STENABY

bg hr
cs et
hu lv
lt pl
ro ru
sr sk
sl tr
uk

Design and Quality
IKEA of Sweden

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

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

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

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

MAGYAR
Kérjük, lépjen kapcsolatba az IKEA ügyfélszolgálatával; az önkiszolgáló portálra vezető linket vagy a telefonszámot a www.IKEA.com oldalon találja.

LATVIEŠU
Lūdzu, sazinieties ar IKEA klientu atbalsta dienestu - saiti uz pašapkalpošanās portālu vai tālruņa numuru atradīsiet vietnē www.IKEA.com.

LIETUVIŲ
Susisiekite su IKEA klientų aptarnavimo tarnyba - nuorodą į savitarnos portalą arba telefono numerį rasite adresu www.IKEA.com.

POLSKI
Prosimy o kontakt z obsługą klienta IKEA; link do portalu samoobsługowego lub numer telefonu znajdziesz na stronie www.IKEA.com.

ROMÂNA
Vă rugăm să contactați serviciul de asistență pentru clienți IKEA; linkul către portalul de autoservire sau numărul de telefon poate fi găsit pe www. IKEA.com.

РУССКИЙ
Пожалуйста, обратитесь в службу поддержки клиентов IKEA. Ссылку на портал самообслуживания или номер телефона можно найти на сайте www.IKEA.com.

СРПСКИ
Обратите се корисничкој подршци компаније IKEA Подршка, наћи ћете везу до самоуслужног портала или број телефона на www.IKEA.com.

SLOVENSKY
Kontaktujte zákaznícku podporu IKEA; odkaz na samoobslužný portál alebo telefónne číslo nájdete na www. IKEA.com.

SLOVENŠČINA
Obrnite se na službo za podporo strankam IKEA; povezavo do portala za samopostrežbo ali telefonsko številko najdete na www.IKEA. com.

TÜRKÇE
Lütfen IKEA Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin; self-servis portalının bağlantısını veya telefon numarasını www.IKEA. com adresinde bulabilirsiniz.

УКРАЇНСЬКА
Зверніться до служби підтримки IKEA: посилання на портал самообслуговування або номер телефону наведено на www.IKEA.com.

БЪЛГАРСКИ	6
HRVATSKI	34
ČESKY	59
EESTI	84
MAGYAR	108
LATVIEŠU	134
LIETUVIŲ	159
POLSKI	185
ROMÂNA	212
РУССКИЙ	238
СРПСКИ	267
SLOVENSKY	294
SLOVENŠČINA	320
TÜRKÇE	345
УКРАЇНСЬКА	370

Съдържание

Информация за безопасност	6
Инструкции за безопасност	8
Инсталация	11
Описание на продукта	12
Контролен панел	12
Преди първа употреба	13
Ежедневна употреба	14
Функции на часовника	21
Използване на аксесоари	22
Допълнителни функции	23
Полезни съвети	24
Грижа и почистване	26
Отстраняване на неизправности	29
Технически данни	30
Енергийна ефективност	31
Опазване на околната среда	32
Гаранция от IKEA	32

Запазваме си правото на изменения.

⚠ Информация за безопасност

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

Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

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

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

Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотели, стаи за гости със закуска, къщи за гости извън града и други подобни места за настаняване, където подобен тип използване не надвишава средното ниво на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице може да инсталира уреда и да смени кабела.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагряващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.

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

Инструкции за безопасност

Монтиране

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

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

Електрическо свързване

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да се заземи.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на ел. мрежата.
- Винаги използвайте правилно инсталиран, устойчив на удари контакт.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Уверете се, че няма опасност да повредите захранващия щепсел или кабела по време на монтажа или употребата на уреда. Ако е необходима смяна на захранващия кабел, това трябва да се извърши от наш Оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да допират или да са в близост до вратичката на уреда или пространството под него, особено

когато е включен или вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на частите под напрежение и изолация и изолираните части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта само в края на инсталацията. Уверете се, че след инсталацията има достъп до мрежовия щепсел.
- Ако щепселът е хлабав, не го включвайте в контакта на захранващата мрежа.
- Не изключвайте уреда, като дърпате от захранващия кабел. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само подходящи устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от държача), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм. Моля, използвайте изключителния прекъсвач за защита от свръхток с контакт от 3 мм или повече, сертифициран от BSMI, и го поставете на място, където потребителят може да работи с него.

Използване

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

- Не променяйте този уред.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда по време на експлоатация, тъй като може да се отделят горещ въздух или запалими пари от съставките на храната.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато е в контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Винаги използвайте чаши и буркани, одобрени за запазване.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, навлажнени със запалими продукти в, близо до или върху уреда.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Риск от повреда на уреда.

- За предотвратяване на увреждане или обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или други предмети директно върху дъното на уреда.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху производителността на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Използвайте само принадлежности, доставени с този уред или препоръчани за този уред от производителя.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.

- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

Грижа и почистване

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

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

Вътрешно осветление

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) в продукта и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакинските уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за експлоатационното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване по друг начин и не са подходящи за осветяване на помещения в дома.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите технически характеристики.

Обслужване

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

Изхвърляне

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Риск от нараняване или задушаване.

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

предвидените за тази цел контейнери в местното съоръжение за управление на отпадъци.

Инсталация

ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Монтаж

За инсталиране, вижте инструкциите за монтаж.

Електрическа инсталация

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

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

Тази фурна се доставя само със захранващ кабел.

Кабел

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна:

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

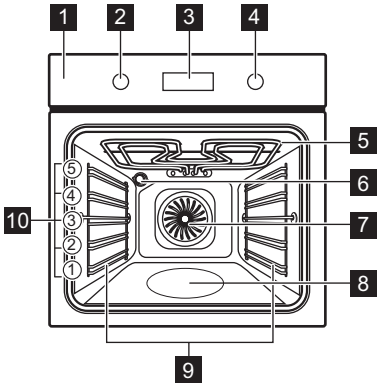
За сечението на кабела вижте общата мощност в табелката с основни данни. Можете да направите справка и в таблицата:

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

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

Описание на продукта

Общ преглед



1 Контролен панел
2 Копче за функциите за нагряване
3 Екран
4 Копче за управление
5 Нагряващ елемент
6 Лампа
7 Вентилатор
8 Вътрешна част на фурната – съд за почистване с вода
9 Водачи за скара, отстраняеми
10 Позиция на скара

Аксесоари

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

Контролен панел

За включване и изключване на уреда

За да включите уреда:

1. Завъртете ключа за функции нагряване, за да изберете функцията.
2. Завъртете контролния ключ, за да регулирате настройките.

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

Преглед на контролния панел

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

Индикатори на екрана

Дисплей с основни функции:

	Уредът е заключен.
	Подменю: Помощ при готвене.
	Подменю: Настройки
	Бързо загряване е активиран.
	Готвенето на пара е активирано.
	Таймер е активиран.

STOP	Време за готвене е активиран.
	Час на Забавен старт е активиран.
	Брояч е активиран.
	Лента за хода на готвене – визуално показва кога уредът достига зададената температура или кога времето за готвене свършва.

Преди първа употреба

ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Настройване на часовника

След първото свързване към електрическата мрежа, изчакайте докато на екрана се покаже: **"00:00"** или **"12:00"** (в зависимост от модела).

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

Първоначално подгряване и почистване

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

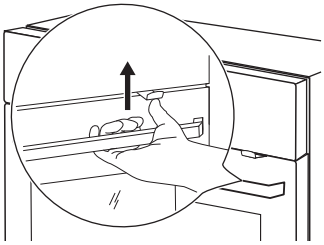
1. Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.
2. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Вижте Ежедневна употреба. Оставете уреда да работи в продължение на 1 ч.
3. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение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

Механично заключване за деца

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

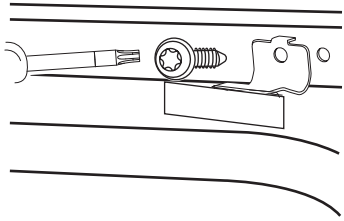
За да отворите вратата на фурната със заключване за деца:

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



За да премахнете заключването за деца:

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



Ежедневна употреба

ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Функции нагряване

	Горещ въздух/вентилир За печене на месо и печене на сладкиши. Задайте по-ниска температура, отколкото при традиционно печене, тъй като вентилаторът разпределя топлината равномерно във вътрешността на фурната.
	Традиционно печене За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
	SteamBake / **Почистване с вода** За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при затопляне. Вижте Грижа и почистване за повече информация относно: Почистване с вода.
	Дълбоко замразени храни За да станат хрупкави полуготовите храни, напр. картофки, картофени резенчета или пролетни рулца.
	Функция пица За печене на пица и други ястия, които изискват повече топлина отдолу.
	Долен нагревател За запичане и хрупкава основа. Използвайте най-ниското ниво на скарата.
	Печене с влажност Тази функция е предназначена за пестене на топлинна енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността на уреда може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Мощността на нагряване може да се намали. За повече информация вижте глава „Ежедневна употреба“, „Бележки“ за: Печене с влажност.

	Грил За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
	Турбо грил За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За приготвяне на огретени и за кафява коричка.

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

Бележки относно: Печене с влажност

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

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

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

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

Настройка: Функции нагряване

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

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

SteamBake – Готвене на пара

1. Уверете се, че уреда е студен.
2. Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода (100 мл за печене на слабо, 200 мл за печене на силно). Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл. Не пълнете отново вътрешността на фурната по време на готвене или когато уредът е нагорещен.
3. Завъртете копчето за функциите за готвене, за да изберете функцията за готвене.
4. Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.
5. Предварително загрейте празния уред за 5 мин за образуване на влажност.
6. Поставете храната в уреда.
7. Когато готвенето приключи, завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите уреда.
8. Когато уредът изстине, отстранете останалата вода от вътрешното отделение с мека кърпа.

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

Влизане: Меню

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

1. Завъртете ключа за функциите за загряване на .

На дисплея се показва , .

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

Настройка: Помощ при готвене

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

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

Подменю: Помощ при готвене

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

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

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

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P6	**Говеждо печено, алангле** (бавно готвене)	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	**2**; **тава за печене** Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P7	**Говеждо печено, средно изпечено** (бавно готвене)		
P8	**Говеждо печено, добре изпечено** (бавно готвене)		
P9	**Говеждо филе, алангле** (бавно готвене)	0.5 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	**2**; **тава за печене** Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
P10	**Говеждо филе, средно** изпечено (бавно готвене)		
P11	**Говеждо филе, готово** (бавно готвене)		
P12	**Печено телешко** (напр., плешка)	0.8 - 1.5 кг; 4 см дебели парчета	**2**; съд за печене на **скара** Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда. Покрито печено.
P13	**Печен свински врат или плешка**	1.5 - 2 кг	**2**; съд за печене на **скара** Добавете 200 мл течност към тавата за печене.
P14	**Дърпано свинско** (бавно готвене)	1.5 - 2 кг	**2**; **тава за печене** След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.
P15	**Свинско филе, прясно**	1 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	**2**; печене на ястието на **скара** Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P16	**Свински ребра с тънко месо**	2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки ребра с тънко месо	**3**; **дълбок тиган** Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.
P17	**Агнешки бут с кост**	1.5 - 2 кг; 7 - 9 см дебели парчета	**2**; печете ястието в **тава за печене** Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.
P18	**Цяло пиле**	1 - 1.5 кг; пресни	**2**; 200 мл; съд за готвене в **тава за печене** След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.
P19	**Половин пиле**	0.5 - 0.8 кг	**3**; **тава за печене**
P20	**Пилешки гърди**	180 - 200 г на парче	**2**; каресол на **скара** Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.
P21	**Пилешки бутчета, пресни**	-	**3**; **тава за печене** Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.
P22	**Патица, цяла**	2 - 3 кг	**2**; съд за печене на **скара** Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.
P23	**Гъска, цяла**	4 - 5 кг	**2**; **дълбок тиган** Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.
P24	**Руло „Стефани“**	1 кг	**2**; **скара**
P25	**Цяла риба, на грил**	0.5 - 1 кг на риба	**2**; **тава за печене** Напълнете рибата с масло, подправки и билки.
P26	**Филе от риба**	-	**3**; касерол на **скара**

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P27	**Чийзкейк**	-	**2**; ∅ 28 см кръгла форма за печене на **скара**
P28	**Ябълков кейк**	-	**2**; 100 - 150 мл; **тава за печене**
P29	**Ябълков тарт**	-	**2**; форма за пай на **скара**
P30	**Ябълков пай**	-	**2**; 100 - 150 мл; ∅ 22 см форма за пай на **скара**
P31	**Брауни**	2 кг тесто	**3**; **дълбок тиган**
P32	**Мъфини**	-	**2**; 100 - 150 мл; форма за мъфини на **скара**
P33	**Кейк с хлебна форма**	-	**2**; форма за хляб на **скара**
P34	**Печени картофи**	1 кг	**2**; **тава за печене** Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.
P35	**Картофи с коричка**	1 кг	**3**; **тава за печене** с поставена хартия за печене Нарежете картофите на парчета.
P36	**Гриловани смесени зеленчуци**	1 - 1.5 кг	**3**; **тава за печене** с поставена хартия за печене Нарежете зеленчуците на парчета.
P37	**Крокети, замразени**	0.5 кг	**3**; **тава за печене**
P38	**Пържени картофи, замразени**	0.75 кг	**3**; **тава за печене**
P39	**Лазаня с месо/ зеленчуци със сухи кори за паста**	1 - 1.5 кг	**2**; касерола върху **скара**
P40	**Картофен огретен** (сурови картофи)	1 - 1.5 кг	**1**; касерола върху **скара** Завъртете ястието след половината от времето за готвене.
P41	**Прясна пица, тънка**	-	**2**; 100 мл; **тава за печене** с поставена хартия за печене

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
P42	**Прясна пица, дебела**	-	**2**; **тава за печене** с поставена хартия за печене
P43	**Киш**	-	**2**; тава за печене на **скара**
P44	**Багета/ Чабата/Бял хляб**	0.8 кг	**2**; 100 мл; **тава за печене** с поставена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.
P45	**Пълнозърнест / ръжен / черен хляб**	1 кг	**2**; 100 мл; **тава за печене** с поставена хартия за печене / форма за хляб **върху решетка**

Промяна: Настройки

1. Завъртете ключа за функциите за загряване на .
2. Завъртете контролния ключ, за да изберете . Натиснете OK.
3. Завъртете копчето, за да изберете настройката. Натиснете OK.
4. Завъртете контролния ключ за регулиране на стойността. Натиснете OK.
5. Завъртете копчето за функциите за загряване в изключена позиция, за да излезете от Меню.

Подменю: Настройки

	Настройка	Стойност
01	Час от денонощието	Смяна
02	Яркост на екрана	1 - 5
03	Звук на бутоните	1 - Звуков сигнал, 2 - Щракване, 3 - Изключен звук
04	Сила на звук. сигнал	1 - 4
05	Брояч	Вкл. / Изкл.
06	Осветление	Вкл. / Изкл.
07	Бързо загряване	Вкл. / Изкл.
08	Демо режим	-
09	Софтуерна версия	Проверка
10	Зануляване на настройките	Да/Не

Функции на часовника

Описание на функциите на таймера

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

Настройка: Таймер

1. Натиснете .

На екрана се показва: 0:00 и .

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

Настройка: Време за готвене STOP

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

Настройка: Час на Забавен старт

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

На дисплея се показва: **--:--** STOP .

5. Завъртете ключа за управление, за да зададете времето за край.
6. Натиснете OK.

Таймерът започва обратно броене съгласно настроеното време за старт.

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

Настройка: Брояч

1. Завъртете ключа за Функции нагряване, за да влезете в Меню.
2. Завъртете ключа за управление, за да изберете / Брояч. Вижте Ежедневна употреба, Меню: Настройки.
3. Натиснете OK.
4. Завъртете контролния ключ, за да включите и изключите Времето на експлоатация на вкл. и изкл
5. Натиснете OK.

Настройка: Час от денонощието

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

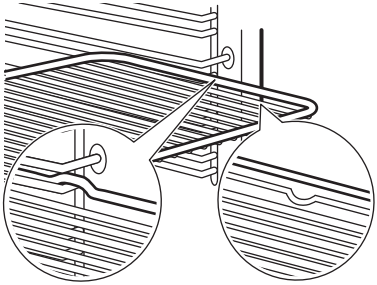
Използване на аксесоари

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

Поставяне на аксесоари

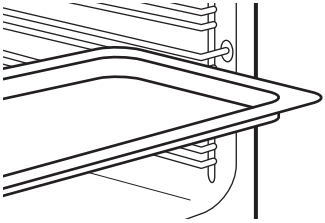
Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността и осигурява защита срещу накланяне. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Ръбът около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

Скара/рафт



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

Тава за печене / Дълбока тава



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

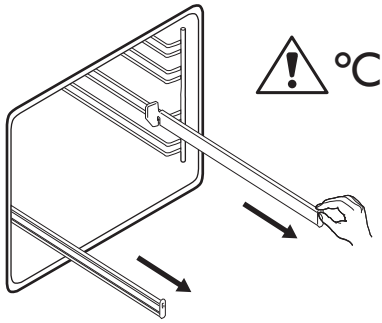
Използване на: Телескопични водачи

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

С телескопичните водачи можете лесно да вкарвате и вадите скари.

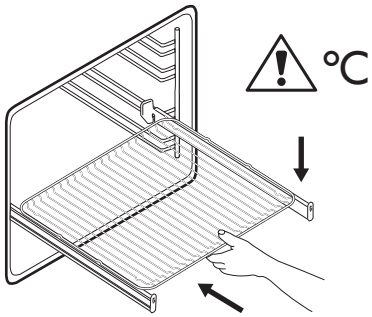
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не почиствайте телескопичните водачи в съдомиялната машина. Не смазвайте телескопичните водачи.

1. Издърпайте навън десните и левите телескопични водачи.



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

вкарани във фурната, преди да затворите вратата на фурната.



Допълнителни функции

Заключване

Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

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

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

- натиснете и задръжте, за да включите функцията.

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

- натиснете и задръжте, за да изключите функцията.

Автоматично изключване

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

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

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

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

Охлаждащ вентилатор

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

Полезни съвети

Препоръки за готвене

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

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

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

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

Символи, използвани в таблиците:

	Тип храна
	Функция нагряване
°C	Температура
	Аксесоар
	Позиция на скарата
	Време за готвене (мин)
	Допълнителна информация

Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

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

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

Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		°C		
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40
Пица, замразена, 0,35 кг	скара	220	2	10 - 15
Руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	25 - 35
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	175	3	25 - 30
Суфле, 6 броя	керамични съдове в/у скарата	200	3	25 - 30

		°C		
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	15 - 25
Торта „Виктория“	съд за печене в/у скарата	170	2	40 - 50
Варена риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	20 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 кг	тиган за пица на скарата	180	3	25 - 30
Варено месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	35 - 45
Шашлик (шишче), 0.5 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	25 - 30
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 30
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	25 - 35
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	20 - 30
Зеленчуци, варени, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	200	3	25 - 30
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	25 - 30

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно IEC 60350-1.

				℃	
Малки кейкове 20 броя/табла	Традиционно печене	Тава за печене	3	160	20 - 35
Малки кейкове 20 броя/табла	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35
Малки кейкове 20 броя/табла	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно печене	Скара/ рафт	2	180	70 - 90
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2	160	70 - 90
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см[1)]	Традиционно печене	Скара/ рафт	1	170	25 - 35
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см[1)]	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2	160	40 - 50
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см[1)]	Горещ въздух/ вентилир	Скара/ рафт	2 и 4	160	40 - 60
Маслени бисквити	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40
Маслени бисквити	Горещ въздух/ вентилир	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Маслени бисквити	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45
Тост[1)]	Грил	Скара/ рафт	4	макс.	1 - 5

1) Загрейте предварително уреда за 10 минути.

Грижа и почистване

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

Бележки относно почистването

Препарати за почистване

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

Всекидневна употреба

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

Аксесоари

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

Почистване на релефа във вътрешността

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

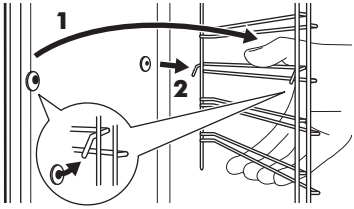
За функцията: SteamBake почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.

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

Демонтиране на носачите на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите уреда.

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



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

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

Почистване с вода

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

1. Напълнете релефа на вътрешността с вода: 200 мл.
2. Задайте функцията .
3. Настройте температурата на 90°C
4. Оставете уреда да работи в продължение на 30 мин.
5. Изключете уреда.

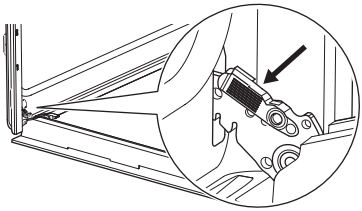
6. Изчакайте, докато уредът изстине. Подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

Изваждане и монтиране на вратичката

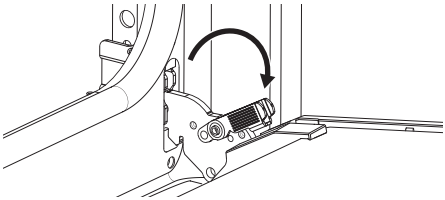
Вратичката на фурната има три стъклени панела. Можете да свалите вратичката на фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Прочетете инструкциите „Изваждане и монтиране на вратичката”, преди да вадите стъклените панели.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не използвайте уреда без стъклените панели.

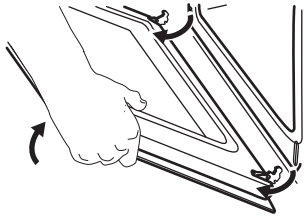
1. Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.



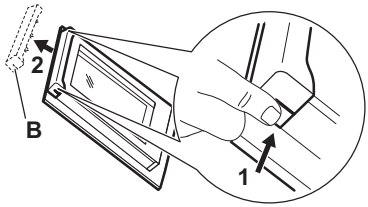
2. Повдигнете и издърпайте лостовете, докато щракнат.



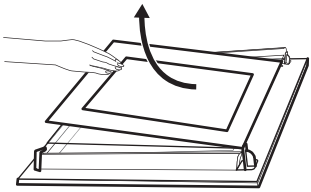
3. Затворете вратичката на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.



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



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

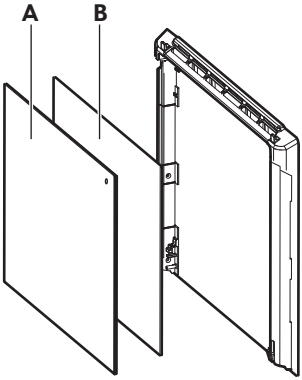


8. Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.
9. След почистване монтирайте стъклените панели, рамката на вратичката и вратичката на фурната, затворете лостовете и на двете панти.

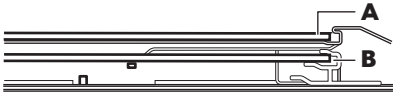
Ако вратичката е монтирана правилно, при затваряне на лостовете ще чуете щракване.
Уверете се, че сте поставили обратно стъклените панели (**A** и **B**) в правилната последователност. Проверете за символ / печат отстрани на стъкления панел. Всеки от стъклените панели изглежда по различен начин, за да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

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

При правилен монтаж гарнитурата на вратичката щраква.



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



Смяна на лампата

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

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

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

Задна лампа

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.
2. Почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300°C.
4. Поставете стъкления капак.

Отстраняване на неизправности

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

Как да постъпите, ако...

Проблем	Проверете дали:
Уредът не нагрява.	Автоматичното изключване е деактивирано.
Уредът не нагрява.	Предпазителят не е изгорял.

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

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

Данни за сервизно обслужване

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

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

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

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

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

Технически данни

Технически данни

Размери (вътрешни)	Ширина Височина Дълбочина	480 мм 361 мм 416 мм
Зона на тавата за печене	1438 см²	
Горен нагряващ елемент	2300 W	
Долен нагряващ елемент	1000 W	
Грил	2300 W	

Пръстен	2400 W
Обща класификация	2990 W
Напрежение	220 - 240 V
Честота	50 - 60 Hz
Брой функции	9

Енергийна ефективност

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

Име на доставчик	IKEA	
Идентификация на модела	STENABY 006.221.36 STENABY 706.002.06	
Индекс на енергийна ефективност	81.2	
Клас на енергийна ефективност	A+	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл	
Брой кухини	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	72 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	STENABY 006.221.36	31.1 кг
	STENABY 706.002.06	31.1 кг
Уредът е тестван в съответствие с: EN IEC 60350-1.		

Изисквания за информация съгласно (ЕС) № 2023/826

Енергийна консумация при изчакване	0,8 W

Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	20 мин
Уредът е тестван в съответствие с: EN 50564.	

Съвети за оптимална употреба

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

Използвайте метални съдове и тъмни тави и контейнери от неотразяващи материали

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

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

Готвене с вентилатор
Когато е възможно, използвайте функциите за готвене с вентилатор (само за избрани модели).

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

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

Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина или температура.

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

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

Опазване на околната среда

Рециклирайте материалите със символа ♲. Поставяйте опаковките в съответните контейнери, за да ги рециклирате. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве чрез рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уреди, маркирани със символа с битовите отпадъци. Върнете продукта в местното депо за рециклиране или се свържете с общинската служба.

Гаранция от IKEA

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

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

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

ЗАПАЗЕТЕ ДОКУМЕНТА ЗА ПОКУПКА/ ДОСТАВКА!

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

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

Sadržaj

Informacije o sigurnosti	34
Sigurnosne upute	36
Instalacija	38
Opis proizvoda	39
Upravljačka ploča	39
Prije prve upotrebe	40
Svakodnevna uporaba	41
Funkcije sata	47
Korištenje pribora	48
Dodatne funkcije	49
Savjeti i preporuke	49
Održavanje i čišćenje	52
Rješavanje problema	55
Tehnički podaci	56
Energetska učinkovitost	56
Briga o okolišu	58
IKEA Jamstvo	58

Zadržava se pravo na izmjene.

⚠ Informacije o sigurnosti

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

Sigurnost djece i ranjivih osoba

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

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

Opća sigurnost

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

- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

Sigurnosne upute

Postavljanje

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

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

Električni priključak

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

- Sve električne priključke treba izvesti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mreže.
- Uvijek upotrebljavajte ispravno postavljenu izoliranu utičnicu.
- Nemojte upotrebljavati adaptere s više utikača i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač ili kabel tijekom postavljanja ili korištenja uređaja. Ako je potrebno zamijeniti mrežni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Pripazite na to da mrežni kabeli ne dodiruju i da nisu blizu vrata uređaja ili prostora ispod njega, posebice dok radi ili ako su vrata vruća.
- Zaštita od udara za dijelove koji su pod naponom ili su izolirani mora biti pričvršćena tako da se ne može ukloniti bez alata.
- Priključite mrežni utikač u mrežnu utičnicu samo na kraju postavljanja. Osigurajte pristup mrežnom utikaču nakon instalacije.
- Ako je utičnica labava, ne priključujte utikač.
- Ne isključujte uređaj povlačenjem za mrežni kabel. Uvijek povucite za mrežni utikač.
- Upotrebljavajte samo ispravne izolacijske uređaje: zaštitnike za vodove, osigurače (osigurači s vijcima uklonjeni iz držača), prekidači gubitka uzemljenja i sklopnici.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji omogućava isključivanje uređaja iz mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontaktnu širinu otvora od najmanje 3 mm. Koristite ekskluzivni prekidač za nadstrujnu zaštitu s kontaktom od 3 mm ili više kojeg je certificirala tvrtka BSMI i postavite ga na mjesto gdje ga korisnik može koristiti.

Uporaba

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

- Nemojte preinačiti ovaj uređaj.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.

- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja tijekom rada jer se iz sastojaka hrane mogu osloboditi vrući zrak ili zapaljive pare.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako dođe u kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Uvijek koristite staklo i staklenke odobrene za pohranu.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili predmete navlažene zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na njega.

⚠ **UPOZORENJE!** Opasnost od oštećenja uređaja.

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

Održavanje i čišćenje

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

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

Unutarnje osvjetljenje

⚠ **UPOZORENJE!** Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili su namijenjene signaliziranju informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene

za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama).

Servis

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

Zbrinjavanje

UPOZORENJE! Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Za informacije o pravilnom odlaganju proizvoda kontaktirajte svoje općinske vlasti.
- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.
- Skinite vrata kako biste spriječili da se djeca i kućni ljubimci zaglave unutar uređaja.
- **Ambalaža**:
  Ambalaža se može reciklirati. Plastični dijelovi označeni su međunarodnim kraticama kao što su PE, PS, itd. Ambalažu odložite u spremnike za tu namjenu u lokalnom postrojenju za gospodarenje otpadom.

Instalacija

UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Sklop

Za postavljanje pogledajte upute za postavljanje.

Električna instalacija

UPOZORENJE! Električnu instalaciju mora postaviti kvalificirana osoba.

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

Ova pećnica opremljena je kabelom napajanja.

Kabel

Vrste kabela primjenjivih za ugradnju ili zamjenu:

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

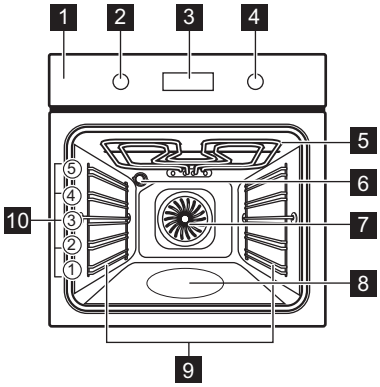
Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj ploči. Možete pogledati i tablicu:

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

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

Opis proizvoda

Opći pregled



1 Upravljačka ploča
2 Regulator funkcija pećnice
3 Zaslon
4 Upravljački okretni gumb
5 Toplinski element
6 Žarulja
7 Ventilator
8 Udubljenje u unutrašnjosti - Spremnik za čišćenje pomoću vode
9 Nosač polica, uklonjiv
10 Položaji polica

Dodatna oprema

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

Upravljačka ploča

Uključivanje i isključivanje uređaja

Uključivanje uređaja:

1. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije.
2. Okrenite regulator za podešavanje postavki.

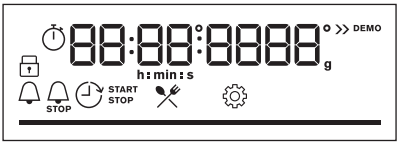
Kako biste isključili uređaj: okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj 0.

Pregled upravljačke ploče

	Pritisnite za postavljanje funkcija tajmera.
	Pritisnite i držite za postavljanje funkcije: Brzo zagrijavanje.
	Pritisnite za uključivanje i isključivanje svjetla.
	Pritisnite i držite za postavljanje funkcije: Blokiranje.
OK	Pritisnite za potvrdu odabira.

Indikatori zaslona

Zaslon s ključnim funkcijama.



	Uređaj je zaključan.
	Podizbornik: Pomoć pri kuhanju.

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

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

Prije prve upotrebe

UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Postavljanje vremena

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

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

Početno predgrijavanje i čišćenje

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

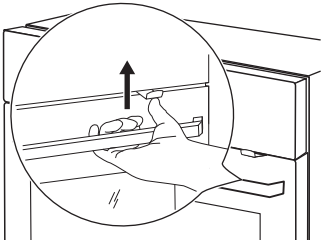
1. Uklonite svu dodatnu opremu i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.
2. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pogledajte Svakodnevna uporaba. Pustite uređaj da radi 1 h.
3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
4. Postavite funkciju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

Mehanička roditeljska zaštita

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

Za otvaranje vrata pećnice s roditeljskom zaštitom:

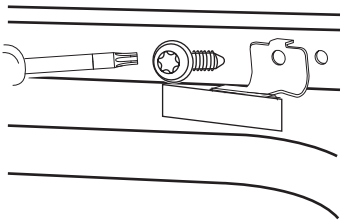
1. Pritisnite i držite roditeljsku zaštitu.
2. Povucite ručicu vrata kako bi otvorili vrata. Zatvorite vrata pećnice bez pritiskanja roditeljske zaštite.



Za uklanjanje roditeljske zaštite:

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

2. Nakon uklanjanja roditeljske zaštite pričvrstite vijak natrag.



Svakodnevna uporaba

UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Funkcije pećnice

	Vrući zrak Za pečenje mesa i kolača. Postavite nižu temperaturu nego za konvencionalno pečenje jer ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu u unutrašnjosti pećnice.
	Tradicionalno pečenje Za pečenje i prženje hrane na jednoj rešetki.
	SteamBake / Čišćenje pomoću vode Za dodavanje vlage tijekom kuhanja. Za dobivanje prave boje i hrskave korice tijekom pečenja. Za veću sočnost tijekom podgrijavanja. Pogledajte Održavanje i čišćenje za više informacija o: Čišćenje pomoću vode.
	Zamrznuta hrana Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolica).
	Funkcija za pizzu Za pečenje pizze i drugih jela koja zahtijevaju više topline odozdo.
	Donji grijač Za tamnjenje i hrskavost donje korice. Koristite najniži položaj rešetke.
	Vlažno pečenje Ova je funkcija osmišljena za optimizaciju korištenja topline na jednoj razini pečenja. Kada koristite ovu funkciju, temperatura unutar uređaja može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga grijanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte Dnevna uporaba, Napomene o:Vlažno pečenje .
	Roštilj Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
	Turbo roštilj Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednoj razini rešetke. Za pečenje gratiniranih jela i tamnjenje.

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

Napomene o: Vlažno pečenje

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

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

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

Za upute o kuhanju pogledajte Savjeti i preporuke, Vlažno pečenje.

Postavka: Funkcije pećnice

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

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

SteamBake - Kuhanje na pari

1. Uvjerite se da je uređaj hladan.
2. Napunite udubljenje u unutrašnjosti vodom iz slavine (100 ml za pečenje peciva i kolača, 200 ml za pečenje mesa). Maksimalni kapacitet udubine u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Tijekom kuhanja ili dok je uređaj još vruć ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti.
3. Okrenite gumb za odabir funkcija kuhanja kako biste odabrali funkciju kuhanja.
4. Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.
5. Prethodno zagrijte prazan uređaj 5 min kako bi se stvorila vlaga.
6. Stavite hranu u uređaj.
7. Kad kuhanje završi, okrenite gumb za odabir funkcija kuhanja u isključeni položaj kako biste isključili uređaj.
8. Kad je uređaj hladan, uklonite preostalu vodu iz udubine u unutrašnjosti mekom krpom.

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

Unos: Izbornik

Otvorite Izbornik za pristup pomoći pri kuhanju i postavkama.

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na .

Na zaslonu se prikazuje , .

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

Postavka: Pomoć pri kuhanju

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

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

Podizbornik: Pomoć pri kuhanju

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

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

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

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

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

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

Promjena: Postavke

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

Podizbornik: Postavke

	Postavka	Vrijednost
01	Sat	Promijenite
02	Svjetlina zaslona	1 - 5
03	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal, 2 - Klik, 3 - Zvuk isključen
04	Glasnoća zujalice	1 - 4
05	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
06	Osvijetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno
07	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
08	Demo način rada	-
09	Verzija softvera	Provjera
10	Resetiraj sve postavke	Da / Ne

Funkcije sata

Opis funkcija sata

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

Postavka: Zvučni alarm

1. Pritisnite .

Na zaslonu se prikazuje: 0:00 i .

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

Postavka: Vrijeme kuhanja STOP

1. Okrenite regulatore da odaberete funkcije pećnice i postavite temperaturu.
2. Pritisnite dok se na zaslonu ne prikaže: 0:00 i STOP.
3. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje Vrijeme kuhanja.
4. Pritisnite OK. Tajmer odmah počinje odbrojavanje.
5. Kada vrijeme istekne, pritisnite OK i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

Postavka: Vrijeme odgode početka

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

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

5. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena kraja.
6. Pritisnite OK.

Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.

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

Postavka: Tajmer prema gore

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

Postavka: Sat

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

4. Pritisnite OK.

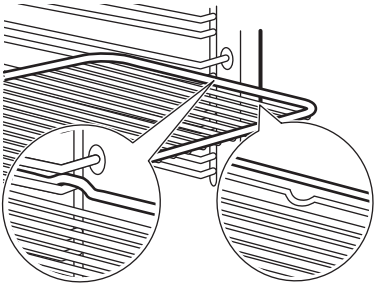
Korištenje pribora

UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Umetanje dodatne opreme

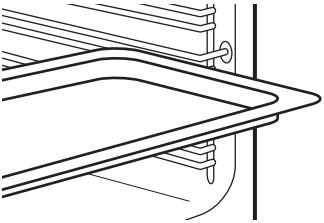
Malo udubljenje na vrhu povećava sigurnost i pruža zaštitu od naginjanja. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

Mreža za pečenje



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

Pekač za pecivo / Duboka plitica



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

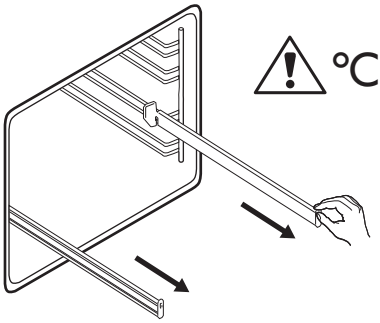
Uporaba: Teleskopske vodilice

Upute za postavljanje teleskopskih vodilica sačuvajte za buduću upotrebu.

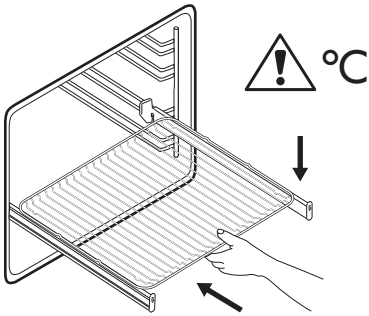
S teleskopskim vodilicama možete jednostavno staviti i izvaditi žičane police i plitice.

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

1. Izvucite desnu i lijevu sklopivu vodilicu.



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



Dodatne funkcije

Blokiranje

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

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

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

- pritisnite i držite za uključivanje funkcije.

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

- pritisnite i držite za uključivanje funkcije.

Automatsko isključivanje

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

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

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

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

Ventilator za hlađenje

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

Savjeti i preporuke

Preporuke za kuhanje

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

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

Brojite položaje polica od dna pećnice.

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

Simboli korišteni u tablicama:

	Vrsta hrane
	Funkcija pećnice

°C	Temperatura
	Dodatna oprema
	Položaj police
	Vrijeme pečenja (min)
	Dodatne informacije

Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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

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

Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite prijedloge navedene u tablici u nastavku.

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

		°C		
Cijela riba, 0.2 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	25 - 35
Riblji filet, 0,3 kg	pizza tava na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	200	3	35 - 45
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	200	3	25 - 30
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	30 - 40
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	25 - 30
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	150	2	25 - 35
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	170	2	20 - 30
Povrće, poširano, 0.4 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	35 - 45
Vegetarijanski omlet	pizza tava na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediteransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	4	25 - 30

Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema IEC 60350-1.

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

1) Pećnicu prethodno zagrijte 10 minuta.

Održavanje i čišćenje

⚠ **UPOZORENJE!** Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Napomene za čišćenje

Sredstva za čišćenje

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

blagim deterdžentom. Očistite i provjerite brtvu na vratima oko okvira unutrašnjosti pećnice.
- Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
- Mrlje očistite blagim deterdžentom.

Svakodnevna uporaba

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

Dodatna oprema

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

Čišćenje udubljenja u unutrašnjosti

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

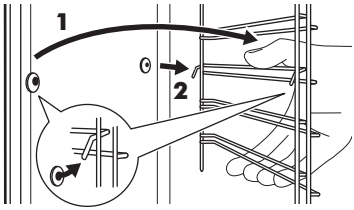
Za funkciju: SteamBake očistite pećnicu svakih 5 - 10 ciklusa kuhanja.

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

Uklanjanje nosača police

Kako biste očistili pećnicu, skinite katalitičke ploče.

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



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

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

Čišćenje pomoću vode

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

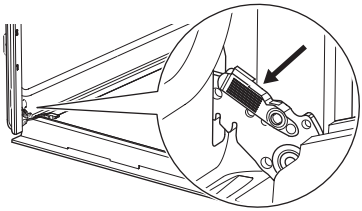
1. Ulijte vodu u udubinu u unutrašnjosti: 200 ml.
2. Postvaite funkciju .
3. Postavite temperaturu na 90 °C.
4. Pustite uređaj da radi 30 min.
5. Isključite uređaj.
6. Pričekajte dok se uređaj ne ohladi. Unutrašnjost osušite mekanom krpom.

Uklanjanje i postavljanje vrata

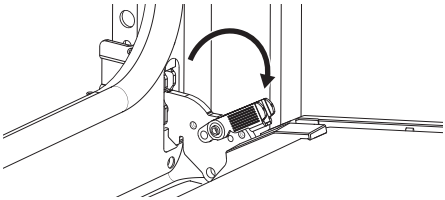
Vrata pećnice imaju tri staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnje staklene ploče kako biste ih očistili. Prije nego što uklonite staklene ploče, pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".

OPREZ! Uređaj ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

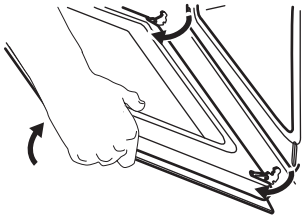
1. Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.



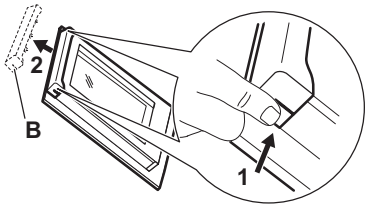
2. Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.



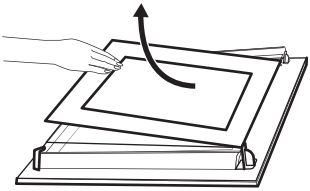
3. Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.



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



6. Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.
7. Držite staklene ploče vrata za gornji rub i pažljivo ih izvucite, jednu po jednu. Počnite od gornje ploče. Provjerite je li staklo potpuno iskliznulo iz ležišta.



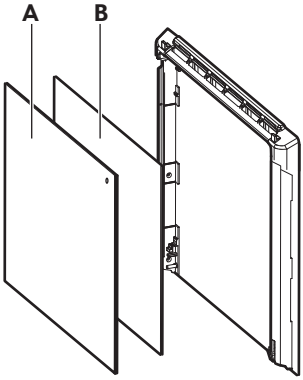
8. Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.
9. Nakon čišćenja, postavite staklene ploče, okvir vrata i vrata pećnice, zatvorite zasune na obje šarke.

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

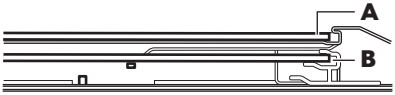
Pazite da staklene ploče (**A** i **B**) vratite ispravnim redoslijedom. Provjerite simbol/ispis na bočnoj strani staklene ploče. Svaka staklena ploča izgleda drugačije kako bi se demontaža i montaža olakšale.

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

Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne.



Provjerite je li središnja staklena ploča pravilno postavljena u ležište.



Zamjena žarulje

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

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

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

Stražnja žarulja

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

Rješavanje problema

⚠ **UPOZORENJE!** Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Što učiniti ako ...

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

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

Podaci o servisu

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

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

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

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

Tehnički podaci

Tehnički podaci

Dimenzije (unutarnje)	Širina Visina Dubina	480 mm 361 mm 416 mm
Područje posude za pečenje	1438 cm²	
Gornji grijač	2300 W	
Donji grijač	1000 W	
Roštilj	2300 W	
Prsten	2400 W	
Ukupna ocjena	2990 W	
Napon	220 - 240 V	
Frekvencija	50 - 60 Hz	
Broj funkcija	9	

Energetska učinkovitost

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

Naziv dobavljača	IKEA

Identifikacija modela	STENABY 006.221.36 STENABY 706.002.06	
Indeks energetske učinkovitosti	81.2	
Klasa energetske učinkovitosti	A+	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Zapremina	72 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	STENABY 006.221.36	31.1 kg
	STENABY 706.002.06	31.1 kg
Uređaj testiran prema: EN IEC 60350-1.		

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

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

Savjeti za optimizaciju

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

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

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

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

Kuhanje s ventilatorom
Kada je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom (samo na nekim modelima).

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

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

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

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

Kuhanje s isključenim svjetlom
Tijekom kuhanja isključite svjetlo. Uključite ga samo kad ga trebate.

Briga o okolišu

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

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

IKEA Jamstvo

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

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

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

SAČUVAJTE DOKUMENTACIJU O KUPNJI / ISPORUCI!

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

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

Obsah

Bezpečnostní informace	59
Bezpečnostní pokyny	61
Instalace	63
Popis výrobku	64
Ovládací panel	64
Před prvním použitím	65
Denní používání	66
Funkce hodin	72
Používání příslušenství	73
Doplňkové funkce	74
Tipy a rady	74
Čištění a údržba	77
Odstraňování závad	80
Technické údaje	80
Energetická účinnost	81
Poznámky k ochraně životního prostředí	82
Záruka IKEA	82

Změny vyhrazeny.

⚠ Bezpečnostní informace

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

Bezpečnost dětí a zranitelných osob

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

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

Všeobecné bezpečnostní informace

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

s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.

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

Bezpečnostní pokyny

Instalace

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

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

Připojení k elektrické síti

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

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Během instalace nebo používání spotřebiče dbejte na to, abyste nepoškodili síťovou zástrčku ani kabel. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana proti úrazu elektrickým proudem u částí pod napětím a izolovaných částí musí být upevněna tak, aby ji nebylo možné odstranit bez použití nářadí.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Zajistěte, aby byl po instalaci přístup k síťové zástrčce.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič tažením za síťový kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Elektrická instalace musí být vybavena izolačním zařízením, které umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od sítě. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty nejméně 3 mm. Používejte výhradně nadproudový jistič s kontaktem nejméně 3 mm certifikovaným organizací

BSMI a umístěte jej na místo, na kterém jej může uživatel používat.

Použijte

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

- Spotřebič nijak neupravujte.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Buďte opatrní při otevírání dvířek spotřebiče během provozu, protože může být uvolněn horký vzduch a hořlavé výpary z potravinářských ingrediencí.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Vždy používejte sklo a sklenice schválené k zavařování.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

Čištění a údržba

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

- Před údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že je spotřebič chladný. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Dojde-li k poškození skleněných panelů dveří, ihned je vyměňte. Obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek ze spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Pravidelně kontrolujte výrobek na známky zhoršení, které by mohly učinit výrobek nevhodným pro kontakt s potravinami, jako jsou praskliny, puchýře, odlupování, smrštění, lepivost, koroze nebo jiné viditelné změny v textuře či vzhledu. Dodržujte pokyny pro čištění a údržbu, abyste předešli zhoršení.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

Vnitřní osvětlení

VAROVÁNÍ! Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Pro osvětlení uvnitř spotřebiče a samostatně prodávané náhradní díly pro osvětlení platí: osvětlení je navrženo, aby vydrželo extrémní fyzikální podmínky v domácích spotřebičích, jako jsou teplota, vibrace a vlhkost nebo je určeno k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Není určeno k použití v jiných spotřebičích a není vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými specifik acemi).

Servis

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

Likvidace

VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

Instalace

VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Montáž

Při instalaci se řiďte Pokyny k montáži.

Elektrická instalace

VAROVÁNÍ! Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.

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

Trouba se dodává se síťovým kabelem.

Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu:

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

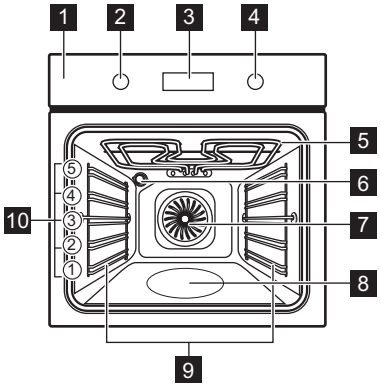
Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Také se můžete řídit tabulkou:

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

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

Popis výrobku

Celkový pohled



1 Ovládací panel
2 Volič pečicích funkcí
3 Displej
4 Ovladač
5 Topné těleso
6 Osvětlení
7 Ventilátor
8 Vlis vnitřku trouby – Zásobník na čištění vodou
9 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
10 Polohy mřížky

Příslušenství

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

Ovládací panel

Zapnutí a vypnutí spotřebiče

Zapnutí spotřebiče:

1. Otočením ovladače pečicích funkcí zvolte funkci.
2. Otočením ovladače upravte nastavení.

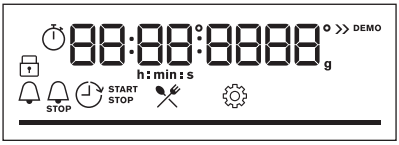
Vypnutí spotřebiče: otočte ovladač pečicích funkcí do polohy vypnuto 0.

Přehled ovládacího panelu

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

Ukazatele na displeji

Displej s hlavními funkcemi:



	Spotřebič je uzamčen.
	Podnabídka: Podporované Vaření.
	Podnabídka: Nastavení

	Je zapnuto Rychlé zahřátí.
	Pečení v páře je zapnuté.
	Je zapnuto Minutka.
STOP	Je zapnuto Čas pečení.
	Je zapnuto Odložený start.

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

Před prvním použitím

VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Nastavení času

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

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

První předehřívání a čištění

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

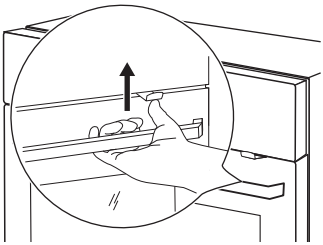
1. Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
2. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Viz Denní používání. Nechte spotřebič pracovat po dobu 1 h.
3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
4. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
5. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
6. Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
7. Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte zpět do jejich původní polohy.

Mechanická dětská bezpečnostní pojistka

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

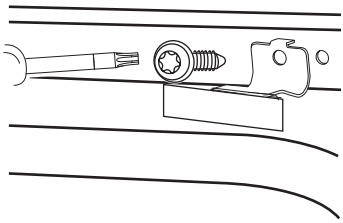
Otevření dvířek trouby s dětskou pojistkou:

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



Odstranění dětské pojistky:

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



Denní používání

VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Pečicí funkce

	Pravý horký vzduch Pečení masa a koláčů. Nastavte nižší teplotu než pro horní/dolní ohřev, protože ventilátor rovnoměrně rozkládá teplo ve vnitřku trouby.
	Horní/spodní ohřev Pečení a opékání jídla na jedné úrovni roštu.
	SteamBake / Čištění vodou Přidání vlhkosti během vaření. Pro dosažení správné barvy a křupavé kůrky během pečení. Pro větší šťavnatost během ohřívání. Viz Čištění a údržba, kde najdete další informace o: Čištění vodou.
	Mražené potraviny K přípravě polotovarů do křupava, např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků.
	Pizza Pečení pizzy a dalších pokrmů, které vyžadují více tepla zespodu.
	Spodní ohřev Pro zhnědnutí a křupavou spodní část. Použijte nejnižší rošt.
	Vlhký horkovzduch Tato funkce je navržena tak, aby optimalizovala využití tepla na jedné úrovni pečení. Při použití této funkce se teplota uvnitř spotřebiče může lišit od nastavené teploty. Využívá se zbytkové teplo. Topný výkon může být snížen. Další informace naleznete v části Denní použití, Poznámky k:Vlhký horkovzduch.
	Gril Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
	Turbo gril Pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni roštu. Pečení gratinovaných pokrmů a opékání.

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

Poznámky: Vlhký horkovzduch

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

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

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

Pokyny k pečení viz Tipy a rady, Vlhký horkovzduch.

Nastavení: Pečicí funkce

1. Pečicí funkci zvolíte otočením ovladače pečicích funkcí.
2. Nastavte teplotu otočením ovladače.

Rychlé zahřátí – stisknutím a podržením zkrátíte dobu pečení. Tato funkce je dostupná u některých pečicích funkcí. Ventilátor se může automaticky zapnout.

SteamBake - Vaření v páře

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Naplňte prolis vnitřku trouby vodou z kohoutku (100 ml pro pečení, 200 ml pro pečení masa).
   Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml. Neplňte vlis vnitřku trouby během pečení, nebo když je spotřebič horký.
3. Otočením ovladače pečicích funkcí zvolte funkci vaření.
4. Nastavte teplotu otočením ovladače.
5. Pro vytvoření vlhkosti předehřejte prázdný spotřebič na 5 min.
6. Vložte pokrm do spotřebiče.
7. Po ukončení přípravy spotřebič vypněte otočením ovladače funkcí vaření do polohy vypnuto.
8. Jakmile je spotřebič studený, odstraňte zbývající vodu z vlisu vnitřku trouby měkkým hadříkem.

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

Zadání: Nabídka

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

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na.

Na displeji se zobrazí , .

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

Nastavení: Podporované Vaření

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

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

Podnabídka: Podporované Vaření

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

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

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

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

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

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

Změna: Nastavení

1. Otočte ovladačem pečicích funkcí na .
2. Otočením ovladače zvolte . Stiskněte OK.
3. Otočením ovladače zvolte nastavení. Stiskněte OK.
4. Otočením ovladače upravte hodnotu. Stiskněte OK.
5. Otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto ukončete Nabídka.

Podnabídka: Nastavení

	Nastavení	Hodnota
01	Denní čas	Změnit
02	Displej jas	1 - 5
03	Tóny tlačítek	1 - Pípnutí, 2 - Kliknutí, 3 - Zvuk vypnut
04	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
05	Časovač	Zap/Vyp
06	Osvětlení	Zap/Vyp
07	Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
08	Režim demo	-
09	Verze software	Kontrola
10	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne

Funkce hodin

Popis funkcí časovače

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

Nastavení: Minutka

1. Stiskněte .

Na displeji se zobrazí: 0:00 a .

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

Nastavení: Čas pečení STOP

1. Otočením ovladačů zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
2. Opakovaně stiskněte tlačítko , dokud se na displeji neobjeví: 0:00 a STOP.
3. Otočením ovladače nastavte Čas pečení.
4. Stiskněte OK. Časovač začne okamžitě odpočítávat.
5. Po vypršení času stiskněte OK a otočte ovladač pečicích funkcí do polohy vypnuto.

Nastavení: Odložený start

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

Na displeji se zobrazí: **--:--** STOP .

5. Otočením ovladače nastavte čas ukončení.
6. Stiskněte OK.

Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.

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

Nastavení: Časovač

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

Nastavení: Denní čas

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

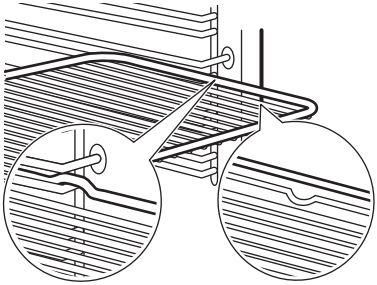
Používání příslušenství

VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Vkládání příslušenství

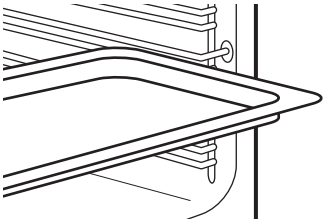
Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost a chrání proti překlopení. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

Tvarovaný rošt



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

Plech na pečení / Hluboký pekáč



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

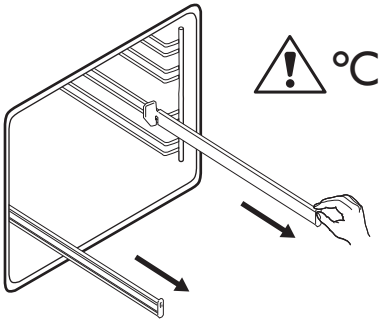
Použití: Teleskopické výsuvy

Pokyny k instalaci teleskopických výsuvů uschovejte pro budoucí použití.

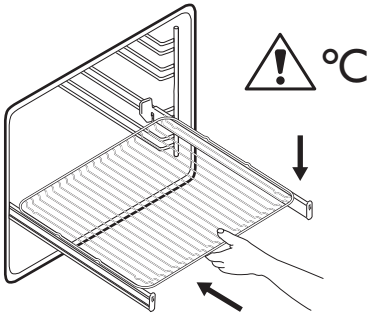
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování tvarovaných roštů a plechů.

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

1. Vysuňte pravý a levý teleskopický výsuv.



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



Doplňkové funkce

Zámek

Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.

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

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

– stisknutím a podržením funkci zapnete.

Zazní zvukový signál. – při zapnutí zámku 3× zabliká.

– stisknutím a podržením funkci vypnete.

Automatické vypnutí

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

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

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

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Odložený start.

Chladicí ventilátor

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

Tipy a rady

Doporučení k pečení

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

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

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

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

Symboly použité v tabulkách:

	Druh jídla
	Pečicí funkce
°C	Teplota
	Příslušenství
	Poloha roštu
	Čas pečení (min)
	Doplňkové informace

Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

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

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

Vlhký horkovzduch

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

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

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

Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

				°C	
Malé koláče, 20 kousků na plech	Horní/spodní ohřev	Plech na pečení	3	160	20 - 35
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm[1)]	Horní/spodní ohřev	Tvarovaný rošt	1	170	25 - 35

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

1) Nechte spotřebič 10 minut předehřát.

Čištění a údržba

VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

Poznámky k čištění

Čisticí prostředky

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

Každodenní použití

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

Příslušenství

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

Čištění vlisu vnitřku trouby

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

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

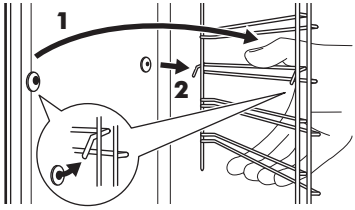
1. Do vlisu vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa nebo kyseliny citrónové.

Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.
2. Nechte ocet rozpustit usazeniny vodního kamene při pokojové teplotě po dobu 30 minut.
3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li spotřebič vyčistit, vyjměte drážky na rošty.

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



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

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

Čištění vodou

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

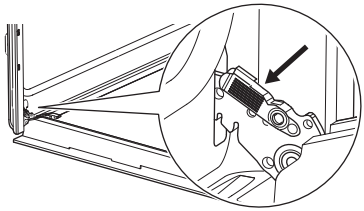
1. Nalijte vodu do vlisu vnitřku trouby: 200 ml.
2. Nastavte funkci .
3. Nastavte teplotu na 90°C.
4. Nechte spotřebič pracovat po dobu 30 min.
5. Vypněte spotřebič.
6. Vyčkejte, dokud spotřebič nevychladne. Osušte vnitřek měkkým hadříkem.

Odstranění a instalace dvířek

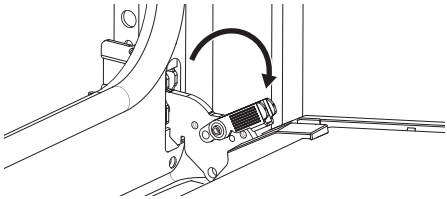
Dvířka trouby se skládají ze tří skleněných panelů. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtěte celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.

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

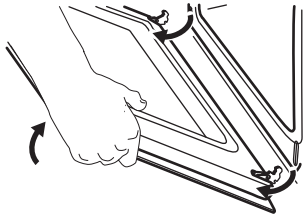
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



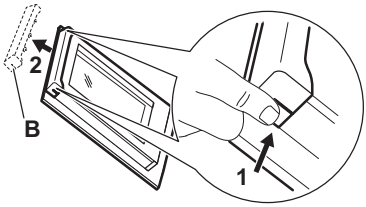
2. Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.



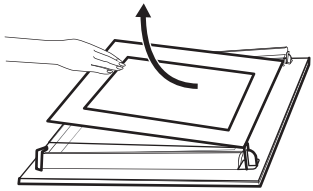
3. Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.



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



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



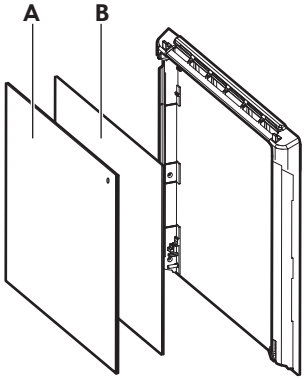
8. Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.
9. Po vyčištění nasaďte skleněné panely, dveřní lištu a dvířka trouby a zavřete západky na obou závěsech.

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

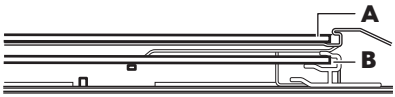
Dávejte pozor, abyste skleněné panely (**A** a **B**) nasadili zpět ve správném pořadí. Zkontrolujte symbol / potisk na straně skleněného panelu. Každý skleněný panel vypadá odlišně, aby se usnadnila jejich demontáž a montáž.

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

Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne.



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



Výměna žárovky

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

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

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

Zadní žárovka

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

Odstraňování závad

⚠ **VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

Co dělat, když...

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

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

Servisní údaje

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

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

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

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

Technické údaje

Technické údaje

Rozměry (vnitřní)	Šířka Výška Hloubka	480 mm 361 mm 416 mm
Plocha plechu na pečení	1438 cm²	

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

Energetická účinnost

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

Jméno dodavatele	IKEA	
Označení modelu	STENABY 006.221.36 STENABY 706.002.06	
Index energetické účinnosti	81.2	
Třída energetické účinnosti	A+	
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69 kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Objem	72 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	STENABY 006.221.36	31.1 kg
	STENABY 706.002.06	31.1 kg
Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN IEC 60350-1.		

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

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

Tipy pro optimalizaci

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

Používejte kovové nádobí a tmavé, nereflexní plechy a nádoby .

Spotřebič před vařením nepředehřívejte, pokud to není výslovně doporučeno.

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

Horkovzdušné pečení
Pokud je to možné, používejte funkce vaření s ventilátorem (pouze u vybraných modelů).

Zbytkové teplo
Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

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

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

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

Pečení s vypnutým osvětlením
Při pečení vypněte osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

Poznámky k ochraně životního prostředí

Recyklujte materiály označené symbolem ♲. Obaly k recyklaci uložte do příslušných odpadních kontejnerů. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotřebičů. Spotřebiče označené symbolem 🗑 nelikvidujte s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

Záruka IKEA

Pokud chcete uplatnit záruku na výrobek nebo k němu získat podporu

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

Důrazně doporučujeme si poznamenat číslo výrobku IKEA (8 číslic) a sériové číslo na

štítku výrobku, abyste mohli požádat o servis na samoobslužném portálu a snáze našli informace o výrobku nebo o náhradních dílech k němu.

USCHOVEJTE SI DOKLAD O KOUPI / DODÁNÍ!

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

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

Sisukord

Ohutusinfo	84
Ohutusjuhised	86
Paigaldamine	88
Toote kirjeldus	89
Juhtpaneel	89
Enne esimest kasutamist	90
Igapäevane kasutamine	91
Kella funktsioonid	96
Lisatarvikute kasutamine	97
Lisafunktsioonid	98
Nõuanded ja soovitused	99
Puhastamine ja hooldus	102
Tõrkeotsing	104
Tehnilised andmed	105
Energiatõhusus	105
Keskkonnaaspektid	107
IKEA garantii	107

Jäetakse õigus teha muutusi.

⚠ Ohutusinfo

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

Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

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

Üldine ohutus

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

- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Ahjuriiuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riiulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

Ohutusjuhised

Paigaldamine

⚠ **HOIATUS!** Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

Elektriühendus

⚠ **HOIATUS!** Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmesildil toodud parameetrid vastavad vooluvõrgu omadele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud põrutuskindlat pistikupesa.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- Jälgige seadme paigaldamise või kasutamise ajal, et te ei kahjustaks toitepistikut ega -kaablit. Kui toitekaabel tuleb välja vahetada, peab seda tegema meie volitatud teeninduskeskus.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast seda, kui paigaldamine on lõpetatud. Veenduge, et pärast paigaldust oleks juurdepääs elektripistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis võimaldab teil seadme kõigi pooluste küljest lahti ühendada. Eraldusseadme kontaktiava laius peab olema vähemalt 3 mm. Kasutage BSMI sertifitseeritud eksklusiivset

ülevoolukaitselülitit, mille kontakt on vähemalt 3 mm, ja asetage see kohta, kus kasutaja saab seda kasutada.

Kasutamine

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

- Ärge muutke seda seadet.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade pärast kasutamist välja.
- Olge seadme töö ajal ukse avamisel ettevaatlik, kuna seadmest võib eralduda kuuma õhku või toiduainetest pärinevaid tuleohtlikke aure.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

⚠ **HOIATUS!** Seadme kahjustamise oht.

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

Puhastamine ja hooldus

⚠ **HOIATUS!** Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on külm. On oht, et klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, vahetage need kohe välja. Pöörduge volitatud teeninduskeskusse.
- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Kontrollige toodet regulaarselt kulumis- ja kahjustusmärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks, nagu praod, mullid, delaminatsioon (kihtide eraldumine), kokkutõmbumine, kleepuvus, korrosioon või muud nähtavad muudatused tekstuuris või välimuses. Järgige toote halvenemise vältimiseks puhastus- ja hooldusjuhiseid.
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäägid võivad põhjustada tulekahju.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

Sisevalgustus

HOIATUS! Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes oleva lambi (lampide) ja eraldi müüdavate varulampide kohta Need lambid taluvad koduste majapidamisseadmete äärmuslikke keskkonnatingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni ja niiskust, või on ette nähtud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole ette nähtud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage vaid lampe, millel on samad spetsifikatsioonid.

Hooldus

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

Kõrvaldamine

HOIATUS! Vigastus- või lämbumisoht.

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

Paigaldamine

HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Paigaldamine

Näpunäiteid ühendamise kohta leiate paigaldusjuhistest.

Elektriühendus

HOIATUS! Elektriühendusi tohib teostada ainult kvalifitseeritud elektrik.

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

Selle ahju juurde kuulub ainult toitejuhe.

Kaabel

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks:

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

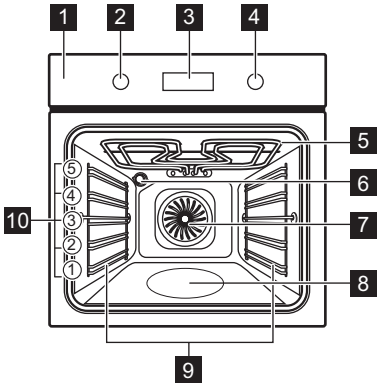
Kaabli ristlõike pindala peab vastama andmesildil näidatud koguvõimsusele. Vt ka tabelit:

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

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

Toote kirjeldus

Üldine ülevaade



1 Juhtpaneel
2 Küpsetusrežiimide nupp
3 Ekraan
4 Juhtnupp
5 Kuumutuselement
6 Lamp
7 Ventilaator
8 Ahjuõõnsus - Vesipuhastuse konteiner
9 Riiulitugi, eemaldatav
10 Riiuli asendid

Lisatarvikud

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

Juhtpaneel

Seadme sisse- ja väljalülitamiseks

Seadme sisselülitamiseks:

1. Funktsiooni valimiseks keerake kuumutusrežiimide nuppu.
2. Seadete reguleerimiseks pöörake juhtnuppu.

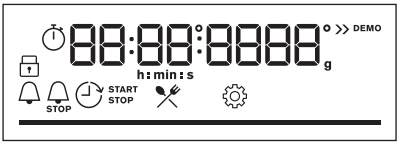
Seadme väljalülitamiseks keerake kuumutusfunktsioonide nupp väljas asendisse 0.

Juhtpaneeli ülevaade

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

Ekraani indikaatorid

Ekraan koos peamiste funktsioonidega:



	Seade on lukus.
	Alammenüü: Juhendatud küpsetamine.

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

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

Enne esimest kasutamist

HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Kellaaja seadmine

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

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

Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

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

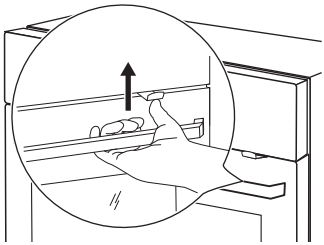
1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Vt jaotist Igapäevane kasutamine. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
4. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriiulitoed tagasi oma kohale.

Mehaaniline lapselukk

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

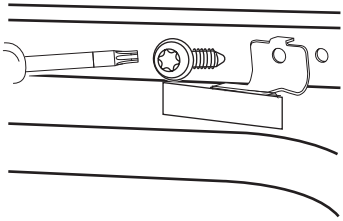
Lapselukuga ahjuukse avamiseks:

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



Lapseluku eemaldamiseks:

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



Igapäevane kasutamine

HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Küpsetusrežiimid

	Pöördõhk Liha röstimiseks ja kookide küpsetamiseks. Seadke madalam temperatuur kui ülemise + alumise kuumutuse puhul, kuna ventilaator jaotab kuumust ühtlaselt ahju sisemuses.
	Ülemine + alumine kuumutus Toidu küpsetamiseks ja röstimiseks ühes riiuliasendis.
	SteamBake / Vesipuhastus Toiduvalmistamise ajal niiskuse lisamiseks. Küpsetamise ajal õige värvi ja krõbeda kooriku saamiseks. Suurema mahlasuse saamiseks ülessoojendamise ajal. Lisateavet vt jaotisest Puhastamine ja hooldus : Vesipuhastus.
	Külmutatud toiduained Valmistoidu nt friikartulite, kartuliviilude või kevadrullide krõbedaks muutmiseks.
	Pitsa funktsioon Pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis vajavad altpoolt rohkem kuumust.
	Alumine kuumutus Pruunistamiseks ja krõbeda põhjaga valmistamiseks. Kasutage madalaimat riiuliasendit.
	Niiske küpsetus pöördõhuga See funktsioon on ette nähtud kuumuse kasutamise optimeerimiseks ühel küpsetustasemel. Selle funktsiooni kasutamisel võib temperatuur seadme sees erineda seatud temperatuurist. Kasutatakse ära jääksoojust. Kuumutusvõimsust on võimalik vähendada. Lisateavet leiate peatükist „Igapäevane kasutamine“. Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
	Grill Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
	Turbogrill Suurte kootide või luudega linnuliha röstimiseks ühel restitasandil. Gratäänide küpsetamiseks ja pruunistamiseks.

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

Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU

65/2014 ja EU 66/2014). Katsed kooskõlas: IEC/EN 60350-1.

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

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

Küpsetusjuhised leiate jaotisest Nõuanded ja soovitused, Niiske küpsetus pöördõhuga.

Seaded: Küpsetusrežiimid

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

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

SteamBake - Auruküpsetus

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Täitke ahju süvend kraaniveega (100 ml küpsetamiseks, 200 ml röstimiseks). Veesüvendi maksimaalne maht on 250 ml ml. Toiduvalmistamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjusüvendisse vett valada.
3. Pöörake küpsetusfunktsioonide nuppu, et valida küpsetusfunktsioon .
4. Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.
5. Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 5 min.
6. Sisestage ahju toiduained.
7. Pärast küpsetamise lõppu keerake küpsetusfunktsioonide nupp ahju väljalülitamiseks väljas-asendisse.
8. Kui seade on jahtunud, eemaldage vesi veeanumast pehme lapiga.

HOIATUS! Avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.

Sisenemine: Menüü

Juhendatud küpsetamiseks ja seadete avamiseks avage menüü.

1. Keerake küpsetusrežiimide nuppu et .

Näidikul kuvatakse , .

2. Pöörake juhtnuppu ja valige alammenüüsse sisenemiseks ikoon. Vajutage nuppu OK.

Seaded: Juhendatud küpsetamine

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

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

Alammenüü: Juhendatud küpsetamine

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

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

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

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

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

	Toit	Kaal	Riiuli tasand/tarvik
P42	**Värske pitsa, paks**	-	**2**; **küpsetusplaat** vooderdatud küpsetuspaberiga
P43	**Quiche**	-	**2**; küpsetusvorm **traatrestil**
P44	**Baguette/ciabatta/sai**	0.8 kg	**2**; 100 ml; **küpsetusplaat** vooderdatud küpsetuspaberiga Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.
P45	**Teraviljad / Rukis / Tume leib**	1 kg	**2**; 100 ml; **küpsetusplaat** vooderdatud küpsetuspaberiga / leivapann **traatrestil**

Muutmine: Seaded

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

Alammenüü: Seaded

	Seadistus	Väärtus
01	Kellaaeg	Muuda
02	Ekraani heledus	1 - 5
03	Nuputoonid	1 – piiks, 2 – klõps, 3 – heli väljas
04	Helitugevus	1 - 4
05	Uptimer	Sees / Väljas
06	Sisevalgustus	Sees / Väljas
07	Kiirkuumutus	Sees / Väljas
08	Demorežiim	-
09	Tarkvaraversioon	Kontrollida
10	Taasta tehase-seaded	Jah/ei

Kella funktsioonid

Taimerifunktsioonide kirjeldus

Minutilugeja	Pöördloenduse taimeri seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal. See funktsioon ei mõjuta seadme talitlust ja seda saab seada igal ajal.
STOP **Küpsetusaeg**	Toiduvalmistusaja kestuse seadmiseks. Kui taimer jõuab nulli, kostub helisignaal ja kuumutusfunktsioon lülitub automaatselt välja.
Viitkäivitus	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.

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

Seaded: Minutilugeja

1. Vajutage nuppu .

Ekraanil kuvatakse: 0:00 ja .

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

Seaded: Küpsetusaeg STOP

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

Seaded: Viitkäivitus

1. Kuumutusrežiimi valimiseks ja temperatuuri seadmiseks keerake nuppe.
2. Vajutage nuppu , kuni ekraanil kuvatakse: ja START .
3. Keerake nuppu, et valida algusaeg.
4. Vajutage nuppu OK.

Ekraanil kuvatakse: **--:--** STOP .

5. Lõpuaja seadmiseks keerake juhtnuppu.
6. Vajutage nuppu OK.

Taimer alustab määratud algusajal pöördloendust.

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

Seaded: Uptimer

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

Seaded: Kellaaeg

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

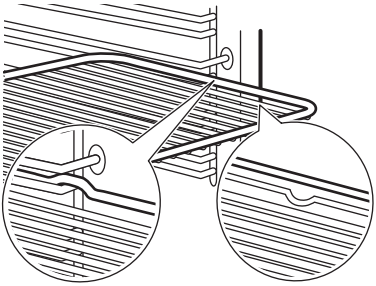
Lisatarvikute kasutamine

HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Tarvikute sisestamine

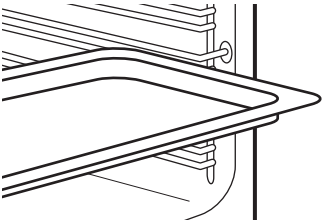
Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Süvendid kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Traatrest



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

Küpsetusplaat / Sügav pann



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

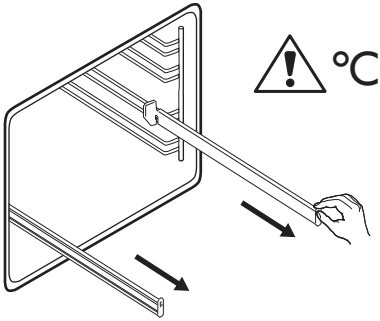
Kasutamine: Teleskoopsiinid

Hoidke teleskoopsiinide paigaldusjuhised edaspidiseks kasutamiseks alles.

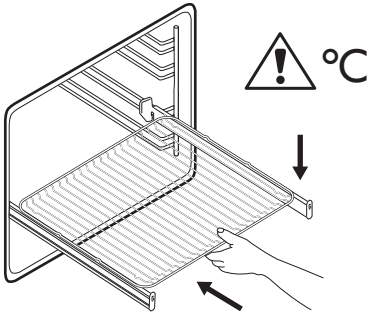
Teleskoopsiinid võimaldavad traatresti ja küpsetusplaate hõlpsamalt sisestada.

ETTEVAATUST! Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge õlitage teleskoopsiine.

1. tõmmake parem- ja vasakpoolne teleskoopsiin välja.



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



Lisafunktsioonid

Lukk

See funktsioon hoiab ära seadmefunktsiooni tahtmatu muutmise.

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

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

– funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke.

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

– funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.

Automaatne väljalülitus

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

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

(°C)	(h)
250 – maksimum	3

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

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Viitkäivitus.

Jahutusventilaator

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

Nõuanded ja soovitused

Soovitused söögivalmistamiseks

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

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

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

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

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
°C	Temperatuur
	Lisatarvik
	Riiuli asend
	Küpsetusaeg (min)
	Lisateave

Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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

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

Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

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

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

Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

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

				℃	
Röstleib/-sai[1)]	Grill	Traatrest	4	max	1 - 5

1) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Puhastamine ja hooldus

HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Märkused puhastamise kohta

Puhastusvahendid

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

Igapäevane kasutamine

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

Lisatarvikud

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

Veeanuma puhastamine

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäägid pärast auruküpsetust.

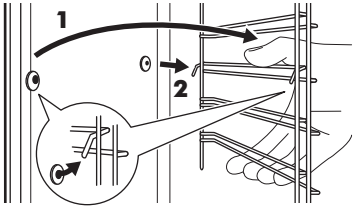
Funktsiooni seadmine:
SteamBake puhastage ahju iga 5 – 10 toiduvalmistustsükli järel.

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

Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

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



4. Pange riiulitoed tagasi algasendisse. Korrake samme vastupidises järjekorras.

Kui teleskoopsiinid on paigaldatud, peavad selle kinnitustihvtid olema suunatud ettepoole.

Vesipuhastus

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

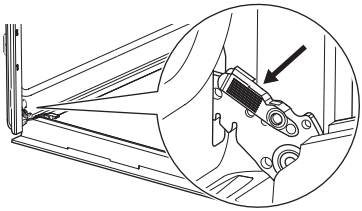
1. Kallake vesi ahju põhjas olevasse süvendisse: 200 ml.
2. Valige funktsioon .
3. Seadke temperatuuriks 90°C.
4. Laske seadmel töötada 30 min jooksul.
5. Lülitage seade välja.
6. Oodake, kuni seade jahtub. Kuivatage ahjuõõnsus pehme lapiga.

Ukse eemaldamine ja paigaldamine

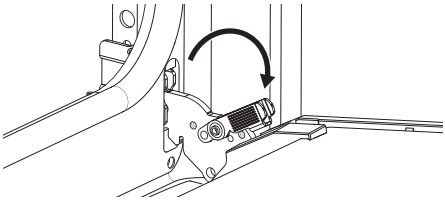
Ahjuuksel on kolm klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ukse ja seesmised klaaspaneelid eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege tähelepanelikult läbi terve peatükk "Ukse eemaldamine ja paigaldamine".

⚠ **ETTEVAATUST!** Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

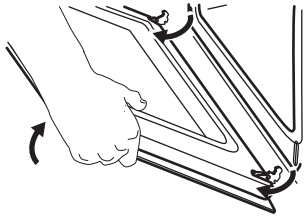
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.



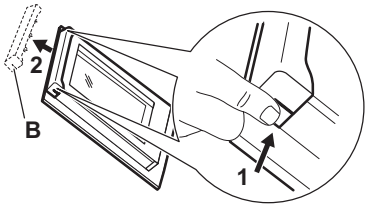
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



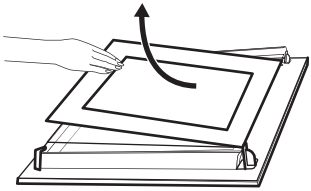
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



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



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



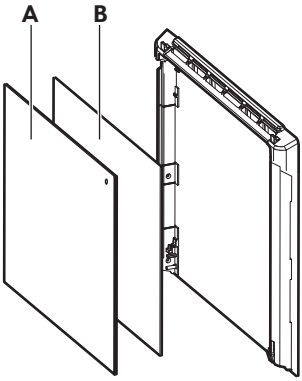
8. Puhastage klaaspaneele seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneele ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.
9. Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel, ukseliist ja ahjuuks tagasi oma kohale ja sulgege mõlema uksehinge sulgurid.

Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.

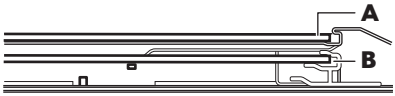
Veenduge, et asetate klaaspaneelid (**A** ja **B**) tagasi õiges järjekorras. Kontrollige, kas klaaspaneeli küljel on sümbol / pealetrükk. Kõik klaaspaneelid näevad lahtivõtmise ja kokkupanemise hõlbustamiseks välja erinevad.

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

Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps.



Veenduge, et keskmised klaaspaneelid on paigaldatud oma kohale õigesti.



Lambi vahetamine

⚠ **HOIATUS!** Elektrilöögi oht. Lamp võib olla kuum.

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

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

Tagumine lamp

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

Tõrkeotsing

⚠ **HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Mida teha, kui...

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

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

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

Hooldusandmed

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

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

Soovitame kirjutada andmed siia:

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

Tehnilised andmed

Tehnilised andmed

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

Energiatõhusus

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

Tarnija nimi	IKEA	
Mudeli tunnus	STENABY 006.221.36 STENABY 706.002.06	
Energiatõhususe indeks	81.2	
Energiatõhususe klass	A+	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükkel	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükkel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	72 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	STENABY 006.221.36	31.1 kg
	STENABY 706.002.06	31.1 kg
Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-1.		

Teabenõuded vastavalt määrusele (EL) nr 2023/826

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

Optimeerimisnõuanded

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

Kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

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

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

Küpsetamine pöördõhuga
Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusfunktsioone (ainult valitud mudelid).

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

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse või temperatuuri näitu.

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

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

Keskkonnaaspektid

Ringlussevõttu tuleb saata materjalid, millel on sümbol ♲. Ringlussevõtuks pange pakend vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ning suunake elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed ringlusse. Ärge visake ära seadmeid, mis on tähistatud sümboliga majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

IKEA garantii

Toote garantiinõude esitamine või tootetoe hankimine

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

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

HOIDKE OSTU-/SAATMISDOKUMENT ALLES!

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

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

Tartalom

Biztonsági információk 108
Biztonsági utasítások 110
Üzembe helyezés 112
Termékleírás 113
Kezelőpanel 113
Az első használat előtt 114
Mindennapi használat 115
Órafunkciók 121
A tartozékok használata 122
További funkciók 124
Tanácsok és tippek 124
Ápolás és tisztítás 127
Hibaelhárítás 130
Műszaki adatok 130
Energiahatékonyság 131
Környezetvédelmi tudnivalók 132
IKEA jótállás 133

A változtatások jogát fenntartjuk.

⚠ Biztonsági információk

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

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

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

Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- FIGYELMEZTETÉS: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.

- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

Biztonsági utasítások

Üzembe helyezés

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

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

Elektromos csatlakozás

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Tűz- és áramütésveszély.

- Az összes elektromos kapcsolódást képzett villanyszerelőnek kell kialakítania.
- A készüléket földelni kell.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig használjon megfelelően felszerelt ütésálló aljzatot.
- Ne használjon többdugós adaptert és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a készülék telepítése vagy használata során ne sérüljön meg a hálózati csatlakozó vagy kábel. Amennyiben a hálózati kábelt ki kell cserélni, azt hivatalos márkaszervizünknek kell elvégeznie.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak a telepítés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Győződjön

meg róla, hogy a telepítés után hozzáférhető a hálózati csatlakozó.
- Ha a hálózati aljzat meglazult, ne csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót.
- A hálózati kábel meghúzásával ne válassza le a készüléket. Ehhez a csatlakozódugót fogja meg.
- Csak megfelelő szigetelőberendezéseket használjon: vezetékvédő megszakítókat, biztosítékokat (a tartóból kivett csavaros típusú biztosítékokat), földszivárgásgátlókat és kontaktorokat.
- Az elektromos berendezésnek kell legyen leválasztó eszköze, amely lehetővé teszi a készüléknek a hálózatról minden póluson történő leválasztását. Az szigetelő eszköz érintkező nyílásszélességének legalább 3 mm-esnek kell lennie. Kérjük, hogy a BSMI által tanúsított, legalább 3 mm-es réssel rendelkező, kifejezetten túláram elleni védelemre alkalmas megszakítót használjon, és helyezze olyan helyre, ahol a felhasználó működtetni tudja.

Használat

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

- Ne módosítsa ezt a készüléket.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Legyen óvatos a készülék ajtajának kinyitásakor működés közben, mivel forró levegő és alkoholtartalmú összetevőkből származó gyúlékony keverékek szabadulhatnak fel.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Mindig tartósításra jóváhagyott üvegeket és befőttesüvegeket használjon.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

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

Ápolás és tisztítás

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

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

Belső világítás

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

Szolgáltatások

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

Ártalmatlanítás

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

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

Üzembe helyezés

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Összeszerelés

ⓘ Az üzembe helyezéshez olvassa el a Szerelési utasításokat.

Elektromos bekötés

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Az elektromos üzembe helyezést csak képesített személy végezheti el.

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

A sütőt csak egy tápvezetékkel szállítjuk.

Vezeték

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok:

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

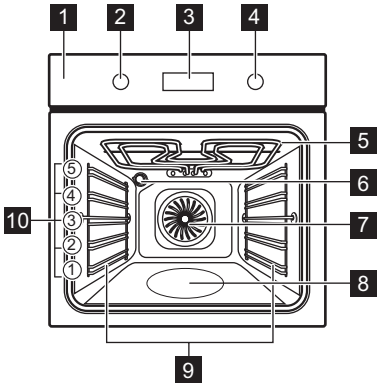
A kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt. Hivatkozhat a táblára is:

Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm^2)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

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

Termékleírás

Általános áttekintés



1 Kezelőpanel
2 Sütőfunkciók szabályozógombja
3 Kijelző
4 Szabályozó gomb
5 Fűtőbetét
6 Lámpa
7 Ventilátor
8 Sütőtér mélyedése - Víztisztítás tartálya
9 Polctartó, eltávolítható
10 Polcpozíciók

Tartozékok

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

Kezelőpanel

A készülék be- és kikapcsolása

A készülék bekapcsolása:

1. Forgassa a sütőfunkció választógombot funkció kiválasztásához.
2. A beállítások módosításához forgassa el a szabályozógombot.

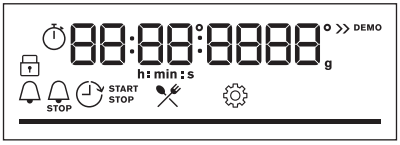
A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe 0.

A kezelőpanel áttekintése

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

Kijelző visszajelzői

Kijelző a nyomógombfunkciókkal:



	A készülék zárolva van.
	Almenü: Előre programozott sütés.
	Almenü: Beállítások
	Gyors felfűtés bekapcsolva.
	A gőzsütés be van kapcsolva.
	Percszámláló bekapcsolva.
STOP	Főzési idő bekapcsolva.
	Késleltetett indítás ideje bekapcsolva.
	Működésidőzítő bekapcsolva.
—	Folyamatjelző sáv – vizuálisan jelzi, amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, vagy amikor a sütési idő véget ér.

Az első használat előtt

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Az idő beállítása

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

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

Kezdeti előmelegítés és tisztítás

Az első használat előtt, mielőtt élelmiszerrel érintkezne, melegítse elő az üres készüléket.

A készülék kellemetlen szagot és füstöt bocsáthat ki. Az előmelegítés során szellőztesse ki a helyiséget.

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.
2. Állítsa be a(z) funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Tekintse meg a Mindennapi használat. Hagyja működni a készüléket 1 ó ideig.
3. Állítsa be a(z) funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
4. Állítsa be a(z) funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.

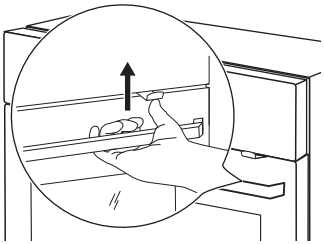
5. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
6. Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
7. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyzetükbe.

Mechanikus gyermekzár

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

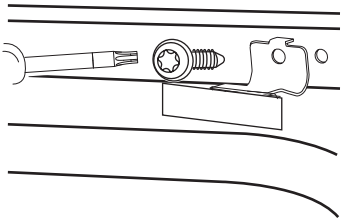
A sütő kinyitása a gyerekzárral:

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



A gyerekzár eltávolítása:

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



Mindennapi használat

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Sütőfunkciók

	Hőlégbefúvás, nagy hőfok Húsok és sütemények sütéséhez. Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet, mint a Hagyományos sütésnél, mivel a ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a sütőtérben.
	Alsó + felső sütés Sütés és pörkölés egy polcmagasságon.
	SteamBake / Víztisztítás Páratartalom növelése a sütés során. A megfelelő szín és ropogós kéreg eléréséhez sütés közben. A szaftosság növeléséhez újramelegítéskor. Lásd Ápolás és tisztítás további információkért erről: Víztisztítás.
	Fagyasztott ételek Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.

	Pizza funkció Pizza és egyéb, alulról nagyobb hőt igénylő ételek sütéséhez.
	Alsó sütés Pirításhoz és ropogós alj készítéséhez. Használja a legalsó polcmagasságot.
	Konvekciós levegő (nedves) Ez a funkció energiát takarít meg a sütés során. Amikor ezt a funkciót használja, a készülék belsejében lévő hőmérséklet eltérhet a beállított hőmérséklettől. A maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény csökkenhet. További információkért olvassa el a „Napi használat” című fejezetet, Megjegyzések a következőről: Konvekciós levegő (nedves).
	Grill Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítós készítéséhez.
	Infrasütés Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sült ételek készítéséhez és pirításhoz.

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

Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

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

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

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

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

Beállítás: Sütőfunkciók

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

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

SteamBake - Gőzben sütés

1. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
2. Töltse fel a sütőtér mélyedését csapvízzel (100 ml sütéshez, 200 ml pirításhoz). A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml. Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a készülék forró.
3. Forgassa el a főzési funkciók gombját a kívánt főzési funkció kiválasztásához.
4. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
5. Nedvesség létrehozásához melegítse elő az üres készüléket 5 perc ideig.
6. Helyezze be az ételt a készülékbe.
7. Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a főzőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.
8. Ha a készülék lehűlt, távolítsa el a bennmaradt vizet a sütőtér bemélyedéséből egy puha törlőrőruha segítségével.

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

Bevitel: Menü

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

1. Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz ☰ állásra.

A kijelzőn a következő látható: ✕, ⚙.

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

Beállítás: Előre programozott sütés ✕

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

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

Almenü: Előre programozott sütés

	Magyarázat
⚖	Súlybeállítás is lehetséges.
≋	Gőzsütéshez töltse fel vízzel a sütőtér mélyedését.
♨	A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.
⊟	Polcszint. Tekintse meg a Termékleírás.

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

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

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P6	**Marhasült, véres** (hőlégbefúvás, kis hőfok)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	**2**; **sütő tálca** A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P7	**Marhasült, közepes** (hőlégbefúvás, kis hőfok)		
P8	**Marhasült, jól átsütve** (hőlégbefúvás, kis hőfok)		
P9	**Marhahús filé, véres** (lassú sütés)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	**2**; **sütő tálca** A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P10	**Marhahús filé, közepes** (lassú sütés)		
P11	**Marhahús filé, kész** (lassú sütés)		
P12	**Borjú sült** (pl. lapocka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag darab	**2**; sütőedény a **huzalpolcon** A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe. Lefedve süsse.
P13	**Sertés sült tarja vagy lapocka**	1.5 - 2 kg	**2**; sütőedény a **huzalpolcon** Öntsön 200 ml folyadékot a hússütő edénybe.
P14	**Ropogósra pirított sertés** (hőlégbefúvás, kis hőfok)	1.5 - 2 kg	**2**; **sütő tálca** A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.
P15	**Sertéskaraj, friss**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	**2**; sütőedény a **huzalpolcon** A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
P16	**Sertés pótborda**	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony karaj	**3**; **mély tepsi** Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
P17	**Csontos bárány-comb**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darab	**2**; sütőedény a **sütő tálcán** Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P18	**Egész csirke**	1 - 1.5 kg; friss	**2**; 200 ml; tűzálló edény a **sütő tálcán** A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.
P19	**Fél csirke**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **sütő tálca**
P20	**Jércemell**	180 - 200 g darabonként	**2**; tűzálló edény a **huzalpolcon** A húst néhány percig süsse elő serpenyőben.
P21	**Csirkecomb, friss**	-	**3**; **sütő tálca** Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.
P22	**Kacsa egészben**	2 - 3 kg	**2**; sütőedény a **huzalpolcon** Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.
P23	**Liba egészben**	4 - 5 kg	**2**; **mély tepsi** Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.
P24	**Fasírt**	1 kg	**2**; **huzalpolc**
P25	**Hal egészben, grillezve**	0.5 - 1 kg halanként	**2**; **sütő tálca** Töltse meg a halat vajjal, fűszerekkel és fűszernövényekkel.
P26	**Halfilé**	-	**3**; tűzálló edény a **huzalpolcon**
P27	**Sajttorta**	-	**2**; ∅ 28 cm rugós sütőforma a **huzalpolcon**
P28	**Almatorta**	-	**2**; 100 - 150 ml; **sütő tálca**
P29	**Almás pite**	-	**2**; piteforma a **huzalpolcon**
P30	**Almáspite**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm piteforma a **huzalpolcon**
P31	**Csokoládés sütik**	2 kg tészta	**3**; **mély tepsi**
P32	**Muffin**	-	**2**; 100 - 150 ml; muffinsütő tepsi a **huzalpolcon**

	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
P33	**Veknis süteméný**	-	**2**; kenyérsütő forma a **huzalpolcon**
P34	**Tepsis burgonya**	1 kg	**2**; **sütő tálca** Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.
P35	**Zöldségek/ krokettek**	1 kg	**3**; **sütő tálca** sütőpapírral bélelve Darabolja fel a burgonyákat.
P36	**Grillezett vegyes zöldség**	1 - 1.5 kg	**3**; **sütő tálca** sütőpapírral bélelve Darabolja fel a zöldségeket.
P37	**Krokett, fagyasztott**	0.5 kg	**3**; **sütő tálca**
P38	**Hasábburgonya, gyorsfagyasztott**	0.75 kg	**3**; **sütő tálca**
P39	**Húsos / zöldséges lasagna száraz tésztalappal**	1 - 1.5 kg	**2**; felfújt étel a **huzalpolcon**
P40	**Burgonyafelfújt** (nyers burgonya)	1 - 1.5 kg	**1**; felfújt étel a **huzalpolcon** A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.
P41	**Pizza friss, vékony**	-	**2**; 100 ml; **sütő tálca** sütőpapírral bélelve
P42	**Pizza friss, vastag**	-	**2**; **sütő tálca** sütőpapírral bélelve
P43	**Quiche**	-	**2**; sütőforma a **huzalpolcon**
P44	**Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér**	0.8 kg	**2**; 100 ml; **sütő tálca** sütőpapírral bélelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.
P45	**Teljes kiőrlésű/ rizs/barna kenyér**	1 kg	**2**; 100 ml; **sütőtálca** sütőpapírral bélelve / kenyérsütő forma a **huzalpolcon**

Módosítás: Beállítások

1. Fordítsa el a gombot a sütőfunkciókhoz állásra.
2. A(z) kiválasztásához forgassa el a szabályozógombot, majd nyomja meg a OK gombot.
3. Fordítsa el a választógombot a beállítás kiválasztásához. Nyomja meg a OK gombot.
4. Az érték beállításához forgassa el a szabályozógombot. Nyomja meg a OK gombot.

5. Forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe, és lépjen ki innen: Menü.

Almenü: Beállítások

	Beállítás	Érték
01	Pontos idő	Módosítás
02	Kijelző fényerő	1 - 5
03	Nyomógomb Hang	1 – Hangjelzés, 2 – Kattanás, 3 – Hang kikapcsolva
04	Figyelmeztető hangerő	1 - 4
05	Működésidőzítő	Be/Ki
06	Sütő világítás	Be/Ki
07	Gyors felfűtés	Be/Ki
08	Demo üzemmód	-
09	Szoftver verzió	Ellenőrzés
10	Összes beállítás törlése	Igen / Nem

Órafunkciók

Időzítő funkciók leírása

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

Beállítás: Percszámláló

1. Nyomja meg a gombot.

A kijelzőn a következő látható: 0:00 és .

2. A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be a következőt: Percszámláló.
3. Nyomja meg a OK gombot. Az időzítő azonnal megkezdi a visszaszámlálást.

Beállítás: Főzési idő STOP

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

Beállítás: Késleltetett indítás ideje

1. Forgassa el a gombokat a sütőfunkció kiválasztásához és a hőmérséklet beállításához.

2. Tartsa nyomva a ⏲ gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a következő: ⏲ és START .
3. A gomb elforgatásával állítsa be az indítás időpontját.
4. Nyomja meg a OK gombot.

A kijelzőn a következő látható: **--:--** ⏲ STOP .

5. Forgassa el a szabályozógombot a befejezési idő beállításához.
6. Nyomja meg a OK gombot.

Az időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdi a visszaszámlálást.

7. Amikor az idő letelt, nyomja meg OK gombot, és forgassa el a sütőfunkciók gombját kikapcsolt állásba.

Beállítás: Működésidőzítő ⏱

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

Beállítás: Pontos idő

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

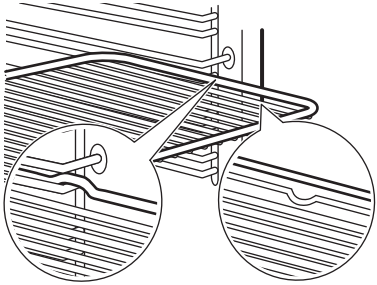
A tartozékok használata

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Tartozékok behelyezése

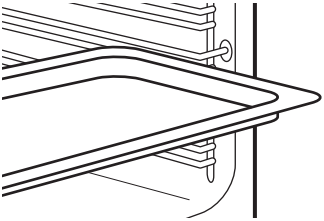
A tetején lévő kis bemélyedés növeli a biztonságot és védi a dőlést. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

Sütőrács



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

Sütő tálca / Mély tepsi



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

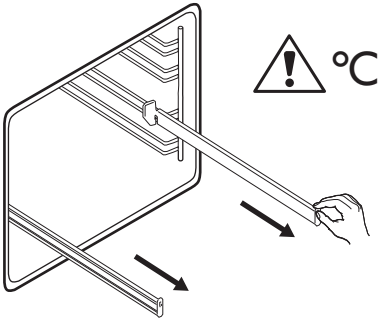
Használat: Teleszkópos sínek

Tartsa meg a teleszkópos sütősínek telepítési utasításait későbbi használatra.

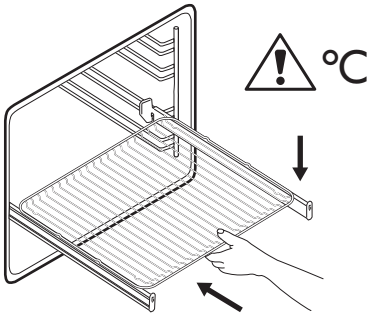
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a huzalpolcokat és tálcákat.

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

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



2. Helyezze a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre, majd óvatosan tolja be a sütő belsejébe. Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.



További funkciók

Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.

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

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

Nyomja meg és tartsa nyomva a gombot a funkció bekapcsolásához.

Hangjelzés hallható. – három felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

Nyomja meg és tartsa nyomva a gombot a funkció kikapcsolásához.

Automatikus kikapcsolás

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

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

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

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

Hűtőventilátor

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

Tanácsok és tippek

Sütési javaslatok

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

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

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

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

A táblázatokban használt szimbólumok:

	Étel típusa
	Sütőfunkció
°C	Hőmérséklet
	Tartozék
	Polcpozíció
	Főzési idő (perc)

ⓘ	További információ

Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

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

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

Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		°C		
Édes roládok, 16 db	sütőlap vagy rács	180	2	20 - 30
Péksütemény, 9 db	sütőlap vagy rács	180	2	30 - 40
Pizza, gyorsfa-gyasztott, 0,35 kg	Huzalpolc	220	2	10 - 15
Keksztekercs	sütőlap vagy rács	170	2	25 - 35
Csokoládés süte-mény	sütőlap vagy rács	175	3	25 - 30
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak rácson	200	3	25 - 30
Piskóta tortaalap	tortaforma rácson	180	2	15 - 25
Piskótatorta	sütőforma rácson	170	2	40 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőlap vagy rács	180	3	20 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőlap vagy rács	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	Pizzaserpenyő rácson	180	3	25 - 30
Párolt hús, 0,25 kg	sütőlap vagy rács	200	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőlap vagy rács	200	3	25 - 30
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőlap vagy rács	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőlap vagy rács	180	2	25 - 35

		℃		
Muffin, 12 db	sütőlap vagy rács	170	2	30 - 40
Sós aprósütemény, 20 db	sütőlap vagy rács	180	2	25 - 30
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőlap vagy rács	150	2	25 - 35
Kosárka, 8 db	sütőlap vagy rács	170	2	20 - 30
Párolt zöldségek, 0,4 kg	sütőlap vagy rács	180	3	35 - 45
Vegetáriánus omlett	Pizzaserpenyő rácson	200	3	25 - 30
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőlap vagy rács	180	4	25 - 30

Információ a bevizsgáló intézetek számára

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

				℃	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	160	20 - 35
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	180	70 - 90
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90
Zsírtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma[1)]	Alsó + felső sütés	Sütőrács	1	170	25 - 35
Zsírtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma[1)]	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50

				℃	
Zsírtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma[1)]	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60
Aprósüt. omlós tész.	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40
Aprósüt. omlós tész.	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45
Aprósüt. omlós tész.	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45
Toast kenyér[1)]	Grill	Sütőrács	4	max.	1 - 5

1) Melegítse elő a készüléket 10 percig.

Ápolás és tisztítás

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

Tisztítószerek

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

Napi használat

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

Tartozékok

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

A sütőtér mélyedésének tisztítása

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

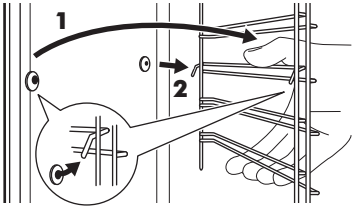
ⓘ Az alábbi funkciónál: SteamBake 5 - 10 sütési ciklusonként tisztítsa ki a sütőt.

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

A polctartók

A készülék tisztításához vegye ki a polctartókat.

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



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

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

Víztisztítás

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

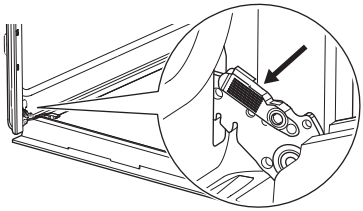
1. Töltsön vizet a sütőtér bemélyedésébe: 200 ml.
2. Állítsa be a .
3. Állítsa be a hőmérsékletet 90°C-ra.
4. Hagyja 30 perc ideig működni a készüléket.
5. Kapcsolja ki a készüléket.
6. Várja meg, hogy a készülék lehűljön. Puha törlőruhával törölje szárazra a sütőteret.

Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

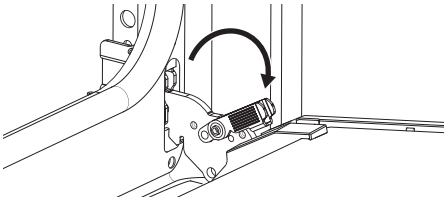
A sütő ajtajába három üveglap van beépítve. Az ajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszerelése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

⚠ **VIGYÁZAT!** Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

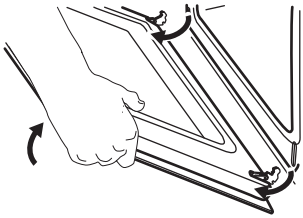
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.



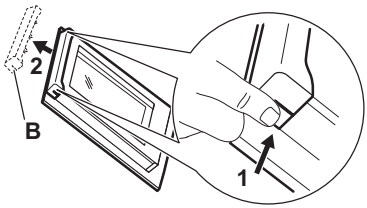
2. Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.



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

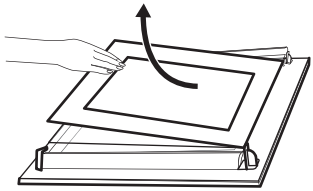


4. Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.
5. Tartsa az ajtó burkolatát **B** az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárósínt.



6. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.

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



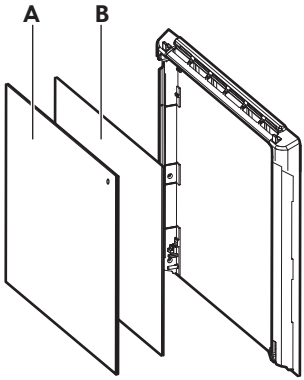
8. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.
9. Tisztítás után tegye vissza az üveglapokat, a díszlécet és a sütő ajtaját, majd zárja le mindkét zsanér reteszeit.

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

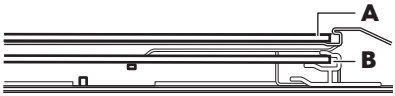
Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (**A** és **B**) a megfelelő sorrendben tegye vissza. Ellenőrizze a szimbólumot/nyomatot az üveglap oldalán. Minden üveglap más és más, így könnyebb szét- és összeszerelni.

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

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattanó hangot ad.



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



A lámpa cseréje

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

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Feszültségmentesítse a készüléket.
3. Helyezze a törlőruhát a sütő padlójára.

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

Hátsó lámpa

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

Hibaelhárítás

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

Mi a teendő, ha ...

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

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

A szerviz számára szükséges adatok

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Az ajtó kinyitásakor látható. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

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

Műszaki adatok

Műszaki adatok

Méretek (belső)	Szélesség Magasság Mélység	480 mm 361 mm 416 mm

Sütőtálca területe	1438 cm^2
Felső fűtőelem	2300 W
Alsó fűtőelem	1000 W
Grill	2300 W
Csengés	2400 W
Összteljesítmény	2990 W
Feszültség	220 - 240 V
Frekvencia	50 - 60 Hz
Funkciók száma	9

Energiahatékonyság

Termékinformációs lap és termékinformációk a 65/2014/EU és a 66/2014/EU sz. szerint

Gyártó neve	IKEA	
Modellazonosító	STENABY 006.221.36 STENABY 706.002.06	
Energiahatékonysági szám	81.2	
Energiahatékonysági osztály	A+	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	72 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	STENABY 006.221.36	31.1 kg
	STENABY 706.002.06	31.1 kg
A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN IEC 60350-1.		

Információkövetelmények az (EU) 2023/826 rendelet szerint

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0.8 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	20 perc
A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN 50564.	

Optimalizációs tippek

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

Nem tükröződő sütőformákat és tárolóedényeket használjon

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

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

Légkeveréses sütés
Amikor csak lehetséges, használja a légkeveréses főzési funkciókat (csak bizonyos modelleknél).

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

Használja a maradékhőt az étel melegen tartásához vagy más ételek felmelegítéséhez.

Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt vagy hőmérsékletet.

Ételek melegen tartása
A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással
Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

Környezetvédelmi tudnivalók

Hasznosítsa újra a szimbólummal ellátott anyagokat ♲. A csomagolást az újrahasznosítás érdekében tegye a megfelelő konténerekbe. Segítsen a környezet és az emberi egészség védelmében az elektromos és elektronikus készülékek hulladékának újrahasznosításával. Ne dobja ki a szimbólummal ellátott készülékeket a háztartási hulladékkal. Juttassa el a terméket a helyi újrahasznosító létesítménybe, vagy vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzati szervvel.

IKEA jótállás

Ha szeretné érvényesíteni a termék jótállását, vagy terméktámogatást szeretne kapni

Kérjük, lépjen kapcsolatba az IKEA ügyfélszolgálatával; az önkiszolgáló portálra vezető linket vagy a telefonszámot a www.IKEA.com oldalon találja.

A szervizkérelem befejezéséhez az önkiszolgáló portálon, valamint ahhoz, hogy könnyebben megtalálja termékére vagy a termékéhez kapcsolódó pótalkatrészekre vonatkozó információkat, kérjük, jegyezze fel az IKEA cikkszámot (8 számjegyű) és a termék címkéjén szereplő sorozatszámot.

ŐRIZZE MEG A VÁSÁRLÁSI / SZÁLLÍTÁSI DOKUMENTUMOT!

Ez bizonyítja a vásárlás tényét, és enélkül a jótállás érvénytelen. A bizonylat a megvásárolt készülék nevét és IKEA-cikkszámát (8 jegyű kód) is tartalmazza.

Mielőtt hozzánk fordulna, kérjük, figyelmesen olvassa el a készülékhez kapott technikai dokumentációt.

Saturs

Drošības informācija 134
Drošības norādījumi 136
Uzstādīšana 138
Produkta apraksts 139
Vadības panelis 139
Pirms pirmās lietošanas 140
Ikdienas lietošana 141
Pulksteņa funkcijas 147
Papildpiederumu izmantošana 148
Papildu funkcijas 149
Ieteikumi un padomi 150
Apkope un tīrīšana 152
Traucējummeklēšana 155
Tehniskie dati 156
Energoefektivitāte 156
Ar vidi saistīti apsvērumi 158
IKEA garantija 158

Izmaiņu tiesības rezervētas.

⚠ Drošības informācija

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par bojājumiem, ko radījusi ierīces nepareiza uzstādīšana vai lietošana. Saglabājiet šos norādījumus ierīces tuvumā turpmākām uzziņām.

Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu numuros, naktsmītnēs, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kur tā netiek lietota intensīvāk kā parastā mājsaimniecībā.
- Ierīces uzstādīšanu un kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- BRĪDINĀJUMS! Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- BRĪDINĀJUMS! Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

Drošības norādījumi

Uzstādīšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.

Pieslēgums elektrotīklam

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektroapgādes pieslēgums jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce ir jāsazemē.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu elektrotīkla kontaktligzdu.
- Neizmantojiet vairāku kontaktspraudņu adapterus un pagarinātājus.
- Uzstādot vai lietojot ierīci, pārliecinieties, ka netiek bojāts kontaktspraudnis vai kabelis. Ja jāmaina strāvas kabelis, tas jādara pilnvarota servisa centrā.
- Neļaujiet elektrotīkla kabeļiem pieskarties ierīces durvīm vai vietai zem ierīces, it īpaši tad, kad tā darbojas vai kad durvis ir karstas.
- Zem sprieguma un izolēto daļu triecienaizsardzībai jābūt nostiprinātai tādā veidā, lai to nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas procesa beigās. Pārliecinieties, ka pēc ierīces uzstādīšanas var piekļūt kontaktspraudnim.
- Ja kontaktligzdai ir vaļīgs savienojums, nepieslēdziet tai kontaktspraudni.
- Neatvienojiet ierīci, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr turiet strāvas kontaktdakšu.
- Izmantojiet tikai atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdžus, drošinātājus (no turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdžus un savienotājus.
- Elektroinstalācijai ir jābūt aprīkotai ar izolācijas ierīci, kura ļauj jums atvienot ierīci no strāvas padeves visos polos. Izolācijas ierīcei ir jābūt aprīkotai ar vismaz 3 mm platu kontakta atveri. Lūdzu, izmantojiet atsevišķu pārsprieguma aizsardzības drošinātāju ar 3 mm vai lielāku attālumu starp kontaktiem, ko sertificējis BSMI, un novietojiet to vietā, kur lietotājs tam var piekļūt.

Lietošana

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nepārveidojiet šo ierīci.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ierīces darbības laikā tās durvis atveriet uzmanīgi, jo no ierīces var izplūst karsts gaiss vai uzliesmojoši tvaiki no pārtikas sastāvdaļām.

- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce saskārusies ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Lūdzu, vienmēr izmantojiet stiklu un brukas, kas paredzētas konservēšanai.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
  - neievietojiet cepeškrāsns dobumā traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
  - nelejiet ūdeni karstā ierīcē.
  - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
  - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Lūdzu, izmantojiet tikai šai ierīcei paredzētos vai ražotāja ieteiktos papildpiederumus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērta mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

Apkope un tīrīšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pastāv traumu, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi. Pastāv stikla paneļu saplīšanas risks.
- Nekavējoties nomainiet durvju stikla paneļus, ja tie ir bojāti. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Ievērojiet piesardzību, noņemot durvis no ierīces. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīcei nav nolietošanās pazīmju, kas to varētu padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku, piemēram, plaisu, pūslīšu, materiālu atslāņošanās, saraušanās, lipīguma, korozijas vai citu redzamu izmaiņu tekstūrā vai izskatā. Lai novērstu bojājumus, ievērojiet tīrīšanas un kopšanas norādījumus.
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

Iekšējais apgaismojums

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Elektrošoka risks.

- Attiecībā uz lampu(-ām), kas atrodas šī izstrādājuma iekšpusē, un rezerves daļu lampām, ko pārdod atsevišķi: šīs lampas ir izstrādātas, lai izturētu ārkārtējus fiziskus apstākļus sadzīves tehnikā, piemēram, temperatūru, vibrāciju, mitrumu, vai ir paredzētas informācijas signalizēšanai par ierīces darbības stāvokli. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.

- Izmantojiet tikai spuldzes ar tādām pašām specifikācijām).

Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Utilizācija

BRĪDINĀJUMS! Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā pareizi utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Izņemiet durvis, lai nepieļautu bērnu un mājdzīvnieku iesprūšanu ierīcē.
- **Iepakojuma materiāli**: Iepakojuma materiāls ir pārstrādājams. Plastmasas daļas ir marķētas ar starptautiskiem saīsinājumiem, piemēram, PE, PS utt. Atbrīvojieties no iepakojuma materiāla šim nolūkam paredzētajos konteineros savā vietējā atkritumu apsaimniekošanas iestādē.

Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

Montāža

Skatiet montāžas norādījumus uzstādīšanai.

Elektroinstalācija

BRĪDINĀJUMS! Elektriskos uzstādīšanas darbus var veikt tikai kvalificētas personas.

Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies, neievērojot drošības norādījumus, kas minēti Drošības informācijas sadaļās.

Šī cepeškrāsns ir aprīkota tikai ar barošanas kabeli.

Kabelis

Uzstādīšanai un nomaiņai piemērotie kabeļu veidi:

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

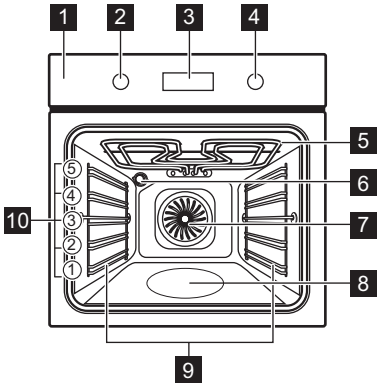
Kabeļa dati ir norādīti Tehnisko datu plāksnītes kopjaudas sadaļā. Tāpat jūs varat aplūkot tabulu:

Kopējā jauda (W)	Vada šķērsgriezums (mm^2)
maksimāli 1380	3 x 0.75
maksimāli 2300	3 x 1
maksimāli 3680	3 x 1.5

Zemējuma vadam (zaļas/dzeltenas krāsas kabelis) jābūt par 2 cm garākam nekā brūnajam fāzes un zilajam neitrālajiem kabeļiem.

Produkta apraksts

Vispārējs pārskats



1 Vadības panelis
2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
3 Displejs
4 Vadības regulators
5 Sildelements
6 Lampa
7 Ventilators
8 Cepeškrāsns tilpnes reljefs — Tvertne tīrīšanai ar ūdeni
9 Plaukta atbalsts, izņemams
10 Plauktu līmeņi

Papildpiederumi

- **Restots plaukts** x 1
  Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā paplāte** x 1
  Kūkām un biskvītiem.
- **Panna** x 1
  Paredzēts(-a) apbrūninināšanai un cepšanai vai kā paliktnis tauku savākšanai.
- **Teleskopiskās vadotnes** x 1 komplekts
  Plauktiem un paplātēm.

Vadības panelis

Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu ierīci:

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu funkciju.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu iestatījumus.

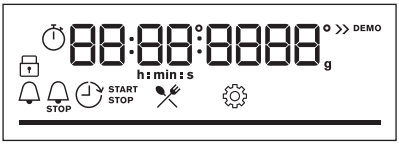
Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci. 0.

Vadības paneļa pārskats

	Nospiediet, lai iestatītu taimera funkcijas.
	Nospiediet un turiet nospiestu, lai iestatītu funkciju: Ātrā uzsilšana.
	Nospiediet, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīces apgaismojumu.
	Nospiediet un turiet nospiestu, lai iestatītu funkciju: Bloķēšana
OK	Nospiediet, lai apstiprinātu savu atlasi.

Displeja indikatori

Displejs ar galvenajām funkcijām.



	Ierīce ir bloķēta.

	Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs.
	Apakšizvēlne: Iestatījumi
	Ir aktivizēts Ātrā uzsilšana.
	Gatavošana ar tvaiku aktivizēta.
	Ir aktivizēts Laika atgādinājums.
STOP	Ir aktivizēts Gatavošanas laiks.

	Ir aktivizēts Atliktā starta laiks.
	Ir aktivizēts Laika skaitīšana.
—	Progresa josla: vizuāli norāda, kad ierīcē sasniegta iestatītā temperatūra vai pagājis gatavošanas laiks.

Pirms pirmās lietošanas

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Skatiet sadaļu "Drošība".

Laika iestatīšana

Pēc ierīces pirmās pieslēgšanas elektrotīklam, uzgaidiet, līdz displejā parādās: **"00:00"** vai **"12:00"** (atkarībā no modeļa).

1. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu laiku.
2. Nospiediet OK.

Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes un nonākšanas saskarē ar ēdienu iepriekš uzkarsējiet tukšu ierīci. Ierīce var izdalīt nepatīkamu aromātu un dūmus. Iepriekšējās karsēšanas laikā vēdiniet telpu.

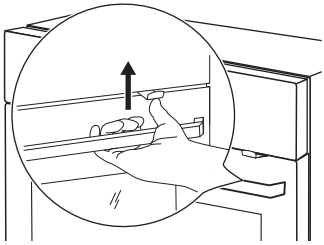
1. No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.
2. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Skatiet sadaļu Ikdienas lietošana. Ļaujiet ierīcei darboties 1 st.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
4. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
5. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
6. Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.
7. Ievietojiet piederumus un izņemamos plauktu balstus atpakaļ to sākotnējā vietā.

Mehāniska bērnu drošības funkcija

Cepeškrāsnij ir uzstādīta mehāniska bērnu drošības slēdzene. Durvju bloķētājs atrodas cepeškrāsns labajā pusē zem vadības paneļa.

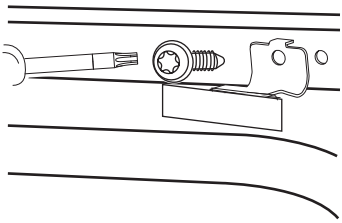
Cepeškrāsns durvju atvēršana ar bērnu drošības slēdzeni:

1. Nospiediet un turiet bērnu drošības slēdzeni uz augšu.
2. Velciet durvju rokturi, lai atvērtu durvis. Aizveriet cepeškrāsns durvis, nespiežot bērnu drošības slēdzeni.



Lai noņemtu bērnu drošības slēdzeni:

1. atveriet durvis un izņemiet bērnu drošības slēdzeni ar torx atslēgu, kas iekļauta cepeškrāsns komplektācijā.
2. Pēc bērnu drošības slēdzenes izņemšanas ieskrūvējiet skrūvi atpakaļ.



Ikdienas lietošana

BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

Karsēšanas funkcijas

	Karsēšana ar ventilatoru Gaļas un kūku cepšanai. Iestatiet zemāku temperatūru nekā tradicionālajai gatavošanai, jo ventilators vienmērīgi sadala siltumu cepeškrāsns iekšpusē.
	Augš./Apakškarsēšana Ēdiena cepšanai un apcepšanai vienā plaukta līmenī.
	SteamBake / Tīrīšana ar ūdeni Papildu mitruma nodrošināšanai gatavošanas laikā. Pareizās krāsas un kraukšķīgas garozas ieguvei cepšanas laikā. Lielāka sulīguma saglabāšanai atkārtotas uzsildīšanas laikā. Skatiet Apkope un tīrīšana, lai uzzinātu vairāk par: Tīrīšana ar ūdeni.
	Saldēta pārtika Pusfabrikātu, piem., fritētu kartupeļu, kartupeļu krokešu vai pildītu rullīšu, kraukšķīguma panākšanai.
	Picas funkcija Picas un citu tādu ēdienu cepšanai, kuriem nepieciešams lielāks siltums no apakšas.
	Apakškarsēšana Apbrūninināšanai un kraukšķīgai pamatnei. Izmantojiet zemāko plaukta līmeni.
	Ventilatora kars. ar mitrumu Šī funkcija ir paredzēta siltuma patēriņa optimizēšanai vienā cepšanas līmenī. Izmantojot šo funkciju, temperatūra ierīces iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jauda var tikt samazināta. Vairāk informācijas skatiet nodaļā “Ikdienas lietošana” sniegtās piezīmes par Ventilatora kars. ar mitrumu.
	Grils Plānu produktu grilēšanai un maizes grauzdēšanai.
	Infratermiskā grilēšana Lielu gaļas gabalu vai mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu gatavošanai un apbrūninināšanai.

Dažu cepeškrāsns funkciju darbības laikā apgaismojums var izslēgties automātiski, temperatūrai nokrītot zem 80°C.

Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina

prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Testi saskaņā ar: IEC/EN 60350-1.

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet Ieteikumi un padomi, Ventilatora kars. ar mitrumu.

Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu, lai atlasītu karsēšanas funkciju.
2. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.

Ātrā uzsilšana: nospiediet un turiet nospiestu, lai saīsinātu karsēšanas laiku. Iespēja pieejama dažām karsēšanas funkcijām. Ventilators var ieslēgties automātiski.

SteamBake - Gatavošana ar tvaiku

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir auksta.
2. Piepildiet tilpnes padziļinājumu ar krāna ūdeni (100 ml cepšanai, 200 ml rostēšanai).
   Tilpnes padziļinājuma maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tilpnes tvertni gatavošanas laikā vai tad, kad ierīce ir karsta.
3. Grieziet gatavošanas funkciju pārslēgu, lai izvēlētos gatavošanas funkciju .
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.
5. Karsējiet tukšu ierīci 5 min, lai tajā rastos mitrums.
6. Ievietojiet ierīcē ēdienu.
7. Kad gatavošana beigusies, pagrieziet gatavošanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā, lai izslēgtu ierīci.
8. Kad ierīce ir auksta, noslaukiet atlikušo ūdeni no tilpnes padziļinājuma ar mīkstu drāniņu.

BRĪDINĀJUMS! Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.

Iekļūšana: Izvēlne

Atveriet Izvēlni, lai piekļūtu gatavošanas palīga ēdieniem un iestatījumiem.

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .

Displejā redzams , .

2. Pagrieziet vadības grozāmpogu un atlasiet ikonu, lai iekļūtu apakšizvēlnē. Nospiediet OK.

Iestatījums: Gatavošanas palīgs

Gatavošanas palīgs apakšizvēlne sastāv no programmām, kas paredzētas konkrētiem ēdieniem. Programmas sākas ar piemērotiem iestatījumiem. Jūs varat pielāgot laiku un temperatūru gatavošanas laikā.

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .
2. Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu . Nospiediet OK.
3. Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu ēdienu (P1 – P...). Nospiediet OK.
4. Pagrieziet vadības pogu, lai pielāgotu svaru. Atsevišķiem ēdieniem pieejamas iespējas. Nospiediet OK.
5. Ievietojiet ēdienu ierīcē. Nospiediet OK.
6. Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

Apakšizvēlne: Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi	
	Pieejama svara pielāgošana.
	Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar ūdeni gatavošanai ar tvaiku.

Apzīmējumi	
	Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.

Apzīmējumi	
	Plaukta līmenis. Skatiet sadaļu Produkta apraksts.

Displejā redzams **P** un **skaitlis**, kas apzīmē ēdienu, kuru varat pārbaudīt tabulā.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P1	**Liellopu gaļas cepetis, pusjēls**	1 - 1.5 kg; 4–5 cm biezi gabali	**2**; **cepamā paplāte** Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P2	**Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts**		
P3	**Liellopu gaļas cepetis, pilnībā izcepts**		
P4	**Steiks, vidēji izcepts**	180 - 220 g katram gabalam; 3 cm biezas šķēles	**3**; cepamais trauks uz **restota plaukta** Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P5	**Cepta / sautēta gaļa** (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1.5 - 2 kg	**2**; cepamais trauks uz **restota plaukta** Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē.
P6	**Liellopu gaļas cepetis, pusjēls** (lēnā gatavošana)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm biezi gabali	**2**; **cepamā paplāte** Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P7	**Liellopu gaļas cepetis, vidēji izcepts** (lēnā gatavošana)		
P8	**Liellopu gaļas cepetis, labi izcepts** (lēnā gatavošana)		

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P9	**Liellopa fileja, pusjēla** (lēnā gatavošana)	0.5 - 1.5 kg; 5–6 cm biezi gabali	**2**; **cepamā paplāte** Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P10	**Liellopa fileja, vidēji izcepta** (lēnā gatavošana)		
P11	**Liellopa fileja, pilnībā izcepta** (lēnā gatavošana)		
P12	**Teļa gaļas cepetis** (piemēram, plecs)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm biezi gabali	**2**; cepamais trauks uz **restota plaukta** Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē. Cepiet apklātu.
P13	**Cūkas kakla vai pleca cepetis**	1.5 - 2 kg	**2**; cepamais trauks uz **restota plaukta** Pievienojiet 200 ml šķidruma cepamajā traukā.
P14	**Cūkgaļas plēstas strēmeles** (lēnā gatavošana)	1.5 - 2 kg	**2**; **cepamā paplāte** Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P15	**Cūkas mugura, svaiga**	1 - 1.5 kg; 5–6 cm biezi gabali	**2**; cepamais trauks uz **restota plaukta** Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet iekārtā.
P16	**Cūkas ribas**	2 - 3 kg; izmantojiet jēlas, 2–3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	**3**; **cepamā panna** Pievienojiet šķidrumu, lai apklātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P17	**Jēra kāja ar kaulu**	1.5 - 2 kg; 7–9 cm biezi gabali	**2**; cepamais trauks uz **restota plaukta** Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
P18	**Vesela vista**	1 - 1.5 kg; svaigi	**2**; 200 ml; terīne **cepamajā paplātē** Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
P19	**Vista, puse**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **cepamā paplāte**

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P20	**Vistas krūtiņa**	180 - 200 g katram gabalam	**2**; cepamais trauks uz **restota plaukta** Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.
P21	**Vistas stilbiņi, svaigi**	-	**3**; **cepamā paplāte** Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.
P22	**Pīle, vesela**	2 - 3 kg	**2**; cepamais trauks uz **restota plaukta** Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.
P23	**Zoss, vesela**	4 - 5 kg	**2**; **cepamā panna** Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
P24	**Gaļas rulete**	1 kg	**2**; **restotais plaukts**
P25	**Vesela zivs, grilēta**	0.5 - 1 kg katrai zivij	**2**; **cepamā paplāte** Pildiet zivi ar sviestu, garšvielām un garšaugiem.
P26	**Zivs fileja**	-	**3**; sautējuma trauks uz **restotā plaukta**
P27	**Siera kūka**	-	**2**; ∅ 28 cm savelkamā veidne uz **restotā plaukta**
P28	**Ābolu kūka**	-	**2**; 100 - 150 ml; **cepamā paplāte**
P29	**Ābolu tarte**	-	**2**; pīrāgu veidne uz **restotā plaukta**
P30	**Ābolu pīrāgs**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm pīrāgu veidne uz **restotā plaukta**
P31	**Braunijs**	2 kg mīklas	**3**; **cepamā panna**
P32	**Mufini**	-	**2**; 100 - 150 ml; mufinu veidne uz **restotā plaukta**
P33	**Kēkss**	-	**2**; kēksa veidne uz **restotā plaukta**
P34	**Krāsnī cepti kartupeļi**	1 kg	**2**; **cepamā paplāte** Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
P35	**Daiviņas**	1 kg	**3**; **cepamā paplāte** pārklāta ar cepamo papīru Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.
P36	**Grilēti jauktie dārzeņi**	1 - 1.5 kg	**3**; **cepamā paplāte** pārklāta ar cepamo papīru Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
P37	**Kroketes, saldētas**	0.5 kg	**3**; **cepamā paplāte**
P38	**Kartupeļi, saldēti**	0.75 kg	**3**; **cepamā paplāte**
P39	**Gaļas / dārzeņu lazanja ar sausajām makaronu plāksnēm**	1 - 1.5 kg	**2**; sautējamā terīne uz **restotā plaukta**
P40	**Kartupeļu sacepums** (svaigi kartupeļi)	1 - 1.5 kg	**1**; sautējuma trauks uz **restotā plaukta** Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
P41	**Svaiga pica, plānā**	-	**2**; 100 ml; **cepamā paplāte** ar cepamo papīru
P42	**Svaiga pica, biezā**	-	**2**; **cepamā paplāte** izklāta ar cepamo papīru
P43	**Kišs**	-	**2**; cepamā veidne uz **restotā plaukta**
P44	**Bagete / čabata / baltmaize**	0.8 kg	**2**; 100 ml; **cepamā paplāte** ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
P45	**Pilngraudu / rudzu / rupjmaize**	1 kg	**2**; 100 ml; **cepamā paplāte** ar cepamo papīru / veidne uz **restotā plaukta**

Mainīšana: Iestatījumi

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju grozāmpogu uz .
2. Pagrieziet vadības grozāmpogu, lai atlasītu . Nospiediet OK.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai atlasītu iestatījumu. Nospiediet OK.
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai pielāgotu vērtību. Nospiediet OK.
5. Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.

Apakšizvēlne: Iestatījumi

	Iestatījums	Vērtība
01	Diennakts laiks	Mainīt
02	Displeja spilgtums	1 - 5

	Iestatījums	Vērtība
03	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens, 2 — klikšķis, 3 — skaņa izslēgta
04	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05	Laika skaitīšana	Ieslēgts / Izslēgts
06	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgts / Izslēgts
07	Ātrā uzsilšana	Ieslēgts / Izslēgts
08	Demonstrācijas režīms	-
09	Programmatūras versija	Pārbaude
10	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

Pulksteņa funkcijas

Taimera funkciju apraksts

Laika atgādinājums	Laika atskaites taimera iestatīšana. Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību un var tikt iestatīta jebkurā laikā.
STOP **Gatavošanas laiks**	Lai iestatītu gatavošanas ilgumu. Beidzoties taimerī iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls, un karsēšanas funkcija automātiski izslēdzas.
Atliktā starta laiks	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Laika skaitīšana	Kā parādīt ierīces darbošanās ilgumu. Maksimums ir 23 st 59 min. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību un var tikt iestatīta jebkurā laikā.

Iestatījums: Laika atgādinājums

1. Nospiediet .

Displejā redzams: 0:00 un .

2. Pagrieziet vadības pārslēguu, lai iestatītu Laika atgādinājums.
3. Nospiediet OK. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.

Iestatījums: Gatavošanas laiks STOP

1. Pagrieziet vadības pārslēgus, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru.
2. Nospiediet līdz displejā parādās : 0:00 un STOP.
3. Pagrieziet vadības pārslēguu, lai iestatītu Gatavošanas laiks.
4. Nospiediet OK. Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.
5. Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet OK un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

Iestatījums: Atliktā starta laiks

1. Pagrieziet vadības pārslēgus, lai atlasītu karsēšanas funkciju un iestatītu temperatūru.
2. Nospiediet līdz displejā parādās : un START .
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu sākuma laiku.
4. Nospiediet OK.

Displejā redzams: **--:--** STOP .

5. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai beigu laiku.
6. Nospiediet OK.

Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.

7. Kad beidzas iestatītais laiks, nospiediet OK un pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi izslēgtā pozīcijā.

Iestatījums: Laika skaitīšana

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz ☰, lai ievadītu Izvēlne.
2. Pagrieziet vadības regulatoru, lai izvēlētos ⚙ / Laika skaitīšana. Skatiet Ikdienas lietošana, Izvēlne: Iestatījumi.
3. Nospiediet OK.
4. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšanu.
5. Nospiediet OK.

Iestatījums: Diennakts laiks

1. Pagrieziet karsēšanas funkciju kontrolslēdzi uz ☰, lai ievadītu Izvēlne.
2. Pagrieziet vadības regulatoru, lai izvēlētos ⚙ / Diennakts laiks. Skatiet Ikdienas lietošana, Izvēlne: Iestatījumi.
3. Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu pulksteni.
4. Nospiediet OK.

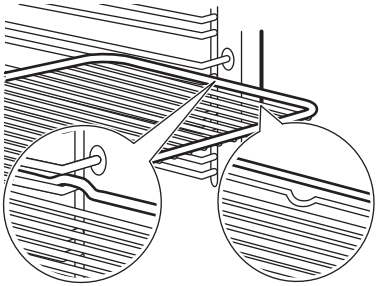
Papildpiederumu izmantošana

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Skatiet sadaļu "Drošība".

Papildpiederumu ievietošana

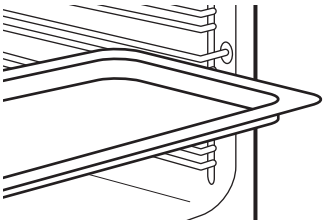
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību un aizsardzību pret sagāšanos. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos. Mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

Restots plaukts



Ievietojiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju. Pārliecinieties, ka plaukts saskaras ar krāsns iekšpuses aizmuguri.

Cepamā Paplāte / Cepamā panna



Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm. Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret cepeškrāsns iekšpuses aizmuguri.

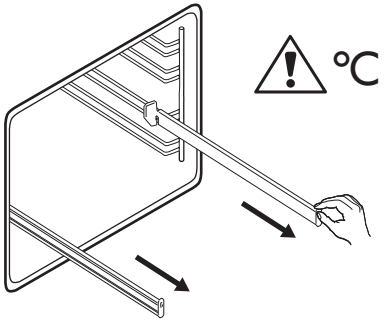
Izmantošana: Teleskopiskās vadotnes

ⓘ Saglabājiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas pamācību tālākai lietošanai.

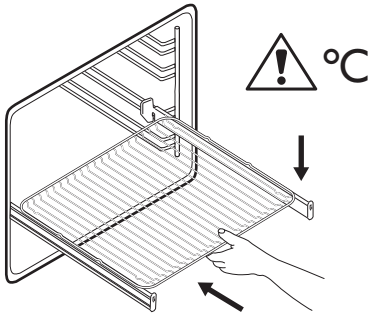
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, restotos plauktus un paplātes var ielikt un izņemt vieglāk.

⚠ **UZMANĪBU!** Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgājamā mašīnā. Neiesmērējiet teleskopiskās vadotnes.

1. izvelciet labo un kreiso teleskopisko vadotni.



2. Uzlieciet restoto plauktu uz teleskopiskajām vadotnēm un uzmanīgi iebīdiet cepeškrāsnī. Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.



Papildu funkcijas

Bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

Aktivizējot ierīces lietošanas laikā, vadības panelis tiek bloķēts, nodrošinot ka netiek ietekmēti pašreizējie gatavošanas iestatījumi.

Aktivizējot laikā, kad ierīce netiek lietota, vadības panelis ir bloķēts, lai ierīce netīšām netiktu ieslēgta.

Nospiediet un turiet nospiestu , lai ieslēgtu funkciju.

Atskan signāls. – mirgo 3 reizes, kad ir ieslēgta bloķēšana.

– nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu funkciju.

Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkos, kad karsēšanas funkcija ir aktīva un nekādi iestatījumi nav mainīti, ierīce automātiski izslēgsies pēc noteikta laika perioda.

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

Ja plānojat izmantot karsēšanas funkciju ilgāk par ierīces automātisku izslēgšanās laiku, iestatiet gatavošanas laiku. Skatiet sadaļu Pulksteņa funkcijas.

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Atliktā starta laiks.

Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

Ieteikumi un padomi

Gatavošanas ieteikumi

Tabulās norādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Turpmāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Skaitiet cepšanas pozīcijas no cepeškrāsns apakšas.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
°C	Temperatūra
	Papildpiederums
	Plaukta līmenis
	Gatavošanas laiks (min)
	Papildinformācija

Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.

- **Picas paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm
- **Cepamā paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 26 cm
- **Podiņi** – keramiski, diametrs 8 cm, augstums 5 cm
- **Augļu pīrāga forma** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm

Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		°C		
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	30 - 40
Pica, saldēta, 0,35 kg	Restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	25 - 35
Šok. kēkss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	175	3	25 - 30
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekini uz restotā plaukta	200	3	25 - 30

		°C		
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvītkūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	25 - 30
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Sāļā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	20 - 30
Dārzeņi, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	4	25 - 30

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

				°C	
Kūciņas, 20 paplātē	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Paplāte	3	160	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	3	150 - 160	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	70 - 90
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm[1)]	Augš./Apakškarsēšana	Restots plaukts	1	170	25 - 35
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm[1)]	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm[1)]	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60
Smilšu mīklas cepumi	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	20 - 40
Smilšu mīklas cepumi	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45
Smilšu mīklas cepumi	Augš./Apakškarsēšana	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	25 - 45
Karstmaize[1)]	Grils	Restots plaukts	4	maks.	1 - 5

1) Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.

Apkope un tīrīšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Skatiet sadaļu "Drošība".

Piezīmes par tīrīšanu

Tīrīšanas līdzekļi

- Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Notīriet un pārbaudiet durvju blīvi ap cepeškrāsns ietvaru.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

- Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Lietošana ikdienā

- Iztīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
- Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneļiem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšpusi tikai ar mikrošķiedras drānu.

Papildpiederumi

- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
- Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

Cepeškrāsns iekšpuses padziļinājuma tīrīšana

Iztīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.

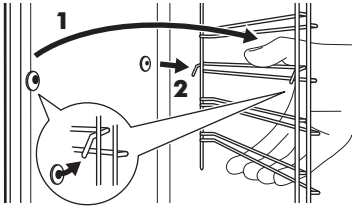
Funkcijai: SteamBake tīriet cepeškrāsni ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.

1. Ielejiet cepeškrāsns tilpnes padziļinājumā 250 ml baltā etiķa vai citronskābes. Lietojiet etiķi bez piedevām, kura skābes koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.
2. Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.
3. Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.

Plauktu balstu

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu ierīci.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
3. Pavelciet plaukta balsta aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.



4. Ievietojiet plauktu balstus atpakaļ sākotnējā stāvoklī. Atkārtojiet darbības apgrieztā secībā.

Ja tiek piegādātas teleskopiskās vadotnes, to fiksācijas tapām jābūt vērstām uz priekšu.

Tīrīšana ar ūdeni

Šī tīrīšanas procedūra izmanto mitrumu, lai notīrītu no ierīces tauku un pārtikas atlikumus.

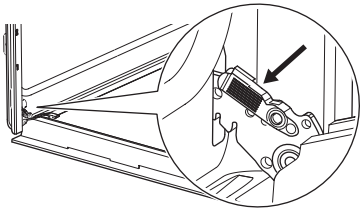
1. Ielejiet tilpnes gofrējumā ūdeni: 200 ml.
2. Iestatiet funkciju .
3. Iestatiet temperatūru uz 90 °C.
4. Ļaujiet ierīcei darboties 30 min.
5. Izslēdziet ierīci.
6. Uzgaidiet, līdz ierīce atdziest. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

Durvju noņemšana un uzstādīšana

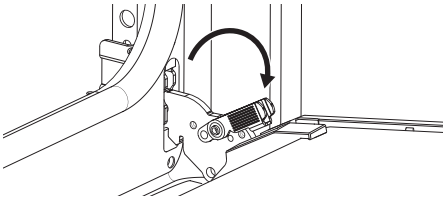
Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneļi. Durvju un iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus “Durvju noņemšanas un uzstādīšanas” norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.

UZMANĪBU! Nelietojiet cepeškrāsni bez stikla paneļiem.

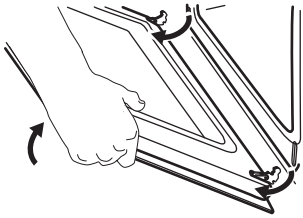
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.



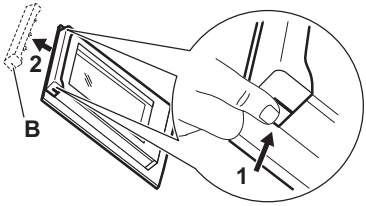
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



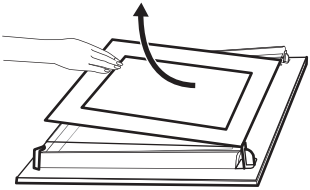
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



4. Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu.
5. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **B** no abām pusēm un bīdiet to uz iekšpusi, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



6. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
7. Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārliecinieties, lai stikls izslīdētu ārā no balsta pilnībā.



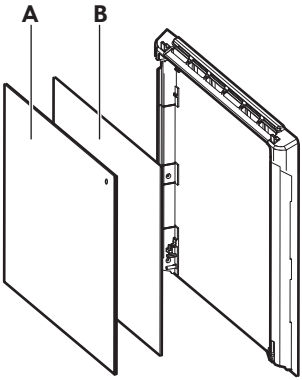
8. Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
9. Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus, durvju apmali un cepeškrāsns durvis, aizveriet abu eņģu aizslēgus.

Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

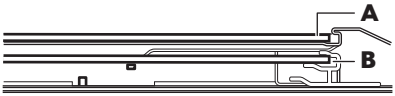
Pārliecinieties, ka stikla paneļi (**A** un **B**) ievietoti pareizā secībā. Sameklējiet simbolu / apdruku uz stikla paneļa malas. Katrs stikla panelis izskatās atšķirīgi,lai atvieglotu izjaukšanu un salikšanu.

Zonai ar sietspiedes apdruku jābūt vērstai uz durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārliecinieties, ka stikla paneļa, uz kura atrodas sietspiedes apdrukas zonas, malas nav raupjas, tām pieskaroties.

Ja uzstādītas pareizi, durvju apmales noklikšķ.



Pārliecinieties, ka uzstādāt vidējo stikla paneli pareizi tā vietā.



Spuldzes maiņa

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Elektrošoka risks. Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
3. Novietojiet drānu uz cepeškrāsns grīdas.

⚠ **UZMANĪBU!** Vienmēr turiet halogēna spuldzi ar drānu, lai tauku paliekas nepiedegtu uz spuldzes.

Aizmugures lampa

1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.

Traucējummeklēšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Skatiet sadaļu "Drošība".

Ko darīt, ja...

Problēma	Pārbaudiet, vai...
Ierīce neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Ierīce neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Ierīce neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgts.
Apgaismojums ir izslēgts.	Ir aktivizēts Ventilatora kars. ar mitrumu.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdegusi.
Bojāta durvju blīve.	Neizmantojiet ierīci. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Displejā redzams 00:00.	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.

Problēma	Pārbaudiet, vai...
No cepeškrāsns tilpnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.

Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.

Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces priekšējā rāmja. Tā ir redzama, kad atverat durvis. Nenoņemiet ierīces tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis(MOD.) :	
Izstrādājuma Nr. (PNC):	
Sērijas numurs (S.N.):	

Tehniskie dati

Tehniskie dati

Izmēri (iekšējie)	Platums Augstums Dziļums	480 mm 361 mm 416 mm
Cepamās paplātes platība	1438 cm^2	
Augšējais sildelements	2300 W	
Apakšējais sildelements	1000 W	
Grils	2300 W	
Zvans	2400 W	
Kopējais vērtējums	2990 W	
Spriegums	220 - 240 V	
Frekvence	50 - 60 Hz	
Vairākas funkcijas	9	

Energoefektivitāte

Produkta informācijas lapa un produkta informācija saskaņā ar Regulu (ES) 65/2014 un (ES) 66/2014

Piegādātāja nosaukums	IKEA	
Modeļa identifikācija	STENABY 006.221.36 STENABY 706.002.06	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Energoefektivitātes klase	A+	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	72 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējamā cepeškrāsns	
Svars	STENABY 006.221.36	31.1 kg
	STENABY 706.002.06	31.1 kg
Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN IEC 60350-1.		

Informācijas prasības saskaņā ar Regulu (ES) 2023/826

Jaudas patēriņš gaidstāves režīmā	0,8 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	20 min
Iekārta pārbaudīta saskaņā ar standartiem: EN 50564.	

Optimizācijas padomi

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Ēdiena gatavošanai izmantojiet metāla traukus un tumšus, neatstarojošus traukus un veidnes.

Pirms gatavošanas iepriekš neuzkarsējiet ierīci, ja vien tas nav īpaši norādīts.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru
Ja iespējams, izmantojiet gatavošanas funkcijas ar ventilatoru (tikai atsevišķiem modeļiem).

Atlikušais siltums
Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo siltumu, lai saglabātu ēdiena siltumu vai uzsildītu citus ēdienus.

Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums.vai temperatūra.

Ēdiena siltuma uzturēšana
Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu
Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

Ar vidi saistīti apsvērumi

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu ♲. Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt vidi un cilvēku veselību, nododot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus pārstrādei.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar simbolu kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

IKEA garantija

Ja vēlaties iesniegt garantijas prasību vai saņemt ar produktu saistītu atbalstu

Lūdzu, sazinieties ar IKEA klientu atbalsta dienestu - saiti uz pašapkalpošanās portālu vai tālruņa numuru atradīsiet vietnē www.IKEA.com.

Lai pabeigtu apkopes pieprasījumu pašapkalpošanās portālā un vieglāk atrastu informāciju par savu produktu vai ar to saistītajām rezerves daļām, rosinām jūs pierakstīt produkta marķējumā norādīto IKEA preces numuru (8 cipari) un sērijas numuru.

SAGLABĀJIET PIRKUMA/PIEGĀDES DOKUMENTU!

Tas ir jūsu pirkuma apliecinājums, un bez tā garantija nebūs spēkā. Čekā norādīts arī visu jūsu iegādāto ierīču nosaukums un IKEA preces numurs (8 cipari).

Lūdzu, rūpīgi izlasiet savas ierīces tehnisko informāciju, pirms sazināties ar mums.

Turinys

Saugos informacija 159
Saugos instrukcijos 161
Montavimas 163
Gaminio aprašymas 164
Valdymo skydelis 164
Prieš naudojant pirmą kartą 165
Kasdienis naudojimas 166
Laikrodžio funkcijos 173
Priedų naudojimas 174
Papildomos funkcijos 175
Naudingi patarimai 176
Valymas ir priežiūra 178
Gedimų šalinimas 181
Techniniai duomenys 182
Energijos efektyvumas 182
Aplinkos apsauga 184
IKEA garantija 184

Galimi pakeitimai.

⚠ Saugos informacija

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ir žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ir naudojimo. Visada laikykite šią instrukciją šalia prietaiso, kad galėtumėte ja pasinaudoti vėliau.

Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Vaikus būtina nuolat prižiūrėti ir užtikrinti, kad jie nežaistų su buitiniais prietaisais.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.

- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

Bendroji sauga

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą leidžiama tik kvalifikuotiems specialistams.
- ĮSPĖJIMAS: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- ĮSPĖJIMAS: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- Nesinaudokite prietaisu, kol jis nėra visiškai įmontuotas.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.

- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklių priekį, o po to galą. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.

Saugos instrukcijos

Montavimas

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar orkaitės dureles galite laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.

Elektros prijungimas

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros darbus turi vykdyti atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- Prietaisą būtina įžeminti.
- Įsitikinkite, kad techninių duomenų lentelėje nurodyti parametrai atitinka vardinius elektros tinklo parametrus.
- Visada naudokite taisyklingai įrengtą ir įžemintą elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Įsitikinkite, kad montuodami ar naudodami prietaisą nepažeisite maitinimo kabelio kištuko ar kabelio. Jei reikia pakeisti maitinimo kabelį, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Neleiskite maitinimo kabeliams liestis prie prietaiso durelių ar žemiau esančios nišos arba būti arti jų, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Elektros elementų ir izoliacijos apsauga nuo smūgių turi būti tvirtinama taip, kad be įrankių jos nebūtų galima pašalinti.
- Elektros kištuką prie tinklo lizdo prijunkite tik visiškai pabaigę įrengimo procesą. Įsitikinkite, kad po įrengimo bus galima pasiekti maitinimo kištuką.
- Jeigu elektros lizdas nestabilus, nejunkite elektros kištuko.
- Neatjunkite prietaiso traukdami už maitinimo kabelio. Visada traukite maitinimo kabelio kištuką.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo įtampos atjungiamuosius įtaisus ir kontaktus.
- Sumontuokite izoliacinį įrenginį, leidžiantį atjungti prietaisą nuo visų elektros maitinimo tinklo polių. Mažiausias izoliacinio įrenginio kontakto tarpelio plotis – 3 mm. Naudokite BSMI sertifikuotą apsaugos nuo viršsrovių grandinės pertraukiklį (kontakto ilgis ne mažesnis kaip 3 mm) ir įstatykite jį naudotojui valdyti patogioje vietoje.

Naudojimas

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Nemodifikuokite šio prietaiso.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo išjunkite prietaisą.
- Būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles, kai jis veikia, – gali išsiskirti karštas oras arba degūs garai iš maisto sudedamųjų dalių.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba, jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Konservavimui visada naudokite tik tam tinkamus stiklainius ir indus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalio apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso ertmės dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
  - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
  - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas prietaiso veikimui poveikio neturi.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Naudokite tik su prietaisu pateiktus arba jo gamintojo rekomenduojamus priedus.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

Valymas ir priežiūra

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės. Stiklinės plokštės gali suskilti.
- Pažeistas stiklines durelių plokštes nedelsiant pakeiskite naujomis. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Išmontuodami prietaiso dureles būkite labai atsargūs. Durelės sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Reguliariai tikrinkite gaminį, ar nėra nusidėvėjimo požymių, dėl kurių gaminys gali tapti netinkamas liestis su maistu, tokių kaip įtrūkimai, pūslės, medžiagos sluoksnių atsiskyrimas, susitraukimas, lipnumas, korozija ar kiti matomi tekstūros ar išvaizdos pokyčiai. Laikykitės valymo ir priežiūros instrukcijų, kad išvengtumėte pernelyg ankstyvo nusidėvėjimo.
- Prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

Vidinis apšvietimas

ĮSPĖJIMAS! Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias buitinių prietaisų sąlygas, pavyzdžiui, aukštą temperatūrą, vibraciją, drėgmę ir yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tomis pačiomis techninėmis charakteristikomis pasižyminčias lemputes.

Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

Išmetimas

ĮSPĖJIMAS! Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.
- Nuimkite dureles, kad vaikai ir naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.
- **Pakuotės medžiaga**:
  Pakavimo medžiaga perdirbama. Plastikinės dalys pažymėtos tarptautinėmis santrumpomis, pvz., PE, PS ir kt. Pakuotės medžiagą išmeskite į šiuo tikslu jūsų vietinėje atliekų tvarkymo įmonėje pateiktus konteinerius.

Montavimas

ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

Įrengimas

Kaip įrengti, žr. surinkimo instrukciją.

Elektros įrengimas

ĮSPĖJIMAS! Elektrą prijungti privalo tik kvalifikuotas elektrikas.

Gamintojas nėra atsakingas, jeigu jūs nesiimate saugos skyriuose nurodytų saugos priemonių.

Šios orkaitės komplekte yra tik pagrindinis laidas.

Kabelis

Tinkami montuoti arba pakeisti kabelių tipai:

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

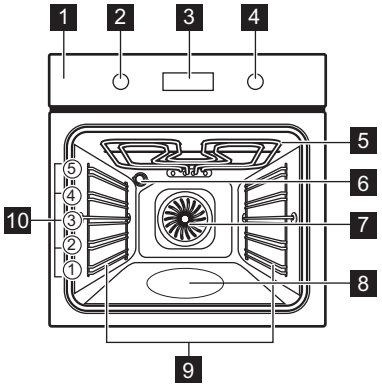
Kabelio skerspjūvis turi atitikti bendrąjį prietaiso vardinėje lentelėje nurodytą galią. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

Bendroji galia (W)	Laido skerspjūvis (mm^2)
iki 1380	3 x 0.75
iki 2300	3 x 1
iki 3680	3 x 1.5

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas) turi būti 2 cm ilgesnis nei rudas fazės ir mėlynas neutralusis laidai.

Gaminio aprašymas

Bendroji apžvalga



1 Valdymo skydelis
2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
3 Ekranas
4 Valdymo rankenėlė
5 Šildymo elementas
6 Lemputė
7 Ventiliatorius
8 Orkaitės vidaus įduba – Indas valymui vandeniu
9 Lentynos atrama, išimama
10 Vietos lentynoje

Priedai

- **Grotelės** x 1
  Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.
- **Kepimo skarda** x 1
  Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepinimo indas** x 1
  Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Teleskopiniai bėgeliai** x 1 komplektas
  Lentynėlėms ir skardoms.

Valdymo skydelis

Prietaiso įjungimas ir išjungimas

Kad įjungtumėte prietaisą:

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinktumėte.
2. Pasukite valdymo reguliatorių, kad pakeistumėte nustatymą.

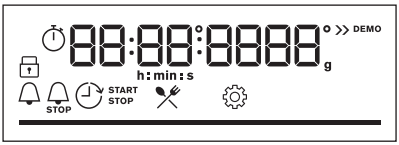
Kai prietaisą norėsite išjungti, pasukite kaitinimo funkcijų reguliatorių į išjungimo padėtį 0.

Valdymo skydelio apžvalga

	Paspauskite, kad nustatytumėte laikmačio funkcijas.
	Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: Greitasis įkaitinimas.
	Paspauskite, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaiso lemputę.
	Paspauskite ir palaikykite, kad įjungtumėte funkciją: Užraktas.
OK	Paspauskite mygtuką, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

Ekrano indikatoriai

Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis:



	Prietaisas yra užrakintas.
	Submeniu: Kepimo vadovas.
	Submeniu: Nustatymai
	Greitas įkaitinimas – įjungta.
	Įjungta ruošimo garuose funkcija.
	Laikmatis – įjungta.

STOP	Kepimo laikas – įjungta.
	Atidėto paleidimo laikas – įjungta.
	Laikmatis – įjungta.
	Progreso juosta rodo, kada prietaisas pasiekia nustatytą temperatūrą arba kada baigiasi maisto gaminimo trukmė.

Prieš naudojant pirmą kartą

ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

Laiko nustatymas

Pirmą kartą prijungę prietaisą prie elektros maitinimo šaltinio palaukite, kol valdymo skydelyje pamatysite: **"00:00"** arba **"12:00"** (priklauso nuo modelio).

1. Pasukite reguliatorių, kad nustatytumėte laiką.
2. Paspauskite OK.

Pirminis išankstinis įkaitinimas ir valymas

Prieš naudodami ir dėdami maistą pirmą kartą, pakaitinkite tuščią prietaisą. Prietaisas gali skleisti nemalonų kvapą ir dūmus. Išankstinio įkaitinimo metu vėdinkite patalpą.

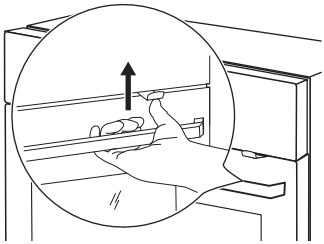
1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Žr. Kasdienis naudojimas. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
4. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
5. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
6. Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
7. Sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis.

Mechaninis vaikų saugos užraktas

Orkaitėje įmontuotas mechaninis užraktas nuo vaikų. Šis durelių užraktas yra žemiau valdymo skydelio, orkaitės dešinėje pusėje.

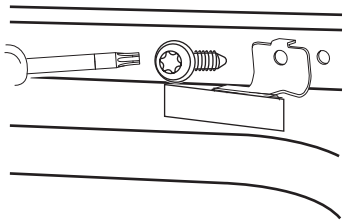
Norint atidaryti orkaitės dureles su užraktu nuo vaikų:

1. Nuspauskite ir pakelkite užraktą.
2. Patraukite durų rankenėlę, kad jas atidarytumėte. Uždarydami orkaitę užrakto nespauskite.



Užrakto išmontavimas:

1. atidarykite orkaitę ir naudodami su kartu tiekiamą šešiakampių galvučių raktą nusukite užraktą.
2. Išmontavę užraktą, varžtą įsukite atgal.



Kasdienis naudojimas

ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

Kaitinimo funkcijos

	Karšto oro srautas Kepinti mėsą ir kepti pyragus. Nustatykite žemesnę temperatūrą nei pasirinkę funkciją „viršutinis + apatinis + kaitinimas“, nes ventiliatorius tolygiai paskirsto kaitrą orkaitės viduje.
	Apatinis + viršutinis kaitinimas Kepti ir apkepinti maistą ant vienoje padėtyje esančios lentynėlės.
	SteamBake / Valymas vandeniu Drėgmei palaikyti gaminimo metu. Tinkamai spalvai išgauti ir traškiai plutelei susidaryti kepimo metu. Maisto sultingumui padidinti pašildant. Žr. Valymas ir priežiūra norėdami gauti daugiau informacijos apie: Valymas vandeniu.
	Šaldytas maistas Traškiems pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar azijietiškiems suktinukams.
	Picos programa Kepti picą ir kitus patiekalus, kuriems reikia daugiau kaitinimo iš apačios.
	Apatinis kaitinimas Norėdami, kad apačia būtų apskrudusi ir traški, naudokite žemiausioje padėtyje esančią lentynėlę.
	Drėgnas konvek. kepimas Ši funkcija skirta kaitrai efektyviai išnaudoti kepant viename orkaitės lygyje. Naudojant šią funkciją temperatūra prietaiso viduje gali skirtis nuo nustatytos temperatūros. Naudojama likutinė kaitra. Kaitinimo galia gali būti sumažėti. Daugiau informacijos žr. skyriaus „Kasdienis naudojimas“ pastabose dėl Drėgnas konvek. kepimas.
	Grilis Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
	Turbo grilis Kepinti didelius mėsos gabalus ar paukštieną su kaulais ant vienoje padėtyje esančios lentynėlės. Kepti apkepus ir skrudinti.

Pasirinkus kai kurias orkaitės funkcijas, lemputė gali išsijungti automatiškai temperatūrai nukritus žemiau 80 °C.

Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip numato

EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti pagal IEC/EN 60350-1.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite „Naudingi patarimai“, „Drėgnas konvek. kepimas“.

Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

1. Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
2. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.

Greitas įkaitinimas – paspauskite ir palaikykite, kad sutrumpintumėte kaitinimo laiką. Galima su kai kurioms kaitinimo funkcijoms. Ventiliatorius gali įsijungti automatiškai.

SteamBake - Maisto ruošimas garuose

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo (100 ml kepimui, 200 ml skrudinimui).
   Didžiausia įdubos talpa – 250 ml. Kai gaminate maistą ar kai orkaitė įkaitusi nebandykite papildyti vandeniui skirtos įdubos.
3. Pasukite gaminimo funkcijų rankenėlę, kad pasirinkite gaminimo funkciją .
4. Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.
5. Pakaitinkite tuščią prietaisą 5 min, kad padidėtų drėgmė.
6. Įdėkite maistą į prietaisą.
7. Baigę gaminti pasukite gaminimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte prietaisą.
8. Kai prietaisas atvėsta, minkšta šluoste pašalinkite likusį vandenį iš ertmės įdubos.

ĮSPĖJIMAS! Lėtai atidarykite dureles. Staiga išsiveržę garai gali nudeginti!

Įvedimas: Meniu

Atverkite meniu, kad galėtumėte pasirinkti kepimo vadovą ar nustatymus.

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į padėtį.

Ekrane matysite , .

2. Norėdami atverti submeniu, valdymo rankenėle pasirinkite jo piktogramą. Paspauskite OK.

Nuostata: Kepimo vadovas

Kepimo vadovas antrinį meniu sudaro konkretiems patiekalams sukurtos programos. Programos paleidžiamos su atitinkamai parinktais nustatymais. Gaminimo metu galite keisti programos laiką ir temperatūrą.

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į padėtį.
2. Valdymo rankenėle pasirinkite . Paspauskite OK.
3. Valdymo rankenėle pasirinkite patiekalą (pvz., P1). Paspauskite OK.
4. Valdymo rankenėle pasirinkte svorį. Ši parinktis galima tik su tam tikrais patiekalais. Paspauskite OK.
5. Sudėkite maistą į prietaisą. Paspauskite OK.
6. Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

Submeniu: Kepimo vadovas

	Paaiškinimas
	Galima svorio korekcija.

	Paaiškinimas
	Jei norite naudoti ruošimo garuose funkciją, pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandens.
	Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.

	Paaiškinimas
	Lentynėlės lygis. Žr. Gaminio aprašymas.

Ekrane rodomas **P** ir patiekalo **numeris**, kurį rasite lentelėje.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P1	**Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas**	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	**2**; **kepimo skarda** Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P2	**Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas**		
P3	**Jautienos kepsnys, gerai iškeptas**		
P4	**Kepsnys, vidutiniškai iškeptas**	180 - 220 g vienam gabalui; 3 cm storio griežiniai	**3**; patiekalo kepimas ant **vielinės lentynėlės** Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P5	**Jautienos kepsnys / troškinys** (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpsnis)	1.5 - 2 kg	**2**; patiekalo kepimas ant **vielinės lentynėlės** Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P6	**Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas** (kepimas žemoje temperatūroje)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	**2**; **kepimo skarda** Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P7	**Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas** (kepimas žemoje temperatūroje)		
P8	**Jautienos kepsnys, gerai iškeptas** (kepimas žemoje temperatūroje)		
P9	**Jautienos filė, lengvai iškepta** (kepimas žemoje temperatūroje)	0.5 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	**2**; **kepimo skarda** Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P10	**Jautienos filė, vidutiniškai iškepta** (kepimas žemoje temperatūroje)		
P11	**Jautienos filė, gerai iškepta** (kepimas žemoje temperatūroje)		
P12	**Veršienos kepsnys** (pvz., nugarinė)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm storio gabalai	**2**; patiekalo kepimas ant **vielinės lentynėlės** Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą. Uždengtas kepsnys.
P13	**Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys**	1.5 - 2 kg	**2**; patiekalo kepimas ant **vielinės lentynėlės** Į kepamą patiekalą įpilkite 200 ml skysčio.
P14	**Plėšytai kiaulienai** (ruošimas žemoje temperatūroje)	1.5 - 2 kg	**2**; **kepimo skarda** Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P15	**Kiaulienos nugarinė, šviežia**	1 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	**2**; patiekalo kepimas ant **vielinės lentynėlės** Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
P16	**Kiaulienos šonkauliukai**	2 - 3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkauliukus	**3**; **gili keptuvė** Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P17	**Ėrienos koja su kaulu**	1.5 - 2 kg; 7–9 cm storio gabalai	**2**; patiekalo kepimas ant **kepimo padėklo** Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, mėsą apverskite.
P18	**Visas viščiukas**	1 - 1.5 kg; šviežias	**2**; 200 ml; troškinimo inde ant **kepimo skardos** Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštieną apverskite, kad vienodai paskrustų.
P19	**Viščiukas, pusė**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **kepimo skarda**
P20	**Viščiuko krūtinėlė**	180 - 200 g gabalui	**2**; kepkite patiekalą ant **vielinės lentynėlės** Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
P21	**Viščiukų šlaunelės, atvės.**	-	**3**; **kepimo skarda** Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
P22	**Visa antis**	2 - 3 kg	**2**; patiekalo kepimas ant **vielinės lentynėlės** Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.
P23	**Visa žąsis**	4 - 5 kg	**2**; **gyli keptuvė** Įdėkite mėsą į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo laiko, žąsį apverskite.
P24	**Mėsos vyniotinis**	1 kg	**2**; **vielinė lentynėlė**
P25	**Žuvis, kepta ant grot.**	0.5 - 1 kg vienai žuviai	**2**; **kepimo skarda** Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite prieskoniais bei žolelėmis.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P26	**Žuvies filė**	-	**3**; kepkite patiekalą ant **vielinės lentynėlės**
P27	**Sūrio pyragas**	-	**2**; ∅ 28 cm užveržiama kepimo forma ant **vielinės lentynėlės**
P28	**Obuolių pyragas**	-	**2**; 100 - 150 ml; **kepimo skardoje**
P29	**Obuolių tortas**	-	**2**; pyrago forma ant **vielinės lentynėles**
P30	**Obuolių pyragas**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm pyrago formoje ant **vielinės lentynėlės**
P31	**Šokoladiniai sausainėliai**	2 kg tešlos	**3**; **gili keptuvė**
P32	**Keksiukai**	-	**2**; 100 - 150 ml; keksiukų padėkle ant **grotelių**
P33	**Pyragas su priedais**	-	**2**; kepimo skarda ant **vielinės lentynėlės**
P34	**Keptos bulvės**	1 kg	**2**; **kepimo skarda** Sudėkite neluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos.
P35	**Keptos bulvytės**	1 kg	**3**; **kepimo skardoje** su kepimo popieriumi Supjaustykite bulves skiltelėmis.
P36	**Ant grilio kepintos daržovės**	1 - 1.5 kg	**3**; **kepimo skardoje** su kepimo popieriumi Supjaustykite daržoves.
P37	**Kroketai, užšaldyti**	0.5 kg	**3**; **kepimo skarda**
P38	**Šaldytos bulvytės**	0.75 kg	**3**; **kepimo skarda**
P39	**Mėsos / daržovių lazanija su sausais makaronų lakštais**	1 - 1.5 kg	**2**; troškinkite patiekalą ant **vielinės lentynėlės**
P40	**Bulvių plokštainis** (žalios bulvės)	1 - 1.5 kg	**1**; troškinkite patiekalą ant **vielinės lentynėlės** Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
P41	**Šviežia pica, plona**	-	**2**; 100 ml; **kepimo skarda**, išklota kepimo popieriumi
P42	**Šviežia pica, stora**	-	**2**; **kepimo skardoje** su kepimo popieriumi
P43	**Pyragas „Quiche“**	-	**2**; kepimo skarda **ant vielinės lentynėlės**
P44	**Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona**	0.8 kg	**2**; 100 ml; **kepimo skardoje**, išklotoje kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
P45	**Viso grūdo / ruginė / juoda duona**	1 kg	**2**; 100 ml; **kepimo skardoje**, išklotoje kepimo popieriumi / kepimo formoje ant **grotelių**

Keičiama: Nustatymai

1. Pasukite kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlę į padėtį.
2. Valdymo rankenėle pasirinkite . Paspauskite OK.
3. Norėdami pasirinkti nustatymą pasukite valdymo rankenėlę. Paspauskite OK.
4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad sureguliuotumėte reikšmę. Paspauskite OK.
5. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išeitumėte iš Meniu.

Submeniu: Nustatymai

	Nustatymai	Reikšmė
01	Paros laikas	Pakeisti
02	Ekrano ryškumas	1 - 5
03	Mygtukų tonai	1 – signalas, 2 – spragtelėjimas, 3 – garsas išjungtas
04	Įspėjamo signalo garsas	1 - 4
05	Laikmatis	Įjungti / išjungti
06	Orkaitės apšvietimas	Įjungti / išjungti
07	Greitas įkaitinimas	Įjungti / išjungti
08	Demonstracinis režimas	-
09	Programinės įrangos versija	Tikrinti
10	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

Laikrodžio funkcijos

Laikmačio funkcijų aprašymas

Laikmatis	Laikmačiui nustatyti. Laikui pasibaigus išgirsite signalą. Ši funkcija niekaip neveikia prietaiso veikimo ir gali būti nustatyta bet kada.
STOP **Kepimo laikas**	Maisto ruošimo laikui nustatyti. Pasibaigus laikui išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
Atidėto paleidimo laikas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
Laikmatis	Prietaiso veikimo trukmei parodyti. Didžiausia reikšmė – 23 val 59 min. Ši funkcija niekaip neveikia prietaiso veikimo ir gali būti nustatyta bet kada.

Nuostata: Laikmatis

1. Paspauskite .

Ekrane matysite: 0:00 ir .

2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Laikmatis.
3. Paspauskite OK. Laikmatis iškart pradeda atgalinį skaičiavimą.

Nuostata: Kepimo laikas STOP

1. Valdymo rankenėlėmis pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Palaikykite nuspaudę , kol ekrane pamatysite: 0:00 ir STOP.
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte Kepimo laikas.
4. Paspauskite OK. Laikmatis iškart pradės atgalinį skaičiavimą.
5. Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

Nuostata: Atidėto paleidimo laikas

1. Valdymo rankenėlėmis pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Palaikykite nuspaudę , kol ekrane pamatysite: ir START .
3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pradžios laiką.
4. Paspauskite OK.

Ekrane matysite: **--:--** STOP .

5. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte pabaigos laiką.
6. Paspauskite OK.

Laikmatis pradeda atgalinį skaičiavimą nustatytu paleidimo laiku.

7. Laikui pasibaigus, paspauskite OK ir pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

Nuostata: Laikmatis

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte / Laikmatis. Žr. „Kasdienis naudojimas“, „Meniu“: Nustatymai.
3. Paspauskite OK.
4. Pasukite valdymo rankenėlę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte laikmatį.
5. Paspauskite OK.

Nustatymas: Paros laikas

1. Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į , kad pereitumėte prie Meniu.
2. Pasukite valdymo rankenėlę, kad pasirinktumėte / Paros laikas. Žr. „Kasdienis naudojimas“, „Meniu“: Nuostatos.

3. Pasukite valdymo rankenėlę, kad nustatytumėte laikrodį.

4. Paspauskite OK.

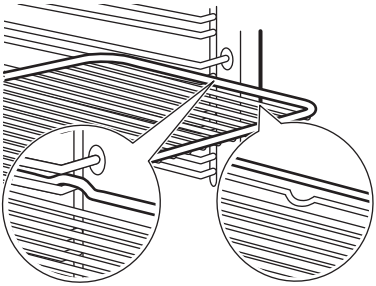
Priedų naudojimas

ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

Priedų naudojimas

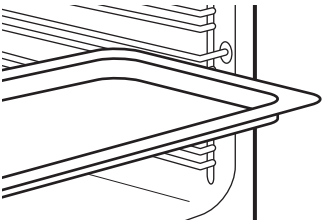
Mažas įdubimas viršuje apsaugo nuo pavirtimo ir padidina bendrą saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Lentynos krašteliai neleidžia indams nuo jos nuslysti.

Grotelės



Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių taip, kad kojelės būtų nukreiptos žemyn. Pasirūpinkite, kad lentyna liestųsi prie orkaitės vidaus sienelės.

Kepimo padėklas / Gili kepimo skarda



Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių. Kepimo skardą įkiškite iki orkaitės galo.

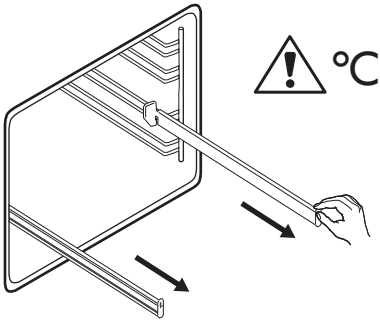
Teleskopiniai bėgeliai naudojimas

Pasilikite ištraukiamųjų bėgelių montavimo instrukciją ateičiai.

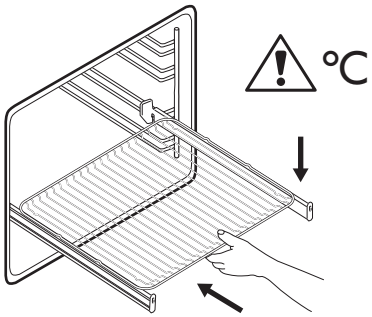
Naudodami teleskopinius bėgelius, galite lengvai įdėti ir ištraukti groteles ir skardas.

DĖMESIO Neplaukite ištraukiamųjų bėgelių indaplovėje. Netepkite ištraukiamų bėgelių jokiais tepalais.

1. Ištraukite kairės ir dešinės pusės bėgelius.



2. Ant ištraukiamų bėgelių padėkite groteles ir atsargiai juos įstumkite į orkaitę. Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtinai iki galo atgal į orkaitę įstumkite ištraukiamus bėgelius.



Papildomos funkcijos

Užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

Jei įjungsite, kai prietaisas naudojamas, valdymo skydelis užsirakins, kad pasirinkti nustatymai išliktų nepakitę.

Jei įjungsite, kai prietaisas išjungtas, valdymo skydelis liks užrakintas, kad atsitiktinai neįjungtumėte prietaiso.

Paspauskite , kad įjungtumėte funkciją.

Suveiks garsinis signalas. – kai užraktas įsijungs, sumirksės 3 kartus.

– paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte funkciją.

Automatinis išsijungimas

Saugumo sumetimais prietaisas po kurio laiko išsijungia automatiškai, jeigu veikia kaitinimo funkcija ir nėra pakeičiamos nuostatos.

(°C)	(val)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maks.	3

Jeigu ketinate naudotis kaitinimo funkcija ilgiau nei laikotarpį, po kurio suveikia automatinis išsijungimas, nustatykite maisto gaminimo trukmę. Žr. Laikrodžio funkcijos.

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Atidėto paleidimo laikas.

Ventiliatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsite, aušinimo ventiliatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

Naudingi patarimai

Gaminimo rekomendacijos

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei galbūt esate įpratę. Toliau pateikiamos konkretiems patiekalams rekomenduojamos gaminimo temperatūros, trukmės ir lentynų padėtys.

Lentynų padėtys skaičiuojamos nuo orkaitės dugno.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
°C	Temperatūra
	Priedai
	Lentynos padėtis
	Maisto gaminimo trukmė (min)
	Papildoma informacija

Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsius ir šviesos neatspindinčius indus bei padėklus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesūs ir šviesą atspindintys indai.

- **Picos skarda** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm
- **Kepimo indas** – tamsus, neatspindintis, skersmuo 26 cm
- **Kepimo indeliai** – keraminiai, skersmuo 8 cm, aukštis 5 cm
- **Kepimo forma** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm

Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		°C		
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	20 - 30
Bandelės, 9 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	30 - 40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	vielinė lentynėlė	220	2	10 - 15
Biskvitinis vyniotinis	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	25 - 35
Šokoladiniai sausainėliai	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	175	3	25 - 30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25 - 30

		°C		
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	15 - 25
Viktorijos sumuštinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	40 - 50
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	20 - 25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	25 - 35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	25 - 30
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	200	3	35 - 45
Šašlykas, 0,5 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	200	3	25 - 30
Sausainiai, 16 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	20 - 30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	25 - 35
Keksiukai, 12 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	30 - 40
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	25 - 30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	150	2	25 - 35
Tarteletės, 8 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	170	2	20 - 30
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	35 - 45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25 - 30
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	4	25 - 30

Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

				°C	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo padėklas	3	160	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	3	150 - 160	20 - 35
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	2 ir 4	150 - 160	20 - 35
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	2	180	70 - 90
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	70 - 90
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma[1)]	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Grotelės	1	170	25 - 35
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma[1)]	Karšto oro srautas	Grotelės	2	160	40 - 50
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma[1)]	Karšto oro srautas	Grotelės	2 ir 4	160	40 - 60
Trapios tešlos sausainiai	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	3	140 - 150	20 - 40
Trapios tešlos sausainiai	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	2 ir 4	140 - 150	25 - 45
Trapios tešlos sausainiai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo padėklas	3	140 - 150	25 - 45
Skrebutis[1)]	Grilis	Grotelės	4	maks.	1 - 5

1) Pakaitinkite orkaitę 10 minučių.

Valymas ir priežiūra

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

Pastabos dėl valymo

Valymo priemonės

- Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale. Išvalykite ir patikrinkite durelių tarpiklį aplink ertmės rėmą.
- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu.

Kasdienis naudojimas

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaiso vidų. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
- Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo nusausinkite prietaiso vidų naudodami tik mikropluošto šluostę.

Priedai

- Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Neplaukite priedų indaplovėje.
- Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

Apatinės įdubos valymas

Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.

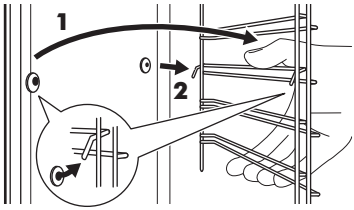
Naudojant funkciją SteamBake, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklų.

1. Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto arba citrinos rūgšties.
   Naudokite ne stipresnį nei 6 % rūgštingumo actą be priedų.
2. Palaukite 30 min, kol actas ištirpdys likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.
3. Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.

Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.
3. Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite.



4. Sudėkite lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis. Pakartokite veiksmus atvirkštine tvarka.

Jei tiekiami ištraukiami bėgeliai, tuomet jų atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

Valymas vandeniu

Valymo procedūros metu drėgmė naudojama iš prietaiso pašalinti riebalus ir maisto likučius.

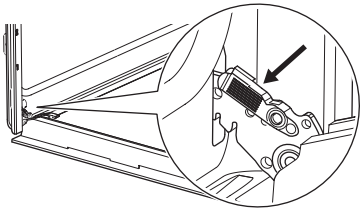
1. Įpilkite vandens į orkaitės vidaus įdubą: 200 ml.
2. Nustatykite funkciją .
3. Nustatykite 90 °C temperatūrą.
4. Leiskite prietaisui veikti 30 min.
5. Išjunkite prietaisą.
6. Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Išsausinkite vidų minkšta šluoste.

Durelių išėmimas ir įdėjimas

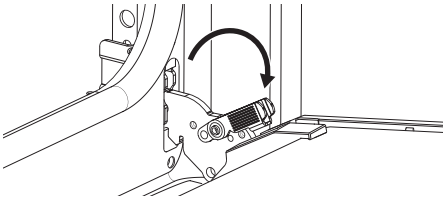
Orkaitės durelės yra trijų stiklo dalių. Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo dalis, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo dalis, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.

DĖMESIO Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

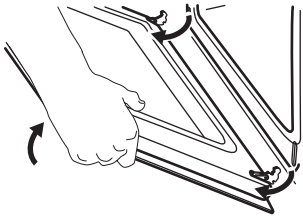
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.



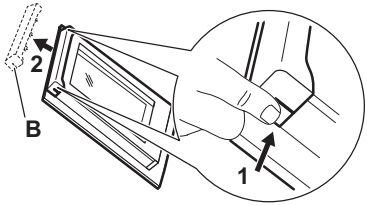
2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.

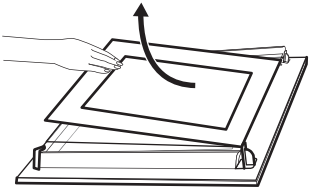


4. Paguldykite dureles ant minkšto audinio, pakloto ant stabilaus paviršiaus.
5. Laikydami durelių apdailą **B** abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.



6. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
7. Laikydami už viršutinio krašto atsargiai, vieną po kitos, ištraukite stiklo dalis.

   Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.



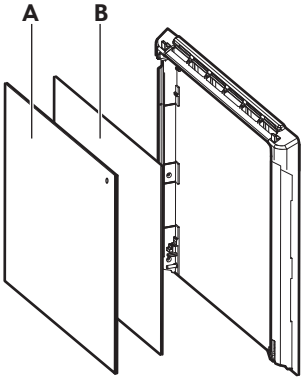
8. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo dalių indaplovėje.
9. Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes, durelių apdailą ir orkaitės dureles, uždarykite abiejų lankstų fiksatorius.

Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

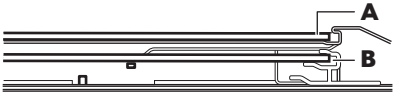
Pasirūpinkite, kad stiklo plokštes (**A** ir **B**) atgal sudėtumėte tinkama eilės tvarka. Spaudos ženklo ieškokite stiklo plokštės šone. Kiekviena stiklo plokštė pažymėta skirtingai, kad būtų paprasčiau išrinkti ir surinkti.

Spaudiniai ant stiklo turi būti nukreipti į durelių vidų. Įsitikinkite, kad įdėjus stiklo dalį rėmo paviršius padengtoje vietoje nebūtų šiurkštus liesti.

Tinkamai įdėta durelių apdaila užsifiksuoja.



Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo dalis tolygiai atsiremtų į atramas.



Lemputės keitimas

ĮSPĖJIMAS! Elektros smūgio pavojus.
Lemputė gali būti karšta.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
3. Padėkite ant orkaitės dugno šluostę.

DĖMESIO Halogeninę lemputę laikykite suėmę audiniu, kad nepaliktumėte riebalų ir jie nepridegtų.

Galinė lemputė

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempute.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

Gedimų šalinimas

ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

Ką daryti, jeigu...

Triktis	Patikrinkite:
Prietaisas neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Prietaisas neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Prietaisas neįkaista.	Užraktas yra išjungta.
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepimas – įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegė lemputė.
Pažeista durų tarpinė.	Nesinaudokite prietaisu. Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Ekrane matysite 00:00.	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Iš vidinės įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.

Jeigu valdymo skydelyje matote klaidos kodą, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite elektros saugiklį, kad vėl įjungtumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Vardinę lentelę rasite ant priekinio prietaiso rėmo. Jį pamatysite

atidarę dureles. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) :	

Gaminio numeris (PNC):	
Serijos numeris (S.N.):	

Techniniai duomenys

Techniniai duomenys

Matmenys (vidiniai)	Plotis Aukštis Gylis	480 mm 361 mm 416 mm
Kepimo padėklo sritis	1438 cm^2	
Viršutinis šildymo elementas	2300 W	
Apatinis šildymo elementas	1000 W	
Grilis	2300 W	
Žiedas	2400 W	
Bendras vertinimas	2990 W	
Įtampa	220 - 240 V	
Dažnis	50 - 60 Hz	
Funkcijų skaičius	9	

Energijos efektyvumas

Produkto informacijos lapas ir produkto informacija pagal Reglamentą (ES) Nr. 65/2014 ir Reglamentą (ES) Nr. 66/2014

Tiekėjo pavadinimas	IKEA
Modelio identifikatorius	STENABY 006.221.36 STENABY 706.002.06
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas

Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalo garsumas	72 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	STENABY 006.221.36	31.1 kg
	STENABY 706.002.06	31.1 kg
Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-1.		

Informacijos reikalavimai pagal Reglamentą (ES) 2023/826

Energijos sąnaudos budėjimo režimu	0,8 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	20 min
Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564.	

Optimizavimo patarimai

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinėkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius indus ir tamsias, neatspindinčias kepimo formas bei indus .

Prieš gamindami maistą prietaiso nešildykite, nebent būtų aiškiai nurodyta kitaip.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių
Kai įmanoma, naudokite gaminimo funkcijas su ventiliatoriumi (tik pasirinktiems modeliams).

Liekamasis karštis
Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likutinio prietaiso karščio.

Naudokite likutinį karštį pašildyti kitus patiekalus.

Kai išjungsite prietaisą, ekrane matysite nurodytą liekamąjį karštį arba temperatūrą.

Patiekalų laikymas šilumoje
Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir naudokite likutinį karštį, kad palaikytumėte patiekalų šilumą. Ekrane matysite likutinio karščio indikatorių arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą
Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

Aplinkos apsauga

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas simboliu ♲. Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Tausokite aplinką ir žmonių sveikatą – tinkamai rūšiuokite elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Prietaisų nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis, jei jie pažymėti ženklu . Priduokite šį gaminį vietiniame atliekų surinkimo punkte arba susisiekite su savivaldybės atstovais dėl papildomos informacijos.

IKEA garantija

Norėdami pasinaudoti gaminio garantija arba gauti techninę pagalbą

Susisiekite su IKEA klientų aptarnavimo tarnyba - nuorodą į savitarnos portalą arba telefono numerį rasite adresu www.IKEA.com.

Norėdami užpildyti prašymą dėl paslaugos savitarnos portale ir lengviau rasti informaciją apie gaminį arba su juo susijusias atsargines dalis, užsirašykite IKEA prekės numerį (8 skaitmenų) ir serijos numerį, esančius ant gaminio etiketės.

SAUGOKITE PIRKIMO IR (ARBA) PRISTATYMO DOKUMENTĄ!

Tai jūsų pirkimo dokumentas, be kurio garantija negalioja. Kvite taip pat nurodomas kiekvieno įsigyto prietaiso pavadinimas ir IKEA gaminio numeris (8 skaitmenys).

Prieš kreipdamiesi į mus, atidžiai perskaitykite kartu su prietaisu pateiktą techninę dokumentaciją.

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	185
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	187
Instalacja	190
Opis produktu	191
Panel sterowania	191
Przed pierwszym użyciem	192
Codzienne użytkowanie	193
Funkcje zegara	199
Korzystanie z akcesoriów	200
Dodatkowe funkcje	202
Wskazówki i porady	202
Pielęgnacja i czyszczenie	205
Rozwiązywanie problemów	208
Dane techniczne	209
Efektywność energetyczna	209
OCHRONA ŚRODOWISKA	211
Gwarancja IKEA	211

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

⚠ Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Instalacja

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

Podłączenie elektryczne

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie należy uziemić.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym zasilania sieciowego.
- Używać wyłącznie prawidłowo zainstalowane gniazdka z uziemionym stykiem ochronnym.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby podczas montażu lub użytkowania urządzenia nie uszkodzić wtyczki ani kabla sieciowego. Wymianę kabla zasilającego należy zlecić naszemu autoryzowanemu serwisowi.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Osłona przed porażeniem przez części pod napięciem i części izolowane musi być zamocowana w taki sposób, aby nie można było jej usunąć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zadbać, aby po zainstalowaniu urządzenia dostęp wtyczki zasilania był łatwy.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania, jak wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w urządzenie odcinające zasilanie wszystkich biegunów. Urządzenie odcinające zasilanie musi zapewniać odległość izolacyjną rozłączonych biegunów co najmniej 3 mm. Należy użyć wyłącznika nadprądowego z stykiem o średnicy co najmniej 3 mm certyfikowanego przez BSMI i umieścić go w miejscu, w którym użytkownik może go obsługiwać.

Sposób użytkowania

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Urządzenia nie należy modyfikować.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi urządzenia w trakcie pracy, ponieważ może dojść do uwolnienia gorącego powietrza lub łatwopalnych oparów generowanych przez składniki potraw.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- W pobliżu urządzenia ani na nim nie wolno umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu emalii:
  - nie stawiać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie komory urządzenia.

  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Podczas wyjmowania lub instalowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z tym urządzeniem lub zalecanych przez producenta.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

Konserwacja i czyszczenie

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb urządzenia.
- Natychmiast wymienić szyby drzwi, gdy są uszkodzone. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Podczas wyjmowania drzwi z urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Należy regularnie sprawdzać, czy w produkcie wystąpiły pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienie, kurczenie się, lepkość, korozja lub inne widoczne zmiany tekstury lub wyglądu, które mogłyby uniemożliwić jego dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Aby zapobiec takiemu pogorszeniu jakości, należy przestrzegać instrukcji czyszczenia i pielęgnacji.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą doprowadzić do pożaru.
- Stosując aerozol do piekarników należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.

Oświetlenie wewnętrzne

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Lampy te są przeznaczone do pracy w ekstremalnych warunkach panujących w urządzeniach gospodarstwa domowego, jak temperatura, drgania, wilgotność, lub są przeznaczone do sygnalizowania informacji o stanie pracy urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Należy używać wyłącznie żarówek o takich samych parametrach.

Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

Utylizacja

OSTRZEŻENIE! Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontuj drzwi, aby zapobiec uwięzieniu dzieci i zwierząt w urządzeniu.
- **Materiały opakowaniowe**: Materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu. Części plastikowe są oznaczone międzynarodowymi skrótami, takimi jak PE, PS itp. Wyrzuć materiał opakowaniowy do pojemników do tego przeznaczonych w lokalnym zakładzie utylizacji odpadów.

Instalacja

OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Montaż

Przed zainstalowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją montażu.

Instalacja elektryczna

OSTRZEŻENIE! Instalację elektryczną musi wykonać wykwalifikowana osoba.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Piekarnik jest wyposażony tylko w przewód zasilający.

Przewód

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany:

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

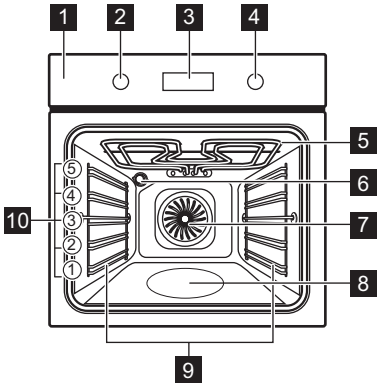
Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm^2)
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1.5

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

Opis produktu

Ogólne informacje



1 Panel sterowania
2 Pokrętło wyboru funkcji pieczenia
3 Ekran
4 Pokrętło sterowania
5 Grzałka
6 Lampa
7 Wentylator
8 Wnęka komory – zbiornik systemu czyszczenia wodą
9 Prowadnice blach, wyjmowane
10 Poziomy umieszczania potraw

Akcesoria

- **Ruszt** x 1
  Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta** x 1
  Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha** x 1
  Do pieczenia ciata i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Prowadnice teleskopowe** x 1 zestaw
  Do półek i blach.

Panel sterowania

Włączanie i wyłączanie urządzenia.

Aby włączyć urządzenie:

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję.
2. Obrócić pokrętło sterowania, aby wyregulować ustawienia.

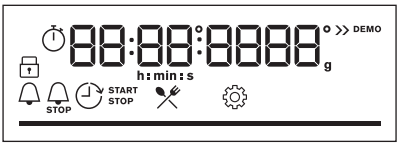
Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie 0.

Widok panelu sterowania

	Nacisnąć, aby ustawić funkcje timera.
	Nacisnąć i przytrzymać , aby ustawić funkcję: Szybkie nagrzewanie
	Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie urządzenia.
	Nacisnąć i przytrzymać , aby ustawić funkcję: Blokada
OK	Nacisnąć, aby potwierdzić wybór.

Wskaźniki na wyświetlaczu

Wyświetlacz z podstawowymi funkcjami:



	Urządzenie jest zablokowane.
	Podmenu: Gotowanie wspomagane.

	Podmenu: Ustawienia
	Szybkie nagrzewanie jest wł.
	Pieczenie parowe jest włączone.
	Minutnik jest wł.
STOP	Czas pieczenia jest wł.

	Uruchomienie z opóźnieniem jest wł.
	Stoper jest wł.
	Pasek postępu – wskazuje, kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę lub czas pieczenia dobiegnie końca.

Przed pierwszym użyciem

OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy zaczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: **"00:00"** lub **"12:00"** (w zależności od modelu).

1. Obrócić pokrętło sterowania, aby ustawić godzinę zakończenia.
2. Nacisnąć przycisk OK.

Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzyć pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

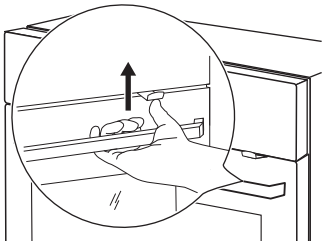
1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Patrz Codzienne użytkowanie. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
4. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
5. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
6. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
7. Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach z powrotem w pierwotnym położeniu.

Mechaniczna blokada uruchomienia

Piekarnik wyposażono w blokadę uruchomienia. To blokada drzwi po prawej stronie piekarnika, pod panelem sterowania.

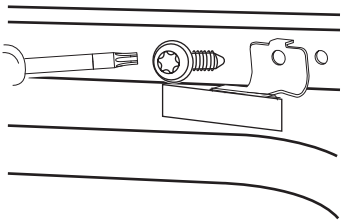
Aby otworzyć drzwi przy włączonej blokadzie uruchomienia:

1. Nacisnąć i przytrzymać blokadę uruchomienia.
2. Pociągnąć za uchwyt drzwi, aby je otworzyć. Zamknąć drzwi piekarnika bez naciskania blokady uruchomienia.



Aby wyłączyć blokadę uruchomienia:

1. Otworzyć drzwi i wyjąć blokadę uruchomienia za pomocą klucza TORX dostarczonego z piekarnikiem.
2. Zamocować śrubę po usunięciu blokady uruchomienia.



Codzienne użytkowanie

OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Funkcje pieczenia

	Termoobieg Do pieczenia mięsa i ciast. Ustawić niższą temperaturę niż w przypadku pieczenia tradycyjnego, ponieważ wentylator równomiernie rozprowadza ciepło we wnętrzu piekarnika.
	Górna/dolna grzałka Do pieczenia ciasta i innych potraw na jednym poziomie.
	SteamBake / Czyszczenie wodą Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania. Patrz Pielęgnacja i czyszczenie, gdzie podano więcej informacji na temat: Czyszczenie wodą.
	Potrawy mrożone Do przyrządzania produktów gotowych, np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp., tak aby nadać im chrupkość.
	Funkcja Pizza Do pieczenia pizzy i innych potraw, które trzeba bardziej nagrzewać od dołu.
	Grzałka dolna Aby uzyskać zrumieniony i chrupiący spód potrawy, należy umieścić ją na najniższej półce piekarnika.
	Termoobieg wilgotny Funkcja zapewnia optymalizację zużycia ciepła na jednym poziomie pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji na ten temat podano w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji:Termoobieg wilgotny.
	Grill Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
	Turbo grill Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.

Podczas działania niektórych funkcji piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.

Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócane, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Instrukcje dotyczące przygotowania potraw, patrz Wskazówki i porady, Termoobieg wilgotny.

Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia, aby wybrać funkcję pieczenia.
2. Obrócić pokrętło regulacyjne, aby ustawić temperaturę.

Szybkie nagrzewanie – nacisnąć i przytrzymać, aby skrócić czas nagrzewania. Opcja ta dostępna jest z niektórymi funkcjami pieczenia. Wentylator może włączyć się automatycznie.

SteamBake – pieczenie parowe

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wnękę komory napełnić wodą z kranu (100 ml do wypieków, 200 ml do pieczenia).
   Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnęki komory nie należy napełniać podczas pieczenia lub gdy urządzenie jest gorące.
3. Ustawić pokrętło wyboru funkcji gotowania w położeniu .
4. Obrócić pokrętło regulacyjne, aby ustawić temperaturę.
5. Aby wytworzyć wilgotność, należy nagrzewać wstępnie puste urządzenie przez 5 min.
6. Włożyć potrawę do urządzenia.
7. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętło funkcji pieczenia do pozycji wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.
8. Gdy urządzenie ostygnie, usunąć miękką ściereczką pozostałą wodę z wgłębienia komory.

OSTRZEŻENIE! Ostrożnie otworzyć drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.

Wejście: Menu

Otworzyć Menu, aby przejść do potraw z gotowaniem wspomaganym i ustawień.

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia na .

Wyświetlacz pokazuje , .

2. Obrócić pokrętło sterujące i wybrać ikonę, aby przejść do podmenu. Nacisnąć przycisk OK.

Ustawienie: Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane podmenu zawiera programy przeznaczone do konkretnych potraw. Programy rozpoczynają się z odpowiednim ustawieniem. Podczas pieczenia można ustawić czas i temperaturę.

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia na .
2. Obrócić pokrętło sterujące, aby wybrać . Nacisnąć OK.
3. Obrócić pokrętło sterujące, aby wybrać potrawę (P1–P...). Nacisnąć OK.
4. Obrócić pokrętło sterujące, aby ustawić wagę. Opcja dostępna jest dla wybranych potraw. Nacisnąć OK.
5. Włożyć do urządzenia. Nacisnąć OK.
6. Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.

Podmenu: Gotowanie wspomagane

Legenda	
	Dostępna regulacja ciężaru.
	Do pieczenia parowego należy napełnić wgłębienie wodą.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.

Legenda	
	Poziom umieszczania potraw. Patrz Opis produktu.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **P** oraz **numer** dania, które można sprawdzić w tabeli.

	Potrawa	Ciężar	Poziom półki/akcesoria
P1	**Pieczeń wołowa, lekko wypieczona**	1 - 1.5 kg; 4-5 cm grube kawałki	**2 blacha do pieczenia** Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P2	**Pieczeń wołowa, średnio wypieczona**		
P3	**Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona**		
P4	**Stek, średnio wypieczony**	180 - 220 g na sztukę; 3 cm grube plastry	**3**; brytfanna na **ruszcie** Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P5	**Pieczeń wołowa / duszona** (żeberka, okrągła, gruba powierzchnia)	1.5 - 2 kg	**2**; brytfanna na **ruszcie** Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać wodę. Umieścić w urządzeniu.
P6	**Pieczeń wołowa, lekko wypieczona** (termoobieg (niska temp.))	1 - 1.5 kg; 4-5 cm grube kawałki	**2 blacha do pieczenia** Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P7	**Pieczeń wołowa, średnio wypieczona** (termoobieg (niska temp.))		
P8	**Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona** (termoobieg (niska temp.))		

	Potrawa	Ciężar	Poziom półki/akcesoria
P9	**Filet wołowy, lekko wypieczony** (termoobieg (niska temp.))	0.5 - 1.5 kg; 5-6 cm grube kawałki	**2 blacha do pieczenia** Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P10	**Filet wołowy, średnio wypieczony** (termoobieg (niska temp.))		
P11	**Filet wołowy, dobrze wypieczony** (termoobieg (niska temp.))		
P12	**Pieczeń cielęca** (np. łopatka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm grube kawałki	**2**; brytfanna na **ruszcie** Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Dodać wodę. Umieścić w urządzeniu. Pieczeń przykryta.
P13	**Karczek wieprzowy lub łopatka**	1.5 - 2 kg	**2**; brytfanna na **ruszcie** Dodaj 200 ml płynu do brytfanny.
P14	**Wieprzowina rwana** (termoobieg (niska temperatura))	1.5 - 2 kg	**2 blacha do pieczenia** Aby uzyskać równomierne przyrumienienie, obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P15	**Schab wieprzowy, świeży**	1 - 1.5 kg; 5-6 cm grube kawałki	**2**; brytfanna na **ruszcie** Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni. Umieścić w urządzeniu.
P16	**Żeberka wieprzowe**	2 - 3 kg; użyć surowych żeberek o grubości 2-3 cm	**3 głęboka blacha** Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P17	**Udziec jagnięcy z kością**	1.5 - 2 kg; 7-9 cm grube kawałki	**2**; brytfanna na **blasze do pieczenia** Dodać wodę. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
P18	**Cały kurczak**	1 - 1.5 kg; świeże	**2**; 200 ml; naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia ciasta **.** Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.

	Potrawa	Ciężar	Poziom półki/akcesoria
P19	**Połówki kurczaka**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **blacha do pieczenia**
P20	**Pierś kurczaka**	180 - 200 g na sztukę	**2**; naczynie żaroodporne na **ruszcie** Podsmażyć mięso przez kilka minut na rozgrzanej patelni.
P21	**Udka kurczaka, świeże**	-	**3**; **blacha do pieczenia** Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawić niższą temperaturę i smażyć je dłużej.
P22	**Kaczka, cała**	2 - 3 kg	**2**; brytfanna na **ruszcie** Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.
P23	**Gęś, cała**	4 - 5 kg	**2**; **głęboka blacha** Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.
P24	**Klops**	1 kg	**2**; **ruszt**
P25	**Cała ryba, grillowana**	0.5 - 1 kg na rybę	**2 blacha do pieczenia** Nadziać rybę masłem, przyprawami i ziołami.
P26	**Filet z ryby**	-	**3**; naczynie żaroodporne na **ruszcie**
P27	**Sernik**	-	**2**; ∅ 28 cm Tortownica **na ruszcie**
P28	**Szarlotka**	-	**2**; 100 - 150 ml; **blacha do pieczenia ciasta**
P29	**Tarta jabłkowa**	-	**2**; forma do ciasta **na ruszcie**
P30	**Amerykańska szarlotka**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm forma do ciasta na **ruszcie**
P31	**Brownies**	2 kg z ciasta	**3 głęboka blacha**
P32	**Babeczki**	-	**2**; 100 - 150 ml; taca na babeczki na **ruszcie**
P33	**Keks**	-	**2**; blacha do **chleba na ruszcie**

	Potrawa	Ciężar	Poziom półki/akcesoria
P34	**Pieczone ziemniaki**	1 kg	**2**; **blacha do pieczenia** Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.
P35	**Ćwiartki**	1 kg	**3**; **blacha do pieczenia** wyłożona papierem do pieczenia Pokroić ziemniaki na kawałki.
P36	**Grillowane mieszane warzywa**	1 - 1.5 kg	**3**; **blacha do pieczenia** wyłożona papierem do pieczenia Pokroić warzywa na kawałki.
P37	**Krokiety mrożone**	0.5 kg	**3**; **blacha do pieczenia**
P38	**Frytki mrożone**	0.75 kg	**3**; **blacha do pieczenia**
P39	**Lazania mięsna/ warzywna z płatami suchego makaronu**	1 - 1.5 kg	**2**; naczynie żaroodporne na **ruszcie**
P40	**Zapiekanka ziemniaczana** (surowe ziemniaki)	1 - 1.5 kg	**1**; naczynie żaroodporne na **ruszcie** Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.
P41	**Pizza świeża, cienka**	-	**2**; 100 ml; **blacha do pieczenia ciasta** wyłożona papierem do pieczenia
P42	**Pizza świeża, gruba**	-	**2**; **blacha do pieczenia** wyłożona papierem do pieczenia
P43	**Quiche**	-	**2**; forma do pieczenia **na ruszcie**
P44	**Bagietka / Ciabatta / Biały chleb**	0.8 kg	**2**; 100 mlml; **blacha do pieczenia ciasta** wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.
P45	**Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny**	1 kg	**2**; 100 ml; **blacha do pieczenia ciasta** wyłożona papierem do pieczenia / forma do chleba na**ruszcie**

Zmiana: Ustawienia

1. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia na .
2. Obrócić pokrętło sterujące, aby wybrać . Nacisnąć OK.
3. Obrócić pokrętło, aby wybrać ustawienie. Nacisnąć OK.
4. Obrócić pokrętło sterujące, aby ustawić wartość. Nacisnąć OK.

5. Obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia w położeniu wyłączenia, aby wyjść z Menu.

Podmenu: Ustawienia

	Ustawienie	Wartość
01	Aktualna godzina	Zmień
02	Jasność wyświetlacza	1 - 5
03	Dźwięki przycisków	1 - Sygnał, 2 - Klik, 3 - Dźwięk wył.
04	Głośność sygnału	1 - 4
05	Stoper	Wł. / Wył.
06	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.
07	Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wył.
08	Tryb demonstracyjny	-
09	Wersja oprogramowania	Sprawdzanie
10	Wyzeruj wszystkie ustawienia	Tak / Nie

Funkcje zegara

Opis funkcji timera

Minutnik	Ustawianie odliczania czasu. Gdy timer zakończy odliczanie czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia i można ją ustawić w dowolnym momencie.
STOP **Czas pieczenia**	Ustawianie czasu pieczenia. Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a funkcja pieczenia wyłączy się automatycznie.
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia i można ją ustawić w dowolnym momencie.

Ustawienie: Minutnik

1. Nacisnąć .

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 0:00 oraz .

2. Obrócić pokrętło sterowania, aby ustawić Minutnik.
3. Nacisnąć OK. Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.

Ustawienie: Czas pieczenia STOP

1. Obrócić pokrętła, aby wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
2. Naciskać , aż na wyświetlaczu pojawi się: 0:00 oraz STOP.
3. Obrócić pokrętło sterowania, aby ustawić Czas pieczenia.
4. Nacisnąć OK. Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.
5. Po upływie ustawionego czasu nacisnąć OK i obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.

Ustawienie: Uruchomienie z opóźnieniem

1. Obrócić pokrętła, aby wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
2. Naciskać, aż na wyświetlaczu pojawi się: oraz START .
3. Obrócić pokrętło, aby ustawić czas rozpoczęcia.
4. Nacisnąć OK.

Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie:
--:-- STOP .

5. Obrócić pokrętło, aby ustawić czas zakończenia.
6. Nacisnąć OK.

Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.

7. Po upływie ustawionego czasu nacisnąć OK i obrócić pokrętło wyboru funkcji pieczenia do położenia wyłączenia.

Ustawienie: Stoper

1. Przekręcić pokrętło wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.
2. Obróć pokrętło sterujące, aby wybrać / Stoper. Patrz: Codzienne użytkowanie, Menu: Ustawienia.
3. Nacisnąć OK.
4. Obrócić pokrętło sterujące, aby włączyć lub wyłączyć Stoper.
5. Nacisnąć przycisk OK.

Ustawienie: Aktualna godzina

1. Przekręcić pokrętło wyboru funkcji pieczenia do , aby wejść do Menu.
2. Obróć pokrętło sterujące, aby wybrać / Aktualna godzina. Patrz: Codzienne użytkowanie, Menu: Ustawienia.
3. Obrócić pokrętło sterowania, aby ustawić godzinę.
4. Nacisnąć przycisk OK.

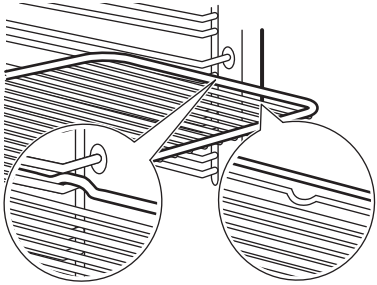
Korzystanie z akcesoriów

OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Wkładanie akcesoriów

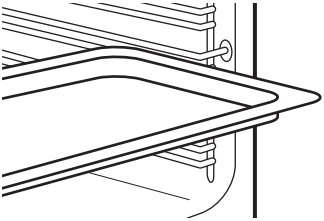
Niewielki występ na górze poprawia bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Ruszt



Wsunąć ruszt między prowadnice wspornika i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół. Upewnić się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika.

Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha



Wsunąć blachę do pieczenia między prowadnice wspornika. Umieścić blachę do pieczenia nachyloną w stronę tyłu wnętrza piekarnika.

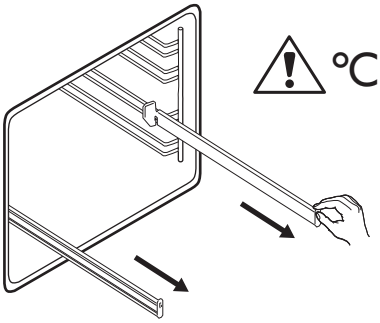
Korzystanie z: Prowadnice teleskopowe

Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

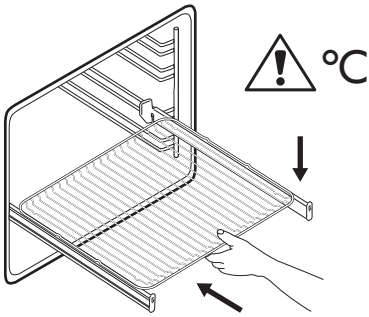
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

UWAGA! Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować prowadnic teleskopowych.

1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



2. Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć je do wnętrza piekarnika. Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.



Dodatkowe funkcje

Blokada

Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest używane, panel sterowania zostaje zablokowany, co zapewnia nieprzerwaną kontynuację gotowania przy obecnych ustawieniach.

Po włączeniu, gdy urządzenie jest wyłączone, panel sterowania pozostaje zablokowany, co zapobiega przypadkowemu włączeniu urządzenia.

- nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy. - 3 x miga, gdy włączona jest blokada.

- nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję.

Automatyczne wyłączanie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

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

Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz Funkcje zegara.

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Uruchomienie z opóźnieniem.

Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

Wskazówki i porady

Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatura i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Urządzenie może piec lub opiekać inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
°C	Temperatura
	Akcesorium
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)
	Informacje dodatkowe

Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać foremek do ciasta i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

- **Blacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- **Forma do tarty** – ciemna, matowa, średnica 28cm

Termoobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

		°C		
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Pizza, mrożona, 0.35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	15 - 25
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	20 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	25 - 30
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	35 - 45

		°C		
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	25 - 30
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

				°C	
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	160	20 - 35
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90

				℃	
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm[1)]	Górna/dolna grzałka	Ruszt	1	170	25 - 35
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm[1)]	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm[1)]	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60
Kruche ciasteczka	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40
Kruche ciasteczka	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45
Kruche ciasteczka	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45
Tosty[1)]	Grill	Ruszt	4	maks.	1 - 5

1) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

Pielęgnacja i czyszczenie

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem. Wyczyścić i sprawdzić uszczelkę drzwi wokół obramowania komory.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchomiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia.Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

Akcesoria

- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

Czyszczenie wnęki komory

Oczyść wnękę komory, aby usunąć osad z kamienia po gotowaniu na parze.

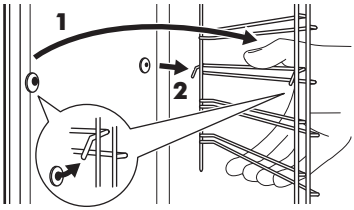
W przypadku funkcji: SteamBake czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.

1. Wlać 250 ml octu spirytusowego lub kwasku cytrynowego do wnęki komory. Użyć octu o kwasowości maks. 6%, bez żadnych dodatków.
2. Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścił osad z kamienia.
3. Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.

Wyjmowanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
3. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.



4. Z powrotem wstawić prowadnice blach w położeniu początkowym. Wykonać opisane czynności w odwrotnej kolejności.

Jeśli w zestawie są prowadnice teleskopowe, ich sworznie ustalające muszą być skierowane do przodu.

Czyszczenie wodą

W procesie czyszczenia wykorzystuje się wodę do usuwania pozostałości tłuszczu i resztek żywności z piekarnika.

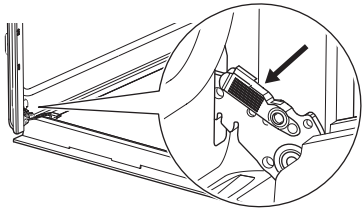
1. Wlać wodę do wnęki komory: 200 ml.
2. Wybrać funkcję .
3. Ustawić temperaturę na 90°C.
4. Pozostawić urządzenie na 30 min.
5. Wyłączyć urządzenie.
6. Odczekać, aż urządzenie ostygnie. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

Zdejmowanie i zakładanie drzwi

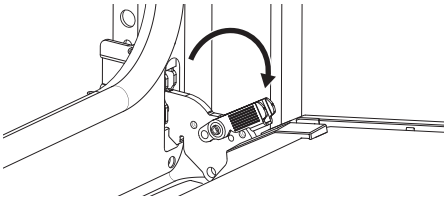
W drzwiach piekarnika są trzy szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

UWAGA! Nie używać urządzenia bez szyb.

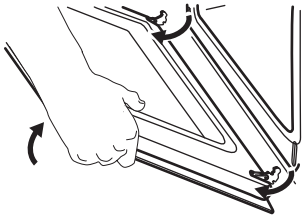
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



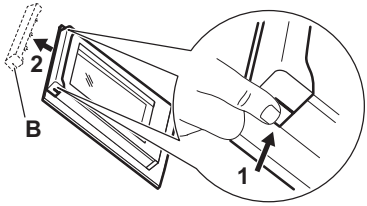
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



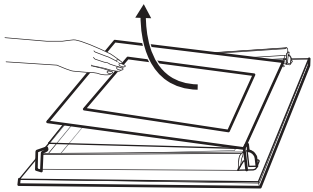
3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworzenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
5. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
7. Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



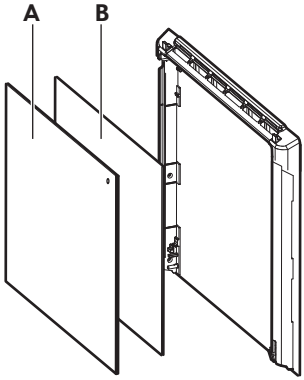
8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
9. Po wyczyszczeniu zamontować szyby, listwę drzwi i drzwi piekarnika, a następnie zamknąć dźwignie przy obu zawiasach.

Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać kliknięcie.

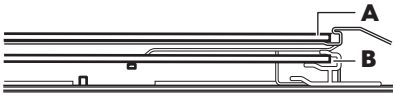
Umieścić szyby ((**A** i **B**) z powrotem we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol / nadruk z boku szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, co ułatwia demontaż i montaż.

Strefa pokryta sitodrukiem musi być zwrócona w kierunku wewnętrznej strony drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscach nadruku nie jest szorstka w dotyku.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno było słyszalne kliknięcie).



Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



Wymiana żarówki

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.

2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

UWAGA! Należy zawsze trzymać lampę halogenową ściereczką, aby zapobiec spaleniu się pozostałości tłuszczu na lampie.

Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Założyć szklany klosz.

Rozwiązywanie problemów

OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Co zrobić, gdy...

Problem	Sprawdzić, czy:
Urządzenie nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Blokada jest wył.
Nie działa oświetlenie.	Termoobieg wilgotny - jest włączone.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.
Uszczelka drzwi jest uszkodzona.	Nie używać urządzenia. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie 00:00.	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wlano za dużo wody.

Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tej tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić urządzenie. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) :	

Numer produktu (PNC)	
Numer seryjny (S.N.)	

Dane techniczne

Dane techniczne

Wymiary (wewnętrzne)	Szerokość Wysokość Głębokość	480 mm 361 mm 416 mm
Obszar blachy do pieczenia ciasta	1438 cm^2	
Górna grzałka	2300 W	
Dolna grzałka	1000 W	
Grill	2300 W	
Rozszerzenie pola grzejnego	2400 W	
Łączna moc	2990 W	
Napięcie	220 - 240 V	
Częstotliwość	50 - 60 Hz	
Liczba funkcji	9	

Efektywność energetyczna

Karta informacyjna produktu i informacja o produkcie zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014 i rozporządzeniem (UE) nr 66/2014

Nazwa dostawcy	IKEA
Dane identyfikacyjne modelu	STENABY 006.221.36 STENABY 706.002.06
Wskaźnik sprawności energetycznej	81.2
Klasa sprawności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl

Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	72 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	STENABY 006.221.36	31.1 kg
	STENABY 706.002.06	31.1 kg
Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-1.		

Wymagania informacyjne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 2023/826

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0,8 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min
Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564.	

Optymalne pieczenie

Upewnić się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Należy korzystać z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników .

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem
W miarę możliwości należy korzystać z funkcji termoobiegu (tylko wybrane modele).

Ciepło resztkowe
Gdy czas pieczenia przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o cieple resztkowym lub temperaturze.

Podtrzymywanie temperatury potraw
Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem
Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem ♲. Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj urządzeń oznaczonych symbolem do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

Gwarancja IKEA

Jeśli chcesz zgłosić roszczenie gwarancyjne dotyczące produktu lub uzyskać pomoc techniczną

Prosimy o kontakt z obsługą klienta IKEA; link do portalu samoobsługowego lub numer telefonu znajdziesz na stronie www.IKEA.com.

Aby złożyć kompletne zgłoszenie serwisowe na portalu samoobsługowym oraz łatwiej znaleźć informacje o swoim produkcie lub częściach zamiennych powiązanych z produktem, prosimy o zanotowanie numeru artykułu IKEA (8 cyfr) oraz numeru seryjnego z etykiety produktu.

PROSIMY O ZACHOWANIE DOWODU ZAKUPU / DOSTAWY!

Jest to potwierdzenie zakupu i gwarancja nie będzie bez niego ważna. Na dowodzie zakupu widnieje także nazwa i numer artykułu IKEA (8-cyfrowy) dla każdego zakupionego urządzenia.

Przed skontaktowaniem się z nami dokładnie przeczytaj dołączoną do urządzenia dokumentację techniczną.

Cuprins

Informații privind siguranța 212
Instrucțiuni de siguranță 214
Instalarea 216
Descrierea produsului 217
Panou de comandă 218
Înainte de prima utilizare 218
Utilizare zilnică 219
Funcțiile ceasului 226
Utilizarea accesoriilor 227
Funcții suplimentare 228
Sfaturi utile 229
Îngrijirea și curățarea 231
Depanare 234
Date tehnice 235
Clasa de eficiență energetică 235
Informații privind mediul 237
Garanție IKEA 237

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

⚠ Informații privind siguranța

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă vătămări și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și

animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Doar o persoană calificată poate să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Aparatul trebuie deconectatde la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.

- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

Instrucțiuni de siguranță

Instalarea

⚠ **AVERTISMENT!** Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

Conexiunea la rețeaua electrică

⚠ **AVERTISMENT!** Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la pământ.
- Asigură-te că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție la electrocutare corect instalată.
- Nu utilizați adaptoare multiple și cabluri prelungitoare.
- Asigurați-vă că nu deteriorați ștecherul sau cablul de alimentare în timpul instalării sau utilizării aparatului. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la șoc a pieselor izolate și aflate sub tensiune trebuie fixată astfel încât să nu poată fi îndepărtată fără unelte.

- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea instalării. Asigurați-vă că există acces la ștecherul de alimentare după instalare.
- Dacă priza este slăbită, nu conectați ștecherul.
- Nu deconectați aparatul trăgând de cablul de alimentare. Scoateți întotdeauna ștecherul din priză.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe cu șurub scoase din suport), mecanisme de declanșare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm. Utilizați întrerupătorul automat exclusiv de protecție la supracurent cu un contact de 3 mm sau mai mult certificat de BSMI și puneți-l într-un loc în care utilizatorul să-l poată folosi.

Utilizarea

⚠ **AVERTISMENT!** Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați acest aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Curățați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Aveți grijă când deschideți ușa aparatului în timpul funcționării, deoarece pot fi eliberate aer cald și amestecuri inflamabile din ingredientele alimentare pe bază de alcool.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Nu lăsați scânteile sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Utilizați întotdeauna sticlă și borcane aprobate în scopuri de conservare.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

⚠ **AVERTISMENT!** Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însiropate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Utilizați doar accesorii furnizate cu acest aparat sau accesorii recomandate de producător.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

Îngrijire și curățare

⚠ **AVERTISMENT!** Pericol de vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul ca panourile de sticlă să se spargă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat
- Procedați cu atenție când scoateți ușa din aparat. Ușa este grea.
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Verificați produsul în mod regulat pentru a depista semne de deteriorare care îl pot face impropriu pentru contactul cu alimentele, cum ar fi crăpături, băşici, delaminare, contracție, aderență, coroziune sau alte modificări vizibile ale texturii sau aspectului. Urmați instrucțiunile de curățare și îngrijire pentru a preveni deteriorarea.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.

Iluminare interioară

⚠ **AVERTISMENT!** Pericol de electrocutare.

- În ceea ce privește becul (becurile) din acest produs și becurile ca piese de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt destinate să reziste la condițiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi temperatura, vibrațiile, umiditatea sau au scopul de a oferi informații despre starea de funcționare a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Utilizați numai lămpi cu aceleași specificații.

Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

Eliminare

⚠ **AVERTISMENT!** Pericol de rănire sau sufocare.

- Pentru informații privind casarea adecvată a acestui produs contactați autoritățile locale.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți ușa pentru a preveni blocarea copiilor și a animalelor de companie în interiorul aparatului.
- **Material de ambalare**:
  Materialul folosit la ambalare este reciclabil. Piesele din plastic sunt marcate cu abrevieri internaționale precum PE, PS etc. Eliminați materialul de ambalare în recipientele furnizate în acest scop la unitatea locală de gestionare a deșeurilor.

Instalarea

⚠ **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

Asamblarea

ⓘ Pentru instalare consultați instrucțiunile de montare.

Conectarea la alimentarea electrică

AVERTISMENT! Instalația electrică trebuie realizată numai de către o persoană calificată.

Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolele privind Siguranța.

Acest cuptor este furnizat doar cu un cablu electric.

Cablu

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire:

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

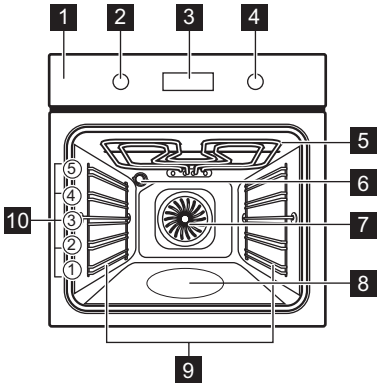
Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm^2)
maxim 1380	3 x 0.75
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1.5

Cablul de împământare (cablul verde/galben) trebuie să fie cu 2 cm mai lung decât cablurile neutre din faza maro și albastre

Descrierea produsului

Prezentare generală



1 Panou de comandă
2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
3 Afișaj
4 Buton de comandă
5 Element de încălzire
6 Bec
7 Ventilator
8 Adâncitură cavitate - Recipient pentru curățarea cu apă
9 Suport pentru raft, detașabil
10 Poziții raft

Accesorii

- **Raft de sârmă** x 1
  Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit** x 1
  Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță adâncă** x 1
  Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.
- **Ghidaje telescopice** x 1 set
  Pentru rafturi și tăvi.

Panou de comandă

Pornirea și oprirea aparatului

Pentru a porni aparatul:

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a regla setările.

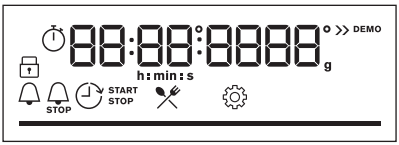
Pentru a opri cuptorul: rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit 0.

Prezentarea panoului de comandă

	Apasă pentru a seta funcțiile cronometrului.
	Apăsați și mențineți apăsat pentru a seta funcția: Încălzire rapidă.
	Apasă pentru a porni și opri becul aparatului.
	Apăsați și mențineți apăsat pentru a seta funcția: Blocare.
OK	Apăsați pentru a confirma selecția.

Indicatorii afișajului

Afișaj cu funcțiile cheie:



	Aparatul este blocat.
	Submeniul: Gătire asistată.
	Submeniul: Setări
	Încălzire rapidă este activat.
	Gătirea la abur este activată.
	Cronometru este activat.
STOP	Durată gătire este activat.
	Pornire cu întârziere este activat.
	Cronometru numărătoare directă este activat.
—	Bara de progres - indică vizual momentul în care aparatul atinge temperatura setată sau durata de gătire se încheie.

Înainte de prima utilizare

⚠ **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

Setarea orei

După prima conectare la sursa de curent, așteptați până când afișajul indică: **"00:00"** sau **"12:00"** (în funcție de model).

1. Rotiți butonul de comandă pentru a seta timpul.
2. Apăsați OK.

Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setați funcția . Setați temperatura maximă. Consultați secțiunea Utilizare

zilnică. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.

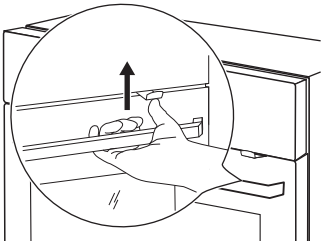
3. Setați funcția . Setați temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Setați funcția . Setați temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
5. Opriți aparatul și așteptați să se răcească.
6. Curăță aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.
7. Introduceți accesoriile și suporturile detașabile ale raftului înapoi pe poziția lor inițială.

Dispozitiv mecanic de siguranță pentru copii

Cuptorul are siguranța pentru copii instalată. Acesta se află pe partea dreaptă a cuptorului, sub panoul de comandă.

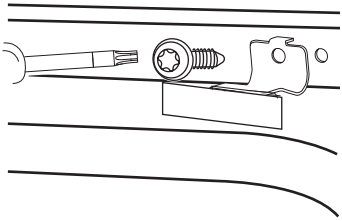
Pentru a deschide ușa cuptorului cu siguranță pentru copii:

1. Apăsați și țineți apăsată siguranța pentru copii.
2. Trageți de mânerul ușii pentru a deschide ușa. Închideți ușa cuptorului fără a împinge siguranța pentru copii.



Pentru a îndepărta siguranța pentru copii:

1. Deschideți ușa și îndepărtați siguranța pentru copii cu cheia torx furnizată împreună cu cuptorul.
2. Fixați șurubul la loc după ce îndepărtați siguranța pentru copii.



Utilizare zilnică

AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.

Funcții de încălzire

	Aer cald cu ventilatie Pentru a prăji carnea și a coace prăjituri. Setați o temperatură mai scăzută decât pentru gătitul convențional, deoarece ventilatorul distribuie căldura uniform în interiorul cuptorului.
	Încalzire sus si jos Pentru a coace și a prăji mâncarea pe o poziție de raft.
	SteamBake / Curățarea cu apă Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea potrivită și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru a da mai multă suculență în timpul reîncălzirii. Consultați Îngrijirea și curățareapentru mai multe informații despre:Curățarea cu apă.

	Preparate congelate Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
	Funcție Pizza Pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură de jos. .
	Încălzire jos Pentru a face fundul rumenit și crocant. Utilizați poziția cea mai joasă a raftului.
	Aer cald umed Această funcție este concepută pentru a optimiza consumul de energie pe un nivel de coacere. Când utilizezi această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate diferi de temperatura setată. Se utilizează căldura reziduală. Puterea de încălzire poate fi redusă. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, Note despre:Aer cald umed .
	Grill Pentru gătirea la grătar a feliilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
	Gatire intensiva Pentru a prăji articulații mari de carne sau păsări de curte cu oase pe o poziție de raft. Pentru a coace gratins și rumenire.

Becul se poate opri automat la temperaturi de sub 80°C, în timpul anumitor funcții ale cuptorului.

Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesignEU 65/2014 (în conformitate cu și EU 66/2014). Teste realizate conform cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiunile de gătire, consultați Sfaturi utile, Aer cald umed.

Setarea: Funcții de încălzire

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.

Încălzire rapidă - apăsați și mențineți apăsat pentru a scurta durata de încălzire. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătire. Ventilatorul poate porni automat.

SteamBake - Gătire la abur

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet (100 ml pentru coacere, 200 ml pentru frigere).
   Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este încins.
3. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătit pentru a selecta funcția de gătit .
4. Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.
5. Preîncălziți aparatul gol timp de 5 min pentru a crea umiditate.
6. Introduceți alimentele în aparat.
7. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.
8. Când aparatul s-a răcit, scoateți apa rămasă în adâncitura cavității cu o lavetă moale.

⚠ **AVERTISMENT!** Deschide ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.

Accesare: Meniu ☰

Deschide Meniul pentru a accesa Gătire asistată și setările.

1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la ☰.

Afișajul indică ✕, ⚙.

2. Rotește butonul de comandă și selectează pictograma pentru a intra în submeniu. Apăsați OK.

Setarea: Gătire asistată ✕

Gătire asistată submeniul cuprinde programe concepute pentru preparate dedicate. Programele încep cu o setare adecvată. Poți regla durata și temperatura pe durata gătirii.

1. Rotește butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la ☰.
2. Rotește butonul de comandă pentru a selecta ✕. Apasă OK.
3. Rotește butonul de control pentru a selecta un preparat (P1 - P...). Apăsați OK.
4. Rotește butonul de comandă pentru a regla greutatea. Opțiunea este disponibilă pentru preparatele selectate. Apăsați OK.
5. Puneți produsele în interiorul aparatului. Apăsați OK.
6. Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prelungiți durata de gătire dacă este nevoie.

Submeniu: Gătire asistată

Legendă	
	Este disponibilă ajustarea greutății.
	Umple adâncitura cavității cu apă pentru gătitul la abur.
	Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft. Consultați secțiunea Descrierea produsului.

Afișajul indică **P** și un **număr** al preparatului pe care îl puteți verifica în tabel.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P1	**Friptură de vită, în sânge**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	**2 tavă de gătit** Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P2	**Friptură de vită, mediu**		
P3	**Friptură de vită, bine făcut**		
P4	**Friptură, medie**	180 - 220 g per bucată; 3 cm felii groase	**3**; tavă pentru coacere pe **raft de sârmă** Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P5	**Friptură de vită / fierbere înăbușit** (coastă superioară, pulpă superioară, groasă)	1.5 - 2 kg	**2**; tavă pentru coacere pe **raft de sârmă** Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.
P6	**Friptură de vită, în sânge** (gătire la temperatură scăzută)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	**2**; **tavă de gătit** Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P7	**Friptură de vită, mediu gătită** (gătire la temperatură scăzută)		
P8	**Friptură de vită, bine făcută** (gătire la temperatură scăzută)		
P9	**File de vită, în sânge** (gătire lentă)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	**2 tavă de gătit** Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P10	**File de vită, mediu** (gătire lentă)		
P11	**File de vită, făcută** (gătire lentă)		
P12	**Friptură de vițel** (de ex. spată)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm bucăți groase	**2**; tavă pentru coacere pe **raft de sârmă** Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat. Friptură acoperită.
P13	**Friptură de ceafă de porc sau pulpă**	1.5 - 2 kg	**2**;tavă pentru coacere pe **raft de sârmă** Adaugă 200 ml de lichid în tava pentru coacere.
P14	**Carne de porc** (gătire la temperatură scăzută)	1.5 - 2 kg	**2**; **tavă de gătit** Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P15	**Pulpă de porc, proaspătă**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	**2**; tavă pentru coacere **raft de sârmă** Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
P16	**Coaste de porc**	2 - 3 kg; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri	**3 cratiță adâncă** Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
P17	**Pulpă de miel cu os**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm bucăți groase	**2** tavă pentru coacere **tavă de gătit** Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
P18	**Pui întreg**	1 - 1.5 kg; Proaspăt	**2**; 200 ml; vas pentru gătit pe **tava de gătit** Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.
P19	**Jumătate de pui**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **tavă de gătit**
P20	**Piept de pui**	180 - 200 g per bucată	**2** preparat caserole **raft de sârmă** Prăjește carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.
P21	**Pulpe de pui, proaspete**	-	**3**; **tavă de gătit** Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.
P22	**Rață întreagă**	2 - 3 kg	**2**; tavă pentru coacere pe **raft de sârmă** Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.
P23	**Gâscă întreagă**	4 - 5 kg	**2**; **cratiță adâncă** Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.
P24	**Bucată de carne**	1 kg	**2**; **raft de sârmă**
P25	**Pește întreg, la grătar**	0.5 - 1 kg per pește	**2 tavă de gătit** Umple peștele cu unt, condimente și ierburi.
P26	**File de pește**	-	**3**; preparat caserole **raft de sârmă**

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P27	**Prăjitură cu brânză**	-	**2**; ∅ 28 cm tavă demontabilă pe **raft de sârmă**
P28	**Prăjitură cu mere**	-	**2**; 100 - 150 ml; **tavă de gătit**
P29	**Tartă cu mere**	-	**2**; formă pentru plăcintă pe **raft de sârmă**
P30	**Plăcintă cu mere**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm formă pentru plăcintă pe **raft de sârmă**
P31	**Negresa**	2 kg de aluat	**3 cratiță adâncă**
P32	**Brioșe**	-	**2**; 100 - 150 ml; tavă pentru brioșe pe **raft de sârmă**
P33	**Bucată de prăjitură**	-	**2**; tavă pentru pâine pe **raft de sârmă**
P34	**Cartofi copți**	1 kg	**2**; **tavă de gătit** Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.
P35	**Cartofi wedges**	1 kg	**3 tavă de gătit** tapetată cu hârtie de copt Tăiați cartofii în bucăți.
P36	**Legume mixte la grătar**	1 - 1.5 kg	**3 tavă de gătit** tapetată cu hârtie de copt Tăiați legumele în bucăți.
P37	**Crochete, congelate**	0.5 kg	**3**; **tavă de gătit**
P38	**Cartofi, congelați**	0.75 kg	**3**; **tavă de gătit**
P39	**Lasagna cu carne / legume cu foi uscate de paste**	1 - 1.5 kg	**2**; preprat caserolă pe **raft de sârmă**
P40	**Cartofi gratinați** (cartofii cruzi)	1 - 1.5 kg	**1**; preprat caserolă pe **raft de sârmă** Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătire.
P41	**Pizza proaspătă, subțire**	-	**2**; 100 ml; **tavă de gătit** tapetată cu hârtie de copt

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
P42	**Pizza proaspătă, groasă**	-	**2**; **tavă de gătit** tapetată cu hârtie de copt
P43	**Quiche**	-	**2**; formă pentru copt **raft de sârmă**
P44	**Baghetă / Ciabatta / Pâine albă**	0.8 kg	**2**; 100 ml; **tavă de gătit** tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.
P45	**Cereale integrale / secară / pâine neagră**	1 kg	**2**; 100 ml; **tavă de gătit** tapetată cu hârtie de copt/tavă pentru pâine pe **raft de sârmă**

Modificare: Setări

1. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la .
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta . Apăsați OK.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta setarea. Apăsați OK.
4. Rotiți butonul de comandă pentru a regla valoarea. Apăsați OK.
5. Rotiți butonul pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.

Submeniu: Setări

	Setare	Valoare
01	Timpul	Modificare
02	Luminozitate display	1 - 5
03	Tonul de la taste	1 - Semnal sonor, 2 - Clic, 3 - Sunet oprit
04	Volum la apăsare taste	1 - 4
05	Cronometru numărătoare directă	Pornit / Oprit
06	Iluminare	Pornit / Oprit
07	Încălzire rapidă	Pornit / Oprit
08	Modul demo	-
09	Versiunea software	Verificare
10	Resetati toate optiunile	Da / Nu

Funcțiile ceasului

Descrierea funcțiilor cronometrului

Cronometru	Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. La încheierea duratei este emis semnalul sonor. Această funcție nu are niciun efect asupra funcționării aparatului și poate fi setată în orice moment.
STOP **Durată gătire**	Pentru a seta durata gătirii. Când cronometrul ajunge la final, este emis semnalul sonor și funcția de gătire se va opri automat.
Pornire cu întârziere	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
Cronometru numărătoare directă	Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra funcționării aparatului și poate fi setată în orice moment.

Setarea: Cronometru

1. Apăsați .

Afișajul indică: 0:00 și .

2. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Cronometru.
3. Apăsați OK. Cronometrul începe imediat numărătoarea inversă.

Setarea: Durată gătire STOP

1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.
2. Apăsați până când afișajul indică: 0:00 și STOP.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta Durată gătire.
4. Apăsați OK. Cronometrul începe imediat numărătoarea inversă.
5. La încheierea duratei, apăsați OK și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

Setarea: Pornire cu întârziere

1. Rotiți butoanele pentru a selecta o funcție de gătire și a seta temperatura.
2. Apăsați până când afișajul indică: și START .
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de start.
4. Apăsați OK.

Afișajul indică: **--:--** STOP .

5. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora de oprire.
6. Apăsați OK.

Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.

7. La încheierea duratei, apăsați OK și rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

Setarea: Cronometru numărătoare directă

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la pentru a introduce Meniu.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta / Cronometru numărătoare directă. Consultați Utilizare zilnică, Meniu: Setări.
3. Apăsați OK.
4. Rotește butonul de comandă pentru a porni și opri cronometrul cu numărătoare directă.
5. Apăsați OK.

Setarea: Timpul

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la ☰ pentru a introduce Meniu.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta ⚙ / Timpul. Consultați Utilizare zilnică, Meniu: Setări.
3. Rotiți butonul de comandă pentru a seta ora.
4. Apăsați OK.

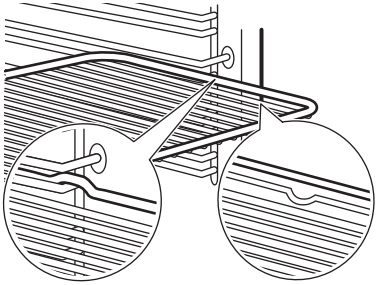
Utilizarea accesoriilor

⚠ **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

Introducerea accesoriilor

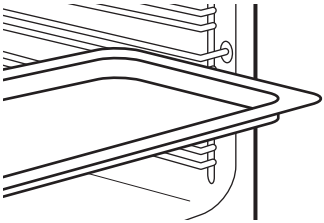
O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Adâncturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

Raft sârmă



Introduceți raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului.

Tavă de gătit / Cratiță adâncă



Împingeți tava între șinele de ghidare ale suportului raftului. Puneți tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.

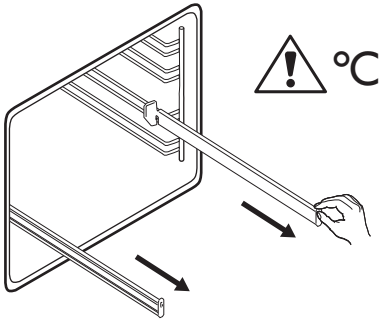
Utilizarea: Ghidaje telescopice

ⓘ Păstrați instrucțiunile de instalare pentru ghidajele telescopice pentru utilizare ulterioară.

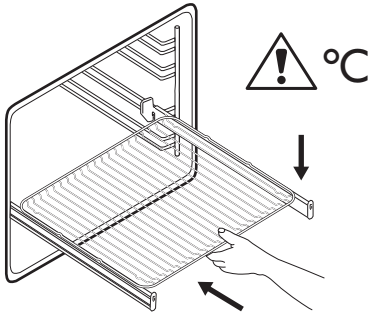
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile de sârmă și tăvile cu ușurință.

⚠ **ATENȚIE!** Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.

1. Scoateți ghidajele telescopice din partea stângă și din partea dreaptă.



2. Puneți grătarul pe ghidajele telescopice, apoi împingeți-l cu atenție în interiorul cuptorului. Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.



Funcții suplimentare

Blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este în funcțiune, funcția blochează panoul de comandă, astfel încât setările curente de gătire să continue fără întrerupere.

Atunci când este activată în timp ce aparatul este oprit, funcția menține panoul de comandă blocat, împiedicând pornirea accidentală a aparatului.

- apăsați-le lung pentru a activa funcția.

Va fi emis un semnal sonor. - va lumina intermitent de 3 ori atunci când funcția de blocare este activată.

- apăsați lung pentru a opri funcția.

Oprirea automată

Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp.

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

Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii. Consultați secțiunea Funcțiile ceasului.

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Pornire cu întârziere.

Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

Sfaturi utile

Recomandări pentru gătit

Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul dvs. poate coace sau frige diferit de aparatul dvs. anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Numărați pozițiile rafturilor începând din partea de jos a podelei cuptorului.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Simboluri utilizate în tabele:

	Tipul de preparat
	Funcția de gătire
°C	Temperatură
	Accesoriu
	Poziție raft
	Durată gătire (min)
	Informații suplimentare

Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

- **Tigaie pentru pizza** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28 cm
- **Vas de copt** - închis la culoare, fără reflexie, diametru 26 cm
- **Ramekins** - ceramică, diametru 8cm, înălțime 5 cm
- **Formă pentru aluat fraged** - închisă la culoare, fără reflexie, diametru 28cm

Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		°C		
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sârmă	220	2	10 - 15
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	25 - 35
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	25 - 30

		°C		
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	15 - 25
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	40 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	20 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	25 - 30
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	35 - 45
Șașlâc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 30
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Pateuri sărate, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 30
Fursecuri, 20 de bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	25 - 35
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	25 - 30

Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

				℃	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Încalzire sus si jos	Tavă de gătit	3	160	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus si jos	Raft sârmă	2	180	70 - 90
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft sârmă	2	160	70 - 90
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm[1)]	Încalzire sus si jos	Raft sârmă	1	170	25 - 35
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm[1)]	Aer cald cu ventilatie	Raft sârmă	2	160	40 - 50
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm[1)]	Aer cald cu ventilatie	Raft sârmă	2 și 4	160	40 - 60
-Prăjitură sfărâmicioasă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40
-Prăjitură sfărâmicioasă	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45
-Prăjitură sfărâmicioasă	Încalzire sus si jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45
Pâine prăjită[1)]	Grill	Raft sârmă	4	maxim	1 - 5

1) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

Îngrijirea și curățarea

⚠ **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

Observații privind curățarea

Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv. Curățați și verificați garnitura ușii din jurul cadrului cavității.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

- Curățați petele cu un detergent neutru.

Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
- Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătire. Nu depozitați preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

Curățarea adânciturii cavității

Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.

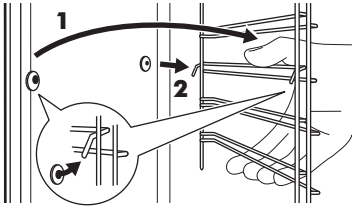
Pentru funcția: SteamBake curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.

1. Turnați: 250 ml de oțet din vin alb sau acid citric în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6% aciditate, fără niciun aditiv.
2. Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.
3. Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. Opriți aparatul și așteptați să se răcească.
2. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.
3. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.



4. Puneți suporturile raftului înapoi în poziția inițială. Repetați pașii în ordine inversă.

Dacă sunt furnizate ghidaje telescopice, știfturile sale de fixare trebuie să fie îndreptate spre față.

Curățarea cu apă

Această procedură de curățare folosește umiditatea pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în aparat.

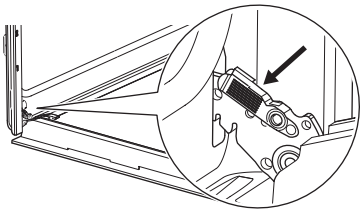
1. Turnați apă în adâncitura cavității: 200 ml.
2. Setați funcția .
3. Setați temperatura la 90°C.
4. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 30 min.
5. Opriți aparatul.
6. Așteptați până când aparatul s-a răcit. Uscați cavitatea cu o lavetă moale.

Scoaterea și montarea ușii

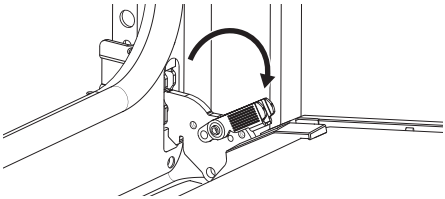
Ușa cuptorului are trei panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

ATENȚIE! Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

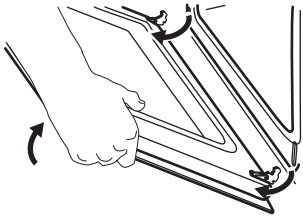
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.



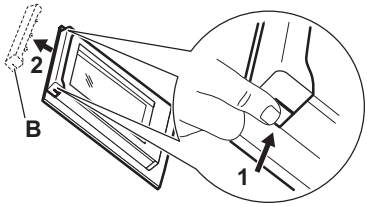
2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



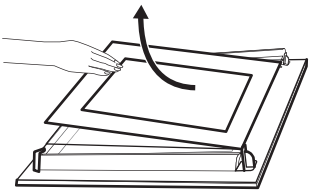
3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.
5. Țineți garnitura ușii **B** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
7. Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți de la panoul superior. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



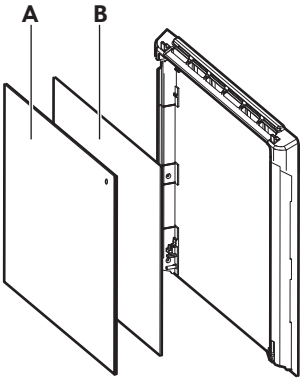
8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
9. După curățare, instalați panourile de sticlă, garnitura ușii și ușa cuptorului, închideți clemele de la ambele balamale.

Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

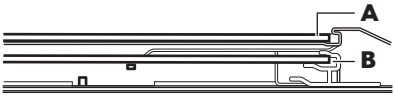
Verificați dacă ați pus la loc panourile din sticlă (**A** și **B**) în ordinea corectă. Verificați simbolul / imprimarea de pe partea laterală a panoului de sticlă. Fiecare dintre panourile de sticlă arată diferit pentru a facilita dezasamblarea și asamblarea.

Zona imprimată trebuie să fie orientată spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului din sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.



Asiguraţi-vă că aţi montat corect panoul de sticlă din mijloc în locaşul său.



Înlocuirea becului

⚠ **AVERTISMENT!** Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriţi aparatul şi aşteptaţi să se răcească.
2. Deconectaţi aparatul de la alimentarea de la reţea.
3. Puneţi laveta pe podeaua cuptorului.

⚠ **ATENŢIE!** Ţineţi întotdeauna becul cu halogen cu o cârpă pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

Becul din spate

1. Rotiţi capacul de sticlă şi scoateţi-l.
2. Curăţaţi capacul de sticlă.
3. Înlocuiţi becul cu unul adecvat rezistent la o temperatură de 300°C.
4. Montaţi capacul de sticlă.

Depanare

⚠ **AVERTISMENT!** Consultaţi capitolele privind siguranţa.

Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Verificaţi dacă...
Aparatul nu se încălzeşte.	Oprirea automată este dezactivată.
Aparatul nu se încălzeşte.	Siguranţa nu este arsă.
Aparatul nu se încălzeşte.	Blocare este dezactivat.
Becul este stins.	Aer cald umed - este activat.
Becul nu funcţionează.	Becul este ars.
Garnitura uşii este deteriorată.	Nu utilizaţi aparatul. Contactaţi un Centru de service autorizat.
Afişajul indică 00:00.	A fost o pană de curent. Setaţi timpul.
Apa se scurge din adâncitura cavităţii.	Este prea multă apă în adâncitura cavităţii.

Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice.

Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cuptorului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.) :	
Numărul produsului (PNC):	
Numărul de serie (S.N.):	

Date tehnice

Date tehnice

Dimensiuni (interne)	Lățime Înălțime Adâncime	480 mm 361 mm 416 mm
Suprafața tăvii de gătit	1438 cm^2	
Element încălzire sus	2300 W	
Element încălzire jos	1000 W	
Grill	2300 W	
Inel	2400 W	
Evaluare totală	2990 W	
Tensiunea electrică	220 - 240 V	
Frecvența	50 - 60 Hz	
Numărul de funcții	9	

Clasa de eficiență energetică

Fișa cu informații despre produs și informațiile despre produs conform Regulamentului (UE) nr. 65/2014 și Regulamentului (UE) nr. 66/2014

Denumirea furnizorului	IKEA

Identificarea modelului	STENABY 006.221.36 STENABY 706.002.06	
Index de eficiență energetică	81.2	
Clasă de eficiență energetică	A+	
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	72 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	STENABY 006.221.36	31.1 kg
	STENABY 706.002.06	31.1 kg
Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN IEC 60350-1.		

Cerințe de informare conform (UE) nr. 2023/826

Consumul de putere în standby	0.8 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	20 min
Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN 50564.	

Sfaturi de optimizare

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase metalice și forme și recipiente întunecate care nu reflectă pentru o economie optimizată de energie.

Nu preîncălziți aparatul înainte de gătire decât dacă acest lucru este recomandat în mod specific.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătitul cu ventilator
Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală
Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul

aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosiți căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă sau pentru a încălzi alte preparate.

Atunci când opriți aparatul, pe afișaj va apărea valoarea căldurii reziduale sau temperatura.

Menținerea caldă a alimentelor
Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține mâncarea caldă. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

Gătire cu lumina stinsă
Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

Informații privind mediul

Reciclați materialele marcate cu simbolul ♲. Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului înconjurător și a sănătății umane reciclând deșeurile de aparate electrice și electronice. Nu aruncați aparatele marcate cu simbolul ☒ împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la unitatea locală de reciclare sau contactați administrația locală.

Garanție IKEA

Dacă doriți să revendicați garanția produsului sau să obțineți asistență pentru acesta

Vă rugăm să contactați serviciul de asistență pentru clienți IKEA; linkul către portalul de autoservire sau numărul de telefon poate fi găsit pe www. IKEA.com.

Pentru a finaliza solicitarea dvs. de service pe portalul de autoservire și pentru a găsi mai ușor informații despre produsul dvs. sau despre piese de schimb aferente acestuia, vă rugăm să notați numărul articolului IKEA (8 cifre) și numărul de serie de pe eticheta produsului.

PĂSTRAȚI DOCUMENTUL DE ACHIZIȚIE/ LIVRARE!

Acesta constituie dovada achiziției dvs., fără de care garanția nu va fi valabilă. Bonul indică, de asemenea, numele și codul de articol IKEA (8 cifre) pentru fiecare aparat achiziționat.

Vă rugăm să citiți cu atenție documentația tehnică livrată împreună cu aparatul înainte de a ne contacta.

Содержание

Сведения по технике безопасности 238
Указания по безопасности 240
Установка 243
Описание прибора 244
Панель управления 244
Перед первым использованием 245
Ежедневное использование 246
Функции часов 254
Использование аксессуаров 255
Дополнительные функции 256
Указания и рекомендации 257
Уход и очистка 260
Поиск и устранение неисправностей 263
Технические данные 264
Энергетическая эффективность 264
Охрана окружающей среды 266
Гарантия IKEA 266

Право на изменения сохраняется.

⚠ Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией. Производитель не несет ответственность за травмы/ущерб, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

Общие правила техники безопасности

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских гостевых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля может выполняться только квалифицированным специалистом.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Соблюдайте осторожность! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.

- Перед проведением любых операций по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- ВНИМАНИЕ! Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен.
- Не включайте прибор до его установки в кухонном шкафе.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

Указания по безопасности

Установка

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.

- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

Подключение к электросети

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должен выполнять квалифицированный электрик.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что параметры, указанные в табличке с техническими данными, соответствуют параметрам вашей электросети.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электрическую розетку с защитным контактом.
- Не используйте разветвители и удлинители кабелей.
- Следите за тем, чтобы не повредить сетевую вилку или кабель во время установки или эксплуатации прибора. При необходимости замены кабеля питания обращайтесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта кабелей питания или их расположения рядом с дверцей прибора или нишей под ним, особенно во время работы прибора или при нагревании дверцы.
- Защита от поражения электрическим током оголенных и изолированных частей должна быть закреплена таким образом, чтобы снять ее без инструментов было невозможно.
- Вставляйте вилку кабеля питания в розетку только в конце установки прибора. После установки прибора необходимо обеспечить свободный доступ к вилке сетевого кабеля.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- При отключении прибора не тяните за кабель питания. Тяните только за вилку.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: защитные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от токов утечки на землю и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через изолирующее устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Используйте отдельный автоматический выключатель защиты от перегрузки по току с контактом 3 мм или больше, сертифицированный в соответствии с требованиями BSMI. Выключатель следует установить в удобном для пользователя месте.

Использование

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменений в этот прибор.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время работы, поскольку при этом возможен выброс горячего воздуха и воспламеняемых испарений, выделяемых продуктами.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.

- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Всегда используйте только одобренные для консервирования стеклянные емкости и банки.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не кладите непосредственно на дно камеры прибора посуду и другие предметы;
  - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу;
  - не заливайте воду непосредственно в горячий прибор;
  - не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления;
  - соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Используйте только аксессуары, поставляемые в комплекте с этим прибором либо рекомендованные производителем.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

Уход и очистка

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Стеклянные панели могут треснуть.
- В случае повреждения немедленно замените стеклянные панели дверцы. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора регулярно очищайте его.
- Регулярно проверяйте прибор на наличие признаков ухудшения характеристик, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами, в частности трещин, вздутий, расслоения, усадки, липкости, коррозии или других видимых изменений текстуры или внешнего вида. Соблюдайте инструкции по очистке и уходу, чтобы избежать ухудшения характеристик.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

Внутреннее освещение

ВНИМАНИЕ! Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: эти лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в условиях экстремально высокой температуры, вибрации и влажности или предназначены для отображения информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы с аналогичными характеристиками .

Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

Утилизация

ВНИМАНИЕ! Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Снимите дверцу, чтобы дети и домашние животные не оказались запертыми внутри прибора.
- **Упаковочный материал**: Упаковочные материалы пригодны для вторичной переработки. Пластиковые детали маркируются международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т. д. Утилизируйте упаковочный материал в специально предназначенных для этого контейнерах на местном предприятии по переработке отходов.

Установка

ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Сборка

При установке см. указания по сборке.

Электрическое подключение

ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

Производитель не несет ответственности при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.

В комплект поставки духового шкафа входит только сетевой кабель.

Кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены:

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

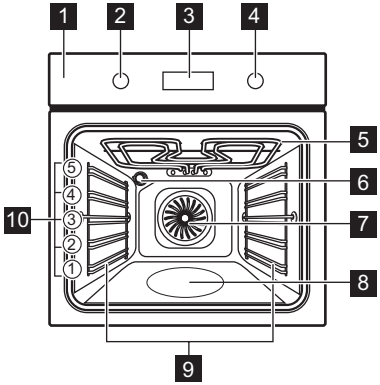
Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм²)
максимум 1380	3 x 0.75

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля (мм²)
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (коричневый и синий провода).

Описание прибора

Общий обзор



1 Панель управления
2 Ручка выбора режимов нагрева
3 Дисплей
4 Ручка управления
5 Нагревательный элемент
6 Лампа освещения
7 Вентилятор
8 Выемка камеры - Контейнер для водяной очистки
9 Съемная опора противня
10 Положения противня

Аксессуары

- **Решетка** x 1
  Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Стандартный эмалированный противень** x 1
  Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля** x 1
  Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.
- **Телескопические направляющие** x 1 комплект
  Для полок и противней.

Панель управления

Включение и выключение прибора

Чтобы включить прибор:

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима.
2. Поверните ручку управления для регулировки настроек.

Чтобы выключить прибор: поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл.» 0.

Общий вид панели управления

	Нажмите, чтобы установить функции таймера.
	Нажмите и удерживайте для выбора функции: Быстрый прогрев.
	Нажмите, чтобы включить и выключить лампу прибора.
	Нажмите и удерживайте для выбора функции: Блокир. кнопок.
OK	Нажмите для подтверждения вашего выбора.

Индикаторы, отображаемые на дисплее

Дисплей с основными функциями:

	Прибор заблокирован.
	Подменю: Помощь в приготовлении.
	Подменю: Настройки
	Быстрый прогрев включена.
	Приготовление на пару включено.
	Таймер включена.
STOP	Время приготовления включена.
	Отложенный запуск включена.
	Таймер прямого отсчета включена.
—	Индикатор выполнения — визуально показывает, когда прибор достигает заданной температуры или когда заканчивается время приготовления.

Перед первым использованием

ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Установка текущего времени

После первого подключения к сети электропитания дождитесь, пока на дисплее появится: **"00:00"** или **"12:00"** (в зависимости от модели).

1. Вращая ручку управления, задайте время.
2. Нажмите OK.

Первый предварительный разогрев и очистка

Перед первым использованием и контактом с едой выполните предварительный разогрев прибора без продуктов. Из прибора могут появиться неприятные запахи и дым. Во время предварительного разогрева проветривайте помещение.

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Включите функцию . Установите максимальную температуру. См. раздел Ежедневное использование.

Дайте прибору поработать в течение 1 ч.

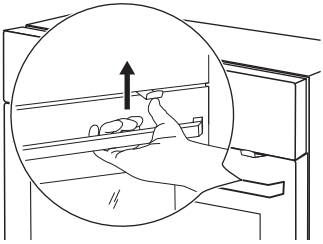
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
4. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
5. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
6. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.
7. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

Механическая функция защиты от детей

Духовой шкаф поставляется с установленным механическим замком защиты от детей. Это блокировка дверцы, расположенная под панелью управления с правой стороны духового шкафа.

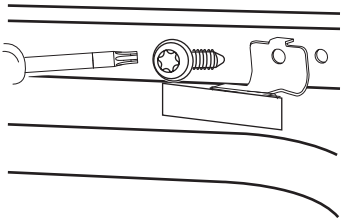
Закройте дверцу духового шкафа так, чтобы замок от детей принял следующее положение:

1. Нажмите и удерживайте замок защиты от детей.
2. Потяните за ручку дверцы, чтобы открыть ее. Закройте дверцу духового шкафа, не нажимая на замок защиты от детей.



Чтобы снять замок защиты от детей:

1. Откройте дверцу и снимите замок защиты от детей с помощью звездообразного ключа, входящего в комплект поставки духового шкафа.
2. Затяните винт после снятия замка защиты от детей.



Ежедневное использование

ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Режимы нагрева

	Горячий воздух Для жарки мяса и выпечки пирогов. Установите более низкую температуру, чем при обычном приготовлении, так как вентилятор равномерно распределяет тепло во внутренней части духового шкафа.

	Традиционное приготовление Для выпечки и обжаривания продуктов на одной полке.
	Запекание с паром / Водяная очистка Для повышения влажности во время приготовления. Для получения нужного цвета и хрустящей корочки во время выпекания. Для придания большей сочности во время разогрева. В разделе Уход и очистка приводится более подробная информация о: Водяная очистка.
	Замороженные продукты Приготовление полуфабрикатов, например картофеля фри, картофеля по-деревенски (ломтики) или спринг-роллов, с образованием хрустящей корочки.
	Пицца Для выпечки пиццы и других блюд, требующих большего тепла снизу.
	Нижний нагрев Для подрумянивания снизу до хрустящей корочки. Используйте самую нижнюю полку.
	Влажная конвекция Эта функция разработана для оптимизации тепла при выпекании на одном уровне. При использовании этой функции температура внутри прибора может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности нагрева можно уменьшить. Подробнее в разделе «Ежедневное использование», примечания к: Влажная конвекция.
	Гриль Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
	Турбо-гриль Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление запеканок и подрумянивание.

В ходе выполнения ряда функций духового шкафа лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 80 °C.

Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания проводились согласно IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления дверца духового шкафа должна быть закрыта, чтобы не прерывать работу функции и обеспечить максимальную энергоэффективность духового шкафа.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в Указания и рекомендации, Влажная конвекция.

Установка: Режимы нагрева

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
2. Задайте температуру при помощи ручки управления.

Быстрый прогрев — нажмите и удерживайте для сокращения времени нагрева. Эта функция доступна только для некоторых режимов нагрева. Вентилятор может включиться автоматически.

Запекание с паром — приготовление на пару

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Наполните выемку камеры водопроводной водой (100 мл для выпекания, 200 мл для жарки). Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры прибора во время приготовления или когда прибор горячий.
3. Поверните ручку выбора режимов приготовления на отметку ✋.
4. Задайте температуру при помощи ручки управления.
5. Перед началом приготовления прогрейте прибор в течение 5 мин для создания влажности.
6. Поместите продукты в прибор.
7. По завершении приготовления выключите прибор, повернув ручку выбора режимов приготовления в положение «выключено».
8. Когда прибор остынет, удалите остатки воды из выемки камеры мягкой тканью.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Осторожно откройте дверцу. Выходящий пар может привести к получению ожогов.

Вход: Меню ☰

В меню вы найдете настройки и блюда с функцией «Помощь в Приготовлении».

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение ☰.

На дисплее отображается ✕, ⚙.

2. Поворачивая ручку управления, выберите значок для входа в подменю. Нажмите OK.

Установка: Помощь в приготовлении ✕

Помощь в приготовлении Подменю состоит из программ, предназначенных для приготовления определенных блюд. Программы начинаются с установки соответствующих параметров. Время и температуру можно изменить во время приготовления.

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение ☰.
2. Поворачивая ручку управления, выберите ✕. Нажмите OK.
3. Поворачивая ручку управления, выберите блюдо (P1 – P...). Нажмите OK.
4. Поворачивая ручку управления, установите вес. Опция доступна для некоторых блюд. Нажмите OK.
5. Поставьте в прибор. Нажмите OK.
6. По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления.

Подменю: Помощь в приготовлении

Условные обозначения	
	Доступна регулировка по весу.
	Наполните выемку камеры водой для приготовления на пару.
	Перед началом приготовления выполните предварительный разогрев прибора.
	Уровень полок. См. раздел Описание прибора.

На дисплее отобразится **P** и **номер** блюда, который можно проверить по таблице.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P1	**Ростбиф, с кровью**	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4–5 см	**2**; **эмалированный противень** Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P2	**Ростбиф средней прожаренности**		
P3	**Ростбиф, хорошо прожаренный**		
P4	**Стейк, средней прожаренности**	180 - 220 г на каждый кусочек; кусочки толщиной 3 см	**3**; емкость для жарки на **решетке** Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P5	**Говядина / тушеная** (верхний рубчик, верхний круглый, толстый)	1.5 - 2 кг	**2**; емкость для жарки на **решетке** Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Вставьте в прибор.
P6	**Ростбиф с кровью** (низкотемпературное приготовление)	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4–5 см	**2**; **эмалированный противень** Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P7	**Ростбиф, средн.** (низкотемпературное приготовление)		
P8	**Ростбиф, хорошо прожаренный** (низкотемпературное приготовление)		

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P9	**Филе говядины, с кровью** (низкотемпературное приготовление)	0.5 - 1.5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	**2**; **эмалированный противень** Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P10	**Филе говядины, средней прожаренности** (низкотемпературное приготовление)		
P11	**Филе говядины, прожаренное** (низкотемпературное приготовление)		
P12	**Жареная телятина** (например, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4 см	**2**; емкость для жарки на **решетке** Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Вставьте в прибор. Жарка накрыта.
P13	**Жареная свинина, шея или плечо**	1.5 - 2 кг	**2**; емкость для жарки на **решетке** Добавьте 200 мл жидкости в емкость для жарки.
P14	**Томленая свинина** (низкотемпературное приготовление)	1.5 - 2 кг	**2**; **эмалированный противень** По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.
P15	**Свиная вырезка, свежая**	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	**2** емкость для жарки на **решетке** Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
P16	**Свиная грудинка**	2 - 3 кг; используйте сырую и тонко нарезанную свин. грудинку толщиной 2–3 см	**3**; **противень для жарки** Накройте дно блюда жидкостью. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P17	**Ножка ягненка с костями**	1.5 - 2 кг; кусочки толщиной 7–9 см	**2** емкость для жарки на **эмалированный противень** Добавьте жидкость. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
P18	**Цыпленок, целиком**	1 - 1.5 кг; свеж.	**2**; 200 мл; блюдо для запеканки на **эмалированном противне** По прошествии половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.
P19	**Половина цыпленка**	0.5 - 0.8 кг	**3**; **эмалированный противень**
P20	**Куриная грудка**	180 - 200 г на каждый кусочек	**2**; запеканка с горкой на **решетке** Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут.
P21	**Кур. окорочка, свеж.**	-	**3**; **эмалированный противень** Если куриные окорочка сначала маринованы, установите более низкую температуру и готовьте дольше.
P22	**Утка, целиком**	2 - 3 кг	**2**; емкость для жарки на **решетке** Положите мясо на блюдо для жарки. По прошествии половины времени приготовления переверните утку.
P23	**Гусь, целиком**	4 - 5 кг	**2**; **противень для жарки** Поместите мясо на эмалированный противень. По прошествии половины времени приготовления перевернуть гусь.
P24	**Митлоф**	1 кг	**2**; **решетка**
P25	**Рыба на гриле, целиком**	0.5 - 1 кг на рыбу	**2**; **эмалированный противень** Наполните рыбу сливочным маслом, специями и травами.
P26	**Рыбное филе**	-	**3**; запеканка с горкой на **решетке**
P27	**Чизкейк**	-	**2**; ∅ 28 см Разъемная форма для выпечки на **решетке**

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P28	**Яблочный пирог**	-	**2**; 100 - 150 мл; **эмалированный противень**
P29	**Яблочный тарт**	-	**2**; форма для пирога **на решетке**
P30	**Яблочный пирог**	-	**2**; 100 - 150 мл; ∅ 22 см форма для пирога на **решетке**
P31	**Шоколадный Торт**	2 кг теста	**3**; **противень для жарки**
P32	**Маффины**	-	**2**; 100 - 150 мл; противень для маффинов на **решетке**
P33	**Пирог-каравай**	-	**2**; прямоугольная форма на **решетке**
P34	**Запеченый картофель**	1 кг	**2**; **эмалированный противень** Выложить на противень цельный картофель с кожей.
P35	**Картофель, ломтики**	1 кг	**3**; **эмалированный противень** выложен бумагой для выпечки Нарезать картофель на кусочки.
P36	**Овощи на гриле**	1 - 1.5 кг	**3**; **эмалированный противень** выложен бумагой для выпечки Нарезать овощи на кусочки.
P37	**Крокеты, замороженные**	0.5 кг	**3**; **эмалированный противень**
P38	**Картофель фри, замороженный**	0.75 кг	**3**; **эмалированный противень**
P39	**Мясо/овощная лазанья с сухими листами макаронных изделий**	1 - 1.5 кг	**2**; форма для запекания на **решетке**
P40	**Картофельная запеканка** (сырой картофель)	1 - 1.5 кг	**1**; форма для запекания на **решетке** По истечении половины времени приготовления поверните блюдо.
P41	**Свежая пицца, тонкая**	-	**2**; 100 мл; **эмалированный противень,** застеленный бумагой для выпечки

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
P42	**Свежая пицца, толстая**	-	**2**; **эмалированный противень,** застеленный бумагой для выпечки
P43	**Киш**	-	**2**; форма для выпечки на **решетке**
P44	**Багет/чиабатта/ белый хлеб**	0.8 кг	**2**; 100 мл; **эмалированный противень,** застеленный бумагой для выпечки На белый хлеб требуется больше времени.
P45	**Цельнозерно-вой/Ржаной/ Черный хлеб**	1 кг	**2**; 100 мл; **эмалированный противень,** застеленный бумагой для выпечки / прямоугольная форма **на решетке**

Изменение: Настройки

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение ☰.
2. Поворачивая ручку управления, выберите ⚙. Нажмите OK.
3. Поверните ручку управления, чтобы выбрать настройку. Нажмите OK.
4. Поверните ручку управления, чтобы изменить значение. Нажмите OK.
5. Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из Меню.

Подменю: Настройки

	Установка	Значение
01	Установка Времени Суток	Замените
02	Яркость дисплея	1 - 5
03	Тоны Кнопок	1 — Сигнал, 2 — Щелчок, 3 — Звук выключен
04	Громкость сигнала	1 - 4
05	Таймер прямого отсчета	Вкл/Выкл
06	Освещение	Вкл/Выкл
07	Быстрый прогрев	Вкл/Выкл
08	Деморежим	–
09	Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте
10	Заводские Установки	Да/Нет

Функции часов

Описание функций таймера

Таймер	Установка времени обратного отсчета. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал. Эта функция не влияет на работу прибора и может быть задана в любое время.
STOP **Время приготовления**	Установка продолжительности приготовления. По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал, и режим нагрева автоматически выключится.
Отложенный запуск	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
Таймер прямого отсчета	Отображение продолжительности работы прибора. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Эта функция не влияет на работу прибора и может быть задана в любое время.

Установка: Таймер

1. Нажмите .

На дисплее отобразится: 0:00 и .

2. Задайте Таймер поворотом ручки управления.
3. Нажмите OK. Сразу начнется обратный отсчет времени.

Установка: Время приготовления

STOP

1. Поворачивая ручки, выберите режим нагрева и установите температуру.
2. Нажимайте до тех пор, пока на дисплее не появится: 0:00 и STOP.
3. Задайте Время приготовления поворотом ручки управления.
4. Нажмите OK. Сразу начнется обратный отсчет времени.
5. По истечении времени нажмите OK и установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из .

Установка: Отложенный запуск

1. Поворачивая ручки, выберите режим нагрева и установите температуру.
2. Нажимайте до тех пор, пока на дисплее не появится: и START .
3. Вращая ручку управления, задайте время пуска.
4. Нажмите OK.

На дисплее отобразится: **--:--** / .

5. Вращая ручку управления, задайте время окончания.
6. Нажмите OK.

Таймер начинает обратный отсчет заданного времени пуска.

7. По истечении времени нажмите OK и установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из .

Установка: Таймер прямого отсчета

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение , чтобы войти в Меню.
2. Поверните ручку управления для выбора / Таймер прямого отсчета. См. Ежедневное использование, Меню: Настройки.
3. Нажмите OK.

4. Для включения и выключения таймера прямого отсчета поверните ручку управления.
5. Нажмите OK.

Установка: Установка Времени Суток

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева в положение ☰, чтобы войти в Меню.
2. Поверните ручку управления для выбора ⚙ / Установка Времени Суток. См. Ежедневное использование, Меню: Настройки.
3. Задайте время поворотом ручки управления.
4. Нажмите OK.

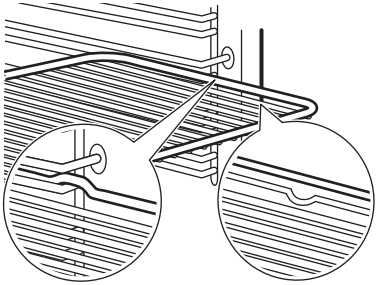
Использование аксессуаров

⚠ **ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Установка принадлежностей

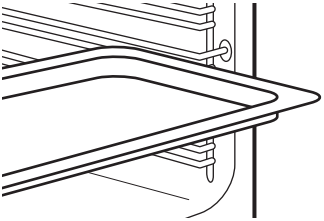
Небольшой выступ в верхней части повышает безопасность и обеспечивает защиту от опрокидывания. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

Решетка



Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз. Убедитесь, что решетка касается задней части внутренней камеры духового шкафа.

Эмалированный противень / Противень для жарки



Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа. Установите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

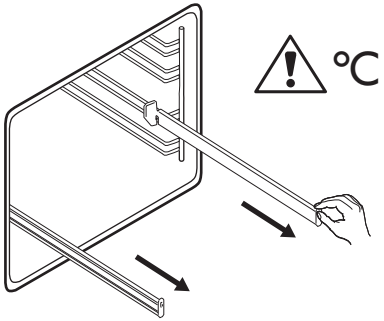
Использование: Телескопические направляющие

ⓘ Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для дальнейшего использования.

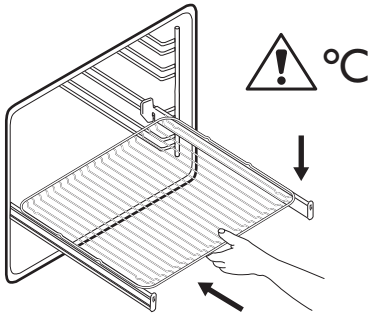
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие решеток и противней.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

1. Вытяните правую и левую телескопические направляющие.



2. Установите на телескопические направляющие решетку и аккуратно задвиньте их внутрь духового шкафа. Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.



Дополнительные функции

Блокир. кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.

При включении во время работы прибора панель управления блокируется во избежание сброса или изменения текущих настроек процесса приготовления.

При включении после выключения прибора панель управления остается заблокированной во избежание случайного включения прибора.

— нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию.

Раздастся звуковой сигнал. — мигает 3 раза, когда включена блокировка.

— нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.

Автоматическое выключение

В целях безопасности, если режим нагрева включен, а изменение каких-либо настроек пользователем не производится, прибор автоматически выключается через определенное время.

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

Если вы собираетесь включить режим нагрева на время, превышающее время автоматического отключения, задайте время приготовления. См. раздел Функции часов.

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Отложенный запуск.

Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

Указания и рекомендации

Рекомендации по приготовлению

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Ваш прибор может выпекать или жарить иначе, чем предыдущий прибор. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Если найти установки для конкретного рецепта не удается, поищите похожий рецепт.

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева
°C	Температура
	Аксессуар
	Положение противня
	Время приготовления (мин)
	Дополнительные сведения

Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

- **Сковорода для пиццы** — темная, неотражающая, диаметр 28 см
- **Емкость для запекания** — темная, неотражающая, диаметр 26 см
- **Горшочки** — керамические, диаметр 8 см, высота 5 см
- **Форма для флана** — темная, неотражающая, диаметр 28 см

Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

		°C		
Сладкие булочки, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Рулеты, 9 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	30 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15
Швейцарский рулет	стандартный противень или поддон	170	2	25 - 35
Шоколадный торт	стандартный противень или поддон	175	3	25 - 30

		°C		
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	25 - 30
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	15 - 25
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	40 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	стандартный противень или поддон	180	3	20 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	стандартный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	25 - 30
Тушеное мясо, 0,25 кг	стандартный противень или поддон	200	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	стандартный противень или поддон	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 24 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 20 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	25 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	стандартный противень или поддон	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	стандартный противень или поддон	170	2	20 - 30
Овощи, тушеные, 0,4 кг	стандартный противень или поддон	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	25 - 30

		°C		
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	стандартный противень или поддон	180	4	25 - 30

Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				°C	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	160	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	180	70 - 90
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см[1)]	Традиционное приготовление	Решетка	1	170	25 - 35
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см[1)]	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см[1)]	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40

				℃	
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45
Тосты[1)]	Гриль	Решетка	4	макс.	1 - 5

1) Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут.

Уход и очистка

ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Примечание по очистке

Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством. Очищайте и проверяйте уплотнение дверцы по периметру рамки камеры.
- Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
- Очищайте пятна мягким моющим средством.

Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность прибора. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут.
- После каждого использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

Аксессуары

- Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
- Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

Очистка выемки камеры

Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.

Для функции: При использовании режимов Запекание с паром очистку духового шкафа необходимо проводить каждые 5–10 циклов приготовления.

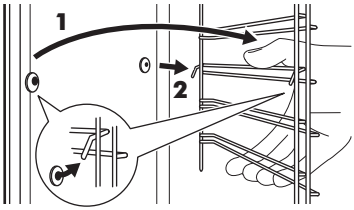
1. Налейте 250 мл белого уксуса или лимонной кислоты в выемку внутренней камеры.

Используйте уксус с кислотностью не выше 6% и без каких-либо добавок.
2. Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.
3. Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.

Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
3. Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.



4. Установите направляющие для противней обратно на место. Повторите процедуру в обратном порядке.

Если телескопические направляющие входят в комплект поставки, удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

Водяная очистка

В данной процедуре очистки влажность используется для облегчения удаления остающихся в приборе загрязнений в виде жира и частиц пищи.

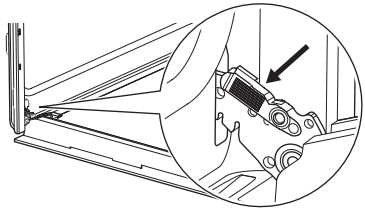
1. Налейте воды в выемку камеры. 200 мл.
2. Включите функцию .
3. Установите температуру 90 °C.
4. Дайте прибору поработать в течение 30 мин.
5. Выключите прибор.
6. Подождите, пока прибор не остынет. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.

Снятие и установка дверцы

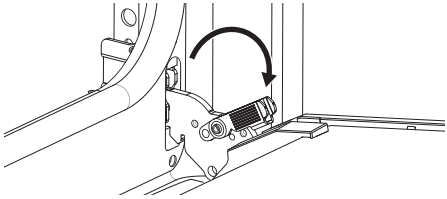
В дверце духового шкафа имеются три стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Не используйте прибор без стеклянных панелей.

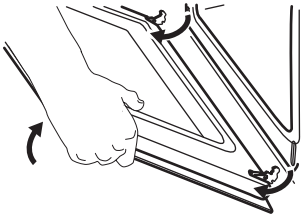
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



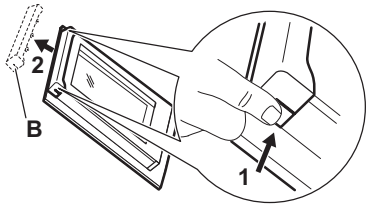
2. Поднимите и потяните защелки до щелчка.



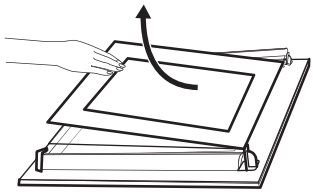
3. Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под нее мягкую ткань.
5. Возьмитесь за дверную планку **B** на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



6. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
7. Удерживая стеклянные панели дверцы за верхний край, осторожно вытащите их по одной. Начните с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



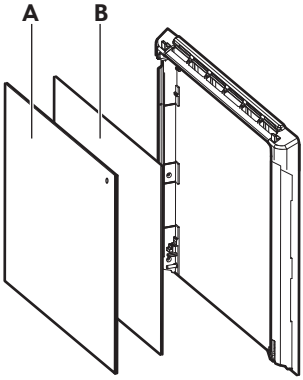
8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
9. После очистки установите стеклянные панели, рамку дверцы и дверцу духового шкафа и закройте защелки на обеих петлях.

Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздастся щелчок.

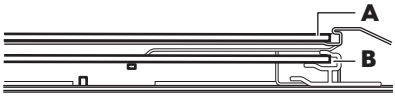
Убедитесь, что стеклянные панели (**A** и **B**) вставлены обратно в правильном порядке. Проверьте наличие символа / печати на боковой стороне стеклянной панели. Каждая из стеклянных панелей выглядит по-разному, облегчая разборку и сборку.

Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. Убедитесь, что после установки поверхность рамки стеклянной панели в области надписей не является грубой на ощупь.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.



Средняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих.



Замена лампы

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Отключите прибор от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно духового шкафа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Всегда держите галогенную лампу тканью, чтобы предотвратить обгорание жира на лампе.

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу освещения на аналогичную, с жаростойкостью 300 °C.
4. Установите стеклянную крышку.

Поиск и устранение неисправностей

ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Поиск и устранение неисправостей

Проблема	Убедитесь, что...
Прибор не выполняет нагрев.	Выключено автоматическое отключение.
Прибор не выполняет нагрев.	Сработал предохранитель.
Прибор не выполняет нагрев.	Блокир. кнопок выключена.
Не горит лампа освещения.	Влажная конвекция включена.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.
Повреждено уплотнение дверцы.	Не используйте прибор. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
На дисплее появится 00:00.	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.

Если на дисплее отображается код ошибки, не приведенный в таблице, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щитке для перезапуска прибора. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.

Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке прибора. Она видна при открытии дверцы. Не

удаляйте табличку с техническими данными с прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.) :	

Продуктовый номер (PNC):	
Серийный номер (S.N.):	

Технические данные

Технические данные

Размеры (внутренние)	Ширина Высота Глубина	480 мм 361 мм 416 мм
Площадь противня	1438 см^2	
Верхний нагревательный элемент	2300 Вт	
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт	
Гриль	2300 Вт	
Кольцевой нагревательный элемент	2400 Вт	
Общая оценка	2990 Вт	
Напряжение	220 - 240 В	
Частота	50 - 60 Гц	
Количество функций	9	

Энергетическая эффективность

Информация об изделии и технические характеристики согласно Регламентам (ЕС) № 65/2014 и (ЕС) № 66/2014

Название поставщика	IKEA
Модель	STENABY 006.221.36 STENABY 706.002.06
Индекс энергоэффективности	81.2
Класс энергетической эффективности	A+
Потребление энергии при стандартной загрузке в обычном режиме	0.93 кВт·ч/цикл

Потребление энергии при стандартной загрузке в режиме с принудительной циркуляцией воздуха	0.69 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объем камеры (V)	72 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса	STENABY 006.221.36	31.1 кг
	STENABY 706.002.06	31.1 кг
Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN IEC 60350-1.		

Требования по предоставлению информации в соответствии с Регламентом (ЕС) № 2023/826

Энергопотребление в режиме ожидания	0,8 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	20 мин
Прибор протестирован в соответствии с требованиями следующих стандартов: EN 50564.	

Советы по оптимизации

Следите за тем, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Пользуйтесь металлической посудой и темными емкостями и контейнерами без отражающих поверхностей.

Не выполняйте предварительный разогрев прибора перед приготовлением при отсутствии особой рекомендации.

Во время приготовления нескольких блюд одновременно сокращайте перерывы между выпечкой/жаркой до минимума.

Приготовление с использованием вентилятора
По возможности выбирайте функции приготовления с вентилятором (только на некоторых моделях).

Остаточное тепло
Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Прибор использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

Используйте остаточное тепло для поддержания готовых блюд в теплом состоянии или разогрева других блюд.

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло или температура.

Сохранение блюд теплыми
Выбирайте максимально низкое значение температуры при использовании остаточного тепла для сохранения блюд теплыми. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой
Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

Охрана окружающей среды

Материалы с символом следует сдавать на переработку ♲Поместите элементы упаковки в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Сдавая электрические и электронные приборы на переработку, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья человека. Не утилизируйте приборы, помеченные символом с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Гарантия IKEA

Если вы хотите предъявить претензию по гарантии на ваш товар или получить поддержку по продукту

Пожалуйста, обратитесь в службу поддержки клиентов IKEA. Ссылку на портал самообслуживания или номер телефона можно найти на сайте www.IKEA.com.

Чтобы оформить запрос на обслуживание на портале самообслуживания и быстрее найти информацию о вашем товаре или связанных с ним запасных частях, мы настоятельно рекомендуем вам выписать артикульный номер IKEA (8 цифр) и серийный номер, указанные на этикетке товара.

СОХРАНЯЙТЕ ДОКУМЕНТ ОБ ОПЛАТЕ / ДОСТАВКЕ!

Он является вашим подтверждением покупки, без него гарантия не будет действительна. В чеке также указаны название и артикульный номер IKEA (8 цифр) для каждого приобретенного прибора.

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с технической документацией, прилагаемой к вашему прибору, прежде чем обращаться к нам.

Садржај

Информације о безбедности 267
Безбедносна упутства 269
Монтажа 271
Опис производа 272
Командна табла 273
Пре прве употребе 273
Свакодневна употреба 274
Функције сата 281
Коришћење прибора 282
Додатне функције 283
Напомене и савети 284
Нега и чишћење 287
Решавање проблема 290
Технички подаци 291
Energetska efikasnost 292
Еколошка питања 293
IKEA гаранција 293

Задржано право измена.

⚠ Информације о безбедности

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран уколико услед неправилне инсталације и употребе уређаја дође до повреда и оштећења. Чувајте упутство за употребу поред уређаја ради даљих подешавања.

Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне

љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње у домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Трудите се да избегнете додиривање грејних елемената.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Не користите овај уређај пре монтаже у уградну структуру.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење

стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

Безбедносна упутства

Монтажа

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата пећнице отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

Прикључење на електричну мрежу

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Водите рачуна да не оштетите утикач за напајање или кабл током инсталације или коришћења уређаја. Ако струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или буде у непосредној близини врата уређаја или нише испод њега, нарочито када уређај ради или су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.

- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају монтаже. Уверите се да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете струјни утикач.
- Не искључујте уређај повлачењем за кабл за напајање. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Ширина контактног отвора на раставном прекидачу мора износити најмање 3 mm. Користите искључиво заштитни прекидач за струјног кола са контактом од 3 mm или више који је сертификовао BSMI, и ставите га на место где корисник може да управља њиме.

Употреба

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Не модификујте овај уређај.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Искључите уређај након сваке употребе.
- Будите опрезни када отварате врата уређаја током рада, јер се може ослободити врући ваздух и запаљива испарења из састојака хране.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када дође у контакт са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Увек користите стакло и тегле погодне за конзервацију.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Не стављајте посуђе за пећницу или друге предмете директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Користите само прибор који је испоручен уз овај уређај или који препоручује произвођач.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

Нега и чишћење

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извуците струјни утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се поломе стаклене плоче.
- Стаклене плоче на вратима замените одмах ако се оштете. Обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Редовно проверавајте да ли на производу има знакова погоршања који га могу учинити непогодним за контакт са храном, као што су пукотине, пликови, деламинација, скупљање, лепљивост, корозија или друге видљиве промене у текстури или изгледу. Пратите упутства за чишћење и негу како бисте спречили пропадање.
- Остаци масноће и хране у уређају могу изазвати пожар.
- Уколико користите спреј за пећницу, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

Унутрашње осветљење

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Ризик од струјног удара.

- Што се тиче једне или више сијалица у овом производу и резервних делова који се продају засебно: Те сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним уређајима, као што су температура, вибрације и влажност ваздуха, или су намењене за приказ информација о радном статусу уређаја. Нису намењене за друге примене и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само лампице истих спецификација.

Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

Одлагање

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да правилно одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните врата како бисте спречили децу и кућне љубимце да се заробе унутар уређаја.
- **Амбалажа**:
  Амбалажа може да се рециклира. Пластични делови су означени међународним скраћеницама, као што су PE, PS, итд. Одложите амбалажни материјал у за то предвиђене контејнере у вашој локалној установи за управљање отпадом.

Монтажа

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

Монтажа

Ради инсталације, погледајте одељак са упутствима за монтажу.

Инсталација на електричну мрежу

УПОЗОРЕЊЕ! Само квалификована особа може да прикључи овај уређај на електричну мрежу.

Произвођач није одговоран уколико не поштујете ове безбедносне мере из поглавља „Безбедност“.

Рерна се испоручује са каблом за напајање.

Кабл

Врсте каблова за инсталацију или замену:

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

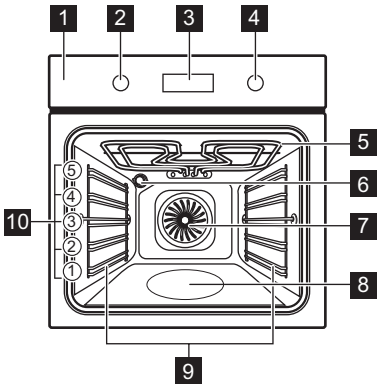
За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm^2)
максимално 1380	3 x 0.75
максимално 2300	3 x 1
максимално 3680	3 x 1.5

Проводник за уземљење (зелени/жути проводник) мора бити за 2 cm дужи од браон проводника за фазу и плавог проводника за нулу.

Опис производа

Општи приказ



1 Командна табла
2 Командно дугме за функције загревања
3 Дисплеј
4 Командно дугме
5 Грејни елемент
6 Лампа
7 Вентилатор
8 Утиснути делови унутрашњости - Суд за чишћење водом
9 Носач решетке, покретни
10 Положаји решетке

Прибор

- **Решетка** x 1
  За посуђе за кување, плехове за торте, печење.
- **Плех за печење** x 1
  За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ** x 1
  За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Телескопске вођице** x 1 комплет
  За полице и плехове.

Командна табла

Укључује и искључује уређај

Да бисте укључили уређај:

1. Окрените дугме за функцију загревања да бисте изабрали функцију.
2. Окрените командно дугме да бисте прилагодили подешавања.

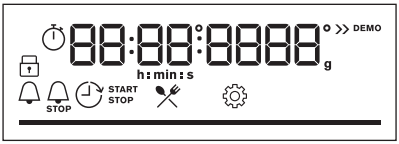
Да бисте искључили уређај: окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање 0.

Преглед командне табле

	Притисните да бисте подесили функције тајмера.
	Притисните и задржите да бисте подесили функцију: Брзо загревање.
	Притисните да бисте укључили и искључили лампу уређаја.
	Притисните и задржите да бисте подесили функцију: Контролна брава.
OK	Притисните да бисте потврдили избор.

Индикатори дисплеја

Дисплеј са кључним функцијама:



	Уређај је закључан.
	Подмени: Помоћ при припреми хране.
	Подмени: Подешавања
	Брзо загревање је активиран.
	Кување на пари је активирано.
	Тајмер је активиран.
STOP	Време кувања је активиран.
	Време одложеног старта је активиран.
	Тајмер током рада је активиран.
	Трака напредовања: визуелни приказ који показује када уређај достигне подешену температуру или када је кување завршено.

Пре прве употребе

УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.

Подешавање времена

Након првог прикључења у струју, сачекајте док се на дисплеју не појави следеће: **"00:00"** или **"12:00"** (у зависности од модела).

1. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
2. Притисните OK.

Прво предгревање и чишћење

Предгрејте празан уређај пре прве употребе и контакта са храном. Уређај може да испушта непријатан мирис и дим. Проветрите собу током предгревања.

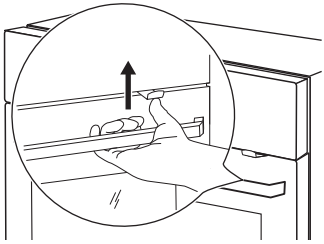
1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетки из апарата.
2. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Погледајте одељак Свакодневна употреба. Оставите уређај да ради 1 ч.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
4. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
5. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
6. Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.
7. Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

Механичка блок. за безб. деце

У пећници је инсталирана механичка блок. за безб. деце. То је закључавање врата на десној страни пећнице, испод командне табле.

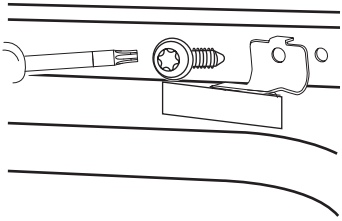
Да бисте оворили врата рерне која има блокаду за безбедност деце:

1. Гурните и подигните блок. за безб. деце.
2. Повуцире ручку браве да бисте отворили врата. Затворите врата пећнице не гурајући при том блок. за безб. деце.



Да бисте уклонили блок. за безб. деце:

1. Отворите врата и уклоните блок. за безб. деце. звездастим кључем који је испоручен са пећницом.
2. Причврстите завртањ назад након уклањања блок. за безб. деце.



Свакодневна употреба

УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.

Функције загревања

	Печење уз равни вентил. За печење меса и колача. Подесите нижу температуру него за загревање одозго/одоздо јер вентилатор равномерно распоређује топлоту у унутрашњости пећнице.
	Загревање одозго/одоздо За печење и пржење хране на једном нивоу полице.

	SteamBake / Чишћење водом За додавање влажности током кувања. За постизање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност приликом подгревања. Погледајте Нега и чишћење за више информација о: Чишћење водом.
	Смрзнута храна За припрему полуспремљене хране, нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница, тако да буде хрскава.
	Функција за пицу За печење пице и других јела која захтевају више топлоте одоздо.
	Загревање одоздо За печење са корицом и хрскаво дно. Користите најнижи положај решетке.
	Влажно печење уз вентилатор Ова функција је дизајнирана за оптимизовање коришћења топлоте на једном нивоу за печење. Када користите ову функцију, температура унутар пећнице може да се разликује од подешене температуре. Користи се преостала топлота. Снага грејања може да се смањи. За више информација погледајте поглавље Свакодневна употреба, Напомене о: Влажно печење уз вентилатор.
	Гриловање За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
	Турбо гриловање За печење великих комада меса или живине са костима на једном положају решетке. За прављење гратинираних јела и печење са корицом.

Са неким функцијама пећнице лампица може аутоматски да се искључи када је температура испод 80 °C.

Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте Напомене и савети, Влажно печење уз вентилатор.

Подешавање: Функције загревања

1. Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.
2. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.

Брзо загревање – притисните и држите да бисте скратили време загревања. Доступно је за неке функције загревања. Вентилатор се може аутоматски укључити.

SteamBake - Кување на пари

1. Уверите се да је уређај хладан.
2. Напуните удубљења унутрашњости водом из славине (100 ml за пециво, 200 ml за печење).
   Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml.
   Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кувања или када је уређај врућ.
3. Окрените дугме за функције кувања да бисте изабрали функцију кувања .

4. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.
5. Загревајте празан уређај 5 мин да бисте постигли влажност.
6. Убаците храну у уређај.
7. Након кувања, окрените дугме за функције кувања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.
8. Када се уређај охлади, меком крпом уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњем делу уређаја.

УПОЗОРЕЊЕ! Пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.

Уноси: Мени

Отворите Мени да бисте приступили одељку Помоћ при припреми хране и подешавањима.

1. Окрените дугме за функције загревања на .

На дисплеју је приказано , .

2. Окрените контролно дугме и изаберите икону да бисте унели подмени. Притисните OK.

Подешавање: Помоћ при припреми хране

Помоћ при припреми хране подмени садржи програме који су осмишљени за наменска јела. Програми се подешавају и активирају одговарајућим поставкама. Током кувања можете подесити време и температуру.

1. Окрените дугме за функције загревања на .
2. Окрените контролно дугме да бисте изабрали . Притисните OK.
3. Окрените контролно дугме да бисте изабрали јело (P1 - P...). Притисните OK.
4. Окрените командно дугме да бисте подесили тежину. Опција је доступна за одабрана јела. Притисните OK.
5. Ставите храну унутар уређаја. Притисните OK.
6. Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.

Подмени: Помоћ при припреми хране

Легенда	
	Доступно је подешавање тежине.
	За кување на пари, налијте воду у удубљење у унутрашњости.
	Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.
	Ниво решетке. Погледајте одељак Опис производа.

Дисплеј приказује **P** и **број** јела која можете да проверите у табели.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P1	**Говеђе печење, слабо печено**	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	**2**; **плех за печење** Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P2	**Говеђе печење, средње печено**		
P3	**Говеђе печење, добро печено**		

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P4	**Котлет, средње печен**	180 - 220 g по комаду; кришке дебљине 3 cm	**3**; посуда за печење на **решеткастој полици** Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P5	**Говеђе печење/ динстано** (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлек)	1.5 - 2 kg	**2**; посуда за печење на **решеткастој полици** Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат.
P6	**Говеђе печење, слабо печено** (споро печење)	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	**2**; **плех за печење** Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P7	**Говеђе печење, средње печено** (споро печење)		
P8	**Говеђе печење, добро печено** (споро печење)		
P9	**Филе говедине, слабо печено** (споро печење)	0.5 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm	**2**; **плех за печење** Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P10	**Филе говедине, средње печено** (споро печење)		
P11	**Филе говедине, печен** (споро печење)		
P12	**Печена телетина** (нпр. плећка)	0.8 - 1.5 kg; комади дебљине 4 cm	**2**; посуда за печење на **решеткастој полици** Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат. Печење покривено.
P13	**Свињско печење, врат или плећка**	1.5 - 2 kg	**2**; посуда за печење на **решеткастој полици** У посуду за печење додајте 200 ml течности.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P14	**Вучена свињетина** (споро кување)	1.5 - 2 kg	**2**; **плех за печење** Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
P15	**Свињски каре, свеж**	1 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm	**2**; посуда за печење на **решеткастој полици** Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
P16	**Свињска ребра**	2 - 3 kg; користите сирова танка ребра, дебљине 2–3 cm	**3**; **дубоки тигањ** Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.
P17	**Јагњећи бут са костима**	1.5 - 2 kg; комади дебљине 7–9 cm	**2**; посуда за печење на **плеху за печење** Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.
P18	**Цело пиле**	1 - 1.5 kg; свеже	**2**; 200 ml; посуда за ролов. поврће/грати. јела на **плеху за печење** Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
P19	**Пола пилета**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **плех за печење**
P20	**Пилеће груди**	180 - 200 g по комаду	**2**; посуда за касеролу на **решеткастој полици** Пржите месо неколико минута на врућем тигању.
P21	**Пилећи батаци, свежи**	-	**3**; **плех за печење** Ако сте прво маринирали пилеће батаке, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.
P22	**Патка, цела**	2 - 3 kg	**2**; посуда за печење на **решеткастој полици** Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P23	**Гуска, цела**	4 - 5 kg	**2**; **дубоки тигањ** Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.
P24	**Векна од меса**	1 kg	**2**; **решеткаста полица**
P25	**Цела риба, грилована**	0.5 - 1 kg по риби	**2**; **плех за печење** Намажите рибу маслацем, омиљеним зачинима и зачинским биљем.
P26	**Рибљи филети**	-	**3**; посуда за касеролу на **решеткастој полици**
P27	**Колач од сира**	-	**2**; калуп за печење од ∅ 28 cm на **решеткастој полици**
P28	**Колач од јабука**	-	**2**; 100 - 150 ml; **плех за печење**
P29	**Тарт од јабука**	-	**2**; калуп за питу на **решеткастој полици**
P30	**Пита с јабукама**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm калуп за питу на **решеткастој полици**
P31	**Брауни колачи**	2 kg теста	**3**; **дубоки тигањ**
P32	**Мафини**	-	**2**; 100 - 150 ml; плех за мафине на **решеткастој полици**
P33	**Суви колач**	-	**2**; посуда за колач на **решеткастој полици**
P34	**Печени кромпир**	1 kg	**2**; **плех за печење** Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.
P35	**Исечен кромпир**	1 kg	**3**; **плех за печење** обложен папиром за печење Исеците кромпире на комаде.
P36	**Гриловано мешано поврће**	1 - 1.5 kg	**3**; **плех за печење** обложен папиром за печење Исеците поврће на комаде.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P37	**Крокети, смрзнути**	0.5 kg	**3**; **плех за печење**
P38	**Помфрит, замрзнут**	0.75 kg	**3**; **плех за печење**
P39	**Лазање са месом / поврћем са сувим листовима тестенине**	1 - 1.5 kg	**2**; Посуда за гратинирана јела на **решеткастој полици**
P40	**Гратинирани кромпир** (сирови кромпир)	1 - 1.5 kg	**1**; Посуда за гратинирана јела на **решеткастој полици** Окрените посуду после половине времена кувања.
P41	**Свежа пица, танка**	-	**2**; 100 ml; **плех за печење** обложен папиром за печење
P42	**Свежа пица, дебела**	-	**2**; **плех за печење** обложен папиром за печење
P43	**Киш**	-	**2**; плех за печење на **решеткастој полици**
P44	**Багет/Ћабата/ Бели хлеб**	0.8 kg	**2**; 100 ml; **плех за печење** обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
P45	**Интегрални/ ражени/црни хлеб**	1 kg	**2**; 100 ml; **плех за печење** обложен папиром за печење/плех за векну **на решеткастој полици**

Мењање: Подешавања

1. Окрените дугме за функције загревања на ☰.
2. Окрените контролно дугме да бисте изабрали ⚙. Притисните OK.
3. Окрените контролно дугме да бисте изабрали подешавање. Притисните OK.
4. Окрените командно дугме да бисте подесили вредност. Притисните OK.
5. Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.

Подмени: Подешавања

	Подешавање	Вредност
01	Доба дана	Промени
02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
03	Звукови тастера	1 – Звучни сигнал, 2 – Клик, 3 – Искључен звук

	Подешавање	Вредност
04	Јачина звучног сигнала	1 - 4
05	Тајмер током рада	Укључи/ Искључи
06	Светло	Укључи/ Искључи
07	Брзо загревање	Укључи/ Искључи

	Подешавање	Вредност
08	Демо режим	-
09	Верзија софтвера	Провера
10	Ресетовање свих подешавања	Да/Не

Функције сата

Опис функција тајмера

Тајмер	За подешавање времена за одбројавање. Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал. Ова функција нема утицаја на рад уређаја и може се подесити у било ком тренутку.
STOP **Време кувања**	Да бисте подесили трајање кувања. Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се аутоматски зауставља.
Време одложеног старта	За одлагање старта и/или краја кувања.
Тајмер током рада	Да бисте показали колико дуго уређај ради. Максимум је 23 ч 59 мин. Ова функција нема утицаја на рад уређаја и може се подесити у било ком тренутку.

Подешавање: Тајмер

1. Притисните .

Дисплеј приказује: 0:00 и .

2. Окрените командно дугме да бисте подесили Тајмер.
3. Притисните OK. Тајмер одмах почиње да одбројава.

Подешавање: Време кувања STOP

1. Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру.
2. Притискајте дугме док дисплеј не прикаже: 0:00 и STOP.
3. Окрените командно дугме да бисте подесили Време кувања.
4. Притисните OK.Тајмер одмах почиње да одбројава.
5. Када се одбројавање заврши, притисните OK и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

Подешавање: Време одложеног старта

1. Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру.
2. Притискајте дугме док дисплеј не прикаже: и START .
3. Окрените командно дугме да бисте подесили време покретања.

4. Притисните OK.

Дисплеј приказује: --:-- STOP .

5. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
6. Притисните OK.

Тајмер почиње да одбројава у подешено време покретања.

7. Када се одбројавање заврши, притисните OK и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

Подешавање: Тајмер током рада

1. Окрените дугме за функције загревања на функцију ☰ да бисте ушли у Мени.
2. Окрените контролно дугме да бисте изабрали ⚙ / Тајмер током рада. Погледајте Свакодневна употреба, Мени: Подешавања.
3. Притисните OK.
4. Окрените командно дугме да бисте укључили и искључили тајмер током рада.
5. Притисните OK.

Подешавање: Доба дана

1. Окрените дугме за функције загревања на функцију ☰ да бисте ушли у Мени.
2. Окрените контролно дугме да бисте изабрали ⚙ / Доба дана. Погледајте Свакодневна употреба, Мени: Подешавања.
3. Окрените командно дугме да бисте подесили сат.
4. Притисните OK.

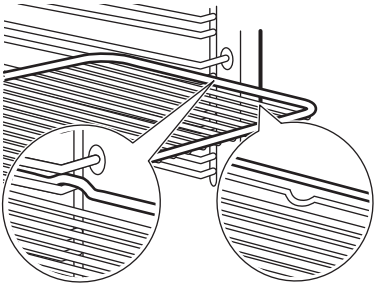
Коришћење прибора

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

Убацивање прибора

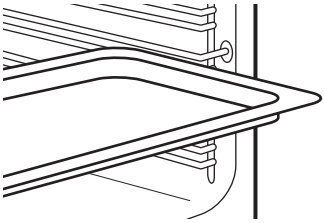
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност и пружа заштиту од нагињања. Удубљења такође спречавају превртање. Ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

Решеткаста полица



Уметните полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле. Побрините се да полица додирне задњи део унутрашњости пећнице.

Плех за печење / Дубоки тигањ



Гурните плех између вођица на носачу решетке. Ставите плех за печење са нагибом према задњем делу унутрашњости пећнице.

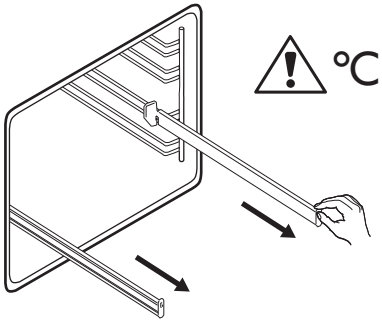
Коришћење: Телескопске вођице

Упутства за инсталацију телескопских вођица сачувајте за будуће коришћење.

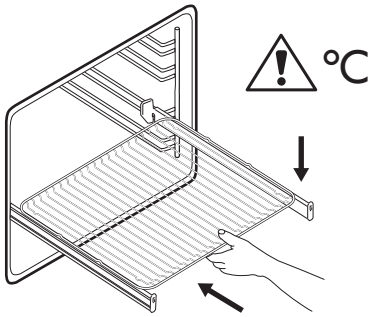
Са телескопским вођицама можете лако да постављате и уклањате решеткасте полице и плехове.

ОПРЕЗ Не перите телескопске вођице у машини за прање посуђа. Не подмазујте телескопске тркаче.

1. Извуците десну и леву телескопску вођицу.



2. Поставите решеткасту полицу на телескопске вођице, а затим их пажљиво гурните у рерну. Проверите да ли сте до краја гурнули телескопске вођице у рерну пре него што затворите врата рерне.



Додатне функције

Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

Када се активира док се уређај користи, закључава командну таблу, обезбеђујући да се тренутна подешавања кувања несметано наставе.

Када се активира док је уређај искључен, задржава командну таблу закључаном, спречавајући ненамерно укључивање уређаја.

– притисните и држите да бисте укључили функцију.

Звучни сигнал. – трепери три пута када је контролна брава укључена.

– притисните и држите да бисте искључили функцију.

Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога, ако је функција загревања активна и никаква подешавања нису промењена, уређај ће се аутоматски искључити након одређеног временског периода.

(°C)	(ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

(°C)	(ч)
200 - 245	5.5
250 - максимално	3

Ако намеравате да покренете функцију загревања за време трајања које премашује време аутоматског искључивања, подесите време кувања. Погледајте одељак Функције сата.

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Време одложеног старта.

Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

Напомене и савети

Препоруке у вези са печењем

Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваш уређај може да пече на другачији начин од претходног уређаја. Савети у наставку приказују препоручена подешавања за температуру, време припреме и положај решетке за одређене врсте хране.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

Симболи који се користе у табелама:

	Врста хране
	Функција загревања
°C	Температуре
	Прибор
	Положај решетке
	Време кувања (мин)
	Додатне информације

Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерефлектујуће плехове и посуде. Оне боље апсорбују топлоту него светле и рефлектујуће посуде.

- **Плех за пицу** – тамни, нерефлектујући, пречника 28 cm
- **Посуда за печење** – тамна, нерефлектујућа, пречника 26 cm
- **Мала посуда за печење** – керамика, пречника 8 cm, висине 5 cm
- **Плех за флан** – тамни, нерефлектујући, пречника 28 cm

Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		°C		
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Ролнице, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	30 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	25 - 35
Брауни колач	плех за печење или посуда за скупљање масноће	175	3	25 - 30
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	15 - 25
Сендвич-торта Викторија	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	25 - 30
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30

		℃		
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Слано пециво, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 30
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	25 - 35
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	25 - 30

Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са IEC 60350-1.

				℃	
Ситни колачи, 20 по плеху	Загревање одозго/одоздо	Плех за печење	3	160	20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	2	180	70 - 90

				°C	
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	Решетка-ста полица	2	160	70 - 90
Немасна бисквит торта, калуп за торту Ø 26 cm[1)]	Загревање одозго/одоздо	Решетка-ста полица	1	170	25 - 35
Немасна бисквит торта, калуп за торту Ø 26 cm[1)]	Печење уз равни вентил.	Решетка-ста полица	2	160	40 - 50
Немасна бисквит торта, калуп за торту Ø 26 cm[1)]	Печење уз равни вентил.	Решетка-ста полица	2 и 4	160	40 - 60
Прхки кекс	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40
Прхки кекс	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45
Прхки кекс	Загревање одозго/одоздо	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45
Тост[1)]	Гриловање	Решетка-ста полица	4	макс.	1 - 5

1) Предгревајте уређај 10 минута.

Нега и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.

Напомене у вези са чишћењем

Средства за чишћење

- Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом. Очистите и проверите заптивку врата око оквира унутрашњости.
- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Флеке очистите благим детерџентом.

Свакодневна употреба

- Унутрашњост уређаја треба очистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
- У апарату или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да бисте смањили кондензацију, пустите апарат да ради 10 минута пре кувања. Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. Унутрашњост уређаја осушите само крпом од микрофибера после сваке употребе.

Прибор

- Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.
- Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

Чишћење удубљења у унутрашњости

Очистите удубљења у унутрашњости да бисте уклонили преостале наслаге каменца након кувања на пари.

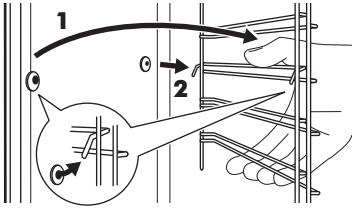
За функцију: SteamBake чистите пећницу сваких 5-10 циклуса кувања.

1. Сипајте 250 ml белог сирћета или лимунске киселине у удубљење у унутрашњости.
   Користите раствор од највише 6% сирћета без икаквих додатака.
2. Оставите да сирће раствори наслаге каменца на темепратури просторије у трајању од 30 минута.
3. Очистите унутрашњост топлом водом и меком крпом.

Уклањање носача решетке

Уклоните носаче решетака да бисте очистили пећницу.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.
3. Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.



4. Вратите носаче решетки у почетни положај. Поновите кораке обрнутим редоследом.

Ако су достављене телескопске вођице, клинови на њима морају бити окренути ка предњој страни.

Чишћење водом

Овај поступак чишћења користи влагу како би се из пећнице уклониле заостале честице масноће и хране.

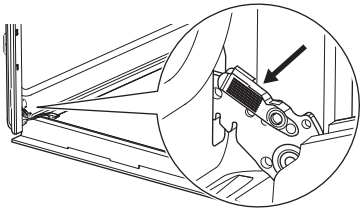
1. Сипајте воду у удубљење у унутрашњости: 200 мл.
2. Подесите функцију .
3. Подесите температуру на 90 °C.
4. Нека уређај ради 30 мин.
5. Искључите уређај.
6. Сачекајте да се апарат охлади. Осушите унутрашњост меком крпом.

Скидање и постављање врата

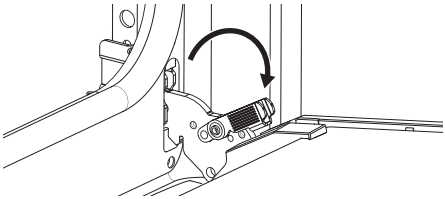
Врата пећнице имају три стаклене плоче. Врата пећнице и унутрашње стаклене плоче можете да уклоните да бисте их очистили. Пре него што уклоните стаклене плоче прочитајте цело упутство „Уклањање и постављање врата”.

ОПРЕЗ Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

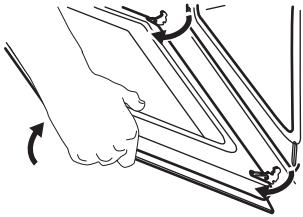
1. Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.



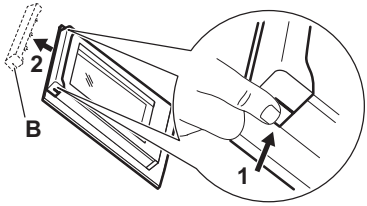
2. Подигните и повуците бравице док не кликну.



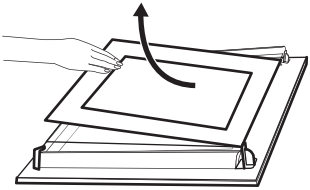
3. Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.



4. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.
5. Притисните штитнике врата **B** са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



6. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
7. Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво извлачите једну по једну. Почните од горње плоче. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.



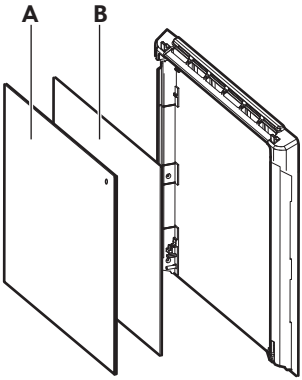
8. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.
9. Након чишћења, угрејте стаклене плоче, оквир врата и врата пећнице, затворите бравице на обе шарке.

Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.

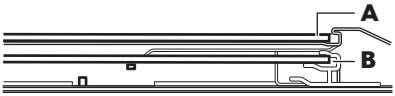
Водите рачуна да стаклене плоче (**A** и **B**) вратите одговарајућим редоследом. Проверите да ли има симбола/штампе са стране стаклене плоче. Свака од стаклених плоча изгледа другачије да би се расклапање и склапање олакшало.

Одштампана зона треба да буде окренута ка унутрашњој страни врата. Након постављања проверите да површина оквира стаклене плоче на одштампаној зони није груба на додир.

Када се исправно монтира, оквир врата кликне.



Проверите да ли сте средњу стаклену плочу правилно поставили на лежишта.



Замена лампе

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Искључите уређај из струје.
3. Ставите крпу на дно пећнице.

⚠ **ОПРЕЗ** Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Задња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °C.
4. Поставите стаклени поклопац.

Решавање проблема

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

Шта учинити ако...

Проблем	Проверите...
Уређај се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Уређај се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Уређај се не загрева.	Контролна брава је деактивиран.
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је активиран.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.
Заптивка врата је оштећена.	Немојте да користите уређај. Контактирајте овлашћени сервисни центар.

Проблем	Проверите...
Дисплеј приказује 00:00 .	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.
Цурење воде из удубљења у унутрашњости.	У удубљењу у унутрашњости има превише воде.

Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули уређај. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.

Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира уређаја. Она се види када отворите врата. Немојте да уклањате плочицу са техничким карактеристикама са уређаја.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.) :	
Број производа (PNC):	
Серијски број (S.N.):	

Технички подаци

Технички подаци

Димензије (унутрашње)	Ширина Висина Дубина	480 мм 361 мм 416 мм
Површина плеха за печење	1438 cm^2	
Горњи грејач	2300 W	
Доњи грејач	1000 W	
Грил	2300 W	
Прстен	2400 W	
Укупна снага	2990 W	
Напон	220 - 240 V	
Фреквенција	50 - 60 Hz	
Број функција	9	

Energetska efikasnost

Лист информација о производу и информације о производу у складу са (ЕУ) бр. 65/2014 и (ЕУ) бр. 66/2014

Назив добављача	IKEA	
Идентификација модела	STENABY 006.221.36 STENABY 706.002.06	
Индекс енергетске ефикасности	81.2	
Класа енергетске ефикасности	A+	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклус	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклус	
Број шупљина у пећници	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Запремина	72 l	
Тип рерне	Уградна пећница	
Маса	STENABY 006.221.36	31.1 kg
	STENABY 706.002.06	31.1 kg
Уређај је тестиран према: EN IEC 60350-1.		

Захтеви за информације према (ЕУ) бр. 2023/826

Потрошња енергије у режиму приправности	0,8 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне примењиви режим мале снаге	20 мин
Уређај је тестиран према: EN 50564.	

Савети за оптимизацију

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување и тамне, нерефлектујуће плехове и посуде.

Немојте предгревати уређај пре кувања осим ако се то посебно не препоручује.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором
Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором (само на одабраним моделима).

Преостала топлота
Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за одржавање топлоте хране или за загревање друге хране.

Када искључите уређај, на дисплеју је приказана заостала топлота или температура.

Одржавање хране топлом
Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту хране. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом
Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

Еколошка питања

Рециклирајте материјале означене симболом ♲. Ставите амбалажу у одговарајуће контејнере да бисте је рециклирали. Помозите у заштити животне средине и људског здравља рециклирањем отпада који потиче од електричних и електронских уређаја. Не одлажите уређаје означене симболом 🗑 заједно са кућним отпадом. Однесите производ локалној служби за рециклажу или се обратите локалној администрацији.

IKEA гаранција

Ако желите да активирате за свој производ гаранцију или добијете подршку за производ

Обратите се корисничкој подршци компаније IKEA Подршка, наћи ћете везу до самоуслужног портала или број телефона на www.IKEA.com.

Да бисте завршили свој захтев за сервисирање на самоуслужном порталу, лакше пронашли информације о свом производу или резервним деловима повезаним са својим производом, обратите пажњу на IKEA број артикла (8 цифара) и серијски број на ознаци производа.

САЧУВАЈТЕ ДОКУМЕНТ О КУПОВИНИ/ ИСПОРУЦИ!

То је ваш доказ о куповини, гаранција неће важити без тога. Рачун такође садржи име и IKEA број артикла (8 цифара) за сваки купљени уређај.

Прочитајте пажљиво техничку документацију испоручену уз уређај пре него што контактирате са нама.

Obsah

Bezpečnostné informácie 294
Bezpečnostné pokyny 296
Inštalácia 298
Opis výrobku 299
Ovládací panel 299
Pred prvým použitím 300
Každodenné používanie 301
Časové funkcie 307
Používanie príslušenstva 308
Doplnkové funkcie 309
Rady a tipy 310
Ošetrovanie a čistenie 313
Riešenie problémov 316
Technické údaje 316
Energetická účinnosť 317
Ochrana životného prostredia 318
Záruka IKEA 318

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

⚠ Bezpečnostné informácie

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť.

Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani

domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách poskytujúcich ubytovanie a raňajky, v hosťovských izbách na farmách a v iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne priemernú úroveň používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Je potrebné dbať na bezpečnosť a nedotýkať sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.

Bezpečnostné pokyny

Inštalácia

⚠ **VAROVANIE!** Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.

Zapojenie do elektrickej siete

⚠ **VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s parametrami elektrickej siete.
- Vždy používajte správne nainštalovanú prepäťovú zásuvku.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Dbajte na to, aby ste počas inštalácie alebo používania spotrebiča nepoškodili sieťovú zástrčku alebo kábel. Ak je potrebné vymeniť napájací kábel, musí to vykonať naše autorizované servisné stredisko.
- Nedovoľte, aby sa napájacie káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Ochrana proti úrazu elektrickým prúdom častí pod napätím a izolovaných častí sa musí pripevniť tak, aby sa nedala odstrániť bez použitia nástrojov.
- Sieťovú zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky až na konci inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že existuje prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je elektrická zásuvka uvoľnená, nepripájajte do nej zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Používajte iba správne rozpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky

(skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrické pripojenie musí zahŕňať odpájacie zariadenie, ktoré umožňuje odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Odpájacie zariadenie musí byť rozstup kontaktov najmenej 3 mm. Použite exkluzívny istič s nadprúdovou ochranou s kontaktom 3 mm alebo viac certifikovaný úradom BSMI a umiestnite ho na miesto, kde ho môže používateľ ovládať.

Použitie

⚠ **VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Tento spotrebič neupravujte.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič vypnite po každom použití.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas prevádzky buďte opatrní, pretože môže dôjsť k úniku horúceho vzduchu alebo horľavých výparov z jednotlivých surovín.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Vždy používajte poháre a poháre určené na zaváranie.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú navlhnuté horľavými látkami, neklaďte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

⚠ **VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo poškodeniu alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Riad do rúry ani iné predmety nedávajte priamo na dno spotrebiča.
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
  - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo antikora nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Používajte len príslušenstvo dodané s týmto spotrebičom alebo odporúčané výrobcom.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

Starostlivosť a čistenie

⚠ **VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Uistite sa, že je spotrebič chladný. Existuje riziko, že sa sklenené panely rozbijú.
- Poškodené sklenené panely dvierok ihneď vymeňte. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Produkt pravidelne kontrolujte, či nevykazuje známky poškodenia, ktoré by mohli spôsobiť, že nebude vhodný na styk

s potravinami, ako sú praskliny, vydutia, odlupovanie, zmrštenie, lepkavosť, korózia alebo iné viditeľné zmeny v štruktúre alebo vzhľade. Dodržiavajte pokyny na čistenie a údržbu, aby ste predišli poškodeniu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.

Vnútorné osvetlenie

VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

Likvidácia

VAROVANIE! Riziko zranenia alebo udusenia.

- O správnej likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Sieťový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Vyberte dvierka, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.
- **Obalový materiál**: Obalový materiál je recyklovateľný. Plastové časti sú označené medzinárodnými skratkami ako PE, PS a pod. Obalový materiál likvidujte v nádobách poskytnutých na tento účel vo vašom miestnom zariadení na likvidáciu odpadu.

Inštalácia

VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Montáž

Pri inštalácii postupujte podľa pokynov na inštaláciu.

Elektrická inštalácia

VAROVANIE! Elektrickú inštaláciu smie vykonať iba kvalifikovaná osoba.

Ak nedodržíte bezpečnostné pokyny uvedené v príslušných kapitolách, výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť.

Táto rúra sa dodáva iba s napájacím káblom.

Kábel

Typy káblov použiteľných na inštaláciu alebo výmenu:

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

Pri určovaní správneho prierezu kábla sa riaďte celkovým výkonom uvedeným na štítku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

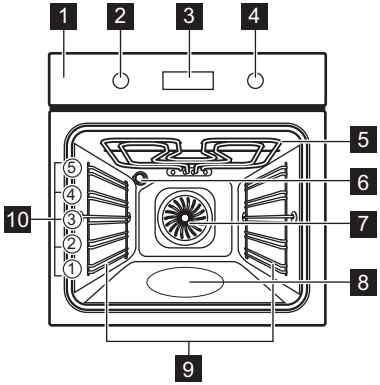
Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm²)
maximum 1 380	3 x 0.75

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm²)
maximum 2 300	3 x 1
maximum 3 680	3 x 1.5

Uzemňovací kábel (zelený/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako hnedý fázový a modrý nulový kábel

Opis výrobku

Všeobecný prehľad



1 Ovládací panel
2 Ovládač funkcií ohrevu
3 Displej
4 Otočný ovládač
5 Ohrevný prvok
6 Osvetlenie
7 Ventilátor
8 Priehlbina dutiny – Nádoba na čistenie vodou
9 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
10 Úrovne roštu v rúre

Príslušenstvo

- **Drôtený rošt** x 1
  Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.
- **Plech na pečenie** x 1
  Pre koláče a piškótové koláče.
- **Pekáč na grilovanie/pečenie** x 1
  Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **Teleskopické lišty** x 1 súprava
  Pre police a plechy.

Ovládací panel

Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Zapnutie spotrebiča:

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu vyberte funkciu.
2. Otočením ovládača upravte nastavenia.

Ak chcete spotrebič vypnúť: otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté 0.

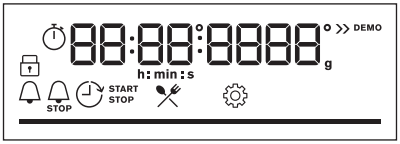
Prehľad ovládacieho panela

	Stlačením nastavíte funkcie časovača.
	Stlačením a podržaním nastavíte funkciu: Rýchle zohrievanie.
	Stlačením zapnete a vypnete osvetlenie spotrebiča.
	Stlačením a podržaním nastavíte funkciu: Blokovanie.

OK	Stlačením potvrdíte výber.

Ukazovatele na displeji

Displej s kľúčovými funkciami:



	Spotrebič je zablokovaný.
	Podponuka: Podporované varenie.
	Podponuka: Nastavenia
	Funkcia Rýchle zohrievanie je aktivovaná.
	Varenie parou je aktivované.
	Funkcia Časomer je aktivovaná.
STOP	Funkcia Čas prípravy je aktivovaná.
	Funkcia Nastaviť odložený štart je aktivovaná.
	Funkcia Časovač je aktivovaná.
	Lišta priebehu – vizuálne indikuje, kedy spotrebič dosiahne nastavenú teplotu alebo kedy sa skončí čas prípravy.

Pred prvým použitím

VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Nastavenie času

Po prvom zapojení do elektrickej siete počkajte, kým sa na displeji nezobrazí: **"00:00"** alebo **"12:00"** (v závislosti od modelu).

1. Otočením ovládača nastavíte koniec.
2. Stlačte tlačidlo: OK.

Úvodné predhrievanie a čistenie

Pred prvým použitím a kontaktom s potravinami predhrejte prázdny spotrebič. Spotrebič môže vydávať nepríjemný zápach a dym. Počas predhrievania miestnosť vetrajte.

1. Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.
2. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Pozrite si časť Každodenné používanie. Nechajte spotrebič v prevádzke 1 h.
3. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.
4. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.
5. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
6. Spotrebič a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
7. Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vráťte späť do ich pôvodnej polohy.

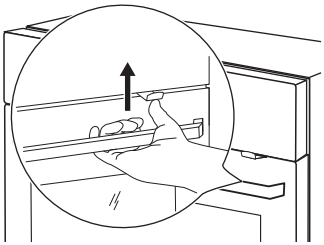
Mechanická detská poistka

V rúre je nainštalovaná mechanická detská poistka. Ide o zámok dverí na pravej strane rúry pod ovládacím panelom.

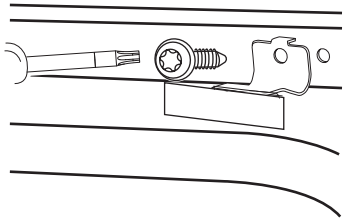
Na otvorenie dvierok rúry s detskou poistkou:

1. Stlačte a podržte detskú poistku.

2. Potiahnutím rukoväti dverí otvorte dvere. Zatvorte dvere rúry bez stlačenia detskej poistky.



2. Po vybratí detskej poistky znova pripevnite skrutku.



Odstránenie detskej poistky:

1. Otvorte dvere a vyberte detskú poistku pomocou kľúča torx dodaného s rúrou.

Každodenné používanie

⚠ **VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Funkcie ohrevu

	Teplovzdušné Pečenie Na pečenie mäsa a koláčov. Nastavte nižšiu teplotu ako pri konvenčnom pečení, pretože ventilátor rovnomerne rozvádza teplo vo vnútri rúry.
	Tradičné pečenie Na pečenie a opekanie jedla na jednej úrovni roštu.
	SteamBake / Čistiť vodou Na zvýšenie vlhkosti počas prípravy. Na dosiahnutie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na dodanie šťavnatosti počas zohrievania. Viac informácií nájdete v Ošetrovanie a čistenie: Čistiť vodou.
	Mrazené pokrmy Na prípravu chrumkavých potravín (napr. hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
	Pizza Na pečenie pizze a iných jedál, ktoré vyžadujú viac tepla zospodu.
	Dolný ohrev Na zapečenie a prípravu chrumkavého korpusu. Použite najnižšiu polohu roštu.
	Vlhký horúci vzduch Táto funkcia je navrhnutá tak, aby optimalizovala využívanie tepla počas pečenia na jednej úrovni. Keď použijete túto funkciu, teplota vnútri spotrebiča sa môže líšiť od nastavenej teploty. Používa sa zvyškové teplo. Ohrevný výkon môže byť nižší. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.
	Gril Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hrianok.

	Turbo gril Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na pečenie zapekaných jedál a na zapečenie.

Pri niektorých funkciách rúry a teplote pod 80 °C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.

Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podľa normy: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny na prípravu nájdete v časti Rady a tipy, Vlhký horúci vzduch.

Nastavenie: Funkcie ohrevu

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu nastavíte funkciu ohrevu.
2. Otočením ovládača nastavte teplotu.

Rýchle zohrievanie – stlačte a podržte tlačidlo, aby ste skrátili čas ohrevu. Je k dispozícii pre niektoré funkcie ohrevu. Ventilátor sa môže automaticky zapnúť.

SteamBake - Parné pečenie

1. Skontrolujte, či sú dvierka spotrebiča chladné.
2. Priehlbinu v dutine rúry naplňte vodou z vodovodu (100 ml na pečenie, 200 ml na pečenie mäsa).
   Maximálna kapacita priehlbiny dutiny je 250 ml. Priehlbinu dutiny rúry nenapĺňajte vodou počas pečenia, ani keď je spotrebič horúci.
3. Otočte otočný ovládač pre funkcie varenia a vyberte funkciu varenia.
4. Otočením ovládača nastavte teplotu.
5. Prázdny spotrebič predhrievajte po dobu 5 min, aby sa vytvorila vlhkosť.
6. Vložte jedlo do spotrebiča.
7. Po skončení varenia spotrebič vypnete otočením otočného ovládača funkcií varenia do vypnutej polohy.
8. Keď spotrebič vychladne, pomocou mäkkej handričky odstráňte zvyšnú vodu z priehlbiny dutiny rúry.

VAROVANIE! Dvierka opatrne otvorte. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.

Vstup: Ponuka

Otvorením ponuky získate prístup k pokrmom a nastaveniam funkcie Sprievodca pečením.

1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na .

Na displeji sa zobrazuje symbol , .

2. Otočením otočného ovládača a stlačením ikony prejdete do podponuky. Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie: Podporované varenie

Podporované varenie podponuka pozostáva z programov navrhnutých pre špeciálne pokrmy. Programy začínajú s vhodným nastavením. Môžete upraviť čas a teplotu počas pečenia.

1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na .
2. Otočením ovládača vyberte položku . Stlačte tlačidlo OK.
3. Otočením otočného ovládača zvoľte pokrm (P1 – P...). Stlačte tlačidlo: OK.
4. Otočením otočného ovládača nastavte hmotnosť. Voliteľná funkcia je k dispozícii pre vybrané pokrmy. Stlačte tlačidlo: OK.
5. Jedlo vložte do spotrebiča. Stlačte tlačidlo: OK.

6. Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

Podponuka: Podporované varenie

Legenda	
	K dispozícii je nastavenie hmotnosti.
	Priehlbinu dutiny rúry naplňte vodou na parné pečenie.

Legenda	
	Pred pečením spotrebič predhrejte.
	Úroveň roštu. Pozrite si časť Opis výrobku.

Na displeji sa zobrazí **P** a **číslo** jedla, ktoré môžete skontrolovať v tabuľke.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P1	**Hovädzie pečené, neprepečené**	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	**2**; **plech na pečenie** Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P2	**Hovädzie pečené, stredne prepečené**		
P3	**Hovädzie pečené, prepečené**		
P4	**Steak, stredne prepečený**	180 - 220 g na kus; 3 cm hrubé plátky	**3**; nádoba na pečenie na **drôtenom rošte** Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P5	**Hovädzie pečené/dusené** (prvotriedne hovädzie rebro, mäso z horného stehna, hrubý bok)	1.5 - 2 kg	**2**; nádoba na pečenie na **drôtenom rošte** Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča.
P6	**Hovädzie pečené, neprepečené** (pomalé pečenie)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	**2**; **plech na pečenie** Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P7	**Hovädzie pečené, stredne prepečené** (pomalé pečenie)		
P8	**Hovädzie pečené, prepečené** (pomalé pečenie)		

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P9	**Hovädzie filety, neprepečené** (pomalé pečenie)	0.5 - 1.5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	**2**; **plech na pečenie** Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P10	**Hovädzie filety, stredne prepečené** (pomalé pečenie)		
P11	**Hovädzie filety, prepečené** (pomalé pečenie)		
P12	**Teľacie pečené** (napr. plece)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm hrubé kusy	**2**; nádoba na pečenie na **drôtenom rošte** Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča. Pečte prikryté.
P13	**Pečená bravčová krkovička alebo plece**	1.5 - 2 kg	**2**; nádoba na pečenie na **drôtenom rošte** Do nádoby na pečenie pridajte 200 ml tekutiny.
P14	**Ťahané bravčové** (pomalé pečenie)	1.5 - 2 kg	**2**; **plech na pečenie** Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P15	**Bravčové karé, čerstvé**	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	**2**; nádoba na pečenie na **drôtenom rošte** Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
P16	**Bravčové tenké rebierka**	2 - 3 kg; použite surové, 2 – 3 cm tenké rebierka	**3**; **hlboká panvica** Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P17	**Jahňacie stehno s kosťami**	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm hrubé kusy	**2**; nádoba na pečenie na **plechu na pečenie** Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
P18	**Celé kurča**	1 - 1.5 kg; čerstvé	**2**; 200 ml; zapekacia nádoba na **plechu na pečenie** Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P19	**Polovička kurčaťa**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **plech na pečenie**
P20	**Kuracie prsia**	180 - 200 g na kus	**2**; nádoba na zapekanie na **drôtenom rošte** Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.
P21	**Kuracie stehná, čerstvé**	-	**3**; **plech na pečenie** Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.
P22	**Celá kačka**	2 - 3 kg	**2**; nádoba na pečenie na **drôtenom rošte** Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.
P23	**Celá hus**	4 - 5 kg	**2**; **hlboká panvica** Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.
P24	**Sekaná**	1 kg	**2**; **drôtený rošt**
P25	**Celá ryba, grilovaná**	0.5 - 1 kg na rybu	**2**; **plech na pečenie** Rybu naplňte maslom, korením a bylinkami.
P26	**Rybie filé**	-	**3**; zapekacia nádoba na **drôtenom rošte**
P27	**Tvarohový koláč cheesecake**	-	**2**; ∅ 28 cm rozkladacia forma na tortu na **drôtenom rošte**
P28	**Jablkový koláč**	-	**2**; 100 - 150 ml; **plech na pečenie**
P29	**Jablková torta**	-	**2**; okrúhla forma na koláč na **drôtenom rošte**
P30	**Jablkový koláč**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm okrúhla forma na koláč na **drôtenom rošte**
P31	**Brownies – čok. sušienky**	2 kg cesta	**3**; **hlboká panvica**
P32	**Muffiny**	-	**2**; 100 - 150 ml; plech na muffiny na **drôtenom rošte**

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
P33	**Bochníkový koláč**	-	**2**; forma na bochník na **drôtenom rošte**
P34	**Pečené zemiaky**	1 kg	**2**; **plech na pečenie** Na plech na pečenie položte celé zemianky so šupkou.
P35	**Americké zemiaky**	1 kg	**3**; **plech na pečenie** vystlaný papierom na pečenie Nakrájajte zemiaky na kúsky.
P36	**Grilovaná miešaná zelenina**	1 - 1.5 kg	**3**; **plech na pečenie** vystlaný papierom na pečenie Zeleninu nakrájajte na kúsky.
P37	**Krokety, mrazené**	0.5 kg	**3**; **plech na pečenie**
P38	**Hranolčeky, mrazené**	0.75 kg	**3**; **plech na pečenie**
P39	**Mäsové/zeleninové lasagne so suchými plátkami cestovín**	1 - 1.5 kg	**2**; zapekacia nádoba na **drôtenom rošte**
P40	**Zapečené zemiaky** (surové zemiaky)	1 - 1.5 kg	**1**; zapekacia nádoba na **drôtenom rošte** Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.
P41	**Čerstvá pizza, tenká**	-	**2**; 100 ml; **plech na pečenie** vystlaný papierom na pečenie
P42	**Čerstvá pizza, hrubá**	-	**2**; **plech na pečenie** vystlaný papierom na pečenie
P43	**Slaný koláč**	-	**2**; plech na pečenie na **drôtenom rošte**
P44	**Bageta/ciabatta/biely chlieb**	0.8 kg	**2**; 100 ml; **plech na pečenie** vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.
P45	**Celozrnný/Ražný/Tmavý chlieb**	1 kg	**2**; 100 ml; **plech na pečenie** vystlaný papierom na pečenie / forma na chlieb na **drôtenom rošte**

Zmena: Nastavenia

1. Otočte ovládač funkcií ohrevu na .
2. Otočením ovládača vyberte položku . Stlačte tlačidlo OK.

3. Otočením ovládača vyberte nastavenie. Stlačte tlačidlo: OK.
4. Otočením otočného ovládača nastavte hmotnosť. Stlačte tlačidlo: OK.
5. Otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vypnuté opustíte Ponuka.

Podponuka: Nastavenia

	Nastavenie	Hodnota
01	Presný čas	Zmeniť
02	Jas displeja	1 - 5
03	Tóny tlačidiel	1 – pípnutie, 2 – kliknutie, 3 – vypnutie zvuku
04	Hlasitosť zvuku	1 - 4
05	Časovač	Zap./Vyp.
06	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.
07	Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
08	Režim Demo	–
09	Verzia softvéru	Kontrola
10	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie

Časové funkcie

Popis funkcií časovača

Časomer	Nastavenie časovača odpočítavania. Po uplynutí času zaznie zvukový signál. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča a môžete ju nastaviť kedykoľvek.
STOP **Čas prípravy**	Nastavenie trvania prípravy. Po uplynutí času časovača zaznie signál a funkcia ohrevu sa automaticky vypne.
Nastaviť odložený štart	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
Časovač	Zobrazenie času prevádzky spotrebiča. Maximum je 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča a môžete ju nastaviť kedykoľvek.

Nastavenie: Časomer

1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí: 0:00 a .

2. Otočením ovládača nastavíte Časomer.
3. Stlačte tlačidlo: OK. Časovač začne ihneď odpočítavať.

Nastavenie: Čas prípravy STOP

1. Otočením ovládačov vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
2. Stlačte , kým sa displeji nezobrazí: 0:00 a STOP.
3. Otočením ovládača nastavíte Čas prípravy.
4. Stlačte OK. Časovač začne ihneď odpočítavať.
5. Po uplynutí času stlačte tlačidlo OK a otočte ovládač funkcií ohrevu do vypnutej polohy.

Nastavenie: Nastaviť odložený štart

1. Otočením ovládačov vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
2. Stlačte , kým sa displeji nezobrazí: a START .

3. Otočením ovládača nastavíte čas spustenia.
4. Stlačte tlačidlo: OK.

Na displeji sa zobrazí: **--:--** STOP .

5. Otočením ovládača nastavíte koniec.
6. Stlačte tlačidlo: OK.

Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.

7. Po uplynutí času stlačte tlačidlo OK a otočte ovládač funkcií ohrevu do vypnutej polohy.

Nastavenie: Časovač

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do pre Ponuka.
2. Otočením otočného ovládača zvoľte / Časovač. Pozrite si časť Každodenné používanie, Ponuka: Nastavenia.
3. Stlačte tlačidlo OK.
4. Otočením ovládača zapnete a vypnete časovač.
5. Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie: Presný čas

1. Otočením ovládača funkcií ohrevu vstúpte do pre Ponuka.
2. Otočením otočného ovládača zvoľte / Presný čas. Pozrite si časť Každodenné používanie, Ponuka: Nastavenia.
3. Otočením ovládača nastavíte hodiny.
4. Stlačte tlačidlo: OK.

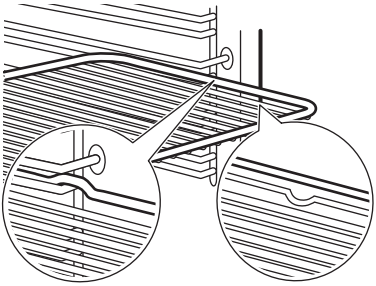
Používanie príslušenstva

VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Vloženie príslušenstva

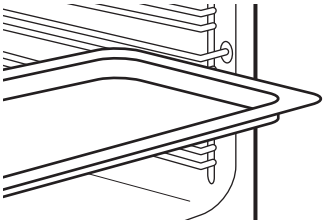
Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť a bránia nakloneniu. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

Drôtený rošt



Rošt vložte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol. Uistite sa, že sa rošt dotýka zadnej časti vnútra rúry.

Plech na pečenie / Hlboký pekáč



Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry. Plech na pečenie umiestnite so sklonom smerom k zadnej časti vnútra rúry.

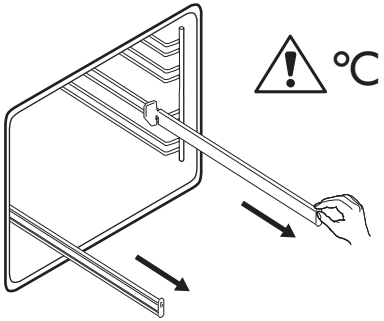
Používanie: Teleskopické lišty

Pokyny na inštaláciu teleskopických líšt si odložte na budúce použitie.

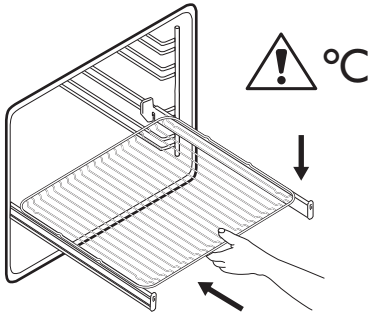
Pomocou teleskopických líšt môžete ľahko zasúvať a vyberať rošty a plechy.

⚠ **UPOZORNENIE!** Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

1. Vytiahnite pravú a ľavú teleskopickú lištu.



2. Drôtený rošt položte na teleskopické lišty a opatrne ich zasuňte do rúry. Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.



Doplnkové funkcie

Blokovanie

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

Po aktivovaní počas používania spotrebiča zablokuje ovládací panel, čím sa zabezpečí, že aktuálne nastavenia varenia budú pokračovať bez prerušenia.

Po aktivovaní, keď je vypnutý, udržiava ovládací panel uzamknutý, čím sa zabráni náhodnému zapnutiu spotrebiča.

– stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu.

Zaznie zvukový signál. – 3-krát zabliká, keď sa blokovanie zapne.

– stlačením a podržaním funkciu vypnete.

Automatické vypínanie

Ak je funkcia ohrevu zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

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

Ak chcete spustiť funkciu ohrevu na trvanie presahujúce čas automatického vypnutia, nastavte čas prípravy. Pozrite si časť Časové funkcie.

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Nastaviť odložený štart.

Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

Rady a tipy

Odporúčania pre varenie

Teplota a časy prípravy uvedené v tabuľkách sú len orientačné. Závisia od receptov a kvality a množstva použitých prísad.

Spotrebič môže pri pečení alebo opekaní fungovať inak ako váš predchádzajúci spotrebič. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času prípravy a úrovne v rúre pre konkrétny druh potravín.

Úrovne roštov počítajte od dna vnútra rúry.

Ak nie sú k dispozícii nastavenia pre konkrétny recept, vyhľadajte podobný recept.

Symboly použité v tabuľkách:

	Druh potravín
	Funkcia ohrevu
°C	Teplota
	Príslušenstvo
	Úroveň roštu v rúre
	Čas prípravy (min)
	Dodatočné informácie

Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Používajte tmavé a matné formy a nádoby. Lepšie absorbujú teplo než svetlý a lesklý riad.

- **Forma na pizzu** – tmavá, matná, priemer 28 cm
- **Forma na pečenie** – tmavá, matná, priemer 26 cm
- **Nádobky na suflé** – keramické, priemer 8 cm, výška 5 cm
- **Forma na korpus** – tmavá, matná, priemer 28 cm

Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riaďte tipmi v tabuľke nižšie.

		°C		
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	30 - 40
Pizza, mrazená, 0,35 kg	drôtený rošt	220	2	10 - 15
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	25 - 35
Brownies – čok. sušienky	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	175	3	25 - 30

		°C		
Nákyp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	200	3	25 - 30
Piškótový korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	15 - 25
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Rybie filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	25 - 30
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	25 - 30
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	25 - 35
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	20 - 30

		℃		
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôtenom rošte	200	3	25 - 45
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	25 - 30

Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

				℃	
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	160	20 - 35
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90
Piškótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm[1)]	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	1	170	25 - 35
Piškótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm[1)]	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50
Piškótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm[1)]	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40
Sušienky z krehkého cesta	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45

				°C	
Sušienky z krehkého cesta	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45
Hrianky[1)]	Gril	Drôtený rošt	4	Max.	1 - 5

1) Spotrebič predhrievajte 10 minút.

Ošetrovanie a čistenie

VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Poznámky k čisteniu

Čistiace prostriedky

- Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Vyčistite a skontrolujte tesnenia dvierok okolo rámu dutiny.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
- Škvrny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.

Každodenné používanie

- Vnútro spotrebiča odstráňte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.
- Vnútri spotrebiča alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred prípravou pokrmu. Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Vnútro spotrebiča po každom použití osušte len handričkou z mikrovlákien.

Príslušenstvo

- Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.
- Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnym čističom ani predmetmi s ostrými hranami.

Čistenie priehlbiny dutiny rúry

Vyčistite priehlbinu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

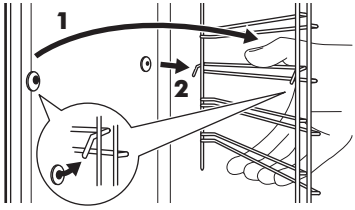
Pre funkciu: SteamBake vyčistite rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.

1. Do priehlbiny v dutine nalejte 250 ml bieleho octu.
   Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.
2. Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.
3. Dutinu vyčistite teplou vodou a mäkkou handričkou.

Vybratie zasúvacích líšt

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli spotrebič vyčistiť.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odtiahnite prednú časť zasúvacích líšt od bočnej steny.
3. Zadný koniec zasúvacej lišty odtiahnite od bočnej steny a vyberte ju.



4. Zasúvacie lišty vráťte späť do pôvodnej polohy. Zopakujte kroky v opačnom poradí.

Ak sa teleskopické lišty dodávajú, upevňovacie kolíky musia smerovať dopredu.

Čistiť vodou

Tento postup čistenia pomocou vlhkosti odstraňuje zvyšky tuku a jedla zo spotrebiča.

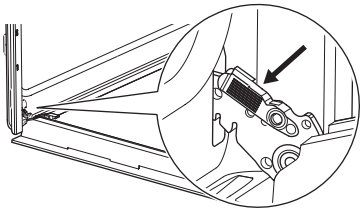
1. Do priehlbiny dutiny nalejte vodu: 200 ml.
2. Nastavte funkciu .
3. Nastavte teplotu na 90 °C.
4. Spotrebič nechajte spustený 30 min.
5. Vypnite spotrebič.
6. Počkajte, kým spotrebič nevychladne. Dutinu vysušte mäkkou handričkou.

Odstránenie a montáž dvierok

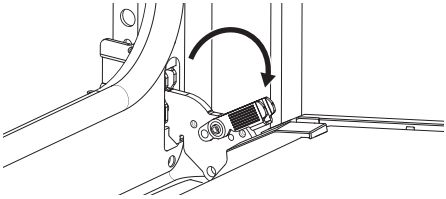
Dvierka rúry majú tri sklenené panely. Dvierka a vnútorné sklenené panely rúry môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.

⚠ **UPOZORNENIE!** Bez sklenených panelov spotrebič nepoužívajte.

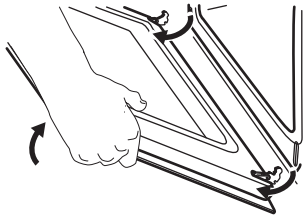
1. Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.



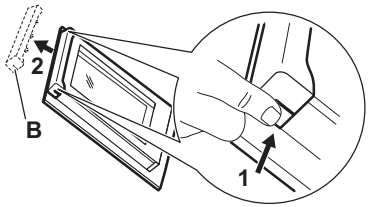
2. Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.



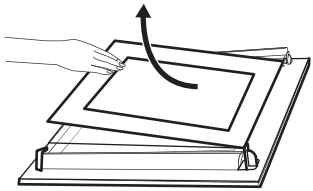
3. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.



4. Dvierka položte na mäkkú handričku na stabilnom povrchu.
5. Držte rám dvierok **B** na oboch stranách na hornom okraji dvierok a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



6. Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.
7. Sklenené panely dvierok uchopte za horný okraj a opatrne ich vytiahnite jeden za druhým. Začnite od horného panela. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.



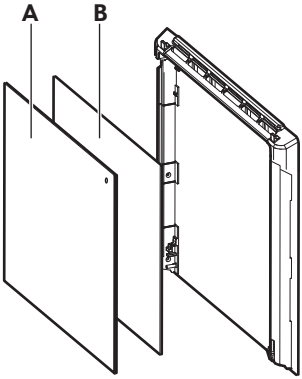
8. Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.
9. Po čistení nainštalujte sklenené panely, rám dvierok a dvierka rúry, zatvorte príchytky na oboch závesoch.

Ak sú dvierka namontované správne, pri zatváraní príchytiek budete počuť cvaknutie.

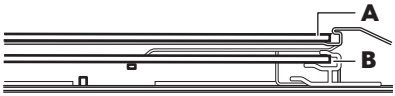
Dbajte na to, aby ste sklenené panely (**A** a **B**) vložili späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela. Každý zo sklenených panelov vyzerá inak, aby bola demontáž a montáž jednoduchšia.

Zóna s potlačou musí smerovať k vnútornej strane dvierok. Po inštalácii skontrolujte, či nie je povrch skleného panela na miestach potlače na dotyk drsný.

Pri správnej montáži rám dvierok zacvakne.



Uistite sa, že ste namontovali stredný sklenený panel správne do lôžok.



Výmena osvetlenia

⚠ **VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
3. Na dno rúry položte handričku.

⚠ **UPOZORNENIE!** Halogénovú žiarovku vždy držte handričkou, aby sa na žiarovke nepripálili zvyšky mastnoty.

Zadné osvetlenie

1. Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

Riešenie problémov

⚠ **VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Čo robiť, ak...

Problém	Skontrolujte, či...
Spotrebič sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Spotrebič sa nezohrieva.	Nie je vypálená poistka.
Spotrebič sa nezohrieva.	Funkcia Blokovanie je deaktivovaná.
Osvetlenie je vypnuté.	Vlhký horúci vzduch – je aktivované.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.
Tesnenie dvierok je poškodené.	Nepoužívajte spotrebič. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Na displeji sa zobrazí 00:00.	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.

ⓘ Ak sa na displeji zobrazí kód chyby, ktorý nie je uvedený v tejto tabuľke, vypnutím a zapnutím domovej poistky reštartujte spotrebič. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme spotrebiča. Je viditeľný, keď otvoríte dvierka. Typový štítok neodstraňujte zo spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.) :	
Číslo produktu (PNC):	
Sériové číslo (S.N.):	

Technické údaje

Technické údaje

Rozmery (vnútorné)	Šírka Výška Hĺbka	480 mm 361 mm 416 mm

Oblasť plechu na pečenie	1438 cm^2
Horný ohrevný článok	2300 W
Dolný ohrevný článok	1000 W
Gril	2300 W
Kruhové ohrevné teleso	2400 W
Celkový príkon	2990 W
Napätie	220 - 240 V
Frekvencia	50 - 60 Hz
Počet funkcií	9

Energetická účinnosť

Informačný list produktu a informácie o produkte podľa nariadení (EÚ) č. 65/2014 a (EÚ) č. 66/2014

Názov dodávateľa	IKEA	
Identifikácia modelu	STENABY 006.221.36 STENABY 706.002.06	
Index energetickej účinnosti	81.2	
Trieda energetickej účinnosti	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Objem	72 l	
Typ rúry	Horná vstavaná rúra	
Hmotnosť	STENABY 006.221.36	31.1 kg
	STENABY 706.002.06	31.1 kg
Spotrebič testovaný podľa noriem: EN IEC 60350-1.		

Informačné požiadavky podľa (EÚ) č. 2023/826

Spotreba energie v pohotovostnom režime	0,8 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	20 min
Spotrebič testovaný podľa noriem: EN 50564.	

Tipy na optimalizáciu

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

Používajte tmavý a matný kovový riad a nádoby .

Spotrebič pred pečením nepredhrievajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom
Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom (iba vybrané modely).

Zvyškové teplo
Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na udržanie pokrmov teplých alebo ohrev ostatných pokrmov.

Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo alebo teplota.

Uchovanie teploty jedla
Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvoľte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením
Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Ochrana životného prostredia

Materiály označené symbolom ♲ recyklujte. Obal vyhoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče označené symbolom 🗑 s komunálnym odpadom. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

Záruka IKEA

Ak chcete uplatniť záruku na výrobok alebo získať podporu k výrobku

Kontaktujte zákaznícku podporu IKEA; odkaz na samoobslužný portál alebo telefónne číslo nájdete na www. IKEA.com.

Aby ste dokončili svoju žiadosť o servis na samoobslužnom portáli a ľahšie našli informácie o svojom výrobku alebo o náhradných dieloch k nemu, odporúčame si poznamenať číslo položky IKEA (8-miestne) a sériové číslo na štítku výrobku.

UCHOVAJTE DOKLAD O NÁKUPE/ DORUČENÍ!

Je to váš doklad o kúpe, záruka bez neho nebude platná. Pokladničný doklad obsahuje aj názov a číslo položky IKEA (8-miestne) pre každý zakúpený spotrebič.

Predtým než nás kontaktujete, si dôkladne prečítajte technickú dokumentáciu dodanú s vaším spotrebičom.

Kazalo

Varnostne informacije	320
Varnostna navodila	322
Namestitev	324
Opis izdelka	325
Nadzorna plošča	325
Pred prvo uporabo	326
Dnevna uporaba	327
Časovne funkcije	333
Uporaba dodatne opreme	334
Dodatne funkcije	335
Namigi in nasveti	336
Skrb in čiščenje	338
Odpravljanje težav	341
Tehnični podatki	342
Energijska učinkovitost	342
Skrb za okolje	344
IKEA Garancija	344

Pridržujemo si pravico do sprememb.

⚠ Varnostne informacije

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe in škodo, nastalo zaradi napačne namestitve in uporabe. Navodila shranite skupaj z napravo za poznejšo uporabo.

Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in .
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavrzite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljenčkov.

- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Paziti je treba, da se ne dotikate grelnih elementov.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- OPOZORILO: Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščeni servisni center ali druga strokovno

usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.

- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

Varnostna navodila

Namestitev

⚠ **UPOZORNENIE!** To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.

Električne povezave

⚠ **UPOZORNENIE!** Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabljajte pravilno nameščeno vtičnico z zaščito pred električnim udarom.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Poskrbite, da med namestitvijo ali uporabo naprave ne poškodujete omrežnega vtiča ali kabla. Če je treba zamenjati napajalni kabel, mora to opraviti naš pooblaščeni servisni center.
- Ne dopustite, da se napajalni kabli dotikajo ali približujejo vratom aparata ali niši pod njim, zlasti ko je aparat v delovanju ali so vrata vroča.
- Zaščita pred električnim udarom pri delih pod napetostjo in izoliranih delih mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu postopka nameščanja. Zagotovite, da je po namestitvi omrežni vtič dostopen.
- Če je omrežna vtičnica razrahljana, vanjo ne priključite omrežnega vtiča.
- Ne odklapljajte naprave tako, da potegnete za napajalni kabel. Vedno povlecite za omrežni vtič.
- Vedno uporabljajte ustrezne izolacijske naprave: zaščita pred izklopi, varovalke (navojne varovalke, odstranjene iz nosilca), odklopniki za ozemljitveni uhajavi tok in kontaktorji.
- Električna napeljava mora vključevati izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave iz omrežja na vseh stikalih. Izolacijska naprava mora imeti kontaktno odprtino s premerom vsaj 3 mm. Uporabite izključni pretočni zaščitni odklopnik s kontaktom 3 mm ali več, ki ga

je potrdil BSMI, in ga postavite na mesto, kjer ga lahko uporabnik uporablja.

Uporaba

⚠ **UPOZORNENIE!** Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Te naprave ne spreminjajte.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi napravo izklopite.
- Pri odpiranju vrat naprave med delovanjem bodite previdni, saj se lahko sprostita vroč zrak ali vnetljivi hlapi iz sestavin živil.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Vedno uporabljajte steklo in kozarce, ki so odobreni za ohranjanje.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

⚠ **UPOZORNENIE!** Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno v notranjost aparata.
  - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Uporabljajte samo dodatno opremo, ki je priložena tej napravi oz. katero priporoča proizvajalec.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

Vzdrževanje in čiščenje

⚠ **UPOZORNENIE!** Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz glavne vtičnice.
- Poskrbite, da je naprava hladna. Obstaja nevarnost, da steklene plošče počijo.
- Če se steklene plošče vrat poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščeni servisni center.
- Pri odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Redno preverjajte izdelek glede znakov poslabšanja, zaradi katerih je neprimeren za stik z živili, kot so razpoke, pretisni omoti, razslojevanje, krčenje, lepljivost, korozija ali druge vidne spremembe teksture ali videza. Upoštevajte navodila za čiščenje in nego, da preprečite poškodovanje.
- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzročita požar.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

Notranja osvetlitev

UPOZORNENIE! Nevarnost električnega udara.

- Obvestilo o žarnici/-ah v notranjosti tega izdelka in o rezervnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so izdelane, da prenesejo skrajno zahtevne razmere v gospodinjskih napravah, kot so temperatura, vibracije, vlaga; ali so izdelane za signalizacijo, da je naprava vklopljena. Niso namenjene za uporabo v drugih napravah in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu.
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite samo žarnice z enakimi specifikacijami.

Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščeni servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

Odlaganje

UPOZORNENIE! Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odstranjevanju aparata se obrnite na občinsko upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Vrata odstranite, da preprečite, da bi se otroci in živali zaprli v aparat.
- **Embalažni material**:
  Embalažo lahko reciklirate. Plastični deli so označeni z mednarodnimi oznakami, kot so PE, PS itd. Embalažni material odložite v za to predvidene vsebnike v vašem krajevnem obratu za ravnanje z odpadki.

Namestitev

UPOZORNENIE! Oglejte si poglavja o varnosti.

Montaža

Za namestitev si oglejte navodila za montažo.

Električna namestitev

UPOZORNENIE! Priključitev na električno omrežje mora izvesti strokovno usposobljena oseba.

Če ne upoštevate varnostnih navodil iz poglavij o varnosti, proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

Pečica ima nameščen le priključni kabel.

Kabel

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo:

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

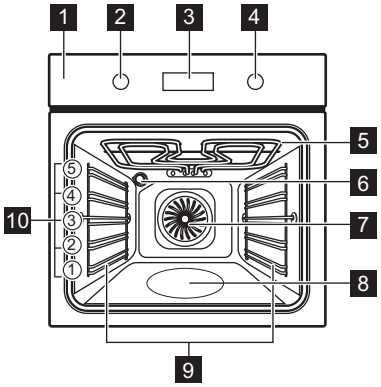
Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi preglednico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm^2)
maksimalno 1380	3 x 0.75
maksimalno 2300	3 x 1
maksimalno 3680	3 x 1.5

Ozemljitveni kabel (zeleni/rumeni kabel) mora biti 2 cm daljši od rjave faze in modrih nevtralnih kablov

Opis izdelka

Splošni pregled



1 Upravljalna plošča
2 Gumb za funkcije pečice
3 Prikazovalnik
4 Upravljalni gumb
5 Grelnik
6 Luč
7 Ventilator
8 Vboklina pečice - Posoda za čiščenje z vodo
9 Nosilec police, snemljiv
10 Položaji polic

Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje** x 1
  Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač za pecivo** x 1
  Za pecivo in biskvit.
- **Posoda za žar/pekač** x 1
  Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Teleskopska vodila** x 1 komplet
  Za rešetke in pekače.

Nadzorna plošča

Vklop in izklop naprave

Za vklop naprave:

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo.
2. Obrnite upravljalni gumb, da prilagodite nastavitve.

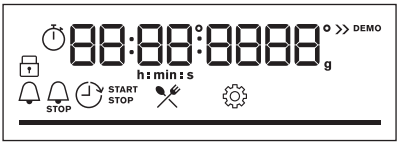
Za izklop naprave: gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop 0.

Pregled upravljalne plošče

	Pritisnite za nastavitev funkcij timerja.
	Pritisnite in držite za nastavitev funkcije: Hitro segrevanje.
	Pritisnite in držite za vklop in izklop luči naprave.
	Pritisnite in držite za nastavitev funkcije: Ključavnica.
OK	Pritisnite za potrditev izbire.

Indikatorji prikazovalnika

Prikazovalnik s ključnimi funkcijami:



	Naprava je zaklenjena.
	Podmeni: Kuharski pomočnik.

	Podmeni: Nastavitve
	Hitro segrevanje pečice je vklopljena.
	Kuhanje v sopari je vklopljeno.
	Odštevalna ura je vklopljena.
STOP	Čas priprave je vklopljena.

	Čas zakasnjenega vklopa je vklopljena.
	Čas delovanja je vklopljena.
—	Vrstica poteka - vizualno prikazuje, kdaj naprava doseže nastavljeno temperaturo ali kdaj se čas kuhanja izteče.

Pred prvo uporabo

UPOZORNENIE! Oglejte si poglavja o varnosti.

Nastavitev časa

Po prvi priključitvi na omrežno napetost počakajte, da se na prikazovalniku prikažeta: **"00:00"** ali **"12:00"** (odvisno od modela).

1. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas.
2. Pritisnite OK.

Začetno predgrevanje in čiščenje

Pred prvo uporabo in stikom s hrano predhodno segrejte prazno napravo. Naprava lahko oddaja neprijeten vonj in dim. Med predgrevanjem prezračite prostor.

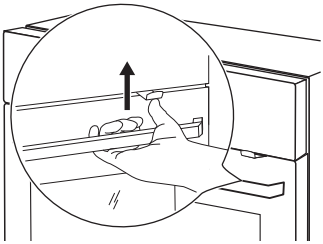
1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.Glejte razdelek Dnevna uporaba. Pustite, da naprava deluje 1 h.
3. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.Pustite, da naprava deluje 15 min.
4. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.Pustite, da naprava deluje 15 min.
5. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
6. Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
7. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

Mehansko varovalo za otroke

Pečica ima nameščeno mehansko varovalo za otroke. To je zapora vrat na desni strani pečice, pod upravljalno ploščo.

Če želite odpreti vrata pečice ob nameščenem varovalu za otroke:

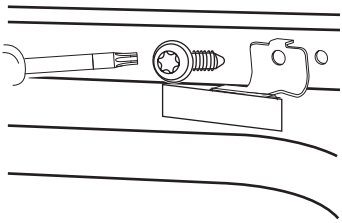
1. Pritisnite in držite varovalo za otroke.
2. Povlecite ročaj vrat, da odprete vrata. Zaprite vrata pečice, ne da bi pritisnili varovalo za otroke.



Za odstranitev varovala za otroke:

1. Odprite vrata in odstranite varovalo za otroke z izvjiačem torx, ki je priložen pečici.

2. Po odstranitvi varovala za otroke pritrdite vijak nazaj.



Dnevna uporaba

UPOZORNENIE! Oglejte si poglavja o varnosti.

Funkcije pečice

	Vroči zrak Za pečenje mesa in peko peciva. Nastavite nižjo temperaturo kot pri običajnem pečenju, saj ventilator enakomerno porazdeli toploto po notranjosti pečice.
	Gretje zgoraj/spodaj Za peko in pečenje hrane na eni višini rešetke.
	SteamBake / Čiščenje z vodo Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Za doseganje ustrezne barve in hrustljave skorje pri peki. Za večjo sočnost pri pogrevanju. Glejte Skrb in čiščenje za dodatne informacije o: Čiščenje z vodo.
	Zamrznjene jedi Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
	Pizza funkcija Za peko pice in drugih jedi, ki zahtevajo več toplote od spodaj.
	Gretje spodaj Za zapečeno in hrustljavo spodnjo stran. Uporabite najnižji položaj rešetke.
	Vlažno pečenje Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pripravo hrane. Pri uporabi te funkcije se lahko temperatura v notranjosti naprave razlikuje od nastavljene temperature. Uporablja se preostala toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za več informacij glejte poglavje „Vsakodnevna uporaba“, opombe o: Vlažno pečenje.
	Žar Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
	Infra pečenje Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini rešetke. Za pripravo narastkov in zapečenje.

Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri nižji temperaturi od 80°C samodejno ugasne.

Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Za navodila za kuhanje glejte Namigi in nasveti, Vlažno pečenje.

Nastavitev: Funkcije pečice

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.

Hitro segrevanje pečice - pritisnite in držite , da skrajšate čas segrevanja. Na voljo je za nekatere funkcije pečice. Ventilator se lahko vklopi samodejno.

SteamBake – Kuhanje s paro

1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Notranjost pečice napolnite z vodo iz pipe (100 ml za peko, 200 ml za pečenje). V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml. Vbokline ne polnite ponovno med peko ali ko je naprava vroča.
3. Vrtite gumb za funkcije kuhanja, da izberete simbol funkcije kuhanja.
4. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.
5. Predhodno ogrevajte prazno napravo za 5 min, da ustvarite vlago.
6. Živila vstavite v napravo.
7. Ko je kuhanje končano, zasukajte gumb za izbiro funkcij v položaj za izklop, da napravo izklopite
8. Ko je naprava hladna, z mehko krpo odstranite preostalo vodo iz vbokline pečice, se prepričajte,

UPOZORNENIE! Previdno odprite vrata. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.

Vstop: Meni

Odprite Meni za dostop do kuharskega pomočnika in nastavitev.

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na .

Na prikazovalniku se prikaže , .

2. Obrnite upravljalni gumb in izberite ikono za vstop v podmeni. Pritisnite OK.

Nastavitev: Kuharski pomočnik

Kuharski pomočnik podmeni je sestavljen iz programov, ki so zasnovani za namenske jedi. Programi se zaženejo z ustrezno nastavitvijo. Med kuhanjem lahko spremenite čas in temperaturo.

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na .
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete . Pritisnite OK.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete jed (P1 - P...). Pritisnite OK.
4. Obrnite upravljalni gumb, da spremenite težo. Možnost je na voljo za izbrane jedi. Pritisnite OK.
5. Živila položite v napravo. Pritisnite OK.
6. Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

Podmeni: Kuharski pomočnik

Legenda	
	Na voljo je nastavitev teže.
	Vboklino pečice napolnite z vodo za pripravo na pari.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.
	Višina rešetke. Glejte razdelek Opis izdelka.

Na prikazovalniku se prikaže **P** in **številka** jedi, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P1	**Goveja pečenka, manj pečena**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	**2**; **pekač za pecivo** Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P2	**Goveja pečenka, srednje pečena**		
P3	**Goveja pečenka, dobro pečena**		
P4	**Zrezek, srednje pečen**	180 - 220 g na kos; 3 cm debele rezine	**3**; posoda za pečenje na **mreži za pečenje** Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P5	**Pečena/dušena govedina** (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1.5 - 2 kg	**2**; posoda za pečenje na **mreži za pečenje** Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.
P6	**Goveja pečenka, manj pečena** (pečenje z nizko temp.)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	**2**; **pekač za pecivo** Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P7	**Goveja pečenka, srednje pečena** (pečenje z nizko temp.)		
P8	**Goveja pečenka, bolj pečena** (pečenje z nizko temp.)		
P9	**Goveji file, manj pečen** (počasno kuhanje)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	**2**; **pekač za pecivo** Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P10	**Goveji file, srednje** pečen (počasno kuhanje)		
P11	**Goveji file, bolj pečen** (počasno pečenje)		

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P12	**Telečja pečenka** (npr. pleče)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debeli kosi	**2**; posoda za pečenje na **mreži za pečenje** Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat. Pecite pokrito.
P13	**Pečen svinjski vrat ali pleče**	1.5 - 2 kg	**2**; posoda za pečenje na **mreži za pečenje** V posodo za pečenje mesa dodajte 200 ml tekočine.
P14	**Svinjina** (pečenje z nizko temp.)	1.5 - 2 kg	**2**; **pekač za pecivo** Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.
P15	**Svinjska ledvena pečenka, sveža**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	**2**; posoda za pečenje na **mreži za pečenje** Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P16	**Svinjska rebra**	2 - 3 kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebrca	**3**; **globok pekač** Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P17	**Jagnječje stegno s kostmi**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih kosov	**2**; posoda za pečenje na **pekaču za pecivo** Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P18	**Cel piščanec**	1 - 1.5 kg; sveže	**2**; 200 ml; posoda za enolončnico na **pekaču za pecivo** Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
P19	**Piščanec, polovica**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **pekač za pecivo**
P20	**Piščančje prsi**	180 - 200 g na kos	**2**; kozica na **mreži za pečenje** Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.
P21	**Piščančja bedra, sveža**	-	**3**; **pekač za pecivo** Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P22	**Raca, cela**	2 - 3 kg	**2**; posoda za pečenje na **mreži za pečenje** Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.
P23	**Gos, cela**	4 - 5 kg	**2**; **globok pekač** Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.
P24	**Mesna štruca**	1 kg	**2**; **mreža za pečenje**
P25	**Cela riba, pečena na žaru**	0.5 - 1 kg na ribo	**2**; **pekač za pecivo** Ribo napolnite z maslom, začimbami in zelišči.
P26	**Ribji file**	-	**3**; kozica na **mreži za pečenje**
P27	**Skutna torta**	-	**2**; ∅ 28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na **mreži za pečenje**
P28	**Jabolčni kolač**	-	**2**; 100 - 150 ml; **pekač za pecivo**
P29	**Jabolčna pita**	-	**2**; model za pito na **mreži za pečenje**
P30	**Jabolčna pita**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm model za pito na **mreži za pečenje**
P31	**Čokoladni kolač z lešniki**	2 kg testa	**3**; **globok pekač**
P32	**Muffini**	-	**2**; 100 - 150 ml; pekač za muffine na **mreži za pečenje**
P33	**Biskvitno pecivo**	-	**2**; model za kruh na **mreži za pečenje**
P34	**Pečen krompir**	1 kg	**2**; **pekač za pecivo** Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.
P35	**Pečeni krompir v oblicah**	1 kg	**3**; **pekač za pecivo,** obdan s papirjem za peko Narežite krompir na kose.
P36	**Mešana zelenjava na žaru**	1 - 1.5 kg	**3**; **pekač za pecivo,** obdan s papirjem za peko Narežite zelenjavo na kose.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P37	**Kroketi, zamrznjeni**	0.5 kg	**3**; **pekač za pecivo**
P38	**Ocvrt krompir, zamrznjen**	0.75 kg	**3**; **pekač za pecivo**
P39	**Mesnata/zelenjavna lazanja s suhimi lazanja lističi**	1 - 1.5 kg	**2**; mesni zvitki na **mreži za pečenje**
P40	**Gratiniran krompir** (surov krompir)	1 - 1.5 kg	**1**; mesni zvitki na **mreži za pečenje** Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
P41	**Sveža pizza, tanka**	-	**2**; 100 ml; **pekač za pecivo** s papirjem za peko
P42	**Sveža pizza, debela**	-	**2**; **pekač za pecivo**, obdan s papirjem za peko
P43	**Kiš**	-	**2**; model za pečenje na **mreži za pečenje**
P44	**Francoske štručke / ciabatta / beli kruh**	0.8 kg	**2**; 100 ml; **pekač za pecivo** s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
P45	**Polnozrnat / ržen / črni kruh**	1 kg	**2**; 100 ml; **pekač za pecivo** s papirjem za peko / model za hlebec na **mreži za pečenje**

Spreminjanje: Nastavitve

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na ☰.
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete ⚙. Pritisnite OK.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete nastavitev. Pritisnite OK.
4. Obrnite upravljalni gumb, da spremenite vrednost. Pritisnite OK.
5. Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da zapustite Meni.

Podmeni: Nastavitve

	Nastavitev:	Vrednost
01	Ura	Spremeni
02	Osvetlitev	1 - 5
03	Zvok tipk	1 - Pisk, 2 - Klik, 3 - Izklop zvoka
04	Glasnost	1 - 4
05	Čas delovanja	Vklop/Izklop
06	Osvetlitev	Vklop/Izklop

	Nastavitev:	Vrednost
07	Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
08	Predstavitveni način	-

	Nastavitev:	Vrednost
09	Različica programske opreme	Preverjanje
10	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

Časovne funkcije

Opis funkcij timerja

Odštevalna ura	Za nastavitev odštevanja. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave in jo lahko kadar koli nastavite.
STOP **Čas priprave**	Za nastavitev časa priprave hrane. Ko se programska ura konča, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se samodejno izklopi.
Čas zakasnjenega vklopa	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
Čas delovanja	Za prikaz trajanja delovanja naprave. Največ je 23 h 59 min. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave in jo lahko kadar koli nastavite.

Nastavitev: Odštevalna ura

1. Pritisnite .

Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 in .

2. Obrnite upravljalni gumb za nastavitev Odštevalna ura.
3. Pritisnite OK. Programska ura začne takoj odštevati čas.

Nastavitev: Čas priprave STOP

1. Obrnite gumbe, da izberete funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. Pritiskajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže: 0:00 in STOP.
3. Obrnite upravljalni gumb za nastavitev Čas priprave.
4. Pritisnite OK. Programska ura začne takoj odštevati čas.
5. Ko se čas izteče, pritisnite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

Nastavitev: Čas zakasnjenega vklopa

1. Obrnite gumbe, da izberete funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. Pritiskajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže: in START .
3. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite začetni čas.
4. Pritisnite OK.

Na prikazovalniku se prikaže: **--:--** STOP .

5. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas konca.
6. Pritisnite OK.

Programska ura začne odštevati čas ob nastavljenem začetnem času.

7. Ko se čas izteče, pritisnite OK in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

Nastavitev: Čas delovanja

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.

2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete ⚙ / Čas delovanja. Glejte Dnevna uporaba, Meni: Nastavitve.
3. Pritisnite OK.
4. Obrnite upravljalni gumb, da vklopite in izklopite čas delovanja.
5. Pritisnite OK.

Nastavitev: Ura

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na ☰, da odprete Meni.
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete ⚙ / Ura. Glejte Dnevna uporaba, Meni: Nastavitvami.
3. Obrnite upravljalni gumb za nastavitev ure.
4. Pritisnite OK.

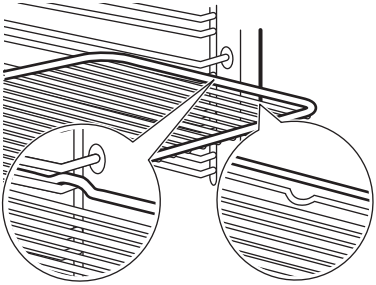
Uporaba dodatne opreme

⚠ **UPOZORNENIE!** Oglejte si poglavja o varnosti.

Vstavljanje opreme

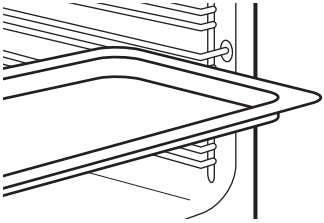
Mala zareza na vrhu poveča varnost in zaščito pred nagibom. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Mreža za pečenje



Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol. Poskrbite, da se bo polica dotikala hrbtne strani notranjosti pečice.

Pekač za pecivo / Globok pekač



Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk. Pekač za pecivo namestite z nagibom proti zadnjemu delu notranjosti pečice.

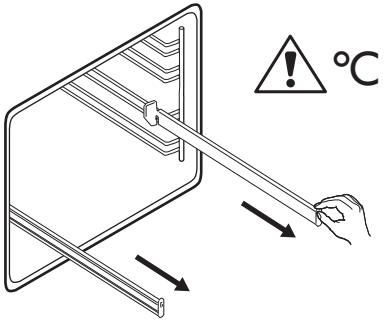
Z uporabo: Teleskopska vodila

ⓘ Navodila za namestitev teleskopskih vodil shranite za poznejšo uporabo.

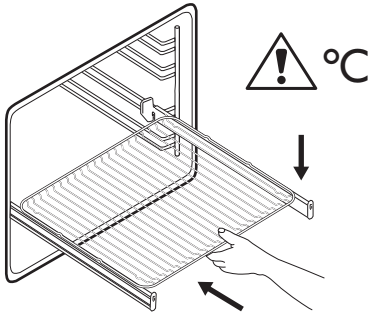
Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk in pekačev.

⚠ **POZOR!** Teleskopskih vodil ne čistite v pomivalnem stroju. Teleskopskih vodil ne mažite.

1. Izvlecite desno in levo teleskopsko vodilo.



2. Na teleskopski vodili namestite mrežo za pečenje ter ju previdno potisnite v pečico. Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.



Dodatne funkcije

Ključavnica

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

Ko je vklopljena, ko je naprava v uporabi, zaklene upravljalno ploščo, zaradi česar se trenutne nastavitve kuhanja nadaljujejo.

Ko je vklopljena, ko je naprava izklopljena, ohranja upravljalno ploščo zaklenjeno, kar preprečuje nenameren vklop naprave.

- pritisnite in držite za vklop funkcije.

Oglasi se zvočni signal. - utripne 3-krat, ko je zapora vklopljena.

- pritisnite in držite za izklop funkcije.

Samodejni izklop

Če je funkcija pečice vklopljena in nastavitve niso spremenjene, se naprava po določenem času iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.

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

Če nameravate funkcijo pečice uporabljati dlje časa, kot je čas za samodejni izklop, nastavite dolžino pečenja. Glejte razdelek Časovne funkcije.

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Čas zakasnjenega vklopa.

Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

Namigi in nasveti

Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Vaša naprava lahko peče ali pripravlja drugače kot vaša prejšnja naprava. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Če za določen recept ne najdete nastavitev, poiščite podobne.

Simboli, uporabljeni v razpredelnicah:

	Vrsta živila
	Funkcija pečice
°C	Temperatura
	Pribor
	Položaj rešetke
	Čas priprave (min)
	Dodatne informacije

Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

- **Ponev za pico** - temna, neodbojna, premera 28cm
- **Posoda za peko** - temna, neodbojna, premera 26cm
- **Ramekins** - keramika, premer 8cm, višina 5 cm
- **Flan osnovni model** - temen, neodbojen, premer 28cm

Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		°C		
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	25 - 35
Čokoladni kolač z lešniki	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	25 - 30
Soufflé/Narastek, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	25 - 30

		°C		
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	40 - 50
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	20 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 30
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 30
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	25 - 35
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediteranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				°C	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	160	20 - 35
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm[1)]	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	1	170	25 - 35
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm[1)]	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm[1)]	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60
Krhki masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40
Krhki masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45
Krhki masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45
Toast[1)]	Žar	Mreža za pečenje	4	Največje	1 - 5

1) Napravo 10 minut predhodno ogrevajte.

Skrb in čiščenje

⚠ **UPOZORNENIE!** Oglejte si poglavja o varnosti.

Opombe o čiščenju

Čistilna sredstva

- Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim

čistilom. Očistite in preverite tesnilo vrat okrog okvira pečice.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
- Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

Vsakodnevna uporaba

- Po vsaki uporabi očistite notranjost naprave. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
- Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Notranjost naprave osušite samo s krpo iz mikrovlaken po vsaki uporabi.

Dodatna oprema

- Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

Čiščenje vbokline pečice

Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.

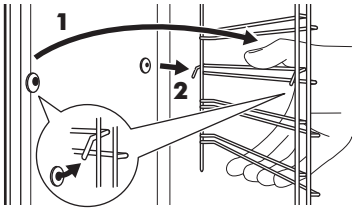
Za funkcijo: SteamBake očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.

1. Vlijte 250 ml belega kisa ali citronske kisline v vboklino pečice.
   Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.
2. Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztaplja ostanke apnenca.
3. Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.

Odstranjevanje nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja naprave odstranite nosilce rešetk.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
3. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.



4. Nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj. Ponovite korake v obratnem vrstnem redu.

Če so priložena teleskopska vodila, morajo biti zadrževalni zatiči usmerjeni naprej.

Čiščenje z vodo

Ta postopek čiščenja uporablja vlago za odstranjevanje preostalih delcev maščobe in hrane iz naprave.

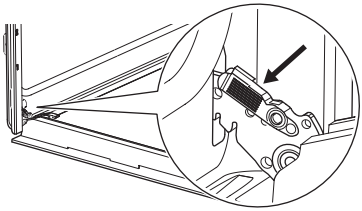
1. V vboklino pečice nalijte vodo: 200 ml.
2. Nastavite funkcijo .
3. Nastavite temperaturo na 90°C.
4. Pustite, da naprava deluje 30 min.
5. Izklopite napravo.
6. Počakajte, da se naprava ohladi. Notranjost obrišite do suhega z mehko krpo.

Odstranjevanje in nameščanje vrat

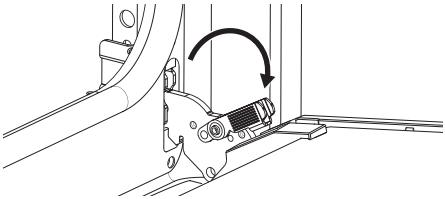
Vrata pečice imajo tri steklene plošče. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

POZOR! Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

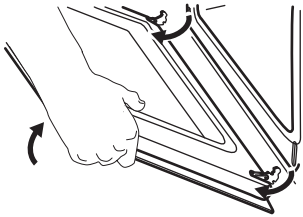
1. Odprite vrata do konca in primite tečaja.



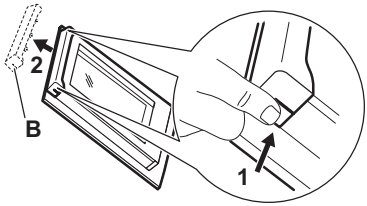
2. Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.



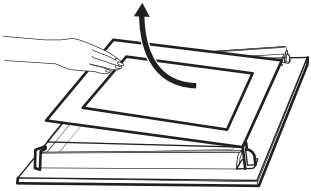
3. Zaprite vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.



4. Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.
5. Okvir vrat **B** pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



6. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
7. Držite steklene plošče vrat za zgornji rob in jih previdno izvlecite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.



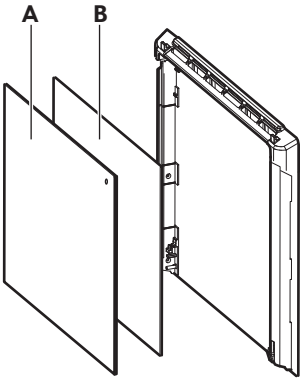
8. Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklene plošče temeljito posušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.
9. Po čiščenju namestite steklene plošče, okvir vrat in vrata pečice, zaprite zapaha na obeh tečajih.

Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

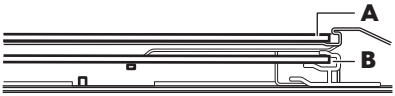
Pazite, da stekleni plošči (**A** in **B**) namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/natis na strani steklene plošče. Vsaka steklena plošča je videti drugačna, da je razstavljanje in sestavljanje lažje.

Površina natisa mora biti obrnjena proti notranjosti vrat. Po namestitvi se prepričajte, da površine natisa na okvirju steklene plošče niso hrapave na dotik.

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.



Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



Zamenjava žarnice

⚠ **UPOZORNENIE!** Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Izključite napravo iz napajanja.
3. Krpo položite na dno pečice.

⚠ **POZOR!** Halogensko žarnico vedno držite s krpo, da se ostanki maščobe ne zažgejo na njej.

Žarnica na zadnji steni

1. Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
2. Očistite stekleni pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite stekleni pokrov.

Odpravljanje težav

⚠ **UPOZORNENIE!** Oglejte si poglavja o varnosti.

Kaj storite v primeru ...

Težava	Prepričajte se, ali
Naprava se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Naprava se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Naprava se ne segreje.	Ključavnica je izklopljeno.
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje je vklopljena.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
Tesnilo vrat je poškodovano.	Ne uporabljajte naprave. Obrnite se na pooblaščeni servisni center.
Na prikazovalniku se prikaže 00:00.	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.

Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete napravo. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščeni servisni center.

Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe.

Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju naprave. Vidna je, ko odprete vrata. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte z naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.) :	
Produktna številka (PNC):	
Serijska številka (S.N.):	

Tehnični podatki

Tehnični podatki

Dimenzije (notranje)	Širina Višina Globina	480 mm 361 mm 416 mm
Področje pekača	1438 cm²	
Zgornji grelnik	2300 W	
Spodnji grelnik	1000 W	
Žar	2300 W	
Grelec	2400 W	
Skupna nazivna moč	2990 W	
Napetost	220 - 240 V	
Frekvenca	50 - 60 Hz	
Število funkcij	9	

Energijska učinkovitost

Informacijski list izdelka in informacije o izdelku v skladu z (EU) št. 65/2014 in (EU) št. 66/2014

Ime dobavitelja	IKEA

Identifikacija modela	STENABY 006.221.36 STENABY 706.002.06	
Indeks energijske učinkovitosti	81.2	
Razred energijske učinkovitosti	A+	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.93 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.69 kWh/cikel	
Število votlin pečice	1	
Toplotni vir	Električna energija	
Prostornina	72 l	
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	STENABY 006.221.36	31.1 kg
	STENABY 706.002.06	31.1 kg
Naprava je preizkušena v skladu z: EN IEC 60350-1.		

Zahteve glede informacij v skladu z uredbo (EU) št. 2023/826

Poraba energije v stanju pripravljenosti	0,8 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	20 min
Naprava je preizkušena v skladu z: EN 50564.	

Nasveti za optimizacijo

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo in temne neodbojne pekače in posode za boljše varčevanje z energijo.

Naprave pred kuhanjem ne predgrevajte, razen če je to posebej priporočljivo.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem
Kadar je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem (samo pri izbranih modelih).

Akumulirana toplota
Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto ohranite toplo hrano oz. pogrejte ostale jedi.

Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota ali temperatura.

Ohranjanje jedi toplih
Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti toplo hrano, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči
Med pečenjem izklopite luč. Vklopite jo samo, ko jo potrebujete.

Skrb za okolje

Reciklirajte materiale, označene s simbolom ♲. Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte varovati okolje in zdravje ljudi z recikliranjem odpadkov električnih in elektronskih naprav. Naprave, označene s simbolom, ne odlagajte skupaj z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite krajevnemu obratu za recikliranje ali se obrnite na občinsko službo.

IKEA Garancija

Če želite uveljaviti garancijo za svoj izdelek ali pridobiti podporo za izdelek

Obrnite se na službo za podporo strankam IKEA; povezavo do portala za samopostrežbo ali telefonsko številko najdete na www.IKEA.com.

Za dokončanje vašega zahtevka za storitev na portalu za samopostrežne storitve in za lažje iskanje informacij o vašem izdelku ali o nadomestnih delih, povezanih z vašim izdelkom, vas prosimo, da si zabeležite številko artikla IKEA (8-mestno) in serijsko številko na nalepki izdelka.

OHRANITE DOKUMENT O NAKUPU/ DOSTAVI!

To je vaše potrdilo o nakupu; brez njega garancija ne bo veljavna. Račun vsebuje tudi ime in številko artikla IKEA (8-mestno) za vsak kupljen aparat.

Preden nas kontaktirate, prosimo, natančno preberite tehnično dokumentacijo, priloženo vašemu aparatu.

İçindekiler

Güvenlik Bilgileri	345
Güvenlik talimatları	347
Montaj	349
Ürün açıklaması	350
Kontrol paneli	350
İlk kullanımdan önce	351
Günlük kullanım	352
Saat fonksiyonları	358
Aksesuarların kullanımı	359
Ek fonksiyonlar	360
İpuçları ve öneriler	361
Bakım ve temizlik	363
Sorun Giderme	366
Teknik veriler	367
Enerji verimliliği	367
Dikkate alınması gereken çevresel faktörler	368
IKEA Garantisi	369

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

⚠ Güvenlik Bilgileri

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış bir montajın ve kullanımın hasara neden olması durumunda sorumluluk kabul etmez. Talimatları daha sonra da kullanmak için daima saklayın.

Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- Çocukların cihazlarla ve oynamadıklarından emin olun.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.

- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

Genel güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz tek bir evde kapalı bir ortamda ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofislerde, otel misafir odalarında, oda-kahvaltı misafir odalarında, çiftlik konukevlerinde ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde kullanılabilir.
- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca teknik yeterliliğe sahip bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerine koyarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Herhangi bir bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekin.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- Cihazı, uygun ankastre montajı yapmadan kullanmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini işlemin tersini uygulayarak takın.

Güvenlik talimatları

Montaj

⚠ **UYARI!** Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, fırın kapağının açılmasına bir engel olup olmadığını kontrol edin.
- Cihaz bir elektrikli soğutma sistemi ile donatılmıştır. Elektrik güç kaynağı ile çalıştırılmalıdır.

Elektrik bağlantısı

⚠ **UYARI!** Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Bilgi etiketindeki parametrelerinin şebekenin elektrik parametrelerine uygun olduğundan emin olun.
- Daima doğru takılmış darbeye dayanıklı bir priz kullanın.
- Çoklu fiş adaptörleri ve uzatma kabloları kullanmayın.
- Cihazın montajı veya kullanım sırasında fişe veya kablosuna zarar vermediğinizden emin olun. Elektrik kablosunun değiştirilmesi gerekiyorsa bu işlem Yetkili Servis Merkezimiz tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapak sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Canlı ve yalıtımlı parçaların şok koruması aletsiz sökülmeyecek şekilde sabitlenmelidir.
- Fişi prize sadece kurulum tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Eğer elektrik prizi gevşekse, elektrik fişini bağlamayın.
- Cihazın fişini elektrik kablosundan çekerek çekmeyin. Daima şebeke fişinden çekin.
- Sadece doğru yalıtım cihazlarını kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazı tüm kutuplarda elektrik şebekesinden kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım cihazı en az 3 mm temas açıklığına sahip olmalıdır. 3 mm veya üstünde bir bağlantısı olan BSMI sertifikalı özel aşırı akım koruma sigortası kullanın ve kullanıcının ulaşabileceği bir yere yerleştirin.

Kullanım

⚠ **UYARI!** Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Bu cihazda değişiklik yapmaya çalışmayın.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapatın.
- Cihaz çalışırken kapısını açarken dikkatli olun; çünkü gıda maddelerinden kaynaklanan sıcak hava veya yanıcı buharlar dışarı çıkabilir.
- Cihazı ıslak elle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Kapağı açtığınızda kıvılcım veya çıplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.
- Saklama için her zaman onaylanmış cam ve kavanozlar kullanın.
- Yanıcı ürünleri veya sıvı yanıcı ürünlerle ıslanmış nesneleri cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.

⚠ **UYARI!** Cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
  - fırın kabını veya diğer eşyaları doğrudan cihazın içinin alt kısmına koymayın.
  - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
  - cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
  - pişirme bitirdikten sonra nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde tutmayın.
  - aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Nemli kekler için derin bir kap kullanın. Meyve suları kalıcı lekelere neden olabilir.
- Yalnızca bu cihaz ile sunulan veya üretici tarafından önerilen aksesuarları kullanın.
- Pişirme sırasında cihazın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapağın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapağın kesinlikle kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

Bakım ve Temizlik

⚠ **UYARI!** Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve prizden elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğumuş olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Kapının cam panelleri hasar gördüğünde derhal yenisi ile değiştirin. Yetkili Servis Merkezi ile irtibata geçin.
- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır!
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Ürünü düzenli olarak yiyecekle temas için uygun olmayacak hale getirebilecek çatlaklar, kabarcıklar, soyulmalar, çekme, yapışma, korozyon veya dokuda veya görünümdeki diğer gözle görülebilir değişiklikler gibi bozulma işaretleri açısından kontrol edin. Bozulmaları önlemek için temizleme ve bakım talimatlarını takip edin.
- Cihaz içerisindeki yağ veya yiyecek kalıntıları yangına neden olabilir.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız ürün etiketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.

Dahili ışık

⚠ **UYARI!** Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim,

nem gibi ev aletlerindeki anormal fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Başka uygulamalarda kullanım amaçlı olmayıp, ev odası aydınlatma için uygun değillerdir.
- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.
- Yalnızca aynı özelliklere sahip lambaları kullanın.

Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

Elden Çıkarma

UYARI! Yaralanma ve boğulma riski.

- Cihazı doğru şekilde nasıl elden çıkarabileceğinizle ilgili bilgi için belediyenize başvurun.
- Cihazın elektrik şebekesi bağlantısını kesin.
- Cihaza yakın şebeke elektrik kablosunu kesin ve atın.
- Çocukların ve evcil hayvanların cihazın içine sıkışmasını önlemek için kapağı çıkarın.
- **Ambalaj malzemesi**:
  Ambalaj malzemesi geri dönüştürülebilirdir. Plastik parçalar PE, PS vb. gibi uluslararası kısaltmalarla işaretlenmiştir. Ambalaj malzemesini, yerel atık yönetimi tesisinizde bu amaca göre sağlanan atık kutularına atın.

Montaj

UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Montaj

Kurulum için Montaj Talimatlarına bakın.

Elektrik tesisatı

UYARI! Elektrik bağlantısı sadece kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

"Güvenlik" bölümünde açıklanan güvenlik önlemlerine uymamanız halinde üretici firma sorumluluk kabul etmez.

Bu fırın ile birlikte sadece bir ana elektrik kablosu verilir.

Kablo

Montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

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

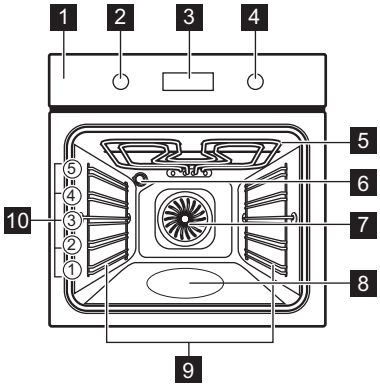
Kablonun kesiti için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

Toplam güç (W)	Kablo kesiti (mm^2)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Topraklama kablosu (yeşil / sarı kablo) kahverengi faz ve mavi nötr kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır.

Ürün açıklaması

Genel bakış



1 Kontrol paneli
2 Isıtma fonksiyonları düğmesi
3 Ekran
4 Kontrol düğmesi
5 Isıtma elemanı
6 Lamba
7 Fan
8 Çukur hazne - Suyla temizleme haznesi
9 Raf desteği, çıkarılabilir
10 Raf konumları

Aksesuarlar

- **Tel raf** x 1
  Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.
- **Pişirme tepsisi** x 1
  Kekler ve bisküviler için.
- **Tava- / Pişirme kabı** x 1
  Pişirmek ve fırınlamak için veya yağ toplama kabı olarak.
- **Teleskobik ray sistemleri** x 1 set
  Raflar ve tepsiler için.

Kontrol paneli

Cihazı açma ve kapatma

Cihazı çalıştırmak için:

1. Fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.
2. Ayarları yapmak için kontrol düğmesini çevirin.

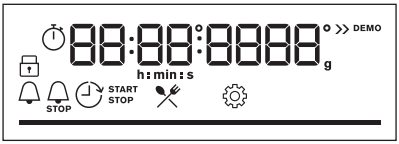
Cihazı kapatmak için: ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin 0.

Kontrol paneline genel bakış

	Zamanlayıcı fonksiyonlarını ayarlamak için basın.
	Fonksiyonu ayarlamak için basılı tutun: Hızlı Isıtma.
	Cihazın lambasını açmak ve kapatmak için basılı tutun.
	Fonksiyonu ayarlamak için basılı tutun: Kilit.
OK	Seçiminizi onaylamak için basın.

Ekranı göstergeleri

Önemli fonksiyonları içeren gösterge ekranı:



	Cihaz kilitli.
	Alt menü: Yardımlı Pişirme.

	Alt menü: Ayarlar
	Hızlı Ön Isıtma etkin.
	Buharlı pişirme etkin.
	Zaman ayarı etkin.
STOP	Pişirme süresi etkin.

	Gecikmeli Başlatma etkin.
	Zamanlayıcı etkin.
	İlerleme çubuğu - cihazın ayarlanan sıcaklığa ulaştığını veya pişirme süresinin sona erdiğini görsel olarak gösterir.

İlk kullanımdan önce

UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Sürenin ayarlanması.

Prize ilk kez bağlandıktan sonra gösterge ekranı seçeneklerini gösterene kadar bekleyin: **"00:00"** veya **"12:00"** (modele bağlı olarak).

1. Zamanı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
2. OK tuşuna basın.

İlk ön ısıtma ve temizleme

İlk kullanımda ve gıda ile temastan önce cihazı boş bir şekilde önceden ısıtın. Cihaz hoş olmayan koku ve duman yayabilir. Ön ısıtma sırasında odayı havalandırın.

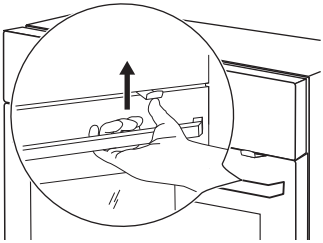
1. Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihazdan çıkarın.
2. fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Bkz. Günlük kullanım. Cihazı 1 sa çalıştırın.
3. fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Cihazı 15 dk çalıştırın.
4. fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Cihazı 15 dk çalıştırın.
5. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
6. Cihazı ve aksesuarları sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.
7. Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini başlangıçtaki yerlerine yerleştirin.

Mekanik çocuk kilidi

Fırında çocuk kilidi bulunmaktadır. Kapı kilidi fırının sağ tarafında, kontrol panelinin altındadır.

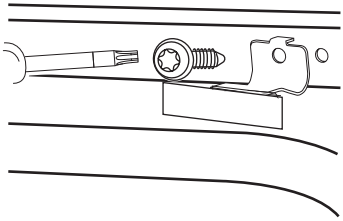
Fırın kapağını çocuk kilidiyle açmak için:

1. Çocuk kilidini itin ve tutun.
2. Kapağı açmak için kapı kolunu çekin. Fırının kapağını çocuk kilidine basmadan kapatın.



Çocuk kilidini çıkarmak için:

1. Kapağı açın ve fırınla birlikte verilen torks anahtarı ile çocuk kilidini çıkarın.
2. Çocuk kilidini çıkardıktan sonra vidayı geri takın.



Günlük kullanım

UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Pişirme fonksiyonları

	Sıcak Hava Et kızartmak ve kek pişirmek için. Fan, fırın içindeki ısıyı eşit bir şekilde dağıttığı için, Geleneksel Pişirme moduna göre daha düşük bir sıcaklık ayarlayın.
	Alt+üst ısıtma Yiyecekleri tek bir raf konumunda pişirmek ve fırınlamak için.
	SteamBake / AquaClean Buharla Temizleme Pişirme sırasında nem sağlamak için. Fırınlama sırasında doğru rengi ve çıtır bir kabuk elde etmek için. Yeniden ısıtma sırasında daha sulu bir lezzet sağlamak için. Aşağıdakiler hakkında daha fazla bilgi için Bakım ve temizlik bölümüne bakın: AquaClean Buharla Temizleme.
	Dondurulmuş Yiyecekler Patates kızartması, dilim patates ya da Çin böreği gibi hazır yemekleri çıtır kalacak şekilde pişirmek içindir.
	Pizza Fonksiyonu Pizza ve alttan daha fazla ısı gerektiren diğer yemekleri pişirmek için.
	Alt Isıtma Alt kısmının kızarması ve gevrek olması için en alt raf konumunu kullanın.
	Sıcak Hava Nemli Bu fonksiyon pişirme seviyesinde ısı kullanımını optimize etmek için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda, cihazın içindeki sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Atıl ısı kullanılır. Isıtma gücü azaltılabilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümünde Sıcak Hava Nemli hakkında Notlar kısmına bakın.
	Izgara İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir.
	Turbo Izgara Tek bir raf konumunda büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını kızartmak için. Graten pişirmek ve kızartmak için.

Bazı fırın fonksiyonlarında lamba 80°C'nin altında bir sıcaklıkta otomatik olarak devre dışı bırakılabilir.

Notlar: Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon, enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine (EU 65/2014 ve EU 66/2014 uyarınca) uymak için

kullanılmıştır. IEC/EN 60350-1 uyarınca testler.

Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır.

Pişirme talimatları için bkz. İpuçları ve öneriler, Sıcak Hava Nemli.

Ayar: Pişirme fonksiyonları

1. Herhangi bir pişirme fonksiyonunu seçmek için pişirme fonksiyonları düğmesini çevirin.
2. Sıcaklığı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.

Hızlı Ön Isıtma : ısınma süresini kısaltmak için basılı tutun. Bu, yalnızca bazı pişirme fonksiyonları için kullanılır. Fan otomatik olarak açılabilir.

SteamBake - Buharlı pişirme

1. Cihazın soğumuş olduğundan emin olun.
2. Çukur hazneyi musluk suyuyla (pişirme için 100 ml, kızartma için 200 ml) doldurun.
   Çukur bölmenin maksimum su kapasitesi 250 ml'dir. Çukur hazneyi pişirme esnasında veya cihaz sıcakken doldurmayın.
3. Pişirme fonksiyonları düğmesini çevirerek istediğiniz pişirme fonksiyonunu seçin.
4. Sıcaklığı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
5. Nem oluşması için boş cihazı önceden 5 dkısıtın.
6. Yemeğinizi cihaza yerleştirin.
7. Pişirme bittiğinde cihazı kapatmak için ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin.
8. Cihaz soğuduğunda, fırın boşluğundaki suyu yumuşak bir bezle alın.

UYARI! Kapağı dikkatlice açın. Salınan buhar yanıklara neden olabilir.

Nasıl girilir: Menü

Yardımlı Pişirme yemeklerine ve ayarlarına erişmek için Menü'yü açın.

1. Pişirme fonksiyonları için düğmeyi seçeneklerine çevirin.

Ekranda , görünüyor.

2. Alt menüye girmek için kontrol düğmesini çevirin ve simgeyi seçin. OK tuşuna basın.

Ayar: Yardımlı Pişirme

Yardımlı Pişirme alt menü, özel yemekler için tasarlanmış programlardan oluşur. Programlar uygun bir ayarla başlar. Pişirme sırasında zamanı ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

1. Pişirme fonksiyonları için düğmeyi seçeneklerine çevirin.
2. öğesini seçmek için kontrol düğmesini çevirin ve OK ögesine basın.
3. Bir yemek seçmek için kontrol düğmesini çevirin (P1 - P...). OK tuşuna basın.
4. Ağırlığı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin. Seçenek, seçilen yemekler için kullanılabilir. OK tuşuna basın.
5. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin. OK tuşuna basın.
6. Fonksiyon sona erdiğinde yemeğin hazır olup olmadığını kontrol edin. Gerekirse pişirme süresini uzatın.

Alt menü: Yardımlı Pişirme

Açıklama Yazısı	
	Ağırlık ayarı mevcuttur.
	Buharlı pişirme için fırın içerisindeki çukur hazneyi suyla doldurun.

Açıklama Yazısı	
	Pişirmeye başlamadan önce cihazı ısıtın.

Açıklama Yazısı	
	Raf seviyesi. Bkz. Ürün açıklaması.

Ekranda **P** ve tabloda kontrol edebileceğiniz **birkaç** yemek pişirme fonksiyonu gösterilir.

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
P1	**Dana rosto, az pişmiş**	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm kalın parça	**2**; **pişirme tepsisi** Etleri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P2	**Rozbif, orta pişmiş**		
P3	**Dana rosto, iyi pişmiş**		
P4	**Biftek, orta pişmiş**	180 - 220 g parça başına; 3 cm kalın dilim	**3**; yemeği **tel raf** üzerinde fırınlamak Etleri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P5	**Fırında sığır eti / ağır ateşte pişmiş** (orta kaburga, kemiksiz but, kalın böğür)	1.5 - 2 kg	**2**; **tel raf** üzerinde fırınlama kabı Etleri sıcak bir tavada bir kaç dakika kızartın. Sıvı ekleyin. Cihaza yerleştirin.
P6	**Dana rosto, az pişmiş** (yavaş pişirme)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm kalın parça	**2**; **pişirme tepsisi** Etleri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P7	**Dana rosto, orta pişmiş** (yavaş pişirme)		
P8	**Dana rosto, iyi pişmiş** (yavaş pişirme)		

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
P9	**Sığır fileto, az pişmiş** (yavaş pişirme)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm kalın parça	**2**; **pişirme tepsisi** Etleri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P10	**Sığır fileto, orta pişmiş** (yavaş pişirme)		
P11	**Sığır fileto, iyi pişmiş** (yavaş pişirme)		
P12	**Fırınlanmış dana eti** (örn. kürek eti)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm kalın parça	**2**; **tel raf** üzerinde fırınlama kabı Etleri sıcak bir tavada bir kaç dakika kızartın. Sıvı ekleyin. Cihaza yerleştirin. Kaplayarak fırınlama.
P13	**Domuz boyun ve kürek eti fırınlama**	1.5 - 2 kg	**2**; **tel raf** üzerinde fırınlama kabı Kızartma kabına 200 ml sıvı ekleyin.
P14	**Füme domuz eti** (yavaş pişirme)	1.5 - 2 kg	**2**; **pişirme tepsisi** Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.
P15	**Domuz fileto, taze**	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm kalın parça	**2**; yemeği **tel raf** üzerinde fırınlamak Etleri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın. Cihaza yerleştirin.
P16	**Domuz pirzola**	2 - 3 kg; ham, 2 - 3 cm ince kaburga kullanın	**3**; **derin tava** Tabağın tabanını kaplayacak şekilde sıvı ekleyin. Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.
P17	**Kemikli koyun bacağı**	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm kalın parça	**2**; **fırın tepsisi** üzerinde yemeği fırınlamak Sıvı ekleyin. Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.
P18	**Bütün tavuk**	1 - 1.5 kg; taze	**2**; 200 ml; **pişirme tepsisinde** güveç tenceresi Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda tavuğu çevirin.
P19	**Yarım tavuk**	0.5 - 0.8 kg	**3**; **pişirme tepsisi**

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
P20	**Tavuk göğsü**	180 - 200 g parça başına	**2**; **tel raf** üzerinde güveç yemeği Etleri kızgın bir tavada birkaç dakika kızartın.
P21	**Tavuk budu, taze**	-	**3**; **pişirme tepsisi** Eğer ilk başta tavuk butlarını terbiyelediyseniz, düşük sıcaklığa ayarlayıp daha uzun süre pişirin.
P22	**Bütün ördek**	2 - 3 kg	**2**; **tel raf** üzerinde fırınlama kabı Eti fırınlama tabağının üzerine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde ördeği çevirin.
P23	**Bütün kaz**	4 - 5 kg	**2**; **derin tava** Eti derin bir pişirme tepsisine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde kazı çevirin.
P24	**Rulo köfte**	1 kg	**2**; **tel raf**
P25	**Bütün balık, ızgara**	0.5 - 1 kg balık başına	**2**; **pişirme tepsisi** Balığa tereyağı sürün ve tercih ettiğiniz baharat ve bitkiler ile çeşnilendirin.
P26	**Balık fileto**	-	**3**; **tel raf** üzerinde güveç yemeği
P27	**Cheesecake**	-	**2**; ∅ 28 cm **tel raf** üzerinde kelepçeli kek kalıbı
P28	**Elmalı pasta**	-	**2**; 100 - 150 ml; **pişirme tepsisi**
P29	**Elmalı tart**	-	**2**; **tel raf** üzerinde pasta şeklinde
P30	**Elmalı turta**	-	**2**; 100 - 150 ml; ∅ 22 cm tel raf üzerinde **pasta kalıbı**
P31	**Brownie**	2 kg hamur	**3**; **derin tava**
P32	**Muffin**	-	**2**; 100 - 150 ml; tel raf üzerinde **muffin tepsisi**
P33	**Somun kek**	-	**2**; **tel raf** üzerinde somun kalıbında
P34	**Kumpir**	1 kg	**2**; **pişirme tepsisi** Bütün bir patatesi kabuğuyla birlikte pişirme tepsisine koyun.

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
P35	**Patates dilimleri**	1 kg	**3**; fırın kağıdı ile kaplanmış **pişirme tepsisi** Patatesleri dilimleyin.
P36	**Karışık ızgara sebzeler**	1 - 1.5 kg	**3**; fırın kağıdı ile kaplanmış **pişirme tepsisi** Sebzeleri dilimleyin.
P37	**Patates köftesi, dondurulmuş**	0.5 kg	**3**; **pişirme tepsisi**
P38	**Patates kızartması**	0.75 kg	**3**; **pişirme tepsisi**
P39	**Kuru makarna yapraklı etli / sebzeli lazanya**	1 - 1.5 kg	**2**; **tel raf** üzerinde güveç yemeği
P40	**Patates graten** (çiğ patates)	1 - 1.5 kg	**1**; **tel raf** üzerinde güveç yemeği Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin.
P41	**Taze pizza, ince**	-	**2**; 100 ml fırın kağıdı ile kaplanmış **pişirme tepsisi**
P42	**Taze pizza, kalın**	-	**2**; **fırın kağıdı** ile kaplanmış pişirme tepsisi
P43	**Kiş**	-	**2**; **tel raf** üzerinde pişirme kalıbı
P44	**Baget / Ciabatta somun ekmeği / Beyaz Ekmek**	0.8 kg	**2**; 100 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış **pişirme tepsisi** Beyaz ekmek için daha fazla süre gerekmektedir.
P45	**Tam tahıl / Çavdar / Siyah ekmek**	1 kg	**2**; 100 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış **pişirme tepsisi** / **tel raf** üzerinde somun kalıbı

Değiştirme: Ayarlar

1. Pişirme fonksiyonları için düğmeyi seçeneklerine çevirin.
2. öğesini seçmek için kontrol düğmesini çevirin ve OK ögesine basın.
3. Ayarı seçmek için kontrol düğmesini çevirin. OK tuşuna basın.
4. Değeri ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin. OK tuşuna basın.
5. Menü menüsünden çıkmak istediğinizde pişirme fonksiyonları düğmesini çevirerek kapalı konumuna getirin.

Alt menü: Ayarlar

	Ayarlar	Değer
01	Günün saati	Değiştir

	Ayarlar	Değer
02	Gösterge ekranı Parlaklığı	1 - 5
03	Tuş sesleri	1 - Bip, 2 - Tıkla, 3 - Ses kapalı
04	Sinyal sesi seviyesi	1 - 4
05	Zamanlayıcı	Açık / Kapalı

	Ayarlar	Değer
06	Işık	Açık / Kapalı
07	Hızlı Ön Isıtma	Açık / Kapalı
08	Demo modu	-
09	Yazılım sürümünü göster	Kontrol edin
10	Tüm ayarları sıfırla	Evet / Hayır

Saat fonksiyonları

Saat fonksiyonları açıklaması

Zaman ayarı	Geri sayım süresini ayarlamak için. Zamanlayıcı sona erdiğinde sinyal sesi duyulur. Bu fonksiyonun cihazın çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur ve herhangi bir zamanda ayarlanabilir.
STOP **Pişirme süresi**	Pişirme süresini ayarlamak içindir. Zamanlayıcı sona erdiğinde sinyal sesi duyulur ve ısıtma fonksiyon otomatik olarak durur.
Gecikmeli Başlatma	Pişirmenin başlangıcını ve/veya bitişini ertelemek için.
Zamanlayıcı	Cihazın ne kadar süre çalışacağını göstermek içindir. Maksimum değer 23 sa 59 dk. Bu fonksiyonun cihazın çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur ve herhangi bir zamanda ayarlanabilir.

Ayar: Zaman ayarı

1. tuşuna basın.

Gösterge ekranında şu görünür: 0:00 ve .

2. Zaman ayarı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
3. OK tuşuna basın. Zamanlayıcı anında geri sayıma başlar.

Ayar: Pişirme süresi STOP

1. Bir pişirme fonksiyonu seçmek için düğmeleri çevirin ve sıcaklığı ayarlayın.
2. Ekranda şu simge görünene kadar tuşuna basın: 0:00 ve STOP.
3. Pişirme süresi ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
4. OK tuşuna basın. Zamanlayıcı anında geri sayıma başlar.
5. Süre sona erdiğinde OK ögesine basın ve pişirme fonksiyonu düğmesini kapalı konuma getirmek için çevirin.

Ayar: Gecikmeli Başlatma

1. Bir pişirme fonksiyonu seçmek için düğmeleri çevirin ve sıcaklığı ayarlayın.
2. Ekranda şu simge görünene kadar tuşuna basın: ve START .
3. Başlama saatini ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
4. OK tuşuna basın.

Gösterge ekranında şu görünür: **--:--** STOP .

5. Bitiş saatini ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
6. OK tuşuna basın.

Zamanlayıcı, ayarlanan başlangıç saatinde geri sayıma başlar.

7. Süre sona erdiğinde OK ögesine basın ve pişirme fonksiyonu düğmesini kapalı konuma getirmek için çevirin.

Zamanlayıcı ⏱ ayarları

1. Menü girişi için pişirme fonksiyonları düğmesini ☰ ayarına çevirin.
2. Kontrol düğmesini çevirerek ⚙ / Zamanlayıcı seçeneğini seçin. Bkz. Günlük kullanım, Menü: Ayarlar.
3. OK tuşuna basın.
4. Zamanlayıcıyı açmak ve kapatmak için kontrol düğmesini çevirin.
5. OK tuşuna basın.

Ayar: Günün saati

1. Menü girişi için pişirme fonksiyonları düğmesini ☰ ayarına çevirin.
2. Kontrol düğmesini çevirerek ⚙ / Günün saati seçeneğini seçin. Bkz. Günlük kullanım, Menü: Ayarlar
3. Saati ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
4. OK tuşuna basın.

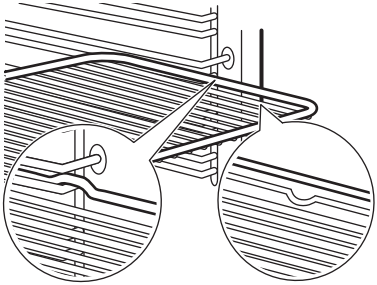
Aksesuarların kullanımı

⚠ **UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

Aksesuarların yerleştirilmesi

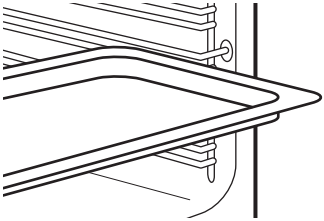
Üst kısımdaki küçük girinti güvenliği artırır ve eğilmeye karşı koruma sağlar. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen ekipmandır. Rafın etrafındaki kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

Tel raf



Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların aşağı doğru baktığından emin olun. Rafın, fırının arka kısmına temas ettiğinden emin olun.

Pişirme tepsisi / Derin tepsi



Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin. Pişirme tepsisini, eğimi fırının iç kısmının arkasına gelecek şekilde yerleştirin.

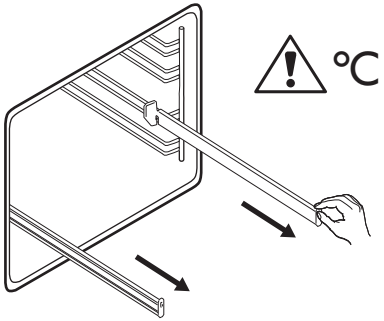
Teleskobik raylar kullanımı:

ⓘ Teleskobik rayların kurulum talimatlarını ileride kullanmak üzere saklayın.

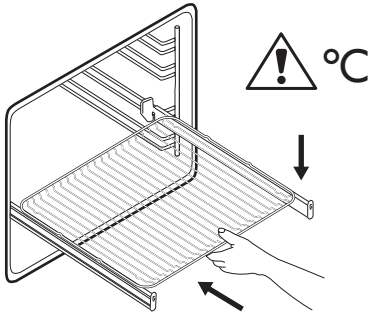
Teleskobik rayları kullanarak tel rafları ve tepsileri daha kolay takabilir ve çıkarabilirsiniz.

⚠ **DİKKAT!** Teleskobik rayları bulaşık makinesinde temizlemeyin. Teleskobik rayları yağlamayın.

1. Sağ ve sol taraflardaki teleskobik rayları çıkarın.



2. Tel rafı, teleskobik ray sisteminin üzerine koyun ve dikkatlice fırının içine itin. Fırın kapağını kapatmadan önce teleskobik rayları fırının içine tam olarak yerleştirdiğinizden emin olun.



Ek fonksiyonlar

Kilitle

Bu fonksiyon, cihaz fonksiyonunun yanlışlıkla değiştirilmesini engeller.

Cihaz kullanımdayken etkinleştirildiğinde, kontrol panelini kilitleyerek mevcut pişirme ayarlarının kesintisiz devam etmesini sağlar.

Cihaz kapalıyken etkinleştirildiğinde, kontrol panelinin kilitli kalmasını sağlayarak cihazın kazara açılmasını önler.

- Fonksiyonu etkinleştirmek için basılı tutun.

Bir ikaz sesi duyulur - kilit açıldığında 3 kez yanıp söner.

- Fonksiyonu etkinleştirmek için basılı tutun.

Otomatik kapanma

Güvenlik önlemi olarak, ısıtma fonksiyonu etkinse ve hiçbir ayar değiştirilmemişse, cihaz belirli bir süre sonra otomatik olarak kapanır.

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

Otomatik kapanma süresini aşan bir süre boyunca bir ısıtma fonksiyonunu çalıştırmak istiyorsanız, pişirme süresini ayarlayın. Bkz. Saat fonksiyonları.

Otomatik Kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Işık, Gecikmeli Başlatma.

Soğutma fanı

Cihaz çalışırken, cihazın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Cihazı kaparsanız, cihaz soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

İpuçları ve öneriler

Pişirme önerileri

Tablolarda verilen sıcaklıklar ve pişirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek pişirme süreleri, tariflere ve kullanılan malzemelerin niteliğine ve miktarına bağlıdır.

Cihazınız önceki cihazınıza göre kuvvetle muhtemel daha farklı şekilde hamur işi pişirme ve kızartma işlemi gerçekleştirir. Aşağıdaki ipuçlarında belirli yemek türleri için önerilen sıcaklık ayarları, pişirme süresi ve raf konumu gösterilir.

Raf konumlarını fırının alt kısmından başlayarak sayınız.

Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer bir tarife bakınız.

Tablolarda kullanılan semboller:

	Yiyecek tipi
	Pişirme fonksiyonu
℃	Sıcaklık
	Aksesuar
	Raf konumları
	Pişirme süresi (dk)
	Ek bilgi

Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar

Koyu ve yansıtma yapmayan kalıp ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan kaplara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.

- **Pizza tavası** - koyu, yansıtmaz, çap 28cm
- **Pişirme tabağı** - koyu, yansıtmaz, çap 26cm
- **Ramekins** - seramik, çap 8cm, yükseklik 5 cm
- **Flanş tabanlı kalıp** - koyu, yansıtıcı olmayan, çap 28cm

Sıcak Hava Nemli

En iyi sonucu almak için aşağıdaki tabloda listelenen önerileri takip edin.

		℃		
Tatlı top ekmekler, 16 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Top ekmek, 9 parça	pişirme veya damlalık tepsisi	180	2	30 - 40
Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	Tel raf	220	2	10 - 15
İsviçre Rulosu	pişirme veya damlalık tepsisi	170	2	25 - 35
Brownie	pişirme veya damlalık tepsisi	175	3	25 - 30
Sufle, 6 parça	tel raf üzerinde seramik peynirli tart	200	3	25 - 30

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

Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

IEC 60350-1 uyarınca testler.

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

1) Cihazı 10 dakika önceden ısıtın.

Bakım ve temizlik

⚠ **UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

Temizleme ile ilgili notlar

Temizlik maddeleri

- Cihazın ön kısmını sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin. Fırın iç kısmının çerçevesindeki kapak contasını kontrol edin ve temizleyin.
- Metal yüzeyleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.
- Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.

Günlük kullanım

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

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

Aksesuarlar

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

Çukur haznenin temizlenmesi

Buharlı pişirme sonrasında kireç kalıntılarını gidermek için çukur hazneyi temizleyin.

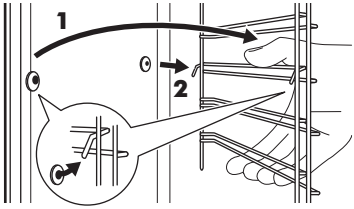
Fonksiyon için: SteamBake her 5 - 10 pişirme döngüsünde bir kez fırını temizleyin.

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

Raf desteklerini çıkarma

Cihazı temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

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



4. Raf desteklerini ilk konumuna geri getirin. Adımları ters sırada tekrarlayın.

Teleskobik raylar tedarik edilmişse, sabitleme pimleri öne dönük olmalıdır.

AquaClean Buharla Temizleme

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

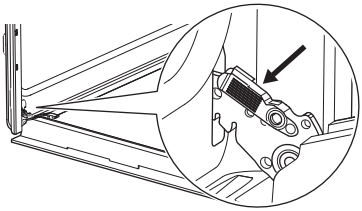
1. Çukur hazneye su dökün: 200 ml.
2. fonksiyonunu ayarlayın.
3. Sıcaklığı 90°C olarak ayarlayın.
4. Cihazın 30 dk çalışmasını bekleyin.
5. Cihazı kapatın.
6. Cihaz soğuyana kadar bekleyin. İç kısmı yumuşak bir bezle kurutun.

Kapağı çıkarma ve takma

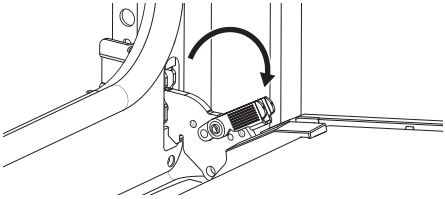
Fırın kapısının üç cam paneli vardır. Temizlemek için fırın kapısını ve iç cam panelleri çıkarabilirsiniz. Cam panelleri çıkarmadan önce "Kapıyı sökme ve takma" talimatının tamamını okuyun.

DİKKAT! Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

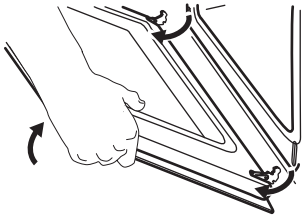
1. Kapıyı tam olarak açın ve her iki menteşeyi tutun.



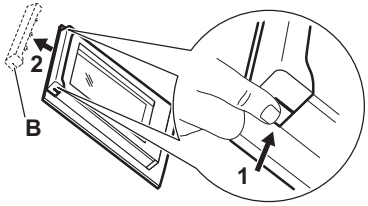
2. Mandalları kaldırın ve “klik” sesi gelene kadar çekin.



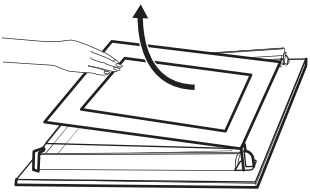
3. Fırın kapısını ortalama yarıya kadar kapayıp ilk açılma pozisyonuna getirin. Daha sonra kaldırın ve çekip kapıyı yuvasından çıkarın.



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



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



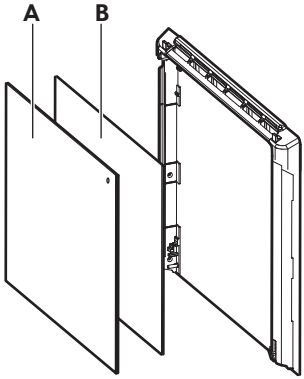
8. Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.
9. Temizledikten sonra cam panelleri, kapak kenarını ve fırın kapağını takın ve her iki menteşedeki mandalları kapatın.

Kapı doğru biçimde takıldığında mandallar kapatılırken “klik” sesi duyulur.

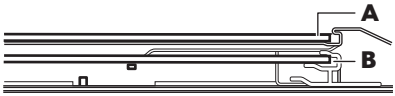
Cam panelleri (**A** ve **B**) doğru sırayla yerlerine takmaya dikkat edin. Cam panelin yan tarafında sembol / baskı olup olmadığını kontrol edin. Cam panellerin her biri söküm ve montajı kolaylaştırmak için farklı görünür.

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

Doğru takıldığında kapı kenarlığında klik sesi duyulur.



Orta cam panelini yuvalara doğru şekilde taktığınızdan emin olun.



Lambanın değiştirilmesi

⚠ **UYARI!** Elektrik çarpması riski. Lamba sıcak olabilir.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Cihazın elektrik bağlantısını kesin.
3. Bezi fırının zeminine yerleştirin.

DİKKAT! Halojen lambanın üstünde kalan yanık yağlardan korunmak için lambayı her zaman bir bezle tutun.

Arka lamba

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

Sorun Giderme

UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Bu durumlarda ne yapmalı...

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

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

Servis bilgileri

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

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi, cihazın ön çerçevesinin üzerinde bulunur. Kapağı açtığınızda görünür. Cihazdan bilgi etiketini çıkarmayın.

Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:

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

Teknik veriler

Teknik veriler

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

Enerji verimliliği

(AB) No 65/2014 ve (AB) No 66/2014'e göre Ürün Bilgi Sayfası ve Ürün Bilgisi

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

Kitle	STENABY 006.221.36	31.1 kg
	STENABY 706.002.06	31.1 kg
Cihaz aşağıdaki standartlara göre test edilmiştir: EN IEC 60350-1.		

(AB) No 2023/826'ya göre bilgi gereksinimleri

Bekleme modunda güç tüketimi	0,8 W
Ekipmanın otomatik olarak uygun düşük güç moduna ulaşması için gereken maksimum süre	20 dk
Cihaz aşağıdaki standartlara göre test edilmiştir: EN 50564.	

Optimizasyon ipuçları

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

Metal kaplar ve koyu, yansıtmasız kalıplar veya kaplar kullanın.

Özellikle tavsiye edilmedikçe, boş cihazı pişirme öncesinde ısıtmayın.

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

Fan ile pişirme
Mümkünse, fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın (yalnızca belirli modellerde).

Atıl ısı
Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda pişirme süresinin dolmasından 3-10 dakika önce cihazın sıcaklık ayarını minimuma indirin. Cihazda kalan atıl ısı pişirme için kullanılacaktır.

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

Cihazı kapadığınızda, ekran kalan ısıyı veya sıcaklığı gösterir.

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

Lamba kapalıyken pişirme
Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.

Dikkate alınması gereken çevresel faktörler

Üzerinde sembolü bulunan malzemeleri geri dönüşüme gönderin ♲. Ambalajı geri dönüştürmek için ilgili kaplara koyun. Elektrikli ve elektronik cihazların atıklarını geri dönüştürerek çevreyi ve insan sağlığını korumaya yardımcı olun. Üstü çizili tekerlekli çöp kutusu sembolü evsel atıklarla atmayın. Ürünü bulunduğunuz bölgedeki geri dönüşüm tesisine götürün veya belediye yetkilileriyle iletişime geçin.

IKEA Garantisi

Ürününüzün garantisini talep etmek veya ürün desteği almak istiyorsanız

Lütfen IKEA Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin; self-servis portalının bağlantısını veya telefon numarasını www.IKEA. com adresinde bulabilirsiniz.

Servis talebinizi self servis portalı üzerinden tamamlamanız ve ürününüz veya ürününüze bağlı yedek parçalarla ilgili bilgileri daha kolay bulabilmeniz için lütfen ürün etiketinde yer alan IKEA ürün numarasını (8 haneli) ve seri numarasını not edin.

SATIN ALMA/TESLİMAT BELGESİNİ SAKLAYIN!

Bu, satın alma belgenizdir. Garanti, bu belge olmadan geçerli olmayacaktır. Makbuzda ayrıca her satın alınan cihaz için isim ve IKEA ürün numarası (8 haneli) bulunur.

Lütfen bizimle iletişime geçmeden önce cihazınızla birlikte verilen teknik belgeleri dikkatle okuyun.

Зміст

Інформація з техніки безпеки 370
Інструкції з техніки безпеки 372
Встановлення 375
Опис виробу 376
Панель керування 376
Перед першим використанням 377
Щоденне користування 378
Функції годинника 385
Використання аксесуарів 386
Додаткові функції 387
Поради та рекомендації 388
Догляд та очищення 391
Усунення несправностей 394
Технічні дані 395
Енергоефективність 395
Охорона довкілля 397
Гарантія IKEA 397

Може змінитися без оповіщення.

⚠ Інформація з техніки безпеки

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

Безпека дітей і вразливих осіб

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

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

Загальна безпека

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

- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у відповідну конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- Щоби зняти опори поличок, спочатку потягніть передню частину опори полички, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

Інструкції з техніки безпеки

Монтаж

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що дверцята духової шафи відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.

Підключення до електромережі

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними відповідають електричним параметрам електромережі.

- Завжди використовуйте належним чином встановлену розетку, захищену від дотику до частин, що проводять струм.
- Не використовуйте розгалужувачі та подовжувачі.
- Слідкуйте за тим, що б не пошкодити мережеву вилку або кабель під час встановлення чи використання приладу. За необхідності заміни кабелю живлення завертайтеся до нашого авторизованого сервісного центру.
- Слідкуйте за тим, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під ним, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, щоб їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Після встановлення необхідно забезпечити доступ до штепсельної вилки.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення для відключення приладу. Завжди тягніть за вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники, викручені з патрона), реле захисту від витоку струму на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Контактний отвір ізолюючого пристрою повинен становити не менше 3 мм. Використовуйте спеціальний автоматичний вимикач для захисту від високої напруги з відстанню між розведеними контактами щонайменше 3 мм, сертифікований Бюро стандартизації, метрології та технічного контролю Тайваню (Bureau of Standards, Metrology and Inspection, BSMI), і встановіть його таким чином, щоб користувач мав змогу керувати ним.

Користування

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

- Не змінюйте цей прилад.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відкриваючи дверцята приладу під час роботи, оскільки з приладу може виходити гаряче повітря та легкозаймисті випаровування від інгредієнтів страв.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі:
  - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно камери приладу;
  - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;

  - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
  - не залишайте в приладі страви й продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
  - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Використовуйте лише аксесуари, які постачаються з цим приладом або рекомендовані виробником для нього.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

Догляд та очищення

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

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку з розетки.
- Дайте пристрою охолонути. Є ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят відразу замініть їх. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення, які можуть зробити його непридатним для контакту з їжею, як-от тріщин, здуття, розшарування, скручування, липкості, корозії або інших видимих змін текстури або зовнішнього вигляду. Дотримуйтесь інструкцій з очищення та догляду, щоб запобігти погіршенню.
- Залишки їжі та жир у пристрої можуть привести до виникнення пожежі.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, дотримуйтесь інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

Внутрішня підсвітка

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Небезпека враження електричним струмом.

- Щодо ламп у цьому приладі та запасних ламп, що продаються окремо: ці лампи витримують екстремальні умови в побутових приладах, як-от температуру, вібрацію, вологість, або призначені для подання сигналу про робочий стан приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампи з тими самими технічними характеристиками.

Сервіс

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

Утилізація

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від’єднайте прилад від електромережі.

- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.
- Зніміть дверцята, щоб запобігти запиранню дітей і домашніх тварин всередині приладу.
- **Пакувальні матеріали**: Пакувальні матеріали підлягають вторинній переробці. Пластикові деталі позначені міжнародним абревіатурами, такими як PE, PS тощо. Викидайте пакувальні матеріали у відповідні контейнери для утилізації у місцевому смітнику.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

Встановлення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Складання

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

Під'єднання до електромережі

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

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

Духова шафа постачається лише з електричним кабелем.

Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни:

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

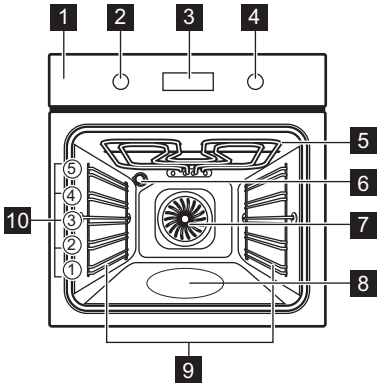
Переріз кабелю вказано у розділі про загальну потужність на табличці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти у таблиці:

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

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

Опис виробу

Загальний огляд



1 Панель керування
2 Перемикач функцій нагріву
3 Дисплей
4 Ручка керування
5 Нагрівальний елемент
6 Лампа
7 Вентилятор
8 Заглибина камери - Резервуар, що використовується для очищення водою
9 Опорна рейка, знімна
10 Рівні полиць

Аксесуари

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

Панель керування

Вмикання та вимикання приладу

Для увімкнення приладу:

1. Поверніть перемикач функцій нагріву, щоб вибрати певну функцію.
2. Поверніть ручку керування, щоб відрегулювати налаштування.

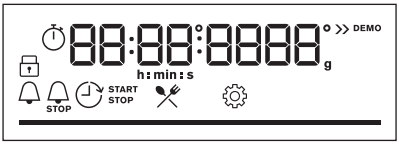
Щоб вимкнути прилад: поверніть перемикач функцій нагріву в положення «Вимк.» 0.

Огляд панелі керування

	Натисніть, щоб установити функції таймера.
	Натисніть і утримуйте, щоб встановити функцію: Швидкий нагрів.
	Натисніть, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
	Натисніть і утримуйте, щоб встановити функцію: Блокування.
OK	Натисніть для підтвердження вибору.

Індикатори дисплея

Дисплей із основними функціями:



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

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

Перед першим використанням

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Налаштування часу

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

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

Початкове попереднє прогрівання та очищення

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

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
2. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Див. розділ Щоденне користування. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.
3. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
4. Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.
5. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
6. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м’якого мийного засобу.
7. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.

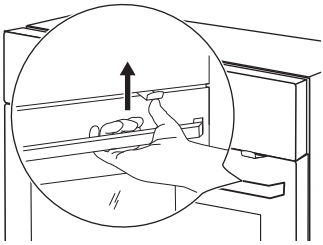
Механічний захист від доступу дітей

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

Щоб відкрити дверцята духовки з замком від доступу дітей:

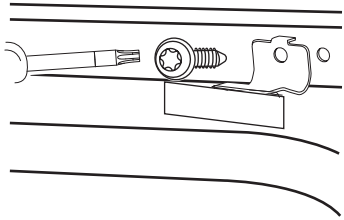
1. Натисніть й утримуйте захист від доступу дітей.
2. Потягніть за ручку дверцят, щоб відкрити дверцята. Закрийте дверцята

духовки, не тягнучи за захист від доступу дітей.



Щоб зняти захист від доступу дітей:

1. Відкрийте дверцята та зніміть захист від доступу дітей за допомогою зіркоподібного ключа, що постачається з духовою шафою.
2. Після зняття захисту від доступу дітей закріпіть гвинт назад.



Щоденне користування

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

Функції нагріву

	Вентилятор Для смаження м’яса та випікання тортів. Установіть нижчу температуру, ніж для режиму «Традиційне готування», оскільки вентилятор рівномірно розподіляє тепло всередині духової шафи.
	Традиційне готування Для випікання і смаження на одному рівні полиці.
	SteamBake / Очищення водою Для додавання вологості під час готування. Для отримання потрібного кольору та хрусткої скоринки під час випікання. Для більшої соковитості під час розігрівання. В розділі Догляд та очищення наведено більше інформації про: Очищення водою.
	Заморожена їжа Для надання хрусткості напівфабрикатам, наприклад, картоплі фрі, картоплі по-селянські або рулетам із начинкою.
	Функція «Піца» Для випікання піци та інших страв, які потребують більшого нагрівання знизу.
	Нижній нагрів Для підрум’янювання та отримання хрусткої основи. Використовуйте найнижчу полицю.
	Волога конвекція Цю функцію призначено для оптимізації використання тепла за випікання на одному рівні. Під час використання цієї функції температура всередині приладу може відрізнятися від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагрівання можна зменшити. Докладніше в розділі «Щоденне користування», примітки до: Волога конвекція.

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

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

Примітки до: Волога конвекція

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

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

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

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

Налаштування: Функції нагріву

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

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

SteamBake - Приготування на парі

1. Дайте приладу охолонути.
2. Заповніть заглибину камери водопровідною водою (100 мл для випікання, 200 мл для смаження). Максимальна ємність заглибини камери становить 250 мл. Не заповнюйте заглибину камери під час готування або коли прилад гарячий.
3. Поверніть перемикач функцій приготування в положення .
4. Поверніть ручку керування для встановлення температури.
5. Попередньо прогрійте порожній прилад впродовж 5 хв для створення вологості.
6. Помістіть продукти в прилад.
7. Після завершення приготування поверніть перемикач функцій в положення «вимкнено», щоб вимкнути прилад.
8. Коли прилад охолоне, видаліть залишки води із заглибини камери за допомогою м'якої ганчірки.

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

Вхід: Меню

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

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення .

На дисплеї відображається , .

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

Налаштування: Допомога при готуванні

Допомога при готуванні підменю складається з програм, призначених для приготування спеціальних страв. Програми запускаються з відповідного налаштування. Можна регулювати час і температуру під час готування.

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

Підменю: Допомога при готуванні

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

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

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

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

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

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

	Страва	Вага	Рівень полички / Аксесуар
P39	**М'ясна / овочева лазанья зі сухих листів для лазаньї**	1 - 1.5 кг	**2**; форма для запікання на **комбінованій решітці**
P40	**Картопляна запіканка** (сира картопля)	1 - 1.5 кг	**1**; форма для запікання на **комбінованій решітці** Оберніть страву, коли мине половина часу готування.
P41	**Піца свіжа, тонка**	-	**2**; 100 мл; **деко для випічки,** вистелене пергаментним папером
P42	**Піца свіжа, товста**	-	**2**; **деко для випічки**, вистелене пергаментним папером
P43	**Кіш**	-	**2**; форма для випічки на **комбінованій решітці**
P44	**Багет / чіабатта / білий хліб**	0.8 кг	**2**; 100 мл; **деко для випічки,** вистелене пергаментним папером Для білого хліба необхідно більше часу.
P45	**Цільнозерновий / житній / чорний хліб**	1 кг	**2**; 100 мл; **деко для випічки,** вистелене пергаментним папером / форма для хліба на **комбінованій решітці**

Зміна: Налаштування

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

Підменю: Налаштування

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

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

	Налаштування	Значення
10	Скинути всі налаштування	Так / Ні

Функції годинника

Опис функцій таймера

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

Налаштування: Таймер

1. Натисніть .

На дисплеї відображається: 0:00 і .

2. Поверніть ручку керування, щоб встановити Таймер.
3. Натисніть OK. Таймер негайно починає відлік.

Налаштування: Час готування STOP

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

Налаштування: Відкладений запуск

1. Поверніть перемикачі, щоб вибрати функцію нагріву та встановити температуру.
2. Натискайте , доки на дисплеї не відобразиться: і START .
3. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати час початку.
4. Натисніть OK.

На дисплеї відображається: **--:--** STOP .

5. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати час закінчення.
6. Натисніть OK.

Таймер починає відлік у встановлений час початку.

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

Налаштування: Таймер прямого відліку ⏱

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення ☰, щоб увійти в Меню.
2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати ⚙ / Таймер прямого відліку. Див. Щоденне користування, Меню: Налаштування.
3. Натисніть OK.
4. Поверніть ручку керування, щоб увімкнути та вимкнути таймер прямого відліку.
5. Натисніть OK.

Налаштування: Час доби

1. Поверніть перемикач функцій нагріву в положення ☰, щоб увійти в Меню.
2. Поверніть ручку керування, щоб вибрати ⚙ / Час доби. Див. Щоденне користування, Меню: Налаштування.
3. Поверніть ручку керування, щоб налаштувати годинник.
4. Натисніть OK.

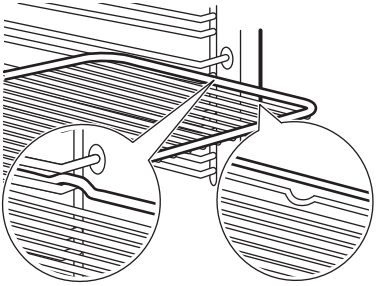
Використання аксесуарів

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

Встановлення аксесуарів

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

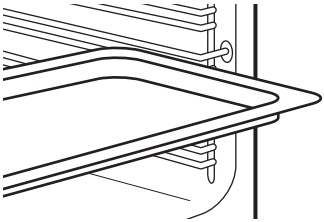
Комбінована решітка



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

Переконайтеся, що поличка торкається задньої частини духової шафи.

Деко для випічки / Глибоке деко



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

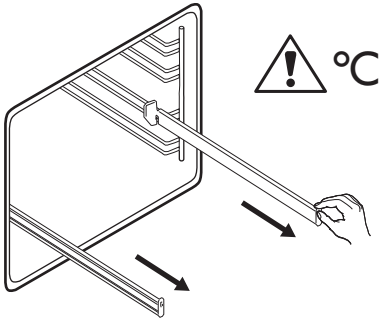
Використання: Телескопічні спрямовувачі

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

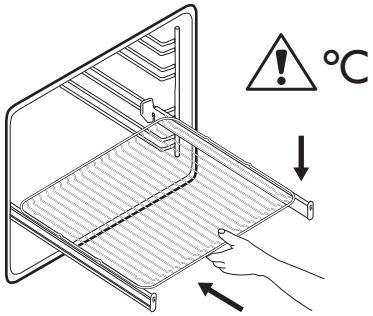
Телескопічні спрямовувачі спрощують вставляння та виймання поличок.

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

1. Витягніть праву та ліву телескопічні напрямні.



2. Поставте комбіновану решітку на телескопічні рейки, а потім обережно заштовхніть їх у духову шафу. Перш ніж зачинити дверцята духовки, переконайтеся в тому, що телескопічні спрямовувачі повністю зайшли всередину духової шафи.



Додаткові функції

Блокування

Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.

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

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

— натисніть і утримуйте, щоб увімкнути функцію.

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

— натисніть і утримуйте, щоб вимкнути функцію.

Автоматичне вимикання

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

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

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

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

Вентилятор охолодження

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

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

Поради та рекомендації

Рекомендації щодо приготування

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

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

Нумерація рівнів починається з дна духової шафи.

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

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функції нагрівання
°C	Температура
	Аксесуар
	Рівень полички
	Час готування (хв)
	Додаткова інформація

Вологa конвекція - рекомендовані аксесуари

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

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

Вологa конвекція

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

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

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

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

Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

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

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

1) Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.

Догляд та очищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Примітки щодо очищення

Засоби для чищення

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

Щоденне користування

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

Аксесуари

- Після кожного використання очистіть усі аксесуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м’якого мийного засобу. Не мийте аксесуари у посудомийній машині.
- Не очищуйте аксесуари з антипригарним покриттям з використанням абразивних засобів чи гострих предметів.

Очищення заглибини камери

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

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

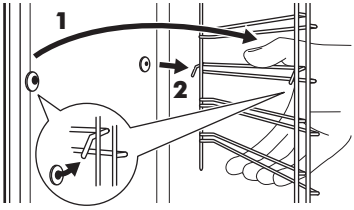
1. Налийте 250 мл білого оцту або лимонної кислоти у заглибину камери. Використовуйте оцет із максимальною концентрацією 6 % без добавок.
2. Зачекайте, доки оцет розчинить залишки накипу протягом 30 хвилин в умовах температури навколишнього середовища.
3. Очистіть камеру м’якою ганчіркою, змоченою теплою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

Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

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

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



4. Встановіть опори поличок назад у початкове положення. Повторіть кроки в зворотному порядку.

Якщо телескопічні напрямні постачаються в комплекті, їхні стопорні штифти повинні бути спрямовані вперед.

Очищення водою

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

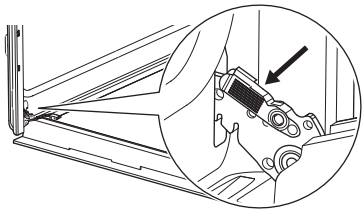
1. Налийте воду у заглибину камери: 200 мл.
2. Встановіть функцію .
3. Встановіть температуру на 90 °C.
4. Дайте приладу попрацювати 30 хв.
5. Вимкніть прилад.
6. Зачекайте, доки прилад охолоне. Витріть камеру насухо м’якою ганчіркою.

Зняття та встановлення дверцят

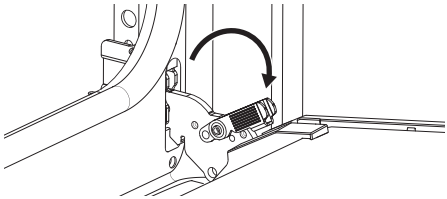
Дверцята духової шафи складаються із трьох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перш ніж знімати скляні панелі, прочитайте всю інструкцію «Зняття та встановлення дверцят».

⚠ **УВАГА** Не використовуйте прилад без скляних панелей.

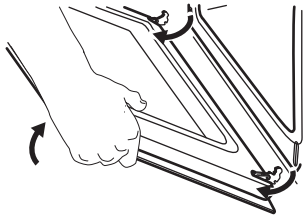
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.



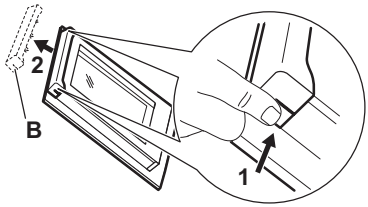
2. Підніміть і потягніть засувки до клацання.



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

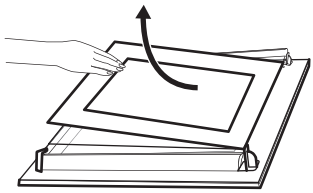


4. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м’якою ганчіркою.
5. Візьміться за оздоблення дверцят **B** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



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

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

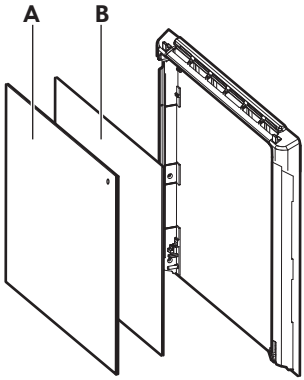


8. Помийте скляні панелі теплою водою з милом. Обережно витріть скляні панелі насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.
9. Після очищення встановіть скляні панелі, оздоблення дверцят і дверцята духової шафи, закрийте засувки на обох завісах.

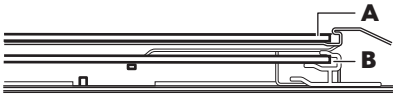
Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувок. Переконайтеся, що ви вставили скляні панелі (**A** та **B**) у правильній послідовності. Перевірте символ / друк збоку скляної панелі. Кожна скляна панель виглядає по-різному, щоб полегшити розбирання та збирання.

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

При правильному встановленні оздоблення дверцят чути характерне клацання.



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



Заміна лампи

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

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

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

Задня лампа

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

Усунення несправностей

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

Дії в разі виникнення проблем

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

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

Дані щодо технічного обслуговування

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

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

Рекомендуємо записати дані тут:

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

Технічні дані

Технічні дані

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

Енергоефективність

Інформаційний листок виробу та характеристики виробу відповідно до Регламенту (ЄС) № 65/2014 та (ЄС) № 66/2014

Назва постачальника	IKEA
Ідентифікатор моделі	STENABY 006.221.36 STENABY 706.002.06
Індекс енергоефективності	81.2
Клас енергоефективності	A+
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі традиційного готування	0.93 кВт•год/цикл
Споживання енергії за стандартного завантаження в режимі примусового використання вентилятора	0.69 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Місткість	72 л

Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	STENABY 006.221.36	31.1 кг
	STENABY 706.002.06	31.1 кг
Прилад пройшов випробування відповідно до: EN IEC 60350-1.		

Вимоги щодо інформації за Регламентом (ЄС) № 2023/826

Споживання енергії в режимі очікування	0,8 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	20 хв
Прилад пройшов випробування відповідно до: EN 50564.	

Поради з оптимізації

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

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

Не нагрівайте прилад перед готуванням, якщо це не рекомендовано.

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

Готування з використанням вентилятора
Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором (тільки на деяких моделях).

Залишкове тепло
Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, зменште температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

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

За вимкнення приладу на дисплеї з'являється позначка залишкового тепла або значення температури.

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

Готування з вимкненою лампою
Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

Охорона довкілля

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені символом ♲. Викидайте упаковку у відповідні контейнери для її переробки. Зробіть свій внесок у захист довкілля і здоров'я людей шляхом здачі на переробку електричних та електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені символом разом із побутовими відходами. Передайте виріб на підприємство для повторної переробки або зверніться до місцевої влади.

Гарантія IKEA

Якщо ви хочете скористатися гарантією на ваш продукт або отримати підтримку щодо продукту

Зверніться до служби підтримки IKEA: посилання на портал самообслуговування або номер телефону наведено на www.IKEA.com.

Щоб подати запит на обслуговування на порталі самообслуговування та простіше знайти інформацію про виріб або запасні частини до нього, запишіть артикул IKEA (8 цифр) та серійний номер на етикетці виробу.

ЗБЕРІГАЙТЕ ДОКУМЕНТ ПРО КУПІВЛЮ/ДОСТАВКУ!

Це ваше підтвердження покупки; без нього гарантія недійсна. На чеку також зазначено назву та артикул IKEA (8 цифр) кожного придбаного приладу.

Уважно прочитайте технічну документацію, що додається до приладу, перш ніж звертатися до нас.

701130882-B-412026

© Inter IKEA Systems B.V. 2026 AA-2591753-2