

STENABY



Design and Quality
IKEA of Sweden



ČESKY

Kompletní seznam určených poskytovatelů poprodejních služeb IKEA a příslušná národní telefonní čísla naleznete na poslední straně tohoto návodu.

Elektronická verze návodu k obsluze je k dispozici na webu www.ikea.com.



MAGYAR

Az IKEA által kijelölt értékesítés utáni szolgáltatók és telefonszámaik teljes listája a kézikönyv utolsó oldalán található.

A használati útmutató elektronikus változata a www.ikea.com címen található.



ROMÂNĂ

Consultați ultima pagină a acestui manual pentru lista completă a Furnizorului de Servicii After Sales desemnat de IKEA și a numerelor de telefon naționale respective.

Manualul electronic de utilizare este disponibil la adresa www.ikea.com.



SLOVENSKY

Úplný zoznam poskytovateľov popredajných služieb, ktorých určila spoločnosť IKEA, a príslušných vnútroštátnych telefónnych čísel nájdete na poslednej strane tejto príručky.

Elektronický návod na používanie je k dispozícii na stránke www.ikea.com.



УКРАЇНСЬКА

На останній сторінці цього посібника наводиться повний список призначених IKEA офіційних представників із післяпродажного обслуговування та їхні номери телефонів.

Електронна версія посібника користувача доступна на вебсайті www.ikea.com.

ČESKY	5
MAGYAR	23
ROMÂNĂ	41
SLOVENSKY	59
УКРАЇНСЬКА	77

Obsah

Bezpečnostní informace	5	Typické recepty.....	15
Důležité pokyny k instalaci	7	Tipy pro úsporu energie.....	16
Montáž	8	Údržba a čištění.....	16
Popis spotřebiče.....	9	Řešení potíží	19
Používání příslušenství.....	9	Ekologické informace	19
Ovládací panel	11	Technické údaje.....	20
První použití.....	12	Údaje energetické účinnosti.....	20
Ovládání	13	Záruka IKEA.....	21

Bezpečnostní informace

- Tento spotřebič nesmějí používat osoby (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi ani osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dozorem nebo jim neudělují pokyny dospělé osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Děti by měly být pod dozorem a je nutné zajistit, aby si se spotřebičem nehrály.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho autorizované servisní středisko nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo možnému nebezpečí.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky zajistěte, aby byl spotřebič vypnutý, a nedošlo tak k možnému úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Přístupné součásti se během používání silně zahřejí. Malé děti by se měly držet stranou od spotřebiče.
- Nesmíte použít parní čistič.
- Povrch úložné zásuvky se může zahřívat.
- Během používání se spotřebič zahřívá. Je třeba dbát opatrnosti a zabránit kontaktu s topnými tělesy uvnitř trouby.
- Používejte pouze teplotní sondu doporučenou pro tuto troubu. (Platí pro trouby s možností použití teplotní sondy.)
- Spotřebič nesmí být namontován za dvířky kuchyňské linky, aby se zabránilo přehřátí.
- **VAROVÁNÍ:** Tekutiny a jiné potraviny se nesmí ohřívat v uzavřených nádobách, protože by mohly explodovat.
- Výrobek používejte v dobře větraném prostředí.
- V souladu s předpisy pro elektroinstalaci musejí být do pevných rozvodů zabudovány prostředky pro odpojení všech pólů.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, které by mohly povrch poškrábat. Mohlo by to vést k rozbití skla.
- Spotřebič není určen pro ovládání externím časovačem ani samostatným dálkovým ovládacím systémem.
- Nedotýkejte se trouby mokřýma nebo vlhkýma rukama nebo nohama.
- Dvířka trouby by se během přípravy jídla neměla často otevírat.
- Když jsou dvířka nebo zásuvka trouby otevřené, nic na ně nepokládejte, jinak byste mohli spotřebič vyvést z rovnováhy nebo dvířka rozbít.
- Nebudete-li spotřebič delší dobu používat, odpojte jej.
- Při vybalování trouby se ujistěte, že je spotřebič nepoškozený. Pokud je spotřebič poškozený, nepoužívejte jej a kontaktujte poprodejní servis.
- Plastové sáčky, polystyren, hřebíky a další obalové materiály uchovávejte mimo dosah dětí, protože tyto materiály jsou pro děti nebezpečné.
- Při prvním zapnutí trouby se může objevit štiplavý zápach nebo kouř. Je to proto, že se poprvé zahřeje a odpaří antikorozní olej z elektrické topné trubky trouby. Jedná se o normální jev. Pokud se to

stane, počkejte, až se zápach rozptýlí, a teprve potom vložte do trouby jídlo. Doporučujeme troubu poprvé použít na otevřeném místě nebo v kuchyni se zapnutým odsavačem par po dobu 0,5–1 hodiny.

- Pokud je trouba poškozená nebo nefunkční, odpojte ji od napájení, nedotýkejte se jí a včas se obraťte na příslušné odborníky za účelem opravy nebo recyklace.
- V ovládacím panelu nebo v ovládacích prvcích se používají permanentní magnety. Mohou ovlivnit elektronické implantáty, například kardiostimulátory nebo inzulinové pumpy. Lidé, kteří nosí elektronické implantáty, musí zůstat ve vzdálenosti nejméně 10 cm od ovládacího panelu.
- Neprovádějte na spotřebiči žádné úpravy.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Spotřebič nezapojte do sítě, dokud není instalace dokončena. Je-li spotřebič poškozený, okamžitě jej odpojte od napájení.
- Aby se předešlo nebezpečí, musí být díly opraveny nebo vyměněny výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanými osobami.
- Používání poškozeného nebo vadného spotřebiče je zakázáno.
- Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Nebezpečí požáru!

- Ve vnitřním prostoru nic neskladujte.
- Je-li v komoře otevřený plamen nebo kouř, nechte dvířka trouby zavřená a odpojte troubu ze zásuvky nebo vypněte jistič v pojistkové skříňce.
- Do trouby v žádném případě nekládejte hořlavé nebo vznětlivé předměty, jako jsou např. kusy papíru nebo dřevěné třísky.

Nebezpečí úrazu!

- K čištění skla dvířek nepoužívejte hrubé nebo ostré předměty. Při poškrábání povrchu skla dvířek může dojít k jeho prasknutí a zranění osob.
- Při otvírání nebo zavírání dvířek trouby se závěsy dvířek pohybují. Udržujte ruce dále od závěsů.

Riziko popálení!

- Děti se nesmí ke spotřebiči nikdy přiblížit.
- Během vaření se nedotýkejte vnitřních povrchů, topných těles a větracích otvorů spotřebiče.
- Po skončení přípravy jídla otevřete dvířka trouby pod malým úhlem, počkejte, až se teplo rozptýlí, a poté dvířka trouby zcela otevřete.
- K vyjmutí potravin nebo příslušenství z prostoru trouby používejte chňapky (žárovzdorné rukavice).
- Do horkého vnitřního prostoru nenalévejte studenou vodu.

Důležité pokyny k instalaci**! Obsah, který znamená [povinné]**

- Bezpečný provoz tohoto spotřebiče lze zaručit pouze v případě, že byl instalován v souladu s odbornými normami a v souladu s těmito pokyny k instalaci.
- Za případné škody vzniklé v důsledku nesprávné instalace odpovídá montér.
- Celý proces instalace vyžaduje dva profesionální montéry. Při instalaci používejte suché ochranné rukavice, abyste se vyvarovali poškrábání nebo úrazu elektrickým proudem.
- Vestavné jednotky a čela sousedních jednotek musí být odolné vůči vysokým teplotám (nejméně 90 °C, resp. nejméně 70 °C).
- Použijte zásuvku s proudem 16 A.

⊘ Obsah, který znamená [zákaz]

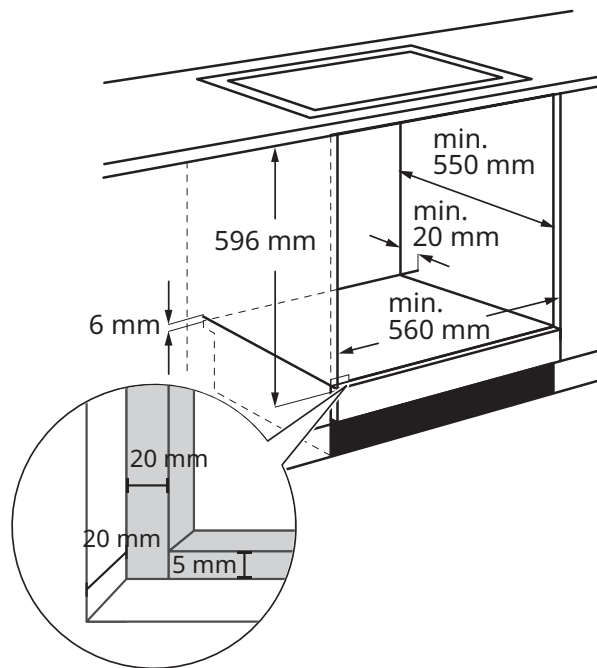
- Neinstalujte spotřebič za dekorativní dvířka ani dvířka kuchyňské linky, protože by mohlo dojít k přehřívání spotřebiče.
- Po vybalení spotřebiče zkontrolujte, zda není poškozen. Byl-li spotřebič při přepravě poškozen, nepřipojujte jej.
- Nezakrývejte větrací otvor spotřebiče ani mezeru mezi skříňkou a spotřebičem.
- Při přemísťování nebo instalaci spotřebiče dbejte zvýšené opatrnosti, protože je velmi těžký. Nezvedejte spotřebič za rukojeť dvířek.
- Jsou-li napájecí kabel nebo zástrčka poškozeny, okamžitě přestaňte spotřebič používat, abyste zabránili požáru, úrazu elektrickým proudem nebo jiným rizikům.

⚠ Obsah, který znamená [poznámka]

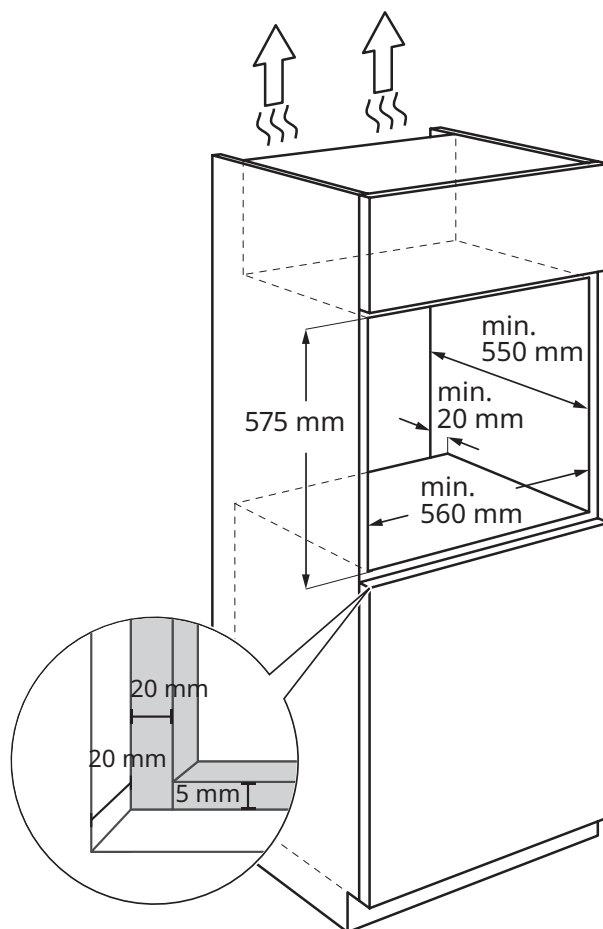
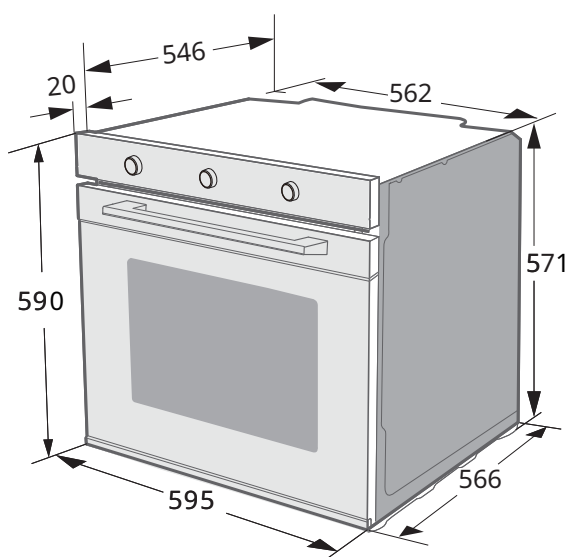
- Při přemísťování nebo instalaci spotřebiče buďte velmi opatrní, aby nedošlo k poškození spotřebiče nebo k poškození skříněk.
- Před uvedením spotřebiče do provozu vyjměte z vnitřního prostoru všechny obalové materiály a příslušenství.
- Zásuvka musí být uživatelům přístupná, aby bylo možné v případě nouze snadno odpojit napájení.

Montáž

- Aby byl zajištěn bezpečný provoz tohoto spotřebiče, musí být správně nainstalován v souladu s návodem k instalaci. Na poškození způsobené nesprávnou instalací se nevztahuje záruka.
- Při instalaci používejte ochranné rukavice, abyste se nepořezali o ostré hrany.
- Před instalací zkontrolujte, zda spotřebič není poškozen. Pokud je poškozený, nepřipojujte jej.
- Před zapnutím spotřebiče odstraňte všechny obalové materiály a lepicí fólie.
- Všechny uvedené rozměry jsou v mm.
- Aby bylo možné spotřebič v případě potřeby po instalaci odpojit od napájení, musí být zástrčka přístupná nebo musí být do pevné elektroinstalace zabudován vypínač.
- V případě jakýchkoli rozdílů ve vzhledu spotřebiče a jeho vyobrazení v tomto návodu je rozhodující samotný výrobek.

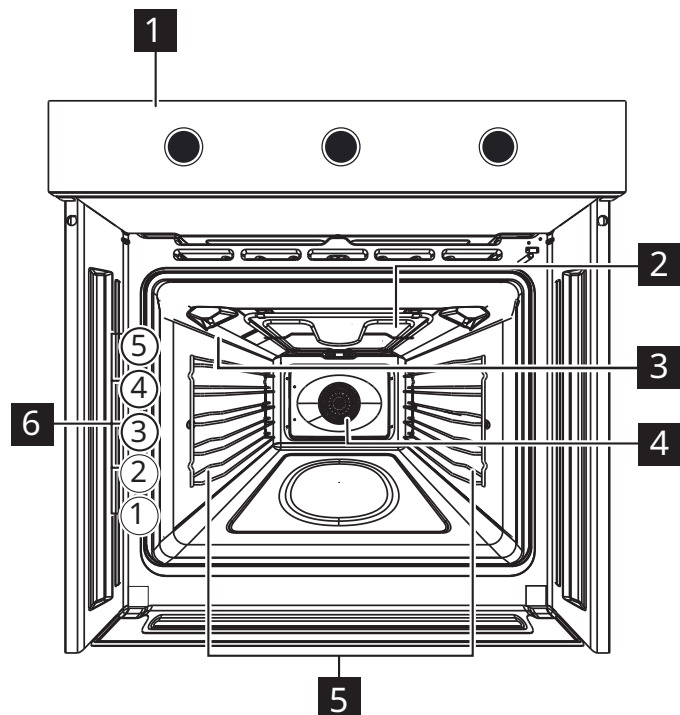


VAROVÁNÍ: Spotřebič nesmí být namontován za dvířky kuchyňské linky, aby se zabránilo přehřátí.



Popis spotřebiče

Všeobecný přehled

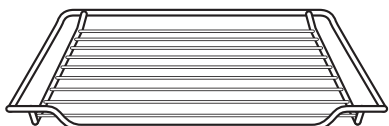


- 1** Ovládací panel
- 2** Gril
- 3** Světlo
- 4** Ventilátor
- 5** Podpěra police, odnímatelná
- 6** Pozice v policích

Používání příslušenství

Dodávané příslušenství

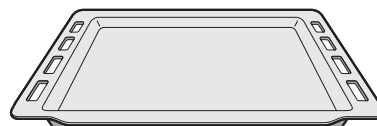
Spotřebič obsahuje následující příslušenství.



Drátěný rošt

Slouží k přípravě pokrmů nebo jako podpěra pro pánve, dortové formy a jiné nádoby odolné pro používání v troubě.

- Plech můžete umístit také pod drátěný rošt, aby se v něm zachytávaly šťávy z pečení.
- Příslušenství se může za horka deformovat. To však nemá vliv na jeho funkci. Po vychladnutí se vrátí do původního tvaru.
- Používejte pouze originální příslušenství. Jsou pro spotřebič speciálně navržena.



Plech na pečení

Slouží k přípravě všech druhů chleba a pečiva a také k přípravě pečení, ryb v papilotě atd.

Vkládání příslušenství

Vnitřní prostor má pět úrovní vodicích lišt, které jsou očíslovány zdola nahoru. Příslušenství lze bez vyklopení vytáhnout přibližně do poloviny.

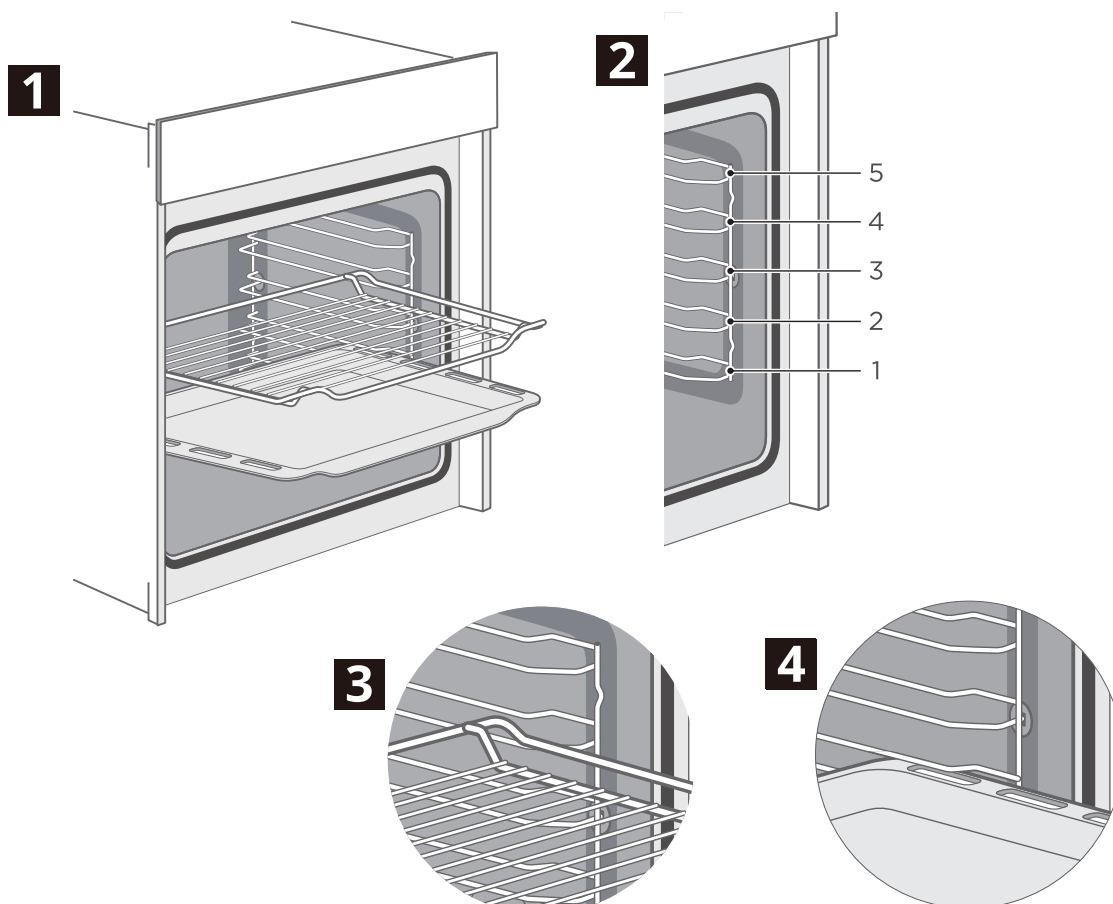
Poznámky:

1. Dbejte na to, abyste příslušenství do vnitřního prostoru vkládali vždy správnou stranou.
2. Příslušenství vždy vkládejte plně do vnitřního prostoru tak, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.

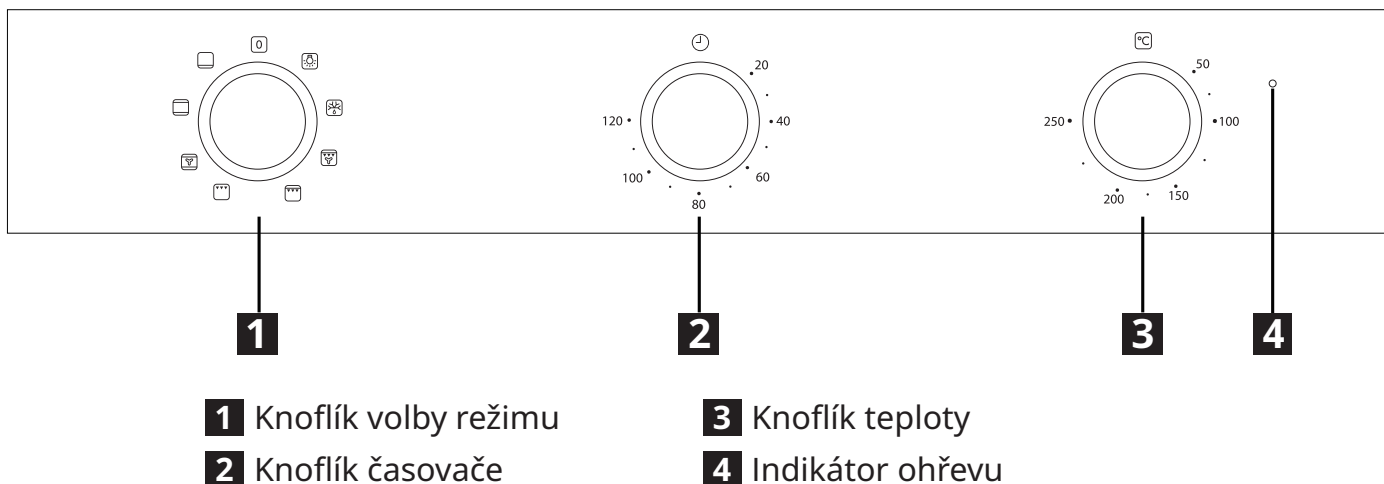
Funkce zajištění příslušenství

Funkce zajištění je určena k tomu, aby se příslušenství při vytahování nenaklápělo. Příslušenství lze vytáhnout přibližně do poloviny, dokud se nezajistí na místě. Aby byla zajištěna správná ochrana proti vyklopení, musíte příslušenství správně zasunout do vnitřního prostoru.

- Při vkládání drátěného roštu dbejte na to, aby směřoval správným směrem, jak je znázorněno na obrázcích **1** a **3** níže.
- Při vkládání plechu na pečení se ujistěte, že směřuje správným směrem, jak je znázorněno na obrázcích **1** a **4** níže.



Ovládací panel



Provozní režimy

Knoflíkem volby režimu můžete zvolit jeden z následujících provozních režimů.

Režim	Teplotní rozsah	Popis
 Vypnuto	-	K vypnutí trouby.
 Světlo	-	K zapnutí světla ve vnitřním prostoru a vypnutí topných těles. Tip: Tento režim můžete zvolit k pozastavení aktuálního cyklu přípravy jídla nebo před čištěním vnitřního prostoru.
 Rozmrazování	-	K rozmrazování pokrmů nebo rychlejší ochlazení uvařených pokrmů pouze pomocí ventilátoru. Tento režim můžete použít také k sušení ovoce, zeleniny nebo bylinek. Poznámka: V tomto režimu jsou topná tělesa vždy vypnutá.
 Dvojitý gril + ventilátor	50–250 °C	K pečení drůbeže, ryb a větších kusů masa. Topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor cirkuluje horký vzduch kolem potravin.
 Dvojitý gril	50–250 °C	Ke grilování plochých jídel, jako jsou steaky, klobásy a toasty. Zahřívá se celá plocha pod topným tělesem.
 Sálavé teplo	50–250 °C	Ke grilování malého množství steaků nebo klobás. Zahřívá se střední plocha pod topným tělesem.

Režim	Teplotní rozsah	Popis
 Horní a spodní ohřev + ventilátor	50–250 °C	K pečení a opékání až na dvou úrovních. Ventilátor rozvádí teplo z topných těles rovnoměrně po celém prostoru.
 Horní a spodní ohřev	50–250 °C	K tradiční pečení a zapékání na jedné úrovni. Vhodné zejména pro koláče s vlhkou polevou.
 Spodní ohřev	50–250 °C	Užitečné k opékání spodní strany pokrmu. Tento režim je vhodný také k pomalému pečení nebo k dokončení přípravy šťavnatých pokrmů či zahuštění omáčky.

První použití

Před prvním použitím spotřebiče k přípravě pokrmů je nutné vyčistit vnitřní prostor a příslušenství.

- (1) Odstraňte všechny nálepky, fólie chránící povrchy a přepravní ochranné díly.
- (2) Z vnitřního prostoru vyjměte veškeré příslušenství.
- (3) Příslušenství a vodicí lišty důkladně očistěte vodou s mycím prostředkem a hadříkem nebo měkkým kartáčem.
- (4) Ujistěte se, že se ve vnitřním prostoru nenacházejí žádné zbytky obalů, jako jsou polystyrenové kuličky nebo kousky dřeva, které by mohly představovat nebezpečí požáru.
- (5) Hladké povrchy ve vnitřním prostoru a na dvířkách otřete měkkým vlhkým hadříkem.
- (6) Chcete-li odstranit typický zápach nové trouby, zahřejte spotřebič, když je prázdný a se zavřenými dvířky trouby, pomocí následujících nastavení.

Režim	Teplota	Čas
	250 °C	60 minut

- (7) Při prvním zahřívání spotřebiče důkladně vyvětrejte kuchyň. Během této doby nepouštějte do kuchyně děti a domácí zvířata. Zavřete dveře do sousedních místností.

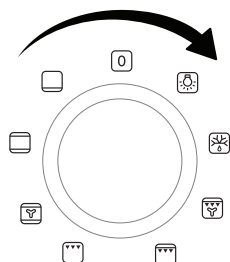
Ovládání

Spuštění cyklu přípravy jídla

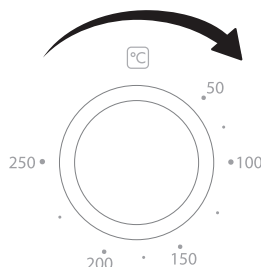
Chcete-li spustit cyklus přípravy jídla, postupujte podle následujících kroků.

Krok 1: Volba režimu přípravy jídla

Chcete-li zvolit režim přípravy jídla, otočte knoflíkem volby režimu na symbol požadovaného režimu přípravy jídla.

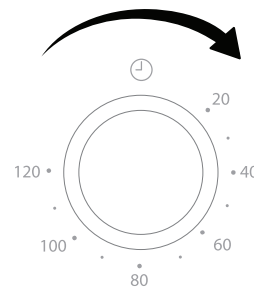
**Krok 2: Volba teploty ohřevu**

Knoflíkem teploty lze zvolit teplotu ohřevu v rozmezí 50–250 °C. Chcete-li zvolit teplotu ohřevu, otočte knoflíkem teploty na hodnotu požadované teploty ohřevu.

**Krok 3: Nastavení časovače**

Tato volba nepřeruší ani neaktivuje přípravu jídla, ale umožňuje používat minutku jak v době, kdy je funkce aktivní, tak v době, kdy je trouba vypnutá.

Knoflíkem časovače lze zvolit dobu přípravy jídla v rozmezí 1–120 minut. Chcete-li nastavit časovač, otočte knoflíkem časovače na hodnotu požadované doby přípravy jídla.

**Tipy:**

- Během přípravy jídla nebo rozmrazování je světlo ve vnitřním prostoru vždy zapnuté.
- Během přípravy jídla se topná tělesa zapínají a vypínají, aby udržovala teplotu ohřevu.
- Když jsou topná tělesa zapnutá, rozsvítí se indikátor ohřevu. Když jsou topná tělesa vypnutá, indikátor ohřevu nesvítí.
- Během přípravy jídla můžete topná tělesa vypnout otočením knoflíku teploty zpět do původní polohy.
- Pokud potřebujete troubu předehřát, počkejte, dokud indikátor ohřevu nezhasne, a poté vložte jídlo do trouby. Během přípravy jídla můžete měnit nastavení otáčením knoflíků na ovládacím panelu. Změny se projeví okamžitě.
- Cyklus přípravy jídla můžete pozastavit otočením knoflíku volby režimu do polohy . Chcete-li cyklus přípravy jídla obnovit, otočte knoflík volby režimu zpět do předchozí polohy.

Ukončení cyklu přípravy jídla

- Chcete-li ukončit cyklus přípravy jídla dříve, otočte knoflíkem pro výběr režimu do polohy .
- Po skončení používání trouby ji nezapomeňte vypnout otočením knoflíku volby režimu do polohy .
- Abyste zabránili náhodnému zapnutí trouby osobami, jako jsou děti, nezapomeňte troubu odpojit od sítě.

Jaký druh nádobí na pečení lze použít?	Lze použít každé tepelně odolné nádobí na pečení. Doporučuje se nepoužívat hliník v přímém kontaktu s jídlem, zejména pokud je kyselé. Dbejte na dobré přiléhání nádoby a víka.
Jak používat funkci grilování?	Předehejte troubu na 5 minut a vložte pokrm do úrovně uvedené v tomto návodu. Při použití jakéhokoli režimu grilování zavřete dvířka trouby. Nepoužívejte troubu, když jsou dvířka otevřená, s výjimkou vložení / vyjmutí / kontroly pokrmu.
Jak udržovat čistotu trouby během grilování?	Použijte plech naplněný 2 litry vody v úrovni 1. Téměř všechny tekutiny odkapávající z pokrmů umístěných na roštu se zachytí na plechu.
Topné těleso se ve všech režimech grilování v průběhu času zapíná a vypíná.	Jedná se o normální provoz a závisí na nastavení teploty.
Jak vypočítat nastavení trouby, když hmotnost pečeně není dána receptem?	Zvolte nastavení vedle hmotnosti pečeně a mírně upravte čas. Pokud je to možné, použijte pečicí sondu na maso, abyste zjistili teplotu uvnitř masa. Hlavici pečicí sondy na maso zasuňte opatrně do masa podle pokynů výrobce. Dbejte na to, aby byla hlavice sondy umístěna uprostřed největší části masa, ale ne v blízkosti kosti nebo otvoru.
Co se stane, když se během pečení nebo vaření nalije tekutina na jídlo v troubě?	Tekutina začne vřít a vznikne pára jako normální fyzikální proces. Buďte opatrní, protože pára je horká. Další informace naleznete také v části „Kondenzace vody během pečení“. Pokud tekutina obsahuje alkohol, bude proces varu rychlejší a může vést k plamenům ve vnitřním prostoru. Ujistěte se, že jsou dvířka trouby během takových procesů zavřena. Pečlivě kontrolujte proces pečení nebo vaření. Dvířka otevírejte velmi opatrně a pouze v případě potřeby.

Typické recepty

Dort	Forma	Úroveň	Režim	Teplota ve °C	Doba v min:s
Piškot (jednoduchý) v hranaté formě	Hranatá forma	2	Horní a spodní ohřev s ventilátorem	170	50:00
Piškot (jednoduchý) v hranaté formě	Hranatá forma	1	Horní a spodní ohřev	140	70:00
Piškot s ovocem v kulaté formě	Kulatá forma	1	Horní a spodní ohřev s ventilátorem	150	50:00
Piškot s ovocem na plechu	Plech	1	Horní a spodní ohřev	140	70:00
Rozinkové briošky / muffiny (kynutý koláč)	Forma na muffiny	2	Horní a spodní ohřev	220	d.př.: 19:00 d.pč.: 11:00
Bábovka (s droždím)	Plech	1	Horní a spodní ohřev	150	d.př.: 11:00 d.pč.: 60:00
Muffiny	Forma na muffiny	1	Horní a spodní ohřev	160	d.př.: 8:30 d.pč.: 30:00
Muffiny	Forma na muffiny	1	Horní a spodní ohřev s ventilátorem	150	d.př.: 8:30 d.pč.: 30:00
Jablečný kynutý koláč na plechu	Plech	1	Horní a spodní ohřev s ventilátorem	160	d.př.: 10:00 d.pč.: 42:30
Vlhký piškotový dort (6 vajec)	Pružinová forma	1	Horní a spodní ohřev	160	d.př.: 9:30 d.pč.: 41:00
Vlhký piškotový dort (4 vejce)	Pružinová forma	1	Horní a spodní ohřev	160	d.př.: 9:00 d.pč.: 26:00
Jablečný kynutý koláč na plechu	Plech	2	Horní a spodní ohřev s ventilátorem	150	d.př.: 8:00 d.pč.: 42:00

Poznámka: Ve výše uvedené tabulce znamená „d.př.“ dobu předehřívání a „d.pč.“ dobu pečení.

Tipy pro úsporu energie

- Během přípravy jídla odstraňte veškeré příslušenství, které není nutné.
- Během přípravy jídla neotvírejte dvířka.
- Pokud potřebujete během přípravy jídla otevřít dvířka, nastavte provozní režim na světlo (☀️) (beze změny nastavení teploty).
- Pokud používáte režim přípravy jídla bez ventilátoru, snižte teplotu ohřevu na 50 °C 5 až 10 minut před koncem cyklu přípravy jídla. To vám umožní využít teplo vnitřního prostoru k dokončení procesu přípravy jídla.
- Kdykoli je to možné, použijte režim přípravy jídla s ventilátorem. To vám umožní snížit teplotu ohřevu o 20 až 30 °C.
- Při použití režimu přípravy jídla s asistencí ventilátoru můžete připravovat jídla na více úrovních současně.
- Pokud není možné připravovat různé pokrmy současně, můžete je vařit jeden po druhém a využít tak předehřátou troubu.
- Prázdnou troubu nepředehřívajte, pokud to není nutné.
- Pokud potřebujete troubu předehřát, vložte jídlo do trouby ihned po dosažení zvolené teploty. Po dosažení zvolené teploty indikátor ohřevu zhasne.
- K zakrytí dna vnitřního prostoru nepoužívejte reflexní fólie, například hliníkovou fólii.
- Kdykoli je to možné, používejte časovač anebo teplotní sondu.
- Používejte tmavé, matné a světlé nádoby na pečení. Nepoužívejte těžké příslušenství s lesklým povrchem, například z nerezové oceli nebo hliníku.

Údržba a čištění

Poznámky k čištění

Čisticí prostředky	Přední stranu trouby čistěte měkkým hadříkem s teplou vodou a jemným mycím prostředkem.
	K čištění kovových povrchů použijte čisticí roztok.
	Skvrny čistěte jemným mycím prostředkem.
Každodenní používání	Po každém použití vyčistěte vnitřní prostor. Nahromaděný tuk nebo jiné zbytky jídel mohou způsobit požár.
	V troubě nebo na skleněných panelech dvířek může kondenzovat vlhkost. Chcete-li snížit kondenzaci, nechte troubu v provozu 10 minut před přípravou jídel. Potraviny neukládejte do trouby na dobu delší než 20 minut. Po každém použití vnitřní prostor osušte měkkým hadříkem.
Příslušenství	Po každém použití vyčistěte veškeré příslušenství a nechte je uschnout. Použijte měkký hadřík s teplou vodou a jemným čisticím prostředkem. Příslušenství nemyjte v myčce na nádobí.
	Nepřilnavé příslušenství nečistěte abrazivními čisticími prostředky ani ostrými předměty.

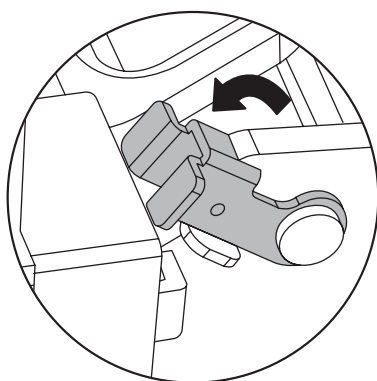
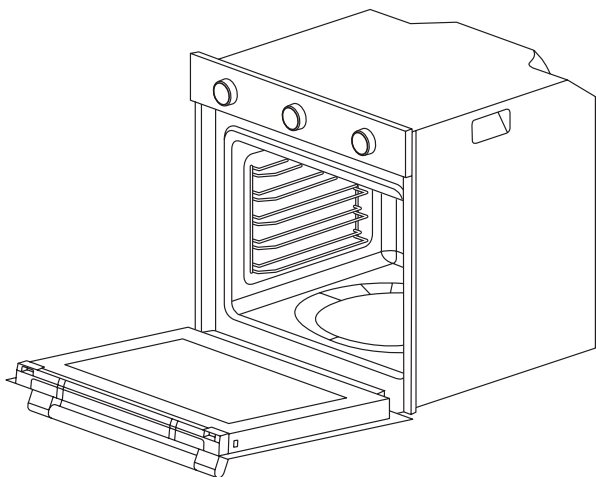
Varování – nebezpečí úrazu!

- Před prováděním následujících operací se ujistěte, že je trouba studená.
- Než začnete, odpojte spotřebič od elektrického napájení.
- Používejte ochranné rukavice.

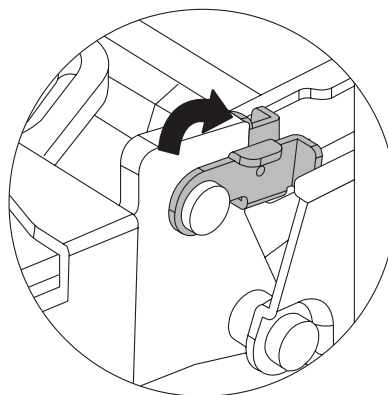
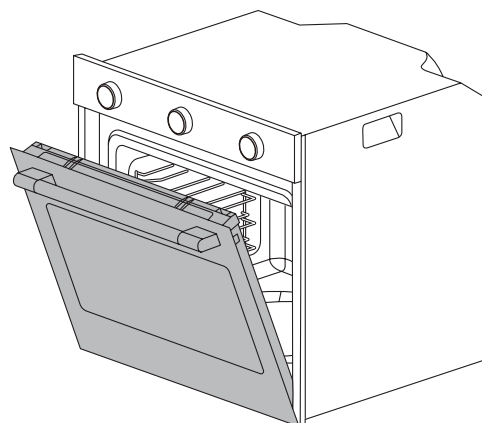
Sejmutí dvířek

Chcete-li sejmut dvířka za účelem čištění, postupujte podle následujících pokynů:

1. Dvířka zcela otevřete.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo.
3. Dvířka zavřete, co nejvíce to lze.
4. Oběma rukama uchopte levou a pravou stranu dvířek a vytáhněte dvířka směrem nahoru a ven.

**Opětovné nasazení dvířek**

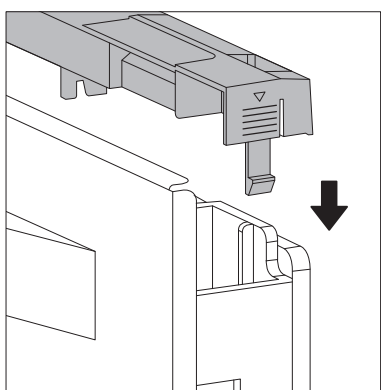
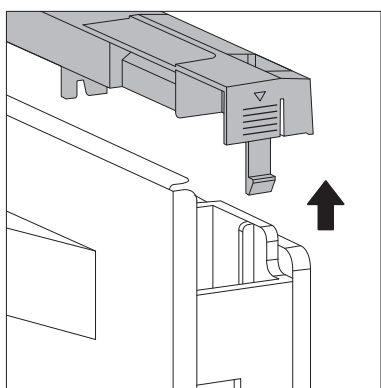
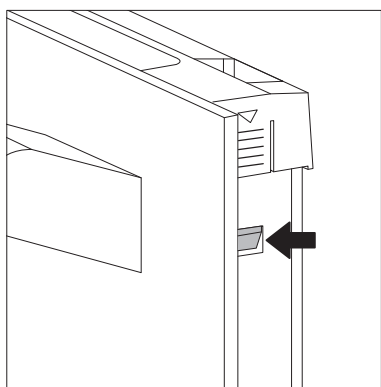
1. Zasuňte oba závěsy dvířek do otvorů v předním panelu.
2. Dvířka zcela otevřete. **Poznámka:** Dvířka se plně neotevřou, když závěsy nejsou ve správné poloze.
3. Sklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo.
4. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné linii s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, zopakujte výše uvedené kroky.



Sejmutí a opětovné nasazení horního krytu dvířek

Po sejmutí dvířek můžete sejmut horní kryt dvířek a rozebrat dvířka, abyste mohli vyčistit různé části dvířek.

1. Jak je znázorněno na následujícím obrázku, stiskněte a přidržte současně dvě přídržné svorky.
2. Zvednutím sejměte horní kryt dvířek.
3. Rozeberte dvířka, vyčistěte různé jejich části a znovu je sestavte.
4. Chcete-li znovu nasadit horní kryt dvířek, zatlačte jej směrem ke dvířkům, dokud nezapadne na své místo.



Důležité!

Nikdy se nepokoušejte sejmut horní kryt dvířek a rozebrat dvířka, aniž byste je

předtím sejmuli. V opačném případě můžete dvířka poškodit nebo se zranit.

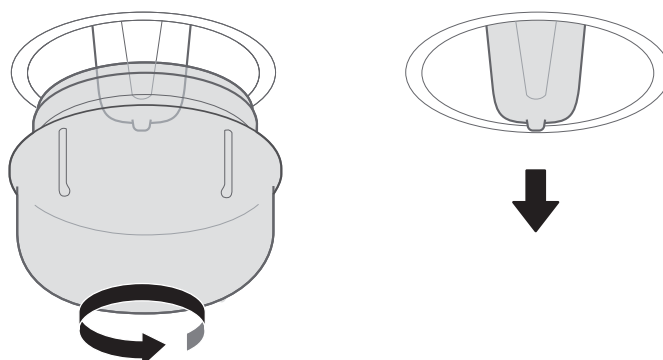
Výměna žárovky trouby

Důležité!

- S novou žárovkou nemanipulujte holýma rukama, protože by ji mohly poškodit otisky prstů.
- Nepoužívejte troubu, dokud není kryt žárovky znovu nasazen.

Trouba je vybavena žárovkou instalovanou ve vnitřním prostoru trouby. Při výměně rozbité žárovky postupujte podle následujících kroků:

1. Odpojte troubu od elektrické sítě. Vyčkejte, dokud trouba zcela nevychladne.
2. Na dno vnitřního prostoru umístěte ručník, abyste zabránili poškození.
3. Sejměte kryt žárovky otočením proti směru hodinových ručiček.
4. Vytáhněte starou žárovku. **Poznámka:** Neotáčejte s ní.



5. Vložte novou žárovku (správný typ žárovky naleznete v poznámce níže). Ujistěte se, že jsou kolíky žárovky ve správné poloze, a žárovku pevně zasuňte.
6. Našroubujte zpět kryt žárovky.
7. Vyjměte ručník z vnitřního prostoru a znovu připojte troubu k napájení.

Poznámky:

- Používejte pouze halogenovou žárovku 25 W/230 V, typ G9, T300 °C.
- Žárovka použitá uvnitř spotřebiče je určena speciálně pro domácí spotřebiče a není vhodná pro běžné osvětlení místností v domácnosti.
- Žárovky a kryty žárovek jsou k dispozici od našeho poprodejšího servisu.

Řešení potíží

Problém	Možná příčina	Možné řešení
Spotřebič nefunguje.	Vadná pojistka	Zkontrolujte jistič v pojistkové skříňce.
	Výpadek proudu	Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské osvětlení nebo jiné kuchyňské spotřebiče.
Knoflíky vypadly z osazení v ovládacím panelu.	Knoflíky byly omylem uvolněny.	Knoflíky lze vyjmout. Jednoduše umístěte knoflíky zpět do jejich osazení v ovládacím panelu a zatlačte je tak, aby zapadly a mohly se otáčet jako obvykle.
Knoflíky již nelze snadno otáčet.	Pod knoflíky jsou nečistoty.	Knoflíky lze vyjmout. Chcete-li knoflíky uvolnit, jednoduše je vyjměte z podpěry. Případně zatlačte na vnější okraj knoflíků tak, aby se překlopily a bylo možné je snadno zvednout. Knoflíky pečlivě očistěte hadříkem a vodou se saponátem. Osušte je měkkým hadříkem. Nepoužívejte žádné ostré ani abrazivní materiály. Nenamáčejte je ani nemyjte v myčce na nádobí. Knoflíky neodstraňujte příliš často, aby osazení zůstalo stabilní.
Ventilátor nepracuje po celou dobu v režimu přípravy jídla s ventilátorem.		Jedná se o běžný jev z důvodu nejlepšího možného rozložení tepla a nejlepšího možného výkonu trouby.
Ventilátor běží dál, přestože cyklus přípravy jídla již skončil.		Chladicí ventilátor je stále v provozu, aby zabránil vysoké vlhkosti ve vnitřním prostoru a ochladil troubu pro vaše pohodlí. Chladicí ventilátor se automaticky vypne.
Pokrm je nedovařený, přestože byla nastavena doba podle receptu.		Zkontrolujte, zda jste správně nastavili teplotu. Zkontrolujte, zda jste do trouby nevložili příliš mnoho jídla. Překontrolujte recept.
Nerovnoměrné zhnědnutí		Zkontrolujte, zda jste správně nastavili teplotu. Zkontrolujte, zda jste vložili jídlo do vnitřního prostoru na správnou úroveň. Zkontrolujte, zda jste použili správné nádobí. Zkuste použít tmavé, matné a světlé nádobí.
Světlo se nerozsvítí.		Žárovka je rozbitá a je třeba ji vyměnit.

Ekologické informace

Materiály označené symbolem  recyklujte. Obaly recyklujte vložením do příslušného kontejneru. Pomozte recyklaci odpadu elektrických a elektronických spotřebičů chránit životní prostředí a lidské zdraví. Nelikvidujte společně s domovním odpadem

spotřebiče označené symbolem  . Vratte spotřebič do místního recyklačního zařízení nebo se obraťte na místní úřad.

Technické údaje

Rozměry (vnitřní)	Šířka Výška Hloubka	503 mm 365 mm 392 mm
Plocha plechu na pečení	1 191 cm ²	
Horní topné těleso	2 200 W	
Spodní topné těleso	1 000 W	
Gril	2 250 W	
Celkově	2 300 W	
Jmenovité napětí	220–240 V~	
Jmenovitý kmitočet	50–60 Hz	
Počet režimů přípravy jídla	7	

Údaje energetické účinnosti

Informace o výrobku a informační list výrobku*

Název dodavatele	IKEA
Identifikace modelu	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Index energetické účinnosti	95,7
Třída energetické účinnosti	A
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim horního a spodního ohřevu	1,10 kWh
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim s ventilátorem	0,81 kWh
Počet vnitřních prostorů	1
Zdroj tepla	Elektřina
Objem vnitřního prostoru	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Čistá hmotnost	32,8 kg

* Pro Evropskou unii podle nařízení EU 65/2014 a 66/2014.
Pro Běloruskou republiku podle normy STB 2478-2017, dodatek G; normy STB 2477-2017, přílohy A a B.

Třída energetické účinnosti se na Rusko nevztahuje.

EN 60350-1 – Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – Část 1: Sporáky, trouby, parní trouby a grily – Metody měření funkce.

Záruka IKEA

Jak dlouho platí záruka IKEA?

Tato záruka platí **5 let** od data původního zakoupení spotřebiče ve společnosti IKEA. Jako doklad o koupi je požadována původní účtenka. Jestliže se v záruční době provede nějaká oprava, záruční doba spotřebiče se tím neprodlužuje.

Kdo provádí servisní službu?

Poskytovatel služeb IKEA poskytuje servis prostřednictvím svých vlastních servisních služeb nebo sítě autorizovaných servisních partnerů.

Na co se záruka vztahuje?

Záruka se vztahuje na závady spotřebiče, které byly způsobené vadnou konstrukcí nebo vadným materiálem vzniklé po datu zakoupení spotřebiče ve společnosti IKEA. Tato záruka se vztahuje pouze na domácí používání. Výjimky jsou uvedeny v části „Na co se nevztahuje záruka?“ Záruka pokrývá během záruční doby náklady na odstranění závady, např. opravu, díly, práci a cestu pracovníka za předpokladu, že je spotřebič dostupný pro opravu bez zvláštních nákladů. Tyto podmínky upravují směrnice EU (SMĚRNICE (EU) 2019/771) a příslušné národní předpisy. Vyměněné díly se stávají majetkem společnosti IKEA.

Jak bude společnost IKEA při odstranění závady postupovat?

Poskytovatel služeb určený společností IKEA výrobek prozkoumá a rozhodne dle svého výhradního uvážení, zda se na závadu vztahuje záruka. Dojde-li k závěru, že je závada pokryta zárukou, poskytovatel služeb IKEA nebo jeho autorizovaný servisní partner prostřednictvím svých vlastních servisních služeb poté dle svého výhradního uvážení rozhodnou, zda vadný výrobek opraví, nebo jej nahradí stejným či srovnatelným výrobkem.

Na co se nevztahuje záruka?

- Na běžné opotřebení.
- Na poškození způsobené úmyslně nebo nedbalostí, nedodržením návodu k použití, nesprávnou instalací nebo připojením k nesprávnému napětí, poškození způsobené chemickou nebo elektrochemickou reakcí, rží, korozí nebo vodou včetně, ale nikoli výhradně omezené na nadměrné množství vápence v přiváděné vodě, poškození způsobené abnormálními podmínkami okolního prostředí.
- Na spotřební materiál včetně baterií a žárovek.
- Na nefunkční a ozdobné části, které nemají vliv na normální používání spotřebiče včetně jakéhokoli poškrábání a možných barevných rozdílů.

- Na náhodné poškození způsobené cizími předměty nebo látkami a čištěním nebo uvolněním filtrů, odtokových systémů nebo zásuvek na čisticí prostředek.
- Na poškození následujících dílů: keramického skla, příslušenství, košů na nádobí a příbory, přívodní a odtokové trubky, těsnění, žárovky a kryty žárovek, filtry, ovladače, opláštění a jeho části. S výjimkou takových poškození, u kterých lze prokázat, že tato poškození byla způsobena výrobními vadami.
- Na případy, kdy technik při návštěvě neshledal žádnou závadu.
- Na opravy, které neprováděli naši k tomu určení poskytovatelé služeb anebo autorizovaní smluvní servisní partneři, nebo na opravy, při nichž nebyly použity originální náhradní díly.
- Na opravy způsobené instalací, která není správná nebo neodpovídá technickým údajům.
- Na použití spotřebiče mimo domácnost, tedy k profesionálnímu použití.
- Na poškození při dopravě. Jestliže zákazník dopravuje spotřebič sám do svého bytu nebo na jinou adresu, neodpovídá společnost IKEA za žádné poškození, ke kterému mohlo při dopravě dojít. Pokud ale dopravovala spotřebič na uvedenou adresu zákazníka společnost IKEA, pak je případné poškození při dopravě kryto touto zárukou IKEA.
- Na náklady na provedení první montáže spotřebiče IKEA. Jestliže ale poskytovatel služeb IKEA nebo jeho autorizovaný servisní partner v rámci této záruky opraví nebo vymění spotřebič, poskytovatel služeb IKEA nebo jeho autorizovaný servisní partner opravený spotřebič nebo nový spotřebič znovu nainstalují, pokud to bude nutné.

Toto omezení se nevztahuje na bezchybnou práci prováděnou kvalifikovanými specialisty, kteří používají naše originální díly, aby spotřebič přizpůsobili technickým bezpečnostním údajům jiné země EU.

Uplatnění zákonů dané země

Záruka IKEA poskytuje zvláštní zákonná práva, která zahrnují nebo překračují všechny místní zákonné požadavky. Tyto podmínky však žádným způsobem neomezují práva spotřebitele popsána v místní legislativě.

Rozsah platnosti

Pro spotřebiče, které jsou zakoupeny v jedné zemi EU a převezeny do jiné země EU, budou servisní služby prováděny v rámci záručních podmínek obvyklých v nové zemi.

Povinnost provést servisní službu v rámci záruky existuje jen tehdy, pokud je spotřebič namontován a je ve shodě s:

- technickými požadavky platnými v zemi, ve které byla reklamace v záruční době vznesena,
- pokyny k montáži a bezpečnostními informacemi v návodu k použití.

Vyhrazená POPRODEJNÍ služba pro spotřebiče IKEA

Neváhejte a obraťte se v následujících případech na poskytovatele poprodejní služby IKEA:

- máte-li požadavek na servis v rámci této záruky,
- požadujete-li vysvětlení týkající se montáže spotřebiče IKEA ve vyhrazeném kuchyňském nábytku IKEA,
- dotazu týkajícího se vysvětlení funkce spotřebičů IKEA.

Než nás kontaktujete, přečtěte si pozorně pokyny k instalaci anebo návod k použití, abychom vám mohli poskytnout co nejlepší pomoc.

Kde nás najdete, když potřebujete servisní službu



Telefonní čísla pověřených poskytovatelů poprodejního servisu IKEA najdete na konci tohoto návodu.

i Doporučujeme vám, abyste využili konkrétní telefonní čísla uvedená v tomto návodu, abychom vám mohli poskytnout rychlejší služby. Vždy využívejte telefonní čísla uvedená v návodu k použití ke konkrétnímu spotřebiči, ohledně kterého potřebujete pomoc. Nezapomeňte uvést 8místné číslo výrobku a 22místné sériové číslo uvedené na typovém štítku spotřebiče.

i **USCHOVEJTE SI ÚČTENKU!**
Je to váš doklad o koupi a je nutný k uplatnění záruky. Na účtence je také uveden název a produktový kód IKEA (8místný kód) každého zakoupeného spotřebiče.

Potřebujete další pomoc?

Máte-li jakékoli další otázky, které nesouvisí s poprodejním servisem k vašemu spotřebiči, obraťte se na nejbližší kontaktní centrum obchodu IKEA. Než nás kontaktujete, doporučujeme přečíst si pozorně dokumentaci ke spotřebiči.

Tartalom

Biztonsági tudnivalók.....	23	Tipikus receptek.....	33
Fontos beszerelési utasítások	25	Energiatakarékossági tanácsok	34
Beszerelés.....	26	Ápolás és tisztítás.....	34
Termékleírás	27	Hibaelhárítás	37
A tartozékok használata.....	27	Környezetvédelmi megfontolások.....	37
Kezelőpanel	29	Műszaki adatok	38
Első használatba vétel	30	Energiahatékonysági adatok.....	38
Kezelés	31	IKEA jótállás	39

Biztonsági tudnivalók

- Ezt a készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű vagy tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket), kivéve, ha egy a biztonságukért felelős személy felügyeli vagy oktatja őket a készülék használatával kapcsolatban.
- Ügyelni kell arra, hogy gyerekek ne játsz hassanak a készülékkel.
- Ha a tápkábel sérült, a kockázat elkerülése érdekében ki kell cseréltetni a gyártóval vagy annak hivatalos szervizével, vagy egy hasonlóan képzett szakemberrel.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Az esetleges áramütés megelőzése érdekében a lámpacsere előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a megérinthető részek felforrósodhatnak. A fiatal gyermekeket tartsa távol a készüléktől.
- Ne használjon gőztisztítót.
- A tárolófiók felülete felforrósodhat.
- Használat közben a készülék felforrósodik. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg a sütő belsejében található fűtőelemeket.
- Csak az ehhez a sütőhöz ajánlott hőmérőt használjon. (Csak olyan sütőkhöz, amelyek hőmérsékletmérési funkcióval rendelkeznek.)
- A túlmelegedés elkerülése érdekében a készüléket nem szabad takaróajtó mögé beszerelni.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Nem szabad folyadékokat vagy más élelmiszereket lezárt tárolóedényben melegíteni, mert ez az edény felrobbanásához vezethet.
- Csak jól szellőző környezetben használja a terméket.
- A rögzített vezetékekbe egy minden pólusú megszakító eszközt kell beiktatni a bekötési szabályoknak megfelelően.
- A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon erős súroló hatású tisztítószeret vagy éles fém kaparót, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg töréséhez vezethet.
- A készülék külső időzítővel vagy különálló távirányítóval nem használható.
- Ne érintse meg a sütőt vizes vagy nedves kézzel vagy lábbal.
- A sütő ajtaját ne nyitogassa gyakran.
- Ha a sütő ajtaja vagy fiókja nyitva van, ne hagyjon semmit rajta, mert a készülék elvesztheti az egyensúlyát, vagy az ajtó eltörhet.
- Ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, akkor húzza ki a csatlakozódugót konnektorból.
- A sütő kicsomagolásakor ellenőrizze annak épségét. Ha a készülék sérült, ne használja, hanem forduljon az értékesítés utáni szervizhez.
- A műanyag zacskókat, polisztirén elemeket és más csomagolóanyagokat tartsa gyermekektől távol, mert ezek az anyagok károsak a gyerekekre.

- A sütő első bekapcsolásakor átható szagokat vagy füstöt bocsáthat ki. Ennek az oka, hogy a sütő elektromos fűtőcsövén lévő rozsdásodásgátló olaj elpárolog. Ez normális jelenség. Ha ez történik, várja meg, amíg a szag eloszlik, mielőtt ételt helyez a sütőbe. Javasoljuk, hogy első alkalommal használja nyílt helyen, vagy kapcsolja be 0,5-1 órára a szagelszívó berendezést.
- Ha a sütő sérült, vagy hibásan működik, válassza le az áramforrásról, és ne érintse meg, majd hívjon szakembert a javításhoz vagy újrahasznosításhoz.
- A kezelőpanelben vagy a kezelőszervekben állandó mágnesek találhatók. Ezek hatással lehetnek az elektronikus implantátumokra, pl. a szívritmus-szabályozókra vagy az inzulinpumpákra. Az elektronikus implantátumot viselők tartsanak legalább 10 cm távolságot a kezelőpaneltől.
- Ne végezzen semmilyen módosítást a készüléken.

Áramütés veszélye!

- Ne csatlakoztassa a készüléket, amíg a beszerelés be nem fejeződött. Ha a készülék sérült, azonnal válassza le az áramforrásról.
- A veszély elkerülése érdekében az alkatrészeket a gyártóval, a hivatalos márkaszervizzel vagy megfelelően képzett személlyel kell megjavíttatni vagy kicseréltetni.
- Sérült vagy hibás készülékek használata tilos.
- Az áramütés elkerülése érdekében ne használjon magas nyomású tisztítókat vagy gőztisztítókat.

Tűzveszély!

- Ne tároljon semmit a sütőtérben.
- Ha a sütőtérben tűz vagy füst keletkezik, tartsa zárva a sütő ajtaját, és húzza ki a sütő csatlakozódugóját, vagy kapcsolja ki a megszakítót a biztosítékdobozban.
- Semmilyen körülmények között ne helyezzen éghető anyagot (pl. papírt, faforgácsot stb.) a sütőbe.

Sérülésveszély!

- Ne használjon durva vagy éles tárgyakat az ajtóüveg tisztításához. Ha az ajtóüveg felülete megkarcolódott, az üveg betörhet, és személyi sérülést okozhat.
- A sütő ajtajának zsanérjai mozognak, amikor az ajtó kinyílik vagy becsukódik. Tartsa távol a kezét a zsanéroktól.

Égési sérülés veszélye!

- Mindig tartsa távol a gyermekeket ettől a készüléktől.
- Főzés közben ne érintse meg a készülék belső felületeit, fűtőelemeit és szellőzőnyílásait.
- Sütés után az égési sérülések elkerülése érdekében kis szögben nyissa ki a sütőajtót, várja meg, amíg a hő eltávozik, majd csak ez után nyissa ki teljesen az ajtót.
- Használjon sütőkesztyűt (hőálló kesztyűt) az étel és a tartozékok kivételéhez.
- Ne öntsön hideg vizet a forró sütőtérbe.

Fontos beszerelési utasítások**! Kötelező művelet jelzése**

- A készülék biztonságos működése csak akkor garantálható, ha a telepítése professzionális szabványok szerint, ezeknek az utasításoknak megfelelően történt.
- A helytelen telepítésből származó sérülésekért a telepítő felelős.
- A teljes telepítési folyamathoz két professzionális telepítő szükséges. A kéz sérülésének vagy az áramütés elkerülése érdekében viseljen száraz védőkesztyűt a beszerelés során.
- A beépített egységeknek és a szomszédos egységek előlapjainak hőállóknak kell lenniük (legalább 90°C-ig, illetve legalább 70°C-ig).
- Használjon 16 A-es foglalatot.

⊘ Tiltott művelet jelzése

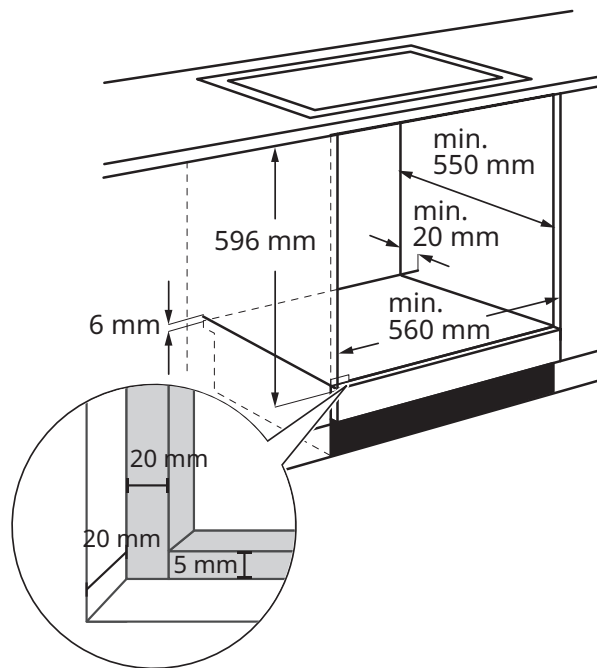
- Ne telepítse a készüléket díszajtó vagy konyhaszekrényajtó mögé, mert ez a készülék túlmelegedését okozhatja.
- Kicsomagolás után ellenőrizze a készülék sértetlenségét. Ne csatlakoztassa a készüléket, ha az szállítás közben megsérült.
- Ne takarja el a készülék szellőzőnyílását, valamint a készülék és a szekrény közti rést.
- Mivel a készülék nagyon nehéz, ezért a mozgatásakor vagy telepítésekor fokozott óvatossággal járjon el. Ne emelje az ajtó fogantyújánál fogva.
- Ha a tápkábel vagy a tápcsatlakozó sérült, azonnal fejezze be a készülék használatát a tűz, áramütés vagy más sérülések elkerülése érdekében.

⚠ Megjegyzések jelzése

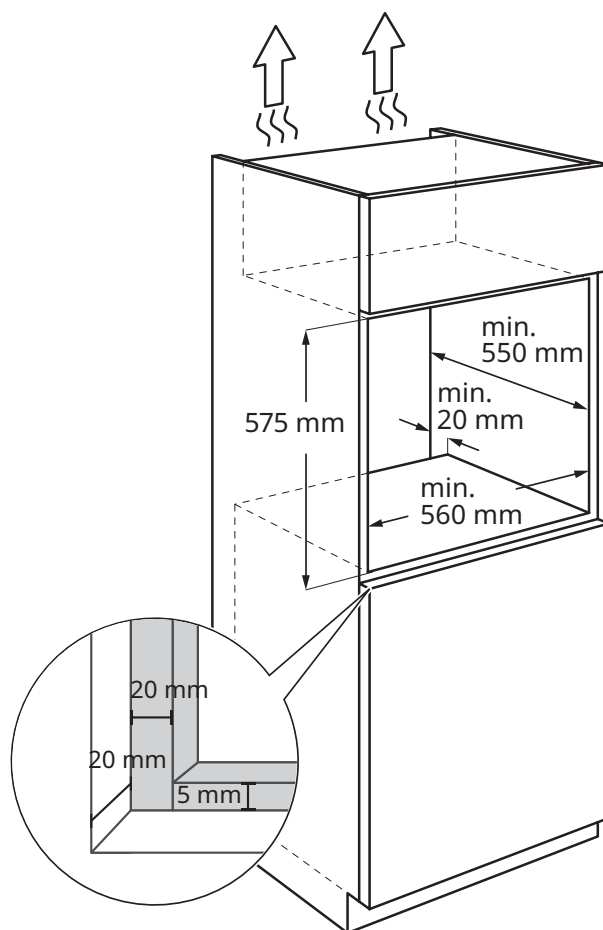
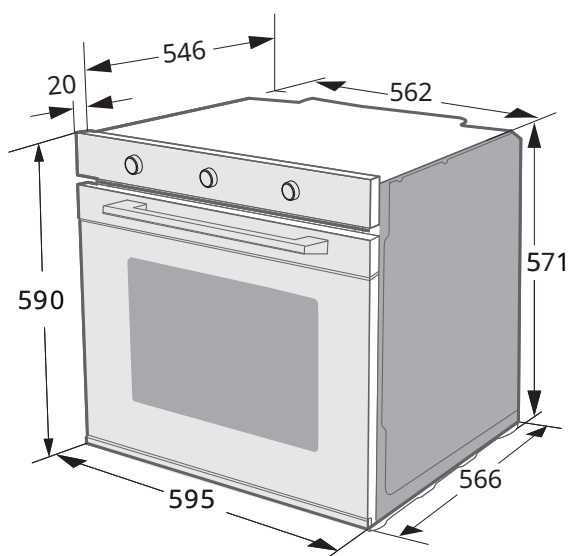
- A készülék mozgatásakor vagy telepítésekor legyen nagyon óvatos, hogy elkerülje a készülék vagy a szekrények sérülését.
- A készülék bekapcsolása előtt távolítson el minden csomagolóanyagot és tartozékot a sütőtérből.
- A csatlakozóaljzatnak a felhasználók számára hozzáférhetőnek kell lennie, hogy vészhelyzet esetén könnyen le lehessen kapcsolni az áramot.

Beszerezés

- A készülék biztonságos működése érdekében a készüléket a beszerelési utasításoknak megfelelően kell telepíteni. A helytelen beszerelés miatti károkra a jótállás nem terjed ki.
- A beszerelés során viseljen védőkesztyűt, hogy elkerülje az éles szélek által okozott vágási sérüléseket.
- Beszerelés előtt ellenőrizze a készüléket, hogy látható-e rajta sérülés. Ne csatlakoztassa, ha az sérült.
- A készülék bekapcsolása előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot és ragasztófóliát.
- A megadott méretek mm-ben értendők.
- Ahhoz, hogy a készüléket a beszerelés után szükség esetén le lehessen választani az áramellátásról, a csatlakozódugónak hozzáférhetőnek kell lennie, vagy egy kapcsolót kell beépíteni a rögzített vezetékbe.
- Amennyiben a készülék és a jelen kézikönyvben található képek között bármilyen eltérés van, a termék az irányadó.

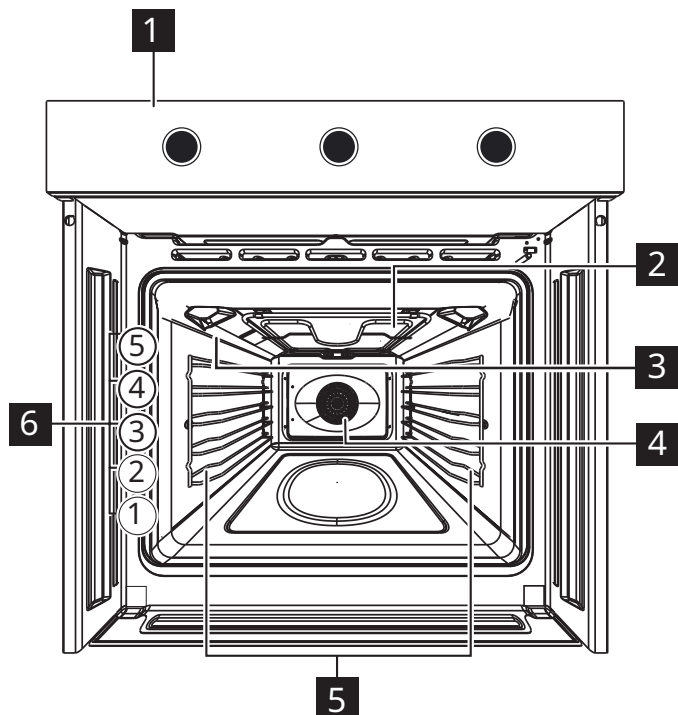


FIGYELMEZTETÉS: A túlmelegedés elkerülése érdekében a készüléket nem szabad takaróajtó mögé beszerelni.



Termékleírás

Általános áttekintés

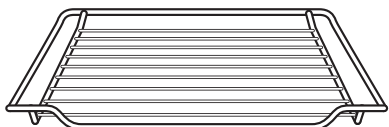


- 1 Kezelőpanel
- 2 Grill
- 3 Lámpa
- 4 Ventilátor
- 5 Polctartó, kivehető
- 6 Polcpozíciók

A tartozékok használata

Mellékelt tartozékok

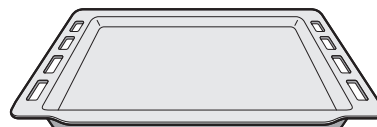
A készülék a következő tartozékokat tartalmazza.



Fémrács

Használja ételek főzéséhez vagy serpenyők, tortaformák és más sütőálló edények alátétéként.

- A sütőtálcat a rács alá is helyezheti, hogy felfogja és összegyűjtse a főzés során keletkező levet.
- Hő hatására a tartozékok deformálódhatnak. Ez nem befolyásolja a funkciójukat. Miután kihűltek, visszanyerik eredeti formájukat.
- Csak eredeti tartozékokat használjon. Ezeket kifejezetten az Ön készülékéhez tervezték.



Sütőtálca

Használja kenyér és péksütemények sütéséhez, valamint papíron sült halak, sülték stb. készítésére.

A tartozékok behelyezése

A sütőtérben öt szinten találhatók a vezetősínek, amelyek alulról felfelé haladva számozottak. A tartozékok körülbelül félig húzhatók ki anélkül, hogy megbillennének.

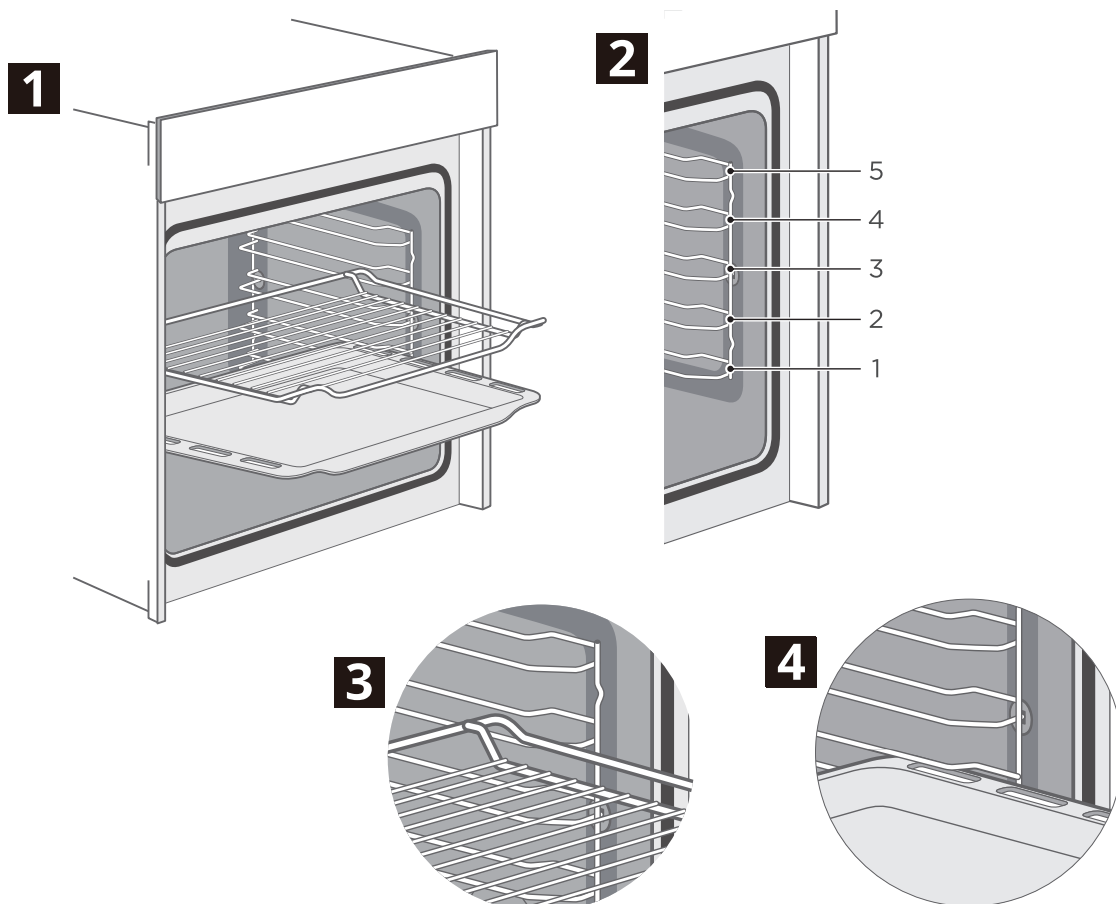
Megjegyzések:

1. Ügyeljen rá, hogy a tartozékokat mindig a megfelelő irányban helyezze be a sütőtérbe.
2. A tartozékokat mindig teljesen tolja be a sütőrébe, hogy azok ne érintkezzenek a készülék ajtajával.

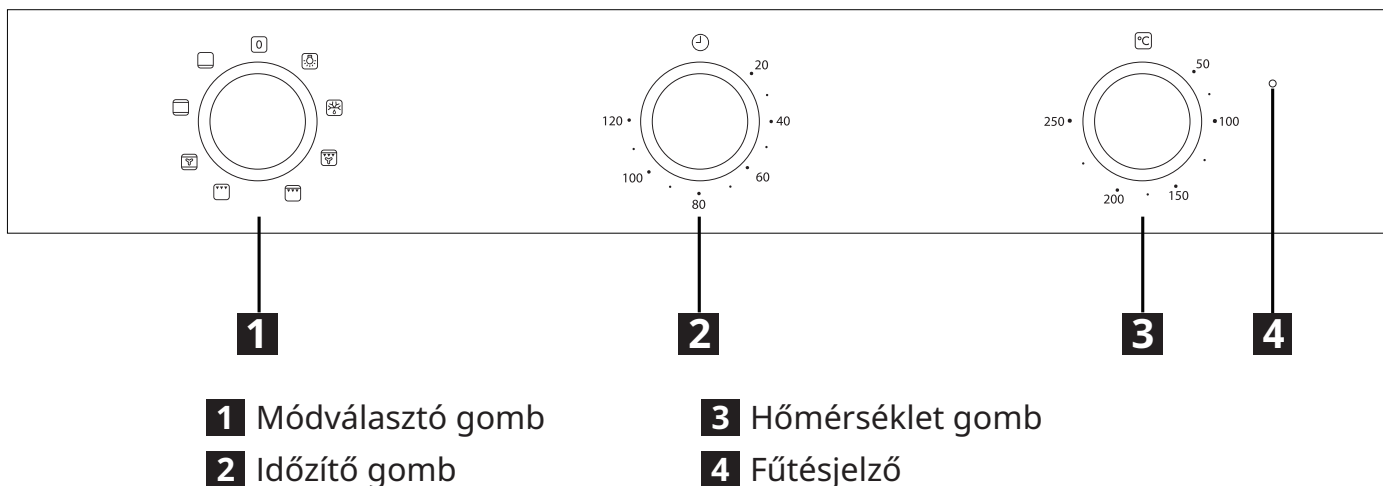
Tartozékrögzítő funkció

A rögzítő funkciót úgy tervezték, hogy kihúzáskor megakadályozza a tartozékok megbillenését. Egy tartozékot körülbelül félig ki lehet húzni, mielőtt a helyére nem rögzül. A tartozékokat előírászerűen kell behelyezni a sütőtérbe a megfelelő megbillenés elleni védelem biztosítása érdekében.

- A rács behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a rács a megfelelő irányba mutasson, ahogy az az alábbi **1** és **3** ábrákon látható.
- A sütőtálca behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a sütőtálca a megfelelő irányba mutasson, ahogy az az alábbi **1** és **4** ábrákon látható.



Kezelőpanel



Működési módok

A módválasztó gombbal a következő működési módok egyikét választhatja ki.

Mód	Hőmérséklet-tartomány	Leírás
 Ki	-	A sütő kikapcsolásához.
 Lámpa	-	A sütőtérben lévő lámpa bekapcsolásához és a fűtőelemek kikapcsolva tartásához. Tipp: Ezt a módot az aktuális ételfőzési ciklus szüneteltetésére vagy a sütőtér tisztítása előtt választhatja ki.
 Kiolvasztás	-	Az ételek gyors kiolvasztásához vagy a főtt ételek gyorsabb lehűtéséhez csak a ventilátor használatával. Ezt a módot gyümölcsök, zöldségek vagy fűszernövények szárítására is használhatja. Megjegyzés: Ebben a módban a fűtőelemek mindig ki vannak kapcsolva.
 Dupla grillezés + ventilátor	50-250°C	Baromfi, hal és nagyobb húsdarabok rostos sütéséhez. A fűtőelem és a ventilátor felváltva kapcsol be és ki. A ventilátor keringeti a forró levegőt az étel körül.
 Dupla grillezés	50-250°C	Lapos élelmiszerek, például steak, kolbász és pirítós grillezéséhez. A fűtőelem alatti teljes terület felforrósodik.
 Hősugárzás	50-250°C	Kis mennyiségű steak vagy kolbász grillezéséhez. A fűtőelem alatti központi terület felforrósodik.

Mód	Hőmérséklet-tartomány	Leírás
 Hagyományos + ventilátor	50-250°C	Sütéshez és roston sütéshez akár két szinten is. A ventilátor egyenletesen osztja el a fűtőelemek hőjét a sütőtérben.
 Hagyományos	50-250°C	Hagyományos sütéshez és roston sütéshez egy szinten. Különösen alkalmas nedves feltétekkel ellátott süteményekhez.
 Alsó rész	50-250°C	Hasznos az étel aljának barnításához. Ez a mód alkalmas lassú főzéshez, illetve szaftos ételek főzésének befejezéséhez vagy a szósz sűrítéséhez is.

Első használatba vétel

Mielőtt először használná a készüléket ételek főzésére, meg kell tisztítania a sütőteret és a tartozékokat.

- (1) Távolítsa el minden matricát, felületvédő fóliát és szállítási védőelemet.
- (2) Távolítsa el minden tartozékot a sütőtérből.
- (3) Alaposan tisztítsa meg a tartozékokat és a vezetősíneket szappanos vízzel és egy ronggyal vagy puha kefével.
- (4) Győződjön meg arról, hogy a sütőtér nem tartalmaz csomagolási maradványokat, például polisztiréngolyókat vagy fadarabokat, amelyek tűzveszélyesek lehetnek.
- (5) Törölje át a sima felületeket a sütőtérben és az ajtón puha, nedves ruhával.
- (6) Az új sütő jellegzetes szagának eltávolításához melegítse a készüléket üres állapotban és zárt sütőajtó mellett a következő beállításokkal.

Mód	Hőmérséklet	Idő
	250°C	60 perc

- (7) Alaposan szellőztesse ki a konyhát, amikor először melegíti a készüléket. Tartsa távol a gyerekeket és a háziállatokat a konyhától ez idő alatt. Zárja be a szomszédos helyiségek ajtaját.

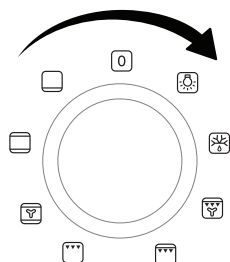
Kezelés

Főzési ciklus indítása

A főzési ciklus elindításához kövesse a következő lépéseket.

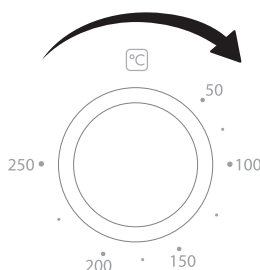
1. lépés: Főzési mód kiválasztása

A főzési mód kiválasztásához forgassa el a módválasztó gombot a kívánt főzési mód szimbólumára.



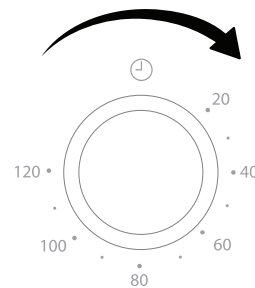
2. lépés: Fűtési hőmérséklet kiválasztása

A Hőmérséklet gomb segítségével 50 és 250°C közötti fűtési hőmérsékletet lehet kiválasztani. A fűtési hőmérséklet kiválasztásához forgassa el a Hőmérséklet gombot a kívánt fűtési hőmérséklet értékére.



3. lépés: Időzítő beállítása

Ez az opció nem szakítja meg vagy indítja el a főzést, de lehetővé teszi a percszámláló használatát mind a funkció aktív működése közben, mind a sütő kikapcsolt állapotában. Az Időzítő gombbal 1 és 120 perc közötti főzési idő választható ki. Az időzítő beállításához fordítsa el az Időzítő gombot a kívánt főzési idő értékére.



Tippek:

- Főzés vagy kiolvasztás közben a sütőtérben lévő lámpa mindig világít.
- A főzés során a fűtőelemek be- és kikapcsolnak a fűtési hőmérséklet fenntartása érdekében.
- Ha a fűtőelemek be vannak kapcsolva, akkor a fűtésjelző lámpa világít. Ha a fűtőelemek ki vannak kapcsolva, akkor a fűtésjelző lámpa nem világít.
- Főzés közben kikapcsolhatja a fűtőelemeket, ha a Hőmérséklet gombot visszafordítja az eredeti állásba.
- Ha elő kell melegítenie a sütőt, várjon, amíg a fűtésjelző lámpa kialszik, majd tegye az ételt a sütőbe.
- A főzés során a beállításokat a kezelőpanel gombjainak elforgatásával módosíthatja. A változások azonnal hatályba lépnek.
- A főzési ciklus szüneteltethető a Módválasztó gomb  pozícióba elforgatásával. A főzési ciklus folytatásához fordítsa vissza a Módválasztó gombot az előző állásba.

Főzési ciklus befejezése

- A főzési ciklus korábbi befejezéséhez fordítsa a Módválasztó gombot a  pozícióba.
- Miután befejezte a sütő használatát, ne felejtse el kikapcsolni a sütőt a Módválasztó gomb  pozícióba forgatásával.
- Annak elkerülése érdekében, hogy a sütőt például a gyermek véletlenül bekapcsolják, ne felejtse el kihúzni a sütőt a konnektorból.

Milyen sütőedények használhatók?	Minden hőálló sütőedény használható. Nem ajánlott az alumíniumot az élelmiszerekkel közvetlenül érintkezve használni, különösen, ha azok savanyúak. Kérjük, ügyeljen az edény és a fedél megfelelő illeszkedésére.
Hogyan kell használni a grill funkciót?	Melegítse elő a sütőt 5 percre, és helyezze az ételt a jelen útmutató által megadott szintre. Csukja be a sütő ajtaját, ha bármelyik grillezési módot használja. Ne használja a sütőt nyitott ajtó mellett, kivéve az ételek behelyezését, kivételét, illetve ellenőrzését.
Hogyan tartsuk tisztán a sütőt grillezés közben?	Helyezze a 2 liter vízzel felöltött tálcát az 1. szintre. A tálca a grillrácsra helyezett ételekből lecsöpögő szinte minden folyadékot felfog.
A fűtőelem a sütési idő alatt minden grillezési módban be- és kikapcsol.	Ez egy normális jelenség, és a hőmérséklet-beállítástól függ.
Hogyan kell kiszámítani a sütő beállításait, ha a sült hús súlyát nem adja meg a recept?	Válassza ki a sült hús súlya melletti beállításoka, és módosítsa kissé az időt. Ha lehetséges, használjon hússzondát a hús belső hőmérsékletének érzékelésére. Nyomja a hússzonda fejét óvatosan a húsba az utasításoknak megfelelően. Ügyeljen arra, hogy a szonda feje a hús legnagyobb részének közepén legyen, de ne legyen csont vagy egy lyuk közelében.
Mi történik, ha sütés vagy főzés közben folyadékot öntenek a sütőben lévő ételre?	A folyadék felforr és gőz formájában elpárolog, ami egy normális fizikai folyamat. Kérjük, legyen óvatos, mert a gőz forró. További információért lásd még „A gőz lecsapódása sütés közben” című részt. Ha a folyadék alkoholt tartalmaz, a forrás gyorsabb lesz, és lángok keletkezhetnek a sütőtérben. Ügyeljen rá, hogy az ilyen jellegű folyamatok alatt a sütő ajtaja be legyen csukva. Gondosan felügyelje a sütési vagy főzési folyamatot. Nyissa ki az ajtót nagyon óvatosan, de csak akkor, ha szükséges.

Tipikus receptek

Sütemény	Sütőforma	Szint	Mód	Hőmérséklet °C-ban	Idő perc: másodperc egységben
Piskóta (egyszerű) dobozos formában	Doboz	2	Hagyományos + ventilátor	170	50:00
Piskóta (egyszerű) dobozos formában	Doboz	1	Hagyományos	140	70:00
Piskóta gyümölcsökkel kerek sütőformában	Kerek sütőforma	1	Hagyományos + ventilátor	150	50:00
Piskótatorta gyümölcsökkel tálcán	Tálca	1	Hagyományos	140	70:00
Mazsolás briós muffinok (élesztős sütemény)	Muffin sütőforma	2	Hagyományos	220	e.m.i.: 19:00 s.i.: 11:00
Kuglóf (élesztővel)	Tálca	1	Hagyományos	150	e.m.i.: 11:00 s.i.: 60:00
Muffinok	Muffin sütőforma	1	Hagyományos	160	e.m.i.: 8:30 s.i.: 30:00
Muffinok	Muffin sütőforma	1	Hagyományos + ventilátor	150	e.m.i.: 8:30 s.i.: 30:00
Élesztős almatorta tálcán	Tálca	1	Hagyományos + ventilátor	160	e.m.i.: 10:00 s.i.: 42:30
Vizes piskótatorta (6 tojásos)	Kapcsos sütőforma	1	Hagyományos	160	e.m.i.: 9:30 s.i.: 41:00
Vizes piskótatorta (4 tojásos)	Kapcsos sütőforma	1	Hagyományos	160	e.m.i.: 9:00 s.i.: 26:00
Élesztős almatorta tálcán	Tálca	2	Hagyományos + ventilátor	150	e.m.i.: 8:00 s.i.: 42:00

Megjegyzés: A fenti táblázatban az „e.m.i.” az előmelegítési időt, az „s.i.” pedig a sütési időt jelenti.

Energiatakarékossági tanácsok

- Távolítson el minden olyan tartozékot, amelyre a főzés során nincs szükség.
- Főzés közben ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- Ha főzés közben ki kell nyitnia a sütő ajtaját, akkor állítsa az üzemmódot Lámpa (☹) állásba (ne módosítsa a beállított hőmérsékletet).
- Ha ventilátor nélküli főzési módot használ, a főzési ciklus vége előtt 5-10 perccel csökkentse a fűtési hőmérsékletet 50°C-ra. Ez lehetővé teszi, hogy a sütőtér hőjét használja fel a főzési folyamat befejezéséhez.
- Amikor csak lehetséges, használjon ventilátorral segített főzési módot. Ez lehetővé teszi, hogy a fűtési hőmérsékletet 20-30°C-kal csökkentse.
- A ventilátorral segített főzési móddal egyszerre több szinten is főzheti az ételt.
- Ha nem lehet egyszerre főzni különböző ételeket, akkor az előmelegített sütő kihasználása érdekében egymás után is elkészítheti őket.
- Ne melegítse elő az üres sütőt, hacsak nem szükséges.
- Ha elő kell melegíteni a sütőt, akkor a kiválasztott hőmérséklet elérése után azonnal tegye be az ételt a sütőbe. A fűtésjelző kikapcsol, amint elérte a kiválasztott hőmérsékletet.
- Ne használjon fényvisszaverő fóliát, például alufóliát a sütőtér aljának lefedésére.
- Amikor csak lehetséges, használja az időzítőt és/vagy a hőmérsékletmérő szondát.
- Használjon sötét, matt és könnyű sütőedényeket. Ne használjon nehéz, fényes felületű tartozékokat, például rozsdamentes acélból vagy alumíniumból készült tartozékokat.

Ápolás és tisztítás

Tisztítási megjegyzések

Tisztítószer	A sütő előlapját puha ruhával, meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel tisztítsa meg.
	A fém felületeket tisztítsa tisztítóoldattal.
	A szennyeződések enyhe tisztítószerrel távolítsa el.
Mindennapos használat	A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A felhalmozódott zsír vagy más ételmaradék tüzet okozhat.
	A gőz lecsapódhat a sütőben vagy az ajtóüvegen. A lecsapódás csökkentése érdekében sütés előtt működtesse a sütőt 10 percig. Az ételt ne tárolja a sütőben 20 percnél hosszabb ideig. A sütőteret minden használat után tisztítsa meg egy puha ruhával.
Tartozékok	Minden tartozékot tisztítson meg és szárítson meg minden használat után. Használjon puha ruhát, meleg vizet és enyhe tisztítószer. A tartozékokat ne tisztítsa mosogatógépben.
	A teflon tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

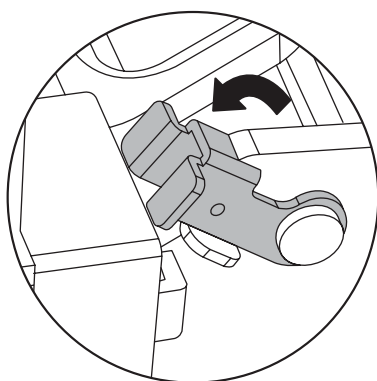
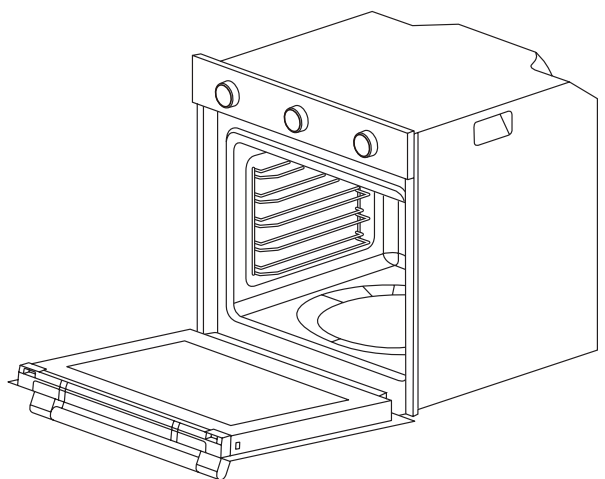
Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- A következő műveletek elvégzése előtt győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt.
- A művelet előtt válassza le a készüléket a hálózatról.
- Viseljen védőkesztyűt.

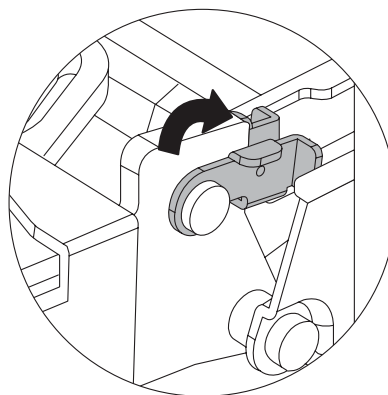
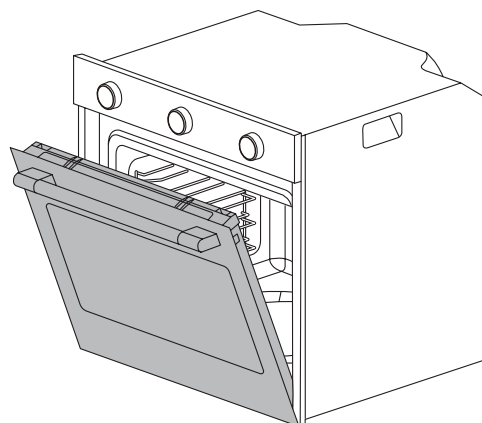
Az ajtó eltávolítása

Az ajtó tisztítás miatti eltávolításához kövesse a következő lépéseket:

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Hajtsa ki nyitott helyzetbe a két rögzítőkart a bal és jobb oldalon.
3. Csukja be az ajtót, amennyire csak lehet.
4. Fogja meg mindkét kezével az ajtó bal és jobb oldalát, majd húzza az ajtót felfelé és kifelé.

**Az ajtó visszaszerelése**

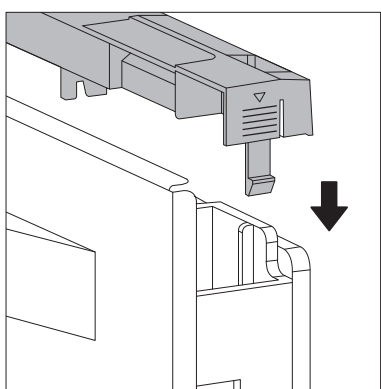
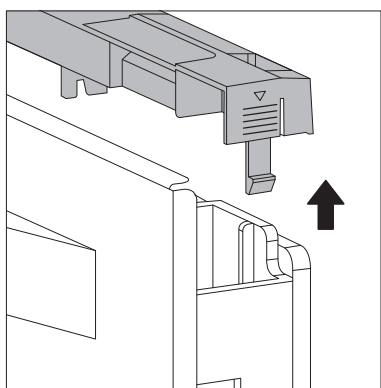
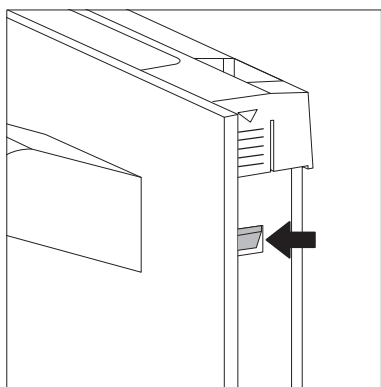
1. Helyezze be az ajtó mindkét zsanérját az előlap furataiba.
2. Nyissa ki teljesen az ajtót. **Megjegyzés:** Az ajtó csak akkor nyílik ki teljesen, ha a zsanérok a megfelelő pozícióban vannak.
3. Hajtsa zárt helyzetbe a két rögzítőkart a bal és jobb oldalon.
4. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy egy vonalban van-e a vezérlőpanellel. Ha nincs, ismételje meg a fenti lépéseket.



A felső ajtófedél eltávolítása és visszahelyezése

Az ajtó eltávolítása után leveheti a felső ajtófedeleket, és szétszedheti az ajtót, hogy megtisztítsa annak különböző részeit.

1. Az alábbi ábrán látható módon egyszerre nyomja meg és tartsa lenyomva a két rögzítőkapcsot.
2. Emelje fel és vegye le a felső ajtófedeleket.
3. Szerelje szét az ajtót, tisztítsa meg a különböző részeit, majd szerelje újra össze.
4. A felső ajtófedél visszahelyezéséhez tolja azt az ajtó felé, amíg be nem pattan a helyére.



Fontos!

Soha ne próbálja meg eltávolítani a felső ajtófedeleket és szétszedni az ajtót anélkül, hogy előbb eltávolítaná az ajtót. Ellenkező

esetben megsérülhet az ajtó, vagy Ön is sérülést szenvedhet.

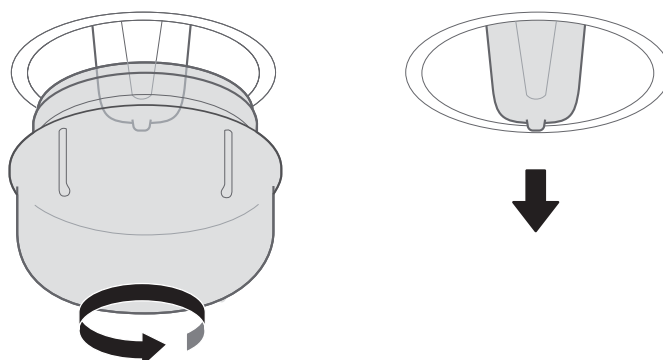
A sütőtéri lámpa cseréje

Fontos!

- Ne fogja meg az új lámpát csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják azt.
- Ne használja a sütőt, amíg a lámpaburkolatot vissza nem szerelte.

Az Ön sütője a sütőtérben található lámpával van felszerelve. Kövesse az alábbi lépéseket az elromlott lámpa cseréjéhez:

1. Húzza ki a sütő csatlakozódugóját a konnektorból. Várjon, amíg a sütő teljesen ki nem hűl.
2. Helyezzen egy törölközőt a sütőtér aljára, hogy megakadályozza annak sérülést.
3. Távolítsa el a lámpaburkolatot, ehhez fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányban.
4. Húzd ki a régi lámpát. **Megjegyzés:** Ne fordítsa el.



5. Helyezzen be egy új lámpát (a megfelelő lámpatípust lásd az alábbi megjegyzésben). Győződjön meg róla, hogy a lámpa érintkezői a megfelelő helyzetben vannak, és nyomja be a lámpát erősen.
6. Csavarja vissza a lámpaburkolatot.
7. Vegye ki a törölközőt a sütőtérből, és csatlakoztassa újra a sütőt az áramforráshoz.

Megjegyzések:

- Csak 25W/230V-os, G9 típusú, T300°C-os halogénlámpát használjon.
- A készülékben lévő lámpát kifejezetten háztartási eszközökben való használatra tervezték, és az nem alkalmas általános otthoni világításra.
- Lámpák és lámpaburkolatok kaphatók az értékesítés utáni szerviznél.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
A készülék nem működik.	Hibás biztosíték	Ellenőrizze a megszakítót a biztosítékdobozban.
	Áramszünet	Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás vagy más konyhai berendezések működnek-e.
A gombok kiestek a kezelőpanelből.	A gombok véletlenül eleresztettek.	A gombok kivehetők. Egyszerűen helyezze vissza a gombokat a kezelőpanelbe, és nyomja be őket, hogy bekattanjanak, és forgathatók legyenek.
A gombok nehezen forgathatók.	A gombok alatt szennyeződés található.	A gombok kivehetők. A gombok kioldásához egyszerűen távolítsa el őket a tartóról. Alternatív megoldásként nyomja meg a gombok külső szélét, hogy azok megbillenjenek és könnyen megfoghatóak legyenek. Óvatosan tisztítsa meg a gombokat egy ruhával és mosogatószeres vízzel. Törölje szárazra egy puha ruhával. Ne használjon éles vagy súroló anyagokat. Ne áztassa, és ne tisztítsa mosogatógépben. Ne vegye le a gombokat túl gyakran, mert a tartószerkezetük megsérülhet.
A ventilátorral segített főzési módban a ventilátor nem folyamatosan működik.		Ez normál jelenség, mert a készülék a lehető legjobb hőelosztást és teljesítményt igyekszik elérni.
A ventilátor tovább működik, bár a főzési ciklus már befejeződött.		A hűtőventilátor még működik, hogy kiszárítsa a sütőteret és lehűtse a sütit. A hűtőventilátor automatikusan ki fog kapcsolni.
Az ételek nem főttek meg eléggé, pedig a recept szerint állítottam be az időt.		Ellenőrizze, hogy helyesen állította-e be a hőmérsékletet. Ellenőrizze, hogy nem tett-e túl sok ételt a sütőbe. Kérjük, ellenőrizze kétszer a receptet.
Az étel egyenetlenül barnul.		Ellenőrizze, hogy helyesen állította-e be a hőmérsékletet. Ellenőrizze, hogy az ételt a megfelelő szintre helyezte-e a sütőtérbe. Ellenőrizze, hogy a megfelelő sütőedényt használja-e. Próbáljon sötét, matt és könnyű sütőedényeket használni.
A lámpa nem kapcsol be		A lámpa elromlott és ki kell cserélni.

Környezetvédelmi megfontolások

A  szimbólummal jelölt anyagok hulladékkezelése. A csomagolást a megfelelő szelektív hulladékgyűjtőbe tegye. Az elektromos és elektronikus hulladékok újrahasznosításával segítse a környezet és

az emberi egészség védelmét. A  jelzéssel ellátott készülékeket ne dobja a háztartási hulladékok közé. Juttassa el a terméket a helyi újrahasznosító létesítménybe, vagy kérjen tanácsot a helyi önkormányzattól.

Műszaki adatok

Méreték (belső)	Szélesség Magasság Mélység	503 mm 365 mm 392 mm
Sütőtálca területe	1191 cm ²	
Felső fűtőelem	2200 W	
Alsó fűtőelem	1000 W	
Grill	2250 W	
Teljes névleges teljesítmény	2300 W	
Névleges feszültség	220-240 V~	
Névleges frekvencia	50-60 Hz	
Főzési módok száma	7	

Energiahatékonysági adatok**Termékadatok és termékinformációs táblázat***

Szállító neve	IKEA
Típusazonosítás	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Energiahatékonysági mutató	95,7
Energiahatékonysági osztály	A
Energiafogyasztás normál terhelés és hagyományos mód esetén	1,10 kWh
Energiafogyasztás normál terhelés és ventilátoros rásegítés esetén	0,81 kWh
Sütőterek száma	1
Fűtési mód	Elektromos
Sütőtér térfogata	72 liter
Sütő típusa	Beépített sütő
Nettó tömeg	32,8 kg

* Az Európai Unió számára, a 65/2014 és a 66/2014 EU-rendelet szerint.
Fehéroroszország számára az STB 2478-2017 G függeléke, valamint az STB 2477-2017 A és B függeléke szerint.

Az energiahatékonysági osztály nem érvényes Oroszországban.

EN 60350-1 – Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillsütők – Vizsgálati módszerek a teljesítmény mérésére.

IKEA jótállás

Meddig érvényes az IKEA jótállás?

Ez a jótállás a készülék IKEA-ban történt megvásárlásának dátumától számított **5 évig** érvényes. A vásárlás bizonyítékeként az eredeti bizonylat szolgál. A jótállás alapján végzett munka nem hosszabbítja meg a készülék jótállási időszakát.

Ki végzi majd a szervizelést?

A szervizt az IKEA szervizszolgáltatója nyújtja a saját szervizeiben, vagy a hivatalos szervizpartnerek hálózatán keresztül.

Mire vonatkozik a jótállás?

A jótállás az IKEA áruházban történt vásárlás dátumától kezdve vonatkozik a készülék azon hibáira, amelyeket a hibás gyártás vagy anyaghiba okoz. A jótállás csak háztartási célú használat esetén érvényes. A kivételek a „Mire nem terjed ki a jótállás?” cím alatt találhatók. A jótállási időszak alatt a jótállás kiterjed a hiba megszüntetésével kapcsolatban felmerülő költségekre (pl. javítás, alkatrészek, munka és utazás), feltéve, ha javítás céljából speciális kiadások nélkül hozzáférhető a készülék. Ilyen feltételek mellett az EU irányelvek ((EU) 2019/771 irányelv) és a megfelelő helyi rendeletek érvényesek. A kicserélt alkatrészek az IKEA tulajdonába kerülnek.

Mit tesz az IKEA a probléma megszüntetése érdekében?

Az IKEA kijelölt szervizszolgáltatója megvizsgálja a terméket, és saját hatáskörben eldönti, hogy vonatkozik-e rá ez a jótállás. Ha a jótállás vonatkozik rá, akkor az IKEA szervizszolgáltatója vagy hivatalos szervizpartnere saját döntése alapján vagy megjavítja a hibás terméket, vagy ugyanolyan, illetve hasonló termékre cseréli ki.

Mire nem terjed ki a jótállás?

- Normál kopás és elhasználódás.
- Szándékosságból vagy hanyagságból eredő károsodás, a használati útmutató be nem tartása, a helytelen üzembe helyezés vagy a nem megfelelő feszültségre kapcsolás miatti károsodás, a kémiai vagy elektrokémiai reakció miatti károsodás, a rozsda, korrózió vagy víz miatti károsodás, beleértve - korlátozás nélkül - a vezetékes víz túlzott kalciumtartalma miatti károsodást is, valamint a normálistól eltérő környezeti viszonyok miatti károsodás.
- Az elhasználódó alkatrészek, így az elemek és izzók.
- A készülék normál használatát nem befolyásoló funkció nélküli és díszítő elemek, beleértve a karcolásokat és az esetleges színeltéréseket is.
- Az idegen tárgyak vagy anyagok miatti, valamint a szűrők, lefolyórendszerek vagy szappanadagolók

tisztítása vagy eltömődésének megszüntetése miatti véletlen károsodás.

- Az alábbi alkatrészek károsodása: kerámiaüveg, tartozékok, cserépedény- és evőeszközkosarak, bevezető és elvezető csövek, tömítések, izzók és izzóburkolatok, védőrácsok, gombok, készülékházak és készülékházzrészek. Hacsak ezekről a károsodásokról nem bizonyítható be, hogy gyártási hibák okozták őket.
- Amikor a szerelő a helyszínen nem talál hibát.
- Azon javítások, amelyeket nem a mi szolgáltatónk és/vagy valamilyen hivatalos szerződéses szervizpartner végzett, vagy amelyek során nem eredeti alkatrészeket használtak.
- Azon javítások, amelyek a hibás vagy nem a specifikáció szerint végzett üzembe helyezés miatt szükségesek.
- A készülék nem háztartási célú használata, tehát például professzionális használat esetén.
- Szállítási sérülések. Ha a vevő maga szállítja a terméket otthonába vagy más címre, az IKEA nem felelős semmilyen kárért, ami esetleg a szállítás alatt bekövetkezik. Azonban ha az IKEA kézbesíti a terméket a vevő kézbesítési címére, akkor a terméknek ezen kézbesítés során bekövetkezett sérülését az IKEA fogja fedezni.
- A készülék IKEA általi első beszerelésének költsége. Azonban, ha az IKEA szolgáltatója vagy annak hivatalos szervizpartnere megjavítja vagy kicseréli a készüléket a jelen jótállás feltételei alapján, a szolgáltató vagy annak hivatalos szervizpartnere szükség esetén újra üzembe helyezi a megjavított készüléket, illetve üzembe helyezi a cserekészüléket.

Ezek a korlátozások nem vonatkoznak a képzett szakember által, az eredeti alkatrészeink használatával végzett olyan hibamentes munkára, amely a készülék más EU-ország műszaki biztonsági előírásaihoz való hozzáillesztése érdekében történt.

Az adott ország törvényeinek hatálya

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

Területi érvényesség

A valamelyik EU tagállamban vásárolt és aztán egy másik EU tagállamba átvitt készülékek esetén a szervizelés az új országban érvényes jótállási feltételek keretén belül történik.

A jótálláson belüli szervizelési kötelezettség csak akkor áll fenn, ha a készülék és a beüzemelése megfelel a következőknek:

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

Az IKEA készülékeire vonatkozó speciális, ÉRTÉKESÍTÉS UTÁNI szolgáltatás

Kérjük, a következő esetekben lépjen kapcsolatba az IKEA vevőszolgálatával:

- Garanciális és garanciaidőn túli szervizelésre van szüksége;
- Ha az IKEA készülék IKEA konyhabútorba való beszerelésével kapcsolatban információra van szüksége.
- Ha az IKEA készülékek funkcióinak tisztázására irányuló kérdése van.

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

Elérhetőségeink, ha szervizre van szüksége



Az IKEA által kijelölt szervizek telefonszámait ennek a kézikönyvnek a végén találja.

i **A gyorsabb szolgáltatás érdekében javasoljuk, hogy a kézikönyv végén felsorolt telefonszámokat használja. Mindig annak a készüléknek a kézikönyvében szereplő telefonszámokat használja, amellyel kapcsolatban segítségre van szüksége. Ne feledje megadni a készülék típustábláján található 8 jegyű cikkszámot és a 22 jegyű sorozatszámot.**

i **ŐRIZZE MEG A VÁSÁRLÁSI BIZONYLATOT!**
Ez bizonyítja a vásárlást, és ez kell a jótállás érvényesítéséhez is. Minden egyes megvásárolt készülék vásárlási bizonylata tartalmazza a készülék IKEA nevét és cikkszámát (8 jegyű kód).

Ezen túlmenő segítségre van szüksége?

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

Cuprins

Informații privind siguranța	41	Rețete tipice	51
Instrucțiuni de instalare importante	43	Sfaturi privind economisirea energiei	52
Instalarea	44	Îngrijirea și curățarea	52
Descrierea produsului	45	Depanare	55
Utilizarea accesoriilor	45	Aspecte referitoare la mediu	55
Panou de comandă	47	Specificații tehnice	56
Prima utilizare	48	Date privind eficiența energetică	56
Funcționarea	49	Garanție IKEA	57

Informații privind siguranța

- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu dispun de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate în timpul utilizării aparatului sau au fost instruite cum să utilizeze aparatul de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Supravegheați copiii pentru a vă asigura că aceștia nu se joacă cu aparatul.
- În cazul în care cablul de alimentare a suferit deteriorări, este necesară înlocuirea sa de către producător, de către centrul de asistență tehnică autorizat sau de către persoane de calificare similară, pentru evitarea oricărui pericol.
- **AVERTIZARE:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa pentru a evita posibilitatea electrocutării.
- **AVERTIZARE:** Piese accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Copiii mici trebuie ținuti la distanță.
- Nu se utilizează aparatul de curățat cu aburi.
- Suprafața unui sertar de depozitare se poate încălzi.
- În timpul utilizării, aparatul se încinge. Trebuie să aveți grijă să evitați să atingeți elementele de încălzire din interiorul cuptorului.
- Utilizați numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor. (Valabil pentru cuptoare prevăzute cu posibilitatea de a utiliza un senzor de temperatură).
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea.
- **AVERTIZARE:** Lichidele și mâncarea nu trebuie încălzite în recipiente sigilate deoarece acestea pot exploda.
- Utilizați produsul într-un mediu bine ventilat.
- Un mijloc de deconectare a tuturor polilor trebuie să fie încorporat în cablajul fix în conformitate cu normele de cablare.
- Nu folosiți agenți de curățare puternici abrazivi sau raclete ascuțite din metal pentru a curăța geamul ușii cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la zdruncinarea geamului.
- Aparatul nu este destinat să fie utilizat cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de comandă de la distanță.
- Nu atingeți cuptorul cu mâinile sau picioarele umede sau ude.
- Ușa cuptorului nu trebuie să fie deschisă des în timpul preparării alimentelor.
- Când ușa sau sertarul cuptorului este deschis(ă), nu lăsați nimic pe aceasta/acesta, pentru că riscați să dezechilibrați aparatul sau să spargeți ușa.
- Dacă nu veți folosi aparatul pentru o perioadă lungă de timp, scoateți-l din priză.
- Când despachetați cuptorul, asigurați-vă că acesta este intact. Dacă aparatul este deteriorat, nu-l utilizați și contactați serviciul post-vânzare.

- Nu lăsați pungile de plastic, polistirenul, cuiele și alte materiale de ambalare la îndemâna copiilor, deoarece aceste materiale sunt dăunătoare pentru copii.
- Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, acesta poate produce un miros înțepător sau fum. Acest lucru se datorează faptului că uleiul anti-rugină din tubul electric de încălzire al cuptorului se încălzește și se evaporă pentru prima dată. Acesta este un fenomen normal. Dacă se întâmplă acest lucru, așteptați ca mirosul să se risipească înainte de a pune mâncarea în cuptor. Se recomandă să îl utilizați pentru prima dată într-un loc deschis sau în bucătărie, cu hota pornită, timp de 0,5-1 oră.
- Dacă cuptorul este deteriorat sau funcționează defectuos, întrerupeți alimentarea cu energie electrică și nu-l atingeți, apoi contactați în timp util profesioniști competenți.
- În panoul de comandă sau în elementele de comandă sunt utilizați magneți permanenți. Aceștia pot afecta implanturile electronice, de exemplu, stimulatoare cardiace sau pompe de insulină. Purtătorii de implanturi electronice trebuie să stea la o distanță de cel puțin 10 cm de panoul de control.
- Nu efectuați nicio modificare la aparat.

Pericol de electrocutare!

- Nu introduceți aparatul în priză până când instalarea nu este încheiată. În cazul în care aparatul este deteriorat, deconectați imediat alimentarea cu energie electrică.
- Pentru a evita eventuale pericole, piesele trebuie reparate sau înlocuite de producător, de reprezentantul său de service sau de persoane cu calificări similare.
- Utilizarea aparatelor deteriorate sau defecte este interzisă.
- Nu folosiți aparate de curățat cu presiune ridicată sau cu aburi, pentru a evita electrocutarea.

Pericol de incendiu!

- Nu depozitați obiecte în interiorul cuptorului.
- Dacă există o flacără deschisă sau fum în cameră, țineți ușa cuptorului închisă, apoi scoateți cuptorul din priză sau opriți disjunctorul din cutia de siguranțe.
- Nu introduceți în niciun caz combustibil sau obiecte combustibile (cum ar fi resturi de hârtie, aşchii de lemn etc.) în cuptor.

Risc de rănire!

- Nu folosiți obiecte dure sau ascuțite pentru a curăța geamul ușii. Dacă suprafața geamului ușii este zgâriată, acesta poate plesni și cauza rănirea.
- Balamalele ușii cuptorului se mișcă atunci când ușa este deschisă sau închisă. Țineți mâinile departe de balamale.

Pericol de arsuri!

- Țineți copiii departe de acest aparat în orice moment.
- Nu atingeți suprafețele interioare, elementele de încălzire și orificiile de ventilație ale aparatului în timpul gătitului.
- După ce ați gătit, pentru a evita arsurile, deschideți ușa cuptorului la un unghi mic, așteptați ca căldura să se disipeze și apoi deschideți complet ușa cuptorului.
- Folosiți mănuși de cuptor (mănuși rezistente la căldură) pentru a scoate alimentele sau accesoriile din interiorul cuptorului.
- Vă rugăm să nu turnați apă rece în cavitatea fierbinte.

Instrucțiuni de instalare importante**! Conținut care înseamnă [obligatoriu]**

- Funcționarea sigură a acestui aparat poate fi garantată numai dacă a fost instalat la un standard profesional în conformitate cu aceste instrucțiuni de instalare.
- Instalatorul este răspunzător pentru orice daune rezultate în urma unei instalări incorecte.
- Întregul proces de instalare necesită doi instalatori profesioniști. Purtați mănuși de protecție în timpul instalării, pentru a evita zgârierea sau electrocutarea.
- Unitățile montate și fețele frontale ale unităților adiacente trebuie să fie rezistente la temperaturi ridicate (cel puțin 90 °C, respectiv cel puțin 70 °C).
- Vă rugăm să folosiți o priză de 16 A.

⊘ Conținut care înseamnă [interdicție]

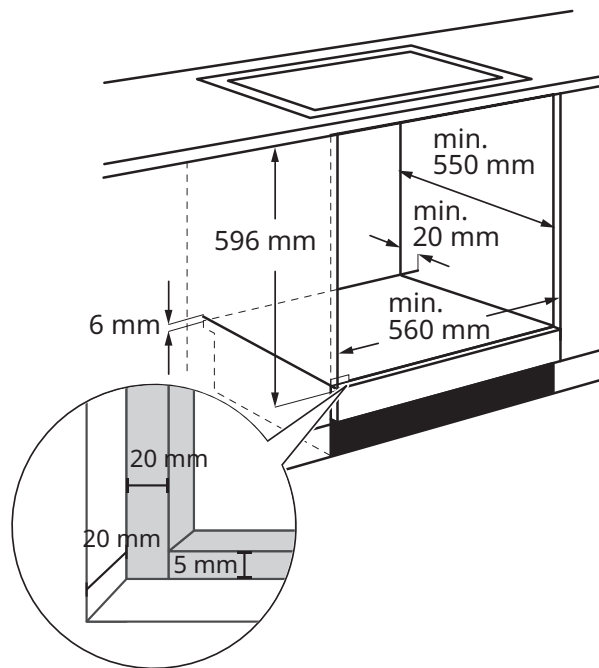
- Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative sau a ușii unei unități de bucătărie, deoarece acest lucru poate duce la supraîncălzirea aparatului.
- Verificați dacă aparatul este deteriorat după ce l-ați despachetat. Nu conectați aparatul dacă acesta a fost deteriorat în timpul transportului.
- Nu blocați orificiul de aerisire al aparatului și spațiul dintre dulap și aparat.
- Procedați deosebit de prudent atunci când mutați sau instalați aparatul, deoarece acesta este foarte greu. Nu ridicați aparatul de mânerul ușii.
- În cazul în care cablul de alimentare sau ștecărul de alimentare este deteriorat, întrerupeți imediat utilizarea aparatului, pentru a evita incendiile, electrocutarea sau alte pericole.

⚠ Conținut care înseamnă [observație]

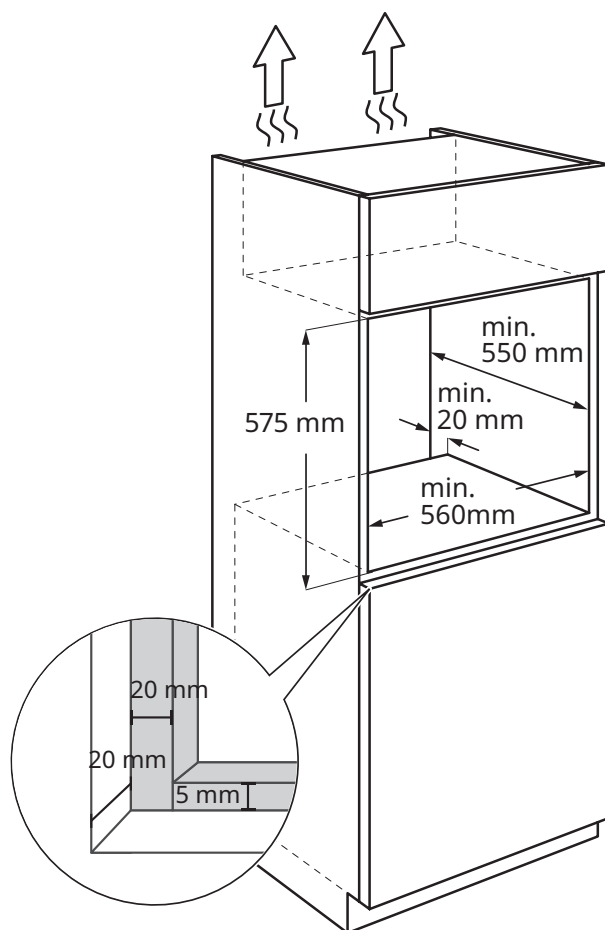
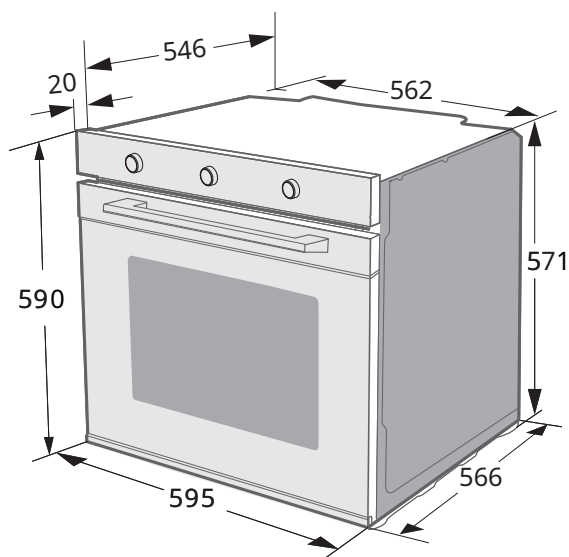
- Fiți foarte atent atunci când mutați sau instalați aparatul pentru a evita deteriorarea acestuia sau a dulapurilor.
- Înainte de a pune în funcțiune aparatul, îndepărtați toate materialele de ambalare și accesoriile din interiorul acestuia.
- Priza electrică trebuie să fie accesibilă utilizatorilor pentru întreruperea ușoară a alimentării electrice în caz de urgență.

Instalarea

- Pentru a garanta funcționarea în siguranță a acestui aparat, acesta trebuie instalat corespunzător, în conformitate cu instrucțiunile de instalare. Deteriorările cauzate de instalarea incorectă nu sunt acoperite de garanție.
- În timpul instalării, purtați mănuși de protecție pentru a preveni tăierile la mâini cauzate de muchiile ascuțite.
- Înainte de instalare, verificați dacă aparatul este deteriorat. Nu îl conectați dacă este deteriorat.
- Îndepărtați toate materialele de ambalare și folia adezivă înainte de a porni aparatul.
- Toate dimensiunile indicate sunt în mm.
- Pentru a deconecta aparatul de la sursa de alimentare electrică, dacă este necesar după instalare, ștecărul trebuie să fie accesibil sau un comutator trebuie să fie integrat în cablajul fix.
- Dacă există diferențe între aparat și imaginile din acest manual, produsul va avea prioritate.

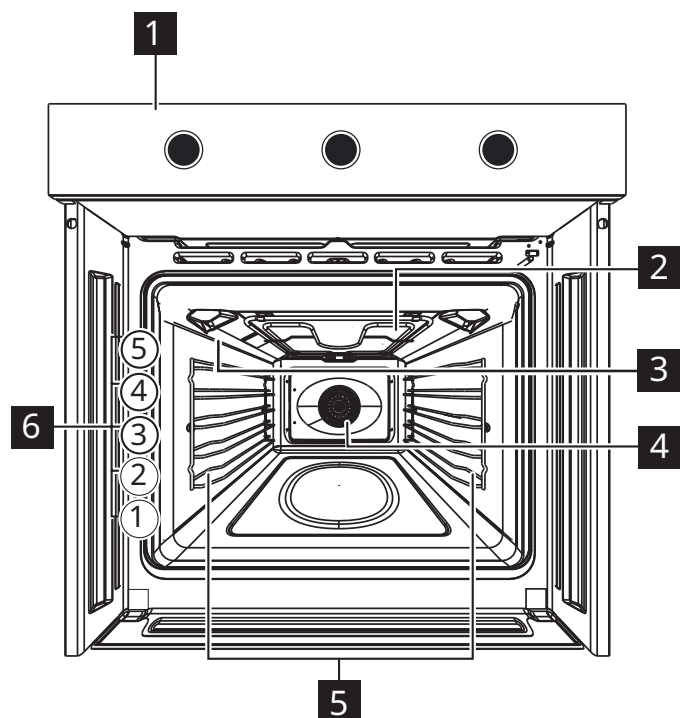


AVERTIZARE: Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative, pentru a evita supraîncălzirea.



Descrierea produsului

Prezentare generală

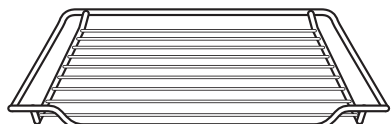


- 1** Panou de comandă
- 2** Grătar
- 3** Bec
- 4** Ventilator
- 5** Suport pentru rafturi, detașabil
- 6** Poziții de rafturi

Utilizarea accesoriilor

Accesorii incluse

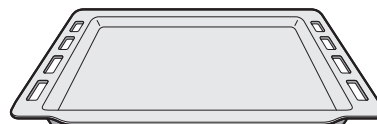
Aparatul dvs. include următoarele accesorii.



Raft de sârmă

Utilizați-l pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, vase pentru prăjituri și alte articole de gătit ce se pretează a fi utilizate în cuptor.

- De asemenea, puteți poziționa tava de copt sub raftul de sârmă pentru a colecta sucurile.
- Accesoriile se pot deforma atunci când sunt fierbinți. Aceasta nu le afectează funcționalitatea. De îndată ce se răcesc, acestea revin la forma lor inițială.
- Folosiți numai accesorii originale. Ele sunt proiectate special pentru aparatul dvs.



Tavă de copt

Utilizați-l pentru prepararea tuturor produselor de panificație și patiserie și, de asemenea, pentru prepararea fripturilor, a peștelui în pergament etc.

Introducerea accesoriilor

Cavitatea prezintă cinci niveluri de șine de ghidare, numerotate de jos în sus. Accesoriile pot fi trase afară aproximativ până la jumătate fără să se încline.

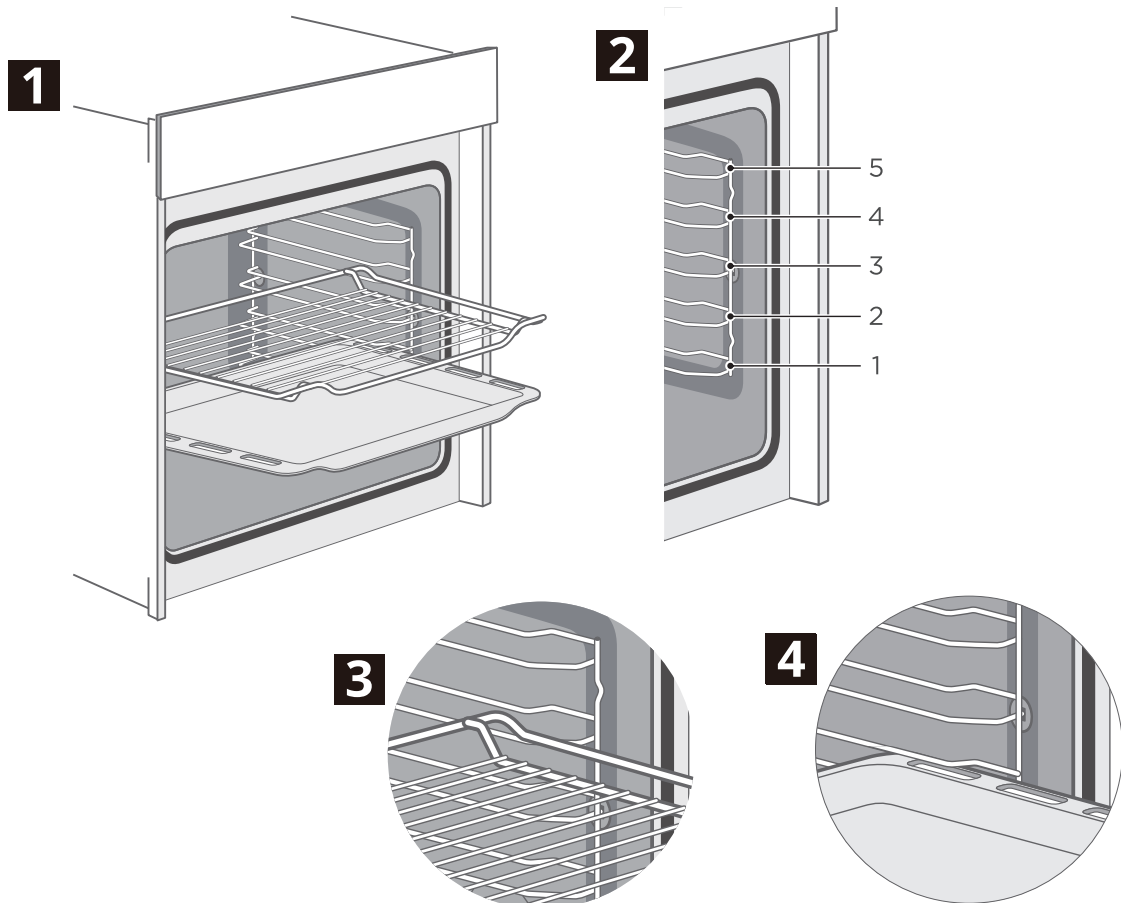
Observații:

1. Asigurați-vă că introduceți întotdeauna accesoriile în cavitate în mod corect.
2. Introduceți întotdeauna accesoriile complet în cavitate, astfel încât acestea să nu atingă ușa.

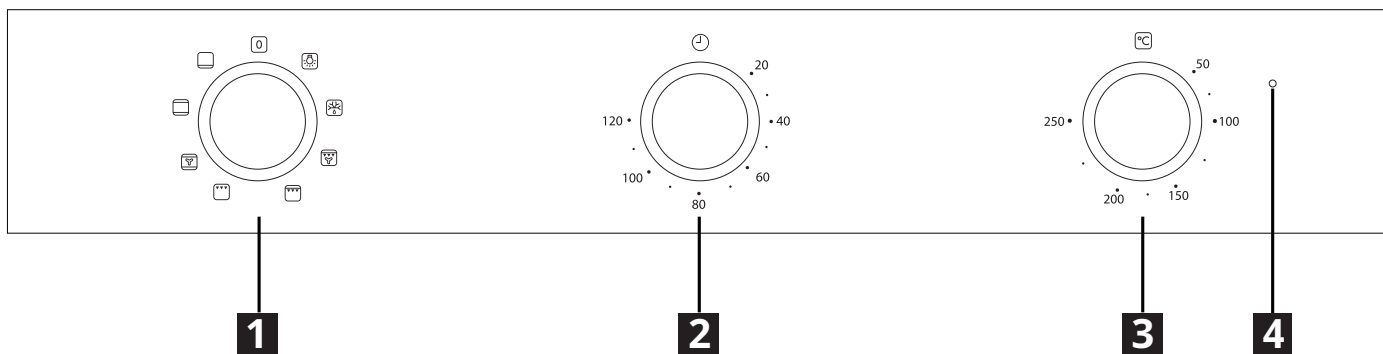
Funcția de blocare a accesoriilor

Funcția de blocare are rolul de a preveni înclinarea accesoriilor atunci când sunt trase în afară. Un accesoriu poate fi tras în afară aproximativ până la jumătate, până când se blochează în poziție. Trebuie să introduceți accesoriile corect în cavitate pentru a asigura protecție adecvată împotriva înclinării.

- Atunci când introduceți raftul din sârmă, asigurați-vă că acesta este orientat în direcția corectă, astfel cum se prezintă în ilustrațiile **1** și **3** de mai jos.
- Atunci când introduceți tava de copt, asigurați-vă că aceasta este orientată în direcția corectă, astfel cum se prezintă în ilustrațiile **1** și **4** de mai jos.



Panou de comandă



- 1** Buton de selectare a modului **3** Buton de temperatură
2 Butonul cronometrului **4** Indicator de căldură

Moduri de lucru

Puteți utiliza butonul de selectare a modului pentru a selecta unul dintre următoarele moduri de lucru.

Mod	Interval de temperatură	Descriere
 Oprit	-	Pentru oprirea cuptorului.
 Bec	-	Pentru pornirea becului din cavitate și menținerea elementelor de încălzire oprite. Sfat: Puteți selecta acest mod pentru a întrerupe ciclul de preparare curent sau înainte de curățarea cavității.
 Decongelare	-	Pentru dezghețarea alimentelor sau răcirea alimentelor mai repede utilizând doar ventilatorul. Puteți utiliza acest mod pentru a usca fructe, legume sau ierburi. Observație: Elementele de încălzire sunt întotdeauna oprite în acest mod.
 Grătar dublu + ventilator	50-250 °C	Pentru frigerea cărnii de pasăre, a cărnii de pește și a bucăților mai mari de carne. Elementul de încălzire și ventilatorul pornesc și se opresc alternativ. Ventilatorul face aerul fierbinte să circule în jurul alimentelor.
 Grătar dublu	50-250 °C	Pentru prepararea la grătar a articolelor plate cum ar fi steak-urile, cârnații și pâinea prăjită. Întreaga zonă de sub elementul de blocare devine fierbinte.
 Căldură radiantă	50-250 °C	Pentru prepararea la grătar a unor cantități mici de steak-uri sau cârnați. Zona centrală de sub elementul de încălzire devine fierbinte.

Mod	Interval de temperatură	Descriere
 Convențional + ventilator	50-250 °C	Pentru coacerea și frigerea pe până la două niveluri. Ventilatorul distribuie uniform căldura de la elementele de încălzire în jurul cavității.
 Convențional	50-250 °C	Pentru coacerea și frigerea tradițională pe un nivel. Potrivită în special pentru prăjituri cu topping-uri umede.
 Fund	50-250 °C	Util pentru rumenirea bazei unui fel de mâncare. Acest mod este potrivit și pentru gătitul lent sau pentru finisarea preparării mâncărilor suculente sau a sosului concentrat.

Prima utilizare

Înainte de utilizarea aparatului pentru a găti pentru prima dată trebuie să curățați cavitatea și accesoriile.

- (1) Îndepărtați toate etichetele adezive, folia de protecție de pe suprafață și piesele de protecție pentru transport.
- (2) Scoateți toate accesoriile din cavitate.
- (3) Curățați temeinic accesoriile și șinele de ghidare cu apă cu săpun și o cârpă sau o perie moale.
- (4) Asigurați-vă că nu există resturi de ambalaj, cum ar fi bile din polistiren sau piese de lemn, în cavitate care pot prezenta un pericol de incendiu.
- (5) Ștergeți suprafețele netede din cavitate și de pe ușa cu o cârpă moale umedă.
- (6) Pentru a elimina mirosul specific al unui cuptor nou, încălziți aparatul gol cu ușa închisă, cu următoarele setări.

Mod	Temperatura	Durata
	250 °C	60 de minute

- (7) Ventilați bine bucătăria atunci când încălziți aparatul pentru prima dată. Țineți copiii și animalele de companie departe de bucătărie în tot acest timp. Închideți ușa către camerele alăturate.

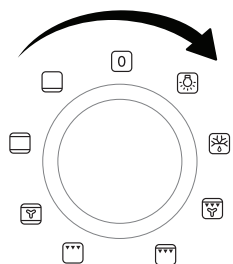
Funcționarea

Pornirea unui ciclu de preparare

Pentru a porni un ciclu de preparare, efectuați pașii următori.

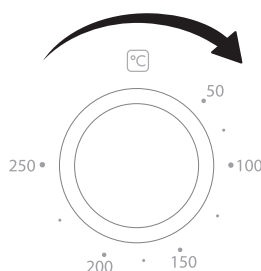
Pasul 1: Selectați un mod de preparare

Pentru a selecta un mod de preparare, rotiți butonul de selectare a modului în așa fel încât să indice simbolul modului de preparare dorit de dvs.



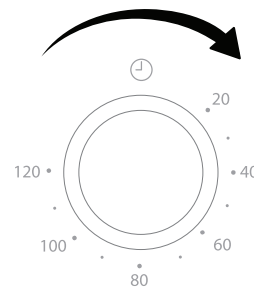
Pasul 2: Selectați o temperatură de încălzire

Butonul de temperatură poate fi utilizat pentru a selecta o temperatură de încălzire din intervalul 50-250 °C. Pentru a selecta o temperatură de încălzire, rotiți butonul de temperatură în așa fel încât acesta să indice valoarea temperaturii de încălzire dorite de dvs.



Pasul 3: Setări temporizatorului

Această opțiune nu întrerupe sau activează prepararea, însă vă permite să utilizați temporizatorul atât atunci când o funcție este activă, cât și când cuptorul este oprit. Butonul temporizatorului poate fi utilizat pentru a selecta un timp de preparare cuprins între 1 și 120 de minute. Pentru a seta temporizatorul, rotiți butonul temporizatorului în așa fel încât să indice valoarea timpului de gătit dorit de dvs.



Sfaturi:

- În timpul gătitului sau al dezghețării, lampa din cavitate este aprinsă permanent.
- În timpul gătitului, elementele de încălzire vor porni și se vor opri pentru a întreține temperatura de încălzire.
- Când elementele de încălzire sunt pornite, indicatorul de încălzire este aprins. Când elementele de încălzire sunt oprite, indicatorul de încălzire este stins.
- În timpul preparării, puteți opri elementele de încălzire rotind butonul de temperatură înapoi în poziția sa inițială.
- Dacă aveți nevoie să preîncălziți cuptorul, așteptați până când indicatorul de încălzire se stinge, apoi introduceți alimentele în cuptor.
- În timpul preparării, puteți modifica setările rotind butoanele de pe panoul de control. Modificările vor avea efect imediat.
- Puteți întrerupe ciclul de preparare rotind butonul de selectare a modului în așa fel încât să indice . Pentru a relua ciclul de preparare, rotiți butonul de selectare a modului înapoi la poziția sa anterioară.

Încheierea unui ciclu de preparare

- Pentru a încheia un ciclu de preparare mai devreme, rotiți butonul de selectare a modului în așa fel încât să indice .
- După ce terminați de utilizat cuptorul, nu uitați să-l opriți rotind butonul de selectare a modului în așa fel încât să indice .
- Pentru a împiedica persoanele precum copiii să pornească accidental cuptorul, nu uitați să scoateți cuptorul din priză.

Ce fel de vase de copt se pot utiliza?	Se poate utiliza orice vas de copt termorezistente. Se recomandă să nu utilizați aluminiul în contact direct cu alimentele, în special dacă acestea sunt acre. Asigurați-vă că recipientul și capacul se potrivesc bine unul cu celălalt.
Cum se utilizează funcția pentru grătar?	Preîncălziți cuptorul timp de 5 minute și introduceți alimentele la nivelul specificat în acest manual. Închideți ușa cuptorului atunci când utilizați modul de preparare la grătar. Nu utilizați cuptorul atunci când ușa este deschisă, cu excepția cazului în care introduceți/scoateți/verificați alimentul.
Cum se menține cuptorul curat în timpul preparării la grătar?	Folosiți tava umplută cu 2 litri de apă la nivelul 1. Aproape toate fluidele care se scurg din alimentul amplasat pe grătar vor fi captate de tavă.
Elementul de încălzire pornește și se oprește în tot acest timp în toate modurile de preparare la grătar.	Acest mod de funcționare este normal și depinde de setarea de temperatură.
Cum se calculează setările cuptorului atunci când greutatea unei fripturi nu este indicată într-o rețetă?	Alegeți setările apropiate de greutatea fripturii și modificați puțin timpul. Dacă este posibil, folosiți un termometru pentru carne pentru a detecta temperatura din interiorul cărnii. Introduceți cu grijă capătul termometrului pentru carne în carne, în conformitate cu instrucțiunile producătorului. Asigurați-vă că ați poziționat capătul sondei în mijlocul celei mai mari bucăți de carne, însă nu în apropierea unui os sau a unui spațiu gol.
Ce se întâmplă dacă un fluid este turnat pe un aliment din cuptor în timpul procesului de coacere sau de preparare?	Fluidul poate fierbe și va apărea abur, acesta fiind un proces fizic normal. Aveți grijă, întrucât aburul este fierbinte. Consultați și „Condensul produs în timpul coacerii” pentru mai multe informații. Dacă fluidul conține alcool, procesul de fierbere poate fi mai rapid și poate conduce la apariția flăcărilor în cavitate. Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul acestor procese. Verificați cu grijă procesul de coacere sau de preparare. Deschideți ușa foarte încet și numai dacă este necesar.

Rețete tipice

Prăjitură	Formă	Nivel	Mod	Temperatura în °C	Durata în min:s
Pandișpan (simplu) într-o formă de cutie	Cutie	2	Convențional cu ventilator	170	50:00
Pandișpan (simplu) într-o formă de cutie	Cutie	1	Convențional	140	70:00
Pandișpan cu fructe într-o formă rotundă	Formă rotundă	1	Convențional cu ventilator	150	50:00
Pandișpan cu fructe pe o tavă	Tavă	1	Convențional	140	70:00
Brioșe cu stafide (prăjitură cu drojdie)	Formă de brioșe	2	Convențional	220	p.h.t.: 19:00 b.t.: 11:00
Guguluf (cu drojdie)	Tavă	1	Convențional	150	p.h.t.: 11:00 b.t.: 60:00
Brioșe	Formă de brioșe	1	Convențional	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Brioșe	Formă de brioșe	1	Convențional cu ventilator	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Prăjitură (cu drojdie) cu mere într-o tavă	Tavă	1	Convențional cu ventilator	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Pandișpan (cu apă) (6 ouă)	Formă detașabilă	1	Convențional	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Pandișpan (cu apă) (4 ouă)	Formă detașabilă	1	Convențional	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Prăjitură (cu drojdie) cu mere într-o tavă	Tavă	2	Convențional cu ventilator	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00

Observație: În tabelul de mai sus, „p.h.t.” înseamnă timp de preîncălzire, iar „b.t.” înseamnă timp de coacere.

Sfaturi privind economisirea energiei

- Îndepărtați toate accesoriile care nu sunt necesare în timpul preparării.
- Evitați deschiderea ușii în timpul preparării.
- Dacă trebuie să deschideți ușa în timpul preparării, setați modul de lucru la simbolul Lămpii (☀️) (fără modificarea setării de temperatură).
- Dacă utilizați un mod de preparare fără ventilator, reduceți temperatura de încălzire la 50 °C cu 5-10 minute înainte de terminarea ciclului de preparare. Aceasta vă va permite să utilizați căldura cavității pentru a încheia procesul de preparare.
- Utilizați un mod de preparare cu ventilator de fiecare dată când este posibil. Aceasta vă va permite să reduceți temperatura de încălzire cu 20 până la 30 °C.
- Utilizând un mod de preparare cu ventilator, puteți prepara alimente pe mai multe niveluri în același timp.
- Dacă nu este posibil să preparați mai multe feluri în același timp, le puteți prepara succesiv pentru a utiliza cuptorul preîncălzit.
- Nu preîncălziți cuptorul gol decât dacă acest lucru este necesar.
- Dacă trebuie să preîncălziți cuptorul, introduceți alimentele în cuptor imediat după atingerea temperaturii selectate. Indicatorul de căldură se stinge de îndată ce se atinge temperatura selectată.
- Nu utilizați folie reflectorizantă precum folia de aluminiu pentru a acoperi fundul cavității.
- Folosiți temporizatorul și/sau un senzor de temperatură de fiecare dată când acest lucru este posibil.
- Folosiți un vas de cuptor închis la culoare, mat și ușor. Nu folosiți accesorii grele cu suprafețe strălucitoare precum cele din inox sau aluminiu.

Îngrijirea și curățarea

Note privind curățarea

Agenți de curățare	Curățați partea frontală a cuptorului cu o cârpă moale cu apă caldă și un detergent delicat.
	Utilizați o soluție de curățare pentru a curăța suprafețele metalice.
	Curățați petele cu un detergent delicat.
Utilizarea zilnică	Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau alte reziduuri poate provoca incendii.
	Umiditatea se poate condensa în cuptor sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați cuptorul să funcționeze timp de 10 minute înainte de a găti. Nu păstrați alimentele în cuptor mai mult de 20 de minute. Uscați cavitatea cu o cârpă moale după fiecare utilizare.
Accesorii	Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți o cârpă moale cu apă caldă și un detergent ușor. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
	Nu curățați accesoriile antiaderente folosind detergenți abrazivi sau obiecte ascuțite.

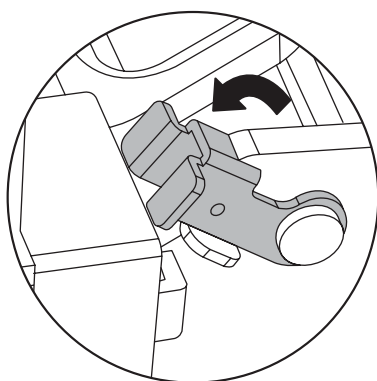
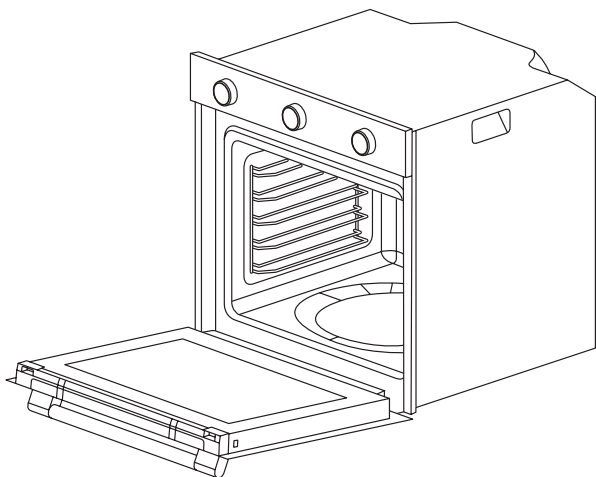
Avertisment - Pericol de rănire!

- Asigurați-vă că cuptorul este rece înainte de a efectua următoarele operațiuni.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică înainte de a începe.
- Purtați mănuși de protecție.

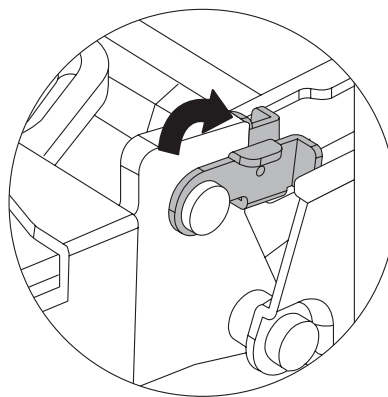
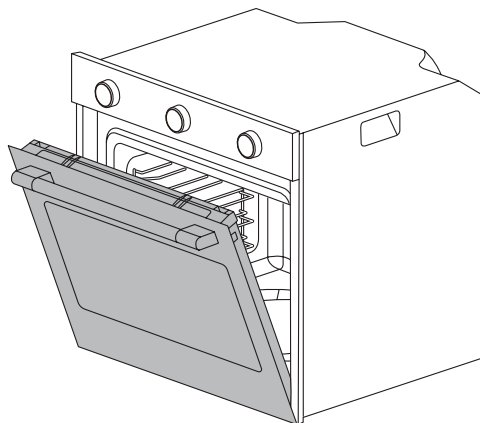
Demontarea ușii

Pentru a demonta ușa pentru curățare, efectuați pașii următori:

1. Deschideți ușa complet.
2. Desfaceți cele două pârghii de blocare din stânga și din dreapta.
3. Închideți ușa cât de mult puteți.
4. Cu ambele mâini, apucați de partea stângă și de cea dreaptă a ușii și trageți ușa în sus și către exterior.

**Remontarea ușii**

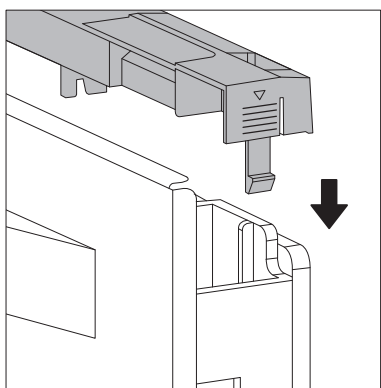
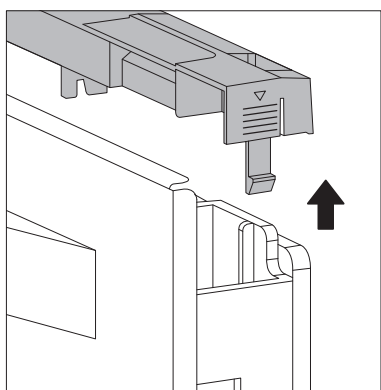
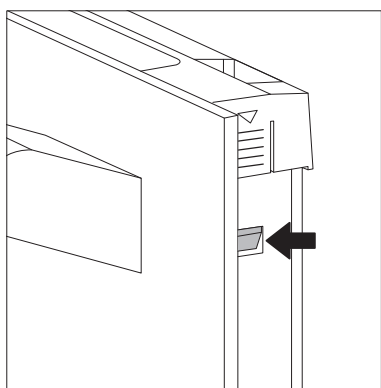
1. Introduceți ambele balamale ale ușii în orificiile din panoul frontal.
2. Deschideți ușa complet. **Observație:** Ușa nu se va deschide până când balamalele nu sunt în pozițiile corecte.
3. Pliați cele două pârghii de blocare din stânga și din dreapta.
4. Încercați să închideți ușa și verificați pentru a vă asigura că aceasta este aliniată cu panoul de control. În caz contrar, repetați pașii de mai sus.



Demontarea și remontarea capacului superior al ușii

După demontarea ușii, puteți scoate capacul superior al ușii și apoi pune ușa deoparte pentru a curăța diferitele componente ale acesteia.

1. După cum este ilustrat în următoarele imagini, apăsați și țineți apăsată simultan cele două cleme de fixare.
2. Îndepărtați capacul superior al ușii ridicându-l.
3. Puneți ușa deoparte, curățați diferitele componente ale acesteia și reasamblați-o.
4. Remontați capacul superior al ușii și împingeți-l către ușă până când aceasta se blochează în poziție.



Important!

Nu încercați să demontați capacul superior al ușii și să puneți ușa deoparte fără să

demontați ușa mai întâi. În caz contrar, puteți deteriora ușa sau vă puteți răni.

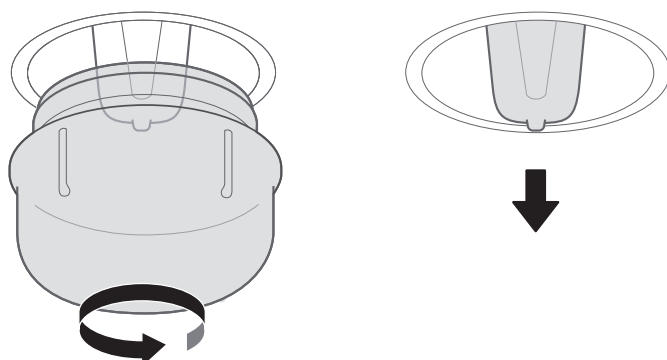
Înlocuirea lămpii cuptorului

Important!

- Nu manipulați o lampă nouă cu mâinile goale, deoarece amprentele o pot deteriora.
- Nu folosiți cuptorul până când capacul lămpii nu este reinstalat.

Cuptorul dvs. este echipat cu o lampă instalată în cavitate. Efectuați acești pași pentru a înlocui o lampă defectă:

1. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare. Așteptați până când cuptorul se răcește complet.
2. Așezați un prosop pe fundul cavității pentru a preveni deteriorarea.
3. Îndepărtați capacul lămpii rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic.
4. Scoateți lampa veche. **Observație:** Nu o răsușiți.



5. Introduceți o lampă nouă (consultați nota de mai jos pentru tipul corect de lampă). Asigurați-vă că pinii lămpii sunt în poziție corectă și împingeți ferm lampa înăuntru.
6. Înșurubați la loc capacul lămpii.
7. Îndepărtați prosopul din cavitate și reconectați cuptorul la alimentarea electrică.

Observații:

- Folosiți doar un bec cu halogen de 25 W/230 V, tip G9, T300 °C.
- Lampa utilizată în produs este concepută special pentru aparatele de uz casnic și nu este potrivită pentru iluminatul general al încăperilor din locuință.
- Lămpile și capacele lămpilor sunt disponibile prin serviciul nostru post-vânzare.

Depanare

Problemă	Cauza posibilă	Soluție posibilă
Aparatul nu funcționează.	Siguranță defectă	Verificați disjunctorul din cutia de siguranțe.
	Pană de curent	Verificați dacă lumina din bucătărie sau alte aparate de bucătărie funcționează.
Butoanele au căzut de pe suport pe panoul de comandă.	Butoanele au fost decuplate accidental.	Butoanele pot fi demontate. Pur și simplu puneți butoanele înapoi în suportul lor din panoul de comandă și împingeți-le înapoi astfel încât să se cupleze și să poată fi rotite ca de obicei.
Butoanele nu mai pot fi rotite cu ușurință.	Există murdărie sub butoane.	Butoanele pot fi demontate. Pentru a decupla butoanele, pur și simplu scoateți-le din suport. Sau apăsați pe muchia exterioară a butoanelor, astfel încât acestea să se încline și să poată fi scoase ușor. Curățați cu grijă butoanele folosind o cârpă și apă cu săpun. Uscați-le cu o cârpă moale. Nu folosiți materiale ascuțite sau abrazive. Nu le înmuiati și nu le curățați în mașina de spălat vase. Nu scoateți prea des butoanele, pentru ca suportul să rămână stabil.
Ventilatorul nu funcționează tot timpul într-un mod de preparare cu ventilator.		Acest lucru este normal, datorită celei mai bune distribuții posibile a căldurii și a celei mai bune performanțe posibile a cuptorului.
Ventilatorul continuă să funcționeze, chiar dacă ciclul de preparare s-a încheiat deja.		Ventilatorul de răcire funcționează în continuare, pentru a preveni condițiile de umiditate ridicată în cavitate și pentru a răci cuptorul pentru confortul dumneavoastră. Ventilatorul de răcire se va opri automat.
Alimentele sunt preparate insuficient, deși am setat timpul corespunzător rețetei.		Verificați dacă ați setat corect temperatura. Verificați dacă ați introdus prea multe alimente în cuptor. Verificați de două ori rețeta.
Rumenire neuniformă		Verificați dacă ați setat corect temperatura. Verificați dacă ați introdus alimentele la nivelul corect în cavitate. Verificați dacă ați utilizat vasul de gătit potrivit. Încercați să folosiți un vas de cuptor închis la culoare, mat și ușor.
Becul nu se aprinde.		Becul este stricat și trebuie înlocuit.

Aspecte referitoare la mediu

Reciclați materialele cu simbolul . Puneți ambalajul în recipiente corespunzătoare pentru a-l recicla. Contribuiți la protejarea mediului și a sănătății umane prin reciclarea deșeurilor de aparate electrice și electronice.

Nu eliminați aparatele marcate cu simbolul  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

Specificații tehnice

Dimensiuni (interne)	Lățime Înălțime Adâncime	503 mm 365 mm 392 mm
Suprafața tăvii de coacere	1191 cm ²	
Element de încălzire superior	2200 W	
Element de încălzire inferior	1000 W	
Grătar	2250 W	
Putere totală	2300 W	
Tensiune nominală	220-240 V~	
Frecvență nominală	50-60 Hz	
Numărul modurilor de gătit	7	

Date privind eficiența energetică

Informații despre produs și fișa cu informații despre produs*

Numele furnizorului	IKEA
Identificarea modelului	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Indicele de eficiență energetică	95,7
Clasa de eficiență energetică	A
Consumul de energie cu o sarcină standard, în modul convențional	1,10 kWh
Consumul de energie cu o sarcină standard, în mod cu ventilator	0,81 kWh
Numărul de cavități	1
Sursă de căldură	Electricitate
Volumul cavității	72 l
Tipul de cuptor	Cuptor încorporat
Greutate netă	32,8 kg

* Pentru Uniunea Europeană, în conformitate cu Regulamentele UE 65/2014 și 66/2014. Pentru Republica Belarus, în conformitate cu STB 2478-2017, anexa G; STB 2477-2017, anexele A și B.

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

EN 60350-1 - Aparate electrice de gătit pentru uz casnic. Partea 1: Clase, cuptoare, cuptoare cu aburi și grătare - Metode de măsurare a performanțelor.

Garanție IKEA

Cât timp este valabilă garanția IKEA?

Această garanție este valabilă timp de **5 ani** de la data inițială a achiziției aparatului dvs. de la IKEA. Bonul inițial de cumpărare este necesar ca dovadă a cumpărării. Dacă se efectuează reparații în timpul garanției, acest lucru nu va extinde perioada de garanție pentru aparat.

Cine va furniza asistență?

Furnizorul de service al IKEA va furniza service prin propriul departament de service sau prin rețeaua de parteneri de service autorizați.

Ce anume acoperă această garanție?

Această garanție acoperă defecțiunile aparatului, care au fost cauzate de defecte din fabricație sau de defecte materiale existente deja la data achiziționării de la IKEA. Această garanție se aplică numai pentru uzul casnic. Excepțiile sunt specificate sub titlul „Ce anume nu este acoperit de această garanție?” În timpul perioadei de garanție, costurile pentru remedierea defecțiunilor, de ex. reparații, piese, manoperă și deplasare, vor fi acoperite, cu condiția ca aparatul să fie accesibil pentru reparații fără cheltuieli speciale. În aceste condiții, se aplică orientările UE (DIRECTIVA (UE) 2019/771) și reglementările locale respective. Piesele înlocuite devin proprietatea firmei IKEA.

Ce va face IKEA pentru a remedia problema?

Furnizorul de servicii desemnat de IKEA va examina produsul și va decide, la discreția sa, dacă acesta este acoperit de această garanție. Dacă este considerat acoperit, furnizorul de servicii IKEA sau partenerul său de service autorizat, prin propriile operațiuni de service, va repara produsul defect sau îl va înlocui cu același produs sau cu un produs comparabil.

Ce anume nu este acoperit de această garanție?

- Uzura normală.
- Deteriorările deliberate sau din neglijență, deteriorările cauzate de nerespectarea instrucțiunilor de funcționare, de instalarea incorectă sau conectarea la o sursă de curent necorespunzătoare, deteriorările cauzate de reacții chimice sau electrochimice, deteriorările provocate de rugină, coroziune sau apă, și inclusiv, dar fără a se limita la acestea, deteriorările cauzate de conținutul excesiv de calcar din apa de alimentare, deteriorările cauzate de condițiile de mediu anormale.
- Piese consumabile, inclusiv bateriile și becurile.

- Piese nefuncționale și decorative, care nu afectează utilizarea normală a aparatului, inclusiv zgârieturile și posibilele diferențe de culoare.
- Deteriorările accidentale cauzate de obiecte sau substanțe străine și de curățarea sau desfundarea filtrelor, a sistemelor de evacuare sau a sertarelor pentru detergent.
- Deteriorarea următoarelor componente: vitroceramica, accesoriile, coșurile de vase și de tacâmuri, țevile de alimentare și de evacuare, garniturile de etanșare, lămpile și capacele lămpilor, ecranele, butoanele, carcasele și piesele carcaselor. În afară de cazul în care se poate demonstra că aceste deteriorări au fost cauzate de defecte de fabricație.
- Cazuri în care nu a putut fi găsită nicio defecțiune în timpul vizitei unui tehnician.
- Reparațiile care nu au fost efectuate de furnizorii de asistență desemnați de noi și/sau de un partener contractual autorizat pentru asistență, sau pentru care s-au folosit piese de schimb neoriginale.
- Reparațiile cauzate de o instalare defectuoasă sau neconformă cu specificațiile.
- Utilizarea aparatului într-un mediu non-casnic, de ex., utilizarea profesională.
- Deteriorarea datorată transportului. În cazul în care clientul transportă produsul acasă la el sau la o altă adresă, compania IKEA nu este răspunzătoare pentru deteriorările cauzate în timpul transportului. Totuși, dacă IKEA livrează produsul la adresa indicată de client, atunci deteriorarea produsului care poate apărea în timpul livrării este acoperită de IKEA.
- Costurile efectuării instalării inițiale a aparatului IKEA. Totuși, dacă un furnizor de asistență IKEA sau un partener autorizat pentru asistență repară sau înlocuiește aparatul în cadrul acestei garanții, furnizorul de asistență sau partenerul autorizat pentru asistență va reinstala aparatul reparat sau va instala aparatul înlocuit, dacă este necesar.

Aceste restricții nu se aplică manoperei fără defecte efectuate de un specialist calificat care utilizează piesele noastre originale pentru a adapta aparatul la specificațiile tehnice de siguranță ale unei alte țări din UE.

Cum se aplică legislația din țara de utilizare

Garanția IKEA vă acordă drepturi legale specifice, care acoperă sau depășesc cerințele tuturor legilor locale. În orice caz, aceste condiții nu limitează în niciun mod drepturile consumatorilor, prevăzute de legislația locală.

Zona de validitate

Pentru aparatele care sunt cumpărate într-o țară a UE și sunt duse în altă țară a UE, asistența va fi furnizată în cadrul condițiilor de garanție normale în noua țară. Obligația de a asigura asistență în cadrul garanției există doar dacă aparatul respectă și este instalat în conformitate cu:

- specificațiile tehnice din țara în care se solicită cererea de garanție;
- instrucțiunile de asamblare și informațiile privind siguranța din manualul de utilizare.

Serviciul POST-VÂNZARE dedicat pentru aparatele IKEA

Nu ezitați să contactați furnizorul de servicii post-vânzare desemnat de IKEA pentru:

- a face o solicitare de servicii în condițiile acestei garanții;
- cere clarificări cu privire la instalarea aparatului IKEA în mobilierul de bucătărie dedicat IKEA;
- solicitați lămuriri despre funcțiile aparatelor IKEA.

Pentru a vă putea asigura cea mai bună asistență, vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de asamblare și/sau manualul de utilizare înainte de a ne contacta.

Cum ne puteți contacta dacă aveți nevoie de asistența noastră



Puteți găsi numerele de telefon ale furnizorilor de servicii post-vânzare desemnați de IKEA la sfârșitul acestui manual.

i Pentru a beneficia mai rapid de service, vă recomandăm să utilizați numerele de telefon specificate în acest manual. Consultați întotdeauna numerele enumerate în broșura aparatului specific. Aveți nevoie de asistență pentru. Nu uitați să furnizați numărul de articol din 8 cifre și numărul de serie din 22 de cifre indicate pe plăcuța de identificare a aparatului dumneavoastră.

i **PĂSTRAȚI BONUL DE VÂNZARE!**
Este dovada dvs. de cumpărare și este necesar pentru aplicarea garanției. Pe chitanță se găsește numele IKEA și numărul articolului (un cod de 8 cifre) pentru fiecare dintre articolele pe care le-ați cumpărat.

Aveți nevoie de ajutor suplimentar?

Dacă aveți întrebări suplimentare care nu au legătură cu serviciul de asistență tehnică pentru aparatele dvs., vă rugăm să contactați call-center-ul celui mai apropiat magazin IKEA. Vă recomandăm să citiți cu atenție documentația aparatului înainte de a ne contacta.

Obsah

Bezpečnostné informácie	59	Typické recepty.....	69
Dôležité pokyny na inštaláciu.....	61	Tipy na úsporu energie	70
Inštalácia	62	Starostlivosť a čistenie.....	70
Popis výrobku.....	63	Riešenie problémov	73
Používanie príslušenstva	63	Ochrana životného prostredia	73
Ovládací panel.....	65	Technické špecifikácie	74
Prvé použitie.....	66	Údaje o energetickej účinnosti.....	74
Prevádzka.....	67	Záruka IKEA.....	75

Bezpečnostné informácie

- Tento spotrebič nie je určený osobám (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými a duševnými schopnosťami, osobám bez skúseností a vedomostí, ak pri nich nie je dozor, prípadne im neboli poskytnuté pokyny na používanie spotrebiča od osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Deti musia byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nehrajú.
- Ak je poškodený prívodný kábel, musí ho vymeniť výrobca, autorizované servisné stredisko alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **VAROVANIE:** Pred výmenou osvetlenia skontrolujte, či je spotrebič vypnutý, aby ste predišli možnému zásahu elektrickým prúdom.
- **VAROVANIE:** Prístupné časti môžu byť počas používania horúce. Malé deti musia byť mimo dosahu.
- Parný čistič sa nesmie používať.
- Povrch úložnej zásuvky môže byť horúci.
- Počas používania môže byť spotrebič horúci. Je potrebné dávať pozor, aby ste sa nedotkli horúcich prvkov vo vnútri rúry.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre túto rúru. (Platí pre rúry vybavené zariadením na použitie teplotnej sondy.)
- Spotrebič nesmie byť nainštalovaný za dvierkami kuchynského nábytku, aby ste predišli prehriatiu.
- **VAROVANIE:** Kvapaliny a iné jedlá sa nesmú ohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu spôsobiť výbuch.
- Výrobok používajte v dobre vetranom prostredí.
- V pevnom zapojení musí byť v súlade s pravidlami zapojenia zabudované zariadenie na odpojenie všetkých pólov.
- Na čistenie sklenených dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch a spôsobiť rozbitie skla.
- Spotrebič nie je určený na používanie s externým časovačom ani samostatným systémom diaľkového ovládania.
- Nedotýkajte sa rúry mokrými ani vlhkými rukami ani nohou.
- Dvierka rúry by sa počas varenia nemali často otvárať.
- Keď sú dvierka alebo zásuvka rúry otvorené, nič na nich nenechávajte, mohli by ste prevážiť spotrebič alebo zlomiť dvierka.
- Ak nebudete spotrebič dlhší čas používať, odpojte ho.
- Pri vybaľovaní rúry skontrolujte, či je spotrebič nepoškodený. Ak je spotrebič poškodený, nepoužívajte ho a kontaktujte popredajný zákaznícky servis.
- Plastové vrecká, polystyrén, klince a iné obalové materiály uchovávajte mimo dosahu detí, pretože tieto materiály sú pre deti škodlivé.
- Pri prvom zapnutí rúry môže dôjsť k vzniku ostrého zápachu alebo dymu. Je to preto, že antikoročný olej elektrickej vykurovacej trubice rúry sa prvýkrát zahreje a odparí. Tento jav je normálny. Ak sa tak stane,

pred vložením jedla do rúry počkajte, kým sa zápach rozplynie. Prvýkrát sa odporúča použiť na otvorenom mieste alebo v kuchyni so zapnutým digestorom na 0,5 až 1 hodinu.

- Ak je rúra poškodená alebo nefunkčná, vypnite napájanie, nedotýkajte sa jej a včas sa obráťte na príslušných odborníkov so žiadosťou o opravu alebo recykláciu.
- V ovládacom paneli alebo v ovládacích prvkoch sú použité permanentné magnety. Môžu mať vplyv na elektronické implantáty, napr. kardiostimulátory alebo inzulínové pumpy. Používatelia elektronických implantátov sa musia zdržiavať minimálne 10 cm od ovládacieho panela.
- Nerobte na spotrebiči žiadne zmeny.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Nezapájajte spotrebič do elektrickej siete, kým nie je inštalácia dokončená. Ak je spotrebič poškodený, okamžite odpojte napájanie.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, musia byť diely opravené alebo vymenené výrobcom, jeho servisným zástupcom alebo podobne kvalifikovanými osobami.
- Používanie poškodených alebo chybných spotrebičov je zakázané.
- Nepoužívajte vysokotlakové čističe ani parné čističe, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Neskladujte predmety v rúre.
- Ak je v rúre otvorený plameň alebo dym, nechajte dvierka rúry zatvorené a potom odpojte rúru alebo vypnite istič v poistkovej skrinke.
- Do rúry v žiadnom prípade nevkladajte horľavé alebo ľahko zápalné predmety, ako sú útržky papiera a drevené triesky.

Nebezpečenstvo úrazu!

- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte drsné alebo ostré predmety. Ak je povrch skla dvierok poškriabaný, sklo môže prasknúť a spôsobiť zranenie osôb.
- Závesy dvierok rúry sa pohybujú pri otváraní a zatváraní dvierok. Držte ruky ďalej od pántov.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Udržujte deti vždy mimo dosahu tohto spotrebiča.
- Počas varenia sa nedotýkajte vnútorných povrchov, výhrevných prvkov a vetracích otvorov spotrebiča.
- Po varení, aby ste sa vyhli popáleninám, otvorte dvierka rúry pod malým uhlom, počkajte, kým sa teplo rozplynie, a potom dvierka rúry úplne otvorte.
- Na vyberanie jedla alebo príslušenstva z vnútra rúry použite chňapky (teplovzdorné rukavice).
- Do horúcej rúry nelejte studenú vodu.

Dôležité pokyny na inštaláciu**! Obsah, ktorý znamená [povinné]**

- Bezpečná prevádzka tohto spotrebiča môže byť zaručená len vtedy, ak bol nainštalovaný podľa profesionálnej normy v súlade s týmto návodom na inštaláciu.
- Inštalatér je zodpovedný za akékoľvek škody spôsobené nesprávnou inštaláciou.
- Celý proces inštalácie vyžaduje dvoch profesionálnych inštalatérov. Počas inštalácie používajte suché ochranné rukavice, aby ste sa vyhli poškriabaniu alebo úrazu elektrickým prúdom.
- Vstavané jednotky a predné časti susedných jednotiek musia byť odolné voči vysokým teplotám (minimálne 90 °C, resp. minimálne 70 °C).
- Použite zásuvku s prúdom 16 A.

⊘ Obsah, ktorý znamená [zakázané]

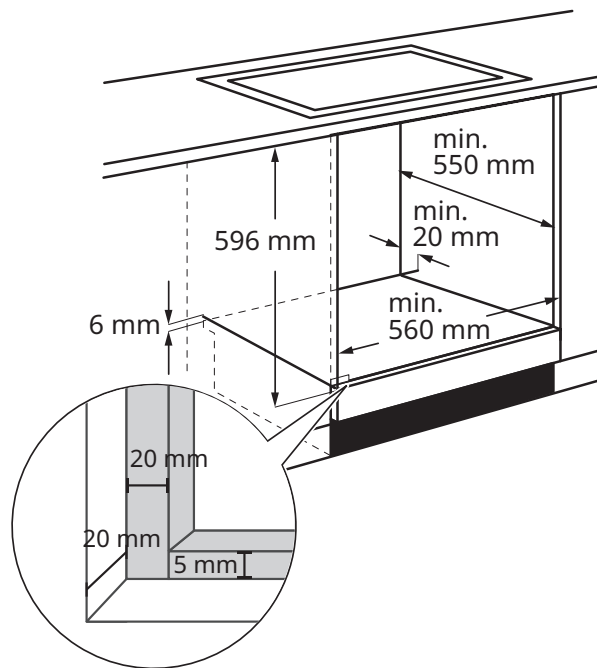
- Neinštalujte spotrebič za ozdobné dvierka alebo dvierka kuchynskej linky, pretože by mohlo dôjsť k prehriatiu spotrebiča.
- Po vybalení skontrolujte spotrebič, či nie je poškodený. Nepripájajte spotrebič, ak bol poškodený pri preprave.
- Neblokujte vetracie otvory spotrebiča a medzeru medzi skrinkou a spotrebičom.
- Pri presúvaní alebo inštalácii spotrebiča postupujte s mimoriadnou opatrnosťou, pretože je veľmi ťažký. Spotrebič nezdvíhajte za rukoväť dvierok.
- Ak dôjde k poškodeniu napájacieho kábla alebo zástrčky, okamžite prestaňte spotrebič používať, aby ste predišli požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo iným nebezpečenstvám.

⚠ Obsah, ktorý znamená [poznámka]

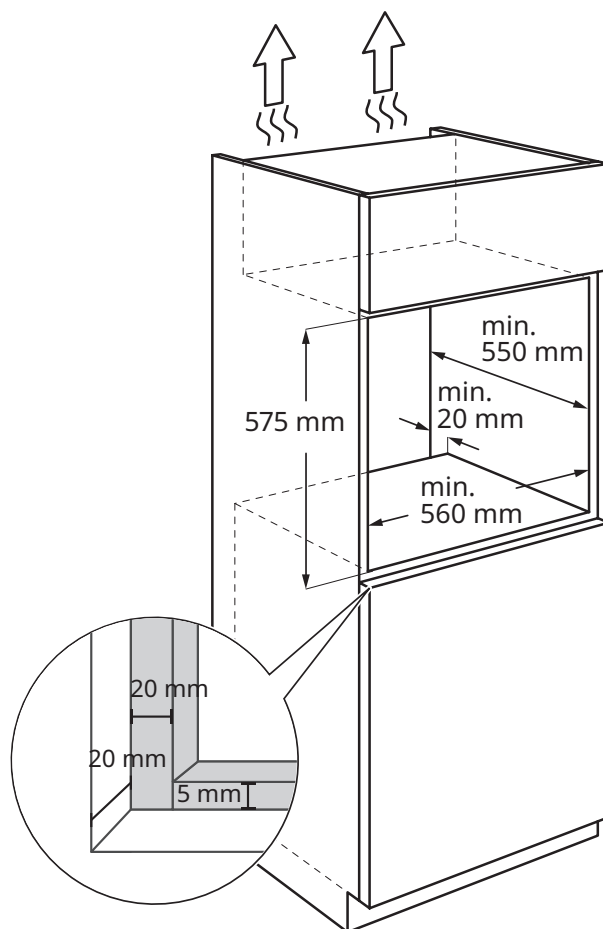
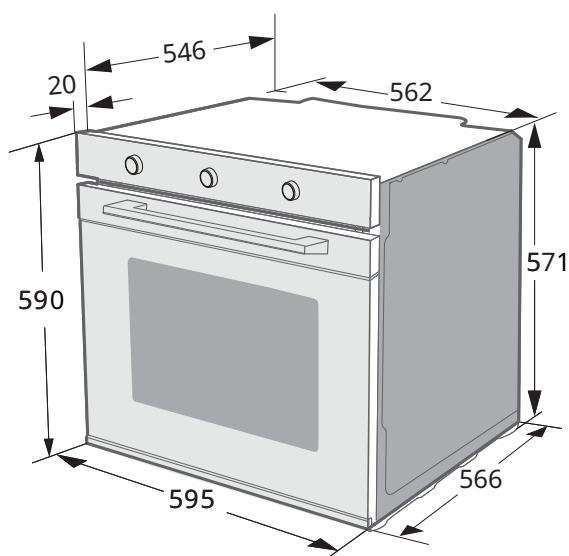
- Pri presúvaní alebo inštalácii spotrebiča buďte veľmi opatrní, aby ste predišli poškodeniu spotrebiča alebo poškodeniu krytov.
- Pred uvedením spotrebiča do prevádzky odstráňte z rúry všetky obalové materiály a príslušenstvo.
- Zásuvka sieťového napájania musí byť prístupná používateľom, aby bolo možné v prípade núdze ľahko odpojiť napájanie.

Inštalácia

- Aby bola zaručená bezpečná prevádzka tohto spotrebiča, musí byť správne nainštalovaný v súlade s inštaláčnymi pokynmi. Poškodenie spôsobené nesprávnou inštaláciou nie je kryté zárukou.
- Pri inštalácii používajte ochranné rukavice, aby ste sa nezranili o ostré hrany.
- Pred inštaláciou skontrolujte, či nie je spotrebič poškodený. Ak je spotrebič poškodený, nepripájajte ho.
- Pred zapnutím spotrebiča odstráňte všetky obalové materiály a lepiacu fóliu.
- Uvedené rozmery sú v mm.
- Ak je potrebné spotrebič po inštalácii odpojiť od napájania, musí byť zástrčka prístupná alebo musí byť do pevného vedenia integrovaný vypínač.
- V prípade akýchkoľvek rozdielov medzi spotrebičom a obrázkami v tejto príručke má prednosť výrobok.

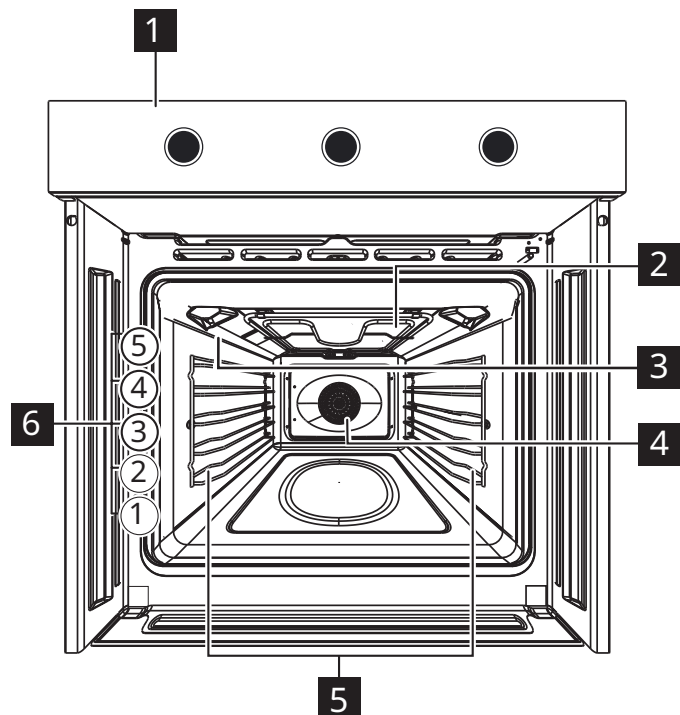


VAROVANIE: Spotrebič nesmie byť nainštalovaný za dvierkami kuchynského nábytku, aby ste predišli prehriatiu.



Popis výrobku

Všeobecný prehľad

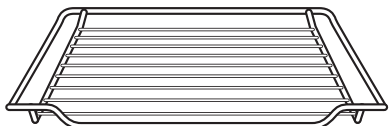


- 1** Ovládací panel
- 2** Gril
- 3** Svetlo
- 4** Ventilátor
- 5** Opora police, odnímateľná
- 6** Pozície police

Používanie príslušenstva

Dodávané príslušenstvo

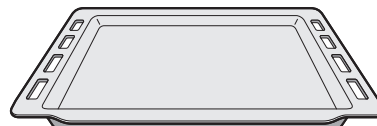
Spotrebič obsahuje nasledujúce príslušenstvo.



Mriežka

Používajte na varenie potravín alebo ako podložku pod panvice, formy na pečenie a iné riady vhodné do rúry.

- Plech na pečenie môžete umiestniť pod mriežku, aby sa zachytili šťavu z pečenia.
- Príslušenstvo sa môže pri zahriatí deformovať. To nemá vplyv na jeho funkčnosť. Po vychladnutí sa vráti do pôvodného tvaru.
- Používajte iba originálne príslušenstvo. Je špeciálne navrhnuté pre váš spotrebič.



Plech na pečenie

Používajte na pečenie všetkých druhov chleba a pečiva, ako aj na prípravu pečeného mäsa, rýb v papilote atď.

Vkladanie príslušenstva

Rúra má päť úrovní vodiacich koľajníc, ktoré sú očíslované zdola nahor. Príslušenstvo je možné bez prevrátenia vytiahnuť približne do polovice.

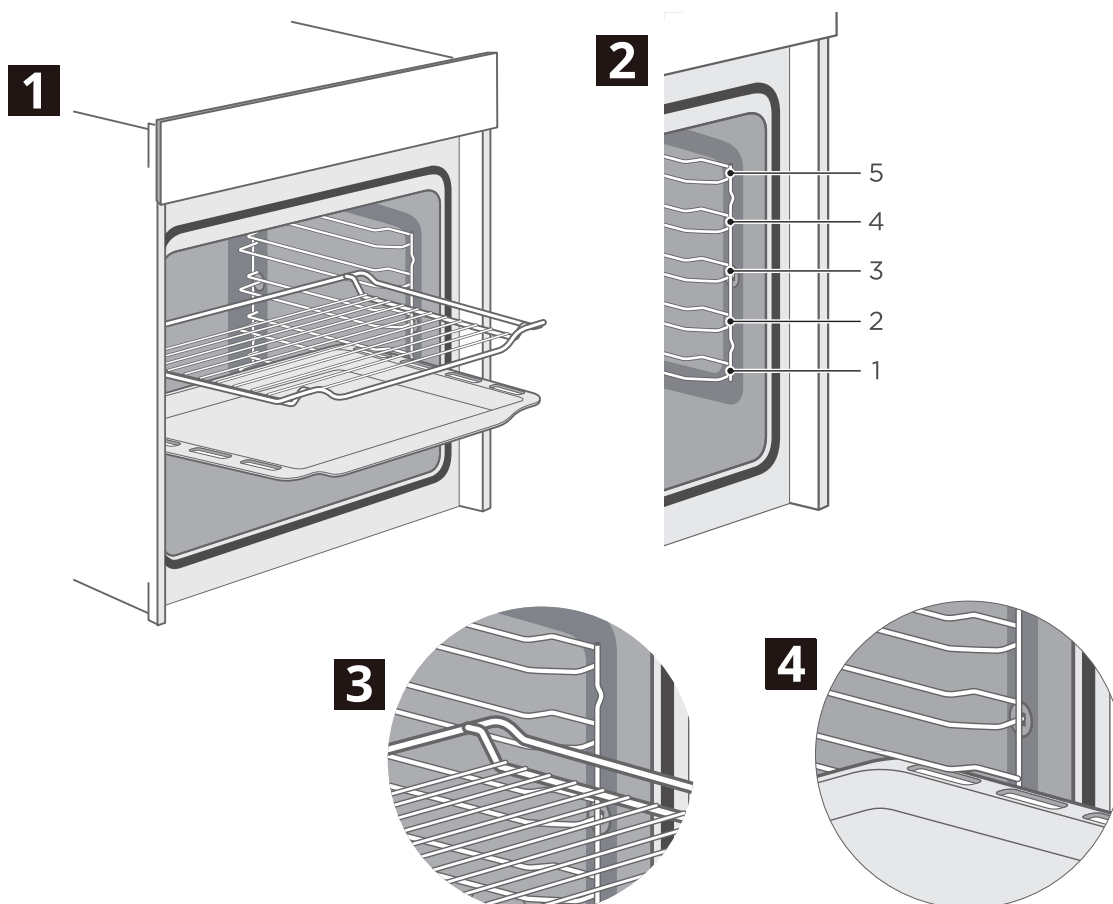
Poznámky:

1. Uistite sa, že príslušenstvo vždy vkladáte do rúry správnym spôsobom.
2. Príslušenstvo vždy vložte do rúry tak, aby sa nedotýkalo dvierok.

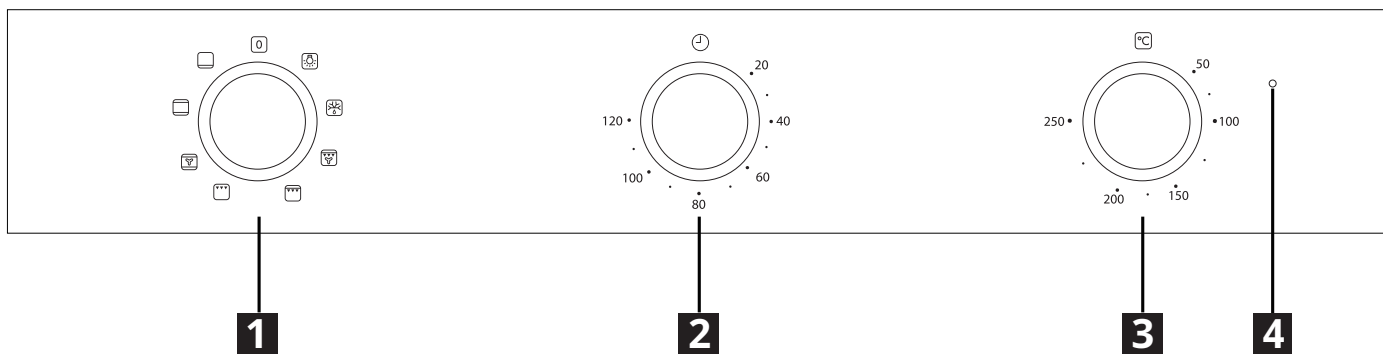
Funkcia uzamknutia príslušenstva

Funkcia uzamknutia slúži na zabránenie prevráteniu príslušenstva pri jeho vytáhaní. Príslušenstvo je možné vytiahnuť približne do polovice, kým nezacvakne na miesto. Príslušenstvo musíte správne vložiť do rúry, aby bola zabezpečená správna ochrana proti prevráteniu.

- Pri vkladaní mriežky sa uistite, že je otočená správnym smerom, ako je znázornené na obrázkoch **1** a **3** nižšie.
- Pri vkladaní plechu na pečenie sa uistite, že je otočená správnym smerom, ako je znázornené na obrázkoch **1** a **4** nižšie.



Ovládací panel



- 1** Otočný regulátor výberu režimu **3** Otočný regulátor teploty
2 Otočný regulátor časovača **4** Indikátor ohrevu

Pracovné režimy

Pomocou otočného regulátora výberu režimu môžete vybrať jeden z nasledujúcich pracovných režimov.

Režim	Rozsah teploty	Popis
 Vyp.	–	Na vypnutie rúry.
 Svetlo	–	Na zapnutie svetla v rúre a vypnutie výhrevných prvkov. Tip: Tento režim môžete vybrať na pozastavenie aktuálneho cyklu varenia alebo pred čistením rúry.
 Rozmrazovanie	–	Na rozmrazovanie potravín alebo rýchlejšie ochladenie uvarených jedál pomocou ventilátora. Tento režim môžete použiť aj na sušenie ovocia, zeleniny alebo bylín. Poznámka: V tomto režime sú výhrevné prvky vždy vypnuté.
 Dvojitý gril + ventilátor	50 – 250 °C	Na pečenie hydiny, rýb a väčších kusov mäsa. Výhrevný prvok a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor cirkuluje horúci vzduch okolo jedla.
 Dvojitý gril	50 – 250 °C	Na grilovanie plochých potravín, ako sú steaky, klobásy a hrianky. Celá plocha pod výhrevným prvkom sa zahrieva.
 Sálavé teplo	50 – 250 °C	Na grilovanie malého množstva steakov alebo klobás. Centrálna oblasť pod výhrevným prvkom sa zahrieva.

Režim	Rozsah teploty	Popis
 Konvekčné + ventilátor	50 – 250 °C	Na pečenie a grilovanie na dvoch úrovniach. Ventilátor rovnomerne rozvádza teplo z výhrevných prvkov po celej rúre.
 Konvekčné	50 – 250 °C	Na tradičné pečenie a grilovanie na jednej úrovni. Vhodné najmä na koláče s vlhkou polevou.
 Spodná časť	50 – 250 °C	Vhodné na opekanie základu pokrmu. Tento režim je vhodný aj na pomalé varenie alebo na dokončenie varenia šťavnatých pokrmov alebo na zahustenie omáčky.

Prvé použitie

Pred prvým použitím spotrebiča na varenie potravín je potrebné vyčistiť rúru a príslušenstvo.

- (1) Odstráňte všetky nálepky, ochrannú fóliu a ochranné diely z prepravného obalu.
- (2) Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
- (3) Príslušenstvo a vodiace lišty dôkladne očistite mydlovou vodou a handričkou alebo mäkkou kefkou.
- (4) Uistite sa, že v rúre nie sú žiadne zvyšky obalu, ako napríklad polystyrénové guľôčky alebo kúsky dreva, ktoré môžu predstavovať nebezpečenstvo požiaru.
- (5) Hladké povrchy v rúre a na dvierkach utrite mäkkou vlhkou handričkou.
- (6) Na odstránenie typického zápachu novej rúry na pečenie zahrejte prázdny spotrebič so zatvorenými dvierkami rúry pomocou nasledujúcich nastavení.

Režim	Teplota	Čas
	250 °C	60 minút

- (7) Pri prvom zahrievaní spotrebiča dôkladne vyvetrajte kuchyňu. Počas tejto doby držte deti a domáce zvieratá mimo kuchyne. Zatvorte dvere do susedných miestností.

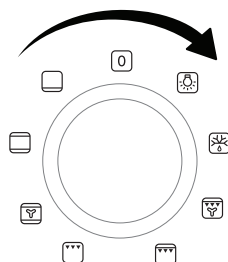
Prevádzka

Spustenie cyklu varenia

Na spustenie cyklu varenia postupujte podľa nasledujúcich krokov.

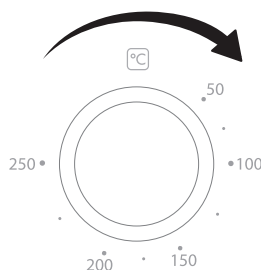
Krok 1: Vyberte režim varenia

Na výber režimu varenia otočte otočný regulátor výberu režimu tak, aby ukazoval na symbol požadovaného režimu varenia.



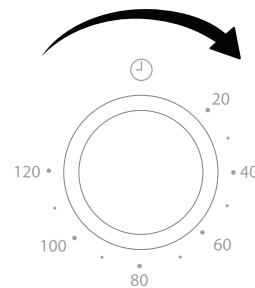
Krok 2: Vyberte teplotu ohrevu

Pomocou otočného regulátora teploty môžete vybrať teplotu ohrevu v rozmedzí od 50 do 250 °C. Na výber teploty ohrevu otočte otočný regulátor teploty tak, aby ukazoval na hodnotu požadovanej teploty ohrevu.



Krok 3: Nastavte časovač

Táto možnosť neprerušuje ani nespúšťa varenie, ale umožňuje používať minútku aj počas aktívnej funkcie, aj keď je rúra vypnutá. Otočným regulátorom časovača môžete vybrať čas varenia v rozmedzí od 1 do 120 minút. Na nastavenie časovača otočte otočný regulátor časovača tak, aby ukazoval hodnotu požadovaného času varenia.



Tipy:

- Počas varenia alebo rozmrazovania svetlo v rúre vždy svieti.
- Počas varenia sa výhrevné prvky zapínajú a vypínajú, aby sa udržala teplota ohrevu.
- Keď sú výhrevné prvky zapnuté, kontrolka ohrevu svieti. Keď sú výhrevné prvky vypnuté, kontrolka ohrevu nesvieti.
- Počas varenia môžete výhrevné prvky vypnúť otočením ovládacieho regulátora teploty späť do pôvodnej polohy.
- Ak potrebujete rúru predhriať, počkajte, kým sa kontrolka ohrevu zhasne, a potom vložte potraviny do rúry.
- Počas varenia môžete nastavenia zmeniť otočením otočných regulátorov na ovládacom paneli. Zmeny nadobudnú platnosť okamžite.
- Cyklus varenia môžete pozastaviť otočením otočného regulátora výberu režimu do polohy [0]. Cyklus varenia môžete obnoviť otočením otočného regulátora výberu režimu späť do predchádzajúcej polohy.

Ukončenie cyklu varenia

- Ak chcete cyklus varenia ukončiť skôr, otočte otočný regulátor výberu režimu do polohy [0].
- Po skončení používania rúry nezabudnite rúru vypnúť otočením otočného regulátora výberu režimu do polohy [0].
- Aby ste zabránili náhodnému zapnutiu rúry napr. deťmi, nezabudnite ju odpojiť zo siete.

Aký druh riadu na pečenie môžete používať?	Môžete používať akýkoľvek riad odolný voči vysokým teplotám. Odporúča sa nepoužívať hliníkový riad v priamom kontakte s potravinami, najmä ak sú kyslé. Uistite sa, že nádoba a veko dobre prilnú k sebe.
Ako používať funkciu grilovania?	Rúru predhrejte na 5 minút a vložte potraviny na úroveň uvedenú v tejto príručke. Pri používaní režimu grilovania zatvorte dvierka rúry. Rúru nepoužívajte, keď sú dvierka otvorené, okrem vloženia, vyberania alebo kontroly potravín.
Ako udržiavať rúru čistú počas grilovania?	Použite plech naplnený 2 litrami vody na úrovni 1. Takmer všetky tekutiny, ktoré kvapkajú z potravín umiestnených na rošte, zachytí plech.
Výhrevný prvok vo všetkých grilovacích režimoch sa v priebehu času zapína a vypína.	Ide o normálnu prevádzku, ktorá závisí od nastavenia teploty.
Ako vypočítať nastavenia rúry, ak hmotnosť pečeného mäsa nie je uvedená v recepte?	Vyberte nastavenia pri hmotnosti pečeného mäsa a mierne upravte čas. Ak je to možné, použite teplomer na mäso, aby ste zistili teplotu vnútri mäsa. Hlavicu teplomera na mäso vložte opatrne do mäsa podľa pokynov výrobcu. Uistite sa, že hlavica sondy je umiestnená uprostred najväčšej časti mäsa, ale nie v blízkosti kosti alebo otvoru.
Čo sa stane, ak sa počas pečenia alebo varenia naleje tekutina na potraviny v rúre?	Tekutina sa začne vriieť a vznikne para, čo je normálny fyzikálny proces. Buďte opatrní, pretože para je horúca. Ďalšie informácie nájdete v časti „Kondenzácia vody počas pečenia“. Ak tekutina obsahuje alkohol, varenie bude rýchlejšie a môže dôjsť k vznieteniu v rúre. Uistite sa, že dvierka rúry sú počas takýchto procesov zatvorené. Pečenie alebo varenie starostlivo kontrolujte. Dvierka otvárajte veľmi opatrne a len v prípade potreby.

Typické recepty

Koláč	Forma	Úroveň	Režim	Teplota v °C	Čas v min:s
Piškótoý koláč (jednoduchý) v tvare obdĺžnika	Obdĺžnik	2	Konvekčné s ventilátorom	170	50:00
Piškótoý koláč (jednoduchý) v tvare obdĺžnika	Obdĺžnik	1	Konvekčné	140	70:00
Piškótoý koláč s ovocím v okrúhlej forme	Okrúhla forma	1	Konvekčné s ventilátorom	150	50:00
Piškótoý koláč s ovocím na plechu	Plech	1	Konvekčné	140	70:00
Briošky s hrozičkami (kysnutý koláč)	Forma na muffiny	2	Konvekčné	220	p.h.t.: 19:00 b.t.: 11:00
Gugelhupf (kysnutý)	Plech	1	Konvekčné	150	p.h.t.: 11:00 b.t.: 60:00
Muffiny	Forma na muffiny	1	Konvekčné	160	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Muffiny	Forma na muffiny	1	Konvekčné s ventilátorom	150	p.h.t.: 8:30 b.t.: 30:00
Jablkový kysnutý koláč na plechu	Plech	1	Konvekčné s ventilátorom	160	p.h.t.: 10:00 b.t.: 42:30
Piškótoý koláč (6 vajec)	Forma s odnímateľnou časťou	1	Konvekčné	160	p.h.t.: 9:30 b.t.: 41:00
Piškótoý koláč (4 vajcia)	Forma s odnímateľnou časťou	1	Konvekčné	160	p.h.t.: 9:00 b.t.: 26:00
Jablkový kysnutý koláč na plechu	Plech	2	Konvekčné s ventilátorom	150	p.h.t.: 8:00 b.t.: 42:00

Poznámka: V tabuľke vyššie znamená „p.h.t.“ čas predhriatia a „b.t.“ čas pečenia.

Tipy na úsporu energie

- Odstráňte všetky príslušenstvo, ktoré nie je potrebné počas varenia.
- Počas varenia neotvárajte dvierka.
- Ak potrebujete počas varenia otvoriť dvierka, nastavte prevádzkový režim na svetlo  (bez zmeny nastavenia teploty).
- Ak používate režim varenia bez ventilátora, znížte teplotu ohrevu na 50 °C 5 až 10 minút pred koncom cyklu varenia. Týmto spôsobom môžete využiť teplo rúry na dokončenie procesu varenia.
- Ak je to možné, používajte režim varenia s ventilátorom. Týmto spôsobom môžete znížiť teplotu ohrevu o 20 až 30 °C.
- V režime varenia s ventilátorom môžete variť jedlá na viacerých úrovniach súčasne.
- Ak nie je možné variť rôzne jedlá súčasne, môžete ich variť jedno po druhom a využiť tak predhriatu rúru.
- Prázdnu rúru nepredhrievajte, pokiaľ to nie je nutné.
- Ak potrebujete rúru predhriať, vložte jedlo do rúry ihneď po dosiahnutí vybranej teploty. Indikátor ohrevu zhasne, keď sa dosiahne vybraná teplota.
- Na zakrytie dna rúry nepoužívajte odrazovú fóliu, napríklad hliníkovú fóliu.
- Ak je to možné, používajte časovač a/alebo teplotnú sondu.
- Používajte tmavý, matný a ľahký riad. Nepoužívajte ťažké príslušenstvo s lesklými povrchmi, napríklad z nehrdzavejúcej ocele alebo hliníka.

Starostlivosť a čistenie

Poznámky k čisteniu

Čistiace prostriedky	Prednú časť rúry čistíte mäkkou handričkou s teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
	Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
	Škvvrny odstráňte jemným čistiacim prostriedkom.
Každodenné používanie	Rúru vyčistíte po každom použití. Nahromadenie tuku alebo iných zvyškov potravín môže spôsobiť požiar.
	V rúre alebo na sklenených paneloch dvierok môže kondenzovať vlhkosť. Na zníženie kondenzácie nechajte rúru pred varením 10 minút v prevádzke. Neuchovávajte potraviny v rúre dlhšie ako 20 minút. Po každom použití osušte rúru mäkkou handričkou.
Príslušenstvo	Po každom použití vyčistíte všetko príslušenstvo a nechajte ho vyschnúť. Použite mäkkú handričku s teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo neumývajte v umývačke riadu.
	Nepriľnavé príslušenstvo nečistite pomocou abrazívnych čistiacich prostriedkov alebo predmetov s ostrými hranami.

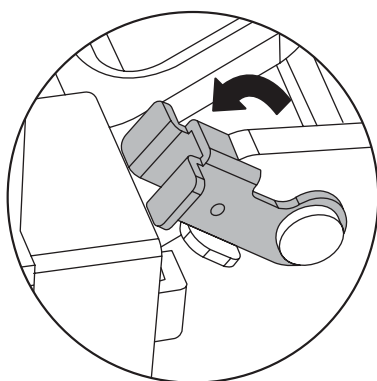
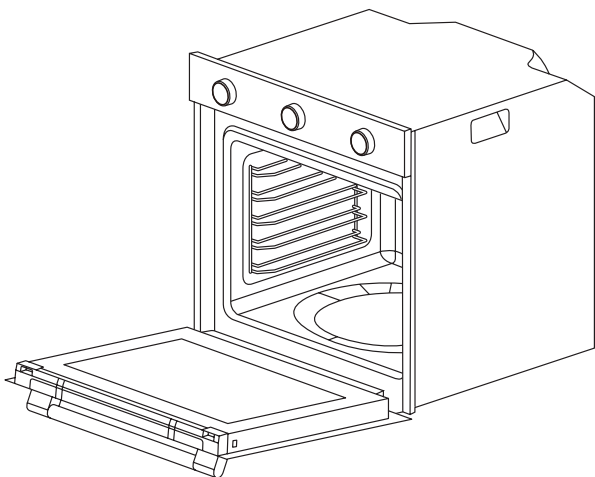
Upozornenie – riziko úrazu!

- Pred vykonaním nasledujúcich činností sa uistite, že je rúra studená.
- Pred začatím odpojte spotrebič od napájania.
- Noste ochranné rukavice.

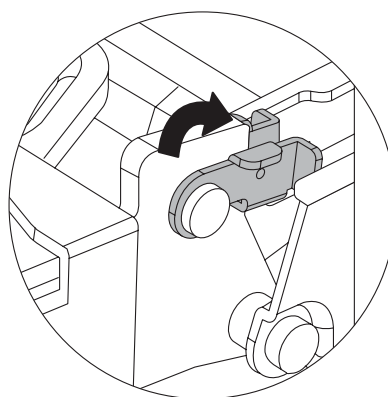
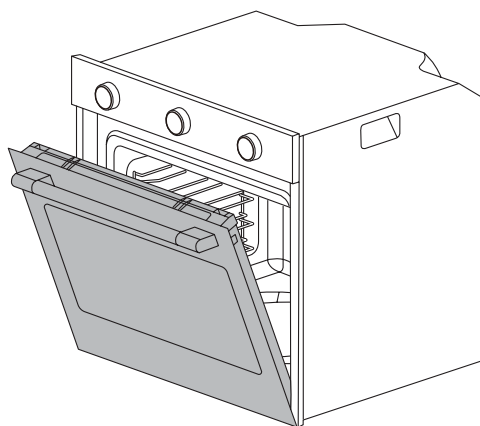
Demontáž dvierok

Na demontáž dvierok na účely čistenia postupujte podľa nasledujúcich krokov:

1. Otvorte úplne dvierka.
2. Otvorte dve zaistovacie páčky na ľavej a pravej strane.
3. Dvierka zatvorte čo najviac.
4. Oboma rukami uchopte ľavú a pravú stranu dvierok a potiahnite dvierka nahor a von.

**Nasadenie dvierok**

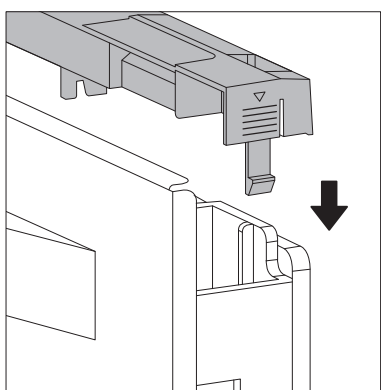
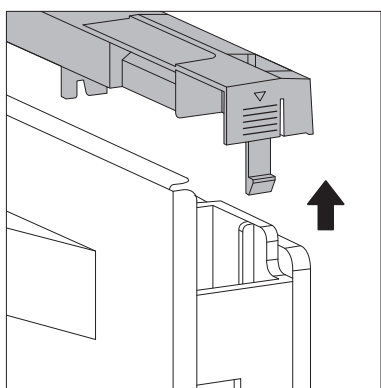
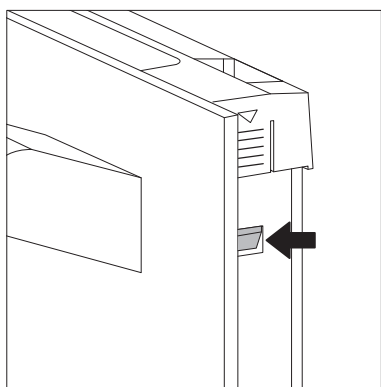
1. Vložte oba závesy dvierok do otvorov na prednom paneli.
2. Otvorte úplne dvierka. **Poznámka:** Dvierka sa úplne neotvoria, pokiaľ nie sú závesy v správnej polohe.
3. Zatvorte dve zaistovacie páčky na ľavej a pravej strane.
4. Skúste zatvoriť dvierka a skontrolujte, či sú zarovnané s ovládacím panelom. Ak nie sú, opakujte vyššie uvedené kroky.



Demontáž a nasadenie horného krytu dvierok

Po demontáži dvierok môžete demontovať horný kryt dvierok a rozobrať dvierka, aby ste mohli vyčistiť jednotlivé časti dvierok.

1. Ako je znázornené na nasledujúcom obrázku, súčasne stlačte a podržte dve upevňovacie spony.
2. Demontujte horný kryt dvierok jeho nadvihnutím.
3. Rozložte dvierka, vyčistite ich jednotlivé časti a znovu ich zložte.
4. Na nasadenie horného krytu dvierok ho zatlačte smerom k dvierkam, kým nezapadne na miesto.



Dôležité!

Nikdy sa nepokúšajte odstrániť horný kryt dvierok a rozložiť dvierka bez toho, aby

ste najskôr odstránili dvierka. Inak môžete poškodiť dvierka alebo sa poraniť.

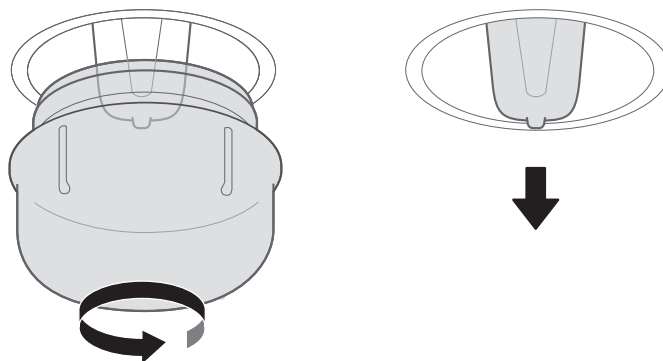
Výmena svetla rúry

Dôležité!

- S novým svetlom nemanipulujte holými rukami, pretože odtlačky prstov ho môžu poškodiť.
- Rúru nepoužívajte, kým nie je kryt svetla opäť nainštalovaný.

Vaša rúra je vnútri vybavená svetlom. Pri výmene poškodeného svetla postupujte takto:

1. Odpojte rúru od napájania. Počkajte, kým rúra úplne nevychladne.
2. Na dno rúry položte utierku, aby nedošlo k poškodeniu.
3. Odskrutkujte kryt svetla otočením proti smeru hodinových ručičiek.
4. Vytiahnite staré svetlo. **Poznámka:** Neotáčajte ho.



5. Vložte nové svetlo (správny typ svetla nájdete v poznámke nižšie). Uistite sa, že kolíky svetla sú v správnej polohe, a svetlo pevne zatlačte.
6. Nasadte späť kryt svetla.
7. Vyberte utierku z rúry a znovu pripojte rúru k napájaniu.

Poznámky:

- Používajte iba 25 W/230 V halogénové svetlo typu G9, T 300 °C.
- Svetlo použité v tomto výrobku je špeciálne navrhnuté pre domáce spotrebiče a nie je vhodné na všeobecné osvetlenie miestností v domácnosti.
- Svetlá a kryty svetiel sú k dispozícii v našom popredajnom servise.

Riešenie problémov

Problém	Možná príčina	Možné riešenie
Spotrebič nefunguje.	Vypálená poistka	Skontrolujte istič v ističovej skrinke.
	Výpadok prúdu	Skontrolujte, či funguje kuchynské svetlo alebo iné kuchynské spotrebiče.
Otočné regulátory vypadli z podpory na ovládacom paneli.	Otočné regulátory sa náhodne uvoľnili.	Otočné regulátory je možné vybrať. Stačí umiestniť otočné regulátory späť na ich držiak na ovládacom paneli a zatlačte ich dovnútra, aby zapadli a mohli sa otáčať ako obvykle.
Otočné regulátory sa už nedajú ľahko otáčať.	Pod otočnými regulátormi je nečistota.	Otočné regulátory je možné vybrať. Na uvoľnenie otočných regulátorov ich jednoducho vyberte z držiaka. Prípadne stlačte vonkajší okraj otočných regulátorov, aby sa naklonili a dali sa ľahko zdvihnúť. Opatrne vyčistite otočné regulátory handričkou a mydlovou vodou. Vysušte ich mäkkou handričkou. Nepoužívajte žiadne ostré ani abrazívne materiály. Nenamáčajte ani nečistite v umývačke riadu. Nevyberajte otočné regulátory príliš často, aby podpera zostala stabilná.
Ventilátor nefunguje stále v režime varenia s ventilátorom.		Ide o normálnu prevádzku kvôli čo najlepšiemu rozloženiu tepla a najlepšiemu možnému výkonu rúry.
Ventilátor pokračuje v chode, hoci cyklus varenia už skončil.		Chladiaci ventilátor stále funguje, aby sa zabránilo vysokej vlhkosti vo vnútri a ochladzuje rúru pre vaše pohodlie. Chladiaci ventilátor sa automaticky vypne.
Jedlo nie je dostatočne uvarené, hoci som nastavil(a) čas podľa receptu.		Skontrolujte, či ste správne nastavili teplotu. Skontrolujte, či ste do rúry nevložili príliš veľa jedla. Dvakrát skontrolujte recept.
Nerovnomerné zhnednutie.		Skontrolujte, či ste správne nastavili teplotu. Skontrolujte, či ste potraviny vložili do správnej výšky v rúre. Skontrolujte, či ste použili správny riad. Skúste použiť tmavý, matný a ľahký riad.
Svetlo nesvieti.		Svetlo je poškodené a je potrebné ho vymeniť.

Ochrana životného prostredia

Recyklujte materiály so symbolom . Obal vložte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Pomôžte chrániť životné prostredie a ľudské zdravie recykláciou odpadu z elektrických a elektronických zariadení. Spotrebiče označené symbolom

 nelikvidujte spolu s komunálnym odpadom. Výrobok odovzdajte v miestnom zbernom dvore na recykláciu odpadu alebo sa obráťte na miestny komunálny úrad.

Technické špecifikácie

Rozmery (vnútorné)	Šírka Výška Hĺbka	503 mm 365 mm 392 mm
Oblasť plechu na pečenie	1191 cm ²	
Vrchný výhrevný prvok	2200 W	
Spodný výhrevný prvok	1000 W	
Gril	2250 W	
Celkový príkon	2300 W	
Menovité napätie	220 – 240 V, striedavý prúd	
Menovitá frekvencia	50 – 60 Hz	
Počet režimov varenia	7	

Údaje o energetickej účinnosti**Informácie o výrobku a hárok s informáciami o výrobku***

Názov dodávateľa	IKEA
Identifikácia modelu	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Index energetickej účinnosti	95,7
Trieda energetickej účinnosti	A
Spotreba energie pri bežnej záťaži, konvekčný režim	1,10 kWh
Spotreba energie pri bežnej záťaži, režim s ventilátorom	0,81 kWh
Počet komôr	1
Zdroj tepla	Elektrina
Objem rúry	72 l
Typ rúry	Vstavaná rúra
Čistá hmotnosť	32,8 kg

* Pre Európsku úniu v súlade so Smernicami EÚ 65/2014 a 66/2014.

Pre Bielorusko v súlade so smernicou STB 2478-2017, dodatok G; STB 2477-2017, dodatky A a B.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

EN 60350-1 – Domáce elektrické spotrebiče na varenie – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – Metódy merania výkonu.

Záruka IKEA

Ako dlho platí záruka IKEA?

Táto záruka platí **5 roky** od pôvodného dátumu zakúpenia spotrebiča v obchode IKEA. Ako doklad o nákupe slúži pôvodný pokladničný blok. V prípade opravy počas platnosti záruky sa platnosť záruky spotrebiča nepredĺži.

Kto vykonáva servis?

Poskytovateľ servisu IKEA bude poskytovať servis prostredníctvom svojich vlastných servisných operácií alebo siete autorizovaných servisných partnerov.

Na čo sa vzťahuje záruka?

Záruka sa vzťahuje na poruchy spotrebiča spôsobené výrobnými alebo materiálovými chybami od dátumu nákupu v predajni IKEA. Záruka sa vzťahuje výhradne na spotrebiče používané v domácnosti. Výnimky sú uvedené pod titulom „Na čo sa nevzťahuje táto záruka?“ Počas doby platnosti záruky budú náklady na odstránenie porúch, napr. opravy, náhradné diely, prácu a dopravu, hradené za podmienky, že spotrebič bude prístupný na vykonanie opravy bez toho, že by boli nevyhnutné špeciálne výdavky. Na tieto podmienky sa vzťahujú usmernenia EÚ (SMERNICA (EÚ) 2019/771) a príslušné miestne vyhlášky. Vymenené náhradné diely sú vlastníctvom spoločnosti IKEA.

Čo urobí spoločnosť IKEA na nápravu problému?

Vymenovaný poskytovateľ služieb IKEA výrobok preskúma a na základe vlastného uváženia rozhodne, či sa naň vzťahuje táto záruka. Ak na výrobok vzťahuje táto záruka, poskytovateľ servisu IKEA alebo jeho autorizovaný servisný partner podľa vlastného uváženia prostredníctvom vlastných servisných operácií potom opraví chybný výrobok alebo ho nahradí rovnakým alebo porovnateľným výrobkom.

Na čo sa nevzťahuje táto záruka?

- Normálne opotrebovanie a poškodenie.
- Úmyselné poškodenie alebo poškodenie nedbalosťou, škody spôsobené nedodržaním pracovných postupov, nesprávna inštalácia alebo zapojenie do elektrickej siete s nesprávnym napätím, poškodenie spôsobené chemickou alebo elektrochemickou reakciou, hrdza, korózia alebo poškodenie vodou vrátane škôd spôsobených nadmerným množstvom vodného kameňa v dodávanej vode, ale nielen tým, škody spôsobené mimoriadnymi podmienkami životného prostredia.
- Spotrebný materiál vrátane batérií a žiaroviek.
- Časti bez funkcií a dekoračné časti, ktoré bežne neovplyvňujú normálne používanie spotrebiča, vrátane škrabancov a možných farebných zmien.

- Náhodné poškodenie spôsobené cudzími predmetmi alebo látkami, poškodenie čistiacich alebo uvoľnených filtrov, systém odvodu vody alebo zásuvky na saponáty.
- Poškodenie nasledujúcich častí: keramické sklo, príslušenstvo, koše na riad a príbor, prírodné a odtokové hadice, tesnenia, žiarovky a kryty osvetlenia, obrazovky, ovládacie gombíky, puzdrá a časti krytov. S výnimkou toho, že predmetné poškodenie je z dôvodu výrobnnej chyby.
- Prípady, keď počas návštevy technika nemohla byť zistená žiadna chyba.
- Opravy, ktoré neboli vykonané v autorizovanom stredisku a/alebo stredisku autorizovaného servisného partnera alebo prípady, kedy neboli použité originálne náhradné diely.
- Poruchy spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo za nedodržania technických špecifikácií.
- Použitie spotrebiča v prostredí odlišnom od domácnosti, napr. profesionálne použitie.
- Poškodenia pri preprave. Ak zákazník prepravuje výrobok domov alebo na inú adresu, spoločnosť IKEA nepreberá žiadnu zodpovednosť za poškodenia spôsobené počas prepravy. V prípade, že výrobok na adresu zákazníka dopravuje spoločnosť IKEA, zodpovednosť za škody spôsobené pri preprave preberá spoločnosť IKEA.
- Náklady súvisiace s prvou inštaláciou výrobkov IKEA. Napriek tomu, ak zmluvný partner spol. IKEA alebo autorizovaný servisný partner vykoná opravu alebo výmenu za podmienok určených touto zárukou, poskytovateľ servisných služieb alebo autorizovaný servisný partner, podľa potreby, opäť nainštaluje opravený alebo nainštaluje vymenený spotrebič.

Tieto obmedzenia sa nevzťahujú na bezporuchovú prácu vykonávanú kvalifikovaným odborníkom použitím našich originálnych dielov s cieľom prispôbiť spotrebič technickým bezpečnostným špecifikáciami inej krajiny EÚ.

Ako sa aplikujú vnútroštátne predpisy

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

Oblasť platnosti

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

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

Špecializovaný POPREDAJNÝ SERVIS pre spotrebiče IKEA

Neváhajte sa obrátiť na popredajný servis spoločnosti IKEA:

- požiadajte o servis v rámci tejto záruky;
- požiadajte o vysvetlenie inštalácie spotrebiča IKEA do určeného kuchynského nábytku IKEA;
- požiadajte o vysvetlenie funkcií spotrebičov IKEA.

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

Ako nás nájdete, ak potrebujete náš servis



Telefónne čísla poskytovateľov popredajných služieb určených spoločnosťou IKEA nájdete na konci tejto príručky.

i Aby sme vám mohli poskytnúť rýchlejší servis, odporúčame vám používať konkrétne telefónne čísla uvedené na konci tejto príručky. Vždy sa riadte telefónnymi číslami uvedenými v príručke ku konkrétnemu zariadeniu, v prípade ktorého potrebujete pomoc. Nezabudnite uviesť 8-ciferné číslo tovaru a 22-ciferné sériové číslo uvedené na typovom štítku zariadenia.

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

Potrebujete nejakú ďalšiu pomoc?

Ak máte nejaké ďalšie otázky netýkajúce sa záručnej opravy vášho výrobku, obráťte sa na zákaznícku linku spoločnosti IKEA. Odporúčame vám zoznámiť sa podrobne s dokumentáciou výrobku pred tým, než sa na nás obrátite.

Зміст

Правила техніки безпеки	77	Типові рецепти	87
Важливі інструкції зі встановлення	79	Поради щодо економії електроенергії	88
Встановлення	80	Догляд і чищення	88
Опис виробу	81	Пошук та усунення несправностей	91
Використання аксесуарів	81	Захист навколишнього середовища	91
Панель керування	83	Технічні специфікації	92
Перше використання	84	Дані енергоефективності	92
Експлуатація	85	Гарантія IKEA	93

Правила техніки безпеки

- Цей пристрій не призначений для використання особами (в тому числі дітьми) із обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, або за відсутності досвіду та знань, окрім випадків, коли таке використання здійснюється під наглядом або після проведення з ними інструктажу щодо безпечного використання цього пристрою особою, відповідальною за їх безпеку.
- Слідкуйте, щоб діти не гралися з приладом.
- Щоб запобігти виникненню небезпечних ситуацій, заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати виробник, його представник з технічного обслуговування або інші особи з відповідною кваліфікацією.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Перш ніж замінювати лампу, обов'язково вимкніть пристрій, щоб уникнути ризику ураження електричним струмом.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Доступні деталі можуть сильно нагріватися під час використання. Не дозволяйте маленьким дітям наближатися до пристрою.
- Не використовуйте пристрої чищення парою.
- Поверхня шухляди для зберігання може нагріватися.
- Пристрій нагрівається під час використання. Будьте обережні та не торкайтесь нагрівальних елементів усередині печі.
- Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї печі. (Для печей із можливістю використання температурних датчиків.)
- Задля уникнення перегрівання пристрій не слід встановлювати за декоративними дверцятами.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Не дозволяється підігрівати рідину та інші продукти у запечатаній тарі — вона може вибухнути.
- Використовуйте пристрій у приміщенні з достатньою вентиляцією.
- Необхідно встановити вимикач, який забезпечує повне відключення від електромережі, вбудований в стаціонарну електропроводку, змонтований і розміщений відповідно до місцевих правил і норм монтажу електричних мереж.
- Не використовуйте жорсткі абразивні засоби чищення або гострі металеві шкребки для чищення скла на дверцятах печі, оскільки вони можуть подрпати поверхню, що може призвести до розбиття скла.
- Цим приладом не можна керувати за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- Не торкайтесь печі мокрими чи вологими руками або ногами.

- Не відкривайте дверцята печі під час приготування.
- Коли дверцята або шухляда печі відкриті, не залишайте на них нічого, інакше можна порушити рівновагу пристрою або зламати дверцята.
- Якщо ви не плануєте користуватися пристроєм тривалий час, відключайте його від мережі живлення.
- Під час розпаковування печі переконайтеся, що вона не пошкоджена. Якщо пристрій пошкоджений, не використовуйте його і зверніться до служби післяпродажного обслуговування.
- Зберігайте пластикові пакети, полістирол, цвяхи та інші матеріали упакування у місцях, недоступних для дітей. Такі матеріали є небезпечними для дітей.
- Під час першого вмикання печі може з'явитися різкий запах або дим. Це відбувається внаслідок нагрівання та випарювання антикорозійної оливи з електричної нагрівальної трубки печі. Це нормальне явище. У такому випадку просто зачекайте зникнення запаху й потім кладіть продукти харчування у піч. У перший раз піч рекомендується використовувати у відкритому місці або на кухні із витяжкою, яка працюватиме 0,5-1 годину.
- Якщо піч пошкоджена чи не працює належним чином, відключіть її від мережі живлення і не торкайтеся до неї. Зверніться до відповідних спеціалістів для своєчасного ремонту чи утилізації.
- У панелі чи елементах керування використовуються постійні магніти. Вони можуть впливати на роботу електронних імплантів, наприклад, кардіостимуляторів чи інсулінових pomp. Особи з електронними імплантами мають знаходитися на відстані не менше 10 см від панелі керування.
- Не модифікуйте пристрій жодним чином.

Ризик ураження електричним струмом!

- Не підключайте пристрій до мережі живлення до завершення процесу встановлення. Якщо пристрій пошкоджений, негайно від'єднайте його від джерела електроживлення.
- Щоб уникнути небезпеки, компоненти печі мають ремонтуватися або замінюватися виробником, його представником із сервісу або спеціалістами з подібною кваліфікацією.
- Використання пошкоджених чи несправних пристроїв заборонене.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, не використовуйте для чищення прилади із парою або високим тиском.

Небезпека пожежі!

- Не зберігайте предмети у камері печі.
- У разі утворення вогню або диму у камері печі тримайте дверцята печі зачиненими, й тоді відключіть піч від мережі живлення або вимкніть автоматичний вимикач у блоці запобіжника.
- За жодних обставин не кладіть у піч легкозаймисті чи горючі речовини, такі як обрізки паперу та дерев'яна тріска.

Ризик травмування!

- Не використовуйте жорсткі чи гострі предмети для чищення скла дверцят. Якщо скло дверцят подрпати, воно може розбитися й травмувати людей.
- Петлі дверцят печі рухаються під час відкривання та закривання. Тримайте руки подалі від петель.

Небезпека отримання опіків!

- Ніколи не дозволяйте дітям наближатися до печі.
- Не торкайтеся внутрішніх поверхонь, нагрівальних елементів та вентиляційних отворів пристрою під час приготування.
- Після завершення приготування, щоб уникнути опіків, відкрийте дверцята печі на невеликий кут, дочекайтеся

- розсіювання теплоти й тоді повністю відкривайте дверцята.
- Використовуйте кухонні (термостійкі) рукавички, щоб виймати страви або приладдя із камери печі.

- Не заливайте холодну воду у гарячу камеру печі.

Важливі інструкції зі встановлення

Важлива інформація: техніка безпеки

- Безпека роботи цього пристрою гарантується лише у разі встановлення відповідно до професійних стандартів та цих інструкцій зі встановлення.
- Спеціаліст із монтажу несе відповідальність за усі пошкодження, отримані внаслідок неправильного встановлення.
- Для всього процесу встановлення потрібні два професійних спеціаліста з монтажу. Під час установлення вдягайте сухі захисні рукавиці, щоб уникнути подряпин або ураження електричним струмом.
- Вбудована техніка та розташовані поруч фасади мають бути стійкими до високих температур (не менше 90 °C та не менше 70 °C, відповідно).
- Користуйтеся розеткою 16 А.

Важлива інформація: заборонені дії

- Не встановлюйте пристрій за декоративними дверцятами чи дверима кухонного модуля, тому що це може призвести до перегрівання печі.
- Після розпакування перевірте пристрій на наявність пошкоджень. Не підключайте пристрій, якщо він був пошкоджений під час перевезення.
- Не блокуйте вентиляційні отвори пристрою та простір між шафою та пристроєм.
- Під час установлення чи переміщення пристрою будьте обережними, тому що пристрій дуже важкий. Не підіймайте пристрій за ручку дверцят.
- У разі пошкодження кабелю або вилки живлення негайно припиніть

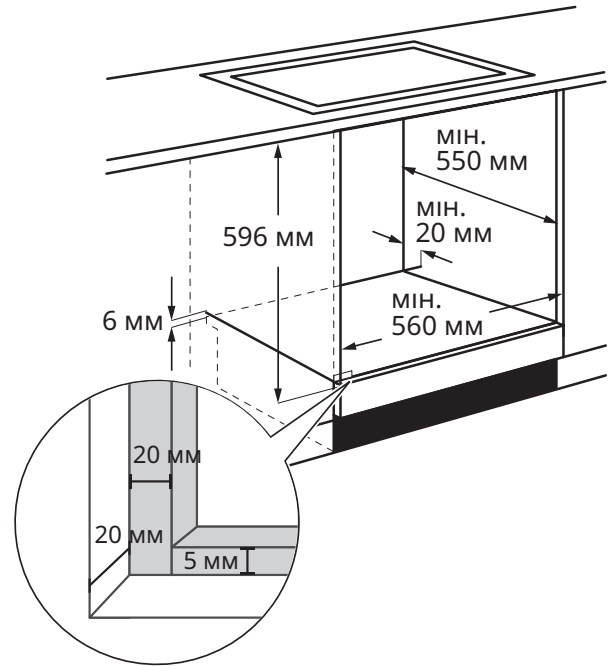
використання пристрою, щоб уникнути пожежі, ураження електричним струмом та інших ризиків.

Важлива інформація: примітки

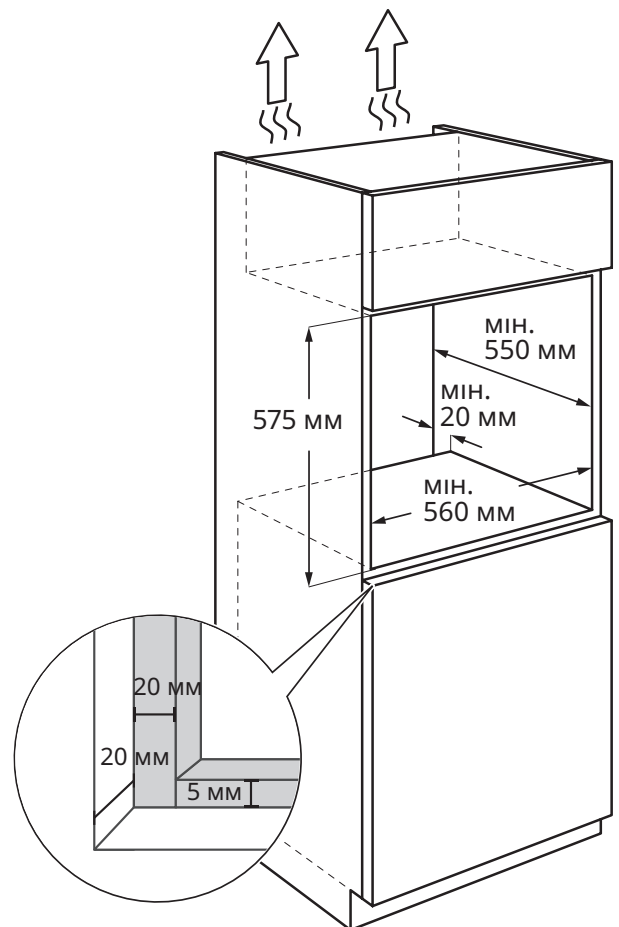
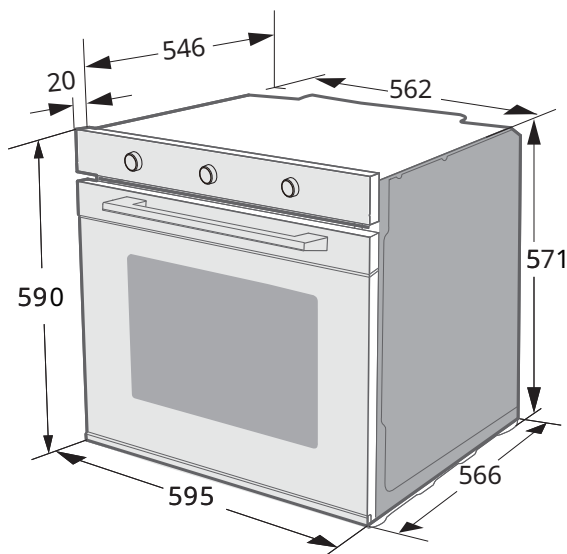
- Під час переміщення або встановлення пристрою будьте обережними, щоби не пошкодити пристрій чи шафки.
- Перед вмиканням пристрою видаліть усе приладдя та матеріали упакування з камери.
- Розетка живлення може бути доступною користувачам для можливості швидко відключити живлення в екстреному випадку.

Встановлення

- Для забезпечення безпечної роботи цього пристрою він має бути правильно встановлений відповідно до цих інструкцій зі встановлення. Гарантія не розповсюджується на пошкодження, викликані неправильним установленням.
- Під час установлення вдягайте захисні рукавиці, щоб не порізатися об гострі кромки.
- Перевірте пошкодження пристрою перед установленням. Не підключайте пристрій, якщо він пошкоджений.
- Зніміть усі матеріали упакування та клейку стрічку перед вмиканням пристрою.
- Усі розміри вказані в міліметрах.
- Для можливості відключення пристрою від мережі живлення у разі необхідності після встановлення необхідно забезпечити можливість доступу до вилки, або встановити вимикач у стаціонарну електропроводку.
- У разі відмінностей вигляду пристрою та зображень у цьому посібнику орієнтуйтеся на фактичний пристрій.

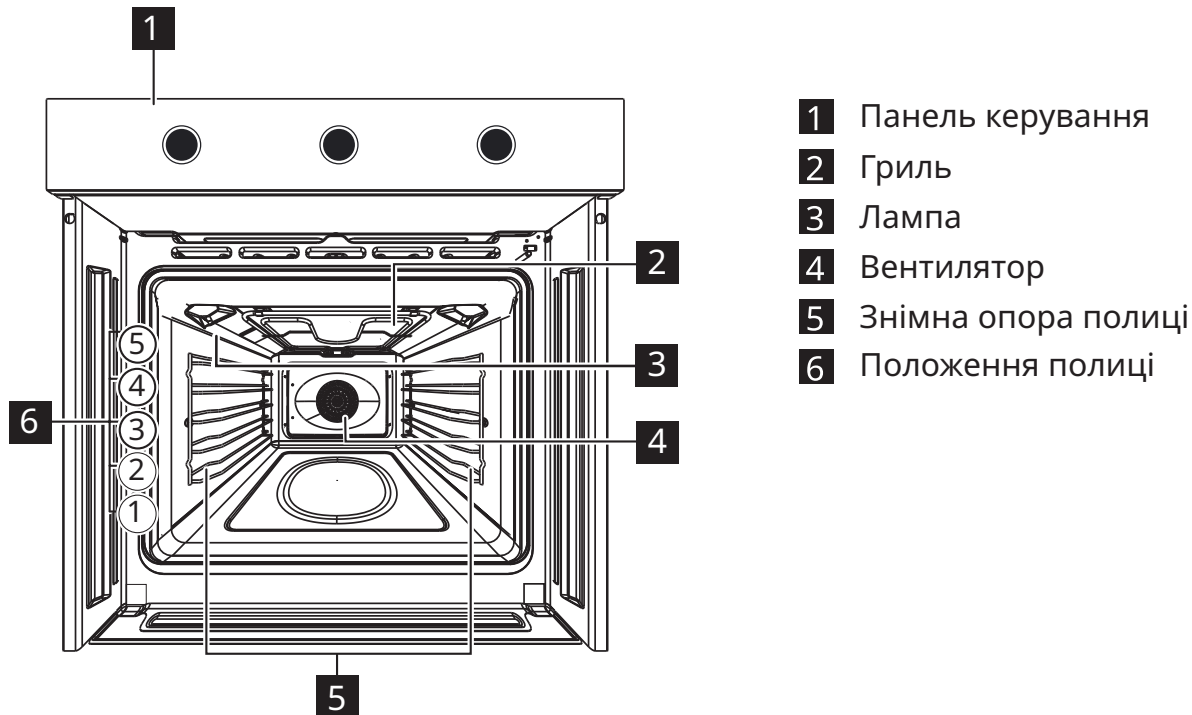


ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: Задля уникнення перегрівання пристрій не слід встановлювати за декоративними дверцятами.



Опис виробу

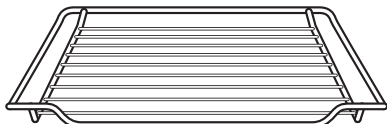
Зовнішній вигляд



Використання аксесуарів

Аксесуари в комплекті постачання

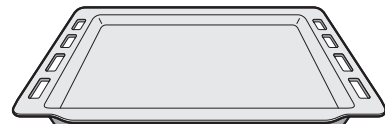
Ваш пристрій комплектується наступними аксесуарами.



Решітка

Використовуйте для приготування їжі або як підставку для сковорідок, форм для випічки та іншого посуду, придатного для використання у духовці.

- Ви також можете поставити піддон для випікання під решіткою, щоб збирати сік, який виділяється під час готування.
- Під час нагрівання аксесуари можуть деформуватися. Це не впливає на їхню функціональність. Після охолодження вони повернуть свою початкову форму.
- Використовуйте лише оригінальні аксесуари. Вони призначені саме для вашого пристрою.



Піддон для випікання

Використовуйте для приготування всіх видів хліба та випічки, а також для печені, панірованої риби тощо.

Встановлення аксесуарів

Камера має п'ять рівнів напрямних, пронумерованих знизу вгору. Піддон та решітку можна витягнути приблизно наполовину, не нахилиючи їх.

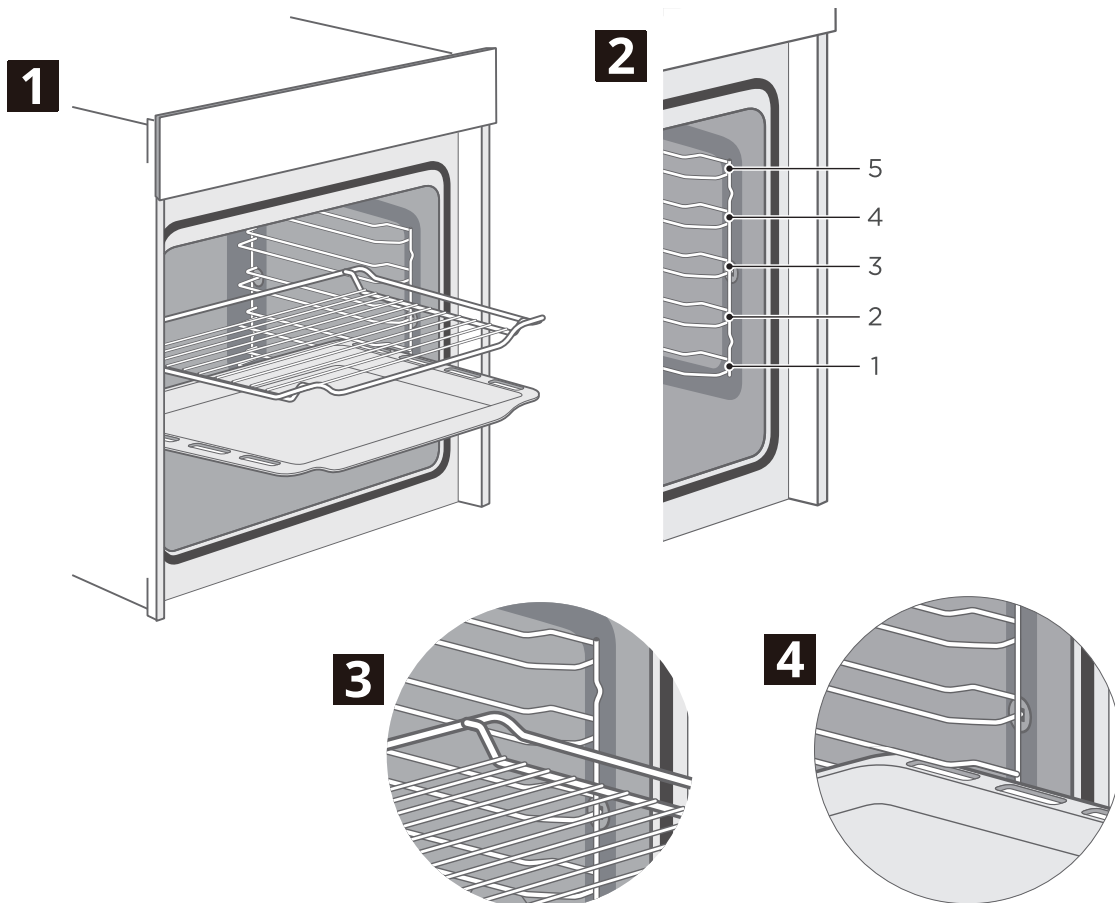
Примітки:

1. Завжди вставляйте аксесуари у камеру печі належним чином.
2. Завжди вставляйте аксесуари у камеру до кінця, щоби вони не торкалися дверцят.

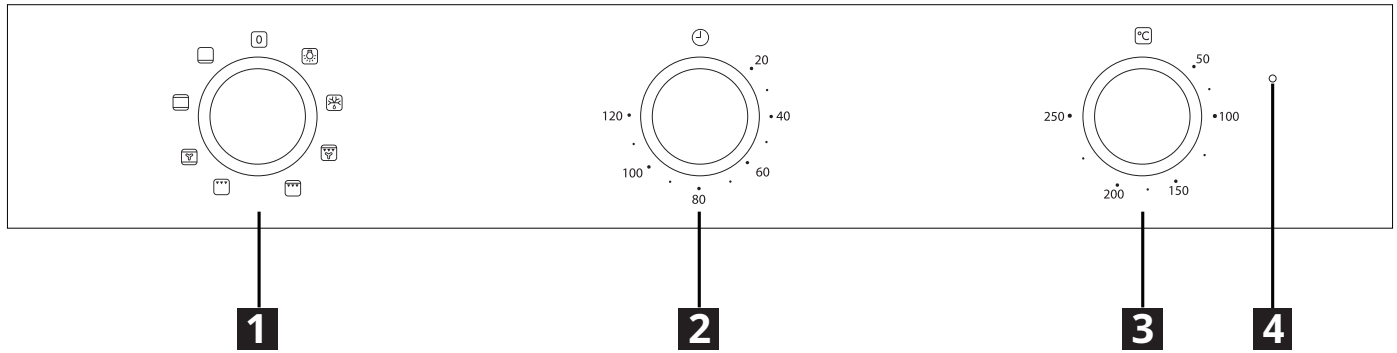
Функція фіксації аксесуарів

Функція фіксації призначена для запобігання нахилу піддона чи решітки, коли вони витягнуті. Піддон чи решітку можна витягнути приблизно наполовину, доки вони зафіксуються на місці. Для забезпечення правильного захисту від нахилу аксесуари потрібно правильно вставляти у камеру печі.

- Під час встановлення решітки звертайте увагу на правильну орієнтацію, як показано на рисунках **1** та **3** нижче.
- Під час встановлення піддона для випікання звертайте увагу на правильну орієнтацію, як показано на рисунках **1** та **4** нижче.



Панель керування



1 Ручка вибору режиму

2 Ручка таймера

3 Ручка регулювання температури

4 Індикатор нагрівання

Режими роботи

За допомогою ручки вибору режиму можна вибрати один із наступних режимів роботи.

Режим	Діапазон температури	Опис
 Вимк.	-	Для вимикання печі.
 Лампа	-	Вмикання лампи у камері, нагрівальні елементи вимкнені. Порада: Цей режим можна вибирати для призупинення поточного циклу приготування їжі, або перед чищенням камери.
 Розморожування	-	Для розморожування продуктів або пришвидшеного охолодження приготованих страв за допомогою лише вентилятора. Також цей режим можна використовувати для сушіння фруктів, овочів чи трав. Примітка: У цьому режимі нагрівальні елементи завжди вимкнені.
 Подвійний гриль + вентилятор	50–250 °C	Для смаження птиці, риби та великих шматків м'яса. Нагрівальний елемент та вентилятор по черзі вмикаються та вимикаються. Вентилятор забезпечує циркуляцію гарячого повітря навколо продуктів.
 Подвійний гриль	50–250 °C	Для приготування на грилі плоских страв, таких як стейки, сосиски та тости. Уся зона під нагрівальним елементом стає гарячою.

Режим	Діапазон температури	Опис
 Випромінювання теплоти	50–250 °C	Для приготування на грилі невеликої кількості стейків чи сосисок. Нагрівається центральна ділянка під нагрівальним елементом.
 Традиційний + вентилятор	50–250 °C	Для випікання та смаження на двох рівнях. Вентилятор розподіляє теплоту від нагрівальних елементів рівномірно по всій камері.
 Традиційний	50–250 °C	Для традиційного випікання та смаження на одному рівні. Особливо підходить для тортів із вологими топінгами.
 Нижній	50–250 °C	Корисно для підрум'янювання основи страви. Цей режим також підходить для повільного готування, фінального етапу приготування соковитих страв або концентрування соусу.

Перше використання

Перед першим приготуванням їжі у печі слід очистити камеру та аксесуари.

- (1) Видаліть усі наліпки, захисну плівку з поверхонь та захисні транспортувальні деталі.
- (2) Вийміть усі аксесуари з камери.
- (3) Ретельно очистьте аксесуари та напрямні мильною водою та тканиною чи м'якою щіткою.
- (4) Переконайтеся, що у камері не залишилося залишків матеріалів упакування, таких як полістиролові кульки чи шматки деревини, які можуть загорітися.
- (5) Протріть гладкі поверхні у камері та дверцята м'якою вологою ганчіркою.
- (6) Щоб позбутися типового запаху нової печі, прогрійте її у порожньому стані із закритими дверцятами та наступними налаштуваннями.

- (7) Під час першого прогрівання печі забезпечте ретельну вентиляцію на кухні. Поки триває цей процес, тримайте дітей та домашніх тварин подалі від кухні. Закрийте двері у сусідні кімнати.

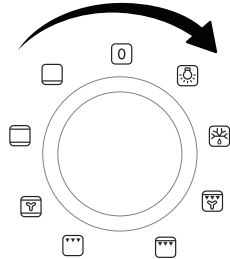
Режим	Температура	Час
	250 °C	60 хвилин

Експлуатація**Початок циклу приготування їжі**

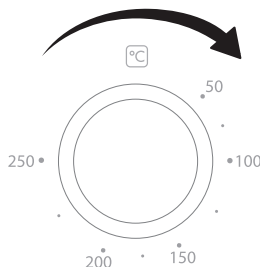
Для початку циклу приготування їжі виконайте наступні кроки.

Крок 1: Вибір режиму приготування

Для вибору режиму приготування поверніть ручку вибору режиму на символ, що відповідає бажаному режиму.

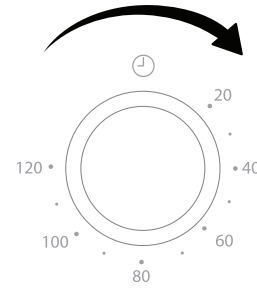
**Крок 2: Вибір температури нагрівання**

За допомогою ручки регулювання температури можна вибрати значення від 50 до 250 °C. Для вибору температури нагрівання поверніть ручку на бажане значення.

**Крок 3: Встановлення таймера**

Ця опція не перериває чи активує процес приготування їжі, проте дозволяє використовувати таймер й під час роботи печі, й коли вона вимкнена.

За допомогою ручки таймера можна встановити час приготування від 1 до 120 хвилин. Для встановлення таймера поверніть ручку на бажаний час приготування.

**Поради:**

- Під час приготування чи розморожування лампа у камері завжди світиться.
- Під час приготування нагрівальні елементи вмикаються та вимикаються для підтримування температури нагрівання.
- Коли нагрівальні елементи увімкнені, світиться індикатор нагріву. Коли нагрівальні елементи вимкнені, індикатор нагріву не світиться.
- Для вимикання нагрівальних елементів під час приготування поверніть ручку регулювання температури у початкове положення.
- Якщо вам треба розігріти піч, дочекайтеся вимикання індикатора нагріву й тоді ставте продукти у піч.
- Під час приготування їжі можна змінювати налаштування поворотом ручок на панелі керування. Такі зміни починають діяти одразу.
- Щоб призупинити цикл приготування, поверніть ручку вибору режиму на [0]. Щоб відновити цикл приготування, поверніть ручку вибору режиму у попереднє положення.

Завершення циклу приготування їжі

- Щоб зупинити цикл приготування раніше, поверніть ручку вибору режиму на [0].
- Вимикайте піч після завершення її використання. Для цього поверніть ручку вибору режиму на [0].
- Щоб уникнути можливого випадкового вмикання печі іншими людьми, особливо дітьми, відключайте піч від мережі живлення.

Який посуд для випікання можна використовувати?	Можна використовувати всі термостійкі види посуду для випікання. Не рекомендується використовувати алюміній у прямому контакті з їжею, особливо якщо вона кисла. Переконайтеся, що кришка ємності щільно закрита.
Як користуватися функцією гриля?	Прогрійте піч протягом 5 хвилин і покладіть продукти на рівень, указаний у цьому посібнику. Закривайте дверцята печі, коли використовуєте будь-який із режимів приготування на грилі. Не використовуйте піч із відкритими дверцятами, окрім завантаження/виймання/перевірки продуктів.
Як зберегти піч чистою під час приготування на грилі?	Використовуйте піддон, заповнений 2 літрами води, на рівні 1. Майже вся рідина, яка капає із продуктів на решітці, потраплятиме у піддон.
Нагрівальний елемент у всіх режимах приготування на грилі періодично вмикається та вимикається.	Це нормальна робота, яка залежить від налаштування температури.
Як розрахувати налаштування печі, якщо вага печені не вказана у рецепті?	Обирайте налаштування, близькі до ваги печені, і трохи змініть час. Якщо можливо, використовуйте вимірювальний щуп, щоб визначити температуру всередині м'яса. Обережно вставте кінець щупа у м'ясо відповідно до інструкцій виробника. Кінець щупа слід вставляти всередині найбільшої частини м'яса, а не поблизу від кістки чи отвору.
Що станеться, якщо на продукти в печі вилити рідину під час запікання чи приготування?	Рідина закипить і утвориться пара, що є звичайним фізичним процесом. Будьте обережні, тому що пара гаряча. Додаткову інформацію див. у розділі «Конденсування води під час запікання». Якщо рідина містить спирт, процес кипіння буде швидшим і може призвести до утворення вогню у камері. Під час таких процесів дверцята печі мають бути зачиненими. Уважно слідкуйте за процесом запікання або приготування. Відкривайте дверцята повільно і лише у разі необхідності.

Типові рецепти

Тип випічки	Форма	Рівень	Режим	Температура, °C	Час (хв:сек)
Бісквітний торт (простий) прямокутної форми	Прямокутна	2	Традиційний + вентилятор	170	50:00
Бісквітний торт (простий) прямокутної форми	Прямокутна	1	Традиційний	140	70:00
Бісквітний торт із фруктами у круглій формі	Кругла форма	1	Традиційний + вентилятор	150	50:00
Бісквітний торт із фруктами на піддоні	Піддон	1	Традиційний	140	70:00
Мафіни-бріюш з родзинками (дріжджовий кекс)	Форма для мафінів	2	Традиційний	220	роз.: 19:00 запк.: 11:00
Гугельхупф (на дріжджах)	Піддон	1	Традиційний	150	роз.: 11:00 запк.: 60:00
Мафіни	Форма для мафінів	1	Традиційний	160	роз.: 8:30 запк.: 30:00
Мафіни	Форма для мафінів	1	Традиційний + вентилятор	150	роз.: 8:30 запк.: 30:00
Яблучний дріжджовий пиріг на піддоні	Піддон	1	Традиційний + вентилятор	160	роз.: 10:00 запк.: 42:30
Бісквіт на воді (6 яєць)	Рознімна форма	1	Традиційний	160	роз.: 9:30 запк.: 41:00
Бісквіт на воді (4 яйця)	Рознімна форма	1	Традиційний	160	роз.: 9:00 запк.: 26:00
Яблучний дріжджовий пиріг на піддоні	Піддон	2	Традиційний + вентилятор	150	роз.: 8:00 запк.: 42:00

Примітка: У таблиці вище «роз.» означає час розігріву, і «запк.» означає час запікання.

Поради щодо економії електроенергії

- Виймайте усі непотрібні аксесуари під час приготування.
- Не відкривайте дверцята під час приготування.
- Якщо вам необхідно відкрити дверцята під час приготування, переключіть режим роботи на лампу (☼) (без змінювання налаштування температури).
- Якщо використовується режим приготування без вентилятора, зменште температуру нагрівання до 50 °C за 5–10 хвилин до завершення циклу приготування. Це дозволить закінчити процес приготування із використанням теплоти у камері.
- Коли можливо, використовуйте режим приготування із вентилятором. Це дозволить зменшувати температуру нагрівання на 20–30 °C.
- У режимі приготування їжі з вентилятором можна одночасно готувати страви на декількох рівнях.
- Якщо неможливо готувати декілька страв одночасно, ви можете готувати їх одну за одною, щоб використовувати вже гарячу піч.
- Не розігрівайте порожню піч без потреби.
- Якщо вам необхідно прогріти піч, кладіть в неї продукти одразу після досягнення потрібної температури. Індикатор нагрівання вимикається після досягнення вибраної температури.
- Не використовуйте світловідбивальні матеріали, такі як алюмінієва фольга, для накривання нижньої частини камери.
- За можливості використовуйте таймер та/або температурний щуп.
- Використовуйте темний, матовий та легкий посуд для печі. Не використовуйте важке блискуче приладдя, наприклад, із нержавіючої сталі чи алюмінію.

Догляд і чищення

Примітки щодо очищення

Засоби для чищення	Очищуйте передню частину печі м'якою ганчіркою із теплою водою та м'яким миючим засобом.
	Використовуйте миючий розчин для очищення металевих поверхонь.
	Видаляйте плями м'яким миючим засобом.
Щоденне використання	Очищуйте камеру після кожного використання. Відкладення жиру чи інших залишків їжі може призвести до займання.
	Волога може конденсуватися у печі або на скляних панелях дверцят. Для зменшення конденсації дайте печі попрацювати 10 хвилин перед початком приготування. Не зберігайте їжу у печі довше 20 хвилин. Протирайте камеру сухою ганчіркою після кожного використання.
Аксесуари	Очищуйте всі аксесуари після кожного використання й давайте їм висихати. Використовуйте м'яку ганчірку із теплою водою та м'який миючий засіб. Не мийте аксесуари в посудомийній машині.
	Не очищуйте аксесуари з антипригарним покриттям за допомогою абразивних миючих засобів або предметів з гострими краями.

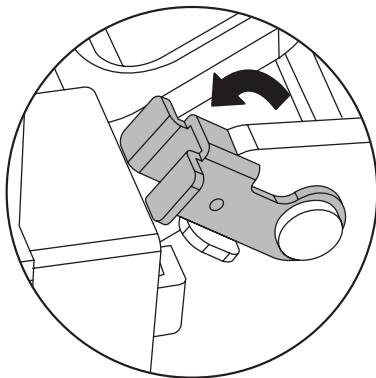
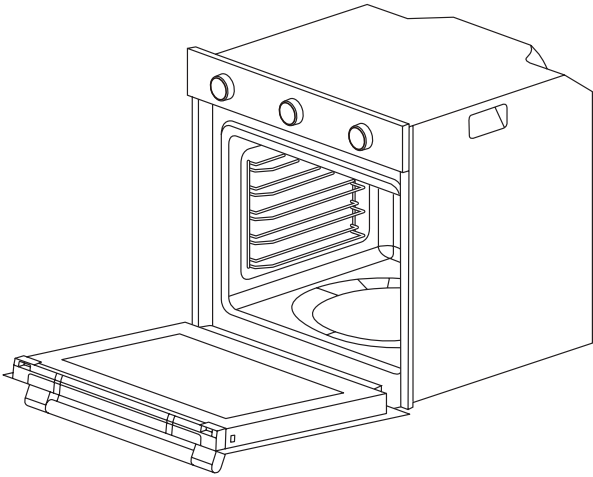
Увага — ризик травмування!

- Перед виконанням наступних операцій переконайтеся, що піч холодна.
- Перед початком робіт відключіть пристрій від електричної розетки.
- Вдягніть захисні рукавиці.

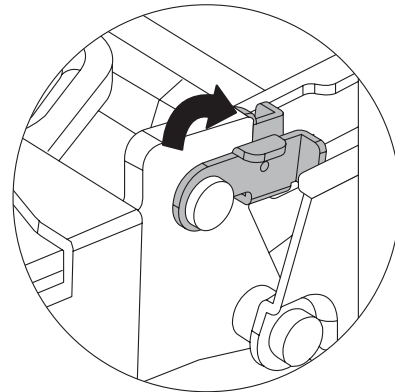
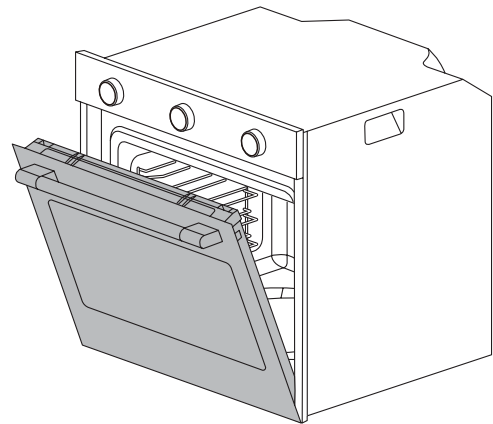
Знімання дверцят

Щоб зняти двері для чищення, виконайте наступні кроки:

1. Повністю відкрийте дверцята.
2. Складіть та відкрийте два фіксуючих важеля справа та зліва.
3. Закрийте дверцята якомога щільніше.
4. Візьміть двома руками дверцята за правий та лівий бік і потягніть дверцята вгору та назовні.

**Встановлення дверцят на місце**

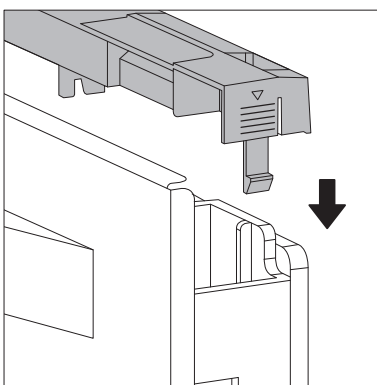
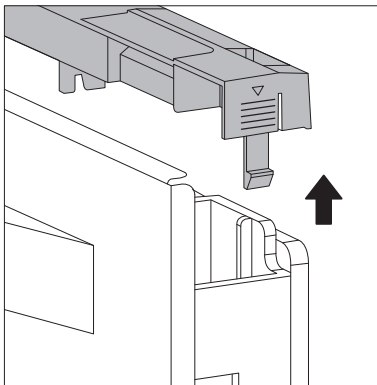
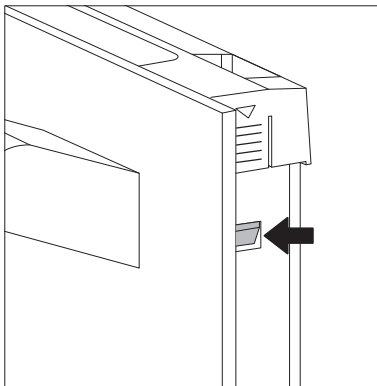
1. Вставте обидві петлі дверцята в отвори передньої панелі.
2. Повністю відкрийте дверцята.
Примітка: Дверцята не відкриються повністю, якщо петлі не знаходяться у правильному положенні.
3. Складіть та закрийте два фіксуючих важеля справа та зліва.
4. Спробуйте зачинити дверцята і перевірте, чи вони вирівняні з панеллю керування. Якщо не вирівняні, повторіть наведені вище кроки.



Знімання та встановлення верхньої кришки дверцят

Після знімання дверцят ви можете зняти верхню кришку дверцят і розібрати їх, щоб почистити різні частини дверцят.

1. Як показано на наступному рисунку, одночасно натисніть і утримуйте два фіксатори.
2. Підійміть верхню кришку дверцят і зніміть її.
3. Розберіть дверцята, очистьте компоненти дверей і зберіть знову.
4. Для встановлення верхньої кришки дверцят втисніть її у дверцята до фіксації на місці з клацанням.



Важливо!

Не намагайтеся знімати верхню кришку дверцят та розбирати дверцята, доки ви

не зняли дверцята з печі. Інакше можна пошкодити дверцята або травмуватися.

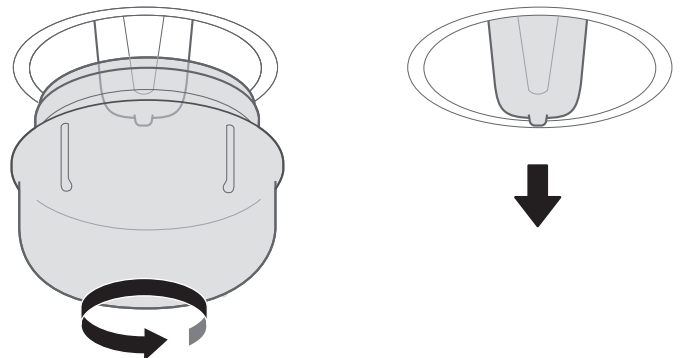
Заміна лампи печі

Важливо!

- Не беріть нову лампочку голими руками, тому що відбитки пальців можуть пошкодити її.
- Не користуйтеся піччю, доки не встановили на місце плафон лампи.

У камері печі встановлена лампочка. Для заміни несправної лампочки виконайте наступні кроки:

1. Від'єднайте піч від джерела електроживлення. Дочекайтеся, доки піч повністю охолоне.
2. Покладіть рушник внизу камери, щоб не пошкодити її.
3. Обертайте плафон лампи проти годинникової стрілки й зніміть його.
4. Витягніть стару лампочку. **Примітка:** Не вмикайте її.



5. Вставте нову лампочку (тип див. нижче). Перевірте, що контакти лампи розташовані правильно і міцно вставте її.
6. Накрутіть плафон на місце.
7. Вийміть рушник із камери і підключіть піч до мережі живлення.

Примітки:

- Використовуйте лише галогенову лампочку 25 Вт/230 В, тип G9, T300 °C.
- Лампа, яка використовується у пристрої, спеціально спроектована для побутових приладів та не підходить для звичайного освітлення кімнат в домі.
- Лампи та плафони доступні для замовлення в службі післяпродажного обслуговування.

Пошук та усунення несправностей

Проблема	Можлива причина	Можливе вирішення
Пристрій не працює.	Несправний запобіжник	Перевірте автоматичний вимикач у блоці запобіжника.
	Відсутнє живлення	Перевірте, чи працює освітлення на кухні чи інші кухонні прилади.
Ручки на панелі керування відпали з кріплення.	Ручки випадково від'єдналися.	Ручки є знімними. Просто встановіть їх на місце у кріплення на панелі керування і притисніть їх до фіксації, щоб вони оберталися звичайним чином.
Ручки важко обертаються.	Під ручками зібрався бруд.	Ручки є знімними. Щоб зняти ручки, просто потягніть їх з кріплення. Також можна натиснути на зовнішню кромку ручки, щоб вона нахилилася і її легко було знімати. Обережно очистьте ручки ганчіркою та мильною водою. Протріть сухою ганчіркою. Не використовуйте абразивні чи гострі матеріали. На замочуйте та не мийте у посудомийній машині. Не знімайте ручки надто часто, щоб кріплення залишалося міцним.
У режимі приготування їжі з вентилятором вентилятор працює не постійно.		Це нормальна робота внаслідок найкращого розподілення теплоти і продуктивності роботи печі.
Вентилятор працює навіть після завершення циклу приготування їжі.		Вентилятор охолодження все ще працює, щоб виключити надмірне утворення вологи у камері та охолодити піч для вашої зручності. Вентилятор вимкнеться автоматично.
Страва приготувалася не до кінця, хоча час був встановлений відповідно до рецепта.		Перевірте, чи правильно ви встановили температуру. Перевірте, чи не поклали ви надто багато продуктів у піч. Ще раз перевірте рецепт.
Нерівномірне підрум'янювання		Перевірте, чи правильно ви встановили температуру. Перевірте, чи ви поклали продукти на правильний рівень у печі. Перевірте, чи ви використовували відповідний посуд. Спробуйте темний, матовий та легкий посуд для печі.
Лампа не вмикається.		Лампа перегоріла і потребує заміни.

Захист навколишнього середовища

Утилізуйте матеріали із символом . Кладіть пакувальні матеріали у відповідні контейнери для переробки. Долучайтесь до захисту навколишнього середовища та здоров'я людей, забезпечуючи належну переробку відходів електричного та

електронного обладнання. Не викидайте прилади, позначені символом , разом із побутовим сміттям. Доправте виріб до місцевого центру переробки або зверніться до вашого муніципалітету.

Технічні специфікації

Розміри (внутрішні)	Ширина Висота Глибина	503 mm 365 mm 392 mm
Площа піддона для випікання	1191 см ²	
Верхній нагрівальний елемент	2200 Вт	
Нижній нагрівальний елемент	1000 Вт	
Гриль	2250 Вт	
Номінальна потужність	2300 Вт	
Номінальна напруга	220 - 240 В~	
Номінальна частота	50 - 60 Гц	
Кількість режимів для готування	7	

Дані енергоефективності

Інформація продукту та таблиця інформації про продукт*

Назва постачальника	IKEA
Назва моделі	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Індекс енергоефективності	95,7
Клас енергоефективності	A
Споживання енергії зі стандартним навантаженням, у традиційному режимі	1,10 кВт-г
Споживання енергії зі стандартним навантаженням, у режимі роботи із вентилятором	0,81 кВт-г
Кількість камер	1
Джерело теплоти	Електроенергія
Об'єм камери	72 л
Тип печі	Вбудована піч
Вага нетто	32,8 кг

* Для Європейського союзу відповідно до нормативів ЄС 65/2014 та 66/2014.
Для Республіки Беларусь відповідно до СТБ 2478-2017, Додаток G; СТБ 2477-2017,
Додатки А та В.

Клас енергоефективності не застосовується для Росії.

EN 60350-1 — Побутові електроприлади для приготування їжі — Частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі. Методи вимірювання функціональних характеристик.

Гарантія IKEA

Протягом якого періоду діє гарантія IKEA?

Гарантія дійсна протягом **5 років** з оригінальної дати придбання вашого приладу в IKEA. У якості доказу покупки надавайте оригінальний товарний чек. Гарантійне обслуговування не призводить до подовження гарантійного терміну.

Хто здійснює обслуговування?

Призначений компанією IKEA постачальник послуг забезпечить обслуговування власними силами або за допомогою мережі уповноважених сервісних партнерів.

На що поширюється гарантія?

Гарантія поширюється на такі несправності приладу, що сталися після придбання приладу в IKEA або спричинені дефектами конструкції й матеріалів. Ця гарантія поширюється лише на несправності, пов'язані з побутовим використанням. Виключення з гарантії наводяться у розділі «На які випадки не поширюється ця гарантія?» Протягом гарантійного періоду витрати на усунення проблеми, як-от ремонт, запчастини, робота й транспортування, покриваються гарантією, за умови того, що прилад можна легко демонтувати без додаткових витрат. У разі дотримання цих умов будуть діяти правила ЄС (ДИРЕКТИВИ (ЄС) 2019/771) та відповідні місцеві норми. Замінені деталі стають власністю IKEA.

Як IKEA вирішує виявлені проблеми?

Призначений компанією IKEA постачальник послуг вивчає виріб і на власний розсуд вирішує, чи покривається випадок цією гарантією. Якщо покривається, тоді постачальник послуг або уповноважений сервісний партнер IKEA використовує власні потужності та на власний розсуд вирішує або чинити несправний виріб, або замінити його на такий саме або аналогічний виріб.

На які випадки не поширюється ця гарантія?

- Природне зношування.
- Навмисне пошкодження чи пошкодження, спричинене недбалістю, пошкодження через недотримання інструкцій з експлуатації, неправильне встановлення чи підключення до електромережі з невідповідною напругою, пошкодження внаслідок хімічної чи електрохімічної реакції, іржавіння, корозія чи пошкодження водою, зокрема пошкодження через надмірний рівень кальцію

у воді, пошкодження через аномальні умови навколишнього середовища.

- Витратні матеріали, включено з батареями й лампами.
- Нефункціональні та декоративні деталі, які не впливають на звичайне використання приладу, включно з подряпинами та знебарвленням.
- Випадкове пошкодження, спричинене сторонніми предметами чи речовинами та чищенням чи розблокуванням фільтрів, дренажних систем чи мастильних систем.
- Пошкодження таких деталей: керамічне скло, додаткове приладдя, тарілки та сушарки для столових приборів, труби подачі та відведення води, лампи та кришки ламп, екрани, регулятори, корпуси та частини корпусів. Хіба що буде доведено, що пошкодження цих деталей спричинене дефектами виробництва.
- Випадки, коли під час візиту техника не виявлено жодних проблем.
- Ремонт, виконаний не нашими офіційними постачальниками послуг та/або уповноваженими сервісними партнерами, або такий, під час якого використовувалися неоригінальні деталі.
- Ремонт, потрібний через неналежне встановлення або встановлення з порушенням вимог.
- Використання приладу в умовах, відмінних від побутових, як-от професійне використання.
- Пошкодження під час транспортування. Якщо покупець транспортує виріб додому або до іншої адреси, компанія IKEA не несе відповідальності за жодні пошкодження під час транспортування. Проте, якщо компанія IKEA доставляє виріб до вказаної покупцем адреси, і під час доставки стаються пошкодження, такий випадок покривається гарантією IKEA.
- Вартість першого встановлення приладу IKEA. Проте, якщо призначений компанією IKEA постачальник послуг або уповноважений сервісний партнер ремонтує чи замінює пристрій згідно цієї гарантії, такий призначений постачальник послуг або уповноважений сервісний партнер за необхідності встановить відремонтований або новий пристрій.

Такі обмеження не поширюються на роботи, виконані без порушень кваліфікованим спеціалістом з використанням наших оригінальних частин з метою адаптування приладу до умов технічної безпеки іншої країни ЄС.

Застосування місцевих законів

Гарантія IKEA надає вам певні права, які включають або перевищують усі місцеві законні права. Проте ці умови жодним чином не

обмежують права покупця, описані в місцевих законах.

Область дії

Якщо прилад придбано в одній країні ЄС та перевезено до іншої країни ЄС, послуги надаватимуться в межах гарантійних умов, звичних для нової країни.

Зобов'язання щодо обслуговування в межах гарантії існує лише для приладів, що відповідають та встановлені згідно з такими положеннями:

- технічні стандарти країни, в якій подається заява на гарантійне обслуговування;
- інструкції зі збирання та правила техніки безпеки з інструкцій користувача.

Спеціальна служба післяпродажного обслуговування приладів IKEA

Звертайтеся до служби післяпродажного обслуговування IKEA з такими питаннями:

- Подання заяви на гарантійне обслуговування;
- Питання щодо встановлення приладу IKEA у спеціальних кухонних меблях IKEA;
- Роз'яснення роботи функцій пристроїв IKEA.

З метою забезпечити найкраще обслуговування, уважно прочитайте інструкції зі збирання та/або інструкції користувача, перш ніж звертатися до нас.

Як звернутися до нас за обслуговуванням



Телефонні номери уповноважених центрів сервісного обслуговування IKEA можна знайти в кінці цього посібника.

i Задля забезпечення максимально швидкого обслуговування, рекомендується користуватися номерами телефонів, що вказані в кінці цього посібника. Завжди звертайтеся за номерами, що вказані у брошурі відповідного приладу, стосовно яких вам потрібна допомога. Будь ласка, не забудьте надати 8-значний номер виробу та 22-значний серійний номеру, зазначений на паспортній табличці вашого приладу.

i **ЗБЕРЕЖІТЬ ТОВАРНИЙ ЧЕК!**
Він служить доказом покупки та необхідний для надання гарантійного обслуговування. На товарному чеку також можна знайти назву та номер виробу IKEA (8-значний код) для кожного придбаного вами пристрою.

Вам потрібна додаткова допомога?

Якщо у вас є якісь додаткові питання, не пов'язані з післяпродажним обслуговуванням ваших пристроїв, зателефонуйте до контактного центру найближчого магазину IKEA. Ми рекомендуємо уважно прочитати документацію приладу, перш ніж звертатися до нас.

Country	Phone Number	Call Fee	Opening Time (Mon-Fri)
Deutschland	08007242420	Kostenlos	8am - 5pm
France	0805543333	Gratuit	8.30 am – 7.00 pm (lun-ven) 8.30 am – 1.00 pm (sam)
United Kingdom	08009175827	free	9am till 5pm
Ireland		free	9am till 5pm
Italia	800130373	Gratuito	9am-6pm
España	900822398	Gratis	9am-6pm
Ελλάδα	0080044146128 (+30)21 6860020	Χωρίς χρέωση	9am-6pm
Nederland	Local(within NL): 050-7111267 International: +31 507111267	Gratis	Ma-Vr 8-20, Za 9-20
Sverige	0775700500	Kostnadsfritt	8.30 am - 8.00 pm (Mon-Fri) 9.30 am - 6.00pm (Sat-Sun)
Schweiz	0800110344	Kostenlos	8am - 5pm
Suisse		Gratuit	8am - 5pm
Svizzera		Gratuito	8am - 5pm
Österreich	0800909626	Kostenlos	9am-6pm
België	080080159	Gratis	9am-5pm
Belgique		Gratuit	9am-5pm
Luxembourg		Gratuit	9am-5pm
Danmark	70150909	Gratis	8.30 am – 8.00 pm (Mon-Fri) 9.30 am-6.00pm (Sat-Sun)
Norge	80031407	Gratis	9am-4pm
Polska	800012088	Bezpłatne	9am-5pm
Portugal	800210151	Gratuita	9am-6pm
Česká republika	800050717	Zdarma	9am-5pm
Suomi	0800302588	Maksuton	9am-4pm
Magyarország	0680984517	Ingyenes	9am-5pm
Australia	IKEA.com		
Latvia	80000037	Bezmaksas	9am-6pm
Estonia	8000044841	Tasuta	9.00 – 18.00 (E-R)
Lithuania	880030167	Nemokamai	9.00 – 18.00 (Pr-Pn)
Slovenija	IKEA.com		
Slovensko	0800160812	Bezplatne	9.00 – 18.00 (pondelok – piatok)
България	IKEA.com		
Cyprus	IKEA.com		
Hrvatska	IKEA.com		
Ísland	IKEA.com		
România	800400660	Call Fee	9am - 5pm
Serbia	IKEA.com		

