

ANRÄTTA

HR

RS

SI

BG

TR



Design and Quality
IKEA of Sweden



Na zadnjoj stranici ovog priručnika možete naći kompletnu listu ovlaštenih servisnih centara i njihove telefonske brojeve u Hrvatskoj.

HRVATSKI
SRPSKI
SLOVENŠČINA
БЪЛГАРСКИ
TÜRKÇE

5
23
41
59
78



Molimo da pogledate poslednju stranu ovog uputstva, gde ćete pronaći potpunu listu IKEA servisa, kao i njihove brojeve telefona.



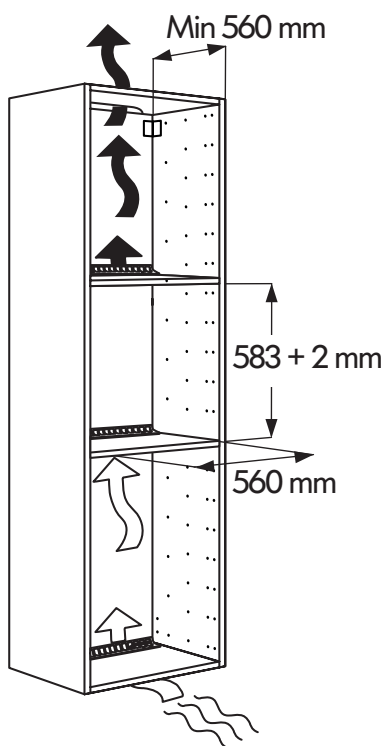
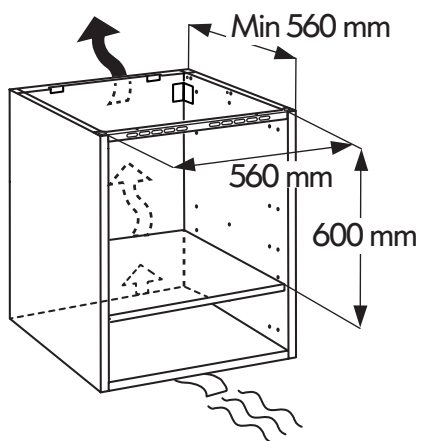
Za seznam pooblaščenih servisnih centrov IKEA in njihovih lokalnih telefonskih številk glejte zadnjo stran teh navodil za uporabo.



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



IKEA'nın atadığı Yetkili Servis Merkezleri ve ilgili yerel telefon numaralarının tam listesi için lütfen bu kılavuzun son sayfasına bakın.



Sadržaj

Informacije o sigurnosti	5	Što učiniti ako...	17
Opis proizvoda	8	Tehnički podaci	18
Upravljačka ploča	9	Postavljanje	19
Prva uporaba	9	Električno spajanje	20
Svakodnevna uporaba	10	Ekološka pitanja	20
Tablice pečenja	13	IKEA JAMSTVO	21
Čišćenje i održavanje	15		

Informacije o sigurnosti

Prije upotrebe uređaja pročitajte ove sigurnosne upute. Sačuvajte ih za buduću referencu.

Ovaj priručnik i sam uređaj sadrže važna sigurnosna upozorenja kojih se morate stalno pridržavati.

Proizvođač otklanja svaku odgovornost u slučaju nepoštivanja sigurnosnih uputa, za neprikladno korištenje ili za pogrešno podešavanje komandi.

SIGURNOSNA UPOZORENJA

⚠ Vrlo maloj djeci (0 – 3 godina) ne dopuštajte pristup uređaju.

Maloj djeci (3 – 8 godina) ne dopuštajte pristup uređaju ako nisu pod nadzorom.

Djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih i mentalnih sposobnosti ili osobe bez dovoljnog iskustva i znanja mogu koristiti uređaj samo ako su pod nadzorom ili su dobili upute o sigurnom rukovanju uređajem te ako razumiju potencijalne opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.

⚠ UPOZORENJE!: Uređaj i njegovi dijelovi do kojih postoji

pristup se zagrijavaju prilikom uporabe.

Pazite da ne dodirnete grijače.

Djeca mlađa od 8 godina trebaju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod nadzorom.

⚠ Ne dodirujte pećnicu tijekom ciklusa pirolize (samočišćenja) – postoji opasnost od opekotina.

Pazite da se djeca i kućni ljubimci ne približavaju pećnici tijekom ciklusa pirolize i nakon njega (sve dok se prostorija potpuno ne prozračí). Prije ciklusa pirolize višak prolivene tekućine, posebice masti i ulja, moraju se ukloniti iz unutrašnjosti pećnice. U unutrašnjosti pećnice ne ostavljajte pribor ili bilo koji drugi materijal tijekom ciklusa pirolize.

⚠ Ako je pećnica postavljena ispod ploče za kuhanje, pazite da su svi plamenici ili električne grijače ploče isključeni za vrijeme ciklusa pirolize. – opasnost od opekotina.

⚠ Uređaj nikad nemojte ostavljati bez nadzora prilikom sušenja namirnica. Ako je uređaj prikladan za upotrebu sonde,

upotrebljavajte samo sondu temperature preporučenu za ovu pećnicu: opasnost od požara.

⚠ **Odjeću ili druge zapaljive materijale ne približavajte uređaju dok se sastavni dijelovi potpuno ne ohlade: opasnost od požara.** Uvijek pazite prilikom kuhanja namirnica bogatih masnoćom ili uljem ili prilikom dodavanja alkoholnih pića: opasnost od požara. Za uklanjanje posuda i dodatnog pribora upotrijebite rukavice za pećnicu. Po završetku kuhanja pažljivo otvorite vrata i pustite da vrući zrak ili para postupno izađu prije pristupanja unutrašnjosti: opasnost od opekotina. Ne prekrivajte izlaze za vrući zrak na prednjem dijelu pećnice: opasnost od požara.

⚠ Pazite kada su vrata pećnice otvorena ili spuštена kako biste izbjegli udaranje u vrata.

DOZVOLJENI RASPON UPOTREBE

⚠ **PAŽNJA:** Uređaj nije namijenjen za rad pomoću vanjskog uređaja za uključivanje kao što je mjerač vremena ili odvojeni sustav daljinskog upravljanja.

⚠ Ovaj uređaj namijenjen je upotrebi u kućanstvima i na sličnim mjestima, kao što su: kuhinje za osoblje u trgovinama, uredi i druge objekti u kojima se radi; seoske kuće; za goste u hotelima,

motelima ili sličnim smještajnim jedinicama.

⚠ Ne dopušta se nikakva druga uporaba (npr. grijanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namijenjen za profesionalnu upotrebu. Nemojte koristiti ovaj uređaj na otvorenom prostoru.

⚠ Ne odlažite eksplozivne ili zapaljive predmete (npr. benzin ili spremnike raspršivača) u uređaj ili u njegovu blizinu: opasnost od požara.

POSTAVLJANJE

⚠ Pri postavljanju, uređajem moraju rukovati dvije ili više osoba: opasnost od ozljeda. Za raspakiranje i postavljanje uređaja upotrijebite zaštitne rukavice: opasnost od porezotina.

⚠ Postavljanje, uključujući dovod vode (ako je uređaj opremljen) i električne priključke te popravke smije obavljati isključivo kvalificirani tehničar. Nemojte popravljati ni zamjenjivati bilo koji dio uređaja, osim ako to nije izričito navedeno u korisničkom priručniku. Djeci ne dozvoljavajte približavanje mjestu postavljanja. Nakon uklanjanja ambalaže s proizvoda, provjerite da tijekom transporta nije došlo do oštećenja. U slučaju problema, kontaktirajte distributera ili najbliži prodajni servis. Nakon postavljanja

otpadni materijal pakiranja (plastiku, dijelove od stiropora itd.) odložite van dohvata djece: opasnost od gušenja. Uređaj se prije postavljanja mora isključiti iz napajanja: opasnost od električnog udara. Pazite da za vrijeme postavljanja uređaj ne oštetite električni kabel: opasnost od požara ili električnog udara. Uređaj uključite tek kada završi postupak postavljanja.

⚠ Obavite sve radove piljenja i pažljivo uklonite sve strugotine i piljevinu prije postavljanja uređaja u element. Ne zatvarajte minimalni potrebni razmak između radne površine i gornjeg ruba pećnice: opasnost od opekotina. Pećnicu skinite s podnožja od pjenastog polistirena tek u trenutku postavljanja.

⚠ Nakon postavljanja dno uređaja više ne smije biti dostupno – postoji opasnost od opekotina.

⚠ Uređaj ne postavljajte iza ukrasnih vrata: opasnost od požara.

ELEKTRIČNA UPOZORENJA

⚠ Nazivna pločica se nalazi na prednjem rubu pećnice (vidi se kad su vrata otvorena).

⚠ Mora postojati mogućnost isključivanja uređaja iz struje uklanjanjem priključka ako je on dostupan ili to učiniti pomoću dostupne sklopke s više polova

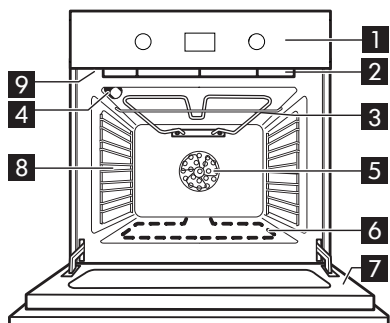
instalirane uz utičnicu u skladu s pravilima ožičenja i uređaj mora biti uzemljen u skladu s nacionalnim sigurnosnim standardima za električnu struju.

⚠ Nemojte koristiti produžne kabele, višestruke utičnice ili adaptere. Nakon postavljanja električni dijelovi ne smiju biti dostupni korisniku. Uređaj ne upotrebljavajte kada ste mokri ili bosi. Uređaj ne upotrebljavate ako su njegov dovodni kabel ili utikač oštećeni, ako ne radi ispravno ili ako je oštećen ili je pao na tlo.

⚠ Ako je kabel za napajanje oštećen, istim ga mora zamijeniti proizvođač, ovlašteni serviser ili osobe slične kvalifikacije kako biste izbjegli opasne situacije – postoji opasnost od električnog udara.

⚠ U slučaju zamjene kabela za napajanje, obratite se ovlaštenom servisnom centru.

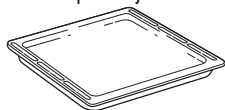
Opis proizvoda



- 1** Upravljačka ploča
- 2** Ventilator (nije vidljiv)
- 3** Grijač roštilja
- 4** Lampica pećnice
- 5** Ventilator pećnice
- 6** Element donjeg grijača (nije vidljiv)
- 7** Vrata pećnice
- 8** Bočne rešetke
- 9** Priključak za sondu za meso

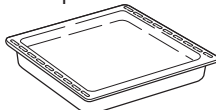
Dodatni pribor

Plitica za pečenje



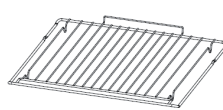
1x

Duboka plitica



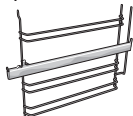
1x

rešetka



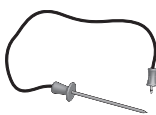
2x

Teleskopske vodilice



1x

Sonda za meso



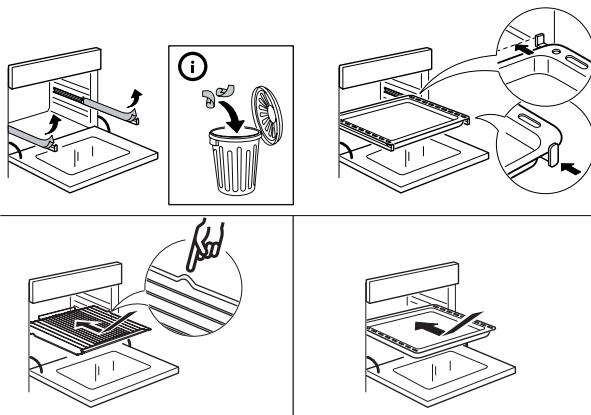
1x

Umetanje žičane rešetke i ostalog pribora

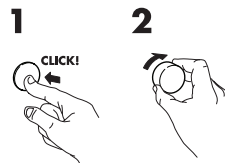
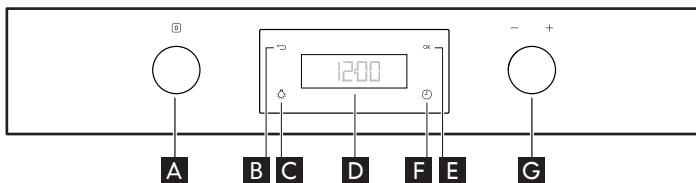
Rešetku umetnite na željenu razinu tako da je držite malo nagnutu prema gore i tako da najprije postavite podignuti stražnji dio (okrenut prema gore). Zatim je vodoravno klizno pomaknite uzduž vodilice rešetke koliko je moguće.

Ostalu dodatnu opremu, kao što je plitica za pečenje, vodoravno umetnite na žičanu rešetku.

Ako želite kupiti neki dodatni pribor, pozovite ovlaštenu servis.



Upravljačka ploča



- A** Gumb za odabir
- B** Tipka za povratak
- C** Svjetlo
- D** Zaslon
- E** Tipka za potvrđivanje
- F** Nadglednik minuta
- G** Gumb za podešavanje

Uvlačiva dugmad

Za korištenje ovog dugmeta pritisnite ga u sredini.

Dugme izlazi van.

Okrećite ga do željenog položaja.

Nakon završetka pečenja namjestite gumb na **[0]** i pritisnite ga u ponovno kako bi se vratio u svoj prvobitni položaj.

Prva uporaba

Izvadite dodatni pribor iz pećnice i zagrijte je na 200° otprilike sat vremena, kako bi nestao miris i dimovi od izolirajućeg materijala i zaštitnog maziva.

Postavke

Postavite indikator gumba "Funkcije" **A** na prikaz postavke i okrenite gumb **G** da biste pristupili podizborniku koji sadrži četiri postavke prikaza i koji se može promijeniti nakon završetka pečenja, okrenite gumb u prvobitni položaj.

• Sat

Okrenite gumb **G** tako da prikazuje CLOCK (sat). Dvije lijeve znamenke započet će treperiti, okrenite gumb **G** da biste postavili sate. Pritisnite gumb **E** za potvrdu vrijednost, a zatim će dvije desne znamenke započeti treperiti. Okrenite gumb **G** za postavljanje minuta i pritisnite **E** za potvrdu odabira.

• Zvuk

Za aktiviranje ili deaktiviranje zvučnog signala postupite kako slijedi:

1. Okrenite gumb **G** tako da prikazuje "SOUND" (zvuk)
2. pritisnite gumb **E** za potvrdu
3. S pomoću gumba **G** odaberite željenu postavku

postavku

4. Pritisnite gumb **E** za potvrdu

• Svjetlina

Za promjenu svjetline zaslona postupite kako slijedi:

1. Okrenite gumb **G** tako da prikazuje BRIGHTNESS (svjetlina) i pritisnite **E** za potvrdu.
2. Prikazuje se trenutna vrijednost svjetline
3. Okrenite gumb **G** kako biste povećali ili smanjili svjetlinu i potvrdite pritiskom na gumb **E**.

• Eko

1. Okrenite gumb **G** tako da prikazuje "ECO" (ekološki).
2. Pritisnite **E** da biste pristupili postavci (UKLJUČIVANJE/ISKLUČIVANJE).
3. Okrenite gumb **G** kako biste odabrali željenu postavku i potvrdite je pritiskom gumba **E**.
4. Tijekom funkcije pečenja, ako se aktivira način rada Eco, prikaz smanjuje svjetlinu na najnižu razinu nakon 1 minute, lampica u pećnici isključit će se nakon 1 minute i ponovno uključiti je pritiskom gumba **C**.

Svakodnevna uporaba

Za aktiviranje funkcije

1. odaberite željenu funkciju s pomoću gumba **A** i pritisnite gumb **E** za potvrdu.
2. treperi indikator Temperatura i možete je namjestiti s pomoću gumba **G**, a zatim pritisnite gumb **E** za potvrdu.
3. na zaslonu se prikazuje vrijeme pečenja i možete ga namjestiti s pomoću gumba **G** ili ostaviti za trenutno pokretanje te pritisnuti gumb **E** za potvrdu.
4. ako ste prethodno odabrali željeno vrijeme pečenja, na zaslonu će se prikazati očekivano vrijeme završetka, a možete ga odgoditi s pomoću gumba **G**. Zatim pritisnite gumb **E** za potvrdu odgode.

Zagrijavanje

Zagrijavanje će započeti automatski ako je ta funkcija dostupna (provjerite tablicu) i uključeno je u vrijeme pečenja ako ste ga odabrali prije pokretanja funkcije.

Ako odaberete temperaturu i vrijeme kuhanja, predzagrijavanje se automatski pokreće. Ako ne odaberete vrijeme kuhanja, mjerač vremena pokreće se tek nakon doseganja određene temperature.

Zvučni upozoritelj uvijek vas upozorava kada je temperature dosegnuta.

Odgoda početka

Dolazi do odgode završetka vremena pečenja, ako je dostupno (provjerite tablicu).

Sonda za meso

Umetnite sondu za meso prije aktiviranja funkcije (provjerite tablicu). Ako se sonda za meso umetne nakon potvrde temperature pečenja, na zaslonu će treperiti indikator temperature sonde za meso; namjestite je s pomoću gumba **G** i pritisnite gumb **E** za potvrdu.

Odgoda početka nije moguća ako je umetnuta sonda za meso.

Kada sonda za meso otkrije željenu temperaturu, uključuju se 3 zvučna signala i funkcija kuhanja završava.

	Funkcija A gumb	Funkcija G gumb	ZAGRIJAVANJE	Temperatura 	Vrijeme 	Odgoda početka 	Sonda za meso
	ISKLJUČENO	-	-	-	-	-	-
	KRUŽENJE ZRAKA	-	X	X	X	X	X
	KONVENCIONALNO (gornje i donje zagrijavanje)	-	X	X	X	X	X
	KONVEKCIJSKO PEČENJE	-	X	X	X	X	X
	MAKSI KUHANJE	-	X	X	X	X	X
	GRILL	GRILL	-	razina 1-2-3	X	X	-
	GRILL	TURBOROŠTILJ	-	razina 1-2-3	X	X	X
	KRUH	KRUH	X	X	X	-	-
	KRUH	PIZZA	X	X	X	-	-
	POSEBNO	EKO TERMOVENTILACIJA*	-	X	X	X	X
	POSEBNO	ODMRZAVANJE	-	-	X	X	-
	POSEBNO	ODRŽAVANJE TOPLINE	-	65°	X	X	-
	POSEBNO	DIZANJE TIJESTA	-	30° 35° 40°	X	X	-
	BRZO ZAGRIJAV.	-	X	X	X	-	-
	PIROLITIČKO ČIŠĆENJE	PIROLITIČKA FUNKCIJA	-	-	120 min	X	-
	PIROLITIČKO ČIŠĆENJE	PIROLITIČKA FUNKCIJA - ECO	-	-	75 min	X	-

VAŽNO: Uklonite sve dodatke prije pokretanja funkcije pirolize. Da biste osigurali bolje rezultate čišćenja dna pećnice.

VAŽNO: Vrata pećnice se tijekom pirolitičkog čišćenja automatski zaključavaju, a na zaslonu se prikazuje odgovarajući simbol. Vrata će ostati zaključana i na kraju ciklusa čišćenja: na zaslonu se pojavljuje riječ "COOL", što znači da se pećnica i dalje hladi. Kada se pećnica ohladi na sigurnu temperaturu, vrata se otključavaju i na zaslonu se prikazuje vrijeme.

Napomena: ako se postupak automatskog kontrolnog zaključavanja vrata ne izvrši pravilno, na zaslonu se prikazuje simbol. Ako, s druge strane, vrata ostanu zaključana zbog kvara sustava za zaključavanje, na zaslonu će se pojaviti "DOOR LATCHED". U tom se slučaju javite u ovlašteni servis.

Završno jače pečenje

Nakon završetka pečenja kod određenih se funkcija na zaslonu označava mogućnost završnog jačeg pečenja. Ova se funkcija može rabiti tek nakon postavljanja vremena pečenja.

Prilikom završetka vremena pečenja, na zaslonu se prikazuje: "PRESS **E** TO BROWN". Pritisnite gumb **E** i pećnica će započeti ciklus jačeg završnog pečenja od 5 minuta. Ovu funkciju možete zaredom odabrati najviše dva puta.

Nadglednik minuta

Ova opcija uključuje nadglednika minuta samo ako nijedna druga funkcija nije aktivna. Držite pritisnutim  sve dok ikona  i „00:00“ ne počnu treperiti na zaslonu, a zatim pritisnite u redu za potvrdu.

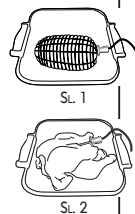
Kada mjerač vremena završi s odbrojanjem odabranog trajanja uključuje se zvučni signal.

Tablica s funkcijama pećnice

Pećnica ima 5 razina pečenja. Brojite od donje razine.

Funkcija	Opis funkcije
 ISKLJUČENO	Isključivanje pećnice.
 KRUŽENJE ZRAKA	Za istovremeno pečenje različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko polica (maksimalno tri). Ova funkcija može se upotrebljavati za pečenje različitih vrsta hrane, a da se mirisi ne prenose s jedne vrste hrane na drugu.
 KONVENCIONALNO (gornje i donje zagrijavanje)	Za pečenje bilo kojeg jela na samo jednoj razini. Najbolje bi bilo da upotrijebite 2. ili 3. razinu. Prije stavljanja jela zagrijte pećnicu.
 KONVEKCIJSKO PEČENJE	Za pečenje mesa i pita s tekućim punjenjem (pikantnih ili slatkih) na jednoj razini. Upotrijebite 2. razinu. Zagrijte pećnicu prije pečenja.
 MAKSI KUHANJE	Za pripremu velikih komada mesa (većih od 2,5 kg). Upotrijebite 1. ili 2. razinu, ovisno o veličini komada. Preporučuje se da tijekom pečenja meso okrenete kako bi se ravnomjernije zapeklo. Najbolje je povremeno preliti meso sokom kako bi se izbjeglo isušivanje.
 GRILL	Za roštiljanje odrezaka, kebaba i kobasica, pripremu gratiniranog povrća ili tostiranje kruha. Najbolje bi bilo da upotrijebite 4. ili 5. razinu. Kod roštiljanja mesa upotrijebite pliticu za sakupljanje viška tekućine za prikupljanje sokova koji nastaju tijekom kuhanja: postavite pliticu na 3./4. razinu i dodajte 500 ml vode. Vrata pećnice trebaju biti zatvorena tijekom kuhanja.
 TURBOROŠTILJ	Za roštiljanje velikih komada mesa (butova, rostbifa, pilića). Stavite jelo na srednje rešetke. Pomoću plitice za sakupljanje viška tekućine sakupite sokove koji nastaju tijekom kuhanja. Stavite ga na 1. ili 2. razinu i ulijte u njega otprilike pola litre vode. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati. Za vrijeme pečenja, vrata pećnice moraju ostati zatvorena.
 KRUH	Pečenje različitih vrsta i veličina pizza i kruha. Jednostavno odredite potrebne vrijednosti (temperaturu i vrijeme) i pećnica će automatski upravljati ciklusom pečenja. Tijesto postavite na 2. razinu.

Funkcija		Opis funkcije
	PIZZA	Pečenje različitih vrsta i veličina piza. Jednostavno odredite potrebne vrijednosti (temperaturu i vrijeme) i pećnica će automatski upravljati ciklusom pečenja. Tijesto postavite na 2. razinu.
	EKO TERMOVENTILACIJA*	Za pečenje punjenih pečenja i mesa u komadima na jednoj rešetki. Ova funkcija koristi isprekidanu, blagu pomoć ventilatora, čime se sprječava pretjerano isušivanje namirnica. U ovoj EKO funkciji svjetlo ostaje ugašeno tijekom pečenja, a može se privremeno uključiti pritiskom na gumb za potvrdu. Radi postizanja najveće moguće energetske učinkovitosti, savjetujemo da tijekom pečenja ne otvarate vrata. Savjetujemo uporabu 3. razine. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.
	ODMRZAVANJE	Za brže odmrzavanje jela. Hranu postavite na srednju razinu. Ostavite hranu u njezinom pakiranju kako biste spriječili da se ona previše isuši izvana.
	ODRŽAVANJE TOPLINE	Za održavanje netom ispečene hrane toplom i hrskavom (npr.: meso, pržena hrana ili otvorene pite). Hranu postavite na srednju razinu.
	DIZANJE TIJESTA	Za optimalno dizanje slatkih i slanih tijesta. Kako bi se održala kvaliteta dizanja funkcija se neće aktivirati ako je temperatura u pećnici viša od 40 °C. Tijesto postavite na 2. razinu. Pećnicu ne trebate unaprijed zagrijati.
	BRZO ZAGRIJAV.	Služi za brzo prethodno zagrijavanje pećnice. Na kraju zagrijavanja pećnica će automatski odabrati funkciju KONVENCIONALNO. Pričekajte da se pećnica zagrije prije umetanja hrane.
	POSTAVKE	Postavljanje zaslona (vrijeme, svjetlo, glasnoća zvukova, ušteda energije)
	PIROLITIČKO ČIŠĆENJE	Uklanjanje prskanja od kuhanja s pomoću ciklusa vrlo visoke temperature (pribl. 400 °C). Trajanje se automatski postavlja na 120 minuta. Odaberite ECO x ciklus od 75 minuta u slučaju postojanja manjih naslaga nečistoća
	SONDA ZA MESO	isporučena sonda za meso omogućuje mjerenje točne temperature tijekom pečenja (do 100 °C) radi osiguravanja optimalnog pečenja. Na temelju hrane koja se peče može se postaviti potrebna unutarnja temperatura. Vrlo je važno precizno postaviti sondu kako bi se postigli savršeni rezultati pečenja. Sondu umetnite do kraja u najgušći dio mesa, tako da izbjegnute kosti i masne dijelove (sl. 1). Kod pileline sondu treba umetnuti poprečno, u sredinu prsa, tako da vrh ne dođe u šuplinu (sl. 2). U slučaju mesa neravnomjerne debljine, provjerite je li pravilno pečeno prije vađenja iz pećnice. Priključite kraj sonde u otvor koji se nalazi na desnoj stijenci šupljine pećnice. Priključite kraj sonde u otvor koji se nalazi na lijevom donjem dijelu upravljačke ploče



*Funkcija koja se upotrebljava kao referenca za izjavu o energetske učinkovitosti u skladu s Uredbom (EU) br. 65 / 2014

VAŽNO:

Tijekom ciklusa samočišćenja (pirolize) uklonite sav pribor da biste spriječili dodatno povećanje vanjske temperature na vratima i osigurali učinkovitije čišćenje donjeg dijela pećnice.

VAŽNO: ako odabrana funkcija ne odgovara za upotrebu sonde za meso, kuhanje neće započeti dok se sonda ne ukloni. Prikazuje se sljedeća poruka: REMOVE PROBE

Tablice pečenja

Vrsta namirnice	Funkcija	Zagrijavanje	Razina (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
KOLAČI, SLASTICE, ITD					
Torte od dizanog tijesta		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Nadjevane pite (sa sirom, savijača, voćna pita)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Keksi/voćne tortice		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Peciva s kremom		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Puslice		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Kruh		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Kruh/pizza/pogača		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Zamrznuta pizza		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Mesne i krumpirove pite (pita od povrća, slana pita)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Vols-au-vent/krekeri od lisnatog tijesta		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lazanje, zapečena tjestenina, kaneloni, kolači s voćem		X	2	190-200	45-65
Lazanje i meso		X	2-4	200	50-100***
Meso i krumpir		X	1-4	190-200	45-100***
Riba i povrće		X	1-4	180	30-50***
Cijelo jelo Voćna pita (razina 5) / Lazanje (Razina 3) / meso (Razina 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Pečeno meso/ punjeno pečeno meso		-	2	180-200	100-150***

Vrsta namirnice	Funkcija	Zagrijavanje	Razina (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
MESO					
Mesni dijelovi (kunić, piletina, janjetina)		-	2	180-200	60-100***
Pečena svinjetina s hrskavom kožicom 2 kg		X	2	170-190	110-150
Janjetina/teletina/govedina/svinjetina 1Kg		X	2	190-200	80-120
Piletina/kunić/patka 1Kg		X	2	200-230	50-100
Puretina/guska 3Kg		X	2	200-230	150-200
RIBA					
Pečena riba/en papillote 0.5Kg (file, cijeli)		X	2	170-190	30-50
POVRĆE					
Nadjeveno povrće (rajčice, tikvice, patlidžani)		X	2	180-200	50-70

Tablica pečenja s ROŠTILJEM

Vrsta namirnice	Funkcija	Zagrijavanje	Razina (odozdo)	Temperatura (°C)	Vrijeme pečenja (min)
Tost		5'	5	3 (High)	1-3
Ribljí fileti/odresci		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Kobasice/ražnjići/rebarca/pljeskavice		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Janjeći but/koljenica		-	3	2 (Medium)	60-90**
Povrće zapečeno u pećnici		-	3	3 (High)	10-25
Pečeni krumpiri		-	3	2 (Medium)	35-60**
Pečena kokoš 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Goveđa pisanica slabije pečena 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Napomena: temperature i vrijeme pečenja služe samo za orijentaciju.

* Okrenite hranu na polovici pečenja

** Okrenite hranu na dvije trećine pečenja (po potrebi).

*** Procijenjeno trajanje: hrana se može izvaditi iz pećnice u različita vremena, ovisno o željama.

Čišćenje i održavanje

ČIŠĆENJE

⚠ UPOZORENJE!

- Ne smijete koristiti uređaje za čišćenje parom.
- Pećnicu čistite tek kad je hladna na dodir.
- Iskopčajte uređaj iz struje.

Vanjski dio pećnice

i VAŽNO: nemojte koristiti korozivna ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ako jedan od tih proizvoda slučajno dođe u dodir s uređajem, odmah očistite vlažnom krpom.

- Očistite površine vlažnom krpom. Ako je jako prljavo, dodajte vodi nekoliko kapi sredstva za pranje posuđa. Dovršite suhom krpom.

Unutrašnjost pećnice

i VAŽNO: nemojte koristiti abrazivne spužvice ni metalne žice ili strugalice.

One vremenom mogu oštetiti emailirane površine i staklo na vratima pećnice.

- Nakon svake uporabe pustite da se pećnica ohladi pa je očistite – po mogućnosti dok je još donekle topla, kako bi uklonili nakupljenu nečistoću i mrlje od ostataka hrane (npr. hrane s visokim sadržajem šećera).
- Koristite odgovarajuće deterdžente za pećnicu i doslovno se pridržavajte uputa proizvođača.
- Očistite staklo na vratima prikladnim tekućim sredstvom za čišćenje. Radi lakšeg čišćenja, vrata pećnice možete izvaditi (vidi ODRŽAVANJE). Unutarne je staklo glatko kako bi se olakšalo čišćenje.

NAPOMENA: za vrijeme duljeg pečenja namirnica s visokim sadržajem vode (npr. pizza, povrće itd.), može doći do stvaranja vlage na unutrašnjoj strani vrata i oko brtve. Kad se pećnica ohladi, osušite unutrašnji dio vrata krpom ili spužvom.

⚠ UPOZORENJE!

- Za vrijeme i nakon pirolitičkog čišćenja kućne ljubimce (naročito ptice) morate držati daleko od područja gdje se nalazi uređaj.

Dodatni pribor

- dodatni pribor stavite močiti sa sredstvom za pranje posuđa odmah nakon uporabe; koristite rukavice za pećnicu ako je još vruć.
- Ostatke hrane možete ukloniti prikladnom četkom ili spužvom.

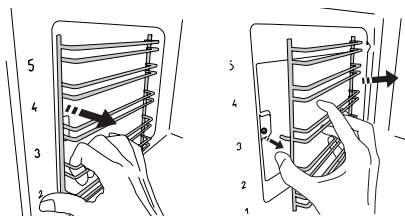
ODRŽAVANJE

⚠ UPOZORENJE!

- Koristite zaštitne rukavice.
- Uvjerite se da je pećnica hladna prije vršenja radnji u nastavku.
- iskopčajte pećnicu iz struje.

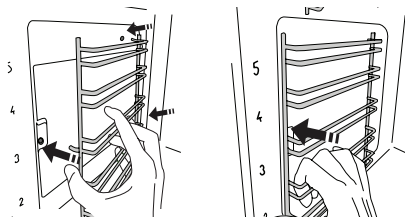
Vađenje vodicila rešetke

čvrsto uhvatite vanjski dio vodicila i povucite prema sebi kako biste izvadili nosač i dva unutarnja zatika iz ležišta.



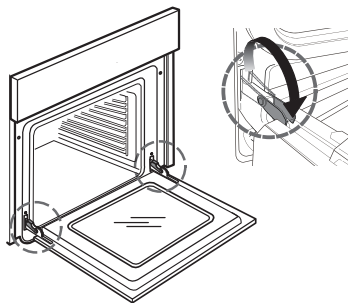
Postavljanje vodicila rešetke

postavite ih u blizinu unutrašnjosti i najprije umetnite dva zatika u njihova ležišta. Zatim postavite vanjski dio blizu njegovog ležišta, umetnite nosač i čvrsto pritisnite prema stijenci unutrašnjosti kako biste provjerili je li vodicila rešetke pravilno učvršćena.



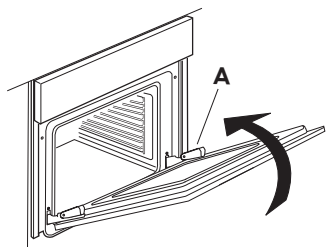
Za skidanje vrata

1. Potpuno otvorite vrata.
2. Podignite polugice za zaustavljanje i gurnite ih prema naprijed sve do kraja (Sl. 1).

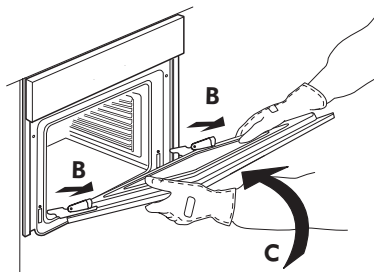


Sl. 1

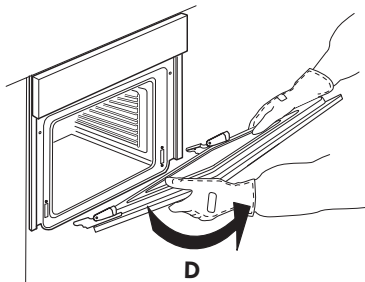
3. Zatvorite vrata koliko god je to moguće (A), podignite ih (B) i okrenite (C), sve dok se ne oslobode (D) (Sl. 2, 3, 4).



Sl. 2



Sl. 3



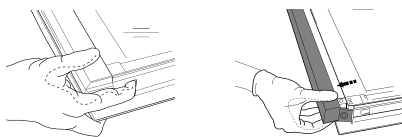
Sl. 4

Za ponovno postavljanje vrata

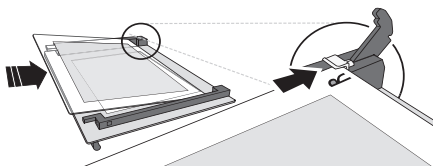
1. Uvucite šarke u njihova sjedišta.
2. Potpuno otvorite vrata.
3. Ponovno spustite dvije polugice za zaustavljanje.
4. Zatvorite vrata.

Čišćenje stakla

1. Nakon skidanja vrata i njihovog postavljanja na meku površinu s ručkom okrenutom prema dolje, istovremeno pritisnite dvije pričvrzne kopče i izvadite gornji rub vrata tako da ga povučete prema sebi.



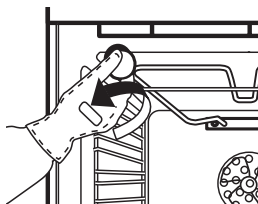
2. Podignite i čvrsto uhvatite unutarnje staklo s obje ruke, izvadite ga i postavite na meku površinu prije čišćenja. Isti postupak napravite i sa srednjim staklom.
3. Da biste pravilno postavili srednje i unutarnje staklo, provjerite može li se oznaka "R" vidjeti u lijevom kutu. Umetnite dugu stranu stakla označenu slovom "R" u potporna ležišta, pa je zatim spustite u položaj.



- Namjestite gornji rub: Klik će označiti točno postavljanje. Provjerite je li brtva pričvršćena prije ponovnog postavljanja vrata.

Za zamjenu žaruljice

- iskopčajte pećnicu iz struje.



Sl. 5

- Odvijte poklopac žaruljice (Sl. 5), zamijenite žaruljicu (vidi napomenu o vrsti žaruljice) i ponovno navijte njen poklopac.
- Ponovno ukopčajte pećnicu u struju.

NAPOMENA:

- Upotrebljavajte samo halogene žarulje od 25 W / 230 V, tip G9, T300 °C.
- Žaruljica u uređaju posebno je namijenjena električnim uređajima i nije prikladna za rasvjetu u domaćinstvu (Uredba Komisije (EZ) br. 244/2009).
- Žaruljice možete nabaviti u ovlaštenom servisu tvrtke IKEA.

Što učiniti ako...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Pećnica ne radi.	Ne postoji izvor električne energije.	Provjerite postoji li izvor električne energije.
	Pećnica nije priključena na električnu energiju.	Priključivanje pećnice na električno napajanje.
Ako zaslon pokazuje slovo "F" iza kojeg slijedi broj	Softverski problem	Obratite se najbližem posprodajnom servisnom centru i navedite broj koji se nalazi iza slova "F"

Prije nego što nazovete ovlašteni servis:

- Provjerite možete li sami riješiti problem uz pomoć prijedloga danih u tablici "Što učini ako...".

- Isključite i ponovno uključite uređaj kako biste provjerili je li smetnja uklonjena.

Ako se ni nakon navedenih provjera smetnja ne riješi, obratite se ovlaštenom servisu tvrtke IKEA.

Uvijek navedite:

- kratki opis kvara;
- vrstu i točan model pećnice;
- broj za pomoć (radi se o broju koji se nalazi nakon riječi Service na natpisnoj pločici), koji se nalazi na unutrašnjem desnom rubu otvora pećnice (vidljiv dok su vrata otvorena);

SERVICE 0000 000 00000



- vašu potpunu adresu;
- vaš broj telefona.

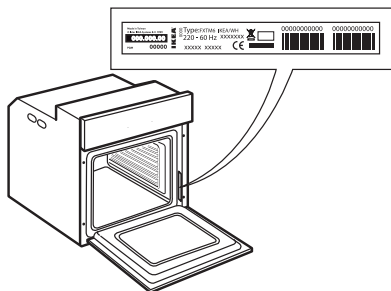
Ako je potreban popravak, obratite se ovlaštenom servisu tvrtke IKEA (kako bi se jamčila uporaba originalnih pričuvnih dijelova i ispravan popravak).

Tehnički podaci

Vrsta proizvoda: Ugradbena električna pećnica	
Identifikacija modela: ANRÄTTA 004.117.18	
Broj šupljina	1
Izvor topline	Electrical
Broj funkcija	9
Korisna zapremina. Mjerena s uklonjenim bočnim rešetkama i katalitičkim panelima I	71
Površina najvećeg pladnja za pečenje cm ²	1191
Klasa energetske učinkovitosti (najniža potrošnja)	A+
Indeks energetske učinkovitosti	81,2
Potrošnja električne energije Konvencionalna funkcija (sa standardnim opterećenjem te grijanjem odozgo i odozdo) kWh/ciklus	0,89
Potrošnja električne energije Funkcija termoventilacije (sa standardnim opterećenjem i termoventilacijskim grijanjem) kWh/ciklus	0,69
Gornji grijač W	2200
Donji grijač W	1000
Grijač roštilja W	2200
Grijač ventilatora W	1800
Rashladni ventilator W	33
Žaruljica pećnice W	25
Potrošnja u vatima ventilatora pećnice W	22
Ukupna nazivna snaga W	2450
Dimenzije	
Širina mm	595
Visina mm	595
Dubina mm	550
Masa uređaja ANRÄTTA Kg	32,2

Tehnički podaci

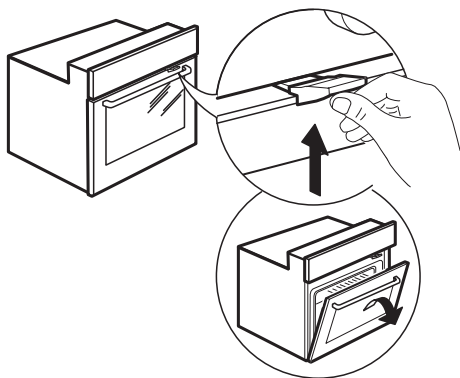
Tehničke informacije nalaze se na natpisnoj pločici unutar uređaja.



Postavljanje

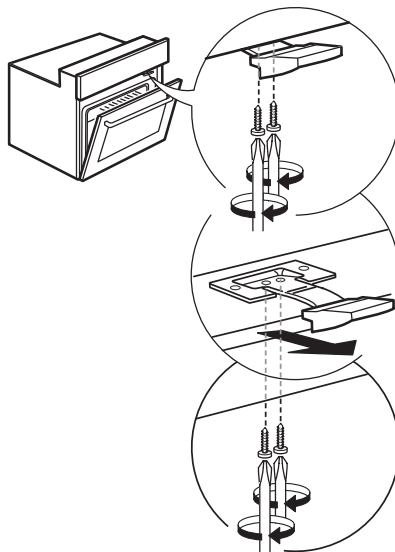
Blokada vrata

Za otvaranje vrata s napravom blokade vrata vidi Sl. 1.



Sl. 1

Sigurnosni uređaj za vrata može se ukloniti na način prikazan na slikama (vidi sl. 2).



Sl. 2

Električno spajanje

Provjerite odgovara li napon naveden na natpisnoj pločici uređaja naponu električne mreže. Natpisna pločica se nalazi na prednjem rubu pećnice (vidi se kad su vrata otvorena).

Zamjenu električnog kabela (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) mora izvršiti kvalificirani električar. Obratite se ovlaštenom servisu tvrtke IKEA.

Ekološka pitanja

⚠ UPOZORENJE! Provjerite je li uređaj isključen ili odspojen iz napajanja prije obavljanja bilo kojeg zahvata održavanja: opasnost od električnog udara. Ne smijete koristiti uređaje za čišćenje parom.

⚠ UPOZORENJE! Ne upotrebljavajte gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima pećnice jer mogu oštetiti površinu, a to može uzrokovati rasprsnuće stakla.

⚠ Provjerite je li se uređaj ohladio prije obavljanja bilo kakve radnje čišćenja ili održavanja: opasnost od opekotina

⚠ UPOZORENJE! Isključite uređaj prije zamjene žarulje: opasnost od strujnog udara.

ODLAGANJE AMBALAŽNIH MATERIJALA

Ambalažni materijal može se u potpunosti reciklirati i označen je simbolom recikliranja.



Razne dijelove ambalaže stoga morate odložiti odgovorno i pridržavajući se u potpunosti propisa lokalnih vlasti o odlaganju otpada.

RASHODOVANJE KUĆANSKIH UREĐAJA

Ovaj uređaj proizveden je od materijala

koje se može reciklirati ili ponovno iskoristiti. Zbrinite ga sukladno lokalnim zakonskim propisima za odlaganje otpada. Radi detaljnijih informacija o postupanju, uporabi i recikliranju električnih kućanskih aparata, obratite se nadležnom mjesnom uredu, službi za skupljanje komunalnog otpada ili trgovini u kojoj ste uređaj kupili. Ovaj uređaj je označen sukladno europskoj direktivi 2012/19/EU o električnom i elektroničkom otpadu (OEEO). Osigurajte li ispravno odlaganje tog proizvoda, pomoći ćete u sprječavanju mogućih negativnih posljedica za okoliš i zdravlje ljudi.

Simbol  na proizvodu ili na popratnoj dokumentaciji označava da se s njim ne smije postupati kao s kućnim otpadom, nego ga treba odnijeti na odgovarajuće sakupljalište za recikliranje električnog i elektroničkog otpada.

SAVJETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Prethodno zagrijte pećnicu samo ako se tako navodi u tablici pečenja ili u vašem receptu. Koristite tamne lakirane ili emailirane kalupe za pečenje jer oni bolje upijaju toplinu. Jela koja zahtijevaju dulje kuhanje nastaviti će se kuhati i nakon što isključite pećnicu.

IZJAVE O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj udovoljava zahtjevima eko dizajna europskih uredbi br. 65/2014 i 66/2014, sukladno europskoj normi EN 60350-1.



IKEA JAMSTVO

Koliko dugo vrijedi IKEA jamstvo?

Ovo jamstvo vrijedi pet godina od originalnog datuma kupnje Vašeg uređaja kod IKEA-e. Kao dokaz kupnje potrebno je imati originalni račun. Ako se servisna usluga izvodi u jamstvenom roku, time se ne produžuje jamstveni rok uređaja.

Tko će izvršavati servisne usluge?

Pružatelj usluga IKEA-e vršit će servisne usluge preko vlastitih servisnih službi ili mreže ovlaštenih servisnih partnera.

Što je pokriveno ovim jamstvom?

Ovo jamstvo pokriva kvarove na uređaju nastale kao posljedica grešaka u konstrukciji ili materijalima od datuma kupovine od IKEA-e. Ovo jamstvo primjenjuje se samo na kućnu uporabu. Izuzeci su navedeni pod naslovom "Što nije pokriveno ovim jamstvom?" Pod jamstvenim rokom, troškovi za uklanjanje kvarova, kao npr. popravci, dijelovi, troškovi rada i transportni troškovi su obuhvaćeni jamstvom, pod uvjetom da je uređaj dostupan za popravak bez posebnih izdataka. Pod istim uvjetima primjenjuje se Direktiva 99/44/EZ i odnosne lokalne odredbe. Zamijenjeni dijelovi postaju vlasništvo IKEA-e.

Što će IKEA učiniti kako bi riješila problem?

Imenovani pružatelj usluga IKEA-e će pregledati proizvod i odlučiti, po vlastitom nahođenju, je li proizvod pokriven ovim jamstvom. Ako odluči da je proizvod pokriven jamstvom, pružatelj usluga IKEA-e ili njegov ovlaštení servisni partner će preko vlastitih servisnih službi, po vlastitom nahođenju, izvršiti popravak neispravnog proizvoda ili će ga zamijeniti istim ili odgovarajućim proizvodom.

Što nije pokriveno ovim jamstvom?

- Istrošenost pri normalnoj uporabi.
- Namjerna oštećenja ili oštećenja nastala uslijed nemarnosti, nepoštivanja uputa za rad, neispravne instalacije ili povezivanja na pogrešan napon, kao posljedica kemijskih ili elektrokemijskih reakcija, hrđe, korozije ili prodora vode, koja obuhvaćaju ali se ne ograničavaju

na oštećenja prouzročena pretjeranom količinom kamenca u dovodnoj vodi i abnormalnim uvjetima okoliša.

- Potrošni dijelovi uključujući baterije i žarulje.
- Nefunkcionalni i dekorativni dijelovi koji ne utječu na normalnu uporabu uređaja, uključujući bilo kakve ogrebotine ili moguće razlike u boji.
- Slučajna oštećenja prouzročena stranim predmetima ili tvarima i čišćenjem ili deblokiranjem filtera, sustava za ispuštanje vode ili ladica za sredstvo za pranje.
- Oštećenja slijedećih dijelova: staklokeramike, pribora, košara za posuđe i pribor za jelo, dovodnih i odvodnih cijevi, brtvi, žarulja i poklopaca za žarulje, zaslona, gumbova, kućišta i dijelova kućišta. Osim ako se može dokazati da su ta oštećenja prouzročena greškama u proizvodnji.
- Slučajevi kad se za vrijeme posjete tehničara ne može otkriti kvar.
- Popravci koji nisu izvršeni od strane naših pružatelja usluga i/ili ugovorno ovlaštenih servisnih partnera ili ako se nisu koristili originalni rezervni dijelovi.
- Popravci prouzročeni pogrešno izvršenim instalacijama ili instalacijama koje nisu u skladu sa specifikacijom.
- Uporaba uređaja u ne-kućanske, odnosno profesionalne svrhe.
- Oštećenja prouzročena transportom. U slučaju da kupac prevozi proizvod do svog doma ili na neku drugu adresu, IKEA nije odgovorna za bilo kakva oštećenja nastala tijekom transporta. Međutim, ako IKEA isporuči proizvod na adresu kupca, u tom slučaju oštećenja na proizvodu nastala tijekom isporuke bit će na teret IKEA-e.
- Troškovi izvođenja prve instalacije IKEA uređaja. Međutim, ako imenovani pružatelj usluga IKEA-e ili njegov ovlaštení servisni partner izvrši popravak ili zamijeni uređaj pod uvjetima ovog jamstva, imenovani pružatelj usluga ili njegov ovlaštení servisni partner će ponovo

instalirati popravljani uređaj ili će, ako je neophodno, instalirati zamijenjeni uređaj.

Ova ograničenja ne primjenjuju se na ispravan rad izvršen od strane kvalificiranog stručnjaka koji koristi naše originalne dijelove u svrhu prilagođavanja uređaja tehničkim sigurnosnim propisima koji se odnose na jednu drugu zemlju Europske unije.

Primjena lokalnih zakona

IKEA jamstvo pruža vam posebna zakonska prava, koja pokrivaju ili premašuju lokalne zakonske zahtjeve. Međutim, ovi uvjeti ne ograničavaju ni na koji način potrošačka prava zajamčena lokalnim zakonodavstvom.

Područje valjanosti

Za uređaje koji su kupljeni u jednoj od zemalja Europske unije i odneseni u drugu zemlju u Europskoj uniji, usluge će biti pružene u okviru uvjeta jamstva koji se normalno primjenjuju u novoj zemlji.

Obveza izvršenja usluga u okviru jamstva postoji samo ako je uređaj instaliran u skladu s:

- tehničkim specifikacijama zemlje u kojoj se podnosi zahtjev pod jamstvom;
- Uputama za montažu i Sigurnosnim informacijama u Uputama za uporabu.

Poseban OVLAŠTENI SERVISNI CENTAR za IKEA uređaje

Molimo vas da bez oklijevanja kontaktirate ovlašteni servisni centar IKEA-e ako želite:

- podnijeti zahtjev za servisiranje pod ovim jamstvom;
- tražiti objašnjenja u vezi s instalacijom IKEA uređaja u namjenskim kuhinjskim elementima IKEA;
- tražiti objašnjenja u vezi s funkcijama IKEA uređaja..

Kako bismo vam zajamčili dobivanje najbolje pomoći, prije nego što nas kontaktirate, pažljivo pročitajte Upute za montažu i/ili Upute za uporabu.

Kako doći do nas ako trebate našu uslugu



Na zadnjoj stranici ovog priručnika možete naći kompletnu listu ovlaštenih servisnih centara i njihove telefonske brojeve u Hrvatskoj.

i Kako bismo vam što brže odgovorili, savjetujemo vam da koristite posebne telefonske brojeve navedene u ovom priručniku. Uvijek pogledajte brojeve navedene u knjižici specifičnog uređaja za koji tražite pomoć. Isto tako uvijek navedite IKEA broj artikla (8-znamenasti broj koda) i 12-znamenasti servisni broj koji se nalazi na natpisnoj pločici vašeg uređaja.

i SAČUVAJTE RAČUN!

To je vaš dokaz o kupnji i potreban vam je za podnošenje zahtjeva za intervenciju pod jamstvom. Isto tako, na računu možete naći naziv i broj IKEA artikla (8-znamenasti broj koda) za svaki od uređaja koji ste kupili.

Trebate li dodatnu pomoć?

Za sva dodatna pitanja o vašem uređaju koja nisu vezana s ovlaštenim servisnim centrom, molimo vas da kontaktirate najbliži pozivni centar robne kuće IKEA. Savjetujemo vam da pažljivo pročitate dokumentaciju koja se odnosi na uređaj prije nego što nas kontaktirate.

Sadržaj

Bezbednosne informacije	23	Šta učiniti ako...	35
Opis proizvoda	26	Tehnički podaci	36
Kontrolna tabla	27	Instalacija	37
Prva upotreba	27	Električno priključivanje	38
Svakodnevna upotreba	28	Informacije u vezi sa zaštitom čovekove sredine	38
Tabele za spremanje hrane	31	IKEA GARANCIJA	39
Čišćenje i održavanje	33		

Bezbednosne informacije

Pažljivo pročitajte ova bezbednosna uputstva pre upotrebe uređaja. Sačuvajte ih za buduću upotrebu.

Ovaj priručnik i sam uređaj pružaju važna bezbednosna upozorenja koja morate pročitati i kojih se morate uvek pridržavati. Proizvođač se odriče svake odgovornosti u slučaju nepoštovanja ovih bezbednosnih uputstava, nepravilnog korišćenja uređaja ili nepravilno podešenih kontrola.

BEZBEDNOSNA UPOZORENJA

⚠ Malu decu (do 3 godine) treba držati dalje od uređaja. Malu decu (3-8 godina) treba držati dalje od uređaja, osim ukoliko imaju konstantan nadzor. Deca starosti od 8 godina i više i osobe sa umanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, mogu da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ako su im data uputstva za bezbedno korišćenje uređaja i ukoliko razumeju moguće rizike. Deca se ne smeju igrati

uređajem. Čišćenje i održavanje ne smeju vršiti deca bez nadzora.

⚠ UPOZORENJE! Uređaj i njegovi dostupni delovi jako se zagrevaju u toku upotrebe. Pobrinite se da ne dođe do kontakta sa grejačima. Decu mlađu od 8 godina treba uvek držati po strani, ukoliko nisu pod stalnim nadzorom.

⚠ Ne dodirujte rernu za vreme ciklusa pirolize (samočišćenje) – postoji rizik od opekotina. Decu i životinje treba držati podalje za vreme ciklusa pirolize (sve dok se prostorija potpuno ne izvetri). Veći ostaci prosute hrane, naročito masnoće i ulja, moraju se ukloniti iz unutrašnjosti rerne pre započinjanja ciklusa pirolize. Ne ostavljajte nikakav pribor niti bilo šta drugo u rerni za vreme ciklusa pirolize.

⚠ Ako je rerna postavljena ispod aspiratora, vodite računa da svi gorionici ili električne ringle budu isključeni tokom ciklusa pirolize. - rizik od opekotina.

⚠ Nikad ne ostavljajte uređaj bez nadzora za vreme sušenja hrane. Ukoliko je uređaj pogodan za korišćenje sonde, koristite samo temperaturnu sondu preporučenu za ovu rernu – u suprotnom, postoji rizik od požara.

⚠ Krpe i druge zapaljive materijale držite dalje od uređaja dok se svi delovi potpuno ne ohlade – postoji rizik od požara. Budite naročito oprezni prilikom spremanja masne hrane ili prilikom dodavanja alkoholnih pića – postoji rizik od požara. Koristite rukavice za rernu za vađenje posuđa i pribora. Po završetku pečenja, pažljivo otvorite vrata i pustite vreo vazduh ili paru polako napolje pre nego što pristupite rerni – postoji rizik od opekotina. Ne blokirajte otvore za vreo vazduh na prednjoj strani rerne – postoji rizik od požara.

⚠ Budite pažljivi kada su vrata rerne otvorena, kako ne biste udarili u njih.

DOZVOLJENA UPOTREBA

⚠ **OPREZ:** Uređaj nije predviđen da se njime upravlja spoljnim uređajem za uključivanje, kao što je tajmer, ili odvojenim sistemom za daljinsko upravljanje.

⚠ Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu i takođe se može koristiti: u kuhinjama za osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim

okruženjima; u seoskim gazdinstvima; od strane gostiju hotela, motela, prenoćišta sa doručkom i drugih objekata za smeštaj gostiju.

⚠ Nijedna druga upotreba nije dozvoljena (npr. zagrevanje prostorija).

⚠ Ovaj uređaj nije namenjen za profesionalnu upotrebu. Ne koristite uređaj na otvorenom

⚠ Ne čuvajte eksplozivne ili zapaljive materije (npr. benzin ili sprejeve) unutar ili blizu uređaja – postoji rizik od požara.

INSTALACIJA

⚠ Ovim uređajem moraju rukovati i montirati ga dve ili više osoba – postoji rizik od povrede. Prilikom raspakivanja i ugradnje, koristite zaštitne rukavice – postoji rizik od posekotina.

⚠ Ugradnju, uključujući dovod vode (ako postoji) i električne priključke, i popravke mora da obavi kvalifikovani tehničar. Nemojte popravljati delove uređaja niti ih menjati ukoliko to nije izričito navedeno u uputstvu za upotrebu. Držite decu podalje od mesta ugradnje. Nakon otpakivanja uređaja, uverite se da nije došlo do oštećenja prilikom transporta. U slučaju da postoje neki problemi, obratite se svom prodavcu ili najbližem postprodajnom servisu. Nakon ugradnje, otpadna ambalaža

(plastični delovi, delovi od stiropora itd.) se mora čuvati van domašaja dece – postoji rizik od gušenja. Pre ugradnje, uređaj se mora isključiti sa strujnog napajanja – postoji rizik od strujnog udara. Pazite da uređaj ne ošteti kabl za napajanje tokom ugradnje – postoji rizik od požara ili strujnog udara. Aktivirajte uređaj tek nakon što je postupak ugradnje završen.

⚠ Ovaj uređaj je namenjen za ugradno korišćenje. Nemojte ga koristiti samostalno niti ga postavljati u pregradne elemente. Posle vađenja uređaja iz pakovanja proverite da li se vrata uređaja dobro zatvaraju. U slučaju da ima nekih problema, obratite se svom prodavcu ili najbližem postprodajnom servisu.

⚠ Nakon ugradnje, donja strana uređaja ne sme više da bude pristupačna – postoji rizik od opekotina.

⚠ Ne postavljajte uređaj iza dekorativnih vrata – postoji rizik od požara.

OPASNOST OD ELEKTRIČNOG UDARA

⚠ Pločica sa tehničkim podacima se nalazi na prednjoj ivici pećnice (vidljiva je kada su vrata otvorena).

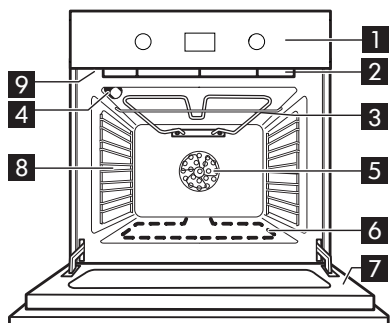
⚠ Pločica sa tehničkim podacima se nalazi na prednjoj ivici rerne (vidljiva je kada su vrata otvorena).

⚠ Mora biti omogućeno isključivanje uređaja sa napajanja izvlačenjem utikača iz utičnice, ukoliko joj se može pristupiti, ili putem dostupnog višepolnog prekidača postavljenog iznad utičnice u skladu sa pravilima ožičenja, a uređaj mora biti uzemljen u skladu sa nacionalnim standardima električne bezbednosti.

⚠ Ukoliko je kabl za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, serviser ili druga kvalifikovana osoba zameni istim takvim kako bi se izbegla opasnost – postoji rizik od električnog udara.

⚠ U slučaju zamene kabla za napajanje, kontaktirajte ovlašćeni servisni centar.

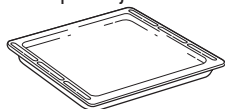
Opis proizvoda



- 1** Kontrolna tabla
- 2** Ventilator za hlađenje (nije vidljiv)
- 3** Element grila
- 4** Lampica u rerni
- 5** Ventilator rerne
- 6** Donji grejni element (skriven)
- 7** Vrata rerne
- 8** Bočne rešetke
- 9** Povezivanje sonde za meso

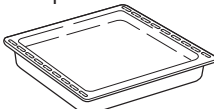
Pribor

Pleh za pečenje



1x

Duboki pleh



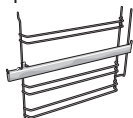
1x

Žičana rešetka



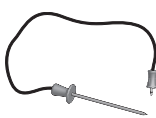
2x

Teleskopski nosači



1x

Sonda za meso



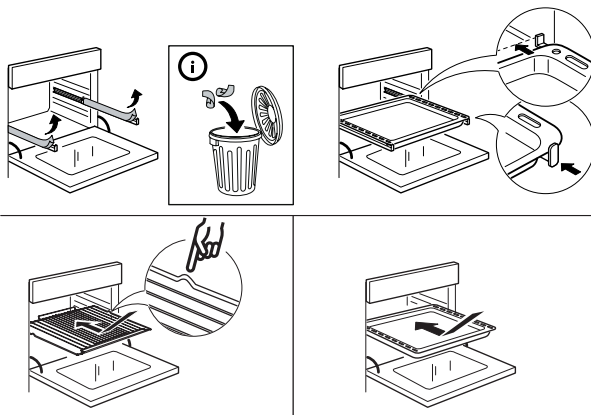
1x

Postavljanje rešetki i drugih dodataka

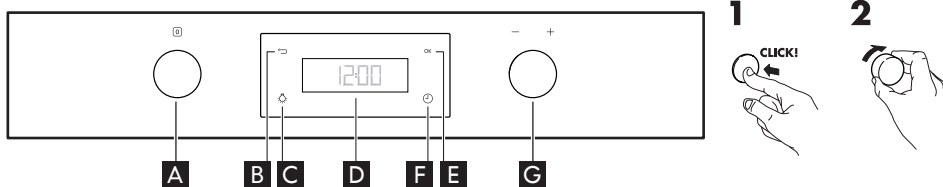
Postavite rešetku na željeni nivo tako što ćete je lagano iskositi nagore i prvo postaviti izdignutu zadnju stranu (usmerenu nagore). Potom je lagano postavite da klizi horizontalno po prečkama za rešetke dokle god je moguće.

Ostali dodaci, poput pleha za pečenje, postavljaju se horizontalno tako da skliznu niz vođice.

Ako želite da kupite pribor, pozovite servisnu službu.



Kontrolna tabla



- A** Dvopoložajno dugme za biranje
- B** Dugme „Nazad“
- C** Svetlo
- D** Displej
- E** Taster za potvrdu
- F** Merač vremena
- G** Dvopoložajno dugme za podešavanje

Dugmad na uvlačenje

Da biste upotreabili ovo dugme, pritisnite ga u sredini.

Dugme će iskočiti.

Okrenite ga u željeni položaj.

Posle završetka kuvanja okrenite dugme na **0** i ponovo ga pritisnite da biste ga vratili u prvobitni položaj.

Prva upotreba

Uklonite sav pribor iz rerne i zagrejte je na 200°, a zatim je ostavite na toj temperaturi oko sat vremena da biste eliminisali miris i dim od izolacionih materijala i zaštitne masti.

Postavke

Okrenite indikator dugmeta „Funkcije“ **A** na postavku displeja i okrenite **G** dugme da biste pristupili podmeniju koji sadrži četiri postavke displeja koje se mogu promeniti; kada se kuvanje završi, vratite dugme u prvobitni položaj.

• Sat

Okrenite **G** dugme da biste prikazali CLOCK. Kada dve leve cifre počnu da trepere, okrenite **G** dugme da biste podesili sate. Pritisnite dugme **E** za potvrdu vrednost i tada će početi da trepere dve desne cifre. Okrenite dugme **G** da biste podesili minute i pritisnite dugme **E** za potvrdu izbora.

• Zvuk

Da biste aktivirali ili deaktivirali zvučni signal, postupite na sledeći način:

1. Okrenite dugme **G** da biste prikazali „SOUND“
2. pritisnite dugme **E** za potvrdu
3. Iskoristite dugme **G** da izaberite željeno podešavanje

4. Pritisnite dugme **E** za potvrdu

• Osvetljenje

Da biste promenili osvetljenost displeja, postupite na sledeći način:

1. Okrenite **G** dugme da prikazete „BRIGHTNESS“ i pritisnite **E** za potvrdu.
2. Trenutna vrednost osvetljenosti je vidljiva
3. Okrenite dugme **G** da povećate ili smanjite osvetljenost i potvrdite pritiskom na **E**.

• Eko

1. Okrenite dugme **G** da biste prikazali „ECO“.
2. Pritisnite **E** da pristupite podešavanju (UKLJUČENO/ISKLUČENO).
3. Okrenite dugme **G** da biste izabrali željenu postavku i potvrdite pritiskanjem dugmeta **E**.
4. Tokom funkcije spremanja hrane, ako je aktiviran Eko-režim, posle 1 minuta displej smanjuje osvetljenost na najniži nivo, sijalica u rerni će se isključiti posle 1 minuta spremanja hrane, a ponovo će se aktivirati pritiskanjem dugmeta **C**.

Svakodnevna upotreba

Za aktiviranje funkcije

1. izaberite željenu funkciju pomoću dugmeta **A** i pritisnite dugme **E** za potvrdu.
2. Temperatura treperi i možete da podesite pomoću dugmeta **G** i pritisnete dugme **E** za potvrdu.
3. vreme pripreme hrane je vidljivo na displeju, možete da ga podesite pomoću dugmeta **G** ili da ga ostavite za momentalno pokretanje i pritisnete dugme **E** za potvrdu.
4. ako ste izabrali pre željenog vremena pripreme hrane, displej će prikazati očekivano vreme završetka, možete da ga odložite pomoću dugmeta **G** i pritisnete dugme **E** za potvrdu odlaganja.

Predzagrevanje

Predzagrevanje će početi automatski kada je na raspolaganju (proverite tabelu) i uključeno je u vreme pripreme hrane, ako ga izaberete pre pokretanja funkcije.

Ako odaberete temperaturu i vreme kuvanja, predgrevanje počinje automatski. Ako ne izaberete vreme kuvanja, tajmer počinje tek nakon dostizanja određene temperature.

Zvučni alarm vas uvek upozorava kada se dostigne temperatura.

Odlaganje početka

Odložite završetak vremena pripreme hrane, kada je na raspolaganju (proverite tabelu).

Sonda za meso

Ubacite sondu za meso pre aktiviranja funkcije (proverite tabelu). Ako se sonda za meso ubaci nakon potvrde temperature pripreme hrane, na displeju će treperiti temperatura sonde za meso, upotrebite dugme **G** za podešavanje i pritisnite dugme **E** za potvrdu.

Odlaganje početka nije primenljivo kada je sonda za meso ubačena.

Kada sonda za meso otkrije željenu temperaturu, aktiviraju se 3 zvučna signala i završava se kuvanje.

	Dugme za izbor A funkcije	Dugme za izbor G funkcije	PREDZAGREVANJE	Temperatura 	Vreme 	Odlaganje početka 	Sonda za meso
	ISKLJUČENO	–	–	–	–	–	–
	KRUŽENJE VAZDUHA	–	X	X	X	X	X
	KONVENCIONALNO (Gornji i donji grejač)	–	X	X	X	X	X
	KONVEKCIONO PEČENJE	–	X	X	X	X	X
	INTENZIVNO SPREMANJE HRANE	–	X	X	X	X	X
	GRIL	GRIL	–	nivo 1-2-3	X	X	–
	GRIL	TURBO GRIL	–	nivo 1-2-3	X	X	X
	HLEB	HLEB	X	X	X	–	–
	HLEB	PIZZA	X	X	X	–	–
	POSEBNA FUNKCIJA	EKO KRUŽENJE VAZDUHA*	–	X	X	X	X
	POSEBNA FUNKCIJA	ODMRZAVANJE	–	–	X	X	–
	POSEBNA FUNKCIJA	ODRŽAVANJE TOPLOTE	–	65°	X	X	–
	POSEBNA FUNKCIJA	NARASTANJE TESTA	–	30° 35° 40°	X	X	–
	BRZO ZAGREVANJE	–	X	X	X	–	–
	PIROLITIČKO ČIŠĆENJE	PIROLIZA	–	–	120 min	X	–
	PIROLITIČKO ČIŠĆENJE	PIROLITIČKO-EKO	–	–	75 min	X	–

VAŽNO: Uklonite sav pribor pre pokretanja funkcije pirolize. Za obezbeđivanje boljih rezultata čišćenja dna rerne.

VAŽNO: Tokom pirolitičkog čišćenja, vrata rerne se automatski zaključavaju i simbol se pojavljuje na ekranu. Vrata će ostati zaključana na kraju ciklusa čišćenja: na ekranu se prikazuje reč „COOL“ koja ukazuje na to da se rerna još uvek hladi. Kada se rerna ohladi na bezbednu temperaturu, vrata će se otključati i na ekranu će se prikazati vreme.

NAPOMENA: ako se procedura kontrole automatskog zaključavanja vrata ne izvrši ispravno, simbol će se pojaviti na displeju. Ako vrata ostanu zatvorena zbog kvara sistema za zaključavanje, na ekranu će se pojaviti „DOOR LATCHED“. U ovom slučaju, kontaktirate ovlašćeni servisni centar.

Pravljenje zapečene korice

Na kraju spremanja hrane, u određenim funkcijama, ekran prikazuje mogućnost dodatnog pravljenja zapečene korice. Ova funkcija može da se koristi tek kada se podesi vreme spremanja hrane.

Na kraju vremena spremanja hrane ekran će prikazati: „PRITISNITE **E** DA BISTE ZAPEKLI“. Pritisnite dugme **E** i rerna će pokrenuti ciklus pravljenja zapečene korice u trajanju od 5 minuta. Ova funkcija može da se izabere uzastopno najviše dva puta.

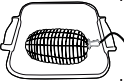
Minijatura supervizora

Ova opcija uključuje samo minutne tajmere samo ako nijedna druga funkcija nije aktivna. Nastavite da pritisnete  dok ikona  i „00:00“ ne počnu da treperi na ekranu, a zatim pritisnite OK u polju za potvrdu. Kada se tajmer završi brojanjem izabranog trajanja, oglasi se zvučni signal.

Tabela sa funkcijama rerne

Rerna ima 5 nivoa za spremanje hrane. Počevši od donjeg nivoa.

Funkcija	Opis funkcije
 ISKLJUČENO	Koristi se za isključivanje rerne.
 KRUŽENJE VAZDUHA	Za istovremenu pripremu različitih jela na istoj temperaturi na nekoliko nivoa (najviše tri). Ova funkcija može da se koristi za spremanje različitih vrsta jela, a da se mirisi ne mešaju međusobno.
 KONVENCIONALNO (Gornji i donji grejač)	Za pripremu svih vrsta hrane samo na jednom nivou. Najbolje je da koristite drugi ili treći nivo. Unapred zagrejte rernu pre ubacivanja hrane.
 KONVEKCIONO PEČENJE	Za spremanje mesa i pita sa tečnim filom (slatkim ili pikantnim) na jednom nivou. Upotrebite 2. nivo. Rernu treba pre pečenja zagrejati.
 INTENZIVNO SPREMANJE HRANE	Za spremanje velikih komada mesa (težih od 2,5 kg). Upotrebite 1. ili 2. nivo (s obzirom na veličinu komada mesa). Preporučuje se da okrećete meso tokom spremanja da bi se ravnomernije zapeklo. Najbolje bi bilo da meso povremeno prelijete sokom sa dna posude kako se ne bi isušilo.
 GRIL	Koristi se za pečenje kotleta, ražnjića i kobasica, povrća au gratin ili za tostiranje hleba na roštilju. Najbolje je da koristite četvrti ili peti nivo. Kada pečete meso, preporučujemo da koristite pleh za skupljanje masnoće da biste prikupili sokove od pečenja: postavite pleh na treći/četvrti nivo i dodajte 500 ml vode. Vrata rerne bi trebalo da budu zatvorena tokom pripreme hrane.
 TURBO ROŠTILJ	Za pečenje velikih komada mesa (but, pečena govedina, pileтина). Stavite hranu na srednje police. Koristite pleh za skupljanje masnoće da biste sakupili sokove koji nastaju prilikom pečenja. Sipajte u pleh otprilike pola litra vode i stavite ga na prvi/ drugi nivo. Rerna ne mora da bude unapred zagrejana. Tokom spremanja hrane vrata moraju biti zatvorena.
 HLEB	Za pečenje različitih vrsta i veličina hleba. Jednostavno navedite potrebne vrednosti (temperaturu i vreme) i rerna će automatski upravljati ciklusom spremanja hrane. Stavite testo na drugi nivo.

Funkcija		Opis funkcije
	PIZZA	Za pečenje različitih vrsta i veličina pice. Jednostavno navedite potrebne vrednosti (temperaturu i vreme) i rerna će automatski upravljati ciklusom spremanja hrane. Stavite testo na drugi nivo.
	EKO KRUŽENJE VAZDUHA*	Za spremanje punjenog pečenja u komadima na jednoj polici. Ova funkcija koristi delikatnu pomoć ventilatora sa prekidima, što sprečava preveliko sušenje hrane. U ovoj EKO funkciji svetlo ostaje isključeno tokom spremanja hrane i može ponovo privremeno da se uključi pritiskanjem dugmeta za potvrdu. Da biste povećali energetske efikasnosti, preporučuje se da ne otvarate vrata tokom spremanja hrane. Preporučuje se da koristite 3. nivo. Rerna ne mora da bude unapred zagrejana.
	ODMRZAVANJE	Za ubrzavanje odmrzavanja hrane. Stavite hranu na srednji nivo. Ostavite hranu u svom pakovanju da biste sprečili da se isuši na spoljnoj strani.
	ODRŽAVANJE TOPLOTE	Koristi se za održavanje upravo pečene/kuvane hrane toplom i hrskavom (npr.: mesa, pržene hrane ili čašica od lisnatog testa sa nadevom). Stavite hranu na srednji nivo.
	NARASTANJE TESTA	Koristi se za optimalno narastanje slatkog ili slanog testa. Kako biste obezbedili kvalitetno narastanje testa, funkcija se neće aktivirati ako je temperatura u rerni veća od 40°C. Stavite testo na drugi nivo. Rerna ne mora da bude unapred zagrejana.
	BRZO ZAGREVANJE	Za brzo zagrevanje rerne unapred. Na kraju predzagrevanja, rerna automatski bira KONVENCIONALNU funkciju. Sačekajte kraj predzagrevanja pre ubacivanja hrane u rernu.
	POSTAVKE	Za podešavanje ekrana (Vreme, Svetlo, Jačine zvučnih signala, ušteda energije)
	PIROLITIČKO ČIŠĆENJE	Za uklanjanje ostataka od pečenja pomoću ciklusa na veoma visokoj temperaturi (preko 400 °C). Trajanje je automatski podešeno na 120 minuta. Izaberite ciklus EKO x 75 minuta u slučaju neznatnog prisustva prljavštine
	SONDA ZA MESO	Isporučena sonda za meso omogućava da se izmeri tačna temperatura (do 100°C) tokom spremanja hrane da bi se obezbedilo optimalno spremanje hrane. U zavisnosti od hrane koja se sprema, može da se podesi potrebna temperatura jezgra. Veoma je važno da se sonda ispravno postavi kako bi se dobili savršeni rezultati pečenja. Gurnite sondu do kraja u najmesnatiji deo mesa i izbegavajte kosti i masne delove (Sl. 1). U slučaju živinskog mesa, sonda treba da se umetne sa strane u sredinu grudi. Vodite računa da vrh ne završi u šupljem delu (Sl. 2). U slučaju da je meso veoma neravnomerne debljine, proverite da li je dovoljno pečeno pre nego što ga izvadite iz rerne. Povežite kraj sonde sa otvorom koji se nalazi na desnom zidu komore rerne. Povežite kraj sonde sa rupom u levom donjem delu kontrolne table  SL. 1  SLIKA 2

*Funkcija se koristi u skladu sa deklaracijom o energetske efikasnosti, a u saglasnosti sa odredbom (EU) br. 65 / 2014

VAŽNO:

Tokom ciklusa samočišćenja (pirolize) vodite računa da uklonite sav isporučeni pribor da biste sprečili dodatno zagrevanja spoljne temperature vrata i da biste obezbedili efikasnije čišćenje donjeg dela rerne.

VAŽNO: ako izabrana funkcija ne odgovara korišćenju sonde za meso, priprema hrane neće početi dok se sonda ne ukloni. Prikazaće se sledeća poruka: REMOVE PROBE

Tabele za spremanje hrane

Vrsta hrane	Funkcija	Zagrevanje unapred	Nivo (od dna)	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (min.)
SLATKIŠI, PECIVO ITD.					
Kolači s praškom za pecivo		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Pite sa filom (čizkejk, štrudla, voćna pita)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Biskviti/kolačići		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Princes krofne		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Puslice		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Hleb		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Hleb/pica/fokača		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Zamrznuta pica		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Pikantne pite (pita s povrćem, kiš)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Volovani/lisnato testo/krekeri		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lazanje, zapečena testenina, kaneloni, flan		X	2	190-200	45-65
Lazanje i meso		X	2-4	200	50-100***
Meso i krompir		X	1-4	190-200	45-100***
Riba i povrće		X	1-4	180	30-50***
Kompletan obrok Voćni kolač (nivo 5) / Lazanje (nivo 3) / Meso (nivo 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Pečeno meso / punjeno pečeno meso		-	2	180-200	100-150***

Vrsta hrane	Funkcija	Zagrevanje unapred	Nivo (od dna)	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (min.)
MESO					
Komadi mesa (zec, piletina, jagnjetina)		-	2	180-200	60-100***
Svinjsko pečenje sa hrskavom koricom 2 kg		X	2	170-190	110-150
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjetina 1Kg		X	2	190-200	80-120
Piletina/zečetina/pačetina 1Kg		X	2	200-230	50-100
Ćuretina/guščetina 3Kg		X	2	200-230	150-200
RIBA					
Pečena riba/u foliji 0.5Kg (file, cela)		X	2	170-190	30-50
POVRĆE					
Punjeno povrće (paradajz, tikvice, plavi patlidžan)		X	2	180-200	50-70

Tabela za spremanje hrane za funkciju GRIL

Vrsta hrane	Funkcija	Zagrevanje unapred	Nivo (od dna)	Temperatura (°C)	Vreme kuvanja (min.)
Prepečeni hleb		5'	5	3 (High)	1-3
Filei/odresci ribe		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Kobasice/ćevapi/rebarca/pljeskavice		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Jagnjeći but/kolenica		-	3	2 (Medium)	60-90**
Gratinirano povrće		-	3	3 (High)	10-25
Pečeni krompir		-	3	2 (Medium)	35-60**
Pečeno pile 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Umereno pečena govedina 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Napomena: temperature i vremena spremanja hrana su data samo u informativne svrhe.

* Okrenite hranu na polovini procesa pripreme

** Okrenite hranu na dve trećine procesa pripreme (ukoliko je potrebno).

*** Predviđena dužina trajanja: hranu možete po sopstvenoj želji izvaditi iz rerne i u neko drugo vreme.

Čišćenje i održavanje

ČIŠĆENJE

⚠ UPOZORENJE!

- Nikad nemojte koristiti opremu za čišćenje parom.
- Rernu čistite samo kada je hladna na dodir.
- Isključite uređaj iz električne mreže za napajanje.

Spoljašnost rerne

i VAŽNO: nemojte koristiti korozivna ili abrazivna sredstva za čišćenje. Ukoliko bilo koji od ovih proizvoda dođe u kontakt sa uređajem, očistite ga odmah vlažnom krpom.

- Očistite površine vlažnom krpom. Ukoliko je veoma prljav, u vodu dodajte nekoliko kapi tečnog deterdženta za pranje. Na kraju obrišite suvom krpom.

Unutrašnjost rerne

i VAŽNO: nemojte koristiti abrazivne sušere, metalna sredstva za ribanje ili metalne strugače. Vremenom ova sredstva mogu da unište emajlirane površine i staklo na vratima rerne.

- Posle svake upotrebe, pustite da se rerna ohladi, a zatim je očistite, po mogućstvu dok je još topla da biste uklonili nagomilanu prljavštinu i fleke koje nastaju od ostataka hrane (npr. u slučaju hrane sa velikim sadržajem šećera).
- Koristite odgovarajuće deterdžente za rernu i doslovno pratite uputstva proizvođača.
- Očistite staklo na vratima pomoću odgovarajućeg tečnog deterdženta. Vrata rerne mogu da se skupe da bi se olakšalo čišćenje (pogledajte odeljak ODRŽAVANJE). Unutrašnje staklo je glatko da bi se olakšalo čišćenje.

NAPOMENA: tokom dužeg spremanja hrane sa velikim sadržajem vode (npr. pica, povrće itd.) može da se stvori kondenzacija na unutrašnjoj strani vrata i oko zaptivke. Kada se rerna ohladi, osušite unutrašnju stranu vrata krpom ili sušerom.

⚠ UPOZORENJE!

- Tokom i posle pirolitičkog čišćenja, svi domaći ljubimci (posebno ptice) moraju da se udalje od mesta gde se nalazi uređaj.

Pribor

- Potopite pribor u vodu sa deterdžentom za pranje odmah nakon upotrebe. Koristite rukavice za rernu dok rukujete priborom ako je još uvek vruć.
- Ostaci hrane mogu lako da se uklone pomoću četke ili sušera.

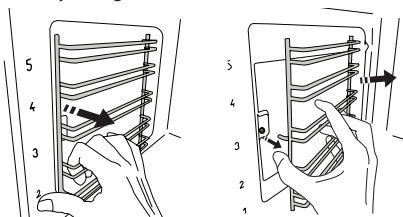
ODRŽAVANJE

⚠ UPOZORENJE!

- Koristite bezbednosne rukavice.
- Vodite računa da rerna bude hladna pre obavljanja sledećih radnji.
- Isključite rernu iz električne mreže za napajanje.

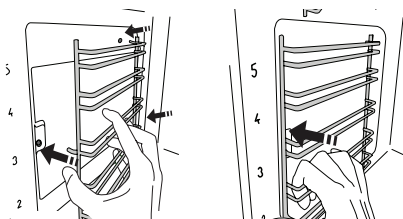
Uklanjanje vodica

čvrsto uhvatite spoljni deo vodice i povucite je ka sebi kako biste izvadili nosač i dva unutrašnja osigurača iz ležišta.



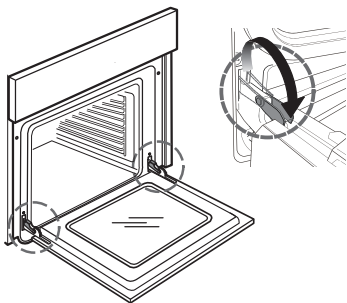
Vraćanje vodica na mesto

postavite ih na mesto blizu otvora rerne, prethodno umetnuvši dva osigurača u ležište. Zatim, postavite spoljni deo blizu ležišta, umetnite nosač i čvrsto gurnite ka unutrašnjem zidu kako biste bili sigurni da su vodice na svom mestu.



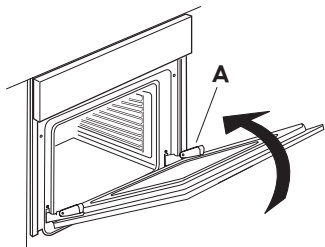
Skidanje vrata

1. Otvorite potpuno vrata.
2. Podignite osigurače i gurnite ih unapred do kraja (Sl. 1).

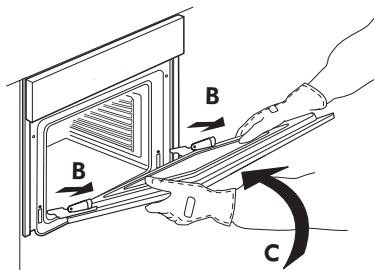


Sl. 1

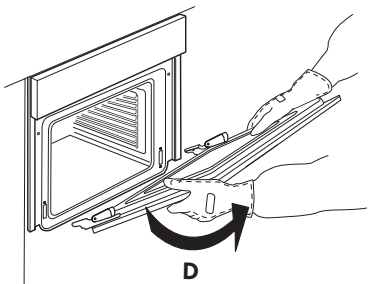
3. Zatvorite vrata onoliko koliko mogu da se zatvore (A), podignite ih (B) i okrenite (C) dok se ne oslobode (D) (Sl. 2, 3, 4).



Sl. 2



Sl. 3



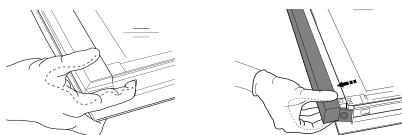
Sl. 4

Vraćanje vrata

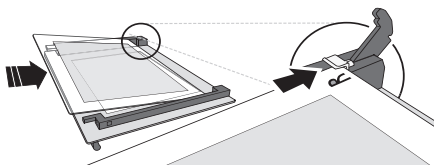
1. Umetnite šarke u svoja ležišta.
2. Otvorite potpuno vrata.
3. Spustite dva osigurača.
4. Zatvorite vrata

Čišćenje stakla

1. Nakon što ste skinuli vrata i postavili ih na mekanu površinu sa drškom okrenutom nadole, istovremeno pritisnite dva držača i skinite gornju ivicu vrata povlačeći je ka sebi.



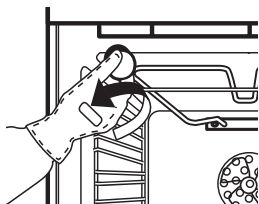
2. Podignite i čvrsto držite unutrašnje staklo sa obe ruke, skinite ga i postavite na mekanu površinu pre nego što počnete sa čišćenjem. Uradite to isto za srednje staklo.
3. Da biste ispravno vratili srednje i unutrašnje staklo, proverite da li se znak „R“ vidi u levom uglu. Prvo ubacite dužu stranu stakla obeleženu sa „R“ sa strane, a potom ga spustite na poziciju.



4. Vraćanje gornje ivice vrata: Kliknuće ukoliko ste je pravilno postavili. Proverite da li je dobro pričvršćena pre nego što vratite vrata na mesto.

Zamena sijalice

1. Isključite rernu iz električne mreže za napajanje.



Sl. 5

2. Odvijte poklopac sijalice (Sl. 5), zamenite sijalicu (pogledajte napomenu u vezi sa tipom sijalice), a zatim vratite poklopac sijalice.

3. Ponovo uključite rernu u električnu mrežu za napajanje.

NAPOMENA:

- Koristite samo halogene sijalice G9, 25 W/230 V, T300°C.
- Sijalica koja se koristi u uređaju je posebno napravljena za električne uređaje i nije pogodna za osvetljavanje prostorija (Propis Evropske komisije (EZ) br. 244/2009).
- Sijalice možete nabaviti u IKEA ovlašćenom servisnom centru.

Šta učiniti ako...

Problem	Moguć uzrok	Rešenje
Rerna ne radi.	Ne postoji napajanje iz električne mreže.	Proverite da li postoji napajanje iz električne mreže.
	Rerna nije priključena na napajanje.	Uključite rernu u električnu mrežu za napajanje.
Displej prikazuje slovo „F“ i određeni broj	Problem sa softverom	Kontaktirajte najbliži Postprodajni servis za klijente i recite im broj koji se pojavljuje uz slovo „F“

Pre nego što pozovete ovlašćeni servisni centar:

1. Proverite da li možete sami da rešite problem uz pomoć predloga datih u tabeli „Šta učiniti ako...“.
2. Isključite i ponovo uključite uređaj da biste videli da li se problem i dalje pojavljuje. Ako se posle gornjih provera problem još uvek pojavljuje, obratite se IKEA ovlašćenom servisnom centru.

Navedite uvek:

- kratak opis problema;
- tip i tačan model rerne;
- servisni broj (nalazi se iza reči „Service“ na pločici sa podacima) koji je postavljen na desnoj ivici unutrašnjosti rerne (vidi se kada su vrata rerne otvorena);

SERVICE 0000 000 00000



- svoju punu adresu;
- svoj broj telefona.

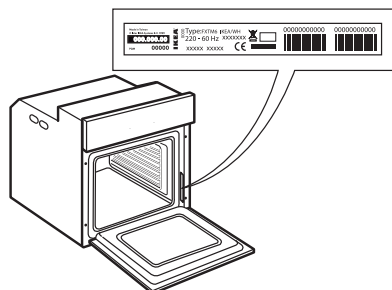
Ukoliko je neophodna bilo kakva popravka, obratite se IKEA ovlašćenom servisnom centru (da bi se garantovalo da su upotrebljeni originalni rezervni delovi i da su popravke propisno obavljene).

Tehnički podaci

Tip proizvoda: Ugradna električna rerna	
identifikacija modela: ANRÄTTA 004.117.18	
Broj unutrašnjih prostora	1
Izvor toplote	Electrical
Broj funkcija	9
Korisna zapremina. Merenje obavljeno sa uklonjenim bočnim rešetkama i katalitičkim pločama l	71
Površina najveće ploče za pečenje cm ²	1191
Klasa energetske efikasnosti (najmanja potrošnja)	A+
Indeks energetske efikasnosti	81,2
Potrošnja energije Konvencionalna funkcija (standardno opterećenje i gornji + donji grejač) kWh/ciklus	0,89
Potrošnja energije Funkcija kruženja vazduha (standardno opterećenje i grejanje sa kruženjem vazduha) kWh/ciklus	0,69
Gornji grejni element W	2200
Donji grejni element W	1000
Grejni element za gril W	2200
Grejni element ventilatora W	1800
Ventilator za hlađenje W	33
Sijalica u rerni W	25
Snaga ventilatora u rerni W	22
Ukupna snaga W	2450
Dimenzije	
Širina mm	595
Visina mm	595
Dubina mm	550
Masa uređaja ANRÄTTA Kg	32,2

Tehnički podaci

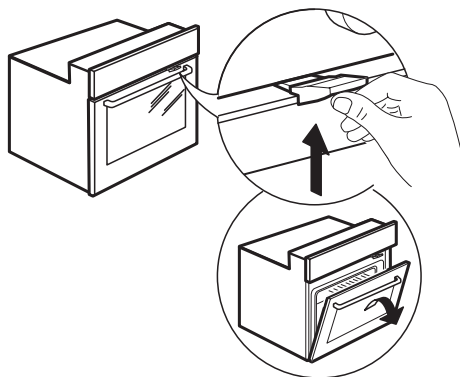
Tehničke informacije su date na pločici sa podacima unutar uređaja.



Instalacija

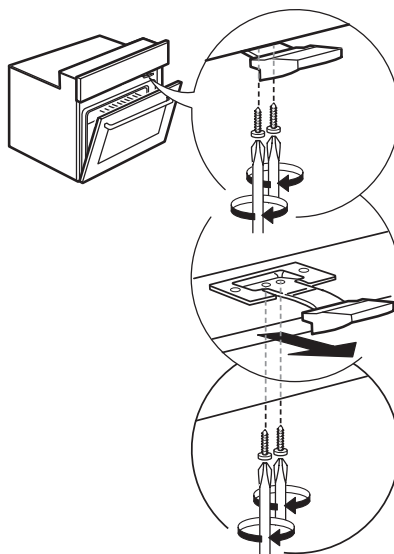
Uređaj za zaključavanje vrata

Da biste otvorili vrata kada je postavljen uređaj za zaključavanje vrata, pogledajte Sl. 1.



Sl. 1

Bezbednosni uređaj za vrata možete ukloniti ako pretite redosled slika (pogledajte Sl. 2).



Sl. 2

Električno priključivanje

Proverite da li je napon napajanja koji je naveden na pločici sa podacima isti kao mrežni napon. Pločica sa podacima se nalazi na prednjoj ivici rerne (vidljiva je kada se otvore vrata).

Zamenu kabla za napajanje (tipa H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) mora da obavi kvalifikovani električar. Kontaktirajte IKEA ovlašćeni servisni centar.

Informacije u vezi sa zaštitom čovekove sredine

⚠ UPOZORENJE! Pre obavljanja čišćenja ili održavanja, vodite računa da uređaj bude isključen i da ne bude priključen na strujno napajanje – postoji rizik od strujnog udara. Nikada ne koristite opremu za čišćenje parom.

⚠ UPOZORENJE! Ne koristite gruba abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje stakla na vratima rerne, jer mogu da ogrebu površinu, što može dovesti do pucanja stakla.

⚠ Uređaj se mora ohladiti pre bilo kakvog čišćenja ili održavanja. – postoji rizik od opekotina

⚠ UPOZORENJE! Isključite uređaj pre zamene sijalice – postoji rizik od strujnog udara.

ODLAGANJE AMBALAŽE

Materijal za pakovanje je moguće 100% reciklirati i označen je reciklažnim simbolom.



Različiti delovi pakovanja moraju se odložiti odgovorno i strogo u skladu s lokalnim propisima koji se odnose na odlaganje otpada.

ODLAGANJE OTPADNIH KUĆNIH UREĐAJA

Ovaj uređaj je proizveden od materijala koji se mogu reciklirati ili ponovo upotrebiti. Odložite ga u skladu sa lokalnim propisima o odlaganju otpada. Za više informacija o tretmanu, ponovnom iskorišćavanju i reciklaži kućnih električnih uređaja obratite se nadležnom lokalnom organu vlasti, službi za sakupljanje komunalnog otpada ili prodavnici u kojoj ste kupili uređaj. Ovaj uređaj je označen prema Evropskoj direktivi o odlaganju električne i elektronske opreme 2012/19/EZ (Waste Electrical and Electronic Equipment – WEEE). Ako pravilno odložite proizvod na otpad, pomoći ćete u sprečavanju potencijalnih negativnih posledica po životnu sredinu i zdravlje ljudi.

Simbol  na proizvodu ili na dokumentima koji prate proizvod pokazuje da se ovaj uređaj ne može tretirati kao otpad iz domaćinstva, već treba da se dostavi odgovarajućem centru za sakupljanje i recikliranje električne i elektronske opreme.

SAVETI ZA UŠTEDU ENERGIJE

Samo u slučaju da je to navedeno u tabeli za pripremu hrane ili u vašem receptu, rernu možete unapred zagrejati. Koristite tamne lakirane ili emailirane kalupe za pečenje pošto oni bolje apsorbuju toplotu. Hrana koju treba duže peći nastaviće da se peče pošto se rerna isključi.

DEKLARACIJA O USAGLAŠENOSTI

Ovaj uređaj je usaglašen sa zahtevima za eko-dizajn Evropskih propisa br. 65/2014 i br. 66/2014 u skladu sa Evropskim standardom EN 60350-1.



IKEA GARANCIJA

Koliko dugo važi IKEA garancija?

Ova garancija važi pet godina od dana kupovine Vašeg aparata u IKEA prodavnici. Kao dokaz kupovine treba priložiti originalni račun. Ako se servisira aparat pod garancijom, to neće produžiti garantni rok.

Ko će obaviti servis?

IKEA servis obezbeđuje servis preko sopstvene mreže ili mreže ovlašćenih servisnih partnera.

Šta je pokriveno ovom garancijom?

Ova garancija pokriva neispravnosti aparata prouzrokovane lošom izradom ili greškama u materijalu od dana kupovine u IKEA prodavnici. Ova garancija važi samo za proizvode koji se koriste u domaćinstvu. Izuzeci su navedeni pod naslovom: "Šta nije pokriveno ovom garancijom?" U garantnom roku pokriva se troškovi otklanjanja kvarova, na pr. popravke, delovi, rad i putni troškovi, pod uslovom da je aparat na raspolaganju za popravku bez posebnih troškova. U tim uslovima važe Smernice EU (Br. 99/44/EZ), kao i odgovarajući domaći propisi. Zamenjeni delovi postaju svojina firme IKEA.

Šta će IKEA uraditi da reši problem?

IKEA serviser će pregledati proizvod i odlučiti, po sopstvenom nahođenju, da li je proizvod pokriven ovom garancijom. Ako utvrdi da je tako, IKEA serviser ili njegov ovlašćeni servisni partner, obaviće servis, po sopstvenom nahođenju, bilo tako što će popraviti proizvod u kvaru ili ga zameniti istim ili sličnim proizvodom.

Šta nije pokriveno ovom garancijom?

- Uobičajeno habanje.
- Šteta pričinjena hotimično ili iz nehata, šteta pričinjena tako što nisu uzeta u obzir uputstva za upotrebu, nepravilna instalacija ili uključivanje na nedozvoljeni električni napon, šteta prouzrokovana hemijskom ili elektrohemijskom reakcijom, rđa, korozija ili šteta prouzrokovana vodom, uključujući, ali ne ograničavajući se na, visok sadržaj kamenca u vodi, šteta prouzrokovana abnormalnim uslovima koji se pojavljuju u okruženju.

- Potrošni delovi, uključujući baterije i lampice.
- Nefunkcionalni i dekorativni delovi koji ne utiču na uobičajeno korišćenje aparata, uključujući bilo kakve ogrebotine i moguće razlike u boji.
- Slučajna šteta pričinjena stranim predmetima ili supstancama, kao i čišćenje ili deblokiranje filtera, odvodnog sistema ili fioka za deterdžent.
- Šteta pričinjena sledećim delovima: staklokeramici, dodatnoj opremi, korpama za kuhinjsko posuđe i pribor za jelo, dovodnom i odvodnom crevu, zaptivkama, lampicama i poklopcima lampica, displeju, dugmadima, kućištima i delovima kućišta. Osim u slučaju kada se može dokazati da su ovi kvarovi pričinjeni greškama u toku proizvodnje.
- Slučajevi kada tehničari u toku pregleda nisu mogli da utvrde nikakve neispravnosti.
- Popravke koje nije izvršio ovlašćeni serviser i/ili ugovorni partner ovlašćenog servisa ili kada nisu korišćeni originalni delovi.
- Popravke zbog loše instalacije ili instalacije koja nije izvršena u skladu sa specifikacijom.
- Korišćenje aparata van domaćinstva, tj. profesionalna upotreba.
- Šteta pričinjena prilikom transporta. Ako sam kupac prevozi proizvod do svoje kuće ili na drugu adresu, IKEA ne odgovara za bilo kakvu štetu do koje može doći tokom transporta. Međutim, ako IKEA isporučuje proizvod na adresu kupca, tada će štetu koja se pričinji proizvodu u toku ove isporuke pokriti IKEA.
- Troškovi prve instalacije IKEA aparata. Međutim, ako IKEA serviser ili njegov ovlašćeni servisni partner popravlja ili zamenjuje aparat pod uslovima ove garancije, IKEA serviser ili njegov ovlašćeni servisni partner ponovo će instalirati popravljeni aparat ili instalirati zamenjeni aparat, po potrebi.

Ova ograničenja se ne odnose na ispravan rad koji obavi kvalifikovano stručno lice

uz korišćenje originalnih delova u cilju prilagođavanja aparata specifikacijama za tehničku bezbednost druge zemlje EU.

Kako se primenjuju zakoni zemlje
IKEA garancija Vam daje posebna zakonska prava koja pokrivaju ili prevazilaze sve lokalne zakonske zahteve. Međutim, ovi uslovi ne ograničavaju na bilo koji način prava potrošača opisana u lokalnom zakonodavstvu.

Područje važenja

Za aparate koji su kupljeni u jednoj zemlji EU i koji su odneti u drugu zemlju, servis će se obezbediti u okviru garantnih uslova koji su uobičajeni u ovoj drugoj zemlji.

Obaveza vršenja servisa u okviru garancije postoji samo ako aparat zadovoljava i ako je instaliran u skladu sa sledećim:

- tehničkim specifikacijama zemlje u kojoj je podnesen garantni zahtev;
- Uputstvom za montažu i bezbednosnim informacijama iz Uputstva za upotrebu..

SERVISNE SLUŽBE namenjene za IKEA aparate

Molimo Vas ne ustručavajte se da kontaktirate IKEA Servisnu službu da biste učinili sledeće:

- podneli zahtev za servis po osnovu ove garancije;
- zatražili objašnjenja u pogledu instalacije IKEA aparata u IKEA kuhinjskom nameštaju;
- zatražili objašnjenja u pogledu rada IKEA aparata.

Da bismo Vam obezbedili najbolju moguću pomoć, molimo da pažljivo pročitate Uputstva za montažu i/ili Uputstvo za upotrebu pre nego što nas kontaktirate.

Kako da dođete do nas ako Vam je potreban naš ovlašćeni servisni centar



Molimo da pogledate poslednju stranu ovog uputstva, gde ćete pronaći potpunu listu IKEA servisa, kao i njihove brojeve telefona.

i Molimo da pogledate poslednju stranu ovog uputstva, gde ćete pronaći potpunu listu IKEA ovlašćenih servisnih centara, kao i njihove brojeve telefona. Uvek pogledajte brojeve navedene u knjižici određenog aparata za koji Vam je potrebna pomoć.

Molimo da se uvek pozovete na IKEA broj artikla (8-cifreni kod), kao i 12-cifreni servisni broj koji se nalazi na pločici sa podacima Vašeg aparata.

i ČUVAJTE RAČUN!

To je Vaš dokaz za kupovinu koji se zahteva da bi garancija važila. Na računu se takođe nalazi IKEA naziv i broj artikla (8-cifreni kod) za svaki od aparata koji ste kupili.

Da li Vam je potrebna dodatna pomoć?

Za sva dodatna pitanja koja nisu vezana za servisnu službu Vašeg aparata, molimo da kontaktirate kol centar Vaše najbliže IKEA prodavnice. Preporučujemo da pažljivo pročitate dokumentaciju aparata pre nego što nas kontaktirate.

Kazalo vsebine

Varnostne informacije	41	Kaj storite v primeru ...	53
Opis izdelka	44	Tehnični podatki	54
Upravljalna plošča	45	Namestitve	55
Prva uporaba	45	Priključitev na električno omrežje	56
Vsakodnevna uporaba	46	Skrb za okolje	56
Razpredelnice za pečenje	49	GARANCIJA IKEA	57
Čiščenje in vzdrževanje	51		

Varnostne informacije

Pred uporabo aparata preberite ta varnostna navodila. Navodila hranite na dosegu roke za prihodnjo uporabo.

V navodilih za uporabo in na aparatu so pomembna varnostna navodila, ki jih mora uporabnik prebrati in vedno upoštevati. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primeru neupoštevanja varnostnih navodil, nepravilne uporabe aparata ali napačne nastavitve upravljalnih elementov.

VARNOSTNA OPOZORILA

⚠ Zelo majhni otroci (0–3 let) naj se ne približujejo aparatu. Majhni otroci (3–8 let) ne smejo biti v bližini aparata brez stalnega nadzora. Otroci, stari 8 let ali več, in osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi oz. osebe, ki nimajo izkušenj in znanja, lahko aparat uporabljajo le, če so pod nadzorom oz. če so bili poučeni o varni uporabi aparata in se zavedajo morebitnih nevarnosti. Otroci se z aparatom ne smejo igrati.

Otroci brez nadzora ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata.

⚠ **OPOZORILO!** Aparat in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelnikov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo zadrževati v bližini aparata, če niso pod stalnim nadzorom.

⚠ Med pirolizo (samodejnim čiščenjem) se ne dotikajte pečice, saj obstaja nevarnost opeklin. Med pirolizo in po njej se otroci in živali ne smejo približevati aparatu (prostor morate najprej popolnoma prezračiti). Pred začetkom pirolize je treba razlitja, še posebej maščobo in olje, odstraniti iz pečice. Med pirolizo v pečici ne sme biti pribora ali drugih predmetov.

⚠ Če je pečica nameščena pod kuhhalno površino, se prepričajte, da so vsi gorilniki ali električne kuhhalne plošče med pirolizo izklopljeni. Obstaja nevarnost opeklin.

⚠ Aparata med sušenjem hrane nikoli ne puščajte brez nadzora. Če

je v pečici dovoljeno uporabljati temperaturno sondo, uporabite le sondo, ki je priporočena za to pečico, saj lahko pride do požara.

⚠ Pazite, da aparat ne pride v stik s krpami ali drugimi vnetljivimi predmeti, dokler se vse komponente povsem ne ohladijo, saj lahko pride do požara. Ko pripravljate hrano z visoko vsebnostjo masti ali olja ter ko dodajate alkoholne pijače, bodite zelo previdni – nevarnost požara. Za odstranjevanje posode in pribora uporabljajte zaščitne rokavice. Po koncu priprave hrane previdno odprite vrata in vroč zrak ali paro iz pečice izpusite postopoma, šele nato lahko sežete v pečico, saj se lahko opečete. Ne prekrivajte zračnikov za vroč zrak na sprednji strani pečice, saj lahko pride do požara.

⚠ Bodite previdni pri delno ali povsem odprtih vratih pečice, da se ne udarite.

DOVOLJENA UPORABA

⚠ **POZOR:** aparat ni namenjen temu, da bi ga upravljali z zunanji upravljalnimi napravami, kot sta časovnik ali ločen daljinski upravljalnik.

⚠ Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu in temu podobnim načinom uporabe, na primer: v kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih,

na kmetijah, za goste v hotelih, motelih in prebivalce drugih stanovanjskih okolij.

⚠ Druga uporaba ni dovoljena (npr. za segrevanje prostorov).

⚠ Aparat ni namenjen profesionalni uporabi. Aparata ne uporabljajte na prostem.

⚠ V aparatu ali v njegovi bližini ne shranjujte eksplozivnih ali vnetljivih snovi (npr. bencina ali pločevink z razpršili), saj lahko pride do požara.

NAMESTITEV

⚠ Za premikanje in namestitev aparata sta potrebni najmanj dve osebi, saj obstaja nevarnost poškodb.

Za odstranjevanje embalaže in namestitev aparata uporabite zaščitne rokavice – nevarnost ureznin.

⚠ Namestitev aparata, vključno z dovodom vode (če je ta prisoten) in električnimi priključki, ter popravila smejo izvajati samo usposobljeni tehniki. Ne popravljajte ali menjajte katerega koli dela aparata, razen če to ni izrecno navedeno v navodilih za uporabo. Otroci se mestu namestitve ne smejo približevati. Ko aparat odstranite iz embalaže, se prepričajte, da med prevozom ni bil poškodovan. Če se pojavijo težave, se obrnite

na prodajalca ali na najbližji servisni center. Ko je aparat nameščen, ostanke embalaže (plastika, deli iz stiropora itd.) shranite izven dosega otrok – nevarnost zadušitve. Preden aparat namestite, ga odklopite z električnega omrežja – nevarnost električnega udara. Med namestitvijo pazite, da aparat ne poškoduje napajalnega kabla – nevarnost požara ali električnega udara. Aparat vklopite šele, ko je namestitev končana.

⚠ Vse potrebne izreze v element izvedite pred vgradnjo aparata ter odstranite vse lesene trske in žagovino. Ne prekrivajte minimalne razdalje med delovno ploščo in zgornjim robom pečice, saj lahko pride do opeklin. Podstavek iz stiropora odstranite šele pri nameščanju.

⚠ Po zaključeni namestitvi, spodnji del aparata ne sme biti več dosegljiv – nevarnost opeklin.

⚠ Aparata ne nameščajte za okrasnimi vrati, saj lahko pride do požara.

OPOZORILA GLEDE ELEKTRIČNEGA TOKA

⚠ Tablica s serijsko številko je nameščena na prednjem robu pečice in je vidna, ko so vrata pečice odprta.

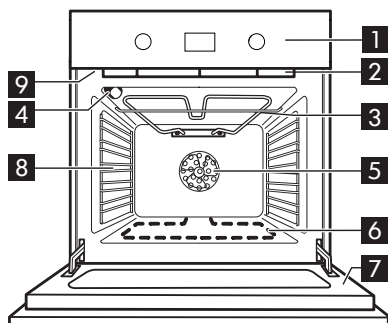
⚠ Prekinitev napajanja aparata mora biti mogoča z izklopom vtiča, če je ta na dosegu roke, ali z večpolnim stikalom, ki je v skladu s predpisi za ožičenje nameščeno na vodu med vtičnico in aparatom. Aparat mora biti prav tako ozemljen v skladu z državnimi standardi glede električne varnosti.

⚠ Prepovedana je uporaba podaljškov, razdelilnih vtičnic in adapterjev. Električne komponente po namestitvi aparata uporabnikom ne smejo biti dostopne. Aparata ne uporabljajte, ko ste mokri ali bosi. Aparata ne uporabljajte, če ima poškodovan napajalni kabel ali vtič, če ne deluje pravilno oziroma če je bil poškodovan ali je padel.

⚠ Za preprečevanje nevarnosti lahko poškodovan napajalni kabel z enakim kablom nadomesti le proizvajalec, njegov serviser ali podobno usposobljena oseba – nevarnost električnega udara.

⚠ Če morate zamenjati napajalni kabel, se obrnite na pooblaščen servisni center.

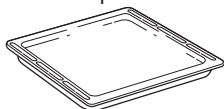
Opis izdelka



- 1** Nadzorna plošča
- 2** Ventilator za ohlajanje (ni viden)
- 3** Grelnik žara
- 4** Luč
- 5** Ventilator
- 6** Spodnji grelnik (skrit)
- 7** Vrata pečice
- 8** Stranske mreže
- 9** Priključek za sondo za meso

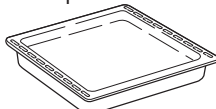
Pripomočki

Univerzalni pekač



1 x

Globoki pekač



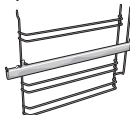
1 x

Rešetka



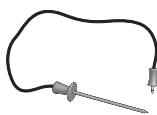
2 x

Teleskopska vodila



1 x

Temperaturna sonda za meso



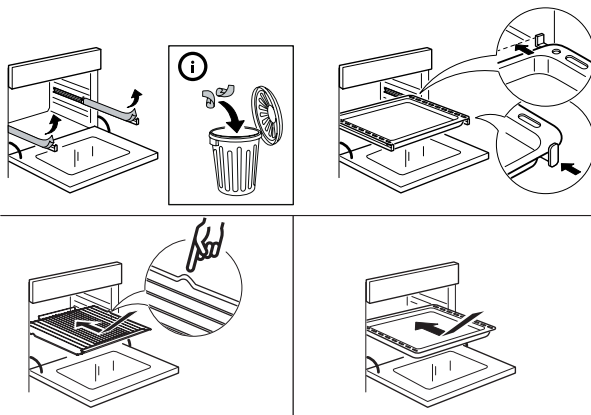
1 x

Vstavljanje rešetke in drugega pribora v pečico

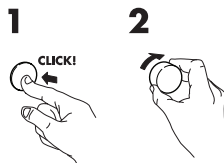
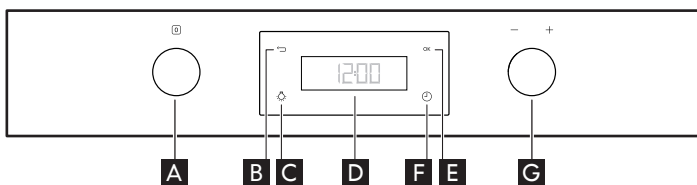
Rešetko vstavite na želeno višino tako, da jo držite nagnjeno nekoliko navzgor, pri čemer na vodila najprej naslonite dvignjeno zadnjo stran. Nato jo vodoravno potisnite po vodilih, kakor daleč je mogoče.

Drug pribor, kot je npr. pekač, vstavite tako, da ga potisnete vodoravno po vodilih.

Za nakup pribora se obrnite na pooblaščen servisno službo..



Upravljalna plošča



- A** Izbirni vrtljivi gumb
- B** Tipka Nazaj
- C** Luč
- D** Zaslon
- E** Gumb za potrditev
- F** Odštevalna ura
- G** Nastavitveni vrtljivi gumb

Nevidni gumbi

Za uporabo gumba, pritisnite nanj v sredini.

Gumb se dvigne.

Nastavite ga na zeleni položaj.

Po končanem kuhanju gumb obrnite na [0] in pritisnite nanj, da se vrne na svoje prvotno mesto.

Prva uporaba

Iz peči odstranite pribor in pečico približno eno uro segrevajte pri 200 °C, da iz izolacijskega materiala ter zaščitnega maziva odstranite vonjave in hlape.

Nastavitve

Vrtljivi gumb „Funkcije“ **A** obrnite na nastavev zaslon in vrtljivi gumb **G** da pridete v podmeni s štirimi nastavitvami zaslona, ki jih je mogoče spreminjati po koncu priprave hrane; gumb obrnite v prvotni položaj.

• Ura

Vrtljivi gumb **G** obračajte, dokler se ne prikaže CLOCK. Levi številki začeta utripati, z obračanjem vrtljivega gumba **G** nastavite ure. Pritisnite gumb **E** za potrditev, da potrdite vrednost, nato začeta utripati desni številki. Z obračanjem gumba **G** nastavite minute in pritisnite gumb **E** za potrditev izbire.

• Zvok

Za vklop ali izklop zvočnega signala sledite naslednjim korakom:

1. Vrtljivi gumb **G** obrnite na „SOUND“
2. pritisnite gumb **E** za potrditev

3. Z vrtljivim gumbom **G** izberite zeleno nastavev
4. Pritisnite gumb **E** za potrditev

• Svetlost

Za spreminjanje svetlosti zaslona sledite naslednjim korakom:

1. Vrtljivi gumb **G** obrnite na „BRIGHTNESS“ in pritisnite **E** za potrditev.
2. Prikazana je trenutna vrednost za svetlost
3. Z obračanjem gumba vrtljivega **G** povečajte ali pomanjšajte stopnjo svetlosti in izbiro potrdite s pritiskom na **E**.

• Eco

1. Vrtljivi gumb **G** obrnite na „ECO“.
2. Za dostop do funkcije (VKLOP/IZKLOP) pritisnite **E**.
3. Z obračanjem vrtljivega gumba **G** izberite zeleno nastavev in izbiro potrdite z gumbom **E**.
4. Če je med funkcijo priprave vključen način Eco, se svetlost zaslona po 1 minuti zmanjša na najnižjo stopnjo in luč v aparatu ugasne ter se ponovno prižge, vedno ko uporabnik potrdite z gumbom **C**.

Vsakodnevna uporaba

Za vklop funkcije

1. z vrtljivim gumbom **A** izberite želeno funkcijo in pritisnite **E** za potrditev.
2. Temperature utripa in z vrtljivim gumbom **G** lahko opravite nastavev ter jo potrdite s pritiskom na **E**.
3. na zaslonu je prikazan čas priprave, ki ga lahko nastavite z vrtljivim gumbom **G** ali pustite za takojšnji začetek ter pritisnete **E** za potrditev.
4. če ste pred tem izbrali želeni čas, je na zaslonu prikazan predvideni čas do konca, ki ga lahko zamaknete z vrtljivim gumbom **G** ter pritisnete **E** za potrditev zamika.

Predgretje

Ko je na voljo predgretje, se samodejno zažene (glejte preglednico). Če ga izberete pred vklopom funkcije, je vključeno v čas priprave.

Če izberete temperaturo in čas kuhanja, se predgretje samodejno začne. Če časa kuhanja ne izberete, se časovnik vklopi, ko aparat doseže želeno temperaturo.

Ko je dosežena želeno temperatura, se zasliši zvočno opozorilo.

Zamik vklopa

Če je na voljo, se zamakne konec priprave (glejte preglednico).

Temperaturna sonda za meso

Pred vklopom funkcije vstavite sondo za meso (glejte preglednico). Če sondo za meso vstavite po potrditvi temperature priprave, na zaslonu utripa temperatura sonde za meso. Nastavite jo z vrtljivim gumbom **G** in pritisnite **E** za potrditev. Če je vstavljena sonda za meso, zamik začetka ni na voljo.

Ko temperaturna sonda za meso zazna želeno temperaturo, se zaslišijo 3 zvočna opozorila, funkcija kuhanja pa se zaključí.

	Funkcijski A vrtljivi gumb	Funkcijski G vrtljivi gumb	PREDGRETJE	Temperatura 	Čas 	Zamik vklopa 	Temperaturna sonda za meso
	IZKLOP	-	-	-	-	-	-
	TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	-	X	X	X	X	X
	OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE (Zgornje in spodnje gretje)	-	X	X	X	X	X
	KONVEKCIJSKA PEKA	-	X	X	X	X	X
	MAXI COOKING	-	X	X	X	X	X
	GRILL	GRILL	-	Stopnja 1-2-3	X	X	-
	GRILL	TURBO GRILL	-	Stopnja 1-2-3	X	X	X
	KRUH	KRUH	X	X	X	-	-
	KRUH	PICA	X	X	X	-	-
	POSEBNA FUNKCIJA	EKO TERMOVENTILACIJSKO PEČENJE*	-	X	X	X	X
	POSEBNA FUNKCIJA	ODMRZOVANJE	-	-	X	X	-
	POSEBNA FUNKCIJA	OHRANJANJE JEDI TOPLIH	-	65°	X	X	-
	POSEBNA FUNKCIJA	VZHAJANJE	-	30° 35° 40°	X	X	-
	HITRO PREDGRETJE	-	X	X	X	-	-
	PIROLITSKO ČIŠČENJE	PIROLIZA	-	-	120 min	X	-
	PIROLITSKO ČIŠČENJE	PIROLIZA-ECO	-	-	75 min	X	-

POMEMBNO: Preden zaženete funkcijo pirolize, odstranite vso dodatno opremo. Za boljše čiščenje dna pečice.

POMEMBNO: Med pirolitskim čiščenjem se vrata pečice samodejno zaklenejo in na zaslonu se prikaže simbol. Vrata po koncu čiščenja ostanejo zaklenjena: Na zaslonu se prikaže „COOL“, kar pomeni, da se pečica še vedno ohlaja. Ko se pečica ohladi na varno temperaturo, se vrata odklenejo in na zaslonu se prikaže ura.

Opomba: če se postopek krmljenja samodejnega zaklepanja vrat ne izvede pravilno, se na zaslonu prikaže simbol. Če pa vrata ostanejo zaklenjena zaradi napake sistema za zaklep, se na zaslonu prikaže „DOOR LATCHED“. V tem primeru se obrnite se na pooblaščen servisno službo.

Pozlata

Po kuhanju, za funkcije, ki omogočajo, na zaslonu je ponudil možnost, da pozlata vašega krožnika. Ta funkcija je na voljo, če ste nastavili čas kuhanja samo.

Po čas kuhanja, prikazuje: "PRESS **E** TO BROWN". S pritiskom na gumb **E**, se začne peči Browning faza traja 5 minut. To funkcijo lahko izvedete samo dvakrat.

Odštevalna ura

Ta možnost aktivira odštevalno uro, ko druge funkcije niso vklopljene. Pritiskajte , dokler na prikazovalniku ne začneta utripati  in „00:00“. Nato izberite in pritisnite OK za potrditev.

Ko se nastavljeni čas izteče, se zasliši zvočno opozorilo.

Razpredelnica funkcij pečice

Pečica ima 5 višin za pripravo hrane. Višine se štejejo od spodaj navzgor.

Funkcija	Opis funkcije
 IZKLOP	Za izklop pečice.
 TERMOVENTILACIJSKA PRIPRAVA	Za pripravo različne hrane pri enaki temperaturi in na več višinah hkrati (najmanj na treh). To funkcijo lahko uporabite za pripravo različnih vrst hrane, ne da bi se vonj jedi prenašal z ene na drugo.
 OBIČAJNA PRIPRAVA HRANE (Zgornje in spodnje gretje)	Za pripravo vseh vrst jedi na eni višini. Priporočamo, da uporabite 2. ali 3. višino. Preden vstavite hrano v pečico, jo predhodno segrejte.
 KONVEKCIJSKA PEKA	Za pečenje mesa in pit s tekočim nadevom (slan ali sladek) na eni sami višini. Uporabite 2. višino. Pred pečenjem pečico predhodno segrejte.
 MAXI COOKING	Za pečenje velikih kosov mesa (nad 2,5 kg). Uporabite 1. ali 2. višino, odvisno od velikosti kosa. Priporočamo, da meso med pečenjem obračate, da bo porjavelo bolj enakomerno. Priporočljivo je, da meso občasno polijete in tako preprečite izsušitev.
 GRILL	Za pripravo zrezkov, ražnjičev in klobas na žaru, za gratiniranje zelenjave in popekanje kruha. Priporočamo, da uporabite 4. ali 5. višino. Kadar pripravljate meso na žaru, priporočamo, da uporabite pekač za prestrezanje soka mesa: pekač vstavite na 3./4. višino in dodajte 500 ml vode. Med pripravo morajo biti vrata pečice zaprta.
 TURBOGRILL	Za pečenje velikih kosov mesa (stegno, goveja pečenka in piščanci). Postavite jed na srednjo višino. Uporabite prestrezní pekač za zbiranje sokov, ki odteka iz hrane. Namestite ga na 1. ali 2. višino in dodajte približno pol litra vode. Pečice ni treba vnaprej segreti. Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta.
 KRUH	Za peko kruha različnih tipov in velikosti. Preprosto izberite zelene vrednosti (temperatura in čas) in pečica bo samodejno določila potek priprave. Testo položite na 2. višino.

Funkcija		Opis funkcije
	PICA	Za peko pice različnih tipov in velikosti. Preprosto izberite želene vrednosti (temperatura in čas) in pečica bo samodejno določila potek priprave. Testo položite na 2. višino.
	EKO TERMOVENTILACIJSKO PEČENJE*	Za peko nadevanih pečenok ali mesa v kosu na eni višini. Ta funkcija uporablja neprekinjeno in nežno kroženje zraka, ki prepreči prekomerno izsušitev hrane. Pri tej funkciji ECO je luč med pripravo hrane izklopljena, lahko pa jo za nekaj trenutkov vklopite s pritiskom na gumb za potrditev. Za večjo energijsko učinkovitost med peko ne odpirajte vrat. Priporočljivo je, da uporabljate tretjo stopnjo. Pečice ni treba predhodno segreti.
	ODMRZOVANJE	Za hitrejše odmrzovanja hrane. Položite hrano na srednjo višino. Pustite hrano v embalaži, da se ne posuši na zunanji strani.
	OHRANJANJE JEDI TOPLIH	Da bi pravkar kuhana hrana ostala vroča in hrustljava (npr.: mesa, ocvrte hrane ali narastkov). Položite hrano na srednjo višino.
	VZHAJANJE	Za čim boljše vzhajanje sladkega ali slanega testa. Za zagotavljanje kakovosti priprave se funkcija ne vklopi, če je temperatura pečice nad 40 °C. Testo položite na 2. raven. Pečice ni treba predhodno segreti.
	HITRO PREDGRETJE	Za hitro predgretje pečice. Ko je predgretje zaključeno, pečica samodejno izbere običajno funkcijo. Pred vstavljanjem hrane v pečico počakajte, da se zaključi predgretje.
	NASTAVITVE	Za nastavitve zaslona (Čas, Luč, Glasnost zvokov, varčevanje energije)
	PIROLITSKO ČIŠČENJE	Za odstranjevanje umazanije, ki nastane med pripravo hrane, pri izjemno visoki temperaturi (nad 400 °C). Trajanje je samodejno nastavljeno na 120 minut. Če je prisotna manjša količina umazanije, izberite cikel ECO x 75 min
	TEMPERATURNNA SOND DA ZA MESO	Priložena sonda za meso omogoča natančno merjenje temperature (do 100 °C) med pripravo jedi in s tem zagotavlja optimalno pripravo. Glede na vrsto živila se lahko nastavi zelena osrednja temperatura pri pečenju. Za doseganje popolnih rezultatov priprave je pomembno, da temperaturno sondo pravilno namestite. Sondo vstavite v najbolj mesnati del mesa, ne v bližino kosti ali mastnih delov (sl. 1). Sondo v perutnino vstavite postrani, v sredino prsi, obenem pa pazite, da konica sonde ni v votlem delu (sl. 2). Preden meso neenakomerne debeline vzamete iz pečice, preverite, ali je ustrezno pečeno. Konec temperaturne sonde vstavite v odprtino na desni steni pečice. Konec temperaturne sonde priključite na odprtino v spodnjem levem delu nadzorne plošče.  SL. 1  SL. 2

*Funkcija je bila uporabljena kot referenca za izjavo o energetski učinkovitosti v skladu z uredbo Evropske komisije št. 65/2014

POMEMBNO:

Med samočiščenjem (pirolizo) odstranite ves pribor, da preprečite naraščanje zunanje temperature vrat in da zagotovite učinkovito čiščenje spodnjega dela pečice.

POMEMBNO: če izbrana funkcija ne predvideva uporabe sonde, se priprava hrane ne začne, dokler sonde ne odstranite. Prikaže se naslednje sporočilo: REMOVE PROBE

Razpredelnice za pečenje

Vrsta hrane	Funkcija	Predhodno segrevanje	Višina (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas priprave hrane (min.)
SLADICE, PEKOVSKI IZDELKI ITD.					
Kvašeno pecivo		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Pite z nadevom (peciva s skuto, zavitki, sadne pite)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Piškoti/kolački		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Princeske		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Beljakovi poljubčki		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Kruh		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Kruh/pica/fokača		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Zamrznjena pica		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Slane pite (zelenjavna pita, pita z nadevom)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Maslene paštetke / krekerji iz listnatega testa		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lazanja, pečene testenine, kaneloni, narastki		X	2	190-200	45-65
Lazanja in meso		X	2-4	200	50-100***
Meso in krompir		X	1-4	190-200	45-100***
Ribe in zelenjava		X	1-4	180	30-50***
Celoten obrok Sadni kolač (višina 5) / lazanja (višina 3) / meso (višina 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Pečenke/polnjene pečenke		-	2	180-200	100-150***

Vrsta hrane	Funkcija	Predhodno segrevanje	Višina (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas priprave hrane (min.)
MESO					
Mesni deli (kunec, piščanec, jagnjetina)		-	2	180-200	60-100***
Svinjska pečenka s kožo 2 kg		X	2	170-190	110-150
Jagnjetina/teletina/govedina/svinjina 1 kg		X	2	190-200	80-120
Piščanec/zajec/raca 1 kg		X	2	200-230	50-100
Puran/gos 3 kg		X	2	200-230	150-200
RIBE					
Riba, pečena v lastnem soku 0,5 kg (fileji, cela)		X	2	170-190	30-50
ZELENJAVA					
Polnjena zelenjava (paradižniki, bučke, jajčevci)		X	2	180-200	50-70

Razpredelnica za pečenje na žaru

Vrsta hrane	Funkcija	Predhodno segrevanje	Višina (od spodaj)	Temperatura (°C)	Čas priprave hrane (min.)
Toast		5'	5	3 (High)	1-3
Ribji fileji/kosi		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Klobase/kebab/rebrca/hamburgerji		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Jagnječje stegno/krača		-	3	2 (Medium)	60-90**
Gratinirana zelenjava		-	3	3 (High)	10-25
Pečen krompir		-	3	2 (Medium)	35-60**
Pečen piščanec 1 -1,3 kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Goveja pečenka, angleško pečena 1 kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Opomba: časi in temperature priprave hrane so le informativni.

* Po polovici časa priprave hrane obrnite živila.

** Hrano po potrebi obrnite po dveh tretjinah časa priprave.

*** Ocena časa trajanja: jedi lahko iz pečice vzamete kadar koli, odvisno od vaših osebnih želja.

Čiščenje in vzdrževanje

ČIŠČENJE

⚠ OPOZORILO!

- Nikoli ne uporabljajte parnih čistilnikov.
- Pečico očistite samo, ko je hladna na dotik.
- Aparat izklopite iz električnega napajanja.

Zunanost pečice

i POMEMBNO: ne uporabljajte korozivnih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Če kateri koli izmed teh izdelkov nenamerno pride v stik z aparatom, ga takoj očistite z vlažno krpo.

- Površino očistite z vlažno krpo. Če je površina zelo umazana, dodajte v vodo nekaj kapljic sredstva za pomivanje posode. Na koncu površine obrišite s suho krpo.

Notranost pečice

i POMEMBNO: ne uporabljajte abrazivnih gobic, kovinskih strgal ali grobih čistilnih sredstev. Ta sredstva lahko sčasoma uničijo emajlirane površine in steklena vrata.

- Po vsaki uporabi počakajte, da se pečica ohladi, in jo očistite, ko je še topla, da odstranite nečistoče in madeže zaradi ostankov hrane (npr. hrane z visoko vsebnostjo sladkorja).
- Uporabljajte čistilna sredstva, namenjena samo pečicam, in dosledno upoštevajte navodila proizvajalca.
- Steklo na vratih očistite z ustreznim tekočim čistilnim sredstvom. Za lažje čiščenje lahko vrata snamete s pečice (glejte VZDRŽEVANJE). Notranje steklo je gladko, da ga lažje očistite.

OPOMBA: Med daljšo pripravo jedi z visoko vsebnostjo vode (npr. pice, zelenjava) lahko na notranji strani vratc in okoli tesnila nastane kondenzat. Ko se pečica ohladi, obrišite notranji del vratc s krpo ali gobico.

⚠ OPOZORILO!

- Med in po čiščenju s funkcijo pirolize

poskrbite, da se domače živali (zlasti ptice) ne bodo približevale mestu postavitve aparata.

Posode za kuhanje

- Pribor takoj po uporabi namočite v vodi z detergentom za posodo. Ko prijemate vroče kose pribora, uporabite zaščitne rokavice.
- Ostanke hrane lahko odstranite z ustrežno krtačo ali gobico.

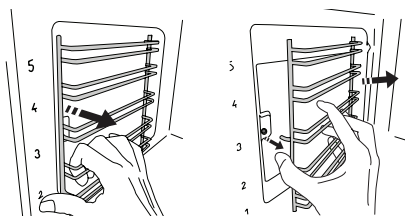
VZDRŽEVANJE

⚠ OPOZORILO!

- Uporabljajte zaščitne rokavice.
- Preden nadaljujete z opravi, počakajte, da se pečica ohladi.
- Pečico odklopite iz električnega omrežja.

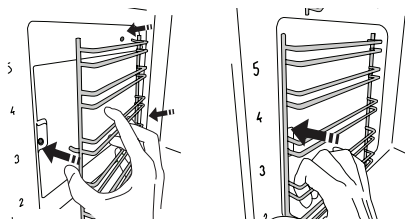
Odstranitev vodil

Trdno primate zunanji del vodil in jih povlecite proti sebi, da oporo in notranja zatiča izvlečete iz vpetja.



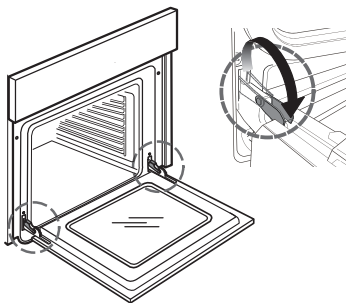
Ponovna namestitve vodil

Vodila namestite v bližino odprtine in najprej vstavite zatiča v vpetje. Nato zunanji del namestite v bližino vpetja, vstavite oporo in vodila čvrsto pritisnete ob steno notranjosti aparata, da jih tako ustrezno pričvrstite.



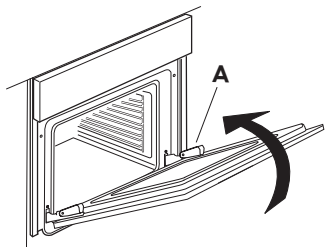
Postopek odstranitve vrat

1. Vratca do konca odprite.
2. Dvignite zaporna vzvoda in ju do konca potisnite naprej (sl. 1).

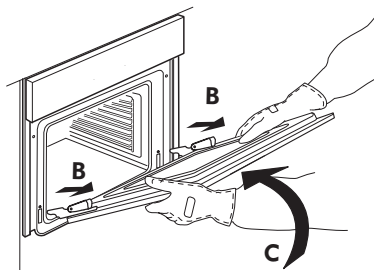


Sl. 1

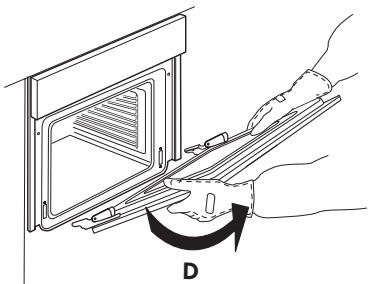
3. Vrata do konca zaprite (A), jih dvignite (B) in zavrtite (C), da se sprostijo (D) (slike 2, 3, 4).



Sl. 2



Sl. 3



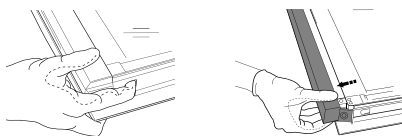
Sl. 4

Ponovna namestitev vrat

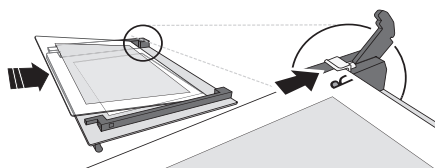
1. Tečaja vstavite na ustrezni mesti.
2. Vratca do konca odprite.
3. Ponovno spustite zaporna vzvoda.
4. zaprite vrata

Čiščenje stekla

1. Ko vrata demontirate in odložite na mehko površino z ročajem navzdol, istočasno pritisnite na pritrdilni sponki in odstranite zgornji rob vrat tako, da ga povlečete proti sebi.



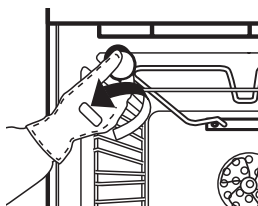
2. Z obema rokama dvignite in čvrsto držite notranje steklo, ga odstranite in položite na mehko površino, preden ga očistite. Enak postopek ponovite za vmesno steklo.
3. Za ustrezno ponovno namestitev notranjega in vmesnega stekla mora biti črka „R“ v levem vogalu vidna. Dolgo stranico stekla, ki jo označuje „R“, najprej vstavite v držali in steklo nato spustite v pravi položaj.



4. Ponovno namestite zgornji rob: če zaslišite klik, to pomeni, da se je rob pravilno zaskočil. Prepričajte se, da je tesnilo na pravem mestu, preden namestite vrata.

Menjava žarnice

1. Pečico odklopите iz električnega omrežja.



Sl. 5

2. Odvijte pokrov žarnice (sl. 5), zamenjajte žarnico (glejte opombo o tipu žarnice) in pokrov žarnice ponovno privijte.

3. Pečico priključite na električno omrežje.

OPOMBA:

- Uporabljajte samo halogenske žarnice 25 W/230 V tipa G9, T 300 °C.
- Žarnica v aparatu je posebej zasnovana za električne aparate in ni primerna za osvetlitev prostorov (uredba Komisije (ES) št. 244/2009).
- Žarnice so vam na voljo pri pooblašeni servisni službi IKEA.

Kaj storite v primeru ...

Motnja	Možen vzrok	Rešitev
Pečica ne deluje.	Brez električnega omrežja.	Preverite, ali je električno omrežje na voljo.
	Pečica ni priključena na električno napajanje.	Pečico priključite na električno napajanje.
Na zaslonu je prikazana črka „F“, ki ji sledi številka	Motnja programske opreme	Obrnite se na najbližjo servisno službo in navedite črko ali številko, ki sledi črki „F“

Preden pokličete pooblašeno servisno službo:

1. Preverite, ali lahko težavo s pomočjo predlogov v razpredelnici „Kaj storite v primeru ...“ odpravite sami.
2. Z izklopom in ponovnim vklopom aparata preverite, ali je napaka še vedno prisotna. Če je težava po izvedbi zgornjih dejanj še vedno prisotna, se obrnite na pooblašeno servisno službo IKEA.

Vedno navedite:

- kratek opis napake
- tip in točen model pečice
- servisno številko (za besedo „Service“ na ploščici s podatki) na desnem robu znotraj pečice (vidna pri odprtih vratih pečice)

SERVICE 0000 000 00000



- svojo telefonsko številko

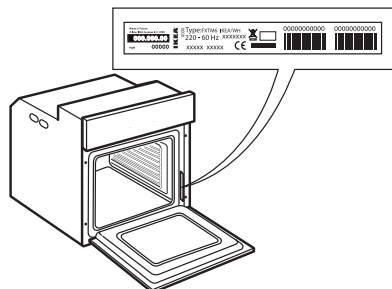
Če je potrebno popravilo, se obrnite na pooblašeno servisno službo IKEA (za zagotovitev uporabe originalnih nadomestnih delov in pravilno izvedbo popravila).

Tehnični podatki

Tip izdelka: vgradna električna pečica	
Oznaka modela: ANRÄTTA 004.117.18	
Število odprtín v notranjosti	1
Vir toplote	Electrical
Število funkcij	9
Uporabna prostornina, izmerjena pri odstranjenih stranskih mrežah in katalitičnih ploščah (l)	71
Površine največjega pekača (cm ²)	1191
Razred energijske učinkovitosti (najnižja poraba)	A+
Indeks energijske učinkovitosti	81,2
Poraba energije Funkcija običajne priprave hrane (pri običajni količini ter spodnjem in zgornjem gretju) kWh/cikel	0,89
Poraba energije Ventilacijska funkcija (pri običajni količini in termoventilacijski pripravi) kWh/cikel	0,69
Zgornji grelnik W	2200
Spodnji grelnik W	1000
Grelnik za žar W	2200
Ventilacijski grelnik W	1800
Ventilator za ohlajanje W	33
Luč W	25
Moč ventilatorja W	22
Skupna moč W	2450
Dimenzije	
Širina mm	595
Višina mm	595
Globina mm	550
Masa aparata ANRÄTTA Kg	32,2

Tehnični podatki

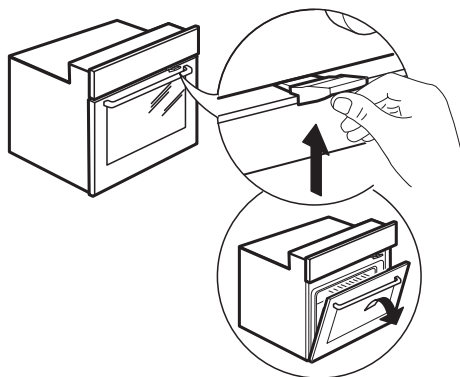
Tehnični podatki so navedeni na napisni ploščici v notranjosti aparata.



Namestitev

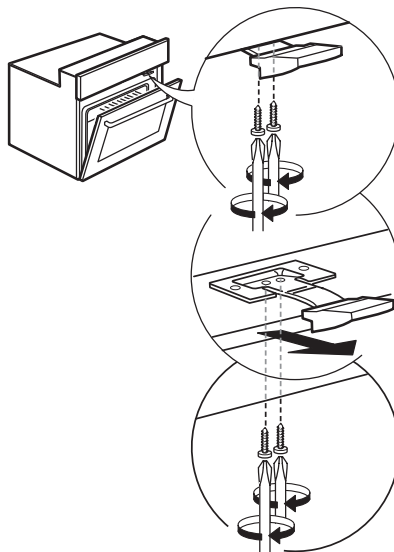
Naprava za zaklep vrat

Za odpiranje vrat z napravo za zaklep vrat glejte prikaz 1.



Sl. 1

Varovalno pripravo vrat je mogoče odstraniti tako, da opravite postopek, prikazan na slikah (glejte prikaz 2).



Sl. 2

Priključitev na električno omrežje

Prepričajte se, da napetost na napisni ploščici aparata ustreza omrežni napetosti na mestu priključitve. Tablica s serijsko številko je nameščena na prednji strani pečice in je vidna, ko so vrata pečice odprta.

Napajalni kabel (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) sme zamenjati samo strokovno usposobljen električar. Obrnite se na pooblaščen servisni center IKEA.

Skrb za okolje

⚠ OPOZORILO! Pred popravili morate aparat izklopiti in izključiti z električnega napajanja – nevarnost električnega udara. Nikoli ne uporabljajte parnih čistilnikov.

⚠ OPOZORILO! Ne uporabljajte grobih, abrazivnih čistil ali kovinskih strgal za čiščenje stekla vrat pečice, saj lahko opraskajo površino, zaradi česar lahko steklo poči.

⚠ Pred čiščenjem ali izvajanjem vzdrževalnih del se prepričajte, da se je aparat ohladil. – nevarnost opeklin

⚠ OPOZORILO!: Pred menjavo žarnice aparat izklopite, saj lahko pride do električnega udara.

ODSTRANJEVANJE EMBALAŽNEGA MATERIALA

Embalažo je mogoče povsem reciklirati in je označena s simbolom za recikliranje.  Zato dele embalaže odvrzite odgovorno in v skladu s predpisi pristojnih krajevnih služb, ki urejajo odlaganje odpadkov.

RAZREZ GOSPODINJSKIH APARATOV

Aparat je izdelan iz materialov, ki jih je mogoče reciklirati oz. ponovno uporabiti. Aparat odstranite skladno z veljavnimi predpisi. Dodatne informacije

o odstranjevanju in recikliranju električnih gospodinjskih aparatov lahko dobite na pristojnem občinskem uradu, pri komunalni službi ali v trgovini, kjer ste aparat kupili. Aparat je označen v skladu z evropsko Direktivo 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). Aparat odložite na predvidenih zbirnih mestih, saj lahko s tem preprečite škodljive posledice za okolje in zdravje ljudi.

Simbol  na izdelku ali priloženi dokumentaciji pomeni, da je aparat prepovedano odlagati med komunalne odpadke. Oddati ga je treba v zbirnem centru za recikliranje električne in elektronske opreme.

NASVETI ZA VARČEVANJE Z ENERGIJO

Pečico predgrejte samo, če je to navedeno v razpredelnici za pripravo hrane ali v receptu. Uporabljajte temno lakirane ali emajlirane pekače, saj se veliko bolje segrevajo. Hrana, ki zahteva daljši čas priprave, se še naprej kuha oz. peče tudi po izklopu pečice.

IZJAVA O SKLADNOSTI

Aparat izpolnjuje zahteve po ekološki zasnovi evropskih uredb št. 65/2014 in št. 66/2014 v skladu z evropskim standardom EN 60350-1.



GARANCIJA IKEA

Kako dolgo velja garancija IKEA?

Ta garancija velja pet let od datuma prvega nakupa aparata pri IKEI. Kot dokazilo o nakupu se šteje originalni račun. Če se servisna opravila izvajajo v sklopu garancije, potem se s tem garancijska doba za aparat ne podaljša.

Kdo bo izvajal storitve v okviru garancije?

Storitve bo v okviru svojih servisnih storitev izvedel serviser IKEA oz. pooblaščen partnerska servisna mreža.

Katere okvare so krite v okviru te garancije?

Garancija zajema vse okvare aparata, do katerih je prišlo zaradi napak pri izdelavi oz. materialnih napak od dneva nakupa izdelka v poslovalnici IKEA. Garancija velja samo za gospodinjstvo uporabo. Izjeme so določene pod naslovom „Česa ta garancija ne zajema?“ V garancijskem roku bomo pokrili vse stroške za odpravo okvare tj. stroške za popravila, rezervne dele, delo in transportne stroške, pod pogojem, da je popravilo aparata mogoče izvesti brez posebnih dodatnih stroškov. Pod temi pogoji veljajo direktive EU (št. 99/44/ES) in veljavni lokalni predpisi. Zamenjani deli postanejo last podjetja IKEA.

Kako bo IKEA odpravila težavo?

Serviser, ki ga določi IKEA, bo pregledal izdelek in se po svoji presoji odločil, ali se lahko napaka odpravi v okviru garancije. Če se odloči, da za napako velja garancija, bo serviser IKEA ali pooblaščen servisni partner v okviru svojih servisnih storitev in po svoji presoji izdelek popravil ali pa ga zamenjal z enakim oz. primerljivim izdelkom.

V katerih primerih običajno garancija ne velja?

- V primeru normalne obrabe.
- V primeru namernih poškodb ali poškodb iz malomarnosti, poškodb, ki nastanejo kot posledica neupoštevanja navodil za uporabo, nepravilne namestitve ali zaradi

priključitve na neprimerno napetost, poškodb, ki nastanejo zaradi kemičnih ali elektrokemičnih reakcij, rje, korozije ali vode, vključno s, a brez omejitev na poškodbe, ki nastanejo zaradi prevelike trdote vode ter poškodbe zaradi neobičajnih vremenskih pogojev.

- Za obrabne dele, kot so baterije in žarnice.
- Za nefunkcionalne in dekorativne dele, ki ne vplivajo na normalno uporabo aparata, vključno s praskami in morebitnimi razlikami v barvi.
- Za nenamerne poškodbe, ki nastanejo zaradi vpliva tujkov ali drugih snovi, čiščenja ali praznjenja filtrov, drenažnih sistemov ali prekatov za čistilna sredstva.
- Za poškodbe naslednjih delov: keramičnega stekla, pribora, jedilnega pribora in košar za pribor, dovodnih in odvodnih cevi, tesnil, žarnic in pokrovov lučk, zaslonov, ohišij in delov ohišij. Razen v primeru, ko je mogoče dokazati, da so te poškodbe nastale zaradi napak v proizvodnji.
- V primerih, kadar serviser ni prepoznal nobene napake na aparatu.
- Za popravila, ki niso bila opravljena pri določenem serviserju in/ali pooblaščenem pogodbenem servisnem partnerju oz. kadar niso bili uporabljeni originalni deli.
- Za popravila, do katerih je prišlo zaradi napačne namestitve ali namestitve, ki ni bila izvedena v skladu s specifikacijami.
- Za škodo, ki je nastala zaradi uporabe aparata v namene, ki presegajo gospodinjstvo uporabo, tj. v profesionalne namene.
- Za poškodbe, ki so nastale zaradi transporta. Če je stranka izdelek domov ali na drugi naslov prepeljala sama, potem IKEA ne nosi nobene odgovornosti za morebitne poškodbe med transportom. V primeru, da izdelek na domači naslov stranke pripelje IKEA, bo

za škodo, ki je nastala med transportom, odgovarjalo podjetje IKEA.

- Garancija ne krije stroškov za prvo namestitev aparata IKEA. Če za popravilo ali nadomestilo aparata v okviru garancijskih določil poskrbi izbrani serviser IKEA ali pooblaščen servisni partner, bo za ponovno namestitev popravljenega aparata ali namestitev nadomestnega aparata po potrebi poskrbel serviser ali pooblaščen servisni partner.

Te omejitve ne veljajo za pravilno opravljeno delo, ki ga je izvedel usposobljen specializiran serviser z uporabo naših originalnih delov, s katerimi je aparat prilagodil varnostnim specifikacijam druge države EU.

Veljavnost državne zakonodaje

Garancija IKEA vam daje specifične pravne pravice, ki krijejo ali presegajo vse lokalne pravne zahteve. Vendar pa ti pogoji v nikakršnem pogledu ne omejujejo potrošniških pravic, ki so določene z lokalno zakonodajo.

Območje veljavnosti

Za aparate, ki so bili kupljeni v eni izmed držav EU in nato prepeljeni v drugo državo EU, so storitve na voljo v okviru garancijskih pogojev, ki veljajo v tej državi.

Zaveza do izvedbe storitev v okviru garancijskih določil obstaja samo, če aparat ustreza in je nameščen v skladu z:

- tehnično specifikacijo države, v kateri je bil vložen garancijski zahtevek,
- navodili za sestavo in varnostnimi informacijami v navodilih za uporabo.

SERVISNA SLUŽBA za aparate IKEA

V primeru težav in vprašanj se lahko nemudoma oglasite pri ponudniku servisnih storitev, kjer boste lahko:

- zaprosili za popravilo v skladu s to garancijo,
- zaprosili za pojasnila glede namestitve aparata IKEA v primeru namestitve skupaj s kuhinjskim pohištvom IKEA,
- zaprosili za pojasnila glede funkcij aparatov IKEA.

Za zagotavljanje najvišje kakovosti storitev vas prosimo, da si pred tem natančno preberete Navodila za namestitev in/ali Navodila za uporabo.

Kako stopiti v stik z nami, če potrebujete naše storitve



Na zadnji strani tega priročnika je seznam vseh določenih ponudnikov servisnih storitev IKEA, vključno z njihovimi telefonskimi številkami.

i Da vam bomo lahko omogočili čim hitrejšo izvedbo storitev, vam priporočamo, da za vzpostavitev stika z nami uporabite telefonske številke iz tega priročnika. Med klicem se vedno sklicujete po številkah, ki so navedene v priročniku za aparat, za katerega potrebujete pomoč.

Prosimo vas, da se vedno sklicujete po številki artikla IKEA (8-mestna šifra) in 12-mestni servisni številki, ki je navedena na napisni ploščici aparata.

i **SHRANITE RAČUN!**

Račun je vaše potrdilo o nakupu in je nujno potreben pri uveljavljanju garancije. Na računu je prav tako naveden naziv izdelka IKEA in številka artikla (8-mestna šifra) aparata, ki ste ga kupili.

Ali potrebujete dodatno pomoč?

Za vsa dodatna vprašanja, ki niso povezana s servisiranjem vašega aparata, vas prosimo, da stopite v stik s klicnim centrom najbližje poslovalnice IKEA. Preden stopite v stik z nami, vam priporočamo, da natančno preberete priloženo dokumentacijo aparata.

Съдържание

Информация за безопасност	59	Как да постъпите, ако...	71
Описание на уреда	62	Технически данни	72
Контролен панел	63	Инсталиране	73
Употреба за първи път	63	Свързване към електрическата мрежа	74
Всекидневно използване	64	Опазване на околната среда	74
Таблицы за готвене	67	Гаранция IKEA	75
Почистване и поддръжка	69		

Информация за безопасност

Преди използването на уреда прочетете внимателно тези инструкции за безопасност. Дръжте ги на удобно място за бъдещи справки.

В тези инструкции и на самия уред са представени важни предупреждения за безопасността, които трябва да се прочетат и да се съблюдават винаги. Производителят отказва всякаква отговорност при неспазване на тези инструкции за безопасност, във връзка с неподходяща употреба на уреда или неправилна настройка на органите за управление.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

⚠ Много малки деца (0-3 год.) трябва да стоят далеч от уреда. Малки деца (3-8 год.) трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение. Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания само ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата на

уреда по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!:

Уредът и откритите му части се нагорещават по време на работа. Трябва да се внимава за избягване докосването на нагревателите. Децата под 8-годишна възраст трябва да се пазят далеч от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.

⚠ Не докосвайте фурната по време на цикъла на пиролиза (самопочистване) – опасност от изгаряния. Децата и домашните животни трябва да стоят далеч от фурната по време и след цикъла на пиролиза (до пълното проветряване на помещението). Преди почистващия цикъл вътрешността на фурната трябва да се почисти от разлети течности, особено мазнини и масла. Не оставяйте във фурната никакви принадлежности или материали по време на цикъла на пиролиза.

⚠ Ако фурната е поставена под

плот за готвене, всички горелки или електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване (пиролиза). - опасност от изгаряния.

⚠ Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на сушене на храни. Ако уредът е подходящ за използване на сонда, използвайте само температурна сонда, препоръчана за тази фурна - има опасност от пожар.

⚠ Пазете дрехите и други запалими материали далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно - има опасност от пожар. Винаги внимавайте, когато приготвяте храни, богати на мазнини, масло или с добавка на алкохол - има опасност от пожар. Използвайте ръкавици за фурна, за да изваждате тигани и принадлежности. Когато готвенето приключи, отворете внимателно вратичката и оставете горещият въздух или парата да излязат, преди да бръкнете във фурната - има опасност от изгаряния. Не закривайте отворите за горещ въздух от предната страна на фурната - има опасност от пожар.

⚠ Внимавайте, когато вратичката на фурната е в отворено или долно положение, за да избегнете удар по нея.

ПОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Уредът не е предназначен да се използва с

външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.

⚠ Този уред е предназначен за употреба в домашни условия и подобни приложения, като: кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди; в стопанства; от клиенти в хотели, мотели, места за настаняване тип „Нощувка и закуска“ и други.

⚠ Не е позволено използване за никакви други цели (например за отопление на помещения).

⚠ Този уред не е предназначен за професионална употреба. Не използвайте този уред на открито.

⚠ Не съхранявайте избухливи или запалими вещества (напр. кутии с бензин или аерозол) във или в близост до уреда - има опасност от пожар.

МОНТИРАНЕ

⚠ Боравенето и монтажът на уреда трябва да се извършват от две или повече лица - има опасност от нараняване. Използвайте предпазни ръкавици при разопаковането и монтажа - има опасност от порязвания.

⚠ Монтажът, включително подаването на вода (ако е приложимо) и електрическото свързване и ремонтните дейности трябва да се извършват от квалифициран техник. Не поправяйте и не заменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството на потребителя. Пазете децата

далеч от мястото, където се извършва монтажът. След като разопаковате уреда, проверете дали не е повреден по време на транспортирането.

При проблеми се обърнете към търговеца или към най-близкия сервиз за следпродажбено обслужване. След монтажа всички отпадъци от опаковките (пластмаса, стиропор и др.) трябва да се съхраняват далеч от обсега на деца – съществува опасност от задушаване. Уредът трябва да бъде изключен от захранването преди монтажа – съществува опасност от токов удар. По време на монтажа внимавайте уредът да не повреди захранващия кабел – съществува опасност от токов удар. Включете уреда едва след завършване на монтажа.

⚠ Извършете всичката работа по рязането на шкафа, преди да поставите уреда в нишата, и внимателно отстранете всички дървени парченца и стърготини. Не покривайте предвиденото минимално пространство между работния плот и горния ръб на фурната - има опасност от изгаряния.

Извадете фурната от нейната основа от полистиролова пяна едва по време на монтирането.

⚠ След монтажа долната част на уреда не трябва да бъде повече достъпна - опасност от изгаряния.

⚠ Не монтирайте уреда зад декоративна врата - има опасност от пожар.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО

⚠ Табелката с данни се намира на предния ръб на фурната (вижда се при отворена вратичка).

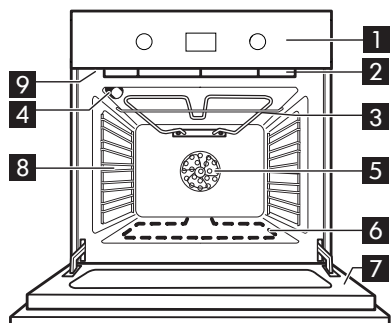
⚠ Трябва да е възможно уредът да се изключи от захранването чрез изваждане на щепсела, ако е достъпен, или чрез достъпен многополюсен превключвател, монтиран след контакта, както и уредът да е заземен в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност.

⚠ Не използвайте удължители, разклонители с няколко гнезда или адаптери. След инсталирането електрическите компоненти трябва да бъдат достъпни за потребителя. Не използвайте уреда, когато сте с мокри или боси крака. Не използвайте този уред, ако захранващият му кабел или щепсел е повреден, ако не работи правилно или ако е бил повреден или е паднал.

⚠ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов сервизен агент или лице с аналогична квалификация, за да се избегне опасна ситуация - опасност от електрически удар.

⚠ Ако е необходима смяната на захранващия кабел, се свържете с оторизиран сервизен център.

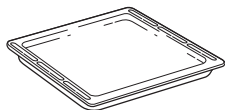
Описание на уреда



- 1 Контролен панел
- 2 Вентилатор за охлаждане (не се вижда)
- 3 Грил
- 4 Лампа на фурната
- 5 Вентилатор на фурната
- 6 Долен нагревател (скрит)
- 7 Вратичка на фурната
- 8 Странични скари
- 9 Свързване на термометър за месо

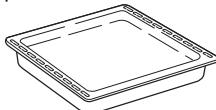
Принадлежности

Тава за печене



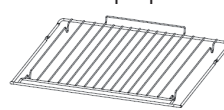
1 бр.

Дълбока тава



1 бр.

Решетъчен рафт



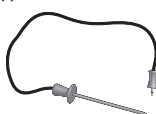
2 бр.

Телескопични плъзгачи



1 бр.

Сонда за месо



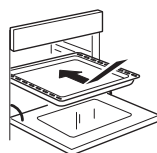
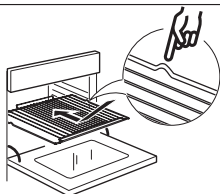
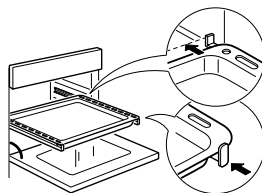
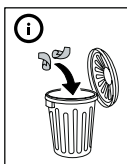
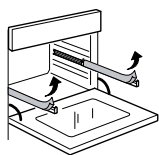
1 бр.

Поставяне на решетъчния рафт и на останалите принадлежности

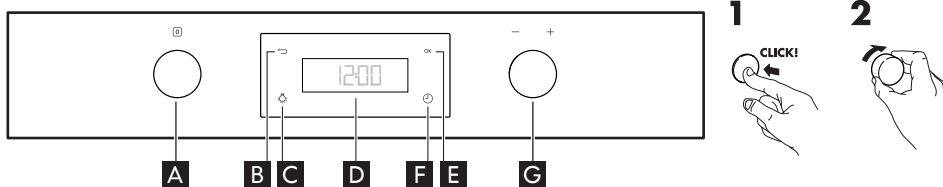
Поставете решетъчния рафт на необходимото ниво, като го хванете под лек наклон нагоре и първо подпрете повдигнатия заден край (насочен нагоре). След това го плъзнете хоризонтално по носача възможно най-навътре.

Другите принадлежности, например тавата за печене, се поставят хоризонтално чрез плъзгане по носачите.

Ако желаете да закупите принадлежности, се свържете с оторизирания сервизен център.



Контролен панел



- A** Изскачащ въртящ се бутон за избиране
- B** Бутон "Назад"
- C** Осветление
- D** Дисплей
- E** Бутон за потвърждаване
- F** Брояч на минути (Таймер)
- G** Изскачащ въртящ се бутон за регулиране

Въртящи се бутони с прибиране

За да използвате този вид бутон, трябва да го натиснете в средата.

Бутонът излиза навън.

Завъртете го на желаното положение.

След завършване на готвенето, завъртете бутона на **0** и го натиснете отново, за да го върнете в първоначалното му положение.

Употреба за първи път

Издайте принадлежностите от фурната и я загрейте при 200° за около час, за да елиминирате миризмата и пушека от изолиращите материали и защитните смазки.

Настройк

Завъртете бутона **A** до индикатора "Функции", за да се покаже настройката на дисплея, и завъртете бутона **G** за достъп до подменю, съдържащо четири настройки на дисплея, които могат да бъдат променени след завършване на готвенето, и завъртете бутона до първоначалното му положение.

• Часовник

Завъртете бутона **G**, докато на дисплея се покаже CLOCK (Часовник). Двете цифри отляво ще започнат да мигат, завъртете бутона **G**, за да зададете часа. Натиснете бутона **E**, за да потвърдите, след което двете цифри отдясно ще започнат да мигат. Завъртете бутона **G**, за да зададете минутите, и натиснете бутон **E**, за да потвърдите избора си.

• Звук

За да активирате или деактивирате звуковия сигнал, направете следното:

1. Завъртете бутона **G**, докато на дисплея се покаже "SOUND" (Звук)
2. натиснете бутона **E**, за да потвърдите

3. Използвайте бутона **G**, за да зададете желаната настройка
4. Натиснете бутона **E**, за да потвърдите

• Яркост

За да промените яркостта на дисплея, направете следното:

1. Завъртете бутона **G**, докато на дисплея се покаже "BRIGHTNESS (Яркост), и натиснете **E**, за да потвърдите.
2. На дисплея се вижда нивото на яркост в момента
3. Завъртете бутона **G**, за да увеличите или намалите яркостта, и потвърдете с натискане на **E**.

• Функция ECO

1. Завъртете бутона **G**, докато на дисплея се покаже "ECO".
2. Натиснете **E** за достъп до настройката (ON/OFF = ВКЛ./ИЗКЛ.).
3. Завъртете бутона **G**, за да изберете желаната настройка, и потвърдете с натискане на бутона **E**.
4. Ако по време на готвене бъде активиран режим Eco, яркостта на дисплея намалява до най-ниското ниво след 1 минута, лампата във фурната ще се изключи след 1 минута готвене и ще светне с натискане на бутона **C**.

Всекидневно използване

Активиране на функция

1. използвайте бутона **A**, за да изберете желаната функция, и натиснете бутона **E**, за да потвърдите.
2. стойността на температурата мига и можете да я регулирате с бутона **G**, след което натиснете бутона **E**, за да потвърдите.
3. продължителността на готвене се вижда на дисплея, можете да я регулирате с бутона **G** или да я оставите така за незабавен старт, като натиснете бутона **E** за потвърждаване.
4. ако предварително сте избрали желаната продължителност на готвене, на дисплея ще се покаже очакваното време на завършване; можете да го отложите с бутона **G** и след това натиснете бутон **E**, за да потвърдите отлагането.

Предварително загряване

Предварителното загряване ще започне автоматично, ако е налично за дадената функция (проверете в таблицата), и е включено в продължителността на готвене, ако го изберете, преди да сте стартирали функцията.

Ако изберете температура и продължителност на готвене, предварителното загряване стартира автоматично. Ако не изберете продължителност на готвене, таймерът ще стартира само след достигане на желаната температура.

Когато температурата бъде достигната, винаги прозвучава сигнал.

Отложен старт

Тази функция ще отложи времето за край на готвенето, ако е налична за дадената функция (проверете таблицата).

Сонда за месо

Вкарайте сондата за месо, преди да активирате дадена функция (проверете таблицата). Ако вкарате сондата за месо, след като сте потвърдили температурата за готвене, на дисплея ще мига температурата, отчитана от сондата за месо; използвайте бутона **G**, за да я регулирате, и натиснете бутона **E**, за да потвърдите. Функцията „Отложен старт“ не е налична, ако е вкарана сонда за месо.

Когато сондата за месо отчете желаната температура, ще прозвучат 3 сигнала и готварската функция ще спре.

	Функция A Бутон	Функция G Бутон	ПРЕДВА- РИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	Температура 	Време 	Отложен старт 	Сонда за месо
	ИЗКЛ.	-	-	-	-	-	-
	ФОРСИРАН ВЪЗДУХ	-	X	X	X	X	X
	КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ (нагряване отгоре и отдолу)	-	X	X	X	X	X
	ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ	-	X	X	X	X	X
	МАКСИ ГОТВЕНЕ	-	X	X	X	X	X
	ГРИЛ	ГРИЛ	-	ниво 1-2-3	X	X	-
	ГРИЛ	ТУРБО ГРИЛ	-	ниво 1-2-3	X	X	X
	ХЛЯБ	ХЛЯБ	X	X	X	-	-
	ХЛЯБ	ПИЦА	X	X	X	-	-
	СПЕЦИАЛНИ	ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ*	-	X	X	X	X
	СПЕЦИАЛНИ	РАЗМРАЗЯВАНЕ	-	-	X	X	-
	СПЕЦИАЛНИ	ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА	-	65°	X	X	-
	СПЕЦИАЛНИ	ВТАСВАНЕ	-	30° 35° 40°	X	X	-

	БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	-	X	X	X	-	-
	ПИРОЛИТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ	ПИРОЛИЗА	-	-	120 мин	X	-
	ПИРОЛИТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ	ПИРОЛИТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ - ECO	-	-	75 мин	X	-

ВАЖНО: Извадете всички принадлежности, преди да включите функцията за почистване с пиролиза. По този начин ще постигнете по-добри резултати от почистване на дъното на фурната.

ВАЖНО: По време на пиролитично почистване вратичката на фурната се заключва автоматично и символът се показва на дисплея. В края на цикъла на почистване вратичката остава заключена: на дисплея се показва „COOL“ (ОХЛАЖДАНЕ), което значи, че фурната все още се охлажда. Когато фурната се охлади до безопасна температура, вратичката се отключва и дисплеят показва точния час.

Забележка: Ако процедурата за контрол на автоматичното заключване на вратичката не се изпълни правилно, символът се показва на дисплея. Ако обаче вратичката остане затворена поради неизправност на системата за заключване, на дисплея ще се появи “DOOR LATCHED” (ВРАТИЧКАТА Е ЗАКЛЮЧЕНА). В такъв случай се свържете с оторизирания сервизен център.

Запичане

При някои функции в края на готвенето дисплеят показва, че има възможност за допълнително запичане. Тази функция може да се използва само когато е зададено време на готвене.

В края на времето на готвене дисплеят показва: “PRESS **E** TO BROWN” (НАТИСНЕТЕ ЗА ЗАПИЧАНЕ). Натиснете бутона **E** и фурната ще започне 5-минутен цикъл на запичане. Можете да изберете тази функция най-много два пъти един след друг.

Таймер (Брояч на минути)

Тази опция активира брояча на минути само ако няма други активни функции. Задръжте натиснат докато и “00:00” започнат да мигат на дисплея, след което натиснете ok, за да потвърдите.

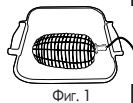
Когато зададеното време бъде отброено, ще се чуе звуков сигнал.

Таблица на функциите на фурната

Фурната разполага с 5 нива на готвене. Брои се от най-долното ниво нагоре.

Функция	Описание на функцията
0 ИЗКЛ.	За изключване на фурната.
ФОРСИРАН ВЪЗДУХ	За едновременно готвене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на мизимите от една храна към другата.
КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ (нагряване отгоре и отдолу)	За готвене на всякакви ястия само на едно ниво. Най-добре използвайте 2-рото или 3-тото ниво. Загрейте фурната предварително, преди да поставите храната.
ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ	За печене на месо и пай с течен пълнеж (солени или сладки) на едно ниво. Използвайте 2-рото ниво. Загрейте предварително фурната преди готвене.
МАКСИ ГОТВЕНЕ	За печене на едри парчета месо (над 2,5 kg). Използвайте 1-вото или 2-рото ниво, според размера на парчето месо. Препоръчително е да обръщате месото по време на готвенето, за да се запече по-равномерно. Най-добре е от време на време да поливате месото със соса, за да не изсъхне.
ГРИЛ	За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Най-добре използвайте 4-то или 5-о ниво. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тава за отцеждане, за да събирате отделяните при готвенето сокове: сложете тавата на 3-то или 4-то ниво и налейте 500 ml вода. Вратичката на фурната трябва да бъде затворена по време на готвенето.

Функция		Описание на функцията
	ТУРБО ГРИЛ	За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Поставете храната на средните нива. Използвайте тавата за отцеждане за събиране на отделените при готвенето сокове. Сложете я на 1-вото или 2-рото ниво и налейте около 1/2 литър вода. Не е необходимо предварително загряване на фурната. По време на готвенето вратичката на фурната трябва да остане затворена.
	ХЛЯБ	За печене на хляб с различни размери и видове. Просто задайте необходимите стойности (температура и време) и фурната ще се справи сама с цикъла на готвене. Поставете тестото на 2-ро ниво.
	ПИЦА	За печене на различни типове и размери пица. Просто задайте необходимите стойности (температура и време) и фурната ще се справи сама с цикъла на готвене. Поставете тестото на 2-ро ниво.
	ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ*	За печене на храни с пълнка и парчета месо на една скара. Тази функция използва слаб вентилатор, който се включва и изключва периодично, за да се избегне прекомерно изсушаване на продуктите. При тази ЕКО функция осветлението остава изключено по време на готвенето и може временно да се включи с натискане на бутон за потвърждаване. За постигане на максимална енергийна ефективност е препоръчително да не отваряте вратичката по време на готвене. Препоръчително е да използвате ниво 3. Не е необходимо предварително загряване на фурната.
	РАЗМРАЗЯВАНЕ	За по-бързо размразяване на храната. Сложете храната на средното ниво. Оставете храната в опаковката и, за да се избегне изсушаването и отвън.
	ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА	За запазване на току-що съгответна храна гореща и хрупкава (напр. месо, пържени храни или фланове). Сложете храната на средното ниво.
	ВТАСВАНЕ	За оптимално втасване на солено или сладко тесто. За да се запази качеството на втасването, функцията няма да се активира, ако температурата във фурната е над 40°C. Поставете тестото на 2-ро ниво. Не е необходимо предварително загряване на фурната.
	БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	За бързо предварително загряване на фурната. След завършване на предварителното загряване фурната автоматично ще избере функцията КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ. Изчакайте предварителното загряване да завърши, преди да поставите храната във фурната.
	НАСТРОЙКИ	За настройване на дисплея (Час, Осветление, Сила на звуците, пестене на енергия)
	ПИРОЛИТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ	За отстраняване на следите от пръски чрез нагряване до много висока температура (над 400°C). Продължителността е зададена автоматично на 120 минути. При по-леки замърсявания изберете почистване в режим ЕКО за 75 минути
	СОНДА ЗА МЕСО	Предоставената сонда за месо позволява измерване на точната температура (до 100°C) по време на готвенето, за да се постигне оптимален резултат. Можете да зададете температурата в сърцевината на продуктите в зависимост от вида им. Много важно е да поставите сондата правилно, за постигнете идеален резултат. Вкарайте сондата докрай в най-месестата част, като избягвате костите и мазнините (фиг. 1). За пилешко, сондата трябва да се вкара отстраня, в средата на гърдите, така че върхът ѝ да не е в кухнята (фиг. 2). Ако месото е с много неравномерна дебелина, проверете дали е изпечено добре, преди да го извадите от фурната. Вкарайте края на сондата в отвора на дясната стена отвътре на фурната. Свържете края на сондата с отвора, разположен в лявата долна част на контролния панел



*Функцията се използва като еталонна в декларацията за енергийната ефективност съгласно Наредба (ЕС) No. 65 / 2014

ВАЖНО:

Преди цикъла на самопочистване (пиролиза) непременно извадете всички принадлежности, за да се избегне допълнително покачване на температурата на външната повърхност на вратичката и да се гарантира по-ефективно почистване за дълото на фурната.

ВАЖНО: ако за избраната функция не може да се използва сондата за месо, готвенето няма да започне, докато не извадите сондата. На дисплея се появява съобщението: REMOVE PROBE

Таблицы за готвене

Вид ястие	Функция	Предва- рително загряване	Ниво (от долу нагоре)	Температура (°C)	Време на готвене (мин)
СПАДКИШИ, СЛАДКИ И ДР.					
Кексове с набухватели		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Сладкиши с пълнеж (чийзкейк, щрудел, плодов сладкиш)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Бисквити/ тартаleti		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Кифлички от многолистно тесто		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Целувки		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Хляб		X	2	180-220	30-50
пица		X	2	220-250	15-30
Хляб/пица/ фокача		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Замразена пица		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Сладки с пълнеж/ хрупкави бисквити		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Лазаня, паста на фурна, канелони, крем-карамел		X	2	190-200	45-65
Лазаня и месо		X	2-4	200	50-100***
Месо и картофи		X	1-4	190-200	45-100***
Риба и зеленчуци		X	1-4	180	30-50***
Завършено ястие Плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3)/ месо (ниво 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Печено месо/ пълнено месо за печене		-	2	180-200	100-150***

Вид ястие	Функция	Предварително загряване	Ниво (от долу нагоре)	Температура (°C)	Време на готвене (мин)
МЕСО					
Месни парчета (заек, пиле, агнешко)		-	2	180-200	60-100***
Печено свинско с коричка 2 кг		X	2	170-190	110-150
Агнешко/Телешко/ Говеждо/Свинско 1кг		X	2	190-200	80-120
Пиле/Заек/ Патица 1кг		X	2	200-230	50-100
Пуйка/Гъска 3 кг		X	2	200-230	150-200
РИБА					
Риба на фурна/в хартия за печене 0.5кг (филе, цяла)		X	2	170-190	30-50
ЗЕЛЕНЧУЦИ					
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжан)		X	2	180-200	50-70

Таблица за готвене с функция ГРИЛ

Вид ястие	Функция	Предварително загряване	Ниво (от долу нагоре)	Температура (°C)	Време на готвене (мин)
Тост		5'	5	3 (High)	1-3
Риба филе/на парчета		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Наденици/кебапчета/ ребърца/хамбургери		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Агнешка плешка/джолан		-	3	2 (Medium)	60-90**
Зеленчуков огретен		-	3	3 (High)	10-25
Картофи на фурна		-	3	2 (Medium)	35-60**
Печено пиле 1-1.3 кг		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Говеждо печено алангле 1кг		-	3	2 (Medium)	35-50**

Забележка: Температурите и времената за готвене са ориентировъчни.

* Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене

** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене (ако е необходимо).

*** Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните Ви предпочитания.

Почистване и поддръжка

ПОЧИСТВАНЕ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Никога не използвайте уреди за почистване с пара.
- Почиствайте фурната само когато е хладна на допир.
- Изключвайте уреда от контакта.

Външна част на фурната

ⓘ ВАЖНО: не използвайте корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако

случайно разсипете такъв продукт върху уреда, почистете веднага с влажна кърпа.

- Почиствайте повърхностите с влажна кърпа. Ако уредът е силно замърсен, сложете във водата няколко капки почистващ препарат. Подсушете със суха кърпа.

Вътрешност на фурната

ⓘ ВАЖНО: не използвайте абразивни гъби, метални стъргалки или телени гъби.

С течение на времето те могат да разрушат емайлираните повърхности и стъклото на вратичката на фурната.

- След всяка употреба оставайте фурната да се охлади и след това я почиствайте, за предпочитане докато все още е топла, за да отстраните натрупалите се остатъци от храна и петната (напр. от храна с високо съдържание).
- Използвайте подходящи препарати за почистване на фурна и следвайте точно инструкциите на производителя.
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат за почистване. Вратичката на фурната може се сваля за по-лесно почистване (вж. "ПОДДРЪЖКА"). Вътрешното стъкло е гладко за по-лесно почистване.

ЗАБЕЛЕЖКА: При продължително готвене на храни с високо съдържание на вода (напр. пица, зеленчуци и т.н.) може да се образува кондензат от вътрешната страна на вратичката и около уплътнението. Когато фурната е студена, подсушавайте вътрешната страна на вратичката с кърпа или гъба.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- По време на и след пиролитично почистване всички домашни любимци

(особено птички) трябва да се държат далече от мястото, където се намира уредът.

Принадлежности

- Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с миялен препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи.
- Остатъците от храна могат да се премахнат лесно с четка или гъба.

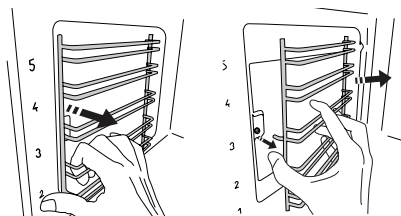
ПОДДРЪЖКА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Използвайте защитни ръкавици.
- Уверете се, че фурната е студена, преди извършването на следните операции.
- Изключете фурната от контакта.

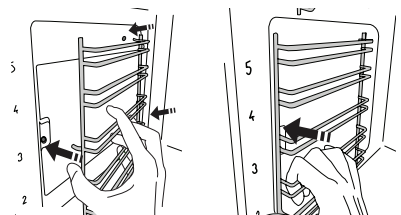
За да свалите водачите на рафта,

хванете здраво външната част на водача и го издърпайте към себе си, за да извадите опората му и двата вътрешни щифта от гнездата им.



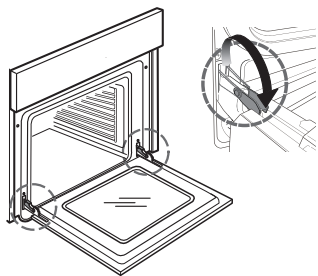
За да поставите отново водачите,

разположете ги близо до вътрешността на фурната и първо вкарайте двата щифта в гнездата им. След това поставете външната част в близост до гнездото и , вкарайте опората и натиснете водача здраво към вътрешната стена на фурната, за да се уверите, че се е закрепил добре.



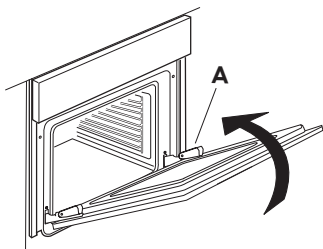
За да свалите вратичката

1. Отворете напълно вратичката.
2. Повдигнете застопоряващите елементи и ги избутайте напред, докъдето те се движат (Фиг. 1).

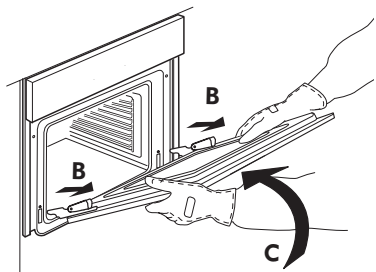


Фиг. 1

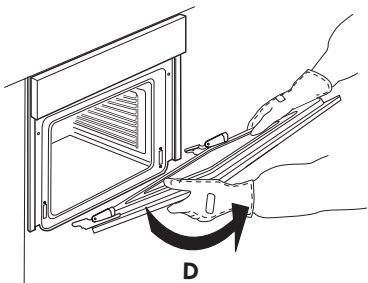
3. Затворете вратичката, докъдето се движи (A), повдигнете я (B) и я завъртете (C), докато тя се освободи (D) (Фиг. 2,3,4).



Фиг. 2



Фиг. 3



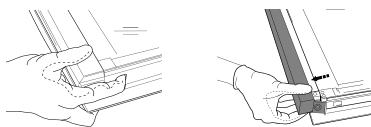
Фиг. 4

За да поставите отново вратичката

1. Пъхнете пантите в гнездата им.
2. Отворете напълно вратичката.
3. Свалете надолу двата застопоряващи елемента.
4. Затворете вратичката.

Почистване на стъклото

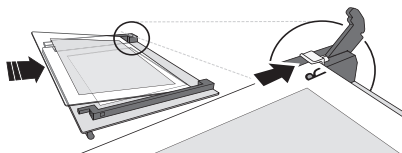
1. След сваляне на вратичката и облягането и на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете задържащи щипки и отстранете горния ръб на вратичката, като го дръпнете към себе си.



2. Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почиствате. Повторете операцията също и за междинното стъкло.

3. За да позиционирате правилно както междинното, така и вътрешното стъкло, се уверете, че виждате буквата "R" в левия ъгъл.

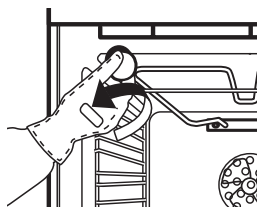
Първо поставете дългата страна на стъклото, обозначена с R, в поддържащите гнезда, след това го спуснете на място.



4. Закрепете горния ръб: позиционирането е правилно, когато чуete щракване. Уверете се, че уплътнението е надеждно, преди да поставите вратичката.

За да смените крушка

1. Изключете фурната от контакта.



Фиг. 5

2. Развийте капачето на крушката (Фиг. 5), сменете крушката (вж. забележка за типа на крушката) и завийте капачето на крушката на мястото му.
3. Включете отново фурната в контакта.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- Използвайте само халогенни крушки 25 W/230 V, тип G9, T 300°C.
- Крушката, която се използва в този уред, е предназначена специално за

електроуреди и не е подходяща за стайно осветление (Регламент (ЕО) № 244/2009 на Европейската комисия).

- Крушките се предлагат в оторизирания сервизен център на IKEA.

Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма електрозахранване.	Проверете дали има ток.
	Фурната не е свързана към електрическата мрежа.	Свържете фурната към електрическата мрежа.
На дисплея се изписва буквата F и число	Проблем със софтуера	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване и съобщете буквата или числото след F

Преди да се обадите в оторизирания сервизен център:

1. Вижте дали сте в състояние да разрешите проблема сами с помощта на предложенията, дадени в раздела "Какво да се направи, ако ...".
2. Изключете уреда и го включете отново, за да проверите дали неизправността е отстранена.

Ако след горните проверки неизправността все още не е отстранена, се свържете с оторизирания сервизен център на IKEA.

Винаги посочвайте:

- кратко описание на неизправността;
- типа и модела на фурната;
- сервизния номер (числото след думата "Service" на табелката с данни), поставен на десния ръб на отвора на фурната (вижда се, когато вратичката на фурната е отворена);

SERVICE 0000 000 00000



- пълния си адрес;
- телефонния си номер.

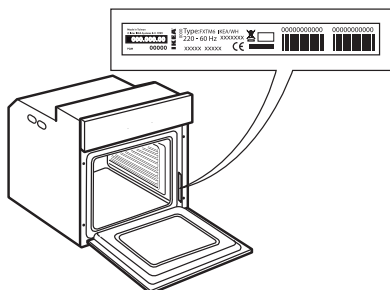
Ако е необходим ремонт, се свържете с оторизирания сервизен център на IKEA (това е гаранция, че ще бъдат използвани оригинални резервни части и ремонтът ще бъде извършен правилно).

Технически данни

Тип на продукта: Вградена електрическа фурна	
Модел: ANRÄTTA 004.117.18	
Брой кухини	1
Захранване	Electrical
Брой функции	9
Използваем обем. Измерен със свалени странични решетки и каталитични панели	71
Площ на най-голямата повърхност за печене cm ²	1191
Клас на енергийна ефективност (най-ниска консумация)	A+
Индекс на енергийна ефективност	81,2
Консумация на енергия Функция за стандартно готвене (със стандартно зареждане и горно + долно нагряване) kWh/цикъл	0,89
Консумация на енергия Готвене с вентилатор (със стандартно зареждане и горещ въздушен поток) kWh/цикъл	0,69
Горен нагревател, W	2200
Долен нагревател, W	1000
Нагревател на грила, W	2200
Нагревател на вентилатора, W	1800
Охлаждащ вентилатор, W	33
Крушка на фурната, W	25
Мощност на вентилатора на фурната, W	22
Общо потребление, W	2450
Размери	
Широчина (мм)	595
Височина (мм)	595
Дълбочина (мм)	550
Маса на уреда ANRÄTTA Kg	32,2

Технически данни

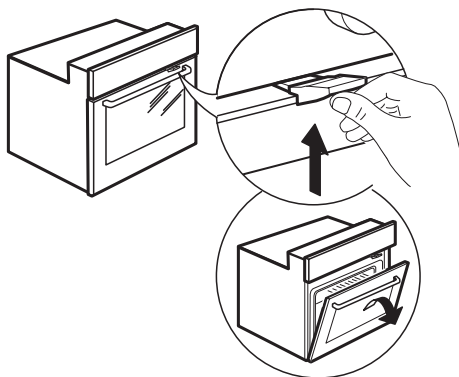
Техническите данни се намират на табелката с данни отвътре на уреда.



Инсталиране

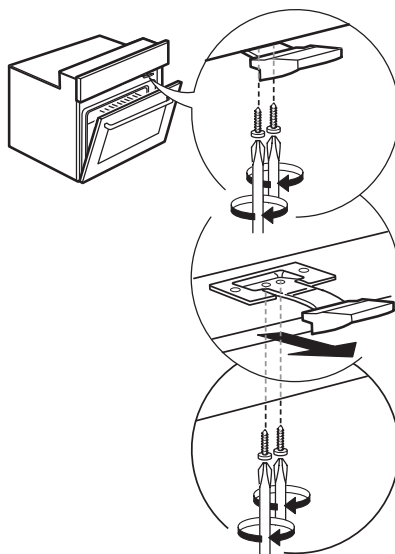
Устройство за заключване на вратичката

За да отворите вратичката с устройството за заключване, вижте фиг. 1.



Фиг. 1

За да свалите предпазното устройство на вратичката, следвайте последователността, показана на илюстрациите (вижте фиг. 2).



Фиг. 2

Свързване към електрическата мрежа

Уверете се, че захранващото напрежение, посочено на табелката с данни на уреда, е същото като напрежението на мрежата. Табелката с данни се намира на предния ръб на фурната (вижда се при отворена вратичка).

Смяната на захранващия кабел (тип H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Свържете се с оторизирания сервизен център на IKEA.

Опазване на околната среда

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!: За всеки, който не е компетентно лице, е опасно да извършва техническо обслужване или ремонт, които предполагат сваляне на капак, предпазващ от излагане на микровълнова енергия.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!: Ако фурната не се поддържа в чисто състояние, може да се стигне до увреждане на повърхността, което да намали експлоатационния срок на уреда и евентуално да доведе до опасна ситуация.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!: Фурната трябва да се почиства редовно и да се отстраняват остатъците от храна.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!: Уверете се, че уредът е изключен от бутона и от захранването, преди да пристъпите към почистване или поддръжка – има опасност от електрически удар. Никога не използвайте оборудване за почистване с пара.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!: Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри

метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.

⚠ Уверете се, че уредът се е охладил, преди да извършвате дейности по почистване или поддръжка. – има опасност от изгаряния

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!: Изключете уреда, преди да смените лампата – има опасност от електрически удар.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ

Опаковъчният материал е 100% годен за рециклиране и е маркиран със символа за рециклиране.

Затова различните части на опаковката трябва да се изхвърлят отговорно и в пълно съответствие с разпоредбите на местните органи, отговорни за събиране на отпадъците.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ИЗЛЕЗЛИ ОТ УПОТРЕБА ДОМАКИНСКИ УРЕДИ

Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране или за повторно използване. При изхвърлянето му спазвайте местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци. За допълнително информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на домакински електроуреди се обърнете към компетентните местни органи, службата за битови отпадъци или магазина,

откъдето сте закупили уреда. Този уред е маркиран в съответствие с Европейската директива 2012/19/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE). Като се погрижите продуктът да бъде изхвърлен по правилен начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последици за околната среда и здравето на хората.

Символът  върху уреда или придружаващата го документация показва, че този уред не трябва да се третира като битов отпадък, а да бъде предаден в съответния събирателен пункт, предназначен за рециклиране на електрическа и електронна апаратура.

Гаранция IKEA

За какъв срок е валидна гаранцията на IKEA?

Тази гаранция е валидна в продължение на пет години след първоначалната дата на покупка на Вашия уред от IKEA. Като доказателство за покупката се изисква първоначалната касова бележка. Ако в рамките на гаранционния срок бъде извършена сервизна работа, това не удължава гаранционния срок за уреда.

Кой извършва сервизното обслужване?

Доставчикът на сервизно обслужване на IKEA извършва обслужване посредством свои собствени сервиси или мрежа от упълномощени сервизни партньори.

Какво покрива тази гаранция?

Гаранцията покрива дефекти на уреда, които са предизвикани от дефектна конструкция или дефекти в материалите, настъпили след датата на покупка от IKEA. Тази гаранция важи само при домашна употреба. Изключенията са посочени под заглавие "Какво не се покрива от тази гаранция?". В рамките на гаранционния срок се покриват разходите за отстраняване на дефекта, като ремонти, части, труд и транспорт, при условие че уредът е достъпен за ремонт без специални разноски. При тези условия се прилагат Директивите на ЕО (№ 99/44/ЕО) и

СЪВЕТИ ЗА ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ

Загрявайте предварително фурната само ако това е указано в готварската таблица или във Вашата рецепта. Използвайте тъмни лакирани или емайлирани форми за печене, тъй като те поглъщат топлината по-добре. Храните, нуждаещи се от продължително готвене, ще продължат да се готвят дори след изключването на фурната.

ДЕКЛАРАЦИИ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

Този уред отговаря на изискванията за екодизайн на Регламенти (ЕС) № 65/2014 и 66/2014, в съответствие с европейски стандарт EN 60350-1.



съответната местна нормативна уредба. Сменените части стават собственост на IKEA.

Какво ще направи IKEA, за да отстрани проблема?

Определеният сервизен доставчик на IKEA ще провери продукта и ще реши по свое усмотрение дали той се покрива от тази гаранция. Ако се установи, че се покрива, сервизният доставчик на IKEA или негов упълномощен сервизен партньор чрез своя собствен сервиз по свое усмотрение или ще ремонтира дефектния продукт, или ще го смени със същия или сравним такъв.

Какво не се покрива от тази гаранция?

- Нормално износване и изхабяване.
- Умишлена или предизвикана от небрежност повреда, повреда, предизвикана от неспазване на инструкциите за работа, от неправилно инсталиране или от свързване към неподходящо напрежение, повреда, предизвикана от химична или електрохимична реакция, ръжда, корозия или повреда от вода, включително, но не само повреда, предизвикана от прекомерно количество варовик в подаваната вода, повреда, предизвикана от ненормални условия на околната среда.

Консумативи, включително батерии и електрически крушки.

- Нефункционални и декоративни части, от които не зависи нормалното използване на уреда, включително драскотини и възможни разлики в цветовете.
- Случайна повреда, предизвикана от чужди тела или материали, както и почистване и отпушване на филтри, системи за оттичане или чекмеджета за сапун.
- Повреда на следните части: стъклокерамика, принадлежности, кошници за съдове и прибори, тръби за подаване и оттичане, уплътнения, електрически крушки и капацити на крушки, ключове, корпуси и части на корпуси. Освен ако се докаже, че такива повреди се дължат на неизправности в производството.
- Случаи, в които не е установен дефект при посещението на техник.
- Ремонти, които не са извършени от посочените от нас сервизни доставчици и/или упълномощени сервизни партньори или при които са използвани неоригинални части.
- Ремонти, предизвикани от инсталация, която е дефектна или не отговаря на спецификациите.
- Употреба на уреда в среда, която не е домашна, т. е. професионална употреба.
- Повреди от транспортиране. Ако клиента транспортира продукта до своя дом или на друг адрес, IKEA не отговаря за каквато и да е повреда, която може да възникне по време на транспортирането. Обаче, ако IKEA достави продукта на адрес за доставка посочен от клиента, тогава повредата на продукта възникнала по време на доставката, ще бъде покрита от IKEA.
- Разход за извършване на първоначално инсталиране на уреда на IKEA. Обаче, ако доставчика на сервизно обслужване на IKEA или негов упълномощен сервизен партньор извърши поправка или замени уреда спазвайки условията на тази гаранция,

доставчика на сервизно обслужване или упълномощения сервизен партньор ще монтира отново ремонтирания уред или ще монтира резервната част, ако е необходимо.

Тези ограничения не важат за работата без дефекти, извършена от квалифициран специалист с използване на наши оригинални части с цел да се пригоди уредът към спецификациите за техническа безопасност на друга страна от ЕС.

Как се прилага законодателството на страната

Гаранцията на IKEA Ви дава определени законови права, които покриват или превишават всички местни законови изисквания.

Обаче, тези условия не ограничават по никакъв начин правата на клиента описани в местното законодателство.

Област на валидност

За уреди, закупени в една страна от ЕС и пренесени в друга страна от ЕС, сервиз се осигурява в рамките на гаранционните условия, нормални за новата страна. Задължение за извършване на сервиз в рамките на гаранцията съществува само ако уредът отговаря на и е инсталиран в съответствие с:

- техническите спецификации на страната, в която е направен гаранционният иск;
- инструкциите за монтаж и информацията за безопасност, посочена в ръководството за потребителя.

Специализиран СЕРВИЗ за уреди на IKEA

Не се колебайте да се обърнете към определен от IKEA доставчик на сервизно обслужване за следното:

- заявка за поддръжка при условията на тази гаранция;
- въпроси за разясняване на инсталирането на уред на IKEA в специализираните кухненски мебели на IKEA;
- въпроси за разясняване на функциите на уреди на IKEA.

За да се осигури предоставянето на най-добрата помощ за вас, прочетете внимателно Инструкциите за инсталиране и/или ръководството за потребителя, преди да се обърнете към нас.

Как да ни намерите, ако се нуждаете от нашия сервис



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

i За да ви предоставим по-бързо обслужване, препоръчваме да използвате определените телефонни номера от списъка в това ръководство. Използвайте винаги номерата от списъка в книжката, предназначена за уреда, който се нуждаете от обслужване. Моля, винаги съобщавайте номера на избрания артикул на IKEA (8-цифров код) и 12-цифровия сервисен номер, означен на табелката с данни на вашия уред.

i ЗАПАЗЕТЕ КАСОВАТА БЕЛЕЖКА ОТ ПРОДАЖБАТА!

Това е вашето доказателство за покупка и е необходимо, за да бъде гаранцията в сила. На касовата бележка е даден и номерът (8-цифров код) на артикула на IKEA, за всеки уред, който сте закупили.

Необходима ли ви е допълнителна помощ?

За всички допълнителни въпроси, които не са свързани със сервисно обслужване, се обръщайте към центъра за обслужване в нашия най-близък магазин на IKEA. Препоръчваме внимателно да прочетете документацията на уреда, преди да се обърнете към нас.

İçindekiler

Güvenlik Bilgileri	78	Temizlik ve bakım	88
Ürün açıklaması	81	Servis çağırmadan önce	90
Kontrol paneli	82	Teknik veriler	91
İlk kullanımı	82	Kurulum	92
Günlük kullanım	83	Elektrik bağlantısı	93
Pişirme tabloları	86	Çevre ile ilgili konular	93

Güvenlik Bilgileri

Cihazı kullanmadan önce, bu güvenlik talimatlarını okuyun. İleride başvurmak üzere elinizin altında bulundurun. Bu talimatlar ve cihazın kendisi, her zaman uyulması gereken önemli güvenlik uyarıları içermektedir. Üretici, bu güvenlik talimatlarına uyulmaması, cihazın uygunsuz kullanımı ve kontrollerin yanlış ayarlanması ile ilgili her türlü sorumluluğu reddeder.

GÜVENLİK UYARILARI

⚠ Çok küçük çocuklar (0-3 yaş) cihazdan uzak tutulmalıdır. Küçük çocuklar (3-8 yaş) sürekli gözetim altında bulunmadıkları sürece cihazdan uzak tutulmalıdır. 8 yaşında ve daha büyük çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel özellikleri kısıtlı veya tecrübe ve bilgi bakımından yetersiz kişiler, bu cihazı ancak gözetim sağlanması veya cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimat almaları ve tehlike arz eden mevcut durumları anlamaları durumunda kullanabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim altında olmayan çocuklar

tarafından yapılmamalıdır.

⚠ **UYARI!:** Cihaz ve erişilebilir parçaları, kullanım esnasında sıcak olur. Isıtma elemanlarına dokunulmaması için dikkatli olunmalıdır. Sürekli gözetim altında olmadıkları sürece 8 yaşından küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.

⚠ Pirolitik çevrim sırasında cihaza dokunmayın (kendi kendini temizleme) - yanma riski. Pirolitik çevrimi sırasında ve sonrasında çocukları ve hayvanları uzak tutun (odayı tamamen havalandırana kadar). Fırının içine dökülenler, özellikle katı ve sıvı yağlar, pirolitik çevrimi başlatılmadan önce fırının iç kısmından temizlenmelidir. Pirolitik çevrim sırasında fırının iç kısmında herhangi bir aksesuar veya malzeme bırakmayın.

⚠ Fırın bir ocağın altına monte edilmişse, pirolitik çevrim esnasında tüm brülörlerin veya elektrikli sıcak plakaların kapatılmış olduğundan emin olun. - yanma riski.

⚠ Yiyecek kurutma esnasında cihazı asla denetimsiz

bırakmayın. Cihaz sensör kullanımına uygunsa, yalnızca bu fırın için önerilen sıcaklık sensörünü kullanın - yangın riski.

⚠ Bileşenlerin tümü tamamen soğuyana kadar, giysilerinizi veya diğer yanıcı malzemeleri cihazdan uzak tutun - yangın riski. Bol miktarda katı veya sıvı yağ içeren yemekleri pişirirken veya alkollü içecek eklerken daima dikkatli olun - yangın riski. Tava ve aksesuarları çıkarmak için fırın eldivenleri kullanın. Pişirme işleminin sonunda, iç kısma erişmeden önce, sıcak hava veya buharın kademeli olarak çıkmasına izin vererek, kapağı dikkatli bir şekilde açın - yanma riski. Fırının önündeki sıcak hava menfezlerini engellemeyin - yangın riski.

⚠ Kapağa çarpmamak için, fırının kapağı açık veya aşağı konumdayken dikkatli olun.

İZİN VERİLEN KULLANIM

⚠ **DİKKAT:** Bu cihaz, zaman ayarı gibi harici bir anahtarlama cihazı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi yardımıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

⚠ Cihazınız evde ve buna benzer alanlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır: dükkan, işyeri ve diğer iş ortamlarında personel mutfak alanları; çiftlik evleri; müşteriler tarafından otel, motel, pansiyon ve diğer konut ortamları.

⚠ Başka bir kullanıma (ör. odaları ısıtmak) izin verilmez.

⚠ Bu cihaz profesyonel kullanıma yönelik değildir. Cihazı dış mekanda kullanmayınız.

⚠ Cihazın içinde veya yanında patlayıcı veya yanıcı malzemeler depolamayın (örn. benzin veya aerosol kutuları) - yangın riski.

MONTAJ

⚠ Cihaz, iki veya daha fazla kişi ile kaldırılmalı ve monte edilmelidir - yaralanma riski. Paketi açmak ve kurulumu gerçekleştirmek için koruyucu eldivenler kullanın - kesilme riski.

⚠ Su beslemesi (varsa) ve elektrik bağlantıları da dahil olmak üzere montaj ve onarım işlemleri, nitelikli bir teknisyen tarafından gerçekleştirilmelidir. Kullanıcı kılavuzunda özellikle belirtilmedikçe, cihazın hiçbir parçasını tamir etmeyin veya değiştirmeyin. Çocukları kurulumun yapıldığı alandan uzak tutun. Cihazın ambalajını açtıktan sonra, cihazın nakliye sırasında hasar görmemiş olduğundan emin olun. Sorunla karşılaşmanız halinde, satıcınız veya size en yakın Satış sonrası Servisle temasa geçin. Kurulum tamamlandığında, ambalaj atıkları (plastik, yapay köpük parçalar vs.) çocukların ulaşamayacağı yerlerde depolanmalıdır - boğulma riski.

Herhangi bir montaj işleminden önce, cihazın fişi elektrik prizinden çekilmelidir - elektrik çarpması riski. Montaj işlemi esnasında, cihazın elektrik kablosuna hasar vermemesine dikkat edin - yangın veya elektrik çarpması riski. Cihazı ancak montaj tamamlandıktan sonra etkinleştirin.

⚠ Tüm dolap kesme işlerini, cihazı mobilyaya yerleştirmeden önce yapın ve tüm tahta kıymık ve talaşlarını temizleyin. Tezgah ile fırının üst kenarı arasındaki minimum boşluğu kapatmayın - yanma riski.

Fırını, montaj anına kadar polistiren köpük kaidesinden çıkarmayın.

⚠ Montajdan sonra, cihazın alt kısmı artık erişilemiyor olmalıdır - yanma riski.

⚠ Cihazı dekoratif bir kapının arkasına monte etmeyin - yangın riski.

ELEKTRİKSEL UYARILAR

⚠ Bilgi etiketi fırının ön tarafındadır (kapak açıldığında görünür).

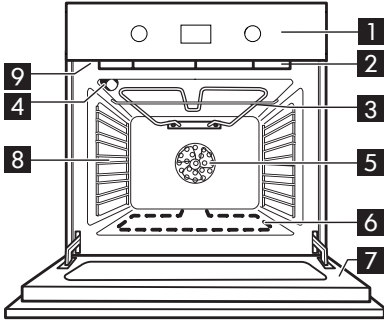
⚠ Fiş erişilebilir ise, fiş çekilerek veya kablolama kurallarına göre prizin yukarı akış yönüne takılı bir çok kutuplu anahtar kullanılarak cihazın güç beslemesi ile bağlantısı kesilebilmelidir ve cihaz, ulusal elektriksel güvenlik standartları uyarınca topraklanmalıdır.

⚠ Uzatma kabloları, çoklu prizler veya adaptörler kullanmayın. Montaj işleminden sonra elektrikli bileşenler kullanıcı tarafından erişilebilir olmamalıdır. Elleriniz ıslak veya ayaklarınız çıplak iken cihazı kullanmayın. Eğer elektrik kablosu veya fiş hasarlıysa, cihaz gerektiği gibi çalışmıyorsa veya hasar görmüş veya yere düşürülmüşse, bu cihazı çalıştırmayın.

⚠ Elektrik kablosu hasar görmüş ise, tehlikeyi önlemek için üretici, yetkili servis veya benzer kalifiye kişiler tarafından aynı ile değiştirilmelidir - elektrik çarpması riski.

⚠ Elektrik kablosunun değiştirilmesi durumunda, yetkili bir servis merkeziyle irtibata geçin.

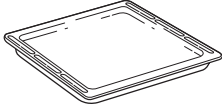
Ürün açıklaması



- 1 Kontrol paneli
- 2 Soğutma fanı (görünmez)
- 3 Izgara rezistansı
- 4 Fırın lambası
- 5 Fırın fanı
- 6 Alt rezistans (gizli)
- 7 Fırın kapağı
- 8 Yan ızgaralar
- 9 Et sondası bağlantısı

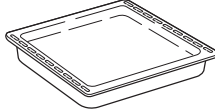
Aksesuarlar

Fırın tepsisi



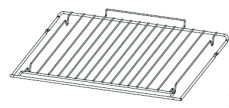
1x

Derin tepsi



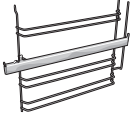
1x

Raf



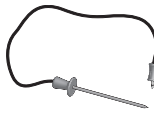
2x

Teleskopik Raylar



1x

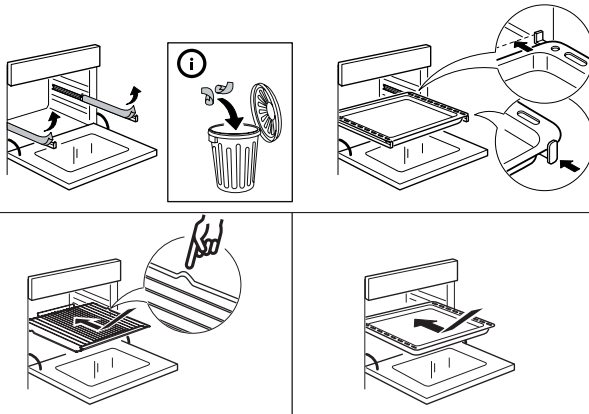
Et sondası



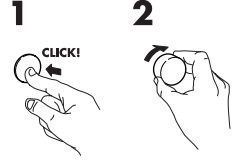
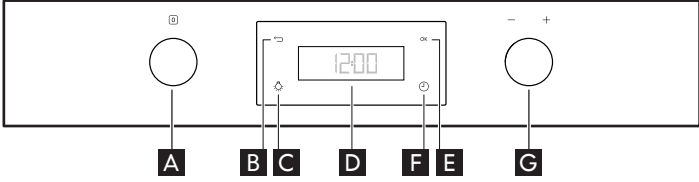
1x

Rafın ve diğer aksesuarların takılması

Rafı, hafif yukarı eğimli tutarak ve yükseltilmiş olan arka tarafını (yukarı bakan) önce yerleştirerek istediğiniz seviyeye takın. Sonra, raf kılavuzu boyunca mümkün olduğunca yatay olarak kaydırın. Fırın tepsisi gibi diğer aksesuarlar, raf kılavuzlarının üzerinde kaydırılarak yatay olarak takılır. Bir aksesuar almak istiyorsanız, Yetkili Servisi arayınız.



Kontrol paneli



- A** Seçim basma düğmesi
- B** Geri düğmesi
- C** Lamba
- D** Gösterge
- E** Onaylama butonu
- F** Dakika ayarı
- G** Basmalı ayar düğmesi

Geri çekilebilen düğmeler

Bu tür düğmeyi kullanmak için, düğmenin ortasına basın.

Düğme dışarı doğru çıkar.

Düğmeyi gerekli konuma çevirin.

Pişirme işlemi sona erdiğinde, düğmeyi **[0]** konumuna çevirin ve ilk konumuna geri getirmek için tekrar basın.

İlk kullanım

Aksesuarları fırından çıkarın ve koruyucu yağın ve yalıtım malzemelerinin kokusunu ve dumanını yok etmek için, fırını bir saat kadar 200°'de ısıtın.

Ayarlar

Değiştirilebilen dört ekran ayarını içeren bir alt menüye erişmek için "İşlevler" düğmesinin **A** göstergesini ekran ayarına ve **G** düğmesine çevirin. Pişirme işlemi sona erdiğinde, düğmeyi ilk konumuna çevirin.

• Saat

G düğmesini CLOCK seçeneğini gösterecek şekilde çevirin. Daha sonra soldaki iki hane yanıp sönmeye başlayacaktır, saati ayarlamak için **G** düğmesini çevirin. Değeri Onaylamak için **E** düğmesine basın ve sağdaki iki hane yanıp sönmeye başlayacaktır. Dakikayı ayarlamak için **G** düğmesini çevirin ve seçimi onaylamak için **E** düğmesine basın.

• Ses

Sesli sinyali etkinleştirmek veya devreden çıkarmak için, aşağıdaki gibi ilerleyin:

1. "SOUND" seçeneğini görüntülemek için **G** düğmesini çevirin
2. onaylamak için **E** düğmesine basın

3. İstenen ayarı seçmek için **G** düğmesini kullanın
4. Onaylamak için **E** düğmesine basın

• Parlaklık

Ekranın parlaklığını değiştirmek için, aşağıdaki gibi ilerleyin:

1. "BRIGHTNESS" seçeneğini göstermek için **G** düğmesini çevirin ve onaylamak için **E** düğmesine basın.
2. Mevcut parlaklık değeri gösterilir
3. Parlaklığı artırmak veya azaltmak için **G** düğmesini çevirin ve **E** düğmesine basarak onaylayın.

• Eko

1. "ECO" seçeneğini görüntülemek için **G** düğmesini çevirin.
2. Ayara (AÇIK/KAPALI) erişmek için **E** düğmesine basın.
3. İsteddiğiniz ayarı seçmek için **G** düğmesini çevirin ve **E** ye basarak onaylayın.
4. Sırasında yemek, Eco modu etkin olduğunda, ekran parlaklığını en düşük için 1 dakika sonra indirilir, ampul içinde fırın pişirme 1 dakika sonra kapanır ve düğme ile uyanır **C** .

Günlük kullanım

Bir işlevi etkinleştirmek için

1. **A** düğmesi ile istenen işlevi seçin ve onaylamak için **E** düğmesine basın.
2. Sıcaklık Yanıp Söner ve **G** düğmesi ile ayarlayarak, onaylamak için **E** düğmesine basabilirsiniz.
3. pişirme süresi ekranda gösteriliyorsa, **G** düğmesi ile ayarlayabilir veya hemen başlaması için bırakabilir ve onaylamak için **E** düğmesine basabilirsiniz.
4. istenen pişirme süresini daha önceden seçtiyseniz, ekranda beklenen bitiş süresi gösterilecektir; **G** düğmesi ile bu süreyi erteleyebilirsiniz ve gecikmeyi onaylamak için **E** düğmesine basabilirsiniz.

Ön ısıtma

Mümkün olduğunda, ön ısıtma otomatik olarak başlayacaktır (Tabloya bakın) ve işlevi başlatmadan önce seçerseniz, pişirme süresine dahil edilmektedir.

Sıcaklığı ve bir pişirme süresini seçerseniz, ön ısıtma otomatik olarak başlar. Pişirme süresini seçmezseniz, zamanlayıcı yalnızca istenilen sıcaklığa ulaşıldıktan sonra başlayacaktır.

Sıcaklığa ulaşıldığında daima sesli bir uyarı verilecektir.

Gecikmeli Başlatma

Mümkün olduğunda, pişirme süresinin bitişini erteleyecektir (Tabloya bakın).

Et Sondası

Bir işlevi etkinleştirmeden önce et sondasını yerleştirin (Tabloya bakın). Et sondası pişirme sıcaklığı onaylandıktan sonra yerleştirilirse, ekranda et sondası sıcaklığı yanıp sönecektir, ayarlamak için **G** düğmesini kullanın ve onaylamak için **E** düğmesine basın.

Et sondası yerleştirildiğinde, Gecikmeli Başlatma kullanılamaz.

Et sondası istenen sıcaklığı izlediğinde, 3 sesli sinyal duyulacak ve pişirme işlevi sona erecektir.

	A İşlev Düşme	G İşlev Düşme	ÖN ISITMA	Sıcaklık	Zaman	Gecikmeli Başlatma	Et Sondası
	KAPALI	-	-	-	-	-	-
	FANLI HAVA	-	X	X	X	X	X
	KONVANSİYONEL (Alt ve Üstten Isıtma)	-	X	X	X	X	X
	KONVEKSİYONLU PİŞİRME	-	X	X	X	X	X
	BÜYÜK ET PİŞİRME	-	X	X	X	X	X
	IZGARA	IZGARA	-	seviye 1-2-3	X	X	-
	IZGARA	TURBO IZGARA	-	seviye 1-2-3	X	X	X
	EKMEK	EKMEK	X	X	X	-	-
	EKMEK	PİZZA	X	X	X	-	-
	ÖZEL	EKO FANLI HAVA*	-	X	X	X	X
	ÖZEL	BUZ ÇÖZME	-	-	X	X	-
	ÖZEL	SICAK TUTMA	-	65°	X	X	-
	ÖZEL	KABARTMA	-	30° 35° 40°	X	X	-
	HIZLI ÖN ISITMA	-	X	X	X	-	-
	PİROLİZ TEMİZLİK	PYRO	-	-	120 dk.	X	-
	PİROLİZ TEMİZLİK	PİROLİZ-EKO	-	-	75 dk.	X	-

ÖNEMLİ: Piroлиз fonksiyonunu çalıştırmadan önce tüm aksesuarları çıkartın. Böylece, fırının alt kısmında daha iyi temizlik sonuçları elde edebilirsiniz.

ÖNEMLİ: Piroлиз temizlik sırasında, fırın kapağı otomatik olarak kilitlenir ve ekranda sembol gösterilir. Temizlik çevriminin sonunda kapak kilitli kalır: Ekranda “COOL” ifadesi görüntülenerek fırının hala soğumakta olduğu belirtilir. Fırın güvenli bir sıcaklığa soğuduğunda, kapağının kilidi açılır ve ekranda günün saati gösterilir.

NOT: otomatik kapak kilitleme kontrol işlemi düzgün yapılamazsa, ekranda simge gösterilir. Diğer taraftan kapak kilitleme sistemindeki bir arıza nedeniyle kapalı kalırsa göstergede “DOOR LATCHED” ifadesi görünür. Bu durumda, Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.

Zhnednutie

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

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

Dakika Ayarı

Bu seçenek sadece etkin başka bir işlev yokken dakika ayarını etkinleştirir. Ekranda  ve «00:00» yanıp sönmeye başlayana kadar  'e basmaya devam edin ve onaylamak için OK'e basın. Zamanlayıcı seçilen süreyi geri saymayı bitirdiğinde sesli bir sinyal duyulacaktır.

Fırın fonksiyonları tablosu

Fırın 5 pişirme seviyesine sahiptir. Sayım alt seviyeden başlar.

İşlev	Fonksiyonun açıklaması
 KAPALI	Fırını kapatmak için kullanılır.
 FANLI HAVA	Birden fazla rafta (en fazla üç) aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için kullanılır. Bu işlev, farklı yiyecekleri, kokuları birbirlerine karıştırmadan pişirmek için kullanılabilir.
 KONVANSİYONEL (Alt ve Üstten Isıtma)	Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pişirmek için kullanılır. 2. veya 3. rafın kullanılması önerilir. Yiyeceği içine koymadan önce fırını ısıtın.
 KONVEKSİYONLU PİŞİRME	Etlere ve sıvı dolgululu turtaları (tuzlu veya tatlı) tek bir rafta pişirmek için kullanılır. 2. rafı kullanın. Pişirmeden önce fırında ön ısıtma yapın.
 BÜYÜK ET PİŞİRME	Büyük et parçalarını (2,5 kg'ın üzerinde) pişirmek için kullanılır. Parçaların büyüklüğüne bağlı olarak 1. veya 2. rafı kullanın. Daha eşit kızarma için pişirme sırasında etin çevrilmesi önerilir. Kurumayı önlemek için ara sıra etin yumuşatılması en iyisidir.
 IZGARA	Biftek, kebab ve sosis ızgara yapmak, sebzeye oğruten pişirmek veya ekmek kızartmak için kullanılır. 4. veya 5. rafın kullanılması önerilir. Et ızgara yaparken, pişirme esnasında çıkan sıvıları toplamak için damlama tepsisi kullanılmasını öneriyoruz: tavayı 3. veya 4. rafa yerleştirin ve 500 ml su ekleyin. Pişirme sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır.
 TURBO IZGARA	Büyük et parçalarını kızartmak içindir (butlar, rozbif, tavuk). Yiyeceği orta raflara koyun. Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplamak için damlama tepsisini kullanın. Bunu, içine yaklaşık yarım litre su ekleyerek 1./2. rafa yerleştirin. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez. Pişirme işlemi sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır.
 EKMEK	Farklı tiplerde ve boyutlarda ekmek pişirmek için kullanılır. Gereken değerleri belirtmeniz yeterlidir (sıcaklık ve süre). Fırın pişirme çevrimini otomatik olarak yönetir. Hamuru 2. rafa yerleştirin.
 PİZZA	Farklı tiplerde ve boyutlarda pizza pişirmek için kullanılır. Gereken değerleri belirtmeniz yeterlidir (sıcaklık ve süre). Fırın pişirme çevrimini otomatik olarak yönetir. Hamuru 2. rafa yerleştirin.

İşlev	Fonksiyonun açıklaması
	EKO FANLI HAVA* Doldurulmuş rostoları veya parça etleri bir rafta pişirmek için. Bu işlevde, yiyeceklerin aşırı kurumasını engelleyen, kesintili ve hafif bir fan desteği kullanılır. Bu EKO işlevinde, lamba pişirme sırasında sönmük kalır ve onay düğmesine basılarak geçici olarak yeniden açılabilir. Enerji verimliliğini en üst seviyeye çıkarmak için, pişirme sırasında kapağın açılmaması önerilir. 3. katı kullanmanız tavsiye edilir. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez.
	BUZ ÇÖZME Yiyeceğin buzunu çözme işlemini hızlandırmak içindir. Yiyeceği orta rafa yerleştirin. Dışarıda kurumasını önlemek için, yiyeceği ambalajı içinde bırakın.
	SICAK TUTMA Yeni pişirilen yemeği sıcak ve gevrek tutmak için (örn: et, kızartma veya pide). Yiyeceği orta rafa yerleştirin.
	KABARTMA Tatlı veya tuzlu hamurun en iyi şekilde kabarması için kullanılır. Kabarma kalitesini korumak için, fırının içindeki sıcaklık 40°C'nin üzerindeyse işlev devreye girmeyecektir. Hamuru 2. rafa yerleştirin. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez.
	HIZLI ÖN ISITMA Fırında hızlı bir şekilde ön ısıtma yapmak içindir. Ön ısıtma sonunda, fırın otomatik olarak KONVANSİYONEL işlevini seçecektir. Gıdayı fırın içerisine koymadan önce ön ısıtmanın tamamlanmasını bekleyin.
	AYARLAR Ekranı ayarlamak için kullanılır (Saat, Lamba, Ses seviyeleri, Enerji tasarrufu)
	PİROLİZ TEMİZLİK Çok yüksek sıcaklıkta bir çevrim kullanarak, pişirme sırasındaki sıçramaları ortadan kaldırmak için kullanılır (400 °C üzeri). Süre, otomatik olarak 120 dakikaya ayarlanır. Az miktarda kir varsa, EKO x 75 dakika döngüsünü kullanın
	ET SONDASI Cihazla birlikte verilen et probu en uygun pişirmeyi sağlamak için pişirme sırasında tam sıcaklığın (100°C'ye kadar) ölçülmesini sağlar. Pişirilen yiyeceğe bağlı olarak, gereken iç sıcaklık ayarlanabilir. Kusursuz pişirme sonuçları elde etmek için sondanın doğru şekilde yerleştirilmesi son derece önemlidir. Kemiklerden ve yağlı kısımlardan kaçınarak, sondayı en fazla et bulunan kısma tamamen yerleştirin (Şek. 1). Kümes hayvanları için, sonda ucunu boş bir kısma girmedikçe dikkat ederek yanlardan göğsün ortasına yerleştirilmelidir (Şek. 2). Çok düzensiz kalınlıklara sahip etlerde, eti fırından çıkarmadan önce düzgün piştiğinden emin olun. Probun ucunu fırın bölmesinin sağ duvarında bulunan deliğe bağlayın. Sondanın ucunu kontrol panelinin sol alt kısmında bulunan deliğe bağlayın



ŞEK. 1



ŞEK. 2

* İşlev, 65/2014 sayılı Yönetmelik (AB) uyarınca, enerji verimliliği beyanı için referans olarak kullanılmıştır

ÖNEMLİ:

Otomatik temizleme işlemi (piroliz) sırasında, kapağın dış sıcaklığının artmasını önlemek ve fırının alt kısmının daha iyi temizlenmesini sağlamak için, fırınla birlikte verilen tüm aksesuarları çıkarmanız tavsiye ederiz.

ÖNEMLİ: seçilen işlev et sondası kullanımına uygun değilse, sonda çıkartılana kadar pişirme başlamayacaktır. Aşağıdaki mesaj gösterilir: REMOVE PROBE

Pişirme tabloları

Yemeğin türü	Fonksiyon	Ön ısıtma	Seviye (alttan üste doğru)	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dak.)
TATLILAR, PASTALAR, VS.					
Mayalı kekler		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Tartlar (cheesecake, kek, meyveli pay)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Kurabiye/tartlar		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Profiterol çöreği		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Beze		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Ekmek		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Ekmek/pizza/ fokaçya		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Dondurulmuş pizza		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Tatlı tartlar (sebzeli tart, kiş)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Milföy tatlısı/ milföy krakerleri		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lazanya, fırında makarna, canelloni, pide		X	2	190-200	45-65
Lazanya & Et		X	2-4	200	50-100***
Et & Patates		X	1-4	190-200	45-100***
Balık & Sebzeler		X	1-4	180	30-50***
Komple yemek Meyveli tart (Seviye 5) /Lazanya (Seviye 3) / Et (Seviye 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Rosto/içi doldurulmuş rostoluk et parçaları		-	2	180-200	100-150***

Yemeğin türü	Fonksiyon	Ön ısıtma	Seviye (alttan üste doğru)	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dak.)
ET					
Et parçaları (tavşan, tavuk, kuzu)		-	2	180-200	60-100***
Kabuklu domuz fırın 2 kg		X	2	170-190	110-150
Kuzu/Dana/Sığır/ Domuz 1Kg		X	2	190-200	80-120
Tavuk/Tavşan/ Ördek 1Kg		X	2	200-230	50-100
Hindi/Kaz 3Kg		X	2	200-230	150-200
BALIK					
Fırında balık/ kağıtta 0.5Kg (fileto, bütün)		X	2	170-190	30-50
SEBZE					
Sebze dolmaları (domates, kabak, patlıcan)		X	2	180-200	50-70

IZGARA fonksiyonlu pişirme tablosu

Yemeğin türü	Fonksiyon	Ön ısıtma	Seviye (alttan üste doğru)	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dak.)
Tost		5'	5	3 (High)	1-3
Balık fileto/biftek		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Sosis/kebap/pirzola/ hamburger		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Kuzu budu/incik		-	3	2 (Medium)	60-90**
Sebze graten		-	3	3 (High)	10-25
Fırında patates		-	3	2 (Medium)	35-60**
Kızarmış tavuk 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Az pişmiş biftek 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

Not: Pişirme sıcaklıkları ve süreleri sadece bilgi/kılavuz amaçlıdır.

* Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin

** Pişirme işleminin üçte ikisine gelindiğinde yemeği çevirin (gerekirse).

*** Tahmini süre: Kişisel tercihe göre yemekler fırından farklı zamanlarda çıkarılabilir.

Temizlik ve bakım

TEMİZLİK

⚠ UYARI!

- Asla buharlı temizleme cihazları kullanmayın.
- Fırını sadece dokunulacak derecede soğukken temizleyin.
- Cihazın elektrik fişini prizden çekin.

Fırının dışı



ÖNEMLİ: Paslandırıcı veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın. Bu tür ürünlerden biri kazara cihazla temas ederse, derhal nemli bir bezle temizleyin.

- Fırın yüzeylerini nemli bir bezle silin. Çok kirli ise, suya birkaç damla bulaşık deterjanı ilave edin. Kuru bir bezle silerek kurulayın.

Fırının içi



ÖNEMLİ: Aşındırıcı süngerler, metal kazıma aletleri veya bulaşık teli kullanmayın. Bunlar zamanla emaye yüzeylere ve fırının cam kapağına hasar verebilir.

- Her kullanımdan sonra fırının soğumasını bekleyin, ardından tercihen hâlâ hafif sıcakken temizleyerek, yemek artıkları (örn. çok şekerli yiyecekler) nedeniyle biriken kir ve lekeleri temizleyin.
- Uygun fırın deterjanları kullanın ve üreticinin talimatlarına harfiyen uyun.
- Cam kapağı uygun bir sıvı deterjanla temizleyin. Fırın kapağı, temizliği kolaylaştırmak amacıyla çıkarılabilir (bkz. BAKIM). İç cam temizliği kolaylaştırmak için pürüzsüzdür.

NOT: Su içeriği fazla olan yiyecekleri (örn. pizza, sebze, vs.) uzun süreli pişirirken, kapağın içinde ve contanın etrafında yoğunlaşma oluşabilir. Fırın soğuyunca, kapağın iç tarafını bir bezle veya süngerle kurulayın.

⚠ UYARI!

- Piroлитik temizleme esnasında ve öncesinde, evcil hayvanların tamamı

(özellikle de kuşlar) cihazın bulunduğu alandan uzak tutulmalıdır.

Aksesuarlar

- Kullanımdan hemen sonra aksesuarları deterjanlı suyun içine koyun, eğer hâlâ sıcaksa bunları fırın eldivenleriyle tutmayı unutmayın.
- Bir fırça veya sünger kullanılarak yemek artıkları kolayca çıkarılabilir.

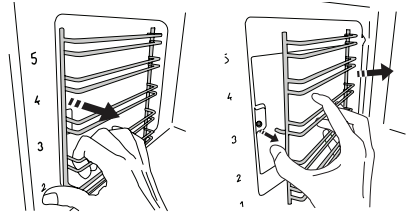
BAKIM

⚠ UYARI!

- Güvenlik eldivenleri kullanın.
- Aşağıdaki işlemleri yapmadan önce fırının soğuk olduğundan emin olun.
- Fırının elektrik fişini prizden çıkarın.

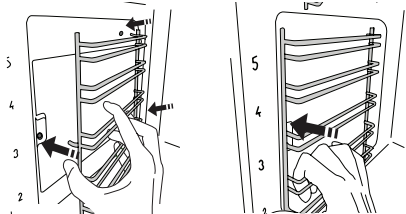
Raf kılavuzlarını çıkarmak için

kılavuzun dış kısmını sıkı bir şekilde kavrayın ve desteği ve iki dahili pimi yerinden çıkarmak için kendinize doğru çekin.



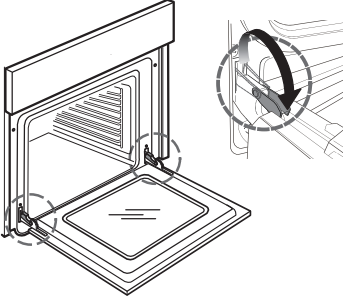
Raf kılavuzlarını yerine yerleştirmek için

ilk olarak fırının iç kısmının yanına yerleştirin ve iki pimi yerine takın. Ardından, harici parçayı yuvasının yanına yerleştirin, desteği takın ve raf kılavuzunun emniyetli bir şekilde sabitlendiğinden emin olmak için fırının iç kısmının duvarına doğru bastırın.



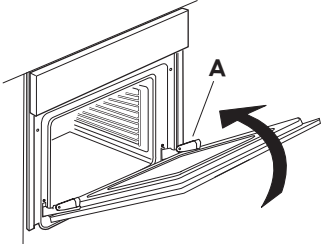
Kapağı çıkartmak için

1. Kapağı sonuna kadar açın.
2. Mandalları kaldırın ve gidebildiği kadar öne doğru itin (Şekil 1).

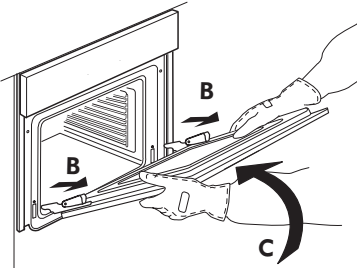


Şekil 1

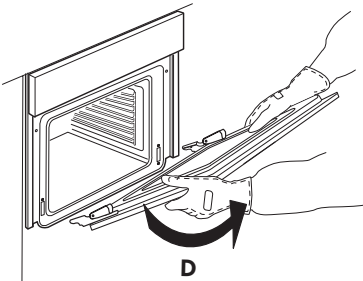
3. Kapağı sonuna kadar kapatın (A), kaldırın (B) ve çevirerek (C) serbest kalmasını sağlayın (D) (Şekil 2, 3, 4).



Şekil 2



Şekil 3



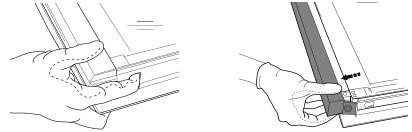
Şekil 4

Kapağı takmak için

1. Menteşeleri yuvalarına yerleştirin.
2. Kapağı sonuna kadar açın.
3. İki mandalı indirin.
4. Kapağı kapatın

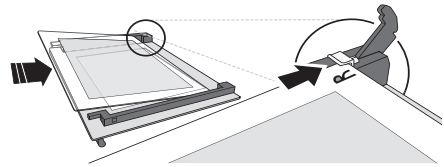
Camın temizlenmesi

1. Kapağı çıkardıktan ve tutma kolu aşağı bakacak şekilde yumuşak bir yüzeyin üzerine koyduktan sonra, iki tespit klipsine aynı anda basın ve kapağın üst kenarını, kendinize doğru çekerek çıkarın.



2. İç camı kaldırın ve her iki elinizle sıkıca tutun, çıkarın ve temizlemeden önce yumuşak bir yüzeyin üzerine koyun. Aynı işlemi ara cam için de gerçekleştirin.
3. Hem ara, hem de iç camı tekrar düzgün bir şekilde yerine yerleştirmek için, sol köşede "R"nin görülebildiğinden emin olun.

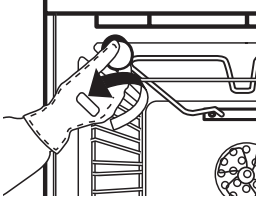
Önce, camın "R" ile işaretli olan uzun tarafını destek yuvalarına takın, ardından konumuna alçaltın.



4. Üst kenarı yerine takın: Bir klik sesi, konumun doğru olduğunu bildirecektir. Kapağı yerine takmadan önce sızdırmazlık yerinin güvenli olduğundan emin olun.

Lambayı yenisiyle değiştirme

1. Fırının elektrik fişini prizden çıkarın.



Şekil 5

2. Lamba kapağını çevirerek çıkarın (Şekil 5), lambayı değiştirin (lamba tipiyle ilgili nota bakın) ve lamba kapağını çevirerek yerine geri takın.

3. Fırının fişini tekrar prize takın.

NOT:

- Yalnızca 25 W/230 V tip G9, T300°C halojen lambalar kullanın.
- Cihazda kullanılan lamba sadece elektrikli cihazlar için tasarlanmıştır ve ev içi ortam aydınlatması için uygun değildir (Komisyon Tüzüğü (EC) No. 244/2009).
- Lambalar IKEA Yetkili Servis Merkezinden elde edilebilir.

Servis çağırmadan önce

Sorun	Olası neden	Çözüm
Fırın çalışmıyor.	Elektrik prizine elektrik gelmiyordur.	Elektrik olup olmadığını kontrol edin.
	Fırının fişi elektrik prizine takılmamıştır.	Fırının fişini elektrik prizine takın.
Ekranda “F” harfi ve ardından bir rakam görünüyor	Yazılım sorunu	Size en yakın Satış Sonrası Servis Merkezi ile iletişime geçin ve “F” harfini takip eden harf veya rakamı belirtin

Yetkili Servis Merkezini aramadan önce:

1. “Servis çağırmadan önce” tablosundaki önerilerin yardımıyla sorunu kendi başınıza çözüp çözemeyeceğinize bakın.

2. Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, cihazı kapatıp açın.

Yukarıdaki kontrollerden sonra arıza halen devam ediyorsa IKEA Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.

Şunları belirtin:

- arızanın kısa bir açıklaması;
- fırının tipi ve modeli;
- fırının sağ iç tarafındaki (fırın kapağı açıldığında görünür) servis numarasını (bilgi etiketinde Service ifadesinden sonraki numara);

SERVICE 0000 000 00000



- vaşu potpunu adresi;
- tam adresiniz;
- telefon numaranız.

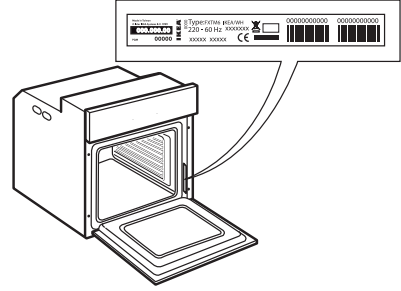
Onarım yapılması gerekiyorsa lütfen IKEA Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin (orijinal yedek parçaların kullanılmasını ve onarımın doğru yapılmasını sağlamak için).

Teknik veriler

Ürün tipi: Ankastre Elektrikli Fırın	
Model tanıtımı: ANRÄTTA 004.117.18	
Bölme sayısı	1
Isı kaynağı	Electrical
Fonksiyon sayısı	9
Kullanılabilen hacim. Her türlü yan ızgara ve katalitik panel çıkarılmışken ölçülmüştür l	71
En geniş pişirme tepsisi alanı cm ²	1191
Enerji Verimliliği Sınıfı (En Düşük Tüketim)	A+
Enerji Verimliliği Dizini	81,2
Enerji tüketimi Standart fonksiyon (yük ve üstten ısıtma ile) kWsa/çevrim	0,89
Enerji tüketimi Fanlı Hava Dolaşımı fonksiyonu (standart yük ve fanlı hava dolaşımıyla ısıtma ile) kWsa/çevrim	0,69
Üst ısıtma elemanı W	2200
Alt ısıtma elemanı W	1000
Izgara ısıtma elemanı W	2200
Fan ısıtma elemanı W	1800
Soğutma fanı W	33
Fırın lambası W	25
Fırın Fanı Watt Değeri W	22
Toplam güç W	2450
Boyutlar	
Genişlik mm	595
Yükseklik mm	595
Derinlik mm	550
Cihazın ağırlığı ANRÄTTA Kg	32,2

Teknik veriler

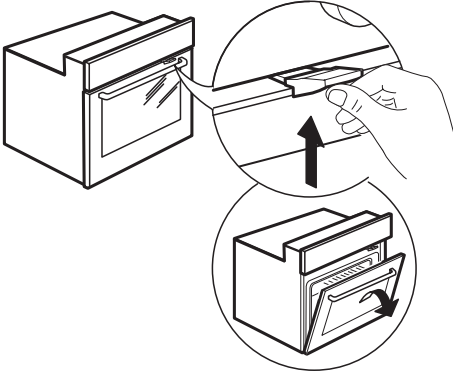
Teknik bilgiler cihazın içerisindeki bilgi etiketinde bulunmaktadır.



Kurulum

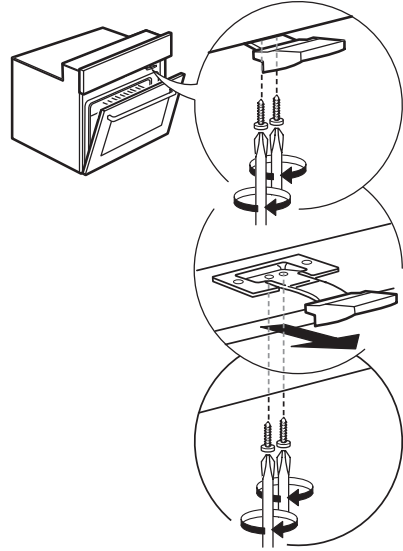
Kapak kilitleme aygıtı

Kapağı, kapak kilitleme aygıtı ile açmak için şekil 1'e bakınız.



Şekil 1

Kapak güvenlik teçhizatı resim sırası (bkz. Şek. 2) izlenerek çıkarılamaz.



Şekil 2

Elektrik bağlantısı

Cihazın bilgi etiketinde belirtilen elektrik voltajının, evinizdeki voltaja uygun olup olmadığını kontrol edin. Bilgi etiketi fırının ön tarafındadır (kapak açıldığında görünür).

Elektrik kablosunu değiştirme işleri (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) mutlaka kalifiye bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır. IKEA Yetkili Servisi Merkezi ile iletişime geçin.

Çevre ile ilgili konular

⚠ UYARI!: Herhangi bir bakım işlemi gerçekleştirmeden önce, cihazın kapatıldığından ve fişinin elektrik prizinden çekildiğinden emin olun - elektrik çarpması riski. Asla buharlı temizleme ekipmanları kullanmayın.

⚠ UYARI!: Kapak camını temizlemek amacıyla sert, aşındırıcı temizleyiciler veya metal kazıyıcılar kullanmayın; bunlar camın parçalanmasına neden olabilir.

⚠ Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce, cihazın soğuduğundan emin olun. - yanma riski

⚠ UYARI!: Lambayı değiştirmeden önce cihazı kapatın - elektrik çarpması riski.

AMBALAJ MALZEMELERİNİN BERTARAFI

Ambalaj malzemesi %100 geri dönüştürülebilir ve geri dönüştürme simgesi ile işaretlenmiştir .

Bu nedenle, ambalajın çeşitli parçaları, çöplerin imhasına yönelik yerel yönetmeliklere tümüyle uygun ve sorumlu bir şekilde atılmalıdır.

EV ALETLERİNİN ATILMASI

Bu cihaz geri dönüştürülebilir veya yeniden kullanılabilir malzemelerle üretilmiştir. Yerel atık imha yönetmeliklerine uygun olarak çöpe atılmalıdır. Elektrikli ev eşyalarının muameleleri, geri kazanımı ve geri dönüşümüyle ilgili ayrıntılı bilgi için ilgili

yerel makamlarınızla, ev atıklarını toplama hizmetleriyle veya cihazı satın aldığınız yer ile temasa geçin. Bu cihaz, Atık Elektrik ve Elektronik Cihazlar (WEEE) ile ilgili 2012/19/EU Avrupa Direktifine uygun olarak işaretlenmiştir. Bu ürünün doğru şekilde bertaraf edilmesini sağlayarak, çevre ve insan sağlığına yönelik olumsuz sonuçları önlemeye yardımcı olacaksınız. Ürün veya beraberindeki dokümanlar

üzerindeki  simgesi, bu ürünün evsel atık olarak işlenmemesi, elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüştürülmesine yönelik uygun bir toplama merkezine götürülmesi gerektiğini belirtir.

ENERJİ TASARRUFU İÇİN İPUÇLARI

Fırını sadece yemek tarifinizde veya pişirme tablosunda belirtilmişse önceden ısıtın. Isıyı daha iyi emdiklerinden dolayı koyu renk kaplamalı veya emaye pişirme tepsileri kullanın. Uzun süreli pişirilmesi gereken yemekler, fırın kapatıldıktan sonra bile pişmeye devam eder.

UYGUNLUK BEYANLARI

Bu cihaz Avrupa Standardı EN 60350-1 ile uyumlu olarak Avrupa Yönetmeliği n. 65/2014 ve 66/2014'ün ekonomik tasarımı gerekliliklerini karşılar.



BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN

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

БЪЛГАРИЯ

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

ČESKÁ REPUBLIKA

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

DANMARK

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

DEUTSCHLAND

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

ΕΛΛΑΔΑ

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

ESPAÑA

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

EESTI

<http://www.ikea.com>

FRANCE

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

HRVATSKA

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

ÍSLAND

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

ITALIA

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

LATVIJA

<http://www.ikea.com>

LIETUVIJA

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

LUXEMBOURG

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

MAGYARORSZÁG

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

NORGE

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

**NEDERLAND**

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

ÖSTERREICH

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

POLSKA

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

PORTUGAL

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

ROMÂNIA

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

РОССИЯ

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

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

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

SLOVENSKO

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

SLOVENIJA

<http://www.ikea.com>

SRBIJA

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

SUOMI

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

SVERIGE

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

UNITED KINGDOM - IRELAND

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



23256

AA-2096726-3