.
P15	Sertéskaraj, friss	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	 2 ; sütőedény a huzalpolcon A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P16	Sertés pótborda	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony karaj	 3 ; mély teps Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P17	Csontos báránycomb	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darab	 2 ; sütőedény a sütő tálcán Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P18	Egész csirke	1 - 1.5 kg; friss	  2 ;  200 ml; tűzálló edény a sütő tálcán A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.
P19	Fél csirke	0.5 - 0.8 kg	 3 ; sütő tálca
P20	Jércemell	180 - 200 g darabonként	  2 ; tűzálló edény a huzalpolcon A húst néhány percre süsse elő serpenyőben.

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P21	Csirkecomb, friss	-	 3 ; sütő tálca Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.
P22	Kacsa egészben	2 - 3 kg	  2 ; sütőedény a huzalpolcon Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.
P23	Liba egészben	4 - 5 kg	  2 ; mély tepsí Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.
P24	Fasírt	1 kg	 2 ; huzalpolc
P25	Hal egészben, grillezve	0.5 - 1 kg halanként	 2 ; sütő tálca Töltse meg a halat vajjal, fűszerekkel és fűszernövényekkel.
P26	Halfilé	-	  3 ; tűzálló edény a huzalpolcon
P27	Sajttorta	-	 2 ;  28 cm rugós sütőforma a huzalpolcon
P28	Almatorta	-	  2 ;  100 - 150 ml; sütő tálca
P29	Almás pite	-	 2 ; piteforma a huzalpolcon
P30	Almáspite	-	  2 ;  100 - 150 ml;  22 cm piteforma a huzalpolcon
P31	Csokoládés sütik	2 kg tészta	 3 ; mély tepsí
P32	Muffin	-	  2 ;  100 - 150 ml; muffinsütő tepsí a huzalpolcon
P33	Veknis sütemény	-	 2 ; kenyérsütő forma a huzalpolcon
P34	Tepsis burgonya	1 kg	 2 ; sütő tálca Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.
P35	Zöldségek/ krokettek	1 kg	 3 ; sütő tálca sütőpapírral béleelve Darabolja fel a burgonyákat.

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1.5 kg	3 ; sütő tálca sütőpapírral béleelve Darabolja fel a zöldségeket.
P37	Krokett, fagyasz- tott	0.5 kg	3 ; sütő tálca
P38	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0.75 kg	3 ; sütő tálca
P39	Húsos / zöldsé- ges lasagna szá- raz tésztalappal	1 - 1.5 kg	2 ; felfűjt étel a huzalpolcon
P40	Burgonyafelfűjt (nyers burgonya)	1 - 1.5 kg	1 ; felfűjt étel a huzalpolcon A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.
P41	Pizza friss, vé- kony	-	2 ; 100 ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve
P42	Pizza friss, vas- tag	-	2 ; sütő tálca sütőpapírral béleelve
P43	Quiche	-	2 ; sütőforma a huzalpolcon
P44	Bagett / Ciabat- ta / Fehér kenyér	0.8 kg	2 ; 150ml; sütő tálca sütőpapírral béleelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.
P45	Teljes kiőrlésű/ rizs/barna ke- nyér	1 kg	2 ; 150ml; sütőtálca sütőpapírral béleelve / kenyérsütő forma a huzalpolcon

Módosítás: Beállítások

- Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz állásra.
- A(z) kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot, majd nyomja meg a OK gombot.
- Fordítsa el a választógombot a beállítás kiválasztásához. Nyomja meg a OK gombot.
- Az érték beállításához forgassa el a szabályozógombot. Nyomja meg a OK gombot.
- Forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe, és lépjen ki innen: Menü.

Almenü: Beállítások

	Beállítás	Érték
01	Pontos idő	Módosítás
02	Kijelző fényerő	1 - 5
03	Nyomógomb Hang	1 – Hangjelzés, 2 – Kattanás, 3 – Hang kikap- csolva
04	Figyelmeztető hangerő	1 - 4
05	Működésidőzítő	Be/Ki

	Beállítás	Érték
06	Sütő világítás	Be/Ki
07	Gyors felfűtés	Be/Ki
08	Demo üzemmód	-

	Beállítás	Érték
09	Szoftver verzió	Ellenőrzés
10	Összes beállítás törlése	Igen / Nem

Órafunkciók

Időzítő funkciók leírása

 Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére, és bármikor beállítható.
 Főzési idő	A sütés időtartamának beállítása. Amikor az időzítő véget ér, hangjelzés hallható, és a sütőfunkció automatikusan kikapcsol.
 Késleltetett indítás ideje	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
 Működésidőzítő	Azt jelzi, hogy mennyi ideig működik a készülék. A maximális érték 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére, és bármikor beállítható.

Beállítás: Percszámláló

1. Nyomja meg a  gombot.
A kijelzőn a következő látható: 0:00 és .
2. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be a következőt: Percszámláló.
3. Nyomja meg a  gombot. Az időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.

Beállítás: Főzési idő

1. Forgassa el a gombokat a sütőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.
2. Tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő:
0:00 és .
3. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be a következőt: Főzési idő.
4. Nyomja meg a  gombot. Az időzítő azonnal megkezdí a visszaszámlálást.
5. Amikor az idő letelt, nyomja meg  gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

Beállítás: Késleltetett indítás ideje

1. Forgassa el a gombokat a sütőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.
2. Tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő:  és START.
3. A gomb elforgatásával állítsa be az indítás időpontját.
4. Nyomja meg a  gombot.
A kijelzőn a következő látható: --:--  STOP.
5. Forgassa el a szabályozógombot a befejezési idő beállításához.
6. Nyomja meg a  gombot.
Az időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdí a visszaszámlálást.
7. Amikor az idő letelt, nyomja meg  gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

Beállítás: Működésidőzítő ⌚

1. Forgassa el a sütési funkciók gombját  állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
2. Forgassa el a szabályozógombot az  / Működésidőzítő kiválasztásához. Lásd: Mindennapi használat, Menü: Beállítások.
3. Nyomja meg a OK gombot.
4. A szabályozógomb elforgatásával kapcsolja be és ki az Üzemidő-szabályozót.
5. Nyomja meg a OK gombot.

Beállítás: Pontos idő

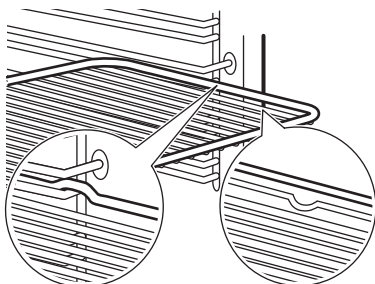
1. Forgassa el a sütési funkciók gombját  állásba a(z) Menü menübe való belépéshez.
2. Forgassa el a szabályozógombot az  / Pontos idő kiválasztásához. Lásd: Mindennapi használat, Menü: Beállítások.
3. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be az órát.
4. Nyomja meg a OK gombot.

A tartozékok használata

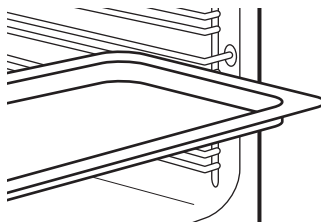
FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Tartozékok behelyezése

A tetején lévő kis bemélyedés növeli a biztonságot és védi a dőlést. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

Sütőrács

Helyezze a polcot a polctartó vezető sínjei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak. Ügyeljen arra, hogy a polc hozzáérjen a sütő belsejének hátuljához.

Sütő tálca / Mély tepsi

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető sínjei közé. Helyezze a sütőtálcát a lejtővel a sütőtér hátulja felé.

Használat: Teleszkópos sínek

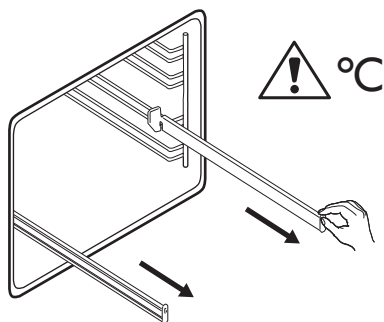
Tartsa meg a teleszkópos sütősínek telepítési utasításait későbbi használatra.

A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a huzalpolicokat és tálcákat.



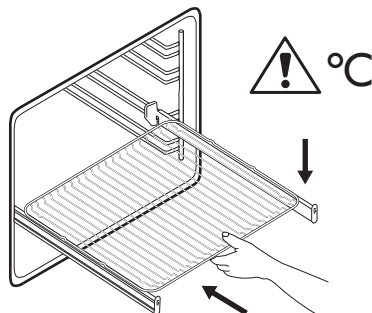
VIGYÁZAT! Ne tisztítsa a teleszkópos sütősíneket a mosogatógépben. Ne olajozza a teleszkópos sütősíneket.

1. Húzza ki a jobb és bal oldali teleszkópos síneket.



2. Helyezze a huzalpolcot a teleszkópos sütősincre, majd óvatosan tolja be a sütő belsejébe. Mielőtt becsukná a

sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre toltta-e.



További funkciók

Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.

Ha a készülék használata közben aktiválódik, lezárja a kezelőpanelt, így biztosítva, hogy az aktuális főzési beállítások zavartalanul folytatódjanak.

Ha a készülék kikapcsolt állapotában aktiválódik, a kezelőpanelt zárolva tartja, megakadályozva a készülék véletlen bekapcsolását.

Nyomja meg és tartsa nyomva a  gombot a funkció bekapcsolásához.

Hangjelzés hallható.  – három felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

Nyomja meg és tartsa nyomva a  gombot a funkció kikapcsolásához.

Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból, ha a sütőfunkció aktív, és nem módosítanak a beállításokon, a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol.

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

Ha egy sütőfunkciót az automatikus kikapcsolási időt meghaladó ideig kíván működtetni, állítsa be a sütési időtartamot. Tekintse meg a Órafunkciók.

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Késleltetett indítás ideje.

Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

Tanácsok és tippek

Sütési javaslatok

A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. A receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Előfordulhat, hogy a készülék az előző készüléktől eltérően süt vagy süt. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, ételkészítési idő és polcszintek értékei vonatkozásában.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

Energiatakarékossági tippekért lásd: Energiahatékonyság.

A táblázatokban használt szimbólumok:

	Étel típusa
	Sütőfunkció
	Hőmérséklet

	Tartozék
	Polcpozíció
	Főzési idő (perc)

Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.

- **Pizzasütő** – sötét, nem tükröződő, 28 cm átmérő
- **Sütőedény** – sötét, nem tükröződő, 26 cm átmérő
- **Szufléfomák** - kerámia, 8 cm átmérő, 5 cm magasság
- **Gyümölcstorta forma** – sötét, nem tükröződő, 28 cm átmérő

Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

				
Édes roládok, 16 db	sütőlap vagy rács	180	2	20 - 30
Péksütemény, 9 db	sütőlap vagy rács	180	2	30 - 40
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	Huzalpolc	220	2	10 - 15
Keksztekercs	sütőlap vagy rács	170	2	25 - 35
Csokoládés sütemény	sütőlap vagy rács	175	3	25 - 30
Szuflé, 6 db	kerámiapoharak rácson	200	3	25 - 30
Piskóta tortaalap	tortaforma rácson	180	2	15 - 25

		°C		
Piskótatorta	sütőforma rácson	170	2	40 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőlap vagy rács	180	3	20 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőlap vagy rács	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	Pizzaserpenyő rácson	180	3	25 - 30
Párolt hús, 0,25 kg	sütőlap vagy rács	200	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőlap vagy rács	200	3	25 - 30
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőlap vagy rács	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőlap vagy rács	180	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőlap vagy rács	170	2	30 - 40
Sós aprósütemény, 20 db	sütőlap vagy rács	180	2	25 - 30
Teasütemény om-lós tésztából, 20 db	sütőlap vagy rács	150	2	25 - 35
Kosárka, 8 db	sütőlap vagy rács	170	2	20 - 30
Párolt zöldségek, 0,4 kg	sütőlap vagy rács	180	3	35 - 45
Vegetáriánus om-lett	Pizzaserpenyő rácson	200	3	25 - 30
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőlap vagy rács	180	4	25 - 30

Információ a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC 60350-1.

				°C	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	170	20 - 35
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35

				°C	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	180	70 - 90
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90
Zsirtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma ¹⁾	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50
Zsirtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50
Zsirtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60
Aprósüt. omlós tész.	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40
Aprósüt. omlós tész.	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45
Aprósüt. omlós tész.	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45
Toast kenyér ¹⁾	Grill	Sütőrács	4	max.	1 - 5

1) Melegítse elő a készüléket 10 percre.

Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

Tisztítószer

- A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa. Tisztítsa meg és ellenőrizze a sütőtér kereténél körbefutó ajtótomítást.
- A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.

- A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el.

Napi használat

- Minden használat után tisztítsa meg a készülék belső terét. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
- A nedvesség lecsapódhat a készülékben vagy az ajtó üveglapján. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percre üzemeltesse a készüléket. Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. A készülék belsejét minden használat után csak mikroszálas ruhával törölje szárazra.

Tartozékok

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törlerönggyel, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!
- A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

A sütőtér mélyedésének tisztítása

Gőzben sütés után tisztítsa ki a sütőtér bemélyedéséből a lerakódott vízkőmaradványokat.

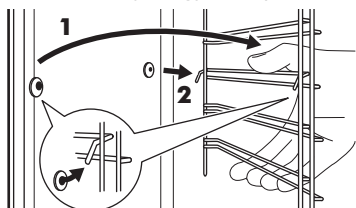
 Az alábbi funkcióval: SteamBake 5 - 10 sütési ciklusonként tisztítsa ki a sütőt.

1. Öntsön 250 ml fehér ecetet vagy citromsavat a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékmentes ecetet használjon.
2. 30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.
3. Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőteret.

A polctartók

A készülék tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
3. Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.



4. Helyezze vissza a polctartókat az eredeti helyzetükbe. Ismétlje meg a lépéseket fordított sorrendben.

Ha teleszkópos sütősínek vannak mellékelve, a rögzítőcsapoknak előre kell mutatniuk.

Víz tisztítás

Ez a tisztítási eljárás pára segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a készülékből.

1. Töltsön vizet a sütőtér bemélyedésébe: 200 ml.
2. Állítsa be a .
3. Állítsa be a hőmérsékletet 90°C-ra.
4. Hagyja 30 perc ideig működni a készüléket.
5. Kapcsolja ki a készüléket.
6. Várja meg, hogy a készülék lehűljön. Puha törleruhával törölje szárazra a sütőteret.

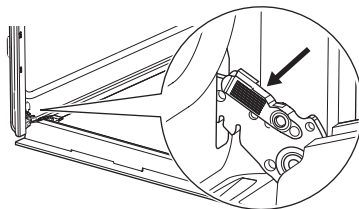
Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

A sütő ajtajába három üveglap van beépítve. Az ajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszerelese előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

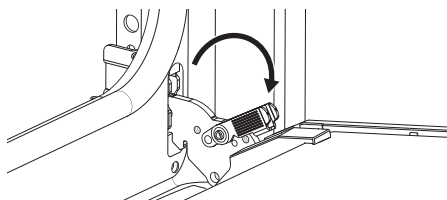


VIGYÁZAT! Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

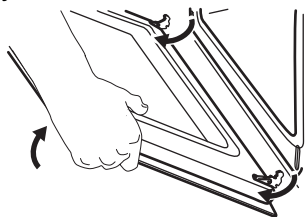
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



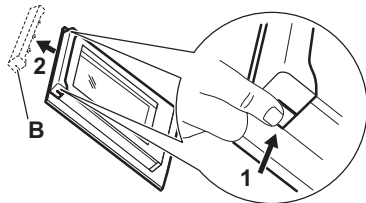
2. Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.



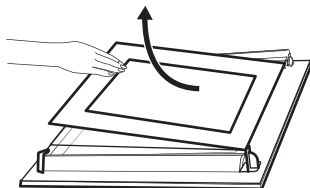
3. Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félig). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



4. Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.
5. Tartsa az ajtó burkolatát **B** az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárósínt.



6. Húzza előre a díslécet az eltávolításhoz.
7. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél fogva, és óvatosan húzza azokat egyenként. Az eljárást a felső üveglappal kezdje. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.



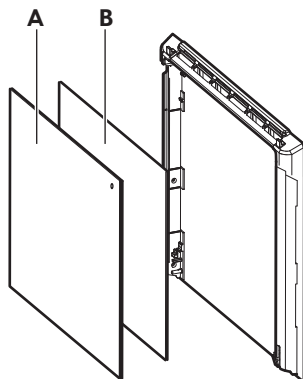
8. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.
9. Tisztítás után tegye vissza az üveglapokat, a díslécet és a sütő ajtaját, majd zárja le mindkét zsanér reteszeit.

Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattanás hallható.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (**A** és **B**) a megfelelő sorrendben tegye vissza. Ellenőrizze a szimbólumot/nyomatot az üveglap oldalán. Minden üveglap más és más, így könnyebb szét- és összeszerelni.

Az üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie. Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részekben nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.

Helyes felszereléskor az ajtó dísléce kattanó hangot ad.



Ellenőrizze, hogy a középső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyazatba.



A lámpa cseréje



FIGYELMEZTETÉS! Vigyázat!
Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Feszültségmentesítse a készüléket.

3. Helyezze a törlőruhát a sütő padlójára.



VIGYÁZAT! A halogénlámpát mindig tartsa egy kendővel, hogy a zsírmaradvány ne égjen rá a lámpára.

Hátsó lámpa

1. Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üvegbúrát.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üvegbúrát.

Hibaelhárítás



FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ellenőrizze a következőket:
A készülék nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva.
A készülék nem melegszik fel.	Nem olvadt le a biztosíték.
A készülék nem melegszik fel.	A(z) Funkciózár kikapcsolva.
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	A(z) Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva.
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.
Megsérült az ajtó tömitése.	Ne használja a készüléket. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.
A kijelzőn a következő látható: 00:00.	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.



Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, kapcsolja le és vissza a lakásban lévő kismegszakítót a készülék újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.

A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Az ajtó

kinyitásakor látható. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (MOD.) :	
-----------------	--

Termékszám (PNC):	
Sorozatszám (S.N.):	

Műszaki adatok

Műszaki adatok

Méretek (belső)	Szélesség Magasság Mélység	480 mm 361 mm 416 mm
Sütőtálca területe	1438 cm ²	
Felső fűtőelem	2300 W	
Alsó fűtőelem	1000 W	
Grill	2300 W	
Csengés	2400 W	
Összteljesítmény	2990 W	
Feszültség	220 - 240 V	
Frekvencia	50 - 60 Hz	
Funkciók száma	9	

Energiahatékonyság

Termékinformációs és termékismertető lap az EU energiacímkézési és ökodizájn-rendeletei szerint

Gyártó neve	IKEA
Modellazonosító	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09
Energiahatékonysági szám	81.2
Energiahatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus

Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	72 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
IEC/EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.		

Termékismertető az energiafogyasztáshoz és a megfelelő alacsony energiafogyasztású üzemmód eléréséhez szükséges maximális időhöz

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0.8 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	20 perc

Energiatakarékossági tippek

Az alábbi tippek segítenek energiát megtakarítani a készülék használata során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Az energiatakarékosság javítása érdekében fém főzőedényeket, valamint sötét, nem tükröződő sütőformákat és tárolóedényeket használjon

Ne melegítse elő a készüléket sütés előtt, kivéve, ha ez kifejezetten ajánlott.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradékhő

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

Használja a maradékhőt az étel melegen tartásához vagy más ételek felmelegítéséhez.

Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt vagy hőmérsékletet.

Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A

maradék hő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.

Környezetvédelmi tudnivalók

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

Saturs

Drošības informācija	137	Papildpiederumu izmantošana	151
Drošības norādījumi	139	Papildu funkcijas	152
Uzstādīšana	141	Ieteikumi un padomi	153
Produkta apraksts	142	Apkope un tīrīšana	155
Vadības panelis	142	Traucējummeklēšana	158
Pirms pirmās lietošanas	143	Tehniskie dati	159
Ikdienas lietošana	144	Energoefektivitāte	159
Pulksteņa funkcijas	150	Apsvērumi par vides aizsardzību	161

Izmaiņu tiesības rezervētas.

Drošības informācija

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par bojājumiem, ko radījusi ierīces nepareiza uzstādīšana vai lietošana. Saglabāiet šos norādījumus ierīces tuvumā turpmākām uzziņām.

Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Atvienojiet strāvas padevi pirms jebkāda veida apkopes veikšanas.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

Drošības norādījumi

Uzstādīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

Elektrotīkla savienojums

⚠ BRĪDINĀJUMS! Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.

- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētajiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijai ir jābūt aprīkoti ar izolācijas ierīci, kura ļauj jums atvienot ierīci no strāvas padeves visos polos. Izolācijas ierīcei ir jābūt aprīkoti ar vismaz 3 mm platu atvērumu starp kontaktiem.

Lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS! Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārlicinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce saskārusies ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.

- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Lūdzu, vienmēr izmantojiet stiklu un brukas, kas paredzētas konservēšanai.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns dobumā traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Lūdzu, izmantojiet tikai šai ierīcei paredzētos vai ražotāja ieteiktos papildpiederumus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

Apkope un tīrīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! Pastāv trauma, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi. Pastāv stikla paneļu saplīšanas risks.
- Nekavējoties nomainiet durvju stikla paneļus, ja tie ir bojāti. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Ievērojiet piesardzību, ņemot durvis no ierīces. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

Iekšējais apgaismojums

⚠ BRĪDINĀJUMS! Elektrošoka risks.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājssaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājssaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Utilizācija



BRĪDINĀJUMS! Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā pareizi utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Izņemiet durvis, lai nepieļautu bērnu un mājdzīvnieku iesprūšanu ierīcē.

• Iepakojuma materiāli:

Iepakojuma materiāls ir pārstrādājams. Plastmasas daļas ir marķētas ar starptautiskiem saīsinājumiem, piemēram, PE, PS utt. Atbrīvojieties no iepakojuma materiāla šim nolūkam paredzētajos konteineros savā vietējā atkritumu apsaimniekošanas iestādē.

Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

Montāža



Skatiet montāžas norādījumus uzstādīšanai.

Elektroinstalācija



BRĪDINĀJUMS! Elektriskos uzstādīšanas darbus var veikt tikai kvalificētas personas.



Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies, neievērojot drošības norādījumus, kas minēti Drošības informācijas sadaļās.

Šī cepeškrāsns ir aprīkota tikai ar barošanas kabeli.

Kabelis

Uzstādīšanai un nomaiņai piemērotie kabeļu veidi:

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

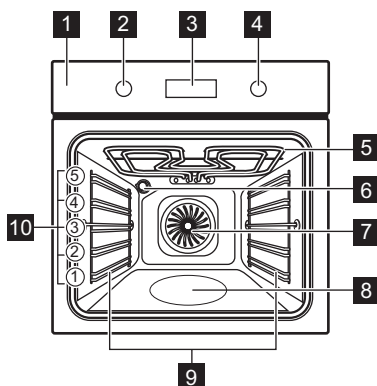
Kabeļa dati ir norādīti Tehnisko datu plāksnītes kopjaudas sadaļā. Tāpat jūs varat aplūkot tabulu:

Kopējā jauda (W)	Vada šķēsgriezums (mm ²)
maksimāli 1380	3 x 0.75
maksimāli 2300	3 x 1
maksimāli 3680	3 x 1.5

Zemējuma vadam (zaļas/dzeltenas krāsas kabelis) jābūt par 2 cm garākam nekā brūnajam fāzes un zilajam neitrālajiem kabeļiem.

Produkta apraksts

Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators

- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Cepeškrāsns tilpnes reljefs — Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

Papildpiederumi

- **Restots plaukts** x 1
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā paplāte** x 1
Kūkām un biskvītiem.
- **Panna** x 1
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktnis tauku savākšanai.
- **Teleskopiskās vadotnes** x 1 komplekts
Plauktiem un paplātēm.

Vadības panelis

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu ierīci:

1. Nospiediet pārslēgu pogas. Tie izvirzās uz āru.
2. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu funkciju.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu iestatījumus.

Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci.

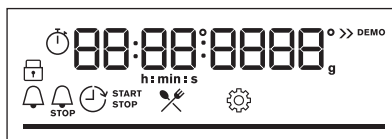
Vadības paneļa pārskats

	Nospiediet, lai iestatītu taimera funkcijas.
	Nospiediet un turiet nospiestu, lai iestatītu funkciju: Ātrā uzsilšana.

	Nospiediet, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīces apgaismojumu.
	Nospiediet un turiet nospiestu, lai iestatītu funkciju: Bloķēšana
OK	Nospiediet, lai apstiprinātu savu atlasi.

Displeja indikatori

Displejs ar galvenajām funkcijām.



	Ierīce ir bloķēta.
	Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs.
	Apakšizvēlne: Iestatījumi
	Ir aktivizēts Ātrā uzsilšana.
	Gatavošana ar tvaiku aktivizēta.
	Ir aktivizēts Laika atgādinājums.

	Ir aktivizēts Gatavošanas laiks.
	Ir aktivizēts Atliktā starta laiks.
	Ir aktivizēts Laika skaitīšana.
	Progresu josla: vizuāli norāda, kad ierīcē sasniegta iestatītā temperatūra vai pagājis gatavošanas laiks.

Pirms pirmās lietošanas

BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

Laika iestatīšana

Pēc ierīces pirmās pieslēgšanas elektrotīklam, uzgaidiet, līdz displejā parādās: "00:00" vai "12:00" (atkarībā no modeļa).

1. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu laiku.
2. Nospiediet OK.

Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes un nonākšanas saskarē ar ēdienu iepriekš uzkarsējiet tukšu ierīci. Ierīce var izdalīt nepatīkamu aromātu un dūmus. Iepriekšējās karsēšanas laikā vēdiniet telpu.

1. No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.
2. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Skatiet sadaļu Ikdienas lietošana. Ļaujiet ierīcei darboties 1 st.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
4. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.

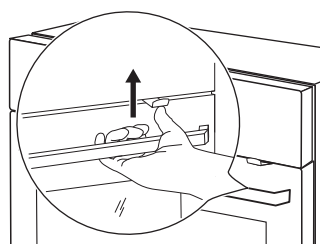
5. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
6. Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.
7. Ievietojiet piederumus un izņemamos plauktu balstus atpakaļ to sākotnējā vietā.

Mehāniska bērnu drošības funkcija

Cepeškrāsnij ir uzstādīta mehāniska bērnu drošības slēdzene. Durvju bloķētājs atrodas cepeškrāsns labajā pusē zem vadības paneļa.

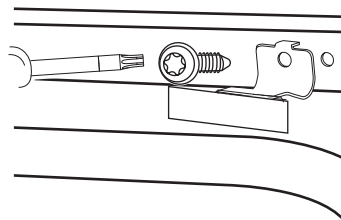
Cepeškrāsns durvju atvēršana ar bērnu drošības slēdzeni:

1. Nospiediet un turiet bērnu drošības slēdzeni uz augšu.
2. Velciet durvju rokturi, lai atvērtu durvis. Aizveriet cepeškrāsns durvis, nespiežot bērnu drošības slēdzeni.



Lai noņemtu bērnu drošības slēdzeni:

1. atveriet durvis un izņemiet bērnu drošības slēdzeni ar torx atslēgu, kas iekļauta cepeškrāsns komplektācijā.
2. Pēc bērnu drošības slēdzenes izņemšanas ieskrūvējiet skrūvi atpakaļ.



Ikdienas lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

Karsēšanas funkcijas

	Karsēšana ar ventilatoru Gaļas cepšanai un kūku cepšanai. Iestatiet zemāku temperatūru nekā Tradicionālai gatavošanai, jo ventilators krāsns iekšpusē izplata karstumu vienmērīgi.
	Augš./Apakškarsēšana Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
	SteamBake / Tīrīšana ar ūdeni Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Skatiet Apkope un tīrīšana, lai iegūtu papildinformāciju par: Tīrīšana ar ūdeni.
	Saldēta pārtika Pusfabrikātu kraukšķīguma panākšanai, piem., kartupeļiem frī, kartupeļu kroketēm vai pildītām pankūciņām.
	Picas funkcija Picas un tādu ēdienu gatavošanai, kam nepieciešams lielāks karstums no apakšas.

	Apakškarsēšana Apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu. Izmantojiet zemākā plaukta līmeni.
	Ventilatora kars. ar mitrumu Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra ierīces iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu ir iespējams samazināt. Papildinformāciju skatiet Ikdienas lietošana, Piezīmes par: Ventilatora kars. ar mitrumu.
	Grils Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
	Infratermiskā grilēšana Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu gatavošana un apbrūnināšana.

i Dažu cepeškrāsns funkciju darbības laikā apgaismojums var izslēgties automātiski, temperatūrai nokrītot zem 80°C.

Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina

prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar: IEC/EN 60350-1.

Cepečkrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepečkrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet leteikumi un padomi, Ventilatora kars. ar mitrumu.

Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.

» Ātrā uzsilšana: nospiediet un turiet nospiedi, lai saīsinātu karsēšanas laiku. Iespēja pieeja dažām karsēšanas funkcijām. Ventilators var ieslēgties automātiski.

Iestatījums: SteamBake- Gatavošana ar tvaiku

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.
2. Uzpildiet cepečkrāsns tilpnes gofrējumu ar ne vairāk kā 250 ml krāna ūdens. Neuzpildiet cepečkrāsns tilpnes tvertni gatavošanas laikā vai tad, kad ierīce ir karsta.
3. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju.
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.
5. Iepriekšēji uzkaršējiet tukšu ierīci 10 min, lai tajā rastos mitrums.
6. Ievietojiet ierīcē ēdienu.
7. Kad gatavošana beigusies, pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu izslēgtā pozīcijā, lai izslēgtu ierīci.
8. Kad ierīce ir auksta, noslaukiet atlikušo ūdeni no tilpnes padziļinājuma ar mīkstu drāniņu.



BRĪDINĀJUMS! Uzmanīgi atveriet durvis. No cepečkrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.

Iekļūšana: Izvēlne

Atveriet Izvēlni, lai piekļūtu gatavošanas palīga ēdieniem un iestatījumiem.

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz

Displejā redzams .

2. Pagrieziet vadības grozāmpogu un atlasiet ikonu, lai iekļūtu apakšizvēlnē. Nospiediet OK.

Iestatījums: Gatavošanas palīgs

Gatavošanas palīgs apakšizvēlnē sastāv no programmām, kas paredzētas konkrētiem ēdieniem. Programmas sākas ar piemērotiem iestatījumiem. Jūs varat pielāgot laiku un temperatūru gatavošanas laikā.

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .
 2. Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu . Nospiediet OK.
 3. Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu ēdienu (P1 – P...). Nospiediet OK.
 4. Pagrieziet vadības pogu, lai pielāgotu svaru. Atsevišķiem ēdieniem pieejamas iespējas. Nospiediet OK.
 5. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Nospiediet OK.
 6. Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.
- Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi	
	Pieejama svara pielāgošana.
	Uzpildiet cepečkrāsns tilpnes reljefu ar ūdeni gatavošanai ar tvaiku.

Apzīmējumi	
	Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.

Apzīmējumi	
	Plaukta līmenis. Skatiet sadaļu Produkta apraksts.

Displejā redzams **P** un **skaitlis**, kas apzīmē ēdienu, kuru varat pārbaudīt tabulā.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P1	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls	1 - 1.5 kg; 4–5 cm biezi gabali	 2 ; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P2	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts		
P3	Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts		
P4	Steiks, vidēji izcepts	180 - 220 g katram gabalam; 3 cm biezas šķēles	  3 ; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P5	Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1.5 - 2 kg	  2 ; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē.
P6	Liellopu gaļas cepetis, pusjēls (lēnā gatavošana)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm biezi gabali	 2 ; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P7	Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana)		
P8	Liellopu gaļas cepetis, labi izcepts (lēnā gatavošana)		

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P9	Liellopa fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)	0.5 - 1.5 kg; 5–6 cm biezi gabali	 2 ; cepamā paplāte Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P10	Liellopa fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)		
P11	Liellopa fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)		
P12	Teļa gaļas ceptis (piemēram, plecs)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm biezi gabali	  2 ; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē. Cepiet aplātu.
P13	Cūkas kakla vai pleca ceptis	1.5 - 2 kg	  2 ; cepamais trauks uz restota plaukta Pievienojiet 200 ml šķidruma cepamajā traukā.
P14	Cūkgaļas plēstas strēmeles (lēnā gatavošana)	1.5 - 2 kg	 2 ; cepamā paplāte Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P15	Cūkas mugura, svaiga	1 - 1.5 kg; 5–6 cm biezi gabali	 2 ; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P16	Cūkas ribas	2 - 3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 3 ; cepamā panna Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P17	Jēra kāja ar kauļu	1.5 - 2 kg; 7–9 cm biezi gabali	 2 ; cepamais trauks uz restota plaukta Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P18	Vesela vista	1 - 1.5 kg; svaigi	  2 ;  200 ml; terīne cepamajā paplātē Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P19	Vista, puse	0.5 - 0.8 kg	 3 ; cepamā paplāte

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P20	Vistas krūtiņa	180 - 200 g katram gabalam	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā.
P21	Vistas stilbiņi, svaigi	-	 3; cepmā paplāte Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.
P22	Pile, vesela	2 - 3 kg	  2; cepamais trauks uz restota plaukta Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pili otrādi.
P23	Zoss, vesela	4 - 5 kg	  2; cepmā panna Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
P24	Gaļas rulete	1 kg	 2; restotais plaukts
P25	Vesela zivs, grilēta	0.5 - 1 kg katrai zivij	 2; cepmā paplāte Pildiet zivi ar sviestu, garšvielām un garšaugiem.
P26	Zivs fileja	-	  3; sautējuma trauks uz restotā plaukta
P27	Siera kūka	-	 2;  28 cm savelkamā veidne uz restotā plaukta
P28	Ābolu kūka	-	  2;  100 - 150 ml; cepmā paplāte
P29	Ābolu tarte	-	 2; pīrāgu veidne uz restotā plaukta
P30	Ābolu pīrāgs	-	  2;  100 - 150 ml;  22 cm pīrāgu veidne uz restotā plaukta
P31	Braunijs	2 kg mīklas	 3; cepmā panna
P32	Mufini	-	  2;  100 - 150 ml; mufinu veidne uz restotā plaukta
P33	Kēkss	-	 2; kēksa veidne uz restotā plaukta
P34	Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	 2; cepmā paplāte Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P35	Daiviņas	1 kg	3 ; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
P36	Grilēti jauktie dārzeņi	1 - 1.5 kg	3 ; cepamā paplāte pārklāta ar cepamo papīru Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
P37	Kroketes, saldētas	0.5 kg	3 ; cepamā paplāte
P38	Kartupeļi, saldēti	0.75 kg	3 ; cepamā paplāte
P39	Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm	1 - 1.5 kg	2 ; sautējamā terīne uz restotā plaukta
P40	Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1 - 1.5 kg	1 ; sautējuma trauks uz restotā plaukta Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
P41	Svaiga pica, plānā	-	2 ; 100 ml; cepamā paplāte ar cepamo papīru
P42	Svaiga pica, biežā	-	2 ; cepamā paplāte izklāta ar cepamo papīru
P43	Kišs	-	2 ; cepamā veidne uz restotā plaukta
P44	Bagete / čabata / baltmaize	0.8 kg	2 ; 150ml; cepamā paplāte ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
P45	Pilngraudu / rudzu / rupjmaize	1 kg	2 ; 150ml; cepamā paplāte ar cepamo papīru / veidne uz restotā plaukta

Mainīšana: Iestatījumi

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .
2. Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu . Nospiediet OK.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu iestatījumu. Nospiediet OK.
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu vērtību. Nospiediet OK.

5. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne. Apakšizvēlne: Iestatījumi

	Iestatījums	Vērtība
01	Diennakts laiks	Mainīt
02	Displeja spilgtums	1 - 5

	Iestatījums	Vērtība
03	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens, 2 — klikšķis, 3 — skaņa izslēgta
04	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05	Laika skaitīšana	ieslēgts / Izslēgts
06	Apgaismojums (lampa)	ieslēgts / Izslēgts

	Iestatījums	Vērtība
07	Ātrā uzsīlšana	ieslēgts / Izslēgts
08	Demonstrācijas režīms	-
09	Programmatūras versija	Pārbaude
10	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

Pulksteņa funkcijas

Taimera funkciju apraksts

 Laika atgādinājums	Laika atskaites taimera iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību un var tikt iestatīta jebkurā laikā.
 Gatavošanas laiks	Lai iestatītu gatavošanas ilgumu. Beidzoties taimerī iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls, un karsēšanas funkcija automātiski izslēdzas.
 Atliktā starta laiks	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
 Laika skaitīšana	Kā parādīt ierīces darbošanās ilgumu. Maksimums ir 23 st 59 min. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību un var tikt iestatīta jebkurā laikā.

Iestatījums: Laika atgādinājums

1. Nospiediet .

Displejā redzams: 0:00 un .

2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Laika atgādinājums.

3. Nospiediet **OK**. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

Iestatījums: Gatavošanas laiks

1. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru.
2. Nospiediet  līdz displejā parādās : 0:00 un .
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu Gatavošanas laiks.
4. Nospiediet **OK**. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.
5. Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet **OK** un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

Iestatījums: Atliktā starta laiks

1. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru.
2. Nospiediet  līdz displejā parādās :  un **START**.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu sākuma laiku.
4. Nospiediet **OK**.
Displejā redzams: --:--  **STOP**.

5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai beigu laiku.
6. Nospiediet OK.
Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.
7. Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet OK un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

Iestatījums: Laika skaitīšana ⌚

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz $\equiv$, lai ievadītu Izvēlne.
2. Pagrieziet vadības regulatoru, lai izvēlētos ⚙ / Laika skaitīšana. Skatiet Ikdienu lietošana, Izvēlne: Iestatījumi.

3. Nospiediet OK.
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšanu.
5. Nospiediet OK.

Iestatījums: Diennakts laiks

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz $\equiv$, lai ievadītu Izvēlne.
2. Pagrieziet vadības regulatoru, lai izvēlētos ⚙ / Diennakts laiks. Skatiet Ikdienu lietošana, Izvēlne: Iestatījumi.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu pulksteni.
4. Nospiediet OK.

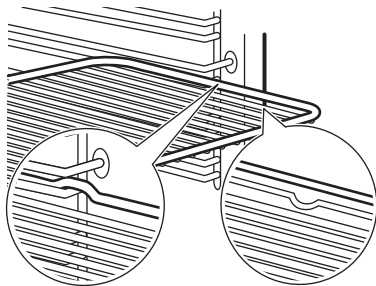
Papildpiederumu izmantošana

⚠ BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

Papildpiederumu ievietošana

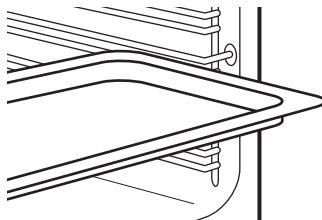
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību un aizsardzību pret sagāšanos. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos. Mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

Restots plaukts



Ievietojiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju. Pārlicinieties, ka plaukts saskaras ar krāsns iekšpusē aizmuguri.

Cepamā Paplāte / Cepamā panna



Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm. Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret cepeškrāsns iekšpusē aizmuguri.

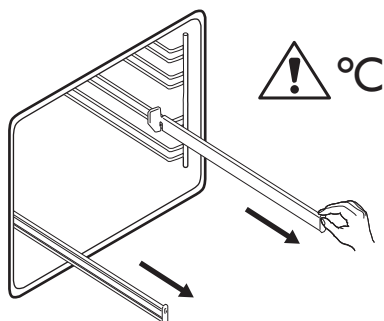
Izmantošana: Teleskopiskās vadotnes

- i** Saglabāiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas pamācību tālākai lietošanai.

Izmantojot teleskopiskās vadotnes, restotos plauktus un paplātes var ielikt un izņemt vieglāk.

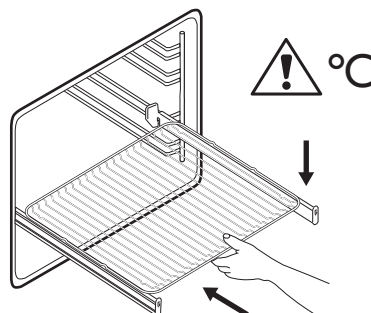
- ⚠ UZMANĪBU!** Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgājamā mašīnā. Neiesmērējiet teleskopiskās vadotnes.

1. izvelciet labo un kreiso teleskopisko vadotni.



2. Uzlieciet restoto plauktu uz teleskopiskajām vadotnēm un uzmanīgi iebīdīet cepeškrāsnī. Pirms cepeškrāsns

durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.



Papildu funkcijas

Bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

Aktivizējot ierīces lietošanas laikā, vadības panelis tiek bloķēts, nodrošinot ka netiek ietekmēti pašreizējie gatavošanas iestatījumi.

Aktivizējot laikā, kad ierīce netiek lietota, vadības panelis ir bloķēts, lai ierīce netišām netiktu ieslēgta.

Nospiediet un turiet nospiešanu , lai ieslēgtu funkciju.

Atskan signāls.  – mirgo 3 reizes, kad ir ieslēgta bloķēšana.

 – nospiediet un turiet nospiešanu, lai ieslēgtu funkciju.

Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkos, kad karsēšanas funkcija ir aktīva un nekādi iestatījumi nav mainīti, ierīce automātiski izslēgsies pēc noteikta laika perioda.

 (°C)	 (st)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maksimāli	3

Ja plānojat izmantot karsēšanas funkciju ilgāk par ierīces automātisku izslēgšanās laiku, iestatiet gatavošanas laiku. Skatiet sadaļu Pulksteņa funkcijas.

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Atliktā starta laiks.

Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

Ieteikumi un padomi

Gatavošanas ieteikumi

Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Turpmāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Skatiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Ieteikumus par enerģijas taupīšanu skatiet Energoefektivitāte.

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
°C	Temperatūra

	Papildpiederums
	Plaukta līmenis
	Gatavošanas laiks (min)

Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.

- **Picas paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm
- **Cepamā paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 26 cm
- **Podiņi** – keramiski, diametrs 8 cm, augstums 5 cm
- **Augļu pīrāga forma** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm

Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		°C		
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepmā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Maizītes, 9 gabali	cepmā paplāte vai dziļā panna	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	Restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepmā paplāte vai dziļā panna	170	2	25 - 35
Šok. kūkss ar riekstiem	cepmā paplāte vai dziļā panna	175	3	25 - 30
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	25 - 30

		°C		
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvītkūka ar pil-dījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	25 - 30
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Sālā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Vidusjūras dārzeni, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	4	25 - 30

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				°C	
Kūciņas, 20 paplātē	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Paplāte	3	170	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	3	150 - 160	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60
Smilšu mīklas cepumi	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	20 - 40
Smilšu mīklas cepumi	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45
Smilšu mīklas cepumi	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	25 - 45
Karstmaize ¹⁾	Grils	Restots plaukts	4	maks.	1 - 5

1) Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.

Apkope un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

Piezīmes par tīrīšanu

Tīrīšanas līdzekļi

- Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Notīriet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsns ietvaru.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

- Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Lietošana ikdienā

- Iztīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
- Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkaršējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšpusi tikai ar mikrošķiedras drānu.

Papildpiederumi

- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
- Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

Cepeškrāsns iekšpusē padziļinājuma tīrīšana

Iztīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.



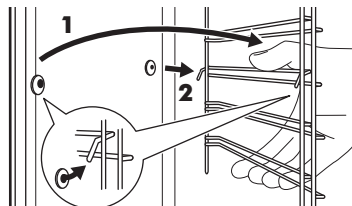
Funkcijai: SteamBake tīriet cepeškrāsni ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.

1. Ielejiet cepeškrāsns tilpnes padziļinājumā 250 ml baltā etiķa vai citronskābes. Lietojiet etiķi bez piedevām, kura skābes koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.
2. Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.
3. Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.

Plauktu balstu

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu ierīci.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
3. Pavelciet plaukta balsta aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.



4. Ievietojiet plauktu balstus atpakaļ sākotnējā stāvoklī. Atkārtojiet darbības apgrieztā secībā.

Ja tiek piegādātas teleskopiskās vadotnes, to fiksācijas tapām jābūt vērstām uz priekšu.

Tīrīšana ar ūdeni

Šī tīrīšanas procedūra izmanto mitrumu, lai notīrītu no ierīces tauku un pārtikas atlikumus.

1. Ielejiet tilpnes gofrējumā ūdeni: 200 ml.
2. Iestatiet funkciju .
3. Iestatiet temperatūru uz 90 °C.
4. Ļaujiet ierīcei darboties 30 min.
5. Izslēdziet ierīci.
6. Uzgaidiet, līdz ierīce atdziest. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

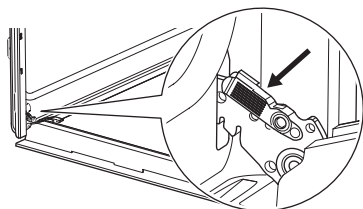
Durvju noņemšana un uzstādīšana

Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneļi. Durvju un iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

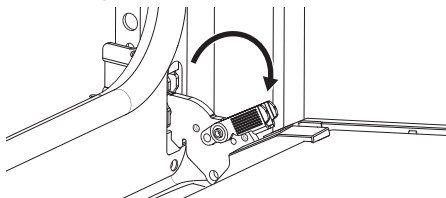


UZMANĪBU! Nelietojiet cepeškrāsni bez stikla paneļiem.

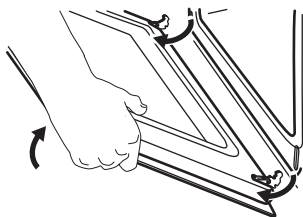
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



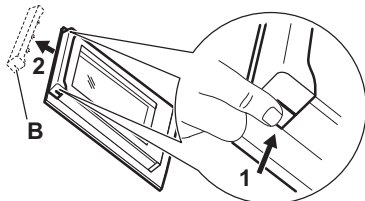
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.

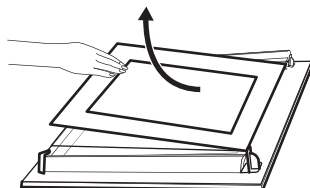


4. Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu.
5. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **B** no abām pusēm un bīdiet to uz iekšpusi, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



6. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
7. Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet

tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.



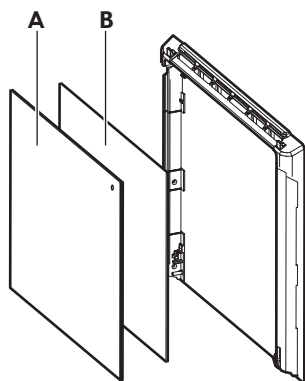
8. Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
9. Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus, durvju apmali un cepeškrāsns durvis, aizveriet abu eņģu aizslēgus.

Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

Pārliecinieties, ka stikla paneļi (**A** un **B**) ievietoti pareizā secībā. Sameklējiet simbolu / apdruku uz stikla paneļa malas. Katrs stikla panelis izskatās atšķirīgi, lai atvieglotu izjaukšanu un salikšanu.

Zonai ar sietspiedes apdruku jābūt vērstai uz durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārliecinieties, ka stikla paneļa, uz kura atrodas sietspiedes apdrukā zonas, malas nav raupjas, tām pieskaroties.

Ja uzstādītas pareizi, durvju apmales noklikšķ.



Pārliecinieties, ka uzstādāt vidējo stikla paneli pareizi tā vietā.



Spuldzes maiņa

⚠ BRĪDINĀJUMS! Elektrošoka risks. Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
3. Novietojiet drānu uz cepeškrāsns grīdas.

⚠ UZMANĪBU! Vienmēr turiet halogēna spuldzi ar drānu, lai tauku paliekas nepiedegtu uz spuldzes.

Aizmugures lampa

1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.

Traucējummeklēšana

⚠ BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

Ko darīt, ja...

Problēma	Pārbaudiet, vai...
Ierīce neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Ierīce neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Ierīce neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.
Apgaismojums ir izslēgts.	Ir aktivizēts Ventilatora kars. ar mitrumu.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Bojāta durvju blīve.	Neizmantojiet ierīci. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Displejā redzams 00:00.	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.

Problēma	Pārbaudiet, vai...
No cepeškrāsns tilpnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.

i Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu

plāksnīte atrodas uz ierīces priekšējā rāmja. Tā ir redzama, kad atverat durvis. Nenoņemiet ierīces tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis(MOD.) :	
Izstrādājuma Nr. (PNC):	
Sērijas numurs (S.N.):	

Tehniskie dati

Tehniskie dati

Izmēri (iekšējie)	Platums Augstums Dziļums	480 mm 361 mm 416 mm
Cepamās paplātes platība	1438 cm ²	
Augšējais sildelements	2300 W	
Apakšējais sildelements	1000 W	
Grils	2300 W	
Zvans	2400 W	
Kopējais vērtējums	2990 W	
Spriegums	220 - 240 V	
Frekvence	50 - 60 Hz	
Vairākas funkcijas	9	

Energoefektivitāte

Produkta informācijas lapa un produkta informācija saskaņā ar Eiropas Savienības ekodizaina un energomarkējuma noteikumiem

Piegādātāja nosaukums	IKEA	
Modeļa identifikācija	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Energoefektivitātes klase	A+	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	72 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējamā cepeškrāsns	
Svars	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grili — veiktspējas mērīšanas metodes.		

Produkta informācija par enerģijas patēriņu un maksimālo laiku, kas nepieciešams, lai sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā	0.8 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min

Elektroenerģijas taupīšanas padomi

Tālāk norādīto padomu ievērošana palīdzēs ietaupīt enerģiju ierīces lietošanas laikā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži.

Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus un tumšus, neatstarojošus traukus un konteinerus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Pirms gatavošanas iepriekš neuzkarsējiet ierīci, ja vien tas nav īpaši norādīts.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai saglabātu ēdiena siltumu vai uzsildītu citus ēdienus.

Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums vai temperatūra.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un

saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

Apsvērumi par vides aizsardzību

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko

iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Turinys

Saugos informacija	162	Priedų naudojimas	176
Saugos instrukcijos	164	Papildomos funkcijos	178
Montavimas	166	Naudingi patarimai	178
Gaminio aprašymas	167	Valymas ir priežiūra	181
Valdymo skydelis	167	Gedimų šalinimas	184
Prieš naudojant pirmą kartą	168	Techniniai duomenys	185
Kasdienis naudojimas	169	Energijos efektyvumas	185
Laikrodžio funkcijos	175	Aplinkos apsauga	187

Galimi pakeitimai.

Saugos informacija

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ir žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ir naudojimo. Visada laikykite šią instrukciją šalia prietaiso, kad galėtumėte ja pasinaudoti vėliau.

Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su buitinais prietaisais.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.

- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

Bendroji sauga

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą leidžiama tik kvalifikuotiems specialistams.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš vykdant techninės priežiūros darbus atjunkite maitinimą.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.

- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

Saugos instrukcijos

Montavimas



ISPĖJIMAS! Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar orkaitės dureles galite laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

Elektros prijungimas



ISPĖJIMAS! Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.

- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: linijų apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Sumontuokite izoliacinį įrenginį, leidžiantį atjungti prietaisą nuo visų elektros maitinimo tinklo polių. Mažiausias izoliacinio įrenginio kontakto tarpelio plotis – 3 mm.

Naudojimas



ISPĖJIMAS! Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojaus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.

- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Gali išsiveržti karštas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba, jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Konservavimui visada naudokite tik tam tinkamus stiklainius ir indus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

⚠ ĮSPĖJIMAS! Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalio apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso ertmės dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio arba nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Naudokite tik su prietaisu pateiktus arba jo gamintojo rekomenduojamus priedus.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad

prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

Valymas ir priežiūra

⚠ ĮSPĖJIMAS! Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės. Stiklinės plokštės gali suskilti.
- Pažeistas stiklines durelių plokštes nedelsiant pakeiskite naujomis. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Išmontuodami prietaiso dureles būkite labai atsargūs. Durelės sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

Vidinis apšvietimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės. Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

Išmetimas



ĮSPĖJIMAS! Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.

- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.
- Nuimkite dureles, kad vaikai ir naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.
- **Pakuotės medžiaga:**
Pakavimo medžiaga perdirbama. Plastikinės dalys pažymėtos tarptautinėmis santrumpomis, pvz., PE, PS ir kt. Pakuotės medžiagą išmeskite į šiuo tikslu jūsų vietinėje atliekų tvarkymo įmonėje pateiktus kontenerius.

Montavimas



ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

Įrengimas



Kaip įrengti, žr. surinkimo instrukciją.

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

Kabelio skerspjūvis turi atitikti bendrąjį prietaiso vardinę lentelėje nurodytą galią. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

Elektros įrengimas



ĮSPĖJIMAS! Elektrą prijungti privalo tik kvalifikuotas elektrikas.



Gamintojas nėra atsakingas, jeigu jūs nesiimate saugos skyriuose nurodytų saugos priemonių.

Šios orkaitės komplekte yra tik pagrindinis laidas.

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm ²)
iki 1380	3 x 0.75
iki 2300	3 x 1
iki 3680	3 x 1.5

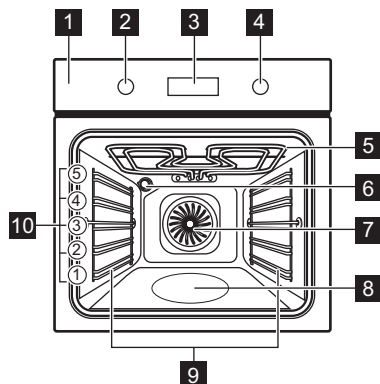
Įžeminimo laidas (žalias / geltonas) turi būti 2 cm ilgesnis nei rudas fazės ir mėlynas neutralusis laidas.

Kabelis

Tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

Gaminio aprašymas

Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas

- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lemputė
- 7 Ventiliatorius
- 8 Orkaitės vidaus įduba – Indas valymui vandeniu
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Vietos lentynoje

Priedai

- **Grotelės** x 1
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda** x 1
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepinimo indas** x 1
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Teleskopiniai bėgeliai** x 1 komplektas
Lentynėlėms ir skardoms.

Valdymo skydelis

Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Kad įjungtumėte prietaisą:

1. Spustelėkite reguliatorius. Regulatoriai išsitrauks.
2. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte.
3. Pasukite valdymo reguliatorių, kad pakeistumėte nustatymą.

Kai prietaisą norėsite išjungti, pasukite kaitinimo funkcijų reguliatorių į išjungimo padėtį **0**.

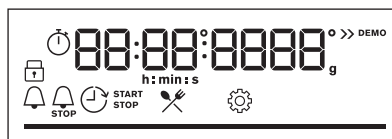
Valdymo skydelio apžvalga

	Paspauskite, kad nustatytumėte laikmačio funkcijas.
	Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: Greitasis įkaitinimas.

	Paspauskite, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaiso lemputę.
	Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: Užraktas.
OK	Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

Ekranio indikatoriai

Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis:



	Prietaisas yra užrakintas.
	Submeniu: Kepimo vadovas.
	Submeniu: Nustatymai
	Greitas įkaitinimas – įjungta.
	Įjungta ruošimo garuose funkcija.
	Laikmatis – įjungta.

	Kepimo laikas – įjungta.
	Atidėto paleidimo laikas – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.
	Progreso juosta rodo, kada prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą arba kada baigiasi maisto gaminimo trukmė.

Prieš naudojant pirmą kartą

ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

Laiko nustatymas

Pirmą kartą prijungę prietaisą prie elektros maitinimo šaltinio palaukite, kol valdymo skydelyje pamatysite: "00:00" arba "12:00" (priklauso nuo modelio).

1. Pasukite reguliatorių, kad nustatytumėte laiką.
2. Paspauskite OK.

Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

Prieš naudodami ir dėdami maistą pirmą kartą, pakaitinkite tuščią prietaisą. Prietaisas gali skleisti nemalonų kvapą ir dūmus. Išankstinio įkaitinimo metu vėdinkite patalpą.

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Žr. Kasdienis naudojimas. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.

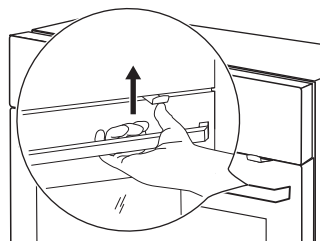
4. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
5. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
6. Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
7. Sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

Mechaninis vaikų saugos užraktas

Orkaitėje įmontuotas mechaninis užraktas nuo vaikų. Šis durelių užraktas yra žemiau valdymo skydelio, orkaitės dešinėje pusėje.

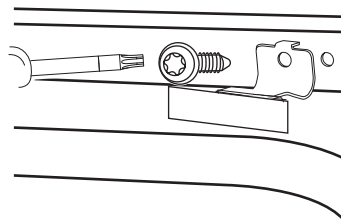
Norint atidaryti orkaitės dureles su užraktu nuo vaikų:

1. Nuspauskite ir pakelkite užraktą.
2. Patraukite durų rankenėlę, kad jas atidarytumėte. Uždarydami orkaitę užrakto nespauskite.



Užrakto išmontavimas:

1. atidarykite orkaitę ir naudodami su kartu tiekiamą šešiakampių galvūčių raktą nusukite užraktą.
2. Išmontavę užraktą, varžtą įsukite atgal.



Kasdienis naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

Kaitinimo funkcijos

	Karšto oro srautas Mėsai skrudinti ir pyragams kepti. Nustatykite žemesnę temperatūrą nei pasirinkę viršutinio / apatinio kaitinimo funkciją, nes ventiliatorius tolygiai paskirsto kaitrą orkaitės viduje.
	Apatinis + viršutinis kaitinimas Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
	SteamBake / Valymas vandeniu Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Daugiau informacijos žr. „Valymas ir priežiūra“ Valymas vandeniu.
	Šaldytas maistas Traškiems pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams.
	Picos programa Tinka kepti picą ir kitus patiekalus, kuriems reikalingas kaitinimas iš apačios.

	Apatinis kaitinimas Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui. Naudokite žemiausią lentynos padėtį.
	Drėgnas konvek. kepimas Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra prietaise gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Daugiau informacijos žr. „Kasdienis naudojimas“, „Pastabos“: Drėgnas konvek. kepimas.
	Grilis Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
	Turbo grilis Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Apkepams ruošti ir skrudinti.

i Pasirinkus kai kurias orkaitės funkcijas, lemputė gali išsijungti automatiškai temperatūrai nukritus žemiau 80 °C.

Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Patikros pagal: IEC/EN 60350-1.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veikėtų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite „Naudingi patarimai“, „Drėgnas konvek. kepimas“.

Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

1. Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
2. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.

» Greitas įkaitinimas – paspauskite ir palaikykite, kad sutrumpintumėte kaitinimo laiką. Galima su kai kurioms kaitinimo funkcijoms. Ventilatorius gali įsijungti automatiškai.

Nustatymas: SteamBake- Maisto ruošimas garuose

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Įpilkite į orkaitės vidaus įdubą 250 ml vandens iš čiaupo. Kai gaminate maistą ar kai orkaitė įkaitusi nebandykite papildyti vandeniu skirtos įdubos.
3. Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją , pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
4. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.
5. Pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min, kad padidėtų drėgmė.
6. Įdėkite maistą į prietaisą.
7. Baigę gaminti, pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.
8. Kai prietaisas atvėsta, minkšta šluoste pašalinkite likusį vandenį iš ertmės įdubos.



ISPĖJIMAS! Lėtai atidarykite dureles. Staiga išsiveržę garai gali nudeginti!

Įvedimas: Meniu

Atverkite meniu, kad galėtumėte pasirinkti kepimo vadovą ar nustatymus.

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į  padėtį.

Ekrane matysite  .

2. Norėdami atverti submeniu, valdymo rankenėle pasirinkite jo piktogramą. Paspauskite OK.

Nuostata: Kepimo vadovas

Kepimo vadovas antrinį meniu sudaro konkretiems patiekalams sukurtos programos. Programos paleidžiamos su atitinkamai parinktais nustatymais. Gaminimo metu galite keisti programos laiką ir temperatūrą.

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į  padėtį.
2. Valdymo rankenėle pasirinkite . Paspauskite OK.
3. Valdymo rankenėle pasirinkite patiekalą (pvz., P1). Paspauskite OK.
4. Valdymo rankenėle pasirinkite svorį. Ši parinktis galima tik su tam tikrais patiekalais. Paspauskite OK.
5. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite OK.
6. Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

Submeniu: Kepimo vadovas

Paaiškinimas	
	Galima svorio korekcija.
	Jei norite naudoti ruošimo garuose funkciją, pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandens.
	Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.

Paaiškinimas	
	Lentynėlės lygis. Žr. Gaminio aprašymas.

Ekrane rodomas **P** ir patiekalo **numeris**, kurį rasite lentelėje.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P1	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 2 ; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P2	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas		
P3	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas		
P4	Kepsnys, vidutiniškai iškeptas	180 - 220 g vienam gabalui; 3 cm storio griežiniai	  3 ; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P5	Jautienos kepsnys / troškiny (antrektas, šlaunies kepsnys, storas paslėpsnis)	1.5 - 2 kg	  2 ; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą.
P6	Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 2 ; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P7	Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		
P8	Jautienos kepsnys, gerai iškeptas (kepimas žemoje temperatūroje)		

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P9	Jautienos filė, lengvai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)	0.5 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	☐ 2 ; kepimo skarda Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P10	Jautienos filė, vidutiniškai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
P11	Jautienos filė, gerai iškepta (kepimas žemoje temperatūroje)		
P12	Veršienos kepsnys (pvz., nugarinė)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm storio gabalai	☐☐ 2 ; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą. Uždengtas kepsnys.
P13	Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys	1.5 - 2 kg	☐☐ 2 ; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Į keptamą patiekalą įpilkite 200 ml skysčio.
P14	Plėšytai kiaulienai (ruošimas žemoje temperatūroje)	1.5 - 2 kg	☐ 2 ; kepimo skarda Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.
P15	Kiaulienos nugarinė, šviežia	1 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	☐ 2 ; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P16	Kiaulienos šonkauliukai	2 - 3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkauliukus	☐ 3 ; gili keptuvė Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P17	Ėrienos koja su kaulu	1.5 - 2 kg; 7–9 cm storio gabalai	☐ 2 ; patiekalo kepimas ant kepimo padėklo Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P18	Visas viščiukas	1 - 1.5 kg; šviežias	2; 200 ml; troškinimo inde ant kepimo skardos Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštinę apverskite, kad vienodai paskrustų.
P19	Viščiukas, pusė	0.5 - 0.8 kg	; 3; kepimo skarda
P20	Viščiuko krūtinėlė	180 - 200 g gabalui	2; 2; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
P21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	3; kepimo skarda Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
P22	Visa antis	2 - 3 kg	2; patiekalo kepimas ant vielinės lentynėlės Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.
P23	Visa žąsis	4 - 5 kg	2; gyli keptuvė Įdėkite mėsą į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.
P24	Mėsos vyniotinis	1 kg	2; vielinė lentynėlė
P25	Žuvis, kepta ant grot.	0.5 - 1 kg vienai žuviai	2; kepimo skarda Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite prieskoniais bei žolelėmis.
P26	Žuvies filė	-	3; 3; kepkite patiekalą ant vielinės lentynėlės
P27	Sūrio pyragas	-	2; 28 cm užveržiama kepimo forma ant vielinės lentynėlės
P28	Obuolių pyragas	-	2; 100 - 150 ml; kepimo skardoje
P29	Obuolių tortas	-	2; pyrago forma ant vielinės lentynėlės
P30	Obuolių pyragas	-	2; 100 - 150 ml; 22 cm pyrago formoje ant vielinės lentynėlės

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P31	Šokoladiniai sausainėliai	2 kg tešlos	 3 ; gili keptuvė
P32	Keksiukai	-	  2 ;  100 - 150 ml; keksiukų padėkle ant grotelių
P33	Pyragas su priedais	-	 2 ; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės
P34	Keptos bulvės	1 kg	 2 ; kepimo skarda Sudėkite neluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos.
P35	Keptos bulvytės	1 kg	 3 ; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Supjaustykite bulves skiltelėmis.
P36	Ant grilio kepin-tos daržovės	1 - 1.5 kg	 3 ; kepimo skardoje su kepimo popieriumi Supjaustykite daržoves.
P37	Kroketai, užšaldyti	0.5 kg	 3 ; kepimo skarda
P38	Šaldytos bulvytės	0.75 kg	 3 ; kepimo skarda
P39	Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais	1 - 1.5 kg	 2 ; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės
P40	Bulvių plokštainis (žalios bulvės)	1 - 1.5 kg	 1 ; troškinkite patiekalą ant vielinės lentynėlės Praėjus pusei maisto gamavimo trukmės, patiekalą apverskite.
P41	Šviežia pica, plona	-	  2 ;  100 ml; kepimo skarda, išklota kepimo popieriumi
P42	Šviežia pica, stora	-	  2 ; kepimo skardoje su kepimo popieriumi
P43	Pyragas „Quiche“	-	 2 ; kepimo skarda ant vielinės lentynėlės

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P44	Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona	0.8 kg	  2 ;  150ml; kepimo skardoje , išsklotoje kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
P45	Viso grūdo / ruginė / juoda duona	1 kg	  2 ;  150ml; kepimo skardoje , išsklotoje kepimo popieriumi / kepimo formoje ant grotelių

Keičiama: Nustatymai

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į  padėtį.
2. Valdymo rankenėle pasirinkite .
Paspauskite OK.
3. Norėdami pasirinkti nustatymą pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite OK.
4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad sureguliuotumėte reikšmę. Paspauskite OK.
5. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išeitumėte iš Meniu.

Submenu: Nustatymai

	Nustatymai	Reikšmė
01	Paros laikas	Pakeisti
02	Ekrano ryškumas	1 - 5
03	Mygtukų tonai	1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3 – garsas išjungtas

	Nustatymai	Reikšmė
04	Ispėjamo signalo garsas	1 - 4
05	Laikmatis	Ijungti / išjungti
06	Orkaitės apšvietimas	Ijungti / išjungti
07	Greitas įkaitinimas	Ijungti / išjungti
08	Demonstracinis režimas	-
09	Programinės įrangos versija	Tikrinti
10	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

Laikrodžio funkcijos

Laikmačio funkcijų aprašymas

 Laikmatis	Laikmačiui nustatyti. Laikui pasibaigus išgirsite signalą. Ši funkcija niekaip neveikia prietaiso veikimo ir gali būti nustatyta bet kada.
---	--

 STOP Kepimo laikas	Maisto ruošimo laikui nustatyti. Pasibaigus laikui išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
---	---

 Atidėto paleidimo laikas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
 Laikmatis	Prietaiso veikimo trukmei parodyti. Didžiausia reikšmė – 23 val 59 min. Ši funkcija niekaip neveikia prietaiso veikimo ir gali būti nustatyta bet kada.

Nuostata: Laikmatis

1. Paspauskite .

Ekrane matysite: 0:00 ir .

2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Laikmatis.
3. Paspauskite OK. Laikmatis iškart pradeda atgalinį skaičiavimą.

Nuostata: Kepimo laikas

1. Valdymo rankenėlėmis pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Palaikykite nuspaudę , kol ekrane pamatysite: 0:00 ir  STOP.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Kepimo laikas.
4. Paspauskite OK. Laikmatis iškart pradės atgalinį skaičiavimą.
5. Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

Nuostata: Atidėto paleidimo laikas

1. Valdymo rankenėlėmis pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Palaikykite nuspaudę , kol ekrane pamatysite:  ir START.

3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pradžios laiką.

4. Paspauskite OK.

Ekrane matysite: --:--  STOP.

5. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pabaigos laiką.

6. Paspauskite OK.

Laikmatis pradeda atgalinį skaičiavimą nustatytu paleidimo laiku.

7. Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

Nuostata: Laikmatis

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte  / Laikmatis. Žr. „Kasdienis naudojimas“, „Meniu“: Nustatymai.
3. Paspauskite OK.
4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte laikmatį.
5. Paspauskite OK.

Nustatymas: Paros laikas

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte  / Paros laikas. Žr. „Kasdienis naudojimas“, „Meniu“: Nuostatos.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte laikrodį.
4. Paspauskite OK.

Priedų naudojimas

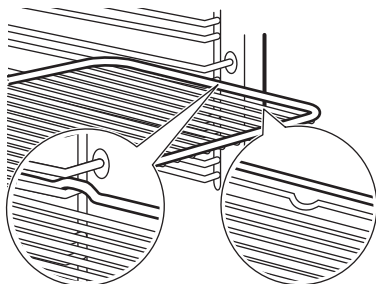


ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

Priedų naudojimas

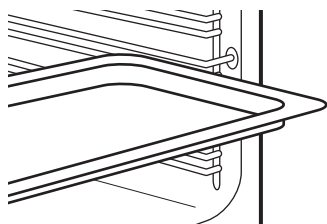
Mažas įdubimas viršuje apsaugo nuo pavirtimo ir padidina bendrą saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Lentynos krašteliai neleidžia indams nuo jos nuslysti.

Grotelės



Įstumkite grotelės tarp lentynos laikiklių taip, kad kojelės būtų nukreiptos žemyn. Pasirūpinkite, kad lentyna liestųsi prie orkaitės vidaus sienelės.

Kepimo padėklas / Gili kepimo skarda



Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių. Kepimo skardą įkiškite iki orkaitės galo.

Teleskopiniai bėgeliai naudojimas



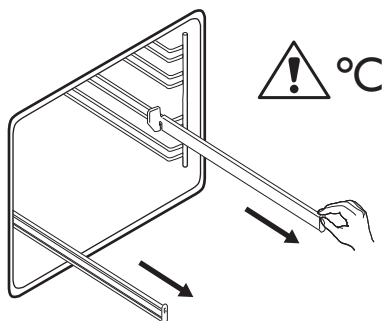
Pasilikite ištraukiamųjų bėgelių montavimo instrukciją ateičiai.

Naudodami teleskopinius bėgelius, galite lengvai įdėti ir ištraukti grotelės ir skardas.

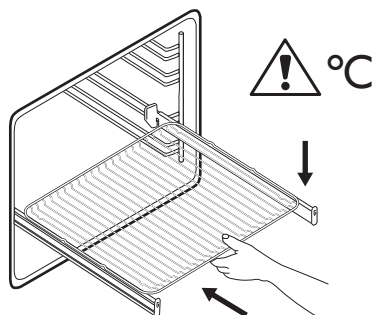


DĖMESIO Neplaukite ištraukiamųjų bėgelių indaplovėje. Netepkite ištraukiamųjų bėgelių jokiais tepalais.

1. Ištraukite kairės ir dešinės pusės bėgelius.



2. Ant ištraukiamųjų bėgelių padėkite grotelės ir atsargiai juos įstumkite į orkaitę. Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtinai iki galo atgal į orkaitę įstumkite ištraukiamuos bėgelius.



Papildomos funkcijos

Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Jei įjungsite, kai prietaisas naudojamas, valdymo skydelis užsirakins, kad pasirinkti nustatymai išliktų nepakitę.

Jei įjungsite, kai prietaisas išjungtas, valdymo skydelis liks užrakintas, kad atsitiktinai neįjungtumėte prietaiso.

Paspauskite , kad įjungtumėte funkciją.

Suveiks garsinis signalas.  – kai užraktas įsijungs, sumirksės 3 kartus.

 – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte funkciją.

Automatinis išsijungimas

Saugumo sumetimais prietaisas po kurio laiko išsijungia automatiškai, jeigu veikia kaitinimo funkcija ir nėra pakeičiamos nuostatos.

 (°C)	 (val)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maks.	3

Jeigu ketinate naudotis kaitinimo funkcija ilgiau nei laikotarpį, po kurio suveikia automatinis išsijungimas, nustatykite maisto gaminimo trukmę. Žr. Laikrodžio funkcijos.

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Atidėto paleidimo laikas.

Ventiliatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungs, aušinimo ventiliatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

Naudingi patarimai

Gaminimo rekomendacijos

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei galbūt esate įpratę. Toliau pateikiamos konkrečioms patiekalams rekomenduojamos gaminimo temperatūros, trukmės ir lentynų padėty.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Energijos taupymo patarimai pateikti Energijos efektyvumas.

Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
°C	Temperatūra
	Priedai
	Lentynos padėtis
	Maisto gaminimo trukmė (min)

- **Picos skarda** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm
- **Kepimo indas** – tamsus, neatspindintis, skersmuo 26 cm
- **Kepimo indeliai** – keraminiai, skersmuo 8 cm, aukštis 5 cm
- **Kepimo forma** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm

Drėgnas konvek. kepimas

Laikykites toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsius ir šviesos neatspindinčius indus bei padėklus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesūs ir šviesą atspindintys indai.

		°C		
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	20 - 30
Bandelės, 9 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	30 - 40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	vielinė lentynėlė	220	2	10 - 15
Biskvitinis vyniotinis	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	25 - 35
Šokoladiniai sausainėliai	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	175	3	25 - 30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25 - 30
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	15 - 25
Viktorijos sumuštinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	40 - 50
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	20 - 25

		°C		
Visa žuvis, 0,2 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	25 - 35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	25 - 30
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	200	3	35 - 45
Šašlykas, 0,5 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	200	3	25 - 30
Sausainiai, 16 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	20 - 30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	25 - 35
Keksiukai, 12 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	30 - 40
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	25 - 30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	150	2	25 - 35
Tarteletės, 8 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	20 - 30
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	35 - 45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25 - 30
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	4	25 - 30

Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

				°C	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo padėklas	3	170	20 - 35

				°C	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	3	150 - 160	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	2 ir 4	150 - 160	20 - 35
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70 - 90
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	70 - 90
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	170	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Karšto oro srautas	Grotelės	2 ir 4	160	40 - 60
Trapios tešlos sausainiai	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	3	140 - 150	20 - 40
Trapios tešlos sausainiai	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	2 ir 4	140 - 150	25 - 45
Trapios tešlos sausainiai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo padėklas	3	140 - 150	25 - 45
Skrebutis ¹⁾	Grilis	Grotelės	4	maks.	1 - 5

¹⁾ Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

Valymas ir priežiūra

 **ĮSPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

Pastabos dėl valymo

Valymo priemonės

- Prietaiso priekį valykite mikroplušto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus

ploviklio tirpale. Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpiklį aplink ertmės rėmą.

- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu.

Kasdienis naudojimas

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaiso vidų. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo nusauskite prietaiso vidų naudodami tik mikropluošto šluostę.

Priedai

- Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Neplaukite priedų indaplovėje.
- Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

Apatinės įdubos valymas

Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.

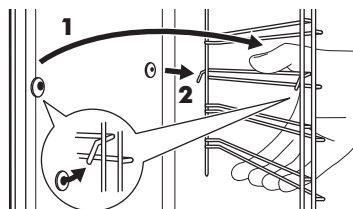
 Naudojant funkciją SteamBake, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklą.

- Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto arba citrinos rūgšties. Naudokite ne stipresnį nei 6 % rūgštingumo actą be priedų.
- Palaukite 30 min, kol actas ištirpdytų likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.
- Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

- Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
- Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.
- Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite.



- Sudėkite lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis. Pakartokite veiksmus atvirkštine tvarka.

Jei tiekiami ištraukiami bėgeliai, tuomet jų atraminiai kaišiai turi būti atsukti į priekį.

Valymas vandeniu

Valymo procedūros metu drėgmė naudojama iš prietaiso pašalinti riebalus ir maisto likučius.

- Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą: 200 ml.
- Nustatykite funkciją .
- Nustatykite 90 °C temperatūrą.
- Leiskite prietaisui veikti 30 min.
- Išjunkite prietaisą.
- Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Išsausinkite vidų minkšta šluoste.

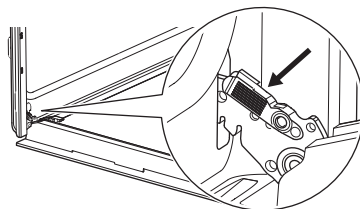
Durelių išėmimas ir įdėjimas

Orkaitės durelės yra trijų stiklo dalių. Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo dalis, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo dalis, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.

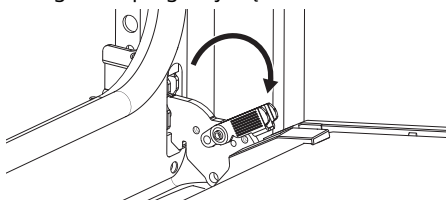


DĖMESIO Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

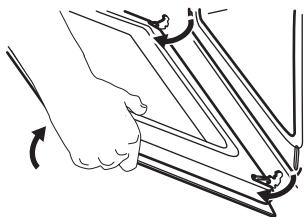
- Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



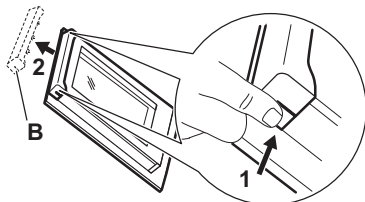
2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



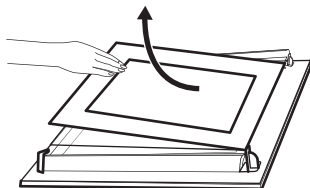
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad iššiumtėtė.



4. Paguldykite dureles ant minkšto audinio, pakloto ant stabilaus paviršiaus.
5. Laikydami durelių apdailą **B** abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.



6. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėtė.
7. Laikydami už viršutinio krašto atsargiai, vieną po kitos, ištraukite stiklo dalis. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitinkinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.

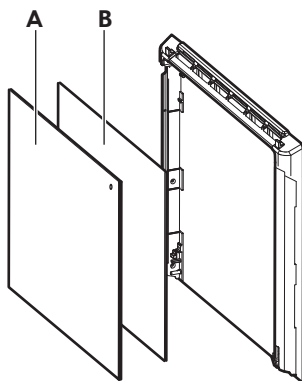


8. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusauskinkite. Neplaukite stiklo dalių indaplovėje.
9. Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes, durelių apdailą ir orkaitės dureles, uždarykite abiejų lankstų fiksatorius. Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Pasirūpinkite, kad stiklo plokštes (**A** ir **B**) atgal sudėtumėtė tinkama eilės tvarka. Spaudos ženklą ieškokite stiklo plokštės šone. Kiekviena stiklo plokštė pažymėta skirtingai, kad būtų paprasčiau išrinkti ir surinkti.

Spaudiniai ant stiklo turi būti nukreipti į durelių vidų. Įsitinkinkite, kad įdėjus stiklo dalį rėmo paviršius padengtoje vietoje nebūtų šiurkštus liesti.

Tinkamai įdėta durelių apdaila užsifiksuoja.



Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo dalis tolygiai atsiremtų į atramas.



Lemputės keitimas



ĮSPĖJIMAS! Elektros smūgio pavojus.
Lemputė gali būti karšta.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.

3. Padėkite ant orkaitės dugno šluostę.



DĖMESIO Halogeninę lempuotę laikykite suėmę audiniu, kad nepaliktumėte riebalų ir jie nepridegtų.

Galinė lempuotė

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempuote.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

Gedimų šalinimas



ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

Ką daryti, jeigu...

Triktis	Patikrinkite:
Prietaisas neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Prietaisas neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Prietaisas neįkaista.	Užraktas yra išjungta.
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepinimas – įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegė lempuotė.
Pažeista durų tarpinė.	Nesinaudokite prietaisu. Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Ekrane matysite 00:00.	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Iš vidinės įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.



Jeigu valdymo skydelyje matote klaidos kodą, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite elektros saugiklį, kad vėl įjungtumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Vardinę lentelę rasite ant priekinio prietaiso rėmo. Jį pamatysite

atidarež dureles. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.):	
-----------------	--

Gaminio numeris (PNC):	
Serijos numeris (S.N.):	

Techniniai duomenys

Techniniai duomenys

Matmenys (vidiniai)	Plotis Aukštis Gylis	480 mm 361 mm 416 mm
Kepimo padėklo sritis	1438 cm ²	
Viršutinis šildymo elementas	2300 W	
Apatinis šildymo elementas	1000 W	
Grilis	2300 W	
Žiedas	2400 W	
Bendras vertinimas	2990 W	
Įtampa	220 - 240 V	
Dažnis	50 - 60 Hz	
Funkcijų skaičius	9	

Energijos efektyvumas

Gaminio informacinis lapas ir informacija apie gaminį atitinka ES energijos vartojimo efektyvumo ženklinimo ir ekologinio projektavimo reglamentus

Tiekėjo pavadinimas	IKEA
Modelio identifikatorius	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas

Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalo garsumas	72 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.		

Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0.8 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min

Patarimai, kaip taupyti energiją

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinėkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius ir tamsius, šviesos neatspindinčias kepimo formas ir indus, kad sutaupytumėte daugiau energijos.

Prieš gamindami maistą prietaiso nešildykite, nebent būtų aiškiai nurodyta kitaip.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių
Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupsite energiją.

Liekamasis karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likutinio prietaiso karščio.

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

Kai išjungsite prietaisą, ekrane matysite nurodytą liekamąjį karštį arba temperatūrą.

Patiekalų laikymas šilumoje
Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir naudokite likutinį karštį, kad palaikytumėte patiekalų šilumą. Ekrane matysite likutinio karščio indikatorį arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą
Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl

įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

Aplinkos apsauga

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų

prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	188	Korzystanie z akcesoriów	204
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	190	Dodatkowe funkcje	205
Instalacja	193	Wskazówki i porady	206
Opis produktu	194	Pielęgnacja i czyszczenie	209
Panel sterowania	194	Rozwiązywanie problemów	211
Przed pierwszym użyciem	195	Dane techniczne	212
Codzienne użytkowanie	196	Efektywność energetyczna	213
Funkcje zegara	202	Ochrona środowiska	214

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .

- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.

- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Instalacja



OSTRZEŻENIE! Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
 - Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
 - Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
 - Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
 - Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
 - Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
 - Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
 - Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE! Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w urządzenie odcinające zasilanie wszystkich biegunów. Urządzenie odcinające zasilanie musi

zapewniać odległość izolacyjną rozłączonych biegunów co najmniej 3 mm.

Sposób używania



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- W pobliżu urządzenia ani na nim nie wolno umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu emalii:
 - nie stawiać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.

- Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
- Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
- Podczas wyjmowania lub instalowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z tym urządzeniem lub zalecanych przez producenta.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

Konserwacja i czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE! Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby urządzenia.
- Natychmiast wymienić szyby drzwi, gdy są uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Podczas wyjmowania drzwi z urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.

- Stosując aerozol do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.

Oświetlenie wewnętrzne

⚠ OSTRZEŻENIE! Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

Utylizacja

⚠ OSTRZEŻENIE! Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontuj drzwi, aby zapobiec uwięzieniu dzieci i zwierząt w urządzeniu.
- **Materiały opakowaniowe:**

Materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu. Części plastikowe są oznaczone międzynarodowymi skrótami, takimi jak PE, PS itp. Wyrzucić materiał

opakowaniowy do pojemników do tego przeznaczonych w lokalnym zakładzie utylizacji odpadów.

Instalacja

 **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Montaż

 Przed zainstalowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją montażu.

Instalacja elektryczna

 **OSTRZEŻENIE!** Instalację elektryczną musi wykonać wykwalifikowana osoba.

 Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Piekarnik jest wyposażony tylko w przewód zasilający.

Przewód

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany:

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

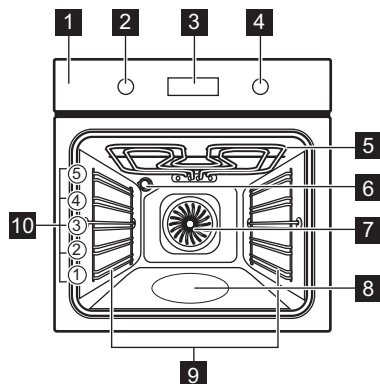
Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1.5

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

Opis produktu

Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Ekran

- 4 Pokrętko sterowania
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Wnęka komory – zbiornik systemu czyszczenia wodą
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

Akcesoria

- **Ruszt x 1**
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta x 1**
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha x 1**
Do pieczenia ciata i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe x 1 zestaw**
Do półek i blach.

Panel sterowania

Włączanie i wyłączanie urządzenia.

Aby włączyć urządzenie:

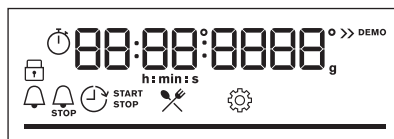
1. Nacisnąć te pokrętki. Pokrętko wysuwa się.
2. Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.
3. Obrócić pokrętko sterowania, aby wyregulować ustawienia.

Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie **0**.

	Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie urządzenia.
	Nacisnąć i przytrzymać, aby ustawić funkcję: Blokada
OK	Nacisnąć, aby potwierdzić wybór.

Wskaźniki na wyświetlaczu

Wyświetlacz z podstawowymi funkcjami:



Widok panelu sterowania

	Nacisnąć, aby ustawić funkcje timera.
	Nacisnąć i przytrzymać, aby ustawić funkcję: Szybkie nagrzewanie

	Urządzenie jest zablokowane.
--	------------------------------

	Podmenu: Gotowanie wspomaganie.
	Podmenu: Ustawienia
	Szybkie nagrzewanie jest wł.
	Pieczenie parowe jest włączone.
	Minutnik jest wł.
	Czas pieczenia jest wł.

	Uruchomienie z opóźnieniem jest wł.
	Stoper jest wł.
	Pasek postępu – wskazuje, kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę lub czas pieczenia dobiegnie końca.

Przed pierwszym użyciem

 **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: **"00:00"** lub **"12:00"** (w zależności od modelu).

1. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia.
2. Naciśnąć przycisk **OK**.

Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzyć pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Patrz Codzienne użytkowanie. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.

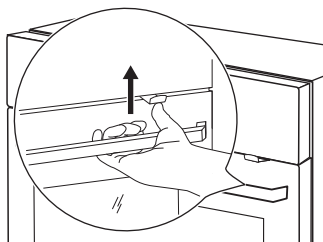
4. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
5. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
6. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
7. Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach z powrotem w pierwotnym położeniu.

Mechaniczna blokada uruchomienia

Piekarnik wyposażono w blokadę uruchomienia. To blokada drzwi po prawej stronie piekarnika, pod panelem sterowania.

Aby otworzyć drzwi przy włączonej blokadzie uruchomienia:

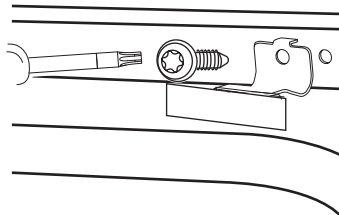
1. Naciśnąć i przytrzymać blokadę uruchomienia.
2. Pociągnąć za uchwyt drzwi, aby je otworzyć. Zamknąć drzwi piekarnika bez naciskania blokady uruchomienia.



Aby wyłączyć blokadę uruchomienia:

1. Otworzyć drzwi i wyjąć blokadę uruchomienia za pomocą klucza TORX dostarczonego z piekarnikiem.

2. Zamocować śrubę po usunięciu blokady uruchomienia.



Codzienne użytkowanie



OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Funkcje pieczenia

	Termoobieg Do pieczenia mięsa i ciast. Ustawić temperaturę niższą niż do pieczenia tradycyjnego, ponieważ wentylator równomiernie rozprowadza ciepło wewnątrz piekarnika.
	Górna/dolna grzałka Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
	SteamBake / Czystczenie wodą Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania. W Pielęgnacja i czyszczenie podano więcej informacji na temat: Czystczenie wodą.

	Potrawy mrożone Do przyrządzania produktów gotowych, np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonów itp., tak aby nadać im chrupkość.
	Funkcja Pizza Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które trzeba bardziej nagrzać od dołu.
	Grzałka dolna Do przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem. Użyć najniższej półki.
	Termoobieg wilgotny Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Moc grzania może się zmniejszyć. Aby uzyskać więcej informacji, patrz Codzienne użytkowanie, Uwagi dotyczące: Termoobieg wilgotny.

	Grill Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
	Turbo grill Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.

-  Podczas działania niektórych funkcji piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.

Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Instrukcje dotyczące przygotowania potraw, patrz Wskazówki i porady, Termoobieg wilgotny.

Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję pieczenia.
2. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę.

 Szybkie nagrzewanie – nacisnąć i przytrzymać, aby skrócić czas nagrzewania. Opcja ta dostępna jest z niektórymi funkcjami pieczenia. Wentylator może wyłączyć się automatycznie.

Ustawienie: SteamBake – pieczenie parowe

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wytłoczenie komory należy napełnić maksymalnie 250 ml wody z kranu. Wnęki komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy urządzenie jest gorące.
3. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję pieczenia .
4. Obrócić pokrętkę regulacyjną, aby ustawić temperaturę.
5. Aby wytworzyć wilgotność, należy nagrzewać wstępnie puste urządzenie przez 10 min.
6. Włożyć potrawę do urządzenia.
7. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętkę funkcji pieczenia do pozycji wyłączonej, aby wyłączyć urządzenie.
8. Gdy urządzenie ostygnie, usunąć miękką ściereczką pozostałą wodę z wgłębienia komory.

 **OSTRZEŻENIE!** Ostrożnie otworzyć drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.

Wejście: Menu

Otworzyć Menu, aby przejść do potraw z gotowaniem wspomaganym i ustawień.

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia na .
- Wyświetlacz pokazuje  .
2. Obrócić pokrętkę sterującą i wybrać ikonę, aby przejść do podmenu. Nacisnąć przycisk OK.

Ustawienie: Gotowanie wspomagane



Gotowanie wspomagane podmenu zawiera programy przeznaczone do konkretnych potraw. Programy rozpoczynają się z odpowiednim ustawieniem. Podczas pieczenia można ustawić czas i temperaturę.

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia na .
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać . Nacisnąć OK.
3. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać potrawę (P1-P...). Nacisnąć OK.
4. Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić wagę. Opcja dostępna jest dla wybranych potraw. Nacisnąć OK.
5. Włożyć do urządzenia. Nacisnąć OK.
6. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

Podmenu: Gotowanie wspomagane

Legenda	
	Dostępna regulacja ciężaru.
	Do pieczenia parowego należy napęłnić wgłębienie wodą.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.
	Poziom umieszczania potraw. Patrz Opis produktu.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **P** oraz **numer** dania, które można sprawdzić w tabeli.

	Potrawa	Ciężar	Poziom półki/akcesoria
P1	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona	1 - 1.5 kg; 4-5 cm grube kawałki	 2 blacha do pieczenia Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P2	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona		
P3	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona		
P4	Stek, średnio wypieczony	180 - 220 g na sztukę; 3 cm grube plastry	  3 ; brytfanna na ruszcie Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P5	Pieczeń wołowa / duszona (żeberka, okrągła, gruba powierzchnia)	1.5 - 2 kg	  2 ; brytfanna na ruszcie Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać wodę. Umieścić w urządzeniu.

	Potrawa	Ciężar	Poziom półki/akcesoria
P6	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona (termoobieg (niska temp.))	1 - 1.5 kg; 4-5 cm grube kawałki	 2 blacha do pieczenia Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P7	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona (termoobieg (niska temp.))		
P8	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona (termoobieg (niska temp.))		
P9	Filet wołowy, lekko wypieczony (termoobieg (niska temp.))	0.5 - 1.5 kg; 5-6 cm grube kawałki	 2 blacha do pieczenia Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P10	Filet wołowy, średnio wypieczony (termoobieg (niska temp.))		
P11	Filet wołowy, dobrze wypieczony (termoobieg (niska temp.))		
P12	Pieczeń cielęca (np. łopatka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm grube kawałki	  2 ; brytfanna na ruszcie Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać wodę. Umieścić w urządzeniu. Pieczeń przykryta.
P13	Karczek wieprzowy lub łopatka	1.5 - 2 kg	  2 ; brytfanna na ruszcie Dodaj 200 ml płynu do brytfanny.
P14	Wieprzowina rwana (termoobieg (niska temperatura))	1.5 - 2 kg	 2 blacha do pieczenia Aby uzyskać równomierne przyrumienienie, obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P15	Schab wieprzowy, świeży	1 - 1.5 kg; 5-6 cm grube kawałki	 2 ; brytfanna na ruszcie Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.

	Potrawa	Ciężar	Poziom półki/akcesoria
P16	Żeberka wieprzowe	2 - 3 kg; użyć surowych żeberków o grubości 2-3 cm	 3 głęboka blacha Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P17	Udziec jagnięcy z kością	1.5 - 2 kg; 7-9 cm grube kawałki	 2 ; brytfanna na blasze do pieczenia Dodać wodę. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P18	Cały kurczak	1 - 1.5 kg; świeże	  2 ;  200 ml; naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia ciasta . Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
P19	Połówki kurczaka	0.5 - 0.8 kg	 3 ; blacha do pieczenia
P20	Pierś kurczaka	180 - 200 g na sztukę	  2 ; naczynie żaroodporne na ruszcie Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni.
P21	Udka kurczaka, świeże	-	 3 ; blacha do pieczenia Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.
P22	Kaczka, cała	2 - 3 kg	  2 ; brytfanna na ruszcie Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.
P23	Gęś, cała	4 - 5 kg	  2 ; głęboka blacha Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.
P24	Klops	1 kg	 2 ; ruszt
P25	Cała ryba, grilowana	0.5 - 1 kg na rybę	 2 blacha do pieczenia Nadziać rybę masłem, przyprawami i ziołami.
P26	Filet z ryby	-	  3 ; naczynie żaroodporne na ruszcie
P27	Sernik	-	 2 ;  28 cm Tortownica na ruszcie

	Potrawa	Ciężar	Poziom półki/akcesoria
P28	Szarlotka	-	  2 ;  100 - 150 ml; blacha do pieczenia ciasta
P29	Tarta jabłkowa	-	 2 ; forma do ciasta na ruszcie
P30	Amerykańska szarlotka	-	  2 ;  100 - 150 ml;  22 cm forma do ciasta na ruszcie
P31	Brownies	2 kg z ciasta	 3 głęboka blacha
P32	Babeczki	-	  2 ;  100 - 150 ml; taca na babeczki na ruszcie
P33	Keks	-	 2 ; blacha do chleba na ruszcie
P34	Pieczone ziemniaki	1 kg	 2 ; blacha do pieczenia Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.
P35	Ćwiartki	1 kg	 3 ; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Pokroić ziemniaki na kawałki.
P36	Grillowane mieszane warzywa	1 - 1.5 kg	 3 ; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Pokroić warzywa na kawałki.
P37	Krokiety mrożone	0.5 kg	 3 ; blacha do pieczenia
P38	Frytki mrożone	0.75 kg	 3 ; blacha do pieczenia
P39	Lazania mięsna/warzywna z płatkami suchego makaronu	1 - 1.5 kg	 2 ; naczynie żaroodporne na ruszcie
P40	Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki)	1 - 1.5 kg	 1 ; naczynie żaroodporne na ruszcie Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.
P41	Pizza świeża, cienka	-	  2 ;  100 ml; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia
P42	Pizza świeża, gruba	-	  2 ; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia

	Potrawa	Ciężar	Poziom półki/akcesoria
P43	Quiche	-	 2 ; forma do pieczenia na ruszcie
P44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb	0.8 kg	 2 ;  150 mlml; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.
P45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny	1 kg	 2 ;  150 mlml; blacha do pieczenia ciasta wyłożona papierem do pieczenia / forma do chleba naruszcie

Zmiana: Ustawienia

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia na .
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać . Naciśnąć OK.
3. Obrócić pokrętkę, aby wybrać ustawienie. Naciśnąć OK.
4. Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić wartość. Naciśnąć OK.
5. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położeniu wyłączenia, aby wyjść z Menu.

Podmenu: Ustawienia

	Ustawienie	Wartość
01	Aktualna godzina	Zmień
02	Jasność wyświetlacza	1 - 5

	Ustawienie	Wartość
03	Dźwięki przycisków	1 - Sygnał, 2 - Klik, 3 - Dźwięk wył.
04	Głośność sygnału	1 - 4
05	Stoper	Wł. / Wył.
06	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.
07	Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wył.
08	Tryb demonstracyjny	-
09	Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
10	Wyzeruj wszystkie ustawienia	Tak / Nie

Funkcje zegara

Opis funkcji timera

 Minutnik	Ustawianie odliczania czasu. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia i można ją ustawić w dowolnym momencie.
--	---

 Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia. Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a funkcja pieczenia wyłączy się automatycznie.
--	--

 Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
 Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia i można ją ustawić w dowolnym momencie.

Ustawienie: Minutnik

1. Nacisnąć .
- Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 0:00 oraz .
2. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić Minutnik.
3. Nacisnąć OK. Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

Ustawienie: Czas pieczenia

1. Obrócić pokrętkę, aby wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
2. Naciskać , aż na wyświetlaczu pojawi się: 0:00 oraz .
3. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić Czas pieczenia.
4. Nacisnąć OK. Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.
5. Po upływie ustawionego czasu nacisnąć OK i obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.

Ustawienie: Uruchomienie z opóźnieniem

1. Obrócić pokrętkę, aby wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.

2. Naciskać , aż na wyświetlaczu pojawi się:  oraz START.
3. Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas rozpoczęcia.
4. Nacisnąć OK.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: --:--  STOP.
5. Obrócić pokrętkę, aby ustawić czas zakończenia.
6. Nacisnąć OK.
Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.
7. Po upływie ustawionego czasu nacisnąć OK i obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.

Ustawienie: Stoper

1. Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.
2. Obróć pokrętkę sterującą, aby wybrać  / Stoper. Patrz: Codzienne użytkowanie, Menu: Ustawienia.
3. Nacisnąć OK.
4. Obrócić pokrętkę sterującą, aby włączyć lub wyłączyć Stoper.
5. Nacisnąć przycisk OK.

Ustawienie: Aktualna godzina

1. Przekręcić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.
2. Obróć pokrętkę sterującą, aby wybrać  / Aktualna godzina. Patrz: Codzienne użytkowanie, Menu: Ustawienia.
3. Obrócić pokrętkę sterowania, aby ustawić godzinę.
4. Nacisnąć przycisk OK.

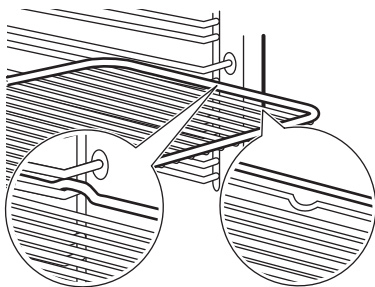
Korzystanie z akcesoriów

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Wkładanie akcesoriów

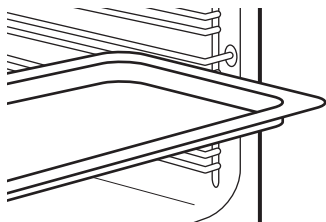
Niewielki występ na górze poprawia bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Ruszt



Wsunąć ruszt między prowadnice wspornika i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół. Upewnić się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika.

Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha



Wsunąć blachę do pieczenia między prowadnice wspornika. Umieścić blachę do pieczenia nachyloną w stronę tyłu wnętrza piekarnika.

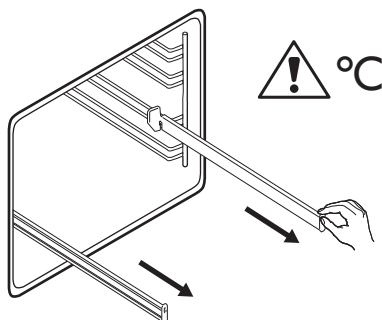
Korzystanie z: Prowadnice teleskopowe

i Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

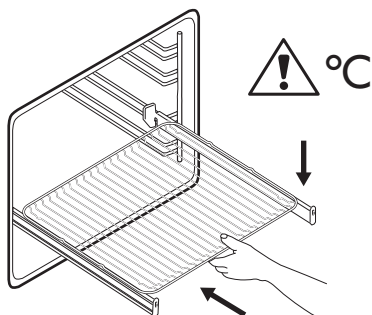
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

⚠ UWAGA! Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować prowadnic teleskopowych.

1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



2. Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć je do wnętrza piekarnika. Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunęły do wnętrza piekarnika.



Dodatkowe funkcje

Blokada

Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest używane, panel sterowania zostaje zablokowany, co zapewnia nieprzerwaną kontynuację gotowania przy obecnych ustawieniach.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest wyłączone, panel sterowania pozostaje zablokowany, co zapobiega przypadkowemu włączeniu urządzenia.

 - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.  - 3 x miga, gdy włączona jest blokada.

 - nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję.

Automatyczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

 (°C)	 (godz)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maksimum	3

Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz Funkcje zegara.

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Uruchomienie z opóźnieniem.

Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

Wskazówki i porady

Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Urządzenie może piec lub opiekąć inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii, patrz Efektywność energetyczna.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
°C	Temperatura
	Akcesoria

	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)

Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać foremek do ciasta i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

- **Blacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- **Forma do tartę** – ciemna, matowa, średnica 28cm

Termoobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

		°C		
Słódki bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Pizza, mrożona, 0.35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30

		°C		
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	15 - 25
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	20 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	25 - 30
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	25 - 30
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

				°C	
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 35
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm ¹⁾	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm ¹⁾	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm ¹⁾	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60
Kruche ciasteczka	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40
Kruche ciasteczka	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45
Kruche ciasteczka	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45
Tosty ¹⁾	Grill	Ruszt	4	maks.	1 - 5

¹⁾ Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

Pielęgnacja i czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Prząd urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchomić urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

Akcesoria

- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

Czyszczenie wnętrza komory

Oczyścić wnętrze komory, aby usunąć osad z kamienia po gotowaniu na parze.

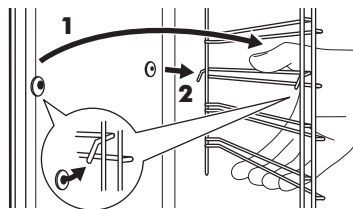
i W przypadku funkcji: SteamBake czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.

1. Wlać 250 ml octu spirytusowego lub kwasu cytrynowego do wnęki komory. Użyć octu o kwasowości maks. 6%, bez żadnych dodatków.
2. Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścił osad z kamienia.
3. Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.

Wymowanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
3. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.



4. Z powrotem wstawić prowadnice blach w położeniu początkowym. Wykonać opisane czynności w odwrotnej kolejności.

Jeśli w zestawie są prowadnice teleskopowe, ich sworznie ustalające muszą być skierowane do przodu.

Czyszczenie wodą

W procesie czyszczenia wykorzystuje się wodę do usuwania pozostałości tłuszczu i resztek żywności z piekarnika.

1. Wlać wodę do wnęki komory: 200 ml.
2. Wybrać funkcję
3. Ustawić temperaturę na 90°C.

4. Pozostawić urządzenie na 30 min.
5. Wyłączyć urządzenie.
6. Odczekać, aż urządzenie ostygnie.
Osuszyć komorę miękką ściereczką.

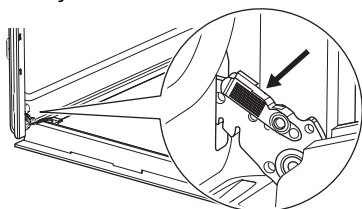
Zdejmowanie i zakładanie drzwi

W drzwiach piekarnika są trzy szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

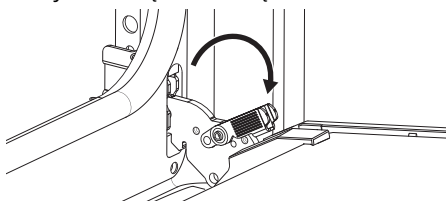


UWAGA! Nie używać urządzenia bez szyb.

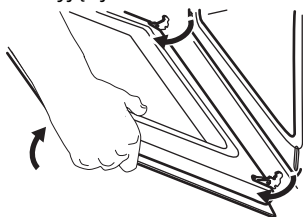
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.

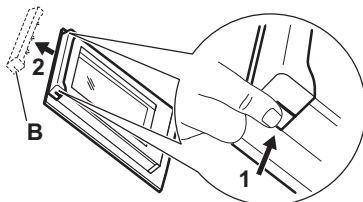


3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.

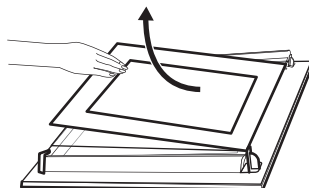


4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.

5. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
7. Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



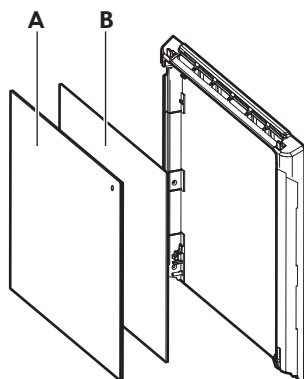
8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
9. Po wyczyszczeniu zamontować szyby, listwę drzwi i drzwi piekarnika, a następnie zamknąć dźwignie przy obu zawiasach.

Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać kliknięcie.

Umieścić szyby ((A i B) z powrotem we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol / nadruk z boku szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, co ułatwia demontaż i montaż.

Strefa pokryta sitodrukiem musi być zwrócona w kierunku wewnętrznej strony drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscach nadruku nie jest szorstka w dotyku.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi
(powinno być słyszalne kliknięcie).



Upewnić się, że środkowa szyba jest
prawidłowo zamontowana w gniazdach.



Wymiana żarówki

⚠ OSTRZEŻENIE! Zagrożenie
porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

⚠ UWAGA! Należy zawsze trzymać
lampę halogenową ściereczką,
aby zapobiec spaleniu się
pozostałości tłuszczu na lampie.

Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Założyć szklany klosz.

Rozwiązywanie problemów

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział
dotyczący bezpieczeństwa.

Co zrobić, gdy...

Problem	Sprawdzić, czy:
Urządzenie nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Blokada jest wyl.
Nie działa oświetlenie.	Termoobieg wilgotny - jest włączone.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać urządzenia. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Problem	Sprawdzić, czy:
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie 00:00.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wlano za dużo wody.

- i** Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tej tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić urządzenie. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) :	
Numer produktu (PNC)	
Numer seryjny (S.N.)	

Dane techniczne

Dane techniczne

Wymiary (wewnętrzne)	Szerokość Wysokość Głębokość	480 mm 361 mm 416 mm
Obszar blachy do pieczenia ciasta	1438 cm ²	
Górna grzałka	2300 W	
Dolna grzałka	1000 W	
Grill	2300 W	
Rozszerzenie pola grzejnego	2400 W	
Łączna moc	2990 W	
Napięcie	220 - 240 V	
Częstotliwość	50 - 60 Hz	
Liczba funkcji	9	

Efektywność energetyczna

Informacje o produkcie i karta produktu według rozporządzeń UE dotyczących oznakowania energetycznego i ekoprojektowania

Nazwa dostawcy	IKEA	
Dane identyfikacyjne modelu	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Wskaźnik sprawności energetycznej	81.2	
Klasa sprawności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	72 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego -- Część 1: Piece kuchenne, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.		

Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0.8 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

Upewnić się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników poprawia oszczędność energii.

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

Gdy czas pieczenia przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym lub temperaturze.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

Ochrona środowiska

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz

ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

Cuprins

Informații privind siguranța	215	Utilizarea accesoriilor	230
Instrucțiuni de siguranță	217	Funcții suplimentare	231
Instalarea	219	Sfaturi utile	232
Descrierea produsului	220	Îngrijirea și curățarea	234
Panou de comandă	220	Depanare	237
Înainte de prima utilizare	221	Date tehnice	238
Utilizare zilnică	222	Clasa de eficiență energetică	238
Funcțiile ceasului	229	Informații privind mediul	240

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

Informații privind siguranța

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă vătămări și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copii și

animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.

- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Doar o persoană calificată poate să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua orice operație de întreținere.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.

- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Instrucțiuni de siguranță

Instalarea



AVERTISMENT! Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT! Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.

- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

Utilizarea



AVERTISMENT! Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Aerul fierbinte poate fi eliberat.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.



AVERTISMENT! Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Utilizați doar accesorii furnizate cu acest aparat sau accesorii recomandate de producător.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

Îngrijire și curățare



AVERTISMENT! Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul ca panourile de sticlă să se spargă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Procedați cu atenție când scoateți ușa din aparat. Ușa este grea.
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.

Iluminare interioară



AVERTISMENT! Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a

aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

Eliminare



AVERTISMENT! Pericol de rănire sau sufocare.

- Pentru informații privind casarea adecvată a acestui produs contactați autoritățile locale.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți ușa pentru a preveni blocarea copiilor și a animalelor de companie în interiorul aparatului.
- **Material de ambalare:** Materialul folosit la ambalare este reciclabil. Piese din plastic sunt marcate cu abrevieri internaționale precum PE, PS etc. Eliminați materialul de ambalare în recipientele furnizate în acest scop la unitatea locală de gestionare a deșeurilor.

Instalarea



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

Asamblarea



Pentru instalare consultați instrucțiunile de montare.

Conectarea la alimentarea electrică



AVERTISMENT! Instalația electrică trebuie realizată numai de către o persoană calificată.



Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolele privind Siguranța.

Acest cuptor este furnizat doar cu un cablu electric.

Cablu

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire:

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

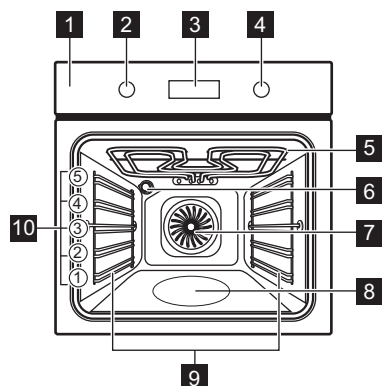
Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3 x 0.75
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1.5

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

Descrierea produsului

Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătit
- 3 Afișaj

- 4 Buton de comandă
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator
- 8 Adâncitură cavitate - Recipient pentru curățarea cu apă
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții raft

Accesorii

- **Raft de sârmă** x 1
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit** x 1
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță adâncă** x 1
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Ghidaje telescopice** x 1 set
Pentru rafturi și tăvi.

Panou de comandă

Pornirea și oprirea aparatului

Pentru a porni aparatul:

1. Apăsăți butoanele. Butoanele ies în afară.
2. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătit pentru a selecta o funcție.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a regla setările.

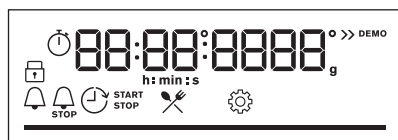
Pentru a opri cuptorul: rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit .

Prezentarea panoului de comandă

	Apasă pentru a seta funcțiile cronometrului.
	Apăsați și mențineți apăsat pentru a seta funcția: Încălzire rapidă.
	Apasă pentru a porni și opri becul aparatului.
	Apăsați și mențineți apăsat pentru a seta funcția: Blocare.
OK	Apăsați pentru a confirma selecția.

Indicatorii afișajului

Afișaj cu funcțiile cheie:



	Aparatul este blocat.
	Submeniul: Gătire asistată.
	Submeniul: Setări
	Încălzire rapidă este activat.
	Gătirea la abur este activată.
	Cronometru este activat.
	Durată gătire este activat.
	Pornire cu întârziere este activat.
	Cronometru numărătoare directă este activat.
	Bara de progres - indică vizual momentul în care aparatul atinge temperatura setată sau durata de gătire se încheie.

Înainte de prima utilizare

 **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

Setarea orei

După prima conectare la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică: "00:00" sau "12:00" (în funcție de model).

1. Rotiți butonul de comandă pentru a seta timpul.
2. Apăsați OK.

Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Consultați secțiunea Utilizare zilnică. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.

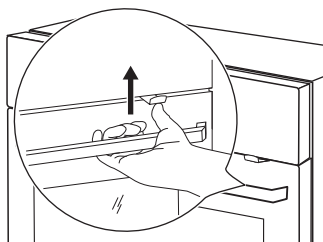
4. Setați funcția . Setați temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
5. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
6. Curăța aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
7. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

Dispozitiv mecanic de siguranță pentru copii

Cuptorul are siguranța pentru copii instalată. Acesta se află pe partea dreaptă a cuptorului, sub panoul de comandă.

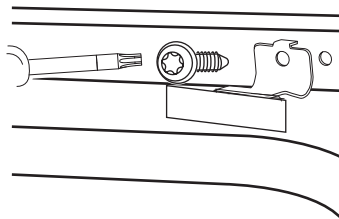
Pentru a deschide ușa cuptorului cu siguranță pentru copii:

1. Apăsați și țineți apăsată siguranța pentru copii.
2. Trageți de mânerul ușii pentru a deschide ușa. Închideți ușa cuptorului fără a împinge siguranța pentru copii.



Pentru a îndepărta siguranța pentru copii:

1. Deschideți ușa și îndepărtați siguranța pentru copii cu cheia torx furnizată împreună cu cuptorul.
2. Fixați șurubul la loc după ce îndepărtați siguranța pentru copii.



Utilizare zilnică



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

Funcții de încălzire

	Aer cald cu ventilatie Pentru a frige carne și a coace prăjituri. Setati o temperatură mai scăzută decât pentru încălzire sus/jos, deoarece ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului.
	Încalzire sus si jos Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
	SteamBake / Curățarea cu apă Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul reîncălzirii. Consultați „Îngrijirea și curățarea” pentru mai multe informații despre: Curățarea cu apă.
	Preparate congelate Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
	Funcție Pizza Pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură dedesubt.
	Încălzire jos Pentru rumenire și crocante la bază. Folosiți poziția inferioară a raftului.
	Aer cald umed Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați Utilizare zilnică, Note despre: Aer cald umed.

	Grill Pentru gătitul la grătar a feliilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
	Gătire intensiva Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni.

 Becul se poate opri automat la temperaturi de sub 80°C, în timpul anumitor funcții ale cuptorului.

Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 (în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiunile de gătire, consultați Sfaturi utile, Aer cald umed.

Setarea: Funcții de încălzire

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.

 Încălzire rapidă - apăsați și mențineți apăsat pentru a scurta durata de încălzire. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătire. Ventilatorul poate porni automat.

Setarea: SteamBake- Gătire la abur

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.

- Umpleți adâncitura cavității cu maximum 250 ml de apă de la robinet. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este încins.
- Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta funcția de gătire .
- Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.
- Preîncălziți aparatul gol timp de 10 pentru min a crea umiditate.
- Introduceți alimentele în aparat.
- Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.
- Când aparatul s-a răcit, scoateți apa rămasă în adâncitura cavității cu o lavetă moale.



AVERTISMENT! Deschide ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.

Accesare: Meniu

Deschide Meniul pentru a accesa Gătire asistată și setările.

- Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la .

Afișajul indică , .

- Rotește butonul de comandă și selectează pictograma pentru a intra în submeniu. Apăsăți OK.

Setarea: Gătire asistată

Gătire asistată submeniul cuprinde programe concepute pentru preparate

dedicate. Programele încep cu o setare adecvată. Poți regla durata și temperatura pe durata gătirii.

- Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la .
- Rotește butonul de comandă pentru a selecta . Apăsă OK.
- Rotește butonul de control pentru a selecta un preparat (P1 - P...). Apăsăți OK.
- Rotește butonul de comandă pentru a regla greutatea. Opțiunea este disponibilă pentru preparatele selectate. Apăsăți OK.
- Puneți produsele în interiorul aparatului. Apăsăți OK.
- Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătire dacă este nevoie.

Submeniu: Gătire asistată

Legendă	
	Este disponibilă ajustarea greutății.
	Umple adâncitura cavității cu apă pentru gătitul la abur.
	Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft. Consultați secțiunea Descrierea produsului.

Afișajul indică **P** și un **număr** al preparatului pe care îl puteți verifica în tabel.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P1	Friptură de vită, în sânge	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	 2 tavă de gătit Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P2	Friptură de vită, mediu		
P3	Friptură de vită, bine făcut		
P4	Friptură, medie	180 - 220 g per bucată; 3 cm felii groase	  3 ; tavă pentru coacere pe raft de sâr-mă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P5	Friptură de vită / fierbere înăbușit (coastă superioară, pulpă superioară, grosă)	1.5 - 2 kg	  2 ; tavă pentru coacere pe raft de sâr-mă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.
P6	Friptură de vită, în sânge (gătire la temperatură scăzută)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	 2 ; tavă de gătit Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P7	Friptură de vită, mediu gătită (gătire la temperatură scăzută)		
P8	Friptură de vită, bine făcută (gătire la temperatură scăzută)		
P9	File de vită, în sânge (gătire lentă)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	 2 tavă de gătit Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P10	File de vită, mediu (gătire lentă)		
P11	File de vită, făcută (gătire lentă)		

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P12	Friptură de vițel (de ex. spată)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm bucăți groase	  2 ; tavă pentru coacere pe raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat. Friptură acoperită.
P13	Friptură de ceafă de porc sau pulpă	1.5 - 2 kg	  2 ; tavă pentru coacere pe raft de sârmă Adaugă 200 ml de lichid în tava pentru coacere.
P14	Carne de porc (gătire la temperatură scăzută)	1.5 - 2 kg	 2 ; tavă de gătit Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.
P15	Pulpă de porc, proaspătă	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	 2 ; tavă pentru coacere raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P16	Coaste de porc	2 - 3 kg; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri	 3 cratiță adâncă Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
P17	Pulpă de miel cu os	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm bucăți groase	 2 tavă pentru coacere tavă de gătit Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
P18	Pui întreg	1 - 1.5 kg; Proaspăt	  2 ;  200 ml; vas pentru gătit pe tava de gătit Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.
P19	Jumătate de pui	0.5 - 0.8 kg	 3 ; tavă de gătit
P20	Piept de pui	180 - 200 g per bucată	  2 preparat caserole raft de sârmă Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.
P21	Pulpe de pui, proaspete	-	 3 ; tavă de gătit Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P22	Rață întreagă	2 - 3 kg	 2 ; tavă pentru coacere pe raft de sârmă Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.
P23	Gâscă întreagă	4 - 5 kg	 2 ; cratiță adâncă Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.
P24	Bucată de carne	1 kg	 2 ; raft de sârmă
P25	Pește întreg, la grătar	0.5 - 1 kg per pește	 2 tavă de gătit Umple peștele cu unt, condimente și ierburi.
P26	File de pește	-	  3 ; preparat caserole raft de sârmă
P27	Prăjitură cu brânză	-	 2 ;  28 cm tavă demontabilă pe raft de sârmă
P28	Prăjitură cu mere	-	  2 ;  100 - 150 ml; tavă de gătit
P29	Tartă cu mere	-	 2 ; formă pentru plăcintă pe raft de sârmă
P30	Plăcintă cu mere	-	  2 ;  100 - 150 ml;  22 cm formă pentru plăcintă pe raft de sârmă
P31	Negresa	2 kg de aluat	 3 cratiță adâncă
P32	Brioșe	-	  2 ;  100 - 150 ml; tavă pentru brioșe pe raft de sârmă
P33	Bucată de prăjitură	-	 2 ; tavă pentru pâine pe raft de sârmă
P34	Cartofi copti	1 kg	 2 ; tavă de gătit Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.
P35	Cartofi wedges	1 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Tăiați cartofii în bucăți.
P36	Legume mixte la grătar	1 - 1.5 kg	 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Tăiați legumele în bucăți.
P37	Crochete, congelate	0.5 kg	 3 ; tavă de gătit

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P38	Cartofi, congelați	0.75 kg	 3 ; tavă de gătit
P39	Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste	1 - 1.5 kg	 2 ; prepat caserolă pe raft de sârmă
P40	Cartofi gratinați (cartofii cruzi)	1 - 1.5 kg	 1 ; prepat caserolă pe raft de sârmă Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătit.
P41	Pizza proaspătă, subțire	-	  2 ;  100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
P42	Pizza proaspătă, groasă	-	  2 ; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
P43	Quiche	-	 2 ; formă pentru copt raft de sârmă
P44	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0.8 kg	  2 ;  150ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.
P45	Cereale integrale / secară / pâine neagră	1 kg	  2 ;  150ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt/tavă pentru pâine pe raft de sârmă

Modificare: Setări

1. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătit la .
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta . Apăsați OK.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta setarea. Apăsați OK.
4. Rotiți butonul de comandă pentru a regla valoarea. Apăsați OK.
5. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătit la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.

Submeniu: Setări

	Setare	Valoare
01	Timpul	Modificare

	Setare	Valoare
02	Luminozitate display	1 - 5
03	Tonul de la taste	1 - Semnal sonor, 2 - Clic, 3 - Sunet oprit
04	Volum la apăsare taste	1 - 4
05	Cronometru numărătoare directă	Pornit / Oprit
06	Iluminare	Pornit / Oprit
07	Încălzire rapidă	Pornit / Oprit

	Setare	Valoare
08	Modul demo	-
09	Versiunea software	Verificare

	Setare	Valoare
10	Resetati toate opțiunile	Da / Nu

Funcțiile ceasului

Descrierea funcțiilor cronometrului

 Cronometru	Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. La încheierea duratei este emis semnalul sonor. Această funcție nu are niciun efect asupra funcționării aparatului și poate fi setată în orice moment.
 Durată gătire	Pentru a seta durata gătirii. Când cronometrul ajunge la final, este emis semnalul sonor și funcția de gătire se va opri automat.
 Pornire cu întârziere	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
 Cronometru numărătoare directă	Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra funcționării aparatului și poate fi setată în orice moment.

Setarea: Cronometru

1. Apăsați .

Afișajul indică: 0:00 și .

2. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Cronometru.
3. Apăsați **OK**. Cronometrul începe imediat numărătoarea inversă.

Setarea: Durată gătire

1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.
2. Apăsați  până când afișajul indică: 0:00 și .
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Durată gătire.
4. Apăsați **OK**. Cronometrul începe imediat numărătoarea inversă.
5. La încheierea duratei, apăsați **OK** și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

Setarea: Pornire cu întârziere

1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.
2. Apăsați  până când afișajul indică:  și **START**.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de start.
4. Apăsați **OK**.

Afișajul indică: --:--  **STOP**.

5. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de oprire.
6. Apăsați **OK**.
Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.
7. La încheierea duratei, apăsați **OK** și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

Setarea: Cronometru numărătoare directă

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta  / Cronometru numărătoare directă. Consultați Utilizare zilnică, Meniu: Setări.
3. Apăsați OK.
4. Rotește butonul de comandă pentru a porni și opri cronometrul cu numărătoare directă.

5. Apăsați OK.

Setarea: Timpul

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la  pentru a introduce Meniu.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta  / Timpul. Consultați Utilizare zilnică, Meniu: Setări.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora.
4. Apăsați OK.

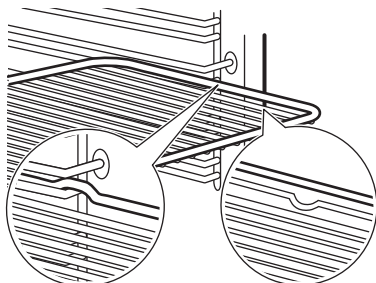
Utilizarea accesoriilor

 **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

Introducerea accesoriilor

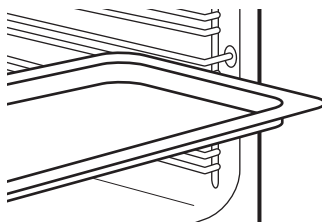
O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

Raft sârmă



Introduceți raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului.

Tavă de gătit / Cratiță adâncă



Împingeți tava între șinele de ghidare ale suportului raftului. Puneți tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.

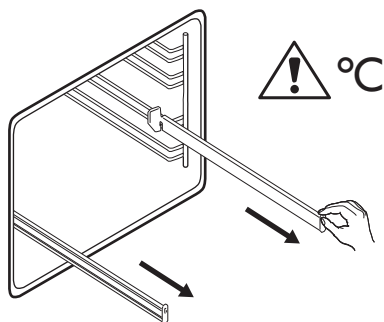
Utilizarea: Ghidaje telescopice

-  Păstrați instrucțiunile de instalare pentru ghidajele telescopice pentru utilizare ulterioară.

Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile de sârmă și tăvile cu ușurință.

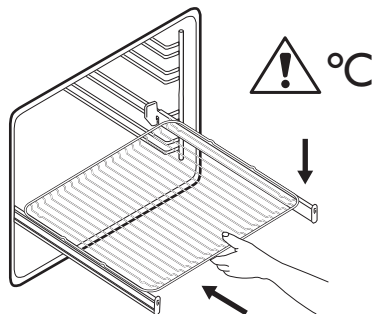
-  **ATENȚIE!** Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.

1. Scoateți ghidajele telescopice din partea stângă și din partea dreaptă.



2. Puneți grătarul pe ghidajele telescopice, apoi împingeți-l cu atenție în interiorul cuptorului. Înainte de a închide ușa

cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.



Funcții suplimentare

Blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este în funcțiune, funcția blochează panoul de comandă, astfel încât setările curente de gătire să continue fără întrerupere.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este oprit, funcția menține panoul de comandă blocat, împiedicând pornirea accidentală a aparatului.

 - apăsați-le lung pentru a activa funcția.

Va fi emis un semnal sonor.  - va lumina intermitent de 3 ori atunci când funcția de blocare este activată.

 - apăsați lung pentru a opri funcția.

Oprirea automată

Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp.

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

Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii. Consultați secțiunea Funcțiile ceasului.

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Pornire cu întârziere.

Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

Sfaturi utile

Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Pentru recomandări privind economia de energie, consultați Clasa de eficiență energetică.

Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul de preparat
	Funcția de gătire
°C	Temperatură

	Accesoriu
	Poziție raft
	Durată gătire (min)

Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

- **Tigăie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28 cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26 cm
- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		°C		
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sârmă	220	2	10 - 15
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	25 - 35
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	25 - 30

		°C		
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	15 - 25
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	40 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	20 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	25 - 30
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 30
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Pateuri sărate, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 30
Fursecuri, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	25 - 35
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	25 - 30

Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

				°C	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus și jos	Raft sâr-mă	2	180	70 - 90
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sâr-mă	2	160	70 - 90
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm ¹⁾	Încalzire sus și jos	Raft sâr-mă	2	170	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm ¹⁾	Aer cald cu ventilație	Raft sâr-mă	2	160	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm ¹⁾	Aer cald cu ventilație	Raft sâr-mă	2 și 4	160	40 - 60
-Prăjitură sfărâmi-cioasă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40
-Prăjitură sfărâmi-cioasă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45
-Prăjitură sfărâmi-cioasă	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45
Pâine prăjită ¹⁾	Grill	Raft sâr-mă	4	maxim	1 - 5

1) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

Îngrijirea și curățarea



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

Observații privind curățarea

Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv. Curățați și verificați garnitura ușii din jurul cadrului cavității.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

- Curățați petele cu un detergent neutru.

Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

Curățarea adânciturii cavității

Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.



Pentru funcția: SteamBake curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.

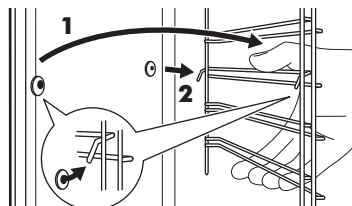
1. Turnați: 250 ml de oțet din vin alb sau acid citric în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6% aciditate, fără niciun aditiv.
2. Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.
3. Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

Scoaterea suporturilor raftului

Scoateti suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.

2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.



4. Puneți suporturile raftului înapoi în poziția inițială. Repetați pașii în ordine inversă.

Dacă sunt furnizate ghidaje telescopice, știfturile sale de fixare trebuie să fie îndreptate spre față.

Curățarea cu apă

Această procedură de curățare folosește umiditatea pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în aparat.

1. Turnați apă în adâncitura cavității: 200 ml.
2. Setati funcția .
3. Setati temperatura la 90°C.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 30 min.
5. Opriti aparatul.
6. Așteptați până când aparatul s-a răcit. Uscați cavitatea cu o lavetă moale.

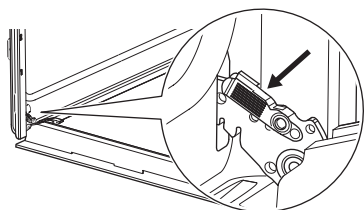
Scoaterea și montarea ușii

Ușa cuptorului are trei panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

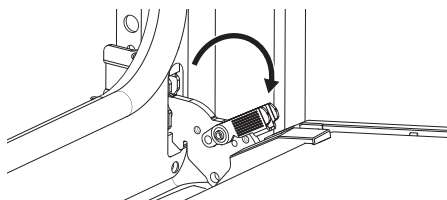


ATENȚIE! Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

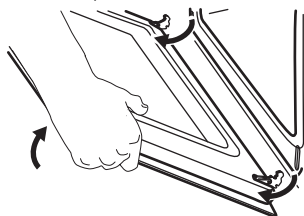
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



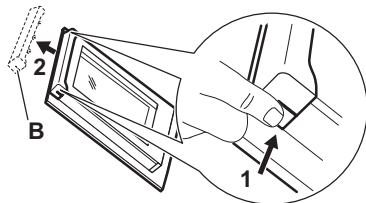
2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.

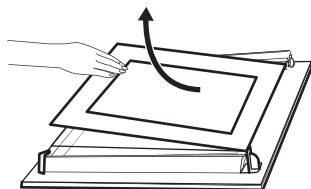


4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.
5. Țineți garnitura ușii **B** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cleva.



6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.

7. Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți de la panoul superior. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



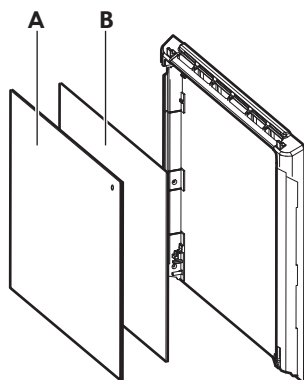
8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
9. După curățare, instalați panourile de sticlă, garnitura ușii și ușa cuptorului, închideți clemele de la ambele balamale.

Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

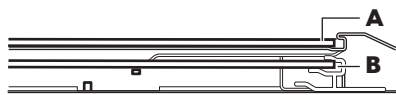
Verificați dacă ați pus la loc panourile din sticlă (**A** și **B**) în ordinea corectă. Verificați simbolul / imprimarea de pe partea laterală a panoului de sticlă. Fiecare dintre panourile de sticlă arată diferit pentru a facilita dezasblarea și asamblarea.

Zona imprimată trebuie să fie orientată spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului din sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.



Asigurați-vă că ați montat corect panoul de sticlă din mijloc în locașul său.



Înlocuirea becului

⚠ AVERTISMENT! Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriți aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.

⚠ ATENȚIE! Țineți întotdeauna becul cu halogen cu o cârpă pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

Becul din spate

1. Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu unul adecvat rezistent la o temperatură de 300°C.
4. Montați capacul de sticlă.

Depanare

⚠ AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Verificați dacă...
Aparatul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Aparatul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.
Aparatul nu se încălzește.	Blocare este dezactivat.
Becul este stins.	Aer cald umed - este activat.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.
Garnitura ușii este deteriorată.	Nu utilizați aparatul. Contactați un Centru de service autorizat.
Afișajul indică 00:00.	A fost o pană de curent. Setați timpul.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.

- i** Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice.

Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cuptorului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.):	
Numărul produsului (PNC):	
Numărul de serie (S.N.):	

Date tehnice

Date tehnice

Dimensiuni (interne)	Lățime Înălțime Adâncime	480 mm 361 mm 416 mm
Suprafața tăvii de gătit	1438 cm ²	
Element încălzire sus	2300 W	
Element încălzire jos	1000 W	
Grill	2300 W	
Inel	2400 W	
Evaluare totală	2990 W	
Tensiunea electrică	220 - 240 V	
Frecvența	50 - 60 Hz	
Numărul de funcții	9	

Clasa de eficiență energetică

Fișa informativă a produsului și informații despre produs conform Reglementărilor UE privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică

Denumirea furnizorului	IKEA
------------------------	------

Identificarea modelului	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Index de eficiență energetică	81.2	
Clasă de eficiență energetică	A+	
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	72 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.		

Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

Consumul de putere în standby	0.8 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	20 min.

Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie.

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătirea cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.

Atunci când opriți aparatul, pe afișaj va apărea valoarea căldurii reziduale sau temperatura.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura

reziduală și menține mâncarea caldă. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

Gătire cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

Informații privind mediul

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu

aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

Содержание

Сведения по технике безопасности	241	Дополнительные функции	258
Указания по безопасности	243	Указания и рекомендации	259
Установка	246	Уход и очистка	262
Описание прибора	247	Поиск и устранение неисправностей	265
Панель управления	247	Технические данные	266
Перед первым использованием	248	Энергетическая эффективность	267
Ежедневное использование	249	ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	269
Функции часов	256	ГАРАНТИЯ IKEA	269
Использование аксессуаров	257		

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией. Производитель не несет ответственность за травмы/ущерб, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и .
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

Общие правила техники безопасности

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля может выполняться только квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.

- Перед выполнением любых операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

Указания по безопасности

Установка



ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он

тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.

- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.

- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ! Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.

- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через изолирующее устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Использование



ВНИМАНИЕ! Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.

- Всегда используйте только одобренные для консервирования стеклянные емкости и банки.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не кладите непосредственно на дно камеры прибора посуду и другие предметы.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Используйте только аксессуары, поставляемые в комплекте с этим прибором либо рекомендованные производителем.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного

остывания прибора после использования.

Уход и очистка

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл.
- Стекланные панели могут треснуть.
- В случае повреждения немедленно замените стеклянные панели дверцы. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

Внутреннее освещение

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

Утилизация



ВНИМАНИЕ! Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Снимите дверцу, чтобы дети и домашние животные не оказались запертыми внутри прибора.
- **Упаковочный материал:** Упаковочные материалы пригодны для вторичной переработки. Пластиковые детали маркируются международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т. д. Утилизируйте упаковочный материал в специально предназначенных для этого контейнерах на местном предприятии по переработке отходов.

Установка



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Сборка



При установке см. указания по сборке.

Электрическое подключение



ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.



Производитель не несет ответственности при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.

В комплект поставки духового шкафа входит только сетевой кабель.

Кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены:

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

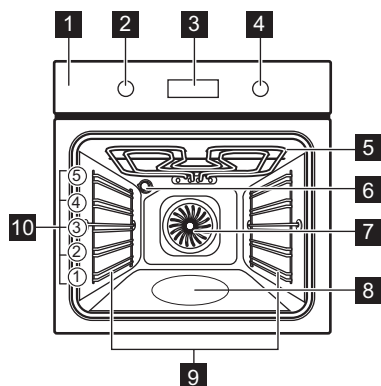
При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (коричневый и синий провода).

Описание прибора

Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Ручка выбора режимов нагрева
- 3** Дисплей
- 4** Ручка управления
- 5** Нагревательный элемент
- 6** Лампа освещения

- 7** Вентилятор
- 8** Выемка камеры - Контейнер для водяной очистки
- 9** Съемная опора противня
- 10** Положения противня

Аксессуары

- **Решетка x 1**
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Стандартный эмалированный противень x 1**
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля x 1**
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.
- **Телескопические направляющие x 1 комплект**
Для полок и противней.

Панель управления

Включение и выключение прибора

Чтобы включить прибор:

1. Нажмите на ручки. Ручки выйдут из утопленного положения.
2. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима.
3. Поверните ручку управления для регулировки настроек.

Чтобы выключить прибор: поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл.» **0**.

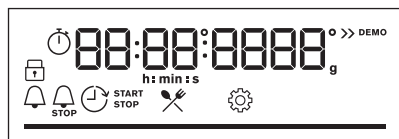
Общий вид панели управления

	Нажмите, чтобы установить функции таймера.
--	--

	Нажмите и удерживайте для выбора функции: Быстрый прогрев.
	Нажмите, чтобы включить и выключить лампу прибора.
	Нажмите и удерживайте для выбора функции: Блокир. кнопок.
ОК	Нажмите для подтверждения вашего выбора.

Индикаторы, отображаемые на дисплее

Дисплей с основными функциями:



	Прибор заблокирован.
	Подменю: Помощь в приготовлении.
	Подменю: Настройки
	Быстрый прогрев включена.
	Приготовление на пару включено.

	Таймер включена.
	Время приготовления включена.
	Отложенный запуск включена.
	Таймер прямого отсчета включена.
	Индикатор выполнения — визуально показывает, когда прибор достигает заданной температуры или когда заканчивается время приготовления.

Перед первым использованием

⚠ ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Установка текущего времени

После первого подключения к сети электропитания дождитесь, пока на дисплее появится: "00:00" или "12:00" (в зависимости от модели).

1. Вращая ручку управления, задайте время.
2. Нажмите ОК.

Первый предварительный разогрев и очистка

Перед первым использованием и контактом с едой выполните предварительный разогрев прибора без продуктов. Из прибора могут появиться неприятные запахи и дым. Во время предварительного разогрева проветривайте помещение.

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.

2. Включите функцию . Установите максимальную температуру. См. раздел Ежедневное использование. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
4. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
5. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
6. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.
7. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

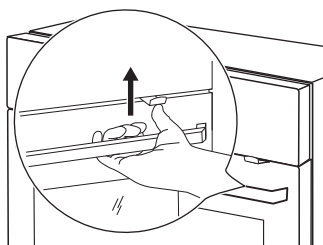
Механическая функция защиты от детей

Духовой шкаф поставляется с установленным механическим замком защиты от детей. Это блокировка дверцы,

расположенная под панелью управления с правой стороны духового шкафа.

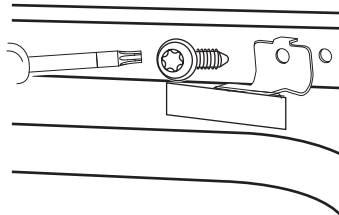
Закройте дверцу духового шкафа так, чтобы замок от детей принял следующее положение:

1. Нажмите и удерживайте замок защиты от детей.
2. Потяните за ручку дверцы, чтобы открыть ее. Закройте дверцу духового шкафа, не нажимая на замок защиты от детей.



Чтобы снять замок защиты от детей:

1. Откройте дверцу и снимите замок защиты от детей с помощью звездообразного ключа, входящего в комплект поставки духового шкафа.
2. Затяните винт после снятия замка защиты от детей.



Ежедневное использование



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Режимы нагрева

	Горячий воздух Жарка мяса и выпекание пирогов. Установите более низкую температуру, чем при использовании режима «Традиционное приготовление», так как вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духового шкафа.
	Традиционное приготовление Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.

	Запекание с паром / Водяная очистка Повышение влажности в процессе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. См. Уход и очистка для получения дополнительной информации о: Водяная очистка.
	Замороженные продукты Приготовление полуфабрикатов, например картофеля фри, картофеля по-деревенски (ломтики) или спринг-роллов, с образованием хрустящей корочки.

	Пицца Для выпекания пиццы и приготовления других блюд, требующих более интенсивного нагрева снизу.
	Нижний нагрев Интенсивное подрумянивание и нижний нагрев. Используйте самое нижнее положение противня.
	Влажная конвекция Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри прибора может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Дополнительная информация представлена в разделе Ежедневное использование, Примечания по: Влажная конвекция.
	Гриль Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
	Турбо-гриль Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление запеканок и подрумянивание.

 В ходе выполнения ряда функций духового шкафа лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 80 °C.

Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно: IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в Указаниях и рекомендации, Влажная конвекция.

Установка: Режимы нагрева

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
2. Задайте температуру при помощи ручки управления.

 Быстрый прогрев — нажмите и удерживайте для сокращения времени нагрева. Эта функция доступна только для некоторых режимов нагрева. Вентилятор может включиться автоматически.

Установка: Запекание с паром— приготовление на пару

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Наполните выемку камеры духового шкафа не более 250 мл водопроводной воды. Не наполняйте выемку камеры прибора во время приготовления или когда прибор горячий.
3. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева .
4. Задайте температуру при помощи ручки управления.
5. Перед началом приготовления прогрейте прибор в течение примерно 10 мин для создания влажности.
6. Вставьте продукты в прибор.
7. По завершении приготовления пищи выключите прибор, повернув ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».

8. Когда прибор остынет, удалите остатки воды из выемки камеры мягкой тканью.

⚠ ВНИМАНИЕ! Осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.

Вход: Меню

В меню вы найдете настройки и блюда с функцией «Помощь в Приготовлении».

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .

На дисплее отображается .

2. Поворачивая ручку управления, выберите значок для входа в подменю. Нажмите **OK**.

Установка: Помощь в приготовлении

Помощь в приготовлении Подменю состоит из программ, предназначенных для приготовления определенных блюд. Программы начинаются с установки соответствующих параметров. Время и температуру можно изменить во время приготовления.

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .

2. Поворачивая ручку управления, выберите . Нажмите **OK**.
3. Поворачивая ручку управления, выберите блюдо (P1 – P...). Нажмите **OK**.
4. Поворачивая ручку управления, установите вес. Опция доступна для некоторых блюд. Нажмите **OK**.
5. Поставьте в прибор. Нажмите **OK**.
6. По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления.

Подменю: Помощь в приготовлении

Условные обозначения	
	Доступна регулировка по весу.
	Наполните выемку камеры водой для приготовления на пару.
	Перед началом приготовления выполните предварительный разогрев прибора.
	Уровень полок. См. раздел Описание прибора.

На дисплее отобразится **P** и **номер** блюда, который можно проверить по таблице.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P1	Ростбиф, с кровью	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4–5 см	 2 ; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P2	Ростбиф средней прожаренности		
P3	Ростбиф, хорошо прожаренный		

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P4	Стейк, средней прожаренности	180 - 220 г на каждый кусочек; кусочки толщиной 3 см	 3 ; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P5	Говядина / тушеная (верхний рубчик, верхний круглый, толстый)	1.5 - 2 кг	 2 ; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Вставьте в прибор.
P6	Ростбиф с кровью (низкотемпературное приготовление)	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4–5 см	 2 ; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P7	Ростбиф, средн. (низкотемпературное приготовление)		
P8	Ростбиф, хорошо прожаренный (низкотемпературное приготовление)		
P9	Филе говядины, с кровью (низкотемпературное приготовление)	0.5 - 1.5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	 2 ; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P10	Филе говядины, средней прожаренности (низкотемпературное приготовление)		
P11	Филе говядины, прожаренное (низкотемпературное приготовление)		

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P12	Жареная телятина (на-пример, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4 см	 2 ; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Вставьте в прибор. Жарка закрыта.
P13	Жареная свинина, шея или плечо	1.5 - 2 кг	 2 ; емкость для жарки на решетке Добавьте 200 мл жидкости в емкость для жарки.
P14	Томленая свинина (низкотемпературное приготовление)	1.5 - 2 кг	 2 ; эмалированный противень По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.
P15	Свиная вырезка, свежая	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 5-6 см	 2 емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P16	Свиная грудинка	2 - 3 кг; используйте сырую и тонко нарезанную свин. грудинку толщиной 2-3 см	 3 ; противень для жарки Накройте дно блюда жидкостью. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
P17	Ножка ягненка с костями	1.5 - 2 кг; кусочки толщиной 7-9 см	 2 емкость для жарки на эмалированный противень Добавьте жидкость. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
P18	Цыпленок, целиком	1 - 1.5 кг; свеж.	  2 ;  200 мл; блюдо для запеканки на эмалированном противне По прошествии половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.
P19	Половина цыпленка	0.5 - 0.8 кг	 3 ; эмалированный противень
P20	Куриная грудка	180 - 200 г на каждый кусочек	  2 ; запеканка с горкой на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P21	Кур. окорочка, свеж.	-	 3 ; эмалированный противень Если куриные окорочка сначала маринованы, установите более низкую температуру и готовьте дольше.
P22	Утка, целиком	2 - 3 кг	 2 ; емкость для жарки на решетке Положите мясо на блюдо для жарки. По прошествии половины времени приготовления переверните утку.
P23	Гусь, целиком	4 - 5 кг	 2 ; противень для жарки Поместите мясо на эмалированный противень. По прошествии половины времени приготовления перевернуть гусь.
P24	Митлоф	1 кг	 2 ; решетка
P25	Рыба на гриле, целиком	0.5 - 1 кг на рыбу	 2 ; эмалированный противень Наполните рыбу сливочным маслом, специями и травами.
P26	Рыбное филе	-	 3 ; запеканка с горкой на решетке
P27	Чизкейк	-	 2 ;  28 см Разъемная форма для выпечки на решетке
P28	Яблочный пирог	-	 2 ;  100 - 150 мл; эмалированный противень
P29	Яблочный тарт	-	 2 ; форма для пирога на решетке
P30	Яблочный пирог	-	 2 ;  100 - 150 мл;  22 см форма для пирога на решетке
P31	Шоколадный Торт	2 кг теста	 3 ; противень для жарки
P32	Маффины	-	 2 ;  100 - 150 мл; противень для маффинов на решетке
P33	Пирог-каравай	-	 2 ; прямоугольная форма на решетке
P34	Запеченный картофель	1 кг	 2 ; эмалированный противень Выложить на противень цельный картофель с кожей.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P35	Картофель, ломтики	1 кг	 3 ; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Нарезать картофель на кусочки.
P36	Овощи на гриле	1 - 1.5 кг	 3 ; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Нарезать овощи на кусочки.
P37	Крокеты, замороженные	0.5 кг	 3 ; эмалированный противень
P38	Картофель фри, замороженный	0.75 кг	 3 ; эмалированный противень
P39	Мясо/овощная лазанья с сухими листьями макаронных изделий	1 - 1.5 кг	 2 ; форма для запекания на решетке
P40	Картофельная запеканка (сырой картофель)	1 - 1.5 кг	 1 ; форма для запекания на решетке По истечении половины времени приготовления поверните блюдо.
P41	Свежая пицца, тонкая	-	  2 ;  100 мл; эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки
P42	Свежая пицца, толстая	-	  2 ; эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки
P43	Киш	-	 2 ; форма для выпечки на решетке
P44	Багет/чабатта/белый хлеб	0.8 кг	  2 ;  150мл; эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.
P45	Цельнозерновой/Ржаной/Черный хлеб	1 кг	  2 ;  150мл; эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки / прямоугольная форма на решетке

Изменение: Настройки

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение .
2. Поворачивая ручку управления, выберите . Нажмите ОК.

3. Поверните ручку управления, чтобы выбрать настройку. Нажмите ОК.
4. Поверните ручку управления, чтобы изменить значение. Нажмите ОК.

5. Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из Меню.

Подменю: Настройки

	Установка	Значение
01	Установка Времени Суток	Замените
02	Яркость дисплея	1 - 5
03	Тоны Кнопок	1 — Сигнал, 2 — Щелчок, 3 — Звук выключен
04	Громкость сигнала	1 - 4

	Установка	Значение
05	Таймер прямого отсчета	Вкл/Выкл
06	Освещение	Вкл/Выкл
07	Быстрый прогрев	Вкл/Выкл
08	Деморежим	–
09	Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте
10	Заводские Установки	Да/Нет

Функции часов

Описание функций таймера

 Таймер	Установка времени обратного отсчета. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал. Эта функция не влияет на работу прибора и может быть задана в любое время.
 Время приготовления	Установка продолжительности приготовления. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал, и режим нагрева автоматически выключится.
 Отложенный запуск	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.

 Таймер прямого отсчета	Отображение продолжительности работы прибора. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Эта функция не влияет на работу прибора и может быть задана в любое время.
--	---

Установка: Таймер

1. Нажмите .
- На дисплее отобразится: 0:00 и .
2. Задайте Таймер поворотом ручки управления.
3. Нажмите **OK**. Сразу начнется обратный отсчет времени.

Установка: Время приготовления

1. Поворачивая ручки, выберите режим нагрева и установите температуру.
2. Нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не появится: 0:00 и .

3. Задайте Время приготовления поворотом ручки управления.
4. Нажмите **ОК**. Сразу начнется обратный отсчет времени.
5. По истечении времени нажмите **ОК** и установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из .

Установка: Отложенный запуск ⌚

1. Поворачивая ручки, выберите режим нагрева и установите температуру.
2. Нажимайте ⌚ до тех пор, пока на дисплее не появится: ⌚ и **START** .
3. Вращая ручку управления, задайте время пуска.
4. Нажмите **ОК**.

На дисплее отобразится: --:--⌚/ .

5. Вращая ручку управления, задайте время окончания.
6. Нажмите **ОК**. Таймер начинает обратный отсчет заданного времени пуска.
7. По истечении времени нажмите **ОК** и установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из .

Установка: Таймер прямого отсчета ⌚

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение $\equiv$, чтобы войти в Меню.
2. Поверните ручку управления для выбора ⚙ / Таймер прямого отсчета. См. Ежедневное использование, Меню: Настройки.
3. Нажмите **ОК**.
4. Для включения и выключения таймера прямого отсчета поверните ручку управления.
5. Нажмите **ОК**.

Установка: Установка Времени Суток

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение $\equiv$, чтобы войти в Меню.
2. Поверните ручку управления для выбора ⚙ / Установка Времени Суток. См. Ежедневное использование, Меню: Настройки.
3. Задайте время поворотом ручки управления.
4. Нажмите **ОК**.

Использование аксессуаров

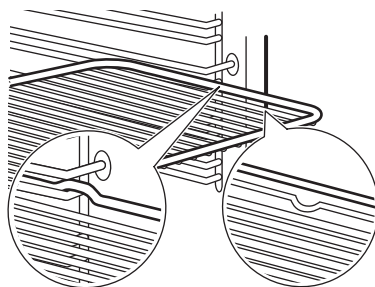


ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Установка принадлежностей

Небольшой выступ в верхней части повышает безопасность и обеспечивает защиту от опрокидывания. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

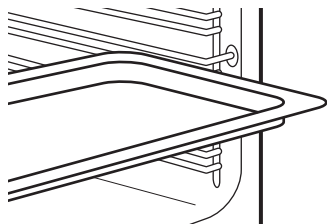
Решетка



Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз. Убедитесь, что решетка касается задней

части внутренней камеры духового шкафа.

Эмалированный противень / Противень для жарки



Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа. Установите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

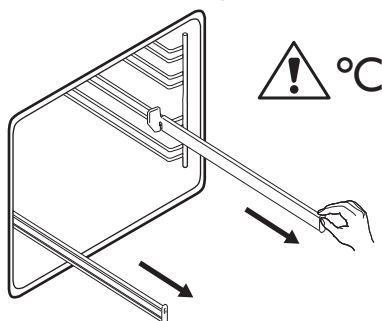
Использование: Телескопические направляющие

-  Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для дальнейшего использования.

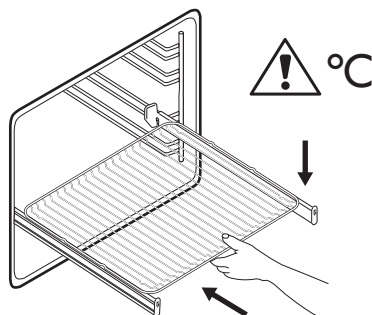
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие решеток и противней.

-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

1. Вытяните правую и левую телескопические направляющие.



2. Установите на телескопические направляющие решетку и аккуратно задвиньте их внутрь духового шкафа. Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.



Дополнительные функции

Блокир. кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.

При включении во время работы прибора панель управления блокируется во избежание сброса или изменения

текущих настроек процесса приготовления.

При включении после выключения прибора панель управления остается заблокированной во избежание случайного включения прибора.

 — нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию.

Раздастся звуковой сигнал.  — мигает 3 раза, когда включена блокировка.

 — нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.

Автоматическое выключение

В целях безопасности, если режим нагрева включен, а изменение каких-либо настроек пользователем не производится, прибор автоматически выключается через определенное время.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

 (°C)	 (ч)
250 - максимум	3

Если вы собираетесь включить режим нагрева на время, превышающее время автоматического отключения, задайте время приготовления. См. раздел Функции часов.

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Отложенный запуск.

Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

Указания и рекомендации

Рекомендации по приготовлению

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Ваш прибор может выпекать или жарить иначе, чем предыдущий прибор. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противня для определенных видов продуктов.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Советы по энергосбережению представлены в разделе Энергетическая эффективность.

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева
°C	Температура
	Аксессуар
	Положение противня
	Время приготовления (мин)

Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

- **Сковорода для пиццы** — темная, неотражающая, диаметр 28 см
- **Емкость для запекания** — темная, неотражающая, диаметр 26 см

- **Горшочки** — керамические, диаметр 8 см, высота 5 см
- **Форма для флана** — темная, неотражающая, диаметр 28 см

Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

		°C		
Сладкие булочки, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Рулеты, 9 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	30 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Швейцарский рулет	стандартный противень или поддон	170	2	25 - 35
Шоколадный торт	стандартный противень или поддон	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	25 - 30
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	15 - 25
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	40 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	стандартный противень или поддон	180	3	20 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	стандартный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	25 - 30
Тушеное мясо, 0,25 кг	стандартный противень или поддон	200	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	стандартный противень или поддон	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30

		°C		
Макарони, 24 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 20 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	25 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	стандартный противень или поддон	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	20 - 30
Овощи, тушеные, 0,4 кг	стандартный противень или поддон	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	25 - 30
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	стандартный противень или поддон	180	4	25 - 30

Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				°C	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	180	70 - 90

				°C	
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см ¹⁾	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см ¹⁾	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см ¹⁾	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45
Тосты ¹⁾	Гриль	Решетка	4	макс.	1 - 5

¹⁾ Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут.

Уход и очистка



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Примечание по очистке

Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством. Очищайте и

проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.

- Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
- Очищайте пятна мягким моющим средством.

Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность прибора. Накопление жира или других

отложений может привести к возгоранию.

- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

Аксессуары

- Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
- Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

Очистка выемки камеры

Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.

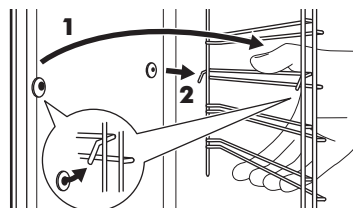
- i** Для функции: При использовании режимов Запекание с паром очистку духового шкафа необходимо проводить каждые 5–10 циклов приготовления.

- Налейте 250 мл белого уксуса или лимонной кислоты в выемку внутренней камеры. Используйте уксус с кислотностью не выше 6% и без каких-либо добавок.
- Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.
- Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

- Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
- Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
- Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.



- Установите направляющие для противней обратно на место. Повторите процедуру в обратном порядке.

Если телескопические направляющие входят в комплект поставки, удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

Водяная очистка

В данной процедуре очистки влажность используется для облегчения удаления оставшихся в приборе загрязнений в виде жира и частиц пищи.

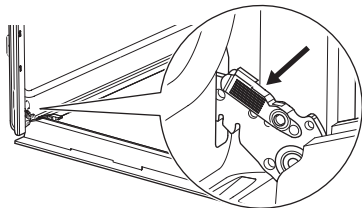
- Налейте воды в выемку камеры. 200 мл.
- Включите функцию .
- Установите температуру 90 °C.
- Дайте прибору поработать в течение 30 мин.
- Выключите прибор.
- Подождите, пока прибор не остынет. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.

Снятие и установка дверцы

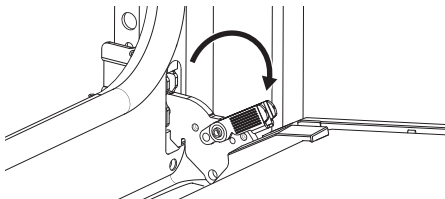
В дверце духового шкафа имеются три стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Не используйте прибор без стеклянных панелей.

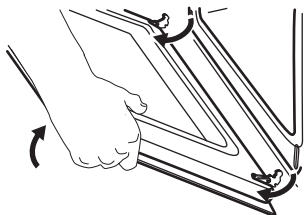
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



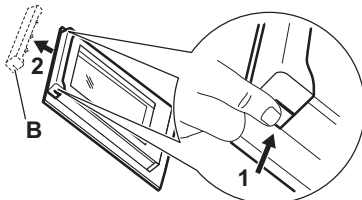
2. Поднимите и потяните защелку до щелчка.



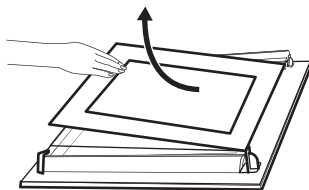
3. Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под нее мягкую ткань.
5. Возьмитесь за дверную планку **В** на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



6. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
7. Удерживая стеклянные панели дверцы за верхний край, осторожно вытащите их по одной. Начните с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
9. После очистки установите стеклянные панели, рамку дверцы и дверцу духового шкафа и закройте защелки на обеих петлях.

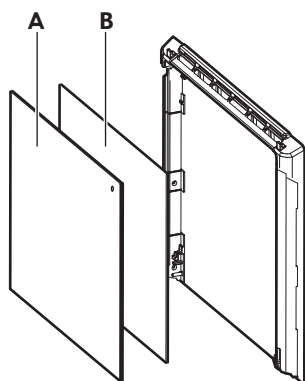
Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздастся щелчок.

Убедитесь, что стеклянные панели (**А** и **В**) вставлены обратно в правильном порядке. Проверьте наличие символа / печати на боковой стороне стеклянной панели. Каждая из стеклянных панелей

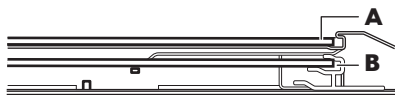
выглядит по-разному, облегчая разборку и сборку.

Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. Убедитесь, что после установки поверхность рамки стеклянной панели в области надписей не является грубой на ощупь.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.



Средняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



Замена лампы

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Отключите прибор от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно духового шкафа.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Всегда держите галогенную лампу тканью, чтобы предотвратить обгорание жира на лампе.

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу освещения на аналогичную, с жаростойкостью 300 °C.
4. Установите стеклянную крышку.

Поиск и устранение неисправностей

⚠ ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Убедитесь, что...
Прибор не выполняет нагрев.	Выключено автоматическое отключение.

Проблема	Убедитесь, что...
Прибор не выполняет нагрев.	Сработал предохранитель.
Прибор не выполняет нагрев.	Блокир. кнопок выключена.
Не горит лампа освещения.	Влажная конвекция включена.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.
Повреждено уплотнение дверцы.	Не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
На дисплее появится 00:00.	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.

i Если на дисплее отображается код ошибки, не приведенный в таблице, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щитке для перезапуска прибора. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.

Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке прибора. Она видна при открытии дверцы. Не удаляйте табличку с техническими данными с прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.) :	
Продуктовый номер (PNC):	
Серийный номер (S.N.):	

Технические данные

Технические данные

Размеры (внутренние)	Ширина Высота Глубина	480 мм 361 мм 416 мм
Площадь противня	1438 см ²	
Верхний нагревательный элемент	2300 Вт	
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт	

Гриль	2300 Вт
Кольцевой нагревательный элемент	2400 Вт
Общая оценка	2990 Вт
Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 - 60 Гц
Количество функций	9

Энергетическая эффективность

Технический лист и информация об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по энергетической маркировке продукции и экодизайну

Название поставщика	IKEA	
Модель	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Индекс энергоэффективности	81.2	
Класс энергетической эффективности	A+	
Потребление энергии в стандартном режиме (E _{Electric cavity})	0.93 кВт·ч/цикл	
Потребление электроэнергии при стандартной загрузке, режим принудительной конвекции	0.69 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	72 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	FRILLESBO 106.002.47	30.7 кг
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 кг
IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, духовые шкафы с функцией пара и грили — Методы измерений эксплуатационных характеристик.		

Информация об изделии в отношении потребляемой мощности и максимального времени, необходимого для перехода в соответствующий энергосберегающий режим

Энергопотребление в режиме ожидания	0.8 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин

Советы по энергосбережению

Приведенные ниже советы помогут вам экономить электроэнергию в процессе использования прибора.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистой уплотнителем дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду, а также формы и емкости из темного, неотражающего материала для улучшения энергосбережения.

Не выполняйте предварительный разогрев прибора перед приготовлением, если это не рекомендовано специально.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите

температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для поддержания готовых блюд в теплом состоянии или разогрева других блюд.

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло или температура.

Сохранение пищи в теплом состоянии

Выбирайте максимально низкое значение температуры при использовании остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

ГАРАНТИЯ IKEA

В течение какого времени действует гарантия IKEA?

Настоящая гарантия действительна в течение 5 лет с даты покупки прибора в IKEA. В качестве подтверждения покупки необходимо предоставить оригинал товарного чека. В случае, если обслуживание выполняется по гарантии, ее срок не будет продлен.

Кто будет осуществлять обслуживание?

Поставщик услуг IKEA будет осуществлять обслуживание через собственные сервисные центры или авторизованную партнерскую сеть сервисных центров.

На что распространяется гарантия?

Гарантия распространяется на неисправности прибора, вызванные производственными дефектами или дефектами материалов с даты покупки в IKEA. Настоящая гарантия действительна только для бытового применения. Исключения приведены в заголовке «Что не покрывает эта гарантия?» В течение гарантийного срока затраты на устранение неисправностей, например, ремонт, запасные части, работу и поездки будут покрываться при условии, что прибор будет доступен для ремонта без особых затрат. В этих условиях применимы директивы ЕС (№ 99/44/EG) и соответствующие местные правила.

Замененные детали становятся собственностью IKEA.

Что делает IKEA для устранения проблемы?

Уполномоченный IKEA поставщик услуг проведет экспертизу продукта и по своему усмотрению примет решение о том, распространяется ли гарантия на данный случай. В случае положительного решения компания IKEA или ее уполномоченный партнер по сервисному обслуживанию единолично примет решение о ремонте дефектного продукта или замене его на такой же или аналогичный продукт.

На что не распространяется настоящая гарантия?

- На нормальный износ.
- Умышленный или халатный ущерб, вызванный несоблюдением инструкций по эксплуатации, неверной установкой или подсоединением к ненадлежащему напряжению, повреждения, вызванные химической или электрохимической реакцией, ржавчина, коррозия или повреждение водой, в том числе, среди прочего, повреждения, причиной которых стала чрезмерная известь в водопроводной сети, а также повреждения, вызванные нештатными условиями окружающей среды.

- Расходные материалы, включая аккумуляторы и лампы.
- Нефункциональные и декоративные элементы, которые не влияют на нормальную работу прибора, включая царапины и возможные различия цвета.
- Случайные повреждения, вызванные посторонними предметами или веществами, а также очистка или разблокировка фильтров, системы слива или резервуара с мылом.
- Повреждения следующих деталей: стеклокерамическая поверхность, аксессуары, корзины для посуды и столовых приборов, подающие и сливные шланги, уплотнители, лампы и плафоны, экраны, ручки, корпуса и элементы корпусов. За исключением случаев, когда такие повреждения вызваны производственными дефектами.
- Случаи, когда в ходе визита специалиста неисправность не обнаруживается.
- Ремонт, выполненный не специалистами авторизованного сервисного центра и/или уполномоченным партнером по договору, а также с использованием неоригинальных запчастей.
- Ремонт, вызванный установкой, которая неисправна или не соответствует характеристикам.
- Эксплуатация прибора в бытовых условиях, т. е. при профессиональном использовании.
- Повреждения при транспортировке. В случае, если клиент перевозит изделие в свой дом или по другому адресу, компания IKEA не несет ответственности за возможный ущерб, возникший во время транспортировки. Однако, если IKEA доставляет изделие по адресу клиента, тогда гарантия распространяется на повреждения изделия, возникшие в ходе доставки.
- Стоимость первоначальной установки прибора IKEA. Однако в случае ремонта или замены прибора поставщиком

услуг IKEA или его авторизованным партнером по сервисному обслуживанию в соответствии с условиями данной гарантии поставщик услуг или его уполномоченный партнер должны снова выполнить установку отремонтированного прибора или его замены.

Данное ограничение не относится к работе, выполняемой квалифицированным специалистом, использующим наши оригинальные запчасти для соответствия прибора требованиям техники безопасности другой страны ЕС.

Применимость законодательства страны

Гарантия IKEA предоставляет определенные юридические права, которые охватывают или превосходят местные требования. Однако данные условия не ограничивают права потребителя, описанные в местном законодательстве.

Область действия

Приборы, приобретенные в одной из стран ЕС и перевезенные в другую страну ЕС, будут обслуживаться в соответствии с условиями гарантии в новой стране. Обязательство по выполнению гарантийного обслуживания действует только в том случае, если прибор соответствует и установлен согласно следующему:

- технические характеристики страны, в которой производится заявка на гарантийное обслуживание;
- инструкции по сборке и сведения по технике безопасности руководства пользователя;

Специализированная служба послепродажного обслуживания приборов IKEA:

Обращайтесь в авторизованный сервисный центр IKEA, чтобы:

1. оформить заявку на обслуживание по гарантии;

2. обратиться за консультацией по поводу установки прибора IKEA в специальную кухонную мебель IKEA. Сервисный центр не предоставляет пояснений о следующем:
 - общая установка кухонного оборудования IKEA;
 - подключение к электросети (если прибор поставляется без сетевого шнура и вилки), воде и газу, так как такие подключения должны выполняться специалистом авторизованного сервисного центра.
3. запрос на разъяснение содержимого руководства пользователя и технических характеристик прибора IKEA.

Для того чтобы мы могли вам помочь наиболее эффективно, перед тем, как обращаться к нам, внимательно прочитайте инструкции по сборке и/или раздел «Руководство пользователя» данного буклета.

Как связаться с нами, если вам нужна наша сервисная служба



На последней странице данного руководства указан полный перечень контактов IKEA и соответствующие телефонные номера в различных странах.

i Для обеспечения более быстрого обслуживания рекомендуем использовать телефонные номера, приведенные в конце данного руководства. Всегда проверяйте номера, указанные в буклете прибора, по которому вы хотите задать вопрос. Перед звонком убедитесь, что вы можете назвать артикул IKEA (8-значный код) и серийный номер (8-значный код, указанный на табличке с техническими данными) для прибора, по которому вы хотите задать вопрос.

i **СОХРАНИТЕ ТОВАРНЫЙ ЧЕК!**
Он является доказательством покупки и требуется для применения гарантии. Обратите внимание, что чек также содержит название артикула IKEA и номер (8-значный код) для каждого приобретенного вами прибора.

Нужна дополнительная помощь?

По всем дополнительным вопросам, не связанным с послепродажным обслуживанием приборов, обращайтесь в наш контактный центр IKEA. Перед тем, как обращаться к нам, внимательно прочитайте документацию к прибору.

Садржај

Информације о безбедности	272	Коришћење прибора	287
Безбедносна упутства	274	Додатне функције	288
Монтажа	276	Напомене и савети	289
Опис производа	277	Нега и чишћење	292
Командна табла	277	Решавање проблема	295
Пре прве употребе	278	Технички подаци	296
Свакодневна употреба	279	Energetska efikasnost	296
Функције сата	286	Еколошка питања	298

Задржано право измена.

Информације о безбедности

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран уколико услед неправилне инсталације и употребе уређаја дође до повреда и оштећења. Чувајте упутство за употребу поред уређаја ради даљих подешавања.

Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне

љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.

- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Пре радова на одржавању искључите напајање струјом.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

Безбедносна упутства

Монтажа



УПОЗОРЕЊЕ! Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата пећнице отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ! Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.

- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Ширина контактнoг отвора на изолацији уређаја мора да износи најмање 3 mm.

Употреба

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може да се ослободи врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокрe руке или када дође у контакт са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Увек користите стакло и тегле погодне за конзервацију.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама

немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Не стављајте посуђе за пећницу или друге предмете директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Користите само прибор који је испоручен уз овај уређај или који препоручује произвођач.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

Нега и чишћење

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извуците струни утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Стаклене плоче на вратима замените одмах ако се оштете. Обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Остаци масноће и хране у уређају могу изазвати пожар.
- Уколико користите спреј за пећницу, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

Унутрашње осветљење

 **УПОЗОРЕЊЕ!** Ризик од струног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

Одлагање

 **УПОЗОРЕЊЕ!** Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да правилно одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните врата како бисте спречили децу и кућне љубимце да се заробе унутар уређаја.
- **Амбалажа:**
Амбалажа може да се рециклира. Пластични делови су означени међународним скраћеницама, као што су PE, PS, итд. Одложите амбалажни материјал у за то предвиђене контејнере у вашој локалној установи за управљање отпадом.

Монтажа

 **УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

Монтажа

-  Ради инсталације, погледајте одељак са упутствима за монтажу.

Инсталација на електричну мрежу

 **УПОЗОРЕЊЕ!** Само квалификована особа може да прикључи овај уређај на електричну мрежу.

i Произвођач није одговоран уколико не поштујете ове безбедносне мере из поглавља „Безбедност“.

Рерна се испоручује са каблом за напајање.

Кабл

Врсте каблова за инсталацију или замену:
H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким

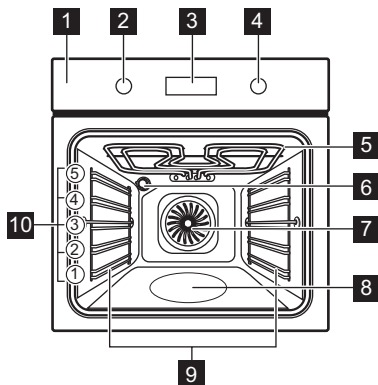
карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm ²)
максимално 1380	3 x 0.75
максимално 2300	3 x 1
максимално 3680	3 x 1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 см дужи од браон проводника за фазу и плавог проводника за нулу.

Опис производа

Општи приказ



- 1** Командна табла
- 2** Командно дугме за функције загревања
- 3** Дисплеј

- 4** Командно дугме
- 5** Грејни елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Утиснути делови унутрашњости - Суд за чишћење водом
- 9** Носач решетке, покретни
- 10** Положаји решетке

Прибор

- **Решетка** x 1
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење** x 1
За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ** x 1
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Телескопске вођице** x 1 комплет
За полице и плехове.

Командна табла

Укључује и искључује уређај

Да бисте укључили уређај:

1. Притисните командну дугмад. Командна дугмад излазе.

2. Окрените дугме за функцију загревања да бисте изабрали функцију.
3. Окрените командно дугме да бисте прилагодили подешавања.

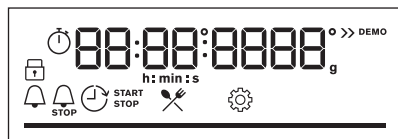
Да бисте искључили уређај: окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање .

Преглед командне табле

	Притисните да бисте подесили функције тајмера.
	Притисните и задржите да бисте подесили функцију: Брзо загревање.
	Притисните да бисте укључили и искључили лампу уређаја.
	Притисните и задржите да бисте подесили функцију: Контролна брва.
ОК	Притисните да бисте потврдили избор.

Индикатори дисплеја

Дисплеј са кључним функцијама:



	Уређај је закључан.
	Подмени: Помоћ при припреми хране.
	Подмени: Подешавања
	Брзо загревање је активиран.
	Кување на пари је активирано.
	Тајмер је активиран.
	Време кувања је активиран.
	Време одложеног старта је активиран.
	Тајмер током рада је активиран.
	Трака напредовања: визуелни приказ који показује када уређај достигне подешену температуру или када је кување завршено.

Пре прве употребе



УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.

Подешавање времена

Након првог прикључења у струју, сачекајте док се на дисплеју не појави следеће: "00:00" или "12:00" (у зависности од модела).

1. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
2. Притисните ОК.

Прво предгревање и чишћење

Предгрејте празан уређај пре прве употребе и контакта са храном. Уређај може да испушта непријатан мирис и дим. Проветрите собу током предгревања.

1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетки из апарата.
2. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Погледајте одељак Свакодневна употреба. Оставите уређај да ради 1 ч.

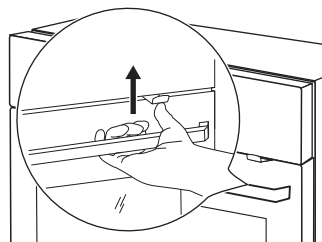
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
4. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
5. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
6. Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.
7. Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

Механичка блок. за безб. деце

У пећници је инсталирана механичка блок. за безб. деце. То је закључавање врата на десној страни пећнице, испод командне табле.

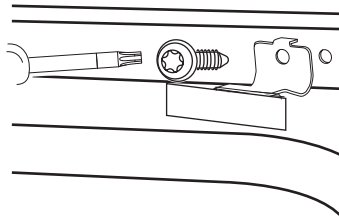
Да бисте оворили врата рерне која има блокаду за безбедност деце:

1. Гурните и подигните блок. за безб. деце.
2. Повуците ручку браве да бисте отворили врата. Затворите врата пећнице не гурајући при том блок. за безб. деце.



Да бисте уклонили блок. за безб. деце:

1. Отворите врата и уклоните блок. за безб. деце. звездастим кључем који је испоручен са пећницом.
2. Причврстите завртањ назад након уклањања блок. за безб. деце.



Свакодневна употреба



УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.

Функције загревања

	Печење уз равни вентил. За печење меса и печење колача. Подесите нижу температуру него за Загревање одозго/одоздо док вентилатор равномерно распоређује топлоту у унутрашњости пећнице.
	Загревање одозго/одоздо За печење на једном положају решетке.



SteamBake / Чишћење водом

За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању. Погледајте Нега и чишћење за више информација о: Чишћење водом.



Смрзнута храна

За припрему полуспремљене хране, нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница, тако да буде хрскава.

	Функција за пицу За печење пице и других јела која захтевају више топлоте одоздо.
	Загревање одоздо За запецање и добијање хрскавог дна. Користите најнижи положај решетке.
	Влажно печење уз вентилатор Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар уређаја може да се разликује од подешене температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте Свакодневна употреба, Напомене о: Влажно печење уз вентилатор.
	Гриловање За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
	Турбо гриловање За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За печење гратинираних јела и за запецање.

 Са неким функцијама пећнице лампица може аутоматски да се искључи када је температура испод 80 °C.

Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на

највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте Напомене и савети, Влажно печење уз вентилатор.

Подешавање: Функције загревања

1. Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.
2. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.

 Брзо загревање – притисните и држите да бисте скратили време загревања. Доступно је за неке функције загревања. Вентилатор се може аутоматски укључити.

Подешавање: SteamBake- Кување на пари

1. Уверите се да је уређај хладан.
2. Испуните удубљења у унутрашњости са највише 250 ml воде из чесме. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кувања или када је уређај врућ.
3. Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију .
4. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.
5. Предгревајте празан уређај 10 мин да бисте створили влажност ваздуха.
6. Убаците храну у уређај.
7. Након кувања, окрените дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.
8. Када се уређај охлади, меком крпом уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњем делу уређаја.



УПОЗОРЕЊЕ! Пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.

Уноси: Мени

Отворите Мени да бисте приступили одељку Помоћ при припреми хране и подешавањима.

1. Окрените дугме за функције загревања на .

На дисплеју је приказано  .

2. Окрените контролно дугме и изаберите икону да бисте унели подмени. Притисните ОК.

Подешавање: Помоћ при припреми хране

Помоћ при припреми хране подмени садржи програме који су осмишљени за наменска јела. Програми се подешавају и активирају одговарајућим поставкама. Током кувања можете подесити време и температуру.

1. Окрените дугме за функције загревања на .
2. Окрените контролно дугме да бисте изабрали . Притисните ОК.
3. Окрените контролно дугме да бисте изабрали јело (P1 - P...). Притисните ОК.

4. Окрените командно дугме да бисте подесили тежину. Опција је доступна за одабрана јела. Притисните ОК.
 5. Ставите храну унутар уређаја. Притисните ОК.
 6. Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.
- Подмени: Помоћ при припреми хране

Легенда	
	Доступно је подешавање тежине.
	За кување на пари, налијте воду у удубљење у унутрашњости.
	Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.
	Ниво решетке. Погледајте одељак Опис производа.

Дисплеј приказује **P** и **број** јела која можете да проверите у табели.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P1	Говеђе печење, слабо печено	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	 2 ; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P2	Говеђе печење, средње печено		
P3	Говеђе печење, добро печено		
P4	Котлет, средње печен	180 - 220 g по комаду; кришке дебљине 3 cm	  3 ; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P5	Говеђе печење/динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлекс)	1.5 - 2 kg	 2 ; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат.
P6	Говеђе печење, слабо печено (споро печење)	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	 2 ; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P7	Говеђе печење, средње печено (споро печење)		
P8	Говеђе печење, добро печено (споро печење)		
P9	Филе говедине, слабо печено (споро печење)	0.5 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm	 2 ; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P10	Филе говедине, средње печено (споро печење)		
P11	Филе говедине, печен (споро печење)		
P12	Печена телетина (нпр. плећка)	0.8 - 1.5 kg; комади дебљине 4 cm	  2 ; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат. Печење покривено.
P13	Свињско печење, врат или плећка	1.5 - 2 kg	  2 ; посуда за печење на решеткастој полици У посуду за печење додајте 200 ml течности.
P14	Вучена свињетина (споро кување)	1.5 - 2 kg	 2 ; плех за печење Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P15	Свињски каре, свеж	1 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm	 2 ; посуда за печење на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P16	Свињска ребра	2 - 3 kg; користите сирову танка ребра, дебљине 2–3 cm	 3 ; дубоки тигањ Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.
P17	Јагњећи бут са костима	1.5 - 2 kg; комади дебљине 7–9 cm	 2 ; посуда за печење на плеху за печење Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.
P18	Цело пиле	1 - 1.5 kg; свеже	  2 ; 200 ml; посуда за ролов. поврће/грати. јела на плеху за печење Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
P19	Пола пилета	0.5 - 0.8 kg	 3 ; плех за печење
P20	Пилеће груди	180 - 200 g по комаду	  2 ; посуда за касеролу на решеткастој полици Пржите месо неколико минута на врућем тигању.
P21	Пилећи батаци, свежи	-	 3 ; плех за печење Ако сте прво маринирали пилеће батаци, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.
P22	Патка, цела	2 - 3 kg	  2 ; посуда за печење на решеткастој полици Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.
P23	Гуска, цела	4 - 5 kg	  2 ; дубоки тигањ Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.
P24	Векна од меса	1 kg	 2 ; решеткаста полица

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P25	Цела риба, грилована	0.5 - 1 kg по риби	 2 ; плех за печење Намажите рибу маслацем, омиљеним зачинима и зачинским биљем.
P26	Рибљи филети	-	  3 ; посуда за касеролу на решеткастој полици
P27	Колач од сира	-	 2 ; калуп за печење од $\varnothing$ 28 cm на решеткастој полици
P28	Колач од јабука	-	  2 ;  100 - 150 ml; плех за печење
P29	Тарт од јабука	-	 2 ; калуп за питу на решеткастој полици
P30	Пита с јабукама	-	  2 ;  100 - 150 ml; $\varnothing$ 22 cm калуп за питу на решеткастој полици
P31	Брауни колачи	2 kg теста	 3 ; дубоки тигањ
P32	Мафини	-	  2 ;  100 - 150 ml; плех за мафине на решеткастој полици
P33	Суви колач	-	 2 ; посуда за колач на решеткастој полици
P34	Печени кромпир	1 kg	 2 ; плех за печење Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.
P35	Исечен кромпир	1 kg	 3 ; плех за печење обложен папиром за печење Исеците кромпире на комаде.
P36	Гриловано мешано поврће	1 - 1.5 kg	 3 ; плех за печење обложен папиром за печење Исеците поврће на комаде.
P37	Крокети, смрзнути	0.5 kg	 3 ; плех за печење
P38	Помфрит, замрзнут	0.75 kg	 3 ; плех за печење

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P39	Лазане са месом / поврћем са сувим листовима тестенине	1 - 1.5 kg	 2 ; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици
P40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1 - 1.5 kg	 1 ; Посуда за гратинирана јела на решеткастој полици Окрените посуду после половине времена кувања.
P41	Свежа пица, танка	-	  2 ;  100 ml; плех за печење обложен папиром за печење
P42	Свежа пица, дебела	-	  2 ; плех за печење обложен папиром за печење
P43	Киш	-	 2 ; плех за печење на решеткастој полици
P44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0.8 kg	  2 ;  150ml; плех за печење обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
P45	Интегрални/ражени/црни хлеб	1 kg	  2 ;  150ml; плех за печење обложен папиром за печење/плех за векну на решеткастој полици

Мењање: Подешавања

- Окрените дугме за функције загревања на .
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали . Притисните ОК.
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали подешавање. Притисните ОК.
- Окрените командно дугме да бисте подесили вредност. Притисните ОК.
- Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.

Подмени: Подешавања

	Подешавање	Вредност
01	Доба дана	Промени
02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
03	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал, 2 – Клик, 3 – Искључен звук
04	Јачина звучног сигнала	1 - 4
05	Тајмер током рада	Укључи/ Искључи

	Подешавање	Вредност
06	Светло	Укључи/ Искључи
07	Брзо загревање	Укључи/ Искључи
08	Демо режим	-

	Подешавање	Вредност
09	Верзија софтвера	Провера
10	Ресетовање свих подешавања	Да/Не

Функције сата

Опис функција тајмера

 Тајмер	За подешавање времена за одбројавање. Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал. Ова функција нема утицаја на рад уређаја и може се подесити у било ком тренутку.
 Време кувања	Да бисте подесили трајање кувања. Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се аутоматски зауставља.
 Време одложеног старта	За одлагање старта и/или краја кувања.
 Тајмер током рада	Да бисте показали колико дуго уређај ради. Максимум је 23 ч 59 мин. Ова функција нема утицаја на рад уређаја и може се подесити у било ком тренутку.

Подешавање: Тајмер

1. Притисните .
2. Дисплеј приказује: 0:00 и . Окрените командно дугме да бисте подесили Тајмер.

3. Притисните . Тајмер одмах почиње да одбројава.

Подешавање: Време кувања

1. Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру.
2. Притискајте дугме  док дисплеј не прикаже: 0:00 и .
3. Окрените командно дугме да бисте подесили Време кувања.
4. Притисните . Тајмер одмах почиње да одбројава.
5. Када се одбројавање заврши, притисните  и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

Подешавање: Време одложеног старта

1. Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру.
2. Притискајте дугме  док дисплеј не прикаже:  и START.
3. Окрените командно дугме да бисте подесили време покретања.
4. Притисните .
5. Дисплеј приказује: ---:--  STOP.
6. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
6. Притисните .

Тајмер почиње да одбројава у подешено време покретања.

- Када се одбројавање заврши, притисните **ОК** и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

Подешавање: Тајмер током рада

- Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали  / Тајмер током рада. Погледајте Свакодневна употреба, Мени: Подешавања.
- Притисните **ОК**.

- Окрените командно дугме да бисте укључили и искључили тајмер током рада.

- Притисните **ОК**.

Подешавање: Доба дана

- Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали  / Доба дана. Погледајте Свакодневна употреба, Мени: Подешавања.
- Окрените командно дугме да бисте подесили сат.
- Притисните **ОК**.

Коришћење прибора

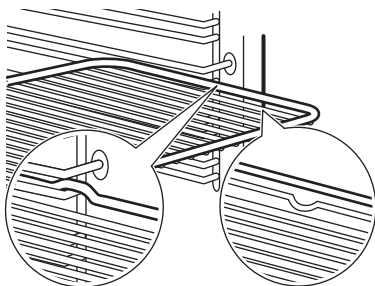


УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.

Убацивање прибора

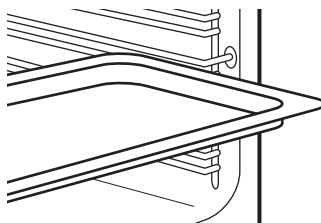
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност и пружа заштиту од нагињања. Удубљења такође спречавају превртање. Ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

Решеткаста полица



Уметните полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле. Побрините се да полица додирне задњи део унутрашњости пећнице.

Плех за печење / Дубоки тигањ



Гурните плех између вођица на носачу решетке. Ставите плех за печење са нагибом према задњем делу унутрашњости пећнице.

Коришћење: Телескопске вођице

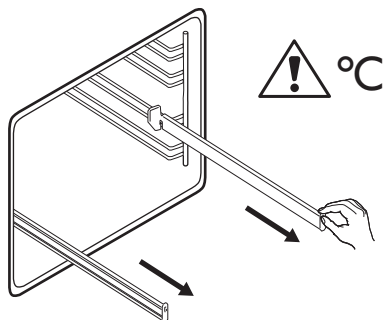


Упутства за инсталацију телескопских вођица сачувајте за будуће коришћење.

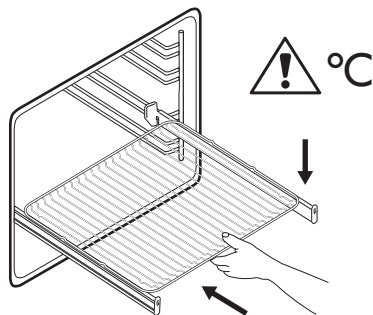
Са телескопским вођицама можете лако да постављате и уклањате решеткасте полице и плехове.

- ⚠ ОПРЕЗ** Не перите телескопске вођице у машини за прање посуђа. Не подмазујте телескопске тркаче.

1. Извуците десну и леву телескопску вођицу.



2. Поставите решеткасту полицу на телескопске вођице, а затим их пажљиво гурните у рерну. Проверите да ли сте до краја гурнули телескопске вођице у рерну пре него што затворите врата рерне.



Додатне функције

Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

Када се активира док се уређај користи, закључава командну таблу, обезбеђујући да се тренутна подешавања кувања не сметано наставе.

Када се активира док је уређај искључен, задржава командну таблу закључаном, спречавајући ненамерно укључивање уређаја.

 – притисните и држите да бисте укључили функцију.

Звучни сигнал.  – трепери три пута када је контролна брава укључена.

 – притисните и држите да бисте искључили функцију.

Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога, ако је функција загревања активна и никаква подешавања нису промењена, уређај ће

се аутоматски искључити након одређеног временског периода.

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

Ако намеравате да покренете функцију загревања за време трајања које премашује време аутоматског искључивања, подесите време кувања. Погледајте одељак Функције сата.

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Време одложеног старта.

Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат,

вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

Напомене и савети

Препоруке у вези са печењем

Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваш уређај може да пече на другачији начин од претходног уређаја. Савети у наставку приказују препоручена подешавања за температуру, време припреме и положај решетке за одређене врсте хране.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну перне.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

Савете за уштеду енергије прочитајте у Energetska efikasnost.

Симболи који се користе у табелама:

	Врста хране
	Функција загревања
°C	Температура

	Прибор
	Положај решетке
	Време кувања (мин)

Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефтујуће плехове и посуде. Оне боље апсорбују топлоту него светле и рефлектујуће посуде.

- **Плех за пицу** – тамни, нерелефтујући, пречника 28 cm
- **Посуда за печење** – тамна, нерелефтујућа, пречника 26 cm
- **Мала посуда за печење** – керамика, пречника 8 cm, висине 5 cm
- **Плех за флан** – тамни, нерелефтујући, пречника 28 cm

Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		°C		
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање ма-сноће	180	2	20 - 30
Ролнице, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање ма-сноће	180	2	30 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	10 - 15

		°C		
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	25 - 35
Брауни колач	плех за печење или посуда за скупљање масноће	175	3	25 - 30
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	15 - 25
Сендвич-торта Викторија	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	25 - 30
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Славо пециво, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 30

		°C		
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	25 - 35
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	25 - 30

Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са IEC 60350-1.

				°C	
Ситни колачи, 20 по плеху	Загревање одозго/одоздо	Плех за печење	3	170	20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	180	70 - 90
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	70 - 90
Немасна бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 cm ¹⁾	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	170	40 - 50
Немасна бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 cm ¹⁾	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	2	160	40 - 50

				°C	
Немасна бисквит торта, калуп за тарту Ø 26 cm ¹⁾	Печење уз равни вентил.	Решетка-ста полица	2 и 4	160	40 - 60
Прхки кекс	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40
Прхки кекс	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Прхки кекс	Загревање одозго/одоздо	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45
Тост ¹⁾	Гриловање	Решетка-ста полица	4	макс.	1 - 5

1) Прегревавање уређај 10 минућа.

Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.

Напомене у вези са чишћењем

Средства за чишћење

- Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом. Очистите и проверите заптивку врата око оквира унутрашњости.
- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Флеке очистите благим детерџентом.

Свакодневна употреба

- Унутрашњост уређаја треба очистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
- У апарату или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да бисте смањили кондензацију, пустите апарат да ради 10 минута пре кувања. Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. Унутрашњост уређаја осушите само

крпом од микрофибера после сваке употребе.

Прибор

- Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.
- Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

Чишћење удубљења у унутрашњости

Очистите удубљења у унутрашњости да бисте уклонили преостале наслаге каменца након кувања на пари.



За функцију: SteamBake чистите пећницу сваких 5-10 циклуса кувања.

1. Сипајте 250 ml белог сирћета или лимунске киселине у удубљење у унутрашњости.

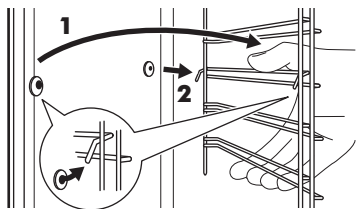
Користите раствор од највише 6% сирћета без икаквих додатака.

- Оставите да сирће раствори наслаге каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.
- Очистите унутрашњост топлем водом и меком крпом.

Уклањање носача решетке

Уклоните носаче решетака да бисте очистили пећницу.

- Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
- Извучите предњи део подршке решетке из бочног зида.
- Извучите задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.



- Вратите носаче решетки у почетни положај. Поновите кораке обрнутим редоследом.

Ако су достављене телескопске вођице, клинови на њима морају бити окренути ка предњој страни.

Чишћење водом

Овај поступак чишћења користи влагу како би се из пећнице уклониле заостале честице масноће и хране.

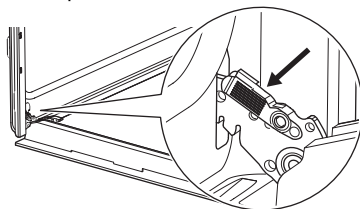
- Сипајте воду у удубљење у унутрашњости: 200 мл.
- Подесите функцију .
- Подесите температуру на 90 °C.
- Нека уређај ради 30 мин.
- Искључите уређај.
- Сачекајте да се апарат охлади. Осушите унутрашњост меком крпом.

Скидање и постављање врата

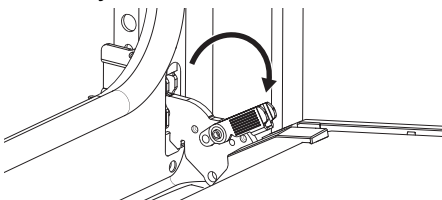
Врата пећнице имају три стаклене плоче. Врата пећнице и унутрашње стаклене плоче можете да уклоните да бисте их очистили. Пре него што уклоните стаклене плоче прочитајте цело упутство „Уклањање и постављање врата“.

⚠ ОПРЕЗ Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

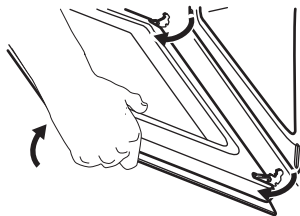
- Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.



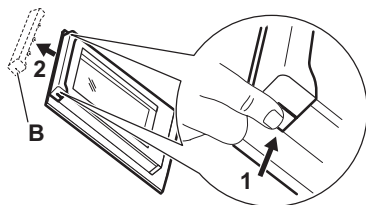
- Подигните и повуците бравице док не кликну.



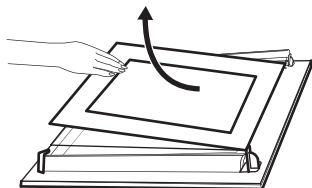
- Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.



- Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.
- Притисните штитнике врата **В** са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



6. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
7. Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво извучите једну по једну. Почните од горње плоче. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.

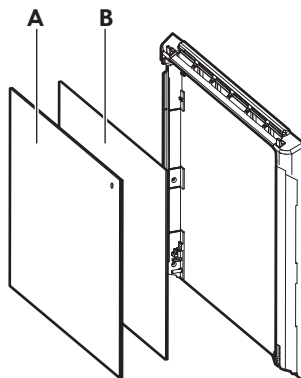


8. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.
 9. Након чишћења, угрејте стаклене плоче, оквир врата и врата пећнице, затворите бравице на обе шарке.
- Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.

Водите рачуна да стаклене плоче (А и В) вратите одговарајућим редоследом. Проверите да ли има симбола/штампе са стране стаклене плоче. Свака од стаклених плоча изгледа другачије да би се расклапање и склапање олакшало.

Одштампана зона треба да буде окренута ка унутрашњој страни врата. Након постављања проверите да површина оквира стаклене плоче на одштампаној зони није груба на додир.

Када се исправно монтира, оквир врата кликне.



Проверите да ли сте средњу стаклену плочу правилно поставили на лежишта.



Замена лампе

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Искључите уређај из струје.
3. Ставите крпу на дно пећнице.

⚠ ОПРЕЗ Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Задња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °C.
4. Поставите стаклени поклопац.

Решавање проблема



УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.

Шта учинити ако...

Проблем	Проверите...
Уређај се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Уређај се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Уређај се не загрева.	Контролна бртва је деактивиран.
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је активира- ран.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.
Заптивка врата је оштећена.	Немојте да користите уређај. Контактирај- те овлашћени сервисни центар.
Дисплеј приказује 00:00 .	Дошло је до нестанка струје. Подесите до- ба дана.
Цурење воде из удубљења у унутрашњо- сти.	У удубљењу у унутрашњости има превише воде.



Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули уређај. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.

карактеристикама. Пластица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира уређаја. Она се види када отворите врата. Немојте да уклањате пластицу са техничким карактеристикама са уређаја.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на пластици са техничким

Модел (MOD.):	
Број производа (PNC):	
Серијски број (S.N.):	

Технички подаци

Технички подаци

Димензије (унутрашње)	Ширина Висина Дубина	480 мм 361 мм 416 мм
Површина плеха за печење	1438 cm ²	
Горњи грејач	2300 W	
Доњи грејач	1000 W	
Грил	2300 W	
Прстен	2400 W	
Укупна снага	2990 W	
Напон	220 - 240 V	
Фреквенција	50 - 60 Hz	
Број функција	9	

Energetska efikasnost

Безбедносни лист са техничким информацијама о производу и информације о производу према прописима ЕУ о екодизајну и означавању енергетске ефикасности

Назив добављача	IKEA
Идентификација модела	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09
Индекс енергетске ефикасности	81.2
Класа енергетске ефикасности	A+
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклус
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклус
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја

Запремина	72 l	
Тип рерне	Уградна пећница	
Маса	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, пећнице, пећнице на пару и грилови – поступци за мерење учинка.		

Информације о производу за потрошњу енергије и максимално време за достизање применљивог режима мале снаге

Потрошња енергије у режиму приправности	0.8 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	20 мин

Савети за уштеду енергије

Следећи савети наведени у наставку помоћи ће вам да уштедите енергију приликом коришћења уређаја.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување и тамне, нерелефне плехове и посуде да бисте повећали уштеду енергије.

Немојте предгревати уређај пре кувања осим ако се то посебно не препоручује.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на

минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за одржавање топлоте хране или за загревање друге хране.

Када искључите уређај, на дисплеју је приказана заостала топлота или температура.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту хране. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

Еколошка питања

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и

електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

Obsah

Bezpečnostné informácie	299	Používanie príslušenstva	313
Bezpečnostné pokyny	301	Doplňkové funkcie	314
Inštalácia	303	Rady a tipy	315
Opis výrobku	304	Ošetrovanie a čistenie	318
Ovládací panel	304	Riešenie problémov	321
Pred prvým použitím	305	Technické údaje	321
Každodenné používanie	306	Energetická účinnosť	322
Časové funkcie	312	Ochrana životného prostredia	323

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

Bezpečnostné informácie

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť.

Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani

domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.

- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hostovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Pred akoukoľvek údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Pri vyberaní zásuvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zásuvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.

Bezpečnostné pokyny

Montáž



VAROVANIE! Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič netahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prírodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky

(skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.

- Elektrické pripojenie musí zahŕňať odpájacie zariadenie, ktoré umožňuje odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Odpájacie zariadenie musí mať rozstup kontaktov najmenej 3 mm.

Použitie



VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže sa uvoľniť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Vždy používajte poháre a poháre určené na zaváranie.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú navlhnuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo poškodeniu alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - priamo do spodnej časti spotrebiča nedávajte riad ani iné objekty,

- Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
- Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
- Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
- Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo antikora nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Používajte len príslušenstvo dodané s týmto spotrebičom alebo odporúčané výrobcom.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Uistite sa, že je spotrebič chladný. Existuje riziko, že sa sklenené panely rozbijú.
- V prípade poškodenia ihneď vymeňte sklenený panel dvierok. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.

- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.

Vnútné osvetlenie



VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

- Používajte iba originálne náhradné diely.

Likvidácia



VAROVANIE! Riziko zranenia alebo udusenía.

- O správnej likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Sieťový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Vyberte dvierka, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.
- **Obalový materiál:** Obalový materiál je recyklovateľný. Plastové časti sú označené medzinárodnými skratkami ako PE, PS a pod. Obalový materiál likvidujte v nádobách poskytnutých na tento účel vo vašom miestnom zariadení na likvidáciu odpadu.

Inštalácia



VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Montáž



Pri inštalácii postupujte podľa pokynov na inštaláciu.

Elektrická inštalácia



VAROVANIE! Elektrickú inštaláciu smie vykonať iba kvalifikovaná osoba.



Ak nedodržíte bezpečnostné pokyny uvedené v príslušných kapitolách, výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť.

Táto rúra sa dodáva iba s napájacím káblom.

Kábel

Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu:

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

Pri určovaní správneho prierezu kábla sa riadte celkovým výkonom uvedeným na štítku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

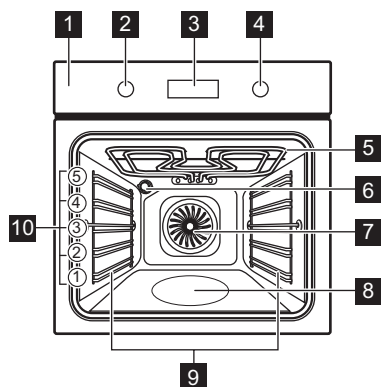
Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm ²)
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm ²)
maximum 3 680	3 x 1.5

Uzemňovací kábel (zelený/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako hnedý fázový a modrý nulový kábel

Opis výrobku

Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Displej

- 4 Otočný ovládač
- 5 Ohrevný prvok
- 6 Osvetlenie
- 7 Ventilátor
- 8 Priehlbina dutiny – Nádoba na čistenie vodou
- 9 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 10 Úrovne roštu v rúre

Príslušenstvo

- **Drôtený rošt** x 1
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.
- **Plech na pečenie** x 1
Pre koláče a piškótové koláče.
- **Pekáč na grilovanie/pečenie** x 1
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **Teleskopické lišty** x 1 súprava
Pre police a plechy.

Ovládací panel

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Zapnutie spotrebiča:

1. Stlačte otočný ovládač. Otočný ovládač sa vysunie.
2. Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte funkciu.
3. Otočením ovládača upravte nastavenia. Ak chcete spotrebič vypnúť: otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté **0**.

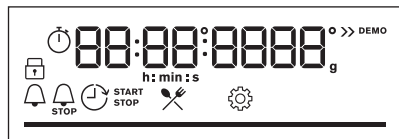
Prehľad ovládacieho panela

	Stlačením nastavíte funkcie časovača.
	Stlačením a podržaním nastavíte funkciu: Rýchle zohrievanie.
	Stlačením zapnete a vypnete osvetlenie spotrebiča.
	Stlačením a podržaním nastavíte funkciu: Blokovanie.

OK	Stlačením potvrdíte výber.
----	----------------------------

Ukazovatele na displeji

Displej s kľúčovými funkciami:



	Spotrebič je zablokovaný.
	Podponuka: Podporované varenie.
	Podponuka: Nastavenia

	Funkcia Rýchle zohrievanie je aktivovaná.
	Varenie parou je aktivované.
	Funkcia Časomer je aktivovaná.
	Funkcia Čas prípravy je aktivovaná.
	Funkcia Nastaviť odložený štart je aktivovaná.
	Funkcia Časovač je aktivovaná.
	Lišta priebehu – vizuálne indikuje, kedy spotrebič dosiahne nastavenú teplotu alebo kedy sa skončí čas prípravy.

Pred prvým použitím

VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Nastavenie času

Po prvom zapojení do elektrickej siete počkajte, kým sa na displeji nezobrazí: "00:00" alebo "12:00" (v závislosti od modelu).

1. Otočením ovládača nastavíte koniec.
2. Stlačte tlačidlo: OK.

Úvodné predhrievanie a čistenie

Pred prvým použitím a kontaktom s potravinami predhrejte prázdny spotrebič. Spotrebič môže vydávať nepríjemný zápach a dym. Počas predhrievania miestnosť vetrajte.

1. Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty.
2. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Pozrite si časť Každodenné používanie. Nechajte spotrebič v prevádzke 1 h.

3. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.
4. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.
5. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
6. Spotrebič a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovĺkien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
7. Príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty vráťte späť do ich pôvodnej polohy.

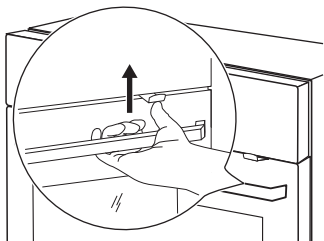
Mechanická detská poistka

V rúre je nainštalovaná mechanická detská poistka. Ide o zámok dverí na pravej strane rúry pod ovládacím panelom.

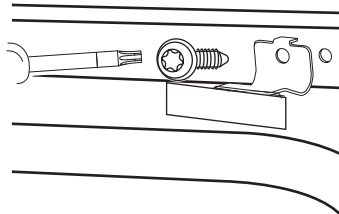
Na otvorenie dvierok rúry s detskou poistkou:

1. Stlačte a podržte detskú poistku.

2. Potiahnutím rukoväti dverí otvorte dvere. Zatvorte dvere rúry bez stlačenia detskej poistky.



2. Po vybratí detskej poistky znova pripevnite skrutku.



Odstránenie detskej poistky:

1. Otvorte dvere a vyberte detskú poistku pomocou kľúča torx dodaného s rúrou.

Každodenné používanie

VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Funkcie ohrevu

	Teplovzdušné Pečenie Na pečenie mäsa a pečenie koláčov. Nastavte nižšiu teplotu ako pri funkcii Tradičné pečenie, pretože ventilátor rovnomerne distribuuje teplo vo vnútri rúry.
	Tradičné pečenie Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.
	SteamBake / Čistiť vodou Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania. Pozrite si Ošetrovanie a čistenie pre viac informácií o: Čistiť vodou.

	Mrazené pokrmy Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
	Pizza Napečenie pizze a iných pokrmov, ktoré vyžadujú viac tepla zdola.
	Dolný ohrev Na zapiekanie a chrumkavý korpus. Použite najnižšiu úroveň v rúre.
	Vlhký horúci vzduch Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota vo vnútri spotrebiča sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použite sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Ďalšie informácie nájdete v časti Každodenné používanie, Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.

	Gril Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
	Turbo gril Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na pečenie gratinovaných pokrmov a zapekanie.

Pri niektorých funkciách rúry a teplote pod 80 °C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.

Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Skúšky podľa: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny na prípravu nájdete v časti Rady a tipy, Vlhký horúci vzduch.

Nastavenie: Funkcie ohrevu

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu nastavíte funkciu ohrevu.
2. Otočením ovládača nastavte teplotu.
 Rýchle zohrievanie – stlačte a podržte tlačidlo, aby ste skrátili čas ohrevu. Je k dispozícii pre niektoré funkcie ohrevu. Ventilátor sa môže automaticky zapnúť.

Nastavenie: SteamBake - Parné pečenie

1. Skontrolujte, či sú dvierka spotrebiča chladné.
2. Do priehlbiny dutiny nalejte najviac 250 ml vody z vodovodu.

Priehlbinu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je spotrebič horúci.

3. Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte funkciu ohrevu .
4. Otočením ovládača nastavte teplotu.
5. Prázdny spotrebič predhrievajte 10 min, aby sa vytvorila vlhkosť.
6. Vložte jedlo do spotrebiča.
7. Po skončení pečenia spotrebič vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.
8. Keď spotrebič vychladne, pomocou mäkkej handričky odstráňte zvyšnú vodu z priehlbiny dutiny rúry.

VAROVANIE! Dvierka opatrne otvorte. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.

Vstup: Ponuka

Otvorením ponuky získate prístup k pokrmom a nastaveniam funkcie Sprievodca pečením.

1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na . Na displeji sa zobrazuje symbol a .
2. Otočením otočného ovládača a stlačením ikony prejdete do podponuky. Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie: Podporované varenie

Podporované varenie podponuka pozostáva z programov navrhnutých pre špeciálne pokrmy. Programy začínajú s vhodným nastavením. Môžete upraviť čas a teplotu počas pečenia.

1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na .
2. Otočením ovládača vyberte položku . Stlačte tlačidlo OK.
3. Otočením otočného ovládača zvoľte pokrm (P1 – P...). Stlačte tlačidlo: OK.
4. Otočením otočného ovládača nastavte hmotnosť. Voliteľná funkcia je k dispozícii pre vybrané pokrmy. Stlačte tlačidlo: OK.

5. Jedlo vložte do spotrebiča. Stlačte tlačidlo: OK.
6. Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

Podponuka: Podporované varenie

Legenda	
	K dispozícii je nastavenie hmotnosti.

Legenda	
	Priehľbinu dutiny rúry naplňte vodou na parné pečenie.
	Pred pečením spotrebič predhrejte.
	Úroveň roštu. Pozrite si časť Opis výrobku.

Na displeji sa zobrazí **P** a číslo jedla, ktoré môžete skontrolovať v tabuľke.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P1	Hovädzie pečenie, neprepečené	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	 2 ; plech na pečenie Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P2	Hovädzie pečenie, stredne prepečené		
P3	Hovädzie pečenie, prepečené		
P4	Steak, stredne prepečený	180 - 220 g na kus; 3 cm hrubé plátky	  3 ; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P5	Hovädzie pečenie/dusené (prvotriedne hovädzie rebro, mäso z horného stehna, hrubý bok)	1.5 - 2 kg	  2 ; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča.
P6	Hovädzie pečenie, neprepečené (pomalé pečenie)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	 2 ; plech na pečenie Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P7	Hovädzie pečenie, stredne prepečené (pomalé pečenie)		
P8	Hovädzie pečenie, prepečené (pomalé pečenie)		

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P9	Hovädzie filety, neprepečené (pomalé pečenie)	0.5 - 1.5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	☐ 2 ; plech na pečenie Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P10	Hovädzie filety, stredne prepečené (pomalé pečenie)		
P11	Hovädzie filety, prepečené (pomalé pečenie)		
P12	Teľacie pečené (napr. plece)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm hrubé kusy	☐☐ 2 ; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča. Pečte prikryté.
P13	Pečená bravčová krkovička alebo plece	1.5 - 2 kg	☐☐ 2 ; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Do nádoby na pečenie pridajte 200 ml tekutiny.
P14	Ťahané bravčové (pomalé pečenie)	1.5 - 2 kg	☐ 2 ; plech na pečenie Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P15	Bravčové karé, čerstvé	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	☐ 2 ; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P16	Bravčové tenké rebierka	2 - 3 kg; použite surové, 2 – 3 cm tenké rebierka	☐ 3 ; hlboká panvica Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P17	Jahňacie stehno s kosťami	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm hrubé kusy	☐ 2 ; nádoba na pečenie na plechu na pečenie Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P18	Celé kurča	1 - 1.5 kg; čerstvé	☐☐ 2 ; 200 ml; zapekacia nádoba na plechu na pečenie Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P19	Polovička kurčatá	0.5 - 0.8 kg	☐ 3 ; plech na pečenie
P20	Kuracie prsia	180 - 200 g na kus	☐☐ 2 ; nádoba na zapekanie na drôtenom rošte Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.
P21	Kuracie stehná, čerstvé	-	☐ 3 ; plech na pečenie Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.
P22	Celá kačka	2 - 3 kg	☐☐ 2 ; nádoba na pečenie na drôtenom rošte Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.
P23	Celá hus	4 - 5 kg	☐☐ 2 ; hlboká panvica Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.
P24	Sekaná	1 kg	☐ 2 ; drôtený rošt
P25	Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1 kg na rybu	☐ 2 ; plech na pečenie Rybu naplňte maslom, korením a bylinkami.
P26	Rybie filé	-	☐☐ 3 ; zapekacia nádoba na drôtenom rošte
P27	Tvarohový koláč cheesecake	-	☐ 2 ; ∅ 28 cm rozkladacia forma na tortu na drôtenom rošte
P28	Jablkový koláč	-	☐☐ 2 ; 🍰 100 - 150 ml; plech na pečenie
P29	Jablková torta	-	☐ 2 ; okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte
P30	Jablkový koláč	-	☐☐ 2 ; 🍰 100 - 150 ml; ∅ 22 cm okrúhla forma na koláč na drôtenom rošte
P31	Brownies – čok. sušienky	2 kg cesta	☐ 3 ; hlboká panvica
P32	Muffiny	-	☐☐ 2 ; 🍰 100 - 150 ml; plech na muffiny na drôtenom rošte

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P33	Bochníkový koláč	-	 2 ; forma na bochník na drôtenom rošte
P34	Pečené zemiaky	1 kg	 2 ; plech na pečenie Na plech na pečenie položte celé zemiaky so šupkou.
P35	Americké zemiaky	1 kg	 3 ; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Nakrájajte zemiaky na kúsky.
P36	Grilovaná miešaná zelenina	1 - 1.5 kg	 3 ; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Zeleninu nakrájajte na kúsky.
P37	Krokety, mrazené	0.5 kg	 3 ; plech na pečenie
P38	Hranolčky, mrazené	0.75 kg	 3 ; plech na pečenie
P39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín	1 - 1.5 kg	 2 ; zapiekacia nádoba na drôtenom rošte
P40	Zapečené zemiaky (surové zemiaky)	1 - 1.5 kg	 1 ; zapiekacia nádoba na drôtenom rošte Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.
P41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2 ;  100 ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
P42	Čerstvá pizza, hrubá	-	  2 ; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie
P43	Slaný koláč	-	 2 ; plech na pečenie na drôtenom rošte
P44	Bageta/ciabatta/biely chlieb	0.8 kg	  2 ;  150ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.
P45	Celozrnný/Ražný/Tmavý chlieb	1 kg	  2 ;  150ml; plech na pečenie vystlaný papierom na pečenie / forma na chlieb na drôtenom rošte

Zmena: Nastavenia 1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na .2. Otočením ovládača vyberte položku 
Stlačte tlačidlo **OK**.

- Otočením ovládača vyberte nastavenie.
Stlačte tlačidlo: OK.
- Otočením otočného ovládača nastavte hmotnosť. Stlačte tlačidlo: OK.
- Otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vypnuté opustíte Ponuka.
Podponuka: Nastavenia

	Nastavenie	Hodnota
01	Presný čas	Zmeniť
02	Jas displeja	1 - 5
03	Tóny tlačidiel	1 – pípnutie, 2 – kliknutie, 3 – vypnutie zvuku

	Nastavenie	Hodnota
04	Hlasitosť zvuku	1 - 4
05	Časovač	Zap./Vyp.
06	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.
07	Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
08	Režim Demo	-
09	Verzia softvéru	Kontrola
10	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie

Časové funkcie

Popis funkcií časovača

 Časomer	Nastavenie časovača odpočítavania. Po uplynutí času zaznie zvukový signál. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča a môžete ju nastaviť kedykoľvek.
 Čas prípravy	Nastavenie trvania prípravy. Po uplynutí času časovača zaznie signál a funkcia ohrevu sa automaticky vypne.
 Nastaviť odložený štart	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
 Časovač	Zobrazenie času prevádzky spotrebiča. Maximum je 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča a môžete ju nastaviť kedykoľvek.

Nastavenie: Časomer

- Stlačte tlačidlo .
- Na displeji sa zobrazí: 0:00 a .

- Otočením ovládača nastavíte Časomer.
- Stlačte tlačidlo: OK. Časovač začne ihneď odpočítavať.

Nastavenie: Čas prípravy

- Otočením ovládačov vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
- Stlačte , kým sa displeji nezobrazí: 0:00 a .
- Otočením ovládača nastavíte Čas prípravy.
- Stlačte OK. Časovač začne ihneď odpočítavať.
- Po uplynutí času stlačte tlačidlo OK a otočte ovládač funkcií ohrevu do vypnutej polohy.

Nastavenie: Nastaviť odložený štart

- Otočením ovládačov vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
- Stlačte , kým sa displeji nezobrazí:  a START.

3. Otočením ovládača nastavíte čas spustenia.

4. Stlačte tlačidlo: OK.

Na displeji sa zobrazí: --:--⌚ STOP.

5. Otočením ovládača nastavíte koniec.

6. Stlačte tlačidlo: OK.

Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.

7. Po uplynutí času stlačte tlačidlo OK a otočte ovládač funkcií ohrevu do vypnutej polohy.

Nastavenie: Časovač ⌚

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do ≡ pre Ponuka.

2. Otočením otočného ovládača zvolte ⚙ / Časovač. Pozrite si časť Každodenné používanie, Ponuka: Nastavenia.

3. Stlačte tlačidlo OK.

4. Otočením ovládača zapnete a vypnete časovač.

5. Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie: Presný čas

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do ≡ pre Ponuka.

2. Otočením otočného ovládača zvolte ⚙ / Presný čas. Pozrite si časť Každodenné používanie, Ponuka: Nastavenia.

3. Otočením ovládača nastavíte hodiny.

4. Stlačte tlačidlo: OK.

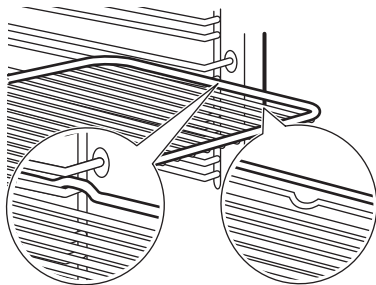
Používanie príslušenstva

⚠ VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Vloženie príslušenstva

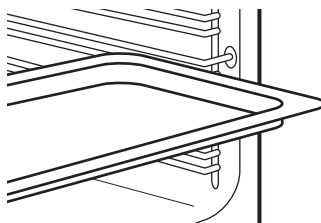
Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť a bránia nakloneniu. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

Drôtený rošt



Rošt vložte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol. Uistite sa, že sa rošt dotýka zadnej časti vnútra rúry.

Plech na pečenie / Hlboký pekáč



Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry. Plech na pečenie umiestnite so sklonom smerom k zadnej časti vnútra rúry.

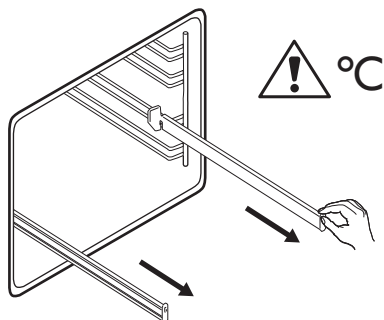
Používanie: Teleskopické lišty

i Pokyny na inštaláciu teleskopických líšt si odložte na budúce použitie.

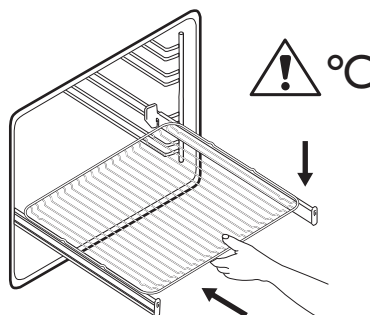
Pomocou teleskopických lišt môžete ľahko zasúvať a vyberať rošty a plechy.

⚠ UPOZORNENIE! Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

1. Vytiahnite pravú a ľavú teleskopickú lištu.



2. Drôtený rošt položte na teleskopické lišty a opatrne ich zasuňte do rúry. Pred zatvorením dverí rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.



Doplňkové funkcie

Blokovanie

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

Po aktivovaní počas používania spotrebiča zablokuje ovládací panel, čím sa zabezpečí, že aktuálne nastavenia varenia budú pokračovať bez prerušenia.

Po aktivovaní, keď je vypnutý, udržiava ovládací panel uzamknutý, čím sa zabráni náhodnému zapnutiu spotrebiča.

 – stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu.

Zaznie zvukový signál.  – 3-krát zabliká, keď sa blokovanie zapne.

 – stlačením a podržaním funkciu vypnete.

Automatické vypínanie

Ak je funkcia ohrevu zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maximum	3

Ak chcete spustiť funkciu ohrevu na trvanie presahujúce čas automatického vypnutia, nastavte čas prípravy. Pozrite si časť Časové funkcie.

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Nastaviť odložený štart.

Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

Rady a tipy

Odporúčania pre varenie

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závisia od receptov a kvality a množstva použitých prísad.

Spotrebič môže pri pečení alebo opekaní fungovať inak ako váš predchádzajúci spotrebič. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času prípravy a úrovne v rúre pre konkrétny druh potravín.

Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhľadajte podobný recept.

Tipy na úsporu energie nájdete v časti Energetická účinnosť.

Symbody použité v tabuľkách:

	Druh potravín
	Funkcia ohrevu
°C	Teplota

	Príslušenstvo
	Úroveň roštu v rúre
	Čas prípravy (min)

Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Používajte tmavé a matné formy a nádoby. Lepšie absorbujú teplo než svetlý a lesklý riad.

- **Forma na pizzu** – tmavá, matná, priemer 28 cm
- **Forma na pečenie** – tmavá, matná, priemer 26 cm
- **Nádoby na suflé** – keramické, priemer 8 cm, výška 5 cm
- **Forma na korpus** – tmavá, matná, priemer 28 cm

Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

		°C		
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	30 - 40
Pizza, mrazená, 0,35 kg	drôtený rošt	220	2	10 - 15
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	25 - 35
Brownies – čok. sušienky	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	175	3	25 - 30

		°C		
Nákyp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Piškótový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	15 - 25
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Rybíe filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	25 - 30
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	25 - 30
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	25 - 35
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	20 - 30

		°C		
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôťonom rošte	200	3	25 - 30
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	25 - 30

Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

				°C	
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 35
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90
Piškótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm ¹⁾	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50
Piškótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50
Piškótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45

				°C	
Sušienky z krehkého cesta	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45
Hrianky ¹⁾	Gril	Drôtený rošt	4	Max.	1 - 5

1) Spotrebič predhrievajte 10 minút.

Ošetrovanie a čistenie



VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Poznámky k čisteniu

Čistiace prostriedky

- Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Vyčistite a skontrolujte tesnenia dvierok okolo rámu dutiny.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
- Škrvy vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.

Každodenné používanie

- Vnútro spotrebiča odstráňte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.
- Vnútri spotrebiča alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred prípravou pokrmu. Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Vnútro spotrebiča po každom použití osušte len handričkou z mikrovlákien.

Príslušenstvo

- Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

- Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnym čističom ani predmetmi s ostrými hranami.

Čistenie priehlbiny dutiny rúry

Vyčistite priehlbinu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.



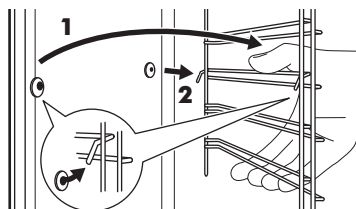
Pre funkciu: SteamBake vyčistite rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.

1. Do priehlbiny v dutine nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.
2. Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.
3. Dutinu vyčistite teplou vodou a mäkkou handričkou.

Vybratie zasúvacích líšt

Vyberte zasúvacie líšty, aby ste mohli spotrebič vyčistiť.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.
3. Zadný koniec zasúvacej líšty odtiahnite od bočnej steny a vyberte ju.



4. Zasúvacie lišty vrátte späť do pôvodnej polohy. Zopakujte kroky v opačnom poradí.

Ak sa teleskopické lišty dodávajú, upevňovacie kolíky musia smerovať dopredu.

Čistiť vodou

Tento postup čistenia pomocou vlhkosti odstraňuje zvyšky tuku a jedla zo spotrebiča.

1. Do priehlbiny dutiny nalejte vodu: 200 ml.
2. Nastavte funkciu .
3. Nastavte teplotu na 90 °C.
4. Spotrebič nechajte spustený 30 min.
5. Vypnite spotrebič.
6. Počkajte, kým spotrebič nevychladne. Dutinu vysušte mäkkou handričkou.

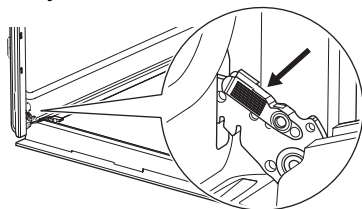
Odstránenie a montáž dvierok

Dvierka rúry majú tri sklenené panely. Dvierka a vnútorné sklenené panely rúry môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.

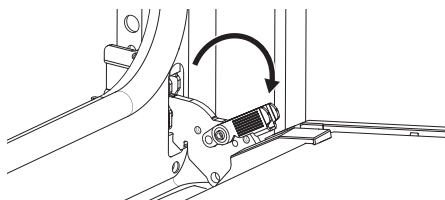


UPOZORNENIE! Bez sklenených panelov spotrebič nepoužívajte.

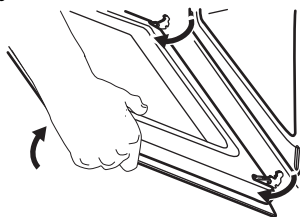
1. Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.



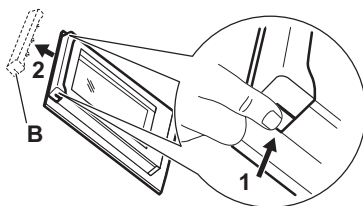
2. Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.



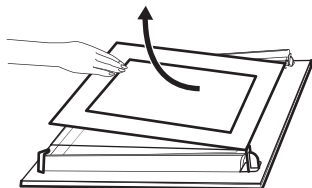
3. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



4. Dvierka položte na mäkkú handričku na stabilnom povrchu.
5. Držte rám dvierok **B** na oboch stranách na hornom okraji dvierok a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



6. Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.
7. Sklenené panely dvierok uchopte za horný okraj a opatrne ich vytiahnite jeden za druhým. Začnite od horného panela. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.



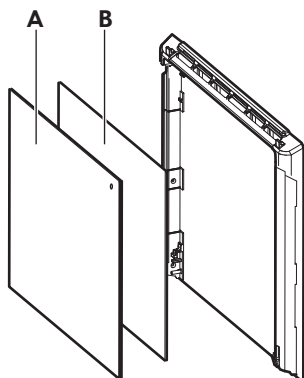
8. Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.
9. Po čistení nainštalujte sklenené panely, rám dvierok a dvierka rúry, zatvorte príchytky na oboch závesoch.

Ak sú dvierka namontované správne, pri zatváraní príchytiek budete počuť cvaknutie.

Dbajte na to, aby ste sklenené panely (A a B) vložili späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela. Každý zo sklenených panelov vyzerá inak, aby bola demontáž a montáž jednoduchšia.

Zóna s potlačou musí smerovať k vnútornej strane dvierok. Po inštalácii skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na miestach potlače na dotyk drsný.

Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne.



Uistite sa, že ste namontovali stredný sklenený panel správne do lôžok.



Výmena osvetlenia



VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
3. Na dno rúry položte handričku.



UPOZORNENIE! Halogénovú žiarovku vždy držte handričkou, aby sa na žiarovke nepripálili zvyšky mastnoty.

Zadné osvetlenie

1. Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

Riešenie problémov

⚠ VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Čorobiť, ak...

Problém	Skontrolujte, či...
Spotrebič sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Spotrebič sa nezohrieva.	Nie je vypálená poistka.
Spotrebič sa nezohrieva.	Funkcia Blokovanie je deaktivovaná.
Osvetlenie je vypnuté.	Vlhký horúci vzduch – je aktivované.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.
Tesnenie dvierok je poškodené.	Nepoužívajte spotrebič. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Na displeji sa zobrazí 00:00.	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.

i Ak sa na displeji zobrazí kód chyby, ktorý nie je uvedený v tejto tabuľke, vypnutím a zapnutím domovej poistky reštartujte spotrebič. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový

štítko sa nachádza na prednom ráme spotrebiča. Je viditeľný, keď otvoríte dvierka. Typový štítko neodstraňujte zo spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.):	
Číslo produktu (PNC):	
Sériové číslo (S.N.):	

Technické údaje

Technické údaje

Rozmery (vnútorné)	Šírka Výška Hĺbka	480 mm 361 mm 416 mm
--------------------	-------------------------	----------------------------

Oblasť plechu na pečenie	1438 cm ²
Horný ohrevný článok	2300 W
Dolný ohrevný článok	1000 W
Gril	2300 W
Kruhové ohrevné teleso	2400 W
Celkový príkon	2990 W
Napätie	220 - 240 V
Frekvencia	50 - 60 Hz
Počet funkcií	9

Energetická účinnosť

Hárók s informáciami o výrobku a informácie o výrobku v súlade s predpismi EÚ o energetickom označovaní a ekodizajne

Názov dodávateľa	IKEA	
Identifikácia modelu	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Index energetickej účinnosti	81.2	
Trieda energetickej účinnosti	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Objem	72 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času na dosiahnutie príslušného režimu nízkej výkonnosti

Spotreba energie v pohotovostnom režime	0.8 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	20 min

Tipy na úsporu energie

Nasledujúce tipy vám pomôžu ušetriť energiu pri používaní spotrebiča.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie používajte tmavý matný kovový riad a nádoby.

Spotrebič pred pečením nepredhrievajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom

prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na udržanie pokrmov teplých alebo ohrev ostatných pokrmov.

Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo alebo teplota.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

Ochrana životného prostredia

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte

spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

Kazalo

Varnostne informacije	324	Uporaba dodatne opreme	338
Varnostna navodila	326	Dodatne funkcije	339
Namestitvev	328	Namigi in nasveti	340
Opis izdelka	329	Skrb in čiščenje	342
Nadzorna plošča	329	Odpravljanje težav	345
Pred prvo uporabo	330	Tehnični podatki	346
Dnevna uporaba	331	Energijska učinkovitost	346
Časovne funkcije	337	Skrb za okolje	348

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Varnostne informacije

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe in škodo, nastalo zaradi napačne namestitve in uporabe. Navodila shranite skupaj z napravo za poznejšo uporabo.

Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in .
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.

- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.
- OPOZORILO: Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.

- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

Varnostna navodila

Namestitev



UPOZORNENIE! To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

Električne povezave



UPOZORNENIE! Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.

- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti oseba pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora vključevati izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave iz omrežja na vseh stikalih. Izolacijska naprava mora imeti kontaktno odprtino s premerom vsaj 3 mm.

Uporaba



UPOZORNENIE! Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.

- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko se sprostí vroč zrak.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Vedno uporabljajte steklo in kozarce, ki so odobreni za ohranjanje.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

⚠ UPOZORNENIE! Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno v notranjost aparata.
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Uporabljajte samo dodatno opremo, ki je priložena tej napravi oz. katero priporoča proizvajalec.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita

nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

Vzdrževanje in čiščenje

⚠ UPOZORNENIE! Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopíte napravo in iztaknite vtič iz glavne vtičnice.
- Poskrbite, da je naprava hladna. Obstaja nevarnost, da steklene plošče počijo.
- Če se steklene plošče vrat poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Pri odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečíte poškodbe materiala na površini.
- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzročita požar.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

Notranja osvetlitev

⚠ UPOZORNENIE! Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

Odlaganje



UPOZORNENIE! Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odstranjevanju aparata se obrnite na občinsko upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.

- Vrata odstranite, da preprečite, da bi se otroci in živali zaprli v aparat.

• **Embalažni material:**

Embalažo lahko reciklirate. Plastični deli so označeni z mednarodnimi oznakami, kot so PE, PS itd. Embalažni material odložite v za to predvidene vsebnike v vašem krajevnem obratu za ravnanje z odpadki.

Namestitev



UPOZORNENIE! Oglejte si poglavja o varnosti.

Montaža



Za namestitev si oglejte navodila za montažo.

Električna namestitev



UPOZORNENIE! Priključitev na električno omrežje mora izvesti strokovno usposobljena oseba.



Če ne upoštevate varnostnih navodil iz poglavij o varnosti, proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

Pečica ima nameščen le priključni kabel.

Kabel

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo:

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

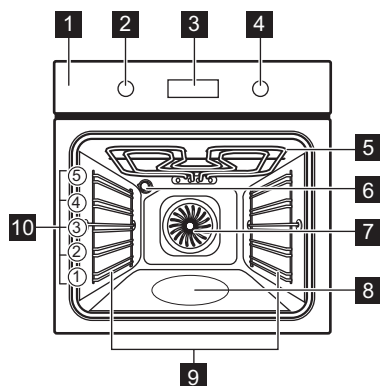
Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi preglednico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
maksimalno 1380	3 x 0.75
maksimalno 2300	3 x 1
maksimalno 3680	3 x 1.5

Ozemljitveni kabel (zeleni/rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od rjave faze in modrih nevtralnih kablov

Opis izdelka

Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb

- 5 Grelnik
- 6 Luč
- 7 Ventilator
- 8 Vboklina pečice - Posoda za čiščenje z vodo
- 9 Nosilec police, snemljiv
- 10 Položaji polic

Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje** x 1
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač za pecivo** x 1
Za pecivo in biskvit.
- **Posoda za žar/pekač** x 1
Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Teleskopska vodila** x 1 komplet
Za rešetke in pekače.

Nadzorna plošča

Vklop in izklop naprave

Za vklop naprave:

1. Pritisnite gumbe. Upravljalni gumbi izskočijo.
2. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo.
3. Obrnite upravljalni gumb, da prilagodite nastavitve.

Za izklop naprave: gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop **0**.

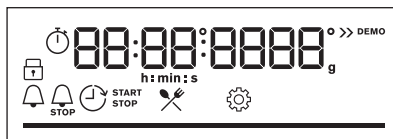
Pregled upravljalne plošče

	Pritisnite za nastavev funkcij timerja.
	Pritisnite in držite za nastavev funkcije: Hitro segrevanje.

	Pritisnite in držite za vklop in izklop luči naprave.
	Pritisnite in držite za nastavev funkcije: Ključavnica.
OK	Pritisnite za potrditev izbire.

Indikatorji prikazovalnika

Prikazovalnik s ključnimi funkcijami:



	Naprava je zaklenjena.
--	------------------------

	Podmeni: Kuharski pomočnik.
	Podmeni: Nastavitve
	Hitro segrevanje pečice je vklopljeno.
	Kuhanje v sopari je vklopljeno.
	Odštevalna ura je vklopljena.
	Čas priprave je vklopljena.

	Čas zakasnjenege vklopa je vklopljena.
	Čas delovanja je vklopljena.
	Vrstica poteka - vizualno prikazuje, kdaj naprava doseže nastavljeno temperaturo ali kdaj se čas kuhanja izteče.

Pred prvo uporabo



UPOZORNENIE! Oglejte si poglavja o varnosti.

Nastavitev časa

Po prvi priključitvi na omrežno napetost počakajte, da se na prikazovalniku prikaže: "00:00" ali "12:00" (odvisno od modela).

1. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas.
2. Pritisnite OK.

Začetno predgrevanje in čiščenje

Pred prvo uporabo in stikom s hrano predhodno segrejte prazno napravo. Naprava lahko oddaja neprijeten vonj in dim. Med predgrevanjem prezračite prostor.

1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Glejte razdelek Dnevna uporaba. Pustite, da naprava deluje 1 h.
3. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 15 min.
4. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 15 min.
5. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.

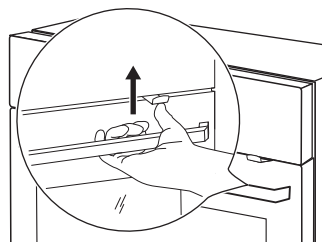
6. Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
7. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

Mehansko varovalo za otroke

Pečica ima nameščeno mehansko varovalo za otroke. To je zapora vrat na desni strani pečice, pod upravljalno ploščo.

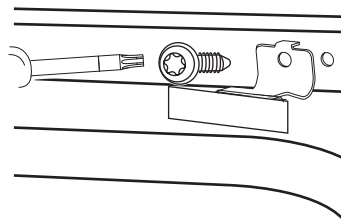
Če želite odpreti vrata pečice ob nameščenem varovalu za otroke:

1. Pritisnite in držite varovalo za otroke.
2. Povlecite ročaj vrat, da odprete vrata. Zaprite vrata pečice, ne da bi pritisnili varovalo za otroke.



Za odstranitev varovala za otroke:

1. Odprite vrata in odstranite varovalo za otroke z izvijačem torx, ki je priložen pečici.
2. Po odstranitvi varovala za otroke pritrdite vijak nazaj.



Dnevna uporaba

⚠ UPOZORNENIE! Oglejte si poglavja o varnosti.

Funkcije pečice

	Vroči zrak Za pečenje mesa in peciva. Nastavite nižjo temperaturo kot pri funkciji Konvencionalna kuha, ker ventilator enakomerno porazdeli toploto po notranjosti pečice.
	Gretje zgoraj/spodaj Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
	SteamBake / Čiščenje z vodo Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljivo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Za dodatne informacije si oglejte Skrb in čiščenje: Čiščenje z vodo.
	Zamrznjene jedi Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrtni krompir, pečen krompir v oblikih ali spomladanski zvitki).
	Pizza funkcija Za peko pice in drugih jedi, ki zahtevajo več toplote od spodaj.
	Gretje spodaj Za zapečenost in hrustljivo dno. Uporabite najnižji položaj rešetk.



Vlažno pečenje

Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v napravi razlikuje od nastavljenih. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte Dnevna uporaba, Opombe o: Vlažno pečenje.



Žar

Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.



Infra pečenje

Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.



Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri nižji temperaturi od 80°C samodejno ugasne.

Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Za navodila za kuhanje glejte Namigi in nasveti, Vlažno pečenje.

Nastavitev: Funkcije pečice

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.

» Hitro segrevanje pečice - pritisnite in držite , da skrajšate čas segrevanja. Na voljo je za nekatere funkcije pečice. Ventilator se lahko vklopi samodejno.

Nastavitev: SteamBake– Kuhanje s paro

1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Vboklino pečice napolnite z največ 250 ml vode iz pipe.
Vbokline ne polnite ponovno med peko ali ko je naprava vroča.
3. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice .
4. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.
5. Predhodno ogrevajte prazno napravo za 10 min, da ustvarite vlago.
6. Živila vstavite v napravo.
7. Po koncu kuhanja obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop, da izklopíte napravo.
8. Ko je naprava hladna, z mehko krpo odstranite preostalo vodo iz vbokline pečice, se prepričajte,

⚠ UPOZORNENIE! Previdno odprite vrata. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.

Vstop: Meni

Odprite Meni za dostop do kuharskega pomočnika in nastavitev.

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na . Na prikazovalniku se prikaže , .
2. Obrnite upravljalni gumb in izberite ikono za vstop v podmeni. Pritisnite OK.

Nastavitev: Kuharski pomočnik

Kuharski pomočnik podmeni je sestavljen iz programov, ki so zasnovani za namenske jedi. Programi se zaženejo z ustrezno nastavitvijo. Med kuhanjem lahko spremenite čas in temperaturo.

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na .
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete . Pritisnite OK.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete jed (P1 - P...). Pritisnite OK.
4. Obrnite upravljalni gumb, da spremenite težo. Možnost je na voljo za izbrane jedi. Pritisnite OK.
5. Živila položite v napravo. Pritisnite OK.
6. Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

Podmeni: Kuharski pomočnik

Legenda	
	Na voljo je nastavev teže.
	Vboklino pečice napolnite z vodo za pripravo na pari.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.
	Višina rešetke. Glejte razdelek Opis izdelka.

Na prikazovalniku se prikaže **P** in številka jedi, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P1	Goveja pečenka, manj pečena	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	 2 ; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P2	Goveja pečenka, srednje pečena		
P3	Goveja pečenka, dobro pečena		
P4	Zrezek, srednje pečen	180 - 220 g na kos; 3 cm debele rezine	  3 ; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P5	Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1.5 - 2 kg	  2 ; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.
P6	Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	 2 ; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P7	Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)		
P8	Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)		
P9	Goveji file, manj pečen (počasno kuhanje)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	 2 ; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P10	Goveji file, srednje pečen (počasno kuhanje)		
P11	Goveji file, bolj pečen (počasno pečenje)		

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P12	Telečja pečenka (npr. pleče)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debeli kosi	  2 ; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat. Pecite pokrito.
P13	Pečen svinjski vrat ali pleče	1.5 - 2 kg	  2 ; posoda za pečenje na mreži za pečenje V posodo za pečenje mesa dodajte 200 ml tekočine.
P14	Svinjina (pečenje z nizko temp.)	1.5 - 2 kg	 2 ; pekač za pecivo Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.
P15	Svinjska ledvena pečenka, sveža	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	 2 ; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P16	Svinjska rebra	2 - 3 kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebrca	 3 ; globok pekač Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P17	Jagnječje stegno s kostmi	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih kosov	 2 ; posoda za pečenje na pekaču za pecivo Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P18	Cel piščanec	1 - 1.5 kg; sveže	  2 ;  200 ml; posoda za enolončnico na pekaču za pecivo Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
P19	Piščanec, polovica	0.5 - 0.8 kg	 3 ; pekač za pecivo
P20	Piščančje prsi	180 - 200 g na kos	  2 ; kozica na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.
P21	Piščančja bedra, sveža	-	 3 ; pekač za pecivo Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P22	Raca, cela	2 - 3 kg	 2 ; posoda za pečenje na mreži za pečenje Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.
P23	Gos, cela	4 - 5 kg	 2 ; globok pekač Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.
P24	Mesna štruca	1 kg	 2 ; mreža za pečenje
P25	Cela riba, pečena na žaru	0.5 - 1 kg na ribo	 2 ; pekač za pecivo Ribo napolnite z maslom, začimbami in zelišči.
P26	Ribji file	-	  3 ; kozica na mreži za pečenje
P27	Skutna torta	-	 2 ;  28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje
P28	Jabolčni kolač	-	  2 ;  100 - 150 ml; pekač za pecivo
P29	Jabolčna pita	-	 2 ; model za pito na mreži za pečenje
P30	Jabolčna pita	-	  2 ;  100 - 150 ml;  22 cm model za pito na mreži za pečenje
P31	Čokoladni kolač z lešniki	2 kg testa	 3 ; globok pekač
P32	Muffini	-	  2 ;  100 - 150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje
P33	Biskvitno pecivo	-	 2 ; model za kruh na mreži za pečenje
P34	Pečen krompir	1 kg	 2 ; pekač za pecivo Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.
P35	Pečeni krompir v oblicah	1 kg	 3 ; pekač za pecivo , obdan s papirjem za peko Narežite krompir na kose.
P36	Mešana zelenjava na žaru	1 - 1.5 kg	 3 ; pekač za pecivo , obdan s papirjem za peko Narežite zelenjavo na kose.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P37	Kroketi, zamrznjeni	0.5 kg	 3 ; pekač za pecivo
P38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0.75 kg	 3 ; pekač za pecivo
P39	Mesnata/zele-njavna lazanja s suhimi lazanja lističi	1 - 1.5 kg	 2 ; mesni zvitki na mreži za pečenje
P40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1 - 1.5 kg	 1 ; mesni zvitki na mreži za pečenje Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
P41	Sveža pizza, tanka	-	  2 ;  100 ml; pekač za pecivo s papirjem za peko
P42	Sveža pizza, debela	-	  2 ; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
P43	Kiš	-	 2 ; model za pečenje na mreži za pečenje
P44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0.8 kg	  2 ;  150ml; pekač za pecivo s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
P45	Polnozrnat / ržen / črni kruh	1 kg	  2 ;  150ml; pekač za pecivo s papirjem za peko / model za hlebec na mreži za pečenje

Spreminjanje: Nastavitve

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na .
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete . Pritisnite OK.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete nastavitev. Pritisnite OK.
4. Obrnite upravljalni gumb, da spremenite vrednost. Pritisnite OK.
5. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da zapustite Meni.

Podmeni: Nastavitve

	Nastavitev:	Vrednost
01	Ura	Spremeni
02	Osvetlitev	1 - 5
03	Zvok tipk	1 - Pisk, 2 - Klik, 3 - Izklop zvoka
04	Glasnost	1 - 4
05	Čas delovanja	Vklop/Izklop
06	Osvetlitev	Vklop/Izklop

	Nastavitev:	Vrednost
07	Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
08	Predstavitveni način	-

	Nastavitev:	Vrednost
09	Različica programske opreme	Preverjanje
10	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

Časovne funkcije

Opis funkcij timerja

 Odštevalna ura	Za nastavitev odštevanja. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave in jo lahko kadar koli nastavite.
 Čas priprave	Za nastavitev časa priprave hrane. Ko se programska ura konča, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se samodejno izklopi.
 Čas zakasnjene- ga vklopa	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
 Čas delo- vanja	Za prikaz trajanja delovanja naprave. Največ je 23 h 59 min. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave in jo lahko kadar koli nastavite.

Nastavitev: Odštevalna ura

1. Pritisnite .

Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 in .

2. Obrnite upravljalni gumb za nastavitev Odštevalna ura.
3. Pritisnite OK. Programska ura začne takoj odštevati čas.

Nastavitev: Čas priprave

1. Obrnite gumb, da izberete funkcijo pečice in nastavite temperaturo.

2. Pritiskajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže: 0:00 in .
3. Obrnite upravljalni gumb za nastavitev Čas priprave.
4. Pritisnite OK. Programska ura začne takoj odštevati čas.
5. Ko se čas izteče, pritisnite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

Nastavitev: Čas zakasnjene- ga vklopa

1. Obrnite gumb, da izberete funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. Pritiskajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže:  in START.
3. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite začetni čas.
4. Pritisnite OK.

Na prikazovalniku se prikaže: --:--  STOP.

5. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas konca.
6. Pritisnite OK. Programska ura začne odštevati čas ob nastavljenem začetnem času.
7. Ko se čas izteče, pritisnite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

Nastavitev: Čas delovanja

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.

2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete  / Čas delovanja. Glejte Dnevna uporaba, Meni: Nastavitve.
3. Pritisnite OK.
4. Obrnite upravljalni gumb, da vklopite in izklopite čas delovanja.
5. Pritisnite OK.

Nastavitev: Ura

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.

2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete  / Ura. Glejte Dnevna uporaba, Meni: Nastavitvami.
3. Obrnite upravljalni gumb za nastavitev ure.
4. Pritisnite OK.

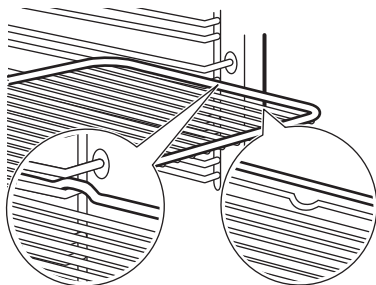
Uporaba dodatne opreme

 **UPOZORNENIE!** Oglejte si poglavja o varnosti.

Vstavljanje opreme

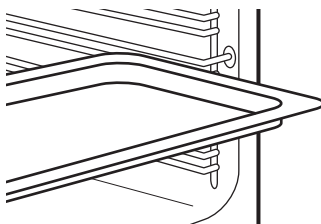
Mala zareza na vrhu poveča varnost in zaščito pred nagibom. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Mreža za pečenje



Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol. Poskrbite, da se bo polica dotikala hrbtne strani notranjosti pečice.

Pekač za pecivo / Globok pekač



Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk. Pekač za pecivo namestite z nagibom proti zadnjemu delu notranjosti pečice.

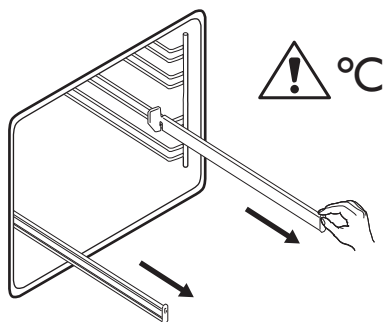
Z uporabo: Teleskopska vodila

-  Navodila za namestitev teleskopskih vodil shranite za poznejšo uporabo.

Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk in pekačev.

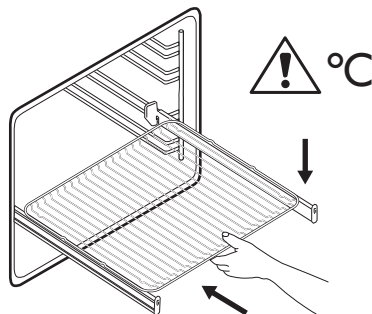
-  **POZOR!** Teleskopskih vodil ne čistite v pomivalnem stroju. Teleskopskih vodil ne mažite.

1. Izvlecite desno in levo teleskopsko vodilo.



2. Na teleskopski vodili namestite mrežo za pečenje ter ju previdno potisnite v pečico. Preden zaprete vrata pečice,

preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.



Dodatne funkcije

Ključavnica

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

Ko je vklopljena, ko je naprava v uporabi, zaklene upravljalno ploščo, zaradi česar se trenutne nastavitve kuhanja nadaljujejo.

Ko je vklopljena, ko je naprava izklopljena, ohranja upravljalno ploščo zaklenjeno, kar preprečuje nenameren vklop naprave.

 - pritisnite in držite za vklop funkcije.

Oglasi se zvočni signal.  - utripne 3-krat, ko je zapora vklopljena.

 - pritisnite in držite za izklop funkcije.

Samodejni izklop

Če je funkcija pečice vklopljena in nastavitve niso spremenjene, se naprava po določenem času iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.

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

Če nameravate funkcijo pečice uporabljati dlje časa, kot je čas za samodejni izklop, nastavite dolžino pečenja. Glejte razdelek Časovne funkcije.

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Čas zakasnjenege vklopa.

Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

Namigi in nasveti

Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnica so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Vaša naprava lahko peče ali pripravlja drugače kot vaša prejšnja naprava. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Če za določen recept ne najdete nastavitve, poiščite podobne.

Za nasvete za varčevanje z energijo si oglejte Energijska učinkovitost.

Simboli, uporabljeni v razpredelnica:

	Vrsta živila
	Funkcija pečice
°C	Temperatura
	Pribor

	Položaj rešetke
	Čas priprave (min)

Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

- **Ponev za pico** - temna, neodbojna, premera 28cm
- **Posoda za peko** - temna, neodbojna, premera 26cm
- **Ramekins** - keramika, premer 8cm, višina 5 cm
- **Flan osnovni model** - temen, neodbojen, premer 28cm

Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		°C		
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	25 - 35
Čokoladni kolač z lešniki	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	25 - 30
Soufflé/Narastek, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	25 - 30

		°C		
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	20 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 30
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 30
Piš koti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	25 - 35
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediterranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				°C	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 35
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm ¹⁾	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm ¹⁾	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm ¹⁾	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60
Krhki masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40
Krhki masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45
Krhki masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45
Toast ¹⁾	Žar	Mreža za pečenje	4	Največje	1 - 5

1) Napravo 10 minut predhodno ogrevajte.

Skrb in čiščenje



UPOZORNENIE! Oglejte si poglavja o varnosti.

Opombe o čiščenju

Čistilna sredstva

- Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim

čistilom. Očistite in preverite tesnilo vrat okrog okvira pečice.

- Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
- Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

Vsakodnevna uporaba

- Po vsaki uporabi očistite notranjost naprave. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
- Vлага lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Notranjost naprave osušite samo s krpo iz mikrovlaken po vsaki uporabi.

Dodatna oprema

- Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

Čiščenje vbokline pečice

Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.

- i** Za funkcijo: SteamBake očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.

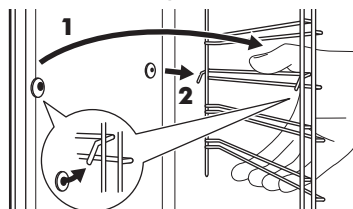
1. Vlijte 250 ml belega kisa ali citronske kisline v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.
2. Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztaplja ostanke apnenca.
3. Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

Odstranjevanje nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja naprave odstranite nosilce rešetk.

1. Izključite napravo in počakajte, da se ohladi.

2. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
3. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.



4. Nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj. Ponovite korake v obratnem vrstnem redu.

Če so priložena teleskopska vodila, morajo biti zadrževalni zatiči usmerjeni naprej.

Čiščenje z vodo

Ta postopek čiščenja uporablja vlogo za odstranjevanje preostalih delcev maščobe in hrane iz naprave.

1. V vboklino pečice nalijte vodo: 200 ml.
2. Nastavite funkcijo .
3. Nastavite temperaturo na 90°C.
4. Pustite, da naprava deluje 30 min.
5. Izključite napravo.
6. Počakajte, da se naprava ohladi. Notranjost obrišite do suhega z mehko krpo.

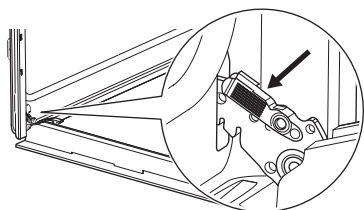
Odstranjevanje in nameščanje vrat

Vrata pečice imajo tri steklene plošče. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

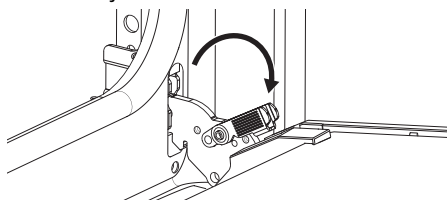


POZOR! Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

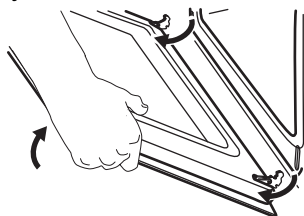
1. Odprite vrata do konca in primite tečaja.



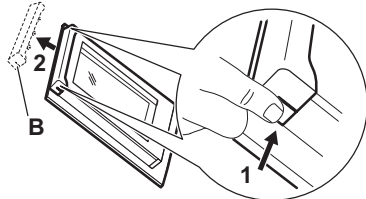
2. Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.



3. Zaprite vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.

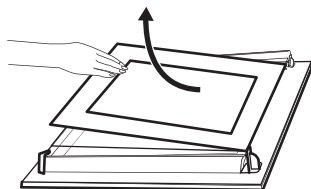


4. Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.
5. Okvir vrat **B** pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



6. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.

7. Držite steklene plošče vrat za zgornji rob in jih previdno izvlecite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.



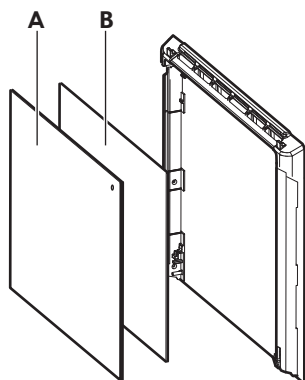
8. Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklene plošče temeljito posušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.
9. Po čiščenju namestite steklene plošče, okvir vrat in vrata pečice, zaprite zapaha na obeh tečajih.

Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

Pazite, da stekleni plošči (**A** in **B**) namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/ natis na strani steklene plošče. Vsaka steklena plošča je videti drugačna, da je razstavljanje in sestavljanje lažje.

Površina natisa mora biti obrnjena proti notranjosti vrat. Po namestitvi se prepričajte, da površine natisa na okvirju steklene plošče niso hrapave na dotik.

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.



Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



Zamenjava žarnice

⚠ UPOZORNENIE! Nevarnost električnega udara. Žarnica je lahko vroča.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Izključite napravo iz napajanja.
3. Krpo položite na dno pečice.

⚠ POZOR! Halogensko žarnico vedno držite s krpo, da se ostanki maščobe ne zažgejo na njej.

Žarnica na zadnji steni

1. Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. Očistite stekleni pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite stekleni pokrov.

Odpravljanje težav

⚠ UPOZORNENIE! Oglejte si poglavja o varnosti.

Kaj storite v primeru ...

Težava	Prepričajte se, ali
Naprava se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Naprava se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Naprava se ne segreje.	Ključavnica je izklopljena.
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje je vklopljena.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
Tesnilo vrat je poškodovano.	Ne uporabljajte naprave. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
Na prikazovalniku se prikaže 00:00.	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.

i Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete napravo. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na pooblaščen servisni center. Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe.

Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju naprave. Vidna je, ko odprete vrata. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte z naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.) :	
Produktna številka (PNC):	
Serijska številka (S.N.):	

Tehnični podatki

Tehnični podatki

Dimenzije (notranje)	Širina Višina Globina	480 mm 361 mm 416 mm
Področje pekača	1438 cm ²	
Zgornji grelnik	2300 W	
Spodnji grelnik	1000 W	
Žar	2300 W	
Grelec	2400 W	
Skupna nazivna moč	2990 W	
Napetost	220 - 240 V	
Frekvenca	50 - 60 Hz	
Število funkcij	9	

Energijska učinkovitost

Podatki o izdelku in Podatkovni list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju

Ime dobavitelja	IKEA
-----------------	------

Identifikacija modela	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09	
Indeks energijske učinkovitosti	81.2	
Razred energijske učinkovitosti	A+	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.93 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.69 kWh/cikel	
Število votlin pečice	1	
Toplotni vir	Električna energija	
Prostornina	72 l	
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 kg
IEC/EN 60350-1 – Gospodinjeki električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.		

Podatki o izdelku glede porabe energije in najdaljšega časa za doseg ustreznega načina nizke moči

Poraba energije v stanju pripravljenosti	0.8 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	20 min

Nasveti za varčevanje z energijo

Spodnji nasveti vam bodo pomagali prihraniti energijo pri uporabi naprave.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo in temne neodbojne pekače in posode za boljše varčevanje z energijo.

Naprave pred kuhanjem ne predgrevalite, razen če je to posebej priporočljivo.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto ohranite toplo hrano oz. pogrejte ostale jedi.

Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota ali temperatura.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti toplo hrano, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

Skrb za okolje

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav,

označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

İçindekiler

Güvenlik Bilgileri	349	İpuçları ve öneriler	365
Güvenlik talimatları	351	Bakım ve temizlik	367
Montaj	353	Sorun Giderme	370
Ürün açıklaması	354	Teknik veriler	371
Kontrol paneli	354	Enerji verimliliği	371
İlk kullanımdan önce	355	Çevreyle ilgili bilgiler	373
Günlük kullanım	356	Tüketicinin Seçimlik Hakları	373
Saat fonksiyonları	362	IKEA GARANTİSİ	374
Aksesuarların kullanımı	363		
Ek fonksiyonlar	364		

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

⚠ Güvenlik Bilgileri

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış bir montajın ve kullanımın hasara neden olması durumunda sorumluluk kabul etmez. Talimatları daha sonra da kullanmak için daima saklayın.

Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- Çocukların cihazlarla ve oynamadıklarından emin olun.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.

- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

Genel güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz kapalı bir ortamda standart ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofis, otel misafir odası, oda-kahvaltı misafir odası, çiftlik konukevi ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde de kullanılabilir.
- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca teknik yeterliliğe sahip bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerine koyarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Her türlü bakımdan önce cihaza gelen gücü kesin.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini işlemin tersini uygulayarak takın.

Güvenlik talimatları

Montaj

⚠ UYARI! Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, fırın kapağının açılmasına bir engel olup olmadığını kontrol edin.
- Cihaz bir elektrikli soğutma sistemi ile donatılmıştır. Elektrik güç kaynağı ile çalıştırılmalıdır.

Elektrik bağlantısı

⚠ UYARI! Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.

- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermemeyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçışı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazı tüm kutuplarda elektrik şebekesinden kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım cihazı en az 3 mm temas açıklığına sahip olmalıdır.

Kullanın

⚠ UYARI! Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olduğundan emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Sıcak hava serbest bırakılabilir.
- Cihazı ıslak elle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.

- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağı açtığınızda kıvılcım veya çıplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.
- Saklama için her zaman onaylanmış cam ve kavanozlar kullanın.
- Yanıcı ürünleri veya sıvı yanıcı ürünlerle ıslanmış nesneleri cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.



UYARI! Cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - fırın kabını veya diğer eşyaları doğrudan cihazın içinin alt kısmına koymayın.
 - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
 - cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
 - pişirme bitirdikten sonra nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde tutmayın.
 - aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Nemli kekler için derin bir kap kullanın. Meyve suları kalıcı lekelerle neden olabilir.
- Yalnızca bu cihaz ile sunulan veya üretici tarafından önerilen aksesuarları kullanın.
- Pişirme sırasında cihazın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapağın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapağın kesinlikle kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

Bakım ve Temizlik



UYARI! Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve prizden elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğumuş olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Kapının cam panelleri hasar gördüğünde derhal yenisi ile değiştirin. Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.
- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır!
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihaz içerisindeki yağ veya yiyecek kalıntıları yangına neden olabilir.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız ürün etiketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.

Dahili ışık



UYARI! Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.
- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

Elden Çıkarma



UYARI! Yaralanma ve boğulma riski.

- Cihazı doğru şekilde nasıl elden çıkarabileceğinizle ilgili bilgi için belediyenize başvurun.
- Cihazın elektrik şebekesi bağlantısını kesin.
- Cihaza yakın şebeke elektrik kablosunu kesin ve atın.

- Çocukların ve evcil hayvanların cihazın içine sıkışmasını önlemek için kapağı çıkarın.
- **Ambalaj malzemesi:**
Ambalaj malzemesi geri dönüştürülebilirdir. Plastik parçalar PE, PS vb. gibi uluslararası kısaltmalarla işaretlenmiştir. Ambalaj malzemesini, yerel atık yönetimi tesisinizde bu amaca göre sağlanan atık kutularına atın.

Montaj



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Montaj



Kurulum için Montaj Talimatlarına bakın.

Elektrik tesisatı



UYARI! Elektrik bağlantısı sadece kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.



"Güvenlik" bölümünde açıklanan güvenlik önlemlerine uymamanız halinde üretici firma sorumluluk kabul etmez.

Bu fırın ile birlikte sadece bir ana elektrik kablosu verilir.

Kablo

Montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

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

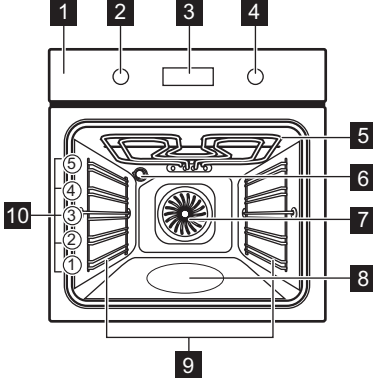
Kablonun kesiti için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

Toplam güç (W)	Kablo kesiti (mm ²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Topraklama kablosu (yeşil / sarı kablo) kahverengi faz ve mavi nötr kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır.

Ürün açıklaması

Genel bakış



- 1 Kontrol paneli
- 2 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 3 Ekran

- 4 Kontrol düğmesi
- 5 Isıtma elemanı
- 6 Lamba
- 7 Fan
- 8 Çukur hazne - Suyla temizleme haznesi
- 9 Raf desteği, çıkarılabilir
- 10 Raf konumları

Aksesuarlar

- **Tel raf x 1**
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.
- **Pişirme tepsisi x 1**
Kekler ve bisküviler için.
- **Tava- / Pişirme kabı x 1**
Pişirmek ve fırınlamak için veya yağ toplama kabı olarak.
- **Teleskobik ray sistemleri x 1 set**
Raflar ve tepsiler için.

Kontrol paneli

Cihazı açma ve kapatma

Cihazı çalıştırmak için:

1. Döner düğmelere basın. Çevirmeli düğme dışarıya çıkar.
2. Fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.
3. Ayarları yapmak için kontrol düğmesini çevirin.

Cihazı kapatmak için: ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin [0].

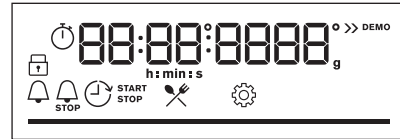
Kontrol paneline genel bakış

	Zamanlayıcı fonksiyonlarını ayarlamak için basın.
	Fonksiyonu ayarlamak için basılı tutun: Hızlı Isıtma.
	Cihazın lambasını açmak ve kapatmak için basılı tutun.

	Fonksiyonu ayarlamak için basılı tutun: Kilit.
OK	Seçiminizi onaylamak için basın.

Ekranı göstergeleri

Önemli fonksiyonları içeren gösterge ekranı:



	Cihaz kilitli.
	Alt menü: Yardımlı Pişirme.

	Alt menü: Ayarlar
	Hızlı Ön Isıtma etkin.
	Buharlı pişirme etkin.
	Zaman ayarı etkin.
	Piştirme süresi etkin.

	Gecikmeli Başlatma etkin.
	Zamanlayıcı etkin.
	İlerleme çubuğu - cihazın ayarlanan sıcaklığa ulaştığını veya piştirme süresinin sona erdiğini görsel olarak gösterir.

İlk kullanımdan önce



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Sürenin ayarlanması.

Prize ilk kez bağlandıktan sonra gösterge ekranı seçeneklerini gösterene kadar bekleyin: "00:00" veya "12:00" (modele bağlı olarak).

1. Zamanı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
2. OK tuşuna basın.

İlk ön ısıtma ve temizleme

İlk kullanımda ve gıda ile temastan önce cihazı boş bir şekilde önceden ısıtın. Cihaz hoş olmayan koku ve duman yayabilir. Ön ısıtma sırasında odayı havalandırın.

1. Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihazdan çıkarın.
2.  fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Bkz. Günlük kullanım. Cihazı 1 sa çalıştırın.
3.  fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Cihazı 15 dk çalıştırın.
4.  fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Cihazı 15 dk çalıştırın.
5. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
6. Cihazı ve aksesuarları sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.

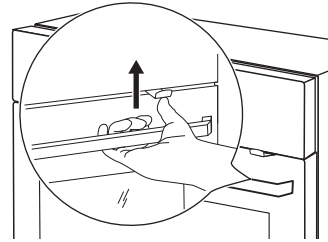
7. Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini başlangıçtaki yerlerine yerleştirin.

Mekanik çocuk kilidi

Fırında çocuk kilidi bulunmaktadır. Kapı kilidi fırının sağ tarafında, kontrol panelinin altındadır.

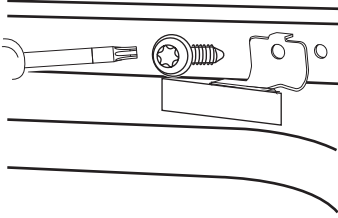
Fırın kapağını çocuk kilidiyle açmak için:

1. Çocuk kilidini itin ve tutun.
2. Kapağı açmak için kapı kolunu çekin. Fırının kapağını çocuk kilidine basmadan kapatın.



Çocuk kilidini çıkarmak için:

1. Kapağı açın ve fırınla birlikte verilen torks anahtarı ile çocuk kilidini çıkarın.
2. Çocuk kilidini çıkardıktan sonra vidayı geri takın.



Günlük kullanım

⚠ UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Pişirme fonksiyonları

	Sıcak Hava Etleri fırında kızartmak ve kekleri fırında pişirmek içindir. Fan, ısıyı fırının içine eşit şekilde dağıttığı için Alt + Üst Isıtma fonksiyonundan kullanılandan daha düşük bir sıcaklık ayarlayın.
	Alt+üst ısıtma Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir.
	SteamBake / AquaClean Buharla Temizleme Pişirme sırasında nem katmak içindir. Pişirme sırasında doğru bir renk ve çıtır kabuk elde etmek içindir. Tekrar ısıtma sırasında daha sululu hale getirmek içindir. Aşağıdakiler hakkında daha fazla bilgi için Bakım ve temizlik bölümüne bakın: AquaClean Buharla Temizleme.
	Dondurulmuş Yiyecekler Patates kızartması, dilim patates ya da Çin böreği gibi hazır yemekleri ısıtıp kalacak şekilde pişirmek içindir.

	Pizza Fonksiyonu Alt taraftan daha fazla ısı gerektiren pizza ve diğer yemekleri pişirmek için.
	Alt Isıtma Üst yüzeyi kızartma ve gevrek taban elde etmek içindir. En alttaki raf pozisyonunu kullanın.
	Sıcak Hava Nemli Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda cihaz içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Kalan ısı kullanılır. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için bkz. Günlük kullanım, Notlar: Sıcak Hava Nemli.
	Izgara İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir.
	Turbo Izgara Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten pişirmek ve üst yüzeyi kızartmak içindir.



Bazı fırın fonksiyonlarında lamba 80°C'nin altında bir sıcaklıkta otomatik olarak devre dışı bırakılabilir.

Notlar: Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon, enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine (EU 65/2014 ve EU 66/2014 uyarınca) uymak için kullanılmıştır. Aşağıdakiler uyarınca testler: IEC/EN 60350-1.

Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır.

Pişirme talimatları için bkz. İpuçları ve öneriler, Sıcak Hava Nemli.

Ayar: Pişirme fonksiyonları

1. Herhangi bir pişirme fonksiyonunu seçmek için pişirme fonksiyonları düğmesini çevirin.
2. Sıcaklığı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.

 Hızlı Ön Isıtma : ısınma süresini kısaltmak için basılı tutun. Bu, yalnızca bazı pişirme fonksiyonları için kullanılır. Fan otomatik olarak açılabilir.

Ayarlama: SteamBake- Buharlı pişirme

1. Cihazın soğumuş olduğundan emin olun.
2. Çukur hazneyi maksimum 250 ml musluk suyuyla doldurun. Çukur hazneyi pişirme esnasında veya cihaz sıcakken doldurmayın.
3.  pişirme fonksiyonu seçmek için pişirme fonksiyonları düğmesini çevirin.
4. Sıcaklığı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
5. Nem oluşması için boş cihazı önceden 10 dk ısıtın.
6. Yemeğinizi cihaza yerleştirin.
7. Pişirme bittiğinde cihazı kapatmak için pişirme fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin.
8. Cihaz soğuduğunda, fırın boşluğundaki suyu yumuşak bir bezle alın.



UYARI! Kapağı dikkatlice açın. Salınan buhar yanıklara neden olabilir.

Nasıl girilir: Menü

Yardımlı Pişirme yemeklerine ve ayarlarına erişmek için Menü'yü açın.

1. Pişirme fonksiyonları için düğmeyi  seçeneklerine çevirin.

Ekranda  görünüyor.

2. Alt menüye girmek için kontrol düğmesini çevirin ve simgeyi seçin. OK tuşuna basın.

Ayar: Yardımlı Pişirme

Yardımlı Pişirme alt menü, özel yemekler için tasarlanmış programlardan oluşur. Programlar uygun bir ayarla başlar. Pişirme sırasında zamanı ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

1. Pişirme fonksiyonları için düğmeyi  seçeneklerine çevirin.
2.  öğesini seçmek için kontrol düğmesini çevirin ve OK öğesine basın.
3. Bir yemek seçmek için kontrol düğmesini çevirin (P1 - P...). OK tuşuna basın.
4. Ağırlığı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin. Seçenek, seçilen yemekler için kullanılabilir. OK tuşuna basın.
5. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin. OK tuşuna basın.
6. Fonksiyon sona erdiğinde yemeğin hazır olup olmadığını kontrol edin. Gerekirse pişirme süresini uzatın.

Alt menü: Yardımlı Pişirme

Açıklama Yazısı	
	Ağırlık ayarı mevcuttur.
	Buharlı pişirme için fırın içerisindeki çukur hazneyi suyla doldurun.

Açıklama Yazısı	
	Piştirmeye başlamadan önce cihazı ısıtın.

Açıklama Yazısı	
	Raf seviyesi. Bkz. Ürün açıklaması.

Ekranda **P** ve tabloda kontrol edebileceğiniz **birkaç** yemek pişirme fonksiyonu gösterilir.

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
P1	Dana rosto, az pişmiş	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm kalın parça	 2 ; pişirme tepsisi Etleri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P2	Rozbif, orta pişmiş		
P3	Dana rosto, iyi pişmiş		
P4	Biftek, orta pişmiş	180 - 220 g parça başına; 3 cm kalın dilim	  3 ; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Etleri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P5	Fırında sığır eti / ağır ateşte pişmiş (orta kaburga, kemiksiz but, kalın böğür)	1.5 - 2 kg	  2 ; tel raf üzerinde fırınlama kabı Etleri sıcak bir tavada bir kaç dakika kızartın. Sıvı ekleyin. Cihaza yerleştirin.
P6	Dana rosto, az pişmiş (yavaş pişirme)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm kalın parça	 2 ; pişirme tepsisi Etleri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P7	Dana rosto, orta pişmiş (yavaş pişirme)		
P8	Dana rosto, iyi pişmiş (yavaş pişirme)		

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
P9	Sığır fileto, az pişmiş (yavaş pişirme)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm kalın parça	 2 ; pişirme tepsisi Etleri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P10	Sığır fileto, orta pişmiş (yavaş pişirme)		
P11	Sığır fileto, iyi pişmiş (yavaş pişirme)		
P12	Fırınlanmış dana eti (örn. kürek eti)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm kalın parça	  2 ; tel raf üzerinde fırınlama kabı Etleri sıcak bir tavada bir kaç dakika kızartın. Sıvı ekleyin. Cihaza yerleştirin. Kaplayarak fırınlama.
P13	Domuz boyun ve kürek eti fırınlama	1.5 - 2 kg	  2 ; tel raf üzerinde fırınlama kabı Kızartma kabına 200 ml sıvı ekleyin.
P14	Füme domuz eti (yavaş pişirme)	1.5 - 2 kg	 2 ; pişirme tepsisi Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.
P15	Domuz fileto, taze	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm kalın parça	 2 ; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Etleri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P16	Domuz pizola	2 - 3 kg; ham, 2 - 3 cm ince kaburga kullanın	 3 ; derin tava Tabağın tabanını kaplayacak şekilde sıvı ekleyin. Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.
P17	Kemikli koyun bacağı	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm kalın parça	 2 ; fırın tepsisi üzerinde yemeği fırınlamak Sıvı ekleyin. Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.
P18	Bütün tavuk	1 - 1.5 kg; taze	  2 ;  200 ml; pişirme tepsisinde güveç tenceresi Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda tavuğu çevirin.
P19	Yarım tavuk	0.5 - 0.8 kg	 3 ; pişirme tepsisi

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
P20	Tavuk göğsü	180 - 200 g parça başına	 2 ; tel raf üzerinde güveç yemeği Etleri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın.
P21	Tavuk budu, taze	-	 3 ; pişirme tepsisi Eğer ilk başta tavuk butlarını terbiyelediyseniz, düşük sıcaklığa ayarlayıp daha uzun süre pişirin.
P22	Bütün ördek	2 - 3 kg	  2 ; tel raf üzerinde fırınlama kabı Eti fırınlama tabağının üzerine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde ördeği çevirin.
P23	Bütün kaz	4 - 5 kg	  2 ; derin tava Eti derin bir pişirme tepsisine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde kazı çevirin.
P24	Rulo köfte	1 kg	 2 ; tel raf
P25	Bütün balık, ızgara	0.5 - 1 kg balık başına	 2 ; pişirme tepsisi Balığa tereyağı sürün ve tercih ettiğiniz baharat ve bitkiler ile çeşnilendirin.
P26	Balık fileto	-	  3 ; tel raf üzerinde güveç yemeği
P27	Cheesecake	-	 2 ;  28 cm tel raf üzerinde kelepçeli kek kalıbı
P28	Elmalı pasta	-	  2 ;  100 - 150 ml; pişirme tepsisi
P29	Elmalı tart	-	 2 ; tel raf üzerinde pasta şeklinde
P30	Elmalı turta	-	  2 ;  100 - 150 ml;  22 cm tel raf üzerinde pasta kalıbı
P31	Brownie	2 kg hamur	 3 ; derin tava
P32	Muffin	-	  2 ;  100 - 150 ml; tel raf üzerinde muffin tepsisi
P33	Somun kek	-	 2 ; tel raf üzerinde somun kalıbında
P34	Kumpir	1 kg	 2 ; pişirme tepsisi Bütün bir patatesi kabuğuyla birlikte pişirme tepsisine koyun.

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
P35	Patates dilimleri	1 kg	 3 ; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi Patatesleri dilimleyin.
P36	Karışık ızgara sebzeler	1 - 1.5 kg	 3 ; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi Sebzeleri dilimleyin.
P37	Patates köftesi, dondurulmuş	0.5 kg	 3 ; pişirme tepsisi
P38	Patates kızartması	0.75 kg	 3 ; pişirme tepsisi
P39	Kuru makarna yapraklı etli / sebzeli lazanya	1 - 1.5 kg	 2 ; tel raf üzerinde güveç yemeği
P40	Patates graten (çiğ patates)	1 - 1.5 kg	 1 ; tel raf üzerinde güveç yemeği Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin.
P41	Taze pizza, ince	-	  2 ;  100 ml fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi
P42	Taze pizza, kalın	-	  2 ; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi
P43	Kiş	-	 2 ; tel raf üzerinde pişirme kalıbı
P44	Baget / Ciabatta somun ekmeği / Beyaz Ekmek	0.8 kg	  2 ;  150 mlml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi Beyaz ekmek için daha fazla süre gerekmektedir.
P45	Tam tahıl / Çavdar / Siyah ekmek	1 kg	  2 ;  150 mlml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsisi / tel raf üzerinde somun kalıbı

Değiştirme: Ayarlar

1. Pişirme fonksiyonları için düğmeyi  seçeneklerine çevirin.
2.  öğesini seçmek için kontrol düğmesini çevirin ve **OK** öğesine basın.
3. Ayarı seçmek için kontrol düğmesini çevirin. **OK** tuşuna basın.

4. Değeri ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin. **OK** tuşuna basın.
5. Menü menüsünden çıkmak istediğinizde pişirme fonksiyonları düğmesini çevirerek kapalı konumuna getirin.

Alt menü: Ayarlar

	Ayarlar	Değer
01	Günün saati	Değiştir
02	Gösterge ekranı Parlaklığı	1 - 5
03	Tuş sesleri	1 - Bip, 2 - Tıkla, 3 - Ses kapalı
04	Sinyal sesi seviyesi	1 - 4

	Ayarlar	Değer
05	Zamanlayıcı	Açık / Kapalı
06	Işık	Açık / Kapalı
07	Hızlı Ön Isıtma	Açık / Kapalı
08	Demo modu	-
09	Yazılım sürümünü göster	Kontrol edin
10	Tüm ayarları sıfırla	Evet / Hayır

Saat fonksiyonları

Saat fonksiyonları açıklaması

 Zaman ayarı	Geri sayım süresini ayarlamak için. Zamanlayıcı sona erdiğinde sinyal sesi duyulur. Bu fonksiyonun cihazın çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur ve herhangi bir zamanda ayarlanabilir.
 Pişirme süresi	Pişirme süresini ayarlamak içindir. Zamanlayıcı sona erdiğinde sinyal sesi duyulur ve ısıtma fonksiyon otomatik olarak durur.
 Gecikmeli Başlatma	Pişirmenin başlangıcını ve/veya bitişini ertelemek için.
 Zamanlayıcı	Cihazın ne kadar süre çalışacağını göstermek içindir. Maksimum değer 23 sa 59 dk. Bu fonksiyonun cihazın çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur ve herhangi bir zamanda ayarlanabilir.

Ayar: Zaman ayarı

1.  tuşuna basın.

Gösterge ekranında şu görünür: 0:00 ve .

2. Zaman ayarı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
3. OK tuşuna basın. Zamanlayıcı anında geri sayıma başlar.

Ayar: Pişirme süresi

1. Bir pişirme fonksiyonu seçmek için düğmeleri çevirin ve sıcaklığı ayarlayın.
2. Ekranda şu simge görüne kadar  tuşuna basın: 0:00 ve .
3. Pişirme süresi ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
4. OK tuşuna basın. Zamanlayıcı anında geri sayıma başlar.
5. Süre sona erdiğinde OK ögesine basın ve pişirme fonksiyonu düğmesini kapalı konuma getirmek için çevirin.

Ayar: Gecikmeli Başlatma

1. Bir pişirme fonksiyonu seçmek için düğmeleri çevirin ve sıcaklığı ayarlayın.
2. Ekranda şu simge görüne kadar  tuşuna basın:  ve START.
3. Başlama saatini ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
4. OK tuşuna basın.

Gösterge ekranında şu görünür: --:--
STOP .

5. Bitiş saatini ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
6. OK tuşuna basın.
Zamanlayıcı, ayarlanan başlangıç saatinde geri sayıma başlar.
7. Süre sona erdiğinde OK ögesine basın ve pişirme fonksiyonu düğmesini kapalı konuma getirmek için çevirin.

Zamanlayıcı ayarları

1. Menü girişi için pişirme fonksiyonları düğmesini  ayarına çevirin.
2. Kontrol düğmesini çevirerek  / Zamanlayıcı seçeneğini seçin. Bkz. Günlük kullanım, Menü: Ayarlar.

3. OK tuşuna basın.
4. Zamanlayıcıyı açmak ve kapatmak için kontrol düğmesini çevirin.
5. OK tuşuna basın.

Ayar: Günün saati

1. Menü girişi için pişirme fonksiyonları düğmesini  ayarına çevirin.
2. Kontrol düğmesini çevirerek  / Günün saati seçeneğini seçin. Bkz. Günlük kullanım, Menü: Ayarlar
3. Saati ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
4. OK tuşuna basın.

Aksesuarların kullanımı

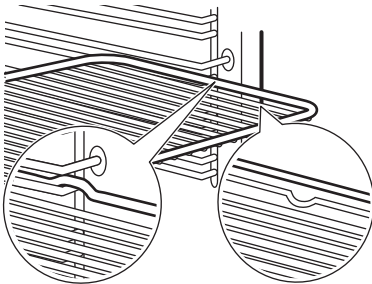


UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Aksesuarların yerleştirilmesi

Üst kısımdaki küçük girinti güvenliği artırır ve eğilmeye karşı koruma sağlar. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen ekipmandır. Rafın etrafındaki kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

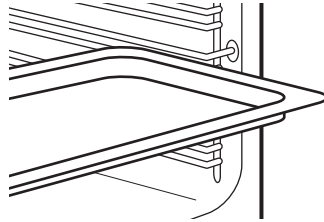
Tel raf



Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların aşağı doğru

baktığından emin olun. Rafın, fırının arka kısmına temas ettiğinden emin olun.

Pişirme tepsisi / Derin tepsisi



Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin. Pişirme tepsisini, eğimi fırının iç kısmının arkasına gelecek şekilde yerleştirin.

Teleskobik raylar kullanımı:

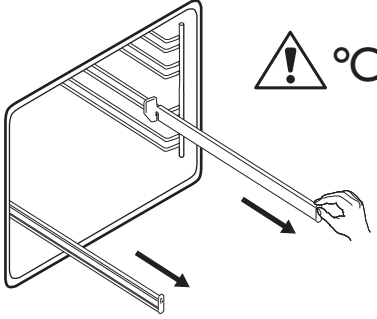


Teleskobik rayların kurulum talimatlarını ileride kullanmak üzere saklayın.

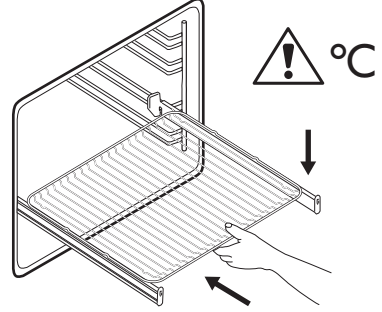
Teleskobik rayları kullanarak tel rafları ve tepsileri daha kolay takabilir ve çıkarabilirsiniz.

- ⚠ DİKKAT!** Teleskobik rayları bulaşık makinesinde temizlemeyin. Teleskobik rayları yağlamayın.

1. Sağ ve sol taraflardaki teleskobik rayları çıkarın.



2. Tel rafı, teleskobik ray sisteminin üzerine koyun ve dikkatlice fırının içine itin. Fırın kapağını kapatmadan önce teleskobik rayları fırının içine tam olarak yerleştirdiğinizden emin olun.



Ek fonksiyonlar

Kilitle

Bu fonksiyon, cihaz fonksiyonunun yanlışlıkla değiştirilmesini engeller.

Cihaz kullanımdayken etkinleştirildiğinde, kontrol panelini kilitleyerek mevcut pişirme ayarlarının kesintisiz devam etmesini sağlar.

Cihaz kapalıyken etkinleştirildiğinde, kontrol panelinin kilitli kalmasını sağlayarak cihazın kazara açılmasını önler.

 - Fonksiyonu etkinleştirmek için basılı tutun.

Bir ikaz sesi duyulur  - kilit açıldığında 3 kez yanıp söner.

 - Fonksiyonu etkinleştirmek için basılı tutun.

Otomatik kapanma

Güvenlik önlemi olarak, ısıtma fonksiyonu etkinse ve hiçbir ayar değiştirilmemişse, cihaz belirli bir süre sonra otomatik olarak kapanır.

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

Otomatik kapanma süresini aşan bir süre boyunca bir ısıtma fonksiyonunu çalıştırmak istiyorsanız, pişirme süresini ayarlayın. Bkz. Saat fonksiyonları.

Otomatik Kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Işık, Gecikmeli Başlatma.

Soğutma fanı

Cihaz çalışırken, cihazın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Cihazı kaparsanız, cihaz soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

İpuçları ve öneriler

Pişirme önerileri

Tablolarda verilen sıcaklıklar ve pişirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek pişirme süreleri, tariflere ve kullanılan malzemelerin niteliğine ve miktarına bağlıdır.

Cihazınız önceki cihazınıza göre kuvvetle muhtemel daha farklı şekilde hamur işi pişirme ve kızartma işlemi gerçekleştirir. Aşağıdaki ipuçlarında belirli yemek türleri için önerilen sıcaklık ayarları, pişirme süresi ve raf konumu gösterilir.

Raf konumlarını fırının alt kısmından başlayarak sayınız.

Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer bir tarife bakınız.

Enerji tasarrufu ipuçları için bkz. Enerji verimliliği.

Tablolarda kullanılan semboller:

	Yiyecek tipi
	Pişirme fonksiyonu

°C	Sıcaklık
	Aksesuar
	Raf konumları
	Pişirme süresi (dk)

Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar

Koyu ve yansıtma yapmayan kalıp ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan kaplara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.

- **Pizza tavası** - koyu, yansıtma, çap 28cm
- **Pişirme tabağı** - koyu, yansıtma, çap 26cm
- **Ramekins** - seramik, çap 8cm, yükseklik 5 cm
- **Fanş tabanlı kalıp** - koyu, yansıtıcı olmayan, çap 28cm

Sıcak Hava Nemli

En iyi sonucu almak için aşağıdaki tabloda listelenen önerileri takip edin.

		°C		
Tatlı top ekmekler, 16 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Top ekmek, 9 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	30 - 40
Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	Tel raf	220	2	10 - 15
İsviçre Rulosu	pişirme veya damlalık tepsisi	170	2	25 - 35
Brownie	pişirme veya damlalık tepsisi	175	3	25 - 30
Sufle, 6 parça	tel raf üzerinde seramik peynirli tart	200	3	25 - 30

		°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	Pişirme tepsisi	3	170	20 - 35
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	3	150 - 160	20 - 35
Küçük kekler, bir tepside 20 adet	Sıcak Hava	Pişirme 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	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	20 - 40
Bisküvi	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	2 ve 4	140 - 150	25 - 45
Bisküvi	Alt+üst ısıtma	Pişirme 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.



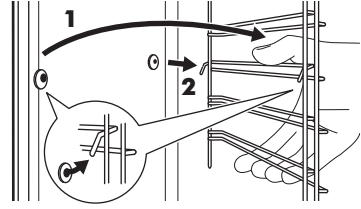
Fonksiyon için: SteamBake her 5 - 10 pişirme döngüsünde bir kez fırını temizleyin.

- 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.

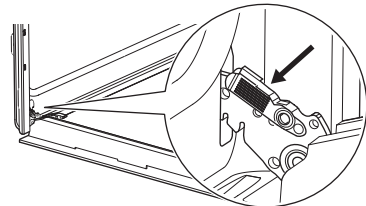
Kapağı çıkarma ve takma

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.

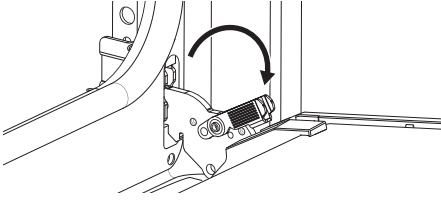


DİKKAT! Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

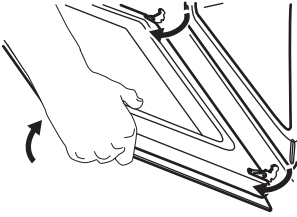
- Kapıyı tam olarak açın ve her iki menteşeyi tutun.



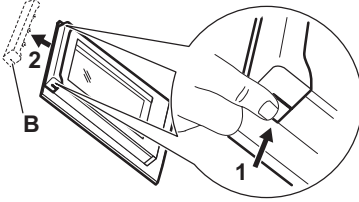
- Mandalları kaldırın ve "klik" sesi gelene kadar çekin.



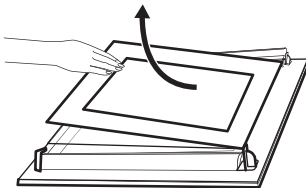
3. Fırın kapısını ortalama yarıya kadar kapayıp ilk açılma pozisyonuna getirin. Daha sonra kaldırın ve çekip kapıyı yuvasından çıkarın.



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.



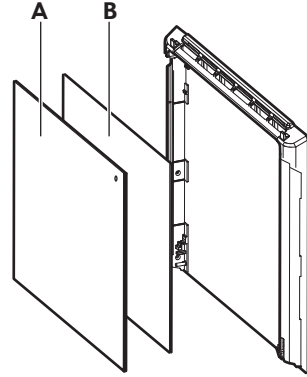
8. Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.
9. Temizledikten sonra cam panelleri, kapak kenarını ve fırın kapağını takın ve her iki menteşedeki mandalları kapatın.

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

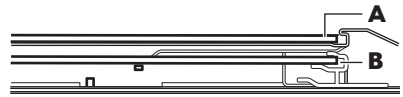
Cam panelleri (**A** ve **B**) doğru sırayla yerlerine takmaya dikkat edin. Cam panelin yan tarafında sembol / baskı olup olmadığını kontrol edin. Cam panellerin her biri söküm ve montajı kolaylaştırmak için farklı görünür.

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	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09
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	FRILLESBO 106.002.47	30.7 kg
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 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 başvurmanın 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

İKEA 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?

İKEA 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.

İKEA sorunu çözmek için ne yapacak?

İKEA tarafından tayin edilen servis sağlayıcısı ürünü kontrol edecek ve kendi takdirine göre, garanti kapsamında olup olmadığına karar verecektir. Garanti kapsamında olduğuna kanaat getirilmesi halinde, İKEA 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	377	Додаткові функції	394
Інструкції з техніки безпеки	379	Поради та рекомендації	395
Встановлення	382	Догляд та очищення	398
Опис виробу	383	Усунення несправностей	401
Панель керування	383	Технічні дані	402
Перед першим використанням	384	Енергоефективність	402
Щоденне користування	385	Охорона довкілля	404
Функції годинника	392	ГАРАНТІЯ ІКЕА	404
Використання аксесуарів	393		

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 полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, 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, дотримуйтеся 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

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

Під'єднання до електромережі

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

i 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

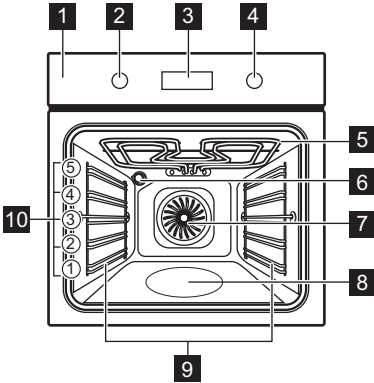
Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на таблиці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

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



- 1 Панель керування
- 2 Перемикач функцій нагріву
- 3 Дисплей
- 4 Ручка керування
- 5 Нагрівальний елемент

- 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. Натисніть перемикачі. Перемикачі висуваються.
2. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати певну функцію.
3. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати налаштування.

Щоб вимкнути прилад: поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.» 0.

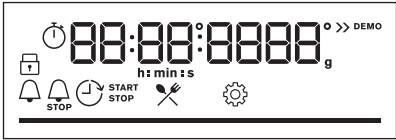
Огляд панелі керування

	Натисніть, щоб установити функції таймера.
--	--

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

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. Провітрійте 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.

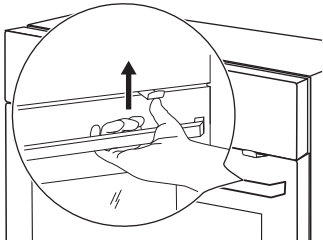
Механічний захист від доступу дітей

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.

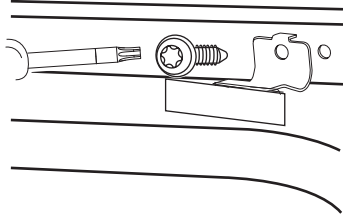
2. Потягніть за ручку дверцят, щоб відкрити дверцята. Закрийте дверцята духовки, не тягнучи за захист від доступу дітей.



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. розділ 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 відрізнятись 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 °C.

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 дверцята. 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 лазаньяї	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**.

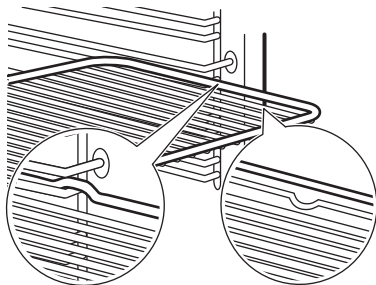
Використання аксесуарів

 **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.

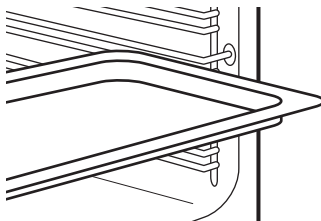
Комбінована решітка



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.

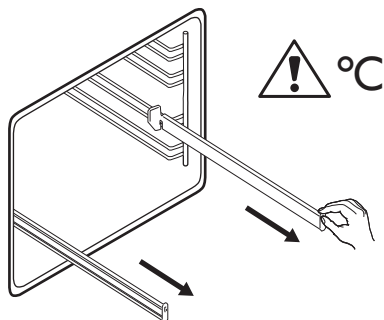
Використання: Телескопічні спрямовувачі

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

Телескопічні спрямовувачі спрощують вставляння та виймання полочок.

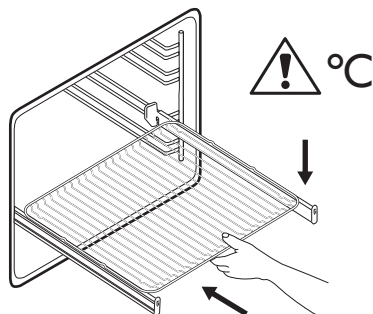
- ⚠ УВАГА** Не мийте телескопічні рейки в посудомийній машині. Не змащуйте телескопічні спрямовувачі.

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, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Поради щодо енергозбереження див. у Енергоефективність.

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
---	--------------

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

Волога конвекція - рекомендовані акcesуари

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.

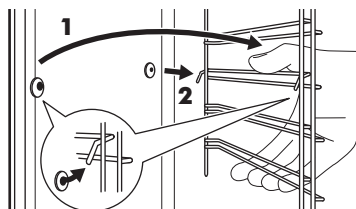
1. Налийте 250 мл білого оцту або лимонної кислоти у заглибину камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6 % без добавок.
2. Зачекайте, доки оцет розчинить залишки накипу протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.
3. Очистіть камеру м'якою ганчіркою, змоченою теплою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

Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. 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.

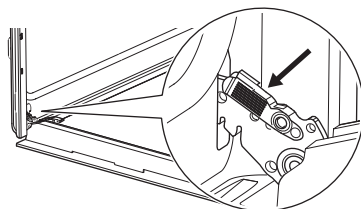
1. Налийте воду у заглибину камери: 200 мл.
2. Встановіть функцію
3. Встановіть температуру на 90 °C.
4. Дайте приладу попрацювати 30 хв.
5. Вимкніть прилад.
6. Зачекайте, доки прилад охолоне. Витріть камеру насухо м'якою ганчіркою.

Зняття та встановлення дверцят

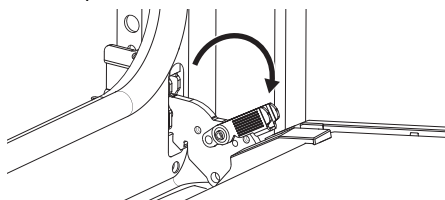
Дверцята духової шафи складаються із трьох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

⚠ УВАГА Не використовуйте прилад без скляних панелей.

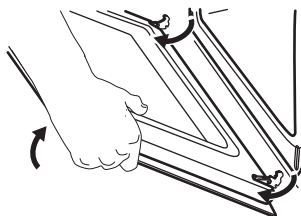
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві зависи.



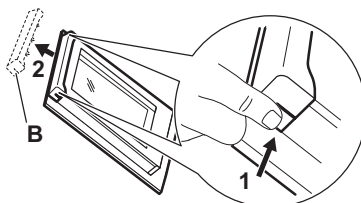
2. Підніміть і потягніть засувки до клацання.



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

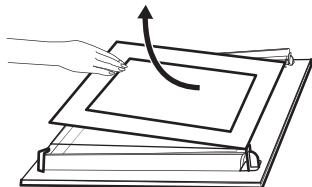


4. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
5. Візьміться за оздоблення дверцят **B** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



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.

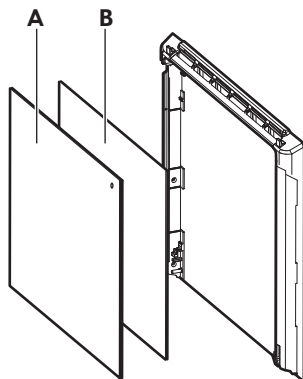


8. Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Обережно витріть скляні панелі насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.
9. Після очищення встановіть скляні панелі, оздоблення дверцят і дверцята духової шафи, закрийте засувки на обох завісах.

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 С.
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	FRILLESBO 106.002.47 FRILLESBO 506.217.09
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	FRILLESBO 106.002.47	30.7 кг
	FRILLESBO 506.217.09	30.7 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. Для 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	



701131138-A-302025

