

ANRÄTTA

CZ

HU

RO

SK



Design and Quality
IKEA of Sweden



Na poslední straně tohoto návodu je uveden úplný seznam určených autorizovaných servisních středisek IKEA a příslušná vnitrostátní telefonní čísla.

**ČESKY
MAGYAR
ROMÂNĂ
SLOVENSKY**

**5
23
43
61**



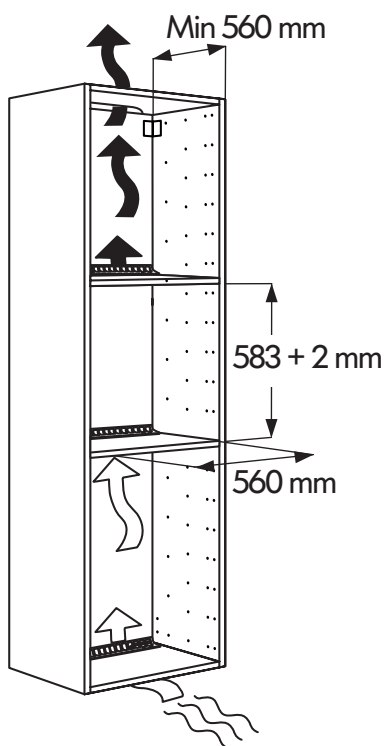
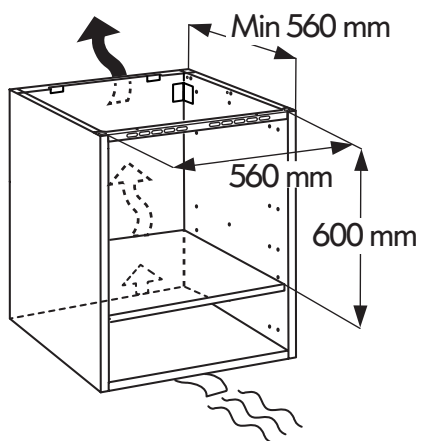
Kérjük, lapozza fel a jelen kézikönyv utolsó oldalát, ahol megtalálható az IKEA Hivatalos Szervizközpontjainak teljes listája és a hozzájuk tartozó országos telefonszámok.



Vă rugăm să consultați ultima pagină a acestui manual pentru lista completă a Centrelor de service autorizate IKEA și numerele de telefon naționale ale acestora.



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



Obsah

Bezpečnostní informace	5	Co dělat, když ...	17
Popis spotřebiče	8	Technické údaje	18
Ovládací panel	9	Instalace	19
První použití	9	Připojení k elektrické síti	20
Každodenní používání	10	Poznámky ohledně životního prostředí	20
Tabulky vaření	13	ZÁRUKA IKEA	21
Čištění a údržba	15		

Bezpečnostní informace

Před použitím spotřebiče si přečtěte tento návod k použití. Uchovejte si jej pro pozdější použití.

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění, která je nutné si přečíst a řídit se jimi. Výrobce se zříká jakékoli odpovědnosti za nedodržení těchto bezpečnostních pokynů, nevhodné používání spotřebiče nebo nesprávné nastavení ovladačů.

BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

⚠ Velmi malé děti (0–3 roky) je třeba držet v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče. Malé děti (3–8 let) by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dozorem. Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a rozumějí rizikům, která s jeho používáním souvisejí. Nedovolte

dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.

⚠ VAROVÁNÍ!: Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let se nesmějí ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.

⚠ Z důvodu rizika popálení se nedotýkejte trouby během procesu pyrolytického čištění (samočištění) – riziko popálení. Během pyrolytického čištění a rovněž po jeho skončení držte děti i zvířata v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče (dokud nedojde k úplnému odvětrání místnosti). Před zahájením pyrolytického čištění je třeba z trouby odstranit největší nečistoty, zvláště zbytky tuku a oleje. Během pyrolytického čištění neponechávejte v troubě žádné příslušenství nebo materiál.

⚠ V případě, že je trouba nainstalovaná pod varnou

deskou, zkontrolujte, zda jsou hořáky nebo elektrické ploténky během samočisticího cyklu (pyrolýzy) vypnuté. – riziko popálení!

⚠ Při sušení potravin neponechávejte spotřebič bez dozoru. Je-li spotřebič vhodný pro použití teplotní sondy, používejte pouze sondy doporučené výrobcem – riziko vzniku požáru!

⚠ Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud veškeré jeho součásti zcela nevychladnou – riziko vzniku požáru! Buďte vždy obezřetní, pokud připravujete jídlo s vysokým obsahem tuku, oleje nebo když přidáváte alkoholické nápoje – riziko vzniku požáru! Při vyjímání pekáčů a dalšího příslušenství používejte chňapku. Po skončení pečení otevírejte dvířka opatrně a nechejte horký vzduch nebo páru unikat postupně – riziko popálení! Neblokujte vývody na přední straně trouby, kterými odchází horký vzduch – riziko vzniku požáru!

⚠ Buďte vždy opatrní, pokud jsou dvířka trouby otevřená nebo se nacházejí ve spodní poloze, abyste do nich nenarazili.

POVOLENÉ POUŽITÍ

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího spínacího zařízení, jako je časovač,

či samostatného systému dálkového ovládání.

⚠ Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a zařízeních, jako jsou: kuchyňské kouty pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; statky; klienty hotelů, motelů, zařízení typu bed & breakfast a jiných rezidenčních prostředích.

⚠ Není přípustné používat jej jiným způsobem (např. k vytápění místností).

⚠ Tento spotřebič není určen k profesionálnímu použití. Spotřebič nepoužívejte na otevřeném prostranství.

⚠ Neskladujte výbušné nebo hořlavé látky (např. benzín nebo aerosolové plechovky) uvnitř nebo v blízkosti spotřebiče – nebezpečí požáru!

INSTALACE

⚠ Stěhování a instalace spotřebiče vyžaduje minimálně dvě osoby – nebezpečí zranění. Při rozbalování a instalaci používejte ochranné rukavice – nebezpečí pořezání.

⚠ Instalaci, včetně případného připojení k přívodu vody a elektřiny, a opravy musí provádět kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. Nedovolte dětem, aby se

přibližovaly k místu instalace. Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, že nebyl při dopravě poškozen. V případě problému se obraťte na prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Po instalaci musí být obalový materiál (plasty, polystyrenová pěna atd.) uložen mimo dosah dětí – nebezpečí udušení. Před zahájením instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě – nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Během instalace se ujistěte, že zařízení nepoškozuje napájecí kabel – nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem. Zařízení nezapínejte, dokud nebyla ukončena instalace.

⚠ Je-li nutné skříňku, do které bude zařízení umístěno, přiříznout, proveďte tyto práce ještě předtím, než jej do skříňky zasunete. Následně odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny. Do prostoru minimální vzdálenosti mezi pracovní plochou a horní hranou trouby nekládejte žádné předměty – riziko popálení!

Do doby zahájení instalace neodstraňujte polystyrénový podstavec trouby.

⚠ Po provedení instalace nesmí být dno spotřebiče přístupné – riziko popálení.

⚠ Spotřebič neinstalujte za dekorativní dvířka – riziko požáru!

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

⚠ Typový štítek je umístěn na předním okraji trouby (je viditelný při otevřených dveřích).

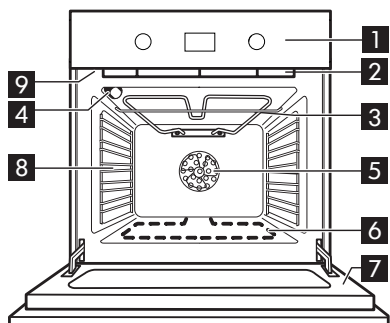
⚠ V souladu s národními bezpečnostními normami týkajícími se elektrických zařízení musí být možné odpojit spotřebič od elektrické sítě vytazením zástrčky, pokud je zástrčka přístupná, nebo, v souladu s pravidly pro zapojování, prostřednictvím vícepólového vypínače umístěného před zásuvkou a spotřebič musí být uzemněn.

⚠ Nepoužívejte prodlužovací kabely, sdružené zásuvky nebo adaptéry. Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné. Nepoužívejte spotřebič, pokud jste mokří nebo naboso. Tento spotřebič nezapínejte, pokud je poškozen napájecí síťový kabel či zástrčka, pokud správně nefunguje nebo byl poškozen či spadl.

⚠ Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit (za identický díl) pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s obdobnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu – riziko elektrického šoku.

⚠ V případě výměny napájecího kabelu se obraťte na autorizované servisní středisko.

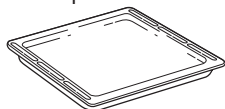
Popis spotřebiče



- 1 Ovládací panel
- 2 Chladicí ventilátor (není vidět)
- 3 Topné těleso grilu
- 4 Osvětlení trouby
- 5 Ventilátor trouby
- 6 Dolní topné těleso (není vidět)
- 7 Dveře trouby
- 8 Postranní mřížky
- 9 Přípojka sondy do masa

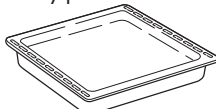
Příslušenství

Plech na pečení



1x

Hluboký plech



1x

Rošt



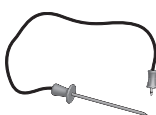
2x

Teleskopické lišty



1x

Sonda do masa



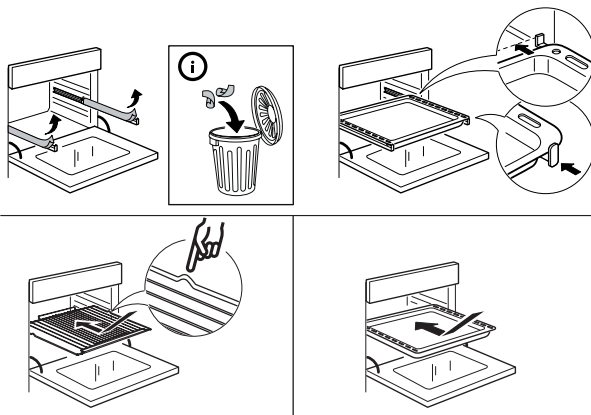
1x

Vložení roštu a dalšího příslušenství

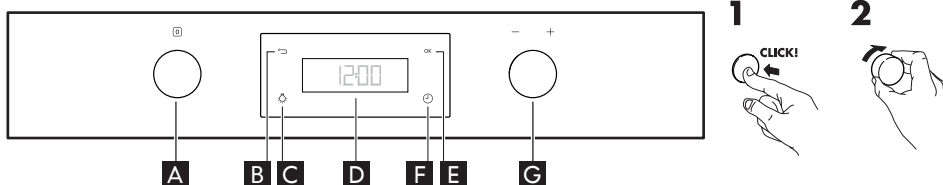
Vložte rošt do požadované úrovně. Přitom jej držte tak, aby byl mírně nakloněn směrem nahoru, přičemž nejprve položte zvýšenou zadní stranu (směřující nahoru). Následně jej posuňte horizontálně podél vodicí mřížky co nejdále.

Další příslušenství, jako je např. plech na pečení, se vkládá horizontálně zasunutím do vodicích mřížek.

V případě problémů se obraťte na autorizované servisní středisko.



Ovládací panel



- A** Stiskávací otočný knoflík výběru
- B** Tlačítko „Zpět“
- C** Osvětlení
- D** Displej
- E** Tlačítko potvrzení
- F** Minutka
- G** Nastavovací stiskávací otočný knoflík výběru

Zasouvateľné otočné knoflíky

Chcete-li ovladač použít, stiskněte ho uprostřed. Ovladač vyskočí.

Pootočte jím do požadované polohy.

Po dokončení pečení vraťte ovladač do polohy  a stisknutím jeho středové části ho opět zasuněte do původní polohy.

První použití

Vyjměte z trouby příslušenství a zahřejte ji přibližně na jednu hodinu na 200 °C, abyste odstranili pach a výpary z ochranného oleje a izolačních materiálů.

Nastavení

Otočte indikátorem ovladače funkcí **A**, aby se zobrazilo nastavení, otáčejte ovladačem **G** pro přístup do podnabídky obsahující čtyři nastavení displeje, která lze změnit. Po dokončení přípravy otočte ovladač do původní polohy.

• Hodiny

Otáčejte ovladačem **G**, dokud se nezobrazí zkratka „CLOCK“. Poté se rozblíkají dvě číslice zleva. Otáčením ovladače **G** nastavte hodiny. Stiskněte tlačítko **E** pro potvrzení této hodnoty a následně se rozblíkají dvě číslice zprava. Pro nastavení minut otáčejte ovladačem **G** a stisknutím tlačítka **E** volbu potvrďte.

• Zvuk

Pro aktivaci či deaktivaci zvukového signálu postupujte následujícím způsobem:

1. Otáčejte ovladačem **G**, dokud se nezobrazí slovo „SOUND“
2. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **E**

3. Pomocí ovladače **G** vyberete požadované nastavení

4. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **E**

• Jas

Změnu jasu displeje lze provést následovně:

1. Otáčejte ovladačem **G**, dokud se nezobrazí slovo „BRIGHTNESS“ a pro potvrzení stiskněte **E**.
2. Je vidět aktuální intenzita jasu
3. Otočte ovladačem **G** pro zvýšení nebo snížení intenzity jasu a potvrďte stiskem tlačítka **E**.

• Eko

1. Otáčejte ovladačem **G**, dokud se nezobrazí slovo „ECO“.
2. K nastavení (ZAPNOUT/VYPNOUT) přejdete stisknutím tlačítka **E**.
3. Otáčením ovladače **G** zvolte požadované nastavení a potvrďte stiskem tlačítka **E**.
4. Je-li v průběhu trvání funkce pečení aktivován režim „Eko“, po 1 minutě dojde ke ztlumení jasu displeje na nejnižší úroveň. Po uplynutí stejné doby zhasne rovněž osvětlení vnitřku trouby, které se však bude opětovně zapínat stiskem tlačítka **C**.

Každodenní používání

Aktivace funkce

1. Pomocí ovladače **A** zvolte požadovanou funkci a pro potvrzení stiskněte tlačítko **E**.
2. Indikátor teploty bliká a vy máte možnost teplotu zregulovat pomocí ovladače **G**. Pro potvrzení pak stiskněte tlačítko **E**.
3. Doba přípravy je vidět na displeji. Můžete ji přizpůsobit pomocí ovladače **G** nebo okamžitě spustit funkci. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **E**.
4. Jestliže jste předtím zvolili požadovanou dobu přípravy, na displeji se objeví očekávaný čas ukončení. Můžete jej posunout pomocí ovladače **G** a pro potvrzení tohoto odložení stisknout **E**.

Předeřhev

Předeřhev se spustí automaticky, pokud je u dané funkce k dispozici (ověřte v tabulce) a je zahrnut do doby přípravy, pokud jej zvolíte ještě před spuštěním funkce.

Pokud zvolíte teplotu a dobu přípravy, funkce předeřevu se spustí automaticky. V případě, že dobu přípravy nezvolíte, časovač se spustí až po dosažení požadované teploty.

Dosažení požadované teploty je vždy signalizováno zvukovým upozorněním.

Odložení startu

Dojde k posunutí doby ukončení přípravy, pokud je tato možnost k dispozici (ověřte v tabulce).

Sonda do masa

Před aktivací funkce zaveďte sondu do masa (ověřte v tabulce). Je-li sonda do masa zavedena až po potvrzení teploty pečení, na displeji bude blikat teplota sondy do masa. Pomocí ovladače **G** ji přizpůsobíte a pro potvrzení stiskněte tlačítko **E**.

Pokud je zavedena sonda do masa, funkci odloženého startu nelze použít.

Jakmile sonda do masa zjistí požadovanou teplotu, zazní 3 zvukové signály a funkce pečení bude ukončena.

	A Ovladač funkce	G Ovladač funkce	PŘEDEŘEV	Teplota	Čas	Odložení startu	Sonda do masa
	VYPNUTO	-	-	-	-	-	-
	HORKÝ VZDUCH	-	X	X	X	X	X
	TRADIČNÍ (Horní a spodní ohřev)	-	X	X	X	X	X
	TRADIČNÍ PEČENÍ	-	X	X	X	X	X
	MAXI PEČENÍ	-	X	X	X	X	X
	GRIL	GRIL	-	úroveň 1–2–3	X	X	-
	GRIL	TURBO GRIL	-	úroveň 1–2–3	X	X	X
	CHLÉB	CHLÉB	X	X	X	-	-
	CHLÉB	PIZZA	X	X	X	-	-
	SPECIÁLNÍ	EKO S HORKÝM VZDUCHEM*	-	X	X	X	X
	SPECIÁLNÍ	ROZMRAZOVÁNÍ	-	-	X	X	-
	SPECIÁLNÍ	UDRŽOVÁNÍ JÍDLA V TEPLE	-	65°	X	X	-
	SPECIÁLNÍ	KYNUTÍ	-	30° 35° 40°	X	X	-
	RYCHLÝ PŘEDEŘEV	-	X	X	X	-	-
	PYROLYTICKÉ ČISTĚNÍ	PYRO	-	-	120 min	X	-
	PYROLYTICKÉ ČISTĚNÍ	PYRO-EKO	-	-	75 min	X	-

DŮLEŽITÉ: Veškeré příslušenství je před zapnutím funkce pyrolýzy nutné vytáhnout. Pro dosažení lepších výsledků čištění dna trouby.

DŮLEŽITÉ: Během pyrolýzy jsou dvířka trouby automaticky zablokována a na displeji se objeví symbol. Na konci cyklu čištění zůstanou dvířka zablokována: Na displeji se objeví zkratka „COOL“, která označuje fázi ochlazování trouby. Jakmile trouba zchladne na bezpečnou teplotu, dvířka se odemknou a na displeji se objeví čas.

Pozn.: pokud selže automatická funkce zamykání dvířek, na displeji se objeví symbol. Jestliže ale dvířka trouby zůstanou uzavřená z důvodu poruchy systému, na displeji se objeví symbol společně s nápisem „DOOR LATCHED“. V takovém případě kontaktujte autorizované servisní centrum.

Zhnědnutí

Po dopečení se u funkcí, které to umožňují, na displeji objeví možnost opečení jídla do zlatova. Tuto funkci lze zapnout pouze tehdy, když jste nastavili délku pečení.

Po uplynutí doby pečení se na displeji zobrazí: „PRESS **E** TO BROWN“ (stiskněte ke zhnědnutí). Stisknutím tlačítka **E** spustí trouba fázi zhnědnutí na 5 minut. Tuto funkci je možné zvolit pouze dvakrát.

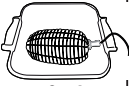
Minutka

U této možnosti se aktivuje minutka pouze pokud nejsou aktivní žádné další funkce. Tiskněte , dokud na displeji nezačne blikat ikona  a „00:00“. Pro potvrzení vyberte a stiskněte „ok“. Po ukončení odpočítávání zvoleného času časovým spínačem zazní signál.

Tabulka funkcí trouby

V troubě lze péct na 5 úrovních. Počítají se od spodní úrovně nahoru.

Funkce	Popis funkce
 VYPNUTO	Slouží k vypínání trouby.
 HORKÝ VZDUCH	Pro přípravu různých druhů jídel, která vyžadují stejnou teplotu na několika úrovních současně (maximálně třech). U této funkce nedochází ke vzájemnému přenosu vůní mezi jednotlivými jidly.
 TRADIČNÍ (Horní a spodní ohřev)	Slouží k pečení jakéhokoli jídla pouze na jednom roštu. Ideální je používat 2. nebo 3. úroveň. Před vložením jídla troubu předehřejte.
 TRADIČNÍ PEČENÍ	Slouží k pečení masa a koláčů s tekutou náplní (slanou nebo sladkou) na jedné úrovni. Používejte druhou úroveň. Před pečením troubu předehřejte.
 MAXI PEČENÍ	Slouží k pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Používejte první nebo druhou úroveň podle velikosti masa. Během pečení doporučujeme maso obracet, aby se rovnoměrně opeklo ze všech stran. Doporučujeme občas ho polít, aby se moc nevysušilo.
 GRIL	Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání nebo gratinování zeleniny či opékání topinek. Nejlepší volbou je používat 4. nebo 5. úroveň. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: pekáč umístěte na 3./4. úroveň a přidejte 500 ml vody. Dvířka trouby by měla při pečení zůstat zavřená.
 TURBOGRIL	Slouží k pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo umístěte do střední části trouby. K zachycování vytékajících šťáv doporučujeme použít odkapávací plech. Zasuňte ho do drážek první nebo druhé úrovně a nalijte do něj přibližně půl litru vody. Troubu není třeba předehřívat. Dvířka trouby musí být při pečení zavřená.
 CHLÉB	Slouží k pečení chleba různých druhů a velikostí. Stačí zadat požadované hodnoty (teplotu a čas) a trouba bude cyklus pečení řídit automaticky. Doporučujeme vložit jídlo do 2. úrovně drážek.

Funkce		Popis funkce
	PIZZA	Slouží k pečení pizzy různých druhů a velikostí. Stačí zadat požadované hodnoty (teplotu a čas) a trouba bude cyklus pečení řídit automaticky. Doporučujeme vložit jídlo do 2. úrovně drážek.
	EKO S HORKÝM VZDUCEM*	Slouží k přípravě plněných pečení a k pečení masa v celku na jedné úrovni. Tato funkce využívá občasnou a mírnou pomoc ventilátoru, což brání nadměrnému vysychání jídla. Při volbě funkce ECO zůstane světlo během pečení vypnuté, ale může být dočasně zapnuto stisknutím potvrzovací tlačítka. V zájmu zajištění maximální energetické účinnosti se doporučuje neotevírat dvířka trouby během pečení. Doporučujeme používat třetí úroveň. Troubu nemusíte předehřívat.
	ROZMRAZOVÁNÍ	Slouží k urychlení procesu rozmrazování potravin. Jídlo umístíte do drážek střední úrovně. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
	UDRŽOVÁNÍ JÍDLA V TEPLE	Slouží k udržení právě upečených jídel teplých a křupavých (např. pečených nebo smažených mas či nákypů). Jídlo umístíte do drážek střední úrovně.
	KYNUTÍ	Slouží k dosažení optimálního vykynutí sladkého i slaného těsta. Funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby nad 40 °C, aby kynutí správně proběhlo. Doporučujeme vložit jídlo do 2. úrovně drážek. Troubu nemusíte předehřívat.
	RYCHLÝ PŘEDEHŘEV	Slouží k rychlému předehřátí trouby. Po dokončení předehřevu trouba automaticky zvolí funkci TRADIČNÍHO pečení. Než vložíte jídlo do trouby, vyčkejte do konce předehřívací fáze.
- +	NASTAVENÍ	Pro nastavení displeje (času, osvětlení, hlasitosti zvuků, funkce úspory energie)
	PYROLYTICKÉ ČIŠTĚNÍ	Pro odstranění nečistot způsobených vystřikováním šťáv za použití cyklu s velmi vysokou teplotou (přibližně 400 °C). Doba trvání je automaticky nastavena na 120 minut. V případě menšího znečištění zvolte cyklus „EKO x 75 minut“
	SONDA DO MASA	Pečicí sonda umožňuje přesné měření teploty během pečení (do 100 °C) a tedy optimální upečení jídla. Požadovanou teplotu uvnitř masa můžete nastavit podle druhu pečeného masa. Pro dosažení dokonalých výsledků pečení je velmi důležité, aby byl teploměr umístěn přesně. Sondu úplně zasuněte do nejsilnější části masa, mimo kosti a tuk (obr. 1). U drůbeže je třeba sondu zasunout zboku, do středu prsíček, a špička nesmí proniknout do dutiny (obr. 2). U masa s velmi nepravidelnou tloušťkou je potřeba před vyjmutím z trouby zkontrolovat, zda je dostatečně propečené. Konec sondy připojte do otvoru na pravé stěně trouby. Konec sondy připojte do otvoru v levé spodní části ovládacího panelu  OBR. 1  OBR. 2

*Funkce byla použita jako referenční pro účely prohlášení o energetické účinnosti v souladu s nařízením (EU) č. 65/2014

DŮLEŽITÉ:

Během cyklu samočištění (pyrolýzy) doporučujeme vyjmout z trouby všechno příslušenství, aby se ještě nezvyšovala teplota na vnější straně dveří a byla zaručeno účinnější vyčištění vnitřního prostoru trouby.

DŮLEŽITÉ: v případě, že zvolená funkce použití sondy do masa nepodporuje, cyklus pečení se nespustí, dokud ji nevyjmete. Zobrazí se následující zpráva: REMOVE PROBE

Tabulky vaření

Druh jídla	Funkce	Předehřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Doba pečení (min)
MOUČNÍKY, CUKROVÍ, APOD.					
Kynuté koláče		X	2/3	150–170	30–90
		X	1–4	160–180	30–90
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, jablečný koláč)		X	2	160–200	35–90
		X	2–4	160–200	40–90
Čajové pečivo/ ovocné koláčky		X	3	150–170	20–45
		X	2–4/5–3–1	150–170	20–45
Větrníky		X	3	180–200	30–40
		X	2–4	170–190	35–45
Pusinky		X	2	90	150–200
		X	2–4/5–3–1	90	140–200
Chléb		X	2	180–220	30–50
Pizza		X	2	220–250	15–30
Chléb/pizza/ plochý chléb focaccia		X	2–4/5–3–1	190–250	20–40
Mražené pizzy		X	2	250	10–30
		X	2–4	230–250	10–30
Slané koláče (zeleninové, quiche)		X	2	180–200	30–50
		X	2–4/5–3–1	180–190	30–60
Vols-au-vent /Pečení z odpalovaného těsta		X	2	190–200	20–30
		X	2–4/5–3–1	180–190	20–40
Lasagne, zapékané těstoviny, cannelloni, nákypy		X	2	190–200	45–65
Lasagne a maso		X	2–4	200	50–100***
Masa a brambory		X	1–4	190–200	45–100***
Ryby a zelenina		X	1–4	180	30–50***
Kompletní jídlo ovocný koláč (úroveň 5) / lasagne (úroveň 3) / maso (úroveň 1)		X	1–3–5	180–190	40–120***
Pečené maso / nádívané maso		-	2	180–200	100–150***

Druh jídla	Funkce	Předohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Doba pečení (min)
MASO					
Kousky masa (králík, kuře, jehněčí)		-	2	180-200	60-100***
Vepřová pečeně s kůží 2 kg		X	2	170-190	110-150
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1Kg		X	2	190-200	80-120
Kuře/králík / kachna 1Kg		X	2	200-230	50-100
Krůta/husa 3Kg		X	2	200-230	150-200
RYBY					
Ryby pečené v troubě/v alobalu 0.5Kg (filé, celé)		X	2	170-190	30-50
ZELENINA					
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		X	2	180-200	50-70

TABULKA PRO GRILOVÁNÍ

Druh jídla	Funkce	Předohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Doba pečení (min)
Topinky		5'	5	3 (High)	1-3
Rybí filety/řízky		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Uzeniny/kebabý/žebírka /hamburgery		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Jehněčí kýta/ koleno		-	3	2 (Medium)	60-90**
Zapékaná zelenina		-	3	3 (High)	10-25
Pečené brambory		-	3	2 (Medium)	35-60**
Pečené kuře 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Krvavý rostbif 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Poznámka: Teploty a doby pečení jsou pouze orientační.

* V polovině doby pečení jídlo obraťte

** Po uplynutí dvou třetin doby pečení jídlo obraťte (v případě potřeby).

*** Odhadovaná doba přípravy: Jídlo lze z trouby kdykoli vytáhnout, záleží na vašich požadavcích.

Čištění a údržba

ČIŠTĚNÍ

⚠ VAROVÁNÍ!

- Spotřebič nikdy nečistěte čistícím zařízením na páru.
- Troubu čistěte, až když vychladne.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.

Vnější plochy trouby

i DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte korozivní nebo abrazivní čistící prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto náhodně na troubu dostanou, ihned je otřete vlhkým hadříkem.

- Plochy trouby otřete vlhkým hadříkem. Jsou-li velmi zašpiněné, omyjte je roztokem vody s několika kapkami mycího prostředku na nádobí. Nakonec troubu otřete suchým hadříkem.

Vnitřek trouby

i DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Nepoužívejte abrazivní houbičky ani kovové škrabky nebo drátěnky. Postupem času by mohly zničit smaltovaný povrch a skleněné dveře trouby.

- Po každém použití nechte troubu částečně vychladnout a vlažnou troubu vyčistěte; lépe tak odstraníte přilepené nečistoty a skvrny od zbytků jídel (např. potraviny s vysokým obsahem cukru).
- Používejte pouze čistící prostředky vhodné pro trouby a dodržujte pokyny výrobce.
- Sklo dveří omývejte vhodným tekutým čistícím prostředkem. Dveře trouby je možné při čištění sejmut z závěsů (viz ÚDRŽBA). Vnitřní sklo je hladké a snadno se čistí.

POZNÁMKA: Při delším pečení jídel s vysokým obsahem vody (např. pizza, zelenina apod.) může na vnitřní straně dveří a okolo těsnění kondenzovat voda. Po vychladnutí trouby vysušte vnitřní část dveří hadříkem nebo houbou.

⚠ VAROVÁNÍ!

- Během pyrolytického čištění a po jeho

skončení se nesmějí dostat do blízkosti spotřebiče žádní domácí mazlíčci (zejména ptáci).

Příslušenství

- Příslušenství vložte ihned po použití do roztoku mycího prostředku na nádobí s vodou; je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky.
- Zbytky jídel snadno odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou.

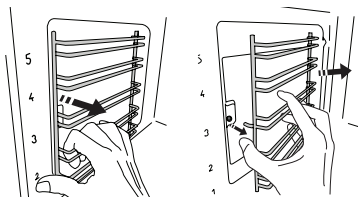
ÚDRŽBA

⚠ VAROVÁNÍ!

- Použijte ochranné rukavice.
- Před dalším postupem zkontrolujte, zda už je trouba studená.
- Odpojte troubu od zdroje energie.

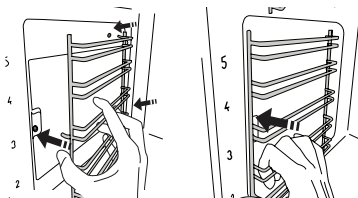
Za účelem vyjmutí vodicích drážek

pevně uchopte vnější část vodicích drážek a zatáhněte směrem k sobě, abyste vytáhli celou nosnou konstrukci a oba vnitřní kolyčky vyskočily z uložení.



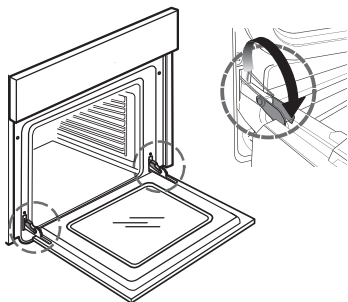
Pro zpětnou instalaci vodicích drážek

přiložte k otvoru trouby a nejprve zasuňte oba kolyčky do jejich usazení. Následně přiložte vnější část do blízkosti usazení, zasuňte nosnou konstrukci a pevně přitiskněte k vnitřní stěně trouby, abyste se ujistili, že vodicí mřížka je bezpečně zajištěna.



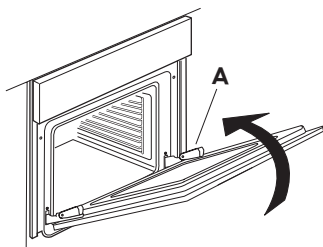
Odstranění dveří

1. Dveře úplně otevřete.
2. Zdvihněte blokovací páčky závěsů a zatlačte je dopředu až na doraz (obr. 1).

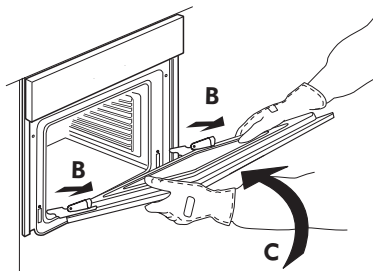


Obr. 1

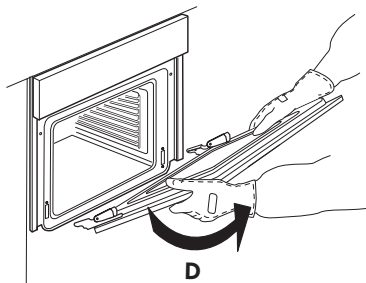
3. Zavřete co nejvíce dveře (A), zvedněte je nahoru (B) a otočte je (C), až se uvolní (D) (obr. 2, 3, 4).



Obr. 2



Obr. 3



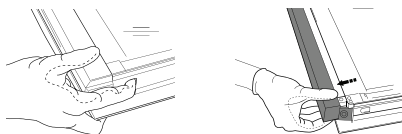
Obr. 4

Nasazení dveří

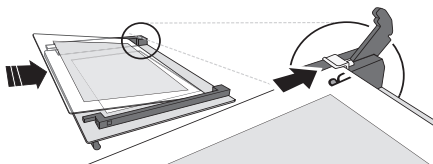
1. Zasad'te závěsy do jejich umístění.
2. Dveře úplně otevřete.
3. Obě blokovací páčky sklopte.
4. Zavřete dveře.

Čištění skla

1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo bylo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejmete horní lištu dvířek.



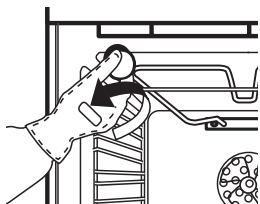
2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním. To samé proveďte i v případě prostředního skla.
3. Za účelem správného usazení prostředního i vnitřního skla se ujistěte, že v levém rohu je vidět písmeno „R“. Nejprve zasad'te delší stranu skla označenou písmenem „R“ do rámečku a poté sklo sklopte do správné polohy.



- Namontujte horní lištu: zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.

Výměna žárovky trouby

- Odpojte troubu od zdroje energie.



Obr. 5

- Odšroubujte kryt žárovky (obr. 5), vyměňte žárovku (viz poznámka o typu žárovky) a našroubujte kryt zpět.
- Znovu připojte troubu k elektrické síti.

POZNÁMKA:

- Používejte pouze halogenové žárovky T300°C, 25 W/230 V typu G9.
- Žárovka použitá ve spotřebiči je speciálně navržena pro elektrické spotřebiče a není vhodná k osvětlení místnosti v domácnosti (nařízení Komise (ES) č. 244/2009).
- Žárovky můžete zakoupit v autorizovaném servisním centru IKEA.

Co dělat, když ...

Problém	Možná příčina	Řešení
Trouba nefunguje.	Chybí elektrické napájení ze sítě.	Zkontrolujte elektrické napájení.
	Trouba není připojena k napájení.	Připojte troubu k přívodu elektrického proudu.
Na displeji je zobrazeno písmeno „F“ následované číslem	Problém se softwarem	Kontaktujte nejbližší středisko poprodejních služeb a uveďte písmeno nebo číslo, které následuje za písmenem „F“

Než zavoláte do autorizovaného servisního centra:

- Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problémy sami pomocí návrhů popsaných v tabulce “Co dělat, když...”.
- Vypněte spotřebič a opět ho zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá. Projevuje-li se závada i po provedení výše uvedených úkonů, obraťte se prosím na autorizované servisní centrum IKEA.

Vždy uveďte:

- stručný popis poruchy;
- typ a přesný model trouby;
- servisní číslo (číslo za slovem Service na typovém štítku), které je uvedeno na pravém okraji vnitřku trouby (je vidět při otevřených dveřích trouby);

SERVICE 0000 000 00000



- svoji úplnou adresu,
- své telefonní číslo.

Jestliže je nutná jakákoliv oprava, obraťte se na autorizované servisní centrum IKEA (abyste měli jistotu, že budou použity originální náhradní díly a že oprava bude provedena správně).

Technické údaje

Typ produktu: Vestavěná elektrická trouba	
Identifikace modelu: ANRÄTTA 004.117.18	
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Electrical
Počet funkcí	9
Užitný objem. Měřeno bez postranních mříží a katalytických panelů I	71
Plocha největšího plechu na pečení cm ²	1191
Třída energetické účinnosti (nejnižší spotřeba)	A+
Index energetické účinnosti	81,2
Spotřeba energie Konvenční funkce (se standardním zatížením a horním a dolním ohřevem) kWh/cyklus	0,89
Spotřeba energie Funkce nuceného větrání (se standardním zatížením a ohřevem nuceného větrání) kWh/cyklus	0,69
Horní topný článek (W)	2200
Dolní topný článek (W)	1000
Topný článek grilu (W)	2200
Topný článek ventilátoru (W)	1800
Chladicí ventilátor (W)	33
Žárovka trouby (W)	25
Příkon ventilátoru trouby (W)	22
Celkový příkon (W)	2450
Rozměry	
Šířka mm	595
Výška (mm)	595
Hloubka (mm)	550
Hmotnost spotřebiče ANRÄTTA Kg	32,2

Připojení k elektrické síti

Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí ve vašem bytě. Typový štítek je umístěný na předním okraji trouby a je viditelný při otevřených dveřích.

Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) smí v případě potřeby vyměnit jen kvalifikovaný elektrikář. obraťte se na autorizované servisní středisko IKEA.

Poznámky ohledně životního prostředí

⚠ VAROVÁNÍ!: Před zahájením údržby musí být spotřebič odpojen od elektrického napájení – nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Nikdy nepoužívejte parní čistič.

⚠ VAROVÁNÍ!: K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné abrazivní čističe nebo kovové škrabky, jinak se jeho povrch může poškrábat a v důsledku toho roztříštit.

⚠ Před prováděním jakýchkoli úkonů údržby nebo čištění je nutné nechat spotřebič vychladnout. – riziko popálení!

⚠ POZOR!: Před výměnou žárovky spotřebič vypněte – riziko elektrického šoku!

LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obal je vyroben ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním znakem.



Obalový materiál proto nevyhazujte s domácím odpadem, ale zlikvidujte ho podle platných místních předpisů.

LIKVIDACE DOMÁCÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ

Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu.

Další informace o likvidaci, renovaci a recyklaci elektrických spotřebičů získáte na místním úřadě, ve středisku pro sběr domácího odpadu nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili. Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví.

Symbol  na výrobku nebo příslušné dokumentaci udává, že tento výrobek nesmí být likvidován společně s domácím odpadem, nýbrž je nutné jej odevzdat do příslušného sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

RADY K ÚSPORĚ ELEKTRICKÉ ENERGIE

Troubu předehřívejte pouze tehdy, je-li to výslovně uvedeno v tabulce pečení nebo ve vašem receptu. Používejte tmavé lakované nebo smaltované plechy, neboť mnohem lépe absorbují teplo. Jídlo vyžadující delší pečení se bude péct dále i po vypnutí trouby.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign stanovené nařízeními evropské komise č. 65/2014 a 66/2014 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.



ZÁRUKA IKEA

Jak dlouho záruka IKEA platí?

Tato záruka platí po dobu pěti let od data nákupu spotřebiče v IKEA. Jako doklad o koupi se doporučuje originální účtenka. Jestliže se v době záruky provádí nějaká oprava, tato činnost neprodlužuje záruční dobu na spotřebič.

Kdo provádí servisní službu?

Autorizovaný poskytovatel servisu IKEA zajišťuje servisní službu prostřednictvím své vlastní sítě.

Na co se záruka vztahuje?

Záruka se vztahuje na závady spotřebiče, které byly způsobené vadnou konstrukcí nebo vadným materiálem, a ke kterým došlo po 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. 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, rží, 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 rozdílu 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, přírodní a vypouštěcí trubky, těsnění, žárovky a kryty žárovek, filtry, ovladače, opláštění a jeho části. S výjimkou takových poškození, u kterých lze prokázat, že tato poškození byla způsobena výrobními vadami.
- 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.
- Na poškození při dopravě. Jestliže zákazník dopravuje spotřebič sám do svého bytu nebo na jinou adresu, neodpovídá společnost IKEA za žádné poškození, ke kterému mohlo při dopravě dojít. Pokud ale dopravovala spotřebič na uvedenou adresu zákazníka společnost IKEA, pak je případné poškození při dopravě kryto touto zárukou IKEA.
- Na náklady na provedení první instalace spotřebiče IKEA.
Jestliže ale poskytovatel služeb IKEA nebo jeho autorizovaný servisní partner opraví nebo vymění spotřebič v rámci

této záruky, poskytovatel služeb IKEA nebo jeho autorizovaný servisní partner opravený spotřebič nebo nový spotřebič znovu nainstalují, pokud to bude nutné.

Tato omezení se nevztahují 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 poskytuje zvláštní zákoná práva, která zahrnují nebo přesahují všechny místní zákonné požadavky. Tyto podmínky však žádným způsobem neomezují práva spotřebitele popsaná v místní legislativě.

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 instalován a je ve shodě s:

- technickými požadavky platnými vzemi, ve které byl záruční požadavek vznesen;
- pokyny k instalaci a bezpečnostními informacemi v uživatelské příručce.

Vyhrazený POPRODEJNÍ SERVIS pro spotřebiče IKEA

Obraťte se prosím na určené autorizované servisní centrum v případě:

- požadavku na servis v rámci této záruky;
- dotazu týkajícího se vysvětlení instalace spotřebiče IKEA do určeného kuchyňského nábytku IKEA;
- dotazu týkajícího se vysvětlení funkce spotřebičů IKEA

Abychom vám mohli poskytnout co nejlepší pomoc, prosíme čtěte pozorně instalační návod a/nebo návod k použití předtím, než nás kontaktujete.

Kde nás najdete, když potřebujete servisní službu



Úplný seznam určených autorizovaných servisních center a příslušná telefonní čísla v jednotlivých zemích najdete na poslední straně tohoto manuálu.

i Abychom Vám mohli poskytnout co nejrychlejší asistenci, doporučujeme využít telefonický kontakt uvedený v tomto manuálu a vždy nahlásit produktový kód IKEA (8místný kód) a 12místné servisní číslo, které najdete na typovém štítku spotřebiče.

i USCHOVEJTE SI DOKLAD O ZAPLACENÍ !

Je to Váš doklad o koupi a je nutný k uplatnění záruky. Na dokladu o zaplacení je také uveden název a produktový kód IKEA (8místný kód) každého zakoupeného spotřebiče.

Potřebujete další informace?

Pro odpověď na Vaše další otázky, které nesouvisí se záručním servisem prosíme kontaktujte IKEA kontaktní centrum. Předtím, než nás kontaktujete, doporučujeme pozorně přečíst dokumentaci doručenou společně s výrobkem.

Tartalomjegyzék

Biztonsági tudnivalók	23	Mi a teendő, ha ...	35
Termék leírása	26	Műszaki adatok	36
Vezérlőpanel	27	Beszerelés	37
Első használat	27	Elektromos csatlakoztatás	38
Napi használat	28	Környezetvédelmi megfontolások	38
Ételkészítési táblázatok	31	IKEA GARANCIA	39
Tisztítás és karbantartás	33		

Biztonsági tudnivalók

A készülék használata előtt olvassa el az alábbi biztonsági útmutatót. Őrizze meg a későbbi felhasználás érdekében.

A kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket mindig olvassa el és tartsa be. A gyártó nem vállal felelősséget a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyásából, a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a készülék kezelőszerveinek helytelen beállításából eredő károkért.

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

⚠ Kisgyermeket (0–3 év között) ne engedjen a készülék közelébe. Gyermekek (3–8 év között) kizárólag felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében. 8 éves vagy idősebb gyermekek, valamint testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élő, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányában hozzá nem értő személyek a készüléket kizárólag felügyelet mellett vagy a biztonságos használatra vonatkozó tájékoztatást követően és a fennálló kockázatok megértése után használhatják. Ne engedje,

hogy a gyermekek játsszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek kizárólag felügyelet mellett végezhetik.

⚠ VIGYÁZAT! A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Legyen óvatos, és ne érintse meg a fűtőszálakat. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani a készüléktől, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.

⚠ Ne érintse meg a sütőt a pirolitikus ciklus alatt (öntisztítás) - égési sérülés veszélye. A pirolitikus ciklus működésének időtartama alatt és után (amíg a helyiség teljesen ki nem szellőzött) tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a sütőtől. A kiömlött ételeket, elsősorban a zsírt és az olajat, el kell távolítani a sütőből a pirolitikus tisztítási ciklus megkezdése előtt. A pirolitikus ciklus során ne hagyjon semmilyen tartozékot vagy anyagot a sütőtérben.

⚠ Amennyiben a sütő egy főzőlap alatt található, ügyeljen arra, hogy a pirolitikus ciklus során az égőfejek vagy az elektromos

főzőlapok ki vannak-e kapcsolva a pirolitikus ciklus alatt.vagy karbantartási műveletet végezne.

⚠ Aszalás közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket! Ha a készülékben ételszonda is használható, csak az ehhez a sütőhöz ajánlott típusokat használja, ellenkező esetben tűz keletkezhet.

⚠ Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl. Mindig kísérje figyelemmel a zsíros, olajos ételek készítését, és legyen óvatos az alkoholos italok hozzáadásakor, mert azok tüzet okozhatnak. Az edények és tartozékok kivételéhez használjon fogókesztyűt. A sütés végén óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját, és az égési sérülések elkerülése érdekében hagyja, hogy a forró levegő vagy a gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Ne torlaszolja el a sütő elején levő szellőzőket, ahol a forró levegő távozik, mert azzal tüzet okozhat.

⚠ Legyen óvatos, amikor a sütő ajtaja nyitva van vagy le van hajtva, nehogy megüsse magát.

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

⚠ **FIGYELEM:** Kialakításából adódóan a készülék működtetése nem lehetséges külső időzítő szerkezettel vagy külön távirányítóval.

⚠ Ezt a készüléket háztartási,

illetve ahhoz hasonló célokra tervezték, mint például: üzletekben, irodákban és munkahelyeken lévő konyhákban; tanyán; szállodák, motelek, reggelit és szobát kínáló és egyéb szálláshelyek vendégei számára.

⚠ Minden más felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése).

⚠ A készülék nem nagyüzemi használatra való.

Ne használja a készüléket a szabadban.

⚠ Ne tegyen a készülékbe vagy annak közelébe robbanásveszélyes vagy gyúlékony anyagokat (pl. benzint vagy aeroszolos flakont), mert ezek tüzet okozhatnak.

ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ A készülék mozgatását és üzembe helyezését a sérülésveszély csökkentése érdekében két vagy több személy végezze. Viseljen védőkesztyűt a készülék kicsomagolása és üzembe helyezése során, nehogy megvágja magát.

⚠ A készülék üzembe helyezését és javítását, a vízbekötést (ha van) és az elektromos csatlakoztatást is beleértve, kizárólag képzett szakember végezheti. Csak akkor javítsa meg vagy cserélje ki a készülék egyes alkatrészeit, ha az adott művelet szerepel a felhasználói kézikönyvben. Ne engedje a gyermekeket abba a helyiségbe, ahol az üzembe helyezést végzi. A kicsomagolás után ellenőrizze, hogy a készülék

nem sérült-e meg a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokat (műanyag, habszivacs stb.) az esetleges fulladásveszély miatt olyan helyen tárolja, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá.

Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezési műveletek előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezés során győződjön meg arról, hogy a készülék miatt nem sérül-e a hálózati tápkábel. A készüléket csak a megfelelő üzembe helyezést követően kapcsolja be.

⚠ Végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, és gondosan távolítson el minden faforgácsot és fűrészport, mielőtt a készüléket a befoglaló egységbe szerelné. Tűzbiztonsági okokból ne torlaszolja el a munkalap és a sütő teteje közötti minimálisan szükséges rést.

A sütőt csak az üzembe helyezéskor vegye le a hungarocell védőalapzatról.

⚠ Az égési sérülések elkerülése érdekében az üzembe helyezést követően a készülék alja már nem lehet hozzáférhető.

⚠ Tűzbiztonsági okokból ne helyezze üzembe a készüléket díszajtó mögött.

ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

⚠ Az adattábla a sütő elülső szegélyén van (látható, amikor az ajtó nyitva van).

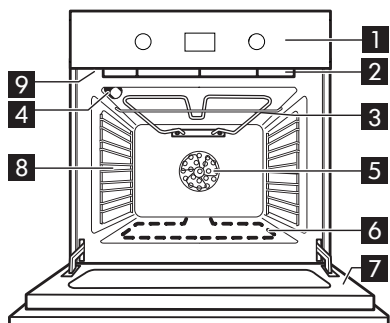
⚠ Fontos, hogy a készüléket le lehessen választani az elektromos hálózatról a villásdugó kihúzásával vagy az aljzat és a készülék közé szerelt, többpólusú megszakítóval, illetve kötelező a készüléket az országos elektromos biztonsági előírásoknak megfelelően földelni.

⚠ Ne használjon hosszabbítót, elosztót vagy adaptert. Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára. Ne használja a készüléket mezítláb, és ne nyúljon hozzá nedves kézzel. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, megsérült vagy leejtették.

⚠ Ha a hálózati kábel megsérül, az áramütés kockázatának elkerülése érdekében a gyártóval, annak szervizképviselőjével vagy egy hasonlóan képzett szakemberrel kell egy ugyanolyan kábelre kicseréltetni.

⚠ A hálózati tápkábel cseréjéhez forduljon a hivatalos szervizközponthoz.

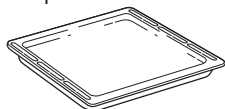
Termék leírása



- 1** Vezérlőpanel
- 2** Hűtőventilátor (nem látható)
- 3** Grillező fűtőszál
- 4** Sütővilágítás
- 5** Ventilátor
- 6** Alsó fűtőelem (nem látható)
- 7** Sütőajtó
- 8** Oldalsó rácsok
- 9** Hússzonda csatlakozó

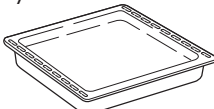
Tartozékok

Sütőtepsi



1x

Mély tálca



1x

Sütőrács



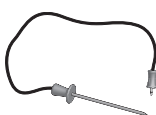
2x

Teleszkópos tartósínek



1x

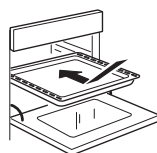
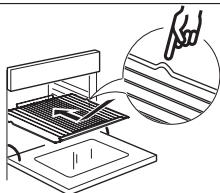
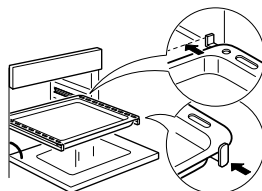
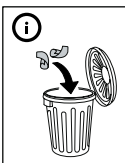
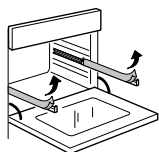
Hússzonda



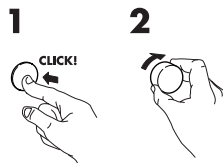
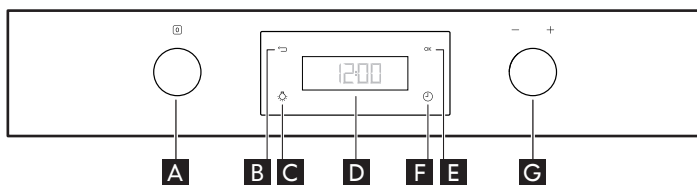
1x

A sütőrács és egyéb tartozékok behelyezése

Helyezze a sütőrácsot a megfelelő színhez, enyhén döntse felfelé, és először a (felfelé néző) kiugró hátsó oldalt illessze a helyére. Ezután csúsztassa be vízszintesen teljesen a vezetősínen. Az egyéb tartozékokat (pl. a sütőtepsit) vízszintesen kell behelyezni, a vezetősínen becsúsztatva. Ha valamilyen tartozékot szeretne vásárolni, hívja a hivatalos szervizközpontot.



Vezérlőpanel



- A** Választó nyomógomb
- B** Vissza gomb
- C** Jelzőfény
- D** Kijelző
- E** Jóváhagyó gomb
- F** Percszámláló
- G** Beállító nyomógomb

Visszatolható gombok

Ezeket a gombokat úgy használhatja, hogy először megnyomja a gomb közepét.

Ekkor a gomb előreugrik.

Forgassa a kívánt állásba.

A sütés végeztével forgassa a gombot **0** pozícióba, és nyomja meg a közepét, hogy visszakerüljön eredeti helyére.

Első használat

Vegye ki a tartozékokat a sütőből, és melegítse fel 200 °C-ra kb. egy óráig, hogy megszűnjön a szigetelőanyagokból és a kenőanyagokból származó szag- és füstképződés.

Beállítások

Forgassa el a Funkció gombot **A**, amíg meg nem jelennek a kijelző beállításai, majd nyomja meg az **E** gombot az almenübe való belépéshez. Ez a menü négy beállítást tartalmaz. A sütés végeztével állítsa vissza a gombot az eredeti helyzetbe.

• Óra

Forgassa el az **G** gombot, amíg a CLOCK (ÓRA) felirat meg nem jelenik. Amikor a két bal oldali számjegy villogni kezd, a **G** gombot elforgatva beállíthatja az órát. Nyomja meg a jóváhagyó **E** gombot az érték mentéséhez. Ekkor a jobb oldali két számjegy kezd villogni. A **G** gombot elforgatva beállíthatja a percekét, majd az **E** gombbal mentse el.

• Hang

A hangjelzés be- vagy kikapcsolása:

1. Forgassa el a **G** gombot, amíg a SOUND (HANG) felirat meg nem jelenik
2. Nyomja meg az **E** gombot a jóváhagyáshoz
3. Válassza ki a kívánt beállítást a **G** gombbal

4. Nyomja meg az **E** gombot a beállítás mentéséhez

• Fényerő

A kijelző fényerejének beállításához:

1. Forgassa el az **G** gombot, amíg a BRIGHTNESS (FÉNYERŐ) felirat meg nem jelenik, majd nyomja meg az **E** gombot a jóváhagyáshoz.
2. Ekkor megjelenik a jelenlegi fényerő értéke
3. A **G** gombbal növelheti vagy csökkentheti a fényerőt, majd az **E** gombbal elmentheti az új értéket.

• Eco

1. Forgassa el a **G** gombot, amíg az ECO (ENERGIATAKARÉKOS) felirat meg nem jelenik.
2. Nyomja meg az **E** gombot, hogy hozzáférjen az ON/OFF (BE/KI) beállításhoz.
3. A **G** gombbal válassza ki a kívánt beállítást, majd az **E** gombot megnyomva mentse el.
4. Sütés közben, ha az energiatakarékos (ECO) üzemmód aktív, a kijelző fényereje 1 perc inaktivitás után a legalacsonyabb szintre csökken, a sütőtér lámpája pedig kikapcsol. Ezek bármilyen felhasználói majd az **C** gombot megnyomva mentse el.

Napi használat

Egy funkció aktiválásához:

- Válassza ki a kívánt funkciót az **A** gombbal, majd nyomja meg az **E** gombot a jóváhagyáshoz.
- ekkor a hőmérséklet értéke villog, melyet a **G** gombbal állíthat be és az **E** gombbal menthet el.
- ezután a sütési időtartam jelenik meg a kijelzőn, melyet a **G** gombbal módosíthat, illetve úgy hagyhatja az értéket, ha a sütést azonnal meg kívánja kezdeni. Nyomja meg az **E** gombot az érték mentéséhez vagy a sütés azonnali indításához.
- Ha már korábban kiválasztott egy kívánt sütési időt, a kijelzőn megjelenik a várható befejezési időpont, melyet a **G** gombbal módosíthat, és az **E** gombbal mentheti el a késleltetést.

Előmelegítés

Az előmelegítés automatikusan elindul, ha ez az opció elérhető (ellenőrizze a táblázatban), és ha a funkció indítása előtt kiválasztja, akkor beleszámít a sütési időbe is.

Ha kiválasztja a hőmérsékletet és a sütési időt, az előmelegítés automatikusan megkezdődik. Ha nem választja ki a sütési időt, az időzítő csak akkor indul el, ha a sütő elérte a kívánt hőmérsékletet.

A hőmérséklet elérések hangjelzés hallható.

Késleltetett indítás

Kitolja a sütési idő végét, ha elérhető (ellenőrizze a táblázatban).

Hússzonda

A funkció aktiválása előtt szúrja a szondát a húsba (ellenőrizze a táblázatban). Ha a hússzondát a sütési hőmérséklet jóváhagyása előtt szúrja a húsba, a kijelzőn megjelenik a hússzonda hőmérséklete, melyet a **G** gombbal módosíthat és az **E** gombbal menthet el.

Hússzonda használatkor a késleltetett indítás funkció nem működik.

Ha a hússzonda a kívánt hőmérsékletet észleli, 3 hangjelzés hallható, és a sütés befejeződik.

	Funkció A gomb	Funkció G gomb	ELŐMELEGÍTÉS	Hőmérséklet 	Idő 	Késleltetett indítás 	Hússzonda
	KI	-	-	-	-	-	-
	HŐLÉGBEFÚVÁS	-	X	X	X	X	X
	ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS	-	X	X	X	X	X
	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	-	X	X	X	X	X
	XXL MÉRETŰ HÚSOK	-	X	X	X	X	X
	GRILL	GRILL	-	1-2-3 szint	X	X	-
	GRILL	TURBO GRILL	-	1-2-3 szint	X	X	X
	KENYÉR	KENYÉR	X	X	X	-	-
	KENYÉR	PIZZA	X	X	X	-	-
	SPECIÁLIS FUNKCIÓK	ECO HŐLÉGBEFÚVÁS*	-	X	X	X	X
	SPECIÁLIS FUNKCIÓK	KIOLVASZTÁS	-	-	X	X	-
	SPECIÁLIS FUNKCIÓK	MELEGEN TARTÁS	-	65°	X	X	-
	SPECIÁLIS FUNKCIÓK	KELESZTÉS	-	30° 35° 40°	X	X	-
	GYORS ELŐMELEGÍTÉS	-	X	X	X	-	-
	PIROLITIKUS TISZTÍTÁS	PIRO	-	-	120 perc	X	-
	PIROLITIKUS TISZTÍTÁS	ENERGIATAKARÉ- KOS PIROLITIKUS TISZTÍTÁS	-	-	75 perc	X	-

FONTOS: A pirolitikus tisztítás funkció aktiválása előtt vegyen ki a sütőtérből minden tartozékot. Így jobb tisztítási eredményt érhet el a sütőtér alján.

FONTOS: Pirolitikus tisztítás közben a sütő ajtaja automatikusan bezáródik, és egy ikon jelenik meg a kijelzőn. Az ajtó a tisztítás végéig zárva marad: A kijelzőn látható „COOL” (LEHÜL) felirat azt jelzi, hogy a sütőtérnek még le kell hűlnie. Ha a sütő biztonságos hőmérsékletre hűl, az ajtózár kiold, és a kijelzőn a pontos idő jelenik meg.

Megjegyzés: Ha az automatikus ajtózár vezérlési eljárása nem járt sikerrel, az ikon megjelenik a kijelzőn. Viszont, ha a zárvezérlés hibája miatt az ajtó zárva marad, a kijelzőn a „DOOR LATCHED” (AJTÓ BERAGADT) felirat jelenik meg. Ebben az esetben hívja a hivatalos szervizközpontot.

Barnítás

A sütés végén a kijelző felajánlja a lehetőséget - az ezt lehetővé tevő funkcióknál - az elkészült étel barnítására. Ez a funkció csak akkor aktiválható, ha Ön előbb megadott egy sütési időtartamot.

A sütés időtartamának végén a kijelzőn a következő olvasható: „BARNÍTÁS **E** GOMBBAL”. A **E** gomb megnyomásakor a sütő elindítja a barnítást, ami 5 percen át tart. Ezt a funkciót csak kétszer lehet lefuttatni.

Percszámláló

Ez az opció csak akkor aktiválja a percszámlálót, ha nincs más aktív funkció. Nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot, amíg az  ikon és a „00:00” érték villogni nem kezd a kijelzőn, válassza ki a megfelelő értéket, majd erősítse meg az OK gombbal.

Amikor az időzítőn beállított időtartam letelik, hangjelzés hallható.

Sütőfunkciók táblázata

A sütő 5 sütési szinttel rendelkezik. Számozásuk az alsó szinttől kezdve történik.

Funkció	A funkció leírása
 KI	A sütő kikapcsolása.
 HŐLÉGBEFÚVÁS	Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek több (legfeljebb három) szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető, hogy különböző ételek egyszerre történő sütésekor azok átvégéyk egymás szagát.
 ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS	Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése. A 2. és 3. szintet érdemes használni. Melegítse elő a sütőt az étel behelyezése előtt.
 LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	Hús és folyékony töltelékkel töltött (édes vagy sós) piték sütéséhez egyetlen szinten. Használja a 2. szintet. Használat előtt melegítse elő a sütőt.
 XXL MÉRETŰ HÚSOK	Nagyméretű húsdarabok sütése egyben (2,5 kg felett). A hús mérete alapján az 1. vagy 2. szintet használja. Javasoljuk, hogy fordítsa meg a húst sütés közben, hogy egyenletesen piruljon. A túlzott kiszáradás elkerülése érdekében érdemes néha meglocsolni.
 GRILL	Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpíritás. A 4. és 5. szintet érdemes használni. Hús grillezéséhez javasoljuk a cseppfelfogó tálcát használatát a húsból kicsöpögő lé összegyűjtéséhez: helyezze a tálcát a 3. vagy 4. szintre, és öntsön bele 500 ml vizet. A sütő ajtaja maradjon végig csukva sütés közben.
 TURBO GRILL	Nagyméretű húsdarabok sütése egyben (csülök, marhasült, egész csirke). Helyezze az ételt a középső szintek egyikére. Használja a cseppfelfogó tálcát a húslé összegyűjtésére. Helyezze a tálcát az 1. vagy 2. szintre, és öntsön bele kb. fél liter vizet. A sütőt nem kell előmelegíteni. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.
 KENYÉR	Különböző fajtájú és méretű kenyerek sütése. Önnök elegendő megadnia a kívánt értékeket (hőmérséklet és időtartam), és a sütő automatikusan gondoskodik az optimális sütési ciklusról. Helyezze a tésztát a 2. szintre.

Funkció		A funkció leírása
	PIZZA	Különböző fajtájú és méretű pizzák sütése. Önnek elegendő megadnia a kívánt értékeket (hőmérséklet és időtartam), és a sütő automatikusan gondoskodik az optimális sütési ciklusról. Helyezze a tésztát a 2. szintre.
	ECO HŐLÉGBEFÚVÁS*	Töltött húsok és hússzeletek sütése egy szinten. Ez a funkció szakaszos, gyenge légkeverést alkalmaz, amely megakadályozza az ételek túlzott kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a sütő világítása ki van kapcsolva sütés közben, de ideiglenesen újra bekapcsolható a megerősítés gomb megnyomásával. A maximális energiahatékonyság elérése érdekében azt tanácsoljuk, hogy sütés közben ne nyissa ki az ajtót. A 3. szint használata ajánlott. A sütőt nem kell előmelegíteni.
	KIOLVASZTÁS	Az étel kiolvasztásának felgyorsításához. Helyezze az ételt a középső szintre. Hagyja rajta a csomagolást, hogy ne száradjon ki.
	MELEGEN TARTÁS	A frissen elkészült ételek meleg és ropogós állapotban tartása (pl. húsok, rántott ételek, felfújtak). Helyezze az ételt a középső szintre.
	KELESTÉS	Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés minőségének megőrzése érdekében ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 40 °C felett van. Helyezze a tésztát a 2. szintre. A sütőt nem kell előmelegíteni.
	GYORS ELŐMELEGÍTÉS	A sütő gyors előmelegítéséhez. Az előmelegítés végén a sütő automatikusan CONVENTIONAL (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS) funkcióba kapcsol. Várja meg az előmelegítés végét, mielőtt behelyezi az ételt a sütőbe.
- +	BEÁLLÍTÁSOK	A kijelző beállítása (idő, fényerő, hangerő, energiatakarékosság)
	PIROLITIKUS TISZTÍTÁS	A sütés közben keletkezett szennyeződések eltávolítása nagyon magas hőmérsékleten (400 °C felett). Az automatikusan beállított időtartam 120 perc. Válassza a 75 perces ECO ciklust a kevésbé makacs szennyeződések eltávolításához.
	HÚSSZONDA	A mellékelt hússzonda lehetővé teszi (100 °C-ig) a pontos hőmérséklet megmérését a sütés alatt az optimális sütés biztosítása érdekében. Az elkészítendő ételtől függően beállítható a hús belsejében mért megfelelő hőmérséklet. A tökéletes sütési eredményhez elengedhetetlen, hogy a hússzondát a megfelelő helyre szúrja bele a húsba. A hússzondát a húsdarab legvastagabb részébe, a csontokat és zsíros részeket kikerülve szúrja bele (1. ábra). Szárnyasoknál a hússzondát oldalról kell a mellhús közepébe szúrni, és ügyelni kell rá, hogy a szonda vége ne hogy egy üreges részben végződjön (2. ábra). Ha az adott hús vastagsága nagyon változó, ellenőrizze, hogy mindenhol kellően átsült-e, mielőtt kivenné a sütőből. Csatlakoztassa a szonda végét a sütőtér jobb belső falán található nyílásba. Csatlakoztassa a szonda végét a kezelőpanel bal alsó részén található nyílásba.



1. ÁBRA



2. ÁBRA

* Az EU 65 / 2014 számú előírásnak megfelelő energiahatékonysági nyilatkozathoz használt funkció

FONTOS:

Az automatikus tisztítási ciklus (pirolízis) időtartamára ajánlatos a készülékhez adott összes tartozékot kivenni azért, hogy ne emelkedjen tovább az ajtó külső hőmérséklete és hogy jobb hatásokkal legyen garantálható a sütő alsó részének a tisztítása.

FONTOS: Ha a választott funkcióhoz nem lehet hússzondát használni, a sütés nem indul el, amíg a hússzondát el nem távolítja. Az alábbi üzenet jelenik meg: REMOVE PROBE

Ételkészítési táblázatok

Az étel típusa	Funkció	Előmelegítés	Rács szint (lentől felfelé)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
ÉDESSÉGEK, SÜTEMÉNYEK STB.					
Kelt tészták		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Töltött piték (sajttorta, strudel, gyümölcsbite)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Kekszek/ aprósütemények		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Fánk		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Habcsók		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Kenyér		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Kenyér/pizza/ focaccia		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Fagyasztott pizza		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Sós torták (zöldségtorta, quiche)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Voulevant/Leveles tészta		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasagne, tepsis tészta, cannelloni, kosárhák		X	2	190-200	45-65
Lasagna és hús		X	2-4	200	50-100***
Hús és burgonya		X	1-4	190-200	45-100***
Hal és zöldségek		X	1-4	180	30-50***
Egytálétel Gyümölcstorta (5. szint) / Lasagna (3. szint) / Hús (1. szint)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Sült hús/töltött sültek		-	2	180-200	100-150***

Az étel típusa	Funkció	Előmelegítés	Rácsszint (lentől felfelé)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS					
Húsdarabok (nyúl, csirke, bány)		-	2	180-200	60-100***
Ropogós sertéssült 2 kg		X	2	170-190	110-150
Bárány/Borjú/ Marha/Sertés 1Kg		X	2	190-200	80-120
Csirke/Nyúl/ Kacsa 1Kg		X	2	200-230	50-100
Pulyka/Liba 3Kg		X	2	200-230	150-200
HAL					
Tepsis/fóliás hal 0.5Kg (filé, egész)		X	2	170-190	30-50
ZÖLDSÉGEK					
Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán)		X	2	180-200	50-70

Sütési táblázat a GRILL funkcióhoz

Az étel típusa	Funkció	Előmelegítés	Rácsszint (lentől felfelé)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Pirítás		5'	5	3 (High)	1-3
Halfilé/halszelet		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Kolbász/ kebab/borda/ hamburger		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Báránycomb/ csülök		-	3	2 (Medium)	60-90**
Rakott zöldség		-	3	3 (High)	10-25
Sült krumplic		-	3	2 (Medium)	35-60**
Sült csirke 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Marhasült angolosan 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Megjegyzés: A sütés hőmérsékleti és időértékei csupán iránymutató értékek.

* Fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél

** A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt (ha szükséges).

*** Az idő becsült hossza: Az ételek kivethetők a sütőből ettől eltérő időpontokban is, személyes preferenciáktól függően.

Tisztítás és karbantartás

TISZTÍTÁS

⚠ VIGYÁZAT!

- Soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.
- Csak akkor végezze a sütő tisztítását, ha annyira lehült, hogy megérinthető.
- Válassza le a készüléket az áramforrásról..

A sütő külseje

i FONTOS: Ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket. Ha bármilyen ilyen termék véletlenül érintkezésbe kerül a készülékkel, nedves ruhával azonnal törölje le.

- Egy nedves törülközővel tisztítsa meg a felületeket. Ha nagyon piszkos, adjon néhány csepp mosogatószeret a vízhez. Száraz ruhával törölje át.

Sütő belseje

i FONTOS: Ne használjon dörzsszivacsot, illetve fém súrolópárnát és kaparókat. Az idő múlásával ezek károsíthatják a zománcozott felületeket és a sütőajtó üvegét.

- Minden használatot követően hagyja lehűlni a sütőt, tisztítsa meg lehetőleg akkor, amíg még meleg annak érdekében, hogy eltávolítsa az ételmaradványok (pl. a magas cukortartalmú ételek) által okozott szennyeződéseket és foltokat.
- Használjon speciális sütőtisztítókat, és kövesse a szer gyártójának utasításait.
- Tisztítsa meg az ajtó üvegét megfelelő folyékony mosószerezrel. A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében el lehet távolítani (lásd KARBANTARTÁS). A belső üveglap sima a tisztítás megkönnyítése érdekében.

MEGJEGYZÉS: Nagy víztartalmú ételek hosszú időtartamú sütése esetén (pl. pizza, zöldségek stb.) az ajtó belsején és körben a tömítésen páralecsapódás keletkezhet. Amikor a sütő hideg, szárítsa meg az ajtó belsejét ruhával vagy szivaccsal.

⚠ VIGYÁZAT!

- A pirolitikus tisztítás alatt és után minden háziállatot (különösen a madarakat)

távol kell tartani a készülék elhelyezésére szolgáló területtől.

Tartozékok

- A tartozékokat minden használat után közvetlenül áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók.
- Az ételmaradékok kefével vagy szivaccsal könnyen eltávolíthatók.

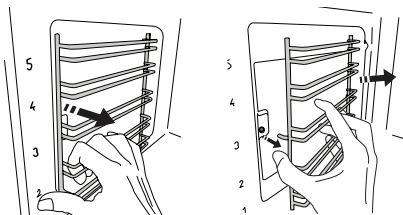
KARBANTARTÁS

⚠ VIGYÁZAT!

- Használjon védőkesztyűt.
- Győződjön meg arról, hogy a sütő lehült, mielőtt a következő tevékenységeket végezné.
- Válassza le a sütőt az áramforrásról.

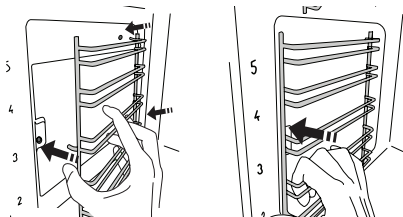
A polcvezető sínek eltávolításához

erősen fogja meg a sínek kiálló részét, majd húzza őket maga felé, hogy a tartókból kiakadjon a két belső rögzítőtüské.



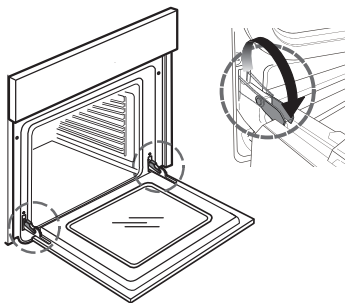
A polcvezető sínek visszahelyezéséhez

illessze a síneket a mélyedésbe, majd először illessze a tartókba a rögzítőtüskéket. Ezután tolja a sínek kiálló részét a helyére, majd erősen nyomja a sütőtér falának, hogy megfelelően a helyükre kerüljenek.



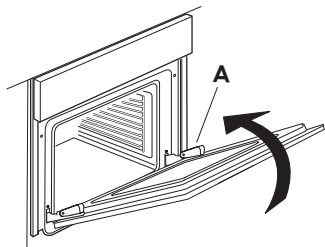
Az ajtó levétele

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, és nyomja őket előre, amennyire lehetséges (1. ábra).

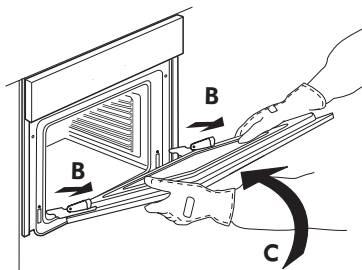


1. ábra

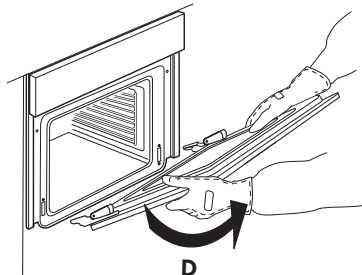
3. Zárja be az ajtót, amennyire lehet (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem oldódik (D) (2., 3., 4. ábra).



2. ábra



3. ábra



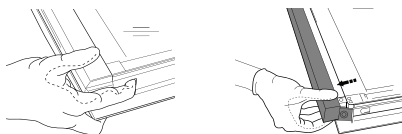
4. ábra

Az ajtó visszaszerelése

1. Illessze a zsanérokat a helyükre.
2. Nyissa ki teljesen az ajtót.
3. Engedje le a két reteszt.
4. Zárja be az ajtót

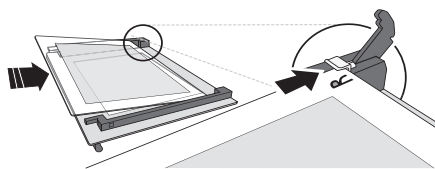
Az üveg megtisztítása

1. Vegye le az ajtót, és helyezze puha felületre fogantyúval lefelé. Ezután egyszerre nyomja be a két rögzítőkapcsot, majd húzza maga felé és vegye le az ajtó felső élet..



2. Két kézzel emelje meg és tartsa erősen a belső üveget, majd vegye ki, és a tisztításhoz helyezze egy puha felületre. Tegye ugyanezt a középső üveggel.
3. A középső és a belső üveg megfelelő visszahelyezéséhez győződjön meg arról, hogy az „R” betű a bal sarokban látható.

Először az üveg „R” betűvel jelölt, hosszú oldalát csúsztassa be a tartóelemekbe (a), majd engedje le az alsó helyzetbe (b).



4. Szerelje vissza a felső élet. A megfelelő helyzetet kattanás jelzi. Az ajtó visszaszerelése előtt ellenőrizze, hogy a tömítés a helyén van-e.

A sütő világítás izzójának cseréje

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.

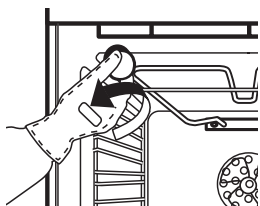


Fig. 5

2. Csavarja le a lámpafedelelet (5. ábra), cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést), majd csavarja vissza a lámpafedelelet.

3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.

MEGJEGYZÉS:

- Kizárólag 25 W/230 V, G9, T300°C típusú izzót használjon.
- A készülékben használt izzók kifejezetten elektromos készülékekben való használatra lettek kialakítva, és nem alkalmasak lakóhelyiségek világítására (244/2009 (EK) sz. bizottsági rendelet).
- Az izzók beszerezhetők az IKEA hivatalos szervizközponttól.

Mi a teendő, ha ...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem működik.	Nincs hálózati áram.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati áram.
	A sütő nem csatlakozik a hálózati áramforrásra.	Csatlakoztassa a sütőt az áramforrásra.
A kijelzőn az „F” betű és egy szám látszik	Szoftverhiba	Hívja a legközelebbi vevőszolgálatot, és mondja be az „F” betű után látható betűt vagy számot.

Mielőtt a hivatalos szervizközpontot hívná:

1. Ellenőrizze, hátha meg tudja oldani saját maga a problémát a „Mi a teendő, ha ...” fejezetben adott javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket, és ellenőrizze, hogy fennáll-e még a hiba. Ha a fenti ellenőrzések elvégzése után a hiba továbbra is jelentkezik, forduljon az IKEA hivatalos szervizközpontjához.

Mindig adja meg a következőket:

- a hiba rövid ismertetése;
- a sütő pontos modelljét és típusát;
- a szervizszámot (a törzslapon a Service szó után álló szám), amely a sütőtér jobb oldali peremén (akkor válik láthatóvá, ha a sütő ajtaja nyitva van) található;

SERVICE 0000 000 00000



- svoji úplnou adresu,
- a telefonszáma.

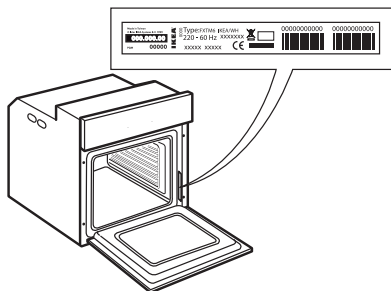
Ha bármilyen javítás válik szükségessé, kérjük, forduljon az IKEA hivatalos szervizközpontjához (annak biztosítása érdekében, hogy eredeti alkatrészeket használnak, és a javításokat megfelelően végzik el).

Műszaki adatok

A termék típusa: Beépített elektromos sütő	
Modell azonosítása: ANRÄTTA 004.117.18	
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Electrical
Funkciók száma	9
Hasznos térfogat. Eltávolított oldalrácsok és katalitikus panelek mellett mérve l	71
A legnagyobb sütőlap területe, cm ²	1191
Energiahatékonysági osztály (legalacsonyabb fogyasztás)	A+
Energiahatékonysági mutató	81,2
Energiafogyasztás Hagyományos funkció (normál töltettel és felső + alsó fűtéssel) kWh/ciklus	0,89
Energiafogyasztás Hőlégbefűvás funkció (normál töltettel és hőlégbefűvásos fűtéssel) kWh/ciklus	0,69
Felső fűtőelem, W	2200
Alsó fűtőelem W	1000
Grillező fűtőelem, W	2200
Ventilátoros fűtőelem, W	1800
Hűtőventilátor W	33
Sütőlámpa W	25
Sütőventilátor watt-teljesítménye, W	22
Össz névleges fogyasztás, W	2450
Méretek	
Szélesség, mm	595
Magasság, mm	595
Mélység, mm	550
A készülék tömege ANRÄTTA Kg	32,2

Műszaki adatok

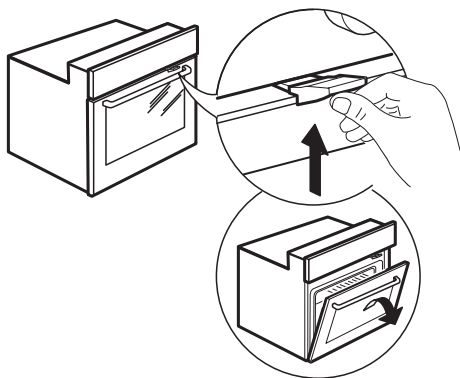
A műszaki adatok a készülék belsejében
elhelyezett adattáblán vannak feltüntetve.



Beszerezés

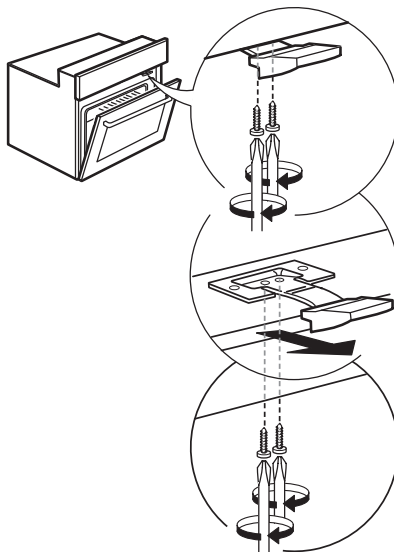
Ajtózáró eszköz

Az ajtózáró eszközzel felszerelt ajtó kinyitásához lásd az 1. ábrát.



1. ábra

Az ajtóbiztonsági eszközt a képek sorrendjének követésével lehet eltávolítani (lásd 2. ábra).



2. ábra

Elektromos csatlakoztatás

Győződjön meg arról, hogy a készülék adatlapján megadott feszültség megegyezik-e a hálózati feszültséggel. Az adattábla a sütő elülső szegélyén (látható, amikor a sütőajtó nyitva van).

A hálózati tápkábel cseréjét (típusa H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie. Vegye fel a kapcsolatot az IKEA hivatalos szervizközpontjával.

Környezetvédelmi megfontolások

⚠ VIGYÁZAT! Az áramütés elkerülése érdekében bármilyen karbantartási vagy tisztítási művelet előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket kikapcsolta és kihúzta a konnektorból. Soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.

⚠ VIGYÁZAT! Ne használjon durva, korrozív tisztítószereket vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, ugyanis azok összekarcolhatják a felületét, ami az üveg töréséhez vezethet.

⚠ Az égési sérülés elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a készülék lehűljön, mielőtt bármilyen tisztítási vagy karbantartási műveletet végezne.

⚠ VIGYÁZAT! Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket.

A CSOMAGOLÓANYAGOK ÁRTALMATLANÍTÁSA

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével.  A csomagolás különféle részeinek hulladékba helyezését ezért felelősségteljesen és a hulladékok elhelyezését szabályozó helyi rendelkezésekkel teljes összhangban végezze.

A HÁZTARTÁSI KÉSZÜLÉKEK KISELEJTEZÉSE

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezesekor a helyi hulladékelhelyezési szabályokkal összhangban járjon el. Az elektromos háztartási készülékek kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további információkért forduljon az illetékes helyi hatósághoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalatához vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. Ez a készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékaikról szóló 2012/19/EU irányelv szerinti jelölésekkel rendelkezik. A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos negatív következményeket. A terméken vagy a kísérő dokumentumokon

található  jel azt jelzi, hogy a készüléket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem az elektromos és elektronikai készülékeknek megfelelő gyűjtőhelyen kell leadni.

ENERGIATAKARÉKOSSÁGI TANÁCSOK

A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt írja elő. Használjon sötét színűre lakkozott vagy zománczott sütőedényeket, mert ezek jobban felveszik a hőt. A hosszú sütést igénylő ételek a sütő kikapcsolását követően tovább sülnék.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Ez a készülék megfelel a 65/2014 és a 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek az EN 60350-1 sz. európai szabvánnyal összhangban.



IKEA GARANCIA

Meddig érvényes az IKEA garancia?

Ez a garancia az IKEA áruházban vett készülék eredeti vásárlási napjától számított öt évig érvényes. A vásárlás bizonyítékeként az eredeti nyugta szolgál. A garancia alapján végzett munka nem hosszabbítja meg a készülék garanciális időszakát.

Ki végzi majd a szervizelést?

A szervizelést az IKEA hivatalos szervizszolgáltatója biztosítja saját vagy hivatalos szervizpartner hálóján keresztül.

Mire vonatkozik a garancia?

A garancia az IKEA áruházban történt vásárlás napjától kezdve vonatkozik a készülék azon hibáira, amelyeket a hibás gyártás vagy anyaghibák okoznak. A garancia csak háztartási célú használat esetén érvényes. A kivételek a "Mire nem terjed ki a garancia?" cím alatt találhatók. A garanciális időszak alatt a garancia kiterjed a hiba megszüntetésével kapcsolatban felmerülő költségekre (pl. javítás, alkatrészek, munka és utazás), feltéve ha javítás céljából speciális kiadások nélkül hozzáférhető a készülék. Ezekre a feltételekre az Európai Unió iránymutatásai (99/44/EK) és az adott helyi jogszabályok tekintendők irányadónak. A kicserélt alkatrészek az IKEA tulajdonát képezik.

Mit tesz az IKEA a probléma megszüntetése érdekében?

Az IKEA által kijelölt szolgáltató megvizsgálja a terméket, és - saját belátása szerint - eldönti, hogy vonatkozik-e a garancia a problémára. Ha igen, akkor az IKEA szolgáltatója vagy annak hivatalos szervizpartner - saját szerviztevékenységén belül és a saját belátása szerint - megjavítja vagy egy ugyanolyan vagy hasonló termékre kicseréli a meghibásodott terméket.

Mire nem terjed ki a garancia?

- Normál kopás és elhasználódás.
- Szándékoságból vagy hanyagságból eredő károsodás, a használati útmutató be nem tartása, a helytelen üzembe helyezés vagy a nem megfelelő feszültségre kapcsolás miatti károsodás, a kémiai vagy elektrokémiai reakció miatti károsodás, a

rozsdás, korrózió vagy víz miatti károsodás, beleértve - korlátozás nélkül - a vezetékes víz túlzott kalciumtartalma miatti károsodást is, valamint a normálistól eltérő környezeti viszonyok miatti károsodás.

- Az elhasznált alkatrészek, így az elemek és izzók.
- A készülék normál használatát nem befolyásoló funkció nélküli és díszítő elemek, beleértve a karcolásokat és az esetleges színeltéréseket is.
- Az idegen tárgyak vagy anyagok miatti, valamint a szűrők, lefolyórendszerek vagy szappanadagolók tisztítása vagy eltömődésének megszüntetése miatti véletlen károsodás.
- Az alábbi alkatrészek károsodása: kerámiaüveg, tartozékok, cserépedény- és evőeszközök, bevezető és elvezető csövek, tömítések, izzók és izzóburkolatok, védőrácsok, gombok, készülékházak és készülékházrészek, hacsak ezekről a károsodásokról nem bizonyítható be, hogy gyártási hibák okozták őket.
- Azon esetek, amikor a helyszínen kiszálló szakember nem talál hibát.
- Azon javítások, amelyeket nem a mi szolgáltatónk és/vagy valamilyen hivatalos szerződéses szervizpartner végez el, illetve amikor nem eredeti alkatrészek kerülnek felhasználásra.
- Azon javítások, amelyek a hibás vagy nem a specifikáció szerint végzett üzembe helyezés miatt szükségesek.
- A készülék nem háztartási célú használata, tehát például professzionális használat esetén.
- Szállítási sérülések. Ha a vevő maga szállítja a terméket otthonába vagy más címre, az IKEA nem felelős semmilyen kárért, ami esetleg a szállítás alatt bekövetkezik. Azonban ha az IKEA kézbesíti a terméket a vevő kézbesítési címére, akkor a terméknek ezen kézbesítés során bekövetkezett sérülését az IKEA fogja fedezni.
- Az IKEA készülék eredeti beüzemelésének elvégzésekor felmerült költség. Azonban ha az IKEA szolgáltatója vagy annak hivatalos szervizpartner megjavítja

vagy kicseréli a készüléket a jelen garancia feltételei alapján, a szolgáltató vagy annak hivatalos szervizpartnere szükség esetén újra üzembe helyezi a megjavított készüléket, illetve üzembe helyezi a cserekészüléket.

Ezek a korlátozások nem vonatkoznak az olyan hibátlan munkára, amelyet a mi eredeti alkatrészeinket felhasználva azért végez egy szakember, hogy a készüléket egy másik EU tagállam műszaki biztonsági normáihoz igazítsa.

Az adott ország törvényeinek hatálya

Ez az IKEA garancia konkrét jogokat biztosít Önnek, amelyek vagy megegyeznek az adott ország törvényi előírásaival, vagy meghaladják azokat. Ezek a feltételek azonban semmilyen módon nem korlátozhatják a helyi törvényi előírásokban leírt vásárlói jogokat.

Területi érvényesség

A valamelyik EU tagállamban vásárolt és aztán egy másik EU tagállamba átvitt készülékek esetén a szervizelés az új országban érvényes garanciális feltételek keretén belül történik. A garancián belüli szervizelési kötelezettség csak akkor áll fenn, ha a készülék és a beüzemelése megfelel a következőknek:

- azon ország műszaki specifikációjának, ahol a garanciális igény felmerül;
- az Összeszerelési utasításnak és a Felhasználói kézikönyv Biztonsági információinak.

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT IKEA berendezésekhez

Kérjük, forduljon az IKEA Hivatalos Szervizközpontjához, amennyiben:

- Garanciális és garanciaidőn túli szervizelésre van szüksége
- Az IKEA készüléknek a megfelelő IKEA konyhabútorba történő beszerelésével kapcsolatos kérdése van
- Az IKEA készülékek funkcióinak tisztázására irányuló kérdése van.

Annak érdekében, hogy a leghatékonyabban tudjunk önnek segíteni, kérjük, tanulmányozza át a az Összeszerelési utasítást és/vagy a Felhasználói kézikönyvet, mielőtt minket hív.

Elérhetőségeink, ha szervizre van szüksége



Ezen tájékoztató utolsó oldalán található az országonkénti IKEA kijelölt Hivatalos Szervizközpontjainak és a vonatkozó országos telefonszámoknak a listája.

i **Annak érdekében, hogy gyorsabb szervizt tudjunk biztosítani Önnek, javasoljuk, hogy a jelen kézikönyvben feltüntetett telefonszámokat használja. Mindig hivatkozzon annak a készüléknek a kézikönyvében szereplő számokra, amelyekre vonatkozóan segítségre van szüksége. Kérjük, minden esetben hivatkozzon a termék IKEA cikkszámra (8 jegyű kód), illetve a 12 jegyű szervizszámra, amely a készülék adattábláján található.**

i **ŐRIZZE MEG A VÁSÁRLÁSI NYUGTÁT!**
Ez bizonyítja a vásárlást, és ez kell a garancia érvényesítéséhez is. A vásárlási nyugta tartalmazza minden egyes vásárolt készülék esetében annak IKEA nevét és cikkszámát (8 jegyű kód).

Szüksége van segítségre ezen túlmenően?

Ha bármilyen további, a készülék értékesítés utáni szervizelésével nem kapcsolatos kérdése van, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a legközelebbi IKEA áruház telefonos ügyfélszolgálatával. Javasoljuk, hogy a hívás előtt olvassa el alaposan a készülék dokumentációját.

JÓTÁLLÁSI SZELVÉNYEK

Bejelentés időpontja: _____ Hiba megszüntetésének időpontja: _____ Visszaadás időpontja: _____ Bejelentett hiba: _____ Az elhárított hiba leírása: _____ Értécsökkenés oka, mértéke: _____ A jótállás új határideje: _____ Szerviz neve: _____ Munkalapszám: _____ _____, 20 _____ hó _____ nap (P.H.) aláírás _____	JÓTÁLLÁSI SZELVÉNY _____ Típus: _____ Gyártási szám: _____ Eladás kelte: _____ _____ 20 _____ n (betűvel) Eladó szerv: _____
Bejelentés időpontja: _____ Hiba megszüntetésének időpontja: _____ Visszaadás időpontja: _____ Bejelentett hiba: _____ Az elhárított hiba leírása: _____ Értécsökkenés oka, mértéke: _____ A jótállás új határideje: _____ Szerviz neve: _____ Munkalapszám: _____ _____, 20 _____ hó _____ nap (P.H.) aláírás _____	JÓTÁLLÁSI SZELVÉNY _____ Típus: _____ Gyártási szám: _____ Eladás kelte: _____ _____ 20 _____ n (betűvel) Eladó szerv: _____
Bejelentés időpontja: _____ Hiba megszüntetésének időpontja: _____ Visszaadás időpontja: _____ Bejelentett hiba: _____ Az elhárított hiba leírása: _____ Értécsökkenés oka, mértéke: _____ A jótállás új határideje: _____ Szerviz neve: _____ Munkalapszám: _____ _____, 20 _____ hó _____ nap (P.H.) aláírás _____	JÓTÁLLÁSI SZELVÉNY _____ Típus: _____ Gyártási szám: _____ Eladás kelte: _____ _____ 20 _____ n (betűvel) Eladó szerv: _____
Bejelentés időpontja: _____ Hiba megszüntetésének időpontja: _____ Visszaadás időpontja: _____ Bejelentett hiba: _____ Az elhárított hiba leírása: _____ Értécsökkenés oka, mértéke: _____ A jótállás új határideje: _____ Szerviz neve: _____ Munkalapszám: _____ _____, 20 _____ hó _____ nap (P.H.) aláírás _____	JÓTÁLLÁSI SZELVÉNY _____ Típus: _____ Gyártási szám: _____ Eladás kelte: _____ _____ 20 _____ n (betűvel) Eladó szerv: _____
Bejelentés időpontja: _____ Hiba megszüntetésének időpontja: _____ Visszaadás időpontja: _____ Bejelentett hiba: _____ Az elhárított hiba leírása: _____ Értécsökkenés oka, mértéke: _____ A jótállás új határideje: _____ Szerviz neve: _____ Munkalapszám: _____ _____, 20 _____ hó _____ nap (P.H.) aláírás _____	JÓTÁLLÁSI SZELVÉNY _____ Típus: _____ Gyártási szám: _____ Eladás kelte: _____ _____ 20 _____ n (betűvel) Eladó szerv: _____
Bejelentés időpontja: _____ Hiba megszüntetésének időpontja: _____ Visszaadás időpontja: _____ Bejelentett hiba: _____ Az elhárított hiba leírása: _____ Értécsökkenés oka, mértéke: _____ A jótállás új határideje: _____ Szerviz neve: _____ Munkalapszám: _____ _____, 20 _____ hó _____ nap (P.H.) aláírás _____	JÓTÁLLÁSI SZELVÉNY _____ Típus: _____ Gyártási szám: _____ Eladás kelte: _____ _____ 20 _____ n (betűvel) Eladó szerv: _____
Bejelentés időpontja: _____ Hiba megszüntetésének időpontja: _____ Visszaadás időpontja: _____ Bejelentett hiba: _____ Az elhárított hiba leírása: _____ Értécsökkenés oka, mértéke: _____ A jótállás új határideje: _____ Szerviz neve: _____ Munkalapszám: _____ _____, 20 _____ hó _____ nap (P.H.) aláírás _____	JÓTÁLLÁSI SZELVÉNY _____ Típus: _____ Gyártási szám: _____ Eladás kelte: _____ _____ 20 _____ n (betűvel) Eladó szerv: _____

Cuprins

Informații privind siguranța	43	Ce trebuie să faceți dacă...	55
Descrierea produsului	46	Date tehnice	56
Panou de comandă	47	Instalarea	57
Prima utilizare	47	Racordarea electrică	58
Utilizarea zilnică	48	Informații privind mediul înconjurător	58
Tabele de coacere	51	GARANȚIE IKEA	59
Curățarea și întreținerea	53		

Informații privind siguranța

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor. Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

AVERTISMENTE PRIVIND SIGURANȚA

⚠ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea

nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠ AVERTISMENT! Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea rezistențelor. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

⚠ Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului pirolitic (de autocurățare) - pericol de arsuri. Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și după finalizarea derulării ciclului pirolitic (până la finalizarea procesului de aerisire a încăperii). Dacă în interiorul cuptorului s-au scurs cantități mari de resturi de alimente, în special de grăsimi și ulei, acestea trebuie eliminate din interiorul cuptorului înainte de pornirea ciclului pirolitic. Nu lăsați accesorii sau ustensile în interiorul cuptorului în timpul ciclului pirolitic.

⚠ În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului pirolitic. - pericol de arsuri.

⚠ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor. Dacă aparatul poate fi utilizat împreună cu o sondă, utilizați exclusiv o sondă de temperatură recomandată pentru acest cuptor - pericol de incendiu.

⚠ Nu amplasați articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu. Fiți întotdeauna atenți atunci când gătiți alimente bogate în grăsimi, ulei sau la adăugarea de băuturi alcoolice - pericol de incendiu. Folosiți mănuși pentru cuptor pentru a scoate tăvile și accesoriile. La finalul procesului de preparare, deschideți ușa cu grijă, permițând aerului sau aburului fierbinte să iasă treptat înainte de a accesa cavitatea - pericol de arsuri. Nu blocați orificiile de ventilare a aerului fierbinte din partea frontală a cuptorului - pericol de incendiu.

⚠ Acționați cu atenție atunci când ușa cuptorului este deschisă parțial sau complet, pentru a evita lovirea acesteia.

DESTINAȚIA UTILIZĂRII

⚠ **ATENȚIE:** Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui întrerupător extern, cum ar fi un temporizator, sau al unui sistem de comandă de la distanță separat.

⚠ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații, cum ar fi:

bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip „bed and breakfast” și alte spații rezidențiale.

⚠ Nu este permisă nicio altă utilizare (de ex., încălzirea încăperilor).

⚠ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul afară.

⚠ Nu depozitați substanțe explozive sau inflamabile (de ex. benzină sau doze de aerosoli) în interiorul sau în apropierea aparatului - pericol de incendiu.

INSTALAREA

⚠ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel

mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare.

Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare.

Activați aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

⚠ Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a încorpora aparatul și înlăturați cu grijă toate așchiile din lemn și rumegușul. Nu obstrucționați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului - pericol de arsuri. Nu scoateți cuptorul din suportul său din polistiren decât în momentul instalării.

⚠ După instalare, partea inferioară a aparatului nu trebuie să mai fie accesibilă - pericol de arsuri.

⚠ Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative - pericol de incendiu.

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

⚠ Plăcuța cu datele tehnice se află pe marginea frontală a cuptorului

(este vizibilă când ușa este deschisă).

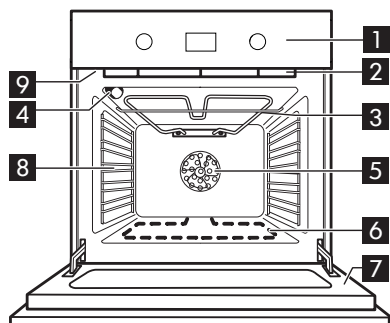
⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

⚠ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠ Dacă este deteriorat cablul de alimentare, acesta trebuie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul de service sau de o persoană calificată similară, pentru a se evita pericolele - pericol de electrocutare.

⚠ În cazul în care este necesară înlocuirea cablului de alimentare, contactați un centru de service autorizat.

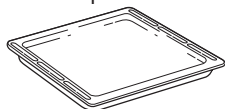
Descrierea produsului



- 1** Panou de comandă
- 2** Ventilator de răcire (nu este vizibil)
- 3** Elementul pentru grill
- 4** Becul cuptorului
- 5** Ventilatorul cuptorului
- 6** Rezistența inferioară (ascunsă)
- 7** Ușa cuptorului
- 8** Grătare laterale
- 9** Racordul sondei pentru carne

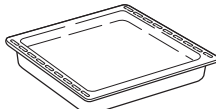
Accesorii

Tavă de copt



1x

Tavă adâncă



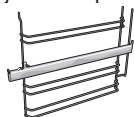
1x

Grătar metalic



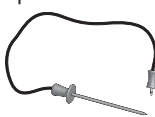
2x

Ghidaje telescopice



1x

Sondă pentru carne



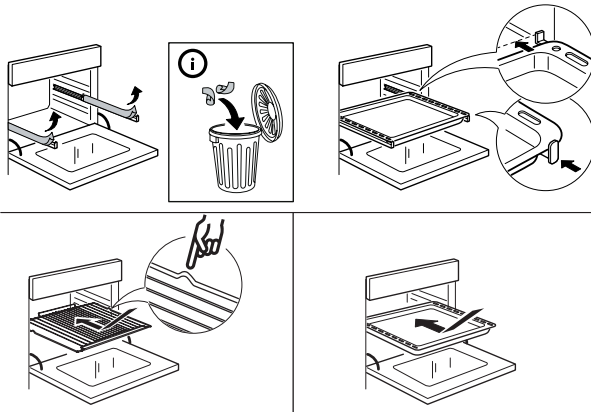
1x

Introducerea grătarului metalic și a altor accesorii

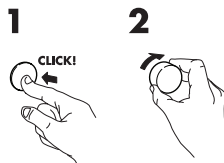
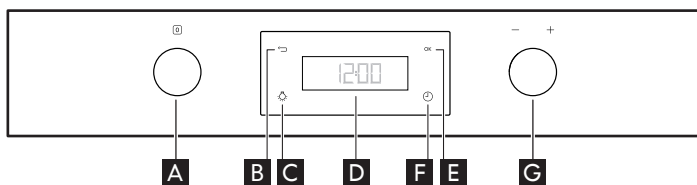
Introduceți grătarul metalic pe nivelul dorit, menținându-l ușor orientat în sus, orientând în jos mai întâi partea din spate care este ridicată (orientată în sus). Apoi, culisați-l pe orizontală de-a lungul ghidajului, cât mai în spate posibil.

Celelalte accesorii, precum tava de copt, sunt introduse orizontal prin culisarea acestora de-a lungul ghidajelor pentru grătar.

Dacă doriți să achiziționați un accesoriu, apălați la Centrul de service autorizat.



Panou de comandă



- A** Buton de selectare cu apăsare
- B** Butonul Înapoi
- C** Lumină
- D** Afișaj
- E** Buton de confirmare
- F** Temporizator
- G** Buton de reglare cu apăsare

Butoane retractabile

Pentru a utiliza acest tip de buton, apăsați-l în zona din mijloc.

Butonul iese afară.

Rotiți-l în poziția dorită.

La finalizarea procesului de preparare, rotiți butonul în poziția 0 și apăsați-l din nou pentru a-l readuce în poziția sa inițială.

Prima utilizare

Scoateți accesoriile din cuptor și încălziți-l la 200 °C timp de aproximativ o oră, pentru a elimina mirosul și fumul provenite de la materialele izolatoare și de la unsoarea protectoare.

Setări

Rotiți butonul „Funcții” **A** cu indicator pentru a afișa setarea și rotiți butonul **G** pentru a accesa un submeniu cu patru setări de afișare, care pot fi modificate odată finalizat procesul de preparare, rotind butonul în poziția sa inițială.

• Ceas

Rotiți butonul **G** pentru a se afișa mesajul CLOCK (CEAS). Cele două cifre din stânga vor începe să clipească, rotiți butonul **G** pentru a seta ora. Apăsați butonul **E** pentru a confirma valoarea, apoi vor începe să clipească cele două cifre din dreapta. Rotiți butonul **G** pentru a seta minutele și apăsați butonul **E** pentru a confirma selecția.

• Sunet

Pentru a activa sau a dezactiva semnalul sonor, procedați astfel:

1. Rotiți butonul **G** pentru a se afișa mesajul „SOUND” (SUNET)
2. apăsați butonul **E** pentru a confirma
3. Utilizați butonul **G** pentru a alege setarea dorită

4. Apăsați butonul **E** pentru a confirma

• Luminozitate

Pentru a modifica luminozitatea afișajului, procedați astfel:

1. Rotiți butonul **G** pentru a se afișa mesajul „BRIGHTNESS” (Luminozitate) și apăsați pe **E** pentru a confirma.
2. Valoarea actuală a luminozității este vizibilă
3. Rotiți butonul **G** pentru a mări sau a reduce luminozitatea și confirmați apăsând **E**.

• Eco

1. Rotiți butonul **G** pentru a se afișa mesajul „ECO”.
2. Apăsați **E** pentru a accesa setarea (PORNIT/OPRIT).
3. Rotiți butonul **G** pentru a selecta setarea dorită și confirmați apăsând butonul **E**.
4. În timpul derulării unei funcții de preparare, dacă modul Eco este activat, afișajul își reduce luminozitatea la cel mai redus nivel după 1 minut, becul cavității se va fi stins după 1 minut de preparare și se va reaprinde la fiecare interacțiune cu apăsând butonul **C**.

Utilizarea zilnică

Pentru a activa o funcție

1. selectați funcția dorită cu ajutorul butonului **A** și apăsați butonul **E** pentru a confirma.
2. temperatura începe să clipească și o puteți regla cu ajutorul butonului **G**, apoi apăsați butonul **E** pentru a confirma.
3. durata de preparare este vizibilă pe afișaj, o puteți regla cu ajutorul butonului **G** sau puteți opta pentru o pornire imediată, apăsând butonul **E** pentru a confirma.
4. dacă ați selectat în prealabil o durată de preparare dorită, pe afișaj va apărea ora de finalizare preconizată, pe care o puteți amâna cu ajutorul butonului **G** și apăsând butonul **E** pentru a confirma întârzierea.

Preîncălzire

Funcția de preîncălzire va porni automat dacă este disponibilă (Verificați tabelul) și este inclusă în durata de preparare dacă o selectați înainte de activarea unei funcții.

Dacă selectați temperatura și o durată de preparare, procesul de preîncălzire pornește automat. Dacă nu selectați durata de preparare, temporizatorul va porni numai după atingerea temperaturii dorite.

Atingerea temperaturii selectate va fi indicată întotdeauna prin emiterea unui semnal acustic.

Pornire temporizată

Va amâna ora de finalizare a preparării, dacă este disponibilă (Verificați tabelul).

Sondă pentru carne

Introduceți sonda pentru carne înainte de a activa o funcție (Verificați tabelul). Dacă sonda pentru carne este introdusă după confirmarea temperaturii de preparare, pe afișaj va clipi temperatura sondei pentru carne; utilizați butonul **G** pentru a o regla și apăsați butonul **E** pentru a confirma.

Funcția de pornire temporizată nu poate fi utilizată atunci când este introdusă sonda pentru carne.

Atunci când sonda pentru carne detectează atingerea temperaturii dorite, sunt emise 3 semnale acustice, iar funcția de preparare este finalizată.

	Buton A pentru funcții	Buton G pentru funcții	PREÎNCĂLZIRE	Temperatura 🌡️	Durată ⌚	Pornire temporizată ⌚ _h	Sondă pentru carne
	OPRIT	-	-	-	-	-	-
	AER FORȚAT	-	X	X	X	X	X
	CONVENȚIONAL (Căldură în partea superioară și în partea inferioară)	-	X	X	X	X	X
	COACERE CONVECȚIE	-	X	X	X	X	X
	MAXI COACERE	-	X	X	X	X	X
	GRILL	GRILL	-	nivel 1-2-3	X	X	-
	GRILL	TURBO GRILL	-	nivel 1-2-3	X	X	X
	PÂINE	PÂINE	X	X	-	-	-
	PÂINE	PIZZA	X	X	-	-	-
	FUNCȚII SPECIALE	AER FORȚAT ECO*	-	X	X	X	X
	FUNCȚII SPECIALE	DECONGELARE	-	-	X	X	-
	FUNCȚII SPECIALE	MENTINERE LA CALD	-	65°	X	X	-
	FUNCȚII SPECIALE	DOSPIRE	-	30° 35° 40°	X	X	-
	PREÎNC RAPIDĂ	-	X	X	X	-	-
	CURĂȚREA PRIN PIROLIZĂ	PYRO	-	-	120 min	X	-
	CURĂȚREA PRIN PIROLIZĂ	CURĂȚARE PIROLITICĂ ECO	-	-	75 min	X	-

IMPORTANT: Accesoriile trebuie scoase din aparat înainte de a activa piroliza. Pentru a garanta rezultate optime de curățare a părții inferioare a cuptorului.

IMPORTANT: Pe durata curățării pirolitice, ușa cuptorului este blocată automat și simbolul apare pe afișaj. Ușa rămâne blocată la sfârșitul ciclului de curățare: pe afișaj apare mesajul „COOL” (RĂCIRE), indicând faptul că răcirea cuptorului este în desfășurare. Atunci când temperatura cuptorului scade la o valoare de siguranță, ușa este deblocată și pe afișaj va apărea ora.

N.B.: dacă procedura de control al blocării automate a ușii nu se execută în mod corespunzător, simbolul apare pe afișaj. Dacă, pe de altă parte, ușa rămâne închisă din cauza unei defecțiuni la sistemul de blocare, pe afișaj apare mesajul „DOOR LATCHED” (UȘĂ BLOCATĂ). În acest caz, contactați Centrul de service autorizat.

Rumenire

La terminarea coacerii, pentru funcțiile care permit acest lucru, pe afișaj este propusă posibilitatea de a rumeni alimentele.

Această funcție poate fi activată numai după ce ați setat o durată de coacere. 1 După ce s-a terminat durata de coacere, pe afișaj se vede: “PRESS **E** TO BROWN” (apăsati pt. a rumeni). Apăsând butonul **E**, cuptorul va începe faza de rumenire, cu o durată de 5 minute. Această funcție poate fi efectuată numai de două ori.

Contorul de minute

Această opțiune activează contorul de minute numai când nu mai sunt funcții active. Apăsati în mod repetat pe  până când  și «00:00» încep să se aprindă intermitent pe afișaj, iar apoi selectați și apăsați pe ok pentru a confirma.

Se va emite un semnal sonor odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate.

Tabel cu funcțiile cuptorului

Cuptorul prezintă 5 niveluri de preparare. Enumerarea lor începe de la nivelul inferior.

Funcție	Descrierea funcției
 OPRIT	Pentru oprirea cuptorului.
 AER FORȚAT	Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.
 CONVENȚIONAL (Căldură în partea superioară și în partea inferioară)	Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel. Se recomandă să utilizați nivelul 2 sau 3. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.
 COACERE CONVECȚIE	Pentru gătirea cărnii și a plăcintelor cu umplutură lichidă (picante sau dulci), pe un singur nivel. Utilizați nivelul 2. Preîncălziți cuptorul înainte de a începe prepararea alimentelor.
 MAXI COACERE	Pentru a frige bucăți mari de carne (peste 2,5 kg). Folosiți nivelul 1 sau 2, în funcție de mărimea bucății de carne. Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă. Se recomandă să o stropiți din când în când, ca să nu se usuce prea mult.
 GRILL	Pentru prepararea la grill a medaliocnelor, frigăruilor și cârnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Se recomandă utilizarea nivelului 4 sau 5. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: poziționați tava pe nivelul 3/4 și adăugați 500 ml de apă. Ușa cuptorului trebuie să fie închisă în timpul desfășurării procesului de preparare.
 TURBOGRILL	Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pasăre). Poziționați alimentele pe nivelurile din mijloc. Utilizați tava de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 1 sau 2, adăugând o cantitate de aproximativ o jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul procesului de preparare, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.

Funcție		Descrierea funcției
	PÂINE	Pentru a coace diferite tipuri și dimensiuni de pâine. Va fi suficient să indicați valorile cerute (temperatură și durată), iar cuptorul va stabili în mod automat ciclul de coacere optim. Amplasați aluatul pe nivelul 2.
	PIZZA	Pentru a coace diferite tipuri și dimensiuni de pizza. Va fi suficient să indicați valorile cerute (temperatură și durată), iar cuptorul va stabili în mod automat ciclul de coacere optim. Amplasați aluatul pe nivelul 2.
	AER FORȚAT ECO*	Pentru prepararea pe un nivel a fripturilor umplute și a bucăților de carne. Cu această funcție, procesul de coacere este susținut prin funcționarea intermitentă și la intensitate redusă a ventilatorului, ceea ce împiedică uscarea excesivă a alimentelor. Pe durata utilizării funcției ECO, lumina rămâne stinsă în timpul procesului de preparare și poate fi aprinsă temporar prin apăsarea butonului de confirmare. Pentru a mări la maximum eficiența energetică, se recomandă să nu deschideți ușa cuptorului în timpul preparării alimentelor. Se recomandă să folosiți nivelul 3. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
	DECONGELARE	Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Se recomandă lăsarea alimentelor în ambalaj, pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.
	MENTINERE LA CALD	Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite (de ex.: carne, alimente prăjite sau budinci). Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc.
	DOSPIRE	Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru ca dospirea să fie de calitate, funcția nu se activează dacă temperatura din cavitatea cuptorului este mai mare de 40°C. Puneți aluatul pe nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
	PREÎNC RAPIDĂ	Pentru a preîncălzi rapid cuptorul. La finalizarea preîncălzirii, cuptorul va selecta automat funcția CONVENȚIONAL. Așteptați finalizarea procesului de preîncălzire înainte de a introduce alimentele în cuptor.
- +	SETĂRI	Pentru a seta afișajul (oră, luminozitate, volumul sonor, economisirea energiei)
	CURĂȚEA PRIN PIROLIZĂ	Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării folosind un ciclu la o temperatură foarte ridicată (peste 400 °C). Durata este setată automat la 120 de minute. Selectați ciclul ECO x 75 minute în cazul prezentei unor depuneri mici
	SONDĂ PENTRU CARNE	Sonda furnizată pentru carne permite măsurarea temperaturii exacte (până la 100°C) pe durata coacerii, pentru a asigura obținerea unor rezultate optime. În funcție de alimentele preparate, poate fi setată temperatura dorită pentru interiorul acestora. Poziționarea corectă a sondei este extrem de importantă pentru obținerea unor rezultate de preparare perfecte. Introduceți sonda pentru carne complet în partea cea mai moale a cărnii, evitând oasele și părțile cu grăsime (fig. 1). În cazul cărnii de pasăre, sonda trebuie introdusă lateral, în mijlocul pieptului, având grijă să vă asigurați că vârful nu ajunge într-o parte goală (fig. 2). În cazul cărnii cu grosime neregulată, verificați dacă este bine gătită înainte de a o scoate din cuptor. Conectați capătul sondei în orificiul aflat pe peretele din dreapta al cavității cuptorului. Conectați capătul sondei în orificiul din partea inferioară a panoului de comandă

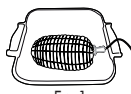


Fig. 1



Fig. 2

*Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65 / 2014

IMPORTANT:

În timpul ciclului de autocurățare (piroliză), aveți grijă să scoateți toate accesoriile furnizate, pentru a nu mări ulterior temperatura externă a ușii și pentru a asigura o eficacitate mai mare a curățării părții inferioare a cuptorului.

IMPORTANT: dacă funcția selectată nu este compatibilă cu utilizarea sondei pentru carne, procesul de preparare nu va porni până când sonda nu este îndepărtată. Este afișat următorul mesaj: REMOVE PROBE

Tabele de coacere

Tipul de alimente	Funcție	Preîncălzire	Grătarul (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durata de coacere (min.)
DULCIURI, PRĂJITURI ETC.					
Torturi dospite		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Plăcinte umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Biscuiți / Tarte mici		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Choux à la crème		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Bezele		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Pâine		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Pâine / Pizza / Lipie		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Pizza congelată		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Plăcinte cu carne și cartofi (plăcintă cu legume, quiche lorraine)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Produse de patiserie		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasagne, paste făinoase la cuptor, cannelloni, tarte cu fructe		X	2	190-200	45-65
Lasagna și carne		X	2-4	200	50-100***
Carne și cartofi		X	1-4	190-200	45-100***
Pește și legume		X	1-4	180	30-50***
Masă completă Tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3)/carne (nivelul 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Fripturi simple/fripturi umplute		-	2	180-200	100-150***

Tipul de alimente	Funcție	Preîncălzire	Grătarul (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durata de coacere (min.)
CARNE					
Carne de bucate (iepure, pui, miel)		-	2	180-200	60-100***
Friptură de porc cu șorici 2 kg		X	2	170-190	110-150
Miel / Vițel / Văcuță / Porc 1Kg		X	2	190-200	80-120
Pui / Iepure / Rață 1Kg		X	2	200-230	50-100
Curcan / Gâscă 3Kg		X	2	200-230	150-200
PEȘTE					
Pește la cuptor / în folie 0.5Kg (file, întreg)		X	2	170-190	30-50
LEGUME					
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		X	2	180-200	50-70

Tabel de coacere cu funcția GRILL

Tipul de alimente	Funcție	Preîncălzire	Grătarul (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durata de coacere (min.)
Pâine prăjită		5'	5	3 (High)	1-3
Fileuri / bucăți de pește		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Cârnați / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Pulpă de miel / Ciolan		-	3	2 (Medium)	60-90**
Legume gratinate		-	3	3 (High)	10-25
Cartofi copti		-	3	2 (Medium)	35-60**
Friptură de pui 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Friptură de vită - puțin făcută, 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Notă: duratele și temperaturile de coacere au caracter pur indicativ.

- * Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare
- ** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).
- *** Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

Curățarea și întreținerea

CURĂȚARE

⚠️ AVERTIZARE!

- Nu folosiți niciodată aparate de curățat cu aburi.
- Curățați cuptorul numai când este rece și poate fi atins.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare.

Exteriorul cuptorului

- ⓘ IMPORTANT:** nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă, din greșeală, un asemenea produs intră în contact cu aparatul, curățați-l imediat cu o cârpă umedă.
- Curățați suprafețele cu o cârpă umedă.

Dacă este foarte murdar, adăugați în apă câteva picături de detergent pentru vase. Ștergeți cu o cârpă uscată.

Interiorul cuptorului

- ⓘ IMPORTANT:** nu folosiți bureți abrazivi sau de sârmă, sau răzuitoare metalice.

Cu timpul, utilizarea lor poate duce la deteriorarea suprafețelor emailate și a sticlei ușii cuptorului.

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească, apoi curățați-l, de preferat când încă este cald, pentru a înlătura murdăria depusă și petele cauzate de resturile de mâncare (de ex. alimente cu conținut ridicat de zahăr).
- Folosiți detergenți adecvați pentru curățarea cuptorului și urmați cu strictețe instrucțiunile producătorului.
- Curățați geamul ușii cu un detergent lichid adecvat. Ușa cuptorului poate fi scoasă pentru a facilita curățarea (vezi ÎNTREȚINEREA). Sticla interioară este netedă, pentru a facilita curățarea.

NOTĂ: pe durata coacerii prelungite a alimentelor cu un conținut ridicat de apă (de exemplu pizza, legume, etc.) se poate forma condens pe interiorul ușii și în jurul garniturii. După ce cuptorul s-a răcit, uscați interiorul ușii cu o cârpă sau cu un burete.

⚠️ AVERTIZARE!

- Pe durata și după curățarea pirolitică, toate animalele de companie (în special păsările) trebuie ținute la distanță de zona în care se află aparatul.

Accesoriile

- SPuneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent pentru vase, imediat după utilizare, mânuindu-le cu mănuși de bucătărie, dacă sunt încă fierbinți.
- Resturile de mâncare se pot îndepărta ușor cu o perie sau cu un burete.

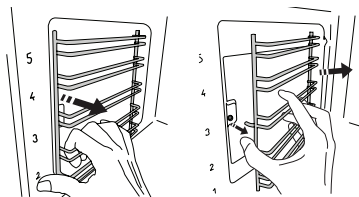
ÎNȚEȚINEREA

⚠️ AVERTIZARE!

- Folosiți mănuși de protecție.
- Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de a efectua următoarele operațiuni.
- Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.

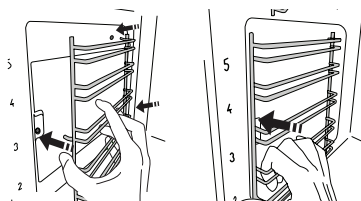
Pentru a scoate ghidajele pentru grătar,

apucați ferm de partea exterioară a ghidajului și trageți-l spre dumneavoastră pentru a scoate suportul și cei doi pini interiori din locaș.



Pentru a repositiona ghidajele pentru grătar,

poziționați-le în apropierea cavității și introduceți mai întâi cei doi pini în locașurile aferente. Apoi, poziționați partea exterioară lângă locașul său, introduceți suportul și apăsați ferm spre peretele cavității pentru a vă asigura că ghidajul pentru grătar este fixat corespunzător.



Pentru a scoate ușor

1. Deschideți ușa în întregime.
2. Ridicați cele două dispozitive de oprire și împingeți-le în față până când se opresc (Fig. 1).

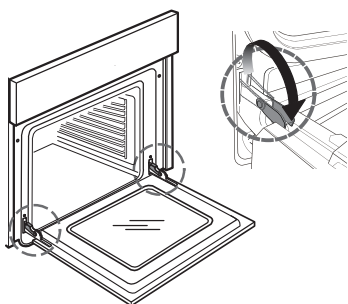


Fig. 1

3. Închideți ușa cât mai mult (A), ridicați-o (B) și rotiți-o (C) până când se deblochează (D) (Fig. 2, 3, 4)

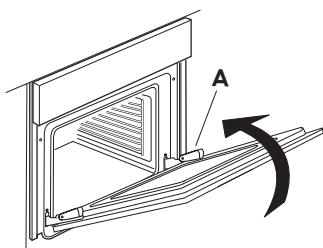


Fig. 2

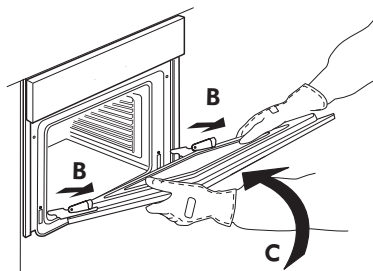


Fig. 3

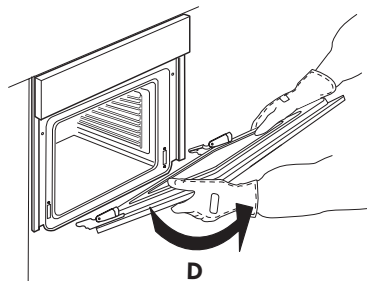


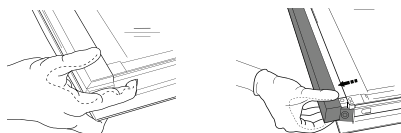
Fig. 4

Pentru a monta la loc ușa

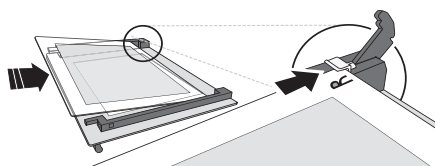
1. Introduceți balamalele în locașurile lor.
2. Deschideți ușa în întregime.
3. Coborâți cele două dispozitive de oprire.
4. Închideți ușa

Curățarea geamului din sticlă

1. După demontarea ușii și sprijinirea acestuia, cu mânerul orientat în jos, pe o suprafață moale, apăsați simultan cele două cleme de fixare și demontați marginea superioară a ușii, trăgând-o spre dumneavoastră.



2. Ridicați și țineți ferm cu ambele mâini geamul interior, demontați-l și amplasați-l pe o suprafață moale înainte de a-l curăța. Efectuați aceeași operație pentru geamul intermediar.
3. Pentru a re poziționa corect atât geamul interior, cât și geamul intermediar, asigurați-vă că litera „R” este vizibilă în colțul din stânga. Mai întâi, introduceți latura lungă a geamului, marcată cu litera „R”, în locașurile de susținere, apoi coborâți-o în poziție.



4. Montați la loc marginea superioară:
Poziționarea corectă se realizează după ce se aude un clic. Asigurați-vă că garnitura este fixată sigur înainte de a remonta ușa.

Pentru a înlocui becul

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.

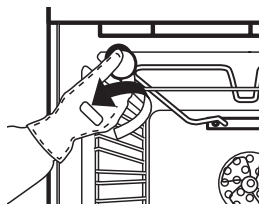


Fig. 5

2. Deșurubați capacul becului (Fig. 5), înlocuiți becul (vezi nota despre tipul becului) și înșurubați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou aparatul la rețeaua electrică.

NOTĂ:

- Utilizați numai becuri cu halogen de 25W/230 V tipul G9, T300°C.
- Becul utilizat în aparat este special proiectat pentru aparate electrice și nu este potrivit pentru iluminarea casnică a încăperilor (Regulamentul Comisiei (CE) Nr. 244/2009).
- Becurile sunt disponibile la Centrul de service autorizat IKEA.

Ce trebuie să faceți dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Nu există curent electric la priză.	Verificați să nu fie întrerupt curentul electric.
	Cuptorul nu este conectat la rețeaua de curent electric.	Conectați cuptorul la rețeaua electrică.
Pe afișaj este prezentată litera „F” urmată de un număr	Problemă de software	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare și precizați litera sau numărul care este prezentat(ă) după litera „F”

Înainte de a apela Centrul de service autorizat IKEA:

1. Încercați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din tabelul “Ce trebuie să faceți dacă...”.
2. Opriti și puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a vedea dacă problema persistă. Dacă, după verificările de mai sus, problema apare din nou, contactați Centrul de service autorizat IKEA.

Indicați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al cuptorului;
- numărul de service (numărul care se găsește după cuvântul “Service” pe plăcuța cu datele tehnice), situat pe marginea din dreapta a cavității cuptorului (este vizibil atunci când ușa cuptorului este deschisă);

SERVICE 0000 000 00000



- adresa dvs. completă;
- numărul dvs. de telefon.

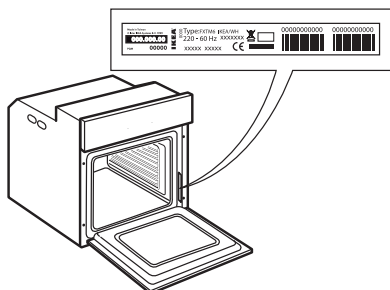
Dacă sunt necesare orice fel de reparații, contactați Centrul de service autorizat IKEA (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

Date tehnice

Tipul de produs: Cuptor electric încorporat	
Identificarea modelului: ANRÄTTA 004.117.18	
Numărul de cavități	1
Sursa de căldură	Electrical
Număr de funcții	9
Volum util. Măsurat cu oricare dintre grătarele laterale și panourile catalitice scoase l	71
Suprafața tăvii celei mai mari cm ²	1191
Clasa de eficiență energetică (cel mai redus consum)	A+
Index al eficienței energetice	81,2
Consum de energie Funcție convențională (cu o încărcare standard și încălzire de sus și de jos) kWh/ciclu	0,89
Consum de energie Funcția Ventilator forțat (cu o încărcare standard și încălzire cu aer forțat) kWh/ciclu	0,69
Rezistența superioară W	2200
Rezistența inferioară W	1000
Rezistența grill-ului W	2200
Rezistența ventilatorului W	2200
Ventilator de răcire W	15
Becul cuptorului W	25
Puterea ventilatorului cuptorului W	22
Putere totală W	2900
Dimensiuni	
Lățime mm	595
Înălțime mm	595
Adâncime mm	550
Masa aparatului ANRÄTTA Kg	32,2

Date tehnice

Informațiile tehnice sunt specificate pe plăcuța cu datele tehnice din interiorul aparatului.



Instalarea

Dispozitivul pentru blocarea ușii

Pentru a deschide ușa cu dispozitivul pentru blocarea ușii, vezi Fig. 1.

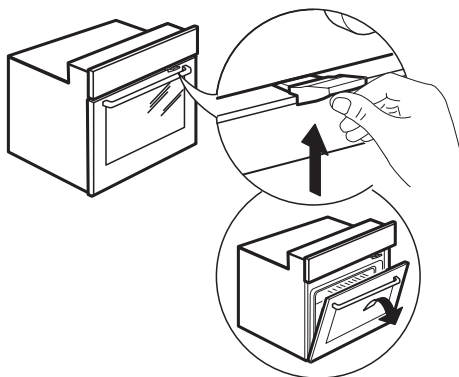


Fig. 1

Dispozitivul pentru siguranța ușii poate fi îndepărtat prin parcurgerea secvenței următoare de imagini (vedeți fig. 2).

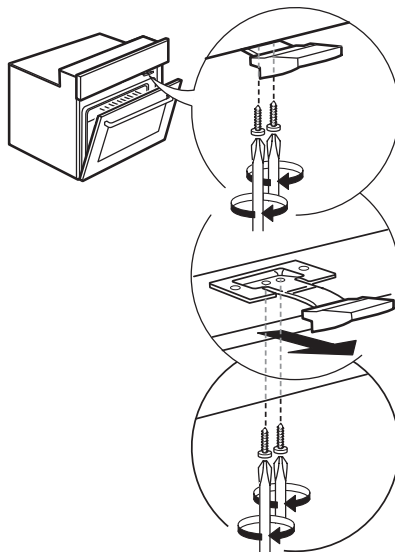


Fig. 2

Racordarea electrică

Asigurați-vă că tensiunea electrică indicată pe plăcuța cu datele tehnice ale aparatului corespunde cu tensiunea din rețea. Plăcuța cu datele tehnice se află pe marginea frontală a cuptorului (se vede când ușa este

deschisă).

Înlocuirea cablului de alimentare (tipul H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) trebuie efectuată de un electrician calificat. Contactați Centrul de service autorizat IKEA.

Informații privind mediul înconjurător

⚠️ AVERTISMENT! Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică înainte de a efectua orice operație de curățare sau întreținere - pericol de electrocutare. Nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi.

⚠️ AVERTISMENT! Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau răzuitoare metalice pentru a curăța geamul ușii; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

⚠️ Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de a efectua orice operație de curățare sau întreținere. - pericol de arsuri

⚠️ AVERTISMENT! Opriti aparatul înainte de a înlocui becul - pericol de electrocutare.

ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării.  Diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie reciclate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE UZATE

Acest aparat este fabricat din materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare

la eliminarea deșeurilor. Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.

Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

RECOMANDĂRI PRIVIND ECONOMISIREA ENERGIEI

Preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în tabelul cu informații privind prepararea sau în rețeta dumneavoastră. Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine. Alimentele care necesită o perioadă de preparare mai îndelungată vor continua să se coacă și după oprirea cuptorului.

DECLARAȚII DE CONFORMITATE

Acest aparat îndeplinește cerințele de proiectare ecologică ale regulamentelor europene nr. 65/2014 și 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-1.



GARANȚIE IKEA

Cât timp este valabilă garanția IKEA?

Această garanție este valabilă timp de cinci ani de la data cumpărării inițiale a aparatului dv. de la IKEA. Bonul inițial de cumpărare este necesar ca dovadă a cumpărării. Dacă se efectuează reparații în timpul garanției, acest lucru nu va extinde perioada de garanție pentru aparat.

Cine va furniza asistență?

Furnizorul de asistență IKEA va furniza asistență prin centrele sale de asistență sau prin rețeaua de parteneri autorizați pentru asistență.

Ce anume acoperă această garanție?

Această garanție acoperă defecțiunile aparatului, care au fost cauzate de defecte din fabricație sau de defecțiuni ale materialului, apărute de la data cumpărării de la IKEA. Această garanție se aplică numai pentru uzul casnic. Excepțiile sunt specificate sub titlul "Ce anume nu este acoperit de această garanție?". În timpul perioadei de garanție, costurile pentru remedierea defecțiunilor, de ex. reparații, piese, manoperă și deplasare, vor fi acoperite, cu condiția ca aparatul să fie accesibil pentru reparații fără cheltuieli speciale. În aceste condiții sunt aplicabile liniile directe UE (Nr. 99/44/EG) și reglementările locale respective. Piesele înlocuite devin proprietatea firmei IKEA.

Ce va face IKEA pentru remedia problema?

Furnizorul de asistență desemnat de IKEA va examina produsul și va hotărî, dacă acesta se încadrează în condițiile de garanție. Dacă se consideră că condițiile de garanție sunt respectate, furnizorul de asistență IKEA sau partenerii autorizați pentru asistență, prin centrele lor de asistență, la discreția lor, fie vor repara produsul defect, fie îl vor înlocui cu același produs sau cu altul comparabil.

Ce anume nu este acoperit de această garanție?

- Uzura normală.
- Deteriorările deliberate sau din neglijență, deteriorările cauzate de nerespectarea instrucțiunilor de funcționare, instalarea incorectă sau conectarea la o sursă de

curent necorespunzătoare, deteriorările cauzate de reacții chimice sau electrochimice, deteriorările provocate de rugină, coroziune sau apă, și inclusiv, dar nu limitat la acestea, deteriorările cauzate de conținutul excesiv de calcar din apa de alimentare, deteriorările cauzate de condițiile de mediu anormale.

- Piese consumabile, inclusiv bateriile și becurile.
- Piese nefuncționale și decorative, care nu afectează utilizarea normală a aparatului, inclusiv zgârieturile și posibilele diferențe de culoare.
- Deteriorările accidentale cauzate de obiecte sau substanțe străine și curățarea sau desfundarea filtrelor, a sistemelor de evacuare sau a sertarelor pentru detergent.
- Deteriorarea următoarelor piese: vitroceramică, accesorii, coșurile de vase și de tacâmuri, țevile de alimentare și de evacuare, garnituri de etanșare, becuri și capace de becuri, ecrane, butoane, carcase și piese ale carcaselor. În afară de cazul în care se poate demonstra că aceste deteriorări se datorează defectelor de fabricație.
- Cazurile în care nu s-a găsit nicio defecțiune în timpul vizitei tehnicianului.
- Reparațiile care nu au fost executate de furnizorii de asistență desemnați de noi și/sau de un partener contractual autorizat pentru asistență, sau pentru care s-au folosit piese de schimb neoriginale.
- Reparațiile cauzate de o instalare defectuoasă sau care nu este conformă cu specificațiile.
- Utilizarea aparatului în mediu non-casnic, de ex. utilizarea profesională.
- Deteriorarea datorată transportului. În cazul în care clientul transportă produsul acasă la el sau la o altă adresă, compania IKEA nu este responsabilă pentru deteriorările cauzate în timpul transportului. Dacă IKEA livrează produsul la adresa indicată de client, atunci deteriorarea produsului care poate apărea în timpul transportului este acoperită de IKEA.

- Costurile pentru efectuarea instalării inițiale a aparatului IKEA. Totuși, dacă un furnizor de asistență IKEA sau un partener autorizat pentru asistență repară sau înlocuiește aparatul în cadrul acestei garanții, furnizorul de asistență sau partenerul autorizat pentru asistență va reinstala aparatul reparat sau va instala aparatul înlocuit, dacă este necesar.

Aceste restricții nu se aplică operațiunilor corecte efectuate de un specialist calificat, care a folosit piesele noastre originale, pentru a adapta aparatul la specificațiile de siguranță tehnică din altă țară a UE.

Cum se aplică legea din țara de utilizare

Garanția IKEA vă acordă drepturi legale specifice, care acoperă sau depășesc cerințele tuturor legilor locale.

În orice caz, aceste condiții nu limitează în niciun mod drepturile consumatorilor, prevăzute de legislația locală.

Zona de validitate

Pentru aparatele care sunt cumpărate într-o țară a UE și sunt duse în altă țară a UE, asistența va fi furnizată în cadrul condițiilor de garanție normale în noua țară.

Obligația de a asigura asistență în cadrul garanției există doar dacă aparatul respectă și este instalat în conformitate cu:

- specificațiile tehnice din țara în care se solicită cererea de garanție;
- Instrucțiunile de Asamblare și Informațiile privind siguranța din Manualul de Utilizare.

ASISTENȚA specială POST-VÂNZARE pentru aparatele IKEA

Vă rugăm să nu ezitați să contactați centrul de service autorizat desemnat de IKEA pentru:

- a face o solicitare de servicii în condițiile acestei garanții;
- a cere lămuriri despre instalarea aparatului IKEA în mobila specială de bucătărie IKEA;
- a cere lămuriri despre funcțiile aparatelor IKEA.

Pentru a vă putea asigura cea mai bună asistență, vă rugăm să citiți cu atenție Instrucțiunile de Asamblare și/sau Manualul Utilizatorului, înainte de a ne contacta.

Cum ne puteți contacta dacă aveți nevoie de asistența noastră



Vă rugăm să consultați ultima pagină a acestui manual pentru lista completă a centrelor de service autorizate desemnate de IKEA și pentru numerele de telefon naționale respective.

- i** Pentru a vă putea oferi un serviciu mai rapid, vă recomandăm să utilizați numerele de telefon speciale, din lista de la sfârșitul acestui manual. Comunicați întotdeauna numerele indicate în broșura aparatului specific pentru care aveți nevoie de asistență. De asemenea, vă rugăm să comunicați întotdeauna numărul articolului IKEA (un cod de 8 cifre) și numărul de service format din 12 cifre, aflate pe plăcuța cu datele tehnice ale aparatului dv.

i PĂSTRAȚI BONUL DE CUMPĂRARE!

Este dovada dv. de cumpărare și este necesar pentru aplicarea garanției. Pe chitanță se găsește numele IKEA și numărul articolului (un cod de 8 cifre) pentru fiecare dintre articolele pe care le-ați cumpărat.

Mai aveți nevoie de ajutor?

Dacă aveți întrebări suplimentare care nu au legătură cu Serviciul de Asistență Tehnică pentru aparatele dv., vă rugăm să contactați call-centerul celui mai apropiat magazin IKEA. Vă recomandăm să citiți cu atenție documentația aparatului înainte de a ne contacta.

Obsah

Informácie o bezpečnosti	61	Čo robiť, ak...	73
Opis spotrebiča	64	Technické údaje	74
Ovládací panel	65	Inštalácia	75
Prvé použitie	65	Elektrické zapojenie	76
Každodenné používanie	66	Informácie týkajúce sa ochrany životného	
Tabuľky prípravy	69	prostredia	76
Čistenie a údržba	71	ZÁRUKA IKEA	77

Informácie o bezpečnosti

Pred použitím spotrebiča si prečítajte tieto bezpečnostné pokyny. Uchovajte ich poruke pre budúce použitie.

V týchto pokynoch a na samotnom spotrebiči sú uvedené dôležité upozornenia týkajúce sa bezpečnosti, ktoré treba vždy dodržiavať. Výrobca odmieta zodpovednosť v prípade nedodržania týchto bezpečnostných pokynov, nenáležitého používania spotrebiča alebo nesprávneho nastavenia ovládania.

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

⚠ Veľmi malé deti (0 – 3 roky) by sa nemali zdržiavať v okolí spotrebiča. Malé deti (3 – 8 rokov) nepúšťajte k spotrebiču bez dozoru. Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu používať tento spotrebič len v prípade, ak sú pod dozorom alebo dostali pokyny týkajúce sa používania spotrebiča bezpečným

spôsobom a chápu hroziace nebezpečenstvá. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

⚠ UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú. Buďte opatrní, aby nedošlo ku kontaktu s ohrevnými článkami. Nedovoľte, aby sa deti mladšie ako 8 rokov priblížili k rúre, pokiaľ nie sú nepretržite pod dozorom.

⚠ Počas pyrolytického cyklu (samočistenie) sa rúra nedotýkajte – nebezpečenstvo popálenia. Počas pyrolytického cyklu a po jeho skončení sa nesmú deti a zvieratá zdržiavať v blízkosti spotrebiča (kým miestnosť nie je úplne vyvetraná). Pred cyklom čistenia je potrebné odstrániť z rúry rozliate tekutiny, najmä tuky a oleje. Počas pyrolytického cyklu nenechávajte v rúre nijaké príslušenstvo ani materiál.

⚠ V prípade, že je rúra nainštalovaná pod varnou doskou, dbajte, aby boli horáky

alebo elektrické platničky počas pyrolytického cyklu vypnuté. – nebezpečenstvo popálenia.

⚠ Nikdy nenechávajte spotrebič bez dozoru pri sušení potravín.

Ak je spotrebič vhodný na použitie teplotnej sondy, používajte len teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru – nebezpečenstvo požiaru.

⚠ Oblečenie a iné horľavé materiály uchovávajte mimo spotrebiča, kým všetky komponenty úplne nevychladnú – nebezpečenstvo vzniku požiaru.

Vždy dávajte pozor pri príprave jedál obsahujúcich veľké množstvá tuku, oleja alebo pri pridávaní alkoholických nápojov – nebezpečenstvo vzniku požiaru.

Na vyberanie pekáčov a príslušenstva používajte špeciálne kuchynské rukavice. Na konci prípravy jedla opatrne otvorte dvierka, aby horúci vzduch či para mohli postupne uniknúť, až potom vyberte jedlo znútra rúry – nebezpečenstvo popálenín. Neblokujte vetracie otvory na horúci vzduch na prednej strane rúry – nebezpečenstvo vzniku požiaru.

⚠ Keď sú dvierka otvorené alebo vyklopené, dávajte pozor, aby ste do nich nevrazili.

POVOLENÉ POUŽÍVANIE

⚠ **UPOZORNENIE:** Spotrebič nie je určený na ovládanie prostredníctvom externého

prepínacieho zariadenia, ako je časovač, ani samostatným diaľkovým ovládačom.

⚠ Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo na podobné účely ako napr.: v oblastiach kuchyniek pre personál v dielňach, kanceláriách a iných pracovných prostrediach; na farmách; pre klientov v hoteloch, modeloch, penziónoch a iných ubytovacích zariadeniach.

⚠ Nie je povolené používať ho na iné účely (napr. vykurovanie miestností).

⚠ Tento spotrebič nie je určený na profesionálne používanie. Spotrebič nepoužívajte vonku.

⚠ Do spotrebiča ani do jeho blízkosti neumiestňujte horľavé materiály (napr. benzín alebo aerosolové nádoby) – riziko požiaru.

INŠTALÁCIA

⚠ So spotrebičom musia manipulovať a inštalovať ho minimálne dve osoby – riziko zranenia. Pri vybalovaní a inštalovaní používajte ochranné rukavice – nebezpečenstvo porezania.

⚠ Inštalačné práce, vrátane prívodu vody (ak je) a elektrického zapojenia a opráv musí vykonávať kvalifikovaný technik. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie

je uvedené v návode na používanie. Nepúšťajte deti k miestu inštalácie. Po vybalení spotrebiča sa uistite, že sa počas prepravy nepoškodil. V prípade problémov sa obráťte na predajcu alebo popredajný servis. Po inštalácii treba odpad z balenia (plasty, kusy polystyrénu a pod.) uložiť mimo dosahu detí – nebezpečenstvo udusenía. Pred vykonávaním inštalčných prác musíte spotrebič odpojiť od elektrického napájania – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Počas inštalácie dávajte pozor, aby ste spotrebičom nepoškodili napájací kábel – nebezpečenstvo požiaru alebo zásahu elektrickým prúdom. Spotrebič zapnite až po úplnom dokončení inštalácie.

⚠ Pred vsadením spotrebiča do nábytkového príslušenstva urobte všetky potrebné výrezy a odstráňte drevené odrezky a piliny. Neblokujte minimálnu medzeru medzi pracovnou doskou a horným okrajom rúry – nebezpečenstvo popálenia. Spotrebič vyberte z polystyrénovej penovej základne až tesne pred inštaláciou.

⚠ Po inštalácii nesmie byť spodná časť spotrebiča prístupná – nebezpečenstvo popálenia.

⚠ Neinštalujte spotrebič za dekoratívne dvierka – nebezpečenstvo požiaru.

VAROVANIA PRI POUŽÍVANÍ ELEKTRICKÉHO SPOTREBIČA

⚠ Výrobný štítok je umiestnený na prednom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach).

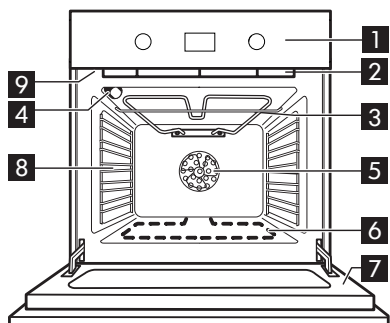
⚠ Spotrebič sa musí dať odpojiť od napájania buď vytiahnutím zástrčky, pokiaľ je ľahko dostupná, alebo prostredníctvom prístupného viacpólového prepínača nainštalovaného pred zásuvkou a spotrebič musí byť uzemnený v súlade s národnými bezpečnostnými normami pre elektrotechniku.

⚠ Nepoužívajte predlžovacie káble, rozdvojky ani adaptéry. Po inštalácii spotrebiča nesmú byť jeho elektrické časti prístupné používateľom. Nepoužívajte spotrebič, keď ste mokří alebo naboso. Spotrebič neuvádzajte do činnosti, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka, ak nepracuje správne, ak je poškodený alebo ak spadol.

⚠ Ak je poškodený napájací elektrický kábel, musí ho výrobca, jeho autorizovaný servis alebo podobne kvalifikovaná osoba vymeniť za identický, aby sa predišlo nebezpečenstvu zásahu elektrickým prúdom.

⚠ V prípade výmeny sieťového kábla sa obráťte na autorizovaný servis.

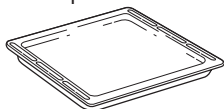
Opis spotrebiča



- 1 Ovládací panel
- 2 Chladiaci ventilátor (nie je viditeľný)
- 3 Grilovací článok
- 4 Žiarovka rúry
- 5 Ventilátor rúry
- 6 Spodný ohrevný článok (skrýty)
- 7 Dvierka rúry
- 8 Bočné mriežky
- 9 Pripojenie mäsovej sondy

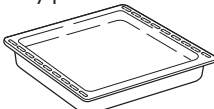
Príslušenstvo

Plech na pečenie



1x

Hlboký plech



1x

Rošt



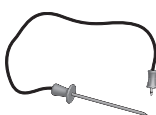
2x

Teleskopické lišty



1x

Mäsová sonda



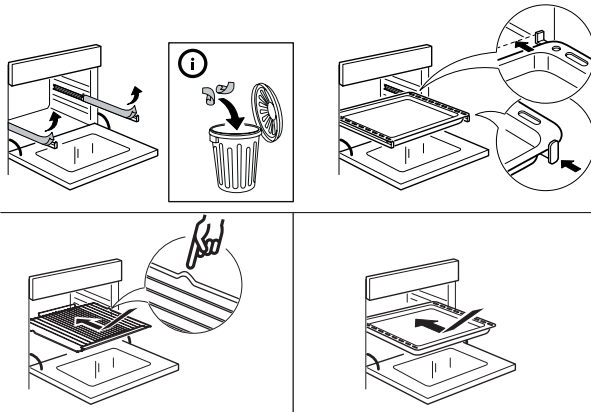
1x

Vloženie roštu a iného príslušenstva

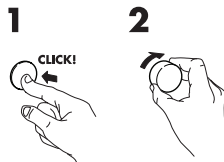
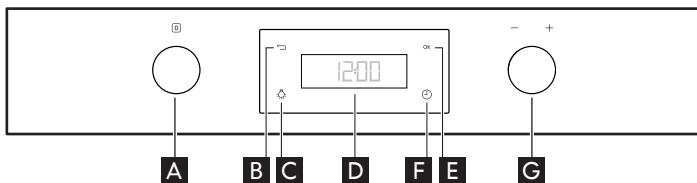
Vložte rošt na požadovanú úroveň tak, že ho držíte mierne naklonený nahor a najprv uložíte nadvihnutú zadnú stranu (smerujúcu nahor). Potom ho vodorovne zasunúť po vodiacich lištách až na doraz.

Ostatné príslušenstvo, ako nádoba na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúva vodorovne, zasunutím po vodiacich lištách.

Ak si chcete kúpiť nejaké príslušenstvo, zavolajte autorizované servisné stredisko.



Ovládací panel



- A** Voliaci zatlačací gombík
- B** Tlačidlo Späť
- C** Osvetlenie
- D** Displej
- E** Tlačidlo potvrdenia
- F** Časomer
- G** Nastavovací zatlačací gombík

Vysúvacie gombíky

Pri použití týchto gombíkov zatlačte na ich stred.

Gombík sa vysunie.

Otočte ho do požadovanej polohy.

Po ukončení varenia otočte gombík do polohy **0** a stlačte ho v strede, aby sa vrátil do pôvodnej polohy.

Prvé použitie

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

Nastavenia

Otočte indikátor gombíka „Funkcie“ **A**, aby sa zobrazilo nastavenie, otočením gombíka **G** sa dostanete do podponuky so štyrmi nastaveniami displeja, ktoré možno meniť po skončení prípravy jedla, otočte gombík do pôvodnej polohy.

• Hodiny

Otáčajte gombíkom **G**, kým sa nezobrazia CLOCK. Začnú blikať dve ľavé číslice, otočením gombíka **G** nastavíte hodiny. Stlačením gombíka **E** hodnotu potvrdíte a začnú blikať dve prave číslice. Otáčaním gombíka **G** nastavte minúty a potvrdte stlačením gombíka **E**.

• Zvuk

Zvukový signál zapnete alebo vypnete takto:

- Otáčajte gombíkom **G**, kým sa nezobrazia SOUND
- Potvrdte stlačením gombíka **E**
- Otáčaním gombíka **G** zvolíte želané

nastavenie

- Potvrdte stlačením gombíka **E**

• Jas

Pre zmenu jasu displeja postupujte nasledovne:

- Otáčajte gombíkom **G**, kým sa nezobrazia BRIGHTNESS, a potvrdte stlačením **E**.
- Uvidíte aktuálnu hodnotu jasu
- Otáčaním gombíka **G** zvýšite alebo znížite jas, ktorý potvrdíte stlačením tlačidla **E**.

• Eko

- Otáčajte gombíkom **G**, kým sa nezobrazia ECO.
- Stlačením tlačidla **E** získate prístup k nastaveniu (ZAP./VYP).
- Otáčaním gombíka **G** zvolíte želané nastavenie a potvrdte tlačidlom **E**.
- Ak je počas funkcie pečenia aktivovaný režim Eko, po 1 minúte sa jas displeja zníži na najnižšiu úroveň, žiarovka vnútri rúry zhasne po 1 minúte pečenia a znovu sa zapne tlačidlom **C**.

Každodenné používanie

Aktivovanie funkcie

1. gombíkom **A** zvolíte želanú funkciu a potvrdíte stlačením **E**.
2. teplota bliká a môžete ju upraviť gombíkom **G** a potvrdiť stlačením gombíka **E**.
3. Na displeji sa zobrazuje čas prípravy jedla, môžete ho upraviť gombíkom **G** alebo nechať, ak chcete začať hneď, a potvrdiť stlačením gombíka **E**.
4. Ak ste predtým zvolili želaný čas prípravy jedla, na displeji sa zobrazí predpokladaný čas ukončenia, môžete ho posunúť gombíkom **G** a odklad potvrdiť stlačením gombíka **E**.

Predohrev

Keď je predohrev k dispozícii, spustí sa automaticky (pozrite tabuľku) a je zahrnutý do času prípravy jedla, ak ho zvolíte pred spustením funkcie.

Ak zvolíte teplotu a čas prípravy jedla, predohrev sa spustí automaticky. Ak nezvolíte čas prípravy jedla, časovač sa spustí až po dosiahnutí želanej teploty.

Zvukový signál vás upozorní na dosiahnutie požadovanej teploty.

Odloženie štartu

Odloží koniec času prípravy jedla, ak je k dispozícii (pozrite tabuľku).

Mäsová sonda

Mäsovú sondu zasunúť pred aktivovaním funkcie (pozrite tabuľku). Ak je mäsová sonda zasunutá po potvrdení teploty pečenia, na displeji bude blikáť teplota mäsovej sondy, gombíkom **G** ju upravíte a potvrdíte stlačením gombíka **E**.

Odložený štart sa nepoužíva, keď je mäsová sonda zasunutá.

Keď mäsová sonda zistí želanú teplotu, ozvú sa 3 zvukové signály a funkcia prípravy jedla sa ukončí.

	A Ovládaci gombík funkcií	G Ovládaci gombík funkcií	PREDOHREV	Teplota 	Čas 	Odloženie štartu 	Mäsová sonda
	VYPNÚŤ	-	-	-	-	-	-
	VHÁŇANÝ VZDUCH	-	X	X	X	X	X
	TRADIČNÉ (Horný a spodný ohrev)	-	X	X	X	X	X
	KONVEKČNÉ PEČENIE	-	X	X	X	X	X
	MAXI PEČENIE	-	X	X	X	X	X
	GRIL	GRIL	-	Úroveň 1–2–3	X	X	-
	GRIL	TURBO GRIL	-	Úroveň 1–2–3	X	X	X
	CHLIEB	CHLIEB	X	X	X	-	-
	CHLIEB	PIZZA	X	X	X	-	X
	ŠPECIÁLNE FUNKCIE	EKO VHÁŇANÝ VZDUCH*	-	X	X	X	-
	ŠPECIÁLNE FUNKCIE	ROZMRAZOVANIE	-	-	X	X	-
	ŠPECIÁLNE FUNKCIE	UDRŽIAVANIE V TEPLE	-	65°	X	X	-
	ŠPECIÁLNE FUNKCIE	KYSNUTIE	-	30° 35° 40°	X	X	-
	RÝCHLY PREDOHREV	-	X	X	X	-	-
	PYROLYTICKÉ ČISTENIE	PYRO	-	-	120 min.	X	-
	PYROLYTICKÉ ČISTENIE	PYRO-EKO	-	-	75 min.	X	-

DÔLEŽITÉ: Pred zapnutím pyrolýzy treba zo spotrebiča vybrať všetko príslušenstvo. Na lepšie vyčistenie spodku rúry.

DÔLEŽITÉ: Počas pyrolytického čistenia budú dvierka rúry automaticky zamknuté a na displeji sa zobrazí príslušný symbol. Dvierka ostanú zamknuté aj po ukončení pyrolytického čistenia: na displeji sa zobrazí nápis „COOL“, čo značí, že prebieha chladenie rúry. Hneď ako rúra vychladne na bezpečnú teplotu, dvierka sa odomknú a na displeji sa zobrazí čas.

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

Zhnednutie

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

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

Časomer

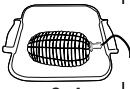
Pri tejto možnosti sa časomer aktivuje, iba keď nie sú aktívne žiadne iné funkcie. Stláčajte , až kým na displeji nezačne blikať ikonka  a „00:00“, zvolte a potvrdte stlačením OK.

Keď časomer dokončí odpočítavanie zvoleného času, ozve sa zvukový signál.

Tabuľka funkcií rúry

Rúra má 5 úrovní pečenia. Počítajú sa od spodnej úrovne.

Funkcia	Opis funkcie
 VYPNÚŤ	Na vypnutie rúry.
 VHÁŇANÝ VZDUCH	Na prípravu rôznych druhov jedla, ktorých príprava vyžaduje rovnakú teplotu, na niekoľkých úrovniach (maximálne troch) zároveň. Túto funkciu možno použiť pri pečení rôznych jedál tak, aby sa aróma jedného jedla neprenášala na druhé.
 TRADIČNÉ (Horný a spodný ohrev)	Na prípravu ľubovoľného jedla iba na úrovni jedného roštu. Odporúča sa používať 2. alebo 3. úroveň. Pred vložením jedla do rúry ju predhrejte.
 KONVEKČNÉ PEČENIE	Na pečenie mäsa a koláčov s tekutou plnkou (slanou či sladkou) na jednej úrovni. Použite 2. úroveň. Pred pečením rúru predhrejte.
 MAXI PEČENIE	Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Používajte 1. alebo 2. úroveň, v závislosti od rozmerov mäsa. Počas pečenia odporúčame mäso otočiť, aby sa lepšie opieklo. Z času na čas ho treba podliať, aby sa príliš nevysušilo.
 GRIL	Na grilovanie rezňov, kebabov a klobás, gratinovanie zeleniny alebo opekanie chleba. Odporúča sa použiť 4. alebo 5. úroveň. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. položte nádobu na 3./4. úroveň a nalejte 500 ml vody. Počas pečenia musia byť dvierka rúry zatvorené.
 TURBOGRIL	Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, biftek, kurča). Jedlo vložte na strednú úroveň. Odporúča sa používať nádobu na odkvapkávanie na zachytenie šťavy z pečenia. Vložte ju na 1. alebo 2. úroveň a prilejte do nej približne pol litra vody. Rúru netreba predhrievať. Počas pečenia musia zostať dvierka rúry zatvorené.
 CHLIEB	Na pečenie rôznych typov a veľkostí chleba. Jednoducho označte požadované hodnoty (teplota a čas) a rúra automaticky zorganizuje celý cyklus pečenia. Vložte cesto na 2. úroveň.

Funkcia		Opis funkcie
	PIZZA	Na pečenie rôznych typov a veľkostí pizze. Jednoducho označte požadované hodnoty (teplota a čas) a rúra automaticky zorganizuje celý cyklus pečenia. Vložte cesto na 2. úroveň.
	EKO VHÁŇANÝ VZDUCH*	Na pečenie plnených kusov mäsa a kúskov mäsa na jednej úrovni. Táto funkcia používa prerušovanú a jemnú pomoc ventilátora, čo zabraňuje nadmernému vysušovaniu jedál. V tejto funkcii EKO ostáva osvetlenie počas pečenia vypnuté a možno ho dočasne opätovne zapnúť stlačením potvrdzovacieho tlačidla. Ak chcete dosiahnuť maximálnu energetickú úspornosť, odporúčame neotvárať dvere počas pečenia. Odporúča sa používať 3. úroveň. Rúru netreba predhriať.
	ROZMRAZOVANIE	Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre. Odporúčame nechať potraviny v svojom obale, aby sa zamedzilo vysušovaniu povrchu.
	UDRŽIAVANIE V TEPLE	Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál (napr.: mäso, smažené jedlá, nákypy). Odporúča sa vložiť jedlo do strednej polohy v rúre.
	KYSNUTIE	Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. Za účelom zachovania kvality kysnutia sa funkcia nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 40 °C. Vložte cesto na 2. úroveň. Rúru netreba predhriať.
	RÝCHLY PREDOHREV	Na rýchly predohrev rúry. Po ukončení fázy predohrevu rúra automaticky zvolí funkciu TRADIČNÉHO pečenia. Počkajte, kým sa skončí predhrievanie, až potom vložte jedlo do rúry.
	NASTAVENIA	Nastavenie displeja (čas, svetlo, hlasitosť zvukov, úspora energie)
	PYROLYTICKÉ ČISTENIE	Na odstránenie pripálených zvyškov s pomocou cyklu pri veľmi vysokej teplote (viac než 400 °C). Doba trvania sa automaticky nastaví na 120 minút. V prípade menšieho znečistenia zvolte cyklus EKO x 75 minút
	MÄSOVÁ SONDA	Dodaná mäsová sonda umožňuje meranie presnej teploty (až do 100 °C) počas pečenia, na dosiahnutie optimálneho pečenia. Podľa toho, aké jedlo budete piecť, môžete nastaviť teplotu, ktorá sa má dosiahnuť v jeho strede. Na dosiahnutie dokonalých výsledkov pečenia je veľmi dôležité správne umiestnenie sondy. Sondy úplne vsuňte do mäsitej časti, vyhýbajte sa kostiam a tuku (obr. 1). Pri hydyne treba sondu vsunúť bočne, v strede prs, pričom sa treba uistiť, že hrot nedosahuje koniec dutiny (obr. 2). Ak má mäso rôznu hrúbku, pred vybratím z rúry skontrolujte, či sa dostatočne upieklo. Pripojte koniec sondy do otvoru, ktorý je na pravej stene vnútri rúry. Pripojte koniec sondy do otvoru, ktorý je na ľavej spodnej časti ovládacieho panela.  

* Funkcia použitá ako referenčná pre vyhlásenie o energetickej účinnosti podľa Nariadenia (EÚ) č. 65/2014

DÔLEŽITÉ:

Odporúčame vám, aby ste počas samočistiaceho cyklu odstránili všetky časti príslušenstva dodávaného s rúrou, aby sa predišlo ďalšiemu zvýšeniu vonkajšej teploty dvierok a aby sa zaručilo dôkladnejšie vyčistenie spodnej časti rúry.

DÔLEŽITÉ: Ak sa pri zvolenej funkcii nemá používať mäsová sonda, pečenie sa nezačne, kým sondu nevyberiete. Zobrazí sa nasledujúca správa: REMOVE PROBE

Tabuľky prípravy

Druh jedla	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od dna)	Teplota (°C)	Doba prípravy jedla (min)
KOLÁČE, ZÁKUSKY A POD.					
Kysnuté koláče		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdl'a, ovocný koláč)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Sušienky/koláčiky		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Odpal'ované cesto		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Snehové sušienky		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Chlieb		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Chlieb/pizza/posúch		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Mrazená pizza		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Lístkové cesto / odpal'ované cesto		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasagne / Zapečené cestoviny / cannelloni/ nákypy		X	2	190-200	45-65
Lasagne a mäso		X	2-4	200	50-100***
Mäso a zemiaky		X	1-4	190-200	45-100***
Ryby a zelenina		X	1-4	180	30-50***
Kompletné jedlo Ovocný koláčik (Úroveň 5) / Lasagne (úroveň 3)/mäso (úroveň 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Pečené mäso / plnené kusy mäsa		-	2	180-200	100-150***

Druh jedla	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od dna)	Teplota (°C)	Doba prípravy jedla (min)
MÄSO					
Kusy z mäsa (kráľičie, kurča, jahňacie)		-	2	180-200	60-100***
Bravčové pečené s kožou 2 kg		X	2	170-190	110-150
Jahňacie / teľacie / hovädzie / bravčové 1Kg		X	2	190-200	80-120
Kurča/králik/ kačica 1Kg		X	2	200-230	50-100
Moriak/hus 3Kg		X	2	200-230	150-200
RYBY					
Pečené ryby/ryby pečené v alobale 0.5Kg (plátky, vcelku)		X	2	170-190	30-50
ZELENINA					
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		X	2	180-200	50-70

Tabuľka grilovania s funkciou GRIL

Druh jedla	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od dna)	Teplota (°C)	Doba prípravy jedla (min)
Hrianky		5'	5	3 (High)	1-3
Filé / plátky rýb		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Klobásy/špízy/rebierka/hamburgery		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Jahňacie stehno/bravčové koleno		-	3	2 (Medium)	60-90**
Gratinovaná zelenina		-	3	3 (High)	10-25
Pečené zemiaky		-	3	2 (Medium)	35-60**
Pečené kurča 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Krvavý rozbif 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Poznámka: Doby prípravy a teploty sú iba približné.

* V polovici prípravy jedlo obráťte

** Po uplynutí dvoch tretín času pečenia jedlo podľa potreby obrátiť.

*** Odhadovaný čas trvania: Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

Čistenie a údržba

ČISTENIE

! VAROVANIE!

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

Povrch rúry

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

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

Vnútro rúry

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

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

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

! VAROVANIE!

- Počas pyrolytického čistenia a po ňom nedovoľte, aby sa domáce zvieratá (predovšetkým vtáky) dostali do blízkosti spotrebiča.

Príslušenstvo

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

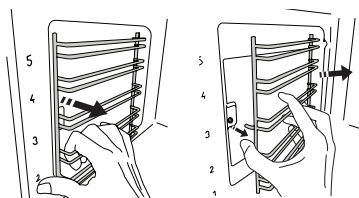
ÚDRŽBA

! VAROVANIE!

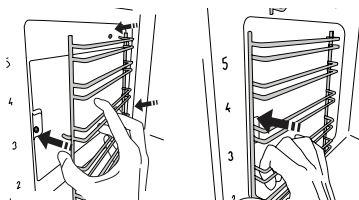
- Používajte ochranné rukavice.
- Pred vykonaním nasledujúcich úkonov sa uistite, že sa rúra ochladila.
- Odpojte rúru od elektrického napájania.

Vybratie vodiacich lišt

pevne chyťte vonkajšiu časť vodiacej lišty a potiahnite ju k sebe, aby ste vytiahli podperu a dva vnútorné kolíky z otvoru.

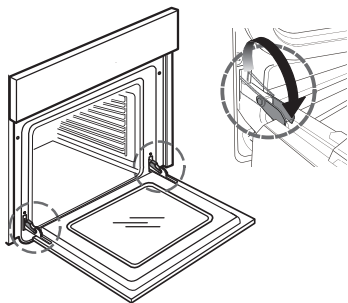


Ak chcete vodiace lišty znova nasadiť, najprv vsuňte dva kolíky do otvorov. Potom umiestnite vonkajšiu časť k príslušnému otvoru, zasunúť podperu a pevne zatlačte k stene rúry, aby bola vodiaca lišta správne zaistená.



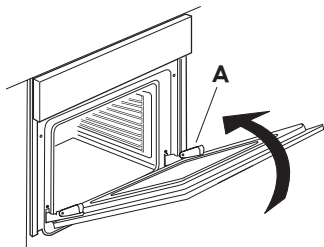
Pri vyberaní dvierok

1. Dvierka úplne otvorte.
2. Nadvihnite úchytky a potlačte ich čo najviac dopredu (obr. 1).

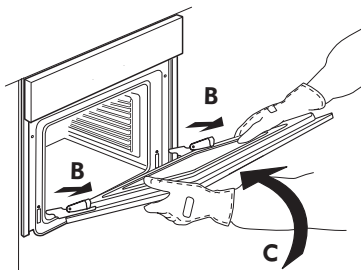


Obr. 1

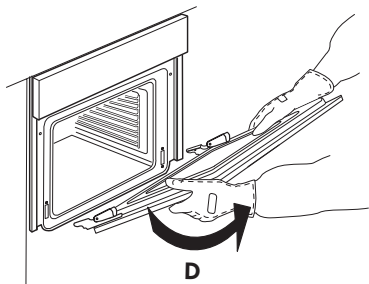
3. Zatvorte čo najviac dvierka (A), nadvihnite ich (B) a otočte (C) tak, aby sa uvoľnili (D) (obr. 2, 3, 4).



Obr. 2



Obr. 3



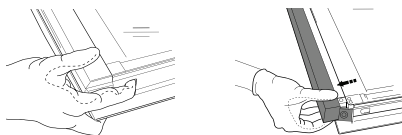
Obr. 4

Montáž dvierok

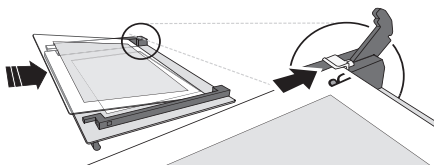
1. Vsuňte závesy na miesto.
2. Dvierka úplne otvorte.
3. Spustíte dve blokované páčky.
4. Zatvorte dvierka

Čistenie skla

1. Po vybratí dvierka položte na mäkký povrch rukoväťou nadol, zároveň stlačte dve fixačné svorky a odstráňte horný okraj dvierok potiahnutím k sebe.



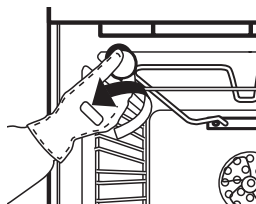
2. Zdvihnite a pevne držte vnútorné sklo oboma rukami, vyberte ho a pred čistením položte na mäkký povrch. Rovnaký postup zopakujte aj v prípade prostredného skla.
3. Aby bolo prostredné aj vnútorné sklo vložené na miesto správne, uistite sa, že v ľavom rohu je vidieť písmeno „R“. Najprv vložte do opornej podložky dlhú stranu skla označenú „R“, potom ju spustíte na svoje miesto.



4. Nasad'te horný okraj. Ak je poloha správna, ozve sa kliknutie. Pred opätovným nasadením dvierok sa presvedčte, či je tesnenie zaistené.

Výmena žiarovky

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.



Obr. 5

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

POZNÁMKA:

- Používajte iba halogénové žiarovky 25W/230 V typu G9, T300°C.

- Žiarovka použitá v tomto spotrebiči je špeciálna žiarovka určená iba na použitie v elektrických spotrebičoch. Nie je vhodná na osvetlenie bytových priestorov (Nariadenie Komisie (ES) č. 244/2009).
- Žiarovky dostanete v autorizovanom servisnom stredisku IKEA.

Čo robiť, ak...

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Elektrické napájanie nefunguje.	Skontrolujte, či je sieť pod napätím.
	Rúra nie je zapojená do elektrickej siete.	Zapojte rúru do elektrickej siete.
Na displeji svieti písmeno „F“ a za ním číslo	Softvérový problém	Obráťte sa na najbližší popredajný servis a uveďte písmeno alebo číslo, ktoré nasleduje po písmene „F“

Skôr, ako zavoláte autorizované servisné stredisko:

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

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

Vždy uveďte:

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

SERVICE 0000 000 00000



- vašu celú adresu;
- vaše telefónne číslo.

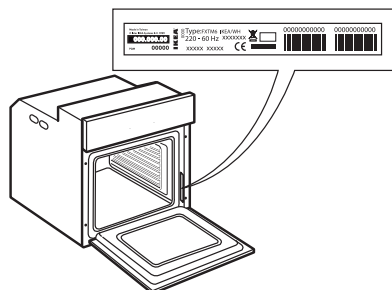
Ak je potrebná nejaká oprava, kontaktujte autorizované servisné stredisko IKEA (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správne vykonanie opravy).

Technické údaje

Druh výrobku: Zabudovaná elektrická rúra	
Identifikácia modelu: ANRÄTTA 004.117.18	
Počet otvorov	1
Zdroj tepla	Electrical
Počet funkcií	9
Využitelný objem. Meraný po vybratí všetkých bočných mriežok a katalytických panelov	71
Plocha najväčšieho plechu na pečenie cm ²	1191
Trieda energetickej účinnosti (najnižšia spotreba)	A+
Index energetickej účinnosti	81,2
Spotreba energie Konvenčná funkcia (pri štandardnom zaťažení a pri hornom + spodnom ohreve) kWh/cyklus	0,89
Spotreba energie Funkcia núteného prúdenia vzduchu (so štandardným zaťažením a ohrevom s núteným prúdením vzduchu) kWh/cyklus	0,69
Vrchný ohrevný článok W	2200
Spodný ohrevný článok, W	1000
Ohrevný článok grilu W	2200
Ohrevný článok ventilátoru W	1800
Chladiaci ventilátor, W	33
Žiarovka rúry, W	25
Výkon ventilátora rúry W	22
Celkový výkon, W	2450
Rozmery	
Šírka mm	595
Výška mm	595
Hĺbka mm	550
Hmotnosť spotrebiča ANRÄTTA Kg	32,2

Technické údaje

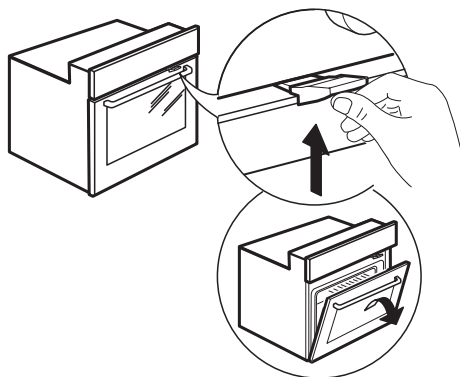
Technické informácie sa nachádzajú na typovom štítku vnútri spotrebiča.



Inštalácia

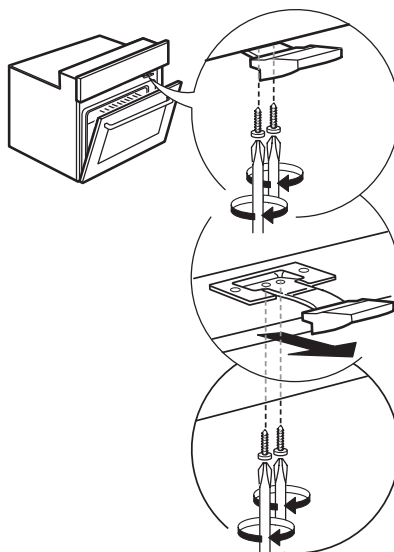
Uzáver dvierok

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



Obr. 1

Bezpečnostné zariadenie dvierok sa dá vybrať podľa nasledujúceho postupu na obrázkoch (pozrite Obr. 2).



Obr. 2

Elektrické zapojenie

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

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

Informácie týkajúce sa ochrany životného prostredia

⚠ UPOZORNENIE: Dbajte, aby bol pred čistením a údržbou spotrebič vypnutý a odpojený od elektrickej siete – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Nikdy nepoužívajte zariadenie na čistenie parou.

⚠ UPOZORNENIE: Na čistenie skla dveriek nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

⚠ Pred čistením alebo údržbou spotrebiča sa uistite, že vychladol. - nebezpečenstvo popálenia

⚠ UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky spotrebič vypnite – nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

LIKVIDÁCIA OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obalové materiály sa môžu na 100 % recyklovať a sú označené symbolom recyklácie .

Z tohto dôvodu sa rôzne časti obalu musia likvidovať zodpovedne, v plnom súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadov.

LIKVIDÁCIA DOMÁCICH SPOTREBIČOV

Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Podrobnejšie informácie

o zaobchádzaní, obnove a recyklácii domácich spotrebičov dostanete na miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili. - Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou o likvidácii elektrických a elektronických zariadení 2012/19/ES (OEEZ). Zabezpečením, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym spôsobom, pomôžete predchádzať potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Symbol  na spotrebiči alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domácim odpadom, ale je potrebné odovzdať ho v zbernom dvore pre elektrické a elektronické zariadenia.

RADY NA ÚSPORU ELEKTRICKEJ ENERGIE

Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál alebo v recepte. Na pečenie používajte tmavé lakované alebo smaltované formy, pretože oveľa lepšie pohlcujú teplo. Jedlo, ktoré si vyžaduje dlhšiu prípravu, sa bude piecť aj po vypnutí rúry.

VYHLÁSENIA O ZHODE

Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn nariadení Európskeho parlamentu a Rady 65/2014 a 66/2014 v súlade s európskou normou EN 60350-1.



ZÁRUKA IKEA

Ako dlho platí záruka IKEA?

Platnosť záruky je päť rokov od pôvodného dátumu nákupu spotrebiča v predajni IKEA. Ako doklad o nákupe slúži pôvodný pokladničný blok. V prípade opravy počas platnosti záruky sa platnosť záruky spotrebiča spotrebiča nepredlži.

Kto vykonáva servis?

Poskytovateľ autorizovaného servisu IKEA bude poskytovať servis prostredníctvom vlastnej siete.

Na čo sa vzťahuje záruka?

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

Čo urobí IKEA na nápravu problému?

Servísne stredisko určené spol. IKEA výrobok zhodnotí a rozhodne, na vlastnú zodpovednosť, či sa na poruchu spotrebiča vzťahuje záruka. V prípade, že sa na poruchu vzťahuje záruka, servísne stredisko IKEA alebo autorizovaný servisný partner prostredníctvom svojich vlastných servisných pracovníkov, na vlastnú zodpovednosť, opraví pokazený výrobok alebo ho vymení za rovnaký alebo porovnateľný výrobok.

Na čo sa nevzťahuje táto záruka?

- Normálne opotrebovanie a poškodenie.
- Úmyselné poškodenie alebo poškodenie nedbalosťou, škody spôsobené nedodržaním pracovných postupov, nesprávna inštalácia alebo zapojenie do elektrickej siete s nesprávnym napätím, poškodenie spôsobené chemickou alebo

elektrochemickou reakciou, hrdza, korózia alebo poškodenie vodou vrátane škôd spôsobených nadmerným množstvom vodného kameňa v dodávanej vode, ale nielen tým, škody spôsobené mimoriadnymi podmienkami životného prostredia.

- Spotrebný materiál vrátane batérií a žiaroviek.
 - Časti bez funkcií a dekoračné časti, ktoré bežne neovplyvňujú normálne používanie spotrebiča, vrátane škrabancov a možných farebných zmien.
 - Náhodné poškodenie spôsobené cudzími predmetmi alebo látkami, poškodenie čistiacich alebo uvoľnených filtrov, systém odvodu vody alebo zásuvky na saponáty.
 - Poškodenie nasledujúcich častí: keramické sklo, príslušenstvo, koše na riad a príbor, prírodné a odtokové hadice, tesnenia, žiarovky a kryty osvetlenia, obrazovky, ovládacie gombíky, puzdrá a časti krytov. S výnimkou že predmetné poškodenie je z dôvodu výrobných chýb.
 - Prípady, v ktorých nebola zistená žiadna porucha pri prehliadke technikom.
 - Opravy, ktoré neboli vykonané v autorizovanom stredisku a/alebo stredisku autorizovaného servisného partnera alebo prípady, kedy neboli použité originálne náhradné diely.
 - Poruchy spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo za nedodržania technických špecifikácií.
 - Použitie spotrebiča v prostredí odlišnom od domácnosti, napr. profesionálne použitie.
 - Poškodenia pri preprave. Ak zákazník prepravuje výrobok domov alebo na inú adresu, IKEA nepreberá žiadnu zodpovednosť za poškodenia spôsobené počas prepravy. V prípade, že výrobok na adresu zákazníka dopravuje IKEA, zodpovednosť za škody spôsobené pri preprave preberá IKEA.
 - Náklady súvisiace s prvou inštaláciou výrobkov IKEA.
- Napriek tomu, ak zmluvný partner spol. IKEA alebo autorizovaný servisný

partner vykoná opravu alebo výmenu za podmienok určených touto zárukou, poskytovateľ servisných služieb alebo autorizovaný servisný partner, podľa potreby, opäť nainštaluje opravený alebo nainštaluje vymenený spotrebič.

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

Ako sa aplikujú vnútroštátne predpisy

Záruka IKEA vám poskytuje špecifické práva, ktoré sú v súlade alebo presahujúce súvisiace právne nároky platné v krajine. Napriek tomu, tieto podmienky neobmedzujú žiadne práva spotrebiteľa a predpísané vnútroštátnymi zákonmi a predpismi.

Oblasť platnosti

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

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

Príslušný ZÁRUČNÝ SERVIS pre výrobky IKEA

Prosíme kontaktovať príslušné autorizované servisné stredisko IKEA pre prípady:

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

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

Ako nás nájdete ak potrebujete náš servis



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

i Z dôvodu poskytnutia čo najrýchlejšieho servisu Vám odporúčame využiť príslušné telefónne čísla z uvedeného zoznamu v tomto návode. Vždy skontrolujte čísla uvedené v návode spotrebiča, pre ktorý potrebujete technickú pomoc. Prosím, vždy uvádzajte príslušné čísla spotrebiča IKEA (8 znakový kód) a 12 znakové servisné číslo nachádzajúce sa na výrobnom štítku vášho spotrebiča.

i ODLOŽTE SI POKLADNIČNÝ BLOK!

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

Potrebujete nejakú pomoc navyše?

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

BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

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

БЪЛГАРИЯ

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

ČESKÁ REPUBLIKA

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

DANMARK

Telefonnummer: 70150909
 Takst: Lokal takst
 Åbningstid: Mandag - fredag 9.00 - 20.00
 Lørdag (Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk) 9.00 - 18.00

DEUTSCHLAND

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

ΕΛΛΑΔΑ

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

ESPAÑA

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

EESTI

<http://www.ikea.com>

FRANCE

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

HRVATSKA

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

ÍSLAND

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

ITALIA

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

LATVIJA

<http://www.ikea.com>

LIETUVIJA

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

LUXEMBOURG

Numéro de téléphone: 035220882569
 Tarif: Prix d'un appel local
 Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 8.00 - 18.00

MAGYARORSZÁG

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

NORGE

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

**NEDERLAND**

Telefoon: 0900-235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA
 0031-50 316 8772 international
 Tarief: Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.
 Openingstijd: Maandag t/m - Vrijdag 8.00 - 21.00
 Zaterdag 9.00 - 21.00
 Zondag / Feestdagen 10.00 - 18.00

ÖSTERREICH

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

POLSKA

Numer telefonu: 225844203
 Stawka: Koszt połączenia według taryfy operatora
 Godziny otwarcia: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

PORTUGAL

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

ROMÂNIA

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

РОССИЯ

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

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

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

SLOVENSKO

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

SLOVENIJA

<http://www.ikea.com>

SRBIJA

Број телефона: 011 7 555 444
 стопа: локална курс
 Радно време: Понедељак - субота 9.00 - 20.00
 недеља 9.00 - 18.00

SUOMI

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

SVERIGE

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

UNITED KINGDOM - IRELAND

Phone number: 02076601517
 Rate: Local rate
 Opening hours: Monday - Friday 8.00am - 6.00pm
 Saturday 8.30am - 4.30pm
 Sunday 9.30am - 3.30pm



23256

AA-2096723-3