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 32
ČESKY 56
EESTI 80
MAGYAR 104
LATVIEŠU 129
LIETUVIŲ 153
POLSKI 177
ROMÂNA 203
РУССКИЙ 228
СРПСКИ 256
SLOVENSKY 282
SLOVENŠČINA 306
TÜRKÇE 329
УКРАЇНСЬКА 352

Съдържание

Информация за безопасност	6	Използване на аксесоари	21
Информация за безопасност	8	Полезни съвети	23
Инсталация	12	Грижа и почистване	25
Описание на продукта	13	Отстраняване на неизправности	28
Контролен панел	13	Технически данни	29
Преди първа употреба	14	Енергийна ефективност	29
Ежедневна употреба	15	Опазване на околната среда	31
Допълнителни функции	19	Гаранция от IKEA	31
Функции на часовника	20		

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.
- Преди пиролитично почистване извадете всички аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на уреда.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Използвайте само препоръчвания сензор за храна за този уред.

Информация 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.
- Затворете напълно вратата на уреда, преди да го свържете към електрозахранването.

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.

Пиролитично почистване

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

- По време на пиролитичното почистване се отделят изпарения, които не са вредни за хората, включително бебета или хора със заболявания.
- За разлика от всички хора, някои птици и влечуги могат да бъдат изключително чувствителни към потенциални изпарения, отделяни по време на процеса на почистване на всички пиролитични фурни. Малките домашни любимци също могат да бъдат силно чувствителни към локалните температурни промени в близост до всички пиролитични фурни, когато се извършва пиролитично почистване.
- Преди да изпълните функцията за пиролитично самопочистване, отстранете следното от вътрешността на фурната:
  - всички излишни остатъци от храна, разливи / отлагания от мазнина.
  - Всички подвижни предмети (включително скари, странични релси / телеоскопични водачи и

др., доставени с продукта) и по-специално, всички тенджери, тигани, тави, посуда и др. с незалепващо покритие.
- Незалепващите повърхности на тенджери, тигани, тави, прибори и т.н. могат да бъдат повредени от високотемпературната операция за пиролитично почистване на всички пиролитични фурни и могат също да бъдат източник на ниско ниво на вредни изпарения.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да се приближават до уреда, докато се извършва пиролитичното почистване. Уредът се нагорещява и горещият въздух излиза от предните охлаждащи отвори.
- Пиролитичното почистване и първата употреба на максимална температура са операции с висока температура, които могат да отделят изпарения от остатъци от готвене и строителни материали и е силно препоръчително потребителите да:
  - Да осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитично почистване.
  - Да осигурят добра вентилация по време и след първата употреба при работа на максимална температура.
- Уверете се, че всички домашни любимци (особено птици) са възможно най-далеч от уреда по време на и след пиролитичното почистване и при първа употреба с максимална температура. За предпочитане е да ги преместите в друго помещение по време на пиролитичния цикъл и докато уредът се охлади отново до стайна температура. Трябва да се осигури добра вентилация по време и след (докато уредът се охлади) действие на пиролитичния цикъл и първия цикъл на употреба при максимална температура.

Вътрешно осветление

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

- Относно лампата(ите) 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

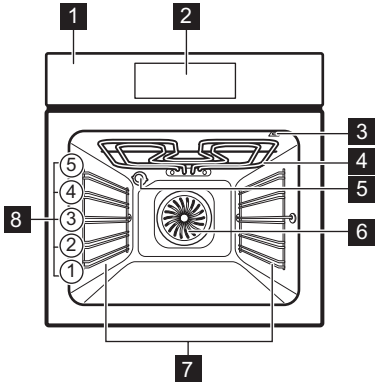
За сечението на кабела вижте общата мощност в табелката с основни данни. Можете да направите справка и в таблицата:

Обща мощност (W)	Сечение на кабела (мм²)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

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

Описание на продукта

Общ преглед



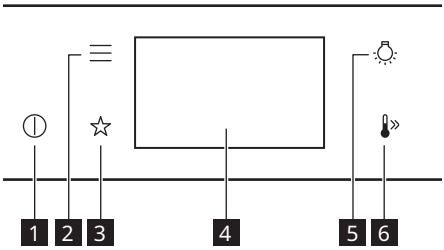
1 Контролен панел
2 Екран
3 Гнездо за включване на термосондата
4 Нагряващ елемент
5 Осветление
6 Вентилатор
7 Водачи за скара, отстраняеми
8 Позиция на скара

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.
- **AirFry: Скара** x 1
  За пържене на храна с по-малко мазнина или без хартия за печене. Максимално количество за зареждане: 5.кг
- **Термосонда** x 1
  За измерване колко е приготвена храната.
- **Телескопични водачи** x 1 комплект
  За рафтове и тави.

Контролен панел

Преглед на контролния панел

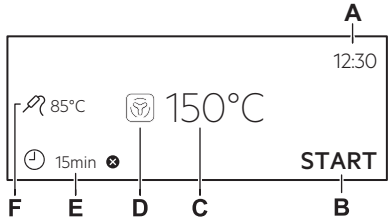


1	**Вкл. / Изкл.** Натиснете и задръжте, за да включите и изключите уреда.
2	**Меню** Изброява опциите на уреда и функциите за настройка.
3	**Предпочитани** Изброява настройки на любими програми.
4	**Екран** Показва текущите настройки на уреда.

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

Екран

Дисплей със зададени функции на бутоните.



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

Display indicators	
OK	За потвърждаване на избора / настройката.

Display indicators	
〈	За връщане едно ниво назад в менюто.
↩	За отмяна на последното действие.
	За включване и изключване на опции.
	Уредът е заключен.
	Звуковата аларма е активирана.
STOP	Звуковата аларма и функцията за спиране на готвенето са активирани.
	Изскачащо съобщение е активирано само.
	Забавен старт е активирана.
	За отмяна на настройката.

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

Преди първа употреба

ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

Първо свързване

Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.

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

Първоначално подгряване и почистване

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

1. Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.
2. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Вижте

Ежедневна употреба. Оставете уреда да работи в продължение на 1 ч.

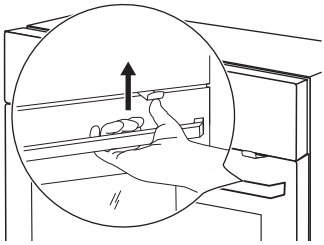
3. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
4. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
5. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
6. Почиствайте уреда и аксесоарите само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

Механично заключване за деца

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

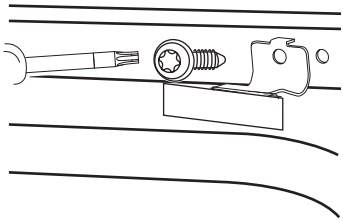
За да отворите вратата на фурната със заключване за деца:

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



За да премахнете заключването за деца:

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



Ежедневна употреба

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

Функции за готвене

СТАНДАРТНИ

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

	**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.
	**Дълбоко замразени храни** Идеално за готови ястия (напр. пържени картофи, крокети или пролетни рулца).
	**Традиционно печене** За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
	**Функция пица** За печене на пица и други ястия, които изискват повече топлина отдолу.
	**AirFry** Пържене на храна с по-малко мазнина и без хартия за печене.
	**Долен нагревател** Изберете тази функция след процеса на готвене, за да запечете храната повече отдолу, ако е необходимо. Използвайте най-ниското ниво на скарата.
	**Печене на хляб** За печене на хляб.
	**Втасване на тесто** За ускоряване набухването на тесто с мая. Покрийте повърхността на тестото, за да предотвратите изсушаване.

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

СПЕЦИАЛНИ

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

	Поддържане на топлина За поддържане на храната топла. Имайте предвид, че някои ястия може да продължат да се готвят и да изсъхват, докато се поддържат топли. Покрийте съдовете, ако е необходимо.
	Печене с влажност 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.

Бележки относно: Печене с влажност

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

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

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

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

Настройка: Функции нагряване

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

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

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

Меню

Натиснете ☰, за да влезете в менюто.

Помощ при готвене		Изброява автоматичните програми.
Почистване		Изброява програмите за почистване.
Предпочитани		Изброява настройки на любими програми.
Опции		За задаване на конфигурация на уреда.
Настройки	Настройка	За задаване на конфигурация на уреда.
	Сервиз	Показва версията и конфигурацията на софтуера.

Подменю за: Почистване

Пиролитично почистване, бързо	Времетраене: 1 h.

Пиролитично почистване, нормално	Времетраене: 1 h 30 min.
Пиролитично почистване, интензивно	Времетраене: 2 h 30 min.

Подменю за: Опции

Осветление	Включва и изключва лампата.
Защита за деца	Предпазва уреда от случайно включване.
Бързо нагряване	Скъсява времето за загряване. Опцията е възможна само за някои от функциите за готвене.
Напомняне За Почистване	Включване и изключване на напомнянето.
Дигитален часовник	Сменя формата на показваната индикация за време.

Подменю за: Настройки

Настройка

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

Сервиз

Софтуерна версия	Информация за софтуерната версия.
Зануляване на настройките	Възстановява фабричните настройки.

Настройка: Помощ при готвене

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

За някои от ястията можете да готвите и с Термосонда. Степента, до която се готви ястието:
- Алангле
- Средно изпечено
- Добре изпечено

За някои ястия може да готвите и с Автоматично мерене.

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

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

Допълнителни функции

Предпочитани ☆

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

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

↺ - натиснете, за да нулирате настройката.

⊗ - натиснете, за да отмените настройката.

Заключване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

1. Включете уреда.
2. Задайте функция за затопляне.
3. ☆, 🌡» - натиснете едновременно, за да включите функцията.

☆, 🌡» - натиснете едновременно, за да изключите функцията.

Защита за деца

Тази функция предотвратява случайно включване на уреда.

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

Защита за деца е активиран.
Достъп до: Таймер и лампата е наличен.
Вратата е заключена, когато уредът е изключен.

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

За да деактивирате тази функция, повторете горните стъпки.

Автоматично изключване

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

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

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

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

Охлаждащ вентилатор

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

Функции на часовника

Описание на функциите на часовника

Функция	Описание
Таймер	За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч 59 мин. Можете да зададете какво да се случва, когато времето изтече, като зададете предпочитаната функция: Прекратяване на действието.
Прекратяване на действието	Звукова аларма - когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал. Можете да настройвате тази функция по всяко време, включително и когато уредът е изключен.
	Звукова аларма и край на готвенето - когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал и функцията за нагряване се изключва.
	Показване само на съобщение - когато времето изтече, на дисплея се появява съобщението. Можете да настройвате тази функция по всяко време, включително и когато уредът е изключен.
Забавен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
Удължаване на времето	За да увеличите времето за готвене.
Време на експлоатация	Показва колко дълго работи уредът. Максимумът е 23 ч 59 мин. Можете да включите и изключите функцията. Функцията не влияе върху работата на уреда.

Някои функции на часовника може да не са достъпни при определени функции за готвене.

Час от денонощието

1. Включете уреда.
2. Натиснете: Час от денонощието.
3. Задайте времето.
4. Натиснете OK.

Настройка: Таймер

1. Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
2. Натиснете ◴.
3. Настройте таймера.

Можете да изберете предпочитаното действие за „Край“, като натиснете ● ● ●.

4. Натиснете OK. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

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

Настройка: Забавен старт

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

Настройка: Време на експлоатация

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

Промяна на настройките на таймера

Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.

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

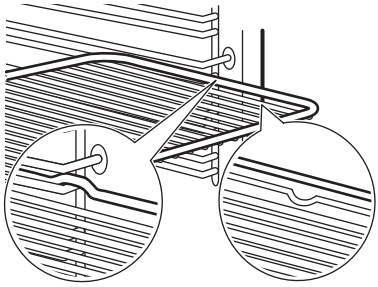
Използване на аксесоари

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

Поставяне на аксесоари

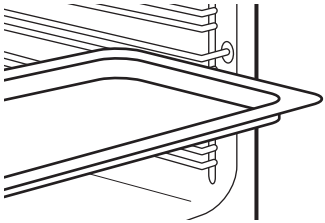
Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността и осигурява защита срещу накланяне. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Ръбът около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

Скара



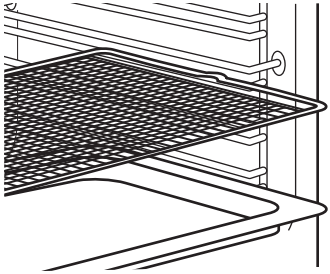
Вкарайте решетката между водещите релси на опорите му и се уверете, че е с крачетата надолу. Уверете се, че решетката докосва задната част на фурната.

Тава за печене / Дълбока тава



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

AirFry: Скара



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

Не използвайте AirFry скарата с телескопичните водачи, тъй като мазнината може да направи повърхността им хлъзгава и да намали стабилността на скарата.

Термосонда

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

Трябва да се настроят две температури:

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

Препоръки:

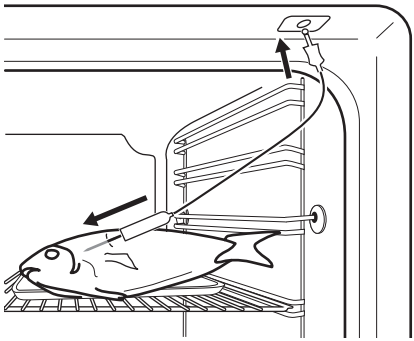
- Съставките трябва да са със стайна температура.
- Не използвайте за течни ястия.
- По време на готвене, иглата на термосондата трябва да бъде вкарана докрай в ястието.

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

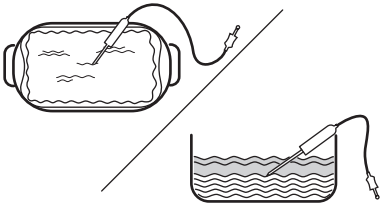
Печене с: Термосонда

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

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



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



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

Дисплеят показва настоящата температура на Термосондата.

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

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

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

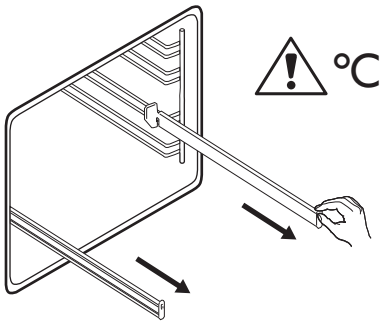
Използване на: Телескопични водачи

Запазете инструкциите за монтаж на телескопичните водачи за бъдеща употреба.

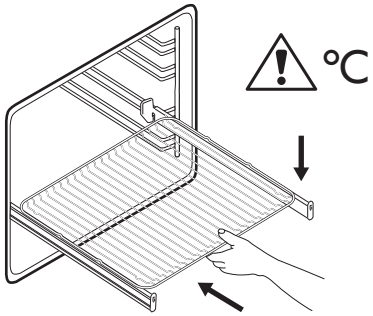
С телескопичните водачи можете лесно да вкарвате и вадите скари.

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

1. Издърпайте навън десните и левите телескопични водачи.



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



Полезни съвети

Препоръки за готвене

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

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

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

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

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	180	2	20 – 30	1)
Рула, 9 броя	180	2	30 - 40	1)
Пица, замразена, 0,35 кг	220	2	10 – 15	2)
Руло	170	2	25 – 35	1)
Брауни	175	3	25 – 30	1)
Суфле, 6 броя	200	3	25 – 30	3)
Основа за пандишпанен флан	180	2	15 – 25	4)
Торта „Виктория“	170	2	40 – 50	5)
Варена риба, 0,3 кг	180	3	20 – 25	1)
Цяла риба, 0,2 кг	180	3	25 – 35	1)
Филе от риба, 0,3 кг	180	3	25 – 30	6)
Варено месо, 0,25 кг	200	3	35 - 45	1)
Шашлик (шишче), 0,5 кг	200	3	25 – 30	1)
Бисквитки, 16 броя	180	2	20 – 30	1)
Макарунс (слад.), 24 броя	180	2	25 – 35	1)
Мъфини, 12 броя	170	2	30 - 40	1)
Солени бисквити, 20 броя	180	2	25 – 30	1)
Бисквити от леко тесто, 20 броя	150	2	25 – 35	1)
Тарталети, 8 броя	170	2	20 – 30	1)
Зеленчуци, варени, 0,4 кг	180	3	35 - 45	1)
Вегетариански омлет	200	3	25 – 30	6)
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг	180	4	25 – 30	1)

1) Използвайте тава за печене или съд за отстичане.
2) Използвайте скарата.
3) Използвайте керамични рамекини на скарата.
4) Използвайте метална основа за крем флан на скарата.
5) Използвайте съд за печене върху скарата.
6) Използвайте тиган за пица на скарата.

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно IEC 60350-1.

		℃		
Малки кейкове 20 броя/табла				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 и 4	150 - 160	20 - 35	1)
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 и 4	160	40 - 60	2) 3)
Дребни бисквити				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 и 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Препечен хляб				
	4	макс.	1 - 5	2) 3)

1) Употреба Тава за печене.
2) Употреба Скара.
3) Загрейте предварително уреда за 10 минути.

Грижа и почистване

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

Бележки относно почистването

Препарати за почистване

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

Всекидневна употреба

- Избърсвайте вътрешността след всяко използване на уреда. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
- В уреда или по стъклените панели на вратата влагата може да се кондензира. За да намалите кондензацията, оставете уреда да работи в продължение на 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

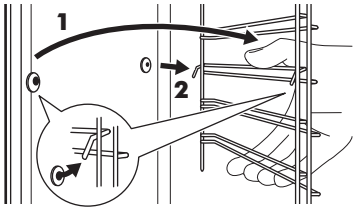
- Почиствайте аксесоарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.
- Не почиствайте незалепващите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

Демонтиране на носачите на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите уреда.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.

2. Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.
3. Издърпайте задната част на носача на решетката на скарата от стената и я извадете.



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

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

Пиролитично почистване

Използвайте го за почистване на уреда и изгаряне на остатъците.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Има риск от изгаряния.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с тази функция. Това може да доведе до повреда на фурната или на шкафа.

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

1. Уверете се, че уредът е студен.
2. Отстранете всички принадлежности.
3. Почистете вътрешността на фурната и вътрешното стъкло на вратичката с топла вода, мека кърпа и лек почистващ препарат.
4. Включете уреда.
5. Натиснете ☰ / Почистване.
6. Изберете режим на почистване и натиснете START .

Когато почистването започне, вратата на фурната се заключва и лампичката е изключена. Охлаждащият вентилатор работи на по-висока скорост.

STOP – натиснете, за да спрете почистването, преди да е завършило. Не използвайте уреда, докато символът за заключване на вратата не изчезне от дисплея.

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

Напомняне За Почистване

Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.

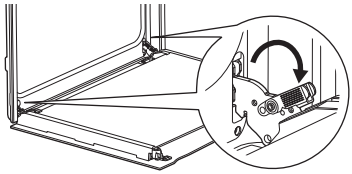
Използвайте функцията: Пиролитично почистване.

Изваждане и монтиране на вратичката

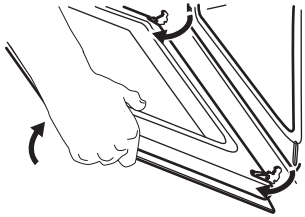
Вратата на фурната има три стъклени панела.Можете да свалите вратата на фурната и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Прочетете изцяло инструкцията за „Сваляне и монтиране на вратата“, преди да свалите стъклените панели.

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

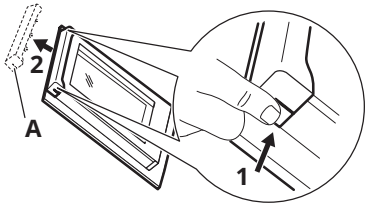
1. Отворете докрай вратичката и хванете двете й панти.
2. Повдигнете и издърпайте лостовете, докато щракнат.



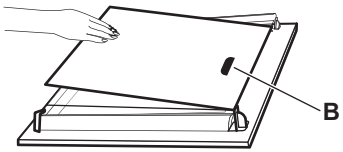
3. Затворете вратичката на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.



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



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



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

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

Смяна на лампата

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

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

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

Задна лампа

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

Отстраняване на неизправности

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

Как да постъпите, ако...

Описание на проблема	Причина и отстраняване
Не можете да активирате или работите с уреда.	Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързан неправилно.
Уредът не нагрява.	Часовникът не е зададен. За да настроите часовника, вижте Функции на часовника.
	Вратата не е добре затворена.
	Предпазителят е изгорял. Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемът се появи отново, обадете се на квалифициран техник.
	Защита за деца е активиран.
Лампичката е изключена.	Лампичката е изгоряла. Сменете лампата. За подробности вижте Грижа и почистване.
ⓘ Прекъсването на захранването винаги спира почистването. Повторете почистването, ако е прекъснато от спиране на тока.	

Кодове за грешка

При наличие на софтуерна грешка на дисплея се извежда съобщение за грешка. В таблицата по-долу ще намерите списък с проблеми. Когато някое от тези съобщения за грешка продължи да се извежда на дисплея, това означава, че вероятно е деактивирана някоя от подсистемите с неизправност. В такъв случай се свържете с Вашия доставчик или с упълномощен сервизен център.

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

Данни за сервизно обслужване

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

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

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

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

Технически данни

Технически данни

Размери (вътрешни)	Ширина Височина Дълбочина	480 мм 361 мм 416 мм
Зона на тавата за печене	1438 см²	
Горен нагревател	2300 W	
Долен нагряващ елемент	1000 W	
Грил	2300 W	
Пръстен	2400 W	
Обща класификация	3490 W	
Напрежението	220 - 240 V	
Честота	50 - 60 Hz	
Брой функции	18	

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 306.002.46 STENABY 806.002.20

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 306.002.46	33.9 кг
	STENABY 806.002.20	33.9 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.

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

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	32	Korištenje pribora	45
Sigurnosne upute	34	Savjeti i preporuke	47
Instalacija	37	Održavanje i čišćenje	49
Opis proizvoda	38	Rješavanje problema	51
Upravljačka ploča	38	Tehnički podaci	53
Prije prve upotrebe	39	Energetska učinkovitost	53
Svakodnevna uporaba	40	Briga o okolišu	54
Dodatne funkcije	43	IKEA Jamstvo	55
Funkcije sata	44		

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.

- Prije pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i uklonite sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti uređaja.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Upotrebljavajte samo senzor za hranu preporučen za ovaj uređaj.

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.
- Potpuno zatvorite vrata uređaja prije nego što ga spojite na električnu mrežu.

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.

Pirolitičko čišćenje

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

- Tijekom pirolitičkog čišćenja ispuštaju se isparenja koje nisu štetna za ljude, uključujući dojenčad ili osobe sa zdravstvenim stanjima.
- Za razliku od ljudi, neke ptice i gmazovi mogu biti jako osjetljivi na potencijalna isparenja koja se emitiraju tijekom postupka čišćenja svih pirolitičkih pećnica. Mali kućni ljubimci također mogu biti jako osjetljivi na lokalizirane promjene temperature u blizini svih pirolitičkih pećnica kad je aktivan program pirolitičkog samočišćenja.
- Prije izvođenja funkcije pirolitičkog samočišćenja, izvadite iz prostora pećnice:
  - ostatake hrane, prolivena / nataložena ulja ili masti.
  - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice/teleskopske vodilice itd., isporučene s proizvodom), posebno bilo koje neprianjajuće posude, tave, pekače, posuđe itd.
- Neprianjajuće površine na posudama, tavama, pekačima, posuđu itd. mogu se oštetiti na visokim temperaturama pirolitičkog čišćenja svih pirolitičkih pećnica, a mogu biti i izvor štetnih isparenja niske razine.
- Pročitajte pažljivo sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu podalje od uređaja dok je pirolitičko čišćenje u tijeku. Uređaj postaje jako vruć i vrući zrak se ispušta iz prednjih ventilacijskih otvora.
- Pirolitičko čišćenje i prva uporaba na maksimalnoj temperaturi predstavljaju operacije na visokim temperaturama koje mogu osloboditi isparenja od ostataka kuhanja i konstrukcijskih materijala, te se potrošačima strogo preporučuje:
  - Osiguravanje dobre ventilacije tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
  - Osiguravanje dobre ventilaciju tijekom i nakon prve uporabe pri radu s maksimalnom temperaturom.
- Pobrinite se da kućni ljubimci (osobito ptice) odvedu što je moguće dalje od uređaja tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja te prvog korištenja uređaja na maksimalnoj temperaturi. Bilo bi poželjno držati ih u drugoj prostoriji tijekom pirolitičkog ciklusa te dok se uređaj ponovno ne ohladi na sobnu temperaturu. Potrebno je osigurati dobru ventilaciju tijekom i nakon (dok se uređaj ne ohladi) pirolitičkog ciklusa te prvog ciklusa korištenja uređaja na maksimalnoj temperaturi.

Unutarnje osvjetljenje

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

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

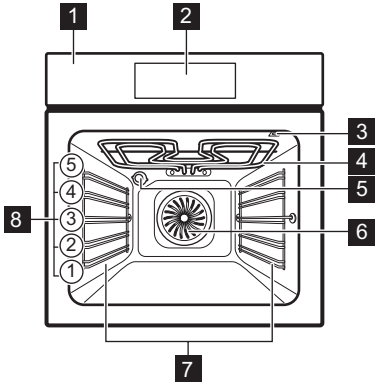
Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj ploči. Možete pogledati i tablicu:

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



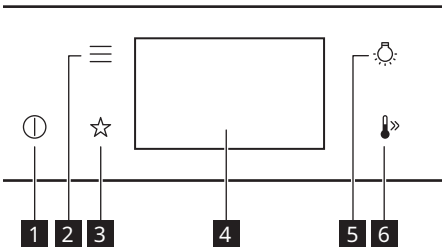
1 Upravljačka ploča
2 Zaslon
3 Utičnica za senzor za hranu
4 Grijaći element
5 Žarulja
6 Ventilator
7 Nosač polica, uklonjiv
8 Položaji polica

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.
- **AirFry: Mreža za pečenje** x 1
  Za prženje hrane s manje ulja ili bez papira za pečenje.
  Maksimalno punjenje: 5.kg
- **Senzor za hranu** x 1
  Za mjerenje koliko je hrana kuhana.
- **Teleskopske vodilice** x 1 komplet
  Za police i pekače.

Upravljačka ploča

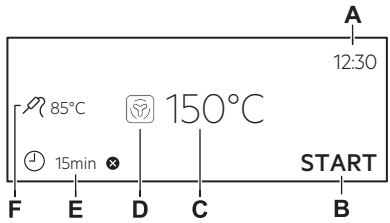
Pregled upravljačke ploče



1	**Uključeno / Isključeno** Pritisnite i držite za uključivanje i isključivanje uređaja.
2	**Izbornik** Navodi opcije uređaja i funkcije postavki.
3	**Favoriti** Navodi omiljene postavke.
4	**Zaslon** Prikazuje trenutačne postavke uređaja.
5	**Prekidač za svjetlo** Za uključivanje i isključivanje svjetla.
6	**Brzo zagrijavanje** Za uključivanje i isključivanje funkcije: Brzo zagrijavanje.

Zaslon

Zaslon s postavljenim ključnim funkcijama.



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

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

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

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

Prije prve upotrebe

UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

Prvo spajanje

Nakon prvog povezivanja na zaslonu se prikazuje poruka dobrodošlice.

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

Početno predgrijavanje i čišćenje

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

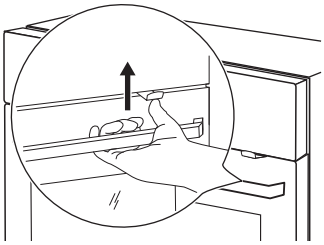
1. Uklonite svu dodatnu opremu i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.
2. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pogledajte Svakodnevna uporaba. Pustite uređaj da radi 1 h.
3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
4. Postavite funkciju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

Mehanička roditeljska zaštita

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

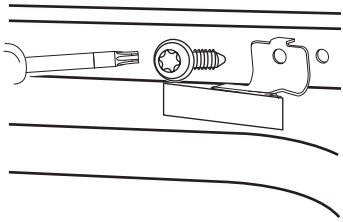
Za otvaranje vrata pećnice s roditeljskom zaštitom:

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



Za uklanjanje roditeljske zaštite:

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



Svakodnevna uporaba

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

Funkcije kuhanja

STANDARD

	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.
	Vrući zrak Za pečenje mesa i kolača. Postavite nižu temperaturu nego za konvencionalno pečenje jer ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu u unutrašnjosti pećnice.
	Zamrznuta hrana Savršeno za gotova jela (npr. pomfrit, krokete ili proljetne rolice).
	Tradicionalno pečenje Za pečenje i prženje hrane na jednoj rešetki.
	Funkcija za pizzu Za pečenje pizze i drugih jela koja zahtijevaju više topline odozdo.
	AirFry Prženje hrane s manje ulja i bez papira za pečenje.

	Donji grijač Odaberite ovu funkciju nakon kuhanja kako biste po potrebi dodatno zapekli hranu s donje strane. Koristite najnižu razinu rešetke.
	Pečenje kruha Za pečenje kruha.
	Dizanje tijesta Za ubrzavanje dizanja dizanog tijesta. Pokrijte površinu tijesta kako biste spriječili isušivanje.

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

POSEBNO

	Konzerviranje Kako biste konzervirali povrće i voće, stavite staklenke u pladanj za pečenje napunjen vodom koristeći vatrostalne staklenke s plutom ili poklopcima s navojima jednake veličine. Koristite najniži položaj rešetke.
	Dehidracija Kako bi se omogućio izlaz zraka zasićenog vlagom i bolje sušenje voća, preporučuje se povremeno otvaranje vrata pećnice za vrijeme ciklusa sušenja.
	Zagrijavanje tanjura Za prethodno zagrijavanje tanjura za posluživanje.
	Odmrzavanje Za odmrzavanje hrane (povrća i voća). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini smrznute hrane.
	Au gratin Za jela poput lazanja ili gratiniranog krumpira. Za pečenje gratiniranih jela i dobivanje tamnije boje.
SLOW COOK	**Sporo pečenje** Postupak kuhanja na niskoj temperaturi. Savršeno je za kuhanje osjetljive hrane (npr. govedine, teletine ili janjetine). Za bogatiji okus i bolju zapečenost, zapecite meso prije nego što ga stavite u pećnicu.
	Održavanje topline Za održavanje topline hrane. Imajte na umu da se neka jela mogu nastaviti kuhati i sušiti dok se održavaju toplima. Pokrijte jelo ako je potrebno.
	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 .

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. Uključite uređaj. Zaslon prikazuje zadanu funkciju pećnice i temperaturu.

2. Za ulazak u podizbornik, pritisnite simbol funkcije pećnice .
3. Odaberite funkciju pećnice i pritisnite OK.
4. Postavite temperaturu. Pritisnite OK.
5. Pritisnite START .

Senzor za hranu - senzor možete uključiti u bilo koje vrijeme prije ili tijekom kuhanja. Pogledajte Korištenje pribora, Senzor za hranu.

6. STOP - pritisnite za isključivanje funkcije pećnice.
7. Isključite uređaj.

Izbornik

Pritisnite za otvaranje izbornika.

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

Podizbornik za: Čišćenje

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

Podizbornik za: Opcije

Osvijetljenje unutrašnjosti	Uključuje i isključuje svjetlo.
Roditeljska zaštita	Sprječava slučajno uključivanje uređaja.
Brzo zagrijavanje	Skraćuje vrijeme zagrijavanja. Dostupno je samo za neke funkcije kuhanja.
Podsjetnik Za Čišćenje	Uključuje i isključuje podsjetnik.
Digitalni sat	Mijenja format prikazanog prikaza vremena.

Podizbornik za: Postavke

Postavljanje

Jezik	Postavlja jezik uređaja.
Svjetlina zaslona	Postavlja svjetlinu zaslona.
Tonovi tipki	Uključuje i isključuje ton dodirnih polja. Nije moguće isključiti zvuk za .
Glasnoća zujalice	Postavlja glasnoću tonova tipki i signala.
Sat	Postavlja trenutačno vrijeme i datum.

Servis

Verzija softvera	Informacije o verziji softvera.
Resetiraj sve postavke	Vraća na tvorničke postavke

Postavka: Pomoć pri kuhanju

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

Za neka jela možete također kuhati uz Senzor za hranu. Stupanj na kojem se jelo kuha:
- Slabo pečeno
- Srednje pečeno
- Dobro pečeno

Za neka jela možete također kuhati uz Automatska težina.

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

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

Dodatne funkcije

Favoriti ☆

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

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

↺ - pritisnite za ponovno postavljanje postavke.

⊗pritisnite za poništavanje postavke.

Blokiranje tipki

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

1. Uključite uređaj.
2. Postavite funkciju pećnice.
3. ☆, – pritisnite istodobno za uključivanje funkcije.

☆, – pritisnite istodobno za isključivanje funkcije.

Roditeljska zaštita

Ova funkcija sprječava slučajno uključivanje uređaja.

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

Roditeljska zaštita je uključen.
Pristup: Tajmer i svjetlo je dostupno. Vrata su zaključana kada je uređaj isključen.

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

Za deaktiviranje ove funkcije ponovite prethodno navedene korake.

Automatsko isključivanje

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

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

(°C)	(h)
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, Senzor za hranu, Vrijeme završetka.

Ventilator za hlađenje

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

Funkcije sata

Opis funkcija sata

Funkcija	Opis
Tajmer	Postavljanje trajanja kuhanja. Maksimum je 23 h 59 min. Možete postaviti što će se dogoditi kad vrijeme istekne postavljanjem preferiranog: Završetak postupka.
Završetak postupka	Zvučni alarm - kad je vrijeme isteklo, oglašava se zvučni signal. Ovu funkciju možete postaviti bilo kada, čak i kada je uređaj isključen.
	Zvučni alarm i zaustavljanje kuhanja - kad je vrijeme isteklo, oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se isključuje.
	Samo skočna poruka - kada je vrijeme isteklo, na zaslonu se pojavljuje poruka. Ovu funkciju možete postaviti bilo kada, čak i kada je uređaj isključen.
Odgođeno pokretanje	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
Produženje vremena	Za produženje vremena kuhanja.
Tajmer prema gore	Za podešavanje vremena rada uređaja.. Maksimum je 23 h 59 min. Funkciju možete uključiti i isključiti. Ova funkcija ne utječe na rad uređaja.

Neke funkcije sata možda neće biti dostupne s određenim funkcijama kuhanja.

Sat

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

Postavka: Tajmer

1. Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.
2. Pritisnite .
3. Postavite vrijeme.

Željeni završetak postupka možete odabrati pritiskom na • • •.

4. Pritisnite OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

Kad je preostalo 10 % vremena kuhanja a hrana ne izgleda gotova, možete produljiti vrijeme kuhanja. Također možete promijeniti i funkciju pećnice. Da biste produljili vrijeme kuhanja pritisnite **+1min**.

Postavka: Odgođeno pokretanje

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

Postavka: Tajmer prema gore

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

Promjena postavki tajmera

Postavljeno vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

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

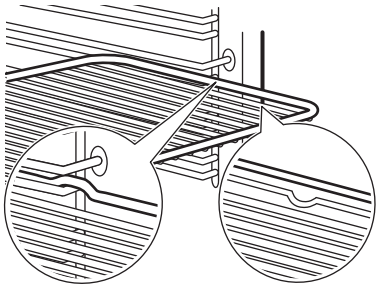
Korištenje pribora

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

Umetanje dodatne opreme

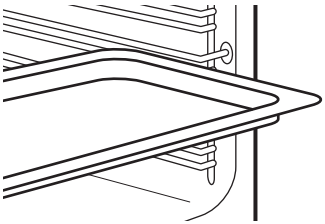
Malo udubljenje na vrhu povećava sigurnost i pruža zaštitu od naginjanja. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

Mreža za pečenje



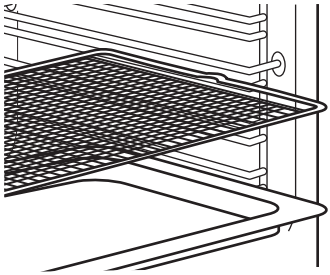
Umetnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje. Uvjerite se da polica dodiruje stražnju stranu unutrašnjosti pećnice.

Pekač za pecivo / Duboka plitica



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

AirFry: Mreža za pečenje



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

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

Senzor za hranu

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

Potrebno je podesiti dvije temperature:

- ℃ - temperatura unutar uređaja. Mora biti najmanje 25 °C viša od temperature jezgre hrane.
- - temperatura jezgre hrane.

Preporuke:

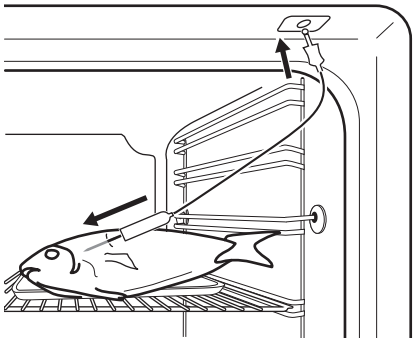
- Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.
- Ne koristite za tekuća jela.
- Tijekom kuhanja, igla senzora za hranu mora biti potpuno umetnuta u posudu.

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

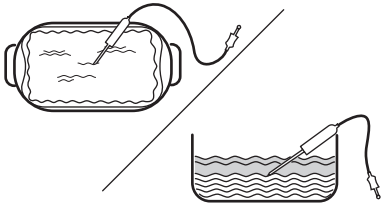
Pečenje s: Senzor za hranu

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

1. Uključite uređaj.
2. Postavite funkciju pećnice ili jela i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.
3. Umetnite senzor za hranu unutar jela:
   meso, perad i riba
   Umetnite vrh senzora za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio.



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



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

Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura senzora za hranu.

5. - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.
6. ● ● ● - pritisnite za postavljanje preferirane opcije:
   - Zvučni alarm - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal.
   - Zvučni alarm i zaustavljanje kuhanja - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal a pećnica se zaustavlja.

7. Odaberite opciju i nekoliko puta pritisnite OK za prijelaz na glavni zaslon.
8. Pritisnite START .
9. Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.
10. Izvadite utikač senzora za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz uređaja.

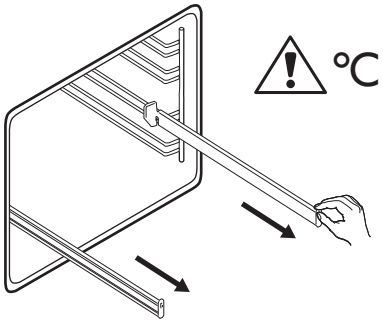
Uporaba: Teleskopske vodilice

Upute za postavljanje teleskopskih vodilica sačuvajte za buduću upotrebu.

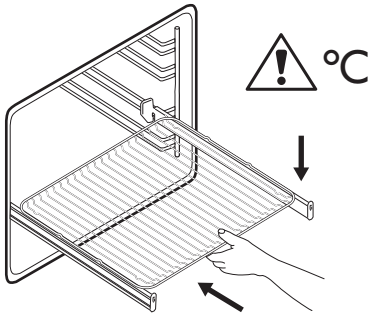
S teleskopskim vodilicama možete jednostavno staviti i izvaditi žičane police i plitice.

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

1. Izvucite desnu i lijevu sklopivu vodilicu.



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



Savjeti i preporuke

Preporuke za kuhanje

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

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

Brojite položaje polica od dna pećnice.

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

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	180	2	20 - 30	1)
Rolade, 9 komada	180	2	30 - 40	1)
Pizza, zamrznuta, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Švicarska rolada	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Sufle, 6 komada	200	3	25 - 30	3)
Biskvitna podloga za flan	180	2	15 - 25	4)
Biskvitna torta Victoria	170	2	40 - 50	5)
Poširana riba, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Cijela riba, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Riblji filet, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Poširano meso, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Ražnjić, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Kolačići, 16 komada	180	2	20 - 30	1)
Makroni, 24 komada	180	2	25 - 35	1)
Muffini, 12 komada	170	2	30 - 40	1)
Slani kolač, 20 komada	180	2	25 - 30	1)
Sitni prhki biskviti, 20 komada	150	2	25 - 35	1)
Tartlete, 8 komada	170	2	20 - 30	1)
Povrće, poširano, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetarijanski omlet	200	3	25 - 30	6)
Mediteransko povrće, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Koristite posudu za pečenje ili pladanj za sakupljanje masnoće.
2) Koristite mrežu za pečenje.
3) Koristite keramičke ramenice na mreži za pečenje.
4) Koristite kalup za dno torte na mreži za pečenje.
5) Koristite posudu za pečenje na mreži za pečenje.
6) Koristite tavu za pizzu na mreži za pečenje.

Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema IEC 60350-1.

		℃		
Mali kolačići, 20 po pladnju				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 i 4	150 - 160	20 - 35	1)
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 i 4	160	40 - 60	2) 3)
Prhki keksi				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 i 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Tost				
	4	maks.	1 - 5	2) 3)

1) Uporaba Pekač za pecivo.
2) Uporaba Mreža za pečenje.
3) 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.
- Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
- Mrlje očistite blagim deterdžentom.
- Tvrdokorne mrlje očistite posebnim sredstvom za čišćenje pećnica.

Svakodnevna uporaba

- Očistite unutrašnjost uređaja nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.
- Vlaga se može kondenzirati unutar uređaja ili na staklenim pločama vrata. Da biste smanjili kondenzaciju, pustite uređaj da radi 10 minuta prije kuhanja.Ne čuvajte hranu u uređaju duže od 20 minuta. Osušite unutrašnjost uređaja samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.

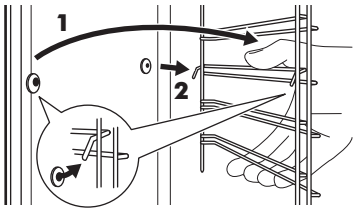
Dodatna oprema

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

Uklanjanje nosača police

Kako biste očistili pećnicu, skinite katalitičke ploče.

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



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

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

Pirolitičko čišćenje

Koristite za čišćenje uređaja i sagorijevanje ostataka.

⚠ **UPOZORENJE!** Postoji rizik od opeklina.

⚠ **OPREZ!** Ako su u isti ormarić postavljeni drugi uređaji, ne upotrebljavajte ih istodobno s ovom funkcijom. To može oštetiti pećnicu ili ormarić.

Ne pokrećite funkciju ako niste potpuno zatvorili vrata pećnice.

1. Provjerite je li uređaj hladan.
2. Izvadite svu dodatnu opremu.
3. Očistite unutrašnjost pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.
4. Uključite uređaj.
5. Pritisnite ☰ / Čišćenje.
6. Odaberite način čišćenja i pritisnite START .

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

STOP – pritisnite za zaustavljanje čišćenja prije završetka.

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

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

Podsjetnik Za Čišćenje

Čišćenje se preporučuje kad se pojavi podsjetnik.

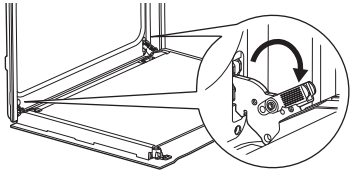
Koristite funkciju: Pirolitičko čišćenje.

Uklanjanje i postavljanje vrata

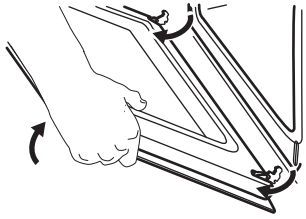
Vrata pećnice imaju tri staklena okna. Možete ukloniti vrata pećnice i unutarnje stakleno okno radi čišćenja. Pročitajte cijelu uputu "Uklanjanje i postavljanje vrata" prije nego uklanjanja staklenih okana.

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

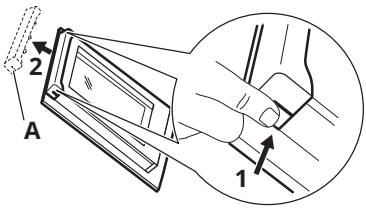
1. Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.
2. Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.



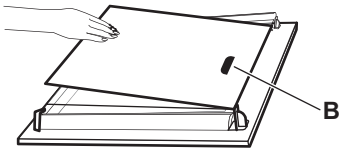
3. Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.



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



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



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

Pazite da staklene ploče vratite ispravnim redoslijedom. Provjerite simbol/ispis na bočnoj strani staklene ploče. Zona s tiskom **B** (ako postoji) mora biti okrenuta prema unutrašnjosti pećnice. Ako su vrata ispravno postavljena, začut će se klik prilikom zatvaranja zasuna.

Zamjena žarulje

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

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

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

Stražnja žarulja

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

Rješavanje problema

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

Što učiniti kad...

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

Opis problema	Uzrok i rješenje
Uređaj se ne zagrijava.	Sat nije postavljen. Za postavljanje sata pogledajte Funkcije sata.
	Vrata nisu pravilno zatvorena.
	Osigurač je pregorio. Uvjerite se da je osigurač uzrok kvara. Ako se problem ponovi, obratite se kvalificiranom električaru.
	Roditeljska zaštita je uključen.
Svjetlo je isključeno.	Žarulja je pregorjela. Zamijenite žarulju. Za pojedinosti pogledajte Održavanje i čišćenje.
ⓘPrekid napajanja zaustavlja čišćenje. Ponovite čišćenje ako je prekinuto prekidom napajanja.	

Šifre pogreški

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

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

Podaci o servisu

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

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

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

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

Tehnički podaci

Tehnički podaci

Dimenzije (unutarnje)	Širina Visina Dubina	480 mm 361 mm 416 mm
Područje posude za pečenje	1438 cm^2	
Gornji grijač	2300 W	
Donji grijač	1000 W	
Roštilj	2300 W	
Prsten	2400 W	
Ukupna ocjena	3490 W	
Je li napon	220 - 240 V	
Frekvencija	50 - 60 Hz	
Broj funkcija	18	

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 306.002.46 STENABY 806.002.20
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 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 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.

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

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

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

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	56	Používání příslušenství	69
Bezpečnostní pokyny	58	Tipy a rady	71
Instalace	61	Čištění a údržba	73
Popis výrobku	62	Odstraňování závad	75
Ovládací panel	62	Technické údaje	77
Před prvním použitím	63	Energetická účinnost	77
Denní používání	64	Poznámky k ochraně životního prostředí	78
Doplňkové funkce	67	Záruka IKEA	79
Funkce hodin	68		

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

Bezpečnostní pokyny

Instalace

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

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při 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.
- Před připojením spotřebiče k elektrické síti jej zcela zavřete.

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.

Pyrolytické čištění

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

- Během pyrolytického čištění se uvolňují výpary, které nejsou škodlivé pro člověka, včetně kojenců nebo osob se zdravotními problémy.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří ptáci či plazi velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čisticího procesu u všech pyrolytických trub. Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během provozu samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Před použitím samočisticí pyrolytické samočisticí funkce odstraňte z vnitřku trouby:
  - jakékoliv zbytky jídel, oleje nebo vyteklého/usazeného tuku,
  - Jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček / teleskopických výsuvů apod., dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve, plechy na pečení a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů na pečení, náčiní apod. a může také docházet k tvorbě méně škodlivých výparů.
- Pozorně si pročtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Během chodu pyrolytického čištění udržujte děti z dosahu spotřebiče. Spotřebič je velmi horký a z předních větracích otvorů se uvolňuje horký vzduch.
- Pyrolytické čištění a první použití při maximální teplotě jsou procesy prováděné při vysoké teplotě. Mohou se při nich uvolňovat výpary ze zbytků potravin a konstrukčních materiálů. Zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:
  - Při každém pyrolytickém čištění a po něm zajistěte důkladné větrání.
  - Během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistěte dobré větrání.
- Během chodu pyrolytického čištění a prvního použití při maximální teplotě a po jejich dokončení zajistěte, aby se všechna domácí zvířata (zejména ptáci) nacházela co nejdále od umístění spotřebiče. Během pyrolytického cyklu a do doby, než spotřebič opět vychladne na pokojovou teplotu, by bylo vhodnější uchovávat je v jiné místnosti. Během chodu pyrolytického cyklu a prvního použití při maximální teplotě a po jejich dokončení (až do vychladnutí spotřebiče) musí být zajištěno dobré větrání.

Vnitřní osvětlení

⚠ **VAROVÁNÍ!** Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- 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

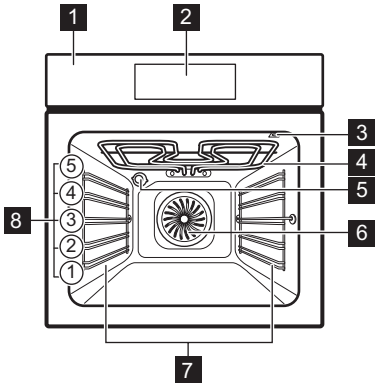
Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Také se můžete řídit tabulkou:

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



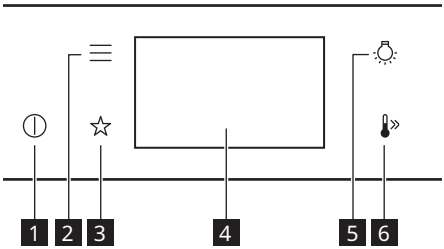
1 Ovládací panel
2 Displej
3 Zásuvka pro pečicí sondu
4 Topné těleso
5 Osvětlení
6 Ventilátor
7 Vyjímatelná zasouvací mřížka
8 Polohy mřížky

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.
- **AirFry: Tvarovaný rošt** x 1
  Ke smažení jídla s menším množstvím oleje nebo bez pečicího papíru.
  Maximální množství prádla: 5.kg
- **Pečicí sonda** x 1
  Slouží k měření stupně přípravy jídla.
- **Teleskopické výsuvy** x 1 sada
  Pro rošty a plechy.

Ovládací panel

Přehled ovládacího panelu

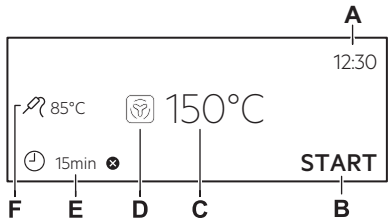


1	**Zapnout / Vypnout** Stisknutím a podržením zapnete a vypnete spotřebič.

2	**Nabídka** Uvádí možnosti spotřebiče a funkce nastavení.
3	**Oblíbené** Zobrazí oblíbená nastavení.
4	**Displej** Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
5	**Spínač osvětlení** Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
6	**Rychlé zahřátí** Slouží k zapnutí a vypnutí funkce: Rychlé zahřátí.

Displej

Displej s nastavenými klíčovými funkcemi.



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

Ukazatele na displeji	
OK	K potvrzení volby/nastavení.
〈	K návratu o jednu úroveň v nabídce.

Ukazatele na displeji	
	K vrácení posledního úkonu.
	K zapnutí a vypnutí funkcí.
	Spotřebič je uzamčen.
	Funkce zvukového signálu je zapnutá.
STOP	Funkce zvukového signálu a ukončení přípravy je zapnutá.
	Je zapnutá pouze vyskakovací zpráva.
	Odložený start je zapnutá.
	Ke zrušení nastavení.

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

Před prvním použitím

VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

První připojení

Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

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

První předehřívání a čištění

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

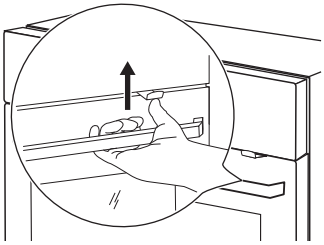
1. Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
2. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Viz Denní používání. Nechte spotřebič pracovat po dobu 1 h.
3. Nastavte funkci . Nastavte maximální teplotu. Nechte spotřebič pracovat po dobu 15 min.
4. Nastavte funkci . 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.

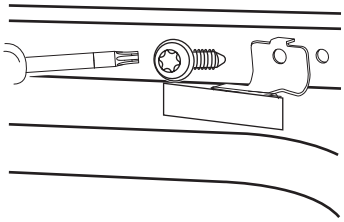
Otevření dvířek trouby s dětskou pojistkou:

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.

Funkce vaření

STANDARDNÍ

	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.
	Pravý horký vzduch Pečení masa a koláčů. Nastavte nižší teplotu než pro horní/dolní ohřev, protože ventilátor rovnoměrně rozkládá teplo ve vnitřku trouby.
	Mražené potraviny Ideální pro hotová jídla (např. hranolky, krokety nebo jarní závitky).
	Horní/spodní ohřev Pečení a opékání jídla na jedné úrovni roštu.
	Pizza Pečení pizzy a dalších pokrmů, které vyžadují více tepla zespodu.

	AirFry Smažení jídla s menším množstvím oleje a bez pečícího papíru.
	Spodní ohřev Tuto funkci zvolte po vaření, aby se jídlo v případě potřeby více opeklo zespodu. Použijte nejnižší úroveň roštu.
	Pečení chleba Pečení chleba.
	Kynutí těsta Urychlení kynutí kynutého těsta. Přikryjte povrch těsta, aby nevyschlo.

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

SPECIALITY

	Zavařování Chcete-li zavařit zeleninu a ovoce, vložte zavařovací sklenice do plechu na pečení naplněného vodou. Použijte žáruvzdorné sklenice s bajonetovými nebo šroubovacími uzávěry stejné velikosti. Použijte nejnižší polohu roštu.
	Sušení Sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub. Aby mohl vlhký vzduch uniknout a ovoce se lépe usušilo, doporučuje se během sušení občas otevřít dvířka trouby.
	Ohřev talířů K předehřátí talířů k servírování.
	Rozmrazování K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmrazených potravin.
	Gratinované pokrmy Pro pokrmy jako lasagne nebo zapečené brambory. K pečení zapečených pokrmů a jejich zhnědnutí.
SLOW COOK	**Nízkoteplotní pečení** Proces vaření při nízké teplotě. Je ideální pro vaření choulostivých pokrmů (např. hovězího, telecího nebo jehněčího). Pro bohatší chuť a lepší zhnědnutí maso před vložením do trouby opečte.
	Uchovat teplé Pro udržení teploty jídla. Upozorňujeme, že některé pokrmy se mohou během udržování teploty dále vařit a vysychat. V případě potřeby pokrmy přikryjte.
	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.

Poznámky: Vlhký horkovzduch

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

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

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

Pokyny k pečení viz Tipy a rady, Vlhký horkovzduch.

Nastavení: Pečicí funkce

1. Zapněte spotřebič. Na displeji se zobrazí výchozí pečicí funkce a teplota.
2. Stisknutím symbolu pečicí funkce přejděte do dílčí nabídky.
3. Zvolte pečicí funkci a stiskněte OK.
4. Nastavte teplotu. Stiskněte tlačítko OK.
5. Stiskněte tlačítko START .

Pečicí sonda – sondu lze připojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy. Viz Používání příslušenství, Pečicí sonda.

6. STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.
7. Vypněte spotřebič.

Nabídka

Stiskněte ☰, abyste vstoupili do nabídky.

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

Dílčí nabídka pro: Čištění

Pyrolytická čisticí, krátký	Doba trvání: 1 h.
Pyrolytická čisticí, normální	Doba trvání: 1 h 30 min.
Pyrolytická čisticí, intenzivní	Doba trvání: 2 h 30 min.

Dílčí nabídka pro: Funkce

Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
Dětská bezp. pojistka	Brání náhodnému zapnutí spotřebiče.
Rychlé zahřátí	Zkracuje čas zahřívání. Tato funkce je dostupná pouze u některých funkcí vaření.
Připomínka Čištění	Slouží k zapnutí a vypnutí připomínky.
Formát digitálních hodin	Slouží ke změně formátu zobrazování časových údajů.

Dílčí nabídka pro: Nastavení

Nastavení

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

Obsluha

Verze software	Informace o verzi softwaru.

Zrušit všechna nastavení	Obnoví tovární nastavení.

Nastavení: Podporované Vaření

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

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

- Nepropečené
- Středně velké
- Dobře propečené

U některých pokrmů můžete také péct pomocí Automatická váha.

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

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

Doplňkové funkce

Oblíbené ☆

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

1. Zapněte spotřebič.
2. Zvolte upřednostňované nastavení.
3. Stiskněte ☰.
4. Zvolte: Oblíbené / Uložit aktuální nastavení.
5. Stisknutím **+** přidáte nastavení do seznamu: Oblíbené.
6. Stiskněte OK.

↺ – stisknutím resetujete nastavení.

⊗ – stisknutím zrušíte nastavení.

Blokování tlačítek

Tato funkce zabraňuje náhodné změně funkce spotřebiče.

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci.
3. Současným stisknutím ☆, 🌡» zapněte funkci.

Současným stisknutím ☆, 🌡» vypněte funkci.

Dětská bezp. pojistka

Tato funkce brání náhodnému zapnutí spotřebiče.

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

Je zapnuto Dětská bezp. pojistka. Přístup k: Časovač a lampa je k dispozici. Když je spotřebič vypnutý, dvířka jsou zablokovaná.

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

Funkci vypnete zopakováním výše uvedeného postupu.

Automatické vypnutí

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

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

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

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

Chladicí ventilátor

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

Funkce hodin

Popis funkcí hodin

Funkce	Popis
Časovač	K nastavení délky přípravy jídla. Maximální hodnota je 23 h 59 min. Co se stane, když uplyne čas, můžete nastavit nastavením preferovaného: Ukončit akci.
Ukončit akci	Zvukový signál – po uplynutí času zazní zvukový signál. Tuto funkci můžete zadat kdykoliv, i u vypnutého spotřebiče.
	Zvukový signál a ukončení pečení – po uplynutí času zazní zvukový signál a pečicí funkce se vypne.
	Jen pop-up zprávy – po uplynutí času se na displeji zobrazí zpráva. Tuto funkci můžete zadat kdykoliv, i u vypnutého spotřebiče.
Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
Prodloužení doby pečení	Slouží k prodloužení doby přípravy.

Funkce	Popis
Časovač	Slouží k zobrazení délky provozu spotřebiče. Maximální hodnota je 23 h 59 min. Funkci můžete zapnout a vypnout. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.

Některé funkce hodin nemusí být k dispozici u určitých funkcí vaření.

Denní čas

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

Nastavení: Časovač

1. Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
2. Stiskněte .
3. Nastavte čas.

Preferované ukončení akce můžete zvolit stisknutím • • • .

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

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

Nastavení: Odložený start

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

Nastavení: Časovač

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

Změna nastavení časovače

Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.

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

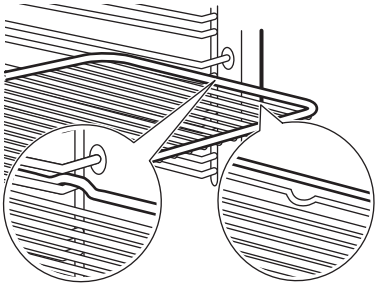
Používání příslušenství

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

Vkládání příslušenství

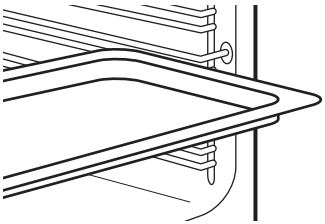
Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost a chrání proti překlopení. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

Tvarovaný rošt



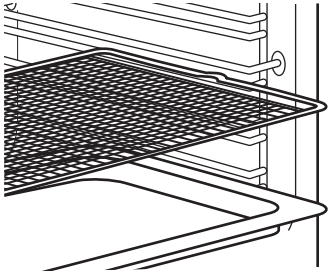
Rošt vložte mezi vodicí lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů. Ujistěte se, že se rošt dotýká zadní strany vnitřku trouby.

Plech na pečení / Hluboký pekáč



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

AirFry: Tvarovaný rošt



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

Tvarovaný rošt AirFry nepoužívejte s teleskopickými výsuvy, protože jejich

povrch by mohl být vlivem oleje kluzký a stabilita tvarovaného roštu by se snížila.

Pečicí sonda

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

Lze nastavit dvě teploty:

- °C – teplota uvnitř spotřebiče. Měla by být nejméně o 25 °C vyšší než teplota středu pokrmu.
- – teplota ve středu pokrmu.

Doporučení:

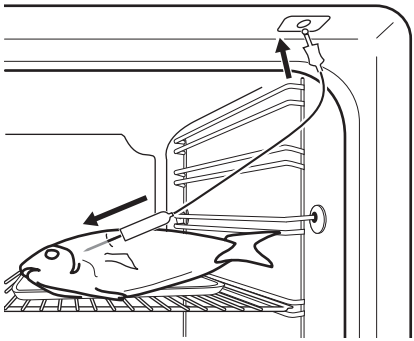
- Přísady by měly mít pokojovou teplotu.
- Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.
- Během pečení musí být jehla pečicí sondy zcela zasunuta do pokrmu.

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

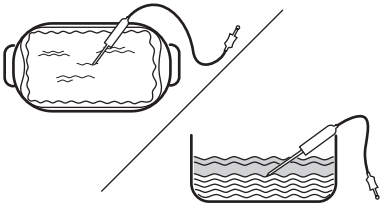
Pečení s: Pečicí sonda

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

1. Zapněte spotřebič.
2. Nastavte pečicí funkci nebo pokrm a v případě potřeby teplotu trouby.
3. Vsuňte pečicí sondu do pokrmu:
   Maso, drůbež a ryby
   Zasuňte celou jehlu pečicí sondy do nejsilnější části masa nebo ryby.



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



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

Displej zobrazí aktuální teplotu naměřenou pečicí sondou.

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

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

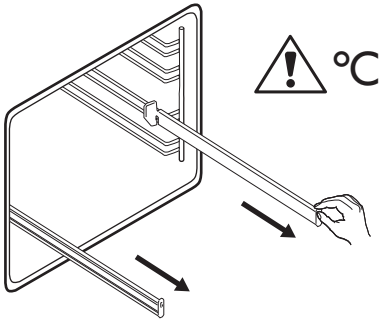
Použití: Teleskopické výsuvy

Pokyny k instalaci teleskopických výsuvů uschovejte pro budoucí použití.

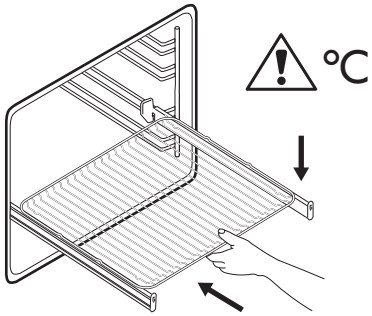
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování tvarovaných roštů a plechů.

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

1. Vysuňte pravý a levý teleskopický výsuv.



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



Tipy a rady

Doporučení k pečení

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

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

Polohy roštů v troubě se počítají zdola.

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

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	180	2	20–30	1)
Pečivo, 9 kusů	180	2	30–40	1)
Mražená pizza, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Piškotová roláda	170	2	25–35	1)
Sušenka brownie	175	3	25–30	1)
Suflé, 6 kusů	200	3	25–30	3)
Dort. korp., pišk. těsto	180	2	15–25	4)
Piškotový dort	170	2	40–50	5)
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Celá ryba, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Rybí filé, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Pošírované maso, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Šašlik, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Sušenky, 16 kusů	180	2	20–30	1)
Makronky, 24 kusů	180	2	25–35	1)
Muffin, 12 kusů	170	2	30–40	1)
Slané pečivo, 20 kusů	180	2	25–30	1)
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	150	2	25–35	1)
Ovocné dortíky, 8 kusů	170	2	20–30	1)
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Vegetariánská omeleta	200	3	25–30	6)
Středomořská zelenina, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

1) Použijte plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku.
2) Použijte rošt.
3) Použijte keramické zapékací mističky a umístěte je na rošt.
4) Použijte dortovou formu a umístěte na rošt.
5) Použijte zapékací mísu a umístěte na rošt.
6) Použijte pánev na pizzu a umístěte na rošt.

Informace pro zkušebny

Testy podle normy IEC 60350-1.

		°C		
Malé koláče (20 kousků na plech)				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 a 4	150 - 160	20 - 35	1)
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 a 4	160	40 - 60	2) 3)
Sušenky z křeh. těsta				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 a 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Topinka				
	4	max.	1 - 5	2) 3)

1) Použijte Plech na pečení.
2) Použijte Tvarovaný rošt.
3) 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.
- Kovové plochy očistěte pomocí čisticího roztoku.
- Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čisticího prostředku.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.

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 kondenzovat vlhkost. Chcete-li kondenzaci snížit, nechte spotřebič před vařením 10 minut pracovat. Neskladujte potraviny ve spotřebiči déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.

Příslušenství

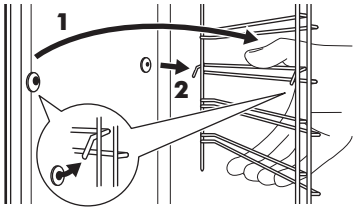
- Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí.
- Nepřilnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých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

Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li spotřebič vyčistit, vyjměte drážky na rošty.

1. Vypněte spotřebič a počkejte, dokud nevychladne.
2. Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.

3. Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.



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

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

Pyrolytická čisticí

Slouží k vyčištění spotřebiče a spálení zbytků.

⚠ **VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí popálení.

⚠ **POZOR!** Jsou-li ve stejné skříni instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně s touto funkcí. Může to poškodit troubu nebo skříň.

Pokud jste dvířka trouby zcela nezavřeli, nespouštějte tuto funkci.

1. Přesvědčte se, že je spotřebič chladný.
2. Vyjměte veškeré příslušenství.
3. Vnitřek trouby a vnitřní sklo dvířek očistěte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
4. Zapněte spotřebič.
5. Stiskněte ☰ / Čištění.
6. Vyberte režim čištění a stiskněte tlačítko START .

Když se spustí čištění, dvířka trouby se zablokují a osvětlení je vypnuté. Chladicí ventilátor pracuje při vyšších otáčkách.

STOP – stisknutím zastavíte čištění před dokončením.

Spotřebič nepoužívejte, dokud nezhasne symbol zámku dvířek na displeji.

7. Když čištění skončí, vypněte spotřebič a nechte jej vychladnout.
8. Vnitřek trouby vyčistěte měkkým hadříkem. Ze dna trouby odstraňte veškeré zbytky.

Připomínka Čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.

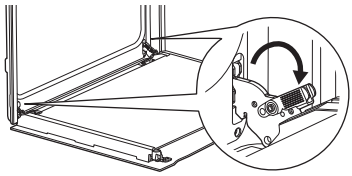
Použijte funkci: Pyrolytické čištění.

Odstranění a instalace dvířek

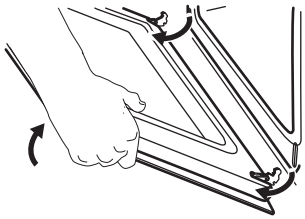
Dvířka trouby se skládají ze tří skleněných panelů. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze při čištění vyjmout. Před vyjmutím skleněných panelů si přečtěte celý návod „Vyjmutí a instalace dvířek“.

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

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

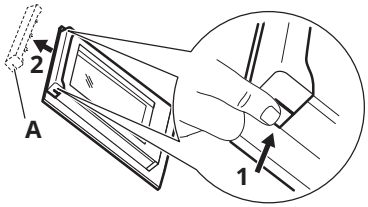


3. Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.

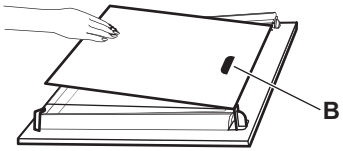


4. Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.
5. Uchopte okrajovou lištu **A** na horní straně dvířek na obou stranách a

zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.



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



8. Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.
9. Po vyčištění namontujte skleněné výplně, obložení dvířek a dvířka trouby a zajistěte západky na obou závěsech.

Dávejte pozor, abyste skleněné panely nasadili zpět ve správném pořadí. Zkontrolujte symbol / potisk na straně skleněného panelu. Tisková zóna **B** (pokud existuje) musí směřovat k vnitřku trouby. Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí.

Výměna žárovky

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

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

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

Zadní žárovka

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

Odstraňování závad

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

Co dělat když...

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

Popis problému	Příčina a náprava
Spotřebič se neohřívá.	Hodiny nejsou nastavené. Nastavení hodin viz Funkce hodin.
	Dvířka nejsou správně zavřená.
	Je spálená pojistka. Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
	Je zapnuto Dětská bezp. pojistka.
Osvětlení je vypnuté.	Spálená žárovka. Vyměňte žárovku. Podrobnosti viz Čištění a údržba.
ⓘ Výpadek proudu vždy čištění zastaví. Je-li čištění přerušené výpadkem proudu, zopakujte jej.	

Chybové kódy

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

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

Servisní údaje

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

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

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

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

Technické údaje

Technické údaje

Rozměry (vnitřní)	Šířka Výška Hloubka	480 mm 361 mm 416 mm
Plocha plechu na pečení	1438 cm^2	
Horní topný článek	2300 W	
Dolní topný článek	1000 W	
Gril	2300 W	
Okruh	2400 W	
Celkový jmenovitý výkon	3490 W	
Napětí	220 - 240 V	
Frekvence	50 - 60 Hz	
Počet funkcí	18	

Energetická účinnost

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

Jméno dodavatele	IKEA
Označení modelu	STENABY 306.002.46 STENABY 806.002.20
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 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 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.

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

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

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

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	80	Lisatarvikute kasutamine	93
Ohutusjuhised	82	Nõuanded ja soovitused	96
Paigaldamine	85	Puhastamine ja hooldus	97
Toote kirjeldus	86	Tõrkeotsing	99
Juhtpaneel	86	Tehnilised andmed	101
Enne esimest kasutamist	87	Energiatõhusus	101
Igapäevane kasutamine	88	Keskkonnaaspektid	102
Lisafunktsioonid	91	IKEA garantii	103
Kella funktsioonid	92		

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

Ohutusjuhised

Paigaldamine

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

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

Elektriühendus

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

- Kõik 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.
- Enne seadme vooluvõrku ühendamist sulgege uks täielikult.

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.

Pürolüüspuhastamine

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

- Pürolüütilisel puhastamisel eralduvad aurud ei ole inimestele kahjulikud, sealhulgas imikutele ega tervisehäirete all kannatavatele inimestele.
- Erinevalt inimestest võivad mõned linnud ja roomajad pürolüütilise puhastuse ajal ahjust eralduvate aurude suhtes väga tundlikud olla. Väikesed lemmikloomad võivad pürolüütilise isepuhastusprogrammi töötamise ajal pürolüütiliste ahjude läheduses tekkivate temperatuurikõikumiste suhtes üsna tundlikud olla.
- Enne pürolüütilise isepuhastusfunktsiooni rakendamist eemaldage ahjust:
  - mis tahes toidujäätmed, õli- või rasvajäägid/-setted.
  - kõik lahtivõetavad osad (sealhulgas ahjurestid, külgsiinid / teleskoopsiinid jms ahju juurde kuuluvad esemed), eriti aga mittekinnivõtvad pannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüüspuhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aure.
- Lugege hoolikalt kõiki pürolüüspuhastamise juhiseid.
- Hoidke lapsed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja selle tagumistest jahutusavadest eraldub kuuma õhku.
- Pürolüüspuhastamisel ja maksimaalse temperatuuri esmakordsel kasutamisel võivad toiduvalmistamisjääkidest ja kasutatud materjalidest eralduda aurud, mistõttu on kasutajatel tungivalt soovitatav:
  - Tagada hea ventilatsioon pürolüüspuhastamise ajal.
  - Tagada hea ventilatsioon enne ja pärast esmakasutust maksimaalsel temperatuuril.
- Viige kõik lemmikloomad (eriti linnud) pürolüüspuhastamise ajaks ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise ajal ja pärast seda seadme lähedusest võimalikult kaugele. Eelistatav on hoida neid pürolüüsitsükli ajal teises ruumis, kuni seade on taas toatemperatuurini jahtunud. Pürolüüstsükli ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise tsükli ajal ja pärast seda (kuni seadme jahtumiseni) tuleb tagada hea ventilatsioon.

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

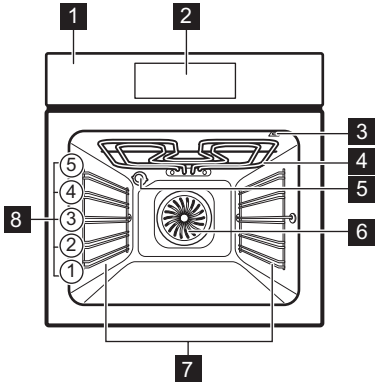
Kaabli ristlõike pindala peab vastama andmesildil näidatud koguvõimsusele. Vt ka tabelit:

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



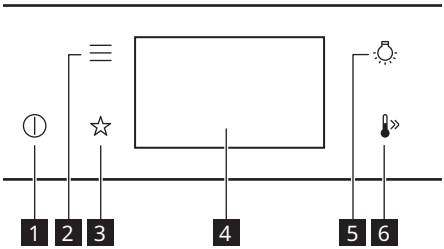
1 Juhtpaneel
2 Ekraan
3 Toidutermomeetri pesa
4 Kuumutuselement
5 Lamp
6 Ventilaator
7 Riiuli tugi, eemaldatav
8 Riiuli asendid

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.
- **AirFry: Traatrest** x 1
  Praadimiseks vähese õliga või kasutamiseks ilma küpsetuspaberita. Maksimaalne kogus: 5. kg
- **Toidutermomeeter** x 1
  Toidu küpsemisastme mõõtmiseks.
- **Teleskoopsiinid** x 1 komplekt
  Restide ja plaatide jaoks.

Juhtpaneel

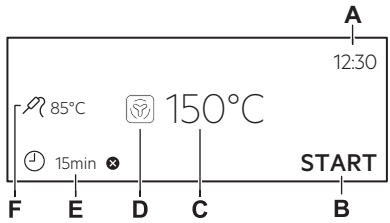
Juhtpaneeli ülevaade



1	**Sees / Väljas** Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.
2	**Menüü** Loetleb seadme valikud ja seadistusfunktsioonid.
3	**Lemmikud** Kuvab lemmikseaded.
4	**Ekraan** Näitab seadme praeguseid sätteid.
5	**Lambilüliti** Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
6	**Kiirkuumutus** Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.

Ekraan

Ekraan koos peamiste funktsioonidega.



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

Ekraani indikaatorid	
OK	Valiku või seade kinnitamiseks.
〈	Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.

Ekraani indikaatorid	
	Viimase toimingu tühistamiseks.
	Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.
	Seade on lukus.
	Häiresignaali funktsioon on aktiveeritud.
STOP	Helisignaali ja toiduvalmistamise peatamise funktsioon on aktiveeritud.
	Aktiveeritud on ainult hüpikakna sõnum.
	Viitkäivitus on aktiveeritud.
	Seade tühistamiseks.

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

Enne esimest kasutamist

HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

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

Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

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

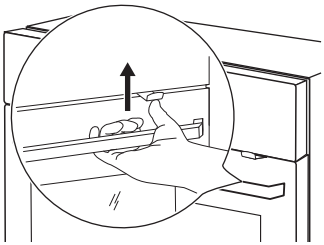
1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Vt jaotist Igapäevane kasutamine. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
4. Valige funktsioon . 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.

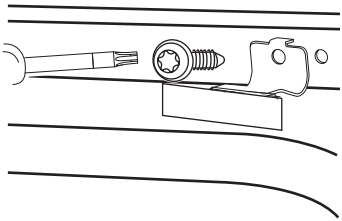
Lapselukuga ahjuukse avamiseks:

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.

Küpsetusfunktsioonid

TAVALINE

	Grill Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
	Turbogrill Suurte kootide või luudega linnuliha röstimiseks ühel restitasandil. Gratääniде küpsetamiseks ja pruunistamiseks.
	Pöördõhk Liha röstimiseks ja kookide küpsetamiseks. Seadke madalam temperatuur kui ülemise + alumise kuumutuse puhul, kuna ventilaator jaotab kuumust ühtlaselt ahju sisemuses.
	Külmutatud toiduained Sobib suurepäraselt valmistoitudele (nt friikartulid, kroketid või kevadrullid).
	Ülemine + alumine kuumutus Toidu küpsetamiseks ja röstimiseks ühes riiuliasendis.
	Pitsa Pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis vajavad altpoolt rohkem kuumust.
	AirFry Toidu praadimine vähem õliga ja ilma küpsetuspaberita.
	Alumine kuumutus Valige see funktsioon pärast küpsetusprotsessi, et toit vajadusel alt rohkem pruunistuks. Kasutage madalaimat riiulitaset.

	Leib Leiva küpsetamiseks.
	Taina kergitamine Pärmitaina kerkimise kiirendamiseks. Kuivamise vältimiseks katke taigna pind.

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

MUU

	Hoidistamine Köögivilja- ja puuviljahoidiste tegemiseks asetage hoidisepurgid veega täidetud ahjuplaadile; kasutage kuumuskindlaid sama suurusega bajonett- või keeratava kaanega purke. Kasutage madalaimat riiuliasendit.
	Kuivatamine Viilutatud puu- ja köögiviljade ning seente kuivatamiseks. Niiskusest küllastunud õhu välja laskmiseks ja puuviljade paremaks kuivamiseks, on soovitav kuivatamise ajal aeg-ajalt ahju uks lahti teha.
	Nõude soojendamine Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.
	Sulatamine Toidu (köögiviljad ja puuviljad) sulatamiseks. Sulatamisaeg sõltub külmutatud toidu kogusest ja suurusest.
	Gratineerimine Selliste roogade jaoks nagu lasanje või kartuligratään. Gratäänide küpsetamiseks ja pruunistamiseks.
SLOW COOK	**Küpsetamine madalal t°** Küpsetusprotsess madalal temperatuuril. Sobib suurepäraselt õrna toidu valmistamiseks (nt veiseliha, vasikaliha või lambaliha). Rikkalikuma maitse ja parema pruunistumise saamiseks praadige liha enne ahju panemist.
	Soojashoidmine Toidu soojana hoidmiseks. Pange tähele, et mõned toidud võivad soojas hoides jätkata küpsetamist ja hakata kuivama. Vajadusel katke toit kinni.
	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.

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. Lülitage seade sisse. Ekraanile kuvatakse vaikimisi kuumutusfunktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage kuumutusrežiimi sümbolit, et siseneda alammenüüsse.
3. Valige küpsetusrežiim ja vajutage OK.
4. Seadke temperatuur. Vajutage nuppu OK.
5. Vajutage nuppu START.

Toidutermomeeter – toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise käigus. Vt jaotist Lisatarvikute kasutamine, Toidutermomeeter.

6. STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.
7. Lülitage seade välja.

Menüü

Menüüsse sisenemiseks vajutage ☰.

Juhendatud küpsetamine		Kuvab automaatprogrammid.
Puhastamine		Kuvab puhastusprogrammid.
Lemmikud		Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid		Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
Seaded	Seadistamine	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

Alammenüü: Puhastamine

Pürolüüspuhastamine, kiire	Kestus: 1 h.
Pürolüüspuhastamine, tavaline	Kestus: 1 h 30 min.
Pürolüüspuhastamine, intensiivne	Kestus: 2 h 30 min.

Alammenüü: Funktsioonid

Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.
Kiirkuumutus	Lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõnede küpsetusfunktsioonidega.
Puhastamise Meeldetuletus	Lülitab meenutuse sisse ja välja.
Kellanäit	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

Alammenüü: Seaded

Seadistamine

Keel	Seadistab seadme keele.
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puuteekraani toonid sisse ja välja. ⏻ toone ei saa vaigistada.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Kellaaeg	Seab praeguse kellaaja ja kuupäeva.

Hooldus

Tarkvara-versioon	Teave tarkvaraversiooni kohta.
Taasta te-haseseaded	Taastab tehaseseaded.

Seaded: Juhendatud küpsetamine

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

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

- Väheküps
- Poolküps
- Täisküps

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Kaaluautomaatika.

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

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

Lisafunktsioonid

Lemmikud ☆

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

1. Lülitage seade sisse.
2. Valige sobiv seade.
3. Vajutage sümbolit ☰.
4. Valige: Lemmikud / Salvesta praegused seaded.
5. Vajutage nuppu **+**, et lisada seadistus loendisse: Lemmikud.
6. Vajutage OK.

↩ – vajutage, et seadistus lähtestada.

⊗ – vajutage, et seadistus tühistada.

Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni kogemata muutmise.

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

☆, 🌡» – vajutage samaaegselt, et funktsioon välja lülitada.

Lapselukk

See funktsioon takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage sümbolit ☰.
3. Valige Funktsioonid / Lapselukk.
4. Vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.
5. Lülitage seade välja.

Lapselukk on sisse lülitatud.
Avage: saadaval on Taimer ja lamp. Kui seade on välja lülitatud on uks lukus.

Seadme kasutamise võimaldamiseks vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.

Selle funktsiooni deaktiveerimiseks korrake eespool kirjeldatud samme.

Automaatne väljalülitus

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

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

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

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

Jahutusventilaator

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

Kella funktsioonid

Kella funktsioonide kirjeldus

Funktsioon	Kirjeldus
Taimer	Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. Saate eelistatud toiminguid määrates määrata, mis juhtub, kui aeg saab täis: Tegevuse lõpp.
Tegevuse lõpp	Helisignaal - kui aeg saab täis, kostub helisignaal. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
	Helisignaal ja küpsetamise lõpp - kui aeg saab täis, kostub helisignaal ja kuumutusrežiim lülitub välja.
	Ainult hüpikaken - kui aeg saab täis, ilmub ekraanile teade. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
Viitkäivitus	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.
Uptimer	Seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. Saate funktsiooni sisse ja välja lülitada. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

Mõned kella funktsioonid ei pruugi olla teatud küpsetamisfunktsioonidega saadaval.

Kellaaeg

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

Seaded: Taimer

1. Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. Vajutage nuppu .
3. Seadke kellaaeg.

Eelistatud lõpetamistoimingu saate valida vajutades • • •.

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

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

Seaded: Viitkäivitus

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

Seaded: Uptimer

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

Taimeri sätete muutmine

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

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

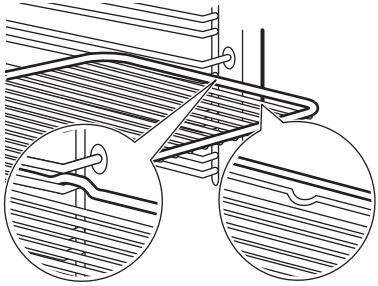
Lisatarvikute kasutamine

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

Tarvikute sisestamine

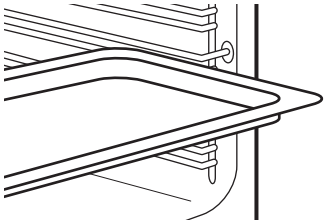
Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Süvendid kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Traatrest



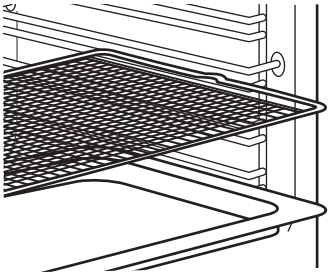
Lükake ahjuplaat restitoe juhikute vahele ja veenduge, et toed oleksid suunatud allapoole. Veenduge, et ahjuplaat puudutaks ahju sisemuse tagakülge.

Küpsetusplaat / Sügav pann



Lükake ahjurest riiuliraami juhtsoonte vahele. Asetage küpsetusplaat kaldega ahju sisemuse tagakülje poole.

AirFry: Traatrest



Asetage AirFry traatrest kolmandale riiulitasandile. Pange küpsetusplaat allapoole.

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

Toidutermomeeter

See mõõdab toidu sisetemperatuuri. Saate seda kasutada iga kuumutusrežiimiga.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

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

Soovitused:

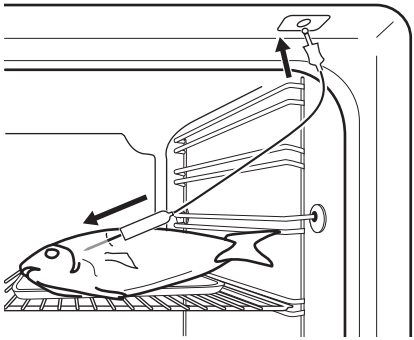
- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
- Ärge kasutage vedelate roogade puhul.
- Toiduvalmistamise ajal peab toidutermomeetri otsik olema täielikult roa sisse sisestatud.

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

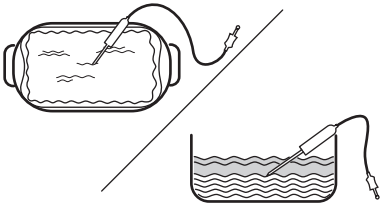
Kasutamine koos: Toidutermomeeter

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

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



Vormiroog
Suruge toidutermomeeter täpselt vormiroa keskossa. Küpsemise ajal peaks toidutermomeeter püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet.
Toidutermomeetri silikoonist käepide peaks toetuma küpsetusnõu servale.
Toidutermomeetri ots ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



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

Ekraanil kuvatakse toidutermomeetri praegune temperatuur.

5. – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.
6. ● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik:

- Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal.
- Helisignaal ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja küpsetamine peatub.

7. Tehke valik ja vajutage järjest OK et liikuda põhikuvale.

8. Vajutage START .

9. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Kontrollige kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

10. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

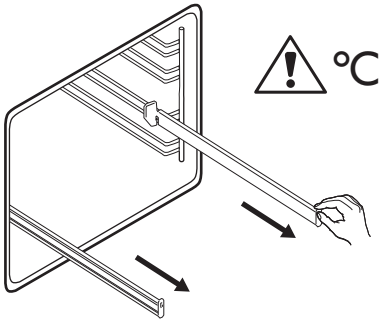
Kasutamine: Teleskoopsiinid

Hoidke teleskoopsiinide paigaldusjuhised edaspidiseks kasutamiseks alles.

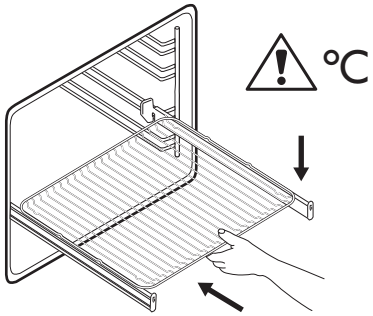
Teleskoopsiinid võimaldavad traatresti ja küpsetusplaate hõlpsamalt sisestada.

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.



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	180	2	20–30	1)
Rullid, 9 tükki	180	2	30–40	1)
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Rullbiskviit	170	2	25–35	1)
Šokolaadikook	175	3	25–30	1)
Suflee, 6 tükki	200	3	25–30	3)
Biskviittainast põhi	180	2	15–25	4)
Victoria võileib	170	2	40–50	5)
Pošeeritud kala, 0.3 kg	180	3	20–25	1)
Terve kala, 0.2 kg	180	3	25–35	1)
Kalafilee, 0.3 kg	180	3	25–30	6)
Pošeeritud liha, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Šašlõkk, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Küpsised, 16 tükki	180	2	20–30	1)
Makroonid, 24 tükki	180	2	25–35	1)
Muffinid, 12 tükki	170	2	30–40	1)
Soolased kondiitri-tooted, 20 tükki	180	2	25–30	1)
Muretainaküpsised, 20 tükki	150	2	25–35	1)

	°C			
Koogikesed, 8 tükki	170	2	20–30	1)
Köögiviljad, pošeeritud, 0.4 kg	180	3	35–45	1)
Vegan-omlett	200	3	25–30	6)
Vahemerepärased köögiviljad, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

1) Kasutage küpsetusplaati või pritsmepanni.
2) Kasutage ahjuresti.
3) Kasutage traatrestil keraamilisi portsjonivorme.
4) Kasutage traatrestil tordipõhjaalust.
5) Kasutage traatrestil küpsetusnõud.
6) Kasutage traatriiulil pitsapanni.

Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

		°C		
Väikesed koogid, 20 tk plaadil				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	1)

		°C		
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 ja 4	160	40 - 60	2) 3)
Muretainaküpsised				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Röstleib/-sai				
	4	max	1 - 5	2) 3)

1) Kasutamine Küpsetusplaat.
2) Kasutamine Traatrest.
3) Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Puhastamine ja hooldus

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

Märkused puhastamise kohta

Puhastusvahendid

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

Igapäevane kasutamine

- Puhastage seadme sisemus iga kord pärast kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või ukse klaaspaneelidele. Kondensatsiooni vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge hoidke toitu seadmes kauem kui 20 minutit. Pärast iga kasutuskorda kuivatage seadme sisemust ainult mikrokiudlapiga.

Lisatarvikud

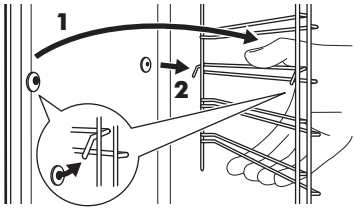
- Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada.

Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

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.

Pürolüüspuhastamine

Kasutage seda seadme puhastamiseks ja jääkide põletamiseks.

⚠ **HOIATUS!** Eksisteerib põletusoht.

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

Ärge käivitage, kui ahju uks ei ole täielikult suletud.

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Puhastage ahju sisemust ja siseukse klaasi sooja vee, pehme lapi ja pehmetoimelise pesuainega.
4. Lülitage seade sisse.
5. Vajutage ☰ / Puhastamine.
6. Valige puhastusrežiim ja vajutage START .

Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud. Jahutusventilaator töötab suuremal kiirusel.

STOP – vajutage puhastamise peatamiseks, enne kui see on lõpule viidud.
Ärge kasutage seadet enne, kui ukseluku sümbol kaob ekraanilt.

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

Puhastamise Meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

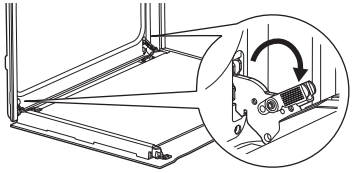
Kasutage funktsiooni: Pürolüüspuhastamine.

Ukse eemaldamine ja paigaldamine

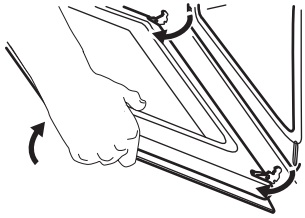
Ahjuuksel on kolm klaaspaneeli. Ahjuukse ja sisemised klaaspaneelid saab puhastamiseks eemaldada. Enne klaaspaneelide eemaldamist lugege läbi kogu juhend „Ukse eemaldamine ja paigaldamine“.

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

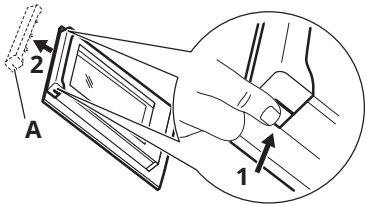
1. Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.
2. Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.



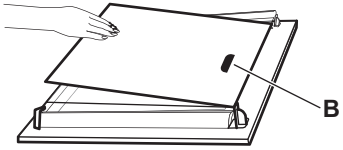
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.



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



6. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
7. Hoidke ukse klaaspaneele nende ülemisest servast ja tõmmake need ükshaaval ettevaatlikult välja. Alustage ülemisest paneelist. Veenduge, et klaas libiseb tugede vahelt täielikult välja.



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

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

Lambi vahetamine

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

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

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

Tagumine lamp

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

Tõrkeotsing

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

Mida teha, kui...

Probleemi kirjeldus	Põhjus ja abinõu
Seadet ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.

Probleemi kirjeldus	Põhjus ja abinõu
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kell ei ole seatud. Kella valimiseks vt Kella funktsioonid.
	Seadme uks ei ole korralikult kinni.
	Kaitse on vallandunud. tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektriku poole.
	Lapselukk on sisse lülitatud.
Lamp on välja lülitatud.	Lamp on läbi põlenud. Asendage lambipirn uuega. Lisateavet vt Puhastamine ja hooldus .
ⓘ Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingut.	

veakoodid

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

Kood ja kirjeldus	Kõrvaldamise abinõu
F102 – uks ei ole täielikult suletud või ukselukk on katki.	Sulgege uks. Lülitage seade sisse ja välja.
F111 - Toidutermomeeter ei ole korralikult pistikupessa sisestatud.	Sisestage Toidutermomeeter korralikult pessa.
F240, F439 - ekraani puutealad ei tööta nõuetekohaselt.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.
F908 - seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage seade sisse ja välja.

Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. See nähtav ukse 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	3490 W	
Pinge	220 - 240 V	
Sagedus	50 - 60 Hz	
Funktsioonide arv	18	

Energiatõhusus

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

Tarnija nimi	IKEA
Mudeli tunnus	STENABY 306.002.46 STENABY 806.002.20
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 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 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.

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

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

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

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	104	A tartozékok használata	118
Biztonsági utasítások	106	Tanácsok és tippek	120
Üzembe helyezés	109	Ápolás és tisztítás	122
Termékleírás	110	Hibaelhárítás	124
Kezelőpanel	111	Műszaki adatok	126
Az első használat előtt	112	Energiahatékonyság	126
Mindennapi használat	112	Környezetvédelmi tudnivalók	128
További funkciók	115	IKEA jótállás	128
Órafunkciók	117		

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 pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a készülék sütőteréből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- Csak a készülékhez ajánlott ételérzékelőt használja.

Biztonsági utasítások

Üzembe helyezés

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** A készüléket csak 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.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja az elektromos hálózathoz.

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.

Pirolitikus tisztítás

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

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

készülék közeléből a lehető legtávolabb viszi a pirolitikus tisztítás és az első használatú maximális hőmérsékletű működés során és után. A pirolitikus ciklus alatt és addig, amíg a készülék vissza nem hűl szobahőmérsékletre, egy másik helyiségben tartása lenne az előnyös megoldás. A pirolitikus ciklus és az első maximális hőmérsékletű használati ciklus működése alatt és után (a készülék lehűléséig) jó szellőzést kell biztosítani.

Belső világítás

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

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

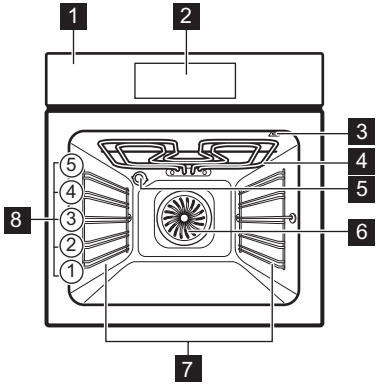
Összteljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm^2)
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1

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

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

Termékleírás

Általános áttekintés



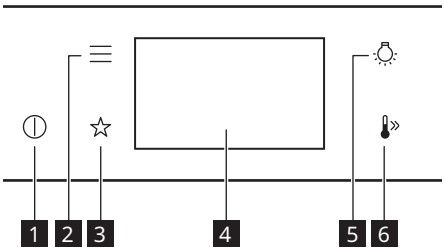
1 Kezelőpanel
2 Kijelző
3 Húshőmérő szenzor csatlakozója
4 Fűtőelem
5 Lámpa
6 Ventilátor
7 Kivehető polctartó
8 Polcpozíciók

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.
- **AirFry: Huzalpolc** x 1
  Étel kevesebb olajban vagy sütőpapír nélkül történő sütéséhez.
  Maximális töltet: 5.kg
- **Húshőmérő szenzor** x 1
  Az ételek elkészítési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sütősínek** x 1 készlet
  Polcok és tálcák számára.

Kezelőpanel

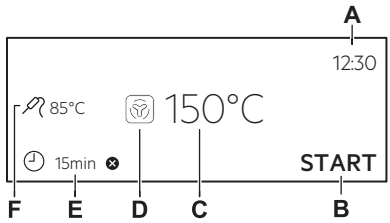
A kezelőpanel áttekintése



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

Kijelző

Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal.



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

Display indicators	
OK	Választás / beállítás megerősítése.
〈	Visszalépés egy szinttel a menüben.
↩	Az utolsó művelet visszavonása.
	A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
	A készülék zárolva van.
	A figyelmeztető hangjelzés funkció be van kapcsolva.
STOP	A figyelmeztető hangjelzés és a főzés leállítása funkció be van kapcsolva.
	Csak a felugró üzenet van aktiválva.
	Késleltetett indítás funkció be van kapcsolva.
	A beállítás törlése.

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

Az első használat előtt

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

Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.

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

Kezdeti előmelegítés és tisztítás

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

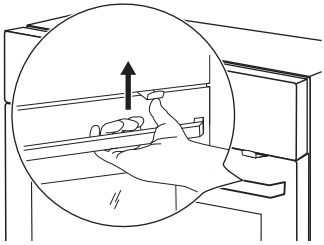
1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.
2. Állítsa be a(z) funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Tekintse meg a Mindennapi használat. Hagyja működni a készüléket 1 ó ideig.
3. Állítsa be a(z) funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja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

Mechanikus gyermekzár

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

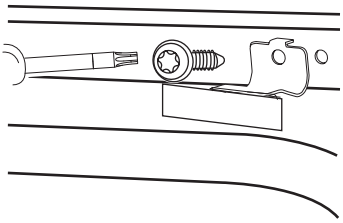
A sütő kinyitása a gyerekzárral:

1. Nyomja meg és tartsa fel a 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.

Fő főzőfunkciók

HAGYOMÁNYOS

	**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.
	**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.
	**Fagyasztott ételek** Készételekhez tökéletes (pl. sült burgonya, krokett vagy tavaszi tekercs).
	**Alsó + felső sütés** Sütés és pörkölés egy polcmagasságon.
	**Pizza funkció** Pizza és egyéb, alulról nagyobb hőt igénylő ételek sütéséhez.
	**AirFry** Süssön kevesebb olajjal és sütőpapír nélkül.
	**Alsó Sütés** Válassza ezt a funkciót a sütési folyamat után, ha az étel alját jobban meg szeretné pirítani. Használja a legalsó polcmagasságot.
	**Kenyér** Kenyér sütéséhez.
	**Kelesztés** A kelt tészta kelesztésének felgyorsításához. Fedje le a tészta felületét, hogy megakadályozza a kiszáradását.

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

SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK

	**Tartósítás** A zöldségek és gyümölcsök tartósítása érdekében helyezze a dobozokat vízzel töltött tepsibe. Használjon hőálló, bajonettzárral vagy csavaros kupakkal ellátott, azonos méretű edényeket.
	**Aszalás** Szeletelt gyümölcsök, zöldségek és gombák szárításához. A nedvességgel telített levegő távozása és a gyümölcs jobb száradása érdekében tanácsos időnként kinyitni a sütő ajtaját a szárítási folyamat során.
	**Edény Melegítés** A tányérok tálaláshoz való előmelegítésére.
	**Kiolvasztás** Ételek (zöldségek és gyümölcsök) kiolvasztásához. A kiolvasztási idő a fagyasztott étel mennyiségétől és méretétől függ.
	**Csőben Sütés** Olyan ételekhez, mint a lasagne vagy a burgonyafelfújt. Felfújtak sütéséhez és pirításhoz.
	**Hőlégbefúvás, Kis Hőfok** Alacsony hőmérsékletű sütési folyamat. Tökéletes kényes ételek (pl. marha-, borjú- vagy bárányhús) sütéséhez. A gazdagabb íz és a jobb pirítás érdekében kérgesítse a húst, mielőtt a sütőbe helyezné.

	Melegen Tartás Ételek melegen tartásához. Kérjük, vegye figyelembe, hogy egyes ételek tovább sülhetnek és kiszáradhatnak melegen tartás közben. Szükség esetén fedje le az edényeket.
	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).

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. Kapcsolja be a készüléket. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció és a hőmérséklet.
2. Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát az almenübe lépéshez.
3. Válassza ki a sütőfunkciót , majd nyomja meg a OK gombot.
4. Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg ezt: OK.
5. Nyomja meg a START gombot.

Húshőmérő szenzor – a húshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható. Lásd: A tartozékok használata, Ételérzékelő.

6. STOP - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.
7. Kapcsolja ki a készüléket.

Menü

Nyomja meg ☰ a menü megnyitásához.

Előre Programozott Sütés		Automatikus programok listázása.
Tisztítás		Tisztítóprogramok listázása.
Kedvencek		Kedvenc beállítások listázása.
Egyéb funkciók		A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
Beállítások	Beállítás	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
	Szerviz	Megjeleníti a szoftververziót és a konfigurációt.

Almenü ehhez: Tisztítás

Pirolitikus tisztítás, gyors	Időtartam: 1 h.
Pirolitikus tisztítás, normál	Időtartam: 1 h 30 min.

Pirolitikus tisztítás, intenzív	Időtartam: 2 h 30 min.

Almenü ehhez: Egyéb funkciók

Sütő világítás	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
Gyerekzár	Megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.
Gyors Felfűtés	Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos főzőfunkcióknál áll rendelkezésre.
Tisztítás Emlékeztető	Az emlékeztető be- és kikapcsolása.
Digitális óra stílus	Az időkijelzés formátumának módosítása.

Almenü ehhez: Beállítások

Beállítás

Nyelv	Beállítja a készülék nyelvét.
Kijelző Fényerő	A kijelző fényerejének beállítása.
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hangok elnémítása nem lehetséges ehhez: ⓘ.
Figyelmeztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása.
Pontos idő	A pontos idő és dátum beállítása.

Szerviz

Szoftver verzió	Információ a szoftververzióról.
Összes beállítás törlése	Visszaállítja a gyári beállításokat.

Beállítás: Előre Programozott Sütés

Előre Programozott Sütés az almenü további funkciókból és programokból áll, amelyeket kifejezetten az ételekhez terveztek. Ebben az almenüben minden ételhez megfelelő beállítás tartozik. Főzés közben módosíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Egyes ételek esetén a(z) Húshőmérő szenzor segítségével is főzhet. Az étel elkészítésének mértéke:
- Véres
- Közepes
- Jól átsütve

Egyes ételek elkészítéséhez Súlyautomatika is használható.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Nyomja meg a ☰ gombot.
3. Nyomja meg a gombot a Előre Programozott Sütés programba lépéshez.
4. Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát.
5. Helyezze az ételt a készülékbe, majd nyomja meg a START gombot.

Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

További funkciók

Kedvencek ☆

Legfeljebb 3 kedvenc beállítást menthet el, például a főzési funkciót és a főzési időt.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a megfelelő beállítást.
3. Nyomja meg: ☰.

4. Válassza: Kedvencek / Aktuális beállítások mentése.
5. Nyomja meg a **+** gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek.
6. Nyomja meg: OK.

↩ - nyomja meg a beállítás visszaállításához.

⊗ - nyomja meg a beállítás törléséhez.

Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlen funkcióváltását.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót.
3. ☆, 🌡» - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához.

☆, 🌡» - nyomja meg egyszerre a funkció kikapcsolásához.

Gyerekzár

Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Nyomja meg: ☰.
3. Válassza a Egyéb funkciók / Gyerekzár pontot.
4. Nyomja meg a kód betűit betűrendben.
5. Kapcsolja ki a készüléket.

Gyerekzár bekapcsolva.
Hozzáférés: Időzítő és lámpa áll rendelkezésre. A készülék kikapcsolásakor az ajtó zárva van.

A készülék használatának engedélyezéséhez nyomja meg a kód betűit ábécé sorrendben.

A funkció kikapcsolásához ismételje meg a fenti lépéseket.

Automatikus kikapcsolás

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

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

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

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Húshőmérő szenzor, Befejezési idő.

Hűtőventilátor

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

Órafunkciók

Órafunkciók leírása

Funkció	Leírás
Időzítő	A sütés hosszúságának beállításához. A maximális érték 23 ó 59 perc. Megadhatja, hogy mi történjen, amikor az idő letelik, amennyiben beállítja igényeinek megfelelően a következőt: Művelet befejezése.
Művelet befejezése	Figyelmeztető hangjelzés – az idő leteltekor hangjelzés hallható. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.
	Figyelmeztető jelzés és sütés vége – az idő leteltekor hangjelzés hallható, és a sütőfunkció kikapcsol.
	Csak felugró üzenetek – az idő leteltekor üzenet jelenik meg a kijelzőn. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.
Késleltetett indítás	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
Idő Kiterjesztés	A sütési idő meghosszabbításához.
Működésidőzítő	Azt jelzi, hogy mennyi ideig működik a készülék. A maximális érték 23 ó 59 perc. Ki- és bekapcsolhatja a funkciót. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.

Előfordulhat, hogy egyes órafunkciók bizonyos főzési funkciókkal nem érhetők el.

Pontos idő

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Nyomja meg: Pontos idő.
3. Állítsa be az időt.
4. Nyomja meg: OK.

Beállítás: Időzítő

1. Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a gombot.
3. Állítsa be az időt.

A kívánt Befejezés műveletet a • • • gomb megnyomásával választhatja ki.

4. Nyomja meg a OK gombot. Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja. A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.

Beállítás: Késleltetett indítás

1. Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a gombot.
3. A sütési idő beállítása.
4. Nyomja meg a • • • gombot.
5. Nyomja meg: Késleltetett indítás.
6. Válassza ki a kívánt kezdési időt.
7. Nyomja meg a OK gombot. Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Beállítás: Működésidőzítő

1. Nyomja meg a gombot.
2. Nyomja meg a • • • gombot.
3. Nyomja meg: Működésidőzítő.
4. A főképernyőn a működési idő megjelenítéséhez csúsztassa el vagy nyomja meg a gombot.

5. Nyomja meg a OK gombot. Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Időzítőbeállítások módosítása

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

1. Nyomja meg a ◴ gombot.
2. Állítsa be az időzítési értéket.
3. Nyomja meg a OK gombot.

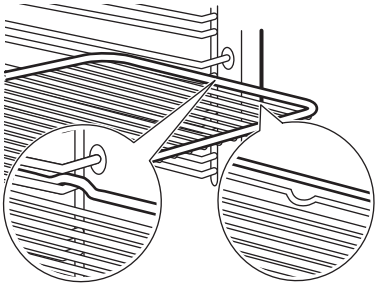
A tartozékok használata

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

Tartozékok behelyezése

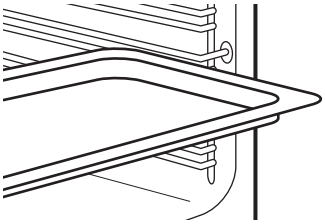
A tetején lévő kis bemélyedés növeli a biztonságot és védi a dőlést. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

Huzalpolc



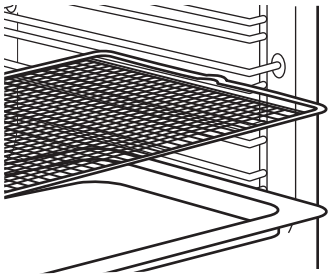
Helyezze a polcot a polctartó vezetősínjei közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak. Ügyeljen arra, hogy a polc hozzáérjen a sütő belsejének hátuljához.

Sütő tálca / Mély tepsi



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

AirFry: Huzalpolc



Helyezze a AirFry huzalpolcot a harmadik polcszintre. Helyezze alá a sütőtálcát.

Ne használja a AirFry huzalpolcot a teleszkópos polctartókkal, mivel az olaj csúszóssá teheti a felületét, és csökkentheti a huzalpolc stabilitását.

Húshőmérő szenzor

Méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

Két hőmérsékletet kell beállítani:

- ℃ - a készülék belsejében lévő hőmérséklet. Legalább 25 °C-kal magasabbnak kell lennie az étel maghőmérsékleténél.
- - az étel maghőmérsékletét.

Javaslatok:

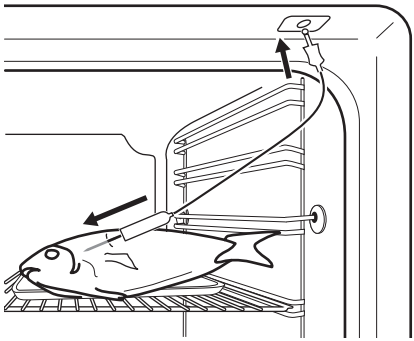
- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- Ne használja folyékony állagú ételekhez.
- Sütés közben az ételérzékelő tűjét teljesen be kell helyezni az ételbe.

A készülék kiszámolja a sütés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

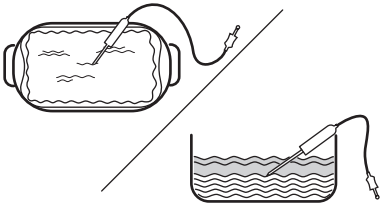
Sütés ezzel: Húshőmérő szenzor

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Égésveszély áll fenn, mivel az ételérzékelő és a polctartók felforrósodnak. Ne érintse meg az ételérzékelő fogantyúját csupasz kézzel. Mindig használjon edényfogó kesztyűt.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a sütőfunkciót vagy ételt, és ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
3. Helyezze az ételérzékelőt az étel belsejébe:
   Hús, szárnyas és hal
   Illessze a húshőmérő szenzor teljes tűjét a húsba vagy a halba a legvastagabb részénél.



Zöldség/hús felfújtak
Nyomja a húshőmérő szenzor hegyét a pontosan a zöldség/hús felfújtak közepébe. A húshőmérő szenzornak a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban kell maradnia. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a húshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. Csatlakoztassa a maghőmérő szenzort a készülék belsejében található aljzatba. Lásd Termékleírás.

A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg az Ételérzékelőnél.

5. - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
6. ● ● ● - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához:
   - Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható.

- Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütés leáll.

7. Válassza ki a kiegészítő funkciót, majd többször nyomja meg ezt a gombot OK a fő képernyőre lépéshez.

8. Nyomja meg START .

9. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

10. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

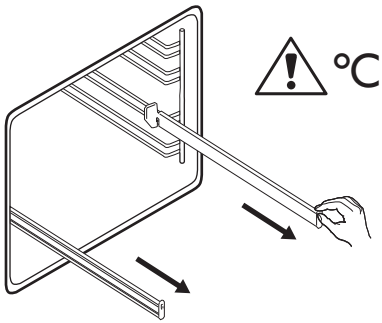
Használat: Teleszkópos sínek

Tartsa meg a teleszkópos sütősínek telepítési utasításait későbbi használatra.

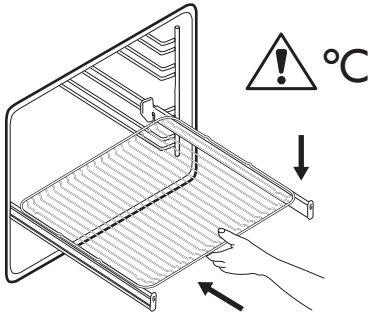
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a huzalpolcokat és tálcákat.

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.



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	180	2	20 - 30	1)
Péksütemény, 9 db	180	2	30 - 40	1)
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Keksztekercs	170	2	25 - 35	1)
Csokoládés sütemény	175	3	25 - 30	1)
Szufflé, 6 db	200	3	25 - 30	3)
Piskóta tortaalap	180	2	15 - 25	4)
Piskótatorta	170	2	40 - 50	5)
Párolt hal, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Hal egészben, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Halfilé, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Párolt hús, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Saslik, 0.5 kg	200	3	25 - 30	1)
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	180	2	20 - 30	1)
Puszedli, 24 db	180	2	25 - 35	1)
Muffin, 12 db	170	2	30 - 40	1)
Sós aprósütemény, 20 db	180	2	25 - 30	1)
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	150	2	25 - 35	1)
Kosárka, 8 db	170	2	20 - 30	1)
Párolt zöldségek, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vegetáriánus omlett	200	3	25 - 30	6)
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Használjon sütőlapot vagy zsírfogó tálat.
2) Használjon huzalpolcot.
3) Használja a kerámia formákat a rácson.
4) A pitealap-formát a sütőrácson használja.
5) Használja a sütőtálat rácson.
6) Pizzaserpenyő rácson

Információ a bevizsgáló intézetek számára

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

		°C		
Aprósütemény, 20 db/tepsi				
	3	170	20 - 35	1)

		℃		
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 és 4	150 - 160	20 - 35	1)
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Zsírtalan piskótatészta, 26 cm átmérőjű tortaforma				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)

		℃		
	2 és 4	160	40 - 60	2) 3)
Aprósüt. omlós tész.				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 és 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Piritós				
	4	max.	1 - 5	2) 3)

1) Használat Sütő tálca.
2) Használat Huzalpolc.
3) 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.
- A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
- A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el.
- A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.

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 üvegpaneljein. A lecsapódás csökkentése érdekében hagyja, hogy a készülék 10 percig működjön a főzés előtt. Ne tároljon élelmiszert a készülékben 20 percnél hosszabb ideig. A készülék belsejét minden használat után csak mikroszálas ruhával törölje szárazra.

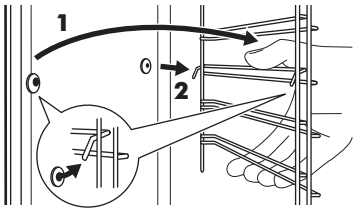
Tartozékok

- 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 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.

Pirolitikus tisztítás

Használja a készülék tisztításához és a maradványok leégetéséhez.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!** Égés veszélye áll fenn.

⚠ **VIGYÁZAT!** Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez károsíthatja a sütőt vagy a szekrényt.

A funkció nem indítható el, ha nem csukja be teljesen a sütőajtót.

1. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
2. Távolítson el minden tartozékot.
3. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütő belsejét és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
4. Kapcsolja be a készüléket.
5. Nyomja meg: ☰ / Tisztítás.
6. Válassza ki a tisztítás üzemmódot, majd nyomja meg: START .

Amikor megkezdődik a tisztítás, a sütő ajtaja reteszelődik, és a sütővilágítás kikapcsol. Magasabb fordulatszámon működik a hűtőventilátor.

STOP - megnyomásával a tisztítás a vége előtt bármikor leállítható.

Ne használja a készüléket, amíg az ajtózár szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.

7. Amikor a tisztítás véget ér, kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
8. Puha ruhával tisztítsa meg a sütő belsejét. A sütő aljáról távolítsa el az ételmaradványokat.

Tisztítás Emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.

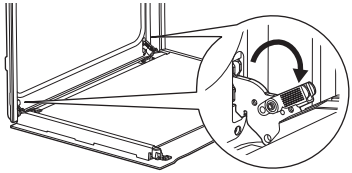
Használja a következő funkciót: Pirolitikus tisztítás.

Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

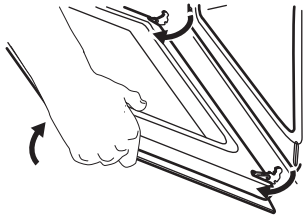
A sütőajtó három üvegpanelből áll. A sütőajtó és a belső üvegpanelek eltávolíthatók a tisztításhoz. Olvassa el a teljes "Ajtó eltávolítása és telepítése" utasítást, mielőtt eltávolítja az üvegpaneleket.

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

1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.
2. Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.

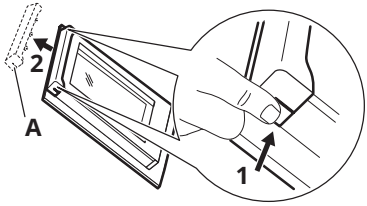


3. Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félig). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.

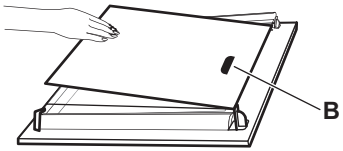


4. Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.

5. Tartsa az **A** ajtó szegőlécét az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárósínt.



6. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.
7. Fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél fogva, és óvatosan húzza ki őket egyenként. Kezdje a felső panellel. Győződjön meg arról, hogy az üveg teljesen kicsúszik a tartókból.



8. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.
9. Tisztítás után szerelje vissza az üveglapokat, az ajtókeretet és a sütő ajtaját, majd zárja be a reteszt mindkét zsanéron.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat a megfelelő sorrendben tegye vissza. Ellenőrizze a szimbólumot/nyomatot az üveglap oldalán. A nyomtatózónának **B** (ha van) a sütő belseje felé kell néznie. Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattanás hallható.

A lámpa cseréje

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

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

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

Hátsó lámpa

1. Az üvegburát fordítsa el az eltávolításához.
2. Tisztítsa meg az üvegbúrát.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300°C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üvegbúrát.

Hibaelhárítás

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

Mi a teendő, ha...

A probléma leírása	Ok és megoldás
A készüléket nem lehet bekapcsolni, vagy nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.

A probléma leírása	Ok és megoldás
A készülék nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva. Az óra beállításához lásd: Órafunkciók.
	Az ajtó nem csukódik rendesen.
	Leolvadt a biztosíték. Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
	Gyerekzár bekapcsolva.
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	Kiégett az izzó. Cserélje ki az izzót. A részleteket lásd: Ápolás és tisztítás.
ⓘ Az áramkimaradás mindig megszakítja a tisztítást. Ismételje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.	

Hibakódok

Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható. A lehetséges problémák listáját az alábbi táblázatban találja. Ha a következő hibaüzenet továbbra is megjelenik a kijelzőn, az azt jelenti, hogy egy hibás alrendszer letiltásra kerülhetett. Ilyen esetben forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez.

Kód és leírás	Megoldás
F102 - az ajtó nincs teljesen bezárva, vagy az ajtózár meghibásodott.	Csukja be az ajtót. Kapcsolja ki és be a készüléket.
F111 – A Húshőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve.	Teljesen dugja be a Húshőmérő szenzor-t az aljzatba.
F240, F439 – A kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően.	Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön.
F908 – A készülék rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez.	Kapcsolja ki és be a készüléket.

A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon 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	3490 W	
Feszültség	220 - 240 V	
Frekvencia	50 - 60 Hz	
Funkciók száma	18	

Energiahatékonyság

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

Gyártó neve	IKEA
Modellazonosító	STENABY 306.002.46 STENABY 806.002.20
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 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 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.

Ha a Időtartam funkcióval rendelkező program be van kapcsolva, és a sütési idő 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek egyes készülékfunkcióknál automatikusan kikapcsolnak.

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

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

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	129	Papildpiederumu izmantošana	142
Drošības norādījumi	131	Ieteikumi un padomi	145
Uzstādīšana	134	Apkope un tīrīšana	146
Produkta apraksts	135	Traucējummeklēšana	149
Vadības panelis	135	Tehniskie dati	150
Pirms pirmās lietošanas	136	Energoefektivitāte	150
Ikdienas lietošana	137	Ar vidi saistīti apsvērumi	152
Papildu funkcijas	140	IKEA garantija	152
Pulksteņa funkcijas	141		

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.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu.

Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

- Izmantojiet tikai šai ierīcei ieteikto termozondi.

Drošības norādījumi

Uzstādīšana

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

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

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.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pilnībā aizveriet tās durvis.

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.

Pirolītiskā tīrīšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Savainojumu / aizdegšanās / ķīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā.

- Pirolītiskās tīrīšanas laikā izdalās dūmi, kuri nav kaitīgi cilvēkiem, tostarp zīdaiņiem vai personām ar medicīniskām saslimšanām.
- Pretēji cilvēkiem, daži putni un rāpuļi var būt ārkārtīgi jutīgi pret visu pirolītisko cepeškrāšņu tīrīšanas laikā izdalītajiem izgarojumiem. Mazie mājdzīvnieki var būt arī ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām pirolītisko cepeškrāšņu tuvumā, kad tiek izmantota pirolītiskā tīrīšana.
- Pirms izmantot pirolītiskās tīrīšanas funkciju vai pirms pirmās lietošanas reizes, lūdzu, izņemiet no cepeškrāsns dobuma tālāk minēto:
  - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
  - visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plauktus, sānu vadotnes / teleskopiskās vadotnes utt., kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Nepiedegošās virsmas uz katliem, pannām, paplātēm utt. var tikt bojātas ar pirolītiskās tīrīšanas procesa augsto temperatūru visās pirolītiskajās cepeškrāsnīs un tās var būt arī neliela daudzuma kaitīgu izgarojumu avots.
- Uzmanīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskā tīrīšana un maksimālās temperatūras izmantošana ir augstas temperatūras process, kurš var izraisīt izgarojumu rašanos no gatavotās pārtikas atliekām un konstrukcijas materiāliem, tāpēc patērētājiem tiek stingri ieteikts turpmākais:
  - nodrošināt labu ventilāciju katras pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās.
  - Nodrošināt labu ventilāciju pirmās lietošanas ar maksimālu temperatūru laikā un pēc tās.
- Pirolītiskās tīrīšanas funkcijas un pirmās lietošana reizes maksimālās temperatūras laikā, kā arī pēc tās, pārvietot jebkādus mājdzīvniekus (it īpaši putnus) projām no ierīces uz labi vēdinātu vietu. Ieteicama to novietošana citā telpā pirolītiskās tīrīšanas cikla laikā un līdz ierīce ir atdzisusi līdz istabas temperatūrai. Pirolītiskās tīrīšanas cikla un pirmās lietošanas reizes ar maksimālu temperatūru laikā un pēc tam (līdz ierīce ir atdzisusi) ir jānodrošina laba ventilācija.

Iekšējais apgaismojums

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Elektrošoka risks.

- 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

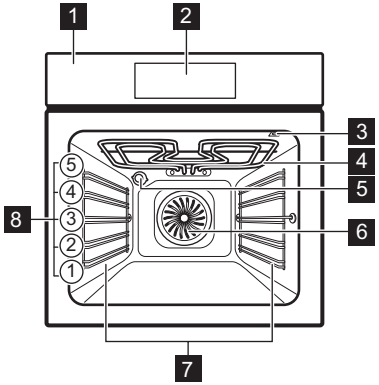
Kabeļa dati ir norādīti Tehnisko datu plāksnītes kopjaudas sadaļā. Tāpat jūs varat aplūkot tabulu:

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



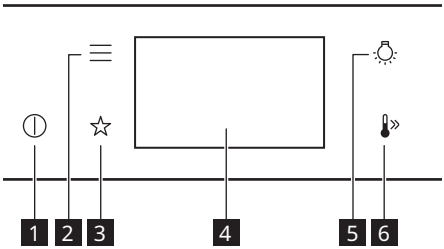
1 Vadības panelis
2 Displejs
3 Termozondes kontaktligzda
4 Sildelements
5 Lampa
6 Ventilators
7 Plaukta atbalsts, izņemams
8 Plauktu līmeņi

Papildpiederumi

- **Restots plaukts** x 1
  Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā paplāte** x 1
  Kūkām un biskvītiem.
- **Panna** x 1
  Paredzēts(-a) apbrūninašanai un cepšanai vai kā paliktnis tauku savākšanai.
- **AirFry: Restots plaukts** x 1
  Ēdienu cepšanai ar mazāku daudzumu eļļas vai bez cepamā papīra.
  Maksimālais svars: 5.kg
- **Termozonde** x 1
  Ēdiena gatavības pakāpes noteikšanai.
- **Teleskopiskās vadotnes** x 1 komplekts
  Plauktiem un paplātēm.

Vadības panelis

Vadības paneļa pārskats

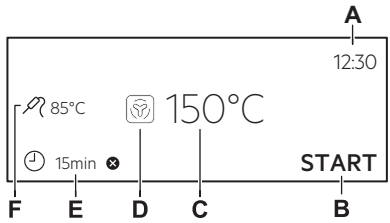


1	**Ieslēgt / Izslēgt** Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci.

2	**Izvēlne** Norāda ierīces iespējas un iestatījumu funkcijas.
3	**Biežāk lietotie** Uzskaita biežāk lietotos iestatījumus.
4	**Displejs** Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
5	**Lampas slēdzis** Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.
6	**Ātrā uzsilšana** Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.

Displejs

Displejs ar galveno funkciju kopu.



A. Diennakts laiks
B. SĀKT / PĀRTRAUKT
C. Temperatūra
D. Karsēšanas funkcijas
E. Taimers
F. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem)

Display indicators	
OK	Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.
〈	Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.

Display indicators	
	Pēdējās darbības atcelšana.
	Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.
	Ierīce ir bloķēta.
	Skaņas signāla funkcija ir aktivizēta.
STOP	Skaņas signāla un gatavošanas apturēšanas funkcija ir aktivizēta.
	Aktivizēts tikai uznirstošais ziņojums.
	funkcija Atliktais starts.
	Iestatījuma atcelšana.

Displejā parādīti dažādi ziņojumi. Kad tiek parādīts ziņojuma logs, nospiediet displeju, lai turpinātu.

Pirms pirmās lietošanas

BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda “Laipni lūdzam!” ziņojumu pēc pirmās savienošanās.

Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Diennakts laiks.

Iepriekšēja karsēšana un tīrīšana

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

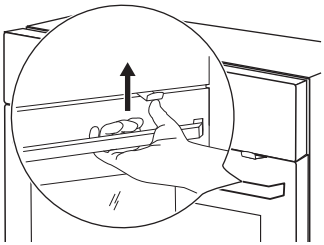
1. No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.
2. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Skatiet sadaļu Ikdienas lietošana. Ļaujiet ierīcei darboties 1 st.
3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
4. Iestatiet funkciju . 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.

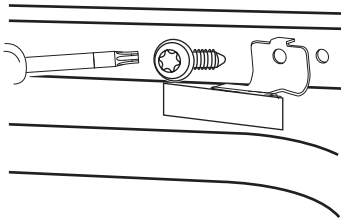
Cepeškrāsns durvju atvēršana ar bērnu drošības slēdzeni:

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".

Gatavošanas funkcijas

STANDARTS

	Grils Plānu produktu grilēšanai un maizes grauzdēšanai.
	Infratermiskā grilēšana Lielu gaļas gabalu vai mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu gatavošanai un apbrūninašanai.
	Karsēšana ar ventilatoru Gaļas un kūku cepšanai. Iestatiet zemāku temperatūru nekā tradicionālajai gatavošanai, jo ventilators vienmērīgi sadala siltumu cepeškrāsns iekšpusē.
	Saldēta pārtika Lieliskie piemērots risinājums gataviem ēdieniem (piem., kartupeļiem frī, kartupeļu kroketēm vai pildītajām pankūciņām).
	Augš./Apakškarsēšana Ēdiena cepšanai un apcepšanai vienā plaukta līmenī.
	Picas funkcija Picas un citu tādu ēdienu cepšanai, kuriem nepieciešams lielāks siltums no apakšas.

	**AirFry** Ēdiena cepšana mazākā daudzumā eļļas un bez cepamā papīra.
	**Apakškarsēšana** Izvēlieties šo funkciju pēc gatavošanas procesa pabeigšanas, ja nepieciešams vairāk apbrūnināt ēdiena apakšpusi. Izmantojiet zemāko plaukta līmeni.
	**Maizes cepšana** Maizes cepšanai.
	**Mīklas raudzēšana** Rauga mīklas rūgšanas paātrināšanai. Pārklājiet mīklas virsmu, lai tā neapkalstu.

 Dažu karsēšanas funkciju laikā lampa var automātiski izslēgties temperatūrā, kas zemāka par 80 °C.

SPECIĀLIE

	**Konservēšana** Dārzeņu un augļu konservēšanai ievietojiet izmantojamās burkas cepamajā paplātē, kas piepildīta ar ūdeni; izmantojiet vienāda izmēra karstumizturīgas burkas ar aizspiežamiem vai uzskrūvējamiem vākiem. Izmantojiet zemāko plaukta līmeni.
	**Žāvēšana** Sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu žāvēšanai. Lai ļautu mitrajam gaisam izplūst un augļi labāk izžūtu, žāvēšanas laikā ieteicams ik pa laikam atvērt cepeškrāsns durvis.
	**Trauku uzsildīšana** Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.

	**Atkausēšana** Pārtikas (dārzeņu un augļu) atkausēšanai. Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldēto pārtikas produktu daudzuma un lieluma.
	**Sacepums** Tādiem ēdieniem kā lazanja vai kartupeļu gratēns. Gratēnu cepšanai un apbrūnināšanai.
	**Lēnā gatavošana** Gatavošana zemā temperatūrā. Ideāli piemērota smalku produktu (piemēram, liellopa, teļa vai jēra gaļas) gatavošanai. Izteiktākai garšai un labākai apbrūnēšanai gaļu pirms ievietošanas cepeškrāsnī apcepiet.
	**Siltuma uzturēšana** Ēdiena siltuma uzturēšanai. Ņemiet vērā, ka dažu ēdienu gatavošanās process siltuma uzturēšanas laikā var turpināties un tie var kļūt sausi. Nepieciešamības gadījumā pārklājiet traukus.
	**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.

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. Ieslēdziet ierīci. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija un temperatūra.
2. Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu, lai atvērtu apakšizvēlni.
3. Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet OK.
4. Iestatiet temperatūru. Nospiediet OK.
5. Nospiediet START.

Termozonde — varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā. Skatiet sadaļu Papildpiederumu izmantošana, Termozonde.

6. STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.
7. Izslēdziet ierīci.

Izvēlne

Lai atvērtu izvēlni, nospiediet ☰.

Gatavošanas palīgs		Uzskaita automātiskās programmas.
Tīrīšana		Uzskaita tīrīšanas programmas.
Biežāk lietotie		Uzskaita biežāk lietotos iestatījumus.
Iespējas		Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
Iestatījumi	Uzstādīšana	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Parāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

Apakšizvēlne: Tīrīšana

Pirolītikā tīrīšana, ātra	Ilgums: 1 h.
Pirolītikā tīrīšana, normāla	Ilgums: 1 h 30 min.
Pirolītikā tīrīšana, intensīva	Ilgums: 2 h 30 min.

Apakšizvēlne: Iespējas

Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnu drošības funkcija	Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu.
Ātrā uzsilšana	Saīsina uzkarsēšanas laiku. Šī iespēja pieejama tikai dažām gatavošanas funkcijām.
Tīrīšanas Atgādinājums	Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

Apakšizvēlne: Iestatījumi

Uzstādīšana

Valoda	Iestata ierīces valodu.
Displeja spilgtums	Iestata displeja spilgtumu.
Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz sensoru lauku skaņu. Nav iespējams izslēgt skaņu funkcijai ⏻.
Skaņas signāla skaļums	Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu.

Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.

Servisa izvēlne

Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.
Nodzēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.

Iestatījums: Gatavošanas palīgs

Gatavošanas palīgs apakšizvēlne sastāv no papildu funkciju un programmu klāsta, kas paredzētas konkrētiem ēdieniem. Katrs ēdiens šajā apakšizvēlnē ir paredzēts ar piemērotu iestatījumu. Gatavošanas laikā jūs varat regulēt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus varat gatavot arī ar Termozonde. Pakāpe, līdz kādai ēdiens ir sagatavots:
- Pusjēls
- Vidēji
- Labi izcepts

Dažus ēdienus var gatavot arī ar Automātisks svars.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Nospiediet ☰.
3. Nospiediet . Ievadiet Gatavošanas palīgs.
4. Atlasiet ēdienu vai ēdiena veidu.
5. Ievietojiet ēdienu ierīcē un nospiediet START .

Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

Papildu funkcijas

Biežāk lietotie ☆

Jūs varat saglabāt 3 iecienītākos iestatījumus, piemēram, gatavošanas funkciju un gatavošanas laiku.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Izvēlieties vēlamo iestatījumu.
3. Nospiediet ☰.
4. Atlasiet Biežāk lietotie / Saglabāt pašreizējos iestatījumus.
5. Spiediet **+**, lai iestatījumu pievienotu sarakstam Biežāk lietotie.
6. Spiediet OK.

↩ – spiediet, lai atiestatītu iestatījumu.

⊗ – spiediet, lai atceltu iestatījumu.

Funkciju bloķēšana

Šī funkcija novērš nejaušu ierīces funkcijas pārslēgšanu.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju.
3. ☆, 🌡» – spiediet vienlaikus, lai ieslēgtu funkciju.

☆, 🌡» – spiediet vienlaikus, lai izslēgtu funkciju.

Bērnu drošības funkcija

Šī funkcija novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Nospiediet ☰.
3. Izvēlieties Iespējas / Bērnu drošības funkcija.
4. Nospiediet koda burtus alfabētiskā secībā.
5. Izslēdziet ierīci.

Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija. Piekļuve: Taimers un apgaismojums ir pieejams. Kad ierīce tiek izslēgta, durvis tiek bloķētas.

Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā.

Lai deaktivizētu šo funkciju, atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības.

Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkos, kad karsēšanas funkcija ir aktīva un nekādi iestatījumi nav mainīti, ierīce automātiski izslēgsies pēc noteikta laika perioda.

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

Ja plānojat izmantot karsēšanas funkciju ilgāk par ierīces automātisku izslēgšanās laiku, iestatiet gatavošanas laiku. Skatiet sadaļu Pulksteņa funkcijas.

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Beigu laiks.

Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkciju apraksts

Funkcija	Apraksts
Taimers	Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimums ir 23 st 59 min. Tālāko darbību, kas notiek, kad laiks beidzies, varat noteikt, iestatot vēlamo: Darbības beigas.
Darbības beigas	Skaņas signāls: beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja ierīce izslēgta.
	Skaņas signāls un pārtraukt gatavot: beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija.
	Tikai Pop up ziņojums: beidzoties iestatītajam laikam, displejā parādās ziņojums. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja ierīce izslēgta.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Laika regulēšana	Lai palielinātu gatavošanas laiku.
Laika skaitīšana	Kā parādīt ierīces darbošanās ilgumu. Maksimums ir 23 st 59 min. Jūs varat ieslēgt un izslēgt funkciju. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.

Dažas pulksteņa funkcijas var nebūt pieejamas kopā ar noteiktām gatavošanas funkcijām.

Diennakts laiks

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Spiediet Diennakts laiks.
3. Iestatiet laiku.
4. Spiediet OK.

Iestatījums: Taimers

1. Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. Nospiediet .
3. Iestatiet laiku.

Jūs varat izvēlēties darbības beigas, nospiežot • • • .

4. Nospiediet OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju. Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet **+1min**.

Iestatījums: Atliktais starts

1. Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
2. Nospiediet ⏲.
3. Iestatiet gatavošanas laiku.
4. Nospiediet • • •.
5. Nospiediet Atliktais starts.
6. Atlasiet vēlamo sākuma laiku.
7. Nospiediet OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Iestatījums: Laika skaitīšana

1. Nospiediet ⏲.
2. Nospiediet • • •.
3. Nospiediet Laika skaitīšana.
4. Pavelciet vai nospiediet, lai apskatītu gatavošanas laiku galvenajā ekrānā.
5. Nospiediet OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Taimera iestatījumu mainīšana

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

1. Nospiediet ⏲.
2. Iestatiet taimera vērtību.
3. Nospiediet OK.

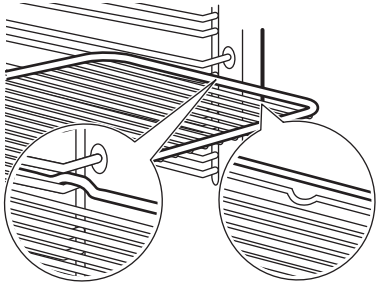
Papildpiederumu izmantošana

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

Papildpiederumu ievietošana

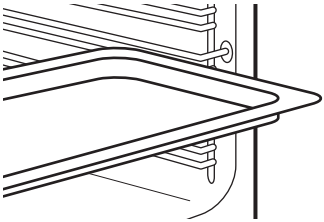
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību un aizsardzību pret sagāšanos. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos. Mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

Restots plaukts



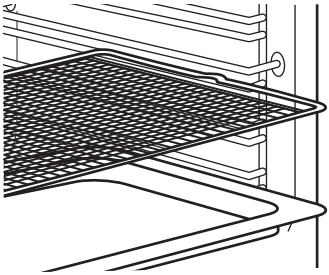
Ievietojiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju. Pārliecinieties, ka plaukts saskaras ar krāsns iekšpuses aizmuguri.

Cepamā paplāte / Cepamā panna



Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm. Novietojiet cepamo paplāti ar slīpumu pret cepeškrāsns iekšpuses aizmuguri.

AirFry: Restots plaukts



Novietojiet AirFry restoto plauktu trešā plaukta līmenī. Novietojiet cepamo paplāti zem tās.

Neizmantojiet AirFry restoto plauktu ar teleskopiskajām vadotnēm, jo eļļa to virsmu var padarīt slidenu, samazinot plaukta stabilitāti.

Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

- ℃ – temperatūra ierīces iekšpusē. Tai jābūt vismaz 25 °C augstākai nekā ēdiena iekšējai temperatūrai.
- – ēdiena iekšējā temperatūra.

Ieteikumi:

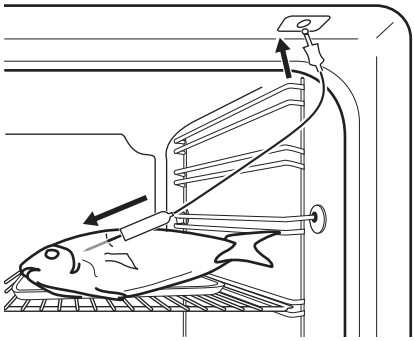
- Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
- Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.
- Gatavošanas laikā termozondes smailei jābūt pilnībā ievietotai ēdienā.

Ierīce aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas atkarīgs no produktu daudzuma, karsēšanas funkcijas un temperatūras.

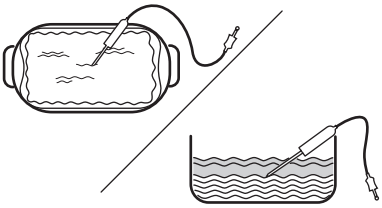
Gatavošana ar: Termozonde

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Sakarstot termozondei un plaukta atbalstiem, pastāv apdedzināšanās risks. Nepieskarieties termozondei ar kailām rokām. Vienmēr lietojiet cepeškrāsns cimdus.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju vai ēdienu un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. Ievietojiet termozondi ēdienā:
   Gaļa, putnu gaļa un zivis
   Ievietojiet visu temperatūras sensora adatu gaļas vai zivs pašā biezākajā vietā.



Sautējums terīnē
Ievietojiet termozondes smailo galu tieši sautējuma vidū. Gatavošanas laikā temperatūras sensors jānostabilizē nekustīgā pozīcijā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Izmantojiet cepamā trauka malu, lai atbalstītu termozondes silikona rokturi. Termozondes gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšējai virsmai.



4. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē. Skatiet Produkta apraksts.

Displejā redzama pašreizējā termozondes temperatūra.

5. - nospiediet, lai iestatītu termozondes iekšējo temperatūru.
6. • • • - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:
   - Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.
   - Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un gatavošanas process tiek pārtraukts.
7. Atlasiet iespēju un vairākas reizes nospiediet OK lai pārietu uz galveno ekrānu.
8. Piespiediet START .
9. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.
10. Izņemiet termozondi no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.

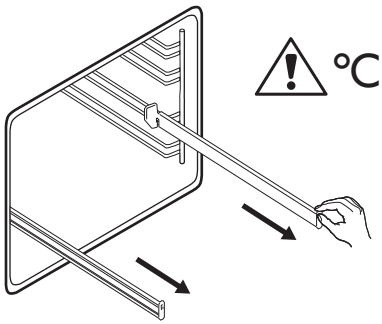
Izmantošana: Teleskopiskās vadotnes

Saglabājiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas pamācību tālākai lietošanai.

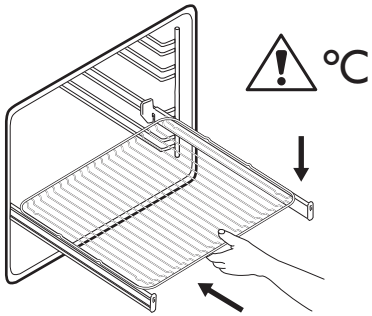
Izmantojot teleskopiskās vadotnes, restotos plauktus un paplātes var ielikt un izņemt vieglāk.

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.



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	180	2	20–30	1)
Maizītes, 9 gabali	180	2	30–40	1)
Pica, saldēta, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Rulete	170	2	25–35	1)
Šok. kēkss ar riekstiem	175	3	25–30	1)
Suflē, 6 gabali	200	3	25–30	3)
Biskvītkūkas pīrāga pamatne	180	2	15–25	4)
Biskvītkūka ar pildījumu	170	2	40–50	5)
Vārīta zivs, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Vesela zivs, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Zivs fileja, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Vārīta gaļa, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Šašliks, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Cepumi, 16 gabali	180	2	20–30	1)
Makarūni, 24 gabali	180	2	25–35	1)
Kēksiņi, 12 gabali	170	2	30–40	1)
Sāļā mīkla, 20 gabali	180	2	25–30	1)

	℃			
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	150	2	25–35	1)
Tartletes, 8 gabali	170	2	20–30	1)
Dārzeņi, vārīti, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Veģetārā omlete	200	3	25–30	6)
Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

1) Izmantojiet cepamo paplāti vai dziļo pannu.
2) Lietojiet režģi.
3) Izmantojiet keramikas cepamtrauciņus uz restotā plaukta.
4) Izmantojiet pīrāga pamatni uz restotā plaukta.
5) Izmantojiet cepamtrauku uz restotā plaukta.
6) Izmantojiet picas pannu uz restotā plaukta.

Informācija testēšanas iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

		℃		
Kūciņas, 20 paplātē				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)

		℃		
	2 un 4	150 - 160	20 - 35	1)
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 un 4	160	40 - 60	2) 3)
Smilšu mīklas cepumi				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 un 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Karstmaize				
	4	maks.	1 - 5	2) 3)

1) Izmantojiet Cepamā paplāte.
2) Izmantojiet Restots plaukts.
3) Iepriekš sakarsējiet ierīci 10 minūtes.

Apkope un tīrīšana

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

Piezīmes par tīrīšanu

Tīrīšanas līdzekļi

- Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
- Piekaltušus netīrumus tīriet ar speciālu cepeškrāsnij paredzētu tīrīšanas līdzekli.

Lietošana ikdienā

- Iztīriet ierīces iekšpusi pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
- Ierīcē vai uz durvju stikla paneļiem var uzkrāties mitrums. Lai mazinātu kondensēšanos, pirms gatavošanas ļaujiet ierīcei darboties 10 minūtes. Neglabājiet pārtikas produktus ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras

lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšpusi tikai ar mikrošķiedras drānu.

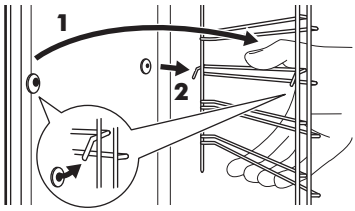
Papildpiederumi

- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
- Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

Plauktu balstu

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu ierīci.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.
3. Pavelciet plaukta balsta aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.



4. Ievietojiet plauktu balstus atpakaļ sākotnējā stāvoklī. Atkārtojiet darbības apgrieztā secībā.

Ja tiek piegādātas teleskopiskās vadotnes, to fiksācijas tapām jābūt vērstām uz priekšu.

Pirolītiskā tīrīšana

Izmantojiet to, lai tīrītu ierīci un nodedzinātu paliekas.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Pastāv apdedzināšanās risks.

⚠ **UZMANĪBU!** Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var nodarīt kaitējumu cepeškrāsnij vai skapim.

Neaktivizējiet funkciju, ja cepeškrāsns durvis nav pilnīgi aizvērtas.

1. Pārbaudiet, vai ir ierīce ir atdzisusi.
2. Izņemiet visus papildpiederumus.
3. Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšpusi un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
4. Ieslēdziet ierīci.
5. Spiediet ☰ / Tīrīšana.
6. Atlasiet tīrīšanas režīmu un nospiediet START .

Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas un lampa ir izslēgta. Dzesēšanas ventilators darbojas ātrākā tempā.

STOP – nospiediet, lai pārtrauktu tīrīšanu pirms programmas beigām.

Nelietojiet ierīci, kamēr displejā nav nodzisis durvju bloķēšanas simbols.

7. Pēc ierīces tīrīšanas izslēdziet to un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
8. Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu. Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.

Tīrīšanas Atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.

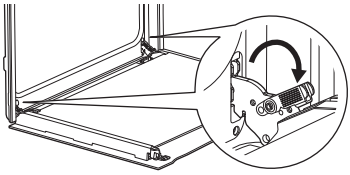
Izmantojiet funkciju Pirolītiskā tīrīšana.

Durvju noņemšana un uzstādīšana

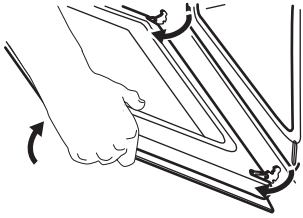
Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneļi. Cepeškrāsns durvis un iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai notīrītu. Pirms stikla paneļu izņemšanas izlasiet visus norādījumus, kas doti sadaļā “Durvju noņemšana un uzstādīšana”.

⚠ **UZMANĪBU!** Nelietojiet cepeškrāsni bez stikla paneļiem.

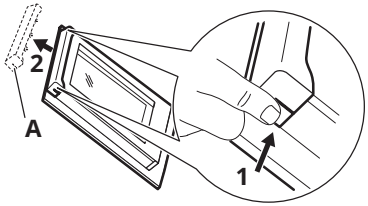
1. Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.
2. Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.



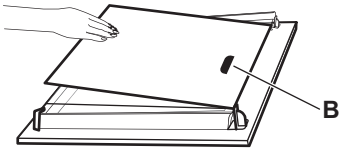
3. Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.



4. Novietojiet durvis uz stabilas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu.
5. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **A** 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 augšējās malas un uzmanīgi tos pa vienam izvelciet ārā. Sāciet ar augšējo paneli. Pārliecinieties, ka stikls pilnībā izslīd no balstiem.



8. Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
9. Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus, durvju apmali un cepeškrāsns durvis un aizveriet abu eņģu fiksatorus.

Nodrošiniet, ka stikla paneļi tiek ievietoti pareizā secībā. Sameklējiet simbolu / apdruku uz stikla paneļa malas. Apdrukātajai zonai **B** (ja tāda ir) jābūt vērstai uz cepeškrāsns iekšpusi. Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.

Spuldzes maiņa

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Elektrošoka risks. Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
3. Novietojiet drānu uz cepeškrāsns grīdas.

⚠ **UZMANĪBU!** Vienmēr turiet halogēna spuldzi ar drānu, lai tauku paliekas nepiedegtu uz spuldzes.

Aizmugures lampa

1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
2. Notīriet stikla pārsegu.
3. Nomainiet spuldzi pret piemērotu 300°C karstumizturīgu spuldzi.
4. Ievietojiet stikla pārsegu.

Traucējummeklēšana

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

Ko darīt, ja...

Problēmas apraksts	Pārtraukums un darbības atsākšana
Ierīci nevar ieslēgt vai lietot.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.
Ierīce neuzsilst.	Pulkstenis nav iestatīts. Lai iestatītu pulksteni, skatiet Pulksteņa funkcijas.
	Durvis nav pareizi aizvērtas.
	Izdedzis drošinātājs. Pārliecinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija.
Apgaismojums ir izslēgts.	Spuldze ir izdegusi. Nomainiet spuldzi. Papildinformāciju skatiet Apkope un tīrīšana.
ⓘ Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.	

Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums. Turpmāk sniegtajā tabulā norādīta informācija par dažām iespējamām problēmām. Ja kāds no šīm kļūdas ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota. Šādā gadījumā sazinieties ar tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru.

Kods un apraksts	Risinājums
F102 — durvis nav pilnībā aizvērtas vai durvju bloķētājs ir bojāts.	Aizveriet durvis. Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.
F111 — Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.	Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā.
F240, F439 — skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.	Notīriet displeja virsmu. Pārliecinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.
F908 — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli.	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces priekšējā rāmja. Tā ir redzama, kad atverat durvis. Nenoņemiet ierīces tehnisko datu plāksnīti.

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	3490 W	
Spriegums	220 - 240 V	
Frekvence	50 - 60 Hz	
Vairākas funkcijas	18	

Energoefektivitāte

Produkta informācijas lapa un produkta informācija saskaņā ar Regulu (ES) 65/2014 un (ES) 66/2014

Piegādātāja nosaukums	IKEA
Modeļa identifikācija	STENABY 306.002.46 STENABY 806.002.20
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 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 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.

Dažu ierīces funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darb. laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes,

karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ēdiena siltuma uzturēšana
Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu 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	153	Priedų naudojimas	166
Saugos instrukcija	155	Naudingi patarimai	169
Montavimas	158	Valymas ir priežiūra	170
Gaminio aprašymas	159	Gedimų šalinimas	172
Valdymo skydelis	159	Techniniai duomenys	174
Prieš naudojant pirmą kartą	160	Energijos efektyvumas	174
Kasdienis naudojimas	161	Aplinkos apsauga	176
Papildomos funkcijos	164	IKEA garantija	176
Laikrodžio funkcijos	165		

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.

- Prieš pirolizinį valymą Išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklių priekį, o po to galą. Įdėkite lentynėles atvirkščia tvarka.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto termometrą.

Saugos instrukcija

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.
- Prieš prijungdami prietaisą prie elektros tinklo, visiškai uždarykite dureles.

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.

Pirolizinis valymas

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Sužalojimo / gaisro / cheminių emisijų (dūmų) rizika naudojant pirolizės režimą.

- Per pirolizinį valymą išsiskiriantys garai nėra kenksmingi žmonėms, įskaitant kūdikius arba sveikatos sutrikimų turinčius asmenis.
- Skirtingai nuo žmonių, kai kurie paukščiai ir ropliai gali būti ypač jautrūs garams, kurie gali išsiskirti valant orkaites pirolizės būdu. Smulkūs augintiniai tai pat gali būti labai jautrūs temperatūros pokyčiams, kuriuos aplink prietaisą gali sukelti pirolizinio valymo funkcija.
- Prieš naudodamiesi pirolizinio savaiminio išsivalymo funkciją iš orkaitės pašalinkite:
  - maisto likučius, išsipylusį aliejų, riebalus ir pan.
  - bet kokius išimamuosius daiktus (įskaitant lentynėles, šoninius / ištraukiamuosius bėgelius ir kt. su gaminiu pateiktą įrangą), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.
- Pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali pažeisti puodų, keptuvių, skardų ir kt. priemonių nepridegančius paviršius ir gali išsiskirti nedidelis kiekis kenksmingų garų.
- Įdėmiai perskaitykite visą pirolizinio valymo instrukciją.
- Kol vyksta pirolizinis valymas, neprileiskite prie prietaiso vaikų. Prietaisas pirolizinio valymo metu labai įkaista, o iš ventiliacijos angų sklinda įkaitęs oras.
- Piroliziniam valymui ir pirmąsyk naudojant aukščiausią temperatūrą orkaitė įkaitinama iki aukštos temperatūros ir tuomet gali išsiskirti sudegusių maisto likučių ir konstrukcijos medžiagų garai, todėl naudotojams griežtai rekomenduojame:
  - kiekvienos pirolizinio valymo procedūros metu ir jai pasibaigus gerai išvėdinti patalpas.
  - Pirmą kartą įkaitinant orkaitę iki aukščiausios temperatūros pasirūpinti, kad patalpa būtų gerai išvėdinta.
- Per pirolizinio valymo procedūrą, po jos ir pirmą kartą įkaitinant orkaitę iki aukščiausios temperatūros pasirūpinkite, kad visi naminiai gyvūnai (ypač paukščiai) būtų toliau nuo prietaiso. Geriausia pasirūpinti, kad vykstant piroliziniam ciklui ir iki prietaisas vėl atvėsta iki kambario temperatūros, jie būtų kitoje patalpoje. Piroliziniam ciklui vykstant, po jo (iki prietaisas atvėsta) ir pirmą kartą įkaitinant iki aukščiausios temperatūros reikia užtikrinti tinkamą vėdinimą.

Vidinis apšvietimas

⚠ **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

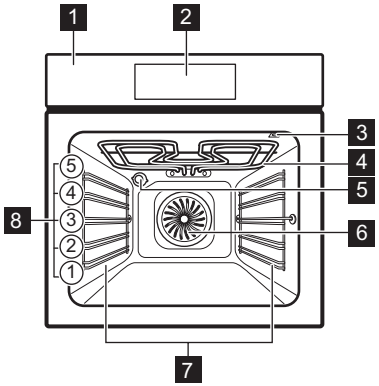
Kabelio skerspjūvis turi atitikti bendrąjį prietaiso vardinėje lentelėje nurodytą galią. Taip pat atitinkamą informaciją rasite lentelėje:

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



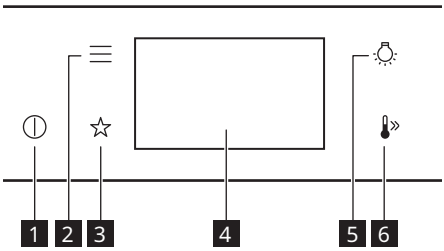
1 Valdymo skydelis
2 Ekranas
3 Maisto termometro lizdas
4 Šildymo elementas
5 Lemputė
6 Ventiliatorius
7 Išimama lentynos atrama
8 Vietos lentynoje

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.
- **AirFry: Vielinė lentynėlė** x 1
  Maistui kepti naudojant mažiau aliejaus arba be kepimo popieriaus.
  Didžiausias kiekis: 5.kg
- **Maisto termometras** x 1
  Skirtas maisto iškepimo lygio tikrinimui.
- **Teleskopiniai bėgeliai** x 1 komplektas
  Lentynėlėms ir skardoms.

Valdymo skydelis

Valdymo skydelio apžvalga

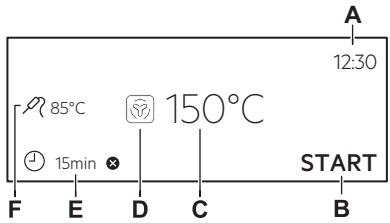


1	**Įjungta / Išjungta** Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.

2	**Meniu** Atsivers parinkčių ir nustatymo funkcijų sąrašas.
3	**Mėgstamiausios** Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
4	**Ekranas** Parodo esamas prietaiso nuostatas.
5	**Lempos jungiklis** Lemputei įjungti ir išjungti.
6	**Greitas įkaitinimas** Funkcijai Greitas įkaitinimas įjungti ir išjungti.

Ekranas

Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.



A. Paros laikas
B. PRADĖTI / SUSTABDYMAS
C. Temperatūra
D. Kaitinimo funkcijos
E. Laikmatis
F. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)

Ekrano indikatoriai	
OK	Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.
〈	Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.

Ekrano indikatoriai	
	Panaikinti paskutinį veiksmą.
	Parinktims įjungti ir išjungti.
	Prietaisas yra užrakintas.
	Įspėjamojo garsinio signalo funkcija išjungta.
STOP	Įspėjamojo garsinio signalo ir maisto ruošimo ciklo išjungimo funkcija įjungta.
	Įjungta tik pranešimo funkcija.
	Atidėtas paleidimas funkcija.
	Atšaukti nustatymą.

Ekrane rodomi įvairūs pranešimai. Kai pasirodys pranešimo langas, paspauskite ekraną, kad tęstumėte.

Prieš naudojant pirmą kartą

ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

Pirmasis prijungimas

Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.

Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekrano ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Paros laikas.

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.

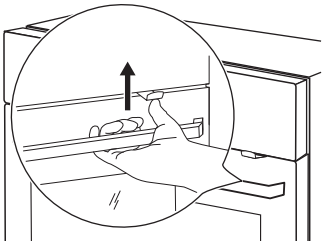
1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Žr. Kasdienis naudojimas. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.
4. Nustatykite 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.

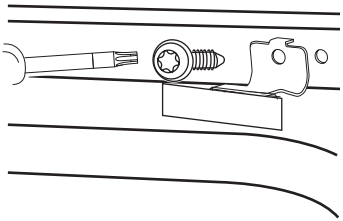
Norint atidaryti orkaitės dureles su užraktu nuo vaikų:

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.

Gaminimo funkcijos

STANDARTINĖS

	Grilis Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
	Terminis kepintuvas Kepinti didelius mėsos gabalus ar paukštieną su kaulais ant vienoje padėtyje esančios lentynėlės. Kepti apkepus ir skrudinti.
	Karšto oro srautas Kepinti mėsą ir kepti pyragus. Nustatykite žemesnę temperatūrą nei pasirinkę funkciją „viršutinis + apatinis + kaitinimas“, nes ventiliatorius tolygiai paskirsto kaitrą orkaitės viduje.
	Šaldytas maistas Tobulai tiks pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, kroketams ar rytietiškiems suktinukams.
	Apatinis + viršutinis kaitinimas Kepti ir apkepinti maistą ant vienoje padėtyje esančios lentynėlės.
	Picos programa Kepti picą ir kitus patiekalus, kuriems reikia daugiau kaitinimo iš apačios.

	AirFry Kepkite maistą naudodami mažiau aliejaus ir nenaudodami kepimo popieriaus.
	Apatinis kaitinimas Šią funkciją pasirinkite pasibaigus gaminimo procesui, kad, jei reikia, maistas būtų labiau apskrudęs apačioje. Naudokite žemiausioje padėtyje esančią lentynėlę.
	Duona Kepti duoną.
	Tešlos kildinimas Pagreitinti mielinės tešlos kilimą. Uždenkite tešlos paviršių, kad jis neišdžiūtų.

Kai kurių kaitinimo funkcijų metu, temperatūrai nukritus žemiau 80 °C, lemputė gali išsijungti automatiškai.

SPECIALIOS FUNKCIJOS

	Konservavimas Konservuodami daržoves ir vaisius sudėkite konservavimo stiklainius ant vandens pripildytos kepimo skardos. Naudokite karščiui atsparius stiklainius su to paties dydžio užspaudžiamais arba užsukamais dangteliais. Naudokite žemiausioje padėtyje esančią lentynėlę.
	Džiovinimas Džiovinti supjaustytus vaisius, daržoves ir grybus. Džiovinant rekomenduojama retkarčiais atidaryti orkaitės dureles, kad galėtų pasišalinti drėgmės prisotintas oras ir vaisiai geriau išdžiūtų.
	Lėkščių pašildymas Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
	Atitirpinimas Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpinimo laikas priklauso nuo šaldyto maisto kiekio ir dydžio.
	Apkepas Tokiems patiekalams kaip lazanija ar bulvių apkepams. Apkepams kepti ir apskrudinti.
SLOW COOK	**Kepimas žemoje temperatūroje** Gaminimo žemoje temperatūroje procesas. Puikiai tinka gaminti švelniai ruošiamą maistą (pvz., jautieną, veršieną ar ėrieną). Norėdami, kad mėsa įgautų sodresnį skonį ir geriau apskrustų, prieš dėdami ją į orkaitę, apkepkite iš visų pusių.
	Šilumos palaikymas Išlaikyti šiltą maistą. Atkreipkite dėmesį, kad palaikant šilumą kai kurių patiekalų gaminimo procesas gali tęstis, dėl to jie gali tapti sausi. Prireikus uždenkite indus.
	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.

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. Įjunkite prietaisą. Ekrane matysite numatytąją kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį , kad atidarytumėte papildomą meniu.
3. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite OK.
4. Nustatykite temperatūrą. Paspauskite OK.
5. Paspauskite START.

Maisto termometras – termometrą galite prijungti bet kada prieš maisto ruošimą ar jo metu. Žr. „Priedų naudojimas“, Maisto termometras.

6. STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.
7. Išjunkite prietaisą.

Meniu

Norėdami patekti į meniu, paspauskite ☰.

Kepimo vadovas	Pateikiamas automatinių programų sąrašas.
Valymas	Pateikiamas valymo programų sąrašas.
Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Nustatymai	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.

Nustatymai	Pasirinkimas	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
	Serviso duomenys	Rodo programinės įrangos versiją ir konfigūraciją.

Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Greitas pirolizinis valymas	Trukmė: 1 h.
Įprastas pirolizinis valymas	Trukmė: 1 h 30 min.
Intensyvus pirolizinis valymas	Trukmė: 2 h 30 min.

Papildomas meniu, skirtas: Nustatymai

Orkaitės apšvietimas	Įjungia ir išjungia lemputę.
Užraktas nuo vaikų	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Jis galimas tik kai kurioms gaminimo funkcijoms.
Priminimas apie valymą	Įjungiamas ir išjungiamas priminimas.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

Papildomas meniu, skirtas: Nustatymai

Pasirinkimas

Kalba	Parenka prietaiso kalbą.
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.

Mygtukų tonai	Įjungia ir išjungia mygtukų garsus. ⓘ garso nutildyti neįmanoma.
Įspėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.

Serviso duomenys

Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nustatymus	Atkuria gamyklinius nustatymus.

Nustatymas: Kepimo vadovas

Kepimo vadovas antrinį meniu sudaro specialiai konkretiems patiekalams sukurtų papildomų funkcijų ir programų rinkinys. Kiekvienam patiekalui šiame antriniame meniu yra atliktas atitinkamas nustatymas. Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.

Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą Maisto termometras. Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:
- Lengvai iškeptas
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami Pagal svorį.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite ☰.
3. Paspauskite 🍳. Įveskite Kepimo vadovas.
4. Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.
5. Sudėkite maistą į prietaisą ir paspauskite START .

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

Papildomos funkcijos

Mėgstamiausios ☆

Galite įrašyti iki 3 mėgstamiausių nustatymų, pvz., gaminimo funkciją ir gaminimo laiką.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Pasirinkite norimą nuostatą.
3. Paspauskite ☰.
4. Pasirinkite Mėgstamiausios / Išsaugoti esamus nustatymus.
5. Paspauskite **+**, kad pridėtumėte nustatymą į Mėgstamiausios sąrašą.
6. Paspauskite OK.

↩ – paspauskite, kad atkurtumėte nustatymus.

⊗ – paspauskite, kad atšauktumėte nustatymą.

Funkcijų užraktas

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Pasirinkite kaitinimo funkciją.
3. ☆, 🌡» – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.

☆, 🌡» – paspauskite vienu metu, kad išjungtumėte funkciją.

Užraktas nuo vaikų

Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite ☰.
3. Pasirinkite Nustatymai / Užraktas nuo vaikų.
4. Įveskite kodo raides abėcėlės tvarka.

5. Išjunkite prietaisą.
Užraktas nuo vaikų – įjungta.
Prieiga prie: Laikmatis ir lemputė. Išjungus prietaisą durelės užrakinamos.

Norėdami naudotis prietaisu, įveskite kodo raides abėcėlės tvarka.

Norėdami išjungti šią funkciją, pakartokite pirmiau nurodytus veiksmus.

Automatinis išsijungimas

Saugumo sumetimais prietaisas po kurio laiko išsijungia automatiškai, jeigu veikia kaitinimo funkcija ir nėra pakeičiamos nuostatos.

(°C)	(val)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maks.	3

Jeigu ketinate naudotis kaitinimo funkcija ilgiau nei laikotarpį, po kurio suveikia automatinis išsijungimas, nustatykite maisto gaminimo trukmę. Žr. Laikrodžio funkcijos.

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga.

Ventiliatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsite, aušinimo ventiliatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

Laikrodžio funkcijos

Laikrodžio funkcijų aprašymas

Funkcija	Aprašymas
Laikmatis	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia reikšmė – 23 val–59 min. Galite nustatyti, kas įvyks pasibaigus laikui, nustatydami pageidaujamą: Nutraukti veiksmą.
Nutraukti veiksmą	Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – laikui pasibaigus išgirsite signalą. Šią funkciją galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas išjungtas.
	Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasibaigus laikui išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
	Tik iššokanti žinutė – pasibaigus laikui ekrane pamatysite pranešimą. Šią funkciją galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas išjungtas.
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
Laiko pratęsimas	Maisto gaminimo trukmei pratęsti.

Funkcija	Aprašymas
Laikmatis	Prietaiso veikimo trukmei parodyti. Didžiausia reikšmė – 23 val–59 min. Funkciją galite įjungti ir išjungti. Ši funkcija prietaiso veikimui įtakos neturi.

Kai kurios laikrodžio funkcijos gali neveikti su tam tikromis gaminimo funkcijomis.

Paros laikas

1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite Paros laikas.
3. Nustatykite laiką.
4. Paspauskite OK.

Nustatymas: Laikmatis

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2. Paspauskite ⏲.
3. Nustatykite laiką.

Baigiamąjį veiksmą galite pasirinkti paspaudę • • •.

4. Paspauskite OK. Kartokite veiksmą, kol ekrane pamatysite pagrindinį langą.

Jei reikia, iki maisto gaminimo ciklo pabaigos likus 10 % viso laiko galite jį pratęsti. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją. Norėdami pratęsti maisto gaminimo trukmę, paspauskite **+1min**.

Nustatymas: Atidėtas paleidimas

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Paspauskite ⏲.
3. Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4. Paspauskite • • •.
5. Paspauskite: Atidėtas paleidimas.
6. Pasirinkite pageidaujamą pradžios laiką.
7. Paspauskite OK. Kartokite veiksmą, kol ekrane pamatysite pagrindinį langą.

Nustatymas: Laikmatis

1. Paspauskite ⏲.
2. Paspauskite • • •.
3. Paspauskite: Laikmatis.
4. Paslinkite arba paspauskite, kad pagrindiniame ekrane būtų rodomas veikimo laikas.
5. Paspauskite OK. Kartokite veiksmą, kol ekrane pamatysite pagrindinį langą.

Laikmačio nuostatų keitimas

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

1. Paspauskite ⏲.
2. Nustatykite laikmačio rodmenį.
3. Paspauskite OK.

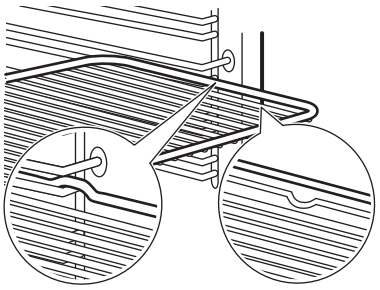
Priedų naudojimas

ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

Priedų naudojimas

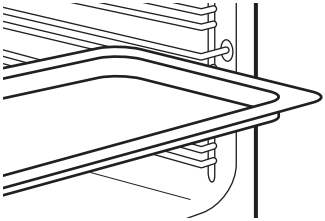
Mažas įdubimas viršuje apsaugo nuo pavirtimo ir padidina bendrą saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Lentynos krašteliai neleidžia indams nuo jos nuslysti.

Vielinė lentynėlė



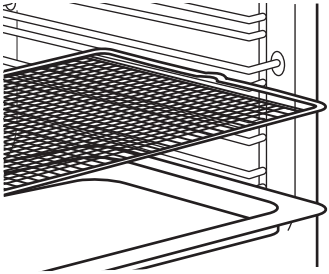
Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių taip, kad kojelės būtų nukreiptos žemyn. Pasirūpinkite, kad lentyna liestųsi prie orkaitės vidaus sienelės.

Kepimo skarda / Gili skarda



Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių. Įdėkite kepimo skardą į orkaitę taip, kad jos nuožulnioji dalis būtų nukreipta į orkaitės galą.

AirFry: Vielinė lentynėlė



Groteles AirFry įdėkite į trečiosios vielinės lentynėlės padėtį. Padėkite kepimo skardą po ja.

Nenaudokite AirFry vielinės lentynėlės su teleskopiniais bėgeliais, nes dėl riebalų jų paviršius gali tapti slidus ir sumažėti vielinės lentynėlės stabilumas.

Maisto termometras

Matuoja temperatūrai maisto viduje. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

- ℃ - temperatūra prietaiso viduje. Turi būti bent 25 °C aukštesnė už patiekalo vidinę temperatūrą.
- - maisto vidaus temperatūra.

Rekomendacijos:

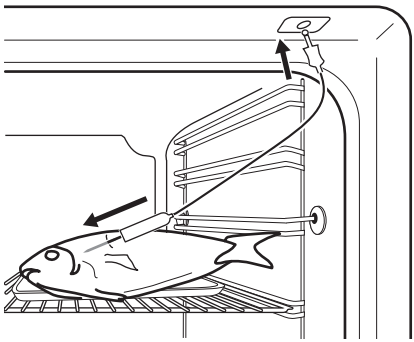
- Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.
- Nenaudokite skystiems patiekalams.
- Maisto ruošimo metu maisto termometro jutiklis turi būti visas įsmeigtas į patiekalą.

Prietaisas apskaičiuoja apytikrį maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, kaitinimo funkcijos ir temperatūros.

Maisto ruošimas naudojantis: Maisto termometras

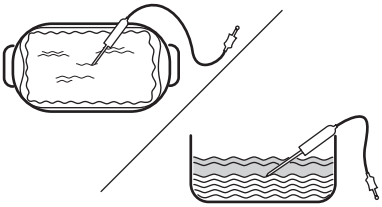
⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Pavojus nusideginti – maisto termometras ir lentynėlių atramos įkaista. Nelieskite maisto termometro rankenėlės plikomis rankomis. Visuomet mūvėkite orkaitei skirtas pirštines.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Nustatykite kaitinimo funkciją arba pasirinkite patiekalą ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
3. Įsmeikite maisto termometrą į patiekalą:
   Mėsą, paukštiena ar žuvis
   Įsmeikite visą maisto termometro kištuką į stambiausią mėsos arba žuvies gabalą.



Užkepėlės
Maisto termometro galą kiškite tiksliai į užkepėlės vidurį. Gaminimo metu maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Maisto termometrą padėkite taip, kad

silikoninė jo rankenėlė atsiremtų į kepimo indo briauną. Maisto termometro galas neturi liesti kepimo indo apačios.



4. Maisto termometro kištuką įkiškite į lizdą, esantį prietaiso viduje. Žr. Gaminio aprašymas.

Ekrane matysite dabartinę maisto termometro temperatūrą.

5. – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.
6. – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį:
   - Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas.
   - Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir kepimas baigsis.
7. Pasirinkite parinktį ir pakartotinai spauskite OK kad sugrįžtumėte į pagrindinį meniu.
8. Laikykite nuspaudę, START .
9. Maistui įkaitus iki nustatytos temperatūros pasigirs signalas. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.
10. Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą.

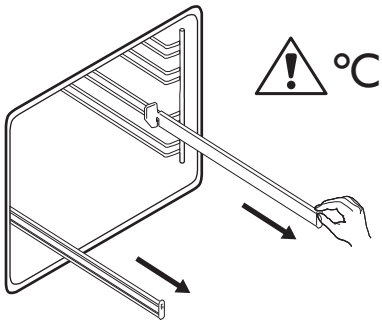
Teleskopiniai bėgeliai naudojimas

Pasilikite ištraukiamųjų bėgelių montavimo instrukciją ateičiai.

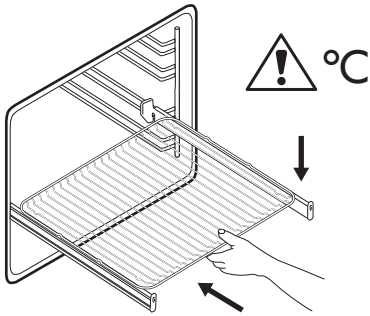
Naudodami teleskopinius bėgelius, galite lengvai įdėti ir ištraukti groteles ir skardas.

DĖMESIO Neplaukite ištraukiamųjų bėgelių indaplovėje. Netepkite 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.



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.	180	2	20–30	1)
Bandelės, 9 vnt.	180	2	30–40	1)
Pica, šaldyta, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Biskvitinis vyniotinis	170	2	25–35	1)
Šokoladiniai sausainėliai	175	3	25–30	1)
Suflė, 6 vnt.	200	3	25–30	3)
Biskvitinis pagrindas	180	2	15–25	4)
Viktorijos sumuštinis	170	2	40–50	5)
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Visa žuvis, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Žuvies filė, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Šašlykas, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Sausainiai, 16 vnt.	180	2	20–30	1)
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	180	2	25–35	1)
Keksiukai, 12 vnt.	170	2	30–40	1)
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	180	2	25–30	1)

	℃			
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	150	2	25–35	1)
Tarteletės, 8 vnt.	170	2	20–30	1)
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Vegetariškas omletas	200	3	25–30	6)
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

1) Naudokite kepimo skardą arba riebalų surinkimo indą.
2) Naudokite groteles.
3) Naudokite keraminius indelius ant lentynėlės su grotelėmis.
4) Naudokite trapios tešlos pagrindo formą ant lentynėlės su grotelėmis.
5) Naudokite kepimo indą ant lentynėlės su grotelėmis.
6) Naudokite picos kepimo indą ant lentynėlės su grotelėmis.

Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

		℃		
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 ir 4	150 - 160	20 - 35	1)
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 ir 4	160	40 - 60	2) 3)
Trapios tešlos sausainiai				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 ir 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Skrebutis				
	4	maks.	1 - 5	2) 3)

1) Naudokite Kepimo skarda.
2) Naudokite Vielinė lentynėlė.
3) 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.
- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu.
- Įsisenėjusias dėmes valykite specialiu orkaičių valikliu.

Kasdienis naudojimas

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaiso vidų. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
- Prietaise arba ant durelių stiklo plokščių gali kondensuotis drėgmė. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami leiskite prietaisui veikti 10 minučių.

Nelaikykite maisto prietaise ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo nusausinkite prietaiso vidų naudodami tik mikropluošto šluostę.

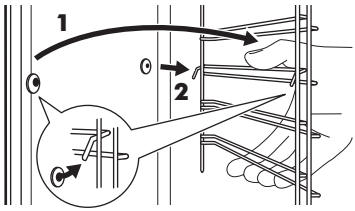
Priedai

- 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.

Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.
3. Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite.



4. Sudėkite lentynų atramas atgal į jų pradines padėtis. Pakartokite veiksmus atvirkštine tvarka.

Jei tiekiami ištraukiami bėgeliai, tuomet jų atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

Pirolizinis valymas

Naudokite, kad išvalytumėte prietaisą ir išdegintumėte visus likučius.

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Atsargiai, galite nusideginti.

⚠ **DĖMESIO** Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Tai gali pažeisti orkaitę arba spintelę.

Nejunkite funkcijos, jei orkaitės durelės neuždarytos.

1. Patikrinkite, ar atvėsusios prietaiso durelės.
2. Išimkite visus priedus.
3. Orkaitės vidų ir durelių stiklo vidinę pusę valykite minkšta šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
4. Įjunkite prietaisą.
5. Paspauskite ☰ / Valymas.
6. Pasirinkite valymo režimą ir paspauskite START.

Prasidėjus valymo programai orkaitės durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Aušinimo ventiliatorius pradeda veikti didesniu greičiu.

STOP – paspauskite, kad sustabdytumėte valymo programą jai nepasibaigus.
Kol ekrane matysite durelių užrakto simbolį, prietaisu nesinaudokite.

7. Valymo ciklui pasibaigus išjunkite prietaisą ir palaukite, kol atvės.
8. Orkaitės vidų išvalykite minkšta šluoste. Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.

Priminimas apie valymą

Suveikus priminimo indikatoriui, laikas atlikti valymą.

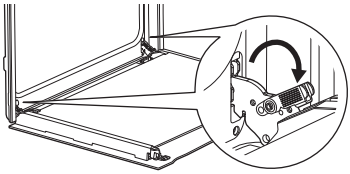
Naudokite funkciją: Pirolizinis valymas.

Durelių išėmimas ir įdėjimas

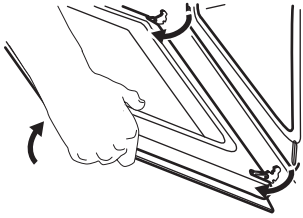
Orkaitės durelėse yra trys stiklo plokštės. Norėdami jas išvalyti, galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo plokštes. Prieš išimdami stiklo plokštes, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir montavimas“.

⚠ **DĖMESIO** Nenaudokite orkaitės be visų stiklo plokščių.

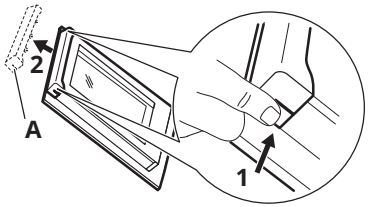
1. Visiškai atidarykite dureles ir prilaikykite abu lankstus.
2. Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.



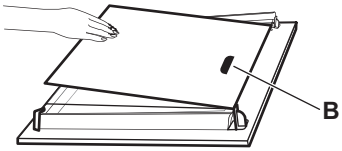
3. Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.



4. Paguldykite dureles ant minkšto audinio, pakloto ant stabilaus paviršiaus.
5. Laikydami durelių apdailos elementą **A** abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.



6. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
7. Laikykite durelių stiklo plokštes už viršutinio krašto ir atsargiai ištraukite po vieną. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitikinkite, kad stiklą galima visiškai išsitraukti iš atramų.



8. Nuplaukite stiklo dalis vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.
9. Po valymo sumontuokite stiklo plokštes, durelių apdailą ir orkaitės dureles, uždarykite abiejų vyrių skląsčius.

Pasirūpinkite, kad stiklo dalis atgal sudėtumėte tinkama eilės tvarka. Spaudos ženklo ieškokite stiklo plokštės šone. Spausdinimo zona **B** (jei yra) turi būti nukreipta į orkaitės vidų. Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.

Lemputės keitimas

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Elektros smūgio pavojus.
Lemputė gali būti karšta.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
3. Padėkite ant orkaitės dugno šluostę.

⚠ **DĖMESIO** Halogeninę lemputę laikykite suėmę audiniu, kad nepaliktumėte riebalų ir jie nepridegtų.

Galinė lemputė

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
2. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Lemputę pakeiskite atitinkama 300°C karščiui atsparia lempute.
4. Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

Gedimų šalinimas

⚠ **ĮSPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

Ką daryti, jeigu...

Problemos apibūdinimas	Priežastys ir problemų šalinimo priemonės
Prietaiso nepavyksta įjungti arba valdyti.	Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.
Prietaisas neįkaista.	Nenustatytas laikrodis. Norėdami nustatyti laikrodį, žr. Laikrodžio funkcijos.
	Nevisiškai uždarytos durelės.
	Perdegė saugiklis. Patikrinkite, ar neperdegė saugiklis. Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	Užraktas nuo vaikų – įjungta.
Lemputė išjungta.	Perdegė lemputė. Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos žr. Valymas ir priežiūra.
ⓘ Nutrūkus elektros tiekimui valymas visada sustabdomas. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.	

Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas. Galimų gedimų sąrašą rasite toliau pateiktoje lentelėje. Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Kodas ir aprašas	Veiksmai
F102 – durelės nėra visiškai uždarytos arba sulaužytas durelių užraktas.	Uždarykite dureles. Išjunkite ir įjunkite prietaisą.
F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.	Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.
F240, F439 – ekrano jutikliniai laukeliai neveikia arba veikia netinkamai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitikinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
F908 – prietaiso sistema negali prisijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Vardinę lentelę rasite ant priekinio prietaiso rėmo. Jį pamatysite atidarę dureles. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) :	

Gaminio numeris (PNC):		Serijos numeris (S.N.):	

Techniniai duomenys

Techniniai duomenys

Matmenys (vidiniai)	Plotis Aukštis Gylis	480 mm 361 mm 416 mm
Kepimo padėklo sritis	1438 cm^2	
Viršutinis šildymo elementas	2300 W	
Apatinis šildymo elementas	1000 W	
Grilis	2300 W	
Žiedas	2400 W	
Bendras vertinimas	3490 W	
Įtampa	220 - 240 V	
Dažnis	50 - 60 Hz	
Funkcijų skaičius	18	

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 306.002.46 STENABY 806.002.20
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 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 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.

Jeigu aktyvinama Trukmė programa ir maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių prietaiso funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Patiekalų laikymas šilumoje
Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir naudokite likutinį karštį, kad palaikytumėte patiekalų šilumą. Ekrane matysite likutinio karščio 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 atsarginės 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 177
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa 179
Instalacja 183
Opis produktu 184
Panel sterowania 184
Przed pierwszym użyciem 185
Codzienne użytkowanie 186
Dodatkowe funkcje 189
Funkcje zegara 191
Korzystanie z akcesoriów 192
Wskazówki i porady 194
Pielęgnacja i czyszczenie 196
Rozwiązywanie problemów 198
Dane techniczne 200
Efektywność energetyczna 200
OCHRONA ŚRODOWISKA 202
Gwarancja IKEA 202

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.
- Przed czyszczeniem pirolitycznym należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie akcesoria i usunąć osady/rozlane ciecze.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Używać wyłącznie termosondy zalecanej dla tego urządzenia.

Instrukcje 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.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy całkowicie zamknąć jego drzwi.

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.

Czyszczenie pirolityczne

⚠ **OSTRZEŻENIE!** W trybie pirolizy występuje ryzyko odniesienia obrażeń ciała/wystąpienia pożaru/ wydzielania substancji chemicznych (oparów).

- Podczas czyszczenia pirolitycznego uwalniane są opary, które nie są szkodliwe dla ludzi, w tym niemowląt lub osób cierpiących na schorzenia.

- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki i gady mogą być bardzo wrażliwe na opary powstałe podczas czyszczenia wszystkich piekarników pirolitycznych. Małe zwierzęta domowe mogą być również bardzo wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury w pobliżu piekarników pirolitycznych występujące podczas trwania programu czyszczenia pirolitycznego.
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego wyjąć z komory piekarnika:
  - wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
  - wszystkie wyjmowane przedmioty (w tym półki, prowadnice boczne/ teleskopowe itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki nieprzywierające, patelnie, tace, przybory kuchenne itp.
- Powierzchnie zapobiegające przywieraniu garnków, patelni, tac, przyborów kuchennych itp. mogą uszkodzić się podczas czyszczenia pirolitycznego i mogą stanowić źródło szkodliwych oparów.
- Należy uważnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. Urządzenie staje się bardzo gorące i gorące powietrze jest uwalniane z otworów wentylacyjnych z przodu.
- Czyszczenie pirolityczne i pierwsze użycie w maksymalnej temperaturze to operacje w wysokiej temperaturze, które mogą uwalniać opary z resztek potraw i materiałów konstrukcyjnych, w związku z czym zaleca się, aby konsumenci:
  - Podczas czyszczenia pirolitycznego i po nim zapewniali właściwą wentylację.
  - Zapewnić dobrą wentylację podczas pierwszego użycia przy maksymalnej temperaturze i po nim.
- Podczas i po czyszczeniu pirolitycznym oraz podczas i po pierwszym użyciu w maksymalnej temperaturze należy trzymać zwierzęta domowe (zwłaszcza ptaki) jak najdalej od miejsca, w którym znajduje się urządzenie. Zalecamy trzymanie ich w innym pomieszczeniu podczas cyklu pirolitycznego i do momentu ponownego ostygnięcia urządzenia do temperatury pokojowej. W trakcie i po cyklu czyszczenia pirolitycznego (do czasu ostygnięcia urządzenia) oraz w trakcie i po pierwszym cyklu pracy w maksymalnej temperaturze należy zapewnić odpowiednią wentylację.

Oświetlenie wewnętrzne

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: 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

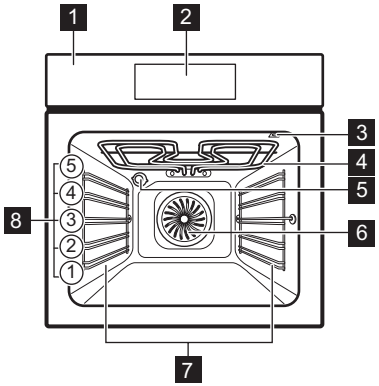
Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

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



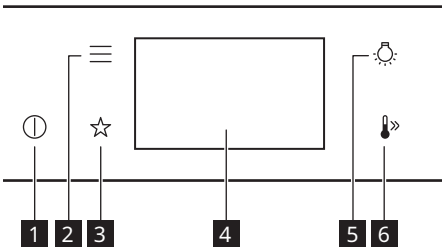
1 Panel sterowania
2 Wyświetlacz
3 Gniazdo termosondy
4 Grzałka
5 Oświetlenie
6 Wentylator
7 Prowadnice blach, wyjmowane
8 Poziomy umieszczania potraw

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.
- **AirFry: Ruszt** x 1
  Do smażenia potraw na mniejszej ilości oleju lub bez papieru do pieczenia. Maksymalny wsad: 5.kg
- **Termosonda** x 1
  Do pomiaru stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe** x 1 zestaw
  Do półek i blach.

Panel sterowania

Widok panelu sterowania

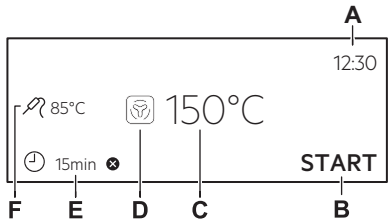


1	**Włączone / Wyłączone** Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

2	**Menu** Wyświetla opcje urządzenia i funkcje ustawiania.
3	**Ulubione** Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
4	**Wyświetlacz** Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
5	**Przełącznik oświetlenia** Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
6	**Szybkie nagrzewanie** Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

Wyświetlacz

Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.



A. Aktualna godzina
B. START / STOP
C. Temperatura
D. Funkcje pieczenia
E. Timer
F. Termosonda (tylko wybrane modele)

Wskaźniki na wyświetlaczu	
OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
〈	Powrót do poprzedniego poziomu menu.

Wskaźniki na wyświetlaczu	
	Anulowanie ostatniej czynności.
	Włączanie i wyłączanie opcji.
	Urządzenie jest zablokowane.
	Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego.
STOP	Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego i zatrzymania pieczenia.
	Tylko wyskakujące okienko jest aktywne.
	Funkcja Uruchomienie z opóźnieniem jest włączona.
	Anulowanie ustawienia.

Na wyświetlaczu pojawią się różne komunikaty. Po wyświetleniu okna komunikatu naciśnij wyświetlacz, aby kontynuować.

Przed pierwszym użyciem

OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Aktualna godzina.

Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. 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.

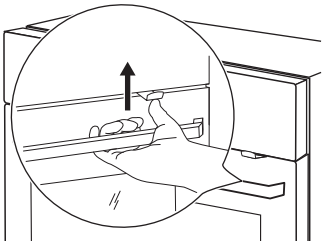
7. Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach z powrotem w pierwotnym położeniu.

Mechaniczna blokada uruchomienia

Piekarnik wyposażono w blokadę uruchomienia. To blokada drzwi po prawej stronie piekarnika, pod panelem sterowania.

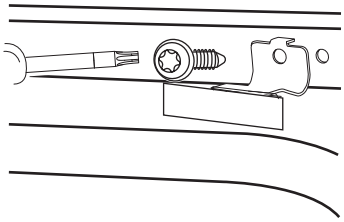
Aby otworzyć drzwi przy włączonej blokadzie uruchomienia:

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

STANDARDOWE

	Grill Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
	Turbo grill Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.
	Termoobieg Do pieczenia mięsa i ciast. Ustawić niższą temperaturę niż w przypadku pieczenia tradycyjnego, ponieważ wentylator równomiernie rozprowadza ciepło we wnętrzu piekarnika.
	Potrawy mrożone Idealny do gotowych dań (np. frytek, krokietów lub sajgonek).
	Górna/dolna grzałka Do pieczenia ciasta i innych potraw na jednym poziomie.

	**Funkcja Pizza** Do pieczenia pizzy i innych potraw, które trzeba bardziej nagrzewać od dołu.
	**AirFry** Smażenie potraw na mniejszej ilości oleju i bez papieru do pieczenia.
	**Grzałka dolna** Tę funkcję należy wybrać po zakończeniu pieczenia, aby w razie potrzeby mocniej przyrumienić potrawę od spodu na najniższej półce.
	**Chleb** Aby upiec chleb,
	**Wyrastanie ciasta** Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Przykryć ciasto, aby zapobiec jego wysychaniu.



Podczas działania niektórych funkcji pieczenia oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.

SPECJALNE

	**Pasteryzowanie** Aby pasteryzować warzywa i owoce, należy umieścić słoiki na blasze do pieczenia ciasta wypełnionej wodą, używając żaroodpornych słoików z zakrętką bagnetową lub zakrętkami śrubowymi tego samego rozmiaru. Użyć niższych poziomów półek.
	Suszenie Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów. Aby umożliwić wydostanie się wilgotnego powietrza i lepsze wyschnięcie owoców, zaleca się podczas suszenia sporadyczne otwierać drzwi piekarnika.

	**Podgrzewanie talerzy** Do podgrzewania talerzy przed podaniem potraw.
	**Rozmrażanie** Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
	**Zapiekanki** Do potraw, jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.
	**Termoobieg (niska temp.)** Proces gotowania w niskiej temperaturze. Idealnie nadaje się do przygotowywania delikatnych potraw (np. wołowiny, cielęciny lub jagnięciny). Aby uzyskać bardziej intensywny smak i lepsze zrumienienie, należy obsmażyć mięso przed włożeniem go do piekarnika.
	**Podtrzymywanie temp.** Do podtrzymywania temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w cieple. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.
	**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.

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. Włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia i jej temperatura.
2. Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.
3. Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć OK.
4. Ustawić temperaturę Nacisnąć przycisk OK.
5. Nacisnąć START.

Termosonda - wtyczkę termosondy można włączyć do gniazdka w dowolnej chwili przed rozpoczęciem pieczenia lub po nim. Patrz: Korzystanie z akcesoriówTermosonda

6. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.
7. Wyłączyć urządzenie.

Menu

Nacisnąć przycisk ☰, aby przejść do menu.

Gotowanie wspomagane	Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie	Wyświetlenie listy programów czyszczenia.
Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje	Służy do konfiguracji urządzenia.
Ustawienia – Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.
Ustawienia – Serwis	Pokazuje wersję oprogramowania i konfigurację.

Podmenu: Czyszczenie

Czyszczenie pirolityczne, Krótkie	Czas trwania: 1 h.
Czyszczenie pirolityczne, Normalne	Czas trwania: 1 h 30 min.
Czyszczenie pirolityczne, Intensyw.	Czas trwania: 2 h 30 min.

Podmenu: Opcje

Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji gotowania.

Przypomnienie o czyszcz.	Włączanie i wyłączanie przypomnienia.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

Podmenu: Ustawienia

Konfiguracja

Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla ⏻.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

Serwis

Wersja oprogramowania	Informacje o wersji oprogramowania
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

Ustawienie: Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane podmenu składa się z zestawu dodatkowych funkcji i programów przeznaczonych do dedykowanych potraw. Dla każdej potrawy w tym podmenu podano odpowiednie ustawienie. Czas i temperaturę można regulować podczas pieczenia.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Termosonda. Stopień wypieczenia potrawy:
- Lekko wypieczone
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Automatyka wag..

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć ☰.
3. Naciśnij 🍳. Wprowadź Gotowanie wspomagane.
4. Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
5. Umieść potrawę w urządzeniu i naciśnij START .

Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.

Dodatkowe funkcje

Ulubione ☆

Można zapisać do 3 ulubionych ustawień, np. funkcję i czas gotowania.

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać preferowane ustawienie.
3. Nacisnąć ☰.
4. Wybrać: Ulubione / Zapisz aktualne ust..
5. Nacisnąć **+**, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione.
6. Nacisnąć OK.

↺ - nacisnąć, aby zresetować ustawienie.

⊗ - nacisnąć, aby anulować ustawienie.

Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. ☆, — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.

☆, - nacisnąć jednocześnie, aby wyłączyć funkcję.

Blokada uruchomienia

Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć ☰.
3. Wybrać Opcje / Blokada uruchomienia.
4. Naciskać litery kodu w kolejności alfabetycznej.
5. Wyłączyć urządzenie.

Blokada uruchomienia jest wł.
Dostęp do: Timer i lampy jest dostępny.
Drzwi są zablokowane, gdy urządzenie jest wyłączone.

Aby korzystać z urządzenia, należy nacisnąć litery kodu w kolejności alfabetycznej.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy powtórzyć powyższe czynności.

Automatyczne wyłączanie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

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

Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz Funkcje zegara.

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec.

Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

Funkcje zegara

Opis funkcji zegara

Funkcja	Opis
Timer	Ustawianie czasu pieczenia Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Można ustawić, co się stanie, gdy upłynie ustawiony czas, ustawiając jako preferowane: Zakończ działanie.
Zakończ działanie	Alarm dźwiękowy - gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również, gdy urządzenie jest wyłączone.
	Alarm dźwiękowy i wyłączenie - gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się.
	Tylko powiadomienie - po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również, gdy urządzenie jest wyłączone.
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
Wydłużenie czasu	Aby wydłużyć czas pieczenia:
Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Funkcję tę można włączać i wyłączać. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

Niektóre funkcje zegara mogą być niedostępne w niektórych trybach gotowania.

Aktualna godzina

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć Aktualna godzina.
3. Ustawić czas.
4. Nacisnąć OK.

Ustawienie: Timer

1. Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
2. Nacisnąć ◴.
3. Ustawić czas.

Preferowane działanie Zakończ można wybrać naciskając • • •.

4. Naciśnij OK. Powtarzaj tę czynność aż na wyswietlaczu pokaże się ekran główny.

Po upływie 10% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie wygląda jeszcze na gotową, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia. Aby wydłużyć czas pieczenia, naciśnij **+1min**.

Ustawienie: Uruchomienie z opóźnieniem

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Nacisnąć ◴.
3. Ustawić czas pieczenia.
4. Nacisnąć • • •.
5. Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
6. Wybierz żądaną godzinę rozpoczęcia.
7. Naciśnij OK. Powtarzaj tę czynność aż na wyswietlaczu pokaże się ekran główny.

Ustawienie: Stoper

1. Nacisnąć ◴.
2. Nacisnąć • • •.
3. Nacisnąć: Stoper.
4. Przesunąć lub nacisnąć , aby zobaczyć czas pieczenia na ekranie głównym.
5. Nacisnąć OK. Powtarzać tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny.

Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

1. Nacisnąć .
2. Ustawić wartość dla timera.
3. Nacisnąć OK.

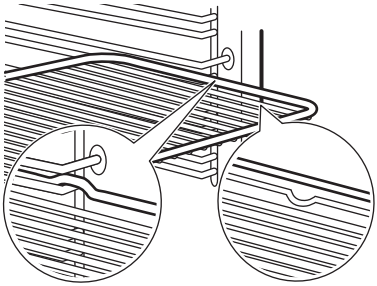
Korzystanie z akcesoriów

OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Wkładanie akcesoriów

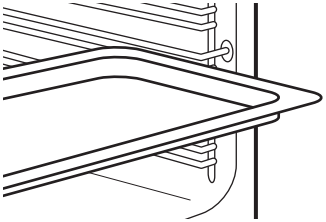
Niewielki występ na górze poprawia bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Ruszt



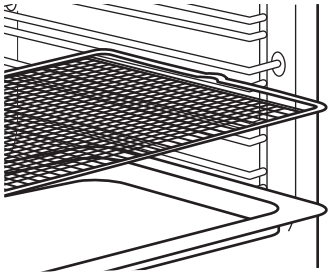
Wsuń ruszt między prowadnice wspornika i upewnij się, że nóżki są skierowane w dół. Upewnij się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika.

Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha



Wsunąć blachę między prowadnice blachy. Umieścić blachę do pieczenia tak, aby strona pochylona znajdowała się z tyłu wnętrza piekarnika.

AirFry: Ruszt



Umieścić ruszt AirFry na trzecim poziomie piekarnika. Umieścić blachę do pieczenia ciasta pod spodem.

Nie należy używać rusztu AirFry z prowadnicami teleskopowymi, ponieważ ich powierzchnia może stać się śliska od oleju, co zmniejszy stabilność rusztu.

Termosonda

Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- °C - temperatura wewnątrz urządzenia Powinna być o co najmniej 25°C wyższa niż temperatura wewnątrz potrawy.
- - temperatura wewnątrz potrawy.

Zalecenia

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Nie używać do potraw płynnych.

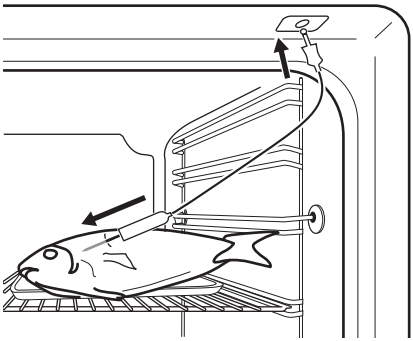
- Podczas pieczenia cała igła termosondy musi być wsunięta w potrawę.

Urządzenie obliczy przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji pieczenia i temperatury.

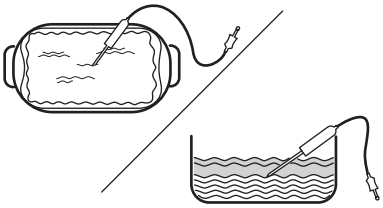
Pieczenie z wykorzystaniem: Termosonda

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Rozgrzana termosonda i wsporniki mogą oparzyć. Nie dotykać uchwytu termosondy gołymi rękami. Zawsze używać rękawic kuchennych.

1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub naczynie i, w razie potrzeby, temperaturę piekarnika.
3. Włożyć termosondę wewnątrz potrawy.
   Mięso, drób i ryby
   Umieścić całą iglicę termosondy w najgrubszej części mięsa lub ryby.



Zapiekanki
Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



4. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz Opis produktu.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury termosondy:

5. — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
6. • • • — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:
   - Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
   - Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pieczenie wyłączy się.
7. Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć OK aby przejść do ekranu głównego.
8. Nacisnąć przycisk START .
9. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.
10. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

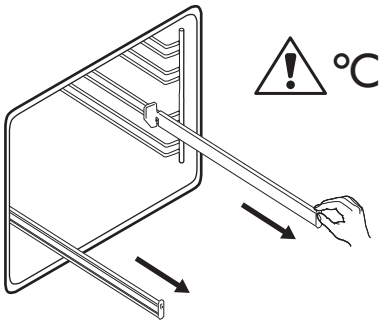
Korzystanie z: Prowadnice teleskopowe

ⓘ Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

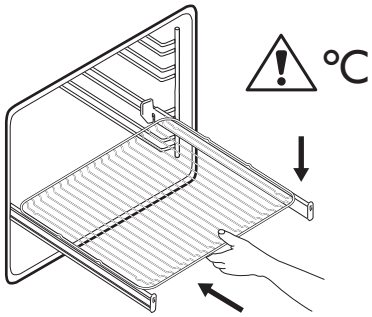
Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

⚠ **UWAGA!** Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować prowadnic teleskopowych.

1. Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.



2. Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć je do wnętrza piekarnika. Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunięto do wnętrza piekarnika.



Wskazówki i porady

Zalecenia dotyczące pieczenia

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.	180	2	20 - 30	1)
Bułki, 9 szt.	180	2	30 - 40	1)
Pizza, mrożona, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Rolada biszkoptowa	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Suflet, 6 szt.	200	3	25 - 30	3)
Biszkoptowy spód tarty	180	2	15 - 25	4)
Biszkopt królowej Wiktorii	170	2	40 - 50	5)
Gotowana ryba, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Cała ryba, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Filet rybny, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Mięso z wody 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Szaszłyk, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Ciastka, 16 szt.	180	2	20 - 30	1)
Makaroniki, 24 szt.	180	2	25 - 35	1)
Babeczki, 12 szt.	170	2	30 - 40	1)
Ciasto pikantne, 20 szt.	180	2	25 - 30	1)
Kruche ciasteczka, 20 szt.	150	2	25 - 35	1)
Tartletki, 8 szt.	170	2	20 - 30	1)
Warzywa, z wody, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omlet wegetariański	200	3	25 - 30	6)
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Użyć blachę do pieczenia ciasta lub głęboką blachę
2) Użyć ruszt.
3) Umieścić sześć ceramicznych kokilek na ruszcie
4) Użyć formę do tarty na ruszcie
5) Użyć naczynie do pieczenia na ruszcie
6) Użyć blachę do pieczenia pizzy na ruszcie

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

		°C		
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 i 4	150 - 160	20 - 35	1)
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Beztłuszczowy biszkopt, foremka do ciasta Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 i 4	160	40 - 60	2) 3)
Kruche ciasteczka				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 i 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

		℃		
Tosty				
	4	maks.	1 - 5	2) 3)

1) Sposób użytkowania Blacha do pieczenia ciasta.
2) Sposób użytkowania Ruszt.
3) Nagrzewać wstępnie urządzenie przez 10 minut.

Pielęgnacja i czyszczenie

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy łagodnym detergentem.
- Uporczywe zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Wilgoć może skraplać się w urządzeniu lub na szklanych panelach drzwi. Aby ograniczyć skraplanie, należy pozostawić urządzenie włączone na 10 minut przed gotowaniem. Nie należy przechowywać żywności w urządzeniu dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

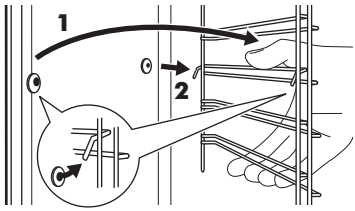
Akcesoria

- 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.

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 pirolityczne

Służy do czyszczenia urządzenia i wypalania pozostałości.

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Występuje zagrożenie poparzeniem.

⚠ **UWAGA!** Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Może to doprowadzić do uszkodzenia piekarnika lub szafki.

Nie włączać tej funkcji, jeśli drzwi piekarnika nie są całkowicie zamknięte.

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria.
3. Umyć wnętrze piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Włączyć urządzenie.
5. Nacisnąć ☰ / Czyszczenie.
6. Wybierz tryb czyszczenia i naciśnij START .

Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi piekarnika zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się. Wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością.

STOP - nacisnąć, aby przerwać procedurę czyszczenia przed jej zakończeniem.
Nie używać urządzenia do czasu aż z wyświetlacza zniknie symbol blokady drzwi.

7. Gdy czyszczenie się zakończy, wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
8. Wytrzeć do czysta wnętrze piekarnika miękką szmatką. Usunąć pozostałości z dna piekarnika.

Przypomnienie o czyszcz.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

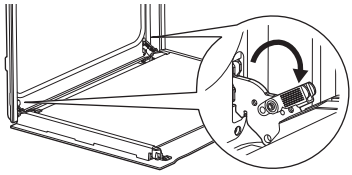
Użyć funkcji: Czyszczenie pirolityczne.

Zdejmowanie i zakładanie drzwi

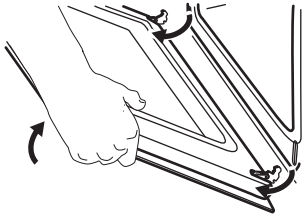
Drzwi piekarnika mają trzy szyby. Można zdemontować drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby, aby je wyczyścić. Przed demontażem szyb należy przeczytać całą instrukcję „Demontaż i montaż drzwi".

⚠ **UWAGA!** Nie używać urządzenia bez szyb.

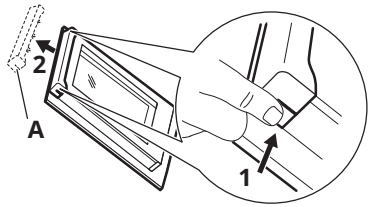
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



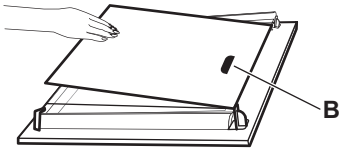
3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otworzenia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką tkaniną.
5. Chwycić listwę drzwi **A** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
7. Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjąć je po kolei, zaczynając od górnej szyby. Szyba musi całkowicie wysunąć się z prowadnic.



8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
9. Po wyczyszczeniu zamontować szyby, listwę drzwi i drzwi piekarnika, a także zamknąć zatrzaski na obu zawiasach.

Umieścić szyby z powrotem we właściwej kolejności. Sprawdzić symbol / nadruk z boku szyby. Strefa drukowania **B** (jeśli występuje) musi być zwrócona w stronę wnętrza piekarnika. Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać kliknięcie.

Wymiana żarówki

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

⚠ **UWAGA!** Należy zawsze trzymać lampę halogenową ściereczką, aby zapobiec spaleniu się pozostałości tłuszczu na lampie.

Tylne oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
2. Wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Założyć szklany klosz.

Rozwiązywanie problemów

⚠ **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Co zrobić, gdy...

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu. Aby ustawić zegar, patrz Funkcje zegara.
	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.
	Zadziałał bezpiecznik. Sprawdzić, czy problem związany jest z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	Blokada uruchomienia jest wł.

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Nie działa oświetlenie.	Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić oświetlenie. Szczegóły, patrz Pielęgnacja i czyszczenie.
ⓘ Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.	

Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. Wykaz problemów podano w poniższej tabeli. Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie jakiegoś uszkodzonego podzespołu. Wtedy należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym.

Kod i opis	Środek zaradczy
F102 - drzwi nie są całkowicie zamknięte lub blokada drzwi jest uszkodzona.	Zamknąć drzwi. Włączyć i wyłączyć urządzenie.
F111 - Termosonda nie jest nieprawidłowo włożone do gniazdka.	Podłączyć Termosonda dokładnie do gniazda.
F240, F439 - pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F908 - układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włączyć i wyłączyć urządzenie.

Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) :	
Numer produktu (PNC)	
Numer seryjny (S.N.)	

Dane techniczne

Dane techniczne

Wymiary (wewnętrzne)	Szerokość Wysokość Głębokość	480 mm 361 mm 416 mm
Obszar blachy do pieczenia ciasta	1438 cm^2	
Górna grzałka	2300 W	
Dolna grzałka	1000 W	
Grill	2300 W	
Rozszerzenie pola grzejnego	2400 W	
Łączna moc	3490 W	
Napięcie	220 - 240 V	
Częstotliwość	50 - 60 Hz	
Liczba funkcji	18	

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 306.002.46 STENABY 806.002.20
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 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 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.

Jeśli włączony jest program z Czas trwania , a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

Podtrzymywanie temperatury potraw
Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem
Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

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	203	Utilizarea accesoriilor	217
Instrucțiuni de siguranță	205	Sfaturi utile	219
Instalarea	208	Îngrijirea și curățarea	221
Descrierea produsului	209	Depanare	223
Panou de comandă	210	Date tehnice	225
Înainte de prima utilizare	211	Clasa de eficiență energetică	225
Utilizare zilnică	212	Informații privind mediul	227
Funcții suplimentare	215	Garanție IKEA	227
Funcțiile ceasului	216		

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.
- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Utilizați doar senzorul alimentar recomandat pentru acest aparat.

Instrucțiuni de siguranță

Instalarea

⚠ **AVERTISMENT!** Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.

Conexiunea la rețeaua electrică

⚠ **AVERTISMENT!** Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la 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.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a-l conecta la rețeaua electrică.

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, bășici, delaminare, contracție, aderență, coroziune sau alte modificări vizibile ale texturii sau aspectului. Urmați instrucțiunile de curățare și îngrijire pentru a preveni deteriorarea.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.

Curățare pirolitică

⚠ **AVERTISMENT!** Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în modul pirolitic.

- În timpul curățării pirolitice, sunt eliberați vapori care nu sunt dăunători pentru oameni, inclusiv sugari sau persoane cu afecțiuni medicale.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare în cazul tuturor cuptoarelor pirolitice. Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de auto-curățare pirolitică este activ.
- Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare pirolitică vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
  - toate reziduurile de alimente, petele/ depunerile de ulei sau grăsimi.
  - Toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale / ghidajele telescopice etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile neaderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.
- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării curățării pirolitice. Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică și prima utilizare a temperaturii maxime sunt operații efectuate la temperaturi înalte care pot degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. Prin urmare, consumatorii sunt sfătuiți:

  - Să asigure o ventilare bună în timpul și după fiecare curățare pirolitică.
  - Asigurați o ventilare bună în timpul și după prima utilizare la funcționarea maximă a temperaturii.
- Asigurați-vă că toate animalele de companie (în special păsările) se află cât mai departe posibil de aparat în timpul și după curățarea pirolitică și prima utilizare a temperaturii maxime. Vă recomandăm să le țineți într-o altă cameră în timpul ciclului pirolitic și până când aparatul s-a răcit din nou la temperatura camerei. Trebuie asigurată o bună ventilare în timpul și după (până la răcirea aparatului) operațiile ciclului pirolitic și ciclului primei utilizări a temperaturii maxime.

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:

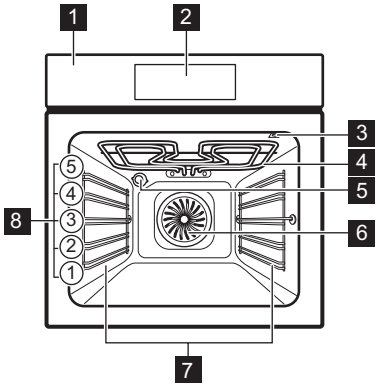
Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm^2)
maxim 1380	3 x 0.75

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm^2)
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



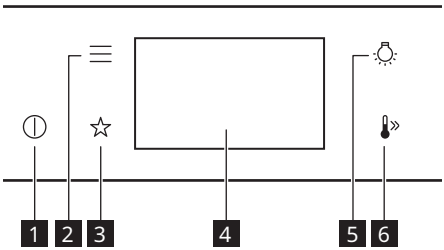
1 Panou de comandă
2 Afișajul
3 Priză pentru senzorul de gătire
4 Element de încălzire
5 Bec
6 Ventilator
7 Suport raft, detașabil
8 Poziții raft

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.
- **AirFry: Raft sârmă** x 1
  Pentru a prăji mâncarea folosind mai puțin ulei sau fără hârtie de copt. Încărcătură maximă: 5.kg
- **Senzor de gatire** x 1
  Pentru a măsura cât de bine este gătită mâncarea.
- **Ghidaje telescopice** x 1 set
  Pentru rafturi și tăvi.

Panou de comandă

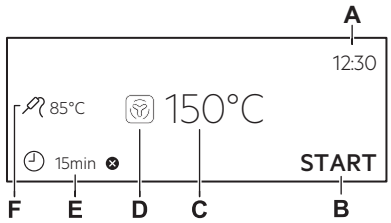
Prezentarea panoului de comandă



1	**Pornit / Oprit** Apăsați lung pentru a porni și opri aparatul.
2	**Meniu** Afișează opțiunile aparatului și funcțiile de setare.
3	**Favorite** Listează setările favorite.
4	**Afișajul** Afișează setările curente ale aparatului.
5	**Comutator lumină** Pentru a porni și a opri lumina.
6	**Incalzire rapida** Pentru a activa și dezactiva funcția:Incalzire rapida

Afișajul

Afișaj cu funcțiile cheie setate.



A. Timpul
B. START / STOP
C. Temperatura
D. Funcții de gătire
E. Cronometru
F. Senzor de gatire (doar pentru anumite modele)

Display indicators	
OK	Pentru a confirma o selecție / setare.
〈	Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.
	Pentru a anula ultima comandă.
	Pentru a activa și dezactiva opțiunile.
	Aparatul este blocat.
	Funcția Sonor alarmă este activată.
STOP	Funcția Sonor alarmă și terminare gătire este activată.
	Este activat doar mesajul de informare.
	Pornire întârziată este activată.
	Pentru a anula setarea.

Afișajul prezintă diferite mesaje. Când apare o fereastră cu mesaj, apăsați afișajul pentru a continua.

Înainte de prima utilizare

⚠ **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

Prima conectare

Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.

Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apasare taste, Timpul.

Preîncălzirea și curățarea inițială

Preîncălziți aparatul gol înainte de prima utilizare și primul contact cu alimentele. Aparatul poate emite mirosuri neplăcute și fum. Ventilați camera în timpul preîncălzirii.

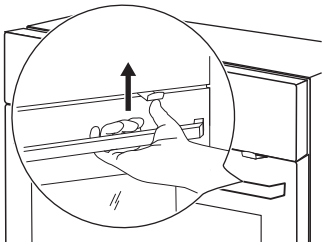
1. Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.
2. Setați funcția . Setați temperatura maximă. Consultați secțiunea Utilizare zilnică. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 1 h.
3. Setați funcția . Setați temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
4. Setați funcția . Setați temperatura maximă. Lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 min.
5. Opriți aparatul și așteptați să se răcească.
6. Curățați 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.

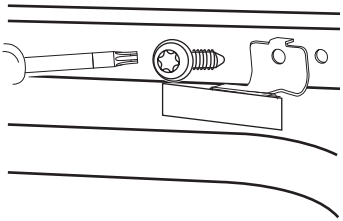
Pentru a deschide ușa cuptorului cu siguranță pentru copii:

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 culinare

STANDARD

	**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.
	**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.
	**Preparate congelate** Perfect pentru mese gata preparate (de ex. cartofi prăjiți, crochete sau rulouri de primăvară).
	**Incalzire sus si jos** Pentru a coace și a prăji mâncarea pe o poziție de raft.
	**Functie Pizza** Pentru a coace pizza și alte preparate care necesită mai multă căldură de jos. .
	**AirFry** Prăjirea alimentelor cu mai puțină ulei și fără hârtie de copt.
	**Incalzire jos** Alegeți această funcție după un proces de gătit pentru a face mâncarea crocantă la bază, dacă este necesar. Utilizați cel mai mic nivel de raft.
	**Coacere paine** Pentru a coace pâinea.
	**Dospire aluaturi** Pentru a accelera creșterea aluatului de drojdie. Acoperiți suprafața aluatului pentru a preveni uscarea.

ⓘ Becul se poate opri automat la temperaturi sub 80 °C în timpul anumitor funcții de gătire.

SPECIALE

	**Conservare** Pentru a conserva legumele și fructele, puneți borcanele într-o tavă de gătit umplută cu apă, folosind borcane rezistente la căldură cu baionetă sau capace cu înșurubare de aceeași dimensiune.
	**Dezhidratare** Pentru a usca fructele feliate, legumele și ciupercile. Pentru a permite aerului saturat de umiditate să scape și fructele să se usuce mai bine, este recomandabil să deschideți ușa cuptorului ocazional în timpul procesului de uscare.
	**Incalzire farfurii** Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.

	**Decongelare** Pentru a dezgheța alimentele (legume și fructe). Timpul de dezghețare depinde de cantitatea și dimensiunea alimentelor congelate.
	**Au Gratin** Pentru preparate precum lasagna sau gratin de cartofi. Pentru a coace gratin și rumenire.
	**Gatire la temp. scazuta** Procesul de gătit la temperatură scăzută. Este perfect pentru a găti mâncare delicată (de exemplu, carne de vită, vițel sau miel). Pentru o aromă mai bogată și o rumenire mai bună, prăjiți carnea înainte de a o introduce la cuptor.
	**Mentine cald** Pentru a menține mâncarea caldă. Vă rugăm să rețineți că unele feluri de mâncare pot continua să se gătească și să se usuce în timp ce sunt păstrate calde. Acoperiți vasele, dacă este necesar.
	**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 .

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 gătire

1. Pornește aparatul. Afișajul indică funcția de gătire implicită și temperatura.
2. Apasă pe simbolul funcției de gătire  pentru a intra în submeniu.
3. Selectați funcția de gătire și apăsați OK:
4. Setare temperatură. Apăsați OK.
5. Apăsați START .

Senzor de gatire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii. Consultați Utilizarea accesoriilor, Senzor alimentar.

6. STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.
7. Opriți aparatul.

Meniu

Apăsați  pentru a intra în meniu.

Gatire asistata		Listează programele automate.
Curatare		Listează programele de curățare.
Favorite		Listează setările favorite.
Optiuni		Pentru a seta configurația aparatului.
Setari	Configurare	Pentru a seta configurația aparatului.
	Service	Afișează versiunea software și configurația.

Submeniu pentru: Curatare

Curățare pirolitică, rapidă	Durata: 1 h.
Curățare pirolitică, normală	Durata: 1 h 30 min
Curățare pirolitică, Intensă	Durata: 2 h 30 min

Submeniu pentru: Optiuni

Iluminare cuptor	Aprinde și stinge lumina.
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a aparatului.
Incalzire rapida	Reduce durata de încâlzire. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătire.
Semnal De Reamintire La Curatare	Pornește și oprește reamintirea.
Stil ceas digital	Schimbă formatul timpului afișat.

Submeniu pentru: Setari

Configurare

Limba	Setează limba aparatului.
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonurile câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonurilor pentru ⏻.
Volum la apasare taste	Setează volumul tonurilor tastelor și semnalelor acustice.
Timpul	Setează ora și data curentă.

Service

Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetati toate optiunile	Restabilește setările din fabrică.

Setarea: Gatire asistata

Submeniul Gatire asistata cuprinde un set de funcții și programe suplimentare, concepute pentru anumite preparate. Există o setare corespunzătoare fiecărui preparat din acest submeniu. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru unele dintre preparate puteți găti și cu Senzor de gatire. Gradul în care un fel de mâncare este gătit:
- In sange
- Mediu
- Bine Facut

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu Stab. auto a greutatii.

1. Pornește aparatul.
2. Apăsați ☰.
3. Apăsați 🍳. Introduceți Gatire asistata.
4. Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
5. Introduceți alimentele în cuptor și apăsați START .

Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata. Prelungiți durata de gătire dacă este nevoie.

Funcții suplimentare

Favorite ☆

Puteți salva până la 3 dintre setările preferate, cum ar fi funcția de gătire și durata de gătire.

1. Porniți aparatul.
2. Selectați setarea preferată.
3. Apăsați ☰
4. Selectează Favorite / Salvare setări curente.
5. Apăsați **+** pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite.
6. Apăsați OK.

↩ - apăsați pentru a regla setările.

⊗ - apăsați pentru a anula setarea.

Funcția blocare

Această funcție previne o schimbare accidentală a funcției aparatului.

1. Porniți aparatul.
2. Setează o funcție de gătire.
3. ☆ 🌡» - apasă și menține pentru a activa și dezactiva funcția.

☆, 🌡» - apasă și menține pentru a activa și dezactiva funcția.

Blocare acces copii

Această funcție previne activarea accidentală a aparatului.

1. Porniți aparatul.
2. Apăsați ☰
3. Selectați Optiuni / Blocare acces copii.
4. Apăsați literele din cod în ordine alfabetică.
5. Opriți aparatul.

Blocare acces copii este activat.

Acces la: Cronometru și lampa este disponibilă. Ușa este blocată când aparatul este oprit.

Pentru a putea utiliza aparatul, apăsați literele din cod în ordine alfabetică.

Pentru a dezactiva această funcție, repetați pașii de mai sus.

Oprirea automată

Din motive de siguranță, dacă funcția de gătire este activă și nu se modifică nicio setare, aparatul se va opri automat după o anumită perioadă de timp.

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

Dacă intenționați să folosiți o funcție de gătire pentru o durată care depășește timpul de oprire automată, setați durata gătirii. Consultați secțiunea Funcțiile ceasului.

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gatire, Timp de terminare.

Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

Funcțiile ceasului

Descrierea funcțiilor ceasului

Funcție	Descriere
Cronometru	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h59min. Pentru a seta ce se întâmplă atunci când cronometrul termină numărătoarea:Acțiune de finalizare.
Acțiune de finalizare	Sonor alarma - se emite un semnal sonor atunci când cronometrul termină numărătoarea. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.
	Sonor alarma si terminare gatire - se emite un semnal sonor și funcția de gătire se oprește atunci când cronometrul termină numărătoarea.
	Doar mesaj de informare - apare un mesaj pe afișaj atunci când cronometrul termină numărătoarea. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
Extindere timp	Pentru a prelungi durata de gătire.
Cronometru numărătoare directă	Pentru a indica durata de funcționare a aparatului. Maximul este 23 h59min. Puteți porni și opri funcția. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.

Este posibil ca unele funcții ale ceasului să nu fie disponibile cu anumite funcții de gătit.

Timpul

1. Porniți aparatul.
2. Apăsați: Timpul.
3. Setarea timpului.
4. Apăsați OK .

Setarea: Cronometru

1. Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
2. Apăsați .
3. Setarea timpului.

Puteți selecta acțiunea de finalizare preferată apăsând • • • .

4. Apăsați OK. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.

Când a mai rămas 10% din timpul de gătire, iar mâncarea pare să nu fie gata, puteți prelungi durata de gătire. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire. Pentru a prelungi durata de gătire, apăsați **+1min**.

Setarea: Pornire întârziată

1. Setați funcția de gătire și temperatura.
2. Apăsați .
3. Setați timpul de gătire.
4. Apăsați • • • .
5. Apasă: Pornire întârziată.
6. Alegeți ora de pornire dorită.
7. Apăsați OK. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.

Setarea: Cronometru numărătoare directă

1. Apăsați .
2. Apăsați • • • .
3. Apasă: Cronometru numărătoare directă.
4. Glisați sau apăsați pentru a afișa durata de funcționare pe ecranul principal.
5. Apăsați OK. Repetați acțiunea până când pe afișaj apare ecranul principal.

Modificarea setărilor cronometrului

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

1. Apăsați ⏲.
2. Setați valoarea cronometrului.
3. Apăsați OK.

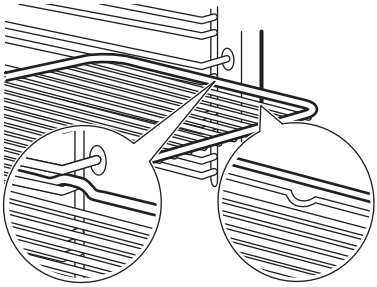
Utilizarea accesoriilor

⚠ **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

Introducerea accesoriilor

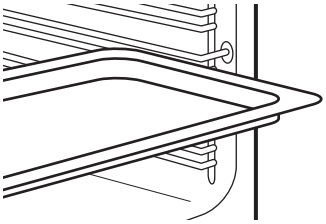
O mică adâncitură în partea superioară sporește siguranța și oferă protecție împotriva înclinării. Adâncițurile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea raftului împiedică alunecarea vaselor de pe acesta.

Raft sârmă



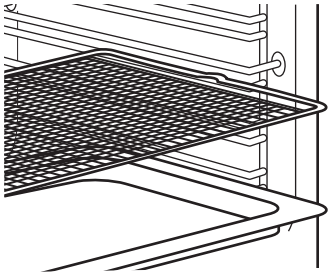
Introduceți raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi și asigurați-vă că picioruşele sunt îndreptate în jos. Asigurați-vă că raftul atinge partea din spate a interiorului cuptorului.

Tavă de gătit / Cratiță adâncă



Împingeți tava între șinele de ghidare ale suportului raftului. Așezați tava de gătit cu panta spre partea din spate a interiorului cuptorului.

AirFry: Raft sârmă



Puneți raftul de sârmă AirFry pe a treia poziție. Puneți tava de gătit dedesubt.

Nu utilizați raftul de sârmă AirFry împreună cu ghidajele telescopice, deoarece uleiul le poate face suprafața alunecoasă și poate reduce stabilitatea raftului de sârmă.

Senzor de gatire

Acesta măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

Există două temperaturi care trebuie setate:

- ℃ - temperatura din interiorul aparatului. Trebuie să fie cu cel puțin 25 °C mai mare decât temperatura din centrul alimentului.
- 🍢 - temperatura zonei de mijloc a alimentului.

Recomandări:

- Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.

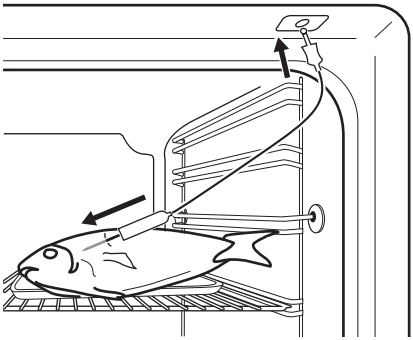
- Nu se va utiliza pentru preparate lichide.
- În timpul gătirii, acul senzorului de gătire trebuie introdus complet în vas.

Aparatul calculează un timp aproximativ pentru finalizarea gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția de gătire și de temperatură.

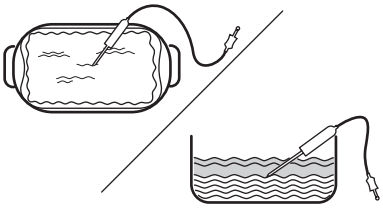
Gătire cu: Senzor de gatire

⚠ **AVERTISMENT!** Există riscul de arsuri pe măsură ce Senzorul alimentar și suporturile raftului devin fierbinți. Nu atingeți mânerul senzorului alimentar cu mâinile goale. Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor.

1. Porniți aparatul.
2. Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
3. Introduceți Senzorul de gătire în interiorul preparatului:
   Carne, pasăre și pește
   Introduceți întregul ac al senzorului de gătire în mijlocul cărnii sau peștelui, în partea cea mai groasă.



Caserolă
Introduceți vârful Senzorului exact în mijlocul caserolei. Senzorul trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Senzorului. Vârful Senzorului nu trebuie să atingă fundul tăvii de gătit.



4. Introduceți senzorul de gătire în priza aflată în interiorul cuptorului. Consultați Descrierea produsului.

Afișajul indică temperatura curentă a senzorului de gătire.

5. - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
6. ● ● ● - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:
   - Sonor alarma - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.
   - Sonor alarma si terminare gatire - când preparatul atinge temperatura zonei de mijloc, se emite un semnal sonor și gătirea se oprește.
7. Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat OK pentru a accesa ecranul principal.
8. Apăsați butonul START .
9. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Verificați dacă mâncarea este gata. Prelungiți durata de gătire dacă este nevoie.
10. Scoateți conectorul senzorului de gătire din priză și preparatul din aparat.

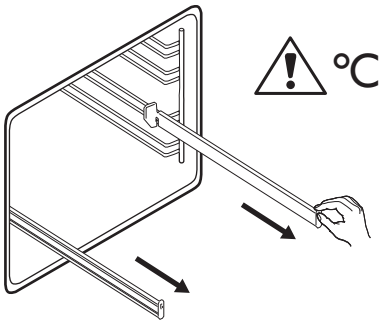
Utilizarea: Ghidaje telescopice

ⓘ Păstrați instrucțiunile de instalare pentru ghidajele telescopice pentru utilizare ulterioară.

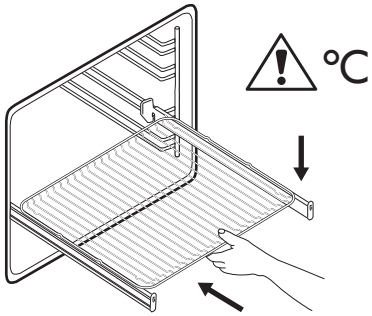
Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile de sârmă și tăvile cu ușurință.

⚠ **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.



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	180	2	20 - 30	1)
Rulouri, 9 bucăți	180	2	30 - 40	1)
Pizza congelată, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
Ruladă	170	2	25 - 35	1)
Negresă	175	3	25 - 30	1)
Soufflè, 6 bucăți	200	3	25 - 30	3)
Blat de pandișpan	180	2	15 - 25	4)
Sandviș Victoria	170	2	40 - 50	5)
Pește fiert, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Pește întreg, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
File de pește, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Carne fiartă, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Șașlâc, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Prăjituri, 16 bucăți	180	2	20 - 30	1)
Pricomigdale, 24 de bucăți	180	2	25 - 35	1)
Brioșe, 12 bucăți	170	2	30 - 40	1)
Pateuri sărate, 20 de bucăți	180	2	25 - 30	1)
Fursecuri, 20 de bucăți	150	2	25 - 35	1)
Mini tarte, 8 bucăți	170	2	20 - 30	1)
Legume, fierte, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Omletă vegetariană	200	3	25 - 30	6)
Legume mediteraneene, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Folosiți o tavă de gătit sau o tavă de colectare.
2) Folosiți raftul de sârmă.
3) Folosiți vase ceramice ramekin pe raft de sârmă.
4) Folosiți o formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă.
5) Folosiți vas de copt pe raft de sârmă.
6) Folosiți tavă de pizza pe raft de sârmă.

Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu IEC 60350-1.

		°C		
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 și 4	150 - 160	20 - 35	1)
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Pandișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 și 4	160	40 - 60	2) 3)
Fursecuri				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 și 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)

		℃		
Pâine prăjită				
	4	maxim	1 - 5	2) 3)

1) UtilizareTavă de gătit.
2) UtilizareRaft sârmă.
3) Preîncălziți aparatul timp de 10 minute.

Îngrijirea și curățarea

⚠ **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

Observații privind curățarea

Agenți de curățare

- Curățați partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
- Folosiți o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
- Curățați petele cu un detergent neutru.
- Curățați petele dificile cu un produs special de curățat cuptorul.

Utilizarea zilnică

- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.
- Umiditatea se poate condensa în interiorul aparatului sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lăsați aparatul să funcționeze timp de 10 minute înainte de gătit. Nu depozitați alimente în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Uscați interiorul aparatului numai cu o lavetă din microfibră după fiecare utilizare.

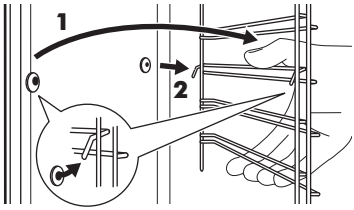
Accesorii

- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsați-le să se usuce. Folosiți doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
- Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

Scoaterea suporturilor raftului

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța aparatul.

1. 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.

Curățare pirolitică

Utilizați această funcție pentru a curăța aparatul și a arde reziduurile.

⚠ **AVERTISMENT!** Există pericolul de arsuri.

⚠ **ATENȚIE!** Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Poate provoca deteriorarea cuptorului sau a dulapului.

Nu porniți funcția dacă nu ați închis complet ușa cuptorului.

1. Verificați dacă aparatul s-a răcit.
2. Scoateți toate accesoriile.
3. Curățați interiorul cuptorului și ușa de sticlă de la interior cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.
4. Porniți aparatul.
5. Apăsați ☰/ Curatare.
6. Selectați modul de curățare și apăsați: START .

Când începe curățarea, ușa cuptorului se blochează și becul se stinge. Ventilatorul de răcire funcționează la o turație mai mare.

STOP - apăsați pentru a opri curățarea înainte de finalizare.

Nu utilizați aparatul înainte ca simbolul de blocare a ușii să dispară de pe afișaj.

7. La încheierea procesului de curățare, opriți aparatul și așteptați să se răcească.
8. Curățați interiorul cuptorului cu o lavetă moale. Îndepărtați reziduurile de la baza cuptorului.

Semnal De Reamintire La Curatare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.

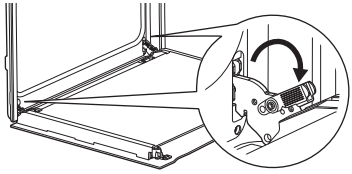
Utilizați funcția: Curățare pirolitică.

Scoaterea și montarea ușii

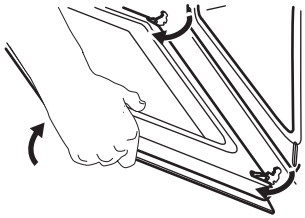
Ușa cuptorului are trei panouri de sticlă. Puteți îndepărta ușa cuptorului și panourile de sticlă interne pentru a le curăța. Citiți întreaga instrucțiune "Îndepărtarea și instalarea ușii" înainte de a îndepărta panourile de sticlă.

⚠ **ATENȚIE!** Nu utilizați aparatul fără panourile de sticlă.

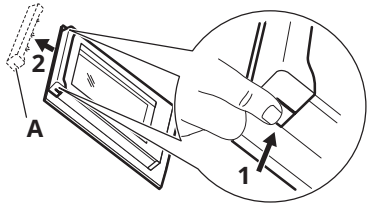
1. Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.
2. Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.



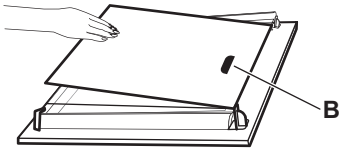
3. Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.



4. Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.
5. Țineți garnitura ușii **A** pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.



6. Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.
7. Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară și trageți-le cu atenție afară, unul câte unul. Începeți cu panoul de sus. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.



8. Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.
9. După curățare, instalați panourile de sticlă, garnitura ușii și ușa cuptorului, închideți blocatoarele de pe ambele balamale.

Verificați dacă ați pus la loc panourile de sticlă în ordinea corectă. Verificați simbolul / imprimarea de pe partea laterală a panoului de sticlă. Zona de imprimare **B** (dacă există) trebuie orientată spre interiorul cuptorului. Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.

Înlocuirea becului

⚠ **AVERTISMENT!** Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriți aparatul și așteptați să se răcească.
2. Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
3. Puneți laveta pe podeaua cuptorului.

⚠ **ATENȚIE!** Țineți întotdeauna becul cu halogen cu o cârpă pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

Becul din spate

1. Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
4. Montați capacul de sticlă.

Depanare

⚠ **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

Ce trebuie făcut dacă...

Descrierea problemei	Cauză și remediere
Aparatul nu poate fi pornit sau utilizat.	Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.

Descrierea problemei	Cauză și remediere
Aparatul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat. Pentru a seta ceasul, consultați Funcțiile ceasului.
	Ușa nu este închisă corect.
	Siguranța este arsă. Verificați dacă siguranța este cauza problemei. Dacă reapare problema cu siguranța, contactați un electrician calificat.
	Blocare acces copii este activat.
Becul este stins.	Becul este ars. Înlocuiți becul. Pentru detalii, consultați Îngrijirea și curățarea.
ⓘ Pana de curent întrerupe întotdeauna curățarea. Repetați curățarea dacă a fost întreruptă de o pană de curent.	

Coduri de eroare

În cazul unei erori de software, pe afișaj va apărea un mesaj de eroare. Veți găsi lista problemelor în tabelul de mai jos. Dacă următorul mesaj de eroare continuă să fie afișate, înseamnă că un subsistem defect a fost dezactivat. Într-o astfel de situație, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Codul și descrierea	Soluție
F102 - ușa nu este închisă complet sau încuietoarea ușii este ruptă.	Închideți ușa. Oprește și pornește aparatul.
F111 - Senzor de gatire nu este introdus corect în priză.	Introdu Senzor de gatire corect în priză.
F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mizerie pe câmpurile tactile.
F908 - sistemul aparatului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Oprește și pornește aparatul.

Date pentru service

Dacă nu puteți remedia problema de unul singur, contactați un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cuptorului. Este vizibilă atunci când deschideți ușa. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din aparat.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.) :	
Numărul produsului (PNC):	
Numărul de serie (S.N.):	

Date tehnice

Date tehnice

Dimensiuni (interne)	Lățime Înălțime Adâncime	480 mm 361 mm 416 mm
Suprafața tăvii de gătit	1438 cm^2	
Element de încălzire superior	2300 W	
Element încălzire jos	1000 W	
Grill	2300 W	
Inel	2400 W	
Evaluare totală	3490 W	
Tensiunea electrică	220 - 240 V	
Frecvența	50 - 60 Hz	
Numărul de funcții	18	

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 306.002.46 STENABY 806.002.20
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 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 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.

Dacă un program este activat cu Durata , iar durata de gătire este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se vor opri automat mai devreme în cazul anumitor funcții ale aparatului.

Menținerea caldă a alimentelor
Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține mâncarea caldă. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

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 228
Указания по безопасности 230
Установка 234
Описание прибора 235
Панель управления 236
Перед первым использованием 237
Ежедневное использование 238
Дополнительные функции 241
Функции часов 242
Использование аксессуаров 244
Указания и рекомендации 246
Уход и очистка 248
Поиск и устранение неисправностей 251
Технические данные 252
Энергетическая эффективность 253
Охрана окружающей среды 254
Гарантия IKEA 255

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.
- Перед проведением пиролитической очистки извлеките все аксессуары из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Используйте только термощуп, рекомендованный для данного прибора.

Указания по безопасности

Установка

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.

Подключение к электросети

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения 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.

- Перед подключением прибора к сети полностью закройте дверцу.

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.

Пиролитическая очистка

⚠ **ВНИМАНИЕ!** В режиме пиролитической чистки существует опасность получения травмы/возникновения пожара/выделения химических соединений (паров).

- Во время пиролитической очистки выделяются испарения, которые не вредны для человека, включая младенцев или людей с заболеваниями.
- В отличие от людей некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от духовых шкафов с функцией пиролитической очистки. Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи духовых шкафов с функцией пиролитической очистки во время выполнения пиролитической очистки.
- Перед выполнением функции пиролитической самоочистки удалите из камеры духового шкафа:
  - остатки пищи, брызги/отложения масла или жира;
  - любые извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие/телескопические направляющие и т. д., поставляемые вместе с изделием), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т. д.
- Высокая температура в ходе пиролитической очистки духовых шкафов с функцией пиролитической очистки может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т. д., а также превратить их в источники вредных испарений низкой концентрации.
- Внимательно прочитайте все инструкции по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, а из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка и первое использование при высокой температуре — операции, выполняемые при высокой температуре, что может приводить к выделению испарений из остатков пищи и материалов. Поэтому потребителям настоятельно рекомендуется:
  - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после каждой пиролитической очистки.
  - Обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования при максимальной температуре.
- Убедитесь, что любые домашние животные (особенно птицы) находятся

как можно дальше от устройства во время и после пиролитической очистки и сначала используйте максимальную температуру. Рекомендуется держать их в другом помещении во время выполнения пиролитического цикла и до тех пор, пока прибор не остынет до комнатной температуры. Во время цикла пиролитической очистки и первого цикла максимальной температуры (до тех пор, пока прибор не остынет), а также после них необходимо обеспечить хорошую вентиляцию.

Внутреннее освещение

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: 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

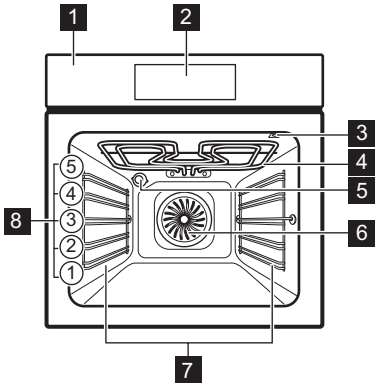
При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно обратиться к таблице:

Общая мощность (Вт)	Сечение кабеля ($мм^2$)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (коричневый и синий провода).

Описание прибора

Общий обзор



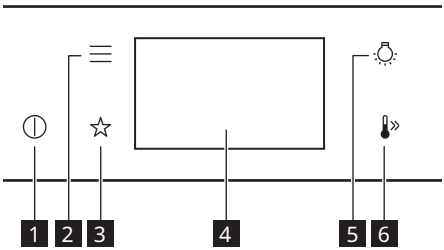
1 Панель управления
2 Дисплей
3 Гнездо для подключения термощупа
4 Нагревательный элемент
5 Лампа освещения
6 Вентилятор
7 Съемная опора противня
8 Положения противня

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.
- **AirFry: Решетка** x 1
  Для жарки продуктов с уменьшенным количеством масла или без бумаги для выпечки.
  Максимальная загрузка: 5.кг
- **Термощуп** x 1
  Для измерения степени готовности блюда.
- **Телескопические направляющие** x 1 комплект
  Для полок и противней.

Панель управления

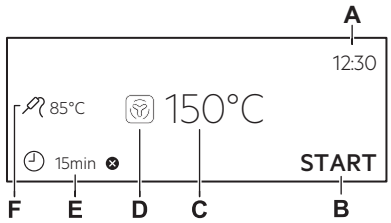
Общий вид панели управления



1	**Вкл / Выкл** Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
2	**Меню** Содержит список параметров и функций настройки прибора.
3	**Любимые программы** Список избранных настроек.
4	**Дисплей** Отображение текущих настроек прибора.
5	**Выключатель лампы** Включение и выключение лампы освещения.
6	**Быстрый прогрев** Включение и выключение функции: Быстрый прогрев.

Дисплей

Дисплей с набором кнопок.



A. Установка Времени Суток
B. ПУСК / СТОП
C. температура
D. Режимы нагрева
E. Таймер
F. Термощуп (только в ряде моделей)

Индикаторы, отображаемые на дисплее	
OK	Подтверждение выбора / параметра настройки.
〈	Возврат на один уровень в меню.
	Отмена последнего действия.
	Включение и выключение опций.
	Прибор заблокирован.
	Функция звукового сигнала включена.
STOP	Функция звукового сигнала по окончании приготовления включена.
	Включена только функция отображения всплывающего сообщения.
	Функция Отложенный запуск включена.
	Отмена настройки.

На дисплее отображаются различные сообщения. При появлении окна с сообщением нажмите на дисплей, чтобы продолжить.

Перед первым использованием

ВНИМАНИЕ! См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение.

Необходимо настроить: Выбрать Язык, Яркость Дисплея, Тоны Кнопок, Громкость сигнала, Установка Времени Суток.

Первый предварительный разогрев и очистка

Перед первым использованием и контактом с едой выполните предварительный разогрев прибора без продуктов. Из прибора могут появиться неприятные запахи и дым. Во время предварительного разогрева проветривайте помещение.

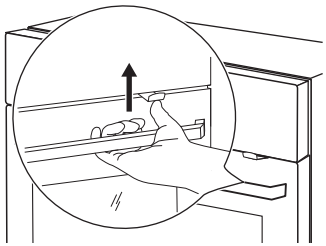
1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Включите функцию . Установите максимальную температуру. См. раздел Ежедневное использование. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
4. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.
5. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
6. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.
7. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

Механическая функция защиты от детей

Духовой шкаф поставляется с установленным механическим замком защиты от детей. Это блокировка дверцы, расположенная под панелью управления с правой стороны духового шкафа.

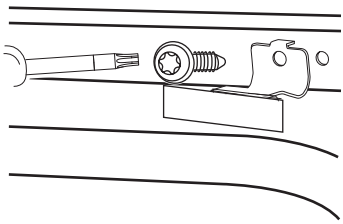
Закройте дверцу духового шкафа так, чтобы замок от детей принял следующее положение:

1. Нажмите и удерживайте замок защиты от детей.
2. Потяните за ручку дверцы, чтобы открыть ее. Закройте дверцу духового шкафа, не нажимая на замок защиты от детей.



Чтобы снять замок защиты от детей:

1. Откройте дверцу и снимите замок защиты от детей с помощью звездообразного ключа, входящего в комплект поставки духового шкафа.
2. Затяните винт после снятия замка защиты от детей.



Ежедневное использование

⚠ **ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Функции приготовления

СТАНДАРТНЫЕ

	Гриль Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
	Турбо-гриль Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление запеканок и подрумянивание.
	Горячий воздух 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.
	Замороженные продукты Идеально подходит для готовых блюд (например, картофеля фри, крокетов или спринг-роллов).
	Традиционное приготовление Для выпечки и обжаривания продуктов на одной полке.
	Пицца Для выпечки пиццы и других блюд, требующих большего тепла снизу.
	AirFry Обжаривание с меньшим количеством масла и без пергамента для выпечки.
	Нижний нагрев Выберите эту функцию в завершении приготовления, чтобы дополнительно подрумянить блюдо снизу при необходимости. Используйте самый низкий уровень полки.
	Хлеб Для выпечки хлеба.
	Подготовка теста Для ускорения расстойки дрожжевого теста. Накройте поверхность теста, чтобы предотвратить высыхание.

ⓘ Во время работы некоторых режимов нагрева лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 80 °C.

ОСОБЫЕ

	**Консервирование** Для консервирования овощей и фруктов поместите банки на эмалированный противень, наполненный водой. Используйте термостойкие банки с байонетными или завинчивающимися крышками соответствующего размера. Используйте нижний уровень полки.
	**Высушивание** Сушка нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов. Для отвода насыщенного влагой воздуха и более качественной сушки фруктов рекомендуется периодически открывать дверцу духового шкафа во время сушки.
	**Подогрев Тарелок** Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
	**Размораживание** Разморозка продуктов (овощи и фрукты). Время размораживания зависит от количества и размера замороженных продуктов.
	**Гратен** Для таких блюд, как лазанья или картофельный гратен. Для приготовления запеканок и подрумянивания.

	**Низкотемпературное приготовление** Процесс приготовления при низкой температуре. Идеально подходит для приготовления деликатных блюд (например, говядины, телятины или баранины). Для более насыщенного вкуса и лучшего подрумянивания обжарьте мясо перед тем, как поместить его в духовой шкаф.
	**Поддержание Тепла** Чтобы еда оставалась теплой. Обратите внимание, что некоторые блюда могут продолжать готовиться и высыхать, пока остаются теплыми. При необходимости накройте крышкой.
	**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.

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. Включите прибор. На дисплее отображается режим нагрева по умолчанию и температура.
2. Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева .
3. Выберите режим нагрева и нажмите OK.
4. Установите температуру. Нажмите OK.
5. Нажмите START.

Термощуп — щуп можно подключить в любой момент как до начала, так и в течение процесса приготовления. См. Использование аксессуаров, Термощуп.

6. Для выключения режима нагрева нажмите STOP.
7. Выключите прибор.

Меню

Нажмите для входа в меню.

Помощь в Приготовлении	Список автоматических программ.
Очистка	Список программ очистки.
Любимые программы	Список избранных настроек.
Опции	Используется для задания конфигурации прибора.
Настройки	Настройка	Используется для задания конфигурации прибора.
	Сервис	Показывает версию и конфигурацию программного обеспечения.

Подменю для: Очистка

Пиролитическая очистка, короткий	Длительность: 1 h.
Пиролитическая очистка, нормальн.	Длительность: 1 h 30 min.
Пиролитическая очистка, интенсив.	Длительность: 2 h 30 min.

Подменю для: Опции

Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Защита детей	Предотвращает случайное включение прибора.
Быстрый прогрев	Уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только с некоторыми функциями приготовления.
Напоминание О Чистке	Включение и выключение напоминания.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

Подменю для: Настройки

Настройка

Выбрать Язык	Установка языка прибора.
Яркость Дисплея	Выбор яркости дисплея.
Тоны Кнопок	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звук для ⏻.
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.

Сервис

Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских установок

Установка: Помощь в Приготовлении

Подменю Помощь в Приготовлении состоит из набора дополнительных функций и программ, предназначенных для приготовления определенных блюд. Для каждого блюда в этом подменю установлены соответствующие параметры. Время и температуру можно изменить во время приготовления.

Для ряда блюд также можно выбрать способ приготовления: Термощуп. Степень готовности блюда:
- С Кровью
- Средняя
- Хорошо Прожаренная

Для ряда блюд также можно выбрать способ приготовления: По весу.

1. Включите прибор.
2. Нажмите ☰.
3. Нажмите 🍳. Войдите в меню Помощь в Приготовлении.
4. Выберите тип блюда или продукта.
5. Поместите продукты в прибор и нажмите START.

По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления.

Дополнительные функции

Любимые программы ☆

Вы можете сохранить до 3 избранных настроек, таких как функция приготовления и время приготовления.

1. Включите прибор.
2. Выберите необходимую настройку.
3. Нажмите ☰.
4. Выберите Любимые программы / Сохранить текущие настройки.
5. Нажмите **+**, чтобы добавить настройку в список: Любимые программы.
6. Нажмите OK.

↺ — нажмите, чтобы сбросить настройку.

⊗ — нажмите, чтобы отменить настройку.

Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение настроек прибора.

1. Включите прибор.
2. Настройка режима нагрева.
3. ☆, 🌡» — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.

☆, 🌡» — нажмите одновременно, чтобы выключить эту функцию.

Защита детей

Эта функция предотвращает случайное включение прибора.

1. Включите прибор.
2. Нажмите ☰.
3. Выберите Опции / Защита детей.
4. Нажмите нужные буквы кода в алфавитном порядке.
5. Выключите прибор.

Функция «Защита детей» включена. Доступ: Таймер и лампа доступны. При выключении прибора дверца блокируется.

Чтобы воспользоваться прибором, нажмите буквы кода в алфавитном порядке.

Для выключения этой функции повторите описанные выше действия.

Автоматическое выключение

В целях безопасности, если режим нагрева включен, а изменение каких-либо настроек пользователем не производится, прибор автоматически выключается через определенное время.

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

Если вы собираетесь включить режим нагрева на время, превышающее время автоматического отключения, задайте время приготовления. См. раздел Функции часов.

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Окончание.

Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

Функции часов

Описание функций часов

Функция	Описание
Таймер	Установка продолжительности приготовления. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Можно установить одно из следующих действий по окончании заданного времени, выбрав соответствующий вариант: Завершить действи.

Функция	Описание
Завершить действи	Звуковой сигнал. — по истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Эту функцию можно включить в любое время, даже если сам прибор выключен.
	Звуковой сигнал и отключение — по истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, и режим нагрева будет выключен.
	Только всплывающее окно — по истечении заданного времени на дисплее появится сообщение. Эту функцию можно включить в любое время, даже если сам прибор выключен.
Отложенный запуск	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
Коррекция Времени	Увеличение времени приготовления.
Таймер прямого отсчета	Отображение продолжительности работы прибора. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Вы можете включать и выключать эту функцию. Данная функция не влияет на работу прибора.

Некоторые функции часов могут быть недоступны с определенными функциями приготовления.

Установка Времени Суток

1. Включите прибор.
2. Нажмите: Установка Времени Суток.
3. Установите время.
4. Нажмите OK.

Установка: Таймер

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажмите ◴.
3. Установите время.

Вы можете выбрать «Завершить действие» как предпочтительный вариант, нажав • • •.

4. Нажмите OK. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит готовым, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим нагрева. Для увеличения времени приготовления нажмите **+1min**.

Установка: Отложенный запуск

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажмите ◴.
3. Задайте время приготовления.
4. Нажмите • • •.
5. Нажмите: Отложенный запуск.
6. Выберите требуемое время начала.
7. Нажмите OK. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Установка: Таймер прямого отсчета

1. Нажмите ◴.
2. Нажмите • • •.
3. Нажмите: Таймер прямого отсчета.
4. Сдвиньте или нажмите ◒ для просмотра времени на главном экране.
5. Нажмите OK. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Изменение настроек таймера

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

1. Нажмите ⏲.
2. Задайте значение таймера.
3. Нажмите OK.

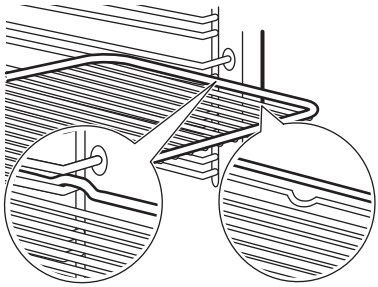
Использование аксессуаров

⚠ **ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Установка принадлежностей

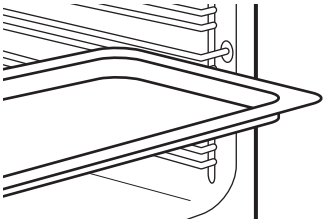
Небольшой выступ в верхней части повышает безопасность и обеспечивает защиту от опрокидывания. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

Решетка



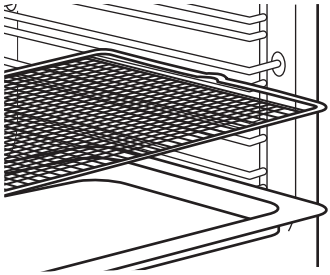
Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз. Убедитесь, что решетка касается задней части камеры духового шкафа.

Эмалированный противень / Противень для жарки



Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа. Установите противень так, чтобы скос был направлен к задней части камеры духового шкафа.

AirFry: Решетка



Установите решетку AirFry на третий уровень. Поместите под ней эмалированный противень.

Не используйте решетку AirFry с телескопическими направляющими, так как масло может сделать ее поверхность скользкой и снизить устойчивость решетки.

Термощуп

Измеряет температуру внутри продукта. Можно использовать совместно с любым режимом нагрева.

Необходимо установить два значения температуры:

- ℃ — температура внутри прибора. Она должна быть как минимум на 25 °C выше температуры внутри продукта.
- 🍢 - температуру внутри продукта.

Рекомендации:

- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.

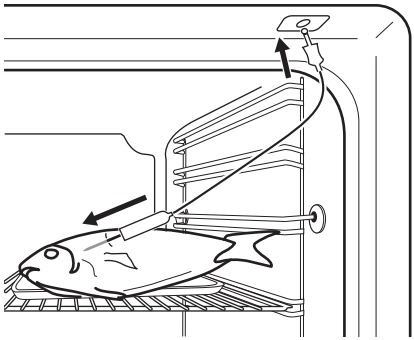
- Не используйте при приготовлении жидких блюд.
- Во время приготовления игла термощупа должна быть полностью вставлена в блюдо.

Прибор рассчитывает приблизительное время окончания приготовления. Оно зависит от количества продуктов, режима нагрева и температуры.

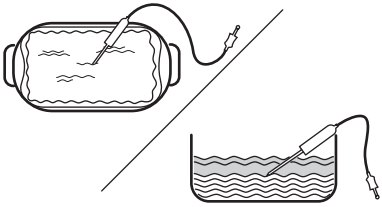
Приготовление при помощи: Термощуп

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Присутствует опасность ожога, так как термощуп и направляющие сильно нагреваются. Не касайтесь рукоятки термощупа голыми руками. Всегда пользуйтесь прихватками.

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева или блюдо и при необходимости установите температуру духового шкафа.
3. Вставьте термощуп в блюдо:
   Мясо, птица и рыба
   Вставьте наконечник термощупа в порцию мяса или рыбы, по возможности выбрав его самую толстую часть.



Запеканки
Вставьте наконечник термощупа точно в центр запеканки. Во время приготовления термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки термощупа воспользуйтесь краем посуды для запекания. Наконечник термощупа не должен касаться днища посуды для запекания.



4. Вставьте вилку термощупа в гнездо, расположенное внутри прибора. См. Описание прибора.

На дисплее отобразится текущая температура термощупа:

5. - для установки температуры внутри продукта нажмите.
6. ● ● ● - нажмите для выбора нужной опции:
   - Звуковой сигнал. – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал.
   - Звуковой сигнал и отключение — по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и процесс приготовления завершается.
7. Выберите опцию и несколько раз нажмите OK для перехода на главный экран.
8. Нажмите символ START .
9. Когда температура блюда достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.
10. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

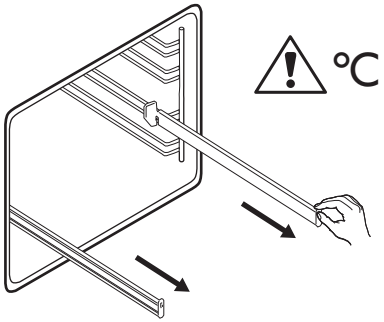
Использование: Телескопические направляющие

Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для дальнейшего использования.

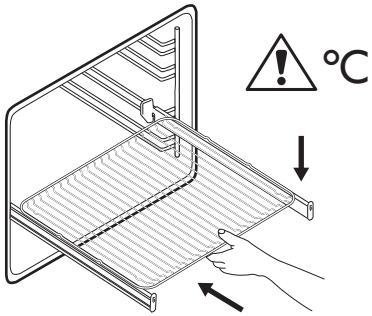
Телескопические направляющие облегчают установку и снятие решеток и противней.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

1. Вытяните правую и левую телескопические направляющие.



2. Установите на телескопические направляющие решетку и аккуратно задвиньте их внутрь духового шкафа. Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.



Указания и рекомендации

Рекомендации по приготовлению

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Ваш прибор может выпекать или жарить иначе, чем предыдущий прибор. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Положения противней отсчитываются от дна духового шкафа.

Если найти установки для конкретного рецепта не удается, поищите похожий рецепт.

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда

	Режим нагрева
℃	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.

	℃			
Сладкие булочки, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Рулеты, 9 шт.	180	2	30–40	1)
Пицца, заморож., 0,35 кг	220	2	10–15	2)
Швейцарский рулет	170	2	25–35	1)
Шоколадный торт	175	3	25–30	1)
Суфле, 6 шт.	200	3	25–30	3)
Бискв. осн. для откр. пир.	180	2	15–25	4)
Бисквитный торт	170	2	40–50	5)
Отварная рыба, 0,3 кг	180	3	20–25	1)
Рыба, целиком, 0,2 кг	180	3	25–35	1)
Рыбное филе, 0,3 кг	180	3	25–30	6)
Тушеное мясо, 0,25 кг	200	3	35–45	1)
Шашлык, 0,5 кг	200	3	25–30	1)
Печенье, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Макарони, 24 шт.	180	2	25–35	1)
Маффины, 12 шт.	170	2	30–40	1)
Несладкие изделия, 20 шт.	180	2	25–30	1)
Печенье из песочного теста, 20 шт.	150	2	25–35	1)
Тарталетки, 8 шт.	170	2	20–30	1)
Овощи, тушеные, 0,4 кг	180	3	35–45	1)
Вегетарианский омлет	200	3	25–30	6)

	℃			
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	180	4	25–30	1)

1) Используйте стандартный противень или поддон.
2) Используйте решетку.
3) Используйте шесть керамических формочек на решетке.
4) Используйте форму для основы флана на решетке.
5) Используйте емкость для диетического приготовления на решетке.
6) Используйте сковороду для пиццы на решетке.

Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

		℃		
Маленькие торты (20 шт. на противне)				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 и 4	150 - 160	20 - 35	1)
Яблочный пирог, две формы Ø20 см				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 и 4	160	40 - 60	2) 3)
Песочное печенье				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 и 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Тосты				
	4	макс.	1 - 5	2) 3)

1) Используйте Эмалированный противень.
2) Используйте Решетка.
3) Предварительно разогрейте прибор в течение 10 минут.

Уход и очистка

⚠ **ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Примечания по очистке

Чистящие средства

- Лицевую поверхность прибора следует протирать только микрофибровой салфеткой, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.
- Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
- Очищайте пятна мягким моющим средством.
- Удаляйте стойкие пятна при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.

Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность прибора. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
- Влага может конденсироваться в приборе или на стеклянных панелях дверцы. Чтобы уменьшить конденсацию, дайте прибору поработать 10 минут перед готовкой.Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого

использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

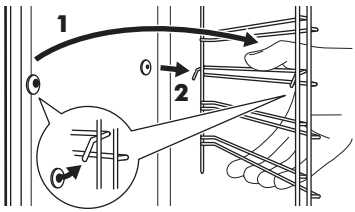
Аксессуары

- После каждого использования очищайте все аксессуары и давайте им высохнуть. Используйте только микрофибровую салфетку, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
- Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
3. Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.



4. Установите направляющие для противней обратно на место. Повторите процедуру в обратном порядке.

Если телескопические направляющие входят в комплект поставки, удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

Пиролитическая очистка

Используйте для очистки прибора и сжигания остатков продуктов.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность получения ожогов.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Если в той же мебельной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового или мебельного шкафа.

Не запускайте функцию, если дверца духового шкафа не была полностью закрыта.

1. Убедитесь, что прибор остыл.
2. Снимите все аксессуары.
3. Очистите камеру духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тканью, смоченной теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.
4. Включите прибор.
5. Нажмите ☰ / Очистка.
6. Выберите режим очистки и нажмите START.

В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется, а лампа освещения не работает. Вентилятор охлаждения вращается с более высокой скоростью.

Для прекращения очистки до ее завершения нажмите STOP.

Не пользуйтесь прибором, пока символ блокировки дверцы не исчезнет с дисплея.

7. По окончании процедуры очистки выключите прибор и дайте ему остыть.
8. Протрите камеру духового шкафа мягкой салфеткой. Удалите остатки продуктов со дна камеры духового шкафа.

Напоминание О Чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

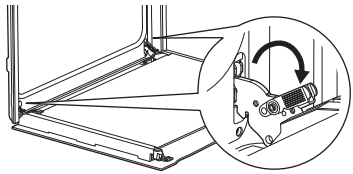
Используйте функцию: Пиролитическая очистка.

Снятие и установка дверцы

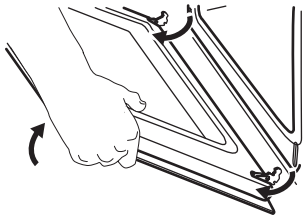
Дверца духового шкафа состоит из трех стеклянных панелей.Дверцу духового шкафа и внутренние стеклянные панели можно снять для очистки. Перед снятием стеклянных панелей ознакомьтесь с полным текстом инструкции по снятию и монтажу дверцы.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Не используйте прибор без стеклянных панелей.

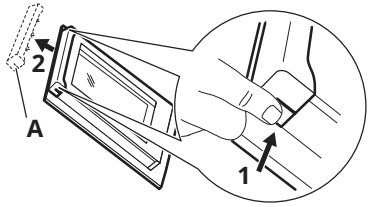
1. Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.
2. Поднимите и потяните защелки до щелчка.



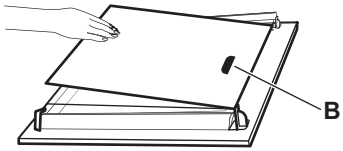
3. Прикройте дверцу наполовину, т. е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.



4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив под нее мягкую ткань.
5. Возьмитесь за отделку дверцы **A** на ее верхней кромке с двух сторон и прижмите внутрь, чтобы освободить защелку.



6. Чтобы снять отделку дверцы, потяните ее вперед.
7. Возьмитесь за верхний край одной из стеклянных панелей дверцы и осторожно вытяните их по одной. Начните с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.



8. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.
9. После очистки установите стеклянные панели, дверную рамку и дверцу духового шкафа, закройте защелки на обеих петлях.

Убедитесь, что стеклянные панели установлены на место в правильном порядке. Проверьте наличие символа / печати на боковой стороне стеклянной панели. Область с печатью **B** (при наличии) должна быть обращена внутрь духового шкафа. Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок будет слышен щелчок.

Замена лампы

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Отключите прибор от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно духового шкафа.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Всегда держите галогенную лампу тканью, чтобы предотвратить обгорание жира на лампе.

Задняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.
2. Очистите стеклянную крышку.
3. Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °C.
4. Установите стеклянную крышку.

Поиск и устранение неисправностей

⚠ **ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Что делать, если...

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Прибор не включается или не работает.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.
Прибор не выполняет нагрев.	Не установлено время. Информация об установке часов представлена в Функции часов.
	Дверца не закрыта как следует.
	Сработал предохранитель. Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.
	Функция Защита детей включена.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела. Замените лампу. Подробная информация представлена в Уход и очистка.
ⓘ При сбое питания процедура очистки прекращается. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите ее.	

Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке. Список проблем приведен в таблице ниже. Повторное появление сообщения об ошибке на дисплее указывает на то, что неисправная подсистема могла быть

отключена. В таком случае обратитесь в магазин, в котором был куплен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Код и описание	Способ устранения
F102 — дверца закрыта не полностью или блокировка дверцы неисправна.	Закройте дверцу. Включите и выключите прибор.
F111 — Термощуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо.
F240, F439 — сенсорные поля не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
F908 — не удается установить соединение между панелью управления и системой прибора.	Включите и выключите прибор.

Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не 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 см²	
Верхний нагревательный элемент	2300 Вт	
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт	
Гриль	2300 Вт	
Кольцевой нагревательный элемент	2400 Вт	
Общая оценка	3490 Вт	

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 - 60 Гц
Количество функций	18

Энергетическая эффективность

Информация об изделии и технические характеристики согласно Регламентам (ЕС) № 65/2014 и (ЕС) № 66/2014

Название поставщика	IKEA	
Модель	STENABY 306.002.46 STENABY 806.002.20	
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 306.002.46	33.9 кг
	STENABY 806.002.20	33.9 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.

Если включена программа с Продолжительность и время приготовления превышает 30 минут, некоторые функции автоматически выключают нагревательные элементы раньше установленного времени.

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 256
Безбедносна упутства 258
Монтажа 261
Опис производа 262
Командна табла 263
Пре прве употребе 264
Свакодневна употреба 265
Додатне функције 268
Функције сата 269
Коришћење прибора 270
Напомене и савети 273
Нега и чишћење 275
Решавање проблема 277
Технички подаци 279
Energetska efikasnost 279
Еколошка питања 281
IKEA гаранција 281

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.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/наталожене унутар уређаја.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Користите само температурни сензор који се препоручује за овај уређај.

Безбедносна упутства

Монтажа

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за 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 ниште 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.
- Потпуно затворите врата уређаја пре него што га прикључите на електричну мрежу.

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.

Пиролитичко чишћење

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Ризик од повреде / пожара / хемијске емисије (испарења) у пиролитичком режиму.

- Током пиролитичког чишћења ослобађају се испарења која нису штетна за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- За разлику од људи, неке птице и гмизавци могу бити изузетно осетљиви на потенцијална испарења каква се испуштају приликом чишћења свих пиролитичких пећница. Мали кућни љубимци такође могу бити осетљиви на локалне промене температуре у близини пиролитичких пећница када је програм самочишћења пиролизом у току.
- Пре обављања функције пиролитичког самочишћења из унутрашњости пећнице уклоните:
  - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
  - све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине/телескопске вођице итд. испоручене с производом), а нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. које имају нелепљиве површине.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора итд. могу се оштетити услед високих температура током пиролитичког чишћења у свим пиролитичким рернама, а могу бити и извор мањих штетних испарења.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја током пиролитичког чишћења. Уређај постаје врео и врео ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Пиролитичко чишћење и прва употреба максималне температуре су операције високе температуре због којих може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и

материјала од којих је уређај направљен, те препоручујемо следеће:
  – Обезбедите добру вентилацију током и након сваког пиролитичког чишћења.
  – Обезбедите добру вентилацију током и након прве употребе на максималној радној температури.
- Побрините се да се сви кућни љубимци (нарочито птице) буду што даље од места уређаја током и након пиролитичког чишћења и првог коришћења максималне температуре рада. Држање у другој просторији била би пожељна опција током пиролитичког циклуса и док се уређај поново не охлади на собну температуру. Добра вентилација мора да се обезбеди током и након операција пиролитичког циклуса и првог циклуса коришћења максималне температуре (док се уређај не охлади).

Унутрашње осветљење

УПОЗОРЕЊЕ! Ризик од 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

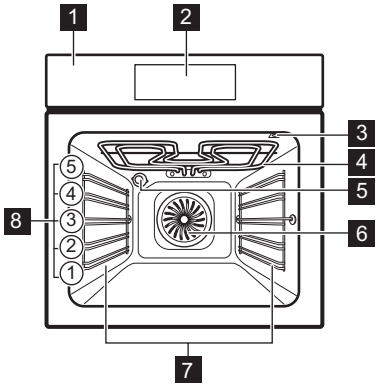
За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Такође можете погледати и табелу:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (mm²)
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



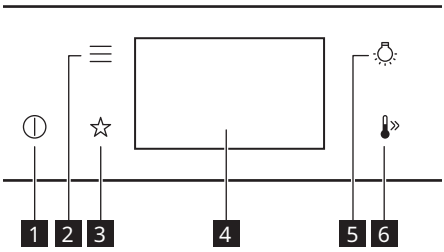
1 Командна табла
2 Дисплеј
3 Утичница температурног сензора
4 Грејни елемент
5 Лампица
6 Вентилатор
7 Подршка за полицу, уклоњива
8 Положаји решетке

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.
- **Пржење на врућем ваздуху: Решеткаста полица** x 1
  За пржење намирница с мање уља или без папира за печење.
  Максимална количина веша за прање: 5.kg
- **Температурни Сензор за храну** x 1
  За мерење колико је храна испечена.
- **Телескопске вођице** x 1 комплет
  За полице и плехове.

Командна табла

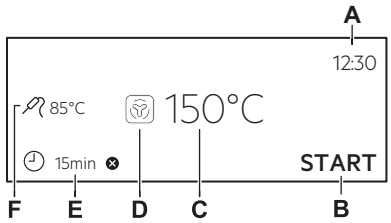
Преглед командне табле



1	**Укључено / Искључено** Притисните и задржите да бисте укључили и искључили апарат.
2	**Мени** Списак опција уређаја и функција које се подешавају.
3	**Омиљена опција** Приказује омиљена подешавања.
4	**Дисплеј** Приказује тренутна подешавања уређаја.
5	**Прекидач лампице** За укључивање и искључивање лампице.
6	**Брзо загревање** За укључивање и искључивање функције: Брзо загревање.

Дисплеј

Дисплеј са подешеним кључним функцијама.



A. Доба дана
B. СТАРТ / СТОП
C. Температура
D. Функције загревања
E. Тајмер
F. Температурни Сензор за храну (само на одабраним моделима)

Display indicators	
OK	За потврђивање изабране ставке/подешавања.
〈	За враћање за један ниво уназад у менију.
	За поништавање последње активности.
	За укључивање и искључивање опција.
	Уређај је закључан.
	Активирана је функција оглашавања звучног сигнала.
STOP	Активирана је функција оглашавања звучног сигнала и заустављања кувања.
	Активирана је само искачућа порука.
	Одложено пуштање у погон је активирана.
	За отказивање подешавања.

Различите поруке су приказане на дисплеју. Када се порука појави, притисните дисплеј и наставите.

Пре прве употребе

УПОЗОРЕЊЕ! Погледајте поглавља о безбедности.

Прво прикључивање

Дисплеј приказује поруку добродошлице након првог повезивања.

Треба да подесите: Језик, Осветљеност екрана, Звукови тастера, Јачина звучног сигнала, Доба дана.

Прво предгревање и чишћење

Предгрејте празан уређај пре прве употребе и контакта са храном. Уређај може да испушта непријатан мирис и дим. Проветрите собу током предгревања.

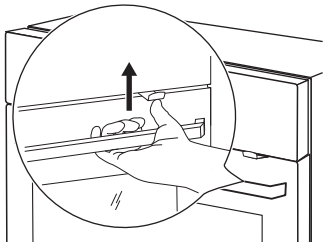
1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетки из апарата.
2. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Погледајте одељак Свакодневна употреба. Оставите уређај да ради 1 ч.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
4. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
5. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
6. Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.
7. Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

Механичка блок. за безб. деце

У пећници је инсталирана механичка блок. за безб. деце. То је закључавање врата на десној страни пећнице, испод командне табле.

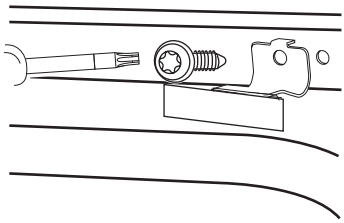
Да бисте оворили врата рерне која има блокаду за безбедност деце:

1. Гурните и подигните блок. за безб. деце.
2. 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 кувања

СТАНДАРДНО

	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.
	Печење уз равни вентилатор За печење меса и колача. Подесите нижу температуру него за загревање одозго/одоздо јер вентилатор равномерно распоређује топлоту у унутрашњости пећнице.
	Смрзнута храна Савршено за готова јела (нпр. помфрит, крокете или пролећне ролнице).
	Загревање одозго/одоздо За печење и пржење хране на једном нивоу полице.
	Функција за пицу За печење пице и других јела која захтевају више топлоте одоздо.
	Пржење на врућем ваздуху Пржење хране са мање уља и без папира за печење.
	Загревање одоздо Изаберите ову функцију након процеса кувања да бисте по потреби додатно запекли храну са доње стране. Користите најнижи положај решетке.
	Печење хлеба За печење хлеба.
	Нарастање теста За убрзавање дизања теста са квасцем. Покријте површину теста да се не би осушило.

ⓘ Лампа може аутоматски да се искључи када је температура испод 80 °C током неких функција загревања.

ДЕЛИКАТЕСИ

	Конзервација Да бисте конзервирали поврће и воће, ставите тегле за конзервирање у плех за печење напуњен водом, користећи тегле отпорне на топлоту са херметичким поклопцем или поклопце са навојем исте величине. Користите најнижи ниво решетке.
	Дехидратација За сушење резаног воћа, поврћа и печурака. Да би се омогућило да ваздух засићен влагом изађе, а да се воће боље осуши, препоручљиво је повремено отварање врата пећнице током процеса сушења.
	Загревање посуђа За загревање посуђа пре сервирања.
	Одмрзавање За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине замрзнуте хране.
	Гратинирано За јела као што су лазање или гратинирани кромпир. За печење гратинираних јела и за печење са корицом.
SLOW COOK	**Споро кување** Процес кувања на ниској температури. Савршен је за кување деликатне хране (нпр. говедине, телетине или јагњетине). За богатији укус и боље печење са корицом запеците месо пре стављања у пећницу.
	Одржавање топлоте За одржавање топлоте хране. Имајте на уму да нека јела могу наставити да се кувају и исушују док се одржавају топлим. Покријте јела ако је потребно.
	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.

Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте Напомене и савети, Влажно печење уз вентилатор.

Подешавање: Функције загревања

1. Укључите апарат. На дисплеју је приказана подразумевана функција загревања и температура.

2. Притисните симбол функције загревања ⊛ да бисте ушли у подмени.
3. Одаберите функцију загревања и притисните OK.
4. Подесите температуру. Притисните OK.
5. Притисните START.

Температурни Сензор за храну – можете да прикључите сензор у било ком тренутку пре или током кувања. Погледајте Коришћење прибора, Температурни сензор.

6. STOP - притисните да бисте искључили функцију загревања.
7. Искључите уређај.

Мени

Притисните ☰ да уђете у мени.

Помоћ при припреми хране		Приказује аутоматске програме.
Чишћење		Приказује програме чишћења.
Омиљена опција		Приказује омиљена подешавања.
Опције		Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
Подешавања	Конфигурација	Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
	Сервисирање	Приказује верзију софтвера и конфигурацију.

Подмени за: Чишћење

Пиролитичко чишћење, брзо	Трајање: 1 h.
Пиролитичко чишћење, нормално	Трајање: 1 h 30 min.
Пиролитичко чишћење, интензивно	Трајање: 2 h 30 min.

Подмени за: Опције

Светло	За укључивање и искључивање лампе.
Блокада за безбедност деце	Спречава нехотично активирање апарата.
Брзо загревање	Скраћује време загревања. Доступно је само за неке функције кувања.
Подсетник за чишћење	Укључује и искључује подсетник.
Изглед дигиталног сата	Мења формат приказа времена.

Подмени за: Подешавања

Конфигурација

Језик	Подешава језик уређаја.
Осветљеност екрана	Подешава осветљеност дисплеја.
Звукови тастера	Укључује и искључује звук поља осетљивих на додир. Није могуће пригушити звук за ⏻.

Јачина звучног сигнала	Подешава јачину звукова тастера и сигнала.
Доба дана	Подешава тренутно време и датум.

Сервисирање

Верзија софтвера	Информације о верзији софтвера.
Поништи сва подешавања	Враћа на фабричка подешавања.

Подешавање: Помоћ при припреми хране

Помоћ при припреми хране подмени се састоји од скупа додатних функција и програма који су намењени наменским јелима. Свако јело у овом подменију је дато у одговарајућем подешавању. Можете да подесите време и температуру током кувања.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и Температурни Сензор за храну. Степен до којег се кува јело:
- Слабо печено
- Средње
- Реш печено

Приликом кувања неких јела, можете да користите и Аутоматско мерење тежине.

1. Укључите апарат.
2. Притисните ☰.
3. Притисните 🍳. Уђите у Помоћ при припреми хране.
4. Изаберите јело или врсту хране.
5. Ставите храну унутар уређаја и притисните START.

Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.

Додатне функције

Омиљена опција ☆

Можете сачувати највише 3 омиљена подешавања, као што су функција кувања и време кувања.

1. Укључите уређај.
2. Изаберите жељено подешавање.
3. Притисните ☰.
4. Изаберите: Омиљена опција / Сачувај тренутна подешавања.
5. Притисните **+** да бисте додали подешавање на листу: Омиљена опција.
6. Притисните OK.

↺ – притисните да бисте ресетовали подешавање.

⊗ – притисните да бисте отказали подешавање.

Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

1. Укључите уређај.
2. Подесите функцију загревања.
3. ☆, 🌡» – притисните истовремено да бисте укључили функцију.

☆, 🌡» – притисните истовремено да бисте искључили функцију.

Блокада за безбедност деце

Спречава нехотично активирање уређаја.

1. Укључите уређај.
2. Притисните ☰.
3. Изаберите Опције / Блокада за безбедност деце.
4. Притисните слова шифре абецедним редом.
5. Искључите уређај.

Блокада за безбедност деце је активиран.

Приступ: Тајмер и лампица је доступна. Врата су закључана када се уређај искључи.

Да бисте омогућили употребу уређаја, изаберите слова шифре по абецедном реду.

Да бисте деактивирали ову функцију, поновите горенаведене кораке.

Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога, ако је функција загревања активна и никаква подешавања нису промењена, уређај ће се аутоматски искључити након одређеног временског периода.

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

Ако 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, Температурни Сензор за храну, Крај.

Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

Функције сата

Опис функција сата

Функција	Опис
Тајмер	За подешавање дужине кувања. Максимум је 23 ч 59 мин. Можете да подесите шта ће се дешавати када време истекне тако што ћете подесити жељени: Крај активности.

Функција	Опис
Крај активности	Огласи звучни сигнал – када време истекне, оглашава се звучни сигнал. Ову функцију можете да подесите било када, чак и ако је уређај искључен.
	Огласи звучни сигнал и заустави припрему – када време истекне, оглашава се звучни сигнал и функција загревања се искључује.
	Самоискачући прозор – када време истекне, порука се појављује на дисплеју. Ову функцију можете да подесите било када, чак и ако је уређај искључен.

Функција	Опис
Одложено пуштање у погон	За одлагање старта и/или краја кувања.
Додатно време	Да бисте продужили време кувања.
Тајмер у току рада	Да бисте показали колико дуго уређај ради. Максимум је 23 ч 59 мин. Можете да укључите и искључите функцију. Ова функција не утиче на рад уређаја.

Неке функције сата можда неће бити доступне са одређеним функцијама кувања.

Доба дана

1. Укључите уређај.
2. Притисните: Доба дана.
3. Подесите тајмер.
4. Притисните OK.

Подешавање: Тајмер

1. Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
2. Притисните ⏲.
3. Подесите тајмер.

Можете да изаберете крај активности притиском на тастер • • •.

4. Притисните OK. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

Када преостане 10% времена кувања, а храна не изгледа као да ће ускоро бити готова, можете да продужите време кувања. Такође можете да промените функцију загревања. Притисните **+1min** да бисте продужили време кувања.

Подешавање: Одложено пуштање у погон

1. Подесите функцију загревања и температуру.
2. Притисните ⏲.
3. За подешавање времена кувања.
4. Притисните • • •.
5. Притисните: Одложено пуштање у погон.
6. Одаберите жељено време почетка.
7. Притисните OK. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

Подешавање: Тајмер у току рада

1. Притисните ⏲.
2. Притисните • • •.
3. Притисните: Тајмер у току рада.
4. Превуците или притисните ⏻ да бисте видели време рада на главном екрану.
5. Притисните OK. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

Промена подешавања тајмера

Задато време можете да промените у било ком тренутку у току кувања.

1. Притисните ⏲.
2. Подесите вредност тајмера.
3. Притисните OK.

Коришћење прибора

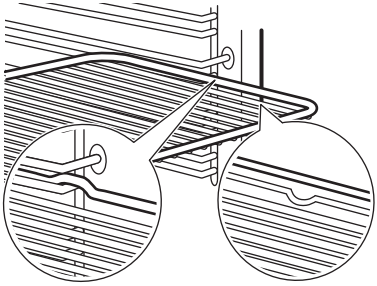
⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност и пружа заштиту од нагињања. Удубљења такође спречавају

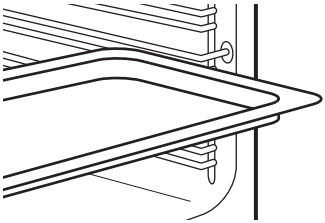
превртање. Ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

Решеткаста полица



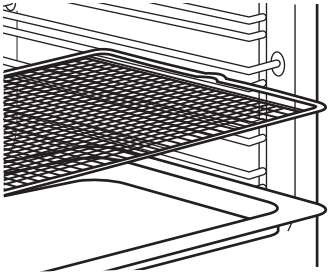
Уметните полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле. Побрините се да полица додирне задњи део унутрашњости рерне.

Плех за печење / Дубоки тигањ



Гурните плех између вођица на носачу решетке. Ставите плех за печење са нагибом према задњем делу унутрашњости пећнице.

Пржење на врућем ваздуху: Решеткаста полица



Поставите решеткасту полицу Пржење на врућем ваздуху на трећи положај. Ставите плех за печење испод.

Немојте да користите Пржење на врућем ваздуху решеткасту полицу са телескопским вођицама јер би уље могло да учини њихову површину клизавом и смањи стабилност решеткасте полице.

Температурни Сензор за храну

То мери температуру унутар хране. Можете да је користите са сваком функцијом загревања.

Треба да се подесе две температуре:

- °C – температура унутар уређаја. Требало би да буде бар 25 °C више од температуре у средини печене хране.
- – температура у средини печене хране.

Препоруке:

- Састојци треба да буду на собној температури.
- Не користите за кашаста/течна јела.
- Током кувања игла температурног сензора мора да буде у потпуности уметнута у јело.

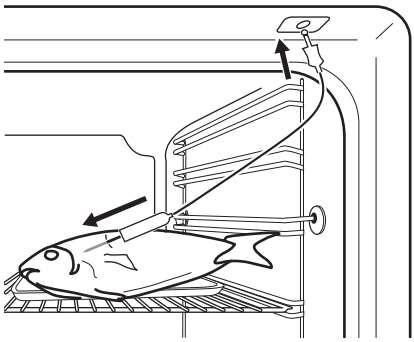
Уређај израчунава приближно време завршетка печења. Зависи од количине хране, подешене функције загревања и температуре.

Кување са: Температурни Сензор за храну

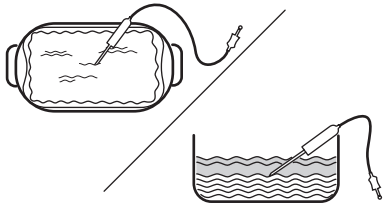
⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Постоји ризик од опекотина јер температурни сензор за и носачи решетке постају врели. Не додирујте температурни сензор голим рукама. Увек користите рукавице за пећницу.

1. Укључите уређај.
2. Подесите функцију загревања или ставите посуду и, ако је потребно, подесите температуру пећнице.
3. Уметните температурни сензор у јело: **Месо, живина и риба**

Уметните целу иглу температурног сензора у месо или рибу у свом најдебљем делу.



Касерола
Убаците врх сензора за храну тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да се стабилизује на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите ивицу посуде за печење као ослонац за силиконску ручицу сензора за храну. Врх сензора за храну не треба да додирује дно посуде за печење.



4. Прикључите температурни сензор у утичницу која се налази унутар уређаја. Погледајте Опис производа.

Дисплеј приказује тренутну температуру температурног сензора:

5. – притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.
6. ● ● ● – притисните да бисте подесили жељену опцију:
   - Огласи звучни сигнал - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.
   - Огласи звучни сигнал и заустави припрему – када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал и печење се прекида.
7. Изаберите опцију и узастопно притисните OK да бисте прешли на главни екран.
8. Притисните дугме START .
9. Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.
10. Извуците утикач температурног сензора из утичнице и извадите јело из уређаја.

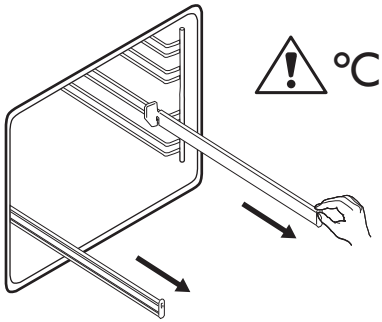
Коришћење: Телескопске вођице

Упутства за инсталацију телескопских вођица сачувајте за будуће коришћење.

Са телескопским вођицама можете лако да постављате и уклањате решеткасте полице и плехове.

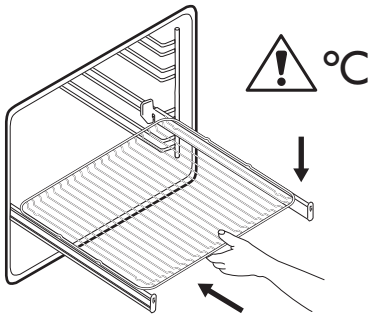
ОПРЕЗ Не перите телескопске вођице у машини за прање посуђа. Не подмазујте телескопске тркаче.

1. Извуците десну и леву телескопску вођицу.



2. Поставите решеткасту полицу на телескопске вођице, а затим их пажљиво гурните у рерну. Проверите

да ли сте до краја гурнули телескопске вођице у рерну пре него што затворите врата рерне.



Напомене и савети

Препоруке у вези са печењем

Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваш уређај може да пече на другачији начин од претходног уређаја. Савети у наставку приказују препоручена подешавања за температуру, време припреме и положај решетке за одређене врсте хране.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

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	180	2	20–30	1)
Ролнице, 9 комада	180	2	30–40	1)
Пица, замрзнута, 0,35 kg	220	2	10–15	2)
Швајцарски ролат	170	2	25–35	1)

	°C			
Брауни колач	175	3	25–30	1)
Суфле, 6 комада	200	3	25–30	3)
Корица за флан	180	2	15–25	4)
Сендвич-торта Викторија	170	2	40–50	5)
Поширана риба, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Цела риба, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Рибљи филе, 0,3 kg	180	3	25–30	6)
Поширано месо, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Шашлик, 0,5 kg	200	3	25–30	1)
Колачи, 16 комада	180	2	20–30	1)
Колачи-макарони, 24 комада	180	2	25–35	1)
Мафини, 12 комада	170	2	30–40	1)
Слано пециво, 20 комада	180	2	25–30	1)
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	150	2	25–35	1)
Тортице, 8 комада	170	2	20–30	1)
Поврће, бланширано, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Вегетаријански омлет	200	3	25–30	6)
Медитеранско поврће, 0,7 kg	180	4	25–30	1)

1) Користите плех за печење или посуду за скупљање масноће.
2) Користите решеткасту полицу.
3) Користите мале керамичке посуде за печење на решеткастој полици.
4) Користите плех за флан на решеткастој полици.
5) Користите посуду за печење на решеткастој полици.
6) Користите плех за пицу на решеткастој полици.

Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са IEC 60350-1.

		°C		
Ситни колачи, 20 по плеху				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 и 4	150 - 160	20 - 35	1)
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Немасна бисквит торта, калуп за торту Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 и 4	160	40 - 60	2) 3)
Прхки кекс				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 и 4	140 - 150	25 - 45	1)

		℃		
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Тост				

		℃		
	4	макс.	1 - 5	2) 3)

1) Употребите Плех за печење.
2) Употребите Решеткаста полица.
3) 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.
- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Флеке очистите благим детерџентом.
- Очистите тврдокорне мрље посебним средством за чишћење пећнице.

Свакодневна употреба

- Унутрашњост уређаја треба очистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
- Влага се може кондензовати у уређају или на стакленим панелима врата. Да бисте смањили кондензацију, оставите уређај да ради 10 минута пре кувања. Не складиштите храну у уређају дуже од 20 минута. Унутрашњост уређаја осушите само крпом од микрофибера после сваке употребе.

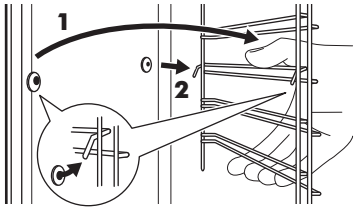
Прибор

- Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.
- Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

Уклањање носача решетке

Уклоните носаче решетака да бисте очистили пећницу.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.
3. Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.



4. Вратите носаче решетки у почетни положај. Поновите кораке обрнутим редоследом.

Ако су достављене телескопске вођице, клинови на њима морају бити окренути ка предњој страни.

Пиролитичко чишћење

Користите је за чишћење уређаја и спаљивање остатака.

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Постоји ризик од опекотина.

⚠ **ОПРЕЗ** Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може оштетити пећницу или елемент.

Немојте покретати функцију ако у потпуности нисте затворили врата пећнице.

1. Проверите да ли је уређај хладан.
2. Извадите сав прибор.
3. Очистите унутрашњост пећнице и унутрашње стакло на вратима топлом водом и меком крпом.
4. Укључите уређај.
5. Притисните ☰ / Чишћење.
6. Изаберите режим чишћења и притисните START .

Када чишћење почне, врата рерне се закључавају и лампица се искључује. Вентилатор за хлађење ради већом брзином.

STOP – притисните да бисте зауставили чишћење пре него што се заврши. Не користите уређај док симбол за закључана врата не нестане са дисплеја.

7. Када се чишћење заврши, искључите уређај и сачекајте да се охлади.
8. Очистите унутрашњост пећнице меком крпом. Уклоните остатке са дна пећнице.

Подсетник за чишћење

Кад се појави подсетник, препоручује се чишћење.

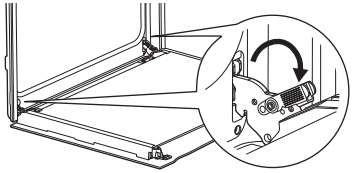
Користите функцију: Пиролитичко чишћење.

Скидање и постављање врата

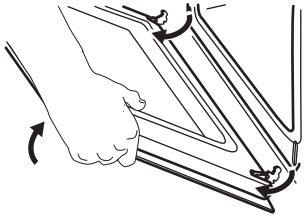
Врата пећнице имају три стаклена панела. Можете уклонити врата пећнице и унутрашње стаклене панеле да бисте их очистили. Прочитајте цело упутство „Уклањање и инсталирање врата“ пре него што уклоните стаклене панеле.

⚠ **ОПРЕЗ** Немојте да користите уређај без стаклених плоча.

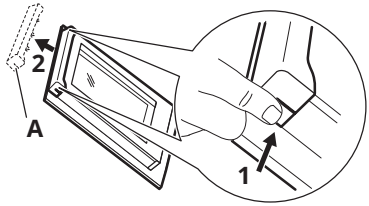
1. Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.
2. Подигните и повуците бравице док не кликну.



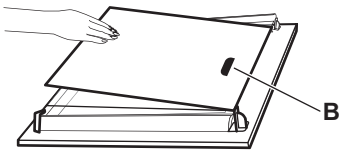
3. Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.



4. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.
5. Држите оквир врата **A** на горњој ивици врата са две стране и притисните ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



6. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
7. Држите стаклене плоче врата за горњу ивицу и пажљиво из извуците једну по једну. Крените од горње плоче. Стакло треба потпуно да исклизне из носача.



8. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.
9. Након чишћења поставите стаклене плоче, оквир врата и врата пећнице и затворите бравице на обе шарке.

Водите рачуна да стаклене плоче вратите одговарајућим редоследом. Проверите да ли има симбола/штампе са стране стаклене плоче. Зона штампања **B** (ако постоји) мора бити окренута према унутрашњости пећнице. Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.

Замена лампе

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Искључите уређај из струје.
3. Ставите крпу на дно пећнице.

⚠ **ОПРЕЗ** Халогену лампу увек држите умотану у крпу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Задња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
2. Очистите стаклени поклопац.
3. Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
4. Поставите стаклени поклопац.

Решавање проблема

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

Шта учинити ако...

Опис проблема	Узрок и решење
Не можете да активирате апарат нити да га користите.	Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен.

Опис проблема	Узрок и решење
Уређај се не загрева.	Сат није подешен. Да бисте подесили сат, погледајте Функције сата.
	Врата нису правилно затворена.
	Осигурач је прегорео. Проверите да осигурач није узрок проблема. Уколико се проблем понавља, позовите овлашћеног електричара.
	Блокада за безбедност деце је активиран.
Лампица је искључена.	Лампица је прегорела. Замените сијалицу. За детаље погледајте Нега и чишћење.
ⓘ Прекид напајања увек зауставља чишћење. Поновите чишћење ако је прекинуто због нестанка струје.	

Шифре грешке

Када дође до софтверске грешке, на дисплеју се приказује порука о грешци. Листу проблема пронаћи ћете у табели у наставку. Када се једна од ових порука о грешци и даље појављује на дисплеју, то значи да је неисправан подсистем можда онемогућен. У том случају, обратите се вашем продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Кфд и опис	Решење
F102 – врата нису до краја затворена или је контролна брава на вратима поломљена.	Затворите врата. Искључите и укључите уређај.
F111 – Температурни Сензор за храну није правилно убачен у утичницу.	До краја убаците Температурни Сензор за храну у утичницу.
F240, F439 – поља осетљива на додир на дисплеју не раде правилно.	Очистите површину дисплеја. Уверите се да нема прљавштине на пољима осетљивим на додир.
F908 – систем уређаја не може да се повеже са командном таблом.	Искључите и укључите уређај.

Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира уређаја. Она се види када отворите врата. Немојте да уклањате плочицу са техничким карактеристикама са уређаја.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.) :	
Број производа (PNC):	
Серијски број (S.N.):	

Технички подаци

Технички подаци

Димензије (унутрашње)	Ширина Висина Дубина	480 mm 361 mm 416 mm
Површина плеха за печење	1438 cm^2	
Горњи грејач	2300 W	
Доњи грејач	1000 W	
Гриловање	2300 W	
Прстен	2400 W	
Укупна снага	3490 W	
Напон	220 - 240 V	
Фреквенција	50 - 60 Hz	
Број функција	18	

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 306.002.46 STENABY 806.002.20
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 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 kg
Уређај је тестиран према: EN IEC 60350-1.		

Захтеви за информације према (ЕУ) бр. 2023/826

Потрошња енергије у режиму приправности	0,8 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	20 мин
Уређај је тестиран према: EN 50564.	

Савети за 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.

Ако је активиран програм Трајање , а време кувања је дуже од 30 минута, грејни елементи се аутоматски искључују раније у неким функцијама уређаја.

Одржавање хране 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	282	Používanie príslušenstva	295
Bezpečnostné pokyny	284	Rady a tipy	297
Inštalácia	287	Ošetrovanie a čistenie	299
Opis výrobku	288	Riešenie problémov	301
Ovládací panel	288	Technické údaje	302
Pred prvým použitím	289	Energetická účinnosť	303
Každodenné používanie	290	Ochrana životného prostredia	304
Doplnkové funkcie	293	Záruka IKEA	304
Časové funkcie	294		

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.
- Pred čistením pyrolýzou vyberte z vnútra spotrebiča všetko príslušenstvo a odstráňte nadmerné usadeniny/rozliate nečistoty.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre tento spotrebič.

Bezpečnostné pokyny

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.
- Pred zapojením spotrebiča do elektrickej siete úplne zatvorte dvierka spotrebiča.

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.

Čistenie pyrolýzou

⚠ **VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo poranenia/požiaru/chemických emisií (výparov) v režime pyrolýzy.

- Počas čistenia pyrolýzou sa uvoľňujú výpary, ktoré nie sú škodlivé pre ľudí vrátane dojčiat alebo osôb so zdravotnými problémami.
- Na rozdiel od ľudí môžu byť niektoré vtáky a plazy extrémne citlivé na možné výpary vylučované počas procesu čistenia všetkých pyrolytických rúr. Malé zvieratá tiež môžu byť veľmi citlivé na lokálne zmeny teploty v blízkosti všetkých pyrolytických rúr počas prevádzky programu čistenia pyrolýzou.
- Predtým, ako spustíte pyrolytickú samočistiacu funkciu, z vnútorného priestoru rúry odstráňte:
  - akékoľvek zostatky jedla, oleja alebo pozostatky/usadeniny mastnoty,
  - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných koľajničiek/teleskopických líšt atď. dodaných s produktom), predovšetkým však hrnce s nelepivou povrchovou úpravou, panvice, plechy na pečenie, nástroje a pod.
- Nepriľnavý povrch na hrncoch, panviciach, plechoch, kuchynských pomôckach atď. sa môžu poškodiť pri vysokých teplotách prevádzky čistenia pyrolýzou všetkých pyrolytických rúr a môžu byť zdrojom nízkeho množstva škodlivých výparov.
- Dôkladne si prečítajte všetky pokyny pre čistenie pyrolýzou.
- Keď je spustené čistenie pyrolýzou, nepúšťajte k spotrebiču deti. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných ochladzovacích výduchov vychádza horúci vzduch.
- Čistenie pyrolýzou a prvé použitie pri maximálnej teplote sú operácie pri vysokej teplote, pri ktorých sa môžu uvoľňovať výpary zo zvyškov jedla a konštrukčných materiálov, preto sa spotrebiteľom dôrazne odporúčajú nasledujúce opatrenia:
  - Počas a po každom čistení pyrolýzou zabezpečte dostatočné vetranie.
  - Počas a po prvom použití pri maximálnej teplote zabezpečte dostatočné vetranie.
- Dbajte na to, aby sa počas čistenia pyrolýzou a pri prvej prevádzke pri maximálnej teplote (a po takomto použití) nachádzali zvieratá (hlavne vtáky) čo najďalej od spotrebiča. Preferovanou možnosťou je držať ich v inej miestnosti počas pyrolytického cyklu a dovtedy, kým spotrebič znovu nevychladne na izbovú teplotu. Počas pyrolytického cyklu a prvého cyklu používania pri maximálnej teplote (a po takomto použití, až kým spotrebič neochladí) musí byť zabezpečené dobré vetranie.

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

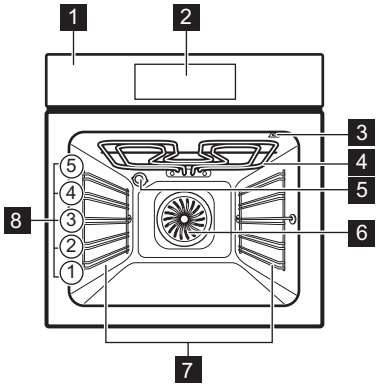
Pri určovaní správneho prierezu kábla sa riaďte celkovým výkonom uvedeným na štítku spotrebiča. Môžete si tiež pozrieť údaje v tabuľke:

Celkový výkon (W)	Časť kábla (mm^2)
maximum 1 380	3 x 0.75
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



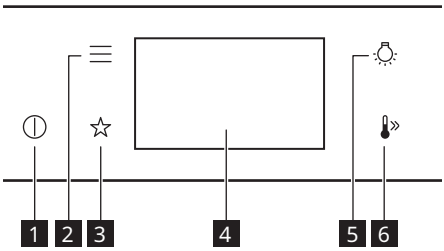
1 Ovládací panel
2 Displej
3 Zásuvka pre teplotnú sondu
4 Ohrevný článok
5 Osvetlenie
6 Ventilátor
7 Držiak police, odnímateľný
8 Úrovne roštu v rúre

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.
- **AirFry: Drôtený rošt** x 1
  Na vyprážanie s menším množstvom oleja alebo bez papiera na pečenie.
  Maximálna hmotnosť náplne: 5.kg
- **Teplotná sonda** x 1
  Na meranie toho, ako sa jedlo pripravuje.
- **Teleskopické lišty** x 1 súprava
  Pre police a plechy.

Ovládací panel

Prehľad ovládacieho panela

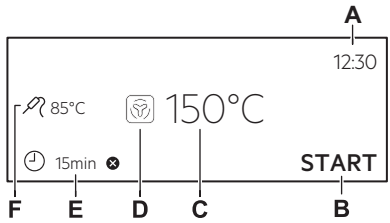


1	**Zap / Vyp** Stlačením a podržaním tlačidla zapnite a vypnite spotrebič.

2	**Ponuka** Zobrazuje zoznam voliteľných funkcií spotrebiča a funkcií nastavenia.
3	**Obľúbené** Zoznam obľúbených nastavení.
4	**Displej** Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
5	**Spínač osvetlenia** Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
6	**Rýchle zohrievanie** Zapnutie a vypnutie funkcie: Rýchle zohrievanie.

Displej

Displej s nastavenými kľúčovými funkciami.



A. Presný čas
B. ŠTART/STOP
C. Teplota
D. Funkcie ohrevu
E. Časovač
F. Teplotná sonda (len vybrané modely)

Ukazovatele na displeji	
OK	Potvrdenie výberu/nastavenia.
〈	Návrat o jednu úroveň v ponuke.

Ukazovatele na displeji	
	Vrátenie posledného úkonu.
	Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.
	Spotrebič je zablokovaný.
	Funkcia zvukového signálu je zapnutá.
STOP	Funkcia zvukového signálu a ukončenia varenia je zapnutá.
	Aktivuje sa iba vyskakovacie okno s hlásením.
	Odložený štart je zapnutá.
	Ak chcete zrušiť nastavenia.

Na displeji sa zobrazia rôzne správy. Keď sa zobrazí okno s hlásením, pokračujte stlačením displeja.

Pred prvým použitím

VAROVANIE! Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Prvé pripojenie

Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí uvítacie hlásenie.

Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Presný čas.

Úvodné predhrievanie a čistenie

Pred prvým použitím a kontaktom s potravinami predhrejte prázdny spotrebič. Spotrebič môže vydávať nepríjemný zápach a dym. Počas predhrievania miestnosť vetrajte.

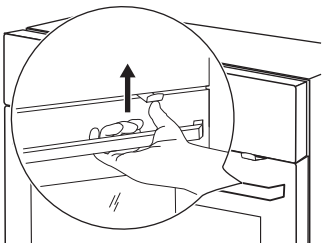
1. Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.
2. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Pozrite si časť Každodenné používanie. Nechajte spotrebič v prevádzke 1 h.
3. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.
4. Nastavte funkciu . Nastavte maximálnu teplotu. Nechajte spotrebič v prevádzke 15 min.
5. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
6. Spotrebič a príslušenstvo vyčistite len handričkou z 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.

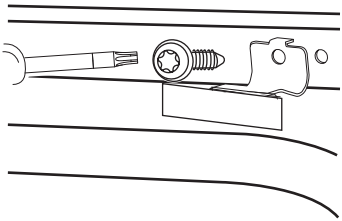
Na otvorenie dvierok rúry s detskou poistkou:

1. Stlačte a podržte detskú poistku.
2. Potiahnutím rukoväti dverí otvorte dvere. Zatvorte dvere rúry bez stlačenia detskej poistky.



Odstránenie detskej poistky:

1. Otvorte dvere a vyberte detskú poistku pomocou kľúča torx dodaného s rúrou.
2. Po vybratí detskej poistky znova pripevnite skrutku.



Každodenné používanie

⚠ **VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Funkcie varenia

ŠTANDARDNÉ

	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.
	Teplovzdušné Pečenie Na pečenie mäsa a koláčov. Nastavte nižšiu teplotu ako pri konvenčnom pečení, pretože ventilátor rovnomerne rozvádza teplo vo vnútri rúry.
	Mrazené pokrmy Ideálne pre hotové jedlá (napr. hranolčeky, krokety alebo jarné závitky).
	Tradičné pečenie Na pečenie a opekanie jedla na jednej úrovni roštu.
	Pizza Na pečenie pizze a iných jedál, ktoré vyžadujú viac tepla zospodu.
	AirFry Vyprážanie jedla s menším množstvom oleja a bez papiera na pečenie.
	Dolný ohrev Túto funkciu zvoľte po ukončení procesu prípravy, ak je potrebné jedlo viac zapiecť zospodu. Použite najnižšiu úroveň roštu.

	Pečenie chleba Na pečenie chleba.
	Kysnutie cesta Na urýchlenie kysnutia kysnutého cesta. Povrch cesta prikryte, aby nevyschlo.

Pri niektorých funkciách ohrevu a teplote pod 80 °C sa môže osvetlenie automaticky vypnúť.

ŠPECIÁLNE

	Zaváranie Na konzervovanie zeleniny a ovocia – zaváracie poháre položte na plech na pečenie naplnený vodou a použite teplu odolné poháre s bajonetovými alebo skrutkovacími uzávermi rovnakej veľkosti. Použite najnižšiu úroveň roštu.
	Sušenie Na sušenie plátkov ovocia, zeleniny a húb. Ak chcete, aby unikal vzduch nasýtený vlhkosťou a aby sa ovocie vysušilo lepšie, odporúčame vám počas sušenia otvoriť dvierka rúry.
	Ohrev tanierov Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
	Rozmrazovanie Na rozmrazovanie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
	Gratinované jedlá Pokrmy ako lasagne alebo zapekané zemiaky. Na gratinovanie a zapečenie.
SLOW COOK	**Pomalé pečenie** Proces prípravy pri nízkej teplote. Je ideálny na prípravu jemných potravín (napr. hovädzieho, teľacieho alebo jahňacieho mäsa). Ak chcete dosiahnuť bohatšiu chuť a lepšie zapečenie mäso pred vložením do rúry opečte.
	Uchovať teplé Na zachovanie teploty jedla. Upozorňujeme, že niektoré pokrmy sa môžu počas udržiavania teploty ďalej variť a vysychať. V prípade potreby pokrmy zakryte.
	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.

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. Zapnite spotrebič. Na displeji sa zobrazí predvolená funkcia ohrevu a teplota.

2. Stlačte symbol funkcie ohrevu, aby ste vstúpili do podponuky.
3. Vyberte funkciu ohrevu a stlačte OK.
4. Nastavte teplotu. Stlačte tlačidlo: OK.
5. Stlačte tlačidlo: START .

Teplotná sonda – teplotnú sondu môžete pripojiť kedykoľvek pred alebo počas prípravy pokrmu. Informácie nájdete v časti Používanie príslušenstva, Teplotná sonda.

6. Stlačením STOP vypnite funkciu ohrevu.
7. Vypnite spotrebič.

Ponuka

Stlačte ☰ a otvorte ponuku.

Sprievodca pečením		Zoznam automatických programov.
Čistenie		Zoznam programov čistenia.
Obľúbené		Zoznam obľúbených nastavení.
Voliteľné funkcie		Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
Nastavenia	Nastavenie	Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.

Podponuka pre: Čistenie

Čistenie pyrolýzou, rýchla	Doba trvania: 1 h.
Čistenie pyrolýzou, normálna	Doba trvania: 1 h 30 min.
Čistenie pyrolýzou, intenzívna	Doba trvania: 2 h 30 min.

Podmenu pre: Voliteľné funkcie

Osvetlenie rúry	Zapína a vypína lampu.
Detská poistka	Zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča.
Rýchle zohrievanie	Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie varenia.
Pripomienka Čistenia	Zapnutie a vypnutie pripomienky.
Formát digitálnych hodín	Zmena formátu zobrazenia času.

Podponuka pre: Nastavenia

Nastavenie

Jazyk	Nastaví jazyk spotrebiča.
Jas displeja	Nastavenie jasu displeja.
Tóny tlačidiel	Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Nie je možné stlmiť hlasitosť tónov pre ⏻.
Hlasitosť zvuku	Nastavenie hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.

Servis

Verzia softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Zrušiť všetky nastavenia	Obnovuje továrenské nastavenia.

Nastavenie: Sprievodca pečením

Podponuka Sprievodca pečením pozostáva zo súboru dodatočných funkcií a programov, ktoré sú navrhnuté pre určené pokrmy.

Každý pokrm v tejto podponuke zahŕňa vhodné nastavenie. Počas varenia môžete upraviť čas a teplotu.

Pri niektorých jedlách môžete variť aj s funkciou Teplotná sonda. Úroveň uvarenia pokrmu:
- Neprepečený
- Stredne
- Prepečený

Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj Automatická váha.

1. Zapnite spotrebič.
2. Stlačte tlačidlo: ☰.
3. Stlačte . Zadajte Sprievodca pečením.
4. Vyberte pokrm alebo druh potraviny.
5. Vložte jedlo do spotrebiča a stlačte START .

Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.

Doplnkové funkcie

Obľúbené ☆

Uložiť možno až 3 obľúbené nastavenia, ako napríklad funkciu varenia a dobu varenia.

1. Zapnite spotrebič.
2. Vyberte preferované nastavenie.
3. Stlačte ☰.
4. Vyberte: Obľúbené/Uložiť aktuálne nastavenia.
5. Stlačte **+**, aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Obľúbené.
6. Stlačte OK.

↺ – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.

⊗ – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.

Blokovanie ovládania

Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

1. Zapnite spotrebič.
2. Nastavte funkciu ohrevu.
3. ☆, – súčasne stlačte za účelom zapnutia tejto funkcie.

☆, – súčasne stlačte za účelom vypnutia tejto funkcie.

Detská poistka

Táto funkcia zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča.

1. Zapnite spotrebič.
2. Stlačte ☰.
3. Vyberte položku Voliteľné funkcie / Detská poistka.
4. Stlačte písmená kódu v abecednom poradí.
5. Vypnite spotrebič.

Funkcia Detská poistka je aktivovaná. Prístup k: Časovač a žiarovke je k dispozícii. Keď je spotrebič vypnutý, dvierka sú zablokované.

Na umožnenie používania spotrebiča stlačte písmená kódu v abecednom poradí.

Ak chcete túto funkciu vypnúť, zopakujte kroky vyššie.

Automatické vypínanie

Ak je funkcia ohrevu zapnutá a nastavenia sa nezmenili, spotrebič sa po určitom čase z bezpečnostných dôvodov automaticky vypne.

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

Ak chcete spustiť funkciu ohrevu na trvanie presahujúce čas automatického vypnutia, nastavte čas prípravy. Pozrite si časť Časové funkcie.

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry / Teplotná sonda / Koniec.

Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

Časové funkcie

Popis časových funkcií

Funkcia	Popis
Časovač	Nastavenie dĺžky varenia. Maximum je 23 h 59 min. Môžete nastaviť, čo sa stane po uplynutí nastaveného času: Kritéria skončenia
Kritéria skončenia	Zvukový signál – keď uplynie čas, zaznie zvukový signál. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.
	Zvukový signál a skončenie pečenia – po uplynutí času zaznie zvukový signál a funkcia ohrevu sa vypne.
	Len pop-up správy – keď uplynie čas, na displeji sa zobrazí hlásenie. Túto funkciu môžete nastaviť kedykoľvek, aj vtedy, keď je spotrebič vypnutý.
Odložený štart	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
Predĺženie pečenia	Predĺženie času pečenia.
Časovač	Zobrazenie času prevádzky spotrebiča. Maximum je 23 h 59 min. Funkciu môžete zapnúť a vypnúť. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča.

Niektoré funkcie hodín nemusia byť dostupné pri určitých funkciách varenia.

Presný čas

1. Zapnite spotrebič.
2. Stlačte: Presný čas.
3. Nastavte čas.
4. Stlačte OK.

Nastavenie: Časovač

1. Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
2. Stlačte tlačidlo: ◴.
3. Nastavte čas.

Požadované Kritéria skončenia môžete vybrať stlačením tlačidla • • •.

4. Stlačte OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Keď zostáva 10 % času varenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete čas varenia predĺžiť. Môžete tiež zmeniť funkciu ohrevu. Na predĺženie času prípravy stlačte **+1min**.

Nastavenie: Odložený štart

1. Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
2. Stlačte tlačidlo: ◴.
3. Nastavte čas varenia.
4. Stlačte tlačidlo: • • •.
5. Stlačte tlačidlo: Odložený štart.
6. Vyberte požadovaný čas spustenia.
7. Stlačte OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Nastavenie: Časovač

1. Stlačte tlačidlo ⏲.
2. Stlačte tlačidlo • • •.
3. Stlačte tlačidlo: Časovač.
4. Posunutím alebo stlačením zobrazíte času prevádzky na hlavnej obrazovke.
5. Stlačte OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Zmena nastavení časovača

Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.

1. Stlačte tlačidlo: ⏲.
2. Nastavte hodnotu časovača.
3. Stlačte tlačidlo: OK.

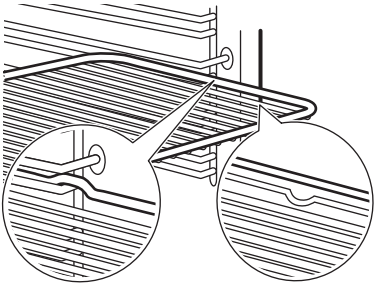
Používanie príslušenstva

⚠ **VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Vloženie príslušenstva

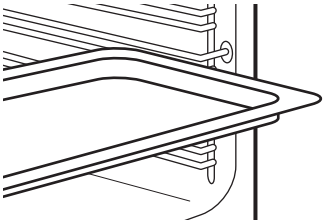
Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť a bránia nakloneniu. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

Drôtený rošt



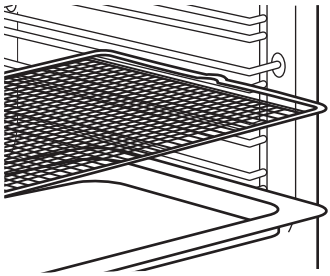
Rošt vložte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol. Uistite sa, že sa rošt dotýka zadnej časti vnútra rúry.

Plech na pečenie / Hlboký pekáč



Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty držiaka roštu. Pech na pečenie umiestnite tak, aby šikmá časť smerovala k zadnej časti vnútra rúry.

AirFry: Drôtený rošt



Drôtený rošt AirFry zasuňte do tretej úrovne. Plech na pečenie položte pod to.

Drôtený rošt AirFry nepoužívajte na teleskopických lištách, pretože olej by mohol vytvoriť klzký povrch a znížiť stabilitu drôteného roštu.

Teplotná sonda

Meria teplotu vnútri jedla. Môže sa použiť pri každej funkcii ohrevu.

Nastavujú sa dve teploty:

- ℃ – teplota vnútri spotrebiča. Mala by byť aspoň o 25 °C vyššia ako teplota vnútri pokrmu.
- – teplota vo vnútri jedla.

Odporúčania:

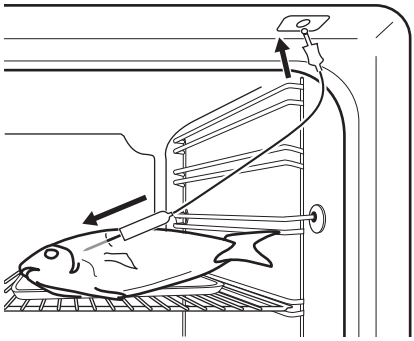
- Prísady by mali mať izbovú teplotu.
- Nepoužívajte s tekutými pokrmami.
- Počas prípravy musí byť ihla teplotnej sondy úplne zasunutá do jedla.

Spotrebič vypočíta približný čas skončenia pečenia. Závisí od množstva potravín, funkcie ohrevu a teploty.

Pečenie s: Teplotná sonda

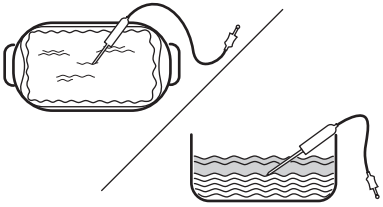
⚠ **VAROVANIE!** Keďže sa teplotná sonda a zasúvacie lišty zohrejú, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Nedotýkajte sa rukoväti teplotnej sondy holými rukami. Vždy používajte ochranné rukavice.

1. Zapnite spotrebič.
2. Nastavte funkciu ohrevu a zmeňte teplotu riadu a v prípade potreby rúry.
3. Vložte teplotnú sondu dovnútra pokrmu:
   Mäso, hydinu a rybu
   Zapichnite celú ihlu teplotnej sondy do mäsa alebo ryby v najhrubšej časti.



Zapekaciu nádobu

Špičku teplotnej sondy zapichnite presne do stredu pokrmu v zapekacej nádobe. Teplotná sonda musí byť počas prípravy stabilne upevnená na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte teplotnej sondy použite okraj zapekacej nádoby. Špička teplotnej sondy by sa nemala dotýkať dna nádoby na pečenie.



4. Teplotnú sondu zapojte do zásuvky, ktorá sa nachádza vo vnútri spotrebiča. Pozrite si časť Opis výrobku.

Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota teplotnej sondy.

5. – stlačením nastavte teplotu vnútri pokrmu.
6. ● ● ● – stlačte, aby ste nastavili požadovanú funkciu:
   - Zvukový signál – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál.
   - Zvukový signál a skončenie pečenia – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vo vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a príprava sa ukončí.
7. Vyberte voliteľnú funkciu a opakovane stlačte OK aby ste sa vrátili na hlavnú obrazovku.
8. Stláčajte START .
9. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Skontrolujte, či je jedlo hotové. Predĺžte čas prípravy podľa potreby.
10. Vytiahnite zástrčku teplotnej sondy zo zásuvky a vyberte pokrm zo spotrebiča.

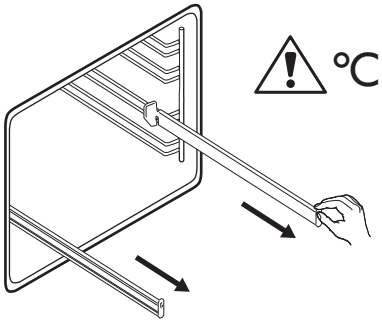
Používanie: Teleskopické lišty

Pokyny na inštaláciu teleskopických líšt si odložte na budúce použitie.

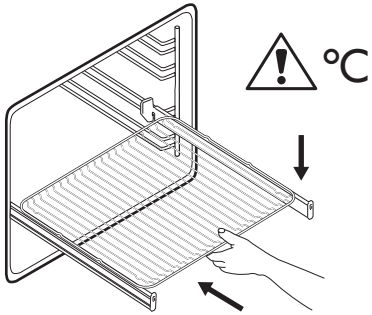
Pomocou teleskopických líšt môžete ľahko zasúvať a vyberať rošty a plechy.

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.



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	180	2	20 – 30	1)
Pečivo, 9 kusov	180	2	30 – 40	1)
Pizza, mrazená, 0,35 kg	220	2	10 – 15	2)
Piškótová roláda	170	2	25 – 35	1)
Brownies – čok. sušienky	175	3	25 – 30	1)
Nákyp, 6 kusov	200	3	25 – 30	3)
Piškótový korpus	180	2	15 – 25	4)
Viktóriin koláč	170	2	40 – 50	5)
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	180	3	20 – 25	1)
Celá ryba, 0,2 kg	180	3	25 – 35	1)
Rybie filé, 0,3 kg	180	3	25 – 30	6)
Pošírované mäso, 0,25 kg	200	3	35 – 45	1)
Šašlik, 0,5 kg	200	3	25 – 30	1)
Sušienky, 16 kusov	180	2	20 – 30	1)
Mandľové sušienky, 24 kusov	180	2	25 – 35	1)
Muffiny, 12 kusov	170	2	30 – 40	1)
Slané pečivo, 20 kusov	180	2	25 – 30	1)
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	150	2	25 – 35	1)
Malé tortičky, 8 kusov	170	2	20 – 30	1)
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	180	3	35 – 45	1)
Vegetariánska omeleta	200	3	25 – 30	6)
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	180	4	25 – 30	1)

1) Použite plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku.
2) Použite drôtený rošt.
3) Použite keramické zapekacie formy na drôtenom rošte.
4) Použite formu na korpus na drôtenom rošte.
5) Použite formu na pečenie na drôtenom rošte.
6) Použite formu na pizzu na drôtenom rošte

Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

		°C		
Malé koláčiky (20 ks/plech)				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 a 4	150 - 160	20 - 35	1)
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Piškótový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)

	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 a 4	160	40 - 60	2) 3)
Sušienky z krehkého cesta				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 a 4	140 - 150	25 - 45	1)

	3	140 - 150	25 - 45	1)
Hrianka				
	4	Max.	1 - 5	2) 3)

1) Použite Plech na pečenie.
2) Použite Drôtený rošt.
3) Spotrebič predhrievajte 10 minút.

Ošetrovanie a čistenie

⚠ **VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Poznámky k čisteniu

Čistiace prostriedky

- Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
- Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
- Škvrny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.
- Odolné škvrny odstráňte špeciálnym čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie.

Každodenné používanie

- Vnútro spotrebiča odstráňte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.
- V spotrebiči alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. Aby ste kondenzáciu znížili, nechajte spotrebič pred varením 10 minút bežať. V spotrebiči neuchovávajte potraviny dlhšie ako 20 minút. Vnútro spotrebiča po každom použití osušte len handričkou z mikrovlákien.

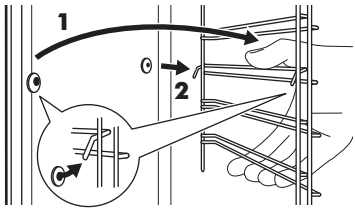
Príslušenstvo

- Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.
- Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnym čističom ani predmetmi s ostrými hranami.

Vybratie zasúvacích líšt

Vyberte zasúvacie 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.

Čistenie pyrolýzou

Slúži na vyčistenie spotrebiča a spálenie zvyškov.

⚠ **VAROVANIE!** Hrozí riziko popálenín.

⚠ **UPOZORNENIE!** Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Môže to spôsobiť poškodenie rúry alebo skrinky.

Funkciu nespúšťajte, ak ste úplne nezatvorili dvierka rúry.

1. Uistite sa, že je spotrebič chladný.
2. Vyberte všetko príslušenstvo.
3. Vnútro rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistite teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.
4. Zapnite spotrebič.
5. Stlačte ☰/Čistenie.
6. Vyberte režim čistenia a stlačte START. Po spustení čistenia sa dvierka rúry zablokujú a osvetlenie zhasne. Chladiaci ventilátor bude pracovať rýchlejšie.

STOP – stlačte, ak chcete zastaviť proces čistenia skôr, ako sa skončí.
Rúru nepoužívajte, kým na displeji nezhasne symbol zámku dverí.

7. Po skončení čistenia spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
8. Vnútro spotrebiča vyčistite mäkkou handričkou. Z dna rúry odstráňte zvyšky po čistení.

Pripomienka Čistenia

Keď sa zobrazí pripomienka, odporúča sa čistenie.

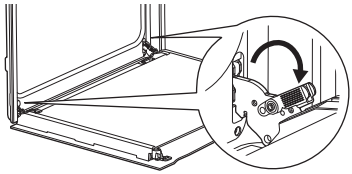
Použitie funkcie: Čistenie pyrolýzou.

Odstránenie a montáž dvierok

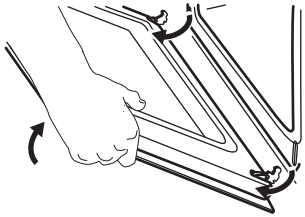
Dvierka rúry majú tri sklenené panely. Môžete odstrániť dvierka rúry a vnútorné sklenené panely, aby ste ich očistili. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celé pokyny v časti „Odstránenie a inštalácia dvierok".

⚠ **UPOZORNENIE!** Bez sklenených panelov spotrebič nepoužívajte.

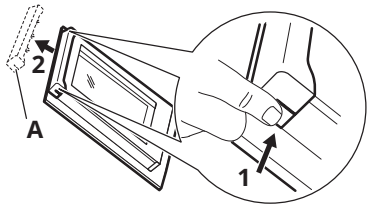
1. Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.
2. Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.



3. Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.

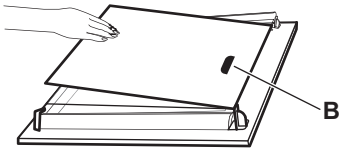


4. Dvierka položte na mäkkú handričku na stabilnom povrchu.
5. Rám dvierok **A** podržte na oboch stranách na hornom okraji dvierok a zatlačte ho dovnútra, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.



6. Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.
7. Sklenené panely dvierok podržte za horný okraj a opatrne ich vytiahnite jeden po druhom. Začnite od horného

panela. Uistite sa, že sa sklo úplne vysunie z držiakov.



8. Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.
9. Po očistení nainštalujte sklenené panely, obloženie dvierok a dvierka rúry, zatvorte západky na oboch pántoch.

Dbajte na to, aby ste sklenené panely vložili späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela. Vytlačená zóna **B** (ak je k dispozícii) musí byť otočená do vnútra rúre. Ak sú dvierka namontované správne, pri zatváraní príchytiek budete počuť cvaknutie.

Výmena osvetlenia

⚠ **VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

1. Spotrebič vypnite a počkajte, kým nevychladne.
2. Odpojte spotrebič od elektrickej siete.
3. Na dno rúry položte handričku.

⚠ **UPOZORNENIE!** Halogénovú žiarovku vždy držte handričkou, aby sa na žiarovke nepripálili zvyšky mastnoty.

Zadné osvetlenie

1. Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
2. Vyčistite sklenený kryt.
3. Žiarovku vymeňte za vhodnú žiarovku odolnú voči teplu 300°C.
4. Nainštalujte sklenený kryt.

Riešenie problémov

⚠ **VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Čo robiť, keď...

Popis problému	Príčina a náprava
Spotrebič nie je možné zapnúť alebo ovládať.	Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.
Spotrebič sa nezohrieva.	Hodiny nie sú nastavené. Informácie o nastavení hodín nájdete v časti Časové funkcie.
	Dvierka nie sú správne zatvorené.
	Je vypálená poistka. Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.
	Funkcia Detská poistka je aktivovaná.
Osvetlenie je vypnuté.	Žiarovka je vypálená. Vymeňte žiarovku. Podrobnosti nájdete v časti Ošetrovanie a čistenie.

Popis problému	Príčina a náprava
ⓘ Výpadok napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.	

Poruchové kódy

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie. Zoznam problémov nájdete v tabuľke nižšie. Keď je na displeji naďalej zobrazené toto chybové hlásenie, znamená to, že mohol byť deaktivovaný chybný podsystém. V takomto prípade kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Kód a popis	Náprava
F102 – dvierka nie sú úplne zatvorené alebo je pokazený zámok dvierok.	Zatvorte dvierka. Vypnite a zapnite spotrebič.
F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutý v zásuvke.	Plne zasuňte Teplotná sonda do zásuvky.
F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne.	Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.
F908 – systém spotrebiča sa nedokáže pripojiť k ovládaciemu panelu.	Vypnite a zapnite spotrebič.

Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme spotrebiča. Je viditeľný, keď otvoríte dvierka. Typový štítok neodstraňujte zo spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.) :	
Číslo produktu (PNC):	
Sériové číslo (S.N.):	

Technické údaje

Technické údaje

Rozmery (vnútorné)	Šírka Výška Hĺbka	480 mm 361 mm 416 mm
Oblasť plechu na pečenie	1438 cm^2	
Horný ohrevný článok	2300 W	
Dolný ohrevný článok	1000 W	

Gril	2300 W
Kruhové ohrevné teleso	2400 W
Celkový príkon	3490 W
Napätie	220 - 240 V
Frekvencia	50 - 60 Hz
Počet funkcií	18

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 306.002.46 STENABY 806.002.20	
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 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 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.

Ak je zapnutý program s funkciou Doba trvania a čas varenia je dlhší ako 30 minút, ohrevné články sa pri niektorých funkciách spotrebiča automaticky vypnú skôr.

Uchovanie teploty jedla
Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, 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	306	Uporaba dodatne opreme	319
Varnostna navodila	308	Namigi in nasveti	321
Namestitev	311	Skrb in čiščenje	323
Opis izdelka	312	Odpravljanje težav	325
Nadzorna plošča	312	Tehnični podatki	326
Pred prvo uporabo	313	Energijska učinkovitost	327
Dnevna uporaba	314	Skrb za okolje	328
Dodatne funkcije	317	IKEA Garancija	328
Časovne funkcije	318		

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.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Uporabljajte samo tipalo za jedi, ki je priporočeno za to napravo.

Varnostna navodila

Namestitev

⚠ **UPOZORNENIE!** To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za 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.
- Preden napravo priključite na električno omrežje, jo popolnoma zaprite.

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.

Pirolitično čiščenje

⚠ **UPOZORNENIE!** Nevarnost poškodb/požara/kemičnih emisij (hlapov) v načinu pirolize.

- Med pirolitičnim čiščenjem se sproščajo hlapi, ki niso škodljivi za ljudi, vključno z dojenčki ali osebami z zdravstvenimi težavami.
- Za razliko od vseh ljudi so lahko nekatere ptice in plazilci izjemno občutljivi na morebitne hlape, izpuščene med čistilnim procesom vseh pirolitičnih pečic. Manjši hišni ljubljenčki so lahko zelo občutljivi na lokalne spremembe temperature v bližini vseh pirolitičnih pečic, ko se izvaja pirolitično čiščenje.
- Pred izvedbo funkcije pirolitičnega samodejnega čiščenja iz pečice odstranite:
  - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
  - vse odstranljive predmete (vključno z rešetkami, stranskimi vodili itd., ki so priloženi izdelku), še posebej lonce, ponve, pekače, pripomočke s prevleko proti prijemanju itd.
- Visokotemperaturno pirolitično čiščenje vseh pirolitičnih pečic lahko poškoduje površine s prevleko proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, podstavkih, kuhinjskih posodah in podobno, in je lahko tudi vir nizke emisije škodljivih hlapov.
- Skrbno preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava postane zelo vroča, iz sprednjih hladilnih rež pa se sprošča vroč zrak.
- Pirolitično čiščenje in prva uporaba pri najvišji temperaturi sta visokotemperaturna postopka, ki lahko sproščata hlape iz ostankov kuhanja in konstrukcijskih materialov, zato potrošnikom močno priporočamo, da:
  - Zagotovijo dobro prezračevanje med vsakim pirolitičnim čiščenjem in po njem
  - zagotovijo dobro prezračevanje med prvo uporabo in po njej pri najvišji temperaturi.
- Poskrbijo, da bodo vsi hišni ljubljenčki (še posebej ptice) med pirolitičnim čiščenjem in po njem ter med prvo uporabo najvišje temperature, čim dlje od naprave. Najprimernejša možnost med pirolitičnim ciklom in dokler se naprava ne ohladi na sobno temperaturo je, da se nahajajo v drugem prostoru. Med postopkom pirolitičnega cikla in po njem (ohlajanje naprave) in prvim ciklom uporabe pri najvišji temperaturi je treba zagotoviti dobro prezračevanje.

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

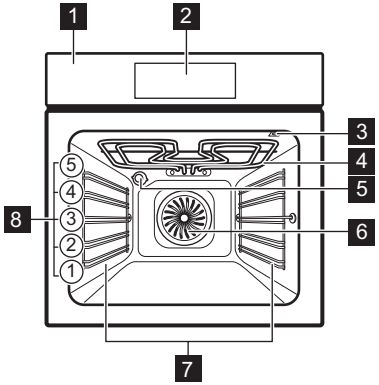
Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi preglednico:

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



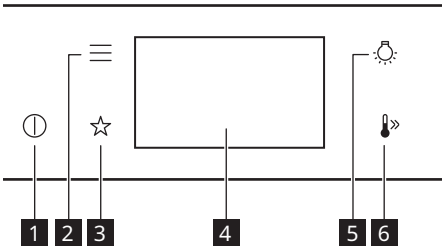
1 Nadzorna plošča
2 Prikazovalnik
3 Vtičnica za tipalo za jedi
4 Grelnik
5 Žarnica
6 Ventilator
7 Nosilec police, odstranljiv
8 Položaji polic

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.
- **AirFry: Mreža za pečenje** x 1
  Za pečenje živil z manj olja ali brez papirja za peko.
  Največja količina: 5.kg
- **Sonda za hrano** x 1
  Za merjenje stopnje kuhanosti hrane.
- **Teleskopska vodila** x 1 komplet
  Za rešetke in pekače.

Nadzorna plošča

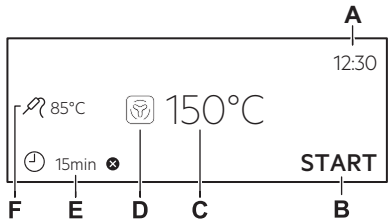
Pregled upravljalne plošče



1	**Vklop / Izklop** Pritisnite in držite za vklop in izklop naprave.
2	**Meni** Prikaže možnosti naprave in funkcije nastavitve.
3	**Priljubljene** Našteva priljubljene nastavitve.
4	**Prikazovalnik** Prikazuje trenutne nastavitve naprave.
5	**Stikalo za luč** Prižiganje in gašenje luči.
6	**Hitro segrevanje pečice** Za vklop in izklop funkcije:Hitro segrevanje pečice.

Prikazovalnik

Prikazovalnik z nastavljenimi ključnimi funkcijami.



A. Ura
B. ZAČETEK / ZAUSTAVITEV
C. Temperatura
D. Funkcije pečice
E. Časovnik
F. Sonda za hrano (samo izbrani modeli)

Indikatorji prikazovalnika	
OK	Za potrditev izbire/nastavitve.
〈	Za vrnitev za eno stopnjo v meniju.

Indikatorji prikazovalnika	
	Za preklic zadnjega dejanja.
	Za vklop in izklop funkcij.
	Naprava je zaklenjena.
	Vklopljena je funkcija zvočnega alarma.
STOP	Vklopljena je funkcija zvočnega alarma in zaustavitve kuhanja.
	Vklopljeno je samo pojavno sporočilo.
	Zakasnjen vklop je aktivirana.
	Za preklic nastavitve.

Na prikazovalniku se prikažejo različna sporočila. Ko se prikaže okno s sporočilom, pritisnite prikazovalnik za nadaljevanje.

Pred prvo uporabo

UPOZORNENIE! Oglejte si poglavja o varnosti.

Prva povezava

Po prvi povezavi na napajanje se na prikazovalniku prikaže pozdravno sporočilo.

Nastaviti morate: Jezik, Osvetlitev, Zvok tipk, Glasnost, Ura.

Začetno predgrevanje in čiščenje

Pred prvo uporabo in stikom s hrano predhodno segrejte prazno napravo. Naprava lahko oddaja neprijeten vonj in dim. Med predgrevanjem prezračite prostor.

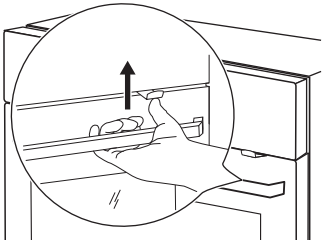
1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.Glejte razdelek Dnevna uporaba. Pustite, da naprava deluje 1 h.
3. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.Pustite, da naprava deluje 15 min.
4. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.Pustite, da naprava deluje 15 min.
5. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
6. Napravo in pripomočke čistite s krpo iz 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.

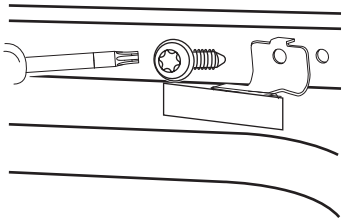
Če želite odpreti vrata pečice ob nameščenem varovalu za otroke:

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 kuhanja

STANDARD

	Žar Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
	Infra pečenje Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini rešetke. Za pripravo narastkov in zapečenje.
	Vroči zrak Za pečenje mesa in peko peciva. Nastavite nižjo temperaturo kot pri običajnem pečenju, saj ventilator enakomerno porazdeli toploto po notranjosti pečice.
	Zamrznjene jedi Popolno za pripravljene obroke (npr. ocvrti krompirček, kroketi ali spomladanski zvitki).
	Gretje zgoraj/spodaj Za peko in pečenje hrane na eni višini rešetke.
	Pizza funkcija Za peko pice in drugih jedi, ki zahtevajo več toplote od spodaj.
	AirFry Cvrtje hrane z manj olja in brez papirja za peko.
	Gretje spodaj To funkcijo izberite po kuhanju, če želite po potrebi živilo bolj zapeči na spodnji strani. Uporabite najnižjo višino rešetke.
	Peka kruha Za peko kruha.
	Vzhajanje testa Za pospešitev vzhajanja kvašenega testa. Površino testa pokrijte, da preprečite izsušitev.

Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri nižji temperaturi od 80 °C samodejno ugasne.

POSEBNOSTI

	Ohranjanja Za konzerviranje zelenjave in sadja postavite kozarce za vlaganje v pekač, napolnjen z vodo, ter uporabite toplotno odporne kozarce z bajonetnimi ali navojnimi pokrovčki enake velikosti. Uporabite najnižji položaj rešetke.
	Sušenje Za sušenje narezanega sadja, zelenjave in gob. Da lahko z vlago nasičen zrak izhaja in se sadje bolje posuši, je priporočljivo med sušenjem občasno odpreti vrata pečice.
	Gretje krožnikov Za predhodno segrevanje krožnikov za postrežbo.
	Odtaljevanje Za odmrzovanje živil (zelenjave in sadja). Čas odmrzovanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjenih živil.
	Gratiniranje Za jedi, kot sta lazanja ali gratiniran krompir. Za gratiniranje in zapečenost.
SLOW COOK	**Pečenje z nizko temp.** Postopek priprave pri nizki temperaturi. Idealen je za pripravo občutljivih živil (npr. govedine, teletine ali jagnjetine). Za bogatejši okus in boljše zapečenje meso pred vstavitvijo v pečico na hitro popecite.
	Ohrani toploto Za ohranjanje toplote hrane. Upoštevajte, da se nekatere jedi lahko med ohranjanjem toplote še naprej kuhajo in izsušijo. Po potrebi jedi pokrijte.
	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.

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. Vklopite napravo. Na prikazovalniku se prikažeta privzeta funkcija pečice in temperatura.
2. Pritisnite simbol funkcije pečice za vstop v podmeni.
3. Izberite funkcijo pečice in pritisnite OK.
4. Nastavite temperaturo. Pritisnite OK.
5. Pritisnite START.

Sonda za hrano – senzor lahko vključite kadar koli pred ali med kuhanjem. Oglejte si Uporaba dodatne opreme, Sonda za meso.

6. STOP – pritisnite za izklop funkcije pečice.
7. Izklopite napravo.

Meni

Pritisnite ☰ za vstop v meni.

Kuharski pomočnik		Našteva samodejne programe.
Čiščenje		Našteva programe čiščenja.
Priljubljene		Našteva priljubljene nastavitve.
Možnosti		Za nastavitev konfiguracije naprave.
Nastavitve	Nastavitev	Za nastavitev konfiguracije naprave.
	Servis	Prikazuje različico programske opreme in konfiguracijo.

Podmeni za: Čiščenje

Pirolitično čiščenje, kratka	Trajanje: 1 h.
Pirolitično čiščenje, normalno	Trajanje: 1 h 30 min.
Pirolitično čiščenje, intenzivno	Trajanje: 2 h 30 min.

Podmeni za: Možnosti

Osvetlitev	Vklopi in izklopi luč.
Varovalo za otroke	Preprečuje nenameren vklop naprave.
Hitro segrevanje pečice	Skrajša čas segrevanja. Na voljo je samo za nekatere funkcije kuhanja.
Opomnik Za Čiščenje	Izvede vklop in izklop opomnika.
Stil digitalne ure	Omogoča spremembo oblike prikaza časa na prikazovalniku.

Podmeni za: Nastavitve

Nastavitev

Jezik	Nastavi jezik naprave.
Osvetlitev	Nastavi svetlost prikazovalnika.
Zvok tipk	Vklopi in izklopi zvok polj na dotik. Izklop zvoka ni mogoč za ⏻.
Glasnost	Nastavi glasnost zvokov tipk in signalov.
Ura	Nastavi trenutni čas in datum.

Servis

Različica programske opreme	Informacije o različici programske opreme.
Ponastavi vse nastavitve.	Obnovi tovarniške nastavitve.

Nastavitev: Kuharski pomočnik

Kuharski pomočnik podmeni je sestavljen iz vrste dodatnih funkcij in programov, ki so zasnovani za namenske jedi. Vsaka jed v tem podmeniju ima ustrezno nastavitev. Čas in temperaturo lahko nastavite med pečenjem.

Za nekatere jedi lahko kuhate tudi s funkcijo Sonda za hrano. Stopnja priprave jedi:
- Manj pečeno
- Srednje pečeno
- Bolj pečeno

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo Teža - Avtomatika.

1. Vklopite napravo.

2. Pritisnite ☰.
3. Pritisnite . Vnesite Kuharski pomočnik.
4. Izberite jed ali vrsto hrane.
5. Živila položite v napravo in pritisnite START .

Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

Dodatne funkcije

Priljubljene ☆

Shranite lahko do 3 vaše priljubljene nastavitve, kot sta funkcija kuhanja in čas kuhanja.

1. Vklopite napravo.
2. Izberite želeno nastavitev.
3. Pritisnite ☰.
4. Izberite: Priljubljene / Shrani trenutne nastavitve.
5. Pritisnite **+**, da dodate nastavitev na seznam: Priljubljene.
6. Pritisnite OK.

↩ - pritisnite za ponastavitev nastavitve.

⊗ - pritisnite za preklic nastavitve.

Zaklepanje tipk

Ta funkcija preprečuje naključno spreminjanje funkcije aparata.

1. Vklopite napravo.
2. Nastavitev funkcije pečice.
3. ☆, – pritisnite hkrati, da vklopite funkcijo.

☆, – hkrati pritisnite , da izklopite funkcijo.

Varovalo za otroke

Ta funkcija preprečuje nenameren vklop naprave.

1. Vklopite napravo.
2. Pritisnite ☰.
3. Izberite Možnosti / Varovalo za otroke.
4. Pritisnite kodne črke po abecednem redu.
5. Izklopite napravo.

Varovalo za otroke je vklopljena.
Dostop do: Časovnik in svetilka je na voljo.
Vrata se zaklenejo, ko izklopite napravo.

Če želite omogočiti uporabo naprave, izberite kodne črke po abecednem vrstnem redu.

Za izklop te funkcije ponovite zgornje korake.

Samodejni izklop

Če je funkcija pečice vklopljena in nastavitve niso spremenjene, se naprava po določenem času iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.

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

Če nameravate funkcijo pečice uporabljati dlje časa, kot je čas za samodejni izklop, nastavite dolžino pečenja. Glejte razdelek Časovne funkcije.

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Konec.

Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

Časovne funkcije

Opis časovnih funkcij

Funkcija	Opis
Časovnik	Za nastavitev dolžine pečenja. Največ je 23 h 59 min. Nastavite lahko, kaj se zgodi, ko se čas izteče tako, da nastavite želeno: Končaj.
Končaj	Aktiviraj alarm - ko čas poteče, se oglasi zvočni signal. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je naprava izklopljena.
	Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem - ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se izklopi.
	Prikaz samo pojavnega sporočila - ko se čas izteče, se na prikazovalniku prikaže sporočilo. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je naprava izklopljena.
Zakasnjen vklop	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
Podaljšanje časa	Za podaljšanje časa kuhanja.
Čas delovanja	Za prikaz trajanja delovanja naprave. Največ je 23 h 59 min. Funkcijo lahko vklopite ali izklopite. Ta funkcija ne vpliva na obratovanje naprave.

Nekatere funkcije ure morda niso na voljo pri določenih funkcijah kuhanja.

Ura

1. Vklopite napravo.
2. Pritisnite: Ura.
3. Nastavite čas.
4. Pritisnite OK.

Nastavitev: Časovnik

1. Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. Pritisnite ◴.
3. Nastavite programsko uro.

Želeno dejanje Končaj lahko izberete s pritiskom • • •.

4. Pritisnite OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Ko preostane še 10 % časa kuhanja in se vam zdi, da hrana še ni pripravljena, lahko čas kuhanja podaljšate. Spremenite lahko tudi funkcijo pečice. Za podaljšanje časa kuhanja pritisnite **+1min**.

Nastavitev: Zakasnjen vklop

1. Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. Pritisnite ◴.
3. Nastavite čas kuhanja.
4. Pritisnite • • •.
5. Pritisnite: Zakasnjen vklop.
6. Izberite želeni začetni čas.
7. Pritisnite OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Nastavitev: Čas delovanja

1. Pritisnite ◴.
2. Pritisnite • • •.
3. Pritisnite: Čas delovanja.
4. Pritisnite ali podrsajte, da prikažete čas delovanja na glavnem zaslonu.
5. Pritisnite OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Spreminjanje nastavitev časovnika

Nastavljeni čas lahko kadarkoli spremenite med kuhanjem.

1. Pritisnite ◴.

2. Nastavite vrednost programske ure.
3. Pritisnite OK.

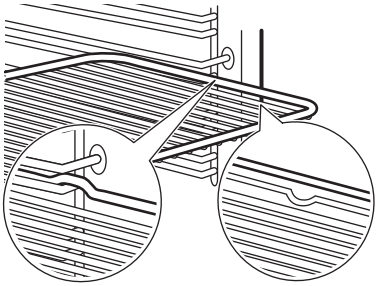
Uporaba dodatne opreme

⚠ **UPOZORNENIE!** Oglejte si poglavja o varnosti.

Vstavljanje opreme

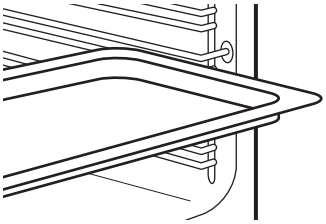
Mala zareza na vrhu poveča varnost in zaščito pred nagibom. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Mreža za pečenje



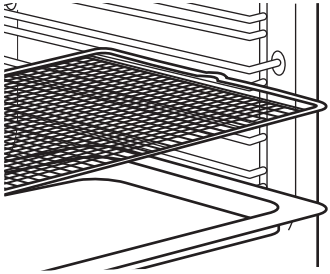
Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol. Poskrbite, da se bo polica dotikala hrbtne strani notranjosti pečice.

Pekač za pecivo / Globok pekač



Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk. Pekač za pecivo namestite z nagibom proti zadnjemu delu notranjosti pečice.

AirFry: Mreža za pečenje



Mrežo za pečenje AirFry postavite na tretji položaj rešetk. Podstavite pekač za pecivo.

Mreže za pečenje AirFry ne uporabljajte s teleskopskimi vodili, ker lahko olje spremeni površino in zmanjša stabilnost rešetke.

Sonda za hrano

Meri temperaturo znotraj hrane. Uporabite lahko z vsako funkcijo pečice.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

- °C - temperatura v napravi. Biti mora vsaj 25 °C višje od temperature jedra živila.
- - temperatura jedra hrane.

Priporočila:

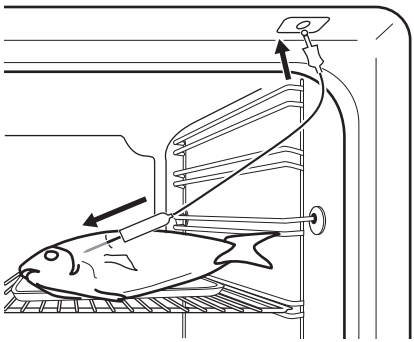
- Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.
- Ne uporabljajte za tekoče jedi.
- Med pečenjem mora biti igla sonde za meso povsem vstavljena v jed.

Naprava izračuna približen končni čas pečenja. Odvisen je od količine živil, funkcije pečice in temperature.

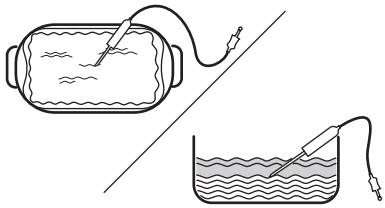
Kuhanje z: Sonda za hrano

⚠ **UPOZORNENIE!** Obstaja nevarnost opeklin, ker se sonda za meso in nosilci rešetk segrejejo. Ročaja sonde za meso se ne dotikajte z golimi rokami. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice.

1. Vklopite napravo.
2. Nastavite funkcijo pečice ali jedi in po potrebi temperaturo pečice.
3. Vstavite sondo za meso v posodo:
   Meso, perutnina in ribe
   Celotno iglo sonde za hrano vstavite v meso ali ribo na najdebelejšem delu.



Zloženka
Konico sonde za meso vstavite točno v sredino zloženke. Sonda za hrano se med kuhanjem ne sme premikati. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj sonde za meso. Konica sonde za meso se ne sme dotakniti dna posode za pečenje.



4. Sondo za meso priključite v vtičnico v napravi. Glejte Opis izdelka.

Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura sonde za meso.

5. – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.
6. ● ● ● – pritisnite, da nastavite želeno možnost:
   - Aktiviraj alarm – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal.
   - Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal, kuhanje pa se konča.
7. Izberite funkcijo in pritiskajte OK da odprete glavni zaslon.
8. Pritiskajte START .
9. Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.
10. Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice ter vzemite jed iz naprave.

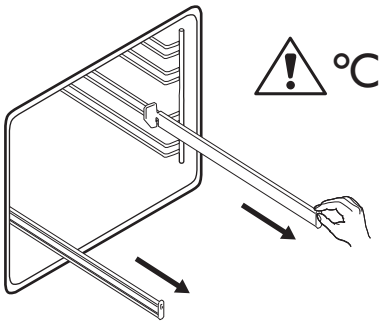
Z uporabo: Teleskopska vodila

ⓘ Navodila za namestitev teleskopskih vodil shranite za poznejšo uporabo.

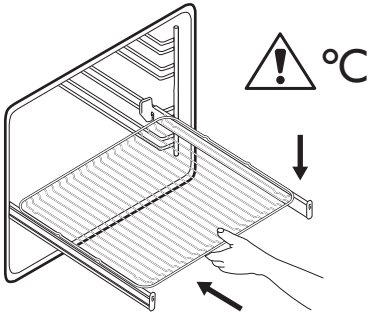
Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk in pekačev.

⚠ **POZOR!** Teleskopskih vodil ne čistite v pomivalnem stroju. Teleskopskih vodil ne mažite.

1. Izvlecite desno in levo teleskopsko vodilo.



2. Na teleskopski vodili namestite mrežo za pečenje ter ju previdno potisnite v pečico. Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.



Namigi in nasveti

Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Vaša naprava lahko peče ali pripravlja drugače kot vaša prejšnja naprava. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.

Če za določen recept ne najdete 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	180	2	20–30	1)
Žemlje, 9 kosov	180	2	30– 40	1)
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	220	2	10–15	2)

	℃			
Rulada	170	2	25–35	1)
Čokoladni kolač z lešniki	175	3	25 - 30	1)
Soufflé/Narastek, 6 kosov	200	3	25 - 30	3)
Testo za kolač	180	2	15–25	4)
Viktorijin kolač	170	2	40–50	5)
Poširana riba, 0,3 kg	180	3	20–25	1)
Cela riba, 0,2 kg	180	3	25–35	1)
Ribji file, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Poširano meso, 0,25 kg	200	3	35–45	1)
Šašlik, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Piškotki, 16 kosov	180	2	20–30	1)
Makaroni, 24 kosov	180	2	25–35	1)
Muffini, 12 kosov	170	2	30– 40	1)
Slano pecivo, 20 kosov	180	2	25 - 30	1)
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	150	2	25–35	1)
Kolački, 8 kosov	170	2	20–30	1)
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	180	3	35–45	1)
Vegetarijanska omleta	200	3	25 - 30	6)
Mediteranska zelenjava, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Uporabite pekač ali prestrezno posodo.
2) Uporabite mrežo za pečenje.
3) Uporabite keramične ramekine na mreži za pečenje.
4) Uporabite model za testo za kolač na mreži za pečenje
5) Uporabite posodo za peko na mreži za pečenje.
6) Uporabite posodo za pico na mreži za pečenje.

Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

		℃		
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 in 4	150 - 160	20 - 35	1)
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Pusti biskvit, model peciva Ø 26 cm				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 in 4	160	40 - 60	2) 3)
Piškoti iz krh. testa				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 in 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Toast				

		°C		
	4	Največje	1 - 5	2) 3)

1) Uporabite Pekač za pecivo.
2) Uporabite Mreža za pečenje.
3) Napravo 10 minut predhodno ogrevajte.

Skrb in čiščenje

⚠ **UPOZORNENIE!** Oglejte si poglavja o varnosti.

Opombe o čiščenju

Čistilna sredstva

- Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
- Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.
- Trdovratnejše madeže očistite s posebnim čistilom za pečice.

Vsakodnevna uporaba

- Po vsaki uporabi očistite notranjost naprave. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
- V napravi ali na steklenih ploščah vrat se lahko nabira vlaga. Za zmanjšanje kondenzacije pustite napravo delovati 10 minut pred kuhanjem. Živil v napravi ne shranjujte dlje kot 20 minut. Notranjost naprave osušite samo s krpo iz mikrovlaken po vsaki uporabi.

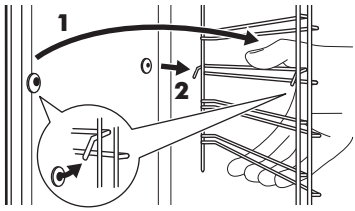
Pripomočki

- 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.

Odstranjevanje nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja naprave odstranite nosilce rešetk.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
3. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.



4. Nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj. Ponovite korake v obratnem vrstnem redu.

Če so priložena teleskopska vodila, morajo biti zadrževalni zatiči usmerjeni naprej.

Pirolitično čiščenje

Uporabite ga za čiščenje naprave in za odstranjevanje ostankov.

⚠ **UPOZORNENIE!** Obstaja tveganje opeklin.

⚠ **POZOR!** Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico ali omarico.

Funkcije ne začnite, če niste povsem zaprli vrat pečice.

1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Odstranite vso opremo
3. Notranjost pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
4. Vklopite napravo.
5. Pritisnite ☰ / Čiščenje.
6. Izberite način čiščenja in pritisnite START .

Ko se zažene čiščenje, so vrata pečice zaklenjena in luč je ugasnjena. Ventilator za hlajenje deluje z višjo hitrostjo.

STOP - pritisnite, če želite prekiniti čiščenje, preden se konča.

Naprave ne uporabljajte, dokler s prikazovalnika ne izgine simbol zapore vrat.

7. Ko čistite konce, najprej izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
8. Notranjost pečice očistite z mehko krpo. Z dna pečice odstranite ostanke.

Opomnik Za Čiščenje

Ko se prikaže opomnik, je priporočeno čiščenje.

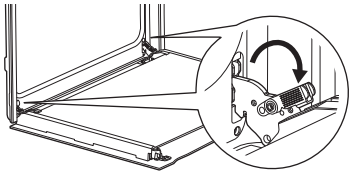
Uporabite funkcijo: Pirolitično čiščenje.

Odstranjevanje in nameščanje vrat

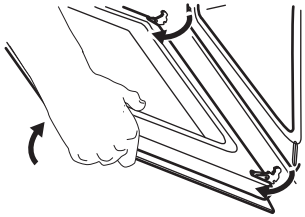
Vrata pečice imajo tri steklene plošče.Vrata pečice in notranje steklene plošče lahko odstranite za čiščenje. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila „Odstranjevanje in nameščanje vrat“.

⚠ **POZOR!** Naprave ne uporabljajte brez steklenih plošč.

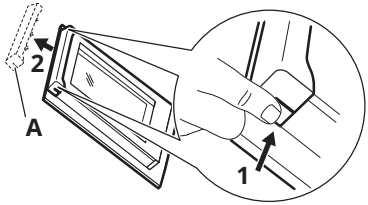
1. Odprite vrata do konca in primite tečaja.
2. Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.



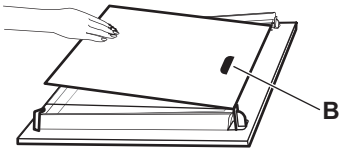
3. Zaprite vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.



4. Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.
5. Okvir vrat **A** pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



6. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
7. Stekleni plošči vrat primite za zgornji rob in ju previdno izvlecite eno za drugo. Začnite na zgornji plošči. Prepričajte se, da steklo popolnoma zdrsne iz nosilcev.



8. Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklene plošče temeljito posušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.
9. Po čiščenju namestite steklene plošče, okvir vrat in vrata pečice ter zaprite zapaha na obeh tečajih.

Pazite, da steklene plošče namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/natis na strani steklene plošče. Območje natisa **B**(če je prisotno) mora biti obrnjeno proti

notranjosti pečice. Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.

Zamenjava žarnice

⚠ **UPOZORNENIE!** Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Izključite napravo iz napajanja.
3. Krpo položite na dno pečice.

⚠ **POZOR!** Halogensko žarnico vedno držite s krpo, da se ostanki maščobe ne zažgejo na njej.

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 storiti v primeru:

Opis težave	Vzrok in rešitev
Naprave ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.
Naprava se ne segreje.	Ura ni nastavljena. Za nastavitev ure si oglejte Časovne funkcije.
	Vrata niso pravilno zaprta.
	Pregorela je varovalka. Preverite, ali je varovalka vzrok za težave. Če se težave ponovijo, se obrnite na usposobljenega električarja.
	Varovalo za otroke je vklopljena.
Luč ne sveti.	Luč je pregorela. Zamenjajte žarnico. Za podrobnosti si oglejte Skrb in čiščenje.
ⓘ Izpad električne napetosti vedno prekine čiščenje. Čiščenje ponovite, če ga je prekinil izpad električne napetosti.	

Kode napak

Ko se pojavi napaka programske opreme, se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki. Seznam težav boste našli v spodnji razpredelnici. Ko se spodnje sporočilo o napaki še naprej prikazuje na prikazovalniku, pomeni, da je morda onemogočen okvarjen podsistem. V tem primeru se obrnite na trgovca ali pooblaščenega serviserja.

Koda in opis	Rešitev
F102 - vrata niso povsem zaprta oz. zapora vrat je pokvarjena.	Zaprite vrata. Za vklop in izklop naprave.
F111 - Sonda za hrano ni pravilno vključena v vtičnico.	Sonda za hrano povsem vključite v vtičnico.
F240, F439 - polja na dotik na prikazovalniku ne delujejo pravilno.	Očistite površino prikazovalnika. Poskrbite, da na poljih na dotik ne bo umazanije.
F908 - sistem naprave se ne more povezati z upravljalno ploščo.	Za vklop in izklop naprave.

Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju naprave. Vidna je, ko odprete vrata. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte z naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.) :	
Produktna številka (PNC):	
Serijska številka (S.N.):	

Tehnični podatki

Tehnični podatki

Dimenzije (notranje)	Širina Višina Globina	480 mm 361 mm 416 mm
Področje pekača	1438 cm^2	
Zgornji grelni element	2300 W	
Spodnji grelnik	1000 W	
Žar	2300 W	
Grelec	2400 W	
Skupna nazivna moč	3490 W	
Napetost	220 - 240 V	
Frekvenca	50 - 60 Hz	
Število funkcij	18	

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 306.002.46 STENABY 806.002.20	
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 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 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.

Če je aktiviran program z Trajanje in je čas pečenja daljši od 30 minut, se grelnika pri nekaterih funkcijah naprave samodejno izklopita prej.

Ohranjanje jedi toplih
Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti toplo hrano, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči
Med pečenjem izklopite luč. Vklopite jo samo, ko jo potrebujete.

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	329	Aksesuarların kullanımı	342
Güvenlik Talimatları	331	İpuçları ve öneriler	344
Montaj	334	Bakım ve temizlik	346
Ürün açıklaması	335	Sorun Giderme	348
Kontrol paneli	335	Teknik veriler	349
İlk kullanımdan önce	336	Enerji verimliliği	350
Günlük kullanım	337	Dikkate alınması gereken çevresel faktörler	351
Ek fonksiyonlar	340		
Saat fonksiyonları	341	IKEA Garantisi	351

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.
- Pirolitik temizleme öncesinde tüm aksesuarları çıkarın ve fazla kalıntıları/dökülmeleri cihaz boşluğundan temizleyin.

- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini işlemin tersini uygulayarak takın.
- Sadece bu cihaz için önerilen yemek sensörünü kullanın.

Güvenlik Talimatları

Montaj

⚠ **UYARI!** Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve 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.
- Cihazı prize bağlamadan önce kapağını tamamen kapatın.

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.

Pirolitik temizleme

⚠ **UYARI!** Pirolitik mod esnasında yaralanma / yangın / kimyasal salım (duman) riski vardır.

- Pirolitik temizleme esnasında çocuklar ve sağlık sorunu olan kişiler de dahil insanlara zararı olmayan dumanlar salınır.
- İnsanların aksine bazı kuşlar ve sürüngenler, pirolitik fırınların temizlenmesi esnasında ortaya çıkabilecek dumanlara karşı aşırı hassas olabilirler. Pirolitik kendi kendine temizlik programı çalışırken pirolitik fırınların etrafında oluşan bölgesel sıcaklık değişimlerine karşı, küçük evcil hayvanlar da aşırı hassas olabilirler.
- Pirolitik kendi kendine temizleme özelliğini çalıştırmadan önce lütfen fırının içinden şunları çıkarın:
  - her türlü yiyecek artıkları, dökülmüş/birikmiş yağlar.
  - Çıkarılabilir tüm parçalar (ürünle birlikte verilen raflar, yan raylar / teleskobik raylar vb. dahil), özellikle de yapışmaz tencereler, tavalar, tepsiler, aletler vb.
- Tencere, tava, tepsi, alet vb. üzerindeki yapışmaz yüzeyler tüm pirolitik fırınların pirolitik temizleme işlemi sırasında ortaya çıkan yüksek sıcaklıktan zarar görebilir ve düşük seviyede sağlığa zararlı duman çıkışına neden olabilir.
- Pirolitik temizleme ile ilgili tüm talimatları dikkatlice okuyun.
- Pirolitik temizleme yapılırken çocukların cihaza yaklaşmasına izin vermeyin. Cihaz aşırı ısınır ve havalandırma kanallarından sıcak hava çıkar.
- Pirolitik temizleme ve ilk maksimum sıcaklık kullanımı, pişirme sırasında oluşan kalıntılardan ve cihazın yapıldığı malzemelerden duman çıkmasına neden olabilecek derecede yüksek sıcaklık gerektiren işlemlerdir; bu nedenle tüketicilere şunlar önerilir:
  - Her pirolitik temizleme sırasında ve sonrasında cihazın bulunduğu yer iyice havalandırılmalıdır.
  - Maksimum sıcaklıkta çalıştırılarak gerçekleştirilen ilk kullanım sırasında ve sonrasında cihazın bulunduğu yer iyice havalandırılmalıdır.
- Pirolitik temizleme ve ilk maksimum sıcaklık kullanımı esnasında ve sonrasında evcil hayvanların (özellikle kuşlar) cihazın çevresinden olabildiğince uzakta olduklarından emin olun. Pirolitik işlem sırasında ve cihaz tekrar oda sıcaklığına soğuyana kadar hayvanların başka bir odada tutulması tercih edilmelidir. Pirolitik işlem ve ilk maksimum sıcaklık kullanımı esnasında ve cihaz soğuyana kadar iyi bir havalandırma sağlanmalıdır.

Dahili ışık

⚠ **UYARI!** Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki 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

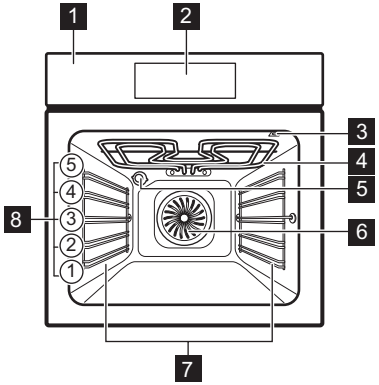
Kablonun kesiti için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

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



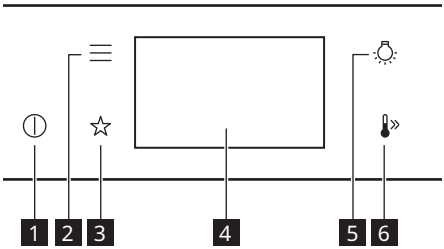
1 Kontrol paneli
2 Gösterge Ekranı
3 Yemek Ölçer Sensörü için soket
4 Isıtma elemanı
5 Lamba
6 Fan
7 Raf desteği, çıkarılabilir
8 Raf konumları

Aksesuarlar

- **Tel raf** x 1
  Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.
- **Pişirme tepsisi** x 1
  Kekler ve bisküviler için.
- **Izgara- / Pişirme tepsisi** x 1
  Pişirmek ve fırınlamak için veya yağ toplama kabı olarak.
- **AirFry: 1 adet Tel raf**
  Yiyecekleri daha az yağla kızartmak veya fırın kağıdı olmadan pişirmek için.
  Maksimum yük: 5.kg
- 1 adet **Yemek Sensörü**
  Yemeğin ne kadar piştiğini ölçmek için.
- **Teleskobik ray sistemleri** x 1 set
  Raflar ve tepsiler için.

Kontrol paneli

Kontrol paneline genel bakış

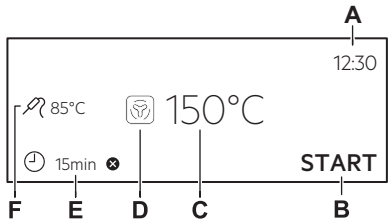


1	**Açık / Kapalı** Cihazı açmak ve kapatmak için basılı tutun.

2	**Menü** Cihaz seçeneklerini ve ayar fonksiyonlarını listeler.
3	**Favoriler** Favori ayarları listeler.
4	**Gösterge Ekranı** Cihazda o an geçerli olan ayarları gösterir.
5	**Lamba tuşu** Lambayı açmak ve kapatmak için.
6	**Hızlı ısıtma** Fonksiyonu açıp kapatmak için: Hızlı ısıtma.

Gösterge Ekranı

Önemli fonksiyon ayarlarını içeren gösterge ekranı.



A. Günün saati
B. BAŞLAT / DURDUR
C. Sıcaklık
D. Pişirme fonksiyonları
E. Zamanlayıcı
F. Yemek Sensörü (yalnızca belirli modellerde bulunur)

Display indicators	
OK	Bir seçimi / ayarı onaylamak içindir.
〈	Menüde bir seviye geri gitmek için.

Display indicators	
	Son eylemi iptal etmek için.
	Seçenekleri açmak ve kapatmak için.
	Cihaz kilitli.
	Sesli uyarı fonksiyonu etkinleştirilmiştir.
STOP	Sesli uyarı ve pişirmeyi durdurma fonksiyonu etkinleştirilmiştir.
	Yalnızca açılır mesaj etkindir.
	Gecikmeli başlatma işlevi etkinleştirilmiştir.
	Ayarı iptal etmek içindir.

Gösterge Ekranında çeşitli mesajlar gösterilir. Bir mesaj penceresi göründüğünde devam etmek için gösterge ekranına basın.

İlk kullanımdan önce

UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

İlk bağlantı

İlk bağlantıdan sonra ekranda karşılama metni gösterilir.

Aşağıdakileri ayarlamanız gerekir: Dil, Ekran Parlaklığı, Tuş Sesleri, Sinyal sesi seviyesi, Günün saati.

İlk ön ısıtma ve temizleme

İlk kullanımda ve gıda ile temastan önce cihazı boş bir şekilde önceden ısıtın. Cihaz hoş olmayan koku ve duman yayabilir. Ön ısıtma sırasında odayı havalandırın.

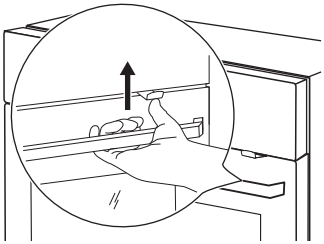
1. Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihazdan çıkarın.
2. fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Bkz. Günlük kullanım. Cihazı 1 sa çalıştırın.
3. fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Cihazı 15 dk çalıştırın.
4. fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum sıcaklığı ayarlayın. Cihazı 15 dk çalıştırın.
5. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
6. Cihazı ve aksesuarları sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.
7. Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini başlangıçtaki yerlerine yerleştirin.

Mekanik çocuk kilidi

Fırında çocuk kilidi bulunmaktadır. Kapı kilidi fırının sağ tarafında, kontrol panelinin altındadır.

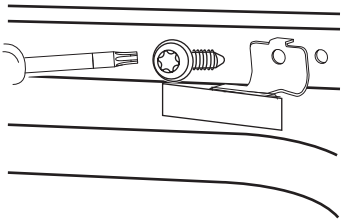
Fırın kapağını çocuk kilidiyle açmak için:

1. Çocuk kilidini itin ve tutun.
2. Kapağı açmak için kapı kolunu çekin. Fırının kapağını çocuk kilidine basmadan kapatın.



Çocuk kilidini çıkarmak için:

1. Kapağı açın ve fırınla birlikte verilen torks anahtarı ile çocuk kilidini çıkarın.
2. Çocuk kilidini çıkardıktan sonra vidayı geri takın.



Günlük kullanım

⚠ **UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

Pişirme fonksiyonları

STANDART

	Izgara İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir.
	Turbo ızgara Tek bir raf konumunda büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını kızartmak için. Graten pişirmek ve kızartmak için.
	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.
	Dondurulmuş yiyecekler Hazır yemekler için mükemmeldir (ör. patates kızartması, patates köftesi veya börek).
	Alt+üst ısıtma Yiyecekleri tek bir raf konumunda pişirmek ve fırınlamak için.
	Pizza fonksiyonu Pizza ve alttan daha fazla ısı gerektiren diğer yemekleri pişirmek için.
	AirFry Yiyecekleri daha az yağla ve fırın kağıdı kullanmadan kızartın.
	Alt ısıtma Gerekirse, pişirme işleminin ardından yiyeceğin alt kısmını daha fazla kızartmak için bu işlevi seçin. En alt raf seviyesini kullanın.

	Ekmek Ekmek pişirmek için.
	Hamur kabartma Maya hamurunun kabarmasını hızlandırmak için. Hamurun kurumasını önlemek amacıyla yüzeyini örtün.

Bazı pişirme fonksiyonları kullanılırken lamba, 80 °C'nin altında otomatik olarak sönebilir.

ÖZEL FONKSİYONLAR

	Konserve yapma Sebze ve meyveleri saklamak için, aynı boyutta bayonet veya vidalı kapaklı, ısıya dayanıklı kavanozları suyla doldurulmuş bir fırın tepsisine yerleştirin. Fırının en alt rafını kullanın.
	Kurutma Dilimlenmiş meyve, sebze ve mantarları kurutmak için. Neme doymuş havanın dışarı çıkmasını sağlamak ve meyvelerin daha iyi kurumasını desteklemek amacıyla, kurutma işlemi sırasında fırın kapağının ara sıra açılması önerilir.
	Tabak ısıtma Tabakları servis öncesinde ısıtmak içindir.
	Buz çözme Yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek için. Buz çözme süresi, dondurulmuş yiyeceğin miktarına ve boyutuna bağlıdır.
	Graten Lazanya veya patates graten gibi yemekler için. Gratenleri pişirmek ve üstlerini kızartmak için.
SLOW COOK	**Yavaş pişirme** Düşük sıcaklıkta pişirme işlemi. Hassas yiyecekleri (ör. sığır eti, dana eti veya kuzu eti) pişirmek için mükemmeldir. Daha zengin bir tat ve daha iyi kızartma için eti fırına koymadan önce kavurun.
	Sıcak tutma Yiyecekleri sıcak tutmak için. Bazı yemeklerin sıcak tutulurken pişmeye devam edip kuruyabileceğini lütfen unutmayın. Gerekirse yemeklerin üzerini örtün.
	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.

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. Cihazı çalıştırın. Ekranda varsayılan pişirme fonksiyonu ve sıcaklık gösterilir.
2. Alt menüye geçmek için pişirme fonksiyonunun simgesine basın.

3. Pişirme fonksiyonunu seçin ve OK ögesine basın.
4. Sıcaklığı ayarlayın. OK tuşuna basın.
5. START tuşuna basın.

Yemek Sensörü - pişirme öncesinde veya sırasında istediğiniz zaman sensörü takabilirsiniz. Bkz. Aksesuarların kullanımı, Yemek sensörü.

6. STOP : Isıtma fonksiyonunu kapatmak için buna basın.
7. Cihazı kapatın.

Menü

Menüye girmek için ☰ tuşuna basın.

Yardımlı Pişirme		Otomatik programları listeler.
Temizleme		Temizleme programlarını listeler.
Favoriler		Favori ayarları listeler.
Seçenekler		Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır.
Ayarlar	Kurulum	Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır.
	Servis	Yazılım sürümünü ve yapılandırmayı gösterir.

Temizleme için alt menü.

Pirolitik temizleme, hafif	Süre: 1 h.
Pirolitik temizlik, normal	Süre: 1 h 30 min.
Pirolitik temizlik, yoğun	Süre: 2 h 30 min.

Seçenekler için alt menü.

Lamba	Lambayı açmak ve kapatmak için.
Çocuk Kilidi	Cihazın kazara çalışmasını önler.
Hızlı ısıtma	Isıtma süresini kısaltır. Bu, yalnızca bazı pişirme fonksiyonları için kullanılır.
Temizlik Uyarisi	Uyarıyı açar ve kapatır.
Dijital saat stili	Görüntülenen zaman göstergesinin formatını değiştirir.

Ayarlar için alt menü.

Kurulum

Dil	Cihaz dilini ayarlar.
Ekran Parlaklığı	Ekran parlaklığını ayarlar.
Tuş Sesleri	Dokunmatik alanların sesini açar ve kapatır. ⏻ için sesler kapatılamaz.
Sinyal sesi seviyesi	Tuş sesleri ve sinyallerin ses seviyesini ayarlar.
Günün saati	Geçerli saati ve tarihi ayarlar.

Servis

Yazılım sürümünü göster	Yazılım sürümü hakkında bilgi.
Tüm ayarları sıfırla	Fabrika ayarlarına sıfırlar.

Ayarlama: Yardımlı Pişirme

Yardımlı Pişirme alt menüsü, özel yemekler için tasarlanmış bir dizi ek fonksiyonlar ve programlardan oluşur. Bu alt menüdeki her bir yemek, uygun bir ayar ile sunulur.

Pişirme sırasında süreyi ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

Bazı yemekleri Yemek Sensörü fonksiyonunu kullanarak da pişirebilirsiniz. Bir yemeğin pişirilme derecesi:
- Az Pişmiş
- Orta
- İyi pişmiş

Bazı yemekleri Otomatik ağırlıkölçer fonksiyonuyla da pişirebilirsiniz.

1. Cihazı çalıştırın.
2. ☰ tuşuna basın.
3. tuşuna basın. Yardımlı Pişirme menüsüne girin.
4. Bir yemek veya yiyecek türü seçin.
5. Yiyeceği cihazın içine yerleştirin ve START tuşuna basın.

Fonksiyon sona erdiğinde yemeğin hazır olup olmadığını kontrol edin. Gerekirse pişirme süresini uzatın.

Ek fonksiyonlar

Favoriler ☆

Pişirme fonksiyonu ve pişirme süresi gibi en sevdiğiniz 3 ayardan birini kaydedebilirsiniz.

1. Cihazı çalıştırın.
2. İstediğiniz ayarı seçin.
3. ☰ tuşuna basın.
4. Favoriler / Geçerli ayarları kaydet seçin.
5. Ayarı şu listeye eklemek için **+** işaretine basın: Favoriler.
6. OK tuşuna basın.

↺ - ayarı sıfırlamak için buna basın.

⊗ - ayarı iptal etmek için buna basın.

Fonksiyon kilidi

Bu fonksiyon, cihaz fonksiyonunun yanlışlıkla değiştirilmesini engeller.

1. Cihazı çalıştırın.
2. Bir ısıtma fonksiyonu ayarlayın.
3. ☆, - fonksiyonu açmak için bunlara aynı zamanda basın.

☆, - fonksiyonu kapatmak için bunlara aynı zamanda basın.

Çocuk Kilidi

Bu fonksiyon, cihazın kazara çalışmasını önler.

1. Cihazı çalıştırın.
2. ☰ tuşuna basın.
3. Seçenekler / Çocuk Kilidi ögesini seçin.
4. Kod harflerine alfabetik sırayla basın.
5. Cihazı kapatın.

Çocuk Kilidi etkin.
Erişim: Zamanlayıcı ve lamba mevcuttur.
Cihaz kapatıldığında kapak kilitlenir.

Cihazı kullanabilmek için kod harflerini alfabetik sıraya göre seçin.

Bu fonksiyonu devre dışı bırakmak için yukarıdaki adımları tekrarlayın.

Otomatik kapanma

Güvenlik önlemi olarak, ısıtma fonksiyonu etkinse ve hiçbir ayar değiştirilmemişse, cihaz belirli bir süre sonra otomatik olarak kapanır.

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

Otomatik kapanma süresini aşan bir süre boyunca bir ısıtma fonksiyonunu çalıştırmak istiyorsanız, pişirme süresini ayarlayın. Bkz. Saat fonksiyonları.

Otomatik Kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Lamba, Yemek Sensörü, Bitiş.

Soğutma fanı

Cihaz çalışırken, cihazın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Cihazı kaparsanız, cihaz soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

Saat fonksiyonları

Saat fonksiyonları açıklaması

Fonksiyon	Açıklama
Zamanlayıcı	Pişirme süresini ayarlamak için. Maksimum değer 23 sa 59 dk'dur. Zaman dolduğunda ne olacağını, şu seçenekleri tercih ederek ayarlayabilirsiniz: İşlemi Sonlandır.
İşlemi Sonlandır	Sesli uyarı - süre sona erdiğinde, sinyal duyulur. Bu fonksiyonu cihazın kapalı olduğu durumlar da bile istediğiniz an ayarlayabilirsiniz.
	Sesli uyarı ve pişirmeyi sonlandırma - süre dolduğunda sinyal duyulur ve ısıtma fonksiyonu kapanır.
	Bilgi mesajını göster - süre dolduğunda ekranda mesaj görünür. Bu fonksiyonu cihazın kapalı olduğu durumlar da bile istediğiniz an ayarlayabilirsiniz.
Gecikmeli başlatma	Pişirmenin başlangıcını ve/veya bitişini ertelemek için.
Zaman Uzatma	Pişirme süresini uzatmak için.
Zamanlayıcı	Cihazın ne kadar süre çalışacağını göstermek içindir. Maksimum değer 23 sa 59 dk'dur. Fonksiyonu açıp kapatabilirsiniz. Bu fonksiyonun, cihazın çalışması üzerinde etkisi yoktur.

Bazı saat fonksiyonları belirli pişirme fonksiyonlarında kullanılamayabilir.

Günün saati

1. Cihazı çalıştırın.
2. Günün saati tuşuna basın.
3. Süreyi ayarlayın.
4. OK tuşuna basın.

Ayar: Zamanlayıcı

1. Pişirme fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.
2. ◴ tuşuna basın.
3. Süreyi ayarlayın.

• • • tuşuna basarak tercih edilen İşlemi Sonlandır eylemini seçebilirsiniz.

4. OK ögesine basın. Gösterge ekranında ana sayfa gösterilene kadar eylemi tekrar edin.

Pişirme süresinin %10'u kaldığında, yemek hala pişmemiş görünüyorsa pişirme süresini uzatabilirsiniz. Isıtma fonksiyonlarını da değiştirebilirsiniz. Pişirme süresini uzatmak için **+1min** seçeneğine basın.

Ayar: Gecikmeli başlatma

1. Pişirme fonksiyonunu ve sıcaklığı ayarlayın.
2. ◴ tuşuna basın.
3. Pişirme süresini ayarlayın.
4. • • • tuşuna basın.
5. Şuna basın: Gecikmeli başlatma.
6. İstediğiniz başlangıç saatini seçin.
7. OK ögesine basın. Gösterge ekranında ana sayfa gösterilene kadar eylemi tekrar edin.

Ayar: Zamanlayıcı

1. ◴ tuşuna basın.
2. • • • tuşuna basın.
3. Şuna basın: Zamanlayıcı.
4. Ana ekranda çalışma süresini göstermek için ⬬ ögesini kaydırın veya bastırın.
5. OK ögesine basın. Gösterge ekranında ana sayfa gösterilene kadar eylemi tekrar edin.

Zamanlayıcı ayarlarının değiştirilmesi

Pişirme sırasında, istediğiniz zaman ayarlanan süreyi değiştirebilirsiniz.

1. ◴ tuşuna basın.
2. Zamanlayıcı değerini ayarlayın.
3. OK tuşuna basın.

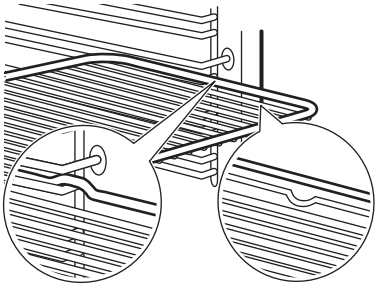
Aksesuarların kullanımı

⚠ **UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

Aksesuarların yerleştirilmesi

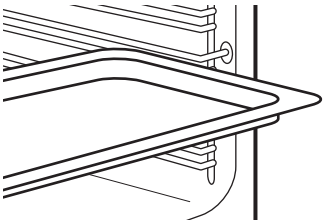
Üst kısımdaki küçük girinti güvenliği artırır ve eğilmeye karşı koruma sağlar. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen ekipmandır. Rafın etrafındaki kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

Tel raf



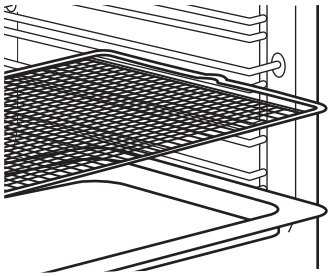
Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların aşağı doğru baktığından emin olun. Rafın fırının arka kısmına değdiğinden emin olun.

Pişirme tepsisi / Derin pişirme kabı



Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin. Pişirme tepsisini, eğimi fırının iç kısmının arkasına gelecek şekilde yerleştirin.

AirFry: Tel raf



AirFry tel rafı üçüncü raf konumuna yerleştirin. Pişirme tepsisini altına yerleştirin.

Teleskobik raylarla AirFry tel rafı kullanmayın çünkü yağ, yüzeylerini kayganlaştırabilir ve tel rafın sabit durma özelliğini azaltabilir.

Yemek Sensörü

Yemeğin iç sıcaklığını ölçer. Pişirme fonksiyonlarının tamamıyla kullanabilirsiniz.

Ayarlanacak iki sıcaklık vardır:

- ℃ - cihazın içindeki sıcaklık. Yemek iç sıcaklığından en az 25 °C daha yüksek olmalıdır.
- - yiyeceğin iç sıcaklığı.

Tavsiyeler:

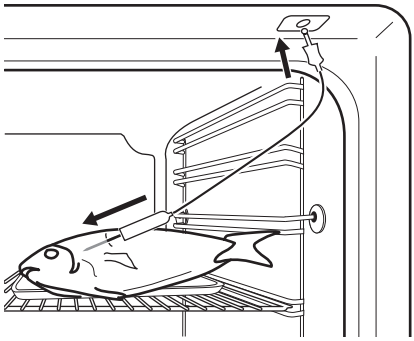
- Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.
- Sulu yemekler için kullanmayın.
- Pişirme sırasında yemek sensörünün iğnesi yemeğe tamamen yerleştirilmelidir.

Cihaz yaklaşık bir bitiş zamanı hesaplar. Hesaplanan süre yiyeceğin miktarı, ısıtma fonksiyonu ve sıcaklığına bağlıdır.

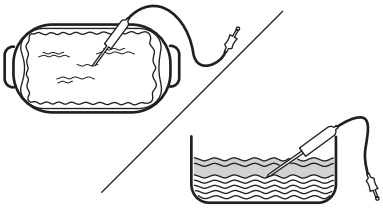
Yemek Sensörü ile pişirme

⚠ **UYARI!** Yemek Ölçer Sensörü ve raf destekleri ısındığı için yanma riski vardır. Yemek Ölçer Sensörü tutamağına çıplak elle dokunmayın. Daima fırın eldiveni kullanın.

1. Cihazı çalıştırın.
2. Pişirme fonksiyonunu veya bir yemeği ve gerekirse fırın sıcaklığını ayarlayın.
3. Yemek Ölçer Sensörünü yemeğin içine yerleştirin:
   Et, tavuk ve balık
   Yemek Sensörünün iğnesinin tamamını etin veya balığın ortasına en kalın yerinde yerleştirin.



Güveç
Yemek Ölçer Sensörünün ucunu güvecin merkezine yerleştirin. Yemek Sensörü pişirme işlemi esnasında bir yere sabitlenmelidir. Bu işlem için katı bir malzeme kullanın. Yemek Ölçer Sensörünün silikon sapını desteklemek için pişirme kabının kenarını kullanın. Yemek Ölçer Sensörünün ucu fırın kabının tabanına temas etmemelidir.



4. Yemek Ölçer Sensörünü cihazın içinde bulunan sokete takın. Bkz. Ürün açıklaması.

Ekranda Yemek Ölçer Sensörünün mevcut sıcaklığı görüntülenir:

5. - İç sıcaklığı ayarlamak için buna basın.
6. • • • - tercih edilen seçeneği ayarlamak için buna basın:
   - Sesli uyarı - yiyecek iç sıcaklığa ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur.
   - Sesli uyarı ve pişirmeyi sonlandırma - yiyecek iç sıcaklığa ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur ve pişirmeyi durdurur.
7. Seçeneği seçin ve ana ekrana gitmek için OK düğmesine art arda basın.
8. Şuna basın: START .
9. Yiyecek ayarlanan sıcaklığa ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur. Yiyeceğin hazır olup olmadığını kontrol edin. Gerekirse pişirme süresini uzatın.
10. Yemek Ölçer Sensörünün fişini soketten çıkartın ve yemeği fırından alın.

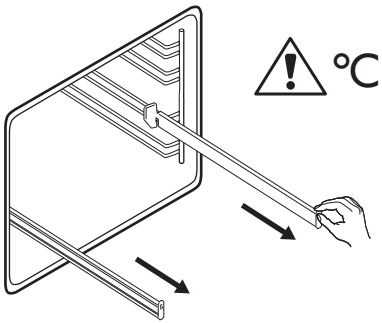
Teleskobik raylar kullanımı:

ⓘ Teleskobik rayların kurulum talimatlarını ileride kullanmak üzere saklayın.

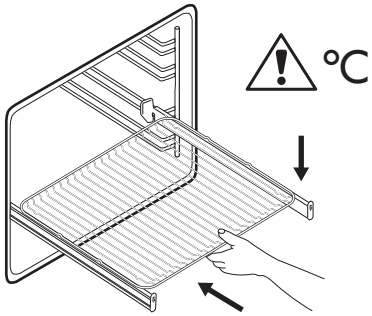
Teleskobik rayları kullanarak tel rafları ve tepsileri daha kolay takabilir ve çıkarabilirsiniz.

⚠ **DİKKAT!** Teleskobik rayları bulaşık makinesinde temizlemeyin. Teleskobik rayları yağlamayın.

1. Sağ ve sol 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.



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	180	2	20 - 30	1)
Çörek, 9 parça	180	2	30 - 40	1)
Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	220	2	10 - 15	2)
İsviçre Rulosu	170	2	25 - 35	1)
Brownie	175	3	25 - 30	1)
Sufle, 6 parça	200	3	25 - 30	3)
Turta tab. pand. kar.	180	2	15 - 25	4)
Victoria sandviçi	170	2	40 - 50	5)
Haşlama balık, 0,3 kg	180	3	20 - 25	1)
Bütün balık, 0,2 kg	180	3	25 - 35	1)
Balık fileto, 0,3 kg	180	3	25 - 30	6)
Haşlama et, 0,25 kg	200	3	35 - 45	1)
Şiş kebap, 0,5 kg	200	3	25 - 30	1)
Kurabiyeler, 16 parça	180	2	20 - 30	1)
Makaron, 24 parça	180	2	25 - 35	1)
Muffin, 12 parça	170	2	30 - 40	1)
Tuzlu hamur işi, 20 parça	180	2	25 - 30	1)
Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça	150	2	25 - 35	1)
Minik tartlar, 8 parça	170	2	20 - 30	1)
Sebzeler, haşlama, 0,4 kg	180	3	35 - 45	1)
Vejetaryen omlet	200	3	25 - 30	6)
Akdeniz sebzeleri, 0,7 kg	180	4	25 - 30	1)

1) Pişirme veya damlalık tepsisini kullanın.
2) Tel rafı kullanın.
3) Seramik kapları tel raf üzerinde kullanın.
4) Turta kalıbını tel raf üzerinde kullanın.
5) Fırın kabını tel raf üzerinde kullanın.
6) Pizza tavasını tel raf üzerinde kullanın.

Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

IEC 60350-1 uyarınca testler.

		℃		
Küçük kekler, bir tepside 20 adet				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 ve 4	150 - 160	20 - 35	1)
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 ve 4	160	40 - 60	2) 3)
Bisküvi				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 ve 4	140 - 150	25 - 45	1)

	3	140 - 150	25 - 45	1)
Tost				

	4	maks.	1 - 5	2) 3)

1) Pişirme tepsisi kullanın.
2) Tel raf kullanın.
3) Cihazı 10 dakika önceden ısıtın.

Bakım ve temizlik

⚠ **UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

Temizleme ile ilgili notlar

Temizlik maddeleri

- Cihazın ön kısmını sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.
- Metal yüzeyleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.
- Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.
- İnatçı lekeleri özel bir fırın temizleyici ile temizleyin.

Günlük kullanım

- Her kullanımdan sonra cihazın içini temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.
- Cihazın içinde veya kapı cam panellerinde nem yoğunlaşabilir. Yoğunlaşmayı azaltmak için pişirmeye başlamadan önce cihazı 10 dakika çalıştırın. Yiyecekleri cihazda 20 dakikadan fazla tutmayın. Cihazın içini her kullanımdan sonra sadece bir mikrofiber bezle kurulayın.

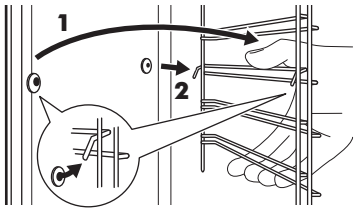
Aksesuarlar

- Her kullanımdan sonra tüm aksesuarları temizleyin ve kurumaya bırakın. Sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Yapışmaz özellikli aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesneler kullanarak temizlemeyin.

Raf desteklerini çıkarma

Cihazı temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.
3. Teleskobik raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekip çıkarın.



4. Raf desteklerini ilk konumuna geri getirin. Adımları ters sırada tekrarlayın.

Teleskobik raylar tedarik edilmişse, sabitleme pimleri öne dönük olmalıdır.

Pirolitik Temizleme

Cihazı temizlemek ve kalıntıları yakmak için bu fonksiyonu kullanın.

⚠ **UYARI!** Yanık riskine karşı dikkatli olun.

⚠ **DİKKAT!** Fırını kurduğunuz kabin içinde kurulmuş başka cihazlar da varsa bu cihazları bu fonksiyonu çalıştırırken kullanmayın. Fırına veya dolaba zarar verebilir.

Fırın kapağını tam olarak kapatmadıysanız fonksiyonu çalıştırmayın.

1. Cihazın soğumuş olduğundan emin olun.
2. Tüm aksesuarları.
3. Fırının içini ve iç kapak camını ılık su, yumuşak bir bez ve hafif bir deterjan ile temizleyin.
4. Cihazı çalıştırın.
5. ☰ / Temizleme tuşuna basın.
6. Temizleme modunu seçin ve START tuşuna basın.

Temizleme başladığında fırın kapağı kilitlenir ve lamba kapanır. Soğutma fanı daha yüksek bir hızda çalışır.

STOP - temizleme işlemini bitmeden durdurmak için basın.

Kapı kilidi simgesi gösterge ekranından kaybolana kadar cihazı kullanmayın.

7. Temizleme işlemi bittiğinde cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
8. Fırının içini yumuşak bir bezle temizleyin. Fırının iç kısmının tabanındaki kalıntıları giderin.

Temizlik Uyarisi

Uyarı göründüğünde temizlik yapılması önerilmektedir.

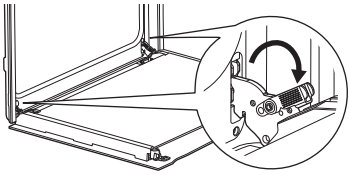
Şu fonksiyonu kullanın: Pirolitik Temizleme.

Kapıyı çıkarma ve takma

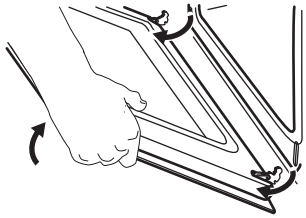
Fırın kapısı üç cam panele sahiptir. Fırın kapısını ve iç cam panelleri katalitik temizleme için çıkarabilirsiniz. Cam panelleri çıkarmadan önce "Kapıyı çıkarma ve takma" talimatının tamamını okuyun.

⚠ **DİKKAT!** Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

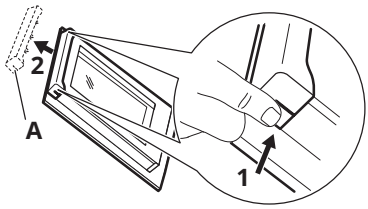
1. Kapıyı tam olarak açın ve her iki menteşeyi tutun.
2. Mandalları kaldırın ve “klik” sesi gelene kadar çekin.



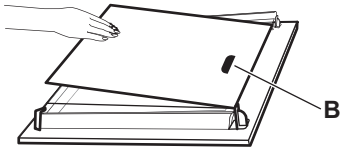
3. Fırın kapısını ortalama yarıya kadar kapayıp ilk açılma pozisyonuna getirin. Daha sonra kaldırın ve çekip kapıyı yuvasından çıkarın.



4. Kapıyı yumuşak bir bez ve düz bir yüzey üzerine koyun.
5. Kapı kenarını **A** kapağın üst kenarından iki taraftan tutun ve klipsli contayı serbest bırakmak için içeri doğru itin.



6. Kapı kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.
7. Üst kenarlarından kapı cam panellerini tutun ve tek tek dikkatlice çekin. En üstteki panelden başlayın. Camın desteklerden tam kurtulduğundan emin olun.



8. Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.
9. Temizledikten sonra, cam panelleri, kapak kenarlığını ve fırın kapısını takın, her iki menteşenin mandallarını kapatın.

Cam panelleri doğru sırayla yerlerine takmaya dikkat edin. Cam panelin yan tarafında sembol / baskı olup olmadığını

kontrol edin. Baskı bölgesi **B** (eğer varsa) fırının iç kısmına bakmalıdır. Kapı doğru biçimde takıldığında mandallar kapatılırken "klik" sesi duyulur.

Lambanın değiştirilmesi

⚠ **UYARI!** Elektrik çarpması riski. Lamba sıcak olabilir.

1. Cihazı kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
2. Cihazın elektrik bağlantısını kesin.
3. Bezi fırının zeminine yerleştirin.

⚠ **DİKKAT!** Halojen lambanın üstünde kalan yanık yağlardan korunmak için lambayı her zaman bir bezle tutun.

Arka lamba

1. Çıkarmak için cam kapağı döndürün.
2. Cam kapağı temizleyin.
3. Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.
4. Cam kapağı takın.

Sorun Giderme

⚠ **UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

Şu durumlarda ne yapmalı...

Problem tanımı	Neden ve çözüm
Cihaz açılmıyor veya çalışmıyor.	Cihaz, elektrik hattına bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır.
Cihaz ısınmıyor.	Saat ayarlanmamıştır. Saati ayarlamak için Saat fonksiyonları bölümüne bakın.
	Kapı doğru şekilde kapatılmamıştır.
	Sigorta atmıştır. Soruna sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sorun devam ederse yetkili bir elektrik teknisyenine başvurun.
	Çocuk Kilidi etkin.
Lamba yanmıyor.	Lamba yanmıştır. Lambayı değiştirin. Ayrıntılar için bkz. Bakım ve temizlik.
ⓘ Elektrik kesintisi temizleme işlemini her zaman durdurur. Elektrik kesintisinden dolayı ara verdiyseniz temizleme işlemini yeniden yapın.	

Hata kodları

Yazılım hatası meydana geldiğinde, ekranda hata mesajı gösterilir. Sorunların listesini aşağıdaki tabloda bulabilirsiniz. Bu hata mesajı ekranda görünmeye devam ederse arızalı bir alt sistem devre dışı bırakılmış olabilir. Böyle bir durumda satıcınıza veya Yetkili Servise başvurun.

Kod ve açıklama	Çözüm
F102 - fırın kapağı tam kapanmamış ya da kapak kilidi arızalı.	Kapağı kapatın. Cihazı kapatın ve tekrar açın.
F111 - Yemek Sensörü soket yuvasına doğru şekilde takılmamıştır.	Yemek Sensörü sokete tam olarak takın.
F240, F439 - Ekrandaki dokunma alanları düzgün çalışmıyor.	Ekranın yüzeyini temizleyin. Dokunma alanlarında kir olmadığından emin olun.
F908 - cihaz sistemi kontrol paneline bağlanamıyor.	Cihazı kapatın ve tekrar açın.

Servis bilgileri

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, bir Yetkili Servis Merkezine başvurun.

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi, cihazın ön çerçevesinin üzerinde bulunur. Kapağı açtığınızda görünür. Cihazdan bilgi etiketini çıkarmayın.

Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:

Model (MOD.) :	
Ürün numarası (PNC):	
Seri numarası (S.N.):	

Teknik veriler

Teknik veriler

Boyutlar (dahili)	Genişlik Yükseklik Derinlik	480 mm 361 mm 416 mm
Pişirme tepsisi alanı	1438 cm^2	
Üst ısıtma elemanı	2300 W	
Alt ısıtma elemanı	1000 W	
Izgara	2300 W	
Halka ısıtıcı	2400 W	
Toplam derece	3490 W	
Voltaj	220 - 240 V	
Frekans	50 - 60 Hz	
Fonksiyon sayısı	18	

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 306.002.46 STENABY 806.002.20	
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 306.002.46	33.9 kg
	STENABY 806.002.20	33.9 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.

Süre özelliği olan bir program etkinleştirildiğinde ve pişirme süresi 30 dakikadan uzun olduğunda, ısıtıcı elemanlar bazı cihaz fonksiyonlarında otomatik olarak kapanır.

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 352
Інструкції з техніки безпеки 354
Встановлення 358
Опис виробу 359
Панель керування 359
Перед першим використанням 360
Щоденне користування 361
Додаткові функції 365
Функції годинника 366
Використання аксесуарів 367
Поради та рекомендації 370
Догляд та очищення 371
Усунення несправностей 374
Технічні дані 375
Енергоефективність 376
Охорона довкілля 377
Гарантія IKEA 377

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.
- Перед піролітичним очищенням вийміть всі аксесуари з духової шафи та видаліть залишки їжі з камери приладу.
- 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.
- Використовуйте лише термощуп, рекомендований для цього приладу.

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.
- Повністю зачиніть дверцята приладу перед підключенням його до електромережі.

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.

Піролітичне очищення

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Ризик отримання травм / ризик пожежі / ризик виділення хімічних речовин (випарів) під час піролітичного очищення.

- Під час піролітичного очищення виділяються пари, які не завдають шкоди людям, в тому числі немовлятам або особам із проблемами зі здоров'ям.
- На відміну від людей деякі птахи та рептилії можуть бути надзвичайно чутливими до парів, що можуть виділятися під час процесу очищення

всіх духових шаф із функцією піролізу. Невеликі домашні тварини також можуть бути дуже чутливими до локальних змін температури поблизу духових шаф із функцією піролітичного чищення, коли ввімкнено програму піролітичного очищення.
- Перш ніж запускати функцію піролітичного самоочищення вийміть із камери духової шафи:
  - залишки їжі, олії або жир, що пролилися або розсипалися;
  - усі знімні елементи (зокрема полички, бічні напрямні рейки / телескопічні спрямовувачі та інші аксесуари, які постачаються з виробом), особливо всі каструлі, сковороди, дека, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Антипригарне покриття каструль, сковорідок, дек, приладдя тощо може пошкодитися під дією високої температури під час піролітичного очищення всіх духових шаф, а також може бути джерелом шкідливих випарів низького рівня небезпеки.
- Уважно прочитайте інструкції щодо піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте дітям наближатися до приладу. Прилад дуже нагрівається і гаряче повітря вивільняється з передніх охолоджуючих вентиляційних отворів.
- Піролітичне очищення та перше використання з максимальною температурою — це операції з високою температурою, які можуть призводити до виділення парів із залишків їжі та матеріалів для виготовлення, тому споживачам наполегливо рекомендується:
  - забезпечити належну вентиляцію під час та після кожного піролітичного очищення.
  - забезпечити належну вентиляцію під час та після першого використання за максимальної температури.
- Переконайтеся, що будь-які домашні тварини (особливо птахи) перебувають якомога далі від місця розташування приладу під час та після піролітичного очищення та першого використання з максимальною температурою. Під час піролітичного циклу й до того часу, поки прилад знову не охолоне до кімнатної температури, краще утримувати їх в іншій кімнаті. Під час і після (до охолодження приладу) операцій піролітичного циклу та першого циклу використання з максимальною температурою необхідно забезпечити належну вентиляцію.

Внутрішня підсвітка

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Небезпека враження електричним струмом.

- 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

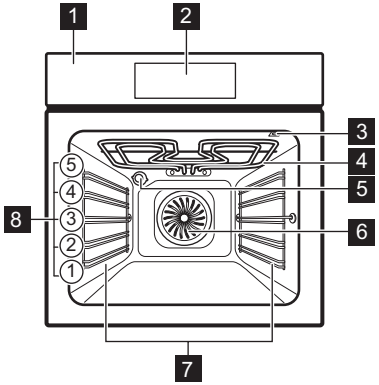
Переріз кабелю зазначено в розділі про загальну потужність на табличці з технічними даними. Також цю інформацію можна знайти в таблиці:

Загальна потужність (Вт)	Переріз кабелю ($мм^2$)
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Кабель заземлення (зелений/жовтий) повинен бути на 2 см довшим, ніж коричневий кабель фази та нейтральний синій кабель

Опис виробу

Загальний огляд



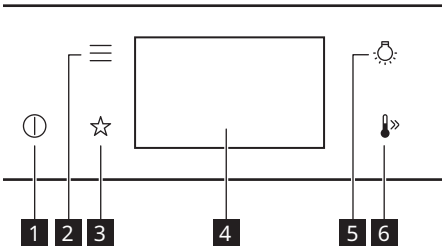
1 Панель керування
2 Дисплей
3 Гніздо термощупа
4 Нагрівальний елемент
5 Лампа
6 Вентилятор
7 Опорна рейка, знімна
8 Рівні полиць

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.
- **AirFry: Комбінована решітка** × 1
  Для смаження страв із меншою кількістю олії або без паперу для випікання.
  Максимальне завантаження: 5.кг
- **Термощуп** × 1
  Для перевірки ступеня готовності страви.
- **Телескопічні спрямовувачі** × 1
  налаштування
  Для полиць та дек.

Панель керування

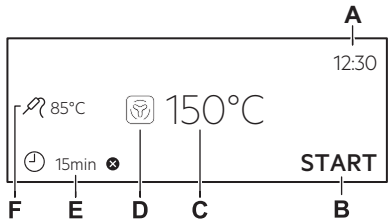
Огляд панелі керування



1	**Вкл / Викл.** Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
2	**Меню** Містить перелік опцій приладу та функцій налаштування.
3	**Улюблене** Перелік улюблених налаштувань.
4	**Дисплей** Показує поточні налаштування приладу.
5	**Перемикач лампи** Увімкнення і вимкнення лампи.
6	**Швидкий Нагрів** Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий Нагрів.

Дисплей

Дисплей із встановленими основними функціями.



A. Час доби
B. ПОЧАТОК / ЗУПИНКА
C. Температура
D. Функції нагріву
E. Таймер
F. Термощуп (лише для деяких моделей)

Display indicators	
OK	Підтвердження вибору/налаштування.
〈	Перехід на один рівень назад у меню.

Display indicators	
	Скасування останньої дії.
	Вимкнення та ввімкнення опцій.
	Прилад заблоковано.
	Активовано функцію звукового сигналу.
STOP	Увімкнені звуковий сигнал і функція зупинки готування.
	Увімкнене лише спливаюче повідомлення.
	Відкладений запуск функція активована.
	Скасування налаштування.

На дисплеї відображаються різні повідомлення. Коли з'явиться вікно повідомлення, натисніть на дисплей, щоб продовжити.

Перед першим використанням

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням.

Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Сигнали кнопок управл., Рівень гучності, Час доби.

Початкове попереднє прогрівання та очищення

Попередньо прогрійте порожній прилад перед першим використанням і контакту з їжею. Прилад може виділяти неприємні запахи та дим. Провітрюйте приміщення під час попереднього прогрівання.

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,

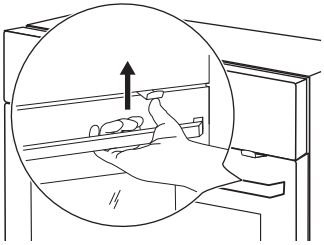
змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
7. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.

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.

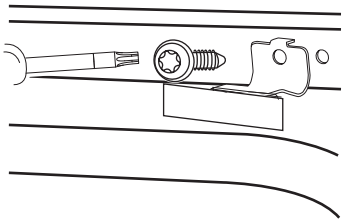
Щоб відкрити дверцята духовки з замком від доступу дітей:

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 приготування

СТАНДАРТНА

	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.

	**Вентилятор** Для смаження м'яса та випікання тортів. Установіть нижчу температуру, ніж для режиму «Традиційне готування», оскільки вентилятор рівномірно розподіляє тепло всередині духової шафи.
	**заморожені продукти** Ідеально підходить для приготування готових страв (наприклад, картоплі фрі, крокетів або рулетів з начинкою).
	**Традиційне готування** Для випікання і смаження на одному рівні полиці.
	**Функція "Піца"** Для випікання піци та інших страв, які потребують більшого нагрівання знизу.
	**AirFry** Смаження з меншою кількістю олії та без паперу для випікання.
	**Нижній нагрів** Виберіть цю функцію на завершення процесу приготування, щоб за потреби страва більше підрум'янилась знизу. Використовуйте найнижчий рівень полиці.
	**Випікання хлібу** Для випікання хліба.
	**Вистоювання тіста** Пришвидшення розстоювання дріжджового тіста. Накрийте поверхню тіста, щоб запобігти висиханню.

Під час використання деяких функцій нагріву можливе автоматичне вимкнення лампи при температурі нижче 80 °C.

СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ

	**Консервування** Для консервування овочів і фруктів поставте банки для консервації на деко для випікання, наповнене водою, використовуючи жаростійкі банки з кришками на клямці або гвинтовими кришками того ж розміру. Використовуйте найнижчий рівень полиці.
	**Сушіння** Сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів. Для видалення насиченого вологою повітря та кращого сушіння фруктів радимо час від часу відкривати дверцята духової шафи під час процесу сушіння.
	**Підігрівання тарілок** Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.
	**Розморожування** Розморожування продуктів (овочів та фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
	**Страви у паніровці** Для таких страв, як лазанья або картопляний гратен. Для випікання запіканок та підрум'янювання.
	**Повільне готування** Процес приготування за низької температури. Ідеально підходить для приготування делікатних страв (наприклад, яловичини, телятини або баранини). Для більш насиченого смаку та кращої скоринки обсмажте м'ясо перед тим, як помістити його в духову шафу.

	Підтримання теплим Для підтримання страви теплою. Зверніть увагу, що деякі страви можуть продовжувати готуватися та висушуються, поки вони залишаються теплими. За потреби накрийте кришкою.
	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.

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. Увімкніть прилад. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням і температура.
2. Натисніть символ функції нагріву для входу в підменю.
3. Виберіть функцію нагріву та натисніть OK.
4. Установіть температуру. Натисніть OK.
5. Натисніть START.

Термощуп - термощуп можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування. Див. Використання аксесуарів, Термощуп.

6. STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.
7. Вимкніть прилад.

Меню

Натисніть ☰ для входу в меню.

Допомога при готуванні		Перелік автоматичних програм.
Очищення		Перелік програм очищення.
Улюблене		Перелік улюблених налаштувань.
Опції		Налаштування конфігурації приладу.
Налаштування	Установка	Налаштування конфігурації приладу.
	Сервіс	Відображення версії і конфігурації програмного забезпечення.

Підменю для: Очищення

Піролітичне очищення, швидке	Тривалість: 1 h.
Піролітичне очищення, норма	Тривалість: 1 h 30 min.

Піролітичне очищення, Інтенсив	Тривалість: 2 h 30 min.

Підменю для: Опції

Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню приладу.
Швидкий Нагрів	Скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій приготування.
Нагадування про очищення	Увімкнення та вимкнення нагадування.
Цифровий стиль годинника	Зміна формату індикації часу, що відображається.

Підменю для: Налаштування

Установка

Мова	Встановлення мови приладу.
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок управл.	Увімкнення й вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Звуки для ⏻ не вимикаються.
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Час доби	Встановлення поточного часу й дати.

Сервіс

Версія програмного забезпечення	Інформація про версію програмного забезпечення.
Скинути всі налаштування	Відновлює заводські налаштування.

Налаштування: Допомога при готуванні

Допомога при готуванні підменю складається з набору додаткових функцій і програм, призначених для приготування спеціальних страв. Кожна страва в цьому підменю має відповідне налаштування. Час і температуру можна регулювати протягом готування.

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Термощуп. Ступінь приготування страви:
- Непросмажений
- Середній
- Добре просмажений

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Зважувати автоматично.

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть ☰.
3. Натисніть 🍳. Введіть Допомога при готуванні.
4. Виберіть страву чи тип продукту.
5. Покладіть продукти всередину приладу та натисніть START .

Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування, за потреби.

Додаткові функції

Улюблене ☆

Ви можете зберегти до 3 улюблених налаштувань, зокрема функції приготування та час.

1. Увімкніть прилад.
2. Оберіть бажане налаштування.
3. Натисніть ☰.
4. Виберіть: Улюблене / Зберегти поточні налаштування.
5. Натисніть **+**, щоби додати налаштування до переліку: Улюблене.
6. Натисніть OK.

↩ — натисніть, щоб скинути налаштування.

⊗ — натисніть, щоб скасувати налаштування.

Блокування функції

Ця функція запобігає випадковій зміні режиму роботи приладу.

1. Увімкніть прилад.
2. Установіть функцію нагрівання.
3. ☆, 🌡» — натисніть одночасно, щоб увімкнути функцію.

☆, 🌡» — натисніть одночасно, щоб вимкнути функцію.

Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню приладу.

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть ☰.
3. Виберіть Опції / Захист від доступу дітей.
4. Натисніть літери коду в алфавітному порядку.
5. Вимкніть прилад.

Захист від доступу дітей увімкнено. Доступ: Таймер та лампа доступні. Дверцята зачинені, коли прилад вимкнено.

Для увімкнення приладу натисніть літери коду в алфавітному порядку.

Щоб вимкнути цю функцію, повторіть зазначені вище кроки.

Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки, якщо функція нагрівання увімкнена і налаштування не змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу.

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

Якщо ви плануєте використовувати функцію нагріву протягом періоду, що перевищує час автоматичного вимикання, встановіть час готування. Див. розділ Функції годинника.

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Таймер закінчення.

Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

Функції годинника

Опис функцій годинника

Функція	Опис
Таймер	Установлення тривалості готування. Максимальне значення — 23 год 59 хв. Ви можете зазначити, які дії будуть виконуватися після закінчення встановленого часу, у розділі налаштування:Закінчення дії.
Закінчення дії	Звуковий сигнал — після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Цю функцію можна встановити в будь-який момент, навіть коли прилад вимкнено.
	Звуковий сигнал та зупинка приготування — після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал і функція нагрівання вимкнеться.
	Тільки спливаюче повідомлення - після закінчення встановленого часу на дисплеї з'явиться повідомлення. Цю функцію можна встановити в будь-який момент, навіть коли прилад вимкнено.
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.
Додатковий час	Для продовження часу готування.
Таймер прямого відліку	Відображення тривалості роботи приладу. Максимальне значення — 23 год 59 хв. Функцію можна вмикати й вимикати. Ця функція не впливає на роботу пристрою.

Деякі функції годинника можуть бути недоступними з певними функціями приготування.

Час доби

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть: Час доби.
3. Встановіть час.
4. Натисніть OK.

Налаштування: Таймер

1. Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
2. Натисніть .
3. Встановіть час.

Ви можете вибрати потрібну функцію «Закінчення дії», натиснувши • • •.

4. Натисніть OK. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна подовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву. Щоб подовжити час готування, натисніть **+1min**.

Налаштування: Відкладений запуск

1. Встановіть функцію нагріву та температуру.
2. Натисніть .
3. Встановіть час приготування.
4. Натисніть • • •.
5. Натисніть: Відкладений запуск.
6. Виберіть бажаний час початку.
7. Натисніть OK. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Налаштування: Таймер прямого відліку

1. Натисніть .
2. Натисніть • • • .
3. Натисніть: Таймер прямого відліку.
4. Проведіть пальцем або натисніть , щоб відобразити час роботи на головному екрані.
5. Натисніть OK. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Зміна налаштувань таймера

Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.

1. Натисніть .
2. Встановіть значення таймера.
3. Натисніть OK.

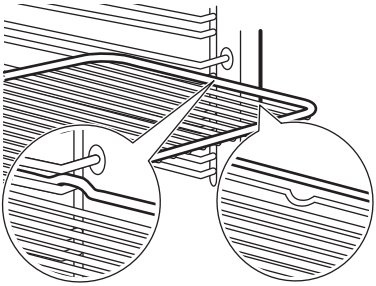
Використання аксесуарів

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Встановлення аксесуарів

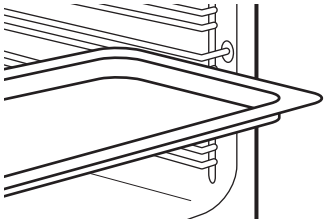
Невелика заглибина вгорі підвищує безпеку та забезпечує захист при нахилі. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Обідок навкруги полички не дає посуду зісковзнути з полички.

Комбінована решітка



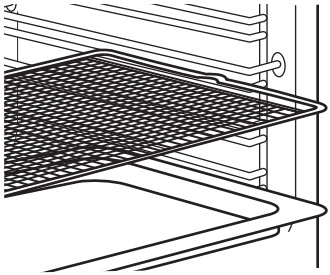
Вставте решітку між напрямними планками опорних рейок і переконайтеся, що її ніжки спрямовано донизу. Переконайтеся, що поличка торкається задньої частини духової шафи.

Деко для випічки / Глибоке деко



Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок. Помістіть деко для випічки з нахилом до задньої частини духової шафи.

AirFry: Комбінована решітка



Установіть комбіновану решітку AirFry на рівні третьої полички. Поставте деко для випічки знизу.

Не використовуйте комбіновану решітку AirFry з телескопічними напрямними, оскільки олія може зробити їхню

поверхню слизькою та знизити стійкість решітки.

Термощуп

Вимірює температуру всередині продукту. Можна використовувати з кожною функцію нагріву.

Необхідно встановити два значення температури:

- ℃ — температура всередині приладу. Вона має бути щонайменше на 25 °C вищою за температуру всередині продукту.
- - температура всередині продукту.

Рекомендації:

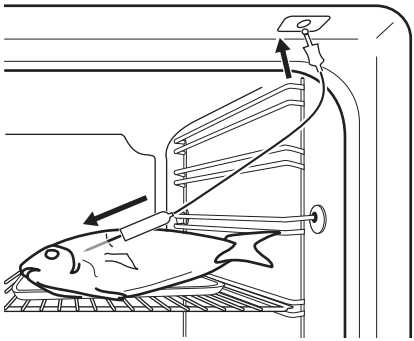
- Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.
- Не використовуйте для рідких страв.
- Під час готування кінчик термощупа необхідно повністю вставити в страву.

Прилад розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, функції нагріву та температури.

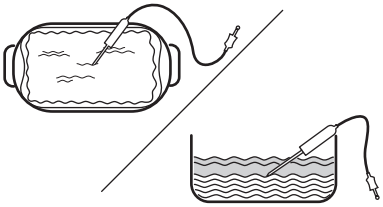
Готування з: Термощуп

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик опіків, оскільки термощуп і опорні рейки нагріваються. Не торкайтеся ручки термощупа голими руками. Завжди користуйтеся рукавичками для духової шафи.

1. Увімкніть прилад.
2. Установіть функцію нагріву або страву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.
3. Вставте термощуп у страву:
   М'ясо, домашня птиця та риба
   Вставте весь кінчик термощупа в найтовщу частину шматка м'яса або риби.



Страва із сирною скоринкою
Вставте кінчик термощупа точно в центр страви із сирною скоринкою. Під час готування потрібно закріпити термощуп так, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для запікання, щоб підтримати силіконову ручку термощупа. Кінчик термощупа не має торкатися дна посуду для випікання.



4. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Див. Опис виробу.

На дисплеї відображається поточна температура термощупа.

5. — натисніть, щоб встановити температуру всередині датчика.
6. ● ● ● — натисніть, щоб встановити бажану опцію:
   - Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.
   - Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої

температури, лунає сигнал і приготування їжі зупиняється.

7. Виберіть опцію й кілька разів натисніть OK щоб перейти на головний екран.
8. Натисніть символ START .
9. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Перевірте, чи продукти готові. Подовжуйте час готування, за потреби.
10. Витягніть штекер термощупа із гнізда та вийміть страву з приладу.

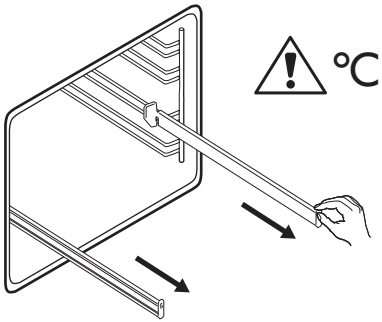
Використання: Телескопічні спрямовувачі

Зберігайте інструкції зі встановлення телескопічних рейок для використання в майбутньому.

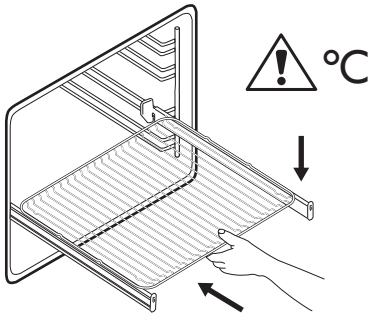
Телескопічні спрямовувачі спрощують вставляння та виймання поличок.

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.



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

Волога 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

Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

	°C			
Солодкі булочки, 16 шт.	180	2	20–30	1)
Булочки, 9 шт.	180	2	30–40	1)
Піца, заморожена, 0,35 кг	220	2	10–15	2)
Рулет із джемом	170	2	25–35	1)
Брауні	175	3	25–30	1)
Суфле, 6 шт.	200	3	25–30	3)
Бісквітні коржі	180	2	15–25	4)
Бісквітний торт	170	2	40–50	5)
Приварена риба, 0,3 кг	180	3	20–25	1)
Ціла риба, 0,2 кг	180	3	25–35	1)
Рибне філе, 0,3 кг	180	3	25–30	6)
Варене м’ясо, 0,25 кг	200	3	35–45	1)
Шашлик, 0,5 кг	200	3	25–30	1)
Печиво, 16 шт.	180	2	20–30	1)

	°C			
Мигдальні тістечка, 24 шт.	180	2	25–35	1)
Мафіни, 12 шт.	170	2	30–40	1)
Солона випічка, 20 шт.	180	2	25–30	1)
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	150	2	25–35	1)
Тарталетки, 8 шт.	170	2	20–30	1)
Овочі, варені, 0,4 кг	180	3	35–45	1)
Вегетаріанський омлет	200	3	25–30	6)
Середземноморські овочі, 0,7 кг	180	4	25–30	1)

1) Використовуйте деко для випікання або глибоку жаровню.
2) Використовуйте комбіновану решітку.
3) Використовуйте шість керамічних формочок на решітці.
4) Використовуйте форму для коржа на решітці.
5) Використовуйте форму для випікання на решітці.
6) Використовуйте деко для піци на решітці.

Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до IEC 60350-1.

		°C		
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон				
	3	170	20 - 35	1)
	3	150 - 160	20 - 35	1)
	2 та 4	150 - 160	20 - 35	1)
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см				
	2	180	70 - 90	2)
	2	160	70 - 90	2)
Нежирний бісквіт, форма для торта (Ø 26 см)				
	2	170	40 - 50	2) 3)
	2	160	40 - 50	2) 3)
	2 та 4	160	40 - 60	2) 3)
Пісочне печиво				
	3	140 - 150	20 - 40	1)
	2 та 4	140 - 150	25 - 45	1)
	3	140 - 150	25 - 45	1)
Тост				
	4	макс.	1 - 5	2) 3)

1) Використовуйте Деко для випічки.
2) Використовуйте Комбінована решітка.
3) Попередньо розігрійте прилад протягом 10 хвилин.

Догляд та очищення

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Примітки щодо очищення

Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб.

- Для усунення стійких плям використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.

Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
- Волога може конденсуватися всередині приладу або на скляних панелях дверцят. Щоб зменшити конденсацію, дайте приладу попрацювати 10 хвилин перед приготуванням. Не тримайте продукти в приладі довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте внутрішню поверхню приладу насухо лише мікрофібровою серветкою.

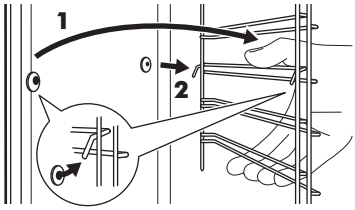
Аксесуари

- Після кожного використання очищуйте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Не мийте аксесуари у посудомийній машині.
- Не очищуйте аксесуари з антипригарним покриттям з використанням абразивних засобів чи гострих предметів.

Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.
3. Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть її.



4. Поверніть опорні рейки назад у вихідне положення. Повторіть дії в зворотному порядку.

Якщо телескопічні напрямні постачаються в комплекті, їхні стопорні штифти повинні бути спрямовані вперед.

Піролітичне очищення

Використовуйте це для очищення приладу та спалювання залишків.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Існує ризик отримання опіків.

⚠ **УВАГА** Якщо поруч розміщено інші прилади, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може призвести до пошкодження духової або меблевої шафи.

Не запускайте функцію, якщо дверцята духової шафи не зачинено повністю.

1. Дайте пристрою охолонути.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. За допомогою м'якої ганчірки очистьте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з додаванням м'якого засобу для миття.
4. Увімкніть прилад.
5. Натисніть ☰ / Очищення.
6. Виберіть режим очищення та натисніть START .

Після запуску очищення дверцята духової шафи заблоковано й лампочка не світиться. Охолоджувальний вентилятор працює на підвищеній швидкості.

STOP — натисніть, щоб зупинити процес очищення до його завершення.

Не використовуйте прилад, доки на дисплеї не згасне символ дверного замка.

7. Після завершення очищення вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
8. Очистьте внутрішню частину духової шафи м'якою ганчіркою. Видаліть залишки з дна духової шафи.

Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

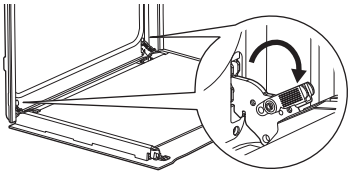
Використовуйте функцію: Піролітичне очищення.

Зняття та встановлення дверцят

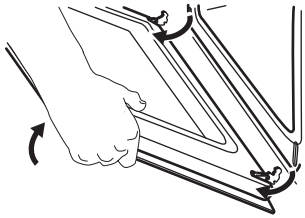
Дверцята духової шафи складаються із трьох скляних панелей. Для очищення дверцята духової шафи та внутрішні скляні панелі можна зняти. Перед зняттям скляних панелей прочитайте інструкцію зі зняття та встановлення дверцят повністю.

⚠ **УВАГА** Не використовуйте прилад без скляних панелей.

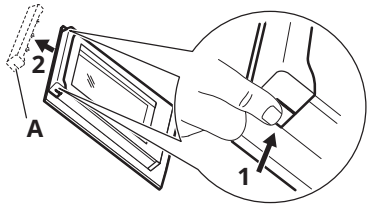
1. Повністю відчиніть дверцята й утримуйте обидві завіси.
2. Підніміть і потягніть засувки до клацання.



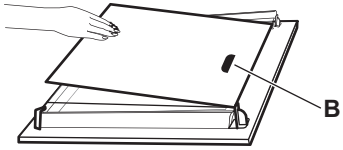
3. Прикрийте дверцята духової шафи до середини першої позиції відкриття. Потім підніміть і потягніть дверцята, щоб вийняти їх із гнізд.



4. Покладіть дверцята духової шафи на нерухому поверхню, застелену м’якою ганчіркою.
5. Візьміться за оздоблення **A** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



6. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
7. Утримуйте одну зі скляних панелей дверцят за верхній край та обережно витягніть їх одну за одною. Почніть з верхньої панелі. Переконайтеся в тому, що скло повністю вийшло з опор.



8. Очистьте скляні панелі теплою водою з милом. Обережно витріть скляні панелі насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.
9. Після очищення установіть скляні панелі, оздоблення дверцят і дверцята духової шафи, закрийте засувки на обох завісах.

Переконайтеся, що ви вставляєте скляні панелі назад у правильній послідовності. Перевірте символ / друк збоку скляної панелі. Зона друку **B** (якщо є) повинна бути спрямована до внутрішньої частини духової шафи. Якщо дверцята встановлені правильно, ви почуєте клацання при закриванні засувок.

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. Очистьте 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.

Що робити, якщо...

Опис проблеми	Причина та способи усунення
Прилад не вмикається або не працює.	Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.
Прилад не нагрівається.	Годинник не встановлено. Щоб встановити годинник, див. Функції годинника.
	Дверцята зачинено неправильно.
	Запобіжник перегорів. Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Функцію Захист від доступу дітей увімкнено.
Лампа вимкнена.	Лампочка перегоріла. Замініть лампу. Для отримання детальної інформації див. Догляд та очищення.
ⓘ За відключення електропостачання процес очищення зупиняється. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.	

Коди помилок

У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку. Перелік проблем наведено в таблиці нижче. Якщо наступне повідомлення про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему можна вимкнути. У такому випадку зверніться до дилера або в авторизований сервісний центр.

Код і опис	Спосіб вирішення
F102 — дверцята не повністю зачинені або замок дверцят зламано.	Зачиніть дверцята. Вимкніть і увімкніть прилад.
F111 - Термощуп неправильно вставлено в розетку.	Вставте повністю вилку Термощуп у гніздо.
F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.	Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.
F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління.	Вимкніть і увімкніть прилад.

Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до , або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Табличка з технічними даними розташована на передній панелі приладу. Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними з приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.) :	
Код виробу (PNC):	
Серійний номер (S.N.):	

Технічні дані

Технічні дані

Розміри (внутрішні)	Ширина Висота Глибина	480 мм 361 мм 416 мм
Площа дека для випікання	1438 см^2	
Верхній нагрівальний елемент	2300 Вт	
Нижній нагрівальний елемент	1000 Вт	
Гриль	2300 Вт	
Кільце	2400 Вт	
Загальна оцінка	3490 Вт	
Напруга	220 - 240 В	
Частота	50 - 60 Гц	
Кількість функцій	18	

Енергоефективність

Інформаційний листок виробу та характеристики виробу відповідно до Регламенту (ЄС) № 65/2014 та (ЄС) № 66/2014

Назва постачальника	IKEA	
Ідентифікатор моделі	STENABY 306.002.46 STENABY 806.002.20	
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 306.002.46	33.9 кг
	STENABY 806.002.20	33.9 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.

Якщо ввімкнено програму з Тривалість і час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу нагрівальні елементи автоматично вимикаються раніше.

Підтримування страви теплою
Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою
Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

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.



701130893-B-432026

© Inter IKEA Systems B.V. 2026 AA-2591755-3