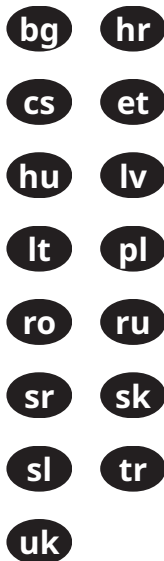


SPJUTBO



Design and Quality
IKEA of Sweden



БЪЛГАРСКИ

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



HRVATSKI

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



ČESKY

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



EESTI

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



MAGYAR

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



LATVIEŠU

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



LIETUVIŲ

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



POLSKI

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



ROMÂNĂ

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



РУССКИЙ

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



СРПСКИ

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



SLOVENSKY

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



SLOVENŠČINA

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



TÜRKÇE

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



УКРАЇНСЬКА

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

БЪЛГАРСКИ	6
HRVATSKI	36
ČESKY	63
EESTI	90
MAGYAR	116
LATVIEŠU	143
LIETUVIŲ	170
POLSKI	197
ROMÂNA	226
РУССКИЙ	254
СРПСКИ	286
SLOVENSKY	315
SLOVENŠČINA	342
TÜRKÇE	368
УКРАЇНСЬКА	395

Съдържание

Информация за безопасност	6	Използване на аксесоари	22
Инструкции за безопасност	8	Полезни съвети	25
Инсталация	12	Грижа и почистване	28
Описание на продукта	13	Отстраняване на неизправности	31
Контролен панел	13	Технически данни	32
Преди първа употреба	14	Енергийна ефективност	33
Ежедневна употреба	15	Опазване на околната среда	34
Допълнителни функции	20	Гаранция от IKEA	34
Функции на часовника	21		

Запазваме си правото на изменения.

Информация за безопасност

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

Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

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

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

Обща безопасност

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

- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- Преди пиролитично почистване извадете всички аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на уреда.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Използвайте само сензора за храна, препоръчан за този уред.

Инструкции за безопасност

Инсталация



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

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.

- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата на фурната се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ! Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са

съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.

- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.

Използване



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

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да се освободи горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Винаги използвайте чаши и буркани, одобрени за запазване.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, навлажнени със запалими продукти в, близо до или върху уреда.



ВНИМАНИЕ! Риск от повреда на уреда.

- За предотвратяване на увреждане или обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.

- не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
- бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Използвайте само принадлежности, доставени с този уред или препоръчани за този уред от производителя.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

Готвене на пара



ВНИМАНИЕ! Опасност от изгаряния и повреда на уреда.

- Отделената пара може да причини изгаряния:
 - Не отваряйте вратата на уреда по време на готвене с пара.
 - Отваряйте внимателно вратата след готвене с пара.

Грижа и почистване



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

- Преди поддръжка на уреда го изключете и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е студен. Има риск стъклените панели да се счупят.

- Сменете стъклените панели на вратата незабавно, когато са повредени. Свържете се с оторизирания сервизен център.
- Бъдете внимателни, когато сваляте вратата от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Проверявайте продукта редовно за признаци на влошаване на характеристиките му, които могат да го направят неподходящ за контакт с храна – например пукнатини, мехури, лющене, свиване, лепкавост, корозия или други видими промени в текстурата или външния вид. Следвайте инструкциите за почистване и грижа, за да предотвратите влошаване на характеристиките на продукта.
- Оставянето на мазнина или храна в уреда може да причини пожар.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.

Пиролитично почистване



ВНИМАНИЕ! Риск от нараняване/пожари/химически емисии (изпарения) по време на пиролитичен режим.

- По време на пиролитичното почистване се отделят изпарения, които не са вредни за хората, включително бебета или хора със заболявания.
- За разлика от всички хора, някои птици и влечуги могат да бъдат изключително чувствителни към потенциални изпарения, отделяни по време на процеса на почистване на всички пиролитични фурни. Малките домашни любимци също могат да бъдат силно чувствителни към локалните температурни промени в близост до всички пиролитични фурни, когато се извършва пиролитично почистване.

- Преди да изпълните функцията за пиролитично самопочистване, отстранете следното от вътрешността на фурната:
 - всички излишни остатъци от храна, разливи / отлагания от мазнина.
 - Всички подвижни предмети (включително скари, странични релси / телеоскопични водачи и др., доставени с продукта) и по-специално, всички тенджери, тигани, тави, посуда и др. с незалепащо покритие.
- Незалепащите повърхности на тенджери, тигани, тави, прибори и т.н. могат да бъдат повредени от високотемпературната операция за пиролитично почистване на всички пиролитични фурни и могат също да бъдат източник на ниско ниво на вредни изпарения.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да се приближават до уреда, докато се извършва пиролитичното почистване. Уредът се нагорещява и горещият въздух излиза от предните охлаждащи отвори.
- Пиролитичното почистване и първата употреба на максимална температура са операции с висока температура, които могат да отделят изпарения от остатъци от готвене и строителни материали и е силно препоръчително потребителите да:
 - Да осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитично почистване.
 - Да осигурят добра вентилация по време и след първата употреба при работа на максимална температура.
- Уверете се, че всички домашни любимци (особено птици) са възможно най-далеч от уреда по време на и след пиролитичното почистване и при първа употреба с максимална температура. За предпочитане е да ги преместите в друго помещение по

време на пиролитичния цикъл и докато уредът се охлади отново до стайна температура. Трябва да се осигури добра вентилация по време и след (докато уредът се охлади) действие на пиролитичния цикъл и първия цикъл на употреба при максимална температура.

Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ! Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

Обслужване

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

Изхвърляне



ВНИМАНИЕ! Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с вашия общински орган за информация как да изхвърлите правилно уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.

- Извадете захранващия електрически кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Отстранете вратата, за да предотвратите затварянето на деца и домашни любимци в уреда.
- **Опаковъчен материал:**
Опаковъчните материали могат да се рециклират. Пластмасовите части са

обозначени с международни съкращения, като PE, PS и т.н. Изхвърлете опаковъчния материал в предвидените за тази цел контейнери в местното съоръжение за управление на отпадъци.

Инсталация

 **ВНИМАНИЕ!** Вж. глава "Безопасност".

Монтаж

 За инсталиране, вижте инструкциите за монтаж.

Електрическа инсталация

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

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

Тази фурна се доставя само със захранващ кабел.

Кабел

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна:

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

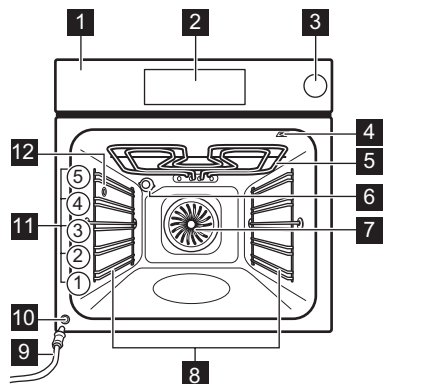
За сечението на кабела вижте общата мощност в табелката с основни данни. Можете да направите справка и в таблицата:

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

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

Описание на продукта

Общ преглед



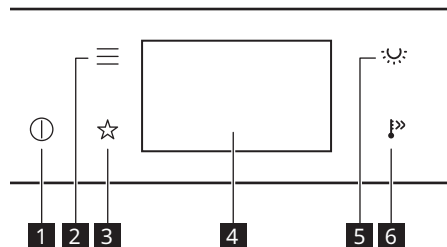
- 1** Контролен панел
- 2** Екран
- 3** Резервоар за вода
- 4** Гнездо за включване на термосондата
- 5** Нагряващ елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Водачи за скара, отстраняеми
- 9** Тръба за оттичане
- 10** Вентил за източване на водата
- 11** Позиция на скара
- 12** Изход за пара

Аксесоари

- **Скара x 1**
За съдове за готвене, тави за торти и печене.
- **Тава за печене x 1**
За торти и бисквити.
- **Дълбок тиган за печене и гриловане x 1**
За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **AirFry: Скара/решетка x 1**
За пържене на храна с по-малко мазнина или без хартия за печене. Максимално количество за зареждане: 5.кг
- **Термосонда x 1**
За измерване колко е приготвена храната.
- **Телескопични водачи x 1 комплект**
За рафтове и тави.

Контролен панел

Преглед на контролния панел

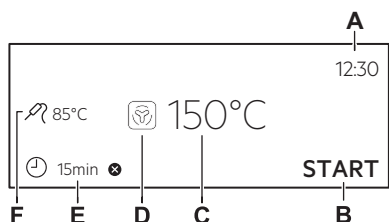


1	Вкл. / Изкл. Натиснете и задръжете, за да включите и изключите уреда.
2	Меню Изброява опциите на уреда и функциите за настройка.
3	Предпочитани Изброява любимите настройки.
4	Екран Показва текущите настройки на уреда.

5	Превключвател за лампичката За включване и изключване на лампата.
6	Бързо нагряване За включване и изключване на функцията: Бързо нагряване.

Екран

Дисплей със зададени функции на бутоните.



- A. Час от денонощието
- B. СТАРТ / СТОП
- C. температура
- D. Функции нагряване
- E. Таймер
- F. Термосонда (само за избрани модели)

Индикатори на екрана	
OK	За потвърждаване на избора / настройката.

Индикатори на екрана	
<	За връщане едно ниво назад в менюто.
↶	За отмяна на последното действие.
⏻	За включване и изключване на опции.
🔒	Уредът е заключен.
🔔	Звуковата аларма е активирана.
🔔 STOP	Звуковата аларма и функцията за спиране на готвенето са активирани.
🔔	Изскачащо съобщение е активирано само.
⌚	Забавен старт е активирана.
✖	За отмяна на настройката.

- i** Дисплеят показва различни съобщения. Когато се появи прозорец със съобщение, натиснете дисплея, за да продължите.

Преди първа употреба

⚠ ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Първо свързване

Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.

Трябва да зададете: Език, Яркост на екрана, Звук на бутоните, Сила на звук. сигнал, Час от денонощието.

Първоначално подгряване и почистване

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

1. Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.

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

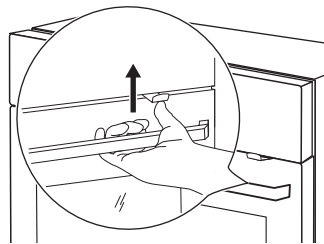
Механично заключване за деца

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

За да отворите вратата на фурната със заключване за деца:

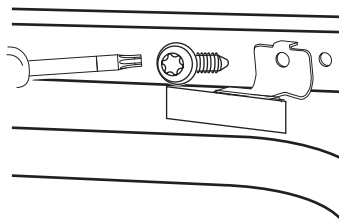
1. Натиснете и задръжте заключването за деца.

2. Дръпнете дръжката на вратата, за да я отворите. Затворете вратичката на фурната, без да натискате защитата за деца.



За да премахнете заключването за деца:

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



Ежедневна употреба



ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Функции нагряване

СТАНДАРТНИ



Грил

За запичане на тънки храни или препичане на хляб.



Турбо грил

За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За приготвяне на огрети и за кафява коричка.

	Горещ въздух/вентилир. За печене на месо и за печене на кексове. Задайте по-ниска температура, отколкото за Горно + долно нагряване, тъй като вентилаторът разпределя топлината равномерно във вътрешността на фурната.
	Дълбоко замразени храни Идеално за готови ястия (напр. пържени картофи, крокети или пролетни рулца).
	Традиционно печене За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
	AirFry Пържене на храна с по-малко мазнина или без хартия за печене.
	Долен нагревател Изберете тази функция след процес на готвене, за да запечете храната повече отдолу, ако е необходимо. Използвайте най-ниското ниво за скара.
	Втасване на тесто За ускоряване на набухването на тесто с мая. Покрийте повърхността на тестото, за да предотвратите изсушаване.

Лампата може да се изключи автоматично при температура под 80 °C при някои функции нагряване.

СПЕЦИАЛНИ

	Консервиране За да запазите зеленчуците и плодовете, поставете бурканите за консервиране в тава за печене, пълна с вода, като използвате топлоустойчиви буркани с байонет или капачки със същия размер. Използвайте най-ниското ниво на фурната.
	Сушене За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби. За да може наситеният с влага въздух да излезе навън и плодовете да изсъхнат по-добре, е препоръчително от време на време да отваряте вратата на фурната по време на процеса на сушене.
	Затопляне на чиния За подгряване на чинии преди сервиране.
	Размразяване За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.
	Огретен За ястия като лазаня или запечени картофи. За приготвяне на огретени и за кафява коричка.
	Бавно готвене Процес на готвене при ниска температура. Това е идеално за приготвяне на деликатна храна (напр. говеждо, телешко или агнешко).

	Поддържане на топлина За поддържане на храната топла. Имайте предвид, че някои ястия може да продължат да се готвят и да изсъхват, докато се поддържат топли. Покрийте съдовете, ако е необходимо.
	Печене с влажност Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността на уреда може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Мощността на затопляне може да бъде намалена. За повече информация вижте Ежедневна употреба, Бележки по: Печене с влажност.

ПАРА

	Възстановяване с пара Затоплянето на храна с пара предотвратява изсушаването ѝ. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като на току-що приготвена. Тази функция може да се използва за затопляне на храна директно в чиния. Може да затопляте повече от една чиния едновременно, използвайки различните нива.
	Функция пица Най-подходящо за печене на пица и други ястия, които изискват повече топлина отдолу.

	Печене на хляб Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или рула с професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
	Ниска влажност Тази функция е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и задушено. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция с хрупкава коричка.

Бележки относно: Печене с влажност

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

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

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

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

Настройка: Функции нагряване

1. Включете уреда. Дисплеят показва функцията нагряване по подразбиране и температурата.
2. Натиснете символа на функцията на затопляне , за да влезете в подменюто.
3. Изберете функцията на нагряване и натиснете OK.
4. Задайте температурата. Натиснете: OK
5. Натиснете: START

Термосонда - можете да включите термосондата по всяко време преди или по време на готвене. Вижте Използване на аксесоари, Сензор за храна.

6. STOP – натиснете, за да изключите функцията за затопляне.
7. Изключете уреда.

Настройка: Функция на затопляне с пара

1. Включете уреда. Изберете символът на функцията на затопляне и го натиснете, за да влезете в подменюто.
2. Задайте функцията на затопляне с пара.
3. Натиснете OK. Дисплеят показва настройките на температурата.
4. Задайте температурата.
5. Натиснете OK.
6. Натиснете капака на резервоара за вода, за да го отворите.
7. Напълнете резервоара за вода със студена вода до максималното ниво (около 900 мл), докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение. Не пълнете резервоара за вода над максималния капацитет. Съществува риск от изтичане на вода, преливане и щети по обзавеждането.



ВНИМАНИЕ! Използвайте само студена чешмяна вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте други течности. Не поставяйте запалими или алкохолни течности в резервоара за вода.

8. Натиснете резервоара за вода в първоначално му положение.
9. Натиснете START . Когато уредът достигне настроената температура, се чува сигнал.
10. Когато във резервоара за вода няма вода, се чува сигнал. Напълнете отново резервоара за вода.
11. Изключете уреда.

12. Изпразнете водния резервоар след всяко готвене с пара, за да предотвратите натрупването на остатъци от варовик.
13. След готвене внимателно отворете вратата на фурната. Във вътрешността на фурната може да се кондензира остатъчна вода. Изчакайте поне 60 мин след всяка употреба, за да предотвратите изтичане на горещо вода от вентила за източване на вода.



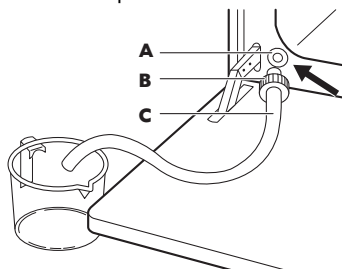
ВНИМАНИЕ! Уредът е горещ. Има риск от изгаряния. Подхождайте с внимание, когато изправате съдържанието на резервоара за вода.

Изпразване на резервоара за вода

Индикатори на резервоара за вода	
	Резервоарът е пълен.
	Резервоарът е наполовина пълен.
	Резервоарът е празен. Напълнете резервоара.

Ако налеее твърде много вода в резервоара, аварийният отвор изтласква водата към дъното на фурната.

1. Изключете уреда. Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте, докато уредът изстине.
2. Свържете тръбата за източване **С** към вентила за източване **А** през конектора **В**.



3. Оставете края на тръбата под нивото на **A** и натискайте **B** непрекъснато, за да съберете останалата вода.
4. Откачете **C B** и подсушете вътрешността на фурната с мека гъба.
-  Не използвайте източената вода, за да напълните резервоара за вода отново.

Меню

Натиснете , за да влезете в менюто.

Елемент от менюто		Описание
Помощ при готвене		Изброява автоматичните програми.
Почистване		Изброява програмите за почистване.
Предпочитани		Изброява любимите настройки.
Опции		За задаване на конфигурация на уреда.
Настройка	Настройка	За задаване на конфигурация на уреда.
	Сервиз	Показва версията и конфигурацията на софтуера.

Подменю за: Почистване

Подменю	Описание
Пиролично почистване, бързо	Времетраене: 1 h.
Пиролично почистване, нормално	Времетраене: 1 h 30 min.

Подменю	Описание
Пиролично почистване, интензивно	Времетраене: 2 h 30 min.

Подменю за: Опции

Подменю	Описание
Осветление	Включва и изключва лампата.
Защита за деца	Предпазва уреда от случайно включване.
Бързо нагряване	Скъсява времето за загревяне. Опцията е възможна само за някои от функциите за затопляне.
Дигитален часовник	Сменя формата на показваната индикация за време.

Подменю за: Настройки

Настройка

Подменю	Описание
Език	Задава езика на уреда.
Яркост на екрана	Задава яркостта на екрана.
Звук на бутоните	Включва и изключва звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да заглушите звука за  .
Сила на звук, сигнал	Задава силата на звука на бутоните и сигналите.
Час от денонощието	Задава текущите час и дата.

Сервиз

Подменю	Описание
Софтуерна версия	Информация относно софтуерната версия.
Зануляване на настройките	Възстановява фабричните настройки.

Настройка: Помощ при готвене

Подменюто Помощ при готвене се състои от набор от допълнителни функции и програми, предназначени за специални ястия. Всяко ястие в това подменю е снабдено с подходяща настройка. Можете да настроите часа и температурата по време на готвене.

За някои от ястията можете да готвите и с Термосонда. Степента, до която се готви ястието:

- Алангле
- Средно изпечено
- Добре изпечено

За някои ястия може да готвите и с Автоматично мерене.

1. Включете уреда.
2. Натиснете .
3. Натиснете . Въведете Помощ при готвене.
4. Изберете ястие или вид храна.
5. Поставете храната в уреда и натиснете START.

Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.

Допълнителни функции**Предпочитани ☆**

Можете да запаметите до 3 от любимите си настройки, като например функция нагряване и време за готвене.

1. Включете уреда.
2. Изберете предпочитаната функция.
3. Натиснете .
4. Изберете: Предпочитани / Запази текущите настройки.
5. Натиснете + , за да добавите настройката към списъка със: Предпочитани.
6. Натиснете OK.

 - натиснете, за да нулирате настройката.

 - натиснете, за да отмените настройката.

Заклучване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

1. Включете уреда.
2. Задайте функция за затопляне.

3. ☆,  - натиснете едновременно, за да включите функцията.

☆,  - натиснете едновременно, за да изключите функцията.

Защита за деца

Тази функция предотвратява случайно включване на уреда.

1. Включете уреда.
2. Натиснете: .
3. Изберете Опции / Защита за деца.
4. Натиснете кодовите букви по азбучен ред.
5. Изключете уреда.

Защита за деца е активиран.

Достъп до: Таймер и лампата е налична. Вратата е заключена, когато уредът е изключен.

За да активирате използването на уреда, изберете кодовите букви по азбучен ред.

За да деактивирате тази функция, повторете горните стъпки.

Автоматично изключване

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

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

Ако възнамерявате да пуснете функция за нагряване за продължителност,

надвишаваща времето за автоматично изключване, задайте времето на готвене. Вижте Функции на часовника.

Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Прикључване.

Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.

Функции на часовника

Описание на функциите на часовника

Функция	Описание
Таймер	За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч 59 мин. Можете да зададете какво да се случва, когато времето е включено, като зададете предпочитаното: Прекратяване на действието.

Функция	Описание
Прекратяване на действието	Звукова аларма - когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал. Можете да настройвате тази функция по всяко време, включително и когато уредът е изключен.
	Звукова аларма и край на готвенето - когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал и функцията за нагряване се изключва.
	Показване само на съобщение - когато времето изтече, на дисплея се появява съобщението. Можете да настройвате тази функция по всяко време, включително и когато уредът е изключен.
Забавен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
Удължаване на времето	За да увеличите времето за готвене.

Функция	Описание
Време на експлоатация	Показва колко дълго работи уредът. Максимумът е 23 ч 59 мин. Можете да включите и изключите функцията. Функцията не влияе върху работата на уреда.

Настройка: Час от денонощието

1. Включете уреда.
2. Натиснете: Час от денонощието.
3. Настройте таймера.
4. Натиснете **OK**.

Настройка: Таймер

1. Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
2. Натиснете .
3. Настройте таймера.
Можете да изберете предпочитаното действие за „Край“, като натиснете .
4. Натиснете **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Когато остава 10% от времето за готвене, а изглежда, че храната не е готова, можете да удължите времето за готвене. Можете също да промените и функцията на затопляне. За да увеличите времето за готвене, натиснете **+1min**.

Настройка: Забавен старт

1. Задайте функцията за затопляне и температурата.
2. Натиснете .
3. Задайте времето за готвене.
4. Натиснете .
5. Натиснете: Забавен старт.
6. Изберете желанния час на започване.
7. Натиснете **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Настройка: Време на експлоатация

1. Натиснете .
2. Натиснете .
3. Натиснете: Време на експлоатация.
4. Плъзнете или натиснете , за да видите времето за работа на основния екран.
5. Натиснете **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Промяна на настройките на таймера

Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.

1. Натиснете .
2. Настройте стойността на таймера.
3. Натиснете **OK**.

Използване на аксесоари

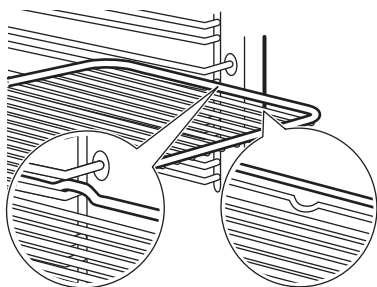


ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Скара/решетка

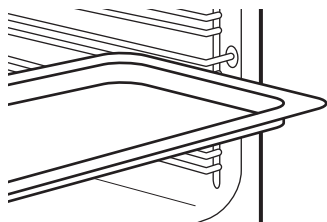
Поставяне на аксесоари

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



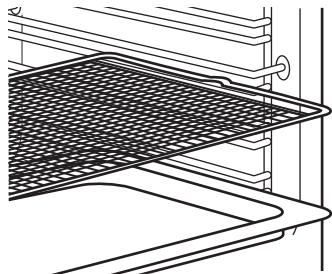
Вкарайте решетката между водещите релси на опорите му и се уверете, че е с крачетата надолу. Уверете се, че решетката докосва задната част на фурната.

Тава за печене / Дълбока тава



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

AirFry: Скара/решетка



Поставете AirФryскарата на третото ниво. Поставете отдолу тавата за печене.

Не използвайте AirFry скарата с телескопичните водачи, тъй като

мазнината може да направи повърхността им хлъзгава и да намали стабилността на скарата.

Термосонда

Измерва температурата в храната. Можете да го използвате с всяка Функция нагряване.

Трябва да се настроят две температури:

- °C - температурата във вътрешността на уреда. Тя трябва да бъде най-малко 25 °C по-висока от температурата в сърцевината на храната.
-  - температурата в сърцевината на храната.

Препоръки:

- Съставките трябва да са със стайна температура.
- Не използвайте за течни ястия.
- По време на готвене, иглата на Термосондата трябва да бъде вкарана докрай в ястието.

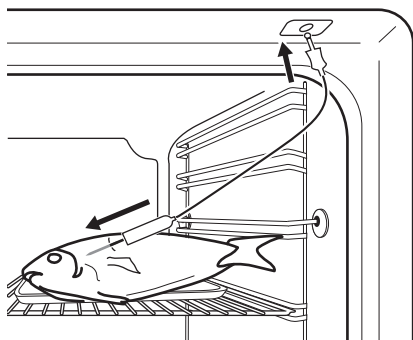
Уредът изчислява приблизителното време на приключване на готвене. Зависи от количеството храна, функцията за загряване на фурната и температурата.

Печене с: Термосонда



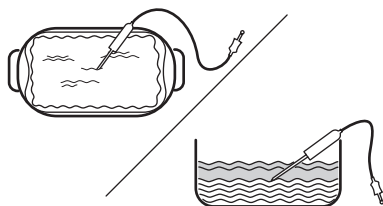
ВНИМАНИЕ! Съществува опасност от изгаряния, тъй като термосондата и носачите на рафтовете се нагорещават. Не докосвайте дръжката на термосондата с голи ръце. Винаги използвайте ръкавици за фурна.

1. Включете уреда.
2. Задайте функцията на затопляне или ястие и ако е необходимо, температурата на фурната.
3. Поставете термосондата в съда:
Месо, домашни птици и риба
Поставете цялата игла на Сензора за храна в центъра на месото или рибата в най-плътната ѝ част.



Касерола

Поставете върха на Термосондата точно в средата на касеролата. Сензорът за храна трябва да е стабилен на едно място по време на готвенето. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосондата. Върхът на Термосондата не трябва да докосва дъното на тавата за печене.



4. Включете термосондата в гнездото, което се намира на във вътрешността на уреда. Вижте Описание на продукта.

Дисплеят показва настоящата температура на Термосондата.

5. – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.
6. ● ● ● – натиснете, за да зададете предпочитаната опция:
 - Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал.

- Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира.

7. Изберете опцията и натиснете неколkokратно, **OK** за да отидете на основния екран.
8. Натиснете **START**.
9. Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.
10. Извадете Термосондата от гнездото и махнете ястието от уреда.

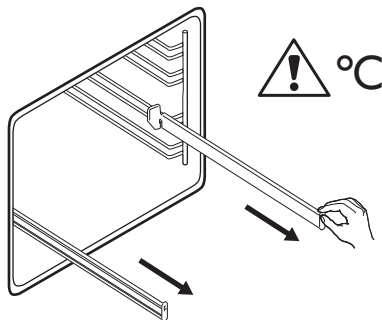
Използване на: Телескопични водачи

- Запазете инструкциите за монтаж на телескопичните водачи за бъдеща употреба.

С телескопичните водачи можете лесно да вкарвате и вадите скари.

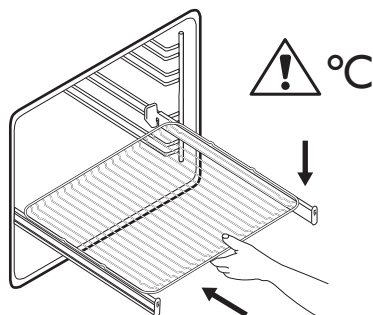
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не почиствайте телескопичните водачи в съдомиялната машина. Не смазвайте телескопичните водачи.

1. Издърпайте навън десните и левите телескопични водачи.



2. Поставете скарата на телескопичните водачи и внимателно ги бутнете вътре във фурната. Уверете се, че

телескопичните водачи са напълно вкарани във фурната, преди да затворите вратата на фурната.



Полезни съвети

Препоръки за готвене

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

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

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

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

За съвети за икономия на енергия вижте Енергийна ефективност.

Символи, използвани в таблиците:

	Тип храна
	Функция нагряване
°C	Температура

	Акcesoар
	Позиция на скарата
	Време за готвене (мин)

Печене с влажност - препоръчителни акcesoари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолиа и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отразителни съдове.

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

Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		°C		
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40
Пица, замразена, 0,35 кг	скара	220	2	10 - 15
Руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	25 - 35
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	175	3	25 - 30
Суфле, 6 броя	керамични съдове в/у скарата	200	3	25 - 30
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	15 - 25
Торта „Виктория“	съд за печене в/у скарата	170	2	40 - 50
Варена риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	20 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 кг	тиган за пица на скарата	180	3	25 - 30
Варено месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	35 - 45
Шашлик (шишче), 0,5 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	25 - 30
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 30

		°C		
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	25 - 35
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	20 - 30
Зеленчуци, варени, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	200	3	25 - 30
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	25 - 30

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно IEC 60350-1.

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

				°C	
Пандишпанова тор- та без мазнина, форма за кейк Ø 26 см ¹⁾	Горещ въздух/ вентилир.	Скара/ решетка	2 и 4	160	40 - 60
Маслени бисквити	Горещ въздух/ вентилир.	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40
Маслени бисквити	Горещ въздух/ вентилир.	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Маслени бисквити	Традиционно пече- не	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45
Тост ¹⁾	Грил	Скара/ решетка	4	макс.	1 - 5

1) Загрейте предварително уреда за 10 минути.

Грижа и почистване



ВНИМАНИЕ! Вж. глава
"Безопасност".

Бележки относно почистването

Препарати за почистване

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

Всекидневна употреба

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

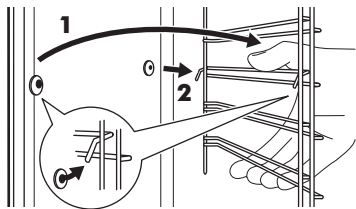
Акcesoари

- Почиствайте аксесоарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.
- Не почиствайте незалепващите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

Демонтиране на носачите на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите уреда.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.
3. Издърпайте задната част на носача на решетката на скарата от стената и я извадете.



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

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

Пиролитично почистване

Използвайте го за почистване на уреда и изгаряне на остатъците.



ВНИМАНИЕ! Има риск от изгаряния.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с тази функция. Това може да причини повреда на фурната.

Не стартирайте функцията, ако не сте затворили вратичката на фурната напълно.

1. Уверете се, че уредът е студен.
2. Отстранете всички принадлежности.
3. Почистете вътрешността на фурната и вътрешното стъкло на вратичката с топла вода, мека кърпа и лек почистващ препарат.
4. Включете уреда.
5. Натиснете  / Почистване.
6. Изберете режим на почистване. Когато почистването започне, вратата на фурната се заключва и лампичката е изключена. Охлаждащият вентилатор работи на по-висока скорост.

STOP – натиснете, за да спрете почистването преди да е завършило.

Не използвайте уреда, докато символът за заключване на вратата не изчезне от дисплея.

7. Когато почистването приключи, изключете уреда и изчакайте да изстине.
8. Почистете вътрешността на фурната с мека кърпа. Премахнете остатъка от дъното на фурната.

Почистване на резервоара за вода

1. Изключете уреда.
2. Налейте вода в резервоара за вода: 650 мл. Добавете млечна киселина: 250 мл. Изчакайте 60 мин.
3. Изпразнете резервоара за вода. Вижте Ежедневна употреба, „Изпразване на резервоара за вода“.
4. Изплакнете резервоара за вода и почистете останалия варовик с мека кърпа.
5. Почистете тръбата за оттичане с топла вода и нежен почистващ препарат. Свържете се с доставчика на вода, за да проверите нивото на твърдост на водата.

Класификация на водата:	Почиствайте резервоара за вода на всеки:
мека	120 ч – 16 месеца
умерено твърда	90 ч – 12 месеца
твърда	60 ч – 8 месеца
много твърда	30 ч – 4 месеца

Напомняне За Почистване

Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.

Използвайте функцията: Пиролитично почистване.

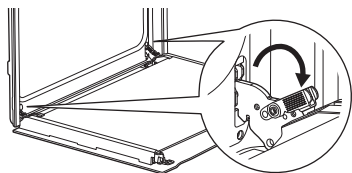
Изваждане и монтиране на вратичката

Вратата на фурната има три стъклени панела. Можете да свалите вратата на

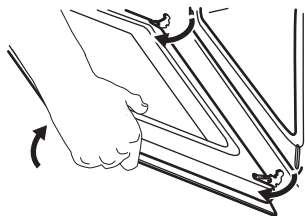
фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Прочетете изцяло инструкцията за „Сваляне и монтиране на вратата“, преди да свалите стъклените панели.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не използвайте уреда без стъклените панели.

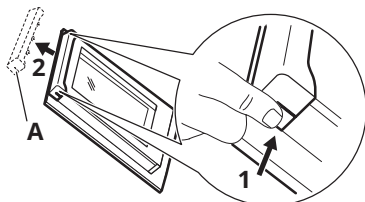
1. Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.
2. Повдигнете и издърпайте лостовите, докато щракнат.



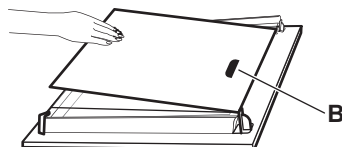
3. Затворете вратичката на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.



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



6. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
7. Поддържайте стъклените панели на вратата от горния ръб и внимателно ги изваждайте един по един. Започнете от горния панел. Уверете се, че стъклото се приплъзва изцяло извън опорите.



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

Уверете се, че сте поставили обратно стъклените панели в правилната последователност. Проверете за символ / печат отстрани на стъкления панел. Зоната за отпечатване „**B**“ (ако има такава) трябва да е обърната към вътрешността на фурната. Ако вратичката е монтирана правилно, при затваряне на лостовите ще чуете щракване.

Смяна на лампата

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

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

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

Задна лампа

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

3. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300°C.
4. Поставете стъкления капак.

Отстраняване на неизправности



ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Как да постъпите, ако...

Описание на проблема	Причина и отстраняване
Не можете да активирате или работите с уреда.	Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързан неправилно.
Уредът не нагрява.	Часовникът не е зададен. За да настроите часовника, вижте Функции на часовника.
	Вратата не е добре затворена.
	Предпазителят е изгорял. Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемът се появи отново, обадете се на квалифициран техник.
	Защита за деца е активиран.
Лампичката е изключена.	Лампичката е изгоряла. Сменете лампата. За подробности вижте Грижа и почистване.
Има вода във вътрешността на уреда.	Резервоарът за вода е пълен с твърде много вода.
Готвенето на пара не работи.	Няма остатъчен варовик в отвора на входа за пара.
	Има вода в резервоара за вода.
Отнема повече от 3 мин минути, за да се изпразни резервоара за вода или водата изтича от отвора на входа за пара.	Няма остатъчен варовик в отвора на входа за пара. Почистете резервоара за вода.
i Прекъсването на захранването винаги спира почистването. Повторете почистването, ако е прекъснато от спиране на тока.	

Кодове за грешка

При наличие на софтуерна грешка на дисплея се извежда съобщение за грешка. В таблицата по-долу ще намерите списък с проблеми. Когато някое от тези съобщения за

грешка продължи да се извежда на дисплея, това означава, че вероятно е деактивирана някоя от подсистемите с неизправност. В такъв случай се свържете с Вашия доставчик или с упълномощен сервизен център.

Код и описание	Корекция
F102 - вратата не е напълно затворена или заключването на вратата е счупено.	Затворете вратата. Включете и изключете уреда.
F111 - Термосонда не е правилно поставена в гнездото.	Поставете Термосонда изцяло в гнездото.
F240, F439 - сензорните полета на дисплея не работят правилно.	Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени.
F908 - системата на уреда не е в състояние да се свърже с контролния панел.	Включете и изключете уреда.

Данни за сервизно обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на уреда. Вижда се, когато отворите вратичката. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

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

Технически данни

Технически данни

Размери (вътрешни)	Ширина Височина Дълбочина	480 мм 361 мм 416 мм
Зона на тавата за печене	1438 см ²	
Горен нагриващ елемент	2300 W	
Долен нагриващ елемент	1000 W	
Грил	2300 W	
Пръстен	1900 W	
Обща класификация	3490 W	

Напрежение	220 - 240 V
Честота	50 - 60 Hz
Брой функции	20

Енергийна ефективност

Информационен лист за продукта и информация за продукта съгласно (ЕС) № 65/2014 и (ЕС) № 66/2014

Име на доставчик	IKEA
Идентификация на модела	SPJUTBO 806.002.77
Индекс на енергийна ефективност	81.2
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	72 л
Тип фурна	Вградена фурна
Маса	34.5 кг
Уредът е тестван в съответствие с: EN IEC 60350-1.	

Изисквания за информация съгласно (ЕС) № 2023/826

Енергийна консумация при изчакване	0,8 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	20 мин
Уредът е тестван в съответствие с: EN 50564.	

Съвети за пестене на енергия

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

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението

на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

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

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

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

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

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

Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина или температура.

Ако е активирана програма с Времетраене и времето за готвене е по-дълго от 30 мин., нагревателните елементи автоматично се изключват по-рано при някои функции на уреда.

Подгръване на храна

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

Готвене с изключена лампичка

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

Печене с влажност

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

Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди. Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

Опазване на околната среда

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери, за да ги рециклирате. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве чрез рециклирането на отпадъци от

електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уреди, маркирани със символа  с битовите отпадъци. Върнете продукта в местното депо за рециклиране или се свържете с общинската служба.

Гаранция от IKEA

Ако желаете да предявите гаранционна претенция за продукта или да получите продуктова поддръжка



Моля, свържете се с отдела за обслужване на клиенти на IKEA. Връзка към портала за самообслужване или телефонен номер ще намерите на www.IKEA.com.

За да обработим заявката ви за сервизно обслужване чрез портала за самообслужване и за по-лесно намиране на информация за продукта или свързаните с него резервни части, ви препоръчваме да запишете номера на артикула на IKEA (8 цифри) и серийния номер от етикета на продукта.

**ЗАПАЗЕТЕ ДОКУМЕНТА ЗА ПОКУПКА/
ДОСТАВКА!**

Той е доказателство за покупката и без него гаранцията няма да бъде валидна. Касовата бележка съдържа също името и номера на артикула на IKEA (8 цифри) за всеки закупен уред.

Преди да се свържете с нас, прочетете внимателно техническата документация, доставена с уреда.

Sadržaj

Informacije o sigurnosti	36	Korištenje pribora	50
Sigurnosne upute	38	Savjeti i preporuke	53
Instalacija	41	Održavanje i čišćenje	56
Opis proizvoda	42	Rješavanje problema	58
Upravljačka ploča	42	Tehnički podaci	60
Prije prve upotrebe	43	Energetska učinkovitost	60
Svakodnevna uporaba	44	Briga o okolišu	62
Dodatne funkcije	48	IKEA Jamstvo	62
Funkcije sata	49		

Zadržava se pravo na izmjene.

Informacije o sigurnosti

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

Sigurnost djece i ranjivih osoba

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

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

Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Prije obavljanja bilo kakvog održavanja isključite napajanje.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- Prije pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i uklonite sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti uređaja.

- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Koristite samo senzor za hranu koji je preporučен za ovaj uređaj.

Sigurnosne upute

Instalacija

⚠ UPOZORENJE! Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

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

Električni priključak

⚠ UPOZORENJE! Rizik od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvoditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji omogućava isključivanje uređaja iz mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontaktnu širinu otvora od najmanje 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.

Primjena



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

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako dođe u kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Uvijek koristite staklo i staklenke odobrene za pohranu.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.



UPOZORENJE! Opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje cakline:
 - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače.
- Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.

- Koristite samo dodatke dostavljene uz ovaj uređaj koje je preporučio proizvođač ovog uređaja.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

Kuhanje na pari



UPOZORENJE! Opasnost od opekline i oštećenja uređaja.

- Ispuštena para može uzrokovati opekline:
 - Ne otvarajte vrata uređaja tijekom kuhanja na pari.
 - Pažljivo otvorite vrata uređaja nakon kuhanja na pari.

Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE! Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije zahvata održavanja, isključite uređaj i iskopčajte utikač iz utičnice za napajanje.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od loma staklenih ploča.
- Ako su staklene ploče vrata oštećene, odmah ih zamijenite. Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar.
- Budite oprezni prilikom uklanjanja vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Redovito provjeravajte da na proizvodu nema znakova kvarenja koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom, poput pukotina, mjehurića, delaminacije, skupljanja, ljepljivosti, korozije ili drugih vidljivih promjena u teksturi ili izgledu. Slijedite upute za čišćenje i njegu kako biste spriječili propadanje.

- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

Pirolitičko čišćenje



UPOZORENJE! Rizik od ozljeda/ požara/kemijskih emisija (isparavanja) tijekom pirolitičkog načina rada.

- Tijekom pirolitičkog čišćenja ispuštaju se isparenja koje nisu štetna za ljude, uključujući dojenčad ili osobe sa zdravstvenim stanjima.
- Za razliku od ljudi, neke ptice i gmazovi mogu biti jako osjetljivi na potencijalna isparenja koja se emitiraju tijekom postupka čišćenja svih pirolitičkih pećnica. Mali kućni ljubimci također mogu biti jako osjetljivi na lokalizirane promjene temperature u blizini svih pirolitičkih pećnica kad je aktivan program pirolitičkog samočišćenja.
- Prije izvođenja funkcije pirolitičkog samočišćenja, izvadite iz prostora pećnice:
 - ostatak hrane, prolivena / nataložena ulja ili masti.
 - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice/teleskopske vodilice itd., isporučene s proizvodom), posebno bilo koje neprianjajuće posude, tave, pekače, posuđe itd.
- Neprianjajuće površine na posudama, tavama, pekačima, posuđu itd. mogu se oštetiti na visokim temperaturama pirolitičkog čišćenja svih pirolitičkih pećnica, a mogu biti i izvor štetnih isparenja niske razine.
- Pročitajte pažljivo sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu podalje od uređaja dok je pirolitičko čišćenje u tijeku. Uređaj postaje jako vruć i vrući zrak se ispušta iz prednjih ventilacijskih otvora.
- Pirolitičko čišćenje i prva uporaba na maksimalnoj temperaturi predstavljaju operacije na visokim temperaturama koje

mogu osloboditi isparenja od ostataka kuhanja i konstrukcijskih materijala, te se potrošačima strogo preporučuje:

- Osiguravanje dobre ventilacije tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
- Osiguravanje dobre ventilaciju tijekom i nakon prve uporabe pri radu s maksimalnom temperaturom.
- Pobrinite se da kućni ljubimci (osobito ptice) odvedu što je moguće dalje od uređaja tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja te prvog korištenja uređaja na maksimalnoj temperaturi. Bilo bi poželjno držati ih u drugoj prostoriji tijekom pirolitičkog ciklusa te dok se uređaj ponovno ne ohladi na sobnu temperaturu. Potrebno je osigurati dobru ventilaciju tijekom i nakon (dok se uređaj ne ohladi) pirolitičkog ciklusa te prvog ciklusa korištenja uređaja na maksimalnoj temperaturi.

Unutarnje osvjetljenje



UPOZORENJE! Opasnost od električnog udara.

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

Servis

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

Zbrinjavanje



UPOZORENJE! Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Za informacije o pravilnom odlaganju proizvoda kontaktirajte svoje općinske vlasti.
- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.
- Skinite vrata kako biste spriječili da se djeca i kućni ljubimci zaglave unutar uređaja.

Ambalaža:

Ambalaža se može reciklirati. Plastični dijelovi označeni su međunarodnim kraticama kao što su PE, PS, itd. Ambalažu odložite u spremnike za tu namjenu u lokalnom postrojenju za gospodarenje otpadom.

Instalacija



UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Sklop



Za postavljanje pogledajte upute za postavljanje.

Električna instalacija



UPOZORENJE! Električnu instalaciju mora postaviti kvalificirana osoba.



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

Ova pećnica opremljena je kabelom napajanja.

Kabel

Vrste kabela primjenjivih za ugradnju ili zamjenu:

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

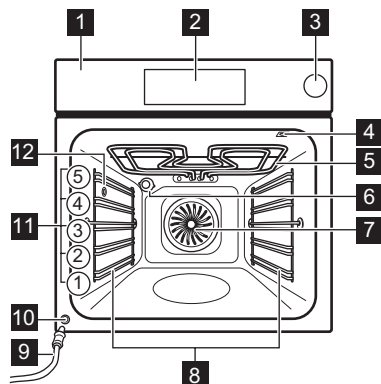
Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj ploči. Možete pogledati i tablicu:

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

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

Opis proizvoda

Opći pregled



- 1** Upravljačka ploča
- 2** Zaslon
- 3** Spremnik za vodu
- 4** Utičnica za senzor za hranu
- 5** Toplinski element
- 6** Žarulja

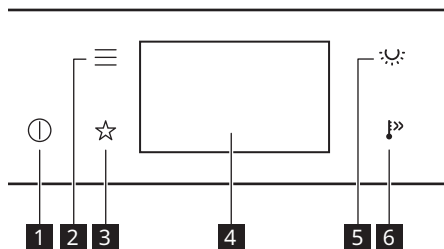
- 7** Ventilator
- 8** Nosač polica, uklonjiv
- 9** Cijev za ispuštanje
- 10** Ventil za izlaz vode
- 11** Položaji polica
- 12** Izlaz pare

Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje** x 1
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.
- **Posuda za pečenje** x 1
Za torte i biskvite.
- **Duboka plitica za roštilj/prženje** x 1
Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.
- **AirFry. Mreža za pečenje** x 1
Za prženje hrane s manje ulja ili bez papira za pečenje.
Maksimalno punjenje: 5.kg
- **Senzor za hranu** x 1
Za mjerenje koliko je hrana kuhana.
- **Teleskopske vodilice** x 1 komplet
Za police i pekače.

Upravljačka ploča

Pregled upravljačke ploče

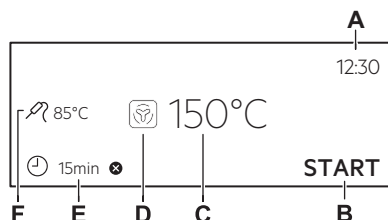


1	Uključeno / Isključeno Pritisnite i držite za uključivanje i isključivanje uređaja.
----------	---

2	Izbornik Navodi opcije uređaja i funkcije postavki.
3	Favoriti Navodi omiljene postavke.
4	Zaslon Prikazuje trenutne postavke uređaja.
5	Prekidač za svjetlo Za uključivanje i isključivanje svjetla.
6	Brzo zagrijavanje Za uključivanje i isključivanje funkcije: Brzo zagrijavanje.

Zaslon

Zaslon s postavljenim ključnim funkcijama.



- A. Sat
- B. POČETAK / ZAUSTAVI
- C. Temperatura
- D. Funkcije pećnice
- E. Tajmer
- F. Senzor za hranu (samo odabrani modeli)

Indikatori zaslona	
OK	Za potvrdu odabira / postavke.
<	Za povratak za jednu razinu nazad u izborniku.

Indikatori zaslona	
	Za poništavanje posljednje radnje.
	Za uključivanje i isključivanje opcija.
	Uređaj je zaključan.
	Uključena je funkcija zvučnog alarma.
	Uključen je zvučni alarm i funkcija zaustavljanje kuhanja.
	Aktivirana je samo skočna poruka.
	Aktivirana je funkcija Odgođeno pokretanje.
	Za poništavanje postavke.

- Na zaslonu se prikazuju razne poruke. Kada se pojavi prozor poruke, pritisnite zaslon za nastavak.

Prije prve upotrebe

UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Prvo spajanje

Nakon prvog povezivanja na zaslonu se prikazuje poruka dobrodošlice.

Morate postaviti: Jezik, Svjetlina zaslona, Tonovi tipki, Glasnoća zujalice, Sat.

Početno predgrijavanje i čišćenje

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

1. Uklonite svu dodatnu opremu i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.

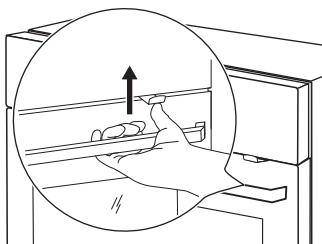
2. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pogledajte Svakodnevna uporaba. Pustite uređaj da radi 1 h.
3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
4. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
5. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
6. Očistite uređaj i dodatnu opremu samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.
7. Vratite dodatnu opremu i uklonjive nosače polica u početni položaj.

Mehanička roditeljska zaštita

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

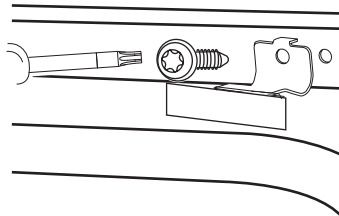
Za otvaranje vrata pećnice s roditeljskom zaštitom:

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



Za uklanjanje roditeljske zaštite:

1. Otvorite vrata i uklonite roditeljsku zaštitu pomoću torx ključa isporučenog zajedno s pećnicom.
2. Nakon uklanjanja roditeljske zaštite pričvrstite vijak natrag.



Svakodnevna uporaba



UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Funkcije pećnice

STANDARD

	Roštilj Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
	Turbo roštilj Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pečenje gratina i tamnjenje.

	Vrući zrak Za pečenje mesa i kolača. Postavite nižu temperaturu nego za tradicionalno pečenje jer ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu u unutrašnjosti pećnice.
	Zamrznuta hrana Savršeno za gotova jela (npr. pomfrit, krokete ili proljetne rollice).
	Tradicionalno pečenje Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
	AirFry Prženje hrane s manje ulja i bez papira za pečenje

	Donji grijač Odaberite ovu funkciju nakon ciklusa kuhanja kako biste po potrebi zarumenili više hrane na dnu. Koristite najnižu razinu police.
	Dizanje tijesta Za ubrzavanje dizanja dizanog tijesta. Površinu tijesta prekrijte kako biste spriječili sušenje.

 Žarulja se može automatski isključiti na temperaturi nižoj od 80 °C tijekom nekih funkcija pećnice.

POSEBNO

	Konzerviranje Kako biste konzervirali povrće i voće, stavite staklenke u pekač za pecivo napunjen vodom koristeći vatrostatne staklenke s plutom ili poklopcima s navojima jednake veličine. Koristite najniži položaj police.
	Dehidracija Za sušenje narezanog voća, povrća i gljiva. Kako bi se omogućio izlaz zraka zasićenog vlagom i bolje sušenje voća, preporučuje se povremeno otvaranje vrata pećnice za vrijeme ciklusa sušenja
	Zagrijavanje tanjura Za prethodno zagrijavanje tanjura za posluživanje.
	Odmrzavanje Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.
	Au gratin Za jela poput lazanja ili zapečenog krumpira. Za pečenje gratina i tamnjenje.

	Sporo pečenje Postupak kuhanja s niskom temperaturom. Savršeno za kuhanje osjetljive hrane (npr. govedine, teteline ili janjetine).
	Održavanje topline Za održavanje topline hrane. Imajte na umu da se neka jela mogu nastaviti kuhati i isušivati dok ih održavate toplima. Po potrebi prekrijte posuđe.
	Vlažno pečenje Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura unutar uređaja može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplota. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte Svakodnevna uporaba, Napomene o: Vlažno pečenje.

PARA

	Podgrijavanje parom Podgrijavanje namirnica parom sprječava sušenje površine. Toplina se distribuira nježno i ujednačeno što omogućuje obnavljanje okusa i arome hrane kao da je upravo pripremljena. Ova funkcija može se koristiti za podgrijavanje hrane izravno na tanjuru. Možete podgrijavati više od jednog tanjura u isto vrijeme, koristeći različite položaje polica.
	Funkcija za pizzu Najbolje za pečenje pizze i drugih jela koja zahtijevaju više topline odozdo.

	Pečenje kruha Tu funkciju koristite za pripremu kruha i peciva s rezultatima poput profesionalnih u pogledu hrskavosti, boje i sjaja korice.
	Niska vlažnost Funkcija je prikladna za meso, perad, jela iz pećnice i složence. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline meso dobiva sočnu i nježnu teksturu, zajedno s hrskavom površinom.

Napomene o: Vlažno pečenje

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

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

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

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

Postavka: Funkcije pećnice

1. Uključite uređaj. Zaslon prikazuje zadanu funkciju pećnice i temperaturu.
2. Za ulazak u podizbornik, pritisnite simbol funkcije pećnice .
3. Odaberite funkciju pećnice i pritisnite OK.
4. Postavite temperaturu. Pritisnite OK.
5. Pritisnite START.
Senzor za hranu - senzor možete uključiti u bilo koje vrijeme prije ili tijekom kuhanja. Pogledajte Korištenje pribora, Senzor za hranu.
6. STOP - pritisnite za isključivanje funkcije pećnice.
7. Isključite uređaj.

Postavka: Parnu funkciju pećnice

1. Uključite uređaj. Odaberite simbol funkcije pećnice i pritisnite ga za ulazak u podizbornik.
2. Podesite parnu funkciju pećnice.
3. Pritisnite OK. Na zaslonu se prikazuju postavke temperature.
4. Postavite temperaturu.
5. Pritisnite OK.
6. Pritisnite poklopac spremnika za vodu kako biste ga otvorili.
7. Spremnik za vodu napunite hladnom vodom do maksimalne razine (oko 900 ml) dok se ne ogласи signal ili se na zaslonu prikaže poruka. Spremnik za vodu ne punite iznad maksimalne razine. Postoji rizik od curenja vode, prelijevanja i oštećenje namještaja.



UPOZORENJE! Koristite samo hladnu vodu sa slavine. Ne koristite filtriranu (demineraliziranu) ili destiliranu vodu. Ne koristite druge tekućine. U spremnik za vodu ne sipajte zapaljive tekućine ili tekućine koje sadrže alkohol.

8. Gurnite spremnik za vodu u njegov početni položaj.
9. Pritisnite START.
Kad uređaj dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se zvučni signal.
10. Kad spremnik za vodu ostane bez vode, oglašava se signal. Napunite spremnik za vodu.
11. Isključite uređaj.
12. Kako biste spriječili nakupljanje kamenca, nakon svakog kuhanja na pari ispraznite spremnik za vodu.
13. Nakon kuhanja, vrata pećnice pažljivo otvorite. Preostala voda može se kondenzirati u unutrašnjosti pećnice. Pričekajte najmanje 60 min nakon svake upotrebe kako biste spriječili da vruća voda izađe kroz ventil za izlaz vode.

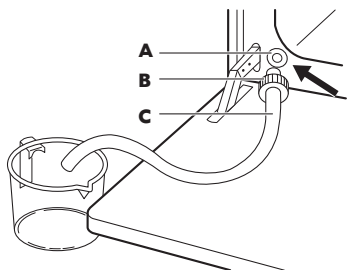
⚠ UPOZORENJE! Uređaj je vruć. Postoji rizik od opekлина. Budite pažljivi kada praznite spremnik za vodu.

Pražnjenje spremnika za vodu

Indikator spremnika za vodu	
	Spremnik je pun.
	Spremnik je pun do pola.
	Spremnik je prazan. Napunite spremnik.

Ako u spremnik ulijete previše vode, sigurnosni ispušt premješta višak vode na dno unutrašnjosti pećnice.

1. Isključite uređaj. Ostavite vrata pećnice otvorena i pričekajte da se uređaj ohladi.
2. Spojite cijev za ispuštanje **C** na izlazni ventil **A** kroz konektor **B**.



3. Držite kraj cijevi ispod razine **A** i pritisnite **B** više puta kako biste sakupili preostalu vodu.
 4. Odvojite **C B** i osušite unutrašnjost pećnice mekom spužvom.
- (i)** Za ponovno punjenje spremnika za vodu ne koristite ispuštenu vodu.

Izbornik

Pritisnite za ulazak u izbornik.

Stavka izbornika		Opis
Pomoć pri kuhanju		Navodi automatske programe.
Čišćenje		Navodi programe čišćenja.
Favoriti		Navodi omiljene postavke.
Opcije		Za postavljanje konfiguracije uređaja.
Postavke	Postavljanje	Za postavljanje konfiguracije uređaja.
	Servis	Prikazuje verziju softvera i konfiguraciju.

Podizbornik za: Čišćenje

Podizbornik	Opis
Pirolitičko čišćenje, svijetlo	Trajanje: 1 h.
Pirolitičko čišćenje, normalno	Trajanje: 1 h 30 min.
Pirolitičko čišćenje, intenzivno	Trajanje: 2 h 30 min.

Podizbornik za: Opcije

Podizbornik	Opis
Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključuje i isključuje svjetlo.
Roditeljska zaštita	Sprječava slučajno uključivanje uređaja.

Podizbornik	Opis
Brzo zagrijavanje	Skraćuje vrijeme zagrijavanja. Dostupno je samo za neke funkcije pećnice.
Digitalni sat	Mijenja format prikazanog prikaza vremena.

Podizbornik za: Postavke

Postavljanje

Podizbornik	Opis
Jezik	Postavlja jezik uređaja.
Svjetlina zaslona	Postavlja svjetlinu zaslona.
Tonovi tipki	Uključuje i isključuje ton dodirnih polja. Utišavanje tona nije moguće za ①.
Glasnoća zujalice	Postavlja glasnoću tonova tipki i signala.
Sat	Postavlja trenutačno vrijeme i datum.

Servis

Podizbornik	Opis
Verzija softvera	Informacije o verziji softvera.

Podizbornik	Opis
Resetiraj sve postavke	Vraća na tvorničke postavke

Postavka: Pomoć pri kuhanju

Pomoć pri kuhanju podizbornik se sastoji od skupa dodatnih funkcija i programa predviđenih za namjenska jela. Svako jelo u ovom podizborniku ima odgovarajuću postavku. Možete podesiti vrijeme i temperaturu tijekom kuhanja.

Za neka jela možete također kuhati uz Senzor za hranu. Stupanj na kojem se jelo kuha:

- Slabo pečeno
- Srednje pečeno
- Dobro pečeno

Za neka jela možete također kuhati uz Automatska težina.

1. Uključite uređaj.
2. Pritisnite .
3. Pritisnite . Uđite u Pomoć pri kuhanju.
4. Odaberite jelo ili vrstu hrane.
5. Stavite hranu u uređaj i pritisnite START.

Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.

Dodatne funkcije

Favoriti ☆

Možete spremiti do 3 omiljene postavke, poput funkcije pećnice i vremena pripreme.

1. Uključite uređaj.
2. Odaberite željenu postavku.
3. Pritisnite .
4. Odaberite: Favoriti / Spremi trenutačne postavke.
5. Pritisnite + da biste postavku dodali na popis: Favoriti.

6. Pritisnite OK.

↶ - pritisnite da biste resetirali postavku.

⊗ - pritisnite da biste poništili postavku.

Blokiranje tipki

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

1. Uključite uređaj.
2. Postavite funkciju pećnice.

3. ☆, 🔌 - pritisnite istovremeno za uključenje funkcije.

☆, 🔌 - pritisnite istovremeno za isključenje funkcije.

Roditeljska zaštita

Ova funkcija sprječava slučajno uključivanje uređaja.

1. Uključite uređaj.
2. Pritisnite .
3. Odaberite Opcije / Roditeljska zaštita.
4. Pritisnite kodna slova abecednim redom.
5. Isključite uređaj.

Roditeljska zaštita je uključen.

Pristup: Tajmer a svjetlo je dostupno. Vrata su zaključana kad je uređaj isključen.

Da biste omogućili uporabu uređaja, pritisnite kodna slova abecednim redom.

Za isključivanje ove funkcije ponovite gornje korake.

Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga, ako je funkcija pećnice aktivna i ako nisu promijenjene

postavke, uređaj će se automatski isključiti nakon određenog vremena.

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

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

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvjetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, Vrijeme završetka.

Ventilator za hlađenje

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

Funkcije sata

Opis funkcija sata

Funkcija	Opis
Tajmer	Postavljanje trajanja kuhanja. Maksimum je 23 h 59 min. Možete postaviti što će se dogoditi kad vrijeme istekne postavljanjem preferiranog: Završetak postupka.

Funkcija	Opis
Završetak postupka	Zvučni alarm - kad je vrijeme isteklo, oglašava se zvučni signal. Ovu funkciju možete postaviti bilo kada, čak i kada je uređaj isključen.
	Zvučni alarm i zaustavljanje kuhanja - kad je vrijeme isteklo, oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se isključuje.
	Samo skočna poruka - kada je vrijeme isteklo, na zaslonu se pojavljuje poruka. Ovu funkciju možete postaviti bilo kada, čak i kada je uređaj isključen.

Funkcija	Opis
Odgode- no po- kretanje	Za odgodu početka i / ili zavr- šetka kuhanja.
Produže- nje vre- mena	Za produženje vremena kuha- nja.
Tajmer prema gore	Za podešavanje vremena rada uređaja.. Maksimum je 23 h 59 min. Funkciju možete uključiti i isključiti. Ova funkcija ne utječe na rad uređaja.

Postavka: Sat

1. Uključite uređaj.
2. Pritisnite: Sat.
3. Postavite vrijeme.
4. Pritisnite OK.

Postavka: Tajmer

1. Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.
2. Pritisnite .
3. Postavite vrijeme.
Željeni završetak postupka možete odabrati pritiskom na ● ● ●.
4. Pritisnite OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.
Kad je preostalo 10 % vremena kuhanja a hrana ne izgleda gotova, možete produljiti

vrijeme kuhanja. Također možete promijeniti i funkciju pećnice. Da biste produljili vrijeme kuhanja pritisnite **+1min**.

Postavka: Odgođeno pokretanje

1. Postavite funkciju pećnice i temperaturu.
2. Pritisnite .
3. Postavite vrijeme kuhanja.
4. Pritisnite ● ● ●.
5. Pritisnite: Odgođeno pokretanje.
6. Odaberite željeno vrijeme početka.
7. Pritisnite OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

Postavka: Tajmer prema gore

1. Pritisnite .
2. Pritisnite ● ● ●.
3. Pritisnite: Tajmer prema gore.
4. Kliznite ili pritisnite  za prikaz vrijeme trajanja na glavnom zaslonu.
5. Pritisnite OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

Promjena postavki tajmera

Postavljeno vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

1. Pritisnite .
2. Postavite vrijednost tajmera.
3. Pritisnite OK.

Korištenje pribora

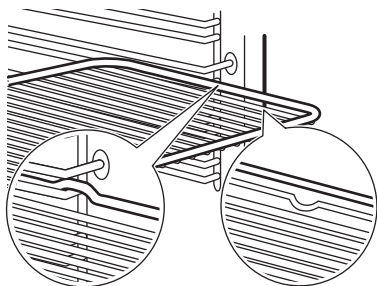


UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Mreža za pečenje

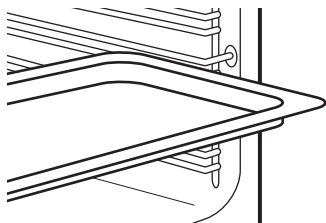
Umetanje dodatne opreme

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



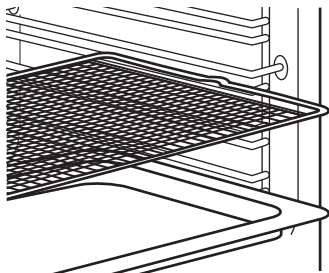
Umetnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje. Uvjerite se da polica dodiruje stražnju stranu unutrašnjosti pećnice.

Pekač za pecivo / Duboka plitica



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

AirFry: Mreža za pečenje



Mrežu za pečenje AirFry stavite na treću policu u pećnici. Postavite pekač za pecivo ispod.

Ne koristite mrežu za pečenje AirFry s teleskopskim vodilicama jer ulje može učiniti površinu klizavom i smanjiti stabilnost mreže za pečenje.

Senzor za hranu

Mjeri temperaturu unutar hrane. Možete ga koristiti sa svakom funkcijom pećnice.

Potrebno je podesiti dvije temperature:

- $^{\circ}\text{C}$ - temperatura unutar uređaja. Mora biti najmanje 25°C viša od temperature jezgre hrane.
- ∞ - temperatura jezgre hrane.

Preporuke:

- Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.
- Ne koristite za tekuća jela.
- Tijekom kuhanja, igla senzora za hranu mora biti potpuno umetnuta u posudu.

Pećnica izračunava približno vrijeme kraja kuhanja. Ovisi o količini hrane, funkciji pećnice i temperaturi.

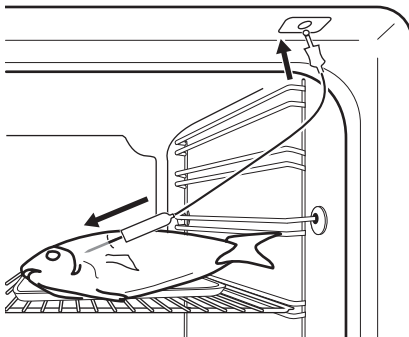
Pečenje s: Senzor za hranu



UPOZORENJE! Postoji opasnost od opekline jer su Senzor za hranu i nosači police vrlo vrući. Ne dodirujte ručku senzora za hranu golim rukama. Uvijek koristite zaštitne rukavice.

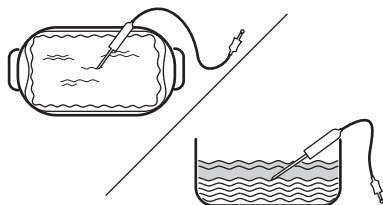
1. Uključite uređaj.
2. Postavite funkciju pećnice ili jela i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.
3. Umetnite senzor za hranu unutar jela: **meso, perad i riba**

Umetnite vrh senzora za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio.



Složenac

Umetnite vrh senzora za hranu točno u središte složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Upotrijebite rub posude za pečenje kako biste poduprli silikonsku ručicu senzora za hranu. Vrh senzora za hranu ne smije dodirivati dno posude za pečenje.



4. Utaknite senzor za hranu u utičnicu koja se nalazi unutar uređaja. Pogledajte Opis proizvoda.

Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura senzora za hranu.

5. - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.
6. ● ● ● - pritisnite za postavljanje preferirane opcije:
- Zvučni alarm - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal.
 - Zvučni alarm i zaustavljanje kuhanja - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal a pećnica se zaustavlja.
7. Odaberite opciju i uzastopno pritisnite OK za prelazak na glavni zaslon.
8. Pritisnite START .
9. Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.
10. Izvadite utikač senzora za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz uređaja.

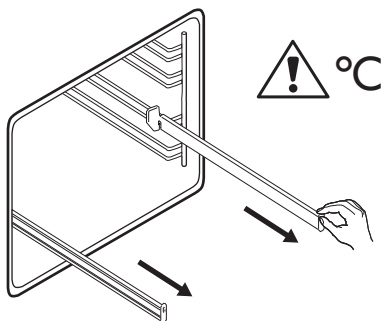
Uporaba: Teleskopske vodilice

- Upute za postavljanje teleskopskih vodilica sačuvajte za buduću upotrebu.

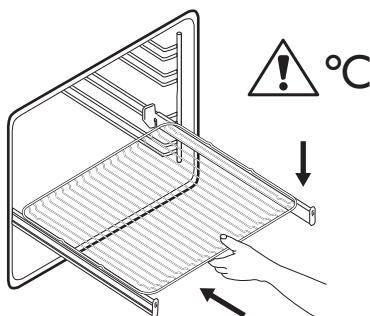
S teleskopskim vodilicama možete jednostavno staviti i izvaditi žičane police i plitice.

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

1. Izvucite desnu i lijevu sklopivu vodilicu.



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



Savjeti i preporuke

Preporuke za kuhanje

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

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

Brojite položaje polica od dna pećnice.

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

Za savjete o uštedi energije pogledajte Energetska učinkovitost.

Simboli korišteni u tablicama:

	Vrsta hrane
	Funkcija pećnice
°C	Temperatura

	Dodatna oprema
	Položaj police
	Vrijeme pečenja (min)

Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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

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

Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite prijedloge navedene u tablici u nastavku.

		°C		
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30
Rolade, 9 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	30 - 40
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	25 - 35
Brownie	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	175	3	25 - 30

		°C		
Sufle, 6 komada	keramičke ramenice na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Biskvitna podloga za flan	kalup za dno torte na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Biskvitna torta Victoria	posuda za pečenje na mreži za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	20 - 25
Cijela riba, 0.2 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	25 - 35
Riblji file, 0,3 kg	pizza tava na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	200	3	35 - 45
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	200	3	25 - 30
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	30 - 40
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	25 - 30
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	150	2	25 - 35
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	20 - 30

		°C		
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	35 - 45
Vegetarijanski omlet	pizza tava na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediterransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	4	25 - 30

Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema IEC 60350-1.

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

				°C	
Shortbread keksići	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45
Tost ¹⁾	Roštilj	Mreža za pečenje	4	maks.	1 - 5

1) Pečnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Napomene za čišćenje

Sredstva za čišćenje

- Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.
- Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
- Mrlje očistite blagim deterdžentom.

Svakodnevna uporaba

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

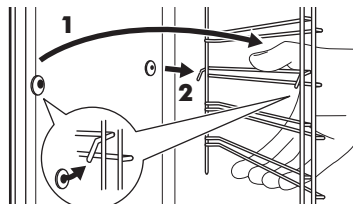
Dodatna oprema

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

Uklanjanje nosača police

Kako biste očistili pećnicu, skinite katalitičke ploče.

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



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

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

Pirolitičko čišćenje

Koristite za čišćenje uređaja i sagorijevanje ostataka.



UPOZORENJE! Postoji rizik od opeklina.



OPREZ! Ako su u isti ormarić postavljeni drugi uređaji, ne upotrebljavajte ih istodobno s ovom funkcijom. To može uzrokovati oštećenje pećnice.

Ne pokrećite funkciju ako niste potpuno zatvorili vrata pećnice.

1. Provjerite je li uređaj hladan.
2. Izvadite svu dodatnu opremu.
3. Očistite unutrašnjost pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.
4. Uključite uređaj.

5. Pritisnite  / Čišćenje.

6. Odaberite način za čišćenje. Kad čišćenje započne, vrata pećnice su zaključana i svjetiljka je isključena. Ventilator za hlađenje radi najvećom brzinom.

STOP – pritisnite za zaustavljanje čišćenja prije završetka.

Ne upotrebljavajte uređaj dok simbol za zaključana vrata ne nestane sa zaslona.

7. Kada čišćenje završi, isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
8. Unutrašnjost pećnice očistite mekanom krpom. S dna unutrašnjosti pećnice uklonite ostatke.

Očistite spremnik za vodu

1. Isključite uređaj.
2. Ulijte vodu u spremnik vode: 650 ml. Dodajte mliječnu kiselinu: 250 ml. Pričekajte 60 min.
3. Ispraznite spremnik za vodu. Pogledajte Svakodnevna uporaba, Pražnjenje spremnika za vodu.
4. Isperite spremnik za vodu i ostatke kamenca očistite mekom krpom.
5. Očistite cijev za ispuštanje toplom vodom i blagim deterdžentom.

Kontaktirajte svog opskrbljivača vodom kako biste provjerili razinu tvrdoće vode.

Klasifikacija vode:	Očistite spremnik za vodu svakih:
meka	120 h - 16 mjeseci
srednje tvrda	90 h - 12 mjeseci
tvrda	60 h - 8 mjeseci
vrlo tvrda	30 h - 4 mjeseca

Podsjetnik Za Čišćenje

Čišćenje se preporučuje kad se pojavi podsjetnik.

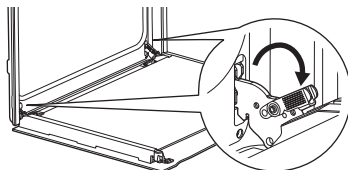
Koristite funkciju: Pirolitičko čišćenje.

Uklanjanje i postavljanje vrata

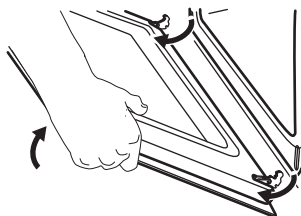
Vrata pećnice imaju tri staklena okna. Možete ukloniti vrata pećnice i unutarnje stakleno okno radi čišćenja. Pročitajte cijelu uputu "Uklanjanje i postavljanje vrata" prije nego uklanjanja staklenih okna.

 **OPREZ!** Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

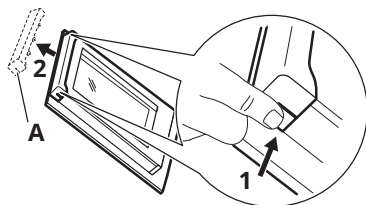
1. Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.
2. Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.



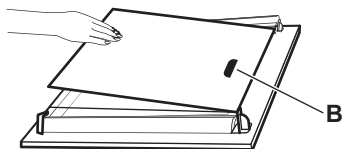
3. Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.



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



6. Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.
7. Držite staklene ploče vrata za gornji rub i pažljivo ih izvucite jednu po jednu. Počnite od gornje ploče. Pobrinite se da staklo potpuno isklizne iz nosača.



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

Pazite da staklene ploče vratite ispravnim redoslijedom. Provjerite simbol/ispis na

bočnoj strani staklene ploče. Zona s tiskom **B** (ako postoji) mora biti okrenuta prema unutrašnjosti pećnice. Ako su vrata ispravno postavljena, začut će se klik prilikom zatvaranja zasuna.

Zamjena žarulje

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

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Odspojite uređaj iz električnog napajanja.
3. Stavite krpu na dno pećnice.

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

Stražnja žarulja

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

Rješavanje problema

⚠ UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Što učiniti ako ...

Opis problema	Uzrok i rješenje
Ne možete uključiti uređaj ili rukovati njime.	Uređaj nije spojen na napajanje ili nije ispravno spojen.

Opis problema	Uzrok i rješenje
Uređaj se ne zagrijava.	Sat nije postavljen. Za postavljanje sata pogledajte Funkcije sata.
	Vrata nisu pravilno zatvorena.
	Osigurač je pregorio. Uvjerite se da je osigurač uzrok kvara. Ako se problem ponovi, obratite se kvalificiranom električaru.
	Roditeljska zaštita je uključen.
Svjetlo je isključeno.	Žarulja je pregorjela. Zamijenite žarulju. Za pojedinosti pogledajte Održavanje i čišćenje.
U unutrašnjosti uređaja ima vode.	Spremnik za vodu napunjen je s previše vode.
Kuhanje parom ne radi.	U otvoru za paru ima ostataka kamenca.
	U spremniku za vodu nema vode.
Potrebno je više od 3 min da ispraznite spremnik za vodu ili voda curi iz otvora za paru.	U otvoru za paru ima ostataka kamenca. Očistite spremnik za vodu.
 Prekid napajanja uvijek zaustavlja čišćenje. Ponovite čišćenje ako je prekinuto prekidom napajanja.	

Šifre pogreški

Kada se dogodi softverska greška, na zaslonu se pojavi poruka o pogrešci. U donjoj tablici možete pronaći popis problema. Kada se sljedeća poruka o pogrešci i dalje prikazuje na zaslonu, to znači da je neispravan podsustav možda isključen. U tom slučaju obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Kodovima i opisima	Rješenje
F102 - vrata nisu potpuno zatvorena ili je brava na vratima slomljena.	Zatvorite vrata. Isključite i uključite uređaj.
F111 - Senzor za hranu nije pravilno utaknut u utičnicu.	Potpuno utaknite Senzor za hranu u utičnicu.
F240, F439 - dodirna polja na zaslonu ne rade ispravno.	Očistite površinu zaslona. Provjerite da na dodirnim poljima nema prljavštine.
F908 - sustav uređaja ne može se povezati s upravljačkom pločom.	Isključite i uključite uređaj.

Podaci o servisu

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

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Vidljiva je kada otvorite vrata. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

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

Tehnički podaci**Tehnički podaci**

Dimenzije (unutarne)	Širina Visina Dubina	480 mm 361 mm 416 mm
Područje posude za pečenje	1438 cm ²	
Gornji grijač	2300 W	
Donji grijač	1000 W	
Roštilj	2300 W	
Prsten	1900 W	
Ukupna ocjena	3490 W	
Napon	220 - 240 V	
Frekvencija	50 - 60 Hz	
Broj funkcija	20	

Energetska učinkovitost

List s podacima o proizvodu i podaci o proizvodu prema (EU) br. 65/2014 i (EU) br. 66/2014

Naziv dobavljača	IKEA
Identifikacija modela	SPJUTBO 806.002.77
Indeks energetske učinkovitosti	81.2

Klasa energetske učinkovitosti	A+
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Zapremina	72 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Mass	34.5 kg
Uređaj testiran prema: EN IEC 60350-1.	

Zahtjevi u pogledu podataka prema (EU) br. 2023/826

Potrošnja energije u stanju pripravnosti	0,8 W
Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi	20 min
Uređaj testiran prema: EN 50564.	

Savjeti za uštedu energije

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

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

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

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

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

Kuhanje s ventilatorom

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

Preostala toplina

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastaviti će kuhanje.

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

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

Ako se uključi program s odabirom Trajanje , a vrijeme kuhanja je dulje od 30 minuta, kod nekih se funkcija uređaja grijači automatski ranije isključuju.

Održavajte jela toplim

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

pojavljuje indikator preostale topline ili temperature.

Kuhanje s isključenim svjetlom

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

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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

Briga o okolišu

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u odgovarajuće spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja recikliranjem otpada od električnih i elektroničkih uređaja.

Ne odlažite uređaje označene simbolom  s kućanskim otpadom. Vratite proizvod u lokalni pogon za reciklažu ili kontaktirajte nadležni ured za otpad i recikliranje.

IKEA Jamstvo

Ako želite ostvariti jamstvo za svoj proizvod ili dobiti pomoć oko proizvoda



Molimo vas da se obratite IKEA korisničkoj službi; poveznicu na portal za samoposluživanje ili telefonski broj možete pronaći na www.IKEA.com.

Kako biste na portalu popunili zahtjev za servisom i lakše pronašli informacije o svom proizvodu ili rezervnim dijelovima za proizvod, molimo vas da zabilježite broj IKEA artikla (8 znamenki) i serijski broj na naljepnici proizvoda.

SAČUVAJTE DOKUMENTACIJU O KUPNJI / ISPORUCI!

Oni su dokaz kupnje i bez njih jamstvo se neće uvažiti. Na računu je naveden naziv i broj IKEA artikla (8 znamenki) za svaki kupljeni uređaj

Pažljivo pročitajte tehničke dokumente koje ste dobili s uređajem prije nego što nam se obratite.

Obsah

Bezpečnostní informace	63	Používání příslušenství	77
Bezpečnostní pokyny	65	Tipy a rady	80
Instalace	68	Čištění a údržba	83
Popis výrobku	69	Odstraňování závad	85
Ovládací panel	69	Technické údaje	87
Před prvním použitím	70	Energetická účinnost	87
Denní používání	71	Poznámky k ochraně životního	89
Doplňkové funkce	75	prostředí	
Funkce hodin	76	Záruka IKEA	89

Změny vyhrazeny.

Bezpečnostní informace

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

Bezpečnost dětí a zranitelných osob

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

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

Všeobecné bezpečnostní informace

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

- Před pyrolytickým čištěním vyjměte z vnitřního prostoru spotřebiče veškeré příslušenství a nadměrné usazeniny/úniky.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.

Bezpečnostní pokyny

Instalace

 **VAROVÁNÍ!** Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

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

Připojení k elektrické síti

 **VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.

- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.

- Elektrická instalace musí být vybavena izolačním zařízením, které umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od sítě. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty nejméně 3 mm.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.

Použitje

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

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

 **VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno vnitřku spotřebiče,
 - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.

- Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Používejte pouze příslušenství dodané s tímto spotřebičem nebo doporučené výrobcem.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

Vaření v páře

 **VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí popálení a poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
 - Během vaření v páře neotvírejte dvířka spotřebiče.
 - Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

Čištění a údržba

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

- Před údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že je spotřebič chladný. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Dojde-li k poškození skleněných panelů dveří, ihned je vyměňte. Obrat se na autorizované servisní středisko.

- Při vyjímání dvířek ze spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Pravidelně kontrolujte výrobek na známky zhoršení, které by mohly učinit výrobek nevhodným pro kontakt s potravinami, jako jsou praskliny, puchýře, odlupování, smršťení, lepivost, koroze nebo jiné viditelné změny v textuře či vzhledu. Dodržujte pokyny pro čištění a údržbu, abyste předešli zhoršení.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů na pečení, náčiní apod. a může také docházet k tvorbě méně škodlivých výparů.
- Pozorně si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Během chodu pyrolytického čištění udržujte děti z dosahu spotřebiče. Spotřebič je velmi horký a z předních větracích otvorů se uvolňuje horký vzduch.
- Pyrolytické čištění a první použití při maximální teplotě jsou procesy prováděné při vysoké teplotě. Mohou se při nich uvolňovat výpary ze zbytků potravin a konstrukčních materiálů. Zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:

Pyrolytické čištění



VAROVÁNÍ! Během pyrolytického režimu hrozí riziko poranění / požáru / chemických emisí (výparů).

- Během pyrolytického čištění se uvolňují výpary, které nejsou škodlivé pro člověka, včetně kojenců nebo osob se zdravotními problémy.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří ptáci či plazi velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čistícího procesu u všech pyrolytických trub. Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během provozu samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Před použitím samočisticí pyrolytické samočisticí funkce odstraňte z vnitřku trouby:
 - jakékoliv zbytky jídel, oleje nebo vyteklého/usazeného tuku,
 - Jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček / teleskopických výsuvů apod., dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve, plechy na pečení a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Při každém pyrolytickém čištění a po něm zajistěte důkladné větrání.
- Během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistěte dobré větrání.
- Během chodu pyrolytického čištění a prvního použití při maximální teplotě a po jejich dokončení zajistěte, aby se všechna domácí zvířata (zejména ptáci) nacházela co nejdále od umístění spotřebiče. Během pyrolytického cyklu a do doby, než spotřebič opět vychladne na pokojovou teplotu, by bylo vhodnější uchovávat je v jiné místnosti. Během chodu pyrolytického cyklu a prvního použití při maximální teplotě a po jejich dokončení (až do vychladnutí spotřebiče) musí být zajištěno dobré větrání.

Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci

informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

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

Servis

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

Likvidace



VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

Instalace



VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Montáž



Při instalaci se řiďte Pokyny k montáži.

Elektrická instalace



VAROVÁNÍ! Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.



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

Trouba se dodává se síťovým kabelem.

Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu:

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

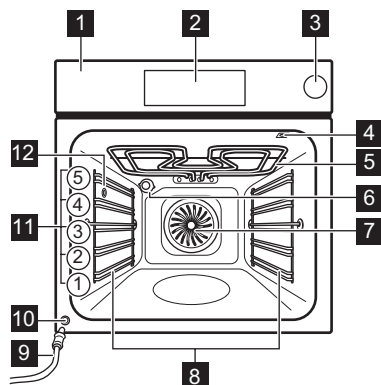
Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Také se můžete řídit tabulkou:

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

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

Popis výrobku

Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Displej
- 3** Nádržka na vodu
- 4** Zásuvka pro pečicí sondu
- 5** Topné těleso
- 6** Osvětlení
- 7** Ventilátor

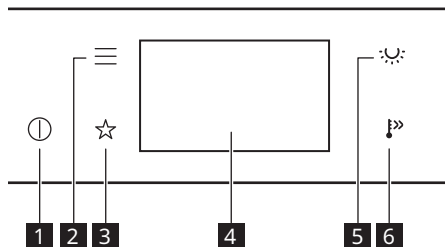
- 8** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 9** Vypouštěcí hadice
- 10** Ventil pro vypouštění vody
- 11** Polohy mřížky
- 12** Výstup páry

Příslušenství

- **Tvarovaný rošt** x 1
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení** x 1
Pro koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech** x 1
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.
- **AirFry: Tvarovaný rošt** x 1
Ke smažení jídla s menším množstvím oleje nebo bez pečicího papíru. Maximální množství prádla: 5.kg
- **Pečicí sonda** x 1
Slouží k měření stupně přípravy jídla.
- **Teleskopické výsuvy** x 1 sada
Pro rošty a plechy.

Ovládací panel

Přehled ovládacího panelu

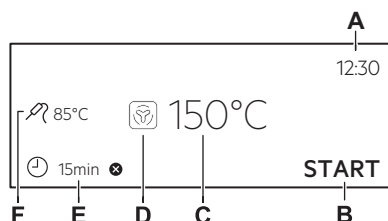


1	Zapnout / Vypnout Stisknutím a podržením zapnete a vypnete spotřebič.
2	Nabídka Uvádí možnosti spotřebiče a funkce nastavení.
3	Oblíbené Zobrazí oblíbená nastavení.
4	Displej Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.

5	Spínač osvětlení Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
6	Rychlé zahřátí Slouží k zapnutí a vypnutí funkce: Rychlé zahřátí.

Displej

Displej s nastavenými klíčovými funkcemi.



- A. Denní čas
- B. ZAPNOUT / VYPNOUT
- C. Teplota
- D. Pečicí funkce
- E. Časovač
- F. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)

Ukazatele na displeji	
OK	K potvrzení volby/nastavení.
<	K návratu o jednu úroveň v nabídce.
↶	K vrácení posledního úkonu.
⬇	K zapnutí a vypnutí funkce.
🔒	Spotřebič je uzamčen.
🔔	Funkce zvukového signálu je zapnutá.
🔔 STOP	Funkce zvukového signálu a ukončení přípravy je zapnutá.
🔊	Je zapnutá pouze vyskakovací zpráva.
🕒	Odložený start je zapnutá.
⊗	Ke zrušení nastavení.

i Na displeji se zobrazují různé zprávy. Když se zobrazí okno se zprávou, pokračujte stisknutím displeje.

Před prvním použitím



VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

První připojení

Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

Musíte nastavit: Jazyk, Displej jas, Tóny tlačítek, Hlasitost zv. signalizace, Denní čas.

První předehřívání a čištění

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

1. Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjímáteelné drážky na rošty.
2. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Viz Denní používání. Nechte spotřebič pracovat po dobu 1 h.
3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
4. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
5. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
6. Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným

v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

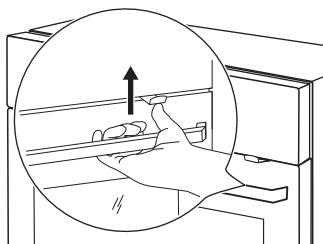
7. Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy.

Mechanická dětská bezpečnostní pojistka

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

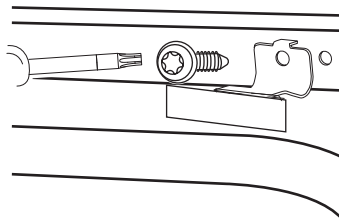
Otevření dvířek trouby s dětskou pojistkou:

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



Odstranění dětské pojistky:

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



Denní používání

VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Pečicí funkce

STANDARDNÍ

	Gril Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
--	---

	Turbo gril K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
	Pravý horký vzduch K pečení masa a koláčů. Nastavte nižší teplotu než při použití funkce Horní/spodní ohřev, protože ventilátor rovnoměrně rozvádí teplo uvnitř trouby.

	Mražené potraviny Ideální pro hotová jídla (např. hranolky, krokety nebo jarní závitky).
	Horní/spodní ohřev K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
	AirFry Smažení jídla s menším množstvím oleje a bez pečicího papíru
	Spodní ohřev Tuto funkci zvolte po dokončení přípravy, pokud je potřeba dopéct jídlo zespodu dozlatova. Použijte nejnižší úroveň roštu.
	Kynutí těsta K urychlení kynutí těsta. Povrch těsta zakryjte, aby nevysychalo.

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

SPECIALITY

	Zavařování Chcete-li zavařit zeleninu a ovoce, vložte zavařovací sklenice do plechu na pečení naplněného vodou. Použijte žáruvzdorné sklenice s bajonetovými nebo šroubovacími uzávěry stejné velikosti. Použijte nejnižší polohu roštu.
	Sušení K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub. Aby mohl vlhký vzduch uniknout a ovoce se lépe usušilo, doporučuje se během sušení občas otevřít dvířka trouby.
	Ohřev talířů K předehřátí talířů k servírování.

	Rozmrazování K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
	Gratinované pokrmy Pro pokrmy jako lasagne nebo zapéčené brambory. K zapékání a pečení dozlatova.
	Nízkoteplotní pečení Příprava jídla při nízké teplotě. Je ideální k přípravě choulostivých potravin (např. hovězího, telecího nebo jehněčího).
	Uchovat teplé K udržení teploty jídla. Upozorňujeme, že některé pokrmy se mohou i nadále péci a vysoušet, zatímco se udržují teplé. V případě potřeby pokrmy zakryjte.
	Vlhký horkovzduch Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku spotřebiče může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace viz Denní používání, Poznámky k: Vlhký horkovzduch.

PÁRA

	Regenerace Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplo je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovení chuti a vůně právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídel přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů.
---	---

	Pizza Nejvhodnější pro pečení pizzy a dalších pokrmů, které vyžadují více tepla zespodu.
	Pečení chleba Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a pečivo s profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
	Nízká vlhkost Funkce je vhodná pro maso, drůbež, jídla z trouby a dušená/zapékaná jídla. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku.

Poznámky: Vlhký horkovzduch

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

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

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

Pokyny k pečení viz Tipy a rady, Vlhký horkovzduch.

Nastavení: Pečicí funkce

1. Zapněte spotřebič. Na displeji se zobrazí výchozí pečicí funkce a teplota.
2. Stisknutím symbolu pečicí funkce  přejděte do dílčí nabídky.
3. Zvolte pečicí funkci a stiskněte OK.
4. Nastavte teplotu. Stiskněte tlačítko OK.
5. Stiskněte tlačítko START .
Pečicí sonda – sondu lze připojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy. Viz Používání příslušenství, Pečicí sonda.
6. STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.
7. Vypněte spotřebič.

Nastavení: Parní pečicí funkce

1. Zapněte spotřebič. Zvolte symbol pečicí funkce a stisknutím přejděte do dílčí nabídky.
2. Nastavte parní pečicí funkci.
3. Stiskněte OK. Na displeji se zobrazí nastavení teploty.
4. Nastavte teplotu.
5. Stiskněte OK.
6. Stisknutím krytu nádržky na vodu ho otevřete.
7. Zásobník na vodu naplňte studenou vodou na maximální úroveň (asi 900 ml), dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva. Nepřekračujte maximální objem zásobníku na vodu. Hrozí nebezpečí úniku vody, přetečení a poškození nábytku.



VAROVÁNÍ! Používejte pouze studenou kohoutkovou vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) nebo destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do nádržky na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.

8. Zatlačte nádržku na vodu do původní polohy.
9. Stiskněte START .
Jakmile spotřebič dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
10. Když dojde v zásobníku voda, zazní signál. Doplňte zásobník na vodu.
11. Vypněte spotřebič.
12. Po každém pečení v páře vylijte zásobník na vodu, aby nedocházelo k usazování vodního kamene.
13. Po dokončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. Uvnitř trouby může docházet ke kondenzaci zbytkové vody. Po každém použití vyčkejte nejméně 60 min, abyste zabránili úniku horké vody z ventilu pro vypouštění vody.

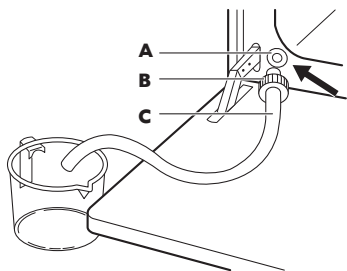
- ⚠ VAROVÁNÍ!** Spotřebič je horký. Hrozí nebezpečí popálení. Při vyprazdňování zásobníku na vodu buďte opatrní.

Vyprázdnění zásobníku na vodu

Kontrolka zásobníku na vodu	
	Zásobník je plný.
	Zásobník je z poloviny plný.
	Zásobník je prázdný. Znovu naplňte zásobník vodou.

Jestliže do zásobníku nalijete příliš mnoho vody, přebytečná voda se vylije bezpečnostní výpustí na dno vnitřku trouby.

1. Vypněte spotřebič. Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud spotřebič nevyschne.
2. Vypouštěcí hadici **C** připojte k vypouštěcímu ventilu **A** přes konektor **B**.



3. Konec hadice držte pod úroveň **A** a opakovaným mačkáním **B** zachytávejte zbývající vodu.
 4. Odpojte **C** a **B** a vnitřek trouby vysušte měkkou houbičkou.
- i** Vypuštěnou vodu nepoužívejte k opětovnému naplnění zásobníku na vodu.

Nabídka

Stisknutím vstupte do nabídky.

Položka nabídky		Popis
Podporované Vaření		Zobrazí automatické programy.
Čištění		Zobrazí čisticí programy.
Oblíbené		Zobrazí oblíbená nastavení.
Funkce		Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
Nastavení	Nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
	Obsluha	Zobrazí verzi softwaru a konfiguraci.

Dílič nabídka pro: Čištění

Dílič nabídka	Popis
Pyrolytická čisticí, krátký	Délka: 1 h.
Pyrolytická čisticí, normální	Délka: 1 h 30 min.
Pyrolytická čisticí, intenzivní	Délka: 2 h 30 min.

Dílič nabídka pro: Funkce

Dílič nabídka	Popis
Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
Dětská bezp. pojistka	Brání náhodnému zapnutí spotřebiče.

Díličí nabídka	Popis
Rychlé zahřátí	Zkracuje čas zahřívání. Tato funkce je dostupná pouze u některých pečicích funkcí.
Formát digitálních hodin	Slouží ke změně formátu zobrazování časových údajů.

Díličí nabídka pro: Nastavení

Nastavení

Díličí nabídka	Popis
Jazyk	Slouží k nastavení jazyka spotřebiče.
Displej jas	K nastavení jasu displeje.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí tónů dotykových políček. Ozvučení nelze vypnout u ①.
Hlasitost zv. signalizace	K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.

Obsluha

Díličí nabídka	Popis
Verze software	Informace o verzi softwaru.

Díličí nabídka	Popis
Zrušit všechna nastavení	K obnovení továrního nastavení.

Nastavení: Podporované Vaření

Podporované Vaření Podnabídka se skládá ze sady doplňkových funkcí a programů určených pro speciální pokrmy. Každý pokrm v této podnabídce je vybaven vhodným nastavením. Čas a teplotu lze během pečení upravovat.

U některých pokrmů můžeme také péct pomocí Pečicí sonda. Stupeň, na který je pokrm uvařen:

- Nepropečené
- Středně velké
- Dobře propečené

U některých pokrmů můžete také péct pomocí Automatická váha.

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte .
3. Stiskněte . Zadejte Podporované Vaření.
4. Zvolte pokrm nebo druh jídla.
5. Vložte potraviny do spotřebiče a stiskněte START.

Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.

Doplňkové funkce

Oblíbené ☆

Můžete uložit až 3 ze svých oblíbených nastavení, jako je pečicí funkce a doba přípravy.

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte upřednostňované nastavení.
3. Stiskněte .

4. Vyberte: Oblíbené / Uložit aktuální nastavení.
 5. Stisknutím + přidáte nastavení do seznamu: Oblíbené.
 6. Stiskněte OK.
- ↶ – stisknutím resetujete nastavení.
- ⊗ – stisknutím zrušíte nastavení.

Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci.
3. Současným stisknutím ☆ a 🔒 zapněte funkci.

Současným stisknutím ☆ a 🔒 vypněte funkci.

Dětská bezp. pojistka

Tato funkce brání náhodnému zapnutí spotřebiče.

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte tlačítko .
3. Zvolte Funkce / Dětská bezp. pojistka.
4. Stiskněte písmena kódu v abecedním pořadí.
5. Vypněte spotřebič.

Je zapnuto Dětská bezp. pojistka.

Přístup k: K dispozici je Časovač a osvětlení.

Když je spotřebič vypnutý, dvířka jsou zablokována.

Abyste mohli spotřebič používat, stiskněte písmena kódu v abecedním pořadí.

Funkci vypnete zopakováním výše uvedeného postupu.

Automatické vypnutí

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

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

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

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečicí sonda, Čas ukončení.

Chladicí ventilátor

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

Funkce hodin

Popis funkcí hodin

Funkce	Popis
Časovač	K nastavení délky přípravy jídla. Maximální hodnota je 23 h 59 min. Co se stane, když uplyne čas, můžete nastavit nastavením preferovaného: Ukončit akci.

Funkce	Popis
Ukončit akci	Zvukový signál – po uplynutí času zazní zvukový signál. Tuto funkci můžete zadat kdykoliv, i u vypnutého spotřebiče.
	Zvukový signál a ukončení pečení – po uplynutí času zazní zvukový signál a pečicí funkce se vypne.
	Jen pop-up zprávy – po uplynutí času se na displeji zobrazí zpráva. Tuto funkci můžete zadat kdykoliv, i u vypnutého spotřebiče.
Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
Prodloužení doby pečení	Slouží k prodloužení doby přípravy.
Časovač	Slouží k zobrazení délky provozu spotřebiče. Maximální hodnota je 23 h 59 min. Funkci můžete zapnout a vypnout. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.

Nastavení: Denní čas

1. Zapněte spotřebič.
2. Stiskněte: Denní čas.
3. Nastavte čas.
4. Stiskněte OK.

Nastavení: Časovač

1. Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
2. Stiskněte .

3. Nastavte čas.

Preferované ukončení akce můžete zvolit stisknutím ● ● ● .

4. Stiskněte OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Když zbývá 10 % doby přípravy a jídlo se nezdá být hotové, můžete prodloužit dobu přípravy. Také můžete změnit pečicí funkci. Stisknutím **+1min** prodloužíte dobu přípravy.

Nastavení: Odložený start

1. Nastavte pečicí funkci a teplotu.
2. Stiskněte .
3. Nastavte dobu přípravy.
4. Stiskněte ● ● ● .
5. Stiskněte: Odložený start.
6. Zvolte požadovaný čas spuštění.
7. Stiskněte OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Nastavení: Časovač

1. Stiskněte .
2. Stiskněte ● ● ● .
3. Stiskněte: Časovač.
4. Posunutím nebo stisknutím  zobrazíte dobu provozu na hlavní obrazovce.
5. Stiskněte OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Změna nastavení časovače

Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.

1. Stiskněte .
2. Nastavte hodnotu časovače.
3. Stiskněte OK.

Používání příslušenství



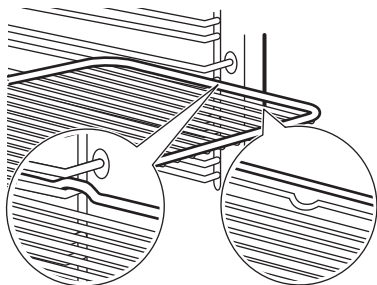
VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Vkládání příslušenství

Malý zárez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost a chrání proti překlopení. Tyto zářezy také

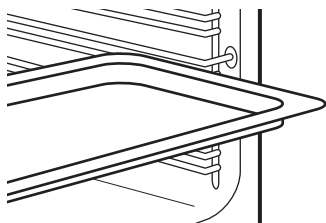
fungují jako ochrana proti překlopení. Okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

Tvarovaný rošt



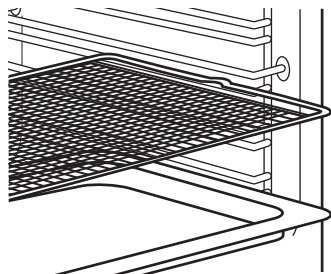
Rošt vložte mezi vodící lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů. Ujistěte se, že se rošt dotýká zadní strany vnitřku trouby.

Plech na pečení / Hluboký pekáč



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

AirFry: Tvarovaný rošt



Vložte tvarovaný rošt AirFry do třetí polohy roštu. Vespod umístěte plech na pečení.

Tvarovaný rošt AirFry nepoužívejte s teleskopickými výsuvy, protože jejich povrch by mohl být vlivem oleje kluzký a stabilita tvarovaného roštu by se snížila.

Pečící sonda

Měří teplotu uvnitř pokrmu. Použití je možné u každé pečicí funkce.

Lze nastavit dvě teploty:

- °C – teplota uvnitř spotřebiče. Měla by být nejméně o 25 °C vyšší než teplota středu pokrmu.
- $\mathcal{N}$ – teplota ve středu pokrmu.

Doporučení:

- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.
- Během pečení musí být jehla pečicí sondy zcela zasunuta do pokrmu.

Spotřebič vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, pečicí funkci a teplotě.

Pečení s: Pečící sonda

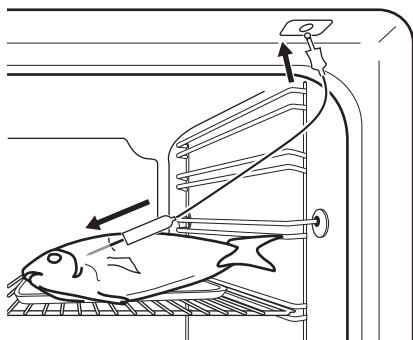


VAROVÁNÍ! Pečící sonda a drážky na rošty mohou být velmi horké a hrozí nebezpečí popálenin. Nedotýkejte se rukojeti pečicí sondy holými rukama. Vždy používejte kuchyňské chňapky.

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci nebo pokrm a v případě potřeby teplotu trouby.
3. Vsuňte pečicí sondu do pokrmu:

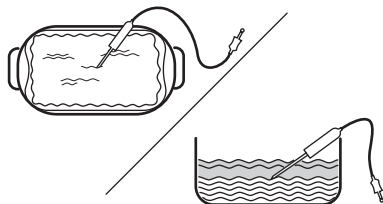
Maso, drůbež a ryby

Zasuňte celou jehlu pečicí sondy do nejsilnější části masa nebo ryby.



Dušená/zapékaná jídla

Zasuňte špičku pečicí sondy přesně do středu misky. Během přípravy pokrmu musí pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékač misky použijte k podepření silikonové rukojeti pečicí sondy. Špička pečicí sondy by se neměla dotýkat dna zapékač misky.



4. Zapojte pečicí sondu do zásuvky umístěné uvnitř spotřebiče. Viz Popis výrobku.

Displej zobrazí aktuální teplotu naměřenou pečicí sondou.

5.  – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.
6. ● ● ● – stisknutím nastavte upřednostňovanou volbu:
 - Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
 - Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a příprava pokrmu se zastaví.

7. Zvolte funkci a opakovaným stiskem OK přejděte na hlavní obrazovku.
8. Stiskněte START.
9. Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Zkontrolujte, zda je pokrm hotový. Dle potřeby prodlužte dobu přípravy.
10. Zástrčku pečicí sondy vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte ze spotřebiče.

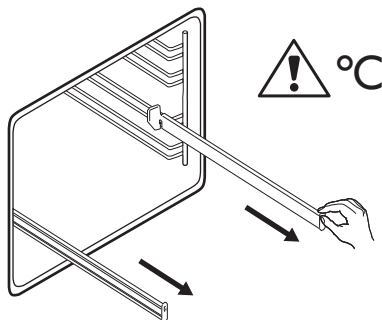
Použití: Teleskopické výsuvy

-  Pokyny k instalaci teleskopických výsuvů uschovejte pro budoucí použití.

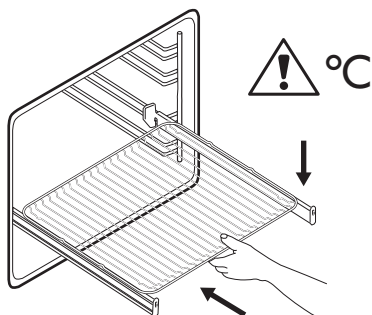
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování tvarovaných roštů a plechů.

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

1. Vysuňte pravý a levý teleskopický výsuv.



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



Tipy a rady

Doporučení k pečení

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

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

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

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

Tipy pro úsporu energie viz Energetická účinnost.

Symbole použité v tabulkách:

	Druh jídla
	Pečicí funkce
°C	Teplota
	Příslušenství

	Poloha roštu
	Čas pečení (min)

Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

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

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

Vlhký horkovzduch

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

		°C		
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30

		°C		
Pečivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	30 - 40
Mražená pizza, 0,35 kg	tvárový rošt	220	2	10 - 15
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	25 - 35
Sušenka brownie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	175	3	25 - 30
Suflé, 6 kusů	keramické pečicí šálky na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Dort. korp., pišk. těsto	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	15 - 25
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarovaný rošt	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	25 - 30
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	25 - 30
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	25 - 35

		°C		
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Středomořská zelenina, 0,7 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	4	25 - 30

Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.

				°C	
Malé koláče, 20 kusů na plech	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	170	20 - 35
Malé koláče, 20 kusů na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35
Malé koláče, 20 kusů na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm ¹⁾	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm ¹⁾	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm ¹⁾	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60
Sušenky z křeh. těsta	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40

				°C	
Sušenky z křeh. těsta	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45
Sušenky z křeh. těsta	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45
Topinky ¹⁾	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	1 - 5

1) Nechte spotřebič 10 minut předeheat.

Čištění a údržba



VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Poznámky k čištění

Čisticí prostředky

- Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
- Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.
- Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.

Každodenní použití

- Po každém použití vyčistěte vnitřek spotřebiče. Hromadění mastnoty či zbytků jídla může způsobit požár.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dveří se může srážet vlhkost. Chcete-li kondenzaci omezit, nechte spotřebič před přípravou jídla na 10 minut předeheat. Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.

Příslušenství

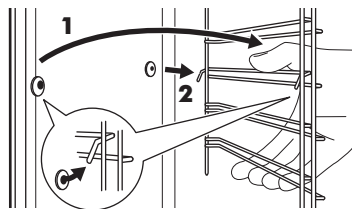
- Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.

- Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li spotřebič vyčistit, vyjměte drážky na rošty.

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



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

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

Pyrolytická čisticí

Slouží k vyčištění spotřebiče a spálení zbytků.

- ⚠ VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí popálení.
- ⚠ POZOR!** Jsou-li ve stejné skříni instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně s touto funkcí. Trouba by se mohla poškodit.

Pokud jste dvířka trouby zcela nezavřeli, nespouštějte tuto funkci.

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
 2. Vyjměte veškeré příslušenství.
 3. Vnitřek trouby a vnitřní sklo dvířek očistěte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
 4. Zapněte spotřebič.
 5. Stiskněte  / Čištění.
 6. Vyberte režim čištění.
- Když se spustí čištění, dvířka trouby se zablokují a osvětlení je vypnuté. Chladicí ventilátor pracuje při vyšších otáčkách.
- STOP – stisknutím zastavíte čištění před dokončením.
- Spotřebič nepoužívejte, dokud nezhasne symbol zámku dvířek na displeji.
7. Když čištění skončí, vypněte spotřebič a nechte jej vychladnout.
 8. Vnitřek trouby vyčistěte měkkým hadříkem. Ze dna trouby odstraňte veškeré zbytky.

Čištění zásobníku na vodu

1. Vypněte spotřebič.
 2. Naplňte zásobník vodou: 650 ml. Přidejte kyselinu mléčnou: 250 ml. Počkejte 60 min.
 3. Vylijte zásobník na vodu. Viz Denní používání, Vyprázdnění zásobníku na vodu.
 4. Zásobník na vodu vypláchněte a zbývající usazený vodní kámen vyčistěte pomocí měkkého hadříku.
 5. Vyčistěte vypouštěcí hadici teplou vodou a jemným mycím prostředkem.
- Tvrdost vody ověřte u svého dodavatele vody.

Klasifikace vody:	Vyčistěte zásobník na vodu každé:
měkká	120 h – 16 měsíců
středně tvrdá	90 h – 12 měsíců
tvrdá	60 h – 8 měsíců
velmi tvrdá	30 h – 4 měsíce

Připomínka Čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.

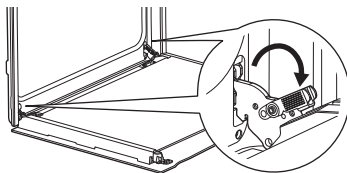
Použijte funkci: Pyrolytické čištění.

Odstranění a instalace dvířek

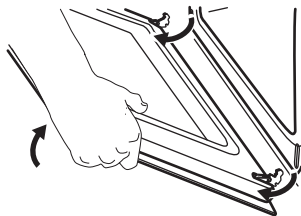
Dvířka trouby se skládají ze tří skleněných panelů. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze při čištění vyjmout. Před vyjmutím skleněných panelů si přečtěte celý návod „Vyjmutí a instalace dvířek“.

- ⚠ POZOR!** Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

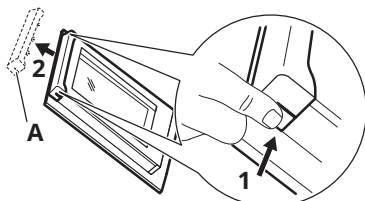
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.
2. Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.



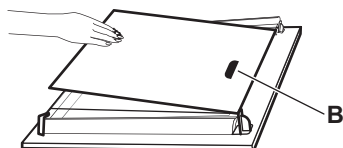
3. Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.



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



6. Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.
7. Uchopte skleněné panely dveří za horní okraj a opatrně je jeden po druhém vytáhněte. Začněte horním panelem. Dbejte na to, aby sklo zcela vyklouzlo z držáků.



8. Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.

9. Po vyčištění namontujte skleněné výplně, obložení dvířek a dvířka trouby a zajistěte západky na obou závěsech.

Dávejte pozor, abyste skleněné panely nasadili zpět ve správném pořadí.

Zkontrolujte symbol / potisk na straně skleněného panelu. Tisková zóna **B** (pokud existuje) musí směřovat k vnitřku trouby. Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí.

Výměna žárovky

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

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

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

Zadní žárovka

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

Odstraňování závad

VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Co dělat, když...

Popis problému	Příčina a náprava
Spotřebič nelze zapnout ani používat.	Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně.

Popis problému	Příčina a náprava
Spotřebič se neohřívá.	Hodiny nejsou nastavené. Nastavení hodin viz Funkce hodin.
	Dvířka nejsou správně zavřená.
	Je spálená pojistka. Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
	Je zapnuto Dětská bezp. pojistka.
Osvětlení je vypnuté.	Spálená žárovka. Vyměňte žárovku. Podrobnosti viz Čištění a údržba.
Uvnitř spotřebiče je voda.	Nádržka na vodu byla naplněna příliš velkým množstvím vody.
Pečení v páře nefunguje.	V otvoru vstupu páry jsou usazeniny vodního kamene.
	V nádržce na vodu není voda.
Vyprázdnění zásobníku na vodu trvá déle než 3 min nebo z otvoru vstupu páry uniká voda.	V otvoru vstupu páry jsou usazeniny vodního kamene. Vyčistěte zásobník na vodu.
 Výpadek proudu vždy čištění zastaví. Je-li čištění přerušeno výpadkem proudu, zopakujte jej.	

Chybové kódy

Když dojde k chybě software, na displeji se zobrazí chybová zpráva. Seznam problémů naleznete v tabulce níže. Pokud se tato chybová zpráva nadále zobrazuje na displeji, znamená to možné vypnutí chybného podsystému. V takovém případě se obraťte na autorizované servisní středisko.

Kód a popis	Řešení
F102 – dvířka nejsou zcela zavřená nebo je rozbitý zámek dveří.	Zavřete dvířka. Spotřebič vypněte a zapněte.
F111 – Pečicí sonda není správně zasunutá do zásuvky.	Plně zastrčte Pečicí sonda do zásuvky.
F240, F439 – dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.	Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčkách nejsou nečistoty.
F908 – systém spotřebiče se nemůže připojit k ovládacímu panelu.	Spotřebič vypněte a zapněte.

Servisní údaje

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

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

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

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

Technické údaje

Technické údaje

Rozměry (vnitřní)	Šířka Výška Hloubka	480 mm 361 mm 416 mm
Plocha plechu na pečení	1438 cm ²	
Horní topný článek	2300 W	
Dolní topný článek	1000 W	
Gril	2300 W	
Okruh	1900 W	
Celkový jmenovitý výkon	3490 W	
Napětí	220 - 240 V	
Frekvence	50 - 60 Hz	
Počet funkcí	20	

Energetická účinnost

List s informacemi o výrobku podle (EU) č. 65/2014 a č. 66/2014

Jméno dodavatele	IKEA
Označení modelu	SPJUTBO 806.002.77
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+

Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Objem	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	34.5 kg
Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN IEC 60350-1.	

Požadavky na informace podle nařízení (EU) č. 2023/826

Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0,8 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	20 min
Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN 50564.	

Tipy pro úsporu energie

Následující tipy vám pomohou ušetřit energii při používání spotřebiče.

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

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

Spotřebič před vařením nepředehřívejte, pokud to není výslovně doporučeno.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut

před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

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

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

Je-li spuštěn program s Délka a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se u některých funkcí spotřebiče automaticky vypnou dříve.

Uchování teploty jídla

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

Pečení s vypnutým osvětlením

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

Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

Poznámky k ochraně životního prostředí

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly k recyklaci uložte do příslušných odpadních kontejnerů. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických

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

Záruka IKEA

Pokud chcete uplatnit záruku na výrobek nebo k němu získat podporu



Obratť se na zákaznickou podporu IKEA. Odkaz na samoobslužný portál nebo telefonní číslo najdete na webu www.IKEA.com.

Důrazně doporučujeme si poznamenat číslo výrobku IKEA (8 číslic) a sériové číslo na štítku výrobku, abyste mohli požádat o servis na samoobslužném portálu a snáze naši informace o výrobku nebo o náhradních dílech k němu.

USCHOVEJTE SI DOKLAD O KOUPI / DODÁNÍ!

Je to váš doklad o koupi a bez něj nebude záruka platná. Na dokladu je rovněž uveden název a číslo výrobku IKEA (8 číslic) pro každý zakoupený spotřebič.

Než se na nás obrátíte, přečtěte si pozorně technickou dokumentaci dodanou se spotřebičem.

Sisukord

Ohutusinfo	90	Lisatarvikute kasutamine	104
Ohutusjuhised	92	Nõuanded ja soovitusel	106
Paigaldamine	95	Puhastamine ja hooldus	109
Toote kirjeldus	96	Tõrkeotsing	112
Juhtpaneel	96	Tehnilised andmed	113
Enne esimest kasutamist	97	Energiatõhusus	113
Igapäevane kasutamine	98	Keskkonnaaspektid	115
Lisafunktsioonid	102	IKEA garantii	115
Kella funktsioonid	103		

Jäetakse õigus teha muutusi.

Ohutusinfo

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

Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

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

Üldine ohutus

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

hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.

- Enne pürolüütilist puhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljavalgunud vedelik.
- Ahjuriiuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riiulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgeina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit.

Ohutusjuhised

Paigaldamine



HOIATUS! Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

Elektriühendus



HOIATUS! Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.

- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektrihoitud pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas niis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist.
- Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb

pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.

- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis võimaldab teil seadme kõigi pooluste küljest lahti ühendada. Eraldusseadme kontaktiava laius peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.

Kasutamine

⚠ HOIATUS! Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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

⚠ HOIATUS! Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuumasse seadmesse.

- ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
- olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

Auruga toiduvalmistamine

⚠ HOIATUS! Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

- Välja lastud aur võib põhjustada põletusi:
 - Ärge auruküpsetuse kasutamise ajal seadme ust avage.
 - Pärast auruküpsetuse kasutamist olge ukse avamisel ettevaatlik.

Puhastamine ja hooldus

⚠ HOIATUS! Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on külm. On oht, et klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, vahetage need kohe välja. Pöörduge volitatud teeninduskeskuse.
- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Kontrollige toodet regulaarselt kulumis- ja kahjustusmärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks, nagu praod, mullid, delaminatsioon (kihtide eraldumine), kokkutõmbumine, kleepuvus, korrosioon või muud nähtavad muudatused tekstuuris või välimuses. Järgige toote halvenemise vältimiseks puhastus- ja hooldusjuhiseid.
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäägid võivad põhjustada tulekahju.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

Pürolüüsupuhastamine



HOIATUS! Pürolüütilise režiimiga kaasneb vigastusoht / tuleoht / kemikaalide (aurude) eraldumine.

- Pürolüütilisel puhastamisel eralduvad aured ei ole inimestele kahjulikud, sealhulgas imikutele ega tervisehäirete all kannatavatele inimestele.
- Erinevalt inimestest võivad mõned linnud ja roomajad pürolüütilise puhastuse ajal ahjust eralduvate aurude suhtes väga tundlikud olla. Väikesed lemmikloomad võivad pürolüütilise isepuhastusprogrammi töötamise ajal pürolüütiliste ahjude läheduses tekkivate temperatuurikõikumiste suhtes üsna tundlikud olla.
- Enne pürolüütilise isepuhastusfunktsiooni rakendamist eemaldage ahjust:
 - mis tahes toidujäätmad, õli- või rasvajäägid/-setted.
 - kõik lahtiviõetavad osad (sealhulgas ahjuresid, külgsiinid / teleskoopsiinid jms ahju juurde kuuluvad esemed), eriti aga mittekinnivõtvad pannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüüsupuhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aure.

- Lugege hoolikalt kõiki pürolüüsupuhastamise juhiseid.
- Hoidke lapsed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja selle tagumistest jahutusavadest eraldub kuuma õhku.
- Pürolüüsupuhastamisel ja maksimaalse temperatuuri esmakordsel kasutamisel võivad toiduvalmistamisjääkidest ja kasutatud materjalidest eralduda aured, mistõttu on kasutajatel tungivalt soovitatav:
 - Tagada hea ventilatsioon pürolüüsupuhastamise ajal.
 - Tagada hea ventilatsioon enne ja pärast esmakasutust maksimaalsel temperatuuril.
- Viige kõik lemmikloomad (eriti linnud) pürolüüsupuhastamise ajaks ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise ajal ja pärast seda seadme lähedusest võimalikult kaugele. Eelistatav on hoida neid pürolüütsükli ajal teises ruumis, kuni seade on taas toatemperatuurini jahtunud. Pürolüütsükli ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise tsükli ajal ja pärast seda (kuni seadme jahtumiseni) tuleb tagada hea ventilatsioon.

Sisevalgustus



HOIATUS! Elektrilöögi oht.

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

Hooldus

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

Kõrvaldamine



HOIATUS! Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.

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

Paigaldamine



HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Paigaldamine



Näpunäiteid ühendamise kohta leiate paigaldusjuhistest.

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

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

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

Elektriühendus



HOIATUS! Elektriühendusi tohib teostada ainult kvalifitseeritud elektrik.



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

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

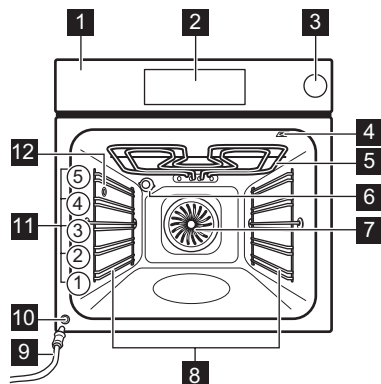
Selle ahju juurde kuulub ainult toitejuhe.

Kaabel

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks:

Toote kirjeldus

Üldine ülevaade



- 1** Juhtpaneel
- 2** Ekraan
- 3** Veepaak
- 4** Toidutermomeetri pesa
- 5** Kuumutuselement
- 6** Lamp
- 7** Ventilaator

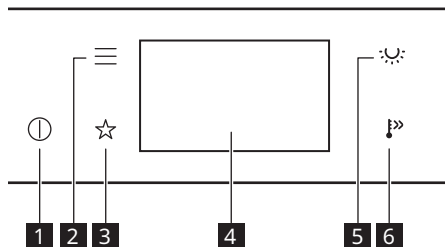
- 8** Riilutugi, eemaldatav
- 9** Äravoolutoru
- 10** Vee väljasaskeklaap
- 11** Riuli asendid
- 12** Auru väljaskeava

Lisatarvikud

- **Traatrest** x 1
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat** x 1
Kookide ja küpsiste jaoks.
- **Grill- / küpsetuspann** x 1
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.
- **AirFry: Traatrest** x 1
Praadimiseks vähese õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita. Maksimaalne kogus: 5. kg
- **Toidutermomeeter** x 1
Toidu küpsemisastme mõõtmiseks.
- **Teskoopsiinid** x 1 komplekt
Restide ja plaatide jaoks.

Juhtpaneel

Juhtpaneeli ülevaade

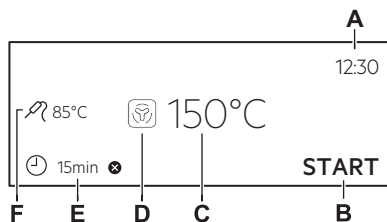


1	Sees / Väljas Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.
2	Menüü Loetleb seadme valikud ja seadistustfunktsioonid.
3	Lemmikud Kuvab lemmikseaded.
4	Ekraan Näitab seadme praeguseid sätteid.

5	Lambi lüliti Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
6	Kiirkuumutus Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.

Ekraan

Ekraan koos peamiste funktsioonidega.



- A. Kellaaeg
- B. START / STOPP
- C. Temperatuur
- D. Küpsetusrežiimid
- E. Taimer
- F. Toidutermomeeter (ainult valitud mudelitel)

Ekraani indikaatorid	
OK	Valiku või seade kinnitamiseks.

Ekraani indikaatorid	
<	Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.
↶	Viimase toimingu tühistamiseks.
⏻	Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.
🔒	Seade on lukus.
🔔	Häiresignaali funktsioon on aktiveeritud.
🛑	Helisignaali ja toiduvalmistamise peatamise funktsioon on aktiveeritud.
🔊	Aktiveeritud on ainult hüpikakna sõnum.
🕒	Viitkäivitus on aktiveeritud.
✕	Seade tühistamiseks.

i Ekraanil kuvatakse erinevaid teateid. Kui ilmub teateaken, vajutage jätkamiseks ekraanil.

Enne esimest kasutamist

⚠ HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Kellaaeg.

Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

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

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Vt jaotist Igapäevane kasutamine. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.

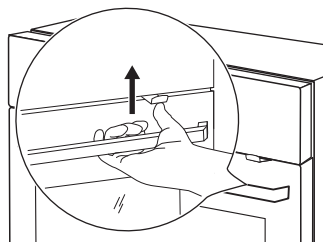
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
4. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokütlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriilutoed tagasi oma kohale.

Mehaaniline lapselukk

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

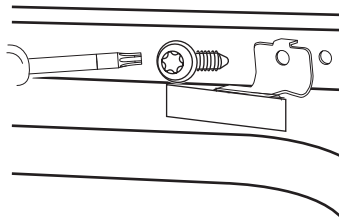
Lapselukuga ahjuukse avamiseks:

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



Lapselukku eemaldamiseks:

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



Igapäevane kasutamine

 **HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Küpsetusrežiimid

TAVALINE

	Grill Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
	Turbogrill Kontidega suurte liha- või linnuliha tükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.

	Pöördõhk Liha ja kookide küpsetamiseks. Seadistage madalam temperatuur kui ülemise + alumise kuumuse puhul, kuna ventilaatori abil jaotub kuumus ühtlaselt ahju sise-muses.
	Külmutatud toiduained Sobib suurepäraselt valmistoitudele (nt friikartulid, kroketid või kevadrullid).
	Ülemine + alumine kuumutus Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

	AirFry Praadimine vähema õliga või ilma küpsetuspaberita
	Alumine kuumutus Valige see funktsioon pärast toiduvalmistamise protsessi, et vajaduse korral pruunistada toidu alumise osa. Kasutage kõige madalamat restitaset.
	Taina kergitamine Pärmitaina kerkimise kiirendamiseks. Katke taina pind, et vältida selle kuivamist.

 Mõnede kuumutusfunktsioonidega võib lamp alla 80 °C temperatuuri puhul automaatselt välja lülituda.

MUU

	Hoidistamine Köögiviljade ja puuviljade hoidistamiseks asetage konservipurgid veega täidetud ahjuplaadile, kasutades kuumuskindlaid sama suuruselga bajonett- või keeratava kaanega purke. Kasutage madalaimat riulitasandit.
	Kuivatamine Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks. Niiskusest küllastunud õhu väljalaskmiseks ja puuviljade paremaks kuivamiseks, on soovitatav kuivatamise ajal aeg-ajalt ahju uks avada.
	Nõude soojendamine Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.
	Sulatamine Toiduainete sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusel.

	Gratineerimine Toitude jaoks nagu lasanje või kartuligrataän. Grataänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.
	Küpsetamine madalal t° Madala temperatuuriga toiduvalmistamise protsess. Sobib suurepäraselt õrnade toitude (nt veise-, vasika- või lambaliha) valmistamiseks.
	Soojashoidmine Toidu soojashoidmiseks. Pange tähele, et mõned toidud võivad küpsemist jätkata ja soojas hoidmise ajal kuivada. Vajadusel katke toiduained.
	Niiske küpsetus pöördõhuga Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib seadme sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateabe saamiseks vt lgapäevane kasutamine, Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

AUR

	Kuumutamine auruga Toiduainete auruga soojendamine hoiab ära pealispinna kuivamise. Kuumus levib õrnalt ja ühtlaselt, võimaldades maitsete ja lõhna esiletoomist sarnaselt äsjavalminud toidule. Selle funktsiooni abil saate toitu soojendada ka otse taldrikul. Korraga saate soojendada ka mitu taldrikutäit, kui kasutate erinevaid ahjutasandeid.
	Pitsa Parim pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis nõuavad altpoolt rohkem kuumust.

	Leib Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
	Madal niiskus Funktsioon sobib lihale, linnuliha- le, ahju- ja vormiroogadele. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbeda pealispinna.

Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

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

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

Küpsetusjuhised leiate jaotisest Nõuanded ja soovitused, Niiske küpsetus pöördõhuga.

Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Lülitage seade sisse. Ekraanile kuvatakse vaikumisi kuumutusfunktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage kuumutusrežiimi sümbolit , et siseneda alammenüüsse.
3. Valige küpsetusrežiim ja vajutage OK.
4. Seadke temperatuur. Vajutage nuppu OK.
5. Vajutage nuppu START.
Toidutermomeeter – toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise käigus. Vt jaotist Lisatarvikute kasutamine, Toidutermomeeter.
6. STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.

7. Lülitage seade välja.

Seaded: Auruküpsetusrežiim

1. Lülitage seade sisse. Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.
2. Seadke auruküpsetuse režiim.
3. Vajutage OK. Ekraanile kuvatakse temperatuurisätted.
4. Seadke temperatuur.
5. Vajutage nuppu OK.
6. Veesahtli avamiseks vajutage sahtlikatet.
7. Täitke veepaak külma veega kuni maksimumtasemeni (ligikaudu 900 ml vett), kuni kostub helisignaal või ekraanil kuvatakse vastav teade. Ärge täitke veepaaki üle maksimumtaseme. Vesi võib välja valguda ja mööblit kahjustada.



HOIATUS! Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veepaaki süttivaid ega alkoholi sisaldavaid vedelikke.

8. Lükake veesahtel oma algsele kohale.
9. Vajutage nuppu START.
Kui seade saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab helisignaal.
10. Kui veepaagis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke veepaak.
11. Lülitage seade välja.
12. Vältimaks katlakivi moodustumist, tühjendage veepaak pärast igat auruga toiduvalmistamist.
13. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Jääkvesi võib kondenseeruda ahju sisemuses. Pärast igat kasutamist oodake vähemalt 60 min, et vältida kuuma vee väljumist vee väljalaskeventiilist.



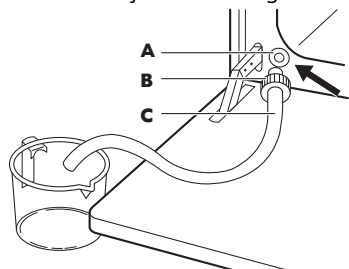
HOIATUS! Seade on kuum. Eksisteerib põletusohu. Olge veepaagi tühjendamisel ettevaatlik.

Veepaagi tühjendamine

Veepaagi indikaator	
	Paak on täis.
	Paak on pooltäis.
	Paak on tühi. Täitke paak.

Kui kallate paaki liiga palju vett, juhib turvaväljalaskeava liigse vee ahju põhjale.

1. Lülitage seade välja. Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni seade maha jahtub.
2. Ühendage tühjendustoru **C** konnektori **A** kaudu väljalaskeventiiliga **B**.



3. Hoidke toru otsa **A**-tasemest madalamal ja vajutage **B**-d korduvalt järelejäanud vee kogumiseks.
4. Eraldage **C** ja **B** ning kuivatage ahju sisemust pehme käsna.

 Ärge kasutage väljavoolanud vett veemahuti uuesti täitmiseks.

Menüü

Vajutage nuppu , et siseneda menüüsse.

Menüü-üksus	Kirjeldus
Juhendatud küpsetamine	Kuvab automaat-programmid.
Puhastamine	Kuvab puhastus-programmid.
Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.

Menüü-üksus		Kirjeldus
Funktsioonid		Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
Seaded	Seadistamine	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Kirjeldus
Pürolüüs-puhastamine, kiire	Kestus: 1 h.
Pürolüüs-puhastamine, tavaline	Kestus: 1 h 30 min.
Pürolüüs-puhastamine, intensiivne	Kestus: 2 h 30 min.

Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Kirjeldus
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.
Kiirkuumutus	Lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõne küpsetusrežiimiga.
Kellanaät	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

Alammenüü: Seaded

Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Seadistab seadme keele.
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puuteekraani toonid sisse ja välja. Helisid ① ei saa välja lülitada.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Kellaaeg	Seab praeguse kellaaaja ja kuupäeva.

Hooldus

Alammenüü	Kirjeldus
Tarkvaraversioon	Info tarkvaraversiooni kohta.
Taasta tehaseseaded	Lähtestab tehaseseaded.

Seaded: Juhendatud küpsetamine

Juhendatud küpsetamine alammenüü koosneb lisafunktsioonide ja programmide komplektist, mis on mõeldud spetsiaalsete roogade jaoks. Igale roale selles alammenüüs on ettenähtud sobiv seadistus. Saate reguleerida aega ja temperatuuri küpsetamise ajal.

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Toidutermomeeter. Roa küpsetusaste:

- Vähekiips
- Poolküps
- Täisküps

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Kaaluautomaatika.

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu .
3. Vajutage . Sisestage Juhendatud küpsetamine.
4. Valige toit või toidu tüüp.
5. Asetage toiduained seadmesse ja vajutage START.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

Lisafunktsioonid

Lemmikud ☆

Võite salvestada kuni 3 oma lemmikseadet, näiteks kuumutusfunktsiooni ja küpsetusaja.

1. Lülitage seade sisse.
 2. Valige sobiv seade.
 3. Vajutage nuppu .
 4. Valige: Lemmikud / Salvesta praegused seaded.
 5. Vajutage nuppu +, et lisada seade loendisse: Lemmikud.
 6. Vajutage nuppu OK.
-  – vajutage, et seade lähtestada.
-  – vajutage, et seade tühistada.

Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära seadmfunktsiooni tahtmatu muutmise.

1. Lülitage seade sisse.
 2. Seadke küpsetusrežiim.
 3. ☆,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.
- ☆,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon välja lülitada.

Lapselukk

See funktsioon takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu .

3. Valige Funktsioonid / Lapselukk.
4. Vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.
5. Lülitage seade välja.
Lapselukk on sisse lülitatud.
Juurdepääs: Taimer ja lamp on saadaval.
Seadme väljalülitamisel on uks lukustatud.

Seadme kasutamise võimaldamiseks vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.

Selle funktsiooni väljalülitamiseks korrake ülaloodud samme.

Automaatne väljalülitus

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

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

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

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidutermomeeter, Lõpp.

Jahutusventilaator

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

Kella funktsioonid

Kella funktsioonide kirjeldus

Funktsioon	Kirjeldus
Taimer	Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. Saate määrata, mis juhtub, kui aeg saab täis, määrates eelistatud toimingud: Tegevuse lõpp.

Funktsioon	Kirjeldus
Tegevuse lõpp	Helisignaal - kui aeg saab täis, kostub helisignaal. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
	Helisignaal ja küpsetamise lõpp - kui aeg saab täis, kostub helisignaal ja kuumutusrežiim lülitub välja.
	Ainult hüpikaken - kui aeg saab täis, ilmub ekraanile teade. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
Viitkäivit	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.

Funktsioon	Kirjeldus
Uptimer	Seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. Saate funktsiooni sisse ja välja lülitada. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

Seaded: Kellaaeg

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu: Kellaaeg.
3. Seadke kellaaeg.
4. Vajutage nuppu OK.

Seaded: Taimer

1. Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
 2. Vajutage nuppu .
 3. Seadke kellaaeg.
- Eelistatud lõpetamistoimingu saate valida vajutades ● ● ● .

4. Vajutage OK. Korrake toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

Kui küpsetusajast on alles 10% ja teile tundub, et toit pole veel valmis, võite küpsetusaega pikendada. Samuti võite muuta küpsetusrežiimi. Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1min**.

Seaded: Viitkäivitus

1. Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. Vajutage nuppu .
3. Seadke küpsetusaeg.
4. Vajutage nuppu ● ● ● .
5. Vajutage nuppu: Viitkäivitus.
6. Valige soovitud algusaeg.
7. Vajutage OK. Korrake toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

Seaded: Uptimer

1. Vajutage nuppu .
2. Vajutage nuppu ● ● ● .
3. Vajutage nuppu: Uptimer.
4. Libistage või vajutage , et näha põhikuval küpsetusaega.
5. Vajutage OK. Korrake toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

Taimeri sätete muutmine

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

1. Vajutage nuppu .
2. Seadke taimeriväärtus.
3. Vajutage nuppu OK.

Lisatarvikute kasutamine

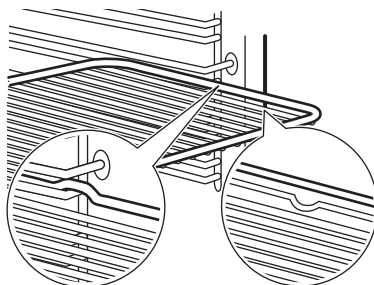


HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Tarvikute sisestamine

Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Süvendid kujutavad endast ka libisemivastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

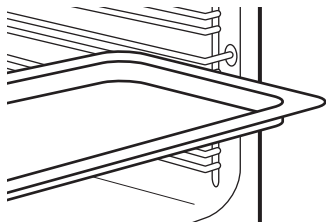
Traatrest



Lükake ahjuplaadi restitoe juhikute vahele ja veenduge, et toed oleksid suunatud

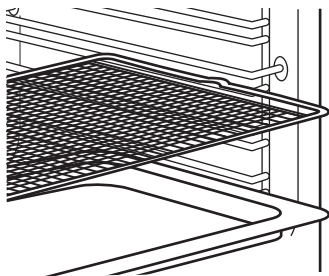
allapoole. Veenduge, et ahjuplaat puudutaks ahju sisemist tagakülge.

Küpsetusplaat / Sügav pann



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

AirFry: Traatrest



Asetage AirFry traatrest kolmandale riiulitasandile. Pange küpsetusplaat allapoole.

Ärge kasutage AirFry traatrest koos teleskoopsiinidega, kuna õli võib muuta nende pinna libedaks ja vähendada traatrest stabiilsust.

Toidutermomeeter

See mõõdab toidu sisetemperatuuri. Saate seda kasutada iga kuumutusrežiimiga.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- °C – temperatuur seadme sees. See peaks olema toidu sisetemperatuurist vähemalt 25 °C kraadi kõrgem.
-  - toidu sisetemperatuur.

Soovitused:

- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
- – mitte kasutada vedelate toitade puhul.
- Toiduvalmistamise ajal peab toidutermomeetri otsik olema täielikult roa sisse sisestatud.

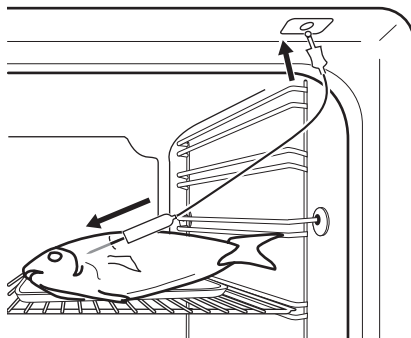
Seade arvutab välja küpsetuse ligikaudse lõpuaja. See oleneb toidu kogusest, valitud ahjufunktsioonist ja temperatuurist.

Kasutamine koos: Toidutermomeeter



HOIATUS! Põletusoht, kuna toidutermomeeter ja traatrestid toed võivad olla väga kuumad. Ärge puudutage toidutermomeetri käepidet paljaste kätega. Kasutage alati ahjukindaid.

1. Lülitage seade sisse.
2. Seadke küpsetusrežiim või roog ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
3. Sisestage toidutermomeeter roa sisse:
Liha, linnuliha ja kala
Sisestage toidutermomeetri ots liha- või kalatüki kõige paksemasse ossa.

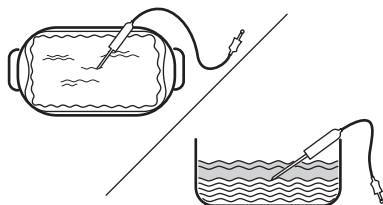


Vormiroog

Suruge toidutermomeeter täpselt vormiroa keskossa. Küpsemise ajal peaks toidutermomeeter püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet.

Toidutermomeetri silikoonist käepide peaks toetuma küpsetusnõu servale.

Toidutermomeetri ots ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



4. Sisestage toidutermomeetri anduri pistik seadme külgeinal olevasse pistikupessa. Vt jaotist Toote kirjeldus.

Ekraanil kuvatakse toidutermomeetri praegune temperatuur.

5. – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.
6. ●●● – vajutage, et seada sobiv valik:
- Helisignaali – kui toitu saavutab sisetemperatuur, kõlab signaal.
 - Helisignaali ja küpsetamise lõpp – kui toitu saavutab sisetemperatuur, kõlab signaal ja küpsetamine peatub.
7. Valige funktsioon ja vajutage põhiekraanile liikumiseks korduvalt OK.
8. Vajutage nuppu START.
9. Kui toitu saavutab seatud temperatuur, kostab helisignaali. Kontrollige kas toitu on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.
10. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toitu ahjust välja.

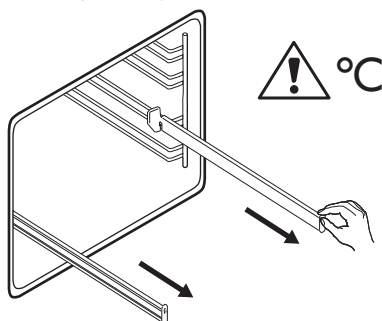
Kasutamine: Teleskoopsiinid

- Hoidke teleskoopsiinide paigaldusjuhised edaspidiseks kasutamiseks alles.

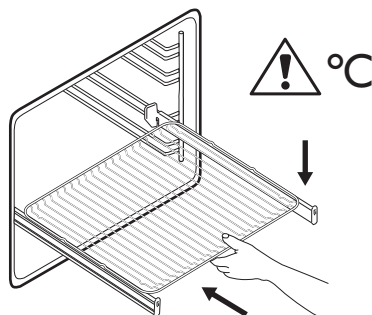
Teleskoopsiinid võimaldavad traatrest ja küpsetusplaate hõlpsamalt sisestada.

- ETTEVAATUST!** Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge õlitage teleskoopsiine.

1. tõmmake parem- ja vasakpoolne teleskoopsiin välja.



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



Nõuanded ja soovitused

Soovitused söögivalmistamiseks

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

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

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

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

Energiasäästu näpunäiteid vt Energiatõhusus.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
	Temperatuur
	Lisatarvik
	Riili asend
	Küpsetusaeg (min)

Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga kööginõusid ja mahuteid. Neil on

parem soojuste neeldumine kui heledat värvi ja peegeldavatel kööginõudel.

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

Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		°C		
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Rullid, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	traatrest	220	2	10 - 15
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	25 - 35
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	25 - 30
Suflee, 6 tükki	keraamilised ahjuvormid traatrestil	200	3	25 - 30
Biskviitainast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	15 - 25
Victoria võileib	ahjuvorm ahjuresil	170	2	40 - 50

		°C		
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	20 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	25 - 30
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	25 - 30
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 30
Muretainaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	25 - 35
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	20 - 30
Köögililjad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Vahemerepärased köögililjad, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	25 - 30

Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				°C	
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	170	20 - 35
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	150 - 160	20 - 35

				°C	
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	180	70 - 90
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm ¹⁾	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	40 - 50
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm ¹⁾	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm ¹⁾	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60
Muretaigen	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	3	140 - 150	20 - 40
Muretaigen	Pöördõhk	Küpsetus-plaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45
Muretaigen	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetus-plaat	3	140 - 150	25 - 45
Röstleib/-sai ¹⁾	Grill	Traatrest	4	max	1 - 5

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Puhastamine ja hooldus

⚠ HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Märkused puhastamise kohta

Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

Igapäevane kasutamine

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

Lisatarvikud

- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee

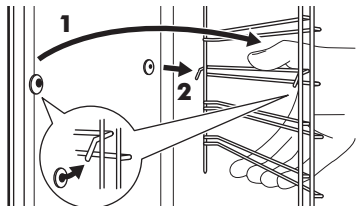
ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

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



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

Pürolüüspuhastamine

Kasutage seda seadme puhastamiseks ja jääkide põletamiseks.

⚠ HOIATUS! Eksisteerib põletusohu.

⚠ ETTEVAATUST! Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid selle funktsiooniga samal ajal. See võib ahju kahjustada.

Ärge käivituge, kui ahju uks ei ole täielikult suletud.

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Puhastage ahju sisemust ja siseukse klaasi sooja vee, pehme lapi ja pehmetoimelise pesuainega.
4. Lülitage seade sisse.

5. Vajutage / Puhastamine.

6. Valige puhastusrežiim.

Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud.

Jahutusventilaator töötab suuremal kiirusel.

STOP – vajutage puhastamise peatamiseks, enne kui see on lõpule viidud.

Ärge kasutage seadet enne, kui ukseelukü sümbol kaob ekraanilt.

7. Kui puhastamine on lõppenud, lülitage seade välja ja oodake, kuni see jahtub.
8. Puhastage ahju sisemust pehme niiske lapiga. Eemaldage jäägid ahju põhjast.

Veepaagi puhastamine

1. Lülitage seade välja.
2. Valage veepaaki vett: 650 ml. Lisage piimhape: 250 ml. Oodake 60 min.
3. Tühjendage veepaak. Vt jaotist Igapäevane kasutamine, Veepaagi tühjendamine.
4. Loputage veepaak ja eemaldage katlakivijäägid pehme lapi abil.
5. Puhastage tühjendustoru sooja vee ja lahja pesuvahendiga.

Vee karedustaseme kindlakstegemiseks pöörduge vee-ettevõtte poole.

Vee klassifikatsioon:	Puhastage veepaaki, kui on läbitud/ möödunud:
pehme	120 h - 16 kuud
mõõdukalt kare	90 h - 12 kuud
kõva	60 h - 8 kuud
väga kare	30 h - 4 kuud

Puhastamise Meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: Pürolüüspuhastamine.

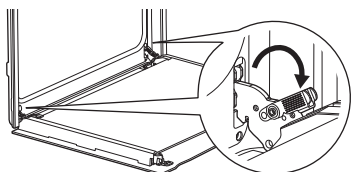
Ukse eemaldamine ja paigaldamine

Ahjuuksel on kolm klaaspaneeli. Ahjuukse ja sisemised klaaspaneelid saab puhastamiseks

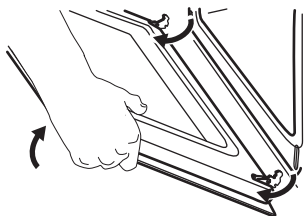
eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege läbi kogu juhend „Ukse eemaldamine ja paigaldamine“.

⚠ ETTEVAATUST! Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

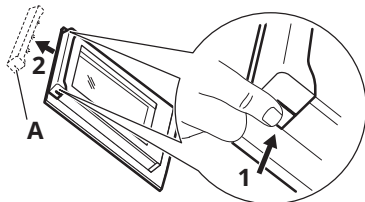
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



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

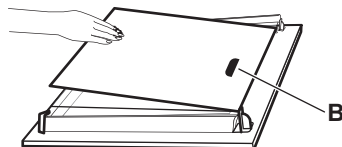


4. Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.
5. Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu **A** kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.



6. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
7. Hoidke ukse klaaspaneeli nende ülemisest servast ja tõmmake need

ükshaaval ettevaatlikult välja. Alustage ülemisest paneelist. Veenduge, et klaas libiseb tugede vahelt täielikult välja.



8. Puhastage klaaspaneeli seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneeli ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.
9. Pärast puhastamist paigaldage klaaspaneelid, ukse äär ja ahjuuks ning sulgege mõlema hinge lukud.

Veenduge, et asetate klaaspaneelid tagasi õiges järjekorras. Kontrollige, kas klaaspaneeli küljel on sümbol / pealetrükk. Printimisala **B** (kui see on olemas) peab olema suunatud ahju sisemuse suunas. Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

Lambi vahetamine

⚠ HOIATUS! Elektrilöögi oht. Lamp võib olla kuum.

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

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

Tagumine lamp

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

Tõrkeotsing

⚠ HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Mida teha, kui...

Probleemi kirjeldus	Põhjus ja abinõu
Seadet ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kell ei ole seatud. Kella valimiseks vt Kella funktsioonid.
	Seadme uks ei ole korralikult kinni.
	Kaitse on vallandunud. tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektriku poole.
	Lapselukk on sisse lülitatud.
Lamp on välja lülitatud.	Lamp on läbi põlenud. Asendage lambipirn uuega. Lisateavet vt Puhastamine ja hooldus .
Seadme sisemuses on vett.	Veemahutis oli liiga palju vett.
Auruküpsetus ei tööta.	Auru sisselaskeava ümber on lubjasete.
	Veemahutis ei ole vett.
Veepaagi tühjendamiseks kulub üle 3 min või vesi lekitab aur sisselaskeavast.	Auru sisselaskeava ümber on lubjasete. Puhastage veepaaki.
ⓘ Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingu.	

veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood. Probleemide loendi leiате allolevast tabelist. Kui mõni nendest tõrketeadetest kuvatakse ekraanil korduvalt, tähendab see, et rikkis alamsüsteem võib olla välja lülitatud. Sel juhul pöörduge edasimüüja või volitatud parandustöökoja poole.

Kood ja kirjeldus	Kõrvaldamise abinõu
F102 – uks ei ole täielikult suletud või ukse-lukk on katki.	Sulgege uks. Lülitage seade sisse ja välja.
F111 - Toidutermomeeter ei ole korralikult pistikupessa sisestatud.	Sisestage Toidutermomeeter korralikult pes-sa.

Kood ja kirjeldus	Kõrvaldamise abinõu
F240, F439 - ekraani puutealad ei tööta nõuetekohaselt.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.
F908 - seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage seade sisse ja välja.

Hooldusandmed

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

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

Soovitame kirjutada andmed siia:

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

Tehnilised andmed

Tehnilised andmed

Mõõtmed (sisemised)	Laius Kõrgus Sügavus	480 mm 361 mm 416 mm
Küpsetusplaadi ala	1438 cm ²	
Ülemine kuumutuselement	2300 W	
Alumine kuumutuselement	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	1900 W	
Summaarne nimivõimsus	3490 W	
Pinge	220 - 240 V	
Sagedus	50 - 60 Hz	
Funktsioonide arv	20	

Energiatõhusus

Toote teabeleht ja toote teave vastavalt (EL) nr 65/2014 ja (EL) nr 66/2014

Tarnija nimi	IKEA
Mudeli tunnus	SPJUTBO 806.002.77
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükl
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükl
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	72 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	34.5 kg
Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-1.	

Teabenõuded vastavalt määrusele (EL) nr 2023/826

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0,8 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min
Seadet on testitud vastavalt: EN 50564.	

Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

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

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

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

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

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

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse või temperatuuri näitu.

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadmefunktsiooni puhul automaatselt varem välja.

Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

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

Keskkonnaaspektid

Ringlussevõttu tuleb saata materjalid, millel on sümbol . Ringlussevõtuks pange pakend vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ning suunake elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed ringlusse. Ärge visake ära

seadmeid, mis on tähistatud sümboliga  majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti või pöörde abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

IKEA garantii

Toote garantiinõude esitamine või tootetoe hankimine



Võtke ühendust IKEA klienditoega. Iseteeninduse portaali lingi või telefoninumbri leiате aadressilt www.IKEA.com.

Iseteeninduse portaali kaudu hooldustaotluse esitamiseks ning toote või selle juurde kuuluvate varuosade teabe leidmiseks märkige tootel olevalt sildilt üles IKEA artiklinumber (8-kohaline) ja seerianumber.

HOIDKE OSTU-/SAATMISDOKUMENT ALLES!

See on teie ostutõend ja ilma selleta garantii ei kehti. Kviitungil on ka iga ostetud seadme nimi ja IKEA seerianumber (8 numbrit).

Lugege enne meiega ühenduse võtmist hoolikalt oma seadmega kaasasolevat tehnilist dokumentatsiooni.

Tartalom

Biztonsági információk	116	A tartozékok használata	131
Biztonsági utasítások	118	Tanácsok és tippek	133
Üzembe helyezés	121	Ápolás és tisztítás	136
Termékleírás	122	Hibaelhárítás	138
Kezelőpanel	123	Műszaki adatok	140
Az első használat előtt	124	Energiahatékonyság	140
Mindennapi használat	124	Környezetvédelmi tudnivalók	142
További funkciók	129	IKEA jótállás	142
Órafunkciók	130		

A változtatások jogát fenntartjuk.

Biztonsági információk

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

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

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

Általános biztonság

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

- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- Csak a készülékhez ajánlott ételérzékelőt használja.

Biztonsági utasítások

Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS! A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

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

Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS! Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót

a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.

- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkiloldót és védőrelét.
- Az elektromos berendezésnek kell legyen leválasztó eszköze, amely lehetővé teszi a készüléknek a hálózatról minden póluson történő leválasztását. Az szigetelő eszköz érintkező nyílászélességének legalább 3 mm-esnek kell lennie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.

Használat

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

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
 - Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
 - Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
 - Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
 - Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő szabadulhat fel.
 - Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
 - Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
 - Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
 - Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
 - Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
 - Mindig tartósításra jóváhagyott üvegeket és befőttesüvegeket használjon.
 - Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
-  **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék károsodásának veszélye áll fenn!
- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
 - A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
 - A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
 - Csak a készülékhez mellékelt vagy a gyártó által ajánlott tartozékokat használjon.
 - Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
 - Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

Gőzöléses főzés

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
 - Gőzzel főzés közben ne nyissa ki a készülék ajtaját.
 - A gőzzel főzés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

Ápolás és tisztítás

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. Más különben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapjait haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Rendszeresen ellenőrizze a terméket olyan romlási jelek után kutatva, amelyek miatt alkalmatlanná válhat élelmiszerrel való érintkezésre, például repedések, hólyagok, rétegelválás, zsugorodás, ragadósság, korrózió vagy egyéb látható változások a textúrában vagy a megjelenésben. A károsodások elkerülése érdekében kövesse a tisztítási és ápolási utasításokat.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

Pirolitikus tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Pirolitikus üzemmódban sérülés/tűz/vegyianyag-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- A pirolitikus tisztítás során olyan füstök szabadulnak fel, amelyek nem ártalmasak az emberekre, beleértve a csecsemőket és az egészségügyi problémákkal küzdő személyeket is.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hullók kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus sütők tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra. A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus sütők közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a pirolitikus öntisztítási program működik.
- A pirolitikus öntisztítás előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírceppet/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, oldalsíneket/teleszkópos járatokat stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, tepsiket, konyhai eszközöket stb.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásmentes felülete károsodhat a pirolitikus sütők pirolitikus tisztításának magas hőmérséklete miatt, és ezek kibocsáthatnak kismértékben káros, vegyi folyamatból felszabadult gázokat.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás működése közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás és az első amximális hőmérséklet magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék

szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára erősen ajánlottak az alábbiak:

- Minden pirolitikus tisztítás során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az első, maximális hőmérsékleten való üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Győződjön meg arról, hogy a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a lehető legtávolabb viszi a pirolitikus tisztítás és az első használatú maximális hőmérsékletű működés során és után. A pirolitikus ciklus alatt és addig, amíg a készülék vissza nem hűl szobahőmérsékletre, egy másik helyiségben tartása lenne az előnyös megoldás. A pirolitikus ciklus és az első maximális hőmérsékletű használati ciklus működése alatt és után (a készülék lehűléséig) jó szellőzést kell biztosítani.

Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS! Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb

felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS! Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

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

Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Összeszerelés



Az üzembe helyezéshez olvassa el a Szerelési utasításokat.

Elektromos bekötés



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



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

A sütőt csak egy tápvezetéssel szállítjuk.

Vezeték

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok:

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

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

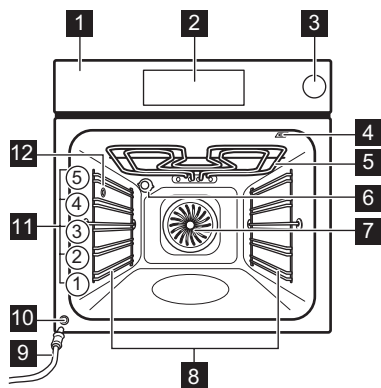
Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
maximum 1380	3 x 0.75

Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

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

Termékleírás

Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Kijelző
- 3 Vízartály
- 4 Hűhőmérő szenzor csatlakozója
- 5 Fűtőbetét
- 6 Lámpa
- 7 Ventilátor

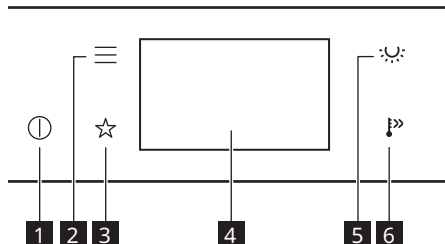
- 8 Polctartó, eltávolítható
- 9 Lefolyócső
- 10 Vízeeresztő szelep
- 11 Polcpozíciók
- 12 Gőzkimenet

Tartozékok

- **Huzalpolc** x 1
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütő tálca** x 1
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsz** x 1
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **AirFry: Sütőrács** x 1
Étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez.
Maximális töltet: 5.kg
- **Hűhőmérő szenzor** x 1
Az ételek elkészítési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sütősinék** x 1 készlet
Polcok és tálcák számára.

Kezelőpanel

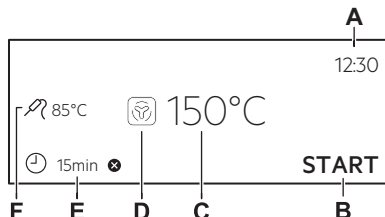
A kezelőpanel áttekintése



1	Be / Ki Tartsa nyomva a készülék be- és kikapcsolásához.
2	Menü Felsorolja a készülék kiegészítő funkcióit és beállítási funkcióit.
3	Kedvencek Kedvenc beállítások listázása.
4	Kijelző A készülék aktuális beállításait mutatja.
5	Világításkapcsoló A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
6	Gyors Felfűtés A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors Felfűtés.

Kijelző

Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal.



- A. Pontos idő
- B. START / LEÁLLÍTÁS
- C. Hőmérséklet
- D. Sütőfunkciók
- E. Időzítő
- F. Húshőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek esetén)

Kijelző visszajelzői	
OK	Választás / beállítás megerősítése.
<	Visszalépés egy szinttel a menüben.
↶	Az utolsó művelet visszavonása.
☷	A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
🔒	A készülék zárolva van.
🔔	A figyelmeztető hangjelzés funkció be van kapcsolva.
🔔 STOP	A figyelmeztető hangjelzés és a főzés leállítása funkció be van kapcsolva.
🔔	Csak a felugró üzenet van aktiválva.
🕒	Késleltetett indítás funkció be van kapcsolva.
✕	A beállítás törlése.



A kijelzőn különböző üzenetek jelennek meg. Amikor megjelenik egy üzenetablak, nyomja meg a kijelzőt a folytatáshoz.

Az első használat előtt

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.

A következőket kell beállítania: Nyelv, Kijelző Fényerő, Nyomógomb Hang, Figyelmeztető hangerő, Pontos idő.

Kezdeti előmelegítés és tisztítás

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

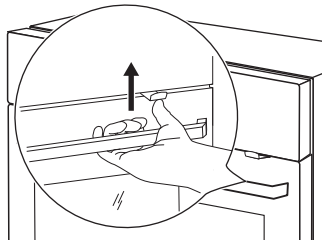
1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.
2. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Tekintse meg a Mindennapi használat. Hagyja működni a készüléket 1 ó ideig.
3. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
4. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
5. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
6. Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
7. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyzetükbe.

Mechanikus gyermekzár

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

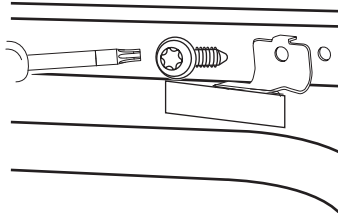
A sütő kinyitása a gyerekzárral:

1. Nyomja meg és tartsa fel a gyerekzárát.
2. Húzza meg a fogantyút az ajtó kinyitásához. Csukja be a sütőajtót a gyerekzár megnyomása nélkül.



A gyerekzár eltávolítása:

1. Nyissa ki az ajtót, és vegye ki a gyerekzárát a sütőhöz mellékelt torx kulccsal.
2. A gyerekzár eltávolítása után szerelje vissza a csavart.



Mindennapi használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Sütőfunkciók

HAGYOMÁNYOS

	Grill Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.
	Infrasütés Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.
	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok Hűssütéshez és sütemények sütéséhez. Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet, mint a hagyományos sütésnél, mivel a ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a sütő belsőjében.
	Fagyasztott ételek Készételekhez tökéletes (pl. sült burgonya, krokett vagy tavaszi tekercs).
	Alsó + felső sütés Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
	AirFry Étel kevesebb olajban és sütőpapírral történő sütése.
	Alsó Sütés Válassza ezt a funkciót a sütési folyamat után, hogy szükség esetén az étel alját jobban megpirítsa. A legalacsonyabb polcszintet használja.
	Kelesztés A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. A kiszáradás megelőzése érdekében fedje le a tészta felületét.

SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK

	Tartósítás A zöldségek és gyümölcsök tartósítása érdekében helyezze a dobozokat vízzel töltött tepsibe. Használjon hőálló, bajonettzárral vagy csavaros kupakkal ellátott, azonos méretű edényeket. Használja a legalsó polcszintet.
	Aszalás Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához. Annak érdekében, hogy a nedvességgel telített levegő távozhasson, és a gyümölcs jobban száradhasson, a szárítási folyamat során célszerű időnként kinyitni a sütő ajtaját.
	Edény Melegítés A tányérok tálaláshoz való előmelegítésére.
	Kiolvasztás Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
	Csőben Sütés Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és piritáshoz.
	Hőlégbefúvás, Kis Hőfok Alacsony hőmérsékletű ételkészítés. Tökéletes a kényes ételek (pl. marha, borjú vagy bárány) elkészítéséhez.
	Melegen Tartás Élelmiszerek melegen tartásához. Kérjük, vegye figyelembe, hogy egyes ételek melegen tartás közben továbbra is süthetnek és kiszáradhatnak. Szükség esetén fedje le az edényeket.



Egyes sütőfunkciók működése közben a sütőlámpa automatikusan kikapcsol 80 °C alatt.

	Konvekciós levegő (nedves) A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További információkért lásd: Mindennapi használat, Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).
---	---

GŐZÖLÉS

	Regenerálódás A gőzzel történő melegítés megakadályozza az ételek felületének kiszáradását. A hőközlés finoman, egyenletesen történik, és biztosítja, hogy az ételnek olyan íze és aromája legyen, mintha most készült volna el. Ez a funkció az étel közvetlenül tányéron történő melegítésére használható. Egyszerre egynél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban.
	Pizza funkció A pizza és más, alulról több hőt igénylő ételek sütéséhez a legjobb.
	Kenyér A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a fényes héj szempontjából.
	Páratartalom, alacsony A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sült és felfújtak készítésére alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és ropogós felületűvé válik.

Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

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

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

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

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

Beállítás: Sütőfunkciók

1. Kapcsolja be a készüléket. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció és a hőmérséklet.
2. Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát  az almenübe lépéshez.
3. Válassza ki a sütőfunkciót, majd nyomja meg a **OK** gombot.
4. Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg ezt: **OK**.
5. Nyomja meg a **START** gombot. Hűshőmérő szenzor – a hűshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható. Lásd: A tartozékok használata, Ételérzékelő.
6. **STOP** - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.
7. Kapcsolja ki a készüléket.

Beállítás: Gőzölés sütőfunkció

1. Kapcsolja be a készüléket. Válassza ki a sütőfunkció szimbólumát, majd nyomja meg az almenübe lépéshez.
2. Állítsa be a gőzben sütés funkciót.
3. Nyomja meg a **OK** gombot. A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja.

4. Állítsa be a hőmérsékletet.
5. Nyomja meg a OK gombot.
6. Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.
7. Töltse fel hideg vízzel a víztartályt a maximális szintig (körülbelül 900 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. Ne töltse a víztartályt a maximális szinten túl. Ilyen esetben a víz szivároghat, túlfolyhat, és tönkre teheti a bűtort.

- ⚠ FIGYELMEZTETÉS!** Csak hideg csapvizet használjon. Ne használjon szűrt (demineralizált) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékokat. Ne töltsön a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékot.
8. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
 9. Nyomja meg a START gombot. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható.
 10. Amikor a víztartály kiürül, hangjelzés hallható. Töltse fel újra a víztartályt.
 11. Kapcsolja ki a készüléket.
 12. A vízkő maradványok kialakulásának elkerülésére ürítse ki a víztartályt minden gőzöléssel végzett sütés után.
 13. Sütés után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. A maradék víz lecsapódhat a sütő belsejében. Minden használat után várjon legalább 60 perc erejéig, hogy megelőzze a forró víz kifolyását a vízleeresztő szelepen.

- ⚠ FIGYELMEZTETÉS!** A készülék forró. Égés veszélye áll fenn. Legyen óvatos, amikor kiüríti a víztartályt.

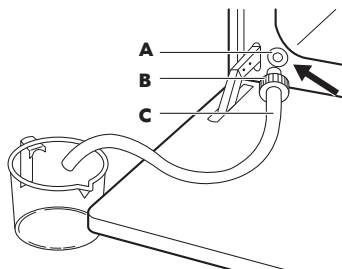
A víztartály ürítése

Víztartály jelzőfénye	
	A tartály megtelt.
	A tartály félig megtelt.

Víztartály jelzőfénye	
	A tartály üres. Töltse fel a tartályt.

Ha túl sok vizet tölt a tartályba, a biztonsági leeresztő szelep a többlet vizet a sütő belsejének aljára folytatja.

1. Kapcsolja ki a készüléket. Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, amíg a készülék lehűl.
2. Csatlakoztassa a leeresztő csövet a kimeneti C szelephez a A csatlakozón keresztül B.



3. A cső végét tartsa az A szintje alatt, majd nyomja meg a B csatlakozót többször, hogy összegyűjtse a maradék vizet.
4. Válassza le a C és B alkatrészeket és egy puha szivaccsal törölje szárazra a sütő belsejét.

i Ne használja a leeresztett vizet a víztartály újbóli feltöltéséhez.

Menü

Nyomja meg a  gombot a menübe lépéshez.

Menüpont	Leírás
Előre Programozott Sütés	Automatikus programok listázása.
Tisztítás	Tisztítóprogramok listázása.

Menüpont		Leírás
Kedvencek		Kedvenc beállítá- sok listázása.
Egyéb funkciók		A készülék konfigu- rációjának beállítá- sára szolgál.
Beállítá- sok	Beállítás	A készülék konfigu- rációjának beállítá- sára szolgál.
	Szerviz	Megjeleníti a szoft- ververziót és a kon- figurációt.

Almenü ehhez: Tisztítás

Almenü	Leírás
Pirolitikus tisztítás, gyors	Időtartam: 1 h.
Pirolitikus tisztítás, normál	Időtartam: 1 h 30 min.
Pirolitikus tisztítás, intenzív	Időtartam: 2 h 30 min.

Almenü ehhez: Egyéb funkciók

Almenü	Leírás
Sütő világ- ítás	A sütővilágítás be- és kikapcso- lása.
Gyerekzár	Megakadályozza a készülék vé- letlen bekapcsolását.
Gyors Fel- fűtés	Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre.
Digitális óra stílus	Az idő kijelzés formátumának módosítása.

Almenü ehhez: Beállítások

Beállítás

Almenü	Leírás
Nyelv	Beállítja a készülék nyelvét.
Kijelző Fényerő	A kijelző fényerejének beállítá- sa.
Nyomó- gomb Hang	Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang elné- mítése nem lehetséges a kö- vetkezőnél: ①.
Figyel- meztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása.
Pontos idő	A pontos idő és dátum beállítá- sa.

Szerviz

Almenü	Leírás
Szoftver verzió	Szoftver verzióra vonatkozó in- formációk.
Összes beállítás törlése	Visszaállítás gyári beállítások- ra.

Beállítás: Előre Programozott Sütés

Előre Programozott Sütés az almenü további funkciókból és programokból áll, amelyeket kifejezetten az ételekhez terveztek. Ebben az almenüben minden ételhez megfelelő beállítás tartozik. Főzés közben módosíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Egyes ételek esetén a(z) Hűshőmérő szenzor segítségével is főzhet. Az étel elkészítésének mértéke:

- Véres
- Közepes
- Jól átsütve

Egyes ételek elkészítéséhez Súlyautomatika is használható.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Nyomja meg a  gombot.

3. Nyomja meg a  gombot a Előre Programozott Sütés programba lépéshez.
4. Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát.
5. Helyezze az ételt a készülékbe, majd nyomja meg a START gombot.

Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

További funkciók

Kedvencek ☆

Kedvenc beállításait, mint például a sütőfunkciót és az ételkészítési időt eltárolhatja a készülék memóriájába.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a megfelelő beállítást.
3. Nyomja meg a  gombot.
4. Válassza ezt: Kedvencek / Aktuális beállítások mentése.
5. Nyomja meg a + gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek.
6. Nyomja meg a OK gombot.

 - nyomja meg a beállítás visszaállításához.

 - nyomja meg a beállítás törléséhez.

Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót.
3. ☆,  - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához.

☆,  - nyomja meg egyszerre a funkció kikapcsolásához.

Gyerekzár

Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. Válassza a Egyéb funkciók / Gyerekzár pontot.

4. Nyomja meg a kód betűit betűrendben.

5. Kapcsolja ki a készüléket.

Gyerekzár bekapcsolva.

Hozzáférés a következőhöz: Időzítő és lámpa is rendelkezésre áll. A készülék kikapcsolásakor az ajtó zárva van.

A készülék használatának engedélyezéséhez nyomja meg a kód betűit ábécé sorrendben.

A funkció kikapcsolásához ismételje meg a fenti lépéseket.

Automatikus kikapcsolás

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

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

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

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűthőmérő szenzor, Befejzési idő.

Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor

kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

Órafunkciók

Órafunkciók leírása

Funkció	Leírás
Időzítő	A sütés hosszúságának beállítása. A maximális érték 23 ó 59 perc. Megadhatja, hogy mi történjen, amikor az idő letelik, amennyiben beállítja igényeinek megfelelően a következőt: Művelet befejezése.
Művelet befejezése	Figyelmeztető hangjelzés – az idő leteltekor hangjelzés hallható. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.
	Figyelmeztető jelzés és sütés vége – az idő leteltekor hangjelzés hallható, és a sütőfunkció kikapcsol.
	Csak felugró üzenetek – az idő leteltekor üzenet jelenik meg a kijelzőn. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.
Késleltetett indítás	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
Idő Kiterjesztés	A sütési idő meghosszabbításához.
Működésidőzítő	Azt jelzi, hogy mennyi ideig működik a készülék. A maximális érték 23 ó 59 perc. Ki- és bekapcsolhatja a funkciót. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.

Beállítás: Pontos idő

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Nyomja meg: Pontos idő.
3. Állítsa be az időt.
4. Nyomja meg a OK gombot.

Beállítás: Időzítő

1. Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. Állítsa be az időt.

A kívánt Befejezés műveletet a ●●● gomb megnyomásával választhatja ki.

4. Nyomja meg a OK gombot. Addig ismételve a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja. A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a +1min gombot.

Beállítás: Késleltetett indítás

1. Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. A sütési idő beállítása.
4. Nyomja meg a ●●● gombot.
5. Nyomja meg: Késleltetett indítás.
6. Válassza ki a kívánt kezdési időt.

7. Nyomja meg a OK gombot. Addig ismételve a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Beállítás: Működésidőzítő

1. Nyomja meg a  gombot.
2. Nyomja meg a ●●● gombot.
3. Nyomja meg: Működésidőzítő.

4. A főképernyőn a működési idő megjelenítéséhez csúsztassa el vagy nyomja meg a  gombot.
5. Nyomja meg a  gombot. Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Időzítőbeállítások módosítása

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

A tartozékok használata

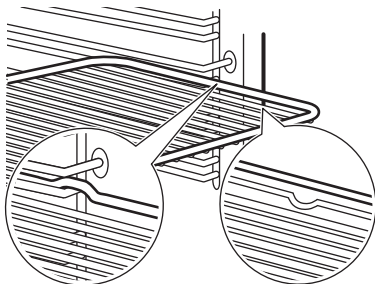


FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Tartozékok behelyezése

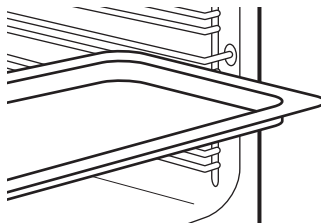
A tetején lévő kis bemélyedés növeli a biztonságot és védi a dőlést. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

Sütőrács



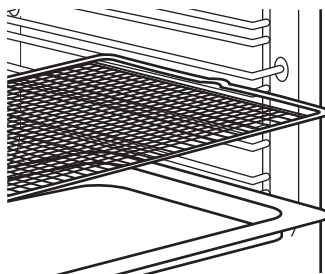
Helyezze a polcot a polctartó vezetősínjei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak. Ügyeljen arra, hogy a polc hozzáérjen a sütő belsejének hátuljához.

Sütő tálca / Mély tepsí



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

AirFry: Sütőrács



Helyezze a AirFry huzalpolcot a harmadik polcszintre. Helyezze alá a sütőtálcát.

Ne használja a AirFry huzalpolcot a teleszkópos polctartókkal, mivel az olaj csúszóssá teheti a felületét, és csökkentheti a huzalpolc stabilitását.

Húshőmérő szenzor

Méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

Két hőmérsékletet kell beállítani:

- °C – a készülék belsejében lévő hőmérséklet. Legalább 25 °C-kal magasabbnak kell lennie az étel maghőmérsékleténél.
- ℞ – az étel maghőmérsékletét.

Javaslatok:

- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- Ne használja folyékony állagú ételekhez.
- Sütés közben az ételérzékelő tűjét teljesen be kell helyezni az ételbe.

A készülék kiszámolja a sütés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

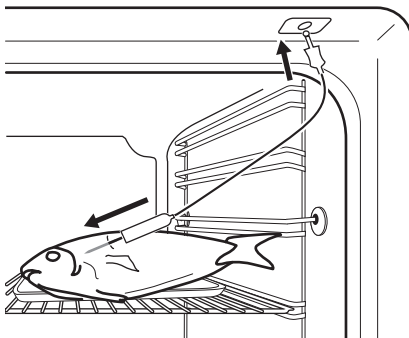
Sütés ezzel: Húshőmérő szenzor

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély áll fenn, mivel az ételérzékelő és a polctartók felforrósodnak. Ne érintse meg az ételérzékelő fogantyúját csupasz kézzel. Mindig használjon edényfogó kesztyűt.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a sütőfunkciót vagy ételt, és ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
3. Helyezze az ételérzékelőt az étel belsejébe:

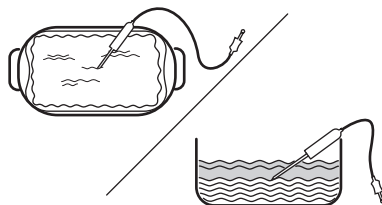
Hús, szárnyas és hal

Illesze a húshőmérő szenzor teljes tűjét a húsba vagy a halba a legvastagabb részénél.



Zöldség/hús felfűjtak

Nyomja a húshőmérő szenzor hegyét a pontosan a zöldség/hús felfűjtak közepébe. A húshőmérő szenzornak a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban kell maradnia. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a húshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. Csatlakoztassa a húshőmérő szenzort a készülék belsejében található aljzatba. Tekintse meg a Termékleírás. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg az Ételérzékelőnél.
5. ℞ - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
6. • • • - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához:
 - Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható.

- Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütés leáll.
7. Válassza ki a kiegészítő funkciót, és nyomja meg többször a **OK** gombot a főképernyőre lépéshez.
 8. Nyomja meg a **START** gombot.
 9. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.
 10. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

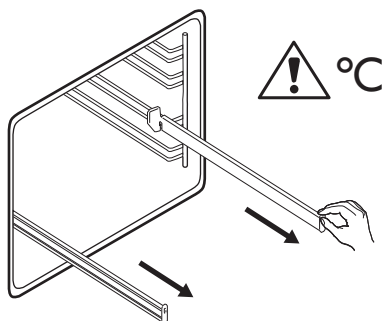
Használat: Teleszkópos sínek

- i** Tartsa meg a teleszkópos sütősínek telepítési utasításait későbbi használatra.

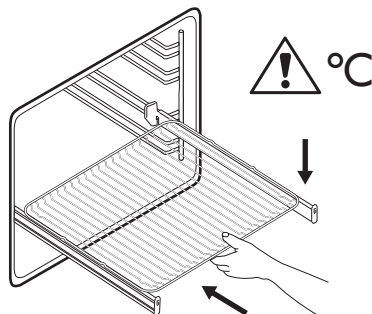
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a huzalpolcokat és tálcaikat.

- ⚠ VIGYÁZAT!** Ne tisztítsa a teleszkópos sütősíneket a mosogatógépben. Ne olajozza a teleszkópos sütősíneket.

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



2. Helyezze a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre, majd óvatosan tolja be a sütő belsejébe. Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos poltartókat ütközésig a helyükre toltat-e.



Tanácsok és tippek

Sütési javaslatok

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

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

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

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

Energiatakarékossági tippekért lásd: Energiahatékonyság.

A táblázatokban használt szimbólumok:

	Étel típusa
	Sütőfunkció

°C	Hőmérséklet
	Tartozék
	Polcpozíció
	Főzési idő (perc)

Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő

képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.

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

Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		°C		
Édes roládok, 16 db	sütőlap vagy rács	180	2	20 - 30
Péksütemény, 9 db	sütőlap vagy rács	180	2	30 - 40
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	Huzalpolc	220	2	10 - 15
Keksztekercs	sütőlap vagy rács	170	2	25 - 35
Csokoládés sütemény	sütőlap vagy rács	175	3	25 - 30
Szuflé, 6 db	kerámiapoharak rácson	200	3	25 - 30
Piskóta tortaalap	tortaforma rácson	180	2	15 - 25
Piskótatorta	sütőforma rácson	170	2	40 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőlap vagy rács	180	3	20 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőlap vagy rács	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	Pizzaserpenyő rácson	180	3	25 - 30
Párolt hús, 0,25 kg	sütőlap vagy rács	200	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőlap vagy rács	200	3	25 - 30
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőlap vagy rács	180	2	20 - 30

		°C		
Puszedli, 24 db	sütőlap vagy rács	180	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőlap vagy rács	170	2	30 - 40
Sós aprósütemény, 20 db	sütőlap vagy rács	180	2	25 - 30
Teasütemény om-lós tésztából, 20 db	sütőlap vagy rács	150	2	25 - 35
Kosárka, 8 db	sütőlap vagy rács	170	2	20 - 30
Párolt zöldségek, 0,4 kg	sütőlap vagy rács	180	3	35 - 45
Vegetáriánus om-lett	Pizzaserpenyő rácson	200	3	25 - 30
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőlap vagy rács	180	4	25 - 30

Információ a bevizsgáló intézetek számára

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

				°C	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	170	20 - 35
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütő tálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35
Almásbite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	180	70 - 90
Almásbite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90
Zsírtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma ¹⁾	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50
Zsírtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma ¹⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50

				°C	
Zsírtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma ¹⁾	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60
Aprósüt. omlós tész.	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40
Aprósüt. omlós tész.	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45
Aprósüt. omlós tész.	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45
Toast kenyér ¹⁾	Grill	Sütőrács	4	max.	1 - 5

1) Melegítse elő a készüléket 10 percre.

Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

Tisztítószer

- A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.
- A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.
- A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el.

Napi használat

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

Tartozékok

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas

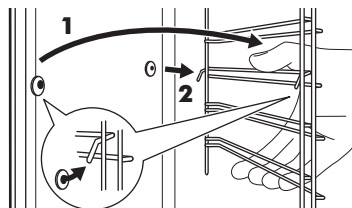
törölronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!

- A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

A polctartók

A készülék tisztításához vegye ki a polctartókat.

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



- Helyezze vissza a polctartókat az eredeti helyzetükbe. Ismételje meg a lépéseket fordított sorrendben.

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

Pirolitikus tisztítás

Használja a készülék tisztításához és a maradványok leégetéséhez.

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Égés veszélye áll fenn.

⚠ VIGYÁZAT! Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez kárt tehet a sütőben.

A funkció nem indítható el, ha nem csukja be teljesen a sütőajtót.

1. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
2. Távolítsa el minden tartozékot.
3. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütő belsejét és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
4. Kapcsolja be a készüléket.
5. Nyomja meg a  / Tisztítás gombot.
6. Válassza a tisztítás üzemmódot. Amikor megkezdődik a tisztítás, a sütő ajtaja reteszeli, és a sütővilágítás kikapcsol. Magasabb fordulatszámon működik a hűtőventilátor.

STOP - megnyomásával a tisztítás a vége előtt bármikor leállítható.

Ne használja a készüléket, amíg az ajtózárszimbólum el nem tűnik a kijelzőről.

7. Amikor a tisztítás véget ér, kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
8. Puha ronggyal tisztítsa meg a sütő belsejét. A sütő aljáról távolítsa el az ételmaradványokat.

Tisztítsa meg a víztartályt.

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Öntsön vizet a víztartályba: 650 ml. Adjon hozzá tejsavat: 250 ml. Várjon 60 perc ideig.
3. Ürítse ki a víztartályt. Lásd: Mindennapi használat, Víztartály ürítése.

4. Öblítse ki a víztartályt, és egy puha kendővel törölje le a még meglévő vízkőmaradványokat.
5. Tisztítsa meg a leeresztő csövet kímélő mosogatószeres langyos vízzel. A vízkeménység meghatározásához forduljon a helyi vízműhöz.

Vízminőség szintje:	Tisztítsa meg a víztartályt a következő gyakorisággal: minden
lágú	120 ó - 16 hónap
mérsékelt kemény	90 ó - 12 hónap
kemény	60 ó - 8 hónap
nagyon kemény	30 ó - 4 hónap

Tisztítás Emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.

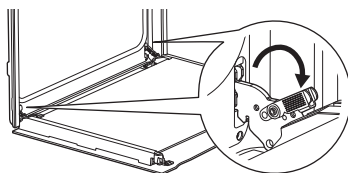
Használja a következő funkciót: Pirolitikus tisztítás.

Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

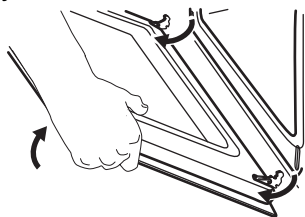
A sütőajtó három üvegpanelel áll. A sütőajtó és a belső üvegpanelek eltávolíthatók a tisztításhoz. Olvassa el a teljes "Ajtó eltávolítása és telepítése" utasítást, mielőtt eltávolítja az üvegpaneleket.

⚠ VIGYÁZAT! Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

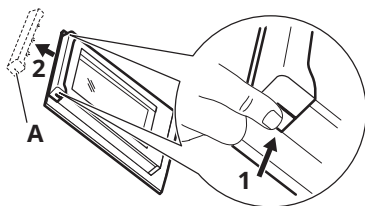
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.
2. Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.



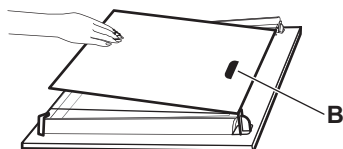
3. Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félig). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



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



6. Húzza előre a dísléceket az eltávolításhoz.
7. Fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél fogva, és óvatosan húzza ki őket egyenként. Kezdje a felső panellel. Győződjön meg arról, hogy az üveg teljesen kicsúszik a tartókból.



8. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.
9. Tisztítás után szerelje vissza az üveglapokat, az ajtókeretet és a sütő ajtaját, majd zárja be a reteszt mindkét zsanéron.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat a megfelelő sorrendben tegye vissza. Ellenőrizze a szimbólumot/nyomatot az üveglap oldalán. A nyomtatózónának **B** (ha van) a sütő belseje felé kell néznie. Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattanás hallható.

A lámpa cseréje

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

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Feszültségmentesítse a készüléket.
3. Helyezze a törölőruhát a sütő padlójára.

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

Hátsó lámpa

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

Hibaelhárítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Mi a teendő, ha ...

A probléma leírása	Ok és megoldás
A készüléket nem lehet bekapcsolni, vagy nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.
A készülék nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva. Az óra beállításához lásd: Órafunkciók.
	Az ajtó nem csukódik rendesen.
	Leolvadt a biztosíték. Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
	Gyerekszár bekapcsolva.
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	Kiégett az izzó. Cserélje ki az izzót. A részleteket lásd: Ápolás és tisztítás.
Víz került a készülék sütőtőrébe.	A víztartály túl sok vízzel lett feltöltve.
A gőzben sütés nem működik.	Vízkömaradvány van a gőz bemenet nyílásánál.
	Nincs víz a víztartályban.
Több, mint 3 perc időtartamig is eltart a víztartály kiürítése, vagy víz szivárog a gőz bemenet nyílásából.	Vízkömaradvány van a gőz bemenet nyílásánál. Tisztítsa meg a víztartályt.
i Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismételje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.	

Hibakódok

Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható. A lehetséges problémák listáját az alábbi táblázatban találja. Ha a következő hibaüzenet továbbra is megjelenik a kijelzőn, az azt jelenti, hogy egy hibás alrendszer letiltásra kerülhetett. Ilyen esetben forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez.

Kód és leírás	Megoldás
F102 - az ajtó nincs teljesen bezárva, vagy az ajtózárr meghibásodott.	Csukja be az ajtót. Kapcsolja ki és be a készüléket.
F111 - A Hűshőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve.	Teljesen dugja be a Hűshőmérő szenzor-t az aljzatba.

Kód és leírás	Megoldás
F240, F439 – A kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően.	Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön.
F908 – A készülék rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez.	Kapcsolja ki és be a készüléket.

A szerviz számára szükséges adatok

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Az ajtó kinyitásakor látható. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

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

Műszaki adatok

Műszaki adatok

Méretetek (belső)	Szélesség Magasság Mélység	480 mm 361 mm 416 mm
Sütőtálca területe	1438 cm ²	
Felső fűtőelem	2300 W	
Alsó fűtőelem	1000 W	
Grill	2300 W	
Csengés	1900 W	
Összteljesítmény	3490 W	
Feszültség	220 - 240 V	
Frekvencia	50 - 60 Hz	
Funkciók száma	20	

Energiahatékonyság

Termékinformációs lap és termékinformációk a 65/2014/EU és a 66/2014/EU sz. szerint

Gyártó neve	IKEA
Modellazonosító	SPJUTBO 806.002.77
Energiahatékonysági szám	81.2
Energiahatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	72 l
A sütő fajtája	Beépíthető sütő
Tömeg	34,5 kg
A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN IEC 60350-1.	

Információkövetelmények az (EU) 2023/826 rendelet szerint

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0.8 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	20 perc
A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN 50564.	

Energiatakarékossági tippek

Az alábbi tippek segítenek energiát megtakarítani a készülék használata során.

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

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

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

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

Légkeveréses sütés

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

Maradék hő

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

Használja a maradékhőt az étel melegen tartásához vagy más ételek felmelegítéséhez.

Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt vagy hőmérsékletet.

Ha a Időtartam funkcióval rendelkező program be van kapcsolva, és a sütési idő 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek egyes készülékfunkcióknál automatikusan kikapcsolnak.

Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.

Környezetvédelmi tudnivalók

Hasznosítsa újra a szimbólummal ellátott anyagokat . A csomagolást az újrahasznosítás érdekében tegye a megfelelő konténerekbe. Segítsen a környezet és az emberi egészség védelmében az elektromos és elektronikus készülékek hulladékának

újrahasznosításával. Ne dobja ki a szimbólummal ellátott készülékeket  a háztartási hulladékkal. Juttassa el a terméket a helyi újrahasznosító létesítménybe, vagy vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzati szervvel.

IKEA jótállás

Ha szeretné érvényesíteni a termék jótállását, vagy terméktámogatást szeretne kapni



Kérjük, lépjen kapcsolatba az IKEA ügyfélszolgálatával; az önkiszolgáló portálra vezető linket vagy a telefonszámot a www.IKEA.com oldalon találja.

A szervizkérelem befejezéséhez az önkiszolgáló portálon, valamint ahhoz, hogy könnyebben megtalálja termékére vagy a

termékéhez kapcsolódó pótalkatrészekre vonatkozó információkat, kérjük, jegyezze fel az IKEA cikkszámot (8 számjegyű) és a termék címkéjén szereplő sorozatszámot.

ŐRIZZE MEG A VÁSÁRLÁSI / SZÁLLÍTÁSI DOKUMENTUMOT!

Ez bizonyítja a vásárlás tényét, és enélkül a jótállás érvénytelen. A bizonylat a megvásárolt készülék nevét és IKEA-cikkszámát (8 jegyű kód) is tartalmazza.

Mielőtt hozzánk fordulna, kérjük, figyelmesen olvassa el a készülékhez kapott technikai dokumentációt.

Saturs

Drošības informācija	143	Papildpiederumu izmantošana	158
Drošības norādījumi	145	Ieteikumi un padomi	160
Uzstādīšana	148	Apkope un tīrīšana	163
Produkta apraksts	149	Traucējummeklēšana	165
Vadības panelis	149	Tehniskie dati	167
Pirms pirmās lietošanas	150	Energoefektivitāte	167
Ikdienas lietošana	151	Ar vidi saistīti apsvērumi	169
Papildu funkcijas	156	IKEA garantija	169
Pulksteņa funkcijas	157		

Izmaiņu tiesības rezervētas.

Drošības informācija

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par bojājumiem, ko radījusi ierīces nepareiza uzstādīšana vai lietošana. Saglabājiēt šos norādījumus ierīces tuvumā turpmākām uzziņām.

Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuros, pansiju viesu numuros, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Atvienojiet strāvas padevi pirms jebkāda veida apkopes veikšanas.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu.

Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

- Izmantojiet tikai šai ierīcei ieteikto termozondi.

Drošības norādījumi

Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS! Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

Elektrotīkla savienojums



BRĪDINĀJUMS! Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabelis nepieciešams

nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.

- Neļaujiet strāvas kabeliem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeli. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijai ir jābūt aprīkotai ar izolācijas ierīci, kura ļauj jums atvienot ierīci no strāvas padeves visos polos. Izolācijas ierīcei ir jābūt aprīkotai ar vismaz 3 mm platu atvērumu starp kontaktiem.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.

Lietošana



BRĪDINĀJUMS! Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.

- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce saskārusies ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Lūdzu, vienmēr izmantojiet stiklu un brukas, kas paredzētas konservēšanai.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS! Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns dobumā traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Lūdzu, izmantojiet tikai šai ierīcei paredzētos vai ražotāja ieteiktos papildpiederumus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.

- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

Gatavošana ar tvaiku



BRĪDINĀJUMS! Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var radīt apdegumus:
 - Gatavošanas ar tvaiku darbības laikā neveriet vaļā ierīces durvis.
 - Pēc gatavošanas ar tvaiku darbības piesardzīgi atveriet ierīces durvis.

Apkope un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS! Pastāv trauma, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi. Pastāv stikla paneļu saplīšanas risks.
- Nekavējoties nomainiet durvju stikla paneļus, ja tie ir bojāti. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Ievērojiet piesardzību, noņemot durvis no ierīces. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīcei nav nolietojšanās pazīmju, kas to varētu padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku, piemēram, plaisu, pūslīšu, materiālu atslāņošanās, saraušanās, lipīguma, korozijas vai citu redzamu izmaiņu tekstūrā vai izskatā. Lai novērstu bojājumus, ievērojiet tīrīšanas un kopšanas norādījumus.
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja

drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

Pirolītiskā tīrīšana



BRĪDINĀJUMS! Savainojumu / aizdegšanās / ķīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā.

- Pirolītiskās tīrīšanas laikā izdalās dūmi, kuri nav kaitīgi cilvēkiem, tostarp zīdaiņiem vai personām ar medicīniskām saslimšanām.
- Pretēji cilvēkiem, daži putni un rūpuļi var būt ārkārtīgi jutīgi pret visu pirolītisko cepeškrāšņu tīrīšanas laikā izdalītajiem izgarojumiem. Mazie mājdzīvnieki var būt arī ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām pirolītisko cepeškrāšņu tuvumā, kad tiek izmantota pirolītiskā tīrīšana.
- Pirms izmantot pirolītiskās tīrīšanas funkciju vai pirms pirmās lietošanas reizes, lūdzu, izņemiet no cepeškrāsns dobuma tālāk minēto:
 - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
 - visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plauktus, sānu vadotnes / teleskopiskās vadotnes utt., kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Nepiedegošās virsmas uz katliem, pannām, paplātēm utt. var tikt bojātas ar pirolītiskās tīrīšanas procesa augsto temperatūru visās pirolītiskajās cepeškrāsnīs un tās var būt arī neliela daudzuma kaitīgu izgarojumu avots.
- Uzmaniģi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvojties ierīcei, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskā tīrīšana un maksimālās temperatūras izmantošana ir augstas temperatūras process, kurš var izraisīt izgarojumu rašanos no gatavotās pārtikas atliekām un konstrukcijas materiāliem,

tāpēc patērētājiem tiek stingri ieteikts turpmākais:

- nodrošināt labu ventilāciju katras pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās.
- Nodrošināt labu ventilāciju pirmās lietošanas ar maksimālu temperatūru laikā un pēc tās.
- Pirolītiskās tīrīšanas funkcijas un pirmās lietošana reizes maksimālās temperatūras laikā, kā arī pēc tās, pārvietot jebkādas mājdzīvniekus (it īpaši putnus) projām no ierīces uz labi vēdinātu vietu. Ieteicama to novietošana citā telpā pirolītiskās tīrīšanas cikla laikā un līdz ierīce ir atdzisusi līdz istabas temperatūrai. Pirolītiskās tīrīšanas cikla un pirmās lietošanas reizes ar maksimālu temperatūru laikā un pēc tam (līdz ierīce ir atdzisusi) ir jānodrošina laba ventilācija.

Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS! Elektrošoka risks.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, māsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šīs ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Utilizācija



BRĪDINĀJUMS! Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā pareizi utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Izņemiet durvis, lai nepieļautu bērnu un mājdzīvnieku iesprūšanu ierīcē.
- **Iepakojuma materiāli:**

Iepakojuma materiāls ir pārstrādājams. Plastmasas daļas ir marķētas ar starptautiskiem saīsinājumiem, piemēram, PE, PS utt. Atbrīvojieties no iepakojuma materiāla šim nolūkam paredzētajos konteineros savā vietējā atkritumu apsaimniekošanas iestādē.

Uzstādīšana

 **BRĪDINĀJUMS!** Skatiet sadaļu "Drošība".

Montāža

 Skatiet montāžas norādījumus uzstādīšanai.

Elektroinstalācija

 **BRĪDINĀJUMS!** Elektriskos uzstādīšanas darbus var veikt tikai kvalificētas personas.

 Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies, neievērojot drošības norādījumus, kas minēti Drošības informācijas sadaļās.

Šī cepeškrāsns ir aprīkota tikai ar barošanas kabeli.

Kabelis

Uzstādīšanai un nomaiņai piemērotie kabeļu veidi:

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

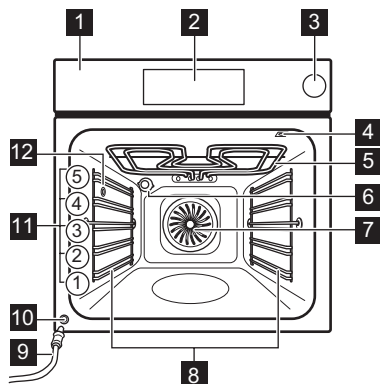
Kabeļa dati ir norādīti Tehnisko datu plāksnītes kopjaudas sadaļā. Tāpat jūs varat aplūkot tabulu:

Kopējā jauda (W)	Vada šķēsgriezums (mm ²)
maksimāli 1380	3 x 0.75
maksimāli 2300	3 x 1
maksimāli 3680	3 x 1.5

Zemējuma vadam (zaļas/dzeltenas krāsas kabelis) jābūt par 2 cm garākam nekā brūnajam fāzes un zilajam neitrālajiem kabeļiem.

Produkta apraksts

Vispārējs pārskats



- 1** Vadības panelis
- 2** Displejs
- 3** Ūdens tvertne
- 4** Termozondes kontaktligzda
- 5** Sildelements
- 6** Lampa
- 7** Ventilators

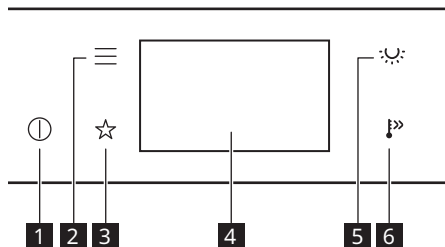
- 8** Plaukta atbalsts, izņemams
- 9** Novadcaurule
- 10** Ūdens izvades vārsts
- 11** Plauktu līmeņi
- 12** Tvaika izvade

Papildpiederumi

- **Restots plaukts** x 1
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā paplāte** x 1
Kūkām un biskvītiem.
- **Panna** x 1
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktnis tauku savākšanai.
- **AirFry: Restots plaukts** x 1
Ēdienu cepšanai ar mazāku daudzumu eļļas vai bez cepamā papīra.
Maksimālais svars: 5.kg
- **Termozonde** x 1
Ēdiena gatavības pakāpes noteikšanai.
- **Teleskopiskās vadotnes** x 1 komplekts
Plauktiem un paplātēm.

Vadības panelis

Vadības panela pārskats

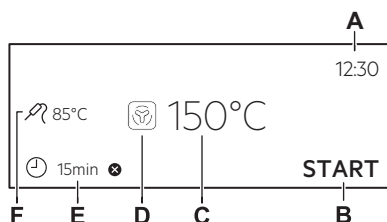


1	Ieslēgt / Izslēgt Nospiediet un turiet nospiešu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci.
2	Izvēlne Norāda ierīces iespējas un iestatījumu funkcijas.
3	Biežāk lietotie Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
4	Displejs Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.

5	Lampas slēdzis Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.
6	Ātrā uzsilšana Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.

Displejs

Displejs ar galveno funkciju kopu.



- A. Diennakts laiks
- B. SĀKT / PĀRTRAUKT
- C. Temperatūra
- D. Karsēšanas funkcijas
- E. Taimers
- F. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem)

Displeja indikatori	
OK	Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.
<	Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.
↶	Pēdējās darbības atcelšana.
☷	Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.
🔒	Ierīce ir bloķēta.
🔔	Skaņas signāla funkcija ir aktivizēta.
🔔 STOP	Skaņas signāla un gatavošanas apturēšanas funkcija ir aktivizēta.
🔔	Aktivizēts tikai uznirstošais ziņojums.
🕒	funkcija Atliktais starts.
⊗	Iestatījuma atcelšana.

- i** Displejā parādīti dažādi ziņojumi. Kad tiek parādīts ziņojuma logs, nospiediet displeju, lai turpinātu.

Pirms pirmās lietošanas

⚠ BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda "Laipni lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.

Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Diennakts laiks.

Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes un nonākšanas saskarē ar ēdienu iepriekš uzkarsējiet tukšu ierīci. Ierīce var izdalīt nepatīkamu aromātu un dūmus. Iepriekšējās karsēšanas laikā vēdiniet telpu.

- No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.
- Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Skatiet sadaļu Ikdienas lietošana. Ļaujiet ierīcei darboties 1 st.
- Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
- Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
- Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
- Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.

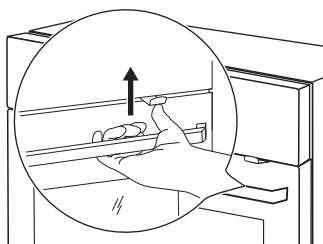
7. Ievietojiet piederumus un izņemamos plauktu balstus atpakaļ to sākotnējā vietā.

Mehāniska bērnu drošības funkcija

Cepeškrāsnij ir uzstādīta mehāniska bērnu drošības slēdzene. Durvju bloķētājs atrodas cepeškrāsns labajā pusē zem vadības paneļa.

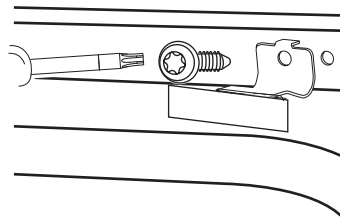
Cepeškrāsns durvju atvēršana ar bērnu drošības slēdzeni:

1. Nospiediet un turiet bērnu drošības slēdzeni uz augšu.
2. Velciet durvju rokturi, lai atvērtu durvis. Aizveriet cepeškrāsns durvis, nespiežot bērnu drošības slēdzeni.



Lai noņemtu bērnu drošības slēdzeni:

1. atveriet durvis un izņemiet bērnu drošības slēdzeni ar torx atslēgu, kas iekļauta cepeškrāsns komplektācijā.
2. Pēc bērnu drošības slēdzenes izņemšanas ieskrūvējiet skrūvi atpakaļ.



Ikdienas lietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

Karsēšanas funkcijas

STANDARTS

	Grils Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
	Infratermiskā grilēšana Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu gatavošana un apbrūnināšana.

	Karsēšana ar ventilatoru Gaļas cepšanai un kūku cepšanai. Iestatiet zemāku temperatūru nekā Tradicionālai gatavošanai, jo ventilators krāsns iekšpusē izplata karstumu vienmērīgi.
	Saldēta pārtika Lieliskie piemērots risinājums gataviem ēdieniem (piem., kartupeļiem frī, kartupeļu kroketēm vai pildītajām pankūciņām).
	Augš./Apakškarsēšana Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.

	AirFry Ēdiena cepšana ar mazāku daudzumu eļļas un bez cepamā papīra
	Apakškarsēšana Izvēlieties šo funkciju pēc gatavošanas procesa, lai nedaudz vairāk nepieciešamības gadījumā apbrūninātu ēdiena apakšpusē. Izmantojiet zemāko plaukta līmeni.
	Mīklas raudzēšana Rauga mīklas paātrināta uzraudzēšana. Aplājiet mīklas virspusi, lai tā neizžūtu.

 Dažu karsēšanas funkciju laikā lampa var automātiski izslēgties temperatūrā, kas zemāka par 80 °C.

SPECIĀLIE

	Konservēšana Dārzeņu un augļu konservēšanai novietojiet izmantojamās burciņas uz cepamās paplātes, kuras papildīta ar ūdeni, izmantojiet vienāda izmēra karstumizturīgas burciņas ar korķkoka aizbīdņiem vai uzskrūvējamiem vākiem. Izmantojiet zemākā plaukta līmeni.
	Žāvēšana Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai. Lai mitrajam gaisam ļautu izklūt ārā un augļi un varētu izžūt ātrāk, ieteicams ik pa laikam žāvēšanas procesa laikā atvērt cepeškrāsns durvis.
	Trauku uzsildīšana Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.
	Atkausēšana Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.

	Sacepums Tādīet ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu gatavošana un apbrūnināšana.
	Lēnā gatavošana Zemas temperatūras gatavošanas process. Lielisks risinājums izsmalcinātiem ēdieniem (piem., liellopa, teļa vai jēra gaļai).
	Siltuma uzturēšana Ēdiena uzturēšana siltumā. Lūdzu, ņemiet vērā, ka daži ēdieni var turpināt cepties un izžūt, ja paliek siltumā. Nepieciešamības gadījumā nosedziet ēdienus.
	Ventilatora kars. ar mitrumu Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra ierīces iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu ir iespējams samazināt. Papildinformāciju skatiet Ikdienas lietošana, Piezīmes par: Ventilatora kars. ar mitrumu.

TVAIKS

	Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku Ēdiena atkārtota uzsildīšana ar tvaiku ļauj novērst virsmas izžūšanu. Karstums izplatās lēni un vienmērīgi, ļaujot tam iegūt tādu garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Jūs varat vienlaikus atkārtoti uzsildīt vairākus šķīvjus, izmantojot dažādus plauktu līmeņus.
---	---

	Picas funkcija Piemērots risinājums picas un tādus ēdienu gatavošanai, kam nepieciešams lielāks karstums no apakšas.
	Maizes cepšana Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar svaigumu, krāsu un garozas spīdumu kā profesionāla konditora izpildījumā.
	Zems mitrums Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsns ēdienu un sautējumu terīnē pagatavošanai. Tvaika un karstuma kombinācija padara gaļu mīkstu un sulīgu, vienlaikus nodrošinot kraukšķīgu garoziņu.

Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar: IEC/EN 60350-1.

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet leteikumi un padomi, Ventilatora kars. ar mitrumu.

Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

1. Ieslēdziet ierīci. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija un temperatūra.
2. Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu , lai atvērtu apakšizvēlni.
3. Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet OK.

4. Iestatiet temperatūru. Nospiediet OK.
5. Nospiediet START.
Termozonde — varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā. Skatiet sadaļu Papildpiederumu izmantošana, Termozonde.
6. STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.
7. Ieslēdziet ierīci.

Iestatījums: Tvaika karsēšanas funkcija

1. Ieslēdziet ierīci. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieietu apakšizvēlnē.
2. Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju.
3. Nospiediet OK. Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.
4. Iestatiet temperatūru.
5. Nospiediet OK.
6. Nospiediet ūdens tvertnes vāku, lai to atvērtu.
7. Uzpildiet ūdens tvertni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 900 ml), līdz atskan skaņas signāls vai displejā parādās paziņojums. Neuzpildiet ūdens tvertni pāri tās maksimālās ietilpības atzīmei. Pastāv ūdens noplūdes, pārplūdes un mēbeļu bojājumu risks.



BRĪDINĀJUMS! Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Neizmantojiet filtrētu (no minerālvielām attīrītu) vai destilētu ūdeni. Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Neļaujiet ūdens tvertnei uzliesmojošus vai spirtu saturošus šķidrumus.

8. Ievietojiet ūdens tvertni tās sākotnējā pozīcijā.
9. Nospiediet START.
Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls.
10. Ja ūdens tvertnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Atkārtoti uzpildiet ūdens tvertni.

11. Izslēdziet ierīci.
12. Lai novērstu kaļķakmens atliekas, iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras gatavošanas ar tvaiku.
13. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Atlikušais ūdens var kondensēties cepeškrāsns iekšpusē. Nogaidiet vismaz 60 min pēc katras izmantošanas, lai izvairītos no karstā ūdens izvadīšanas pa ūdens izvades vārstu.

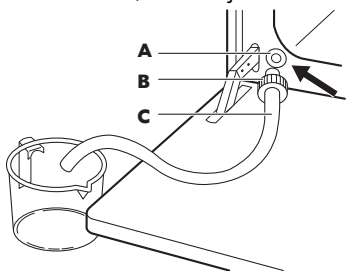
⚠ BRĪDINĀJUMS! Ierīce ir karsta. Pastāv apdedzināšanās risks. Uzmanieties, iztukšojot ūdens tvertni.

Ūdens tvertnes iztukšošana

Ūdens tvertnes indikators	
	Tvertne ir pilna.
	Tvertne ir daļēji pilna.
	Tvertne ir tukša. Uzpildiet tvertni.

Ja iepildīsiet tvertnē par daudz ūdens, drošības sistēma novadīs lieko ūdeni cepeškrāsns iekšpusē pamatnes daļā.

1. Izslēdziet ierīci. Atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz tās iekšpusē ir atdzisusi.
2. Pievienojiet novadcauruli **C** izvades vārstam **A**, izmantojot savienotāju **B**.



3. Turiet caurules galu zemāk par **A** līmeni, un nospiediet **B** atkārtoti, lai savāktu atlikušo ūdeni.

4. Atvienojiet **C** un **B** un nosusiniet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu sūkli.

i Neizmantojiet iepriekš izmantoto ūdeni atkārtotai tvertnes piepildīšanai.

Izvēlne

Nospiediet , lai atvērtu izvēlni.

Izvēlnes elements		Apraksts
Gatavošanas palīgs		Uzskaita automātiskās programmas.
Tīrīšana		Uzskaita tīrīšanas programmas.
Biežāk lietotie		Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
Iespējas		Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
Iestatījumi	Uztādīšana	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Parāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Pirolītiskā tīrīšana, ātra	Ilgums: 1 h.
Pirolītiskā tīrīšana, normāla	Ilgums: 1 h 30 min.
Pirolītiskā tīrīšana, intensīva	Ilgums: 2 h 30 min.

Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Apraksts
Apgai-smojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnū drošības funkcija	Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu.
Ātrā uzsilšana	Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām karsēšanas funkcijām.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

Apakšizvēlne: Iestatījumi

Uzstādīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata ierīces valodu.
Displeja spilgtums	Iestata displeja spilgtumu.
Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz sensoru lau-ku skaņu. Nav iespējams izslēgt šādu skaņu: ①.
Skaņas signāla skaļums	Iestata taustiņu skaņas un sig-nālu skaļumu.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un da-tumu.

Servisa izvēlne

Apakšizvēlne	Apraksts
Program-matūras versija	Informācija par programmatū-ras versiju.
Nodzēst visus ies-tatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.

Iestatījums: Gatavošanas palīgs

Gatavošanas palīgs apakšizvēlnē sastāv no papildu funkciju un programmu klāsta, kas paredzētas konkrētiem ēdieniem. Katrs ēdiens šajā apakšizvēlnē ir paredzēts ar piemērotu iestatījumu. Gatavošanas laikā jūs varat regulēt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus varat gatavot arī ar Termozonde. Pakāpe, līdz kādai ēdiens ir sagatavots:

- Pusjēls
- Vidēji
- Labi izcepts

Dažus ēdienus var gatavot arī ar Automātisks svars.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Nospiediet .
3. Nospiediet , levdiet Gatavošanas palīgs.
4. Atlasiet ēdiena vai ēdiena veidu.
5. Ievietojiet ēdiena ierīcē un nospiediet START.

Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

Papildu funkcijas

Biežāk lietotie ☆

Jūs varat saglabāt 3 savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju un gatavošanas laiku.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Izvēlieties vēlamo iestatījumu.
3. Nospiediet .
4. Atlasiet Biežāk lietotie / Saglabāt pašreizējos iestatījumus.
5. Nospiediet +, lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Biežāk lietotie.
6. Nospiediet OK.

 — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.

 — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.

Funkciju bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju.
3. ☆,  — nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju.

☆,  — nospiediet vienlaikus lai izslēgtu funkciju.

Bērna drošības funkcija

Šī funkcija novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Nospiediet .
3. Izvēlieties Iespējas / Bērna drošības funkcija.
4. Nospiediet koda burtus alfabētiskā secībā.
5. Izslēdziet ierīci.

Ir aktivizēts Bērna drošības funkcija.

Piekluve: Taimers un pieejams apgaismojums. Durvis ir bloķētas, kad ierīce tiek izslēgta.

Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā.

Lai deaktivizētu šo funkciju, atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības.

Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkos, kad karsēšanas funkcija ir aktīva un nekādi iestatījumi nav mainīti, ierīce automātiski izslēgsies pēc noteikta laika perioda.

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

Ja plānojat izmantot karsēšanas funkciju ilgāk par ierīces automātisku izslēgšanās laiku, iestatiet gatavošanas laiku. Skatiet sadaļu Pulksteņa funkcijas.

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Beigu laiks.

Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkciju apraksts

Funkcija	Apraksts
Taimers	Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimums ir 23 st 59 min. Jūs varat iestatīt, kas notiks, kad laiks paies, iestatot vēlamo: Darbības beigas.
Darbības beigas	Skaņas signāls: beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja ierīce izslēgta. Skaņas signāls un pārtraukt gatavot: beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija. Tikai Pop up ziņojums: beidzoties iestatītajam laikam, displejā parādās ziņojums. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja ierīce izslēgta.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Laika regulēšana	Lai palielinātu gatavošanas laiku.
Laika skaitīšana	Kā parādīt ierīces darbošanās ilgumu. Maksimums ir 23 st 59 min. Jūs varat ieslēgt un izslēgt funkciju. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.

Iestatījums: Diennakts laiks

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Nospiediet Diennakts laiks.
3. Iestatiet laiku.
4. Nospiediet OK.

Iestatījums: Taimers

1. Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. Nospiediet .
3. Iestatiet laiku.
Jūs varat izvēlēties darbības beigas, nospiežot ● ● ●.
4. Nospiediet OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.
Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju. Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet **+1min**.

Iestatījums: Atliktais starts

1. Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
2. Nospiediet .
3. Iestatiet gatavošanas laiku.
4. Nospiediet ● ● ●.
5. Nospiediet Atliktais starts.
6. Atlasiet vēlamo sākuma laiku.
7. Nospiediet OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Iestatījums: Laika skaitīšana

1. Nospiediet .
2. Nospiediet ● ● ●.
3. Nospiediet Laika skaitīšana.
4. Pavelciet vai nospiediet , lai apskatītu gatavošanas laiku galvenajā ekrānā.
5. Nospiediet OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Taimera iestatījumu mainīšana

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

1. Nospiediet .
2. Iestatiet taimera vērtību.
3. Nospiediet OK.

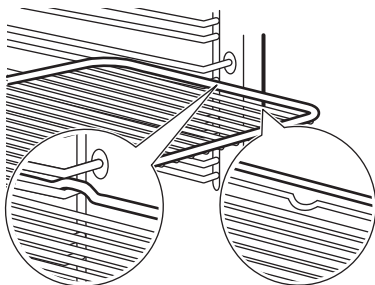
Papildpiederumu izmantošana

⚠ BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

Papildpiederumu ievietošana

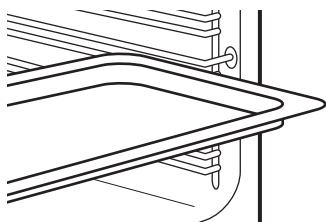
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību un aizsardzību pret sagāšanos. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos. Mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

Restots plaukts



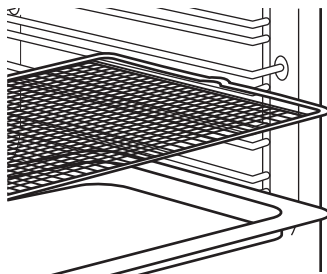
Ievietojiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju. Pārlicinieties, ka plaukts saskaras ar krāsns iekšpuses aizmuguri.

Cepamā Paplāte / Cepamā panna



Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm. Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret cepeškrāsns iekšpuses aizmuguri.

AirFry: Restots plaukts



Novietojiet AirFry restoto plauktu trešā plaukta līmenī. Novietojiet cepamo paplāti zem tās.

Neizmantojiet AirFry restoto plauktu ar teleskopiskajām vadotnēm, jo ejļa to virsmu var padarīt slidenu, samazinot plaukta stabilitāti.

Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

- °C – temperatūra ierīces iekšpusē. Tai jābūt vismaz 25 °C augstākai nekā ēdiena iekšējai temperatūrai.
 -  – ēdiena iekšējo temperatūru.
- Ieteikumi:

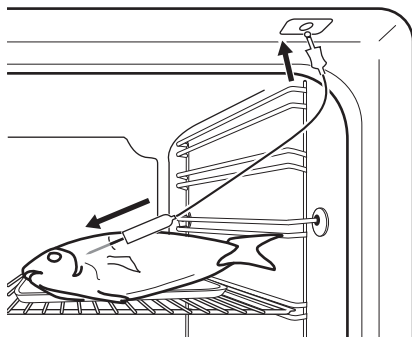
- Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
 - Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.
 - Gatavošanas laikā termozondes smailei jābūt pilnībā ievietotai ēdienā.
- Ierīce aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas atkarīgs no produkta daudzuma, karsēšanas funkcijas un temperatūras.

Gatavošana ar: Termozonde



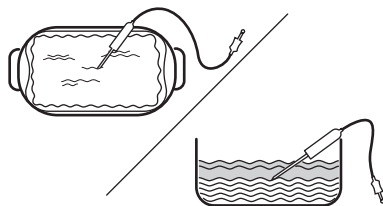
BRĪDINĀJUMS! Sakarstot termozondei un plaukta atbalstiem, pastāv apdedzināšanās risks. Nepieskarieties termozondei ar kailām rokām. Vienmēr lietojiet cepeškrāsns cimdus.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju vai ēdienu un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. Ievietojiet termozondi ēdienā:
Gaļa, putnu gaļa un zivis
Ievietojiet visu temperatūras sensora adatu gaļas vai zivs pašā biezākajā vietā.



Sautējums terīnē

Ievietojiet termozondes smailo galu tieši sautējuma vidū. Gatavošanas laikā temperatūras sensors jānostabilizē nekustīgā pozīcijā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Izmantojiet cepamā trauka malu, lai atbalstītu termozondes silikona rokturi. Termozondes gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšējai virsmai.



4. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē. Skatiet sadaļu Produkta apraksts.
Displejā redzama pašreizējā termozondes temperatūra.
5. - nospiediet, lai iestatītu termozondes iekšējo temperatūru.
6. - nospiediet, lai iestatītu vēlamu iespēju:
 - Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.
 - Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un gatavošanas process tiek pārtraukts.
7. Atlasiet iespēju un atkārtoti nospiediet OK, lai pārietu uz galveno ekrānu.
8. Nospiediet START.
9. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.
10. Izņemiet termozondi no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.

Izmantošana: Teleskopiskās vadotnes

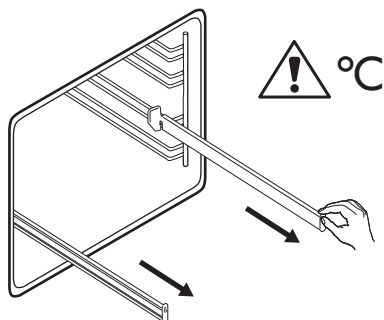


Saglabājiēt teleskopisko vadotņu uzstādīšanas pamācību tālākai lietošanai.

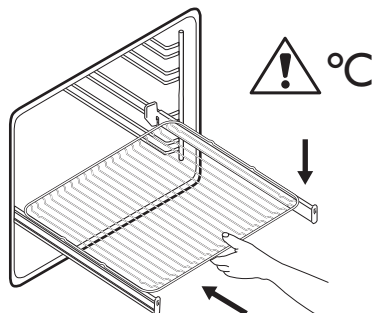
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, restotos plauktus un paplātes var ielikt un izņemt vieglāk.

- ⚠ UZMANĪBU!** Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgājamā mašīnā. Neiesmērējiet teleskopiskās vadotnes.

1. izvelciet labo un kreiso teleskopisko vadotni.



2. Uzlieciet restoto plauktu uz teleskopiskajām vadotnēm un uzmanīgi iebīdīet cepeškrāsnī. Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.



Ieteikumi un padomi

Gatavošanas ieteikumi

Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Turpmāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Ieteikumus par enerģijas taupīšanu skatiet Energoefektivitāte.

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija

°C	Temperatūra
	Papildpiederums
	Plaukta līmenis
	Gatavošanas laiks (min)

Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.

- **Picas paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm
- **Cepamā paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 26 cm
- **Podiņi** – keramiski, diametrs 8 cm, augstums 5 cm
- **Augļu pīrāga forma** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm

Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus,
kas uzskaitīti tabulā.

		°C		
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	Restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	25 - 35
Šok. kūkss ar riek- stiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	175	3	25 - 30
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Biskvīt kūkas pīrā- ga pamatne	forma ar līdzenu pamat- ni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvīt kūka ar pil- dījumu	sacepuma forma uz res- totā plaukta	170	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	25 - 30
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 ga- bali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40

		°C		
Sālā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	4	25 - 30

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				°C	
Kūciņas, 20 paplātē	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Paplāte	3	170	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	3	150 - 160	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm ¹⁾	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60

				°C	
Smilšu mīklas cepumi	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	20 - 40
Smilšu mīklas cepumi	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45
Smilšu mīklas cepumi	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	25 - 45
Karstmaize ¹⁾	Grils	Restots plaukts	4	maks.	1 - 5

1) Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.

Apkope un tīrīšana

 **BRĪDINĀJUMS!** Skatiet sadaļu "Drošība".

Piezīmes par tīrīšanu

Tīrīšanas līdzekļi

- Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Lietošana ikdienā

- Iztīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
- Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšpusi tikai ar mikrošķiedras drānu.

Papildpiederumi

- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu

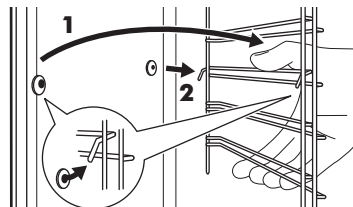
mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

- Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

Plauktu balstu

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu ierīci.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
3. Pavelciet plaukta balsta aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.



4. Ievietojiet plauktu balstus atpakaļ sākotnējā stāvoklī. Atkārtojiet darbības apgrieztā secībā.

Ja tiek piegādātas teleskopiskās vadotnes, to fiksācijas tapām jābūt vērstām uz priekšu.

Pirolītiskā tīrīšana

Izmantojiet to, lai tīrītu ierīci un nodedzinātu paliekas.



BRĪDINĀJUMS! Pastāv apdedzināšanās risks.



UZMANĪBU! Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var radīt cepeškrāsns bojājumus.

Neaktivizējiet funkciju, ja cepeškrāsns durvis nav pilnīgi aizvērtas.

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
2. Izņemiet visus papildpiederumus.
3. Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšpusi un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
4. Ieslēdziet ierīci.

5. Nospiediet  / Tīrīšana.

6. Atlasiet tīrīšanas režīmu.

Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas un lampa ir izslēgta. Dzesēšanas ventilators darbojas ātrākā tempā.

Nospiediet STOP, lai apstādinātu tīrīšanu pirms programmas beigām.

Nelietojiet ierīci, kamēr displejā nav nodzisis durvju bloķēšanas simbols.

7. Pēc ierīces tīrīšanas izslēdziet to un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
8. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu. Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

Ūdens tvertnes tīrīšana

1. Izslēdziet ierīci.
2. Ielejiet ūdeni ūdens tvertnē: 650 ml. Pievienojiet pienskābi: 250 ml. Uzgaidiet 60 min.
3. Iztukšojiet ūdens tvertni. Skatiet Ikdienas lietošana, Ūdens tvertnes iztukšošana.
4. Izskalojiet ūdens tvertni un iztīriet tajā atlikušās kalķakmens atliekas ar mīkstu drānu.

5. Iztīriet novadcauruli ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli. Sazinieties ar savu ūdensapgādes uzņēmumu, lai pārbaudītu ūdens cietības pakāpi.

Ūdens klasifikācija:	Iztīriet ūdens tvertni ik pēc:
mīksts	120 st — 16 mēneši
vidēji ciets	90 st — 12 mēneši
ciets	60 st — 8 mēneši
ļoti ciets	30 st — 4 mēneši

Tīrīšanas Atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.

Izmantojiet funkciju Pirolītiskā tīrīšana.

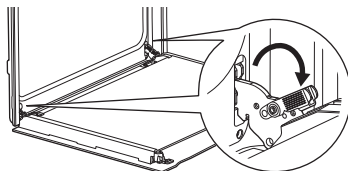
Durvju noņemšana un uzstādīšana

Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneļi. Cepeškrāsns durvis un iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai notīrītu. Pirms stikla paneļu izņemšanas izlasiet visus norādījumus, kas doti sadaļā “Durvju noņemšana un uzstādīšana”.

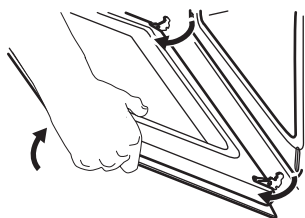


UZMANĪBU! Nelietojiet cepeškrānsi bez stikla paneļiem.

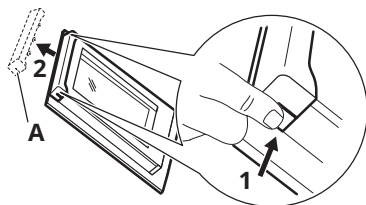
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



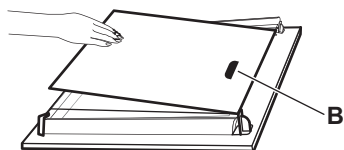
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



4. Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu.
5. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **A** un abām pusēm un bīdiet to uz iekšpusi, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



6. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
7. Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un uzmanīgi tos pa vienam izvelciet ārā. Sāciet ar augšējo paneli. Pārļiecinieties, ka stikls pilnībā izslīd no balstiem.



8. Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
9. Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus, durvju apmali un cepeškrāsns durvis un aizveriet abu eņģu fiksatorus.

Nodrošiniet, ka stikla paneļi tiek ievietoti pareizā secībā. Sameklējiet simbolu / apdruku uz stikla paneļa malas. Apdrukātajai zonai **B** (ja tāda ir) jābūt vērstai uz cepeškrāsns iekšpusi. Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

Spuldzes maiņa



BRĪDINĀJUMS! Elektrošoka risks. Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
3. Novietojiet drānu uz cepeškrāsns grīdas.



UZMANĪBU! Vienmēr turiet halogēna spuldzi ar drānu, lai tauku paliekas nepiedegtu uz spuldzes.

Aizmugures lampa

1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.

Traucējummeklēšana



BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

Kā rīkoties, ja...

Problēmas apraksts	Pārtraukums un darbības atsākšana
Ierīci nevar ieslēgt vai lietot.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.

Problēmas apraksts	Pārtraukums un darbības atsākšana
Ierīce neuzsilst.	Pulkstenis nav iestatīts. Lai iestatītu pulksteni, skatiet Pulksteņa funkcijas.
	Durvis nav pareizi aizvērtas.
	Izdedzis drošinātājs. Pārliecinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija.
Apgaismojums ir izslēgts.	Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi. Papildinformāciju skatiet Apkope un tīrīšana.
Ierīces tilpnē ir ūdens.	Ūdens tvertne bija pārāk pilna.
Nedarbojas funkcija Gatavošana ar tvaiku.	Tvaika pievada atverē ir kaļķakmens nogulsnes.
	Ūdens tvertnē nav ūdens.
Ūdens tvertnes iztukšošana ilgst vairāk nekā 3 min vai no tvaika pievada atveres tek ūdens.	Tvaika pievada atverē ir kaļķakmens nogulsnes. Iztīriet ūdens tvertni.
 Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.	

Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums. Turpmāk sniegtajā tabulā norādīta informācija par dažām iespējamām problēmām. Ja kāds no šīm kļūdas ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota. Šādā gadījumā sazinieties ar tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru.

Kods un apraksts	Risinājums
F102 — durvis nav pilnībā aizvērtas vai durvju bloķētājs ir bojāts.	Aizveriet durvis. Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.
F111 — Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.	Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā.
F240, F439 — skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.	Notīriet displeja virsmu. Pārliecinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.
F908 — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli.	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces priekšējā rāmja. Tā ir redzama, kad atverat durvis. Nenoņemiet ierīces tehnisko datu plāksnīti.

Modelis(MOD.):	
Izstrādājuma Nr. (PNC):	
Sērijas numurs (S.N.):	

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Tehniskie dati

Tehniskie dati

Izmēri (iekšējie)	Platums Augstums Dziļums	480 mm 361 mm 416 mm
Cepamās paplātes platība	1438 cm ²	
Augšējais sildelements	2300 W	
Apakšējais sildelements	1000 W	
Grīls	2300 W	
Zvans	1900 W	
Kopējais vērtējums	3490 W	
Spriegums	220 - 240 V	
Frekvence	50 - 60 Hz	
Vairākas funkcijas	20	

Energoefektivitāte

Produkta informācijas lapa un produkta informācija saskaņā ar Regulu (ES) 65/2014 un (ES) 66/2014

Piegādātāja nosaukums	IKEA
Modeļa identifikācija	SPJUTBO 806.002.77
Energoefektivitātes indekss	81.2
Energoefektivitātes klase	A+

Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicio-nālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējamā cepeškrāsns
Svars	34.5 kg
Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN IEC 60350-1.	

Informācijas prasības saskaņā ar Regulu (ES) 2023/826

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā	0,8 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecī-go zemas jaudas režīmu	20 min
Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN 50564.	

Elektroenerģijas taupīšanas padomi

Tālāk norādīto padomu ievērošana palīdzēs ietaupīt enerģiju ierīces lietošanas laikā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži.

Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāji, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus un tumšus, neatstarojošus traukus un konteinerus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Pirms gatavošanas iepriekš neuzkarsējiet ierīci, ja vien tas nav īpaši norādīts.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai saglabātu ēdiena siltumu vai uzsildītu citus ēdienus.

Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums.vai temperatūra.

Dažu ierīces funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darb. laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdiena siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

Ar vidi saistīti apsvērumi

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt vidi un cilvēku veselību, nododot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus pārstrādei.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar simbolu  kopā ar mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

IKEA garantija

Ja vēlaties iesniegt garantijas prasību vai saņemt ar produktu saistītu atbalstu



Lūdzu, sazinieties ar IKEA klientu atbalsta dienestu - saiti uz pašapkalpošanās portālu vai tālruņa numuru atradīsiet vietnē www.IKEA.com.

Lai pabeigtu apkopes pieprasījumu pašapkalpošanās portālā un vieglāk atrastu informāciju par savu produktu vai ar to saistītajām rezerves daļām, rosinām jūs pierakstīt produkta marķējumā norādīto IKEA preces numuru (8 cipari) un sērijas numuru.

SAGLABĀJIET PIRKUMA/PIEGĀDES DOKUMENTU!

Tas ir jūsu pirkuma apliecinājums, un bez tā garantija nebūs spēkā. Čekā norādīts arī visu jūsu iegādāto ierīču nosaukums un IKEA preces numurs (8 cipari).

Lūdzu, rūpīgi izlasiet savas ierīces tehnisko informāciju, pirms sazināties ar mums.

Turinys

Saugos informacija	170	Priedų naudojimas	184
Saugos instrukcijos	172	Naudingi patarimai	187
Montavimas	175	Valymas ir priežiūra	190
Gaminio aprašymas	176	Gedimų šalinimas	192
Valdymo skydelis	176	Techniniai duomenys	194
Prieš naudojant pirmą kartą	177	Energijos efektyvumas	194
Kasdienis naudojimas	178	Aplinkos apsauga	196
Papildomos funkcijos	182	IKEA garantija	196
Laikrodžio funkcijos	183		

Galimi pakeitimai.

Saugos informacija

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ir žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ir naudojimo. Visada laikykite šią instrukciją šalia prietaiso, kad galėtumėte ja pasinaudoti vėliau.

Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su buitinais prietaisais.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.

- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

Bendroji sauga

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą leidžiama tik kvalifikuotiems specialistams.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš vykdant techninės priežiūros darbus atjunkite maitinimą.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.

- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto termometrą.

Saugos instrukcijos

Montavimas



ĮSPĖJIMAS! Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar orkaitės dureles galite laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS! Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinį duomenį.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Sumontuokite izoliacinį įrenginį, leidžiantį atjungti prietaisą nuo visų elektros

maitinimo tinklo polių. Mažiausias izoliacinio įrenginio kontakto tarpelio plotis – 3 mm.

- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.

Naudojimas



ĮSPĖJIMAS! Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojaus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Gali išsiveržti karštas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba, jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Konservavimui visada naudokite tik tam tinkamus stiklainius ir indus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.



ĮSPĖJIMAS! Pavojaus sugadinti prietaisą.

- Emalio apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitės skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso ertmės dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.

- Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
- Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio arba nerūdijančio plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Naudokite tik su prietaisu pateiktus arba jo gamintojo rekomenduojamus priedus.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatsuš.

Maisto ruošimas garuose



ĮSPĖJIMAS! Pavojaus nusideginti ir sugadinti prietaisą.

- Garai gali nudeginti:
 - Neatidarykite prietaiso durelių, kai veikia ruošimo garuose funkcija.
 - Panaudoję ruošimo garuose funkciją, orkaitės dureles atidarykite labai atsargiai.

Valymas ir priežiūra



ĮSPĖJIMAS! Pavojaus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės. Stiklinės plokštės gali suskilti.
- Pažeistas stiklines durelių plokštės nedelsiant pakeiskite naujomis. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Išmontuodami prietaiso dureles būkite labai atsargūs. Durelės sunkios!

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Reguliariai tikrinkite gaminį, ar nėra nusidėvėjimo požymių, dėl kurių gaminyje gali tapti netinkamas liestis su maistu, tokių kaip įtrūkimai, pūslės, medžiagos sluoksnių atsiskyrimas, susitraukimas, lipnumas, korozija ar kiti matomi tekstūros ar išvaizdos pokyčiai. Laikykitės valymo ir priežiūros instrukcijų, kad išvengtumėte pernelyg ankstyvo nusidėvėjimo.
- Prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

Pirolizinis valymas



ISPĖJIMAS! Sužalojimo / gaisro / cheminių emisijų (dūmų) rizika naudojant pirolizės režimą.

- Per pirolizinį valymą išsiskiriantys garai nėra kenksmingi žmonėms, įskaitant kūdikius arba sveikatos sutrikimų turinčius asmenis.
- Skirtingai nuo žmonių, kai kurie paukščiai ir ropliai gali būti ypač jautrūs garams, kurie gali išsiskirti valant orkaites pirolizės būdu. Smulkūs augintiniai tai pat gali būti labai jautrūs temperatūros pokyčiams, kuriuos aplink prietaisą gali sukelti pirolizinio valymo funkcija.
- Prieš naudodamiesi pirolizinio savaiminio išvalymo funkcija iš orkaitės pašalinkite:
 - maisto likučius, išsipykusį aliejų, riebalus ir pan.
 - bet kokius išimamuosius daiktus (įskaitant lentynėles, šoninius / ištraukiamuosius bėgelius ir kt. su gaminiu pateiktą įrangą), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.
- Pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali pažeisti puodų, keptuvių, skardų ir kt. priemonių nepridegančius paviršius ir gali išsiskirti nedidelis kiekis kenksmingų garų.

- Įdėmiai perskaitykite visą pirolizinio valymo instrukciją.
- Kol vyksta pirolizinis valymas, neprileiskite prie prietaiso vaikų. Prietaisas pirolizinio valymo metu labai įkaista, o iš ventiliacijos angų sklinda įkaitęs oras.
- Piroliziniam valymui ir pirmąsyk naudojant aukščiausią temperatūrą orkaitė įkaitinama iki aukštos temperatūros ir tuomet gali išsiskirti sudegusių maisto likučių ir konstrukcijos medžiagų garai, todėl naudotojams griežtai rekomenduojame:
 - kiekvienos pirolizinio valymo procedūros metu ir jai pasibaigus gerai išvėdinti patalpas.
 - Pirmą kartą įkaitinant orkaitę iki aukščiausios temperatūros pasirūpinti, kad patalpa būtų gerai išvėdinta.
- Per pirolizinio valymo procedūrą, po jos ir pirmą kartą įkaitinant orkaitę iki aukščiausios temperatūros pasirūpinkite, kad visi naminiai gyvūnai (ypač paukščiai) būtų toliau nuo prietaiso. Geriausia pasirūpinti, kad vykstant piroliziniam ciklui ir iki prietaisas vėl atvėsta iki kambario temperatūros, jie būtų kitoje patalpoje. Piroliziniam ciklui vykstant, po jo (iki prietaisas atvėsta) ir pirmą kartą įkaitinant iki aukščiausios temperatūros reikia užtikrinti tinkamą vėdinimą.

Vidinis apšvietimas



ISPĖJIMAS! Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

Išmetimas



ĮSPĖJIMAS! Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.

- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.
- Nuimkite dureles, kad vaikai ir naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.
- **Pakuotės medžiaga:**
Pakavimo medžiaga perdirbama. Plastikinės dalys pažymėtos tarptautinėmis santrumpomis, pvz., PE, PS ir kt. Pakuotės medžiagą išmeskite į šiuo tikslu jūsų vietinėje atliekų tvarkymo įmonėje pateiktus kontenerius.

Montavimas



ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

Įrengimas



Kaip įrengti, žr. surinkimo instrukciją.

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

Kabelio skerspjūvis turi atitikti bendrąjį prietaiso vardinę lentelėje nurodytą galią. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

Elektros įrengimas



ĮSPĖJIMAS! Elektrą prijungti privalo tik kvalifikuotas elektrikas.



Gamintojas nėra atsakingas, jeigu jūs nesiimate saugos skyriuose nurodytų saugos priemonių.

Šios orkaitės komplekte yra tik pagrindinis laidas.

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm ²)
iki 1380	3 x 0.75
iki 2300	3 x 1
iki 3680	3 x 1.5

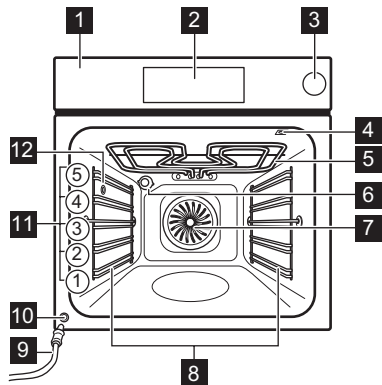
Įžeminimo laidas (žalias / geltonas) turi būti 2 cm ilgesnis nei rudas fazės ir mėlynas neutralusis laidas.

Kabelis

Tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

Gaminio aprašymas

Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas
- 3 Vandens indas
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lempūtė

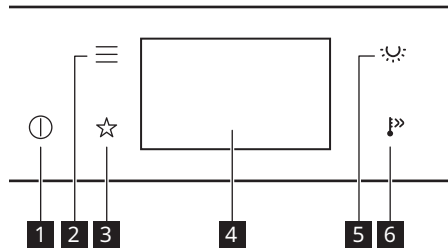
- 7 Ventiliatorius
- 8 Lentynos atrama, išimama
- 9 Išleidimo vamzdelis
- 10 Vandens išleidimo vožtuvas
- 11 Vietos lentynoje
- 12 Garų išleidimo anga

Priedai

- **Grotelės** x 1
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda** x 1
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepinimo indas** x 1
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **AirFry: Vielinė lentynėlė** x 1
Maistui kepti naudojant mažiau aliejaus arba be kepimo popieriaus.
Didžiausias kiekis: 5.kg
- **Maisto termometras** x 1
Skirtas maisto iškepimo lygio tikrinimui.
- **Teleskopiniai bėgeliai** x 1 komplektas
Lentynėlėms ir skardoms.

Valdymo skydelis

Valdymo skydelio apžvalga

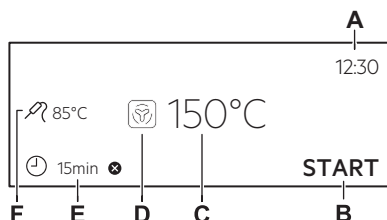


1	Ijungta / Išjungta Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
---	---

2	Meniu Atsivers parinkčių ir nustatymo funkcijų sąrašas.
3	Mėgstamiausios Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
4	Ekranas Parodo esamas prietaiso nuostatas.
5	Lemputės jungiklis Lemputei įjungti ir išjungti.
6	Greitas įkaitinimas Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.

Ekranas

Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.



- A. Paros laikas
- B. PRADĖTI / SUSTABDYMAS
- C. Temperatūra
- D. Kaitinimo funkcijos
- E. Laikmatis
- F. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)

Ekranas indikatoriai	
OK	Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.
<	Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.

Ekranas indikatoriai	
	Panaikinti paskutinį veiksmą.
	Parinkti įjungti ir išjungti.
	Prietaisas yra užrakintas.
	Išspėjamojo garsinio signalo funkcija išjungta.
	Išspėjamojo garsinio signalo ir maisto ruošimo ciklo išjungimo funkcija išjungta.
	Ijungta tik pranešimo funkcija.
	Atidėtas paleidimas funkcija.
	Atšaukti nustatymą.

- Ekranas rodomi įvairūs pranešimai. Kai pasirodys pranešimo langas, paspauskite ekraną, kad tęstumėte.

Prieš naudojant pirmą kartą

ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

Pirmasis prijungimas

Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.

Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranas ryškumas, Mygtukų tonai, Išspėjamo signalo garsas, Paros laikas.

Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

Prieš naudodami ir dėdami maistą pirmą kartą, pakeitinkite tuščią prietaisą. Prietaisas gali skleisti nemalonų kvapą ir dūmus. Išankstinio įkaitinimo metu vėdinkite patalpą.

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

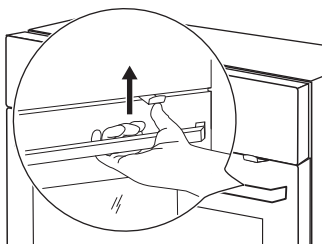
2. Nustatykite funkciją Nustatykite didžiausią temperatūrą. Žr. Kasdienis naudojimas. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.
3. Nustatykite funkciją Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
4. Nustatykite funkciją Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
5. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
6. Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
7. Sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

Mechaninis vaikų saugos užraktas

Orkaitėje įmontuotas mechaninis užraktas nuo vaikų. Šis durelių užraktas yra žemiau valdymo skydelio, orkaitės dešinėje pusėje.

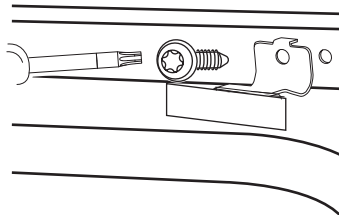
Norint atidaryti orkaitės dureles su užraktu nuo vaikų:

1. Nuspauskite ir pakelkite užraktą.
2. Patraukite durų rankenėlę, kad jas atidarytumėte. Uždarydami orkaitę užrakto nespauskite.



Užrakto išmontavimas:

1. atidarykite orkaitę ir naudodami su kartu tiekiamą šešiakampių galvucių raktą nusukite užraktą.
2. Išmontavę užraktą, varžtą įsukite atgal.



Kasdienis naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

Kaitinimo funkcijos

STANDARTINĖS

	Grilis Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
	Terminis kepintuvas Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Apkepams ruošti ir skrudinti.

	Karšto oro srautas Mėsai skrudinti ir pyragams kepti. Nustatykite žemesnę temperatūrą nei pasirinkę viršutinio / apatinio kaitinimo funkciją, nes ventiliatorius tolygiai paskirsto kaitrą orkaitės viduje.
	Šaldytas maistas Tobulai tiks pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, krocketams ar rytietiškiems suktinukams.
	Apatinis + viršutinis kaitinimas Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
	AirFry Maisto kepimas naudojant mažiau aliejaus ir nenaudojant kepimo popieriaus

	Apatinis kaitinimas Šią funkciją rinkitės baigę gaminti maistą, kad prireikus labiau apskrudintumėte jo apačią. Skardą statykite žemiausioje padėtyje.
	Tešlos kildinimas Paspirtinti mielinės tešlos kildinimą. Uždenkite tešlos paviršių, kad nesudžiūtų.

Kai kurių kaitinimo funkcijų metu, temperatūrai nukritus žemiau 80 °C, lemputė gali išsijungti automatiškai.

SPECIALIOS FUNKCIJOS

	Konservavimas Konservuodami daržoves ir vaisius sudėkite konservavimo stiklainius į vandens pripildytą kepinimo skardą. Naudokite karščiui atsparius stiklainius su to paties dydžio užspaudžiamais arba užsukamais dangteliais. Naudokite žemiausią lentynos padėtį.
	Džiovinimas Džiovinoti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus. Džiovinant rekomenduojama retkarčiais atidaryti orkaitės dureles, kad galėtų pasišalinti drėgmės prisotintas oras ir vaisiai geriau išdžiūtų.
	Lėkščių pašildymas Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
	Atitirpinimas Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
	Apkepas Patiekalams, tokiems kaip lazanija ar bulvių plokštainis. Apkepams ruošti ir skrudinti.

	Kepimas žemoje temperatūroje Maisto gaminimas žemoje temperatūroje. Puikiai tinka subtiliems patiekalams ruošti (pvz., jautienai, veršienai ar avienai).
	Šilumos palaikymas Palaikyti šiltą maistą. Atminkite, kad palaikant tam tikrų patiekalų šilumą jie ir toliau keps bei ims sausėti. Jei reikia, patiekalus uždenkite.
	Drėgnas konvek. kepimas Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra prietaise gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galia gali būti mažesnė. Daugiau informacijos žr. Kasdienis naudojimas. Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas.

GARAI

	Pašildymas garais Jei patiekalus pašildysite garais, jų paviršius neišsausės. Karštis švelniai ir vienodai pasiskirsto, todėl sukuriamas ką tik pagaminto maisto skonis ir kvapas. Šią funkciją galima naudoti maistui šildyti tiesiog lėkštėje. Naudojamiesi skirtingomis grotelių padėtimis vienu metu galite šildyti daugiau nei vieną lėkštę.
	Picos programa Geriausiai tinka kepti picą ir kitus patiekalus, kuriems reikalingas kaitinimas iš apačios.
	Duona Naudokite šią funkciją duonai ir bandelėms kepti, kad pasiektumėte geriausią traškumą, spalvą ir blizgesį.

**Maža drėgmė**

Funkcija tinka mėsai, paukštienai, troškiniams ir kitiems patiekalams orkaitėje gaminti. Dėl garų ir karščio mėsa tampa sultinga ir minkšta, o jos paviršius apskrunda.

Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Patikros pagal: IEC/EN 60350-1.

Gaminant maistą orkaitės duralės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veikty efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite „Naudingų patarimų“, „Drėgnas konvek. kepimas“.

Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

1. Įjunkite prietaisą. Ekrane matysite numatytąją kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį , kad atidarytumėte papildomą meniu.
3. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite OK.
4. Nustatykite temperatūrą. Paspauskite OK.
5. Paspauskite START .
Maisto termometras – termometrą galite prijungti bet kada prieš maisto ruošimą ar jo metu. Žr. „Priedų naudojimas“, Maisto termometras.
6. STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.
7. Išjunkite prietaisą.

Nustatymas: Kaitinimo garuose funkcija

1. Įjunkite prietaisą. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.
2. Nustatykite kaitinimo garuose funkciją.
3. Paspauskite OK. Ekrane matysite temperatūros nustatymus.
4. Nustatykite temperatūrą.
5. Paspauskite OK.
6. Norėdami atidaryti vandens rezervuarą, paspauskite jo dangtelį.
7. Pripildykite rezervuarą šaltu vandeniu iki didžiausio lygio žymos (maždaug 900 ml). Pasiekę ribą išgirsite garsinį signalą arba ekrane pamatysite pranešimą. Nepilkite į rezervuarą daugiau vandens nei nurodyta. Vanduo gali pratekėti ir sugadinti baldus.



ISPĖJIMAS! Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į vandens rezervuarą nepilkite degių ar alkoholinių skysčių.

8. Įstumkite vandens rezervuarą į pradinę jo padėtį.
9. Paspauskite START .
Prietaisui pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.
10. Kai vanduo baigsis, pasigirs signalas. Pripildykite vandens rezervuarą.
11. Išjunkite prietaisą.
12. Po kiekvieno maisto ruošimo garuose išpilkite vandenį iš vandens rezervuaro, kad jame nesikaupytų kalkių nuosėdos.
13. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitės viduje gali kondensuotis likusi drėgmė. Kiekvieną kartą pasinaudoję palaukite bent 60 min, kad iš vandens išleidimo vožtuvo nepradėtų bėgti karštas vanduo.



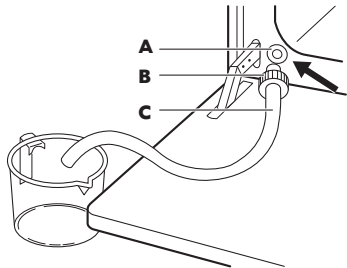
ISPĖJIMAS! Prietaisas yra įkaitęs. Atsargiai, galite nusideginti. Būkite atsargūs, kai ištuštinate vandens rezervuarą.

Vandens rezervuaro ištuštinimas

Vandens talpos indikatorius	
	Vandens bakelis pilnas.
	Vandens bakelis pusiau pilnas.
	Vandens bakelis tuščias. Pripildykite bakelį.

Jei į rezervuarą pripilsite per daug vandens, jo perteklius nutekės per apsauginį nutekėjimo kanalą į orkaitės vidų.

- 1. Išjunkite prietaisą. Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol prietaisas atvės.
- 2. Naudodami jungtį **C** sujunkite vandens išleidimo vamzdelį **A** su vožtuvu „Outlet valve“ **B**.



- 3. Pasirūpinkite, kad vamzdelio galas būtų žemiau **A** ir spaudinėkite **B**, kad surinktumėte likusį vandenį.
- 4. Išimkite **C** ir **B**, tada nusauskite orkaitės vidų minkšta kempine.

 Į vandens indą nepilkite panaudoto ir iš sistemos išleisto vandens.

Meniu

Paspauskite , kad atvertumėte meniu.

Meniu elementas	Aprašymas
Kepimo vadovas	Pateikiamas automatinių programų sąrašas.

Meniu elementas		Aprašymas
Valymas		Pateikiamas valymo programų sąrašas.
Mėgstamiausios		Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Nustatymai		Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
Nustatymai	Pasirinkimas	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
	Serviso duomenys	Rodo programinės įrangos versiją ir konfigūraciją.

Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Papildomas meniu	Aprašymas
Greitas pirolizinis valymas	Trukmė: 1 h.
Įprastas pirolizinis valymas	Trukmė: 1 h 30 min.
Intensyvus pirolizinis valymas	Trukmė: 2 h 30 min.

Papildomas meniu, skirtas: Nustatymai

Papildomas meniu	Aprašymas
Orkaitės apšvietimas	Įjungia ir išjungia lemputę.
Užraktas nuo vaikų	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo.

Papildomas meniu	Aprašymas
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Jis galimas tik kai kurioms kaitinimo funkcijoms.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formą.

Papildomas meniu, skirtas: Nustatymai

Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Parenka prietaiso kalbą.
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.
Mygtukų tonai	Įjungia ir išjungia mygtukų garsus. ① funkcijos signalų išjungti negalima.
Įspėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.

Serviso duomenys

Papildomas meniu	Aprašymas
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.

Papildomas meniu	Aprašymas
Atkurti visus nustatymus	Atkuriamos gamyklinės nuostatos.

Nustatymas: Kepimo vadovas

Kepimo vadovas antrinį meniu sudaro specialiai konkretiems patiekalams sukurtų papildomų funkcijų ir programų rinkinys. Kiekvienam patiekalui šiame antriniame meniu yra atliktas atitinkamas nustatymas. Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.

Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą Maisto termometras. Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami Pagal svorį.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite .
3. Paspauskite . Įveskite Kepimo vadovas.
4. Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.
5. Sudėkite maistą į prietaisą ir paspauskite START.

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

Papildomos funkcijos

Mėgstamiausios ☆

Galite išsaugoti iki 3 dažniausiai naudojamų nustatymų, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją ir maisto gaminimo trukmę.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Pasirinkite norimą nuostatą.
3. Paspauskite .

4. Pasirinkite: Mėgstamiausios / Išsaugoti esamus nustatymus.
 5. Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios.
 6. Paspauskite OK.
- ↶ – paspauskite nuostatai atkurti.
- ✕ – paspauskite nuostatai atšaukti.

Funkcijų užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Pasirinkite kaitinimo funkciją.
3. ☆, 🔒 – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.
☆, 🔒 – paspauskite vienu metu, kad išjungtumėte funkciją.

Užraktas nuo vaikų

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite .
3. Pasirinkite Nustatymai / Užraktas nuo vaikų.
4. Įveskite kodo raides abėcėlės tvarka.
5. Išjunkite prietaisą.

Užraktas nuo vaikų – įjungta.

Prieiga prie: Laikmatis ir yra lemputė.

Išjungus prietaisą dūrelės užrakinamos.

Norėdami naudotis prietaisu, įveskite kodo raides abėcėlės tvarka.

Norėdami išjungti šią funkciją, pakartokite pirmiau nurodytus veiksmus.

Automatinis išsijungimas

Saugumo sumetimais prietaisas po kurio laiko išsijungia automatiškai, jeigu veikia

kaitinimo funkcija ir nėra pakeičiamos nuostatos.

 (°C)	 (val)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maks.	3

Jeigu ketinate naudotis kaitinimo funkcija ilgiau nei laikotarpį, po kurio suveikia automatinis išsijungimas, nustatykite maisto gaminimo trukmę. Žr. Laikrodžio funkcijos.

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga.

Ventiliatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsite, aušinimo ventiliatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcijų aprašymas

Funkcija	Aprašymas
Laikmatis	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia reikšmė – 23 val 59 min. Galite pasirinkti, kas įvyks pasibaigus ciklui: Nutraukti veiksmą.

Funkcija	Aprašymas
Nutraukti veiksmą	Ispėjamasis signalas pasibaigus laikui – laikui pasibaigus išgirsite signalą. Šią funkciją galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas išjungtas.
	Ispėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasibaigus laikui išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
	Tik iššokanti žinutė – pasibaigus laikui ekrane pamatysite pranešimą. Šią funkciją galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas išjungtas.
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
Laiko pratęsimas	Maisto gaminimo trukmei pratęsti.
Laikmatis	Prietaiso veikimo trukmei parodyti. Didžiausia reikšmė – 23 val 59 min. Funkciją galite įjungti ir išjungti. Ši funkcija prietaiso veikimui įtakos neturi.

Nustatymas: Paros laikas

1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite: Paros laikas.
3. Nustatykite laiką.
4. Paspauskite OK.

Nustatymas: Laikmatis

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2. Paspauskite .

3. Nustatykite laiką.

Baigiamąjį veiksmą galite pasirinkti paspaudę ● ● ● .

4. Paspauskite OK. Kartokite veiksmą, kol ekrane pamatysite pagrindinį langą. Jei reikia, iki maisto gaminimo ciklo pabaigos likus 10 % viso laiko galite jį pratęsti. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją. Norėdami pratęsti maisto gaminimo trukmę, paspauskite +1min.

Nustatymas: Atidėtas paleidimas

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Paspauskite .
3. Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4. Paspauskite ● ● ● .
5. Paspauskite: Atidėtas paleidimas.
6. Pasirinkite pageidaujamą pradžios laiką.
7. Paspauskite OK. Kartokite veiksmą, kol ekrane pamatysite pagrindinį langą.

Nustatymas: Laikmatis

1. Paspauskite .
2. Paspauskite ● ● ● .
3. Paspauskite: Laikmatis.
4. Paslinkite arba paspauskite , kad pagrindiniame ekrane būtų rodomas veikimo laikas.
5. Paspauskite OK. Kartokite veiksmą, kol ekrane pamatysite pagrindinį langą.

Laikmačio nuostatų keitimas

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

1. Paspauskite .
2. Nustatykite laikmačio rodmenį.
3. Paspauskite OK.

Priedų naudojimas

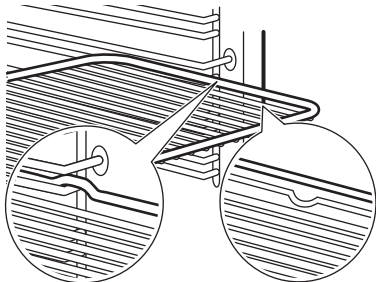


ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

Priedų naudojimas

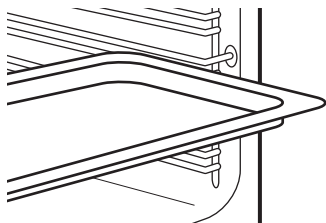
Mažas įdubimas viršuje apsaugo nuo pavirtimo ir padidina bendrą saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Lentynos krašteliai neleidžia indams nuo jos nuslysti.

Vielinė lentynėlė



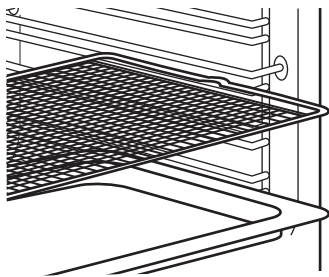
Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių taip, kad kojelės būtų nukreiptos žemyn. Pasirūpinkite, kad lentyna liestųsi prie orkaitės vidaus sienelės.

Kepimo padėklas / Gili kepimo skarda



Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių. Kepimo skardą įkiškite iki orkaitės galo.

AirFry: Vielinė lentynėlė



Groteles AirFry įdėkite į trečiosios vielinės lentynėlės padėtį. Padėkite kepimo skardą po ją.

Nenaudokite AirFry vielinės lentynėlės su teleskopiniais bėgeliais, nes dėl riebalų jų paviršius gali tapti slidus ir sumažėti vielinės lentynėlės stabilumas.

Maisto termometras

Matuoja temperatūrai maisto viduje. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

- °C – temperatūra prietaiso viduje. Turi būti bent 25 °C aukštesnė už patiekalo vidinę temperatūrą.
-  – maisto vidaus temperatūra.

Rekomendacijos:

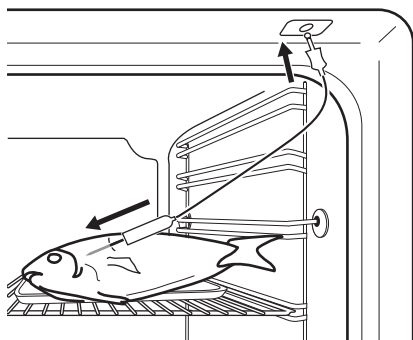
- Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.
- Nenaudokite skystiems patiekalams.
- Maisto ruošimo metu maisto termometro jutiklis turi būti visas įsmeigtas į patiekalą. Prietaisas apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, kaitinimo funkcijos ir temperatūros.

Maisto ruošimas naudojantis: Maisto termometras



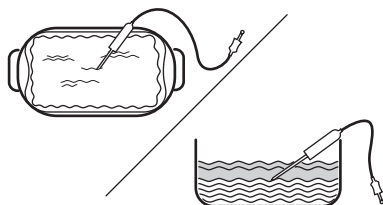
ĮSPĖJIMAS! Pavojus nusideginti – maisto termometras ir lentynėlių atramos įkaista. Nelieskite maisto termometro rankenėlės plikomis rankomis. Visuomet mūvėkite orkaitei skirtas pirštines.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Nustatykite kaitinimo funkciją arba pasirinkite patiekalą ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
3. Įsmeikite maisto termometrą į patiekalą:
Mėsą, paukštieną ar žuvis
Įsmeikite visą maisto termometro kištuką į stambiausią mėsos arba žuvies gabalą.



Užkepėlės

Maisto termometro galą kiškite tiksliai į užkepėlės vidurį. Gaminimo metu maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Maisto termometrą padėkite taip, kad silikoninė jo rankenėlė atsiremtų į kepimo indo briauną. Maisto termometro galas neturi liesti kepimo indo apačios.



4. Maisto termometro kištuką įkiškite į lizdą, esantį prietaiso viduje. Žr. Gaminio aprašymą.

Ekrane matysite dabartinę maisto termometro temperatūrą.

5. – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.
6. – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį:
 - Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas.
 - Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą kepimo

temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir kepimas baigsis.

7. Pasirinkite ir kelis kartus paspauskite OK, kad sugrįžtumėte į pagrindinį langą.
8. Paspauskite START.
9. Maistui įkaitus iki nustatytos temperatūros pasigirs signalas. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.
10. Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą.

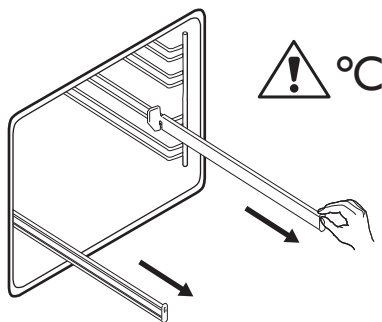
Teleskopiniai bėgeliai naudojimas

- Pasilikite ištraukiamųjų bėgelių montavimo instrukciją ateičiai.

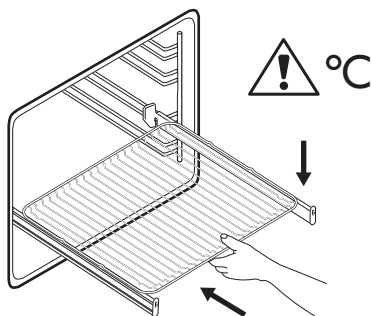
Naudodami teleskopinius bėgelius, galite lengvai įdėti ir ištraukti groteles ir skardas.

- DĖMESIO** Neplaukite ištraukiamųjų bėgelių indaplovėje. Netepkite ištraukiamųjų bėgelių jokiais tepalais.

1. Ištraukite kairės ir dešinės pusės bėgelius.



2. Ant ištraukiamųjų bėgelių padėkite groteles ir atsargiai juos įstumkite į orkaitę. Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtinai iki galo atgal į orkaitę įstumkite ištraukiamuos bėgelius.



Naudingi patarimai

Gaminimo rekomendacijos

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei galbūt esate įpratę. Toliau pateikiamos konkrečioms patiekalams rekomenduojamos gaminimo temperatūros, trukmės ir lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Energijos taupymo patarimai pateikti Energijos efektyvumas.

Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
	Temperatūra

	Priedai
	Lentynos padėtis
	Maisto gaminimo trukmė (min)

Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsius ir šviesos neatspindinčius indus bei padėklus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesūs ir šviesą atspindintys indai.

- **Picos skarda** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm
- **Kepimo indas** – tamsus, neatspindintis, skersmuo 26 cm
- **Kepimo indeliai** – keraminiai, skersmuo 8 cm, aukštis 5 cm
- **Kepimo forma** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm

Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		°C		
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	20 - 30
Bandelės, 9 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	30 - 40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	vielinė lentynėlė	220	2	10 - 15
Biskvitinis vyniotinis	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	25 - 35
Šokoladiniai sausainėliai	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	175	3	25 - 30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25 - 30
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	15 - 25
Viktorijos sumuštinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	40 - 50
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	20 - 25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	25 - 35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	25 - 30
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	200	3	35 - 45
Šašlykas, 0,5 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	200	3	25 - 30
Sausainiai, 16 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	20 - 30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	25 - 35
Keksiukai, 12 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	30 - 40
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	25 - 30

		°C		
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	150	2	25 - 35
Tarteletės, 8 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	20 - 30
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	35 - 45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25 - 30
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	4	25 - 30

Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

				°C	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo padėklas	3	170	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	3	150 - 160	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	2 ir 4	150 - 160	20 - 35
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lentynėlė	2	180	70 - 90
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2	160	70 - 90
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lentynėlė	2	170	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2	160	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma ¹⁾	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2 ir 4	160	40 - 60

				°C	
Trapios tešlos sausainiai	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	3	140 - 150	20 - 40
Trapios tešlos sausainiai	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	2 ir 4	140 - 150	25 - 45
Trapios tešlos sausainiai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo padėklas	3	140 - 150	25 - 45
Skrebutis ¹⁾	Grilis	Vielinė lentynėlė	4	maks.	1 - 5

1) Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

Valymas ir priežiūra

 **[SPĖJIMAS!]** Žr. saugos skyrius.

Pastabos dėl valymo

Valymo priemonės

- Prietaiso priekį valykite mikroploušto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu.

Kasdienis naudojimas

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaiso vidų. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo nusauskinkite prietaiso vidų naudodami tik mikroploušto šluostę.

Priedai

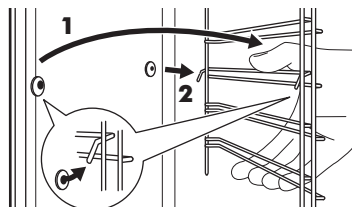
- Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikroploušto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Neplaukite priedų indaplovėje.

- Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.
3. Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite.



4. Sudėkite lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis. Pakartokite veiksmus atvirkštine tvarka.

Jei tiekiami ištraukiami bėgeliai, tuomet jų atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

Pirolizinis valymas

Naudokite, kad išvalytumėte prietaisą ir išdegtumėte visus likučius.

⚠ IŠPĖJIMAS! Atsargiai, galite nusideginti.

⚠ DĖMESIO Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.

Nejunkite funkcijos, jei orkaitės durelės neuždarytos.

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Išimkite visus priedus.
3. Orkaitės vidų ir durelių stiklo vidinę pusę valykite minkšta šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
4. Įjunkite prietaisą.

5. Paspauskite  / Valymas.

6. Pasirinkite valymo režimą.
Prasidėjus valymo programai orkaitės durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Aušinimo ventiliatorius pradeda veikti didesniu greičiu.

STOP – paspauskite, kad sustabdytumėte valymo programą jai nepasibaigus. Kol ekrane matysite durelių užrakto simbolį, prietaisu nesinaudokite.

7. Valymo ciklui pasibaigus išjunkite prietaisą ir palaukite, kol atvės.
8. Orkaitės vidų išvalykite švelnia šluoste. Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.

Vandens rezervuaro valymas

1. Išjunkite prietaisą.
2. Įpilkite vandens į vandens rezervuarą: 650 ml. Įpilkite pieno rūgšties: 250 ml. Palaukite 60 min.
3. Išpilkite vandenį iš vandens talpyklos. Žr. „Kasdienis naudojimas“, „Vandens bakelio ištuštinimas“.
4. Perplaukite vandens rezervuarą, o likusias kalkių nuosėdas išvalykite minkšta šluoste.
5. Šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu išplaukite vandens išleidimo vamzdelį.

Norėdami patikrinti vandens kietumo lygį, kreipkitės į vandens tiekėją.

Vandens klasifikacija:	Valykite vandens rezervuarą kas:
minkštas	120 val – 16 mėn.
vidutiniškai kietas	90 val – 12 mėn.
kietas	60 val – 8 mėn.
labai kietas	30 val – 4 mėn.

Priminimas apie valymą

Suveikus priminimo indikatoriui, laikas atlikti valymą.

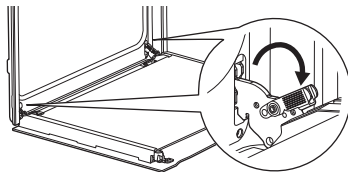
Naudokite funkciją: Pirolizinis valymas.

Durelių išėmimas ir įdėjimas

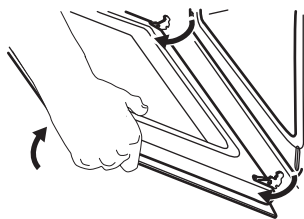
Orkaitės durelėse yra trys stiklo plokštės. Norėdami jas išvalyti, galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštes. Prieš išimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir montavimas“.

⚠ DĖMESIO Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

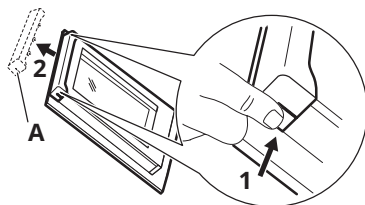
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.
2. Pakelkite ir patraukite sklęstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



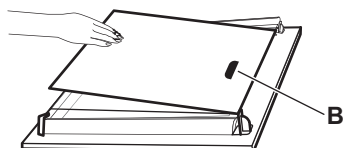
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



4. Paguldykite dureles ant minkšto audinio, pakloto ant stabiliaus paviršiaus.
5. Laikydami durelių apdailos elementą **A** abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.



6. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
7. Laikykite durelių stiklo plokštės už viršutinio krašto ir atsargiai ištraukite po vieną. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitinkinkite, kad stiklą galima visiškai išsitraukti iš atramų.



8. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusauskite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.
9. Po valymo sumontuokite stiklo plokštes, durelių apdailą ir orkaitės dureles, uždarykite abiejų vyrių skląsčius.

Pasirūpinkite, kad stiklo dalis atgal sudėtumėte tinkama eilės tvarka. Spaudos ženklą ieškokite stiklo plokštės šone. Spausdinimo zona **B** (jei yra) turi būti nukreipta į orkaitės vidų. Jei dureles įstatėte tinkamai, uždareję skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Lemputės keitimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! Elektros smūgio pavojus.
Lemputė gali būti karšta.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
3. Padėkite ant orkaitės dugno šluostę.

⚠ DĖMESIO! Halogeninę lemputę laikykite suėmę audiniu, kad nepaliktumėte riebalų ir jie nepridegtų.

Galinė lemputė

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempute.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

Gedimų šalinimas

⚠ ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

Ką daryti, jeigu...

Problemos apibūdinimas	Priežastys ir problemų šalinimo priemonės
Prietaiso nepavyksta įjungti arba valdyti.	Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.

Problemos apibūdinimas	Priežastys ir problemų šalinimo priemonės
Prietaisas neįkaista.	Nenustatytas laikrodis. Norėdami nustatyti laikrodį, žr. Laikrodžio funkcijos.
	Nevisiškai uždarytos durelės.
	Perdegę saugiklis. Patikrinkite, ar neperdegę saugiklis. Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Užraktas nuo vaikų – įjungta.
Lemputė išjungta.	Perdegę lemputė. Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos žr. Valymas ir priežiūra.
Prietaiso viduje yra vandens.	Į vandens rezervuarą pripilta per daug vandens.
Maisto gaminimo garuose funkcija neveikia.	Garų įleidimo angoje yra kalkių nuosėdų.
	Vandens rezervuare nėra vandens.
Jei vanduo iš garų įleidimo angos netekės, išpilti vandens iš vandens rezervuaro užtruks ilgiau nei 3 min.	Garų įleidimo angoje yra kalkių nuosėdų. Išvalykite vandens rezervuarą.
 Atjungus maitinimą valymas visada sustabdomas. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.	

Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas. Galimų gedimų sąrašą rasite toliau pateiktoje lentelėje. Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliojantį techninės priežiūros centrą.

Kodas ir aprašas	Veiksmai
F102 – durelės nėra visiškai uždarytos arba sulaužytas durelių užraktas.	Uždarykite dureles. Išjunkite ir įjunkite prietaisą.
F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.	Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.
F240, F439 – ekrano jutikliniai laukeliai neveikia arba veikia netinkamai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitikinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
F908 – prietaiso sistema negali prisijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Vardinę lentelę rasite ant priekinio prietaiso rėmo. Jį pamatysite atidarę dureles. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) :	
Gaminio numeris (PNC):	
Serijos numeris (S.N.):	

Techniniai duomenys

Techniniai duomenys

Matmenys (vidiniai)	Plotis Aukštis Gylis	480 mm 361 mm 416 mm
Kepimo padėklo sritis	1438 cm ²	
Viršutinis šildymo elementas	2300 W	
Apatinis šildymo elementas	1000 W	
Grilis	2300 W	
Žiedas	1900 W	
Bendras vertinimas	3490 W	
Įtampa	220 - 240 V	
Dažnis	50 - 60 Hz	
Funkcijų skaičius	20	

Energijos efektyvumas

Produkto informacijos lapas ir produkto informacija pagal Reglamentą (ES) Nr. 65/2014 ir Reglamentą (ES) Nr. 66/2014

Tiekėjo pavadinimas	IKEA
Modelio identifikatorius	SPJUTBO 806.002.77
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2

Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalo garsumas	72 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	34.5 kg
Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-1.	

Informacijos reikalavimai pagal Reglamentą (ES) 2023/826

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0,8 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min
Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564.	

Patarimai, kaip taupyti energiją

Šie patarimai padės taupyti energiją naudojant prietaisą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinėkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksotas.

Naudokite metalinius ir tamsius, šviesos neatspindinčias kepimo formas ir indus, kad sutaupytumėte daugiau energijos.

Prieš gamindami maistą prietaiso nešildykite, nebent būtų aiškiai nurodyta kitaip.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupsite energiją.

Liekamasis karštis

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likutinio prietaiso karščio.

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

Kai išjungsite prietaisą, ekrane matysite nurodytą liekamąjį karštį arba temperatūrą.

Jeigu aktyvinama Trukmė programa ir maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių prietaiso funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir naudokite likutinį karštį, kad palaikytumėte patiekalų šilumą. Ekrane matysite likutinio karščio indikatorį arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

Drėgnas konvek. kepinimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

Aplinkos apsauga

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas simboliu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Tausokite aplinką ir žmonių sveikatą – tinkamai rūšiuokite elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Prietaisų

nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis, jei jie pažymėti ženklu . Priduokite šį gaminį vietiniame atliekų surinkimo punkte arba susisiekite su savivaldybės atstovais dėl papildomos informacijos.

IKEA garantija

Norėdami pasinaudoti gaminio garantija arba gauti techninę pagalbą

Susisiekite su IKEA klientų aptarnavimo tarnyba - nuorodą į savitarnos portalą arba telefono numerį rasite adresu www.IKEA.com.

Norėdami užpildyti prašymą dėl paslaugos savitarnos portale ir lengviau rasti informaciją apie gaminį arba su juo susijusias atsargines dalis, užsirašykite IKEA prekės numerį (8 skaitmenų) ir serijos numerį, esančius ant gaminio etiketės.

SAUGOKITE PIRKIMO IR (ARBA) PRISTATYMO DOKUMENTĄ!

Tai jūsų pirkimo dokumentas, be kurio garantija negalioja. Kvite taip pat nurodomas kiekvieno įsigyto prietaiso pavadinimas ir IKEA gaminio numeris (8 skaitmenys).

Prieš kreipdamiesi į mus, atidžiai perskaitykite kartu su prietaisu pateiktą techninę dokumentaciją.

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	197	Korzystanie z akcesoriów	213
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	199	Wskazówki i porady	216
Instalacja	203	Pielęgnacja i czyszczenie	219
Opis produktu	204	Rozwiązywanie problemów	221
Panel sterowania	204	Dane techniczne	223
Przed pierwszym użyciem	205	Efektywność energetyczna	223
Codzienne użytkowanie	206	OCHRONA ŚRODOWISKA	225
Dodatkowe funkcje	211	Gwarancja IKEA	225
Funkcje zegara	212		

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.

- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Przed czyszczeniem pirolitycznym należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie akcesoria i usunąć osady/rozlane ciecze.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Używać wyłącznie termosondy zalecanej dla tego urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Instalacja



OSTRZEŻENIE! Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować

rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.

- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Podłączenie elektryczne

⚠ OSTRZEŻENIE! Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub węgły pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu

instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.

- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w urządzenie odcinające zasilanie wszystkich biegunów. Urządzenie odcinające zasilanie musi zapewniać odległość izolacyjną rozłączonych biegunów co najmniej 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.

Sposób używania

⚠ OSTRZEŻENIE! Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.

- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskiei lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- W pobliżu urządzenia ani na nim nie wolno umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami

 **OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu emalii:
 - nie stawiać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub instalowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z tym urządzeniem lub zalecanych przez producenta.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub

podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

Gotowanie na parze:

 **OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
 - Nie otwierać drzwi urządzenia podczas pieczenia parowego.
 - Po zakończeniu pieczenia parowego ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia.

Konserwacja i czyszczenie

 **OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby urządzenia.
- Natychmiast wymienić szyby drzwi, gdy są uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Podczas wyjmowania drzwi z urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Należy regularnie sprawdzać, czy w produkcie wystąpiły pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienie, kurczenie się, lepkość, korozja lub inne widoczne zmiany tekstury lub wyglądu, które mogłyby uniemożliwić jego dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Aby zapobiec takiemu pogorszeniu jakości, należy przestrzegać instrukcji czyszczenia i pielęgnacji.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą doprowadzić do pożaru.

- Stosując aerozol do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.

Czyszczenie pirolityczne



OSTRZEŻENIE! W trybie pirolizy występuje ryzyko odniesienia obrażeń ciała/wystąpienia pożaru/ wydzielania substancji chemicznych (oparów).

- Podczas czyszczenia pirolitycznego uwalniane są opary, które nie są szkodliwe dla ludzi, w tym niemowląt lub osób cierpiących na schorzenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki i gady mogą być bardzo wrażliwe na opary powstałe podczas czyszczenia wszystkich piekarników pirolitycznych. Małe zwierzęta domowe mogą być również bardzo wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury w pobliżu piekarników pirolitycznych występujące podczas trwania programu czyszczenia pirolitycznego.
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego wyjąć z komory piekarnika:
 - wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - wszystkie wyjmowane przedmioty (w tym półki, prowadnice boczne/ teleskopowe itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki nieprzywierające, patelnie, tace, przybory kuchenne itp.
- Powierzchnie zapobiegające przywieraniu garnków, patelni, tac, przyborów kuchennych itp. mogą uszkodzić się podczas czyszczenia pirolitycznego i mogą stanowić źródło szkodliwych oparów.
- Należy uważnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. Urządzenie staje się bardzo gorące i gorące powietrze jest uwalniane z otworów wentylacyjnych z przodu.
- Czyszczenie pirolityczne i pierwsze użycie w maksymalnej temperaturze to operacje w wysokiej temperaturze, które mogą uwalniać opary z resztek potraw i materiałów konstrukcyjnych, w związku z czym zaleca się, aby konsumenci:
 - Podczas czyszczenia pirolitycznego i po nim zapewnić właściwą wentylację.
 - Zapewnić dobrą wentylację podczas pierwszego użycia przy maksymalnej temperaturze i po nim.
- Podczas i po czyszczeniu pirolitycznym oraz podczas i po pierwszym użyciu w maksymalnej temperaturze należy trzymać zwierzęta domowe (zwłaszcza ptaki) jak najdalej od miejsca, w którym znajduje się urządzenie. Zalecamy trzymanie ich w innym pomieszczeniu podczas cyklu pirolitycznego i do momentu ponownego ostygnięcia urządzenia do temperatury pokojowej. W trakcie i po cyklu czyszczenia pirolitycznego (do czasu ostygnięcia urządzenia) oraz w trakcie i po pierwszym cyklu pracy w maksymalnej temperaturze należy zapewnić odpowiednią wentylację.

Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

Utylizacja



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.

- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontuj drzwi, aby zapobiec uwięzieniu dzieci i zwierząt w urządzeniu.
- **Materiały opakowaniowe:** Materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu. Części plastikowe są oznaczone międzynarodowymi skrótami, takimi jak PE, PS itp. Wyrzucić materiał opakowaniowy do pojemników do tego przeznaczonych w lokalnym zakładzie utylizacji odpadów.

Instalacja



OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Montaż



Przed zainstalowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją montażu.

Instalacja elektryczna



OSTRZEŻENIE! Instalację elektryczną musi wykonać wykwalifikowana osoba.



Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Piekarnik jest wyposażony tylko w przewód zasilający.

Przewód

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany:

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

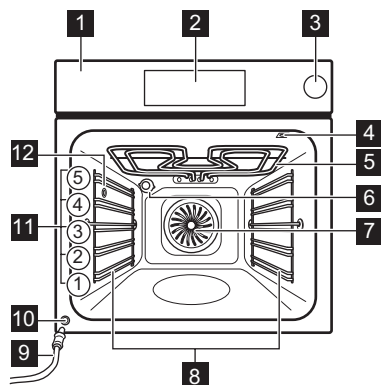
Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1.5

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

Opis produktu

Ogólne informacje



- 1** Panel sterowania
- 2** Ekran
- 3** Zbiornik na wodę
- 4** Gniazdo termosondy
- 5** Grzałka
- 6** Lampa

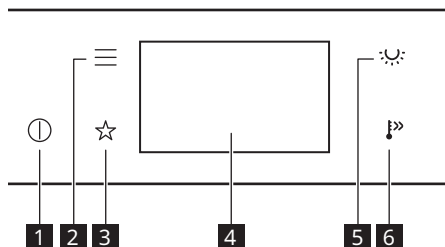
- 7** Wentylator
- 8** Prowadnice blach, wyjmowane
- 9** Rurka odpływowa
- 10** Zawór spustowy wody
- 11** Poziomy umieszczania potraw
- 12** Wylot pary

Aksesoria

- **Ruszt x 1**
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta x 1**
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha x 1**
Do pieczenia ciata i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **AirFry. Ruszt x 1**
Do smażenia potraw na mniejszej ilości oleju lub bez papieru do pieczenia. Maksymalny wsad: 5.kg
- **Termosonda x 1**
Do pomiaru stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe x 1 zestaw**
Do półek i blach.

Panel sterowania

Widok panelu sterowania

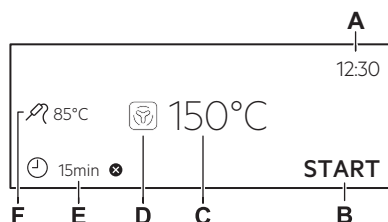


1	Włączone / Wyłączone Naciśnąć i przytrzymać , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
2	Menu Wyświetla opcje urządzenia i funkcje ustawiania.
3	Ulubione Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
4	Wyświetlacz Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.

5	Przełącznik oświetlenia Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
6	Szybkie nagrzewanie Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

Wyświetlacz

Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.



- A. Aktualna godzina
- B. START / STOP
- C. Temperatura
- D. Funkcje pieczenia
- E. Timer
- F. Termosonda (tylko wybrane modele)

Wskaźniki na wyświetlaczu	
OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

Wskaźniki na wyświetlaczu	
<	Powrót do poprzedniego poziomu menu.
↶	Anulowanie ostatniej czynności.
⬮	Włączanie i wyłączanie opcji.
🔒	Urządzenie jest zablokowane.
🔔	Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego.
🔔 STOP	Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego i zatrzymania pieczenia.
🔔	Tylko wyskakujące okienko jest aktywne.
🕒	Funkcja Uruchomienie z opóźnieniem jest włączona.
✕	Anulowanie ustawienia.

- i** Na wyświetlaczu pojawią się różne komunikaty. Po wyświetleniu okna komunikatu naciśnij wyświetlacz, aby kontynuować.

Przed pierwszym użyciem

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Aktualna godzina.

Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzć pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

- Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
- Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Patrz Codzienne

użytkowanie. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.

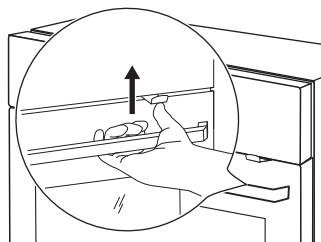
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
5. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
6. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
7. Umieścić akcesoria i wyjmowane przewodnice blach z powrotem w pierwotnym położeniu.

Mechaniczna blokada uruchomienia

Piekarnik wyposażono w blokadę uruchomienia. To blokada drzwi po prawej stronie piekarnika, pod panelem sterowania.

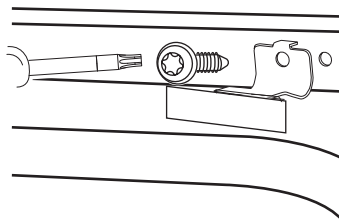
Aby otworzyć drzwi przy włączonej blokadzie uruchomienia:

1. Naciśnąć i przytrzymać blokadę uruchomienia.
2. Pociągnąć za uchwyt drzwi, aby je otworzyć. Zamknąć drzwi piekarnika bez naciskania blokady uruchomienia.



Aby wyłączyć blokadę uruchomienia:

1. Otworzyć drzwi i wyjąć blokadę uruchomienia za pomocą klucza TORX dostarczonego z piekarnikiem.
2. Zamocować śrubę po usunięciu blokady uruchomienia.



Codzienne użytkowanie



OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Funkcje pieczenia

STANDARDOWE

	Grill Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
---	---

	Turbo grill Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.
	Termoobieg Do pieczenia mięsa i ciast. Ustawić temperaturę niższą niż do pieczenia tradycyjnego, ponieważ wentylator równomiernie rozprowadza ciepło wewnątrz piekarnika.

	Potrawy mrożone Idealny do gotowych dań (np. frytek, krokietów lub sajgonów).
	Górna/dolna grzałka Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
	AirFry Smażenie potraw na mniejszej ilości oleju i bez papieru do pieczenia
	Grzałka dolna Funkcję tę należy wybrać po zakończeniu gotowania, aby w razie potrzeby przyrumienić potrawę od spodu. Użyć najniższej półki.
	Wyrastanie ciasta Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Przykryć powierzchnię ciasta, aby zapobiec wyschnięciu.

 Podczas działania niektórych funkcji pieczenia oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.

SPECJALNE

	Pasteryzowanie Aby pasteryzować warzywa i owoce, należy umieścić słoiki na blacie do pieczenia ciasta wypełnioną wodą, używając żaroodpornych słoików z zakrętką bagnetową lub zakrętkami śrubowymi tego samego rozmiaru. Użyć najniższej położonej półki.
	Suszenie Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów. Aby umożliwić wydostanie się wilgotnego powietrza i lepsze wyschnięcie owoców, zaleca się podczas suszenia sporadyczne otwieranie drzwi piekarnika.

	Podgrzewanie talerzy Do podgrzewania talerzy przed podaniem potraw.
	Rozmrażanie Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
	Zapiekanki Do potraw, jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.
	Termoobieg (niska temp.) Proces pieczenia w niskiej temperaturze. Idealnie nadaje się do przygotowywania delikatnych potraw (np. wołowiny, cielęciny lub jagnięciny).
	Podtrzymywanie temp. Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w cieple. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.
	Termoobieg wilgotny Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Moc grzania może się zmniejszyć. Aby uzyskać więcej informacji, patrz Codzienne użytkowanie, Uwagi dotyczące: Termoobieg wilgotny.

PAROWE

	Regeneracja Odgryzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprawdane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.
	Funkcja Pizza Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które wymagają więcej ciepła od dołu.
	Chleb Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
	Mała wilgotność Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę.

Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z

najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłączy się automatycznie po 30 sekundach.

Instrukcje dotyczące przygotowania potraw, patrz Wskazówki i porady, Termoobieg wilgotny.

Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia i jej temperatura.
2. Nacisnąć symbol funkcji pieczenia,  aby przejść do podmenu.
3. Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć OK.
4. Ustawić temperaturę Nacisnąć przycisk OK.

5. Nacisnąć START.

Termosonda - wtyczkę termosondy można włączyć do gniazdka w dowolnej chwili przed rozpoczęciem pieczenia lub po nim. Patrz: Korzystanie z akcesoriów Termosonda

6. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.
7. Wyłączyć urządzenie.

Ustawienie: funkcja pieczenia parowego

1. Włączyć urządzenie. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
2. Ustawić funkcję pieczenia parowego.
3. Nacisnąć OK. Na wyświetlaczu pojawia się ustawienia temperatury.
4. Ustawić temperaturę
5. Nacisnąć przycisk OK.
6. Nacisnąć pokrywę zbiornika na wodę, aby ją otworzyć.
7. Napełnić zbiornik na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (ok. 900 ml), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Nie przekraczać maksymalnej pojemności zbiornika na wodę. Grozi to wyciekami wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli.

⚠ OSTRZEŻENIE! Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych cieczy. Nie wlewać do zbiornika na wodę cieczy łatwopalnych ani zawierających alkohol.

8. Wsunąć zbiornik na wodę do pierwotnego położenia.
9. Nacisnąć przycisk **START**. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
10. Gdy w zbiorniku na wodę kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Napełnić zbiornik na wodę.
11. Wyłączyć urządzenie.
12. Opróżnić zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym, aby zapobiec osadzaniu się kamienia.
13. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. We wnętrzu piekarnika mogą skraplać się resztki wody. Odczekaj co najmniej 60 min po każdym użyciu funkcji parowej, aby nie dopuścić do wypływania gorącej wody przez zawór spustowy wody.

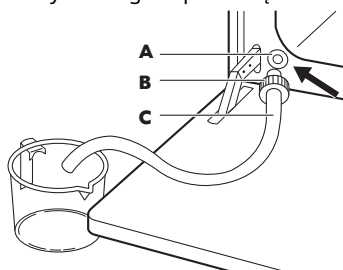
⚠ OSTRZEŻENIE! Urządzenie jest gorące. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachować ostrożność podczas opróżniania zbiornika na wodę.

Opróżnianie zbiornika na wodę

Wskaźnik zbiornika na wodę	
	Zbiornik jest pełny.
	Zbiornik jest napełniony w połowie.
	Zbiornik jest pusty. Napełnić zbiornik.

Po nalaniu do zbiornika zbyt dużo wody, nadmiar wody przelewa się przez otwór bezpieczeństwa na dno komory.

1. Wyłączyć urządzenie. Pozostaw drzwiczki piekarnika otwarte i odczekaj, aż urządzenie ostygnie.
2. Podłączyć rurę odpływową **C** do zaworu wylotowego **A** przez złącze **B**.



3. Utrzymywać koniec rury pod poziomem **A** i nacisnąć kilkakrotnie przycisk **B**, aby zebrać pozostałą wodę.
4. Odłączyć **C** oraz **B** i wytrzyj wewnątrz piekarnika do sucha miękką gąbką.

i Nie napełniaj zbiornika na wodę ponownie spuszczoną wodą.

Menu

Nacisnąć , aby przejść do menu.

Pozycja menu	Opis
Gotowanie wspomaganie	Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie	Wyświetlenie listy programów czyszczenia.
Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje	Służy do konfiguracji urządzenia.

Pozycja menu		Opis
Ustawienia	Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis	Pokazuje wersję oprogramowania i konfigurację.

Podmenu: Czyszczenie

Podmenu	Opis
Czyszczenie pirolityczne, Krótkie	Czas trwania: 1 h.
Czyszczenie pirolityczne, Normalne	Czas trwania: 1 h 30 min.
Czyszczenie pirolityczne, Intensyw.	Czas trwania: 2 h 30 min.

Podmenu: Opcje

Podmenu	Opis
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji pieczenia.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

Podmenu: Ustawienia

Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla ①.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

Serwis

Podmenu	Opis
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

Ustawienie: Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane podmenu składa się z zestawu dodatkowych funkcji i programów przeznaczonych do dedykowanych potraw. Dla każdej potrawy w tym podmenu podano odpowiednie ustawienie. Czas i temperaturę można regulować podczas pieczenia.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Termosonda. Stopień wypiekania potrawy:

- Lekko wypieczone
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Automatyka wag..

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć .
3. Naciśnij . Wprowadź Gotowanie wspomagane.
4. Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
5. Umieścić potrawę w urządzeniu i naciśnij START.

Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

Dodatkowe funkcje

Ulubione ☆

Można zapisać do 3 ulubionych ustawień, jak funkcja pieczenia i czas pieczenia.

1. Włączyć urządzenie.
 2. Wybrać preferowane ustawienie.
 3. Nacisnąć .
 4. Wybrać opcję: Ulubione / Zapisz aktualne ust..
 5. Nacisnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione.
 6. Nacisnąć OK.
-  – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.
-  – nacisnąć, aby anulować ustawienie.

Blokada panelu

Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
 2. Ustawić funkcję pieczenia.
 3. ☆,  – nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.
- ☆,  – nacisnąć jednocześnie, aby wyłączyć funkcję.

Blokada uruchomienia

Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć .
3. Wybrać Opcje / Blokada uruchomienia.
4. Naciskać litery kodu w kolejności alfabetycznej.
5. Wyłączyć urządzenie.

Blokada uruchomienia jest wł. Dostęp do: Timer i lampka jest dostępna. Drzwi są zablokowane, gdy urządzenie jest wyłączone.

Aby korzystać z urządzenia, należy nacisnąć litery kodu w kolejności alfabetycznej.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy powtórzyć powyższe czynności.

Automatyczne wyłączanie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

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

Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz Funkcje zegara.

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec.

Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby

utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia

wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

Funkcje zegara

Opis funkcji zegara

Funkcja	Opis
Timer	Ustawianie czasu pieczenia Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Można ustawić, co się stanie, gdy upłynie ustawiony czas, ustawiając jako preferowane: Zakończ działanie.
Zakończ działanie	Alarm dźwiękowy - gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
	Alarm dźwiękowy i wyłączenie - gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się.
	Tylko powiadomienie - po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
Wydłużenie czasu	Aby wydłużyć czas pieczenia:
Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Funkcję tę można włączać i wyłączać. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

Ustawienie: Aktualna godzina

1. Włączyć urządzenie.
2. Naciśnąć: Aktualna godzina.
3. Ustawić czas.
4. Naciśnąć przycisk **OK**.

Ustawienie: Timer

1. Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
2. Naciśnąć .
3. Ustawić czas.
Preferowane działanie Zakończ można wybrać naciskając ● ● ● .
4. Naciśnij **OK**. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny.
Po upływie 10% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie wygląda jeszcze na gotową, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia. Aby wydłużyć czas pieczenia, naciśnij **+1min**.

Ustawienie: Uruchomienie z opóźnieniem

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Naciśnąć .
3. Ustawić czas pieczenia.
4. Naciśnąć ● ● ● .
5. Naciśnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
6. Wybierz żądaną godzinę rozpoczęcia.
7. Naciśnij **OK**. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny.

Ustawienie: Stoper

1. Naciśnąć .
2. Naciśnąć ● ● ● .
3. Naciśnąć: Stoper.
4. Przesunąć lub nacisnąć , aby zobaczyć czas pieczenia na ekranie głównym.

5. Nacisnąć **OK**. Powtarzać tę czynność aż na wyświetlaczu pojawi się ekran główny.

1. Nacisnąć .
2. Ustawić wartość dla timera.
3. Nacisnąć **OK**.

Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

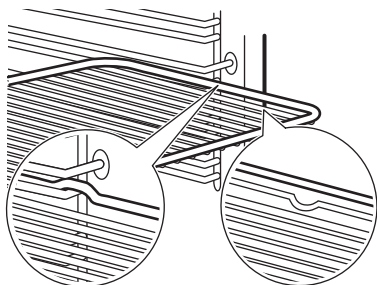
Korzystanie z akcesoriów

 **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Wkładanie akcesoriów

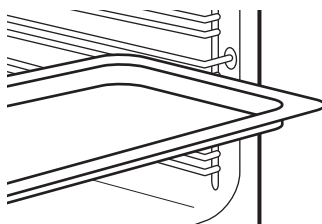
Niewielki występ na górze poprawia bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Ruszt



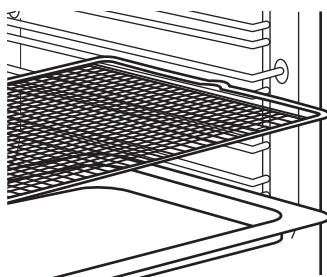
Wsunąć ruszt między prowadnice wspornika i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół. Upewnić się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika.

Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha



Wsunąć blachę do pieczenia między prowadnice wspornika. Umieścić blachę do pieczenia nachyloną w stronę tyłu wnętrza piekarnika.

AirFry: Ruszt



Umieścić ruszt AirFry na trzecim poziomie piekarnika. Umieścić blachę do pieczenia ciasta pod spodem.

Nie należy używać rusztu AirFry z prowadnicami teleskopowymi, ponieważ ich powierzchnia może stać się śliska od oleju, co zmniejszy stabilność rusztu.

Termosonda

Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- °C - temperatura wewnątrz urządzenia. Powinna być o co najmniej 25°C wyższa niż temperatura wewnątrz potrawy.
- ℞ - temperatura wewnątrz potrawy

- Zalecenia
- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
 - Nie używać do potraw płynnych.
 - Podczas pieczenia cała igła termosondy musi być wsunięta w potrawę.

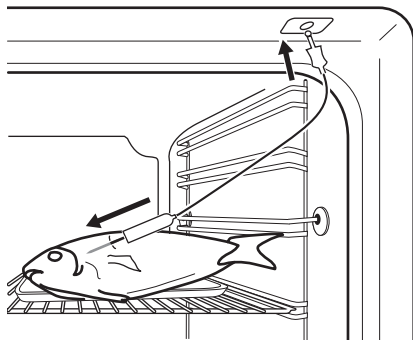
Urządzenie obliczy przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji pieczenia i temperatury.

Pieczenie z wykorzystaniem:
Termosonda



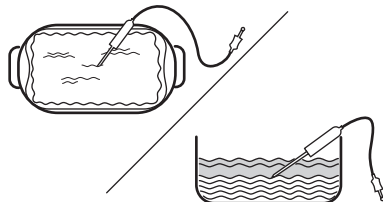
OSTRZEŻENIE! Rozgrzana termosonda i wsporniki mogą oparzyć. Nie dotykać uchwytu termosondy gołymi rękami. Zawsze stosować rękawice kuchenne.

1. Włączyć urządzenie.
 2. Ustawić funkcję pieczenia lub naczynie i, w razie potrzeby, temperaturę piekarnika.
 3. Włożyć termosondę wewnątrz potrawy.
- Mięso, drób i ryby**
Umieścić całą iglicę termosondy w najgrubszej części mięsa lub ryby.



Zapiekanki

Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



4. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz Opis produktu.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury termosondy:

5. ℞ — naciśnięć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
6. ● ● ● — naciśnięć, aby wybrać preferowaną opcję:
 - Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
 - Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie

się sygnał dźwiękowy i pieczenie wyłączy się.

7. Wybrać tę opcję i nacisnąć kilkakrotnie OK, aby przejść do ekranu głównego.
8. Nacisnąć START.
9. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.
10. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

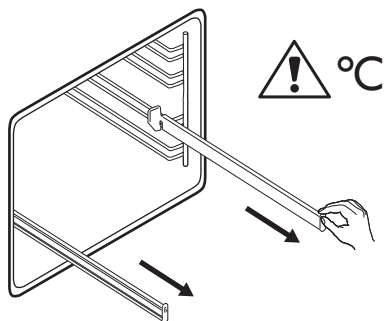
Korzystanie z: Prowadnice teleskopowe

-  Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

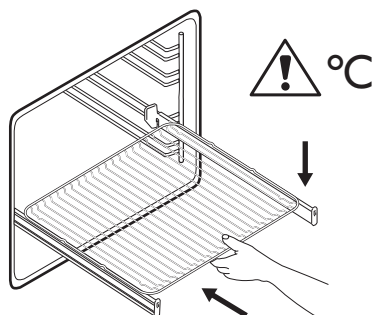
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

-  **UWAGA!** Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować prowadnic teleskopowych.

1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



2. Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć je do wnętrza piekarnika. Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.



Wskazówki i porady

Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Urządzenie może piec lub opiekac inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii, patrz Efektywność energetyczna.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
°C	Temperatura
	Akcesoria

	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)

Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać foremek do ciasta i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

- **Blacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- **Forma do tartę** – ciemna, matowa, średnica 28cm

Termoobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

		°C		
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Pizza, mrożona, 0.35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30

		°C		
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	15 - 25
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	20 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	25 - 30
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	25 - 30
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

				°C	
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 35
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm ¹⁾	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm ¹⁾	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm ¹⁾	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60
Kruche ciasteczka	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40
Kruche ciasteczka	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45
Kruche ciasteczka	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45
Tosty ¹⁾	Grill	Ruszt	4	maks.	1 - 5

1) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

Pielęgnacja i czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchomić urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

Akcesoria

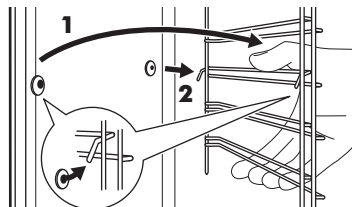
- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

Wymywanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.

2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
3. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.



4. Z powrotem wstawić prowadnice blach w położeniu początkowym. Wykonać opisane czynności w odwrotnej kolejności.

Jeśli w zestawie są prowadnice teleskopowe, ich sworznie ustalające muszą być skierowane do przodu.

Czyszczenie pirolityczne

Służy do czyszczenia urządzenia i wypalania pozostałości.

⚠ OSTRZEŻENIE! Występuje zagrożenie poparzeniem.

⚠ UWAGA! Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

Nie włączać tej funkcji, jeśli drzwi piekarnika nie są całkowicie zamknięte.

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria.
3. Umyć wnętrze piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Włączyć urządzenie.
5. Naciśnąć  / Czyszczenie.
6. Wybrać tryb czyszczenia.

Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi piekarnika zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się. Wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością.

STOP – nacisnąć, aby przerwać procedurę czyszczenia przed jej zakończeniem. Nie używać urządzenia do czasu aż z wyświetlacza zniknie symbol blokady drzwi.

7. Gdy czyszczenie się zakończy, wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
8. Wytrzeć do czysta wnętrze piekarnika miękką szmatką. Usunąć pozostałości z dna piekarnika.

Wyczyścić zbiornik na wodę.

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Wlać wodę do zbiornika na wodę: 650 ml. Dodać kwas mlekowy: 250 ml. Odczekać 60 min.
3. Opróżnić zbiornik na wodę. Patrz rozdział Codzienne użytkowanie, Opróżnianie zbiornika na wodę.
4. Opłukać zbiornik na wodę i usunąć resztki kamienia miękką ściereczką.
5. Umyć rurkę odpływową ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Skontaktować się z dostawcą wody, aby sprawdzić poziom twardości wody.

Twardość wody:	Częstotliwość czyszczenia zbiornika na wodę:
miękka	120 godz – 16 miesięcy
średnio twarda	90 godz – 12 miesięcy
twarda	60 godz – 8 miesięcy
bardzo twarda	30 godz – 4 miesiące

Przypomnienie o czyszczeniu.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

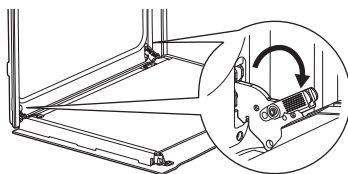
Użyć funkcji: Czyszczenie pirolityczne.

Zdejmowanie i zakładanie drzwi

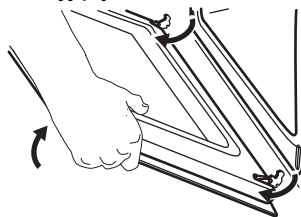
Drzwi piekarnika mają trzy szyby. Można zdemontować drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby, aby je wyczyścić. Przed demontażem szyb należy przeczytać całą instrukcję „Demontaż i montaż drzwi”.

⚠ UWAGA! Nie używać urządzenia bez szyb.

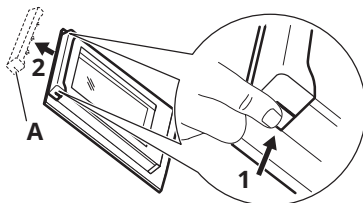
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.

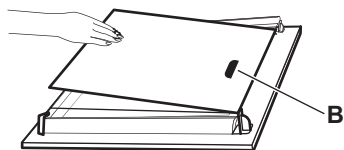


4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
5. Chwycić listwę drzwi **A** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.

7. Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjąć je po kolei, zaczynając od górnej szyby. Szyba musi całkowicie wysunąć się z prowadnic.



8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
9. Po wyczyszczeniu zamontować szyby, listwę drzwi i drzwi piekarnika, a także zamknąć zatrzaski na obu zawiasach. Umieścić szyby z powrotem we właściwej kolejności. Sprawdzić symbol / nadruk z boku szyby. Strefa drukowania **B** (jeśli występuje) musi być zwrócona w stronę wnętrza piekarnika. Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać kliknięcie.

Wymiana żarówki

⚠ OSTRZEŻENIE! Zagrożenie porażeniem prądem. Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

⚠ UWAGA! Należy zawsze trzymać lampę halogenową ściereczką, aby zapobiec spaleniu się pozostałości tłuszczu na lampie.

Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Założyć szklany klosz.

Rozwiązywanie problemów

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Co zrobić, gdy...

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu. Aby ustawić zegar, patrz Funkcje zegara.
	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.
	Zadziałał bezpiecznik. Sprawdzić, czy problem związany jest z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	Blokada uruchomienia jest wł.

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Nie działa oświetlenie.	Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić oświetlenie. Szczegóły, patrz Pielęgnacja i czyszczenie.
W komorze urządzenia znajduje się woda.	Zbiornik na wodę napełniono zbyt dużą ilością wody.
Pieczenie parowe nie działa.	W otworze wlotowym pary jest osad z kamienia. W zbiorniku wody nie ma wody.
Opróżnienie zbiornika wody lub wyciek wody z otworu wlotowego pary zajmuje więcej niż 3 min.	W otworze wlotowym pary jest osad z kamienia. Wyczyścić zbiornik na wodę.
❗ Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.	

Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. Wykaz problemów podano w poniższej tabeli. Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, mogło nastąpić wyłączenie jakiegoś uszkodzonego podzespołu. Wtedy należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym.

Kod i opis	Środek zaradczy
F102 - drzwi nie są całkowicie zamknięte lub blokada drzwi jest uszkodzona.	Zamknąć drzwi. Włączyć i wyłączyć urządzenie.
F111 - Termosonda jest nieprawidłowo włożona do gniazdka.	Podłączyć Termosonda dokładnie do gniazda.
F240, F439 - pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F908 - układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włączyć i wyłączyć urządzenie.

Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

znamionowa umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) :	
Numer produktu (PNC)	

Numer seryjny (S.N.)	
----------------------	--

Dane techniczne

Dane techniczne

Wymiary (wewnętrzne)	Szerokość Wysokość Głębokość	480 mm 361 mm 416 mm
Obszar blachy do pieczenia ciasta	1438 cm ²	
Górna grzałka	2300 W	
Dolna grzałka	1000 W	
Grill	2300 W	
Rozszerzenie pola grzejnego	1900 W	
Łączna moc	3490 W	
Napięcie	220 - 240 V	
Częstotliwość	50 - 60 Hz	
Liczba funkcji	20	

Efektywność energetyczna

Karta informacyjna produktu i informacja o produkcie zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014 i rozporządzeniem (UE) nr 66/2014

Nazwa dostawcy	IKEA
Dane identyfikacyjne modelu	SPJUTBO 806.002.77
Wskaźnik sprawności energetycznej	81.2
Klasa sprawności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl

Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	72 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	34,5 kg
Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-1.	

Wymagania informacyjne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 2023/826

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0,8 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min
Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564.	

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

Upewnić się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników poprawia oszczędność energii .

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

Gdy czas pieczenia przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem

pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym lub temperaturze.

Jeśli włączony jest program z Czas trwania , a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale

wpłyne to niekorzystnie na oszczędność energii.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem . Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj urządzeń oznaczonych

symbolem  do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

Gwarancja IKEA

Jeśli chcesz zgłosić roszczenie gwarancyjne dotyczące produktu lub uzyskać pomoc techniczną



Prosimy o kontakt z obsługą klienta IKEA; link do portalu samoobsługowego lub numer telefonu znajdziesz na stronie www.IKEA.com.

Aby złożyć kompletne zgłoszenie serwisowe na portalu samoobsługowym oraz łatwiej znaleźć informacje o swoim produkcie lub częściach zamiennych powiązanych z produktem, prosimy o zanotowanie numeru artykułu IKEA (8 cyfr) oraz numeru seryjnego z etykiety produktu.

PROSIMY O ZACHOWANIE DOWODU ZAKUPU / DOSTAWY!

Jest to potwierdzenie zakupu i gwarancja nie będzie bez niego ważna. Na dowodzie zakupu widnieje także nazwa i numer artykułu IKEA (8-cyfrowy) dla każdego zakupionego urządzenia.

Przed skontaktowaniem się z nami dokładnie przeczytaj dołączoną do urządzenia dokumentację techniczną.

Cuprins

Informații privind siguranța	226	Utilizarea accesoriilor	241
Instrucțiuni de siguranță	228	Sfaturi utile	243
Instalarea	231	Îngrijirea și curățarea	246
Descrierea produsului	232	Depanare	249
Panou de comandă	233	Date tehnice	250
Înainte de prima utilizare	234	Clasa de eficiență energetică	251
Utilizare zilnică	235	Informații privind mediul	252
Funcții suplimentare	239	Garanție IKEA	253
Funcțiile ceasului	240		

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

Informații privind siguranța

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă vătămări și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copii și

animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.

- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Doar o persoană calificată poate să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua orice operație de întreținere.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.

- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Utilizați doar senzorul alimentar recomandat pentru acest aparat.

Instrucțiuni de siguranță

Instalarea



AVERTISMENT! Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.

- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT! Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.

- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Aerul fierbinte poate fi eliberat.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.



AVERTISMENT! Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Utilizați doar accesorii furnizate cu acest aparat sau accesorii recomandate de producător.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.

Utilizarea



AVERTISMENT! Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întreținere.

- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

Gătire la abur

 **AVERTISMENT!** Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul degajat poate provoca arsuri:
 - Nu deschideți ușa aparatului în timpul utilizării gătirii cu abur.
 - Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătirii cu abur.

Îngrijire și curățare

 **AVERTISMENT!** Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul ca panourile de sticlă să se spargă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat
- Procedați cu atenție când scoateți ușa din aparat. Ușa este grea.
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Verificați produsul în mod regulat pentru a depista semne de deteriorare care îl pot face impropriu pentru contactul cu alimentele, cum ar fi crăpături, bășici, delaminare, contracție, aderență, coroziune sau alte modificări vizibile ale texturii sau aspectului. Urmați instrucțiunile de curățare și îngrijire pentru a preveni deteriorarea.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.

- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.

Curățare pirolitică

 **AVERTISMENT!** Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în modul pirolitic.

- În timpul curățării pirolitice, sunt eliberați vapori care nu sunt dăunători pentru oameni, inclusiv sugari sau persoane cu afecțiuni medicale.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare în cazul tuturor cuptoarelor pirolitice. Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de auto-curățare pirolitică este activ.
- Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare pirolitică vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
 - toate reziduurile de alimente, petele/depunerile de ulei sau grăsimi.
 - Toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale / ghidajele telescopice etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile neaderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.
- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării curățării pirolitice. Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică și prima utilizare a temperaturii maxime sunt operații

efectuate la temperaturi înalte care pot degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. Prin urmare, consumatorii sunt sfătuiți:

- Să asigure o ventilație bună în timpul și după fiecare curățare pirolitică.
- Asigurați o ventilație bună în timpul și după prima utilizare la funcționarea maximă a temperaturii.
- Asigurați-vă că toate animalele de companie (în special păsările) se află cât mai departe posibil de aparat în timpul și după curățarea pirolitică și prima utilizare a temperaturii maxime. Vă recomandăm să le țineți într-o altă cameră în timpul ciclului pirolitic și până când aparatul s-a răcit din nou la temperatura camerei. Trebuie asigurată o bună ventilație în timpul și după (până la răcirea aparatului) operațiile ciclului pirolitic și ciclului primei utilizări a temperaturii maxime.

Iluminare interioară



AVERTISMENT! Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate

utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

Eliminare



AVERTISMENT! Pericol de rănire sau sufocare.

- Pentru informații privind casarea adecvată a acestui produs contactați autoritățile locale.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți ușa pentru a preveni blocarea copiilor și a animalelor de companie în interiorul aparatului.
- **Material de ambalare:**
Materialul folosit la ambalare este reciclabil. Piesele din plastic sunt marcate cu abrevieri internaționale precum PE, PS etc. Eliminați materialul de ambalare în recipientele furnizate în acest scop la unitatea locală de gestionare a deșeurilor.

Instalarea



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

Asamblarea



Pentru instalare consultați instrucțiunile de montare.

Conectarea la alimentarea electrică



AVERTISMENT! Instalația electrică trebuie realizată numai de către o persoană calificată.



Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolele privind Siguranța.

Acest cuptor este furnizat doar cu un cablu electric.

Cablu

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire:

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

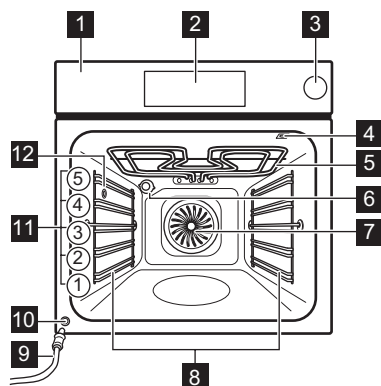
Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm ²)
maxim 1380	3 x 0.75
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1.5

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

Descrierea produsului

Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Afișaj
- 3 Rezervorul de apă
- 4 Priză pentru senzorul de gătire
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator

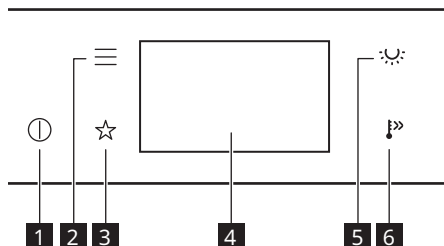
- 8 Suport pentru raft, detașabil
- 9 Țeavă de evacuare
- 10 Supapă de evacuare a apei
- 11 Poziții raft
- 12 Orificiu pentru abur

Accesorii

- **Raft de sârmă** x 1
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit** x 1
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță adâncă** x 1
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.
- **AirFry. Raft sârmă** x 1
Pentru a prăji mâncarea folosind mai puțin ulei sau fără hârtie de copt. Încărcătură maximă: 5.kg
- **Senzor de gatire** x 1
Pentru a măsura cât de bine este gătită mâncarea.
- **Ghidaje telescopice** x 1 set
Pentru rafturi și tăvi.

Panou de comandă

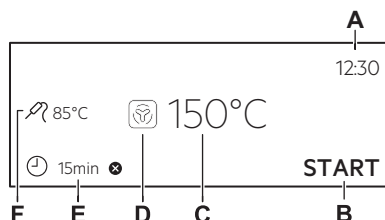
Prezentarea panoului de comandă



1	Pornit / Oprit Apasă lung pentru a porni și opri aparatul.
2	Meniu Afișează opțiunile aparatului și funcțiile de setare.
3	Favorite Listează setările favorite.
4	Afișaj Afișează setările curente ale aparatului.
5	Comutator bec Pentru a porni și a opri lumina.
6	Încălzire rapidă Pentru a activa și dezactiva funcția: Încălzire rapidă.

Afișajul

Afișaj cu funcțiile cheie setate.



- A. Timpul
- B. START / STOP
- C. Temperatura
- D. Funcții de încălzire
- E. Cronometru
- F. Senzor de gătire (doar pentru anumite modele)

Indicatorii afișajului	
OK	Pentru a confirma o selecție / setare.
<	Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.
↶	Pentru a anula ultima comandă.
☐	Pentru a activa și dezactiva opțiunile.
🔒	Aparatul este blocat.
🔔	Funcția Sonor alarmă este activată.
🔔 STOP	Funcția Sonor alarmă și terminare gătire este activată.
🔔	Este activat doar mesajul de informare.
🕒	Pornire întârziată este activată.
✕	Pentru a anula setarea.

- ❗ Afișajul prezintă diferite mesaje. Când apare o fereastră cu mesaj, apăsați afișajul pentru a continua.

Înainte de prima utilizare

⚠️ AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

Prima conectare

Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.

Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Timpul.

Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

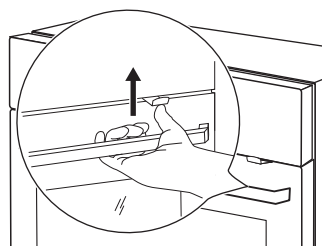
1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Consultați secțiunea Utilizare zilnică. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Setati funcția . Setati temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
5. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
6. Curăța aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
7. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

Dispozitiv mecanic de siguranță pentru copii

Cuptorul are siguranța pentru copii instalată. Acesta se află pe partea dreaptă a cuptorului, sub panoul de comandă.

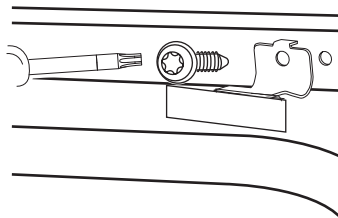
Pentru a deschide ușa cuptorului cu siguranță pentru copii:

1. Apăsați și țineți apăsată siguranța pentru copii.
2. Trageți de mânerul ușii pentru a deschide ușa. Închideți ușa cuptorului fără a împinge siguranța pentru copii.



Pentru a îndepărta siguranța pentru copii:

1. Deschideți ușa și îndepărtați siguranța pentru copii cu cheia torx furnizată împreună cu cuptorul.
2. Fixați șurubul la loc după ce îndepărtați siguranța pentru copii.



Utilizare zilnică

 **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

Funcții de încălzire

STANDARD

	Grill Pentru gătit la grătar a feliilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
	Gatire intensiva Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru a coace, gratina și pentru a rumeni.
	Aer cald cu ventilatie Pentru a frige carne și a coace prăjituri. Setează o temperatură mai scăzută decât pentru încălzire sus/jos, deoarece ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului.
	Preparate congelate Perfect pentru mese gata preparate (de ex. cartofi prăjiți, crochete sau rulouri de primăvară).
	Incalzire sus si jos Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
	AirFry Prăjirea mâncării folosind mai puțin ulei și fără hârtie de copt
	Incalzire jos Alege această funcție după un proces de gătit pentru a rumeni alimentele mai mult în partea de jos, dacă este necesar. Folosește cel mai jos nivel al raftului.



Dospire aluaturi

Pentru a grăbi creșterea aluatului cu drojdie. Acoperiți suprafața aluatului pentru a preveni uscare.



Becul se poate opri automat la temperaturi sub 80 °C în timpul anumitor funcții de gătit.

SPECIALE

	Conservare Pentru a conserva legumele și fructele, puneți borcanele într-o tavă de gătit umplută cu apă, folosind borcane rezistente la căldură cu baionetă sau capace cu înșurubare de aceeași dimensiune. Folosiți poziția inferioară a raftului.
	Dezhidratare Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate. Pentru a permite evacuarea aerului saturat cu umezeală și uscarea mai bună a fructelor, se recomandă deschiderea ocazională a ușii cuptorului în timpul procesului de uscare.
	Incalzire farfurii Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.
	Decongelare Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
	Au Gratin Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru a coace gratinări și a rumeni.

	Gatire la temp. scazuta Procesul de gătire la temperatură scăzută. Este perfectă pentru a găti alimente delicate (de ex. vită, vițel sau miel).
	Mentine cald Pentru a păstra preparatele calde. Te rugăm să reții că unele preparate pot continua să gătească și să se usuce în timp ce sunt păstrate calde. Acoperă vasele dacă este necesar.
	Aer cald umed Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați Utilizare zilnică, Note privind: Aer cald umed.

ABUR

	Regenerare cu abur Reîncălzirea la abur a preparatelor împiedică uscarea acestora la suprafață. Căldura este distribuită în mod delicat și uniform, ceea ce permite recuperarea gustului și aromei preparatului, ca și când ar fi fost proaspăt gătit. Această funcție poate fi folosită pentru a reîncălzi alimentele direct pe o farfurie. Puteți reîncălzi simultan mai multe farfurii, folosind diferite poziții ale raftului.
	Funcție Pizza Ideal pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură de dedesubt.

	Coacere paine Folosește această funcție pentru a coace pâine și chifle asemenea profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă și culoarea crustei.
	Umiditate scazuta Funcția este adecvată pentru carne roșie, pasăre, preparate la cup-tor și tocănițe. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculență, având în același timp și o crustă crocantă.

Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 (în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiunile de gătire, consultați Sfaturi utile, Aer cald umed.

Setarea: Funcții de încălzire

1. Pornește aparatul. Afișajul indică funcția de gătire implicită și temperatura.
 2. Apasă pe simbolul funcției de gătire  pentru a intra în submeniul.
 3. Selectați funcția de gătire și apăsați OK:
 4. Setare temperatură. Apăsați OK.
 5. Apăsați START.
- Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii. Consultați Utilizarea accesoriilor, Senzor alimentar.
6. STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.

7. Opriiți aparatul.

Setarea: Funcție de gătire cu abur

1. Porniți aparatul. Selectați simbolul funcției de gătire și apăsați-l pentru a intra în submeniu.
2. Setati funcția de gătire cu abur.
3. Apăsați **OK**. Afișajul indică setările pentru temperatură.
4. Setează temperatura.
5. Apăsați **OK**.
6. Apasă capacul rezervorului de apă pentru a-l deschide.
7. Umpleți rezervorul de apă cu apă rece până la nivelul maxim (aproximativ 900 ml) până când se emite un semnal sonor sau afișajul indică mesajul. Nu umpleți rezervorul de apă peste capacitatea maximă. Există un risc de scurgere a apei, supraplin și deteriorare a mobilei.

⚠️ AVERTISMENT! Utilizați doar apă rece de la robinet. Nu utilizați apă filtrată (demineralizată) sau distilată. Nu utilizați alte lichide. Nu turnați lichide inflamabile sau care conțin alcool în rezervorul de apă.

8. Împinge rezervorul de apă la loc în poziția sa inițială.
9. Apăsați **START**.
Când aparatul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor.
10. Când rezervorul de apă rămâne fără apă, este emis un semnal. Umpleți rezervorul de apă.
11. Opriiți aparatul.
12. Pentru a preveni formarea reziduurilor de calcar, golește rezervorul de apă după fiecare gătire cu abur.
13. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. Apa reziduală se poate condensa în interiorul cuptorului. Așteptați cel puțin 60 de min după fiecare utilizare pentru a evita ca apa fierbinte să iasă din supapa de evacuare a apei.

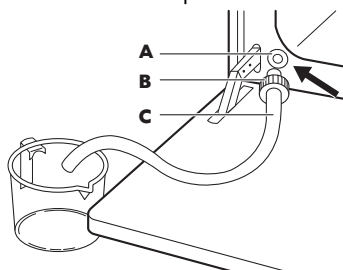
⚠️ AVERTISMENT! Aparatul este fierbinte. Există pericolul de arsuri. Aveți grijă atunci când goliți rezervorul pentru apă.

Goliți rezervorul de apă

Indicator pentru rezervorul de apă	
	Rezervorul este plin.
	Rezervorul este pe jumătate plin.
	Rezervorul este gol. Reumpleți rezervorul.

Dacă turnați prea multă apă în rezervor, o supapă de siguranță mută apa în exces în partea de jos a interiorului cuptorului.

1. Oprește aparatul. Lăsați ușa cuptorului deschisă și așteptați să se răcească.
2. Conectați țeava de evacuare **C** la supapa de evacuare **A** prin conectorul **B**.



3. Țineți capătul țevii sub nivelul de **A** și împingeți în mod repetat **B** pentru a colecta apa rămasă.
4. Detașați **C** și **B** și ștergeți interiorul cuptorului cu un burete moale.

i Nu utilizați apa scursă pentru a umple din nou rezervorul de apă.

Meniu

Apăsați pentru a intra în meniu.

Element meniu		Descriere
Gatire asistata		Listează programele automate.
Curatare		Listează programele de curățare.
Favorite		Listează setările favorite.
Optiuni		Pentru a seta configurația aparatului.
Setari	Configurare	Pentru a seta configurația aparatului.
	Service	Afișează versiunea software și configurația.

Submeniu pentru: Curatare

Submeniu	Descriere
Curățare pirolitică, rapidă	Durata: 1 h.
Curățare pirolitică, normală	Durata: 1 h 30 min.
Curățare pirolitică, Intensă	Durata: 2 h 30 min.

Submeniu pentru: Optiuni

Submeniu	Descriere
Iluminare cuptor	Aprinde și stinge lumina.
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a aparatului.
Incalzire rapida	Reduce durata de încălzire. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătit.

Submeniu	Descriere
Stil ceas digital	Schimbă formatul timpului afișat.

Submeniu pentru: Setari

Configurare

Submeniu	Descriere
Limba	Setează limba aparatului.
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonurile câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonurilor pentru ①.
Volum la apasare taste	Setează volumul tonurilor tastelor și semnalelor acustice.
Timpul	Setează ora și data curentă.

Service

Submeniu	Descriere
Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetati toate opțiunile	Restabilește setările din fabrică.

Setarea: Gatire asistata

Submeniul Gatire asistata cuprinde un set de funcții și programe suplimentare, concepute pentru anumite preparate. Există o setare corespunzătoare fiecărui preparat din acest submeniu. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru unele dintre preparate puteți găti și cu Senzor de gatire. Gradul în care un fel de mâncare este gătit:

- In sange
- Mediu
- Bine Facut

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu Stab. auto a greutatii.

1. Pornește aparatul.
2. Apăsați .
3. Apăsați . Introduceți Gatire asistata.
4. Alegeți un preparat sau un tip de aliment.

5. Introduceți alimentele în cuptor și apăsați START.

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prolunghiți durata de gătire dacă este nevoie.

Funcții suplimentare

Favorite ☆

Puteți salva până la 3 dintre setările preferate, cum ar fi funcția de gătire și durata de gătire.

1. Pornește aparatul.
 2. Selectați setarea preferată.
 3. Apăsați .
 4. Selectează: Favorite / Salvare setări curente.
 5. Apăsați + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite.
 6. Apăsați OK.
- ↶ - apăsați pentru a reseta setarea.

⊗ - apăsați pentru a anula setarea.

Funcția blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

1. Pornește aparatul.
2. Setează o funcție de gătire.
3. ☆, 🔒 - apăsați-le simultan pentru a activa funcția.
- ☆, 🔒 - apăsați-le simultan pentru a opri funcția.

Blocare acces copii

Această funcție previne activarea accidentală a aparatului.

1. Porniți aparatul.
2. Apăsați .
3. Selectați Opțiuni / Blocare acces copii.
4. Apăsați literele din cod în ordine alfabetică.

5. Opriți aparatul.

Blocare acces copii este activat.

Acces la: Cronometru și bec este permis. Ușa este blocată când aparatul este oprit.

Pentru a putea utiliza aparatul, apăsați literele din cod în ordine alfabetică.

Pentru a dezactiva această funcție, repetați pașii de mai sus.

Oprirea automată

Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp.

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

Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii. Consultați secțiunea Funcțiile ceasului.

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gatire, Timp de terminare.

Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului.

Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

Funcțiile ceasului

Descrierea funcțiilor ceasului

Funcție	Descriere
Cronometru	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min. Pentru a seta ce se întâmplă atunci când cronometrul termină număratoarea: Acțiune de finalizare.
Acțiune de finalizare	Sonor alarma - se emite un semnal sonor atunci când cronometrul termină număratoarea. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.
	Sonor alarma si terminare gatire - se emite un semnal sonor și funcția de gătire se oprește atunci când cronometrul termină număratoarea.
	Doar mesaj de informare - apare un mesaj pe afișaj atunci când cronometrul termină număratoarea. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
Extindere timp	Pentru a prelungi durata de gătire.
Cronometru număratoare directă	Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Puteți porni și opri funcția. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.

Setarea: Timpul

1. Pornește aparatul.
2. Apasă: Timpul.
3. Setarea timpului.
4. Apăsați OK.

Setarea: Cronometru

1. Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
2. Apăsați .
3. Setarea timpului.
Puteți selecta acțiunea de finalizare preferată apăsând ● ● ●.
4. Apăsați OK. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.
Când a mai rămas 10% din timpul de gătire, iar mâncarea pare să nu fie gata, puteți prelungi durata de gătire. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire. Pentru a prelungi durata de gătire, apăsați **+1min**.

Setarea: Pornire întârziată

1. Setați funcția de gătire și temperatura.
2. Apăsați .
3. Setați timpul de gătire.
4. Apăsați ● ● ●.
5. Apasă: Pornire întârziată.
6. Alegeți ora de pornire dorită.
7. Apăsați OK. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.

Setarea: Cronometru număratoare directă

1. Apăsați .
2. Apăsați ● ● ●.
3. Apasă: Cronometru număratoare directă.

4. Glisați sau apăsați  pentru a afișa durata de funcționare pe ecranul principal.
5. Apăsați **OK**. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.

Modificarea setărilor cronometrului

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

1. Apăsați .
2. Setati valoarea cronometrului.
3. Apăsați **OK**.

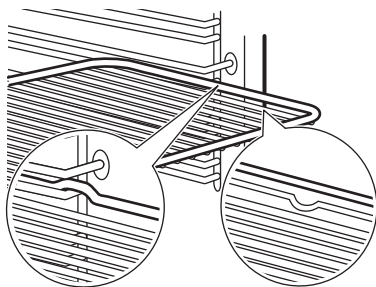
Utilizarea accesoriilor

 **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

Introducerea accesoriilor

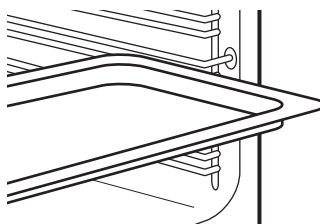
O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

Raft sârmă



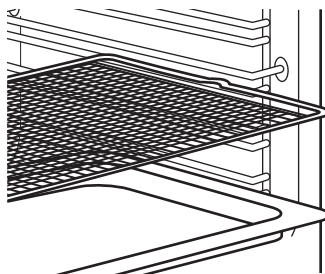
Introduceți raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului.

Tavă de gătit / Cratiță adâncă



Împingeți tava între șinele de ghidare ale suportului raftului. Puneți tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.

AirFry: Raft sârmă



Puneți raftul de sârmă AirFry pe a treia poziție. Puneți tava de gătit dedesubt.

Nu utilizați raftul de sârmă AirFry împreună cu ghidajele telescopice, deoarece uleiul le poate face suprafața alunecoasă și poate reduce stabilitatea raftului de sârmă.

Senzor de gătire

Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

Există două temperaturi care trebuie setate:

- °C - temperatura din interiorul aparatului. Trebuie să fie cu cel puțin 25 °C mai mare decât temperatura din centrul alimentului.
- M - temperatura zonei de mijloc a alimentului.

Recomandări:

- Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- Nu se va utiliza pentru preparate lichide.
- În timpul gătirii, acul senzorului de gătire trebuie introdus complet în vas.

Aparatul calculează un timp aproximativ pentru finalizarea gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția de gătire și de temperatură.

Gătire cu: Senzor de gătire

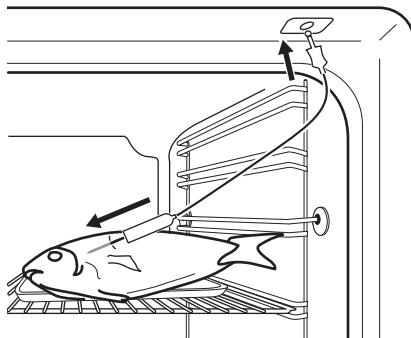


AVERTISMENT! Există riscul de arsuri pe măsură ce Senzorul alimentar și suporturile raftului devin fierbinți. Nu atingeți mânerul senzorului alimentar cu mâinile goale. Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor.

1. Porniți aparatul.
2. Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
3. Introduceți Senzorul de gătire în interiorul preparatului:

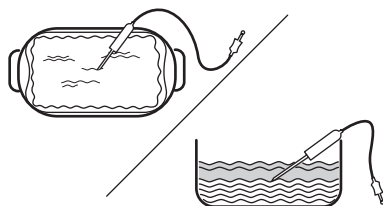
Carne, pasăre și pește

Introduceți întregul ac al senzorului de gătire în mijlocul cărnii sau peștelui, în partea cea mai groasă.



Caserolă

Introduceți vârful Senzorului exact în mijlocul caserolei. Senzorul trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Senzorului. Vârful Senzorului nu trebuie să atingă fundul tăvii de gătit.



4. Introduceți senzorul de gătire în priza aflată în interiorul cuptorului. Consultați secțiunea Descrierea produsului. Afișajul indică temperatura curentă a senzorului de gătire.
5. M - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
6. • • • - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:
 - Sonor alarma - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.
 - Sonor alarma și terminare gătire - când preparatul atinge temperatura zonei de mijloc, se emite un semnal sonor și gătirea se oprește.

7. Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat OK pentru a accesa ecranul principal.
8. Apăsați START.
9. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Verificați dacă mâncarea este gata. Prolungați durata de gătire dacă este nevoie.
10. Scoateți conectorul senzorului de gătire din priză și preparatul din aparat.

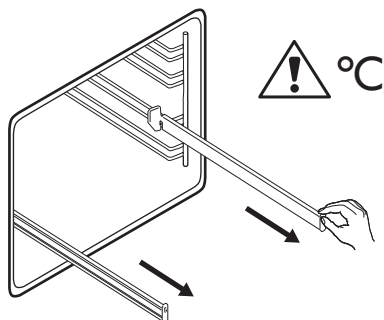
Utilizarea: Ghidaje telescopice

- i** Păstrați instrucțiunile de instalare pentru ghidajele telescopice pentru utilizare ulterioară.

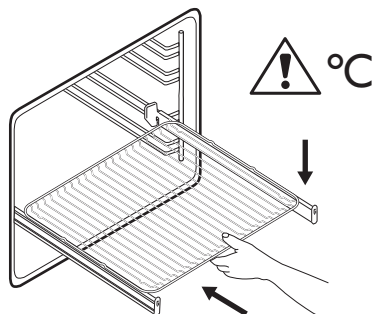
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile de sârmă și tăvile cu ușurință.

- ⚠ ATENȚIE!** Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.

1. Scoateți ghidajele telescopice din partea stângă și din partea dreaptă.



2. Puneți grătarul pe ghidajele telescopice, apoi împingeți-l cu atenție în interiorul cuptorului. Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.



Sfaturi utile

Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de

rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos

prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Pentru recomandări privind economia de energie, consultați Clasa de eficiență energetică.

Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul de preparat
	Funcția de gătire
°C	Temperatură
	Accesorii
	Poziție raft

	Durată gătire (min)
---	---------------------

Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

- **Tigaie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28 cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26 cm
- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		°C		
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sârmă	220	2	10 - 15
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	25 - 35
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	15 - 25
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	40 - 50

		°C		
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	20 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	25 - 30
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 30
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Pateuri sărate, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 30
Fursecuri, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	25 - 35
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	25 - 30

Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

				°C	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Incalzire sus si jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 35

				°C	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Incalzire sus si jos	Raft sâr-mă	2	180	70 - 90
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft sâr-mă	2	160	70 - 90
Pandișpan fără grăsi-mi, formă pentru tort Ø26 cm ¹⁾	Incalzire sus si jos	Raft sâr-mă	2	170	40 - 50
Pandișpan fără grăsi-mi, formă pentru tort Ø26 cm ¹⁾	Aer cald cu ventilatie	Raft sâr-mă	2	160	40 - 50
Pandișpan fără grăsi-mi, formă pentru tort Ø26 cm ¹⁾	Aer cald cu ventilatie	Raft sâr-mă	2 și 4	160	40 - 60
Prăjitură sfărâmicioasă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40
Prăjitură sfărâmicioasă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45
Prăjitură sfărâmicioasă	Incalzire sus si jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45
Pâine prăjită ¹⁾	Grill	Raft sâr-mă	4	maxim	1 - 5

1) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

Îngrijirea și curățarea

 **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

Observații privind curățarea

Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.

- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru.

Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii.

Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

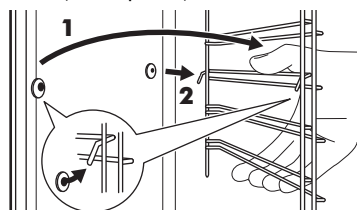
Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opriti aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.



4. Puneți suporturile raftului înapoi în poziția inițială. Repetați pașii în ordine inversă.

Dacă sunt furnizate ghidaje telescopice, știfturile sale de fixare trebuie să fie îndreptate spre față.

Curățare pirolitică

Utilizați această funcție pentru a curăța aparatul și a arde reziduurile.

⚠️ AVERTISMENT! Există pericolul de arsuri.

⚠️ ATENȚIE! Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.

Nu porniți funcția dacă nu ați închis complet ușa cuptorului.

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Scoateți toate accesoriile.
3. Curățați interiorul cuptorului și ușa de sticlă de la interior cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
4. Porniți aparatul.

5. Apăsăți / Curatare.

6. Selectați modul de curățare.

Când începe curățarea, ușa cuptorului se blochează și becul se stinge. Ventilatorul de răcire funcționează la o turație mai mare.

STOP - apăsați pentru a opri curățarea înainte de finalizare.

Nu utilizați aparatul înainte ca simbolul de blocare a ușii să dispară de pe afișaj.

7. La încheierea procesului de curățare, opriti aparatul și așteptați să se răcească.
8. Curățați interiorul cuptorului cu o lavetă moale. Îndepărtați reziduurile de la baza cuptorului.

Curățarea rezervorului de apă

1. Opriti aparatul.
2. Turnați apă în rezervorul de apă: 650 ml. Adăugați acid lactic: 250 ml. Așteptați 60 min.
3. Goliți rezervorul de apă. Consultați Utilizare zilnică, Golirea rezervorului de apă.
4. Clătiți rezervorul de apă și curățați resturile de calcar cu o lavetă moale.
5. Curățați țeava de evacuare cu apă caldă și un detergent neutru.

Contactați furnizorul de apă pentru a verifica nivelul de duritate a apei.

Clasificarea apei:	Curățați rezervorul de apă la fiecare:
moale	120 h – 16 luni
duritate moderată	90 h – 12 luni
dură	60 h – 8 luni
foarte dură	30 h – 4 luni

Semnal De Reamintire La Curatare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.

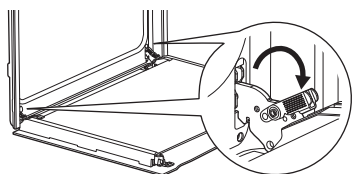
Utilizați funcția: Curățare pirolitică.

Scoaterea și montarea ușii

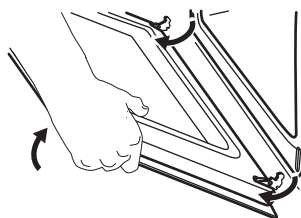
Ușa cuptorului are trei panouri de sticlă. Puteți îndepărta ușa cuptorului și panourile de sticlă interne pentru a le curăța. Citiți întreaga instrucțiune "Îndepărtarea și instalarea ușii" înainte de a îndepărta panourile de sticlă.

⚠ ATENȚIE! Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

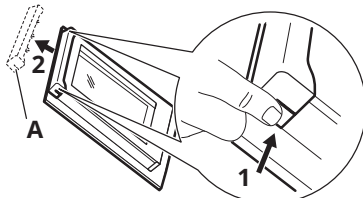
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.
2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



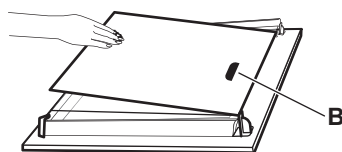
3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.
5. Țineți garnitura ușii **A** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
7. Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară și trageți-le cu atenție afară, unul câte unul. Începeți cu panoul de sus. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
9. După curățare, instalați panourile de sticlă, garnitura ușii și ușa cuptorului, închideți blocatoarele de pe ambele balamale.

Verificați dacă ați pus la loc panourile de sticlă în ordinea corectă. Verificați simbolul / imprimarea de pe partea laterală a panoului de sticlă. Zona de imprimare **B** (dacă există)

trebuie orientată spre interiorul cuptorului. Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Înlocuirea becului



AVERTISMENT! Pericol de electrocutare.

Becul poate fi fierbinte.

1. Opriți aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.

3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.



ATENȚIE! Țineți întotdeauna becul cu halogen cu o cârpă pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

Becul din spate

1. Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu unul adecvat rezistent la o temperatură de 300°C.
4. Montați capacul de sticlă.

Depanare



AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

Ce trebuie făcut dacă...

Descrierea problemei	Cauză și remediere
Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.
Aparatul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat. Pentru a seta ceasul, consultați Funcțiile ceasului.
	Ușa nu este închisă corect.
	Siguranța este arsă. Verificați dacă siguranța este cauza problemei. Dacă reapare problema cu siguranța, contactați un electrician calificat.
	Blocare acces copii este activat.
Becul este stins.	Becul este ars. Înlocuiți becul. Pentru detalii, consultați Îngrijirea și curățarea.
Există apă în cavitatea aparatului.	Rezervorul de apă a fost umplut cu prea multă apă.
Gătirea cu abur nu funcționează.	Există reziduuri de calcar în deschiderea alimentării cu abur.
	Există apă în rezervorul de apă.
Golirea rezervorului de apă durează mai mult de trei min sau apa curge din orificiul de alimentare cu abur.	Există reziduuri de calcar în deschiderea alimentării cu abur. Curățați rezervorul de apă.

Descrierea problemei	Cauză și remediere
❗ Pana de curent întrerupe întotdeauna curățarea. Repetați curățarea dacă a fost întreruptă de o pană de curent.	

Coduri de eroare

În cazul unei erori de software, pe afișaj va apărea un mesaj de eroare. Veți găsi lista problemelor în tabelul de mai jos. Dacă următorul mesaj de eroare continuă să fie afișat, înseamnă că un subsistem defect a fost dezactivat. Într-o astfel de situație, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Codul și descrierea	Soluție
F102 - ușa nu este închisă complet sau încuietoearea ușii este ruptă.	Închideți ușa. Oprește și pornește aparatul.
F111 - Senzor de gatire nu este introdus corect în priză.	Introdu Senzor de gatire corect în priză.
F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mizerie pe câmpurile tactile.
F908 - sistemul aparatului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Oprește și pornește aparatul.

Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cuptorului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.):	
Numărul produsului (PNC):	
Numărul de serie (S.N.):	

Date tehnice

Date tehnice

Dimensiuni (interne)	Lățime Înălțime Adâncime	480 mm 361 mm 416 mm
Suprafața tăvii de gătit	1438 cm ²	
Element încălzire sus	2300 W	

Element încălzire jos	1000 W
Grill	2300 W
Inel	1900 W
Evaluare totală	3490 W
Tensiunea electrică	220 - 240 V
Frecvența	50 - 60 Hz
Numărul de funcții	20

Clasa de eficiență energetică

Fișa cu informații despre produs și informațiile despre produs conform Regulamentului (UE) nr. 65/2014 și Regulamentului (UE) nr. 66/2014

Denumirea furnizorului	IKEA
Identificarea modelului	SPJUTBO 806.002.77
Index de eficiență energetică	81.2
Clasă de eficiență energetică	A+
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	72 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	34.5 kg
Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN IEC 60350-1.	

Cerințe de informare conform (UE) nr. 2023/826

Consumul de putere în standby	0.8 W
Timul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	20 min

Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN 50564.

Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele sfaturi de mai jos vă vor ajuta să economisiți energie atunci când utilizați aparatul.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosii vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie.

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătirea cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.

Atunci când opriți aparatul, pe afișaj va apărea valoarea căldurii reziduale sau temperatura.

Dacă un program este activat cu Durata , iar durata de gătire este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se vor opri automat mai devreme în cazul anumitor funcții ale aparatului.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține mâncarea caldă. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

Gătirea cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

Informații privind mediul

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului înconjurător și a sănătății umane reciclând deșeurile de aparate electrice și electronice. Nu aruncați

aparatele marcate cu simbolul  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la unitatea locală de reciclare sau contactați administrația locală.

Garanție IKEA

Dacă doriți să revendicați garanția produsului sau să obțineți asistență pentru acesta



Vă rugăm să contactați serviciul de asistență pentru clienți IKEA; linkul către portalul de autoservire sau numărul de telefon poate fi găsit pe [www. IKEA.com](http://www.IKEA.com).

Pentru a finaliza solicitarea dvs. de service pe portalul de autoservire și pentru a găsi mai ușor informații despre produsul dvs. sau despre piese de schimb aferente acestuia, vă rugăm să notați numărul articolului IKEA (8 cifre) și numărul de serie de pe eticheta produsului.

PĂSTRAȚI DOCUMENTUL DE ACHIZIȚIE/ LIVRARE!

Acesta constituie dovada achiziției dvs., fără de care garanția nu va fi valabilă. Bonul indică, de asemenea, numele și codul de articol IKEA (8 cifre) pentru fiecare aparat achiziționat.

Vă rugăm să citiți cu atenție documentația tehnică livrată împreună cu aparatul înainte de a ne contacta.

Содержание

Сведения по технике безопасности	254	Использование аксессуаров	271
Указания по безопасности	256	Указания и рекомендации	274
Установка	260	Уход и очистка	277
Описание прибора	261	Поиск и устранение неисправностей	280
Панель управления	262	Технические данные	282
Перед первым использованием	263	Энергетическая эффективность	282
Ежедневное использование	264	Охрана окружающей среды	284
Дополнительные функции	269	Гарантия IKEA	284
Функции часов	270		

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией. Производитель не несет ответственность за травмы/ущерб, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и .
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

Общие правила техники безопасности

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля может выполняться только квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.

- Перед выполнением любых операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- ВНИМАНИЕ! Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- Перед проведением пиролизической очистки извлеките все принадлежности из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Используйте только термощуп, рекомендованный для данного прибора.

Указания по безопасности

Установка



ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ! Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители, следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через изолирующее устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

Использование



ВНИМАНИЕ! Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Всегда используйте только одобренные для консервирования стеклянные емкости и банки.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



ВНИМАНИЕ! Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не кладите непосредственно на дно камеры прибора посуду и другие предметы.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.

- Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
- Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
- Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Используйте только аксессуары, поставляемые в комплекте с этим прибором либо рекомендованные производителем.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ! Существует риск ожогов и повреждения прибора.

- Выделяющийся пар может вызвать ожоги:
 - Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару.
 - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора после приготовления на пару.

Уход и очистка

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Стеклопанные панели могут треснуть.
- В случае повреждения немедленно замените стеклопанные панели дверцы. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора регулярно очищайте его.
- Регулярно проверяйте прибор на наличие признаков ухудшения характеристик, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами, в частности трещин, вздутий, расслоения, усадки, липкости, коррозии или других видимых изменений текстуры или внешнего вида. Соблюдайте инструкции по очистке и уходу, чтобы избежать ухудшения характеристик.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

Пиролитическая очистка

⚠ ВНИМАНИЕ! В режиме пиролитической чистки существует опасность получения травмы/возникновения пожара/выделения химических соединений (паров).

- Во время пиролитической очистки выделяются испарения, которые не

вредны для человека, включая младенцев или людей с заболеваниями.

- В отличие от людей некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от духовых шкафов с функцией пиролитической очистки. Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи духовых шкафов с функцией пиролитической очистки во время выполнения пиролитической очистки.
- Перед выполнением функции пиролитической самоочистки удалите из камеры духового шкафа:
 - остатки пищи, брызги/отложения масла или жира;
 - любые извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие/телескопические направляющие и т. д., поставляемые вместе с изделием), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т. д.
- Высокая температура в ходе пиролитической очистки духовых шкафов с функцией пиролитической очистки может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т. д., а также превратить их в источники вредных испарений низкой концентрации.
- Внимательно прочитайте все инструкции по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, а из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка и первое использование при высокой температуре — операции, выполняемые при высокой

температуре, что может приводить к выделению испарений из остатков пищи и материалов. Поэтому потребителям настоятельно рекомендуется:

- обеспечить хорошую вентиляцию во время и после каждой пиролизической очистки.
- Обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования при максимальной температуре.
- Убедитесь, что любые домашние животные (особенно птицы) находятся как можно дальше от устройства во время и после пиролизической очистки и сначала используйте максимальную температуру. Рекомендуется держать их в другом помещении во время выполнения пиролизического цикла и до тех пор, пока прибор не остынет до комнатной температуры. Во время цикла пиролизической очистки и первого цикла максимальной температуры (до тех пор, пока прибор не остынет), а также после них необходимо обеспечить хорошую вентиляцию.

Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ! Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии

прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

Утилизация



ВНИМАНИЕ! Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Снимите дверцу, чтобы дети и домашние животные не оказались запертыми внутри прибора.
- **Упаковочный материал:** Упаковочные материалы пригодны для вторичной переработки. Пластиковые детали маркируются международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т. д. Утилизируйте упаковочный материал в специально предназначенных для этого контейнерах на местном предприятии по переработке отходов.

Установка



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Сборка

- i** При установке см. указания по сборке.

Электрическое подключение

- ⚠ ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

- i** Производитель не несет ответственности при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.

В комплект поставки духового шкафа входит только сетевой кабель.

Кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены:

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

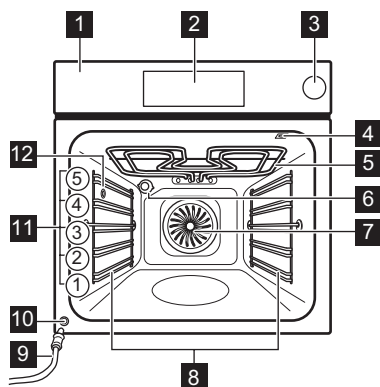
При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм ²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (коричневый и синий провода).

Описание прибора

Общий обзор



- 1** Панель управления
2 Дисплей

- 3** Резервуар для воды
4 Гнездо для подключения термощупа
5 Нагревательный элемент
6 Лампа освещения
7 Вентилятор
8 Съёмная опора противня
9 Сливной шланг
10 Клапан для слива воды
11 Положения противня
12 Отверстие для выхода пара

Аксессуары

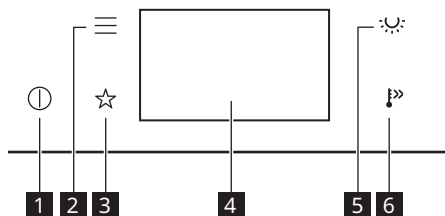
- **Решетка x 1**
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.

- **Стандартный эмалированный противень** x 1
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля** x 1
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.
- **AirFry: Решетка** x 1
Для жарки продуктов с уменьшенным количеством масла или без бумаги для выпечки.

- Максимальная загрузка: 5.кг
- **Термощуп** x 1
Для измерения степени готовности блюда.
- **Телескопические направляющие** x 1 комплект
Для полок и противней.

Панель управления

Общий вид панели управления

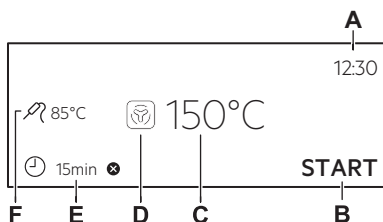


1	Вкл / Выкл Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
2	Меню Содержит список параметров и функций настройки прибора.
3	Любимые программы Список любимых настроек.
4	Дисплей Отображение текущих настроек прибора.
5	Выключатель лампы Включение и выключение лампы освещения.

6	Быстрый прогрев Включение и выключение режима: Быстрый прогрев.
----------	---

Дисплей

Дисплей с набором кнопок.



- A.** Установка Времени Суток
- B.** ПУСК / СТОП
- C.** температура
- D.** Режимы нагрева
- E.** Таймер
- F.** Термощуп (только в ряде моделей)

Индикаторы, отображаемые на дисплее	
OK	Подтверждение выбора / параметра настройки.
<	Возврат на один уровень в меню.

Индикаторы, отображаемые на дисплее	
	Отмена последнего действия.
	Включение и выключение опций.
	Прибор заблокирован.
	Функция звукового сигнала включена.
	Функция звукового сигнала по окончании приготовления включена.

Индикаторы, отображаемые на дисплее	
	Включена только функция отображения всплывающего сообщения.
	Функция Отложенный запуск включена.
	Отмена настройки.

 На дисплее отображаются различные сообщения. При появлении окна с сообщением нажмите на дисплей, чтобы продолжить.

Перед первым использованием

 **ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение.

Необходимо настроить: Выбрать Язык, Яркость Дисплея, Тоны Кнопок, Громкость сигнала, Установка Времени Суток.

Первый предварительный разогрев и очистка

Перед первым использованием и контактом с едой выполните предварительный разогрев прибора без продуктов. Из прибора могут появиться неприятные запахи и дым. Во время предварительного разогрева проветривайте помещение.

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Включите функцию . Установите максимальную температуру. См.

раздел Ежедневное использование. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.

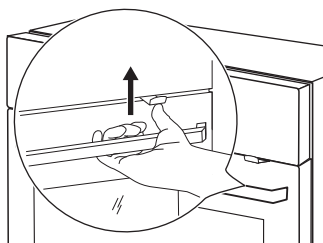
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
4. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
5. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
6. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.
7. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

Механическая функция защиты от детей

Духовой шкаф поставляется с установленным механическим замком защиты от детей. Это блокировка дверцы, расположенная под панелью управления с правой стороны духового шкафа.

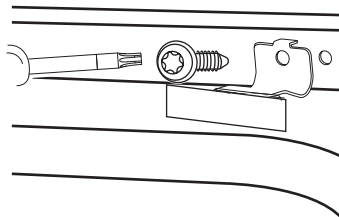
Закройте дверцу духового шкафа так, чтобы замок от детей принял следующее положение:

1. Нажмите и удерживайте замок защиты от детей.
2. Потяните за ручку дверцы, чтобы открыть ее. Закройте дверцу духового шкафа, не нажимая на замок защиты от детей.



Чтобы снять замок защиты от детей:

1. Откройте дверцу и снимите замок защиты от детей с помощью звездообразного ключа, входящего в комплект поставки духового шкафа.
2. Затяните винт после снятия замка защиты от детей.



Ежедневное использование

⚠ ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Режимы нагрева

СТАНДАРТНЫЕ

	Гриль Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
	Турбо-гриль Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление запеканок и подрумянивание.

	Горячий воздух Жарка мяса и выпекание пирогов. Установите более низкую температуру, чем при использовании режима «Традиционное приготовление», так как вентилятор равномерно распределяет тепло внутри духового шкафа.
	Замороженные продукты Идеально подходит для готовых блюд (например, картофеля фри, крокетов или спринг-роллов).
	Традиционное приготовление Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
	AirFry Жарка продуктов с уменьшенным количеством масла или без бумаги для выпечки

	Нижний нагрев Выберите эту функцию после завершения основного процесса приготовления, если необходимо обжарить блюдо снизу. Используйте самый низкий уровень.
	Подготовка теста Ускорение поднятия дрожжевого теста. Накройте поверхность теста, чтобы оно не высыхало.

-  Во время работы некоторых режимов нагрева лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 80 °C.

ОСОБЫЕ

	Консервирование Для консервирования овощей и фруктов поместите банки на эмалированный противень, наполненный водой. Используйте термостойкие банки с байонетными или закручивающимися крышками соответствующего размера. Используйте самое нижнее положение противня.
	Высушивание Сушка нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов. Для отвода насыщенного влагой воздуха и более качественной сушки фруктов рекомендуется периодически открывать дверцу духового шкафа во время сушки.
	Подогрев Тарелок Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.

	Размораживание Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
	Гратен Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление запеканок и подрумянивание.
	Низкотемпературное приготовление Процесс приготовления при низкой температуре. Идеально подходит для приготовления деликатных продуктов (например, говядины, телятины или баранины).
	Поддержание Тепла Поддержание блюд в теплом состоянии. Обратите внимание, что при поддержании некоторых блюд в теплом состоянии процесс их приготовления продолжается и продукты теряют влагу. При необходимости блюда можно закрыть.
	Влажная конвекция Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри прибора может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Дополнительная информация представлена в разделе Ежедневное использование, Примечания по: Влажная конвекция.

ПАР

	Регенерация Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать одновременно несколько блюд, используя разные положения противней.
	Пицца Лучше всего подходит для выпекания пиццы и приготовления других блюд, требующих более интенсивного нагрева снизу.
	Хлеб Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.
	Горячий пар (25%) Данная функция подходит для приготовления мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо получается нежным и сочным с хрустящей корочкой.

Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно: IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что

не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в Указаниях и рекомендации, Влажная конвекция.

Установка: Режимы нагрева

1. Включите прибор. На дисплее отображается режим нагрева по умолчанию и температура.
 2. Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева .
 3. Выберите режим нагрева и нажмите ОК.
 4. Установите температуру. Нажмите ОК.
 5. Нажмите START.
- Термошуп — шуп можно подключить в любой момент как до начала, так и в течение процесса приготовления. См. Использование аксессуаров, Термошуп.
6. Для выключения режима нагрева нажмите STOP.
 7. Выключите прибор.

Установка: Режимы нагрева с паром

1. Включите прибор. Выберите символ режима нагрева и нажмите его для вызова подменю.
2. Выберите режим нагрева с паром.
3. Нажмите ОК. На дисплее отобразятся настройки температуры.
4. Установите температуру.
5. Нажмите ОК.
6. Нажмите на крышку резервуара для воды, чтобы открыть ее.
7. Залейте холодную воду в резервуар для воды (около 900 мл), не превышая отметку максимального уровня, до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее. Не наполняйте резервуар для воды сверх максимальной отметки.

Это может привести к протечке воды, ее переливу или повреждению мебели.

- ⚠ ВНИМАНИЕ!** Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.
8. Установите резервуар для воды на место.
 9. Нажмите START .
Когда прибор достигнет заданной температуры, раздастся сигнал.
 10. Когда в резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Заполните резервуар для воды.
 11. Выключите прибор.
 12. Во избежание образования накипи опорожняйте резервуар для воды после каждого приготовления на пару.
 13. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. Остаточная вода может конденсироваться на внутренней поверхности духового шкафа. По окончании каждого процесса приготовления на пару следует подождать не менее 60 мин, чтобы из клапана для слива воды не вытекала горячая вода.

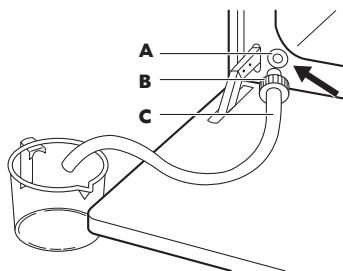
⚠ ВНИМАНИЕ! Прибор сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при опорожнении резервуара для воды.

Опорожнение резервуара для воды

Индикаторы состояния емкости для воды	
	Резервуар полон.
	Резервуар заполнен наполовину.
	Резервуар пуст. Заполните резервуар.

Если в резервуар для воды залить слишком много воды, ее избыток будет отведен на дно духового шкафа через переливное отверстие.

1. Выключите прибор. Оставьте дверцу духового шкафа открытой, чтобы дать прибору остыть.
2. Подсоедините сливной шланг **С** к выпускному клапану **А** через разъем **В**.



3. Удерживайте конец шланга под уровнем **А** и нажмите кнопку **В**, чтобы собрать оставшуюся воду.
 4. Отсоедините **С** и **В**, а затем насухо протрите камеру духового шкафа мягкой губкой.
- (i)** Не используйте слитую воду для повторного заполнения резервуара для воды.

Меню

Нажмите для входа в меню.

Элемент меню		Описание
Помощь в Приготовлении		Список автоматических программ.
Очистка		Список программ очистки.
Любимые программы		Список любимых настроек.
Опции		Используется для задания конфигурации прибора.
Настройки	Настройка	Используется для задания конфигурации прибора.
	Сервис	Показывает версию и конфигурацию программного обеспечения.

Подменю для: Очистка

Подменю	Описание
Пиролитическая очистка, короткий	Продолж. 1 h.
Пиролитическая очистка, нормальн.	Продолж. 1 h 30 min.
Пиролитическая очистка, интенсив.	Продолж. 2 h 30 min.

Подменю для: Опции

Подменю	Описание
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Защита детей	Предотвращает случайное включение прибора.

Подменю	Описание
Быстрый прогрев	Уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов нагрева.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

Подменю для: Настройки

Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Задаёт язык прибора.
Яркость Дисплея	Выбор яркости дисплея.
Тоны Кнопок	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для ①.
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.

Сервис

Подменю	Описание
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских установок

Установка: Помощь в Приготовлении

Подменю Помощь в Приготовлении состоит из набора дополнительных функций и программ, предназначенных для приготовления определенных блюд. Для каждого блюда в этом подменю установлены соответствующие параметры. Время и температуру можно изменить во время приготовления.

Для ряда блюд также можно выбрать способ приготовления: Термощуп.

Степень готовности блюда:

- С Кровью
- Средняя

- Хорошо Прожаренная

Для ряда блюд также можно выбрать способ приготовления: По весу.

1. Включите прибор.
2. Нажмите .
3. Нажмите . Войдите в меню Помощь в Приготовлении.
4. Выберите тип блюда или продукта.
5. Поместите продукты в прибор и нажмите START.

По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления.

Дополнительные функции

Любимые программы ☆

Вы можете сохранить до 3 избранных настроек, таких как режим нагрева и время приготовления.

1. Включите прибор.
 2. Выберите необходимую настройку.
 3. Нажмите .
 4. Выберите: Любимые программы / Сохранить текущие настройки.
 5. Нажмите +, чтобы добавить настройку в список: Любимые программы.
 6. Нажмите ОК.
-  — нажмите для сброса настройки.

 — нажмите для отмены выбора настройки.

Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.

1. Включите прибор.
 2. Настройка режима нагрева.
 3. ☆, ⏸ — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.
- ☆, ⏸ — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.

Защита детей

Эта функция предотвращает случайное включение прибора.

1. Включите прибор.
2. Нажмите .
3. Выберите Опции / Защита детей.
4. Нажмите нужные буквы кода в алфавитном порядке.
5. Выключите прибор.

Защита детей включена.

Доступ к: Таймер и лампе освещения. Дверца будет заблокирована при выключении прибора.

Чтобы воспользоваться прибором, нажмите буквы кода в алфавитном порядке.

Для выключения этой функции повторите описанные выше действия.

Автоматическое выключение

В целях безопасности, если режим нагрева включен, а изменение каких-либо настроек пользователем не производится, прибор автоматически выключается через определенное время.

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

Если вы собираетесь включить режим нагрева на время, превышающее время автоматического отключения, задайте время приготовления. См. раздел Функции часов.

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термошуп, Окончание.

Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

Функции часов

Описание функций часов

Функция	Описание
Таймер	Установка продолжительности приготовления. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Можно установить одно из следующих действий по окончании заданного времени, выбрав соответствующий вариант: Завершить действи.

Функция	Описание
Завершить действие	Звуковой сигнал. — по истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Эту функцию можно включить в любое время, даже если сам прибор выключен.
	Звуковой сигнал и отключение — по истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, и режим нагрева будет выключен.
	Только всплывающее окно — по истечении заданного времени на дисплее появится сообщение. Эту функцию можно включить в любое время, даже если сам прибор выключен.
Отложенный запуск	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
Коррекция Времени	Увеличение времени приготовления.

Функция	Описание
Таймер прямого отсчета	Отображение продолжительности работы прибора. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Вы можете включать и выключать эту функцию. Данная функция не влияет на работу прибора.

Установка: Установка Времени Суток

1. Включите прибор.
2. Нажмите: Установка Времени Суток.
3. Установите время.
4. Нажмите **ОК**.

Установка: Таймер

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажмите .
3. Установите время.
Вы можете выбрать «Завершить действие» как предпочтительный вариант, нажав ● ● ●.

4. Нажмите **ОК**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит готовым, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим нагрева. Для увеличения времени приготовления нажмите **+1min**.

Установка: Отложенный запуск

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажмите .
3. Задайте время приготовления.
4. Нажмите ● ● ●.
5. Нажмите: Отложенный запуск.
6. Выберите требуемое время начала.
7. Нажмите **ОК**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Установка: Таймер прямого отсчета

1. Нажмите .
2. Нажмите ● ● ●.
3. Нажмите: Таймер прямого отсчета.
4. Сдвиньте или нажмите  для просмотра времени на главном экране.
5. Нажмите **ОК**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Изменение настроек таймера

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

1. Нажмите .
2. Задайте значение таймера.
3. Нажмите **ОК**.

Использование аксессуаров



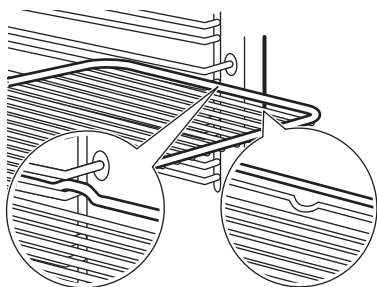
ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Установка принадлежностей

Небольшой выступ в верхней части повышает безопасность и обеспечивает защиту от опрокидывания. Выступы также

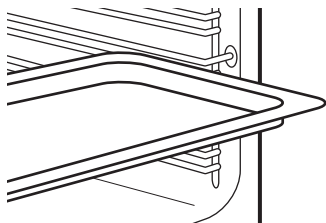
служат защитой от опрокидывания. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

Решетка



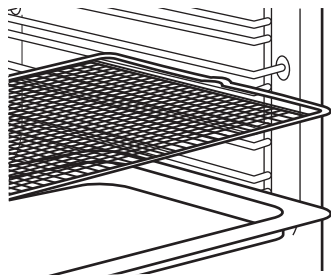
Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз. Убедитесь, что решетка касается задней части внутренней камеры духового шкафа.

Эмалированный противень / Противень для жарки



Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа. Установите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

AirFry: Решетка



Установите решетку AirFry на третий уровень. Поместите под ней эмалированный противень.

Не используйте решетку AirFry с телескопическими направляющими, так как масло может сделать ее поверхность скользкой и снизить устойчивость решетки.

Термощуп

Измеряет температуру внутри продукта. Можно использовать совместно с любым режимом нагрева.

Необходимо установить два значения температуры:

- $^{\circ}\text{C}$ — температура внутри прибора. Она должна быть как минимум на 25°C выше температуры внутри продукта.
- ∞ - температуру внутри продукта.

Рекомендации:

- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Не используйте при приготовлении жидких блюд.
- Во время приготовления игла термощупа должна быть полностью вставлена в блюдо.

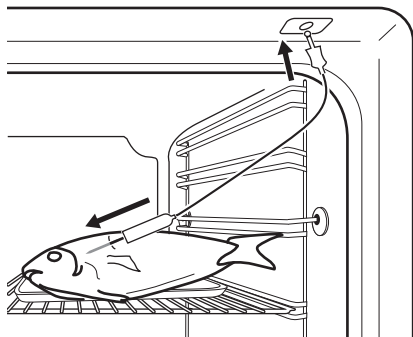
Прибор рассчитывает приблизительное время окончания приготовления. Оно зависит от количества продуктов, режима нагрева и температуры.

Приготовление при помощи: Термощуп

⚠ ВНИМАНИЕ! Присутствует опасность ожога, так как термощуп и направляющие сильно нагреваются. Не касайтесь рукоятки термощупа голыми руками. Всегда пользуйтесь прихватками.

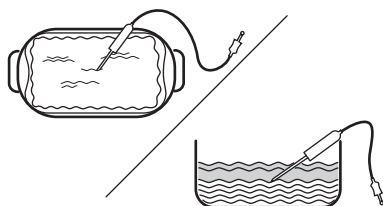
1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева или блюдо и при необходимости установите температуру духового шкафа.
3. Вставьте термощуп в блюдо:
Мясо, птица и рыба
Вставьте наконечник термощупа в порцию мяса или рыбы, по

возможности выбрав его самую толстую часть.



Запеканки

Вставьте наконечник термощупа точно в центр запеканки. Во время приготовления термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки термощупа воспользуйтесь краем посуды для запекания. Наконечник термощупа не должен касаться дна посуды для запекания.



4. Вставьте вилку термощупа в гнездо, расположенное внутри прибора. См. раздел Описание прибора.

На дисплее отобразится текущая температура термощупа:

5. Для установки температуры внутри продукта нажмите .
6. Нажмите ● ● ● для выбора нужной опции:
 - Звуковой сигнал. – по достижении заданной температуры внутри

продукта выдается звуковой сигнал.

- Звуковой сигнал и отключение — по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и процесс приготовления завершается.
7. Выберите опцию и несколько раз нажмите **OK** для выхода на главный экран.
 8. Нажмите **START**.
 9. Когда температура блюда достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.
 10. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

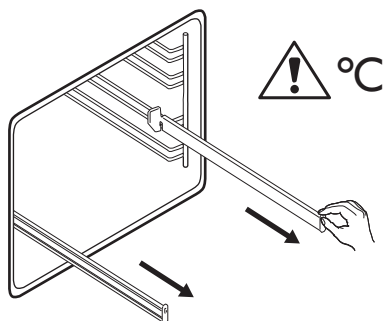
Использование: Телескопические направляющие

-  Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для дальнейшего использования.

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие решеток и противней.

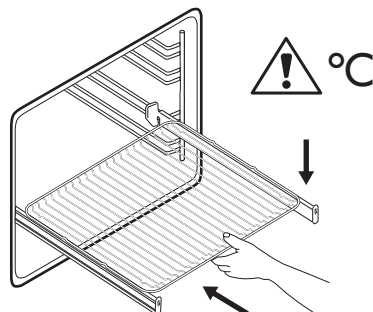
-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

1. Вытяните правую и левую телескопические направляющие.



2. Установите на телескопические направляющие решетку и аккуратно задвиньте их внутрь духового шкафа. Обязательно полностью задвиньте

телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.



Указания и рекомендации

Рекомендации по приготовлению

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Ваш прибор может выпекать или жарить иначе, чем предыдущий прибор. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Советы по энергосбережению представлены в разделе Энергетическая эффективность.

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева

°C	Температура
	Аксессуар
	Положение противня
	Время приготовления (мин)

Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

- **Сковорода для пиццы** — темная, неотражающая, диаметр 28 см
- **Емкость для запекания** — темная, неотражающая, диаметр 26 см
- **Горшочки** — керамические, диаметр 8 см, высота 5 см
- **Форма для флана** — темная, неотражающая, диаметр 28 см

Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь

рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

		°C		
Сладкие булочки, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Рулеты, 9 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	30 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Швейцарский рулет	стандартный противень или поддон	170	2	25 - 35
Шоколадный торт	стандартный противень или поддон	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	25 - 30
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	15 - 25
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	40 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	стандартный противень или поддон	180	3	20 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	стандартный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	25 - 30
Тушеное мясо, 0,25 кг	стандартный противень или поддон	200	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	стандартный противень или поддон	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 24 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	25 - 35

		°C		
Маффины, 12 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 20 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	25 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	стандартный противень или поддон	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	20 - 30
Овощи, тушеные, 0,4 кг	стандартный противень или поддон	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	25 - 30
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	стандартный противень или поддон	180	4	25 - 30

Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				°C	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	180	70 - 90
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90

				°C	
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см ¹⁾	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см ¹⁾	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см ¹⁾	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45
Тосты ¹⁾	Гриль	Решетка	4	макс.	1 - 5

1) Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут.

Уход и очистка



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Примечание по очистке

Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

- Очищайте пятна мягким моющим средством.

Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность прибора. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут.

После каждого использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

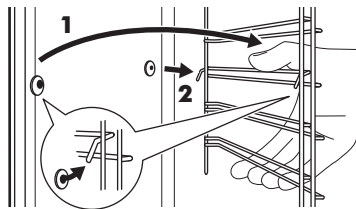
Аксессуары

- Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
- Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
3. Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.



4. Установите направляющие для противней обратно на место. Повторите процедуру в обратном порядке.

Если телескопические направляющие входят в комплект поставки, удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

Пиролитическая очистка

Используйте его для очистки прибора и сжигания остатков продуктов.

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует опасность получения ожогов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Если в той же мебельной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.

Не запускайте функцию, если дверца духового шкафа не была полностью закрыта.

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Снимите все аксессуары.
3. Очистите камеру духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.
4. Включите прибор.
5. Нажмите  / Очистка.
6. Выберите режим очистки. В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется, а лампа освещения не работает. Вентилятор охлаждения вращается с более высокой скоростью. Для прекращения очистки до ее завершения нажмите STOP. Не пользуйтесь прибором, пока символ блокировки дверцы не исчезнет с дисплея.
7. По окончании процедуры очистки выключите прибор и дайте ему остыть.
8. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью. Удалите остатки продуктов со дна камеры духового шкафа.

Очистка резервуара для воды

1. Выключите прибор.
 2. Налейте воду в резервуар для воды: 650 мл. Добавьте молочную кислоту: 250 мл. Подождите 60 мин.
 3. Слейте воду из резервуара. См. Ежедневное использование, «Опорожнение резервуара для воды».
 4. Несколько раз сполосните резервуар для воды и удалите тряпкой оставшуюся внутри духового шкафа накипь.
 5. Промойте сливную трубу теплой водой с мягким моющим средством.
- Для проверки уровня жесткости воды обратитесь в водоснабжающую организацию.

Классификация воды:	Производите очистку резервуара для воды каждые:
мягкая	120 ч — 16 месяцев
умеренно жесткая	90 ч — 12 месяцев
жесткая	60 ч — 8 месяцев
очень жесткая	30 ч — 4 месяца

Напоминание О Чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Пиролитическая очистка.

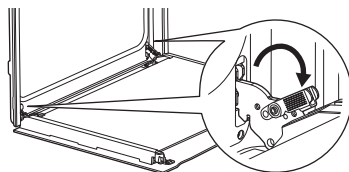
Снятие и установка дверцы

Дверца духового шкафа состоит из трех стеклянных панелей. Дверцу духового шкафа и внутренние стеклянные панели можно снять для очистки. Перед снятием стеклянных панелей ознакомьтесь с полным текстом инструкции по снятию и монтажу дверцы.

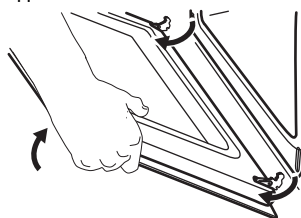


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Не используйте прибор без стеклянных панелей.

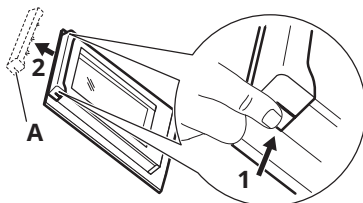
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.
2. Поднимите и потяните защелки до щелчка.



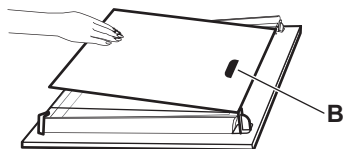
3. Прикройте дверцу наполовину, т. е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под нее мягкую ткань.
5. Возьмитесь за отделку дверцы **A** на ее верхней кромке с двух сторон и прижмите внутрь, чтобы освободить защелку.



6. Чтобы снять отделку дверцы, потяните ее вперед.
7. Возьмитесь за верхний край одной из стеклянных панелей дверцы и осторожно вытяните их по одной. Начните с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
9. После очистки установите стеклянные панели, дверную рамку и дверцу духового шкафа, закройте защелки на обеих петлях.

Убедитесь, что стеклянные панели установлены на место в правильном порядке. Проверьте наличие символа / печати на боковой стороне стеклянной панели. Область с печатью **В** (при наличии) должна быть обращена внутрь духового шкафа. Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок будет слышен щелчок.

Замена лампы



ВНИМАНИЕ! Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Отключите прибор от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно духового шкафа.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Всегда держите галогенную лампу тканью, чтобы предотвратить обгорание жира на лампе.

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу освещения на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
4. Установите стеклянную крышку.

Поиск и устранение неисправностей



ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Что делать, если...

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Прибор не включается или не работает.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Прибор не выполняет нагрев.	Не установлено время. Информация об установке часов представлена в Функции часов.
	Дверца не закрыта как следует.
	Сработал предохранитель. Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.
	Защита детей включена.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела. Замените лампу. Подробная информация представлена в Уход и очистка.
В камере прибора есть вода.	В резервуар для воды было добавлено слишком большое количество воды.
Не работает функция приготовления на пару.	Во входном отверстии для пара имеется накипь.
	В резервуаре для воды нет воды.
Опорожните резервуар для воды. Этот процесс займет более 3 мин. В противном случае из входного отверстия для пара будет вытекать вода.	Во входном отверстии для пара имеется накипь. Очистите резервуар для воды.
❗ Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.	

Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке. Список проблем приведен в таблице ниже. Повторное появление сообщения об ошибке на дисплее указывает на то, что неисправная подсистема могла быть отключена. В таком случае обратитесь в магазин, в котором был куплен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Код и описание	Способ устранения
F102 — дверца закрыта не полностью или блокировка дверцы неисправна.	Закройте дверцу. Включите и выключите прибор.
F111 — Термощуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо.

Код и описание	Способ устранения
F240, F439 — сенсорные поля не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
F908 — не удается установить соединение между панелью управления и системой прибора.	Включите и выключите прибор.

Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке прибора. Она видна при открытии дверцы. Не удаляйте табличку с техническими данными с прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.) :	
Продуктовый номер (PNC):	
Серийный номер (S.N.):	

Технические данные

Технические данные

Размеры (внутренние)	Ширина Высота Глубина	480 мм 361 мм 416 мм
Площадь противня	1438 см ²	
Верхний нагревательный элемент	2300 Вт	
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт	
Гриль	2300 Вт	
Кольцевой нагревательный элемент	1900 Вт	
Общая оценка	3490 Вт	
Напряжение	220 - 240 В	
Частота	50 - 60 Гц	
Количество функций	20	

Энергетическая эффективность

Информация об изделии и технические характеристики согласно Регламентам (ЕС) № 65/2014 и (ЕС) № 66/2014

Название поставщика	IKEA
Модель	SPJUTBO 806.002.77
Индекс энергоэффективности	81.2
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии при стандартной загрузке в обычном режиме	0.93 кВт·ч/цикл
Потребление энергии при стандартной загрузке в режиме с принудительной циркуляцией воздуха	0.69 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объем камеры (V)	72 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса	34.5 кг
Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN IEC 60350-1.	

Требования по предоставлению информации в соответствии с Регламентом (ЕС) № 2023/826

Энергопотребление в режиме ожидания	0,8 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин
Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN 50564.	

Советы по энергосбережению

Приведенные ниже советы помогут вам экономить электроэнергию в процессе использования прибора.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду, а также формы и емкости из темного, неотражающего материала для улучшения энергосбережения

Не выполняйте предварительный разогрев прибора перед приготовлением, если это не рекомендовано специально.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для поддержания готовых блюд в теплом состоянии или разогрева других блюд.

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло или температура.

Если программа с Продолж. активирована, а время приготовления превышает 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются раньше в некоторых функциях прибора.

Сохранение пищи в теплом состоянии

Выбирайте максимально низкое значение температуры при использовании остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

Охрана окружающей среды

Материалы с символом следует сдавать на переработку. Поместите элементы упаковки в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Сдавая электрические и электронные приборы на переработку, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья человека. Не утилизируйте приборы,

помеченные символом с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Гарантия IKEA

Если вы хотите предъявить претензию по гарантии на ваш товар или получить поддержку по продукту



Пожалуйста, обратитесь в службу поддержки клиентов IKEA. Ссылку на портал самообслуживания или номер телефона можно найти на сайте www.IKEA.com.

Чтобы оформить запрос на обслуживание на портале самообслуживания и быстрее

найти информацию о вашем товаре или связанных с ним запасных частях, мы настоятельно рекомендуем вам выписать артикульный номер IKEA (8 цифр) и серийный номер, указанные на этикетке товара.

СОХРАНЯЙТЕ ДОКУМЕНТ ОБ ОПЛАТЕ / ДОСТАВКЕ!

Он является вашим подтверждением покупки, без него гарантия не будет действительна. В чеке также указаны название и артикульный номер IKEA (8 цифр) для каждого приобретенного прибора.

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с технической документацией, прилагаемой к вашему прибору, прежде чем обращаться к нам.

Садржај

Информације о безбедности	286	Коришћење прибора	302
Безбедносна упутства	288	Напомене и савети	304
Монтажа	291	Нега и чишћење	307
Опис производа	292	Решавање проблема	310
Командна табла	293	Технички подаци	312
Пре прве употребе	294	Energetska efikasnost	312
Свакодневна употреба	295	Еколошка питања	314
Додатне функције	299	Garancija kompanije IKEA	314
Функције сата	300		

Задржано право измена.

Информације о безбедности

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран уколико услед неправилне инсталације и употребе уређаја дође до повреда и оштећења. Чувајте упутство за употребу поред уређаја ради даљих подешавања.

Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне

љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.

- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Пре радова на одржавању искључите напајање струјом.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар уређаја.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Користите само температурни сензор који се препоручује за овај уређај.

Безбедносна упутства

Монтажа



УПОЗОРЕЊЕ! Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата пећнице отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се

употребљавати са извором електричног напајања.

Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ! Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима

уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.

- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Ширина контактнoг отвора на инсталацији уређаја мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.

Употреба



УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може да се ослободи врео ваздух.

- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када дође у контакт са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Увек користите стакло и тегле погодне за конзервацију.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.



УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Не стављајте посуђе за пећницу или друге предмете директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Користите само прибор који је испоручен уз овај уређај или који препоручује произвођач.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.

- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

Кување на пари

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

- Испуштена пара може да изазове опекотине:
 - Не отварајте врата уређаја током кувања на пари.
 - Отворите врата уређаја пажљиво након спремања на пари.

Нега и чишћење

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извучите струјни утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломи стаклене плоче.
- Стаклене плоче на вратима замените одмах ако се оштете. Обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Редовно проверавајте да ли на производу има знакова погоршања који га могу учинити непогодним за контакт са храном, као што су пукотине, пликови, деламинација, скупљање, лепљивост, корозија или друге видљиве промене у текстури или

изгледу. Пратите упутства за чишћење и негу како бисте спречили пропадање.

- Остаци масноће и хране у уређају могу изазвати пожар.
- Уколико користите спреј за пећницу, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

Пиролитичко чишћење

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Ризик од повреде / пожара / хемијске емисије (испарења) у пиролитичком режиму.

- Током пиролитичког чишћења ослобађају се испарења која нису штетна за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- За разлику од људи, неке птице и гмизавци могу бити изузетно осетљиви на потенцијална испарења каква се испуштају приликом чишћења свих пиролитичких пећница. Мали кућни љубимци такође могу бити осетљиви на локалне промене температуре у близини пиролитичких пећница када је програм самочишћења пиролизом у току.
- Пре обављања функције пиролитичког самочишћења из унутрашњости пећнице уклоните:
 - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
 - све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине/телескопске вођице итд. испоручене с производом), а нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. које имају нелепљиве површине.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора итд. могу се оштетити услед високих температура током пиролитичког чишћења у свим пиролитичким рернама, а могу бити и извор мањих штетних испарења.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу даље од уређаја током пиролитичког чишћења. Уређај постаје

вreo и вreo ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.

- Пиролитичко чишћење и прва употреба максималне температуре су операције високе температуре због којих може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те препоручујемо следеће:
 - Обезбедите добру вентилацију током и након сваког пиролитичког чишћења.
 - Обезбедите добру вентилацију током и након прве употребе на максималној радној температури.
- Побрините се да се сви кућни љубимци (нарочито птице) буду што даље од места уређаја током и након пиролитичког чишћења и првог коришћења максималне температуре рада. Држање у другој просторији била би пожељна опција током пиролитичког циклуса и док се уређај поново не охлади на собну температуру. Добра вентилација мора да се обезбеди током и након операција пиролитичког циклуса и првог циклуса коришћења максималне температуре (док се уређај не охлади).

Унутрашње осветљење

 **УПОЗОРЕЊЕ!** Ризик од струног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура,

вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

Одлагање

 **УПОЗОРЕЊЕ!** Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да правилно одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните врата како бисте спречили децу и кућне љубимце да се заробе унутар уређаја.
- **Амбалажа:** Амбалажа може да се рециклира. Пластични делови су означени међународним скраћеницама, као што су PE, PS, итд. Одложите амбалажни материјал у за то предвиђене контејнере у вашој локалној установи за управљање отпадом.

Монтажа

 **УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

Монтажа

-  Ради инсталације, погледајте одељак са упутствима за монтажу.

Инсталација на електричну мрежу

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Само квалификована особа може да прикључи овај уређај на електричну мрежу.

i Произвођач није одговоран уколико не поштујете ове безбедносне мере из поглавља „Безбедност“.

Рерна се испоручује са каблом за напајање.

Кабл

Врсте каблова за инсталацију или замену:

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

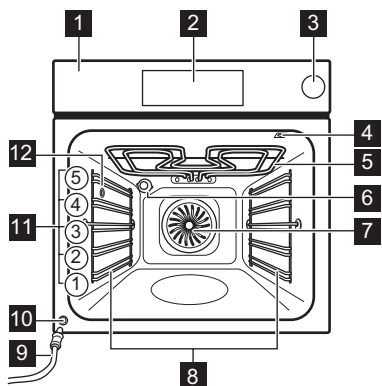
За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm ²)
максимално 1380	3 x 0.75
максимално 2300	3 x 1
максимално 3680	3 x 1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 см дужи од браон проводника за фазу и плавог проводника за нулу.

Опис производа

Општи приказ



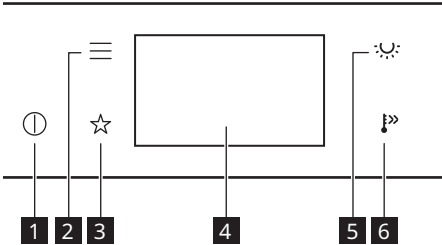
- 1** Командна табла
- 2** Дисплеј
- 3** Резервоар за воду
- 4** Утичница температурног сензора
- 5** Грејни елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Носач решетке, покретни
- 9** Одводна цев
- 10** Вентил за одвод воде
- 11** Положаји решетке
- 12** Одвод паре

Прибор

- **Решетка** x 1
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење** x 1
За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ** x 1
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Пржење на врућем ваздуху:**
Решетка полица x 1
За пржење намирница с мање уља или без папира за печење.
Максимална количина веша за прање: 5.kg
- **Температурни Сензор за храну** x 1
За мерење колико је храна испечена.
- **Телескопске вођице** x 1 комплет
За полице и плехове.

Командна табла

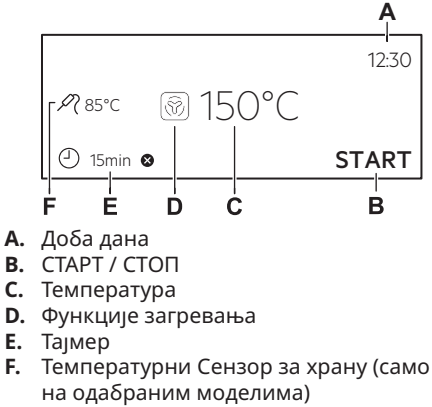
Преглед командне табле



1	Укључено / Искључено Притисните и задржите да бисте укључили и искључили апарат.
2	Мени Списак опција уређаја и функција које се подешавају.
3	Омиљена опција Приказује омиљена подешавања.
4	Дисплеј Приказује тренутна подешавања уређаја.
5	Прекидач лампице За укључивање и искључивање лампице.
6	Брзо загревање За укључивање и искључивање функције: Брзо загревање.

Дисплеј

Дисплеј са подешеним кључним функцијама.



Индикатори дисплеја	
OK	За потврђивање изабране ставке/подешавања.
<	За враћање за један ниво уназад у менију.
↶	За поништавање последње активности.
☐	За укључивање и искључивање опција.
🔒	Уређај је закључан.
🔔	Активирана је функција оглашавања звучног сигнала.
🔔 STOP	Активирана је функција оглашавања звучног сигнала и заустављања кувања.
🔔	Активирана је само искачућа порука.
🕒	Одложено пуштање у погон је активирана.
✕	За отказивање подешавања.

- i** Различите поруке су приказане на дисплеју. Када се порука појави, притисните дисплеј и наставите.

Пре прве употребе

- ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

Прво прикључивање

Дисплеј приказује поруку добродошлице након првог повезивања.

Треба да подесите: Језик, Осветљеност екрана, Звукови тастера, Јачина звучног сигнала, Доба дана.

Прво предгревање и чишћење

Предгрејте празан уређај пре прве употребе и контакта са храном. Уређај може да испушта непријатан мирис и дим. Проветрите собу током предгревања.

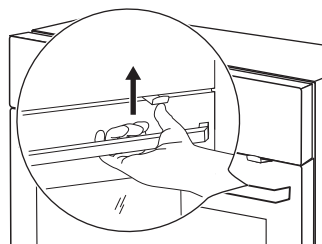
1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетки из апарата.
2. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Погледајте одељак Свакодневна употреба. Оставите уређај да ради 1 ч.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
4. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
5. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
6. Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.
7. Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

Механичка блок. за безб. деце

У пећници је инсталирана механичка блок. за безб. деце. То је закључавање врата на десној страни пећнице, испод командне табле.

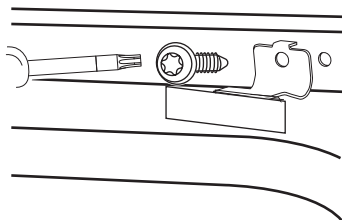
Да бисте оворили врата рерне која има блокаду за безбедност деце:

1. Гурните и подигните блок. за безб. деце.
2. Повуците ручку браве да бисте отворили врата. Затворите врата пећнице не гурајући при том блок. за безб. деце.



Да бисте уклонили блок. за безб. деце:

1. Отворите врата и уклоните блок. за безб. деце. звездастим кључем који је испоручен са пећницом.
2. Причврстите завртањ назад након уклањања блок. за безб. деце.



Свакодневна употреба

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.

Функције загревања

СТАНДАРДНО

	Гриловање За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
	Турбо гриловање За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За печење гратинираних јела и за запецање.
	Печење уз равни вентилатор За печење меса и печење колача. Подесите нижу температуру него за Загревање одозго/одоздо док вентилатор равномерно распоређује топлоту у унутрашњости пећнице.
	Смрзнута храна Савршено за готова јела (нпр. помфрит, крокете или пролећне ролнице).
	Загревање одозго/одоздо За печење на једном положају решетке.
	Пржење на врућем ваздуху Пржење намирница с мање уља и без папира за печење

	Загревање одоздо Одаберите ову функцију након процеса кувања да бисте по потреби запекли храну са доње стране. Користите најнижи ниво полице.
	Нарастање теста За убрзавање дизања киселог теста. Прекријте површину теста како бисте спречили сушење.

i Лампа може аутоматски да се искључи када је температура испод 80 °C током неких функција загревања.

ДЕЛИКАТЕСИ

	Конзервација Да бисте конзервирали поврће и воће, ставите тегле за конзервирање у плех за печење напуњену водом, користећи тегле отпорне на топлоту са херметичким поклопцем или поклопце са навојем исте величине. Користите најнижи положај решетке.
--	--

	Дехидратација За сушење сецканог воћа, поврћа и печурки. Да би се омогућило да ваздух zasiћен влагом изађе, а да се воће боље осуши, препоручљиво је повремено отварање врата пећнице током процеса сушења.
	Загревање посуђа За загревање посуђа пре сервирања.
	Одмрзавање За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
	Гратинирано За јела као што су лазање или гратинирани кромпир. За печење гратинираних јела и за запецање.
	Споро кување Процес кувања на ниској температури. Савршено је за кување финих јела (нпр. говедина, телетина или јагњетина).
	Одржавање топлоте За одржавање топлоте хране. Имајте у виду да нека јела могу да наставе да се кувају и исушују док се одржавају топлим. Покријте посуде ако је потребно.

	Влажно печење уз вентилатор Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар уређаја може да се разликује од подешене температуре. Користи се за остала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација, погледајте Свакодневна употреба, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.
---	---

ПАРА

	Регенерисање паре Подгревање хране паром спречава да се површина осуши. Топлота се распоређује благо и уједначено, што омогућава да се поново добију укус и мирис хране, као да је тек припремљена. Ова функција може да се користи за поновно загревање хране директно на тањиру. Можете поново да загревате храну у неколико тањира истовремено, користећи различите положаје решетки.
	Функција за пицу Најбоље за печење пице и других јела која захтевају више топлоте одоздо.
	Печење хлеба Користите ову функцију за припрему хлеба и хлебних земички са резултатима налик професионалним у погледу хрскавости, боје и сјаја корице.

**Ниска влажност**

Функција је погодна за месо, живину, јела из пећнице и ролов. поврће/грати. јела. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија меку и сочну текстуру, заједно са хрскавом корицом.

Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте Напомене и савети, Влажно печење уз вентилатор.

Подешавање: Функције загревања

1. Укључите апарат. На дисплеју је приказана подразумевана функција загревања и температура.
2. Притисните симбол функције загревања  да бисте ушли у подмени.
3. Одаберите функцију загревања и притисните ОК.
4. Подесите температуру. Притисните ОК.
5. Притисните START . Температурни Сензор за храну – можете да прикључите сензор у било ком тренутку пре или током кувања. Погледајте Коришћење прибора, Температурни сензор.

6. STOP - притисните да бисте искључили функцију загревања.
7. Искључите уређај.

Подешавање: функције загревања на пари

1. Укључите уређај. Изаберите симбол функције грејања и притисните га да бисте ушли у подмени.
2. Подесите функцију загревања на пари.
3. Притисните ОК. Дисплеј затим приказује подешавања температуре.
4. Подесите температуру.
5. Притисните ОК.
6. Притисните поклопац резервоара за воду да бисте га отворили.
7. Пуните резервоар за воду хладном водом до максималног нивоа (око 900 ml) док се не огласи звучни сигнал или на дисплеју не појави порука. У резервоар за воду не сипајте количину воде која прелази његов максимални капацитет. Постоји ризик од цурења воде, преливања и оштећења намештаја.



УПОЗОРЕЊЕ! Користите само хладну воду са чесме. Немојте користити филтрирану (деминерализовану) или дестиловану воду. Немојте да користите друге течности. Немојте да сипате запаљиве нити алкохолне течности у резервоар за воду.

8. Вратите резервоар за воду у почетни положај.
9. Притисните START . Када уређај достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.
10. Када у резервоару за воду понестане воде, чује се звучни сигнал. Напуните резервоар за воду.
11. Искључите уређај.
12. Да бисте спречили појаву наслага каменца, испразните резервоар за воду након сваког кувања на пари.

13. Након кувања, пажљиво отворите врата пећнице. Преостала вода може да се кондензује у унутрашњости пећнице. Након сваког коришћења сачекајте најмање 60 мин како врела вода не би изашла из вентила за одвод воде.

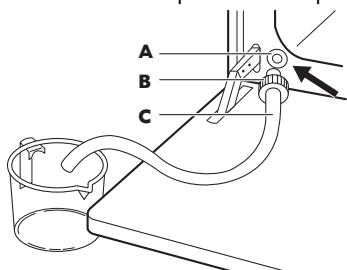
⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Уређај је врућ. Постоји ризик од опекотина. Будите пажљиви када празните резервоар за воду.

Празњење резервоара за воду

Индикатор резервоара за воду	
	Резервоар је пун.
	Резервоар је пун до половине.
	Резервоар је празан. Поново напуните резервоар.

Ако у резервоар сипате превише воде, сигурносни одводни вентил испустиће сувишну воду у унутрашњост пећнице.

- Искључите уређај. Оставите врата пећнице отворена и сачекајте да се уређај охлади.
- Повежите одводну цев **С** са испусним вентилом **А** преко конектора **В**.



- Држите крај цеви испод нивоа **А** и узастопно притискајте **В** да бисте прикупили преосталу воду.
- Одвојте **С** и **В** и осушите унутрашњост пећнице меким сунђером.

i Немојте да користите испуштenu воду за поновно пуњење резервоара за воду.

Мени

Притисните за улазак у мени.

Ставка у менију		Опис
Помоћ при припреми хране		Приказује аутоматске програме.
Чишћење		Приказује програме чишћења.
Омиљена опција		Приказује омиљена подешавања.
Опције		Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
Подешавања	Конфигурација	Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
	Сервисирање	Приказује верзију софтвера и конфигурацију.

Подмени за: Чишћење

Подмени	Опис
Пиролизичко чишћење, брзо	Трајање: 1 h.
Пиролизичко чишћење, нормално	Трајање: 1 h 30 min.
Пиролизичко чишћење, интензивно	Трајање: 2 h 30 min.

Подмени за: Опције

Подмени	Опис
Светло	За укључивање и искључивање лампе.
Блокада за безбедност деце	Спречава нехотично активирање апарата.
Брзо загревање	Скраћује време загревања. Доступно је само за неке функције загревања.
Изглед дигиталног сата	Мења формат приказа времена.

Подмени за: Подешавања

Конфигурација

Подмени	Опис
Језик	Подешава језик уређаја.
Осветљеност екрана	Подешава осветљеност дисплеја.
Звукови тастера	Укључује и искључује звук поља осетљивих на додир. Звук није могуће искључити за ①.
Јачина звучног сигнала	Подешава јачину звукова тастера и сигнала.
Доба дана	Подешава тренутно време и датум.

Сервисирање

Подмени	Опис
Верзија софтвера	Информације о верзији софтвера.
Поништи сва подешавања	Враћа на фабричка подешавања.

Подешавање: Помоћ при припреми хране

Помоћ при припреми хране подмени се састоји од скупа додатних функција и програма који су намењени наменским јелима. Свако јело у овом подменију је дато у одговарајућем подешавању. Можете да подесите време и температуру током кувања.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и Температурни Сензор за храну. Степен до којег се кува јело:

- Слабо печено
- Средње
- Реш печено

Приликом кувања неких јела, можете да користите и Аутоматско мерење тежине.

1. Укључите апарат.
2. Притисните .
3. Притисните . Уђите у Помоћ при припреми хране.
4. Изаберите јело или врсту хране.
5. Ставите храну унутар уређаја и притисните **START**.

Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.

Додатне функције**Омиљена опција ☆**

Можете сачувати највише 3 омиљена подешавања, као што су функција загревања и време кувања.

1. Укључите апарат.
2. Изаберите жељено подешавање.

3. Притисните .
4. Изаберите: Омиљена опција / Сачувај тренутна подешавања.
5. Притисните **+** да бисте додали подешавање у листу: Омиљена опција.
6. Притисните **OK**.

↺ – притисните да бисте понишили подешавање.

✖ – притисните да бисте отказали подешавање.

Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

1. Укључите апарат.
2. Подесите функцију загревања.
3. ☆, ⏸ – притисните истовремено ради укључивања функције.

☆, ⏸ – притисните истовремено да бисте укључили функцију.

Блокада за безбедност деце

Спречава нехотично активирање уређаја.

1. Укључите уређај.
2. Притисните .
3. Изаберите Опције / Блокада за безбедност деце.
4. Притисните слова шифре абецедним редом.
5. Искључите уређај.

Блокада за безбедност деце је активиран. Приступ: Тајмер и лампа је доступна. Врата су закључана када се уређај искључи.

Да бисте омогућили употребу уређаја, изаберите слова шифре по абецедном реду.

Да бисте деактивирали ову функцију, поновите горенаведене кораке.

Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога, ако је функција загревања активна и никаква подешавања нису промењена, уређај ће се аутоматски искључити након одређеног временског периода.

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

Ако намераваате да покренете функцију загревања за време трајања које премашује време аутоматског искључивања, подесите време кувања. Погледајте одељак Функције сата.

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни Сензор за храну, Крај.

Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

Функције сата

Опис функција сата

Функција	Опис
Тајмер	За подешавање дужине кувања. Максимум је 23 ч 59 мин. Можете да подесите шта се дешава када време истекне: Крај активности.

Функција	Опис
Крај активно-сти	Огласи звучни сигнал – када време истекне, оглашава се звучни сигнал. Ову функцију можете да подесите било када, чак и ако је уређај искључен.
	Огласи звучни сигнал и застави припрему – када време истекне, оглашава се звучни сигнал и функција загревања се искључује.
	Самоискачући прозор – када време истекне, порука се појављује на дисплеју. Ову функцију можете да подесите било када, чак и ако је уређај искључен.
Одложено пуштање у погон	За одлагање старта и/или краја кувања.
Додатно време	Да бисте продужили време кувања.
Тајмер у току рада	Да бисте показали колико дуго уређај ради. Максимум је 23 ч 59 мин. Можете да укључите и искључите функцију. Ова функција не утиче на рад уређаја.

Подешавање: Доба дана

1. Укључите апарат.
2. Притисните: Доба дана.
3. Подесите тајмер.
4. Притисните ОК.

Подешавање: Тајмер

1. Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
2. Притисните .
3. Подесите тајмер.

Можете да изаберете крај активности притиском на тастер ● ● ●.

4. Притисните ОК. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

Када преостане 10% времена кувања, а храна не изгледа као да ће ускоро бити готова, можете да продужите време кувања. Такође можете да промените функцију загревања. Притисните **+1min** да бисте продужили време кувања.

Подешавање: Одложено пуштање у погон

1. Подесите функцију загревања и температуру.
2. Притисните .
3. За подешавање времена кувања.
4. Притисните ● ● ●.
5. Притисните: Одложено пуштање у погон.
6. Одаберите жељено време почетка.
7. Притисните ОК. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

Подешавање: Тајмер у току рада

1. Притисните .
2. Притисните ● ● ●.
3. Притисните: Тајмер у току рада.
4. Превуците или притисните  да бисте видели време рада на главном екрану.
5. Притисните ОК. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

Промена подешавања тајмера

Задато време можете да промените у било ком тренутку у току кувања.

1. Притисните .
2. Подесите вредност тајмера.
3. Притисните ОК.

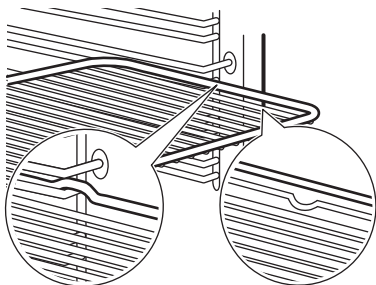
Коришћење прибора

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.

Убацивање прибора

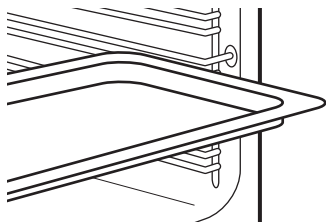
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност и пружа заштиту од нагињања. Удубљења такође спречавају превртање. Ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

Решеткаста полица



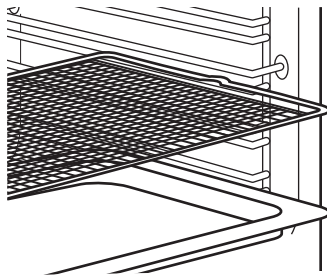
Уметните полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле. Побрините се да полица додирне задњи део унутрашњости пећнице.

Плех за печење / Дубоки тигањ



Гурните плех између вођица на носачу решетке. Ставите плех за печење са нагибом према задњем делу унутрашњости пећнице.

Пржење на врућем ваздуху: Решеткаста полица



Поставите решеткасту полицу Пржење на врућем ваздуху на трећи положај. Ставите плех за печење испод.

Немојте да користите Пржење на врућем ваздуху решеткасту полицу са телескопским вођицама јер би уље могло да учини њихову површину клизавом и смањи стабилност решеткасте полице.

Температурни Сензор за храну

То мери температуру унутар хране. Можете да је користите са сваком функцијом загревања.

Треба да се подесе две температуре:

- °C – температура унутар уређаја. Требало би да буде бар 25 °C више од температуре у средини печене хране.
- ℞ – температура у средини печене хране.

Препоруке:

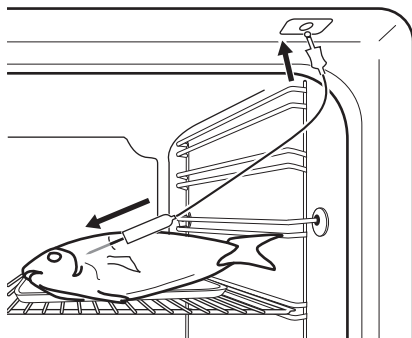
- Састојци треба да буду на собној температури.
- Не користите за течна јела.
- Током кувања игла температурног сензора мора да буде у потпуности уметнута у јело.

Уређај израчунава приближно време завршетка печења. Зависи од количине хране, подешене функције загревања и температуре.

Кување са: Температурни Сензор за храну

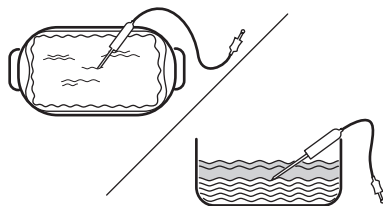
⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од опекотина јер температурни сензор за и носачи решетке постају врели. Не додирујте температурни сензор голим рукама. Увек користите рукавице за пећницу.

1. Укључите уређај.
2. Подесите функцију загревања или ставите посуду и, ако је потребно, подесите температуру пећнице.
3. Уметните температурни сензор у јело: **Месо, живина и риба**
Уметните целу иглу температурног сензора у месо или рибу у свом најдебљем делу.



Касерола

Убаците врх сензора за храну тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да се стабилизује на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите ивицу посуде за печење као ослонац за силиконску ручицу сензора за храну. Врх сензора за храну не треба да додирује дно посуде за печење.



4. Прикључите температурни сензор у утичницу која се налази унутар уређаја. Погледајте одељак Опис производа.
Дисплеј приказује тренутну температуру температурног сензора:
5. **M** – притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.
6. **• • •** – притисните да бисте подесили жељену опцију:
 - Огласи звучни сигнал - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.
 - Огласи звучни сигнал и заустави припрему – када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал и печење се прекида.
7. Изаберите опцију и више пута притисните **OK** да бисте прешли на главни екран.
8. Притисните **START**.
9. Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.
10. Извуците утикач температурног сензора из утичнице и извадите јело из уређаја.

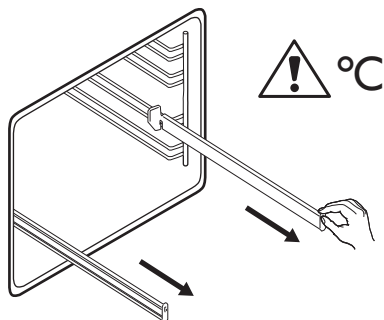
Коришћење: Телескопске вођице

- i** Упутства за инсталацију телескопских вођица сачувајте за будуће коришћење.

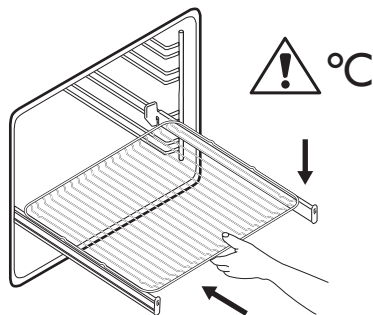
Са телескопским вођицама можете лако да постављате и уклањате решеткасте полице и плехове.

- ⚠ ОПРЕЗ** Не перите телескопске вођице у машини за прање посуђа. Не подмазујте телескопске тркаче.

1. Извуците десну и леву телескопску вођицу.



2. Поставите решеткасту полицу на телескопске вођице, а затим их пажљиво гурните у рерну. Проверите да ли сте до краја гурнули телескопске вођице у рерну пре него што затворите врата рерне.



Напомене и савети

Препоруке у вези са печењем

Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваш уређај може да пече на другачији начин од претходног уређаја. Савети у наставку приказују препоручена подешавања за температуру, време припреме и положај решетке за одређене врсте хране.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

Савете за уштеду енергије прочитајте у Energetska efikasnost.

Симболи који се користе у табелама:

	Врста хране
	Функција загревања

°C	Температура
	Прибор
	Положај решетке
	Време кувања (мин)

Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефктујуће плехове и посуде. Оне боље апсорбују топлоту него светле и рефлектујуће посуде.

- **Плех за пицу** – тамни, нерелефктујући, пречника 28 cm
- **Посуда за печење** – тамна, нерелефктујућа, пречника 26 cm
- **Мала посуда за печење** – керамика, пречника 8 cm, висине 5 cm
- **Плех за флан** – тамни, нерелефктујући, пречника 28 cm

Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		°C		
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Ролнице, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	30 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	25 - 35
Брауни колач	плех за печење или посуда за скупљање масноће	175	3	25 - 30
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	15 - 25
Сендвич-торта Викторија	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	35 - 45

		°C		
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	25 - 30
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Слаано пециво, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 30
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	25 - 35
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	25 - 30

Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са IEC 60350-1.

				°C	
Ситни колачи, 20 по плеху	Загревање одозго/одоздо	Плех за печење	3	170	20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентилатор	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35

				°C	
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентилатор	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/одоздо	Решетка-ста полица	2	180	70 - 90
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентилатор	Решетка-ста полица	2	160	70 - 90
Немасна бисквит торта, калуп за торту Ø 26 cm ¹⁾	Загревање одозго/одоздо	Решетка-ста полица	2	170	40 - 50
Немасна бисквит торта, калуп за торту Ø 26 cm ¹⁾	Печење уз равни вентилатор	Решетка-ста полица	2	160	40 - 50
Немасна бисквит торта, калуп за торту Ø 26 cm ¹⁾	Печење уз равни вентилатор	Решетка-ста полица	2 и 4	160	40 - 60
Прхки кекс	Печење уз равни вентилатор	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40
Прхки кекс	Печење уз равни вентилатор	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Прхки кекс	Загревање одозго/одоздо	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45
Тост ¹⁾	Гриловање	Решетка-ста полица	4	макс.	1 - 5

1) Прегревање уређаја 10 минута.

Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.

Напомене у вези са чишћењем

Средства за чишћење

- Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера

натопљеном млаком водом и благим детерџентом.

- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Флеке очистите благим детерџентом.

Свакодневна употреба

- Унутрашњост уређаја треба очистити након сваке употребе. Нагомилана

масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

- У апарату или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да бисте смањили кондензацију, пустите апарат да ради 10 минута пре кувања. Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. Унутрашњост уређаја осушите само крпом од микрофибера после сваке употребе.

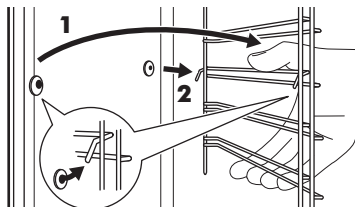
Прибор

- Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.
- Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

Уклањање носача решетке

Уклоните носаче решетака да бисте очистили пећницу.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.
3. Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.



4. Вратите носаче решетке у почетни положај. Поновите кораке обрнутим редоследом.

Ако су достављене телескопске вођице, клинови на њима морају бити окренути ка предњој страни.

Пиролитичко чишћење

Користите је за чишћење уређаја и спаљивање остатака.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од опекотина.

⚠ ОПРЕЗ Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење пећнице.

Немојте покретати функцију ако у потпуности нисте затворили врата пећнице.

1. Проверите да ли је уређај хладан.
2. Извадите сав прибор.
3. Очистите унутрашњост пећнице и унутрашње стакло на вратима топлем водом и меком крпом.
4. Укључите уређај.

5. Притисните  / Чишћење.

6. Изаберите режим чишћења. Када чишћење почне, врата рерне се закључавају и лампица се искључује. Вентилатор за хлађење ради већом брзином.

STOP – притисните да зауставите чишћење пре завршетка.

Не користите уређај док симбол за закључана врата не нестане са дисплеја.

7. Када се чишћење заврши, искључите уређај и сачекајте да се охлади.
8. Очистите унутрашњост пећнице меком крпом. Уклоните остатке са дна пећнице.

Чишћење резервоара за воду

1. Искључите уређај.
2. Сипајте воду у резервоар за воду: 650 ml. Додајте млечну киселину: 250 ml. Сачекајте 60 мин.
3. Испразните резервоар за воду. Погледајте Свакодневна употреба, Пражњење резервоара за воду.

4. Исперите резервоар за воду и очистите преостале насlage каменца меком крпом.
 5. Очистите одводну цев топлем водом и благим детерџентом.
- Обратите се локалном водоводу да бисте проверили ниво тврдоће воде.

Класификација во- де:	Очистите резер- воар за воду на сваких:
мека	120 ч – 16 месеци
умерено тврда	90 ч – 12 месеци
тврда	60 ч – 8 месеци
веома тврда	30 ч – 4 месеца

Подсетник за чишћење

Кад се појави подсетник, препоручује се чишћење.

Користите функцију: Пиролитичко чишћење.

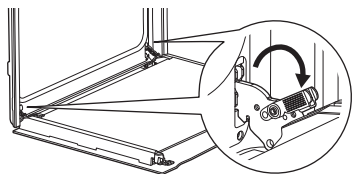
Скидање и постављање врата

Врата пећнице имају три стаклена панела. Можете уклонити врата пећнице и унутрашње стаклене панеле да бисте их очистили. Прочитајте цело упутство „Уклањање и инсталирање врата“ пре него што уклоните стаклене панеле.



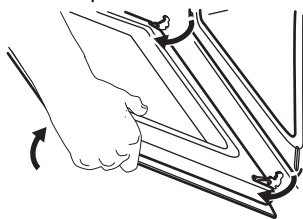
ОПРЕЗ Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

1. Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.
2. Подигните и повуците бравице док не кликну.

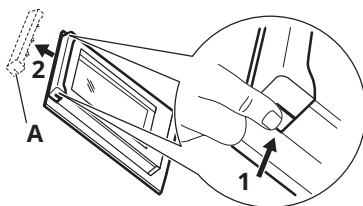


3. Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим

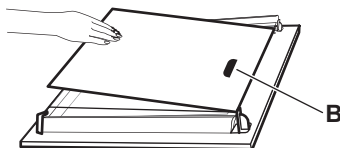
подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.



4. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.
5. Држите оквир врата **A** на горњој ивици врата са две стране и притисните ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



6. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
7. Држите стаклене плоче врата за горњу ивицу и пажљиво из извучите једну по једну. Крените од горње плоче. Стакло треба потпуно да исклизне из носача.



8. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.
9. Након чишћења поставите стаклене плоче, оквир врата и врата пећнице и затворите бравице на обе шарке.

Водите рачуна да стаклене плоче вратите одговарајућим редоследом. Проверите да ли има симбола/штампе са стране стаклене плоче. Зона штампања **B** (ако

постоји) мора бити окренута према унутрашњости пећнице. Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.

Замена лампе

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Искључите уређај из струје.
3. Ставите крпу на дно пећнице.



ОПРЕЗ Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Задња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °C.
4. Поставите стаклени поклопац.

Решавање проблема

⚠ УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.

Шта учинити ако...

Опис проблема	Узрок и решење
Не можете да активирате апарат нити да га користите.	Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен.
Уређај се не загрева.	Сат није подешен. Да бисте подесили сат, погледајте Функције сата.
	Врата нису правилно затворена.
	Осигурач је прегорео. Проверите да осигурач није узрок проблема. Уколико се проблем понавља, позовите овлашћеног електричара.
	Блокада за безбедност деце је активиран.
Лампица је искључена.	Лампица је прегорела. Замените сијалицу. За детаље погледајте Нега и чишћење.
Има воде у унутрашњости апарата.	Резервоар за воду је био превише напуњен водом.
Кување на пару не ради.	У отвору за црево за пару има наслага каменца.
	У резервоару за воду нема воде.

Опис проблема	Узрок и решење
Празњење резервоара за воду траје дуже од 3 мин или вода цури из отвора за црево за пару.	У отвору за црево за пару има наслага каменца. Очистите резервоар за воду.
 Прекид напајања увек прекида чишћење. Поновите чишћење ако је прекинуто због нестанка струје.	

Шифре грешке

Када дође до софтверске грешке, на дисплеју се приказује порука о грешци. Листу проблема пронаћи ћете у табели у наставку. Када се једна од ових порука о грешци и даље појављује на дисплеју, то значи да је неисправан подсистем можда онемогућен. У том случају, обратите се вашем продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Кфд и опис	Решење
F102 – врата нису до краја затворена или је контролна брава на вратима поломљена.	Затворите врата. Искључите и укључите уређај.
F111 – Температурни Сензор за храну није правилно убачен у утичницу.	До краја убаците Температурни Сензор за храну у утичницу.
F240, F439 – поља осетљива на додир на дисплеју не раде правилно.	Очистите површину дисплеја. Уверите се да нема прљавштине на пољима осетљивим на додир.
F908 – систем уређаја не може да се повеже са командном таблом.	Искључите и укључите уређај.

Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира уређаја. Она се види када отворите врата. Немојте да уклањате плочицу са техничким карактеристикама са уређаја.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.):	
Број производа (PNC):	
Серијски број (S.N.):	

Технички подаци

Технички подаци

Димензије (унутрашње)	Ширина Висина Дубина	480 мм 361 мм 416 мм
Површина плеха за печење	1438 cm ²	
Горњи грејач	2300 W	
Доњи грејач	1000 W	
Грил	2300 W	
Прстен	1900 W	
Укупна снага	3490 W	
Напон	220 - 240 V	
Фреквенција	50 - 60 Hz	
Број функција	20	

Energetska efikasnost

Лист информација о производу и информације о производу у складу са (ЕУ) бр. 65/2014 и (ЕУ) бр. 66/2014

Назив добављача	IKEA
Идентификација модела	SPJUTBO 806.002.77
Индекс енергетске ефикасности	81.2
Класа енергетске ефикасности	A+
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклус
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклус
Број шупљина у пећници	1
Извор топлоте	Електрична струја
Запремина	72 l

Тип перне	Уградна пећница
Маса	34.5 kg
Уређај је тестиран према: EN IEC 60350-1.	

Захтеви за информације према (ЕУ) бр. 2023/826

Потрошња енергије у режиму приправности	0,8 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	20 мин
Уређај је тестиран према: EN 50564.	

Савети за уштеду енергије

Следећи савети наведени у наставку помоћи ће вам да уштедите енергију приликом коришћења уређаја.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување и тамне, нерелефне плехове и посуде да бисте повећали уштеду енергије.

Немојте предгревати уређај пре кувања осим ако се то посебно не препоручује.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3-10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за одржавање топлоте хране или за загревање друге хране.

Када искључите уређај, на дисплеју је приказана заостала топлота или температура.

Ако је активиран програм Трајање, а време кувања је дуже од 30 минута, грејни елементи се аутоматски искључују раније у неким функцијама уређаја.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту хране. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

Еколошка питања

Рециклирајте материјале означене симболом . Ставите амбалажу у одговарајуће контејнере да бисте је рециклирали. Помозите у заштити животне средине и људског здравља рециклирањем отпада који потиче од електричних и електронских уређаја. Не

одлажите уређаје означене симболом  заједно са кућним отпадом. Однесите производ локалној служби за рециклажу или се обратите локалној администрацији.

Garancija kompanije IKEA

Ako želite da podnesete zahtev za garanciju proizvoda ili dobijete podršku za proizvod



Obratite se IKEA korisničkoj podršci, link do samouslužnog portala ili broj telefona naći ćete na www.IKEA.com.

Da biste popunili zahtev za servis na samouslužnom portalu, lakše pronašli informacije o vašem proizvodu ili rezervnim delovima povezanim sa vašim proizvodom, savetujemo vam da zabeležite IKEA broj artikla (8 cifara) i serijski broj koji se nalaze na nalepnici proizvoda.

SAČUVAJTE DOKUMENT O KUPOVINI/ ISPORUCI!

To je vaš dokaz o kupovini, bez njega garancija neće važiti. Račun takođe sadrži naziv i IKEA broj artikla (8 cifara) za svaki kupljeni uređaj.

Pažljivo pročitajte tehničku dokumentaciju priloženu uz vaš uređaj pre nego što nas kontaktirate.

Obsah

Bezpečnostné informácie	315	Používanie príslušenstva	330
Bezpečnostné pokyny	317	Rady a tipy	332
Inštalácia	320	Ošetrovanie a čistenie	335
Opis výrobku	321	Riešenie problémov	338
Ovládací panel	322	Technické údaje	339
Pred prvým použitím	323	Energetická účinnosť	340
Každodenné používanie	324	Ochrana životného prostredia	341
Doplňkové funkcie	328	Záruka IKEA	341
Časové funkcie	329		

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

Bezpečnostné informácie

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť.

Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani

domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.

- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hostovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Pred akoukoľvek údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Pred čistením pyrolýzou vyberte z vnútra spotrebiča všetko príslušenstvo a odstráňte nadmerné usadeniny/rozliate nečistoty.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre tento spotrebič.

Bezpečnostné pokyny

Montáž



VAROVANIE! Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a

izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.

- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrické pripojenie musí zahŕňať odpájacie zariadenie, ktoré umožňuje odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Odpájacie zariadenie musí mať rozstup kontaktov najmenej 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.

Použitie



VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže sa uvoľniť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.

- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Vždy používajte poháre a poháre určené na zaváranie.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú navlhnuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo poškodeniu alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - priamo do spodnej časti spotrebiča nedávajte riad ani iné objekty,
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča allobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo antikora nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Používajte len príslušenstvo dodané s týmto spotrebičom alebo odporúčané výrobcom.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

Parné varenie



VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo popálenia a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:

- Počas parného varenia neotvárajte dvierka spotrebiča.
- Po ukončení parného varenia otvárajte dvierka spotrebiča opatrne.

Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Uistite sa, že je spotrebič chladný. Existuje riziko, že sa sklenené panely rozbijú.
- Poškodené sklenené panely dvierok ihneď vymeňte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Produkt pravidelne kontrolujte, či nevykazuje známky poškodenia, ktoré by mohli spôsobiť, že nebude vhodný na styk s potravinami, ako sú praskliny, vydutia, odlupovanie, zmrštenie, lepkavosť, korózia alebo iné viditeľné zmeny v štruktúre alebo vzhľade. Dodržiavajte pokyny na čistenie a údržbu, aby ste predišli poškodeniu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.
- Na rozdiel od ľudí môžu byť niektoré vtáky a plazy extrémne citlivé na možné výpary vylučované počas procesu čistenia všetkých pyrolytických rúr. Malé zvieratá tiež môžu byť veľmi citlivé na lokálne zmeny teploty v blízkosti všetkých pyrolytických rúr počas prevádzky programu čistenia pyrolýzou.
- Predtým, ako spustíte pyrolytickú samočistiacu funkciu, z vnútorného priestoru rúry odstráňte:
 - akékoľvek zostatky jedla, oleja alebo pozostatky/usadeniny mastnoty,
 - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných koľajničiek/teleskopických líšť atď. dodaných s produktom), predovšetkým však hrnce s nelepivou povrchovou úpravou, panvice, plechy na pečenie, nástroje a pod.
- Nepriľnavý povrch na hrncoch, panviciach, plechoch, kuchynských pomôckach atď. sa môžu poškodiť pri vysokých teplotách prevádzky čistenia pyrolýzou všetkých pyrolytických rúr a môžu byť zdrojom nízkeho množstva škodlivých výparov.
- Dôkladne si prečítajte všetky pokyny pre čistenie pyrolýzou.
- Keď je spustené čistenie pyrolýzou, nepúšťajte k spotrebiču deti. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných ochladzovacích výduchov vychádza horúci vzduch.
- Čistenie pyrolýzou a prvé použitie pri maximálnej teplote sú operácie pri vysokej teplote, pri ktorých sa môžu uvoľňovať výpary zo zvyškov jedla a konštrukčných materiálov, preto sa spotrebiteľom dôrazne odporúčajú nasledujúce opatrenia:
 - Počas a po každom čistení pyrolýzou zabezpečte dostatočné vetranie.
 - Počas a po prvom použití pri maximálnej teplote zabezpečte dostatočné vetranie.
- Dbajte na to, aby sa počas čistenia pyrolýzou a pri prvej prevádzke pri maximálnej teplote (a po takomto použití) nachádzali zvieratá (hlavne vtáky) čo

Čistenie pyrolýzou



VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo poranenia/požiaru/chemických emisií (výparov) v režime pyrolýzy.

- Počas čistenia pyrolýzou sa uvoľňujú výpary, ktoré nie sú škodlivé pre ľudí vrátane dojčiat alebo osôb so zdravotnými problémami.
- Dbajte na to, aby sa počas čistenia pyrolýzou a pri prvej prevádzke pri maximálnej teplote (a po takomto použití) nachádzali zvieratá (hlavne vtáky) čo

najďalej od spotrebiča. Preferovanou možnosťou je držať ich v inej miestnosti počas pyrolytického cyklu a dovtedy, kým spotrebič znovu nevychladne na izbovú teplotu. Počas pyrolytického cyklu a prvého cyklu používania pri maximálnej teplote (a po takomto použití, až kým spotrebič neochladí) musí byť zabezpečené dobré vetranie.

Vnútné osvetlenie



VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

Likvidácia



VAROVANIE! Riziko zranenia alebo udusenía.

- O správnej likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Sieťový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Vyberte dvierka, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.
- **Obalový materiál:** Obalový materiál je recyklovateľný. Plastové časti sú označené medzinárodnými skratkami ako PE, PS a pod. Obalový materiál likvidujte v nádobách poskytnutých na tento účel vo vašom miestnom zariadení na likvidáciu odpadu.

Inštalácia



VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Montáž



Pri inštalácii postupujte podľa pokynov na inštaláciu.

Elektrická inštalácia



VAROVANIE! Elektrickú inštaláciu smie vykonať iba kvalifikovaná osoba.



Ak nedodržíte bezpečnostné pokyny uvedené v príslušných kapitolách, výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť.

Táto rúra sa dodáva iba s napájacím káblom.

Kábel

Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu:

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

Pri určovaní správneho prierezu kábla sa riadte celkovým výkonom uvedeným na

štítku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

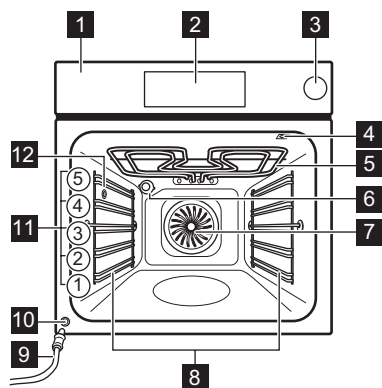
Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm ²)
maximum 1 380	3 x 0.75
maximum 2 300	3 x 1

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm ²)
maximum 3 680	3 x 1.5

Uzemňovací kábel (zelený/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako hnedý fázový a modrý nulový kábel

Opis výrobku

Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Nádržka na vodu
- 4 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 5 Ohrevný prvok
- 6 Osvetlenie

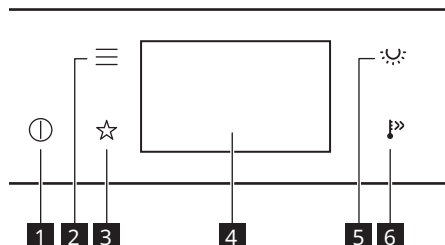
- 7 Ventilátor
- 8 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 9 Odtoková rúra
- 10 Ventil na vypustenie vody
- 11 Úroveň roštu v rúre
- 12 Výstup pary

Príslušenstvo

- **Drôtený rošt** x 1
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.
- **Plech na pečenie** x 1
Pre koláče a piškótové koláče.
- **Pekáč na grilovanie/pečenie** x 1
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **AirFry: Drôtený rošt** x 1
Na vyprážanie s menším množstvom oleja alebo bez papiera na pečenie.
Maximálna hmotnosť náplne: 5.kg
- **Teplotná sonda** x 1
Na meranie toho, ako sa jedlo pripravuje.
- **Teleskopické lišty** x 1 súprava
Pre police a plechy.

Ovládací panel

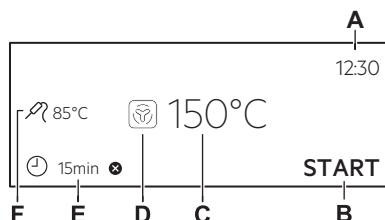
Prehľad ovládacieho panela



1	Zap / Vyp Stlačením a podržaním tlačidla zapnete a vypnete spotrebič.
2	Ponuka Zobrazuje zoznam voliteľných funkcií spotrebiča a funkcií nastavenia.
3	Oblíbené Zoznam oblíbených nastavení.
4	Displej Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
5	Spínač osvetlenia Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
6	Rychle zohrievanie Zapnutie a vypnutie funkcie: Rychle zohrievanie.

Displej

Displej s nastavenými klúčovými funkciami.



- A. Presný čas
- B. ŠTART / STOP
- C. Teplota
- D. Funkcie ohrevu
- E. Časovač
- F. Teplotná sonda (len vybrané modely)

Ukazovatele na displeji	
OK	Potvrdenie výberu/nastavenia.
<	Návrat o jednu úroveň v ponuke.
↶	Vrátenie posledného úkonu.
☑	Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.
🔒	Spotrebič je zablokovaný.
🔔	Funkcia zvukového signálu je zapnutá.
🔔 STOP	Funkcia zvukového signálu a ukončenia varenia je zapnutá.
🔔	Aktivuje sa iba vyskakovacie okno s hlásením.
🕒	Odložený štart je zapnutý.
✖	Ak chcete zrušiť nastavenia.

- i** Na displeji sa zobrazia rôzne správy. Keď sa zobrazí okno s hlásením, pokračujte stlačením displeja.

Pred prvým použitím

VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Prvé pripojenie

Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí uvítacie hlásenie.

Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Presný čas.

Úvodné predhrievanie a čistenie

Pred prvým použitím a kontaktom s potravinami predhrejte prázdny spotrebič. Spotrebič môže vydávať nepríjemný zápach a dym. Počas predhrievania miestnosť vetrajte.

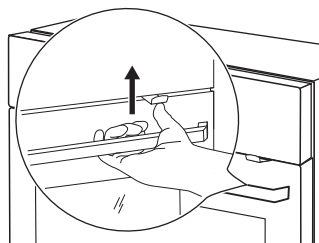
1. Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.
2. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Pozrite si časť Každodenné používanie. Nechajte spotrebič v prevádzke 1 h.
3. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.
4. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.
5. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
6. Spotrebič a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovláken, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
7. Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vráťte späť do ich pôvodnej polohy.

Mechanická detská poistka

V rúre je nainštalovaná mechanická detská poistka. Ide o zámok dverí na pravej strane rúry pod ovládacím panelom.

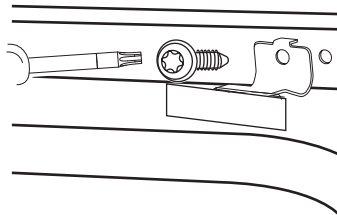
Na otvorenie dverí rúry s detskou poistkou:

1. Stlačte a podržte detskú poistku.
2. Potiahnutím rukoväti dverí otvorte dvere. Zatvorte dvere rúry bez stlačenia detskej poistky.



Odstránenie detskej poistky:

1. Otvorte dvere a vyberte detskú poistku pomocou kľúča torx dodaného s rúrou.
2. Po vybratí detskej poistky znova pripevnite skrutku.



Každodenné používanie

VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Funkcie ohrevu

ŠTANDARDNÉ

	Gril Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
	Turbo gril Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na pečenie gratinovaných pokrmov a zapekanie.
	Teplovzdušné Pečenie Na pečenie mäsa a pečenie koláčov. Nastavte nižšiu teplotu ako pri funkcii Tradičné pečenie, pretože ventilátor rovnomerne distribuuje teplo vo vnútri rúry.
	Mrazené pokrmy Ideálne pre hotové jedlá (napr. hranolčky, krokety alebo jarné závitky).
	Tradičné pečenie Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.
	AirFry Vyprážanie jedla s menším množstvom oleja a bez papiera na pečenie.
	Dolný ohrev Túto funkciu vyberte po procese pečenia, ak chcete jedlo opiecť viac na dne rúry. Použite najnižšiu úroveň v rúre.
	Kysnutie cesta Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Povrch cesta zakryte, aby ste predišli vysušeniu.

 Pri niektorých funkciách ohrevu a teplote pod 80 °C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.

ŠPECIÁLNE

	Zaváranie Na konzervovanie zeleniny a ovocia umiestnite zaväracie poháre do plechu na pečenie naplneného vodou a použite teplovzdorné poháre s bajonetovými alebo skrutkovacími uzávermi rovnakej veľkosti. Použite najnižšiu úroveň v rúre.
	Sušenie Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb. Ak chcete, aby unikol vzduch nasýtený vlhkosťou a aby sa ovocie vysušilo lepšie, odporúčame vám počas sušenia otvoriť dvierka rúry.
	Ohrev tanierov Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
	Rozmrazovanie Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
	Gratinované jedlá Na jedlá, ako sú lasagne alebo zapечené zemiaky. Na pečenie gratinovaných pokrmov a zapekanie.
	Pomalé pečenie Proces varenia pri nízkej teplote. Je ideálna na prípravu jemných pokrmov (napr. hovädzieho, teľacieho alebo jahňacieho mäsa).

	Uchovať teplé Na uchovávanie jedla teplého. Upozorňujeme, že niektoré jedlá môžu počas zohrievania pokračovať vo varení a vyschnúť. V prípade potreby zakryte riad.
	Vlhký horúci vzduch Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota vo vnútri spotrebiča sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použite sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Ďalšie informácie nájdete v časti Každodenné používanie, Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.

PARA

	Regenerácia Opätovné zohrievanie jedla parou zabraňuje vysušeniu jeho povrchu. Teplo sa rozloží jemne a rovnomerne, čo umožňuje obnoviť chuť a arómu jedla tak, ako keby bolo práve pripravené. Túto funkciu môžete používať na priame zohrievanie jedla na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach roštov.
	Pizza Najlepšie na pečenie pizze a iných pokrmov, ktoré vyžadujú viac tepla zdola.
	Pečenie chleba Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje výsledky ako od profesionálov.

	Vlhkosť Nízka Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, pečené jedlá a dusené/zapekané jedlá. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso šťavnatú a jemnú textúru a zároveň chrumkavý povrch.
---	---

Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Skúšky podľa: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny na prípravu nájdete v časti Rady a tipy, Vlhký horúci vzduch.

Nastavenie: Funkcie ohrevu

1. Zapnite spotrebič. Na displeji sa zobrazí predvolená funkcia ohrevu a teplota.
 2. Stlačte symbol funkcie ohrevu , aby ste vstúpili do podponuky.
 3. Vyberte funkciu ohrevu a stlačte OK.
 4. Nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo: OK.
 5. Stlačte tlačidlo: START.
- Teplotná sonda – teplotnú sondu môžete pripojiť kedykoľvek pred alebo počas prípravy pokrmu. Informácie nájdete v časti Používanie príslušenstva, Teplotná sonda.
6. Stlačením STOP vypnite funkciu ohrevu.
 7. Vypnite spotrebič.

Nastavenie: Funkcia ohrevu parou

1. Zapnite spotrebič. Do podponuky vstúpíte po výbere a stlačení symbolu funkcie ohrevu.
2. Nastavte funkciu ohrevu parou.

3. Stlačte **OK**. Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty.
4. Nastavte teplotu.
5. Stlačte tlačidlo **OK**.
6. Zatlačením na kryt otvorte nádržku na vodu.
7. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (približne 900 ml), kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie. Nádržku na vodu nenapĺňajte nad maximálnu kapacitu. Hrozí nebezpečenstvo netesnosti, pretekania vody a poškodenia nábytku.

- ⚠ VAROVANIE!** Používajte iba studenú vodu z vodovodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) alebo destilovanú vodu. Nepoužívajte iné tekutiny. Do nádržky na vodu nenalievajte horľavé kvapaliny ani kvapaliny s obsahom alkoholu.
8. Nádržku na vodu zasunúť do jej pôvodnej polohy.
 9. Stlačte tlačidlo **START**. Keď dosiahne spotrebič nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.
 10. Keď sa v nádržke na vodu minie voda, zaznie signál. Doplňte nádržku na vodu.
 11. Vypnite spotrebič.
 12. Ak chcete zabrániť usadzovaniu vodného kameňa, po každom pečení s parou vyprázdňte nádržku na vodu.
 13. Po pečení opatrne otvorte dvierka rúry. Vo vnútri rúry môže kondenzovať zvyšková voda. Po každom použití funkcie pečenia s parou počkajte minimálne 60 min, aby ste zabránili úniku horúcej vody z ventilu na vypustenie vody.

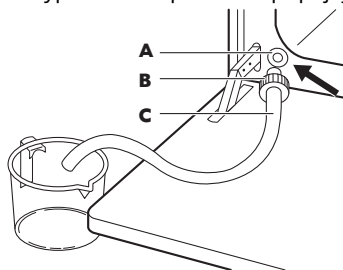
- ⚠ VAROVANIE!** Spotrebič je horúci. Hrozí riziko popálenín. Keď vyprázdňujete nádržku na vodu, buďte opatrní.

Vyprázdnenie nádržky na vodu

Ukazovateľ nádržky na vodu	
	Nádržka na vodu je plná.
	Nádržka na vodu je poloprázdna.
	Nádržka na vodu je prázdna. Doplňte vodu do nádržky.

Ak do nádržky nalejete príliš veľa vody, bezpečnostným kanálikom vytečie nadbytočná voda na dno vnútra rúry.

1. Vypnite spotrebič. Dvierka rúry nechajte otvorené a počkajte, kým spotrebič nevychladne.
2. Odtokovú rúrku **C** pripojte k ventilu na vypustenie **A** pomocou prípojky **B**.



3. Koniec rúrky udržiavajte pod úrovňou **A** a opakovane stláčajte **B**, aby ste odčerpali zvyšnú vodu.
4. Odpojte **C** a **B** a vnútro rúry utrite do sucha jemnou špongiou.

- i** Na opätovné naplnenie nádržky na vodu nepoužívajte vypustenú vodu.

Ponuka

Stlačením vstúpíte do ponuky.

Položka ponuky	Popis
Sprievodca pečením	Zoznam automatických programov.

Položka ponuky		Popis
Čistenie		Zoznam programov čistenia.
Oblúbené		Zoznam oblúbených nastavení.
Voliteľné funkcie		Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
Nastavenia	Nastavenie	Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.

Podponuka pre: Čistenie

Podponuka	Popis
Čistenie pyrolýzou, rýchla	Doba trvania: 1 h.
Čistenie pyrolýzou, normálna	Doba trvania: 1 h 30 min.
Čistenie pyrolýzou, intenzívna	Doba trvania: 2 h 30 min.

Podponuka pre: Voliteľné funkcie

Podponuka	Popis
Osvetlenie rúry	Zapína a vypína lampu.
Detská poistka	Zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča.
Rýchle zohrievanie	Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie ohrevu.
Formát digitálnych hodín	Zmena formátu zobrazenia času.

Podponuka pre: Nastavenia

Nastavenie

Podponuka	Popis
Jazyk	Nastaví jazyk spotrebiča.
Jas displeja	Nastavenie jasu displeja.
Tóny tlačidiel	Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Hlasitosť tónu pre ① nie je možné stlmiť.
Hlasitosť zvuku	Nastavenie hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.

Servis

Podponuka	Popis
Verzia softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Zrušiť všetky nastavenia	Obnovte nastavenia z výroby.

Nastavenie: Sprievodca pečením

Podponuka Sprievodca pečením pozostáva zo súboru dodatočných funkcií a programov, ktoré sú navrhnuté pre určené pokrmy. Každý pokrm v tejto podponuke zahŕňa vhodné nastavenie. Počas varenia môžete upraviť čas a teplotu.

Pri niektorých jedlách môžete variť aj s funkciou Teplotná sonda. Úroveň uvarenia pokrmu:

- Neprepečený
- Stredne
- Prepečený

Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj Automatická váha.

1. Zapnite spotrebič.
2. Stlačte tlačidlo: .
3. Stlačte . Zadáte Sprievodca pečením.
4. Vyberte pokrm alebo druh potravy.

5. Vložte jedlo do spotrebiča a stlačte START.

Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

Doplnkové funkcie

Obľúbené ☆

Uložiť možno až 3 obľúbené nastavenia, ako napríklad funkciu ohrevu a dobu pečenia.

1. Zapnite spotrebič.
 2. Vyberte preferované nastavenie.
 3. Stlačte tlačidlo: .
 4. Vyberte možnosť: Obľúbené/Uložiť aktuálne nastavenia.
 5. Stlačte +, aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Obľúbené.
 6. Stlačte tlačidlo OK.
- ↶ – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.
- ⊗ – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.

Blokovanie ovládania

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

1. Zapnite spotrebič.
 2. Nastavte funkciu ohrevu.
 3. Stlačte súčasne ☆ a , aby ste zapli funkciu.
- ☆,  – súčasným stlačením funkciu vypnete.

Detská poistka

Táto funkcia zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča.

1. Zapnite spotrebič.
2. Stlačte tlačidlo: .
3. Vyberte položku Voliteľné funkcie / Detská poistka.
4. Stlačte písmená kódu v abecednom poradí.
5. Vypnite spotrebič.

Funkcia Detská poistka je aktivovaná. Prístup k: Časovač a osvetlenie je k dispozícii. Keď je spotrebič vypnutý, dverka sú zablokované.

Na umožnenie používania spotrebiča stlačte písmená kódu v abecednom poradí.

Ak chcete túto funkciu vypnúť, zopakujte kroky vyššie.

Automatické vypínanie

Ak je funkcia ohrevu zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

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

Ak chcete spustiť funkciu ohrevu na trvanie presahujúce čas automatického vypnutia, nastavte čas prípravy. Pozrite si časť Časové funkcie.

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry / Teplotná sonda / Koniec.

Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

Časové funkcie

Popis časových funkcií

Funkcia	Popis
Časovač	Nastavenie dĺžky prípravy pokrmu. Maximum je 23 h 59 min. Môžete nastaviť, čo sa stane pri uplynutí nastaveného času: Kritéria skončenia.
Kritéria skončenia	Zvukový signál – keď uplynie čas, zaznie zvukový signál. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.
	Zvukový signál a skončenie pečenia – po uplynutí času zaznie zvukový signál a funkcia ohrevu sa vypne.
	Len pop-up správy – keď uplynie čas, na displeji sa zobrazí hlásenie. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.
Odložený štart	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
Predĺženie pečenia	Predĺženie času pečenia.
Časovač	Zobrazenie času prevádzky spotrebiča. Maximum je 23 h 59 min. Funkciu môžete zapnúť a vypnúť. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča.

Nastavenie: Presný čas

1. Zapnite spotrebič.
2. Stlačte tlačidlo: Presný čas.
3. Nastavte čas.
4. Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie: Časovač

1. Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
2. Stlačte tlačidlo: .
3. Nastavte čas.
Požadované Kritéria skončenia môžete vybrať stlačením tlačidla ● ● ●.
4. Stlačte OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka. Keď zostáva 10 % času varenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete čas varenia predĺžiť. Môžete tiež zmeniť funkciu ohrevu. Na predĺženie času prípravy stlačte **+1min**.

Nastavenie: Odložený štart

1. Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
2. Stlačte tlačidlo: .
3. Nastavte čas varenia.
4. Stlačte tlačidlo: ● ● ●.
5. Stlačte tlačidlo: Odložený štart.
6. Vyberte požadovaný čas spustenia.
7. Stlačte OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Nastavenie: Časovač

1. Stlačte tlačidlo .
2. Stlačte tlačidlo ● ● ●.
3. Stlačte tlačidlo: Časovač.
4. Posunutím alebo stlačením  zobrazíte čas prevádzky na hlavnej obrazovke.
5. Stlačte OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Zmena nastavení časovača

Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.

1. Stlačte tlačidlo: .
2. Nastavte hodnotu časovača.
3. Stlačte tlačidlo: OK.

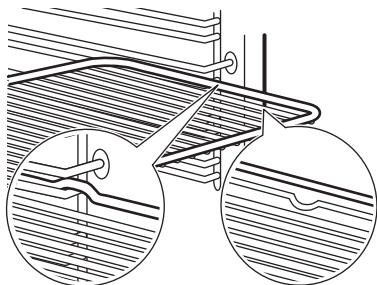
Používanie príslušenstva

VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Vloženie príslušenstva

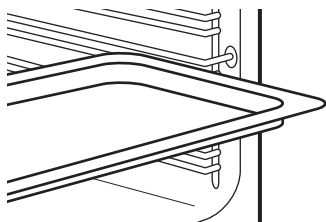
Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť a bránia nakloneniu. Tieto odsadenia tiež zabráňujú prevráteniu. Okraj okolo roštu zabráňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

Drôtený rošt



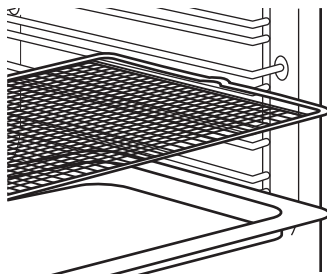
Rošt vložte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol. Uistite sa, že sa rošt dotýka zadnej časti vnútra rúry.

Plech na pečenie / Hlboký pekáč



Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry. Plech na pečenie umiestnite so sklonom smerom k zadnej časti vnútra rúry.

AirFry: Drôtený rošt



Drôtený rošt AirFry zasuňte do tretej úrovne. Plech na pečenie položte pod to.

Drôtený rošt AirFry nepoužívajte na teleskopických lištách, pretože olej by mohol vytvoriť klzký povrch a znížiť stabilitu drôteného roštu.

Teplotná sonda

Meria teplotu vnútri jedla. Môže sa použiť pri každej funkcii ohrevu.

Nastavujú sa dve teploty:

- °C – teplota vnútri spotrebiča. Mala by byť aspoň o 25 °C vyššia ako teplota vnútri pokrmu.
- ℞ – teplota vo vnútri jedla.

Odporúčania:

- Prísady by mali mať izbovú teplotu.
- Nepoužívajte s tekutými pokrmami.
- Počas prípravy musí byť ihla teplotnej sondy úplne zasunutá do jedla.

Spotrebič vypočíta približný čas skončenia pečenia. Závisí od množstva potravín, funkcie ohrevu a teploty.

Pečenie s: Teplotná sonda

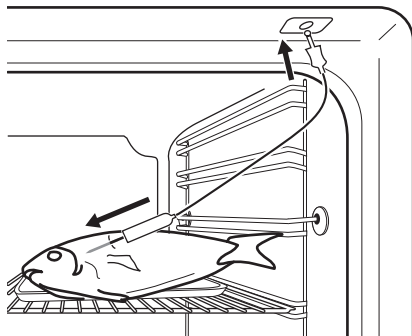
VAROVANIE! Keďže sa teplotná sonda a zasúvacie lišty zohrejú, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Nedotýkajte sa rukoväti teplotnej sondy holými rukami. Vždy používajte ochranné rukavice.

1. Zapnite spotrebič.

2. Nastavte funkciu ohrevu a zmeňte teplotu riadu a v prípade potreby rúry.
3. Vložte teplotnú sondu dovnútra pokrmu:

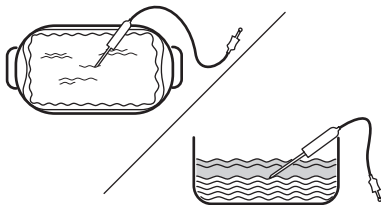
Mäso, hydinu a rybu

Zapichnete celú ihlu teplotnej sondy do mäsa alebo ryby v najhrubšej časti.



Zapekaciú nádobu

Špičku teplotnej sondy zapichnete presne do stredu pokrmu v zapekacej nádobe. Teplotná sonda musí byť počas prípravy stabilne upevnená na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte teplotnej sondy použite okraj zapekacej nádoby. Špička teplotnej sondy by sa nemala dotýkať dna nádoby na pečenie.



4. Teplotnú sondu zapojte do zásuvky, ktorá sa nachádza vo vnútri spotrebiča. Pozrite si časť Opis výrobku.

Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota teplotnej sondy.

5. Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.
6. Stlačte , aby ste nastavili požadovanú funkciu:

- Zvukový signál – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál.
 - Zvukový signál a skončenie pečenia – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vo vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a príprava sa ukončí.
7. Vyberte voliteľnú funkciu a opakovaným stláčaním tlačidla OK prejdite na hlavnú obrazovku.
 8. Stlačte tlačidlo START .
 9. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.
 10. Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy zo zásuvky a vyberte pokrm zo spotrebiča.

Používanie: Teleskopické lišty



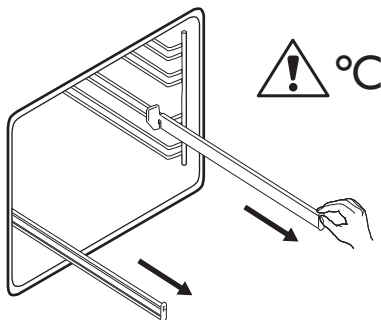
Pokyny na inštaláciu teleskopických lišt si odložte na budúce použitie.

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahko zasúvať a vyberať rošty a plechy.

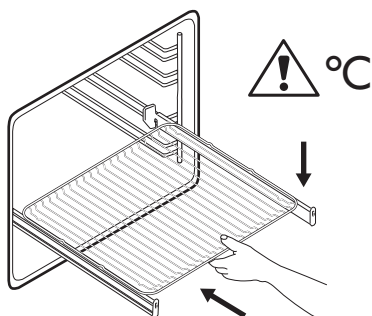


UPOZORNENIE! Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

1. Vytiahnite pravú a ľavú teleskopickú lištu.



2. Drôtený rošt položte na teleskopické lišty a opatrne ich zasuňte do rúry. Pred zatvorením dverí rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.



Rady a tipy

Odporúčania pre varenie

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závisia od receptov a kvality a množstva použitých prísad.

Spotrebič môže pri pečení alebo opekaní fungovať inak ako váš predchádzajúci spotrebič. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času prípravy a úrovne v rúre pre konkrétny druh potravín.

Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhľadajte podobný recept.

Tipy na úsporu energie nájdete v časti Energetická účinnosť.

Symbole použité v tabuľkách:

	Druh potravín
	Funkcia ohrevu
°C	Teplota

	Príslušenstvo
	Úroveň roštu v rúre
	Čas prípravy (min)

Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Používajte tmavé a matné formy a nádoby. Lepšie absorbujú teplo než svetlý a lesklý riad.

- **Forma na pizzu** – tmavá, matná, priemer 28 cm
- **Forma na pečenie** – tmavá, matná, priemer 26 cm
- **Nádoby na suflé** – keramické, priemer 8 cm, výška 5 cm
- **Forma na korpus** – tmavá, matná, priemer 28 cm

Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

		°C		
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	30 - 40
Pizza, mrazená, 0,35 kg	drôtený rošt	220	2	10 - 15
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	25 - 35
Brownies – čok. sušienky	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	175	3	25 - 30
Nákyp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Piškótový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	15 - 25
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Rybíe filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	25 - 30
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	25 - 30
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30

		°C		
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	25 - 35
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	25 - 30

Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

				°C	
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 35
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90

				°C	
Piškóťový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm ¹⁾	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50
Piškóťový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50
Piškóťový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm ¹⁾	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45
Sušienky z krehkého cesta	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45
Hrianky ¹⁾	Gril	Drôtený rošt	4	Max.	1 - 5

1) Spotrebič predhrievajte 10 minút.

Ošetrovanie a čistenie

⚠ VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Poznámky k čisteniu

Čistiace prostriedky

- Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
- Škrvy vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.

Každodenné používanie

- Vnútro spotrebiča odstráňte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

- Vnútri spotrebiča alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred prípravou pokrmu. Jedlo v spotrebiči nepraskajte dlhšie ako 20 minút. Vnútro spotrebiča po každom použití osušte len handričkou z mikrovlákien.

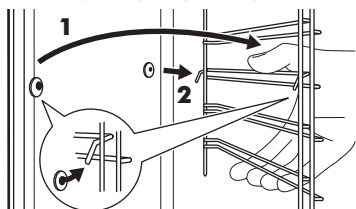
Príslušenstvo

- Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.
- Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnym čističom ani predmetmi s ostrými hranami.

Vybratie zasúvacích líšt

Vyberte zasúvacie líšty, aby ste mohli spotrebič vyčistiť.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.
3. Zadný koniec zasúvacej líšty odtiahnite od bočnej steny a vyberte ju.



4. Zasúvacie líšty vráťte späť do pôvodnej polohy. Zopakujte kroky v opačnom poradí.

Ak sa teleskopické líšty dodávajú, upevňovacie kolíky musia smerovať dopredu.

Čistenie pyrolýzou

Slúži na vyčistenie spotrebiča a spálenie zvyškov.



VAROVANIE! Hrozí riziko popálenín.



UPOZORNENIE! Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Mohlo by to spôsobiť poškodenie rúry.

Funkciu nespúšťajte, ak ste úplne nezatvorili dvierka rúry.

1. Uistite sa, že je spotrebič chladný.
2. Vyberte všetko príslušenstvo.
3. Vnútro rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistite teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.
4. Zapnite spotrebič.
5. Stlačte tlačidlo / Čistenie.

6. Vyberte režim čistenia.

Po spustení čistenia sa dvierka rúry zablokujú a osvetlenie zhasne. Chladiaci ventilátor bude pracovať rýchlejšie.

STOP – stlačte, ak chcete zastaviť proces čistenia skôr, ako sa skončí.

Rúru nepoužívajte, kým na displeji nezhasne symbol zámku dverí.

7. Po skončení čistenia spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
8. Vnútro spotrebiča vyčistite mäkkou handričkou. Z dna rúry odstráňte zvyšky po čistení.

Čistenie nádržky na vodu

1. Vypnite spotrebič.
2. Do nádržky na vodu nalejte vodu: 650 ml. Pridajte kyselinu mliečnu: 250 ml. Počkajte 60 min.
3. Vyprázdnite nádržku na vodu. Pozrite si časť Každodenné používanie Vyprázdenie nádržky na vodu.
4. Opláchnite nádržku na vodu a vyčistite zvyšky vodného kameňa s jemnou handričkou.
5. Odtokovú rúrku vyčistite teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Kontaktujte svojho dodávateľa vody kvôli kontrole úrovne tvrdosti vody.

Klasifikácia vody:	Vyčistite nádržku na vodu každých:
mäkká	120 h – 16 mesiacov
stredne tvrdá	90 h – 12 mesiacov
tvrdá	60 h – 8 mesiacov
veľmi tvrdá	30 h – 4 mesiace

Pripomienka Čistenia

Keď sa zobrazí pripomienka, odporúča sa čistenie.

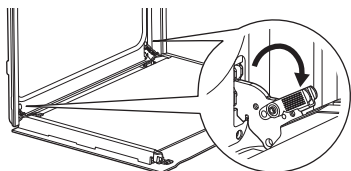
Použitie funkcie: Čistenie pyrolýzou.

Odstránenie a montáž dvierok

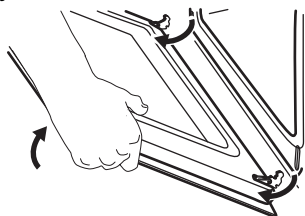
Dvierka rúry majú tri sklenené panely. Môžete odstrániť dvierka rúry a vnútorné sklenené panely, aby ste ich očistili. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celé pokyny v časti „Odstránenie a inštalácia dvierok“.

⚠ UPOZORNENIE! Bez sklenených panelov spotrebič nepoužívajte.

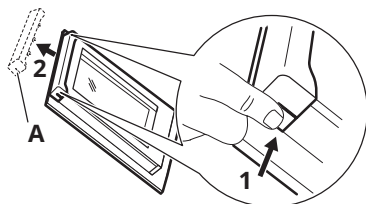
1. Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.
2. Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.



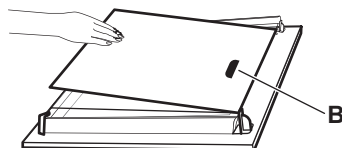
3. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



4. Dvierka položte na mäkkú handričku na stabilnom povrchu.
5. Rám dvierok **A** podržte na oboch stranách na hornom okraji dvierok a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



6. Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.
7. Sklenené panely dvierok podržte za horný okraj a opatrne ich vytiahnite jeden po druhom. Začnite od horného panela. Uistite sa, že sa sklo úplne vysunie z držiakov.



8. Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.
9. Po očistení nainštalujte sklenené panely, obloženie dvierok a dvierka rúry, zatvorte západky na oboch pántoch.

Dbajte na to, aby ste sklenené panely vložili späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela. Vytlačená zóna **B** (ak je k dispozícii) musí byť otočená do vnútra rúry. Ak sú dvierka namontované správne, pri zatváraní príchytiek budete počuť cvaknutie.

Výmena osvetlenia

⚠ VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
3. Na dno rúry položte handričku.

⚠ UPOZORNENIE! Halogénovú žiarovku vždy držte handričkou, aby sa na žiarovke neprípálili zvyšky mastnoty.

Zadné osvetlenie

1. Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.

4. Nainštalujte sklenený kryt.

Riešenie problémov



VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Čo robiť, ak...

Popis problému	Príčina a náprava
Spotrebič nie je možné zapnúť alebo ovládať.	Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.
Spotrebič sa nezohrieva.	Hodiny nie sú nastavené. Informácie o nastavení hodín nájdete v časti Časové funkcie.
	Dvierka nie sú správne zatvorené.
	Je vypálená poistka. Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.
	Funkcia Detská poistka je aktivovaná.
Osvetlenie je vypnuté.	Žiarovka je vypálená. Vymeňte žiarovku. Podrobnosti nájdete v časti Ošetrovanie a čistenie.
V dutine spotrebiča je voda.	Nádržka na vodu bola príliš naplnená.
Pečenie s parou nefunguje.	V otvore prívodu pary sú usadeniny vodného kameňa.
	V nádržke na vodu nie je voda.
Vyprázdnenie nádržky na vodu trvá dlhšie ako 3 min alebo voda vyteká z otvoru prívodu pary.	V otvore prívodu pary sú usadeniny vodného kameňa. Vyčistite nádržku na vodu.
 Zlyhanie napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.	

Poruchové kódy

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie. Zoznam problémov nájdete v tabuľke nižšie. Keď je na displeji naďalej zobrazené toto chybové hlásenie, znamená to, že mohol byť deaktivovaný chybný podsystém. V takomto prípade kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Kód a popis	Náprava
F102 – dvierka nie sú úplne zatvorené alebo je pokazený zámok dvierok.	Zatvorte dvierka. Vypnite a zapnite spotrebič.
F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutá v zásuvke.	Plne zasunúť Teplotná sonda do zásuvky.
F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne.	Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.
F908 – systém spotrebiča sa nedokáže pripojiť k ovládaciemu panelu.	Vypnite a zapnite spotrebič.

Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme spotrebiča. Je viditeľný, keď otvoríte dvierka. Typový štítok neodstraňujte zo spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.):	
Číslo produktu (PNC):	
Sériové číslo (S.N.):	

Technické údaje

Technické údaje

Rozmery (vnútorné)	Šírka Výška Hĺbka	480 mm 361 mm 416 mm
Oblasť plechu na pečenie	1438 cm ²	
Horný ohrevný článok	2300 W	
Dolný ohrevný článok	1000 W	
Gril	2300 W	
Kruhové ohrevné teleso	1900 W	
Celkový príkon	3490 W	
Napätie	220 - 240 V	
Frekvencia	50 - 60 Hz	
Počet funkcií	20	

Energetická účinnosť

Informačný list produktu a informácie o produkte podľa nariadení (EÚ) č. 65/2014 a (EÚ) č. 66/2014

Názov dodávateľa	IKEA
Identifikácia modelu	SPJUTBO 806.002.77
Index energetickej účinnosti	81.2
Trieda energetickej účinnosti	A+
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem	72 l
Typ rúry	Horná vstavaná rúra
Hmotnosť	34.5 kg
Spotrebič testovaný podľa noriem: EN IEC 60350-1.	

Informačné požiadavky podľa (EÚ) č. 2023/826

Spotreba energie v pohotovostnom režime	0,8 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	20 min
Spotrebič testovaný podľa noriem: EN 50564.	

Tipy na úsporu energie

Nasledujúce tipy vám pomôžu ušetriť energiu pri používaní spotrebiča.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie používajte tmavý matný kovový riad a nádoby.

Spotrebič pred pečením nepredhrievajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na udržanie pokrmov teplých alebo ohrev ostatných pokrmov.

Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo alebo teplota.

Ak je zapnutý program s funkciou Doba trvania a čas varenia je dlhší ako 30 minút, ohrevné články sa pri niektorých funkciách spotrebiča automaticky vypnú skôr.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné

nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

Ochrana životného prostredia

Materiály označené symbolom  recyklujte. Obal vyhodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče

označené symbolom  s komunálnym odpadom. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

Záruka IKEA

Ak chcete uplatniť záruku na výrobok alebo získať podporu k výrobku

Kontaktujte zákaznícku podporu IKEA; odkaz na samoobslužný portál alebo telefónne číslo nájdete na [www. IKEA.com](http://www.IKEA.com).

Aby ste dokončili svoju žiadosť o servis na samoobslužnom portáli a ľahšie našli informácie o svojom výrobku alebo o náhradných dieloch k nemu, odporúčame si poznamenať číslo položky IKEA (8-miestne) a sériové číslo na štítku výrobku.

UCHOVAJTE DOKLAD O NÁKUPE/ DORUČENÍ!

Je to váš doklad o kúpe, záruka bez neho nebude platná. Pokladničný doklad obsahuje aj názov a číslo položky IKEA (8-miestne) pre každý zakúpený spotrebič.

Predtým než nás kontaktujete, si dôkladne prečítajte technickú dokumentáciu dodanú s vaším spotrebičom.

Kazalo

Varnostne informacije	342	Uporaba dodatne opreme	356
Varnostna navodila	344	Namigi in nasveti	358
Namestitvev	347	Skrb in čiščenje	361
Opis izdelka	348	Odpravljanje težav	364
Nadzorna plošča	348	Tehnični podatki	365
Pred prvo uporabo	349	Energijska učinkovitost	366
Dnevna uporaba	350	Skrb za okolje	367
Dodatne funkcije	354	IKEA Garancija	367
Časovne funkcije	355		

Pridržujemo si pravico do sprememb.

Varnostne informacije

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe in škodo, nastalo zaradi napačne namestitve in uporabe. Navodila shranite skupaj z napravo za poznejšo uporabo.

Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in .
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljenčkov.

- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.
- OPOZORILO: Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.

- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Uporabljajte samo tipalo za jedi, ki je priporočeno za to napravo.

Varnostna navodila

Namestitev



UPOZORNENIE! To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

Električne povezave



UPOZORNENIE! Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.

- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora vključevati izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave iz omrežja na vseh stikalih. Izolacijska naprava mora imeti kontaktno odprtino s premerom vsaj 3 mm.

- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.

Uporaba



UPOZORNENIE! Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko se sprostijo vroči zrak.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Vedno uporabljajte steklo in kozarce, ki so odobreni za ohranjanje.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.



UPOZORNENIE! Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno v notranjost aparata.
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.

- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Uporabljajte samo dodatno opremo, ki je priložena tej napravi oz. katero priporoča proizvajalec.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

Kuhanje s paro



UPOZORNENIE! Obstaja nevarnost opeklin in škode na napravi.

- Sproščena para lahko povzroči opekline:
 - Ne smete odpirati vrat naprave, med kuhanjem v sopari.
 - Po koncu kuhanja s paro, previdno odprite vrata naprave.

Vzdrževanje in čiščenje



UPOZORNENIE! Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz glavne vtičnice.
- Poskrbite, da je naprava hladna. Obstaja nevarnost, da steklene plošče počijo.
- Če se steklene plošče vrat poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Pri odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Redno preverjajte izdelek glede znakov poslabšanja, zaradi katerih je neprimeren

za stik z živili, kot so razpoke, pretisni omoti, razslojevanje, krčenje, lepljivost, korozija ali druge vidne spremembe teksture ali videza. Upoštevajte navodila za čiščenje in nego, da preprečite poškodovanje.

- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzroči požar.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

Pirolitično čiščenje



UPOZORNENIE! Nevarnost poškodb/požara/kemičnih emisij (hlapov) v načinu pirolize.

- Med pirolitičnim čiščenjem se sproščajo hlapi, ki niso škodljivi za ljudi, vključno z dojenčki ali osebami z zdravstvenimi težavami.
- Za razliko od vseh ljudi so lahko nekatere ptice in plazilci izjemno občutljivi na morebitne hlapce, izpuščene med čistilnim procesom vseh pirolitičnih pečic. Manjši hišni ljubljenci so lahko zelo občutljivi na lokalne spremembe temperature v bližini vseh pirolitičnih pečic, ko se izvaja pirolitično čiščenje.
- Pred izvedbo funkcije pirolitičnega samodejnega čiščenja iz pečice odstranite:
 - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
 - vse odstranljive predmete (vključno z rešetkami, stranskimi vodili itd., ki so priloženi izdelku), še posebej lonce, ponve, pekače, pripomočke s prevleko proti prijemanju itd.
- Visokotemperaturno pirolitično čiščenje vseh pirolitičnih pečic lahko poškoduje površine s prevleko proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, podstavkih, kuhinjskih posodah in podobno, in je lahko tudi vir nizke emisije škodljivih hlapov.
- Skrbno preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava

postane zelo vroča, iz sprednjih hladilnih rež pa se sprošča vroč zrak.

- Pirolitično čiščenje in prva uporaba pri najvišji temperaturi sta visokotemperaturna postopka, ki lahko sproščata hlapce iz ostankov kuhanja in konstrukcijskih materialov, zato potrošnikom močno priporočamo, da:
 - zagotovijo dobro prezračevanje med vsakim pirolitičnim čiščenjem in po njem
 - zagotovijo dobro prezračevanje med prvo uporabo in po njej pri najvišji temperaturi.
- Poskrbijo, da bodo vsi hišni ljubljenci (še posebej ptice) med pirolitičnim čiščenjem in po njem ter med prvo uporabo najvišje temperature, čim dlje od naprave. Najprimernejša možnost med pirolitičnim ciklom in dokler se naprava ne ohladi na sobno temperaturo je, da se nahajajo v drugem prostoru. Med postopkom pirolitičnega cikla in po njem (ohlajanje naprave) in prvem ciklom uporabe pri najvišji temperaturi je treba zagotoviti dobro prezračevanje.

Notranja osvetlitev



UPOZORNENIE! Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

Odlaganje



UPOZORNENIE! Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odstranjevanju aparata se obrnite na občinsko upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.

- Vrata odstranite, da preprečite, da bi se otroci in živali zaprli v aparat.

• **Embalažni material:**

Embalažo lahko reciklirate. Plastični deli so označeni z mednarodnimi oznakami, kot so PE, PS itd. Embalažni material odložite v za to predvidene vsebnike v vašem krajevnem obratu za ravnanje z odpadki.

Namestitev



UPOZORNENIE! Oglejte si poglavja o varnosti.

Montaža



Za namestitev si oglejte navodila za montažo.

Električna namestitev



UPOZORNENIE! Priključitev na električno omrežje mora izvesti strokovno usposobljena oseba.



Če ne upoštevate varnostnih navodil iz poglavij o varnosti, proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

Pečica ima nameščen le priključni kabel.

Kabel

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo:

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

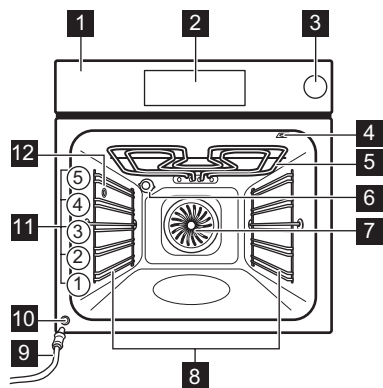
Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi preglednico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm ²)
maksimalno 1380	3 x 0.75
maksimalno 2300	3 x 1
maksimalno 3680	3 x 1.5

Ozemljitveni kabel (zeleni/rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od rjave faze in modrih nevtralnih kablov

Opis izdelka

Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Prikazovalnik
- 3 Posoda za vodo
- 4 Vtičnica za tipalo za jedi
- 5 Grelnik
- 6 Luč
- 7 Ventilator

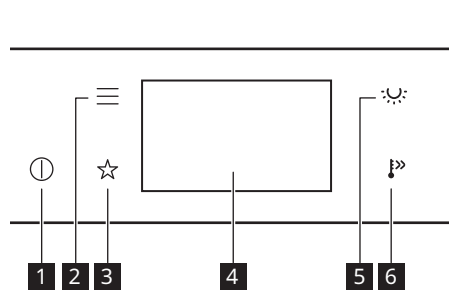
- 8 Nosilec police, snemljiv
- 9 Odtočna cev
- 10 Ventil za odvod vode
- 11 Položaji polic
- 12 Izhod za paro

Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje** x 1
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač za pecivo** x 1
Za pecivo in biskvit.
- **Posoda za žar/pekač** x 1
Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **AirFry: Mreža za pečenje** x 1
Za pečenje živil z manj olja ali brez papirja za peko.
Največja količina: 5.kg
- **Sonda za hrano** x 1
Za merjenje stopnje kuhanosti hrane.
- **Teleskopska vodila** x 1 komplet
Za rešetke in pekače.

Nadzorna plošča

Pregled upravljalne plošče

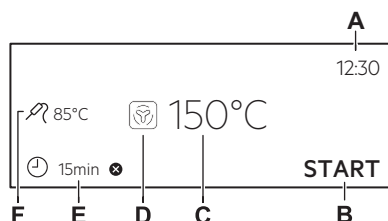


1	Vklop / Izklop Pritisnite in držite za vklop in izklop naprave.
2	Meni Prikaže možnosti naprave in funkcije nastavitve.
3	Priljubljene Naštev priljubljene nastavitve.
4	Prikazovalnik Prikazuje trenutne nastavitve naprave.

5	Stikalo za luč Prižiganje in gašenje luči.
6	Hitro segrevanje pečice Za vklop in izklop funkcije: Hitro segrevanje pečice.

Prikazovalnik

Prikazovalnik z nastavljenimi ključnimi funkcijami.



- A. Ura
- B. ZAČETEK / ZAUSTAVITEV
- C. Temperatura
- D. Funkcije pečice
- E. Časovnik
- F. Sonda za hrano (samo izbrani modeli)

Indikatorji prikazovalnika	
OK	Za potrditev izbire/nastavitve.
<	Za vrnitev za eno stopnjo v meniju.
↶	Za preklic zadnjega dejanja.
⏻	Za vklop in izklop funkcij.
🔒	Naprava je zaklenjena.
🔔	Vklopljena je funkcija zvočnega alarma.
🔔 STOP	Vklopljena je funkcija zvočnega alarma in zaustavitve kuhanja.
🔔	Vklopljeno je samo pojavno sporočilo.
🕒	Zakasnen vklop je aktivirana.
⊗	Za preklic nastavitve.

i Na prikazovalniku se prikažejo različna sporočila. Ko se prikaže okno s sporočilom, pritisnite prikazovalnik za nadaljevanje.

Pred prvo uporabo



UPOZORNENIE! Oglejte si poglavja o varnosti.

Prva povezava

Po prvi povezavi na napajanje se na prikazovalniku prikaže pozdravno sporočilo.

Nastaviti morate: Jezik, Osvetlitev, Zvok tipk, Glasnost, Ura.

Začetno predgrevanje in čiščenje

Pred prvo uporabo in stikom s hrano predhodno segrejte prazno napravo. Naprava lahko oddaja neprijeten vonj in dim. Med predgrevanjem prezračite prostor.

1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Glejte razdelek Dnevna uporaba. Pustite, da naprava deluje 1 h.
3. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 15 min.
4. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 15 min.
5. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
6. Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlakn, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.

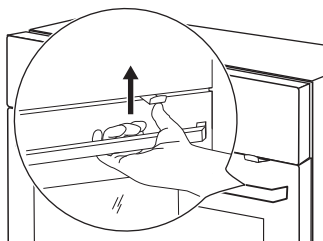
7. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

Mehansko varovalo za otroke

Pečica ima nameščeno mehansko varovalo za otroke. To je zapora vrat na desni strani pečice, pod upravljalno ploščo.

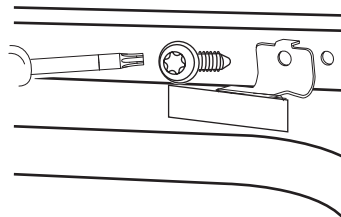
Če želite odpreti vrata pečice ob nameščenem varovalu za otroke:

1. Pritisnite in držite varovalo za otroke.
2. Povlecite ročaj vrat, da odprete vrata. Zaprite vrata pečice, ne da bi pritisnili varovalo za otroke.



Za odstranitev varovala za otroke:

1. Odprite vrata in odstranite varovalo za otroke z izvijačem torx, ki je priložen pečici.
2. Po odstranitvi varovala za otroke pritrdite vijak nazaj.



Dnevna uporaba

⚠ UPOZORNENIE! Oglejte si poglavja o varnosti.

Funkcije pečice

STANDARD

	Žar Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
	Infra pečenje Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečeno.

	Vroči zrak Za pečenje mesa in peciva. Nastavite nižjo temperaturo kot pri funkciji Konvencionalna kuha, ker ventilator enakomerno porazdeli toploto po notranjosti pečice.
	Zamrznjene jedi Popolno za pripravljene obroke (npr. ocvrti krompirček, kroketi ali spomladanski zvitki).
	Gretje zgoraj/spodaj Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
	AirFry Pečenje živil z manj olja in brez papirja za peko

	Gretje spodaj To funkcijo izberite po postopku kuhanja, da po potrebi bolj zapečete hrano na dnu. Uporabite najnižji nivo rešetke.
	Vzhajanje testa Za pospešitev vzhajanja kvašene-ga testa. Pokrijte površino testa, da preprečite sušenje.

 Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri nižji temperaturi od 80 °C samodejno ugasne.

POSEBNOSTI

	Ohranjanja Če želite ohraniti zelenjavo in sadje, položite kozarce za konzerviranje na pekač za pecivo, napolnjen z vodo, pri tem pa uporabite kozarce z bajonetnim ali navojnim pokrovom enake velikosti, ki so odporni na toploto. Uporabite najnižji položaj rešetk.
	Sušenje Za sušenje narezanega sadja, zelenjave in gob. Da bi lahko vlažen zrak uhajal in bi se sadje bolje posušilo, priporočamo, da med sušenjem občasno odprete vrata pečice.
	Gretje krožnikov Za predhodno segrevanje krožnikov za postrežbo.
	Odtaljevanje Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
	Gratiniranje Za jedi, kot sta lazanja ali gratiniran krompir. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.

	Pečenje z nizko temp. Postopek kuhanja pri nizki temperaturi. Popolno za pripravo občutljivih jedi (npr. govedine, teletine ali jagnjetine).
	Ohrani toploto Za ohranjanje tople hrane. Nekatere jedi se lahko pri ohranjanju toplote še naprej kuhajo in sušijo. Po potrebi pokrijte jedi.
	Vlažno pečenje Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v napravi razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte Dnevna uporaba, Opombe o: Vlažno pečenje.

PARA

	Pogrevanje s paro Pogrevanje hrane s paro prepreči sušenje površine. Toplota se porazdeli nežno in enakomerno, kar omogoča povrnitev okusa in arome hrane, kot da bi bila ravno pripravljena. To funkcijo lahko uporabite za pogrevanje hrane neposredno na krožniku. Sočasno lahko pogrežete več kot en krožnik na različnih položajih rešetk.
	Pizza funkcija Najboljše za peko pice in drugih jedi, ki zahtevajo več toplote od spodaj.
	Peka kruha To funkcijo uporabite za pripravo kruha in žemelj s profesionalnimi rezultati glede hrustljivosti, barve in sijaja skorje.

**Vlaga nizka**

Funkcija je primerna za meso, perutnino, jedi iz pečice in zloženk. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplotne je meso sočno in mehko ter ima hrustljivo površino.

Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Za navodila za kuhanje glejte Namigi in nasveti, Vlažno pečenje.

Nastavitev: Funkcije pečice

1. Vključite napravo. Na prikazovalniku se prikaže privzeta funkcija pečice in temperatura.
 2. Pritisnite simbol funkcije pečice za vstop v podmeni.
 3. Izberite funkcijo pečice in pritisnite OK.
 4. Nastavite temperaturo. Pritisnite OK.
 5. Pritisnite START.
- Sonda za hrano – senzor lahko vključite kadar koli pred ali med kuhanjem. Oglejte si Uporaba dodatne opreme, Sonda za meso.
6. STOP – pritisnite za izklop funkcije pečice.
 7. Izključite napravo.

Nastavitev: funkcija gretja s paro

1. Vključite napravo. Izberite simbol funkcije pečice in pritisnite za vstop v podmeni.
2. Nastavite funkcijo gretja s paro.
3. Pritisnite OK. Na prikazovalniku se prikažejo nastavitve temperature.

4. Nastavite temperaturo.
5. Pritisnite OK.
6. Pritisnite pokrov posode za vodo, da ga odprete.
7. Posodo za vodo napolnite z mrzlo vodo do najvišje ravni (približno 900 ml), da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo. Posode za vodo ne napolnite prek najvišje ravni. Obstaja nevarnost iztekanja vode, prelitja in poškodb pohištva.

**UPOZORNENIE!** Uporabljajte

le mrzlo vodo iz pipe. Ne uporabljajte prefiltrirane (demineralizirane) ali destilirane vode. Ne uporabljajte drugih tekočin. V posodo za vodo ne nalivajte vnetljivih ali alkoholnih tekočin.

8. Posodo za vodo potisnite v prvotni položaj.
 9. Pritisnite START.
- Ko naprava doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal.
10. Ko v posodi za vodo zmanjka vode, se oglasi zvočni signal. Napolnite posodo za vodo.
 11. Izključite napravo.
 12. Za preprečitev kopičenja apnenca izpraznite posodo za vodo po vsakem pečenju s paro.
 13. Po kuhanju previdno odprite vrata pečice. Preostala voda se lahko kondenzira v notranjosti pečice. Po vsaki uporabi počakajte vsaj 60 min ter na ta način preprečite, da bi vroča voda pritekla iz ventila za odvod vode.

**UPOZORNENIE!** Naprava je vroča.

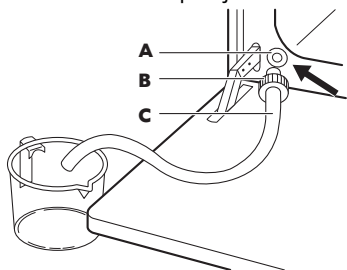
Obstaja tveganje opeklin. Pri praznjenju posode za vodo bodite previdni.

Praznjenje posode za vodo

Indikator posode za vodo	
	Posoda je polna.
	Posoda je napolnjena do polovice.
	Posoda je prazna. Napolnite posodo.

Če v posodo nalijete preveč vode, varnostni odvod pomakne odvečno vodo na dno notranjosti pečice.

1. Izklopite napravo. Vrata pečice pustite odprta in počakajte, da se notranjost pečice ohladi.
2. Odtočno cev **C** priključite na ventil za odvod **A** skozi priključek **B**.



3. Držite konec cevi pod ravno **A** in večkrat pritisnite **B**, da pobere preostalo vodo.
4. Odstranite **C** in **B** in posušite notranjost pečice z mehko gobico.

 Za ponovno polnjenje posode za vodo ne uporabljajte odcejene vode.

Meni

Pritisnite  za vstop v meni.

Element menija	Opis
Kuharski pomočnik	Našteva samodejne programe.
Čiščenje	Našteva programe čiščenja.

Element menija		Opis
Priljubljene		Našteva priljubljene nastavitve.
Možnosti		Za nastavitev konfiguracije naprave.
Nastavitve	Nastavitve	Za nastavitev konfiguracije naprave.
	Servis	Prikazuje različico programske opreme in konfiguracijo.

Podmeni za: Čiščenje

Podmeni	Opis
Pirolitično čiščenje, kratka	Trajanje: 1 h.
Pirolitično čiščenje, normalno	Trajanje: 1 h 30 min.
Pirolitično čiščenje, intenzivno	Trajanje: 2 h 30 min.

Podmeni za: Možnosti

Podmeni	Opis
Osvetlitev	Vklopi in izklopi luč.
Varovalo za otroke	Preprečuje nenameren vklop naprave.
Hitro segrevanje pečice	Skrajša čas segrevanja. Na voljo je samo za nekatere funkcije pečice.
Stil digitalne ure	Omogoča spremembo oblike prikaza časa na prikazovalniku.

Podmeni za: Nastavitve

Nastavitve

Podmeni	Opis
Jezik	Nastavi jezik naprave.
Osvetlitev	Nastavi svetlost prikazovalnika.
Zvok tipk	Vklopi in izklopi zvok polj na dotik. Izklop zvoka ni možen za ①.
Glasnost	Nastavi glasnost zvokov tipk in signalov.
Ura	Nastavi trenutni čas in datum.

Servis

Podmeni	Opis
Različica programske opreme	Informacije o različici programske opreme.
Ponastavi vse nastavitve.	Ponastavi tovarniške nastavitve.

Nastavitev: Kuharski pomočnik

Kuharski pomočnik podmeni je sestavljen iz vrste dodatnih funkcij in programov, ki so zasnovani za namensko jedi. Vsaka jed v tem podmeniju ima ustrezno nastavitve. Čas in temperaturo lahko nastavite med pečenjem.

Za nekatere jedi lahko kuhate tudi s funkcijo Sonda za hrano. Stopnja priprave jedi:

- Manj pečeno
- Srednje pečeno
- Bolj pečeno

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo Teža - Avtomatika.

1. Vklopite napravo.
2. Pritisnite .
3. Pritisnite . Vnesite Kuharski pomočnik.
4. Izberite jed ali vrsto hrane.
5. Živila položite v napravo in pritisnite START.

Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

Dodatne funkcije

Priljubljene ☆

Shranite lahko do 3 vaše priljubljene nastavitve, kot sta funkcija pečice in čas kuhanja.

1. Vklopite napravo.
 2. Izberite želeno nastavitve.
 3. Pritisnite .
 4. Izberite: Priljubljene / Shrani trenutne nastavitve.
 5. Pritisnite +, da dodate nastavitve na seznam: Priljubljene.
 6. Pritisnite OK.
-  – pritisnite za ponastavitev nastavitve.
-  – pritisnite za preklic nastavitve.

Zaklepanje tipk

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

1. Vklopite napravo.
2. Nastavitev funkcije pečice.
3. ☆, ⏸ – pritisnite sočasno, da vklopite funkcijo.
- ☆, ⏸ – pritisnite sočasno, da izklopite funkcijo.

Varovalo za otroke

Ta funkcija preprečuje nenameren vklop naprave.

1. Vklopite napravo.
2. Pritisnite .
3. Izberite Možnosti / Varovalo za otroke.

4. Pritisnite kodne črke po abecednem redu.

5. Izklopite napravo.

Varovalo za otroke je vklopljena.

Dostop do: Časovnik in luči je na voljo. Vrata se zaklenijo, ko izklopite napravo.

Če želite omogočiti uporabo naprave, izberite kodne črke po abecednem vrstnem redu.

Za izklop te funkcije ponovite zgornje korake.

Samodejni izklop

Če je funkcija pečice vklopljena in nastavitve niso spremenjene, se naprava po določenem času iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimalno	3

Če nameravate funkcijo pečice uporabljati dlje časa, kot je čas za samodejni izklop, nastavite dolžino pečenja. Glejte razdelek Časovne funkcije.

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Konec.

Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

Časovne funkcije

Opis časovnih funkcij

Funkcija	Opis
Časovnik	Za nastavev dolžine pečenja. Največ je 23 h 59 min. Nastavite lahko, kaj se zgodi, ko se čas izteče tako, da nastavite želeno: Končaj.
Končaj	Aktiviraj alarm - ko čas poteče, se oglasi zvočni signal. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je naprava izklopljena.
	Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem - ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se izklopi.
	Prikaz samo pojavnega sporočila - ko se čas izteče, se na prikazovalniku prikaže sporočilo. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je naprava izklopljena.

Funkcija	Opis
Zakas-njen vklop	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
Podaljšanje časa	Za podaljšanje časa kuhanja.
Čas delovanja	Za prikaz trajanja delovanja naprave. Največ je 23 h 59 min. Funkcijo lahko vklopite ali izklopite. Ta funkcija ne vpliva na obratovanje naprave.

Nastavev: Ura

1. Vključite napravo.
2. Pritisnite: Ura.
3. Nastavite programsko uro.
4. Pritisnite OK.

Nastavitev: Časovnik

1. Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. Pritisnite .
3. Nastavite programsko uro.

Želeno dejanje Končaj lahko izberete s pritiskom ● ● ● .

4. Pritisnite OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Ko preostane še 10 % časa kuhanja in se vam zdi, da hrana še ni pripravljena, lahko čas kuhanja podaljšate. Spremenite lahko tudi funkcijo pečice. Za podaljšanje časa kuhanja pritisnite **+1min.**

Nastavitev: Zakasnen vklop

1. Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. Pritisnite .
3. Nastavite čas kuhanja.
4. Pritisnite ● ● ● .
5. Pritisnite: Zakasnen vklop.

6. Izberite želeni začetni čas.
7. Pritisnite OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Nastavitev: Čas delovanja

1. Pritisnite .
2. Pritisnite ● ● ● .
3. Pritisnite: Čas delovanja.
4. Pritisnite ali podrsajte , da prikažete čas delovanja na glavnem zaslonu.
5. Pritisnite OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Spreminjanje nastavitev časovnika

Nastavljeni čas lahko kadarkoli spremenite med kuhanjem.

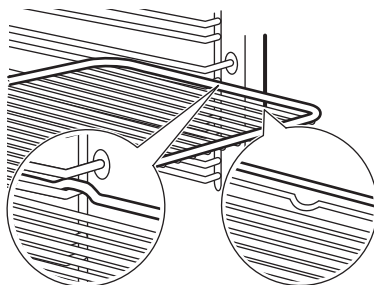
1. Pritisnite .
2. Nastavite vrednost programske ure.
3. Pritisnite OK.

Uporaba dodatne opreme

UPOZORNENIE! Oglejte si poglavja o varnosti.

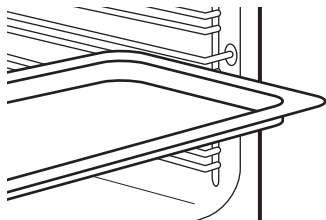
Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost in zaščito pred nagibom. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Mreža za pečenje

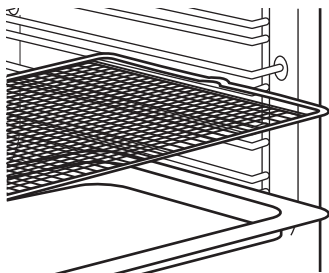
Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol. Poskrbite, da se bo polica dotikala hrbtni strani notranjosti pečice.

Pekač za pecivo / Globok pekač



Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk. Pekač za pecivo namestite z nagibom proti zadnjemu delu notranjosti pečice.

AirFry: Mreža za pečenje



Mrežo za pečenje AirFry postavite na tretji položaj rešetk. Podstavite pekač za pecivo.

Mreže za pečenje AirFry ne uporabljajte s teleskopskimi vodili, ker lahko olje spremeni površino in zmanjša stabilnost rešetke.

Sonda za hrano

Meri temperaturo znotraj hrane. Uporabite lahko z vsako funkcijo pečice.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

- °C - temperatura v napravi. Biti mora vsaj 25 °C višje od temperature jedra živila.
-  - temperatura jedra hrane.

Priporočila:

- Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.
- Ne uporabljajte za tekoče jedi.
- Med pečenjem mora biti igla sonde za meso povsem vstavljena v jed.

Naprava izračuna približen končni čas pečenja. Odvisen je od količine živil, funkcije pečice in temperature.

Kuhanje z: Sonda za hrano

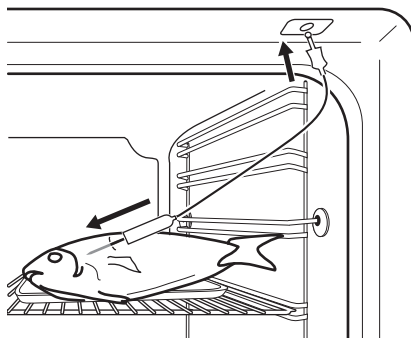


UPOZORNENJE! Obstaja nevarnost opeklin, ker se sonda za meso in nosilci rešetk segrejejo. Ročaja sonde za meso se ne dotikajte z golimi rokami. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice.

1. Vklopite napravo.
2. Nastavite funkcijo pečice ali jedi in po potrebi temperaturo pečice.
3. Vstavite sondo za meso v posodo:

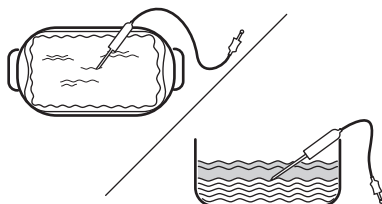
Meso, perutnina in ribe

Celotno iglo sonde za hrano vstavite v meso ali ribo na najdebelejšem delu.



Zloženka

Konico sonde za meso vstavite točno v sredino zloženke. Sonda za hrano se med kuhanjem ne sme premikati. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj sonde za meso. Konica sonde za meso se ne sme dotakniti dna posode za pečenje.



4. Sondo za meso priključite v vtičnico v napravi. Glejte razdelek Opis izdelka. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura sonde za meso.
5.  – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.
6. ● ● ● – pritisnite, da nastavite želeno možnost:
 - Aktiviraj alarm – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal.
 - Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal, kuhanje pa se konča.
7. Izberite funkcijo in večkrat pritisnite OK, da pridete na glavni zaslon.
8. Pritisnite START.
9. Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.
10. Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice ter vzemite jed iz naprave.

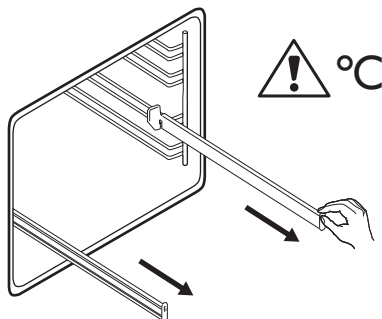
Z uporabo: Teleskopska vodila

-  Navodila za namestitev teleskopskih vodil shranite za poznejšo uporabo.

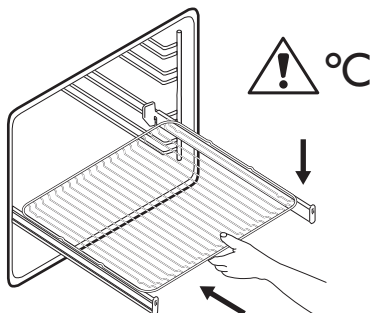
Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk in pekačev.

-  **POZOR!** Teleskopskih vodil ne čistite v pomivalnem stroju. Teleskopskih vodil ne mažite.

1. Izvlecite desno in levo teleskopsko vodilo.



2. Na teleskopski vodili namestite mrežo za pečenje ter ju previdno potisnite v pečico. Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.



Namigi in nasveti

Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Vaša naprava lahko peče ali pripravlja drugače kot vaša prejšnja naprava. V spodnjih namigih so prikazane priporočene

nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Če za določen recept ne najdete nastavitve, poiščite podobne.

Za nasvete za varčevanje z energijo si oglejte Energijska učinkovitost.

Simboli, uporabljeni v razpredelnicah:

	Vrsta živila
	Funkcija pečice
	Temperatura
	Pribor
	Položaj rešetke
	Čas priprave (min)

Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

- **Ponev za pico** - temna, neodbojna, premera 28cm
- **Posoda za peko** - temna, neodbojna, premera 26cm
- **Ramekins** - keramika, premer 8cm, višina 5 cm
- **Flan osnovni model** - temen, neodbojen, premer 28cm

Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		°C		
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Pizza, zamrzje- na, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	25 - 35
Čokoladni kolač z lešniki	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	25 - 30
Soufflé/Narastek, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	20 - 25

		°C		
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 30
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 30
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	25 - 35
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediterranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				°C	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 35
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35

				°C	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm ¹⁾	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm ¹⁾	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm ¹⁾	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60
Krhki masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40
Krhki masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45
Krhki masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45
Toast ¹⁾	Žar	Mreža za pečenje	4	Največje	1 - 5

1) Napravo 10 minut predhodno ogrevajte.

Skrb in čiščenje



UPOZORNENIE! Oglejte si poglavja o varnosti.

Opombe o čiščenju

Čistilna sredstva

- Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.

- Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
- Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

Vsakodnevna uporaba

- Po vsaki uporabi očistite notranjost naprave. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
- Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati

kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Notranjost naprave osušite samo s krpo iz mikrovladen po vsaki uporabi.

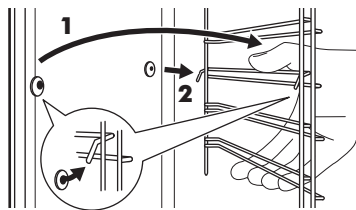
Dodatna oprema

- Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovladen, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

Odstranjevanje nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja naprave odstranite nosilce rešetk.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
3. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.



4. Nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj. Ponovite korake v obratnem vrstnem redu.

Če so priložena teleskopska vodila, morajo biti zadrževalni zatiči usmerjeni naprej.

Pirolitično čiščenje

Uporabite ga za čiščenje naprave in za odstranjevanje ostankov.



UPOZORNENIE! Obstaja tveganje opeklin.



POZOR! Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

Funkcije ne začnite, če niste povsem zaprli vrat pečice.

1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Odstranite vso opremo
3. Notranjost pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
4. Vključite napravo.
5. Pritisnite / Čiščenje.
6. Izberite način čiščenja.

Ko se zažene čiščenje, so vrata pečice zaklenjena in luč je ugasnjena. Ventilator za hlajenje deluje z višjo hitrostjo.

STOP – pritisnite, če želite prekiniti čiščenje, preden se konča.

Naprave ne uporabljajte, dokler s prikazovalnika ne izgine simbol zapore vrat.

7. Ko čistite konce, najprej izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
8. Notranjost pečice očistite z mehko krpo. Z dna pečice odstranite ostanke.

Čiščenje posode za vodo

1. Izklopite napravo.
2. V posodo za vodo nalijte vodo: 650 ml. Dodajte mlečno kislino: 250 ml. Počakajte 60 min.
3. Izpraznite posodo za vodo. Glejte Dnevna uporaba, Praznjenje posode za vodo.
4. Izperite posodo za vodo in odstranite ostanke apnenca z mehko krpo.
5. Očistite odvodno cev s toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.

Obrnite se na dobavitelja vode, da preveri stopnjo trdote vode.

Razvrstitev vode:	Očistite posodo za vodo vsakih:
mehko	120 h - 16 mesecev
srednje trda	90 h - 12 mesecev

Razvrstitev vode:	Očistite posodo za vodo vsakih:
trda	60 h - 8 mesecev
zelo trda	30 h - 4 meseci

Opomnik Za Čiščenje

Ko se prikaže opomnik, je priporočeno čiščenje.

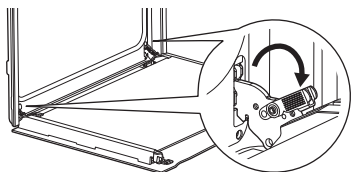
Uporabite funkcijo: Pirolitično čiščenje.

Odstranjevanje in nameščanje vrat

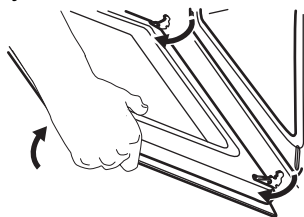
Vrata pečice imajo tri steklene plošče. Vrata pečice in notranje steklene plošče lahko odstranite za čiščenje. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila „Odstranjevanje in nameščanje vrat“.

⚠ POZOR! Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

1. Odprite vrata do konca in primite tečaja.
2. Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.

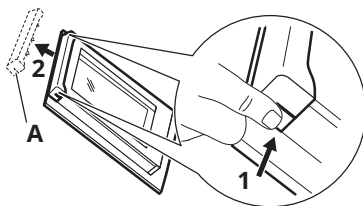


3. Zaprite vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.

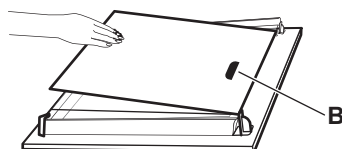


4. Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.
5. Okvir vrat **A** pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in

potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



6. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
7. Steklene plošči vrat primite za zgornji rob in ju previdno izvlecite eno za drugo. Začnite na zgornji plošči. Prepričajte se, da steklo popolnoma zdrsne iz nosilcev.



8. Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklene plošče temeljito posušite. Steklениh plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.
9. Po čiščenju namestite steklene plošče, okvir vrat in vrata pečice ter zaprite zapaha na obeh tečajih.

Pazite, da steklene plošče namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/natis na strani steklene plošče. Območje natisa **B** (če je prisotno) mora biti obrnjeno proti notranjosti pečice. Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

Zamenjava žarnice

⚠ UPOZORNENIE! Nevarnost električnega udara. Žarnica je lahko vroča.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Izključite napravo iz napajanja.
3. Krpo položite na dno pečice.

⚠ POZOR! Halogensko žarnico vedno držite s krpo, da se ostanki maščobe ne zažgejo na njej.

2. Očistite stekleni pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite stekleni pokrov.

Žarnica na zadnji steni

1. Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.

Odpravljanje težav

⚠ UPOZORNENIE! Oglejte si poglavja o varnosti.

Kaj storite v primeru ...

Opis težave	Vzrok in rešitev
Naprave ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.
Naprava se ne segreje.	Ura ni nastavljena. Za nastavitve ure si oglejte Časovne funkcije.
	Vrata niso pravilno zaprta.
	Pregorela je varovalka. Preverite, ali je varovalka vzrok za težave. Če se težave ponovijo, se obrnite na usposobljenega električarja.
	Varovalo za otroke je vklopljeno.
Luč ne sveti.	Luč je pregorela. Zamenjajte žarnico. Za podrobnosti si oglejte Skrb in čiščenje.
V notranjosti naprave je voda.	Posoda za vodo je bila napolnjena s preveč vode.
Pečenje s paro ne deluje.	V dovodu za paro so ostanki vodnega kamna.
	V posodi za vodo ni vode.
Praznjenje posode za vodo traja dlje kot 3 min ali pa voda izteka iz dovoda za paro.	V dovodu za paro so ostanki vodnega kamna. Očistite posodo za vodo.
ⓘ Izpad električne napetosti vedno prekine čiščenje. Čiščenje ponovite, če ga je prekinil izpad električne napetosti.	

Kode napak

Ko se pojavi napaka programske opreme, se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki. Seznam težav boste našli v spodnji razpredelnici. Ko se spodnje sporočilo o napaki še naprej prikazuje na prikazovalniku, pomeni, da je morda onemogočen okvarjen podsistem. V tem primeru se obrnite na trgovca ali pooblaščenega serviserja.

Koda in opis	Rešitev
F102 - vrata niso povsem zaprta oz. zapora vrat je pokvarjena.	Zaprite vrata. Za vklop in izklop naprave.
F111 - Sonda za hrano ni pravilno vključena v vtičnico.	Sonda za hrano povsem vključite v vtičnico.
F240, F439 - polja na dotik na prikazovalniku ne delujejo pravilno.	Očistite površino prikazovalnika. Poskrbite, da na poljih na dotik ne bo umazanije.
F908 - sistem naprave se ne more povezati z upravljalno ploščo.	Za vklop in izklop naprave.

Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju naprave. Vidna je, ko odprete vrata. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte z naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.):	
Produktna številka (PNC):	
Serijska številka (S.N.):	

Tehnični podatki

Tehnični podatki

Dimenzije (notranje)	Širina Višina Globina	480 mm 361 mm 416 mm
Področje pekača	1438 cm ²	
Zgornji grelnik	2300 W	
Spodnji grelnik	1000 W	
Žar	2300 W	
Grelec	1900 W	
Skupna nazivna moč	3490 W	
Napetost	220 - 240 V	
Frekvenca	50 - 60 Hz	
Število funkcij	20	

Energijska učinkovitost

Informacijski list izdelka in informacije o izdelku v skladu z (EU) št. 65/2014 in (EU) št. 66/2014

Ime dobavitelja	IKEA
Identifikacija modela	SPJUTBO 806.002.77
Indeks energijske učinkovitosti	81.2
Razred energijske učinkovitosti	A+
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.93 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.69 kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	72 l
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku
Masa	34.5 kg
Naprava je preizkušena v skladu z: EN IEC 60350-1.	

Zahteve glede informacij v skladu z uredbo (EU) št. 2023/826

Poraba energije v stanju pripravljenosti	0,8 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	20 min
Naprava je preizkušena v skladu z: EN 50564.	

Nasveti za varčevanje z energijo

Spodnji nasveti vam bodo pomagali prihraniti energijo pri uporabi naprave.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo in temne neodbojne pekače in posode za boljše varčevanje z energijo.

Naprave pred kuhanjem ne predgrevalite, razen če je to posebej priporočljivo.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto ohranite toplo hrano oz. pogrejte ostale jedi.

Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota ali temperatura.

Če je aktiviran program z Trajanje in je čas pečenja daljši od 30 minut, se grelnika pri nekaterih funkcijah naprave samodejno izklopita prej.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti toplo hrano, izberite najnižjo možno

nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vklopite jo samo, ko jo potrebujete.

Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

Skrb za okolje

Reciklirajte materiale, označene s simbolom . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte varovati okolje in zdravje ljudi z recikliranjem odpadkov električnih in elektronskih naprav. Naprave,

označene s simbolom, ne odlagajte  skupaj z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite krajevni obratu za recikliranje ali se obrnite na občinsko službo.

IKEA Garancija

Če želite uveljaviti garancijo za svoj izdelek ali pridobiti podporo za izdelek



Obrnite se na službo za podporo strankam IKEA; povezavo do portala za samopostrežbo ali telefonsko številko najdete na www.IKEA.com.

Za dokončanje vašega zahtevka za storitev na portalu za samopostrežne storitve in za lažje iskanje informacij o vašem izdelku ali o nadomestnih delih, povezanih z vašim izdelkom, vas prosimo, da si zabeležite številko artikla IKEA (8-mestno) in serijsko številko na nalepki izdelka.

OHRANITE DOKUMENT O NAKUPU/ DOSTAVI!

To je vaše potrdilo o nakupu; brez njega garancija ne bo veljavna. Račun vsebuje tudi ime in številko artikla IKEA (8-mestno) za vsak kupljen aparat.

Preden nas kontaktirate, prosimo, natančno preberite tehnično dokumentacijo, priloženo vašemu aparatu.

İçindekiler

Güvenlik Bilgileri	368	Aksesuarların kullanımı	382
Güvenlik talimatları	370	İpuçları ve öneriler	385
Montaj	373	Bakım ve temizlik	388
Ürün açıklaması	374	Sorun Giderme	390
Kontrol paneli	374	Teknik veriler	392
İlk kullanımdan önce	375	Enerji verimliliği	392
Günlük kullanım	376	Dikkate alınması gereken çevresel	394
Ek fonksiyonlar	380	faktörler	
Saat fonksiyonları	381	IKEA Garantisi	394

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

⚠ Güvenlik Bilgileri

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış bir montajın ve kullanımın hasara neden olması durumunda sorumluluk kabul etmez. Talimatları daha sonra da kullanmak için daima saklayın.

Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- Çocukların cihazlarla ve oynamadıklarından emin olun.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.

- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

Genel güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz kapalı bir ortamda standart ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofis, otel misafir odası, oda-kahvaltı misafir odası, çiftlik konukevi ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde de kullanılabilir.
- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca teknik yeterliliğe sahip bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerine koyarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Her türlü bakımdan önce cihaza gelen gücü kesin.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.
- Elektrik kablusunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Pirolitik temizleme öncesinde tüm aksesuarları çıkarın ve fazla kalıntıları/dökülmeleri cihaz boşluğundan temizleyin.

- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini işlemin tersini uygulayarak takın.
- Sadece bu cihaz için önerilen yemek sensörünü kullanın.

Güvenlik talimatları

Montaj



UYARI! Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyucu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, fırın kapağının açılmasına bir engel olup olmadığını kontrol edin.
- Cihaz bir elektrikli soğutma sistemi ile donatılmıştır. Elektrik güç kaynağı ile çalıştırılmalıdır.

Elektrik bağlantısı



UYARI! Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.

- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazı tüm kutuplarda elektrik şebekesinden kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım cihazı en az 3 mm temas açıklığına sahip olmalıdır.
- Elektrik fişini prize takmadan önce cihazın kapağını sıkıca kapatın.

Kullanın



UYARI! Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Sıcak hava serbest bırakılabilir.
- Cihazı ıslak elle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağı açtığınızda kıvılcım veya çıplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.
- Saklama için her zaman onaylanmış cam ve kavanozlar kullanın.
- Yanıcı ürünleri veya sıvı yanıcı ürünlerle ıslanmış nesneleri cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.

⚠ UYARI! Cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - fırın kabını veya diğer eşyaları doğrudan cihazın içinin alt kısmına koymayın.
 - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
 - cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
 - pişirme bitirdikten sonra nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde tutmayın.
 - aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Nemli kekler için derin bir kap kullanın. Meyve suları kalıcı lekelerle neden olabilir.
- Yalnızca bu cihaz ile sunulan veya üretici tarafından önerilen aksesuarları kullanın.

- Pişirme sırasında cihazın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapağın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapağın kesinlikle kapalı olmasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

Buharlı Pişirme

⚠ UYARI! Yanma ve cihazın zarar görme riski vardır.

- Cihazdan çıkan buhar yanıklara neden olabilir:
 - Buharlı pişirme işlemi sırasında cihazın kapağını açmayın.
 - Buharlı pişirme işleminden sonra cihaz kapağını dikkatlice açın.

Bakım ve Temizlik

⚠ UYARI! Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve prizden elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğumuş olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Kapının cam panelleri hasar gördüğünde derhal yenisi ile değiştirin. Yetkili Servis Merkezi ile irtibata geçin.
- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır!
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Ürünü düzenli olarak yiyeceklerle temas için uygun olmayacak hale getirebilecek çatlaklar, kabarcıklar, soyulmalar, çekme, yapışma, korozyon veya dokuda veya görünümdeki diğer gözle görülebilir değişiklikler gibi bozulma işaretleri açısından kontrol edin. Bozulmaları

önlemek için temizleme ve bakım talimatlarını takip edin.

- Cihaz içerisindeki yağ veya yiyecek kalıntıları yangına neden olabilir.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız ürün etiketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.

Pirolitik temizleme



UYARI! Pirolitik mod esnasında yaralanma / yangın / kimyasal salım (duman) riski vardır.

- Pirolitik temizleme esnasında çocuklar ve sağlık sorunu olan kişiler de dahil insanlara zararı olmayan dumanlar salınır.
- İnsanların aksine bazı kuşlar ve sürüngenler, pirolitik fırınların temizlenmesi esnasında ortaya çıkabilecek dumanlara karşı aşırı hassas olabilirler. Pirolitik kendi kendine temizlik programı çalışırken pirolitik fırınların etrafında oluşan bölgesel sıcaklık değişimlerine karşı, küçük evcil hayvanlar da aşırı hassas olabilirler.
- Pirolitik kendi kendine temizleme özelliğini çalıştırmadan önce lütfen fırının içinden şunları çıkarın:
 - her türlü yiyecek artıkları, dökülmüş/ birikmiş yağlar.
 - Çıkarılabilir tüm parçalar (ürünle birlikte verilen raflar, yan raylar / teleskobik raylar vb. dahil), özellikle de yapışmaz tencereler, tavalar, tepsiler, aletler vb.
- Tencere, tava, tepsi, alet vb. üzerindeki yapışmaz yüzeyler tüm pirolitik fırınların pirolitik temizleme işlemi sırasında ortaya çıkan yüksek sıcaklıktan zarar görebilir ve düşük seviyede sağlığa zararlı duman çıkışına neden olabilir.
- Pirolitik temizleme ile ilgili tüm talimatları dikkatlice okuyun.
- Pirolitik temizleme yapılırken çocukların cihaza yaklaşmasına izin vermeyin. Cihaz aşırı ısınır ve havalandırma kanallarından sıcak hava çıkar.
- Pirolitik temizleme ve ilk maksimum sıcaklık kullanımı, pişirme sırasında oluşan kalıntılardan ve cihazın yapıldığı

malzemelerden duman çıkmasına neden olabilecek derecede yüksek sıcaklık gerektiren işlemlerdir; bu nedenle tüketicilere şunlar önerilir:

- Her pirolitik temizleme sırasında ve sonrasında cihazın bulunduğu yer iyice havalandırılmalıdır.
- Maksimum sıcaklıkta çalıştırılarak gerçekleştirilen ilk kullanım sırasında ve sonrasında cihazın bulunduğu yer iyice havalandırılmalıdır.
- Pirolitik temizleme ve ilk maksimum sıcaklık kullanımı esnasında ve sonrasında evcil hayvanların (özellikle kuşlar) cihazın çevresinden olabildiğince uzakta olduklarından emin olun. Pirolitik işlem sırasında ve cihaz tekrar oda sıcaklığına soğuyana kadar hayvanların başka bir odada tutulması tercih edilmelidir. Pirolitik işlem ve ilk maksimum sıcaklık kullanımı esnasında ve cihaz soğuyana kadar iyi bir havalandırma sağlanmalıdır.

Dahili ışık



UYARI! Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildirler.
- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

Elden Çıkarma



UYARI! Yaralanma ve boğulma riski.

- Cihazı doğru şekilde nasıl elden çıkarabileceğinizle ilgili bilgi için belediyenize başvurun.
- Cihazın elektrik şebekesi bağlantısını kesin.
- Cihaza yakın şebeke elektrik kablosunu kesin ve atın.

- Çocukların ve evcil hayvanların cihazın içine sıkışmasını önlemek için kapağı çıkarın.
- **Ambalaj malzemesi:**
Ambalaj malzemesi geri dönüştürülebilirdir. Plastik parçalar PE, PS vb. gibi uluslararası kısaltmalarla işaretlenmiştir. Ambalaj malzemesini, yerel atık yönetimi tesisinizde bu amaca göre sağlanan atık kutularına atın.

Montaj



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Montaj



Kurulum için Montaj Talimatlarına bakın.

Elektrik tesisatı



UYARI! Elektrik bağlantısı sadece kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.



"Güvenlik" bölümünde açıklanan güvenlik önlemlerine uymamanız halinde üretici firma sorumluluk kabul etmez.

Bu fırın ile birlikte sadece bir ana elektrik kablosu verilir.

Kablo

Montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

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

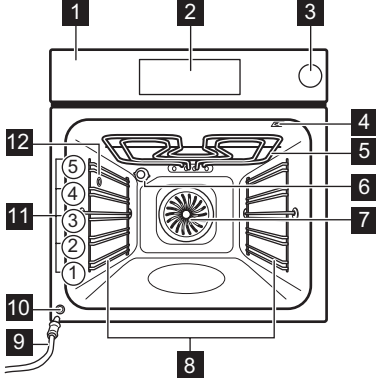
Kablonun kesiti için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

Toplam güç (W)	Kablo kesiti (mm ²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Topraklama kablosu (yeşil / sarı kablo) kahverengi faz ve mavi nötr kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır.

Ürün açıklaması

Genel bakış



- 1 Kontrol paneli
- 2 Ekran
- 3 Su haznesi
- 4 Yemek Ölçer Sensörü için soket
- 5 Isıtma elemanı
- 6 Lamba
- 7 Fan

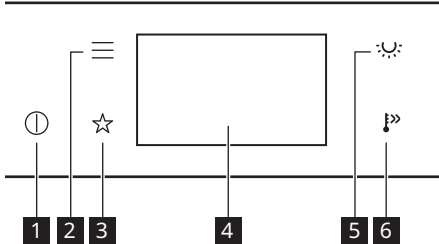
- 8 Raf desteği, çıkarılabilir
- 9 Su çıkış borusu
- 10 Su çıkış valfi
- 11 Raf konumları
- 12 Buhar çıkışı

Aksesuarlar

- **Tel raf x 1**
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.
- **Pişirme tepsisi x 1**
Kekler ve bisküviler için.
- **Tava- / Pişirme kabı x 1**
Pişirmek ve fırınlamak için veya yağ toplama kabı olarak.
- **AirFry: 1 adet Tel raf**
Yiyecekleri daha az yağla kızartmak veya fırın kağıdı olmadan pişirmek için.
Maksimum yük: 5.kg
- **1 adet Yemek Sensörü**
Yemeğin ne kadar piştiğini ölçmek için.
- **Teleskobik ray sistemleri x 1 set**
Raflar ve tepsiler için.

Kontrol paneli

Kontrol paneline genel bakış

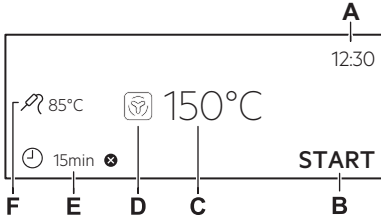


1	Açık / Kapalı Cihazı açmak ve kapatmak için basılı tutun.
2	Menü Cihaz seçeneklerini ve ayar fonksiyonlarını listeler.
3	Favoriler Favori ayarları listeler.
4	Gösterge ekranı Cihazda o an geçerli olan ayarları gösterir.

5	Lamba tuşu Lambayı açmak ve kapatmak için.
6	Hızlı ısıtma Fonksiyonu açıp kapatmak için: Hızlı ısıtma.

Gösterge Ekranı

Önemli fonksiyon ayarlarını içeren gösterge ekranı.



- A. Günün saati
- B. BAŞLAT / DURDUR
- C. Sıcaklık
- D. Pişirme fonksiyonları
- E. Zamanlayıcı
- F. Yemek Sensörü (yalnızca belirli modellerde bulunur)

Gösterge ekranı	
OK	Bir seçimi / ayarı onaylamak içindir.
<	Menüde bir seviye geri gitmek için.
↶	Son eylemi iptal etmek için.
⏻	Seçenekleri açmak ve kapatmak için.
🔒	Cihaz kilitlidir.
🔔	Sesli uyarı fonksiyonu etkinleştirilmiştir.
🛑	Sesli uyarı ve pişirmeyi durdurma fonksiyonu etkinleştirilmiştir.
🔔	Yalnızca açılır mesaj etkindir.
🕒	Gecikmeli başlatma işlevi etkinleştirilmiştir.
⊗	Ayarı iptal etmek içindir.

i Gösterge Ekranında çeşitli mesajlar gösterilir. Bir mesaj penceresi görüldüğünde devam etmek için gösterge ekranına basın.

İlk kullanımdan önce



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

İlk bağlantı

İlk bağlantıdan sonra ekranda karşılama metni gösterilir.

Aşağıdakileri ayarlamamız gerekir: Dil, Ekran Parlaklığı, Tuş Sesleri, Sinyal sesi seviyesi, Günün saati.

İlk ön ısıtma ve temizleme

İlk kullanımda ve gıda ile temastan önce cihazı boş bir şekilde önceden ısıtın. Cihaz

hoş olmayan koku ve duman yayabilir. Ön ısıtma sırasında odayı havalandırın.

1. Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihazdan çıkarın.
2. fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Bkz. Günlük kullanım. Cihazı 1 sa çalıştırın.
3. fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Cihazı 15 dk çalıştırın.
4. fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Cihazı 15 dk çalıştırın.
5. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.

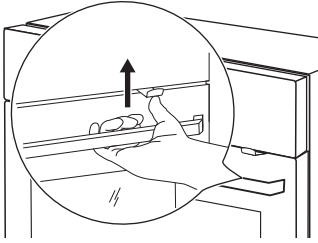
6. Cihazı ve aksesuarları sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.
7. Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini başlangıçtaki yerlerine yerleştirin.

Mekanik çocuk kilidi

Fırında çocuk kilidi bulunmaktadır. Kapı kilidi fırının sağ tarafında, kontrol panelinin altındadır.

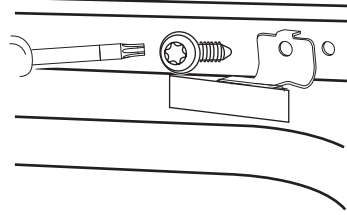
Fırın kapağını çocuk kilidiyle açmak için:

1. Çocuk kilidini itin ve tutun.
2. Kapağı açmak için kapı kolunu çekin. Fırının kapağını çocuk kilidine basmadan kapatın.



Çocuk kilidini çıkarmak için:

1. Kapağı açın ve fırınla birlikte verilen torks anahtarı ile çocuk kilidini çıkarın.
2. Çocuk kilidini çıkardıktan sonra vidayı geri takın.



Günlük kullanım



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Isıtma fonksiyonları

STANDART

	Izgara İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir.
	Turbo ızgara Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten pişirmek ve üst yüzeyi kızartmak içindir.

	Sıcak hava Etleri fırında kızartmak ve kekleri fırında pişirmek içindir. Fan, ısıyı fırının içine eşit şekilde dağıttığı için Alt + Üst Isıtma fonksiyonundan kullanılandan daha düşük bir sıcaklık ayarlayın.
	Dondurulmuş yiyecekler Hazır yemekler için mükemmeldir (ör. patates kızartması, patates köftesi veya börek).
	Alt+üst ısıtma Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir.

	AirFry Yiyecekleri daha az yağla ve fırın kağıdı olmadan kızartma
	Alt ısıtma Gerekirse yiyecekleri fırının alt kısmında daha fazla kızartmak için pişirme işleminden sonra bu fonksiyonu seçin. En alttaki raf seviyesini kullanın.
	Hamur kabartma Mayalı hamurun kabarmasını hızlandırmak içindir. Kurumasını önlemek için hamurun yüzeyini kapatın.

 Bazı pişirme fonksiyonları kullanılırken lamba, 80 °C'nin altında otomatik olarak sönebilir.

ÖZEL FONKSİYONLAR

	Konserve yapma Sebze ve meyveleri korumak için, konserve kavanozlarını, aynı boyda kilitli veya döner kapaklı kavanozlar kullanarak suyla dolu bir pişirme tepsisine yerleştirin. En alttaki raf pozisyonunu kullanın.
	Kurutma Dilimlenmiş meyve, sebze ve mantar kurutmak içindir. Neme doymuş havanın çıkmasına ve meyvenin daha iyi kurumasına izin vermek için, kurutma işlemi sırasında fırın kapağının ara sıra açılması önerilir.
	Tabak ısıtma Tabakları servis öncesinde ısıtmak içindir.
	Buz çözme Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş gıdanın miktarına ve boyutuna bağlıdır.

	Graten Lazanya ya da patates graten gibi yemekler içindir. Graten pişirmek ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
	Yavaş pişirme Düşük sıcaklıkta pişirme işlemi. Hassas yemekleri pişirmek için mükemmeldir (ör. sığır eti, dana eti veya kuzu eti).
	Sıcak tutma Yemeği sıcak tutmak içindir. Bazı yemekleri sıcak tutarken pişmeye devam edebileceğini ve kuruyabileceğini unutmayın. Gerekirse tabakların üzerini kapatın.
	Sıcak Hava Nemli Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda cihaz içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Kalan ısı kullanılır. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için bkz. Günlük kullanım, Notlar: Sıcak Hava Nemli.

BUHARLI FONKSİYONLAR

	Buharla tekrar ısıtma Yiyecekleri buharla tekrar ısıtmak, yüzeylerinin kurumasını önler. Isı hassasça eşit şekilde dağıtılır böylece yiyeceğin yeni pişirildiğindeki tadına ve aromasına tekrar kavuşmasını sağlar. Bu fonksiyonu kullanarak yiyeceği doğrudan tabak içinde yeniden ısıtabilirsiniz. Tabakları farklı raflara yerleştirip yiyecekleri aynı anda yeniden ısıtabilirsiniz.
	Pizza fonksiyonu Pizza ve daha fazla ısı gerektiren diğer yemekleri pişirmek için en iyi sıcaklık.

	Ekmek Bu fonksiyonu çıtırlık, renk ve yüzey parlaklığı bakımından profesyonel şekilde fırında pişirilmiş gibi ekmek ve sandviç ekmeği yapmak için kullanın.
	Düşük buhar Bu fonksiyon et, kümes hayvanı, fırın yemekleri ve güveçler için uygundur. Buhar ile ısı bir araya geldiğinde et, yumuşak ve sulu kalmakla birlikte ktır ktır bir yüzeye sahip olur.

Notlar: Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon, enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine (EU 65/2014 ve EU 66/2014 uyarınca) uymak için kullanılmıştır. Aşağıdakiler uyarınca testler: IEC/EN 60350-1.

Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır.

Pişirme talimatları için bkz. İpuçları ve öneriler, Sıcak Hava Nemli.

Ayar: Pişirme fonksiyonları

1. Cihazı çalıştırın. Ekranda varsayılan pişirme fonksiyonu ve sıcaklık gösterilir.
2. Alt menüye geçmek için pişirme fonksiyonunun simgesine  basın.
3. Pişirme fonksiyonunu seçin ve OK ögesine basın.
4. Sıcaklığı ayarlayın. OK tuşuna basın.
5. START tuşuna basın. Yemek Sensörü - pişirme öncesinde veya sırasında istediğiniz zaman sensörü takabilirsiniz. Bkz. Aksesuarların kullanımı, Yemek sensörü.
6. STOP : Isıtma fonksiyonunu kapatmak için buna basın.

7. Cihazı kapatın.

Ayarlama: Buharlı Pişirme fonksiyonu

1. Cihazı çalıştırın. Pişirme fonksiyonunun simgesini seçin ve alt menüye geçmek için bu simgeye basın.
2. Buharlı ısıtma fonksiyonunu ayarlama
3. Şuna basın: OK. Gösterge ekranında sıcaklık ayarları görüntülenir.
4. Sıcaklığı ayarlayın.
5. Şuna basın: OK.
6. Su haznesini kapağına basarak açın.
7. Su haznesini sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene dek soğuk suyla maksimum seviyeye (yaklaşık 900 ml) kadar doldurun. Su haznesini maksimum kapasitesinin üzerinde doldurmayın. Su kaçağı, taşma ve cihazın içinde bulunduğu mobilyaya hasar verme riski vardır.



UYARI! Sadece soğuk musluk suyu kullanın. Filtrelenmiş (minerallerinden arındırılmış) veya arıtılmış su kullanmayın. Başka sıvılar kullanmayın. Su haznesine yanıcı ya da alkollü sıvı koymayın.

8. Su haznesini ilk konumuna getirin.
9. Şuna basın: START . Cihaz ayarlanan sıcaklığa ulaştığında bir sesli uyarı duyulur.
10. Su haznesindeki su bittiğinde sinyal sesi duyulur. Su haznesini yeniden doldurun.
11. Cihazı kapatın.
12. Kireçlenmeyi önlemek için her buharlı pişirme işlemi sonrasında su haznesini boşaltın.
13. Pişirmeden sonra fırının kapağını dikkatlice açın. Fırının içinde yoğunlaşma nedeniyle su kalabilir. Sıcak suyun su çıkış valfinden çıkmasını engellemek için her kullanımdan sonra en az 60 dk bekleyin.

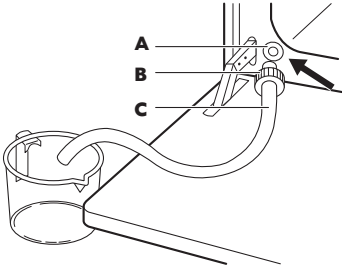
⚠ UYARI! Cihaz elinizi yakacak derecede sıcak olabilir. Yanma riskine karşı dikkatli olun. Su haznesini boşaltırken dikkatli olun.

Su haznesinin boşaltılması

Su Haznesi Göstergesi	
	Hazne dolu.
	Hazne yarıya kadar dolu.
	Hazne boş. Hazneyi tekrar doldurun.

Fırının iç kısmına çok fazla su koymanız halinde, emniyet çıkışı fazla suyu fırının tabanına boşaltır.

1. Cihazı kapatın. Fırın kapağını açık bırakın ve cihaz soğuyana kadar bekleyin.
2. Drenaj borusunu **C**, çıkış vanasına **A** **B** konnektör ile bağlayın.



3. Borunun ucunu **A** seviyesinin altında tutun ve kalan suyu toplamak için tekrarlayarak **B** ögesine basın.
 4. **C** ve **B**'yi sökün ve yumuşak bir sünger ile fırını kurulaşın.
- i** Su haznesini yeniden doldurmak için tahliye edilen suyu kullanmayın.

Menü

Menüye girmek  için düğmesine basın.

Menü öğesi		Açıklama
Yardımlı Pişirme		Otomatik programları listeler.
Temizleme		Temizleme programlarını listeler.
Favoriler		Favori ayarları listeler.
Seçenekler		Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır.
Ayarlar	Kurulum	Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır.
	Servis	Yazılım sürümünü ve yapılandırmayı gösterir.

Temizleme için alt menü.

Alt menü	Açıklama
Pirolitik temizleme, hafif	Süre: 1 h.
Pirolitik temizlik, normal	Süre: 1 h 30 min.
Pirolitik temizlik, yoğun	Süre: 2 h 30 min.

Seçenekler için alt menü.

Alt menü	Açıklama
Lamba	Lambayı açmak ve kapatmak için.
Çocuk Kiliti	Cihazın kazara çalışmasını önler.
Hızlı Isıtma	Isıtma süresini kısaltır. Bu, yalnızca bazı ısıtma fonksiyonları için kullanılır.

Alt menü	Açıklama
Dijital saat stili	Görüntülenen zaman göstergesinin formatını değiştirir.

Ayarlar için alt menü.

Kurulum

Alt menü	Açıklama
Dil	Cihaz dilini ayarlar.
Ekran Parlaklığı	Ekran parlaklığını ayarlar.
Tuş Sesleri	Dokunmatik alanların sesini açar ve kapatır. ① için ses kapatılamaz.
Sinyal sesi seviyesi	Tuş sesleri ve sinyallerin ses seviyesini ayarlar.
Günün saati	Geçerli saati ve tarihi ayarlar.

Servis

Alt menü	Açıklama
Yazılım sürümünü göster	Yazılım sürümü hakkında bilgi.
Tüm ayarları sıfırla	Fabrika ayarlarına sıfırlar.

Ayarlama: Yardımlı Pişirme

Yardımlı Pişirme alt menüsü, özel yemekler için tasarlanmış bir dizi ek fonksiyonlar ve programlardan oluşur. Bu alt menüdeki her bir yemek, uygun bir ayar ile sunulur. Pişirme sırasında süreyi ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

Bazı yemekleri Yemek Sensörü fonksiyonunu kullanarak da pişirebilirsiniz. Bir yemeğin pişirilme derecesi:

- Az Pişmiş
- Orta
- İyi pişmiş

Bazı yemekleri Otomatik ağırlıkölçer fonksiyonuyla da pişirebilirsiniz.

1. Cihazı çalıştırın.
2.  tuşuna basın.
3.  tuşuna basın. Yardımlı Pişirme menüsüne girin.
4. Bir yemek veya yiyecek türü seçin.
5. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin ve START tuşuna basın.

Fonksiyon sona erdiğinde yemeğin hazır olup olmadığını kontrol edin. Gerekirse pişirme süresini uzatın.

Ek fonksiyonlar

Favoriler ☆

Isıtma fonksiyonu ve pişirme süresi gibi en sevdiğiniz 3 ayardan birini kaydedebilirsiniz.

1. Cihazı çalıştırın.
2. İsteddiğiniz ayarı seçin.
3.  tuşuna basın.
4. Şunu seçin: Favoriler / Geçerli ayarları kaydet.
5. Ayarı şu listeye eklemek için + işaretine basın: Favoriler.
6. OK tuşuna basın.

: Ayarı sıfırlamak için buna basın.

: Ayarı iptal etmek için buna basın.

Fonksiyon kilidi

Bu fonksiyon, cihaz fonksiyonunun yanlışlıkla değiştirilmesini engeller.

1. Cihazı çalıştırın.
2. Bir ısıtma fonksiyonu ayarlayın.
3. ☆, : Fonksiyonu açmak için bunlara aynı zamanda basın.

☆,  - Fonksiyonu açmak için bunlara aynı anda basın.

Çocuk Kilidi

Bu fonksiyon, cihazın kazara çalışmasını önler.

1. Cihazı çalıştırın.
2.  tuşuna basın.
3. Seçenekler / Çocuk Kilidi ögesini seçin.
4. Kod harflerine alfabetik sırayla basın.
5. Cihazı kapatın.

Çocuk Kilidi etkin.

Şuna erişim: Zamanlayıcı ve lamba mevcuttur. Cihaz kapatıldığında kapak kilitlenir.

Cihazı kullanabilmek için kod harflerini alfabetik sıraya göre seçin.

Bu fonksiyonu devre dışı bırakmak için yukarıdaki adımları tekrarlayın.

Otomatik kapanma

Güvenlik önlemi olarak, ısıtma fonksiyonu etkinse ve hiçbir ayar değiştirilmemişse, cihaz belirli bir süre sonra otomatik olarak kapanır.

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

Otomatik kapanma süresini aşan bir süre boyunca bir ısıtma fonksiyonunu çalıştırmak istiyorsanız, pişirme süresini ayarlayın. Bkz. Saat fonksiyonları.

Otomatik Kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Lamba, Yemek Sensörü, Bitiş.

Soğutma fanı

Cihaz çalışırken, cihazın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Cihazı kaparsanız, cihaz soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

Saat fonksiyonları

Saat fonksiyonları açıklaması

Fonksiyon	Açıklama
Zamanlayıcı	Pişirme süresini ayarlamak için. Maksimum değer 23 sa 59 dk. Zaman dolduğunda ne olacağını, şu seçenekleri tercih ederek ayarlayabilirsiniz: İşlemi Sonlandır.

Fonksiyon	Açıklama
İşlemi Sonlandır	Sesli uyarı - süre sona erdiğinde, sinyal duyulur. Bu fonksiyonu cihazın kapalı olduğu durumlar da bile istediğiniz an ayarlayabilirsiniz.
	Sesli uyarı ve pişirmeyi sonlandırma - süre dolduğunda sinyal duyulur ve ısıtma fonksiyonu kapanır.
	Bilgi mesajını göster - süre dolduğunda ekranda mesaj görünür. Bu fonksiyonu cihazın kapalı olduğu durumlar da bile istediğiniz an ayarlayabilirsiniz.
Gecikmeli başlatma	Pişirmenin başlangıcını ve/veya bitişini ertelemek için.

Fonksiyon	Açıklama
Zaman Uzatma	Pişirme süresini uzatmak için.
Zamanlayıcı	Cihazın ne kadar süre çalışacağını göstermek içindir. Maksimum değer 23 sa 59 dk. Fonksiyonu açıp kapatabilirsiniz. Bu fonksiyonun, cihazın çalışması üzerinde etkisi yoktur.

Ayar: Günün saati

1. Cihazı çalıştırın.
2. Şuna basın: Günün saati.
3. Süreyi ayarlayın.
4. OK tuşuna basın.

Ayar: Zamanlayıcı

1. Pişirme fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.
2.  tuşuna basın.
3. Süreyi ayarlayın.
 - • • tuşuna basarak tercih edilen işlemi Sonlandır eylemini seçebilirsiniz.
4. OK ögesine basın. Gösterge ekranında ana sayfa gösterilene kadar eylemi tekrar edin.

Pişirme süresinin %10'u kaldığında, yemek hala pişmemiş görünüyorsa pişirme süresini uzatabilirsiniz. Isıtma fonksiyonlarını da değiştirebilirsiniz. Pişirme süresini uzatmak için **+1min** seçeneğine basın.

Ayar: Gecikmeli başlatma

1. Pişirme fonksiyonunu ve sıcaklığı ayarlayın.
2.  tuşuna basın.
3. Pişirme süresini ayarlayın.
4. • • • tuşuna basın.
5. Şuna basın: Gecikmeli başlatma.
6. İstediğiniz başlangıç saatini seçin.
7. OK ögesine basın. Gösterge ekranında ana sayfa gösterilene kadar eylemi tekrar edin.

Ayar: Zamanlayıcı

1.  tuşuna basın.
2. • • • tuşuna basın.
3. Şuna basın: Zamanlayıcı.
4. Ana ekranda çalışma süresini göstermek için  ögesini kaydırın veya bastırın.
5. OK ögesine basın. Gösterge ekranında ana sayfa gösterilene kadar eylemi tekrar edin.

Zamanlayıcı ayarlarının değiştirilmesi

Pişirme sırasında, istediğiniz zaman ayarlanan süreyi değiştirebilirsiniz.

1.  tuşuna basın.
2. Zamanlayıcı değerini ayarlayın.
3. OK tuşuna basın.

Aksesuarların kullanımı

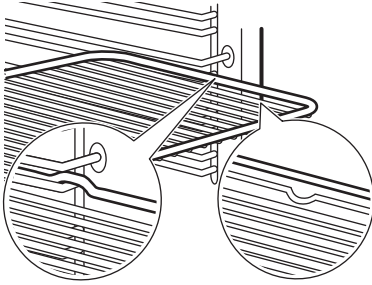


UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Tel raf

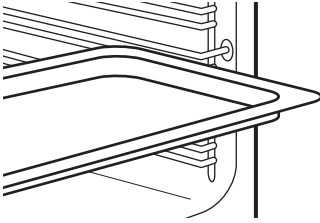
Aksesuarların yerleştirilmesi

Üst kısımdaki küçük girinti güvenliği artırır ve eğilmeye karşı koruma sağlar. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen ekipmandır. Rafın etrafındaki kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.



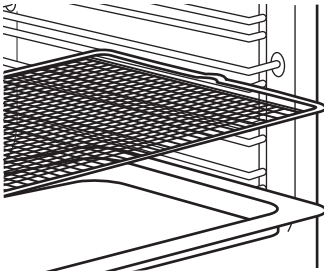
Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların aşağı doğru baktığından emin olun. Rafın, fırının arka kısmına temas ettiğinden emin olun.

Pişirme tepsisi / Derin tepsi



Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin. Pişirme tepsisini, eğimi fırının iç kısmının arkasına gelecek şekilde yerleştirin.

AirFry: Tel raf



AirFry tel rafı üçüncü raf konumuna yerleştirin. Pişirme tepsisini altına yerleştirin.

Teleskobik raylarla AirFry tel rafı kullanmayın çünkü yağ, yüzeylerini kayganlaştırabilir ve tel rafın sabit durma özelliğini azaltabilir.

Yemek Sensörü

Yemeğin iç sıcaklığını ölçer. Pişirme fonksiyonlarının tamamıyla kullanabilirsiniz.

Ayarlanacak iki sıcaklık vardır:

- °C - cihazın içindeki sıcaklık. Yemek iç sıcaklığından en az 25 °C daha yüksek olmalıdır.

- °F - yiyeceğin iç sıcaklığı.

Tavsiyeler:

- Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.
- Sulu yemekler için kullanmayın.
- Pişirme sırasında yemek sensörünün iğnesi yemeğe tamamen yerleştirilmelidir.

Cihaz yaklaşık bir bitiş zamanı hesaplar. Hesaplanan süre yiyeceğin miktarı, ısıtma fonksiyonu ve sıcaklığına bağlıdır.

Yemek Sensörü ile pişirme

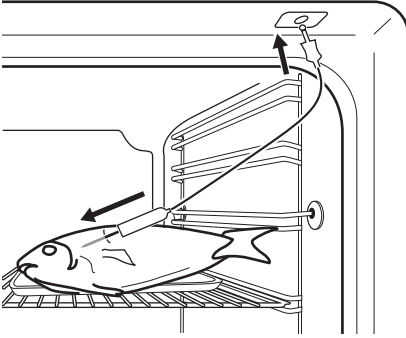


UYARI! Yemek Ölçer Sensörü ve raf destekleri ısındığı için yanma riski vardır. Yemek Ölçer Sensörü tutamağına çıplak elle dokunmayın. Daima fırın eldiveni kullanın.

1. Cihazı çalıştırın.
2. Pişirme fonksiyonunu veya bir yemeği ve gerekirse fırın sıcaklığını ayarlayın.
3. Yemek Ölçer Sensörünü yemeğin içine yerleştirin:

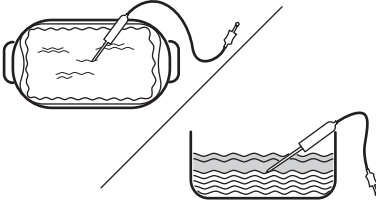
Et, tavuk ve balık

Yemek Sensörünün iğnesinin tamamını etin veya balığın ortasına en kalın yerinde yerleştirin.



Güvec

Yemek Ölçer Sensörünün ucunu güvecin merkezine yerleştirin. Yemek Sensörü pişirme işlemi esnasında bir yere sabitlenmelidir. Bu işlem için katı bir malzeme kullanın. Yemek Ölçer Sensörünün silikon sapını desteklemek için pişirme kabının kenarını kullanın. Yemek Ölçer Sensörünün ucu fırın kabının tabanına temas etmemelidir.



4. Yemek Ölçer Sensörünü cihazın içinde bulunan sokete takın. Bkz. Ürün açıklaması.
- Ekranada Yemek Ölçer Sensörünün mevcut sıcaklığı görüntülenir:
5. : İç sıcaklığı ayarlamak için buna basın.
6. ●●● - Tercih edilen seçeneği ayarlamak için buna basın:
 - Sesli uyarı - yiyecek iç sıcaklığa ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur.
 - Sesli uyarı ve pişirmeyi sonlandırma - yiyecek iç sıcaklığa ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur ve pişirmeyi durdurur.
7. Seçeneğini seçin ve ana ekrana gitmek için OK ögesine tekrar tekrar basın.

8. START tuşuna basın.
9. Yiyecek ayarlanan sıcaklığa ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur. Yiyeceğin hazır olup olmadığını kontrol edin. Gerekirse pişirme süresini uzatın.
10. Yemek Ölçer Sensörünün fişini soketten çıkartın ve yemeği fırından alın.

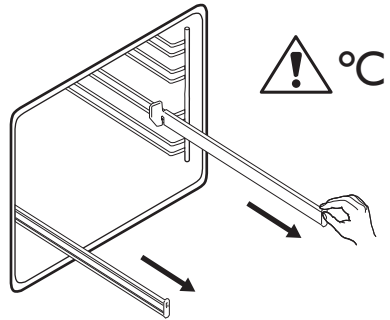
Teleskobik raylar kullanımı:

- Teleskobik rayların kurulum talimatlarını ileride kullanmak üzere saklayın.

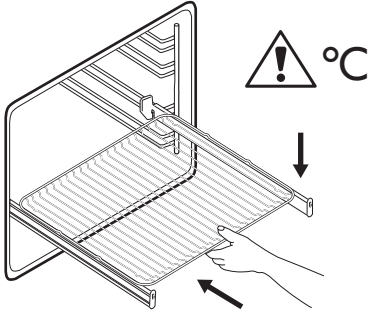
Teleskobik rayları kullanarak tel rafları ve tepsileri daha kolay takabilir ve çıkarabilirsiniz.

- DİKKAT!** Teleskobik rayları bulaşık makinesinde temizlemeyin. Teleskobik rayları yağlamayın.

1. Sağ ve sol taraftaki teleskobik rayları çıkarın.



2. Tel rafı, teleskobik ray sisteminin üzerine koyun ve dikkatlice fırının içine itin. Fırın kapağını kapatmadan önce teleskobik rayları fırının içine tam olarak yerleştirdiğinizden emin olun.



İpuçları ve öneriler

Pişirme önerileri

Tablolarda verilen sıcaklıklar ve pişirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek pişirme süreleri, tariflere ve kullanılan malzemelerin niteliğine ve miktarına bağlıdır.

Cihazınız önceki cihazınıza göre kuvvetle muhtemel daha farklı şekilde hamur işi pişirme ve kızartma işlemi gerçekleştirir. Aşağıdaki ipuçlarında belirli yemek türleri için önerilen sıcaklık ayarları, pişirme süresi ve raf konumu gösterilir.

Raf konumlarını fırının alt kısmından başlayarak sayınız.

Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer bir tarife bakınız.

Enerji tasarrufu ipuçları için bkz. Enerji verimliliği.

Tablolarda kullanılan semboller:

	Yiyecek tipi
	Pişirme fonksiyonu

°C	Sıcaklık
	Aksesuar
	Raf konumları
	Pişirme süresi (dk)

Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar

Koyu ve yansıtma yapmayan kalıp ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan kaplara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.

- **Pizza tavası** - koyu, yansıtma, çap 28cm
- **Pişirme tabağı** - koyu, yansıtma, çap 26cm
- **Ramekins** - seramik, çap 8cm, yükseklik 5 cm
- **Flanş tabanlı kalıp** - koyu, yansıtıcı olmayan, çap 28cm

Sıcak Hava Nemli

En iyi sonucu almak için aşağıdaki tabloda listelenen önerileri takip edin.

		°C		
Tatlı top ekmekler, 16 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Çörek, 9 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	30 - 40
Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	Tel raf	220	2	10 - 15
İsviçre Rulosu	pişirme veya damlalık tepsisi	170	2	25 - 35
Brownie	pişirme veya damlalık tepsisi	175	3	25 - 30
Sufle, 6 parça	tel raf üzerinde seramik peynirli tart	200	3	25 - 30
Turta tab. pand. kar.	tel raf üzerinde turta tabanı kabılı	180	2	15 - 25
Victoria sandviçi	tel rafta pişirme tabağı	170	2	40 - 50
Haşlama balık, 0,3 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	3	20 - 25
Bütün Balık, 0,2 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	3	25 - 35
Balık fileto, 0,3 kg	tel raf üzerinde pizza tavası	180	3	25 - 30
Haşlama et, 0,25 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	200	3	35 - 45
Şiş kebab, 0,5 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	200	3	25 - 30
Kurabiyeler, 16 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Makaron, 24 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 35
Muffin, 12 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Tuzlu hamur işi, 20 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 30

		°C		
Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	150	2	25 - 35
Minik tartlar, 8 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	170	2	20 - 30
Sebzeler, haşlama, 0,4 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Vejetaryen omlet	tel raf üzerinde pizza tavası	200	3	25 - 30
Akdeniz sebzeleri, 0,7 kg	pişirme veya damlalık tepsisi	180	4	25 - 30

Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

IEC 60350-1 uyarınca testler.

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

				°C	
Bisküvi	Sıcak hava	Pişirme tepsisi	2 ve 4	140 - 150	25 - 45
Bisküvi	Alt+üst ısıtma	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	25 - 45
Tost ¹⁾	Izgara	Tel raf	4	maks.	1 - 5

1) Cihazı 10 dakika önceden ısıtın.

Bakım ve temizlik



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Temizleme ile ilgili notlar

Temizlik maddeleri

- Cihazın ön kısmını sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.
- Metal yüzeyleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.
- Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.

Günlük kullanım

- Her kullanımdan sonra cihazın içini temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.
- Cihazın içinde veya cam kapı panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Buğulanmayı azaltmak için pişirmeye başlamadan önce cihazı 10 dakika çalıştırın. Yemeği cihazda 20 dakikadan daha uzun bir süre tutmayın. Cihazın içini her kullanımdan sonra sadece bir mikrofiber bezle kurulayın.

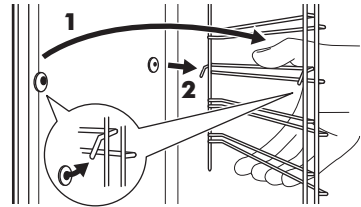
Aksesuarlar

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

Raf desteklerini çıkarma

Cihazı temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

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



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

Pirolitik Temizleme

Cihazı temizlemek ve kalıntıları yakmak için bu fonksiyonu kullanın.



UYARI! Yanma riskine karşı dikkatli olun.



DİKKAT! Fırını kurduğunuz kabin içinde kurulmuş başka cihazlar da varsa bu cihazları bu fonksiyonu çalıştırırken kullanmayın. Bu durum fırının zarar görmesine neden olabilir.

Fırın kapağını tam olarak kapatmadıysanız fonksiyonu çalıştırmayın.

1. Cihazın soğumuş olduğundan emin olun.
2. Tüm aksesuarları.
3. Fırının içini ve iç kapak camını ılık su, yumuşak bir bez ve hafif bir deterjan ile temizleyin.
4. Cihazı çalıştırın.
5. / Temizleme ögesine basın.
6. Temizleme modunu seçin.

Temizleme başladığında fırın kapağı kilitlenir ve lamba kapanır. Soğutma fanı daha yüksek bir hızda çalışır.

STOP - temizleme işlemini bitmeden durdurmak için basın.

Kapı kilidi simgesi gösterge ekranından kaybolana kadar cihazı kullanmayın.

7. Temizleme işlemi bittiğinde cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
8. Fırının içini yumuşak bir bezle temizleyin. Fırının iç kısmının tabanındaki kalıntıları giderin.

Su tankının temizlenmesi

1. Cihazı kapatın.
2. Su haznesine su doldurun: 650 ml. Laktik asit ekleyin: 250 ml. 60 dk bekleyin.
3. Su haznesini boşaltın. Bkz. Günlük kullanım, Su haznesinin boşaltılması.
4. Su haznesini durulayın ve kalan kireç kalıntılarını yumuşak bir bezle temizleyin.
5. Drenaj borusunu sıcak su ve yumuşak bir deterjanla temizleyin.

Su sertliği seviyesini kontrol etmek için su tedarikçinizle iletişime geçin.

Su sınıfı:	Su haznesini temizleme sıklığı:
yumuşak	120 sa - 16 ay
orta derecede sert	90 sa - 12 ay

Su sınıfı:	Su haznesini temizleme sıklığı:
sert	60 sa - 8 ay
çok sert	30 sa - 4 ay

Temizlik Uyarısı

Uyarı görüldüğünde temizlik yapılması önerilmektedir.

Şu fonksiyonu kullanın: Pirolitik Temizleme.

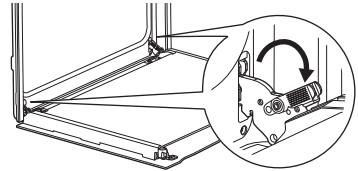
Kapıyı çıkarma ve takma

Fırın kapısı üç cam panele sahiptir. Fırın kapısını ve iç cam panelleri katalitik temizleme için çıkarabilirsiniz. Cam panelleri çıkarmadan önce "Kapıyı çıkarma ve takma" talimatının tamamını okuyun.

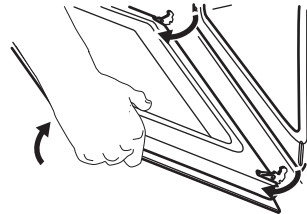


DİKKAT! Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

1. Kapıyı tam olarak açın ve her iki menteşeyi tutun.
2. Mandalları kaldırın ve "klik" sesi gelene kadar çekin.

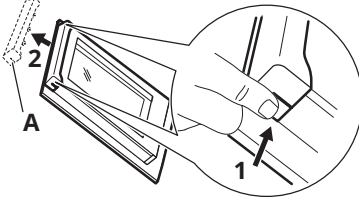


3. Fırın kapısını ortalama yarıya kadar kapayıp ilk açılma pozisyonuna getirin. Daha sonra kaldırın ve çekip kapıyı yuvasından çıkarın.



4. Kapıyı yumuşak bir bez ve düz bir yüzey üzerine koyun.

5. Kapı kenarını **A** kapağın üst kenarından iki taraftan tutun ve klipsli contayı serbest bırakmak için içeri doğru itin.



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



8. Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.
9. Temizledikten sonra, cam panelleri, kapak kenarlığını ve fırın kapısını takın, her iki menteşenin mandallarını kapatın.

Cam panelleri doğru sırayla yerlerine takmaya dikkat edin. Cam panelin yan tarafında sembol / baskı olup olmadığını kontrol edin. Baskı bölgesi **B** (eğer varsa) fırının iç kısmına bakmalıdır. Kapı doğru biçimde takıldığında mandallar kapatılırken "klik" sesi duyulur.

Lambanın değiştirilmesi



UYARI! Elektrik çarpması riski. Lamba sıcak olabilir.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Cihazın elektrik bağlantısını kesin.
3. Bezi fırının zeminine yerleştirin.



DİKKAT! Halojen lambanın üstünde kalan yanık yağlardan korunmak için lambayı her zaman bir bezle tutun.

Arka lamba

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

Sorun Giderme



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Bu durumlarda ne yapmalı...

Problem tanımı	Neden ve çözüm
Cihaz açılmıyor veya çalışmıyor.	Cihaz, elektrik hattına bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır.

Problem tanımı	Neden ve çözüm
Cihaz ısınmıyor.	Saat ayarlanmamıştır. Saati ayarlamak için Saat fonksiyonları bölümüne bakın.
	Kapı doğru şekilde kapatılmamıştır.
	Sigorta atmıştır. Soruna sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sorun devam ederse yetkili bir elektrik teknisyenine başvurun.
	Çocuk Kilidi etkin.
Lamba yanmıyor.	Lamba yanmıştır. Lambayı değiştirin. Ayrıntılar için bkz. Bakım ve temizlik.
Cihaz boşluğunda su biriktirmişti vardır.	Su haznesindeki su çok fazladır.
Buharlı pişirme çalışmıyor.	Buhar giriş deliğinde kireç kalıntısı oluşmuş.
	Su haznesinde su yok.
Su haznesinin boşaltılması 3 dk'dan fazla sürüyor veya su buhar giriş deliğinden sızıyor.	Buhar giriş deliğinde kireç kalıntısı var. Su tankını temizleyin.
i Elektrik kesintisi temizleme işlemini her zaman durdurur. Elektrik kesintisinden dolayı ara verdiyseniz temizleme işlemini yeniden yapın.	

Hata kodları

Yazılım hatası meydana geldiğinde, ekranda hata mesajı gösterilir. Sorunların listesini aşağıdaki tabloda bulabilirsiniz. Bu hata mesajı ekranda görünmeye devam ederse arızalı bir alt sistem devre dışı bırakılmış olabilir. Böyle bir durumda satıcınıza veya Yetkili Servise başvurun.

Kod ve açıklama	Çözüm
F102 - fırın kapağı tam kapanmamış ya da kapak kilidi arızalı.	Kapağı kapatın. Cihazı kapatın ve tekrar açın.
F111 - Yemek Sensörü soket yuvasına doğru şekilde takılmamıştır.	Yemek Sensörü sokete tam olarak takın.
F240, F439 - Ekrandaki dokunma alanları düzgün çalışmıyor.	Ekranın yüzeyini temizleyin. Dokunma alanlarında kir olmadığından emin olun.
F908 - cihaz sistemi kontrol paneline bağlanmıyor.	Cihazı kapatın ve tekrar açın.

Servis bilgileri

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

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi, cihazın ön çerçevesinin üzerinde bulunur. Kapağı açtığınızda görünür. Cihazdan bilgi etiketini çıkarmayın.

Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:

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

Teknik veriler**Teknik veriler**

Boyutlar (dahili)	Genişlik Yükseklik Derinlik	480 mm 361 mm 416 mm
Pişirme tepsisi alanı	1438 cm ²	
Üst ısıtma elemanı	2300 W	
Alt ısıtma elemanı	1000 W	
Izgara	2300 W	
Halka	1900 W	
Toplam derece	3490 W	
Voltaj	220 - 240 V	
Frekans	50 - 60 Hz	
Fonksiyon sayısı	20	

Enerji verimliliği**(AB) No 65/2014 ve (AB) No 66/2014'e göre Ürün Bilgi Sayfası ve Ürün Bilgisi**

Tedarikçi adı	IKEA
Model tanımlaması	SPJUTBO 806.002.77
Enerji verimliliği endeksi	81.2
Enerji verimliliği sınıfı	A+
Standart yüklü, geleneksek mod enerji tüketimi	0.93 kWsa/çevrim

Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi	0.69 kWsa/çevrim
Fırın boşluğu sayısı	1
Isı kaynağı	Elektrik
Hacim	72 l
Fırın tipi	Ankastre fırın
Kitle	34,5 kg
Cihaz aşağıdaki standartlara göre test edilmiştir: EN IEC 60350-1.	

(AB) No 2023/826'ya göre bilgi gereksinimleri

Bekleme modunda güç tüketimi	0,8 W
Ekipmanın otomatik olarak uygun düşük güç moduna ulaşması için gereken maksimum süre	20 dk
Cihaz aşağıdaki standartlara göre test edilmiştir: EN 50564.	

Enerji tasarrufu ipuçları

Aşağıdaki ipuçları cihazınızı kullanırken enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacaktır.

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

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

Özellikle tavsiye edilmedikçe, boş cihazı pişirme öncesinde ısıtmayın.

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

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

Atıl ısı

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

indirin. Cihazda kalan atıl ısı pişirme için kullanılacaktır.

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

Cihazı kapadığınızda, ekran kalan ısıyı veya sıcaklığı gösterir.

Süre özelliği olan bir program etkinleştirildiğinde ve pişirme süresi 30 dakikadan uzun olduğunda, ısıtıcı elemanlar bazı cihaz fonksiyonlarında otomatik olarak kapanır.

Yiyeyeceği sıcak tutma

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

Lamba kapalıyken pişirme

Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.

Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak kapanır.

Lambayı tekrar etkinleştirebilirsiniz, ancak bu eylem beklenen enerji tasarrufunu düşürecektir.

Dikkate alınması gereken çevresel faktörler

Üzerinde sembolü bulunan malzemeleri geri dönüşüme gönderin . Ambalajı geri dönüştürmek için ilgili kaplara koyun. Elektrikli ve elektronik cihazların atıklarını geri dönüştürerek çevreyi ve insan sağlığını korumaya yardımcı olun. Üstü çizili tekerlekli

çöp kutusu sembolü  evsel atıklarla atmayın. Ürünü bulduğunuz bölgedeki geri dönüşüm tesisine götürün veya belediye yetkilileriyle iletişime geçin.

IKEA Garantisi

Ürününüzün garantisini talep etmek veya ürün desteği almak istiyorsanız



Lütfen IKEA Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin; self-servis portalının bağlantısını veya telefon numarasını www.IKEA.com adresinde bulabilirsiniz.

Servis talebinizi self servis portalı üzerinden tamamlamanız ve ürününüz veya ürününüze bağlı yedek parçalarla ilgili bilgileri daha kolay bulabilmeniz için lütfen ürün etiketinde yer alan IKEA ürün numarasını (8 haneli) ve seri numarasını not edin.

SATIN ALMA/TESLİMAT BELGESİNİ SAKLAYIN!

Bu, satın alma belgenizdir. Garanti, bu belge olmadan geçerli olmayacaktır. Makbuzda ayrıca her satın alınan cihaz için isim ve IKEA ürün numarası (8 haneli) bulunur.

Lütfen bizimle iletişime geçmeden önce cihazınızla birlikte verilen teknik belgeleri dikkatle okuyun.

Зміст

Інформація з техніки безпеки	395	Використання аксесуарів	412
Інструкції з техніки безпеки	397	Поради та рекомендації	414
Встановлення	401	Догляд та очищення	417
Опис виробу	402	Усунення несправностей	420
Панель керування	402	Технічні дані	421
Перед першим використанням	403	Енергоефективність	422
Щоденне користування	404	Охорона довкілля	423
Додаткові функції	409	Гарантія IKEA	423
Функції годинника	410		

Може змінитися без оповіщення.

 Інформація з техніки безпеки

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

Безпека дітей і вразливих осіб

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

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

Загальна безпека

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

- Не використовуйте пароочишувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Використовуйте лише термощуп, рекомендований для цього приладу.

Інструкції з техніки безпеки

Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
 - Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
 - Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
 - Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
 - Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
 - Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
 - Перед встановленням приладу переконайтеся, що дверцята духової шафи відкриваються без перешкод.
 - Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Контактний отвір ізолюючого пристрою повинен становити не менше 3 мм.

- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.

Користування



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

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
 - Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
 - Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
 - Вимикайте прилад після кожного використання.
 - Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
 - Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
 - Не натискайте на відчинені дверцята.
 - Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
 - Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
 - Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
 - Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.
 - Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Існує ризик пошкодження приладу.
- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно камери приладу.

- не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
- не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
- не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
- будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Використовуйте лише аксесуари, які постачаються із цим приладом або рекомендовані виробником для нього.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

Приготування на парі

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує небезпека опіків і пошкодження приладу.

- Пара може спричиняти опіки:
 - Не відчиняйте дверцята приладу під час приготування на парі.
 - Після приготування на парі відчиняйте дверцята приладу обережно.

Догляд та очищення

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

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку з розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят відразу замініть їх. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення, які можуть зробити його непридатним для контакту з їжею, як-от тріщин, здуття, розшарування, скручування, липкості, корозії або інших видимих змін текстури або зовнішнього вигляду. Дотримуйтесь інструкцій з очищення та догляду, щоб запобігти погіршенню.
- Залишки їжі та жир у пристрої можуть привести до виникнення пожежі.
- Якщо ви користуєтесь аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтесь інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

Піролітичне очищення

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Ризик отримання травм / ризик пожежі / ризик виділення хімічних речовин (випарів) під час піролітичного очищення.

- Під час піролітичного очищення виділяються пари, які не завдають шкоди людям, в тому числі немовлятам або особам із проблемами зі здоров'ям.
- На відміну від людей деякі птахи та рептилії можуть бути надзвичайно чутливими до парів, що можуть виділятися під час процесу очищення

всіх духових шаф із функцією піролізу. Невеликі домашні тварини також можуть бути дуже чутливими до локальних змін температури поблизу духових шаф із функцією піролітичного очищення, коли ввімкнено програму піролітичного очищення.

- Перш ніж запускати функцію піролітичного самоочищення вийміть із камери духової шафи:
 - залишки їжі, олії або жир, що пролилися або розсипалися;
 - усі знімні елементи (зокрема полицьки, бічні напрямні рейки / телескопічні спрямовувачі та інші аксесуари, які постачаються з виробом), особливо всі каструлі, сковороди, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Антипригарне покриття кастрюль, сковорідок, дек, приладдя тощо може пошкодитися під дією високої температури під час піролітичного очищення всіх духових шаф, а також може бути джерелом шкідливих випарів низького рівня небезпеки.
- Уважно прочитайте інструкції щодо піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте дітям наблизитися до приладу. Прилад дуже нагрівається і гаряче повітря вивільняється з передніх охолоджуючих вентиляційних отворів.
- Піролітичне очищення та перше використання з максимальною температурою — це операції з високою температурою, які можуть призводити до виділення парів із залишків їжі та матеріалів для виготовлення, тому споживачам наполегливо рекомендується:
 - забезпечити належну вентиляцію під час та після кожного піролітичного очищення.
 - забезпечити належну вентиляцію під час та після першого використання за максимальної температури.

- Переконайтеся, що будь-які домашні тварини (особливо птахи) перебувають якомога далі від місця розташування приладу під час та після піролітичного очищення та першого використання з максимальною температурою. Під час піролітичного циклу й до того часу, поки прилад знову не охолоне до кімнатної температури, краще утримувати їх в іншій кімнаті. Під час і після (до охолодження приладу) операцій піролітичного циклу та першого циклу використання з максимальною температурою необхідно забезпечити належну вентиляцію.

Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Небезпека враження електричним струмом.

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

Сервіс

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

Утилізація

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.
- Зніміть дверцята, щоб запобігти запиранню дітей і домашніх тварин всередині приладу.
- **Пакувальні матеріали:**

Пакувальні матеріали підлягають вторинній переробці. Пластикові деталі позначені міжнародним аббревіатурами, такими як PE, PS тощо. Викидайте пакувальні матеріали у відповідні контейнери для утилізації у місцевому смітнику.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

Встановлення

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

Складання

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

Під'єднання до електромережі

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

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

Духова шафа постачається лише з електричним кабелем.

Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни:

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

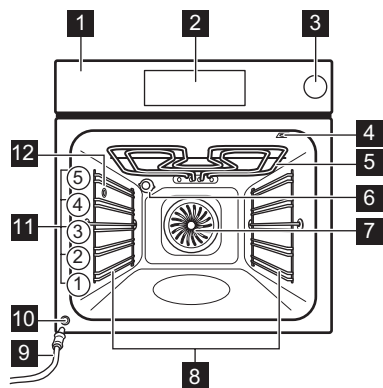
Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на таблиці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

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

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

Опис виробу

Загальний огляд



- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Резервуар для води
- 4 Гніздо термошупа
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Опорна рейка, знімна

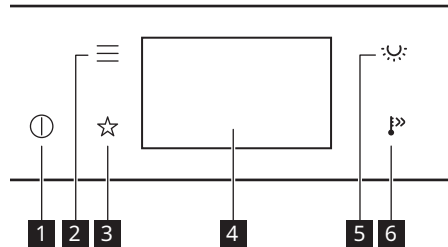
- 9 Зливна труба
- 10 Клапан вихідного отвору для води
- 11 Рівні полиць
- 12 Випускний отвір для пари

Акcesуари

- **Комбінована решітка** × 1
Для посуду, форм для випічки, смаження.
- **Деко для випікання** × 1
Для випікання тортів і бісквітів.
- **Глибоке деко для гриля/смаження** × 1
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **AirFry: Комбінована решітка** × 1
Для смаження страв із меншою кількістю олії або без паперу для випікання.
Максимальне завантаження: 5.кг
- **Термошуп** × 1
Для перевірки ступеня готовності страви.
- **Телескопічні спрямовувачі** × 1
налаштування
Для полиць та дек.

Панель керування

Огляд панелі керування

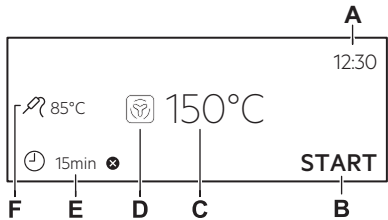


1	Вкл / Вискл. Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
2	Меню Містить перелік опцій приладу та функцій налаштування.
3	Улюблене Перелік улюблених налаштувань.
4	Дисплей Показує поточні налаштування приладу.

5	Перемикач лампи Увімкнення і вимкнення лампи.
6	Швидкий Нагрів Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий Нагрів.

Дисплей

Дисплей із встановленими основними функціями.



- A. Час доби
- B. ПОЧАТОК / ЗУПИНКА
- C. Температура
- D. Функції нагріву
- E. Таймер
- F. Термощуп (лише для деяких моделей)

Індикатори дисплея	
OK	Підтвердження вибору/налаштування.

Індикатори дисплея	
<	Перехід на один рівень назад у меню.
↶	Скасування останньої дії.
⬮	Вимкнення та ввімкнення опцій.
🔒	Прилад заблоковано.
🔔	Активовано функцію звукового сигналу.
🔔 STOP	Увімкнені звуковий сигнал і функція зупинки готування.
🔔	Увімкнене лише спливаюче повідомлення.
🕒	Відкладений запуск функція активована.
⊗	Скасування налаштування.

На дисплеї відображаються різні повідомлення. Коли з'явиться вікно повідомлення, натисніть на дисплей, щоб продовжити.

Перед першим використанням

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

Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням.
Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Сигнали кнопок управл., Рівень гучності, Час доби.

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

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

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

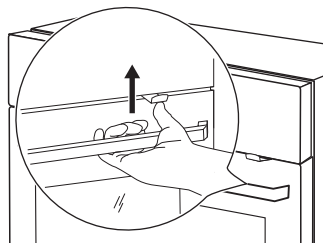
Механічний захист від доступу дітей

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

Щоб відкрити дверцята духовки з замком від доступу дітей:

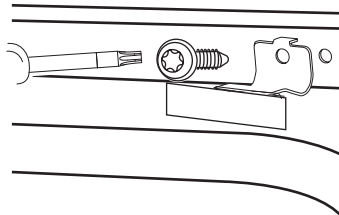
1. Натисніть й утримуйте захист від доступу дітей.
2. Потягніть за ручку дверцят, щоб відкрити дверцята. Закрийте дверцята

духовки, не тягнучи за захист від доступу дітей.



Щоб зняти захист від доступу дітей:

1. Відкрийте дверцята та зніміть захист від доступу дітей за допомогою зіркоподібного ключа, що постачається з духовою шафою.
2. Після зняття захисту від доступу дітей закрупіть гвинт назад.



Щоденне користування

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

Функції нагріву

СТАНДАРТНА

	Гриль Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
---	---

	Турбо-гриль Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Для випікання запіканок і підрум'янювання.
---	---

	Вентилятор Для смаження м'яса та випікання тортів і пирогів. Установіть більш низьку температуру, ніж для функції «Традиційне готування», оскільки вентилятор рівномірно розподіляє тепло всередині духової шафи.
	заморожені продукти Ідеально підходить для приготування готових страв (наприклад, картоплі фри, крокетів або рулетів з начинкою).
	Традиційне готування Випікання та смаження на одному рівні полиці.
	AirFry Смаження страв з меншою кількістю олії та без паперу для випікання
	Нижній нагрів Виберіть цю функцію після процесу готування, щоб за потреби підрум'янити страву знизу. Використовуйте найнижчий рівень полиць.
	Вистоювання тіста Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Накрийте поверхню тіста, щоб запобігти висиханню.

 Під час використання деяких функцій нагріву можливе автоматичне вимкнення лампи при температурі нижче 80 °C.

СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ

	Консервування Для консервування овочів і фруктів поставте банки для консервації на деко для випічки, наповнене водою, використовуючи жаростійкі банки з кришками на клямці або гвинтовими кришками того ж розміру. Використовуйте найнижчий рівень полиць.
	Сушіння Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів. Для видалення насиченого вологою повітря та кращого сушіння фруктів радимо час від часу відкривати дверцята духової шафи під час процесу сушіння.
	Підігрівання тарілок Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.
	Розморожування Для розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
	Страви у паніровці Для приготування таких страв, як лазанья або картопляна запіканка. Для випікання запіканок і підрум'янювання.
	Повільне готування Процес готування при низькій температурі. Ідеально підходить для приготування ніжних страв (наприклад, яловичини, телятини або баранини).

	Підтримання теплим Для підтримання страви теплою. Зверніть увагу, що деякі страви можуть продовжувати готуватися та висушуватися, поки вони залишаються теплими. За потреби накрийте посуд.
	Волога конвекція Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура всередині приладу може відрізнятись від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для отримання додаткової інформації див. Щоденне користування, Примітки до: Волога конвекція.

ПАРА

	Регенерація паром Розігрівання страв паром запобігає висушуванню їхньої поверхні. Тепло розподіляється повільно та рівномірно, що дає змогу відновити смак і аромат страви, ніби її щойно було приготовлено. Цю функцію можна використовувати для повторно-го нагрівання страви безпосередньо на тарілці. Можна одночасно повторно нагрівати декілька тарілок на різних рівнях полиць.
	Функція "Піца" Найкраще для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла знизу.

	Випікання хлібу Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання професійного результату з точки зору хрусткості, кольору та блискучої скоринки.
	Низька вологість Ця функція підходить для м'яса, птиці, страв для духовки та страв із сирною скоринкою. Завдяки поєднанню пари та тепла м'ясо набуває соковитої та ніжної текстури з хрумкою скоринкою.

Примітки до: Волога конвекція

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

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

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

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

Налаштування: Функції нагріву

1. Увімкніть прилад. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням і температура.
2. Натисніть символ функції нагріву  для входу в підменю.
3. Виберіть функцію нагріву та натисніть OK.
4. Установіть температуру. Натисніть OK.
5. Натисніть START.

Термошуп - термошуп можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування. Див. Використання аксесуарів, Термошуп.

6. STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.
7. Вимкніть прилад.

Налаштування: Функція нагрівання парою

1. Увімкніть прилад. Оберіть символ функції нагрівання і натисніть її для входу в підменю.
2. Встановіть функцію нагрівання парою.
3. Натисніть OK. На дисплеї відображаються налаштування температури.
4. Установіть температуру.
5. Натисніть OK.
6. Натисніть на кришку резервуара для води, щоб відкрити його.
7. Наповніть резервуар для води холодною водою до максимального рівня (приблизно 900 мл), доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення. Не наповнюйте резервуар для води понад його максимальну ємність. Існує ризик протікання, переливання води та пошкодження меблів.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Використовуйте лише холодну воду з водогону. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) або дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займисті або спиртовмісні рідини у резервуар для води.

8. Вставте резервуар для води в початкове положення.
9. Натисніть START .
При досягненні приладом заданої температури звучить сигнал.
10. Коли в резервуарі для води закінчується вода, лунає сигнал. Заповніть знову резервуар для води.

11. Вимкніть прилад.
12. Для запобігання вапняним відкладенням спорожняйте резервуар для води щоразу після готування на парі.
13. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Залишкова вода може конденсуватися всередині духової шафи. Зачекайте принаймні 60 хв після кожного використання, щоб уникнути виходу гарячої води з клапана вихідного отвору для води.



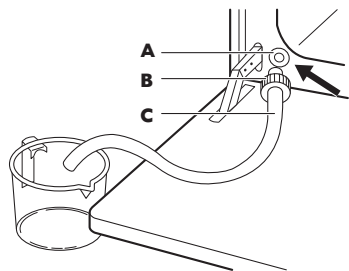
ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Прилад гарячий. Існує ризик отримання опіків. Будьте обережні при спорожненні резервуару для води.

Спуск води з резервуару

Індикатор резервуара для води	
	Резервуар заповнений.
	Резервуар заповнений наполовину.
	Резервуар порожній. Заповніть резервуар.

Якщо залити в резервуар надто багато води, то надлишок виллється через запобіжний отвір на дно всередині духової шафи.

1. Вимкніть прилад. Залиште дверцята духової шафи відчиненими та зачекайте, доки прилад охолоне.
2. Приєднайте зливну трубу **С** до випускного клапана **А** через з'єднувач **В**.



3. Тримавши кінець труби нижче рівня **A**, ритмічно натискайте **B**, щоб зібрати залишки води.
4. Від'єднайте **C** та **B** і витріть внутрішню частину духової шафи м'якою губкою.
- i** Не використовуйте зливу воду, щоб повторно наповнити резервуар.

Меню

Натисніть **≡**, щоб увійти в меню.

Пункт меню		Опис
Допомога при готуванні		Перелік автоматичних програм.
Очищення		Перелік програм очищення.
Улюблене		Перелік улюблених налаштувань.
Опції		Налаштування конфігурації приладу.
Налаштування	Установка	Налаштування конфігурації приладу.
	Сервіс	Відображення версії і конфігурації програмного забезпечення.

Підменю для: Очищення

Підменю	Опис
Піролітичне очищення, швидке	Тривалість: 1 h.
Піролітичне очищення, норма	Тривалість: 1 h 30 min.
Піролітичне очищення, Інтенсив	Тривалість: 2 h 30 min.

Підменю для: Опції

Підменю	Опис
Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню приладу.
Швидкий Нагрів	Скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій нагріву.
Цифровий стиль годинника	Зміна формату індикації часу, що відображається.

Підменю для: Налаштування

Установка

Підменю	Опис
Мова	Встановлення мови приладу.
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.

Підменю	Опис
Сигнали кнопок управл.	Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо вимкнути звук для ①.
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Час доби	Встановлення поточного часу й дати.

Сервіс

Підменю	Опис
Версія програмного забезпечення	Інформація про версію програмного забезпечення.
Скинути всі налаштування	Відновлює заводські налаштування.

Налаштування: Допомога при готуванні

Допомога при готуванні підменю складається з набору додаткових функцій і

програм, призначених для приготування спеціальних страв. Кожна страва в цьому підменю має відповідне налаштування. Час і температуру можна регулювати протягом готування.

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Термощуп. Ступінь приготування страви:

- Непросмажений
- Середній
- Добре просмажений

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Зважувати автоматично.

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть .
3. Натисніть . Введіть Допомога при готуванні.
4. Виберіть страву чи тип продукту.
5. Покладіть продукти всередину приладу та натисніть START.

Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування, за потреби.

Додаткові функції

Улюблене ☆

Ви можете зберегти до 3 улюблених налаштувань, таких як функція нагріву та час готування.

1. Увімкніть прилад.
2. Оберіть бажане налаштування.
3. Натисніть .
4. Виберіть: Улюблене / Зберегти поточні налаштування.
5. Натисніть +, щоби додати налаштування до переліку: Улюблене.
6. Натисніть OK.

 — натисніть, щоби скинути налаштування.

 — натисніть, щоби скасувати налаштування.

Блокування функції

Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.

1. Увімкніть прилад.
2. Установіть функцію нагріву.
3. ☆,  — натисніть одночасно, щоби увімкнути функцію.

☆, ⬆ — натисніть одночасно, щоб вимкнути функцію.

Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому ввімкненню приладу.

- 1. Увімкніть прилад.
- 2. Натисніть .
- 3. Виберіть Опції / Захист від доступу дітей.
- 4. Натисніть букви коду в алфавітному порядку.
- 5. Вимкніть прилад.

Захист від доступу дітей увімкнено.
Доступ до: Таймер та лампа доступні.
Дверцята блокуються, коли прилад вимкнено.

Для увімкнення приладу натисніть літери коду в алфавітному порядку.

Щоб вимкнути цю функцію, повторіть описані вище дії.

Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки, якщо функція нагрівання увімкнена і налаштування не

змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу.

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

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

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Таймер закінчення.

Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

Функції годинника

Опис функцій годинника

Функція	Опис
Таймер	Установлення тривалості готування. Максимум становить 23 год 59 хв. Ви можете встановити, що відбувається, коли час спливає, встановивши бажаний варіант: Закінчення дії.

Функція	Опис
Закінчення дії	Звуковий сигнал — після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Цю функцію можна встановити в будь-який час, навіть коли прилад вимкнено.
	Звуковий сигнал та зупинка приготування — після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал і функція нагрівання вимкнеться.
	Тільки спливаюче повідомлення - після закінчення встановленого часу на дисплеї з'явиться повідомлення. Цю функцію можна встановити в будь-який час, навіть коли прилад вимкнено.
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.
Додатковий час	Для продовження часу готування.
Таймер прямого відліку	Відображення тривалості роботи приладу. Максимум становить 23 год 59 хв. Цю функцію можна вмикати та вимикати. Ця функція не впливає на роботу пристрою.

Налаштування: Час доби

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть: Час доби.
3. Встановіть час.
4. Натисніть **OK**.

Налаштування: Таймер

1. Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
2. Натисніть .
3. Встановіть час.

Ви можете вибрати потрібну функцію

«Закінчення дії», натиснувши ● ● ●.

4. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна подовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву. Щоб подовжити час готування, натисніть **+1min**.

Налаштування: Відкладений запуск

1. Встановіть функцію нагріву та температуру.
2. Натисніть .
3. Встановіть час приготування.
4. Натисніть ● ● ●.
5. Натисніть: Відкладений запуск.
6. Виберіть бажаний час початку.
7. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Налаштування: Таймер прямого відліку

1. Натисніть .
2. Натисніть ● ● ●.
3. Натисніть: Таймер прямого відліку.
4. Проведіть пальцем або натисніть , щоб відобразити час роботи на головному екрані.
5. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Зміна налаштувань таймера

Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.

1. Натисніть .
2. Встановіть значення таймера.
3. Натисніть **OK**.

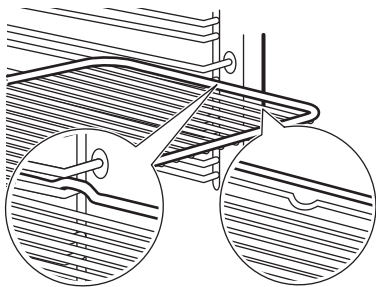
Використання аксесуарів

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

Встановлення аксесуарів

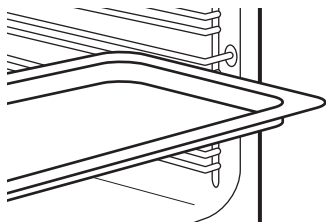
Невелика заглибина вгорі підвищує безпеку та забезпечує захист при нахилі. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

Комбінована решітка



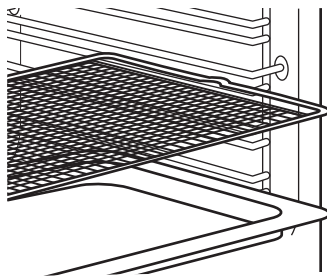
Вставте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу. Переконайтеся, що полицка торкається задньої частини духової шафи.

Деко для випічки / Глибоке деко



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

AirFry: Комбінована решітка



Установіть комбіновану решітку AirFry на рівні третьої полицки. Поставте деко для випічки знизу.

Не використовуйте комбіновану решітку AirFry з телескопічними напрямними, оскільки олія може зробити їхню поверхню слизькою та знизити стійкість решітки.

Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту. Можна використовувати з кожною функцією нагріву.

Необхідно встановити два значення температури:

- °C — температура всередині приладу. Вона має бути щонайменше на 25 °C вищою за температуру всередині продукту.
-  - температура всередині продукту.

Рекомендації:

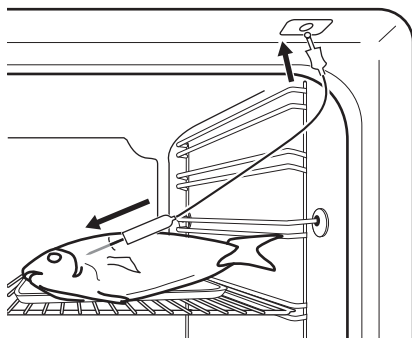
- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.
- Не використовуйте для рідких страв.
- Під час готування кінчик термощупа необхідно повністю вставити в страву.

Прилад розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, функції нагріву та температури.

Готування з: Термощуп

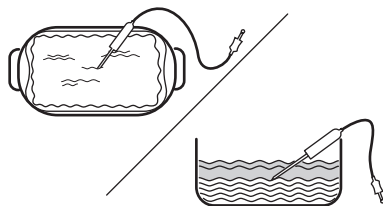
⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик опіків, оскільки термощуп і опорні рейки нагріваються. Не торкайтеся ручки термощупа голими руками. Завжди користуйтеся рукавичками для духової шафи.

1. Увімкніть прилад.
2. Установіть функцію нагріву або страву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.
3. Вставте термощуп у страву:
М'ясо, домашня птиця та риба
Вставте весь кінчик термощупа в найтовщу частину шматка м'яса або риби.



Страва із сирною скоринкою

Вставте кінчик термощупа точно в центр страви із сирною скоринкою. Під час готування потрібно закріпити термощуп так, щоб він не рухався. Для цього скористайтесь твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для запікання, щоб підтримати силіконову ручку термощупа. Кінчик термощупа не має торкатися дна посуду для випікання.



4. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Див. розділ Опис виробу.
На дисплеї відображається поточна температура термощупа.
5.  — натисніть, щоб встановити температуру всередині датчика.
6. ● ● ● — натисніть, щоб встановити бажану опцію:
 - Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.
 - Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і приготування їжі зупиняється.
7. Виберіть опцію та кілька разів натисніть **OK** для переходу на головний екран.
8. Натисніть **START**.
9. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування, за потреби.
10. Витягніть штекер термощупа із гнізда та вийміть страву з приладу.

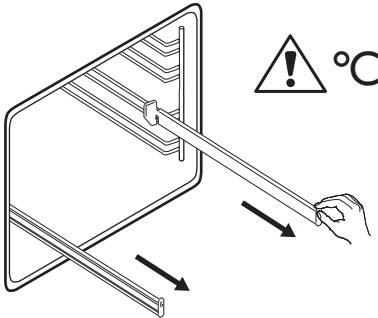
Використання: Телескопічні спрямовувачі

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

Телескопічні спрямовувачі спрощують вставляння та виймання полиць.

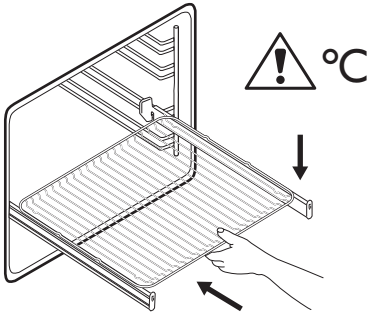
⚠ УВАГА Не мийте телескопічні рейки в посудомийній машині. Не змащуйте телескопічні спрямовувачі.

1. Витягніть праву та ліву телескопічні напрямні.



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

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



Поради та рекомендації

Рекомендації щодо приготування

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

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

Нумерація рівнів починається з днища духової шафи.

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

Поради щодо енергозбереження див. у Енергоефективність.

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція нагріву
	Температура
	Акcesуар
	Рівень полицки
	Час готування (хв)

Волога конвекція - рекомендовані акcesуари

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

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

Волога конвекція

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

		°C		
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Булочки, 9 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	30 - 40
Піца, заморожена, 0,35 кг	комбінована решітка	220	2	10 - 15
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	25 - 35
Брауни	деко для випікання або глибока жаровня	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамічні формочки на решітці	200	3	25 - 30
Бісквітні коржі	форма для коржа на решітці	180	2	15 - 25
Бісквітний торт	форма для випікання на решітці	170	2	40 - 50
Приварена риба, 0,3 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	20 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	25 - 35
Рибне філе, 0,3 кг	деко для піци на решітці	180	3	25 - 30
Варене м'ясо, 0,25 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 кг	деко для випікання або глибока жаровня	200	3	25 - 30
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30

		°C		
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	30 - 40
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 30
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	170	2	20 - 30
Овочі, варені, 0,4 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	35 - 45
Вегетаріанський омлет	деко для піци на решітці	200	3	25 - 30
Середземноморські овочі, 0,7 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	4	25 - 30

Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

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

				°C	
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Вентилятор	Комбіно- вана ре- шітка	2	160	40 - 50
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см) ¹⁾	Вентилятор	Комбіно- вана ре- шітка	2 та 4	160	40 - 60
Пісочне печиво	Вентилятор	Деко для випічки	3	140 - 150	20 - 40
Пісочне печиво	Вентилятор	Деко для випічки	2 та 4	140 - 150	25 - 45
Пісочне печиво	Традиційне готу- вання	Деко для випічки	3	140 - 150	25 - 45
Тост ¹⁾	Гриль	Комбіно- вана ре- шітка	4	макс.	1 - 5

1) Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.

Догляд та очищення

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

Примітки щодо очищення

Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб.

Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Щоб зменшити конденсацію, перед приготуванням

страви дайте приладу попрацювати протягом 10 хвилин. Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання витріть внутрішню поверхню приладу насухо лише за допомогою ганчірки з мікрофібри.

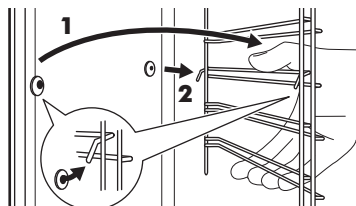
Аксессуары

- Після кожного використання очистіть усі аксесуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Не мийте аксесуари у посудомийній машині.
- Не очищуйте аксесуари з антипригарним покриттям з використанням абразивних засобів чи гострих предметів.

Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.
3. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.



4. Встановіть опори полиць назад у початкове положення. Повторіть кроки в зворотному порядку.

Якщо телескопічні напрямні постачаються в комплекти, їхні стопорні штифти повинні бути спрямовані вперед.

Піролітичне очищення

Використовуйте це для очищення приладу та спалювання залишків.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик отримання опіків.

⚠ УВАГА Якщо поруч розміщено інші прилади, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.

Не запускайте функцію, якщо дверцята духової шафи не зачинено повністю.

1. Дайте пристрою охолонути.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. За допомогою м'якої ганчірки очистьте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з додаванням м'якого засобу для миття.
4. Увімкніть прилад.
5. Натисніть **≡** / Очищення.
6. Виберіть режим очищення.

Після запуску очищення дверцята духової шафи заблоковано й лампочка не світитиметься. Охолоджувальний вентилятор працює на більш високій швидкості.

STOP — натисніть, щоб зупинити процес очищення до його завершення.

Не використовуйте прилад, доки на дисплеї не згасне символ дверного замка.

7. Після завершення очищення вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
8. Очистіть внутрішню частину духової шафи м'якою ганчіркою. Видаліть залишки з дна духової шафи.

Очищення резервуару для води

1. Вимкніть прилад.
2. Налийте воду в резервуар для води: 650 мл. Додайте молочну кислоту: 250 мл. Зачекайте 60 хв.
3. Спорожніть резервуар для води. Див. Щоденне користування, «Спорожнення резервуара для води».
4. Промийте резервуар для води та видаліть залишки вапняного нальоту за допомогою м'якої ганчірки.
5. Очистіть зливну трубу теплою водою з додаванням м'якого мийного засобу. Щоб перевірити рівень жорсткості води, зверніться до постачальника води.

Класифікація води:	Очищуйте резервуар для води кожні:
м'яка	120 год – 16 місяців
помірно жорстка	90 год – 12 місяців
жорстка	60 год – 8 місяців
дуже жорстка	30 год – 4 місяці

Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

Використовуйте функцію: Піролітичне очищення.

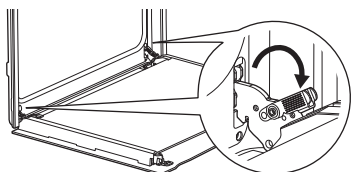
Зняття та встановлення дверцят

Дверцята духової шафи складаються із трьох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішні

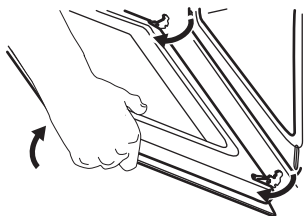
скляні панелі можна зняти. Перед зняттям скляних панелей прочитайте інструкцію зі зняття та встановлення дверцят повністю.

⚠ УВАГА Не використовуйте прилад без скляних панелей.

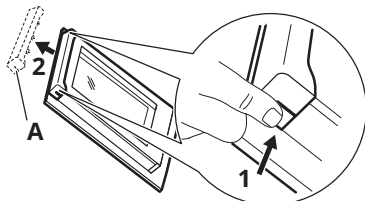
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві зависи.
2. Підніміть і потягніть засувки до клацання.



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

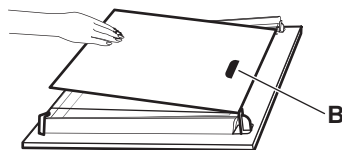


4. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
5. Візьміться за оздоблення **A** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



6. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
7. Утримуйте одну зі скляних панелей дверцят за верхній край та обережно

вийняти їх одну за одною. Почніть з верхньої панелі. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опору.



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

Переконайтеся, що ви вставляєте скляні панелі назад у правильній послідовності. Перевірте символ / друк збоку скляної панелі. Зона друку **B** (якщо є) повинна бути спрямована до внутрішньої частини духової шафи. Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувки.

Заміна лампи

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

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

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

Задня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.
2. Очистіть скляний плафон.

3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
4. Установіть скляний плафон.

Усунення несправностей

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

Дії в разі виникнення проблем

Опис проблеми	Причина та способи усунення
Прилад не вмикається або не працює.	Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.
Прилад не нагрівається.	Годинник не встановлено. Щоб встановити годинник, див. Функції годинника.
	Дверцята зачинено неправильно.
	Запобіжник перегорів. Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Захист від доступу дітей увімкнено.
Лампа вимкнена.	Лампочка перегоріла. Замініть лампу. Для отримання детальної інформації див. Догляд та очищення.
У камері приладу є вода.	Резервуар для води заповнено зовеликою кількістю води.
Не працює функція приготування на парі.	В отворі для виходу пари немає вапняних відкладень.
	У резервуарі для води немає вода.
Щоб спорожнити резервуар для води, потрібно більше 3 хв, або з отвору для виходу пари витікає вода.	В отворі для виходу пари немає вапняних відкладень. Почистіть резервуар для води.
 Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.	

Коди помилок

У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку. Перелік проблем наведено в таблиці нижче. Якщо наступне повідомлення про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему

можна вимкнути. У такому випадку зверніться до дилера або в авторизований сервісний центр.

Код і опис	Спосіб вирішення
F102 — дверцята не повністю зачинені або замок дверцят зламано.	Зачиніть дверцята. Вимкніть і увімкніть прилад.
F111 - Термощуп неправильно вставлено в розетку.	Вставте повністю вилку Термощуп у гніздо.
F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.	Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.
F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління.	Вимкніть і увімкніть прилад.

Дані щодо технічного обслуговування

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

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

знімайте табличку з технічними даними з приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

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

Технічні дані

Технічні дані

Розміри (внутрішні)	Ширина Висота Глибина	480 мм 361 мм 416 мм
Площа дека для випікання	1438 см ²	
Верхній нагрівальний елемент	2300 Вт	
Нижній нагрівальний елемент	1000 Вт	
Гриль	2300 Вт	
Кільце	1900 Вт	
Загальна оцінка	3490 Вт	
Напруга	220 - 240 В	

Частота	50 - 60 Гц
Кількість функцій	20

Енергоефективність

Інформаційний листок виробу та характеристики виробу відповідно до Регламенту (ЄС) № 65/2014 та (ЄС) № 66/2014

Назва постачальника	IKEA
Ідентифікатор моделі	SPJUTBO 806.002.77
Індекс енергоефективності	81.2
Клас енергоефективності	A+
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі традиційного готування	0.93 кВт•год/цикл
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі примусового використання вентилятора	0.69 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Місткість	72 л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа
Маса	34.5 кг
Прилад пройшов випробування відповідно до: EN IEC 60350-1.	

Вимоги щодо інформації за Регламентом (ЄС) № 2023/826

Споживання енергії в режимі очікування	0,8 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв
Прилад пройшов випробування відповідно до: EN 50564.	

Поради щодо енергозбереження

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

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

переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

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

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

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

Готування з використанням вентилятора

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

Залишкове тепло

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

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

При вимкненні приладу на дисплеї відображується залишкове тепло або температура.

Якщо програму з Тривалість активовано та час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу нагрівальні елементи автоматично вимикаються раніше.

Підтримування страви теплою

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

Готування з вимкненою лампою

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

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

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

Охорона довкілля

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для її переробки. Зробіть свій внесок у захист довкілля і здоров'я людей шляхом здачі на переробку електричних

та електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені символом  разом із побутовими відходами. Передайте виріб на підприємство для повторної переробки або зверніться до місцевої влади.

Гарантія ІКЕА

Якщо ви хочете скористатися гарантією на ваш продукт або отримати підтримку щодо продукту



Зверніться до служби підтримки IKEA:
посилання на портал самообслуговування
або номер телефону наведено на
www.IKEA.com.

Щоб подати запит на обслуговування на
порталі самообслуговування та простіше
знайти інформацію про виріб або запасні
частини до нього, запишіть артикул IKEA
(8 цифр) та серійний номер на етикетці
виробу.

**ЗБЕРІГАЙТЕ ДОКУМЕНТ ПРО КУПІВЛЮ/
ДОСТАВКУ!**

Це ваше підтвердження покупки; без
нього гарантія недійсна. На чеку також
зазначено назву та артикул IKEA (8 цифр)
кожного придбаного приладу.

Уважно прочитайте технічну
документацію, що додається до приладу,
перш ніж звертатися до нас.

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



701131117-C-322026

