

FINSMAKARE



Design and Quality
IKEA of Sweden



POLSKI

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



TÜRKÇE

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

POLSKI	4
TÜRKÇE	42

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	4	Dodatkowe funkcje	23
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	6	Wskazówki i porady	25
Instalacja	10	Konserwacja i czyszczenie	30
Opis urządzenia	11	Rozwiązywanie problemów	35
Panel sterowania	12	Dane techniczne	37
Przed pierwszym użyciem	14	Efektywność energetyczna	37
Codzienna eksploatacja	15	Ochrona środowiska	39
Funkcje zegara	20	GWARANCJA IKEA	39
Programy automatyczne	21		
Korzystanie z akcesoriów	21		

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.

- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Przed czyszczeniem pirolitycznym należy wyjąć z komory urządzenia wszystkie akcesoria i usunąć osady/rozlane ciecze.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Instalacja



OSTRZEŻENIE! Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.

- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy jego drzwi otwierają się bez oporu.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	580 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	589 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	571 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	569 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otwartymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego. Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE! Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanych – wyjmowanych z oprawki),

wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.

- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w urządzenie odcinające zasilanie wszystkich biegunów. Urządzenie odcinające zasilanie musi zapewniać odległość izolacyjną rozłączonych biegunów co najmniej 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.

Sposób używania



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

Pieczenie parowe



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
 - Nie otwierać drzwi urządzenia podczas pieczenia parowego.
 - Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

Konserwacja i czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE! Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięcia szyby urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Pozostałości tłuszczu lub potraw w urządzeniu mogą stać się przyczyną pożaru.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na opakowaniu.

Czyszczenie pirolityczne

⚠ OSTRZEŻENIE! W trybie pirolizy występuje ryzyko odniesienia obrażeń ciała/wystąpienia pożaru/wydzielania substancji chemicznych (oparów).

- Podczas czyszczenia pirolitycznego uwalniane są opary, które nie są szkodliwe dla ludzi, w tym niemowląt lub osób cierpiących na schorzenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki i gady mogą być bardzo wrażliwe na opary powstałe podczas czyszczenia wszystkich piekarników pirolitycznych. Małe zwierzęta domowe mogą być również bardzo wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury w pobliżu piekarników pirolitycznych występujące podczas trwania programu czyszczenia pirolitycznego.
- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub pierwszym użyciem należy wyjąć z komory piekarnika:
 - Wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - Wszystkie wyjmowane przedmioty (w tym półki, prowadnice boczne/teleskopowe itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki nieprzywierające, patelnie, tace, przybory kuchenne itp.
- Powierzchnie zapobiegające przywieraniu garnków, patelni, tac, przyborów kuchennych itp. mogą uszkodzić się podczas czyszczenia pirolitycznego i mogą stanowić źródło szkodliwych oparów.
- Należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia. Urządzenie staje się bardzo gorące i gorące powietrze jest uwalniane z otworów wentylacyjnych z przodu.
- Czyszczenie pirolityczne i pierwsze użycie w maksymalnej temperaturze to operacje w wysokiej temperaturze, które mogą uwalniać opary z resztek potraw i materiałów konstrukcyjnych, w związku z czym zaleca się, aby konsumenci:
 - Podczas czyszczenia pirolitycznego i po nim zapewnić właściwą wentylację.
 - Zapewnić dobrą wentylację podczas pierwszego użycia przy maksymalnej temperaturze i po nim.
- Podczas i po czyszczeniu pirolitycznym oraz podczas i po pierwszym użyciu w maksymalnej temperaturze należy trzymać zwierzęta domowe (zwłaszcza ptaki) jak najdalej od miejsca, w którym znajduje się urządzenie. Zalecamy trzymanie ich w innym pomieszczeniu podczas cyklu pirolitycznego i do momentu ponownego ostygnięcia urządzenia do temperatury pokojowej. W trakcie i po cyklu czyszczenia pirolitycznego oraz w trakcie i po pierwszym cyklu pracy w maksymalnej

temperaturze należy zapewnić odpowiednią wentylację.

Oświetlenie wewnętrzne

⚠ OSTRZEŻENIE! Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

Utylizacja

⚠ OSTRZEŻENIE! Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.
- **Materiały opakowaniowe:** Materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu. Elementy z tworzyw sztucznych oznaczono międzynarodowymi skrótami, takimi jak PE, PS itp. Materiały opakowaniowe należy utylizować, wyrzucając je do odpowiedniego pojemnika udostępnionego przez komunalny zakład utylizacji odpadów.

Instalacja

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Montaż

i Przed zainstalowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją montażu.

Instalacja elektryczna

⚠ OSTRZEŻENIE! Instalację elektryczną musi wykonać wykwalifikowana osoba.

i Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Piekarnik jest wyposażony tylko w przewód zasilający.

Przewód

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany:

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

Przekrój przewodu zależy od łącznej mocy podanej na tabliczce znamionowej. Można również zapoznać się z tabelą:

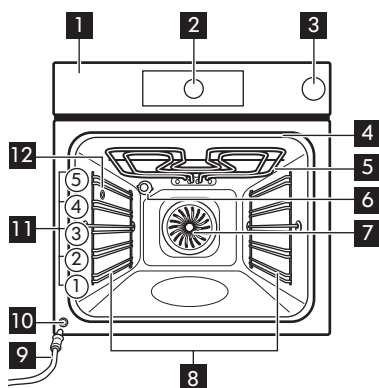
Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 1380	3 x 0.75

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1.5

Przewód uziemiający (zielono-żółty) musi być o 2 cm dłuższy od brązowego przewodu fazowego i niebieskiego neutralnego

Opis urządzenia

Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Sterowanie elektroniczne
- 3 Szuflada na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grill
- 6 Oświetlenie
- 7 Wentylacja
- 8 Prowadnice blach, wyjmowane
- 9 Rurka odpływowa
- 10 Zawór spustowy wody
- 11 Poziomy umieszczenia potraw
- 12 Otwór wlotowy pary

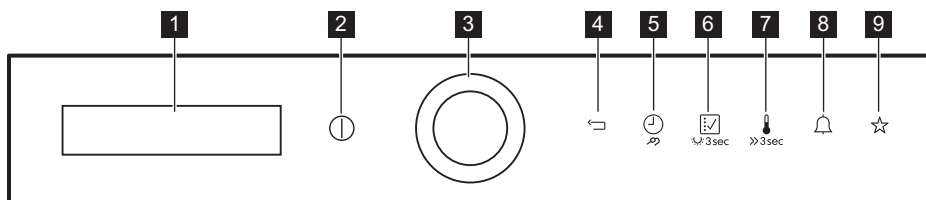
Akcesoria

- **Ruszt x 2**
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia ciasta x 1**
Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Głęboka blacha x 1**
Do pieczenia mięsa lub ciasta oraz do zbierania skapującego tłuszczu.

- **Czujka temperatury x 1**
Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe x 2 komplety**
Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.


Panel sterowania

Sterowanie elektroniczne

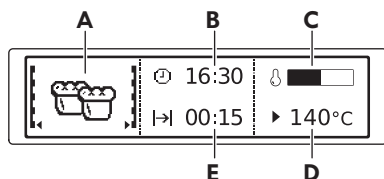


Piekarnik obsługuje się, dotykając pól czujników.

	Pole czujnika	Funkcja	Opis
1	-	Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia piekarnika.
2		WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE	Włączanie i wyłączanie piekarnika.
3	OK	OK i pokrętko	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia. Pokrętko umożliwia poruszanie się po opcjach menu.
4		Przycisk Powrót	Powrót do poprzedniego poziomu menu. Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy, aby wyświetlić menu główne.
5		Godzina i dodatkowe funkcje	Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy nacisnąć pole czujnika, aby ustawić zegar lub funkcje: Blokada panelu, Ulubione, Pieczenie + utrzymanie temperatury, Ustaw + start. Można także zmienić ustawienia czujki temperatury.
6		Funkcje pieczenia lub Gotowanie wspomagane	Nacisnąć jednokrotnie, aby przejść do menu Funkcje pieczenia. Nacisnąć ponownie, aby przełączyć na Gotowanie wspomagane. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika, należy dotknąć i przytrzymać przez 3 sekundy.
7		Wybór temperatury	Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w piekarniku. Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy, aby włączyć lub wyłączyć funkcję: Szybkie nagrzewanie.
8		Minutnik	Aby ustawić funkcję: Minutnik.












	Pole czujnika	Funkcja	Opis
9		Ulubione	Zapisywanie i dostęp do ulubionych programów.

Wyświetlacz



- A. Funkcja pieczenia
- B. Aktualna godzina
- C. Wskaźnik rozgrzania
- D. Temperatura
- E. Czas trwania lub czas zakończenia działania funkcji

Inne wskazania wyświetlacza:

Symbol	Funkcja	
	Minutnik	Funkcja działa.
	Aktualna godzina	Wyświetlacz pokazuje aktualną godzinę.
	Czas	Wyświetlacz wskazuje wymagany czas pieczenia.
	Koniec	Wyświetlacz wskazuje czas zakończenia pieczenia.
	Temperatura	Wyświetlacz wskazuje temperaturę.
	Wskazanie czasu	Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji pieczenia.
	Obliczanie	Piekarnik oblicza czas pieczenia.
	Wskaźnik rozgrzania	Wyświetlacz wskazuje temperaturę w piekarniku.
	Szybkie nagrzewanie	Funkcja działa. Zapewnia ona krótszy czas nagrzewania.
	Automatyka wagowa	Wskazanie informuje, że system automatycznego ważenia działa lub można zmienić ciężar.
	Pieczenie + utrzymanie temperatury	Funkcja działa.

Przed pierwszym użyciem

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.



Pierwsze podłączenie

Podłączając piekarnik do źródła zasilania lub po zaniku zasilania, należy ustawić język, kontrast wyświetlacza, jasność wyświetlacza oraz aktualną godzinę.

1. Ustawić odpowiednią wartość za pomocą pokrętle.
2. Naciśnąć OK, aby potwierdzić.

Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem nagrzać wstępnie piekarnik tylko z rusztami i blachami do pieczenia ciasta w środku.

1. Wybrać funkcję: Pieczenie tradycyjne  i maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Wybrać funkcję: Termoobieg  i maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.

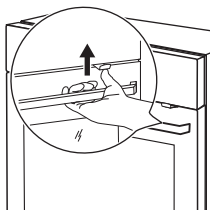
Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym podczas nagrzewania. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

Używanie mechanicznej blokady uruchomienia

Piekarnik wyposażono w blokadę uruchomienia. Znajduje się ona po prawej stronie piekarnika, pod panelem sterowania.

Aby otworzyć drzwi przy włączonej blokadzie uruchomienia:

1. Pociągnąć i przytrzymać w górze dźwignię blokady uruchomienia, jak pokazano na ilustracji.

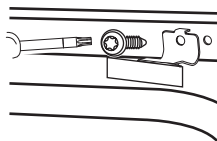


2. Otworzyć drzwi.

Podczas zamykania drzwi piekarnika nie należy pociągać blokady.

Aby zdemonstrować blokadę uruchomienia, należy otworzyć drzwi piekarnika i usunąć blokadę za pomocą wkrętaka typu torx.

Wkrętak typu torx znajduje się w opakowaniu z elementami montażowymi piekarnika.



Po zdemonstrowaniu blokady uruchomienia należy ponownie wkręcić śrubę na swoje miejsce.

⚠ OSTRZEŻENIE! Należy zachować ostrożność, aby nie zarysować panelu sterowania.

Codzienna eksploatacja

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.







Obsługa menu


1. Włączyć piekarnik.
2. Aby wybrać opcję menu, obrócić pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub w kierunku przeciwnym.
3. Nacisnąć **OK**, aby przejść do podmenu lub zaakceptować ustawienie.

i Aby w dowolnej chwili powrócić do menu głównego, należy użyć ↶.





Przegląd menu












Menu główne


Symbol/element menu	Zastosowanie
 Funkcje pieczenia	Zawiera listę funkcji pieczenia.
 Przepisy	Zawiera listę programów automatycznych. Podmenu dla tych programów można znaleźć w książce kucharskiej.
 Ulubione	Zawiera listę ulubionych programów pieczenia utworzonych przez użytkownika.
 Czyszczenie	Czyszczenie pirolityczne.
 Ustawienia podstawowe	Służy do konfiguracji urządzenia.
 Specjalne	Zawiera listę dodatkowych funkcji pieczenia.

Symbol/element menu	Zastosowanie
 Gotowanie wspomagane	Zawiera zalecane ustawienia piekarnika dla wielu potraw. Wystarczy wybrać potrawę i uruchomić proces pieczenia. Podane wartości temperatury i czasu mają jedynie charakter orientacyjny i można je zmieniać. Zależą one od przepisu, jakości oraz ilości użytych składników. W książce kucharskiej znajduje się podmenu dla funkcji: Gotowanie wspomagane.







Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe





Symbol/element menu	Opis
 Ustaw aktualną godzinę	Ustawianie aktualnej godziny na zegarze.
 Wskazanie czasu	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu widoczna jest aktualna godzina.
 Szybkie nagrzewanie	Gdy opcja jest WŁĄCZONA, funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.
 Ustaw + start	Umożliwia ustawienie funkcji i włączenie jej w późniejszym czasie poprzez naciśnięcie dowolnego symbolu na panelu sterowania.



Symbol/element menu	Opis
 Pieczenie + utrzymanie temperatury	Umożliwia utrzymywanie temperatury potrawy przez 30 minut po zakończeniu pieczenia.
 Wydłużenie czasu	Włącza i wyłącza funkcję wydłużenia czasu.
 Kontrast wyświetlacza	Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza.
 Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.
 Ustawienie języka	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
 Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
 Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączenie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pola WŁ./WYŁ.
 Alarm/sygnał błędu	Włączanie i wyłączenie sygnałów alarmowych.
 Przypominanie o konieczności wyczyszczenia urządzenia.	
 Tryb demonstracyjny	Wyłącznie do użytku w sklepie.
 Usługi	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

Symbol/element menu	Opis
 Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych.




Funkcje pieczenia




Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Pieczenie tradycyjne.
 Termoobieg + para	Do pieczenia na parze. Funkcja umożliwia skrócenie czasu pieczenia oraz zachowanie witamin i składników odżywczych w potrawie. Wybrać funkcję i ustawić temperaturę w zakresie od 130°C do 230°C.
 Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.
 Funkcja Pizza	Wypiek pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia w celu uzyskania kruchej spodu. Wybrać funkcję i ustawić temperaturę w zakresie od 130°C do 230°C.
 Wolne gotowanie	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Termooobieg wilgotny	<p>Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócone, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Można zmniejszyć moc grzania. Zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii. Na podstawie tej funkcji została określona klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.</p>
 Potrawy mrożone	<p>Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.</p>
 Grill	<p>Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.</p>
 Szybkie grillowanie	<p>Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania pieczywa.</p>

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Turbo grill	<p>Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekank i przyrumieniania.</p>
 Regeneracja pary	<p>Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu powierzchni. Ciepło rozprowadzane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Jednocześnie można odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach.</p>

Specjalne

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Pieczenie chleba	<p>Do wypieku chleba.</p>
 Zapiekanki	<p>Do przyrządzania potraw, jak lasagne lub dania ziemniaczane. Do przyrządzania zapiekank i przyrumieniania.</p>
 Wyrastanie ciasta	<p>Do wspomaganie wyrastania ciasta drożdżowego przed pieczeniem. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.</p>

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Podgrzewanie talerzy	Do podgrzewania talerzy przed podaniem na stół.
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania przetworów z warzyw (np. pikli).
 Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 Odstawić w ciepłe miejsce	Do utrzymywania temperatury potraw.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Ustawianie funkcji pieczenia

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Funkcje pieczenia.
3. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.
4. Wybrać funkcję pieczenia.
5. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.
6. Ustawić temperaturę.
7. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.

Ustawianie funkcji parowej

Pokrywa szuflady na wodę znajduje się w panelu sterowania.

⚠ OSTRZEŻENIE! Używać tylko zimnej wody z kranu. Nie używać wody filtrowanej (demineralizowanej) ani destylowanej. Nie używać innych cieczy. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.

1. Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.
2. Włączyć do szuflady na wodę około 900 ml wody. Taka ilość wody wystarcza na około 55-60 minut.
3. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
4. Włączyć piekarnik.
5. Ustawić funkcję pieczenia parowego i temperaturę.
6. Jeśli to konieczne, ustawić funkcję: Czas **↳|** lub **Koniec →|**.

i Gdy generator pary jest pusty, rozlega się sygnał dźwiękowy.

Po upływie czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

7. Wyłączyć piekarnik.
8. Opróżnić zbiornik na wodę po każdym pieczeniu parowym. Patrz funkcja czyszczenia: Opróżnianie zbiornika.

⚠ UWAGA! Piekarnik jest gorący. Występuje ryzyko poparzenia. Zachować ostrożność podczas opróżniania zbiornika na wodę.

9. Podczas pieczenia parowego na dnie komory może skraplać się woda. Należy osuszyć komorę, gdy piekarnik ostygnie. Drzwi piekarnika pozostawić w pełni otwarte, aby umożliwić jego wyschnięcie.

⚠ OSTRZEŻENIE! Odczekać co najmniej 60 minut po zakończeniu pieczenia parowego, aby uniknąć wypyływania gorącej wody przez zawór spustowy wody.

Informacja o pustym zbiorniku


Wyświetlacz pokazuje: Brak wody i emitowany jest sygnał dźwiękowy, gdy zbiornik jest pusty i konieczne jest uzupełnienie wody.

Więcej informacji – patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”, Ustawianie funkcji parowej.


Informacja o pełnym zbiorniku

Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat: Zbiornik na wodę pełny, można korzystać z pieczenia parowego.

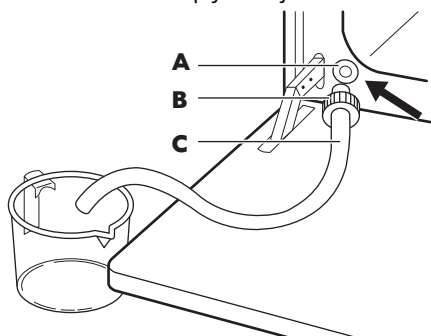
Gdy zbiornik jest pełny, emitowany jest sygnał dźwiękowy.

-  Po nalaniu do zbiornika zbyt dużej ilości wody, jej nadmiar przelewa się przez otwór bezpieczeństwa na dno piekarnika. Wyrzucić wodę gąbką lub ściereczką.

Opróżnianie zbiornika na wodę


-  **UWAGA!** Przed opróżnieniem zbiornika należy upewnić się, że piekarnik ostygł.

1. Przygotować rurkę odpływową (C), która znajduje się w opakowaniu z instrukcją obsługi. Założyć złączkę (B) na jeden z końców rurki odpływowej.




2. Umieścić drugi koniec rurki odpływowej (C) w pojemniku. Umieścić pojemnik poniżej zaworu spustowego (A).

3. Otworzyć drzwi piekarnika i umieścić złączkę (B) w zaworze spustowym (A).
4. Naciskać wielokrotnie złączkę podczas opróżniania zbiornika.

-  W zbiorniku nadal może znajdować trochę wody, jeśli na wyświetlaczu widoczny jest komunikat: Brak wody. Należy poczekać, aż woda przestanie wypływać z zaworu spustowego.

5. Po usunięciu wody wyjąć złączkę z zaworu.


-  Nie używać raz wykorzystanej wody do ponownego napełnienia zbiornika.


Wskaźnik rozgrzania

Po włączeniu funkcji pieczenia na wyświetlaczu pojawi się pasek. Pasek sygnalizuje wzrost temperatury piekarnika. Po osiągnięciu właściwej temperatury rozlega się trzykrotnie sygnał dźwiękowy, pasek przez chwilę miga, a następnie znika.

Szybkie nagrzewanie

Ta funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.

-  Nie wkładać żywności do piekarnika, gdy włączona jest funkcja szybkiego nagrzewania.

Aby włączyć tę funkcję, należy przytrzymać  przez 3 sekundy. Wskaźnik nagrzewania zmieni wygląd.





Funkcja jest niedostępna dla niektórych funkcji piekarnika.

Ciepło resztkowe

Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pokazany jest poziom ciepła resztkowego. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potraw.

Funkcje zegara

Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Minutnik	Służy do odliczania ustawionego czasu (maksymalnie 2 godziny i 30 minut). Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Nacisnąć  , aby włączyć funkcję. Ustawić czas za pomocą pokrętki i nacisnąć OK, aby rozpocząć odliczanie.
 Czas	Do ustawienia czasu pracy piekarnika (maks. 23 godziny i 59 minut).
 Koniec	Służy do ustawiania czasu wyłączenia funkcji pieczenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).

Po ustawieniu czasu dla funkcji zegara odliczanie czasu rozpoczyna się po upływie 5 sekund.




Przy korzystaniu z funkcji zegara: Czas, Koniec piekarnik wyłącza grzałki po upływie 90% ustawionego czasu. Piekarnik wykorzystuje ciepło resztkowe, kontynuując proces pieczenia do końca ustawionego czasu (od 3 do 20 minut).

Ustawianie funkcji zegara



Przed użyciem funkcji: Czas, Koniec należy najpierw ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. Piekarnik wyłącza się automatycznie. Można jednocześnie użyć funkcji: Czas i Koniec, jeśli piekarnik ma włączyć i wyłączyć się automatycznie w późniejszym czasie. Funkcje: Czas i Koniec nie działają podczas korzystania z czujki temperatury.

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
3. Ustawić wymagany czas za pomocą pokrętki.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić. Po upływie czasu zostanie wyemitowany sygnał. Wyświetlacz wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
5. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Pieczenie + utrzymanie temperatury



Warunki działania funkcji:

- Ustawiona temperatura musi przekraczać 80°C.
- Funkcja: Czas jest ustawiona.

Funkcja: Pieczenie + utrzymanie temperatury umożliwia utrzymywanie temperatury gotowej potrawy na poziomie 80°C przez 30 minut. Funkcja włącza się po zakończeniu procesu pieczenia.


Funkcję można włączyć i wyłączyć w menu: Ustawienia podstawowe.




1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać funkcję pieczenia.
3. Ustawić temperaturę powyżej 80°C.

4. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Pieczenie + utrzymanie temperatury.
5. Nacisnąć , aby potwierdzić. Po zakończeniu funkcji zostanie wyemitowany sygnał.

Wydłużenie czasu

Funkcja: Wydłużenie czasu powoduje, że funkcja pieczenia jest kontynuowana po zakończeniu Czas.


-  Dotyczy wszystkich funkcji pieczenia z opcją Czas lub Automatyka wagowa. Funkcja nie działa podczas korzystania z termosondy.

1. Po upływie czasu pieczenia zostanie wyemitowany sygnał. Nacisnąć dowolny symbol. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat.
2. Nacisnąć , aby wyłączyć lub , aby anulować.
3. Ustawić czas działania funkcji.
4. Nacisnąć .

Programy automatyczne




-  **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Przepisy w Internecie

-  Przepisy dla programów automatycznych dostępnych w tym piekarniku można znaleźć w naszej witrynie internetowej: www.ikea.com. Aby znaleźć odpowiednią książkę kucharską, należy sprawdzić numer artykułu podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory piekarnika.

Przepisy

Piekarnik umożliwia wybranie zaprogramowanych przepisów. Przepisy są ustalone i nie można ich zmieniać.

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Przepisy. Nacisnąć , aby potwierdzić.
3. Wybrać kategorię i potrawę. Nacisnąć , aby potwierdzić.
4. Wybrać przepis. Nacisnąć , aby potwierdzić.

Korzystanie z akcesoriów

-  **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

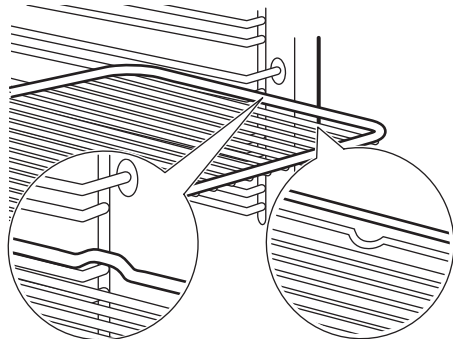
Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Półka druciana:

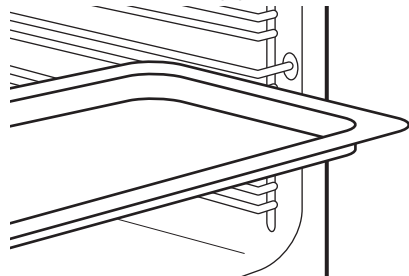
Wsuń ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnij

się, że nóżki są skierowane w dół.



Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



Termosonda

Należy ustawić dwie temperatury: temperaturę piekarnika i temperaturę wewnątrz produktu.

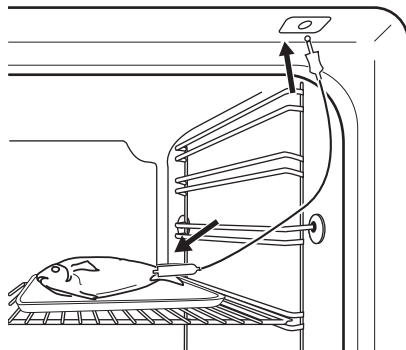
Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz mięsa. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, piekarnik wyłączy się.

⚠ UWAGA! Należy używać wyłącznie termosondy znajdującej się w zestawie lub właściwych zamienników.

i Podczas pieczenia termosonda musi pozostać w mięsie i w gnieździe.

1. Umieścić końcówkę termosondy w środku mięsa.

2. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się w górnej części komory.



3. Włączyć piekarnik.

Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.

4. W ciągu 5 sekund użyć pokrętki, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.

5. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.

Piekarnik obliczy przybliżony czas zakończenia pieczenia. Koniec pieczenia różni się w zależności od ilości potrawy, ustawionej temperatury piekarnika (minimum 120°C) oraz trybów pracy. Piekarnik oblicza czas zakończenia pieczenia w ciągu około 30 minut.

6. Aby zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu, nacisnąć **⊖**.

Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał. Piekarnik wyłączy się automatycznie.

7. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

8. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda, a następnie wyjąć mięso z piekarnika.

9. Nacisnąć **⊕**, aby wyłączyć piekarnik.

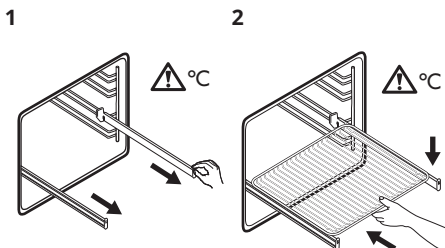
⚠ OSTRZEŻENIE! Termosonda jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Używanie przewodnic teleskopowych

- i** Należy zachować instrukcję instalacji przewodnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

Przewodnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

- ⚠ UWAGA!** Nie myć przewodnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować przewodnic teleskopowych.



1 Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.

2 Umieścić ruszt na przewodnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć je do wnętrza piekarnika.

Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że przewodnice teleskopowe całkowicie wsunęto do wnętrza piekarnika.

- ⚠ OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział „Opis urządzenia”.

Dodatkowe funkcje

Ulubione

W pamięci można zapisać ulubione ustawienia, np. czas pieczenia, temperaturę lub funkcję pieczenia. Są one dostępne w menu: Ulubione. Można zapisać w pamięci 20 programów.

Zapisywanie programu

1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.
3. Nacisnąć kilkakrotnie **⌚**, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: ZAPISZ.
4. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.

Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci.

5. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.
 6. Wprowadzić nazwę programu. Pierwsza litera będzie migać.
 7. Zmienić literę za pomocą pokrętła.
 8. Nacisnąć **OK**.
- Zacznie migać następna litera.
9. W razie potrzeby powtórzyć krok 7.
 10. Nacisnąć i przytrzymać **OK**, aby zapisać. Można zastąpić zapełnione pozycje pamięci. Gdy na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci, użyć pokrętła i

nacisnąć **OK**, aby zastąpić istniejący program.

Można zmienić nazwę programu w menu: Edycja nazwy programu.

Włączanie programu

1. Włączyć piekarnik.
2. Wybrać menu: Ulubione.
3. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.
4. Wybrać nazwę ulubionego programu.
5. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.

Nacisnąć **☆**, aby przejść bezpośrednio do menu: Ulubione.

Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Gdy funkcja Blokada uruchomienia jest aktywna, nie można przypadkowo włączyć piekarnika.

- i** Jeśli uruchomiona jest funkcja Piroлиза, drzwi blokują się automatycznie. Po naciśnięciu dowolnego symbolu pojawi się odpowiedni komunikat na wyświetlaczu.

1. Nacisnąć **⏸**, aby włączyć wyświetlacz.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać **⏸** i **☆**, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

Blokada panelu

Ta funkcja chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji pieczenia. Można ją włączyć, tylko gdy piekarnik pracuje.

1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub wybrać żądane ustawienie.
3. Nacisnąć kilkakrotnie **⏸**, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Blokada panelu.
4. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.

- i** Jeśli włączona jest funkcja Piroлиза, podczas jej działania drzwi będą zamknięte, a na wyświetlaczu będzie widoczny symbol klucza.

Aby wyłączyć funkcję, nacisnąć **⏸**. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Nacisnąć ponownie **⏸**, a następnie **OK** w celu potwierdzenia.

- i** Po wyłączeniu piekarnika funkcja także się wyłączy.

Ustaw + start

Funkcja umożliwia ustawienie funkcji (lub programu) pieczenia i użycie jej w późniejszym czasie za jednym naciśnięciem symbolu.

1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć kilkakrotnie **⏸**, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Czas.
4. Pozwala ustawić czas.
5. Nacisnąć kilkakrotnie **⏸**, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: Ustaw + start.
6. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.



Nacisnąć dowolny symbol (z wyjątkiem **⏸**), aby uruchomić funkcję: Ustaw + start. Zostanie uruchomiona ustawiona funkcja pieczenia.

Po zakończeniu funkcji pieczenia zostanie wyemitowany sygnał.

- i**
 - Blokada panelu działa, gdy funkcja pieczenia jest włączona.
 - Menu: Ustawienia podstawowe umożliwia włączenie i wyłączenie funkcji: Ustaw + start.

Samoczynne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

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

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie, Termosonda, Czas, Koniec.

Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

- Jasność w nocy – gdy piekarnik jest wyłączony, jasność wyświetlacza jest mniejsza w godzinach od 22:00 do 06:00.

- Jasność w dzień:

- Gdy piekarnik jest włączony.
- Gdy włączona jest jasność w nocy, dotknięcie dowolnego symbolu (z wyjątkiem WŁ./WYŁ.) powoduje przełączenie się wyświetlacza na 10 sekund do trybu jasności w dzień.

Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnie piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal działać do czasu schłodzenia piekarnika.

Termostat bezpieczeństwa

Nieprawidłowe działanie piekarnika lub uszkodzone podzespoły mogą spowodować niebezpieczne przegrzanie urządzenia. Aby temu zapobiec, piekarnik wyposażono w termostat bezpieczeństwa, który w razie potrzeby wyłącza zasilanie. Po obniżeniu temperatury piekarnik automatycznie włączy się ponownie.

Wskazówki i porady

Zalecenia dotyczące pieczenia

Wyjąć ruszty i blachy z komory, aby przyspieszyć proces wstępnego nagrzewania.

W piekarniku jest pięć poziomów. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu do góry.

Piekarnik wyposażono w specjalny układ obiegu powietrza oraz stałej recyrkulacji pary. System ten, dzięki obecności pary, umożliwia przygotowanie delikatnych potraw z chrupiącą skórą. Zmniejsza on do minimum czas pieczenia i zużycie energii.

Podczas pieczenia w komorze piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Zawsze należy odsunąć się od piekarnika, otwierając jego drzwi.

Gdy piekarnik ostygnie, należy wytrzeć jego komorę miękką szmatką.

Pieczenie ciast

Drzwi piekarnika nie należy otwierać przed upływem co najmniej 3/4 ustawionego czasu pieczenia.

Jeśli wykorzystywane są dwie blachy do pieczenia jednocześnie należy pozostawić jeden pusty poziom między nimi.


Pieczenie mięsa i ryb

Do pieczenia bardzo tłustych potraw należy używać głębokiej blachy, aby nie dopuścić do trwałego zabrudzenia piekarnika.

Po upieczeniu mięsa należy odczekać około 15 minut przed jego pokrojeniem, aby nie wyciekły soki.

Aby uniknąć nadmiaru dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy do głębokiej blachy wlać nieco wody. Aby zapobiec gromadzeniu się dymu, należy dolewać wodę za każdym razem, gdy wyparuje.

Termoobieg wilgotny

 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.


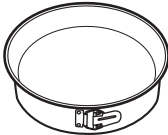

Produkt	Akcesoria	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
Słodkie bułeczki, 12 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Bułki, 9 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Pizza mrożona, 0,35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30
Suflet, 6 sztuk	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	15 - 25
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	20 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet rybny, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	25 - 30
Gotowane mięso, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30
Ciastka, 16 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 20 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35

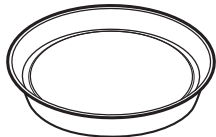
Produkt	Akcesoria	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
Babeczki, 12 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Paszteciki, 16 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30
Kruche ciasteczka, 20 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Tartaletki, 8 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Gotowane warzywa, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Omlęt wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	25 - 30
Warzywa śródziemnomors., 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni.

Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

Akcesoria	Wielkość	Wskazanie
Blacha do pieczenia pizzy, ciemna, matowa	średnica: 28 cm	
Naczynie do pieczenia, ciemne, matowe	średnica: 26 cm	
Kokilki, ceramiczne	średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	

Aksesoria	Wielkość	Wskazanie
Forma do tarty, ciemna, matowa	średnica: 28 cm	

Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

Produkt	Funkcja	Aksesoria	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Ciastka	Pieczenie tradycyjne	Błacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 30	Umieścić 20 ciastek na jednej blasze do pieczenia.
Ciastka	Termoobieg	Błacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	Umieścić 20 ciastek na jednej blasze do pieczenia.
Ciastka	Termoobieg	Błacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	Umieścić 20 ciastek na jednej blasze do pieczenia.
Szarlotka	Pieczenie tradycyjne	Ruszt	2	180	70 - 90	Użyć 2 form (o średnicy 20 cm), umieszczonych po przekątnej.
Szarlotka	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	Użyć 2 form (o średnicy 20 cm), umieszczonych po przekątnej.
Biszkopt beztłuszczowy	Pieczenie tradycyjne	Ruszt	2	170	40 - 50	Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm). Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.

Produkt	Funkcja	Akcesoria	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Biszkopt beztuszczy	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm). Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt beztuszczy	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm). Umieścić po przekątnej. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Błacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Błacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Ciasteczka maślane	Pieczenie tradycyjne	Błacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosty 4 - 6 sztuk	Grill	Ruszt	4	maks.	2-3 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.
Burger wołowy 6 kawałków, 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu pieczenia. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.

Tabela pieczenia

Dodatkowe tabele pieczenia znajdują się w książce kucharskiej w naszej witrynie


internetowej: www.ikea.com. Aby znaleźć odpowiednią książkę kucharską, należy sprawdzić numer produktu podany na


tabliczce znamionowej umieszczonej na przednim obramowaniu komory piekarnika.


Konserwacja i czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Uwagi dotyczące czyszczenia

 <p>Środki czyszczące</p>	Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

 <p>Codzienne użytkowanie</p>	Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
	Wewnątrz piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać piekarnik na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.

 <p>Wyposażenie</p>	Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
	Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

Drzwi piekarnika należy czyścić wyłącznie za pomocą wilgotnej ściereczki lub gąbki. Osuszyć miękką ściereczką.

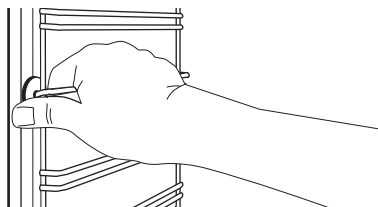
Nie należy używać myjek stalowych, kwasów ani produktów ściernych, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Panel sterowania piekarnika należy czyścić stosując się do tych samych zaleceń.

Wymowanie przewodnic blach

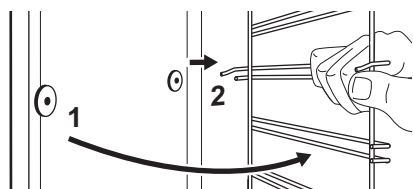
Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.

⚠ UWAGA! Podczas wyjmowania przewodnic blach należy zachować ostrożność.

1. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.



2. Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je.



Zamontować akcesoria w odwrotnej kolejności.

- i** Kołki ustalające prowadnic teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

Czyszczenie

- ⚠ UWAGA!** Przed rozpoczęciem czyszczenia należy upewnić się, że zbiornik na wodę jest opróżniony. Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”, Opróżnianie zbiornika na wodę.

- ⚠ OSTRZEŻENIE!** Podczas i po czyszczeniu pirolitycznym oraz podczas i po pierwszym użyciu w maksymalnej temperaturze należy trzymać zwierzęta domowe (zwłaszcza ptaki) jak najdalej od miejsca, w którym znajduje się urządzenie. Zalecamy trzymanie ich w innym pomieszczeniu podczas cyklu pirolitycznego i do momentu ponownego ostygnięcia urządzenia do temperatury pokojowej. W trakcie i po cyklu czyszczenia pirolitycznego oraz w trakcie i po pierwszym cyklu pracy w maksymalnej temperaturze należy zapewnić odpowiednią wentylację.

- ⚠ OSTRZEŻENIE!** Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub pierwszym użyciem należy wyjąć z komory piekarnika:
- Wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - Wszystkie wyjmowane przedmioty (w tym półki, prowadnice boczne/ teleskopowe itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki nieprzywierające, patelnie, tace, przybory kuchenne itp.

- ⚠ UWAGA!** Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji: Czyszczenie. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia.

Czyszczenie nie rozpocznie się, jeśli:

- Nie wyjęto termosondy.
 - Nie zamknięto drzwi piekarnika.
1. Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.
 2. Umyć komorę piekarnika ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Wyczyścić wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką zwilżoną w ciepłej wodzie.

3. Włączyć piekarnik.
4. W menu wybrać funkcję Czyszczenie. Nacisnąć przycisk OK.
5. Ustawić czas czyszczenia:

Opcja	Opis
Szybkie	Czyszczenie lekkich zabrudzeń: 1 h.
Normalne	Czyszczenie standardowe: 1 h 30 min.
Intensywne	Dokładne czyszczenie: 2 h 30 min.

6. Nacisnąć przycisk OK.

Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi piekarnika blokują się, a oświetlenie nie działa. Aby zatrzymać funkcję czyszczenia przed jego zakończeniem, należy wyłączyć piekarnik.

⚠ OSTRZEŻENIE! Po zakończeniu działania funkcji piekarnik jest bardzo gorący. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Po zakończeniu czyszczenia drzwi piekarnika pozostaną zablokowane i niektóre funkcje nie będą działać do czasu obniżenia się temperatury urządzenia.

Czyszczenie zbiornika wody

⚠ OSTRZEŻENIE! Nie wlewać wody do zbiornika wody podczas procedury czyszczenia.

i Podczas procedury czyszczenia z otworu wlotowego pary może wycieć nieco wody do komory piekarnika. Umieścić ociekacz na poziomie piekarnika znajdującym się bezpośrednio pod otworem wlotowym pary, aby zapobiec ściekaniu wody na dno komory piekarnika.

Po pewnym czasie w piekarniku może dojść do nagromadzenia się kamienia. Aby zapobiec temu zjawisku, należy czyścić elementy piekarnika wytwarzające parę. Opróżnić zbiornik po każdym użyciu funkcji pieczenia parowego.

Rodzaje wody

- **Miękka woda z niewielką zawartością wapnia** – zaleca się używanie tego rodzaju wody, ponieważ pozwala to rzadziej czyścić urządzenie.
- **Woda wodociągowa** – można jej używać, jeżeli domowa instalacja doprowadzająca wodę jest wyposażona w urządzenia oczyszczające lub zmiękczające wodę.
- **Twarda woda o dużej zawartości wapnia** – nie ma żadnego wpływu na działanie piekarnika, ale trzeba je częściej czyścić.

TABELA ZAWARTOŚCI WAPNIA OPRACOWANA PRZEZ WHO (Światowa Organizacja Zdrowia)

Zawartość wapnia	Twardość wody		Klasyfikacja wody	Odkamienianie
	(stopnie francuskie)	(stopnie niemieckie)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Miękka	75 cykli – 2,5 miesiąca

Zawartość wapnia	Twardość wody		Klasyfikacja wody	Odkamienianie
	(stopnie francuskie)	(stopnie niemieckie)		
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Średnio twarda	50 cykli – 2 miesiące
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Twarda	40 cykli – 1,5 miesiąca
ponad 180 mg/l	ponad 18	ponad 10	Bardzo twarda	30 cykli – 1 miesiąc

1. Wlać do zbiornika 850 ml wody i dodać 50 ml kwasu cytrynowego (pięć łyżeczek). Wyłączyć piekarnik i odczekać około 60 minut.
2. Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: Termoobieg + para. Ustawić temperaturę 230°C. Po upływie 25 minut wyłączyć piekarnik i odczekać 15 minut, aby ostygł.
3. Włączyć piekarnik i wybrać funkcję: Termoobieg + para. Ustawić temperaturę w przedziale od 130 do 230°C. Wyłączyć urządzenie po upływie 10 minut. Odczekać aż ostygnie i opróżnić zawartość zbiornika. Patrz „Opróżnianie zbiornika na wodę”.

4. Oplukać zbiornik na wodę i za pomocą szmatki usunąć z piekarnika pozostałości kamienia.

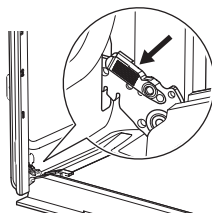
5. Umyć ręcznie rurkę odpływową w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła. Aby uniknąć uszkodzenia elementów urządzenia, nie należy używać substancji zawierających kwas, preparatów w aerozolu ani podobnych środków czyszczących.

Zdejmowanie i zakładanie drzwi

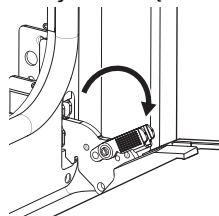
W drzwiach piekarnika są cztery szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

⚠ UWAGA! Nie używać piekarnika bez szyb.

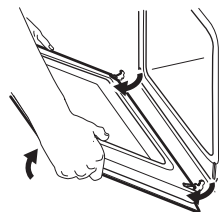
1. Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.



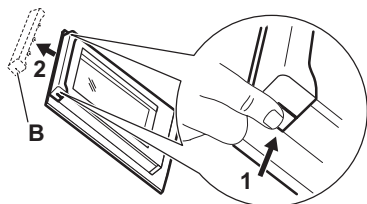
2. Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.



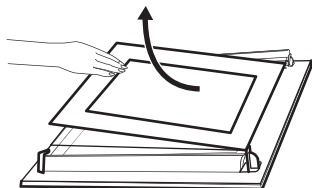
3. Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając za siebie, wyjąć je z mocowania.



4. Położyć drzwi na stabilnej powierzchni.
5. Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



6. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
7. Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



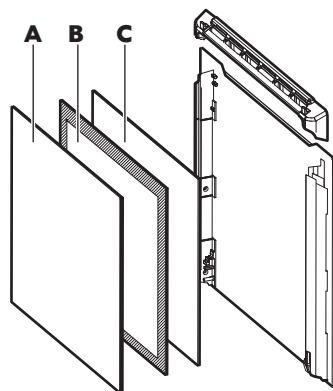
8. Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.
9. Po wyczyszczeniu zamontować szyby, listwę drzwi i drzwi piekarnika, zamknąć zatrzaski na obu zawiasach.

Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać kliknięcie.

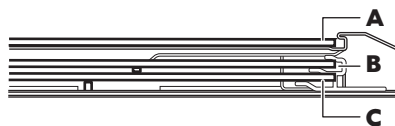
Umieścić szyby (A, B i C) z powrotem we właściwym miejscu w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol/nadruk na boku szyby. Każda z szyb wygląda inaczej, aby ułatwić procedurę demontażu i montażu.

Strefa pokryta sitodrukiem musi być zwrócona w kierunku wewnętrznej strony drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscach nadruku nie jest szorstka w dotyku.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno było słyszalne kliknięcie).



Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



Wymiana oświetlenia

Położyć ściereczkę na dnie komory piekarnika. Zabezpieczy ona klosz oświetlenia i komorę urządzenia przed uszkodzeniem.

⚠ OSTRZEŻENIE! Ryzyko porażenia prądem! Przed wymianą oświetlenia należy odłączyć bezpiecznik. Oświetlenie i klosz oświetlenia mogą być gorące.

⚠ UWAGA! Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwytać ją przez szmatkę.

1. Wyłączyć piekarnik.
2. Wyjąć bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.
3. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
4. Wyczyścić szklany klosz.

5. Wymienić żarówkę oświetlenia piekarnika na nową: 40 W, 230 V (50 Hz), odporność na temperaturę 350°C (typ połączenia: G9).

6. Zamontować klosz.

Rozwiązywanie problemów

 **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Drzwi nie zamknięto prawidłowo.	Domknąć drzwi.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalań bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
W piekarniku pozostała woda.	Do zbiornika wlano za dużo wody.	Wyłączyć piekarnik i zetrzeć wodę szmatką lub gąbką
Funkcja pieczenia parowego nie działa.	W zbiorniku nie ma wody.	Napełnić zbiornik na wodę.
Funkcja pieczenia parowego nie działa.	Kamień zatyka otwór.	Sprawdzić otwór wlotowy pary. Usunąć kamień.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Opróżnianie zbiornika wody zajmuje więcej niż trzy minuty lub woda wycieka z otworu wlotowego pary.	W piekarniku osadził się kamień.	Wyczyścić zbiornik wody. Patrz „Czyszczenie zbiornika wody”.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie F111.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none"> Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników, a następnie ponownie włączyć Jeżeli na wyświetlaczu ponownie pojawia się kod błędu, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrava pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Wyłączy się oświetlenie.	Nastąpi włączenie funkcji Termoobiegu wilgotny.	Jest to normalne działanie funkcji Termoobiegu wilgotny. Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”, Funkcje pieczenia.
Nastąpi zablokowanie drzwi.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić zasilanie elektryczne.

Informacje serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

znamionowa znajduje się na przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Model (MOD.)
--------------	-------

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

Numer produktu (PNC)
Numer seryjny (S.N.)

Dane techniczne**Dane techniczne**

Wymiary (wewnętrzne)	Szerokość Wysokość Głębokość	480 mm 361 mm 416 mm
Powierzchnia blachy do pieczenia ciasta	1438 cm ²	
Górna grzałka	2300 W	
Dolna grzałka	1000 W	
Grill	2300 W	
Rozszerzenie pola grzejnego	1900 W	
Łączna moc znamionowa	3390 W	
Napięcie	220 - 240 V	
Częstotliwość	50 - 60 Hz	
Liczba funkcji	20	

Efektywność energetyczna**Informacje o produkcie i karta produktu***

Nazwa dostawcy	IKEA
Oznaczenie modelu	FINSMAKARE 504.117.30
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2
Klasa efektywności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.93 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.69 kWh/cykl
Liczba komór	1

Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	72 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	38.0 kg

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.
Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i opiekacze – Metody badań cech funkcjonalnych.

Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Ogólne porady

Należy sprawdzić, czy podczas pracy drzwi piekarnika są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać drzwi zbyt często podczas pieczenia. Utrzymywać uszczelkę drzwi w czystości i upewnić się, że jest prawidłowo przymocowana.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie nagrzać piekarnika przed umieszczeniem w nim potrawy.

Podczas pieczenia trwającego ponad 30 minut należy zmniejszyć temperaturę do minimum na ostatnie 3-10 minut pieczenia (odpowiednio do czasu pieczenia). Ciepło resztkowe zgromadzone w piekarniku pozwoli dokończyć pieczenie.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

W niektórych funkcjach piekarnika, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 minut, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie nadal działają.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem


Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać, tylko gdy jest potrzebne.


Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

Ochrona środowiska

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz

ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

GWARANCJA IKEA

Jaki jest okres ważności gwarancji w sklepie IKEA?

Niniejsza gwarancja jest ważna przez 5 lat od pierwotnej daty zakupu urządzenia w sklepie IKEA. W celu potwierdzenia dowodu zakupu należy przedłożyć oryginał rachunku. Jeśli w ramach gwarancji przeprowadzane są prace serwisowe, nie wydłuży to okresu ważności gwarancji na dane urządzenie.

Kto wykonuje usługi serwisowe?

Serwis IKEA, wykonujący usługi gwarancyjne za pośrednictwem sieci własnych punktów lub sieci autoryzowanych partnerów serwisowych.

Co obejmuje gwarancja?

Niniejsza gwarancja obejmuje usterki spowodowane wadliwością konstrukcji lub materiałów wykorzystanych do produkcji urządzenia od dnia jego zakupu w sklepie IKEA. Niniejsza gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia używane w warunkach gospodarstwa domowego. Wyjątki od powyższej zasady określone są w rozdziale zatytułowanym "Czego nie obejmuje gwarancja?". W okresie gwarancji pokrywane będą koszty usunięcia usterek, np. napraw, wymiany części, robocizny oraz koszty dojazdu, pod warunkiem dostępności urządzenia dla potrzeb wykonania naprawy bez konieczności ponoszenia szczególnych kosztów o ile powstała usterka jest związana z wadą konstrukcyjną lub materiałową objętą gwarancją. Przy uwzględnieniu

powyższych warunków zastosowanie mają przepisy UE (Dyrektywa 99/44/WE) oraz odpowiednie przepisy prawa krajowego. Części wymienione stają się własnością IKEA.

Jakie działania podejmuje IKEA w celu rozwiązania problemu?

Wyznaczony przez IKEA serwis bada produkt i rozstrzyga, według własnego uznania, czy jest on objęty niniejszą gwarancją. W razie uznania, że produkt jest objęty gwarancją, serwis IKEA lub autoryzowany partner serwisowy decyduje, według własnego uznania, czy naprawić wadliwy produkt czy wymienić go na taki sam lub porównywalny produkt. Ujawniona wada zostanie usunięta nieodpłatnie w ciągu 14 dni od daty zgłoszenia uszkodzenia do autoryzowanego serwisu.

Czego nie obejmuje gwarancja?

- Zwyczajnego zużycia.
- Uszkodzenia umyślnego lub wynikającego z niedbalstwa, uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, nieprawidłową instalacją lub podłączeniem do niewłaściwego źródła napięcia, uszkodzenia spowodowanego reakcją chemiczną lub elektrochemiczną, rdzą, korozją lub uszkodzeniem w wyniku działania wody, w tym uszkodzenia spowodowanego nadmiarem wapnia w wodzie z instalacji wodociągowych oraz uszkodzenia spowodowanego anomaliami pogodowymi.

- Materiałów eksploatacyjnych, w tym baterii i żarówek.
- Części niefunkcyjnych i dekoracyjnych, nie mających wpływu na normalne użytkowanie urządzenia, w tym rys oraz ewentualnych przebarwień.
- Przypadkowych uszkodzeń spowodowanych przez obce ciała lub substancje, czyszczenie lub przepychanie: filtrów, systemów odprowadzania wody lub szuflad na prosek.
- Uszkodzenia następujących części: części ze szkła ceramicznego, akcesoriów, koszyków na naczynia i sztucze, węży doprowadzających wodę i spustowych, uszczelki, żarówek oraz ich pokrywy, wyświetlaczy, pokręteł, obudów oraz części obudów, chyba że można wykazać, że uszkodzenia takie zostały spowodowane wadami produkcyjnymi.
- Przypadków, w których nie stwierdzono usterek w trakcie wizyty technika.
- Napraw niewykonanych przez wyznaczony przez IKEA serwis lub autoryzowanego partnera serwisowego bądź przypadków niezastosowania części oryginalnych.
- Napraw będących następstwem instalacji wykonanych nieprawidłowo lub w sposób niezgodny ze specyfikacją.
- Wykorzystania urządzenia w środowisku innym niż domowe, tj. użytku służbowego.
- Uszkodzenia w trakcie transportu. Jeśli klient sam transportuje urządzenie do domu lub pod inny adres, IKEA nie będzie ponosić żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia, jakie mogą powstać podczas transportu. Jednakże, jeśli IKEA dostarcza urządzenie na adres klienta, niniejsza gwarancja będzie obejmowała ewentualne uszkodzenia urządzenia powstałe podczas takiej dostawy.
- Koszt przeprowadzenia początkowej instalacji urządzenia IKEA. Jednakże, jeśli usługodawca reprezentujący IKEA lub autoryzowany serwisant IKEA naprawią lub wymienią urządzenie w ramach niniejszej gwarancji, taki usługodawca lub autoryzowany serwisant w razie potrzeby

ponownie zainstaluje naprawione lub wymienione urządzenie.

Powyższe ograniczenia nie mają zastosowania do pracy prawidłowo wykonanej przez wykwalifikowanego specjalistę, przy zastosowaniu oryginalnych części IKEA, w celu dostosowania urządzenia do wymagań bezpieczeństwa technicznego obowiązujących w innym państwie członkowskim UE.

Zastosowanie przepisów prawa krajowego

Udzielona przez IKEA gwarancja przyznaje Państwu określone uprawnienia, które obejmują bądź wykraczają poza wymogi przepisów prawa krajowego w poszczególnych państwach. Gwarancja ta nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z tytułu niezgodności towaru z umową.

Obszar obowiązywania

Niniejsza gwarancja obowiązuje na terytorium Polski. W przypadku urządzeń zakupionych w jednym państwie członkowskim UE i przewiezionych do innego państwa członkowskiego UE, usługi serwisowe świadczone będą na standardowych warunkach gwarancyjnych obowiązujących w nowym państwie. Obowiązek świadczenia usług gwarancyjnych powstaje wyłącznie wówczas gdy:

- samo urządzenie oraz jego instalacja odpowiadają wymogom technicznym państwa, w którym zgłaszana jest reklamacja w ramach gwarancji;
- samo urządzenie oraz jego instalacja odpowiadają wymogom zawartym w Instrukcji Montażu oraz informacji dotyczących bezpieczeństwa w Instrukcji Obsługi.

SERWIS urządzeń IKEA

Prosimy o kontakt z Serwisem IKEA w celu:

1. zgłoszenia reklamacji w ramach niniejszej gwarancji;
2. uzyskania wyjaśnień dotyczących instalacji urządzenia w zestawach

kuchennych IKEA. Serwis nie udziela wyjaśnień dotyczących:

- ogólnej instalacji zestawów kuchennych IKEA;
- podłączenia do instalacji elektrycznych (jeżeli urządzenie nie jest wyposażone w przewód i wtyczkę), wodnych i gazowych, które powinny być wykonane przez autoryzowanego technika serwisowego.

3. uzyskania wyjaśnień dotyczących treści instrukcji obsługi lub specyfikacji urządzenia IKEA.

Aby umożliwić nam świadczenie jak najlepszych usług, przed skontaktowaniem się z nami prosimy o uważne przeczytanie Instrukcji Montażu lub Instrukcji Obsługi zawartych w niniejszej broszurze.

Kontakt z IKEA w razie potrzeby skorzystania z serwisu



Na ostatniej stronie niniejszej instrukcji znajduje się pełna lista danych kontaktowych IKEA wraz z numerami telefonów.

- i** W celu przyspieszenia obsługi serwisu zalecamy skorzystanie z numerów telefonicznych wymienionych na końcu niniejszego dokumentu. Należy zawsze korzystać z numerów podanych w broszurze przeznaczonej dla konkretnego urządzenia. Zanim skontaktują się Państwo z nami telefonicznie, prosimy o przygotowanie numeru produktu IKEA (8 cyfrowy kod) i numeru seryjnego (8 cyfrowy kod na tabliczce znamionowej) urządzenia, dla którego potrzebują Państwo pomocy.

****i** PROSIMY O ZACHOWANIE RACHUNKU!**

Stanowi on dowód zakupu oraz warunek skorzystania z gwarancji. Na rachunku podana jest również nazwa oraz numer aurtykułu (ośmiocyfrowy kod) każdego zakupionego przez Państwa urządzenia.

Czy potrzebują Państwo dodatkowej pomocy?

Wszelkie dalsze pytania niezwiązane z serwisem Państwa urządzeń proszę kierować do najbliższego telecentrum IKEA. Zalecamy uważne przeczytanie dokumentacji urządzenia przed skontaktowaniem się z nami.

İçindekiler

Güvenlik Bilgileri	42	Ek fonksiyonlar	59
Güvenlik talimatları	44	İpuçları ve yararlı bilgiler	61
Montaj	47	Bakım ve temizlik	65
Ürün tanımı	48	Sorun giderme	69
Kontrol paneli	48	Teknik veriler	71
İlk kullanımdan önce	50	Enerji verimliliği	72
Günlük kullanım	51	Çevreyle ilgili bilgiler	73
Saat fonksiyonları	56	Tüketicinin Seçimlik Hakları	73
Otomatik programlar	57	IKEA GARANTİSİ	74
Aksesuarların kullanılması	57		

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Güvenlik Bilgileri

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış bir montajın ve kullanımın hasara neden olması durumunda sorumluluk kabul etmez. Talimatları daha sonra da kullanmak için daima saklayın.

Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünün tek başına kullanmamalıdır.
- Cihazla oynamalarını sağlamak için çocukların gözetim altında bulundurulması gerekmektedir.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.

- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz tek bir evde kapalı bir ortamda ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofislerde, otel misafir odalarında, oda-kahvaltı misafir odalarında, çiftlik konukevlerinde ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde kullanılabilir.
- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca teknik yeterliliğe sahip bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerine koyarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Her türlü bakımdan önce cihaza gelen gücü kesin.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Pirolitik temizleme öncesinde tüm aksesuarları çıkarın ve fazla kalıntıları/dökülmeleri cihaz boşluğundan temizleyin.

- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini işlemin tersini uygulayarak takın.
- Yalnızca bu cihaz için önerilen yemek ölçer sensörünü (merkez sıcaklık sensörü) kullanın.

Güvenlik talimatları

Montaj

⚠ UYARI! Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, fırın kapağının engelsiz açılıp açılmadığını kontrol edin.

Kabin minimum yüksekliği (Tezgah minimum yüksekliğinin altında kabin)	580 (600) mm
Kabin genişliği	560 mm
Kabin derinliği	550 (550) mm
Cihazın ön yüksekliği	589 mm
Cihazın arkasının yüksekliği	571 mm
Cihazın ön genişliği	595 mm
Cihazın arka genişliği	559 mm

Cihazın derinliği	569 mm
Cihazın ankastre derinliği	548 mm
Açık kapı ile derinlik	1022 mm
Havalandırma açıklığı minimum boyutu. Alt arka tarafta bulunan açıklık	560x20 mm
Şebeke besleme kablosu uzunluğu. Kablo arka tarafta sağ köşede bulunur	1500 mm
Montaj vidaları	4x25 mm

Elektrik bağlantısı

⚠ UYARI! Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.

- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazı tüm kutuplarda elektrik şebekesinden kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım cihazı en az 3 mm temas açıklığına sahip olmalıdır.
- Elektrik fişini prize takmadan önce cihazın kapağını sıkıca kapatın.

Kullanın



UYARI! Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Sıcak hava çıkışı olabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.

- Kapağı açtığınızda kıvılcım veya çıplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesnelere cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.



UYARI! Cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - fırın kabını veya diğer eşyaları doğrudan cihazın alt kısmına koymayın.
 - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
 - cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
 - pişirme bitirdikten sonra nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde tutmayın.
 - aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Nemli kekler için derin bir kap kullanın. Meyve suları kalıcı lekelerle neden olabilir.
- Pişirme sırasında cihazın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapağın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapağın kesinlikle kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

Buharlı Pişirme



UYARI! Yanma ve cihazın zarar görme riski vardır.

- Salınan Buhar yanmaya neden olabilir:
 - Buharlı pişirme işlemi esnasında cihaz kapağını açmayın.
 - Buharlı pişirme işleminden sonra cihaz kapağını dikkatlice açın.

Bakım ve Temizlik

⚠ UYARI! Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve prizden elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğuduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.
- Kapağı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapak ağırdır!
- Yüzey malzemesinin yıpranmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihaz içerisindeki yağ veya yiyecek kalıntıları yangına neden olabilir.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız deterjan üzerinde belirtilen güvenlik talimatlarına uyun.

Pirolitik temizleme

⚠ UYARI! Pirolitik mod esnasında Yaralanma / Yangın / Kimyasal Salım (Duman) Riski.

- Pirolitik temizleme esnasında çocuklar ve sağlık sorunu olan kişiler de dahil insanlara zararlı olmayan dumanlar salınır.
- İnsanların aksine bazı kuşlar ve sürüngenler, pirolitik fırınların temizlenmesi esnasında ortaya çıkabilecek dumanlara karşı aşırı hassas olabilirler. Pirolitik kendi kendine temizlik programı çalışırken pirolitik fırınların etrafında oluşan bölgesel sıcaklık değişimlerine karşı, küçük evcil hayvanlar da aşırı hassas olabilirler.
- Pirolitik kendi kendine temizleme özelliğini çalıştırmadan önce veya ilk Kullanımdan önce lütfen fırının içinden şunları çıkarın:
 - Her türlü yiyecek artıkları, dökülmüş / birikmiş yağlar.
 - Çıkarılabilir tüm parçalar (ürünle birlikte verilen raflar, yan raylar /

teleskobik raylar vb. dahil), özellikle de yapışmaz tencereler, tavalar, tepsilere, aletler vb.

- Tencere, tava, tepsi, alet vb. üzerindeki yapışmaz yüzeyler tüm pirolitik fırınların pirolitik temizleme işlemi sırasında ortaya çıkan yüksek sıcaklıktan zarar görebilir ve düşük seviyede sağlığa zararlı duman çıkışına neden olabilir.
- Pirolitik temizleme ile ilgili tüm talimatları dikkatlice okuyun.
- Pirolitik temizleme yapılırken çocukların cihaza yaklaşmasına izin vermeyin. Cihaz aşırı ısınır ve havalandırma kanallarından sıcak hava çıkar.
- Pirolitik temizleme ve ilk maksimum sıcaklık kullanımı, pişirme sırasında oluşan kalıntılardan ve cihazın yapıldığı malzemelerden duman çıkmasına neden olabilecek derecede yüksek sıcaklık gerektiren işlemlerdir; bu nedenle tüketicilere şunlar önerilir:
 - Her pirolitik temizleme sırasında ve sonrasında cihazın bulunduğu yer iyice havalandırılmalıdır.
 - Maksimum sıcaklıkta çalıştırılarak gerçekleştirilen ilk kullanım sırasında ve sonrasında cihazın bulunduğu yer iyice havalandırılmalıdır.
- Pirolitik temizleme ve ilk maksimum sıcaklık kullanımı esnasında ve sonrasında evcil hayvanların (özellikle kuşlar) cihazın çevresinden olabildiğince uzakta olduklarından emin olun. Pirolitik işlem sırasında ve cihaz tekrar oda sıcaklığına soğuyana kadar hayvanların başka bir odada tutulması tercih edilmelidir. Pirolitik işlem ve ilk maksimum sıcaklık kullanımı esnasında ve cihaz soğuyana kadar iyi bir havalandırma sağlanmalıdır.

Dahili ışık

⚠ UYARI! Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma

durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.

- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

Eski ürünü elden çıkarma

⚠ UYARI! Yaralanma ve boğulma riski.

Montaj

⚠ UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Montaj

i Kurulum için Montaj Talimatlarına bakın.

Elektrik tesisatı

⚠ UYARI! Elektrik bağlantısı sadece kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

i "Güvenlik" bölümünde açıklanan güvenlik önlemlerine uymamanız halinde üretici firma sorumluluk kabul etmez.

Bu fırın ile birlikte sadece bir ana elektrik kablosu verilir.

- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.
- Çocukların ve hayvanların cihazda kapalı kalmasını önlemek için kapağı çıkarın.
- **Ambalaj malzemesi:**
Ambalaj malzemesi geri dönüştürülebilir. Plastik parçalar PE, PS vb. uluslararası kısaltmalarla tanımlanmıştır. Ambalaj malzemesini yerel atık yönetimi tesisinde bu amaç için sunulan konteynerlere atın.

Kablo

Montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

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

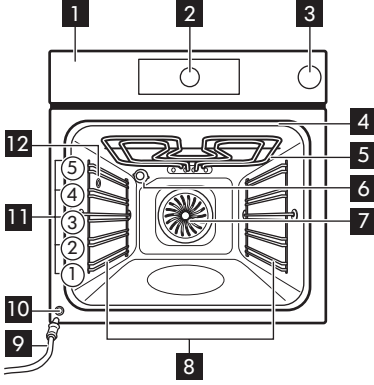
Kablonun kesiti için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

Toplam güç (W)	Kablo kesiti (mm ²)
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Topraklama kablosu (yeşil / sarı kablo) kahverengi faz ve mavi nötr kablolardan 2 cm daha uzun olmalıdır.

Ürün tanımı

Genel bakış



- 1 Kontrol paneli
- 2 Elektronik programlayıcı
- 3 Su çekmeces
- 4 İç sıcaklık sensörü prizi
- 5 Izgara
- 6 Lamba
- 7 Fan
- 8 Sürgülü kafes, çıkarılabilir
- 9 Drenaj borusu
- 10 Su çıkış valfi
- 11 Raf konumları
- 12 Buhar girişi

Aksesuarlar

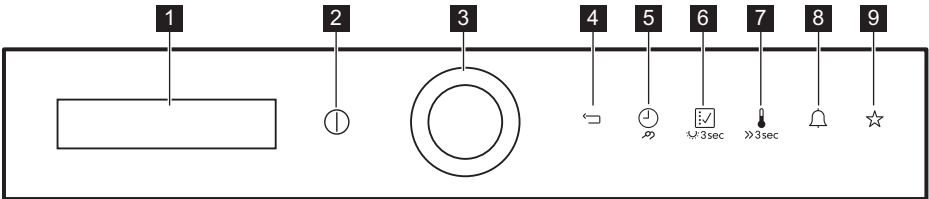
- **Tel raf x 2**
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.
- **Pişirme tepsisi x 1**
Kek ve bisküviler için.
- **Tava- / Pişirme kabı x 1**

Pişirmek, kızartmak veya yağ tepsisi olarak kullanmak için.

- **Yemekölçer x 1**
Yemeğin ne kadar piştiğini ölçmeye yarar.
- **Teleskopik ray sistemleri x 2 set**
Raf lar ve tepsiler içindir.

Kontrol paneli

Elektronik programlayıcı

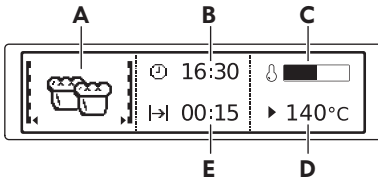


Cihazı çalıştırmak için sensör alanlarını kullanın.

	Sensör alanı	Fonksiyon	Açıklaması
1	-	Gösterge Ekranı	Fırında o an geçerli ayarları gösterir.

	Sensör alanı	Fonksiyon	Açıklaması
2		AÇIK / KAPALI	Fırın için açmak ve kapatmak içindir.
3		OK ve ileri-geri düğmesi	Bir seçimi veya ayarı onaylamak içindir. Dolaşmak için ileri-geri düğmesini çevirin.
4		Geri tuşu	Menüde bir seviye geri gitmek içindir. Ana menüyü görüntülemek için 3 saniye basılı tutun.
5		Zaman ve ek fonksiyonlar	Farklı fonksiyonları ayarlamak içindir. Bir ısıtma fonksiyonu çalışırken zamanlayıcıyı veya şu fonksiyonları ayarlamak için sensör alanına basın: Fonksiyon Kilidi, Favoriler, Isıt+Beklet, Ayarla + Git. Yemekölçer ayarlarını da değiştirebilirsiniz.
6		Isıtma Fonksiyonları veya Yardımlı Pişirme	Isıtma Fonksiyonları Menüsüne girmek için bir defa basın. Yardımlı Pişirme Seçeneğine geçmek için tekrar basın. Işığı etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için, seçeneğine 3 saniye süreyle dokununuz.
7		Sıcaklık seçimi	Sıcaklığı ayarlamak ya da fırının mevcut sıcaklığını görmek içindir. Şu fonksiyonu açıp kapamak için 3 saniye basın: Hızlı Isıtma.
8		Zaman Ayarı	Şu fonksiyonu ayarlamak içindir: Zaman Ayarı.
9		Favoriler	Sık kullandığınız favori programlarınızı kaydetmek ve seçmek içindir.

Gösterge Ekranı



- A. Isıtma fonksiyonu
- B. Zaman
- C. Isıtma göstergesi
- D. Sıcaklık
- E. Bir fonksiyonun süresi veya bitiş zamanı

Ekrandaki diğer göstergeler:

Sembol	Fonksiyon	
	Zaman Ayarı	Fonksiyon çalışıyordu.
	Zaman	Ekranında geçerli zamanı görüntüler.

Sembol	Fonksiyon	
	Süre	Ekran da pişirme için gerekli süre gösterilir.
	Bitiş	Ekran da pişirmenin ne zaman tamamlandığı gösterilir.
	Sıcaklık	Ekran, sıcaklığı gösterir.
	Zaman Göstergesi	Ekran da ısıtma fonksiyonunun ne kadar çalışacağı gösterilir.
	Hesaplama	Fırın, pişirme süresini hesaplar.
	Isıtma Göstergesi	Ekran da fırının sıcaklığı gösterilir.
	Hızlı Isıtma	Fonksiyon çalışıyordu. Isıtma süresini azaltır.
	Otomatik ağırlıkölçer	Ekran da otomatik tartma sisteminin devrede olduğu ya da ağırlığın değişti-rilebileceği gösterilir.
	Isıt+Beklet	Fonksiyon çalışıyordu.

İlk kullanımdan önce



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

İlk Temizlik

Çıkarılabilir raf desteklerini ve aksesuarları fırından çıkarın.

"Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.

Fırını ve aksesuarları ilk kullanım öncesinde temizleyin.

Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini başlangıçtaki yerlerine takın.

İlk Bağlantı

Fırını ana şebekeye bağladığınızda veya bir elektrik kesintisi sonrasında dil, ekran kontrastı, parlaklığı ve zaman ayarlarını baştan yapmanız gerekecektir.

- İleri-geri düğmesini kullanarak değeri ayarlayın.

- Onaylamak için **OK** seçeneğine basın.

Ön ısıtma

İlk kullanımdan önce fırını, içinde tel raflar ve tepsilerle birlikte ısıtın.

- Şu fonksiyonu: Alt+üst ısıtma ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.
- Fırını 1 saat çalıştırın.
- Şu fonksiyonu: Sıcak Hava ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.
- Fırını 15 dakika çalıştırın.

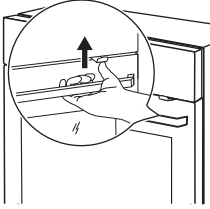
Aksesuarlar normalde olduğundan daha sıcak olabilir. Ön ısıtma sırasında fırından koku ve duman çıkabilir. Odadaki hava akışının yeterli olduğundan emin olun.

Mekanik kapak kilidinin kullanımı

Fırında çocuk kilidi bulunmaktadır. Çocuk kilidi fırının sağ tarafında, kontrol panelinin altındadır.

Fırın kapağını çocuk kilidiyle açmak için:

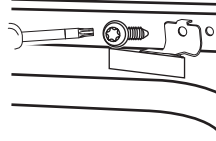
1. Çocuk kilidi kolunu resimde görüldüğü gibi çekip, tutun.



2. Kapağı açın.

Fırının kapağını, çocuk kilidini çekmeden kapatın.

Çocuk kilidini çıkarmak için, fırın kapağını açın ve torx anahtarı ile çocuk kilidini çıkarın. Torx anahtarı, fırın tesisat çantasının içindedir.



Çocuk kilidini çıkardıktan sonra, vidayı deliğe tekrar takın.

⚠ UYARI! Kontrol panelini çizmemeye özen gösterin.

Günlük kullanım

⚠ UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.


Menülerde gezinme






1. Fırını çalıştırın.
2. Menüde seçim yapmak için ileri-geri düğmesini saat yönünde veya saatin tersi yönde çevirin.
3. Alt menüye geçmek veya ayarı kabul etmek için **OK** seçeneğine basın.


(i) Herhangi bir noktada **↩** seçeneğini kullanarak ana menüye geri dönebilirsiniz.

Menülere genel bakış



Ana menü

Sembol / Menü öğesi	Uygulama
 Isıtma Fonksiyonları	Isıtma fonksiyonlarının bir listesini içerir.

Sembol / Menü öğesi	Uygulama
 Tarifler	Otomatik programların listesini içerir. Bu programlara yönelik yemek tarifleri, tarif kitabında bulunabilir.
 Favoriler	Kullanıcı tarafından oluşturulan favori pişirme programlarının bir listesini içerir.
 Temizleme	Pirolitik temizleme.
 Temel Ayarlar	Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır.
 Özel fonksiyonlar	Ek ısıtma fonksiyonlarının bir listesini içerir.







Sembol / Menü öğesi	Uygulama
 Yardımlı Pişirme	Farklı türdeki yemekler için önerilen fırın ayarlarını içerir. Bir yemek seçip pişirme işlemini başlatın. Belirtilen sıcaklık ve süre, iyi bir sonuç elde etme amaçlı genel ayarlardır ve ihtiyaca göre değiştirilebilir. Kullanacağınız sıcaklık ve süre tariflere ve kullanılan malzemelerin kalitesine ve miktarına bağlıdır. Yemek Tarifleri Kitabında şunun için alt menüyü bulabilirsiniz: Yardımlı Pişirme.






Şunun için alt menü: Temel Ayarlar


Sembol / Menü öğesi	Açıklaması
 Zamanı Ayarlayın	Saatteki geçerli zamanı ayarlar.
 Zaman Göstergesi	AÇIK iken cihazı kapadığınızda, geçerli saati gösterir.
 Hızlı Isıtma	AÇIKKEN, bu fonksiyon ısıtma süresini azaltır.
 Ayarla + Git	Bir fonksiyonu ayarlamak ve kontrol panelinde bulunan herhangi bir sembole basarak aktifleştirmek içindir.
 Isıt+Beklet	Pişirme süresi tamamlandığında hazırlanan yemeği 30 dakika boyunca sıcak tutar.
 Zaman Uzatma	Zaman uzatma fonksiyonunu etkinleştirir ve devre dışı bırakır.

Sembol / Menü öğesi	Açıklaması
 Gösterge Kontrastı	Gösterge kontrastını kademe kademe ayarlar.
 Ekran Parlaklığı	Gösterge parlaklığını kademe kademe ayarlar.
 Dil seçeneğini ayarlayın	Gösterge ekranının dilini ayarlar.
 Sinyal Sesi Seviyesi	Tuş sesi ve sinyal seviyelerini kademe kademe ayarlar.
 Tuş Sesleri	Dokunmatik alanların sesini etkinleştirir ve devre dışı bırakır. AÇMA / KAPAMA dokunmatik alanının sesini devre dışı bırakmak mümkün değildir.
 Alarm / Hata Sinyalleri	Alarm sinyallerini etkinleştirir ve devre dışı bırakır.
 Temizlik Uyarısı	Cihazı temizleme zamanını hatırlatır.
 DEMO modu	Sadece bayide kullanım için.
 Servis	Yazılım sürümünü ve yapılandırmasını gösterir.
 Fabrika Ayarları	Tüm ayarları fabrika ayarlarına getirir.







Isıtma Fonksiyonları



Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Sıcak Hava	Aynı anda üç rafta pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Sıcaklığı Alt+Üst Isıtma için olduğundan 20 - 40 °C daha az olacak şekilde ayarlayın.
 Fanlı Pişirme + Buhar	Yemekleri buğulamak içindir. Pişirme süresini kısaltmak ve yiyeceklerdeki vitaminleri ile besin değerlerini korumak için bu fonksiyonu kullanın. Fonksiyonu seçin ve sıcaklığı 130°C ila 230°C arasında ayarlayın.
 Alt+Üst Isıtma	Tek raf konumunda pişirme ve kızartma yapmak içindir.
 Pizza Fonksiyonu	Pizza pişirmek içindir. Yoğun bir esmerleştirme ve gevrek bir taban elde etmek içindir. Fonksiyonu seçin ve sıcaklığı 130°C ila 230°C arasında ayarlayın.
 Yavaş Pişirme	Özellikle yumuşak, sulu et/tavuk kızartmaları içindir.
 Alt Isıtma	Alt kısmı gevrek kekler pişirmek ve yiyecekleri konserve yapmak içindir.

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Sıcak Hava Nemli	Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Pişirme talimatları için "İpuçları ve faydalı bilgiler" Sıcak Hava Nemli bölümüne bakın. Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapağı kapalı kalmalıdır. Bu fonksiyonu kullandığınızda fırın içi sıcaklığı ayarladığınız sıcaklıktan farklı olabilir. Geriye kalan ısı kullanılır. Isıtma gücü düşürülebilir. Enerji tasarrufuna ilişkin genel öneriler için "Enerji Verimliliği" bölümünde Enerji Tasarrufu'na bakın. Bu fonksiyon EN 60350-1 uyarınca enerji verimliliği sınıfına uygunluk için kullanılıyordu. Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır.
 Dondurulmuş Yiyecekler	Hazır yemekleri (kibrit/elma dilim patates ya da sigara böreği gibi) çıtır kalacak şekilde pişirmek içindir.
 Izgara	Yassı yiyecekleri ızgara yapmak ve ekmek kızartmak içindir.
 Hızlı Izgara	Çok miktardaki yassı yiyeceği ızgara yapmak ve ekmek kızartmak içindir.
 Turbo Izgara	Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda kızartmak içindir. Graten ve üst yüzeyi kızartmak içindir.

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 <p>Buharla Tekrar Isıtma</p>	<p>Yiyecekleri buharla ısıtmak yüzeyin kurumasını önler. Isı nazik ve eşit şekilde dağıtılır böylece yiyecek yeni pişirildiğindeki tadına ve aromasına geri kavuşur. Bu fonksiyonu kullanarak yiyeceği doğrudan tabak içinde ısıtabilirsiniz. Tabakları farklı raflara yerleştirip yiyecekleri aynı anda ısıtabilirsiniz.</p>

Özel fonksiyonlar

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 <p>Ekmek</p>	<p>Ekmek pişirmek içindir.</p>
 <p>Graten</p>	<p>Lazanya veya patates graten gibi yemekler içindir. Graten ve üst yüzeyi kızartmak içindir.</p>
 <p>Hamur Kabartma</p>	<p>Pişirme öncesinde mayalı hamuru kabartmak içindir. Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak kapanır.</p>
 <p>Tabak Isıtma</p>	<p>Bir tabağı, servis öncesinde ısıtmak içindir.</p>
 <p>Konserve Yapma</p>	<p>Sebze konservesi yapmak içindir (ör. turşu).</p>
 <p>Kurutma</p>	<p>Dilimlenmiş meyve, sebze ve mantar kurutmak içindir.</p>

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 <p>Sıcak Tutma</p>	<p>Yiyeceği sıcak tutmak içindir.</p>
 <p>Buz çözme</p>	<p>Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş yiyeceğin miktarına ve boyutuna göre değişir. Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak kapanır.</p>

Bir ısıtma fonksiyonu ayarlama

1. Fırını çalıştırın.
2. Menüü seçin: Isıtma Fonksiyonları.
3. Onaylamak için OK seçeneğine basın.
4. Bir ısıtma fonksiyonu seçin.
5. Onaylamak için OK seçeneğine basın.
6. Sıcaklığı ayarlayın.
7. Onaylamak için OK seçeneğine basın.

Bir buhar fonksiyonunun ayarlanması

Su haznesi kapağı kontrol panelindedir.



UYARI! Sadece soğuk musluk suyu kullanın. Filtrelenmiş (demineralize) ya da damıtılmış su kullanmayın. Diğer sıvıları kullanmayın. Yanıcı ya da uçucu sıvıları su çekmecesine koymayın.

1. Su çekmecesini açmak için kapağına basın.
2. Su çekmecesini 900 ml suyla doldurun. Su miktarı yaklaşık 55 - 60 dakika için yeterlidir.
3. Su çekmecesini ilk konumuna getirin.
4. Fırını çalıştırın.
5. Bir buhar fonksiyonu ve sıcaklığı ayarlayın.

6. Gerekirse şu fonksiyonu ayarlayın:
Süre |→| veya: Bitiş →|.

i Buhar jeneratörü boşaldığında bir sinyal sesi duyulur.

Pişirme süresinin sonunda sinyal sesi duyulur.

7. Fırını kapatın.

8. Buharlı pişirme bittikten sonra su haznesini boşaltın. Şu temizleme fonksiyonuna bakın: Su Tankı Boşaltma.

! **DİKKAT!** Fırın sıcaktır. Yanma riski söz konusudur. Su haznesini boşaltırken dikkatli olun.

9. Buharlı pişirmenin ardından fırın boşluğunun alt kısmında su damlaları oluşabilir. Boşluğun alt kısmını daima fırın soğuduğunda kurulayın.

Kapısını açarak fırının tamamen kurumasını bekleyin.

! **UYARI!** Su çıkış valfinden sıcak su çıkmasını önlemek için her buharlı pişirme sonrasında en az 60 dakika bekleyin.

Hazne Boş göstergesi

Hazne boşalıp yeniden doldurulması gerektiğinde ekranda şu görünür: Su gerekli ve bir sinyal duyulur.

Daha fazla bilgi için "Günlük kullanım" bölümünde Bir buhar fonksiyonunun ayarlanması kısmına bakın.

Hazne Dolu göstergesi

Ekranda: Su haznesi dolu iken buharlı pişirmeyi kullanabilirsiniz.

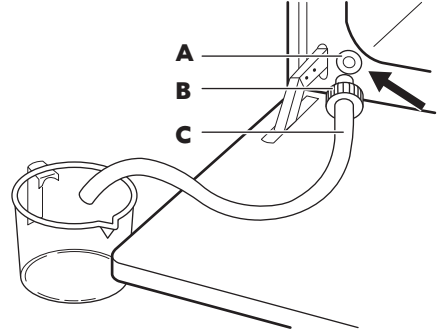
Hazne dolduğunda bir sinyal duyulur.

i Hazneye çok fazla su koymaz halinde, emniyet çıkışı fazla suyu fırının tabanına boşaltır. Suyu bir sünger ya da bez ile alın.

Su haznesinin boşaltılması

! **DİKKAT!** Su haznesini boşaltmaya başlamadan önce fırının soğuduğundan emin olun.

1. Kullanma kılavuzu ile aynı pakette verilen drenaj borusunu (C) hazırlayın. Rakoru (B) drenaj borusu uçlarından birine takın.



2. Drenaj borusunun (C) ikinci ucunu bir kaba takın. Çıkış valfine (A) göre daha alçak bir konuma koyun.
3. Fırın kapağını açın ve rakoru (B) çıkış valfine (A) takın.
4. Su haznesini boşaltırken rakoru tekrar tekrar itin.

i Ekranda şu gösterildiğinde haznedeki su miktarı az olabilir: Su gerekli. Su çıkış valfinden su akışı durana dek bekleyin.

5. Suyun akışı kesildiğinde rakoru valften çıkarın.

i Su haznesini yeniden doldurmak için tahliye edilen suyu kullanmayın.

Isıtma göstergesi

Bir ısıtma fonksiyonunu çalıştırdığınızda, ekrandaki çubuk yanar. Çubuk, sıcaklığın arttığını gösterir. Sıcaklığa erişildiğinde 3 kere sinyal sesi duyulur, çubuk yanıp söner ve kaybolur.

Hızlı Isıtma

Bu fonksiyon ısıtma süresini azaltır.



Hızlı ısıtma fonksiyonu devredeyken fırına yemek koymayın.

Fonksiyonu çalıştırmak için seçeneğini 3 saniye basılı tutun. Isıtma göstergesi değişir.

Bu fonksiyon bazı fırın fonksiyonlarıyla kullanılamaz.

Atıl Isı

Fırını kapadığınızda, ekran atıl (kalan) ısıyı gösterir. Yemeği sıcak tutmak için bu ısıyı kullanabilirsiniz.

Saat fonksiyonları**Saat fonksiyonları tablosu**

Saat fonksiyonu	Uygulama
Zaman Ayarı	Geri sayım ayarlamak içindir (maksimum 2 saat 30 dakika). Bu fonksiyonun fırının çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Fonksiyonu etkinleştirmek için seçeneğine basın. Dakikayı ayarlamak için ileri-geri düğmesini kullanın ve başlatmak için OK seçeneğine basın.
Süre	Fırının ne kadar süre kullanımında kalacağını ayarlamak içindir (maksimum 23 saat 59 dakika).
Bitiş	Bir ısıtma fonksiyonunun kapanma süresini ayarlamak içindir (maksimum 23 saat 59 dakika).

Bir saat fonksiyonu için zamanı ayarladıysanız, 5 saniye sonra geri sayım başlar.



Şu saat fonksiyonlarını kullanıyorsanız: Süre, Bitiş, sürenin %90'ı geçtikten sonra fırın ısıtıcı elemanları kapatır. Fırın, süre tamamlanana kadar (3 - 20 dakika), pişirme işlemini devam ettirmek için atıl ısıyı kullanır.

Saat fonksiyonlarının ayarlanması

Fonksiyonları kullanmadan önce: Süre, Bitiş, öncelikle bir ısıtma fonksiyonu ile sıcaklığı ayarlamalısınız. Fırın otomatik olarak kapanır. Şu fonksiyonları kullanabilirsiniz: Süre ve Bitiş seçeneğine birlikte basın (fırının belirli bir süre sonra otomatik olarak açılmasını ve kapanmasını istiyorsanız.) Fonksiyonlar: Süre ve Bitiş çalışmaz (yemekölçeri kullandığınızda.)

1. Bir ısıtma fonksiyonunu ayarlayın.
2. Ekranda gerekli saat fonksiyonu ve ilgili sembol görünene kadar seçeneğine tekrar tekrar basın.
3. İleri-geri düğmesini kullanarak gereken süreyi ayarlayın.
4. Onaylamak için **OK** seçeneğine basın. Süre bittiğinde, bir sinyal duyulur. Fırın kapanır. Ekranda bir mesaj görüntülenir.
5. Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir sembole basın.



Isıt+Beklet

Fonksiyonun koşulları:

- Ayarlanan sıcaklık 80 °C'nin üzerindedir.
- Şu fonksiyon: Süre ayarlıdır.


Şu fonksiyon: Isıt+Beklet Hazırlanmış yiyeceği 30 dakika süresince 80 °C sıcaklıkta tutar. Pişirme ya da kızartma işlemi bittikten sonra devreye girer.




Fonksiyonu şu menüde açıp kapayabilirsiniz: Temel Ayarlar.

1. Fırını çalıştırın.
2. Isıtma fonksiyonunu seçin.
3. Sıcaklığı 80 °C'nin üzerine ayarlayın.
4. Ekranda şu görülene kadar  seçeneğine tekrar tekrar basın: Isıt +Beklet.
5. Onaylamak için  seçeneğine basın. Fonksiyon sona erdiğinde, bir sinyal duyulur.

Zaman Uzatma

Şu fonksiyon: Zaman Uzatma Süre bittikten sonra ısıtma fonksiyonunun çalışmaya devam etmesini sağlar.

-  Süre veya Otomatik ağırlıklölçer gerektiren tüm ısıtma fonksiyonları için geçerlidir. Yemekölçer gerektiren ısıtma fonksiyonlarında kullanılmaz.

1. Pişirme süresi bittiğinde, bir sinyal duyulur. Herhangi bir sembole basın. Ekranda mesaj gösterilir.
2. Açmak için  seçeneğine veya iptal etmek için  seçeneğine basın.
3. Fonksiyonun süresini ayarlayın.
4.  seçeneğine basın.

Otomatik programlar



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.




İnternet'teki yemek tarifleri



www.ikea.com adresinde bu fırının otomatik programlarına yönelik yemek tarifleri bulabilirsiniz. Uygun Yemek Tarifleri Kitabını bulabilmek için, fırın boşluğunun ön çerçevesi üzerinde bulunan bilgi etiketindeki ürün numarasını kontrol edin.

Tarifler

Bu fırında, kullanabileceğiniz hazır tarifler vardır. Bu tarifler sabittir, değiştirilemez.

1. Fırını çalıştırın.
2. Menüü seçin: Tarifler. Onaylamak için  seçeneğine basın.
3. Kategoriyi ve yemeği seçin. Onaylamak için  seçeneğine basın.
4. Bir tarif seçin. Onaylamak için  seçeneğine basın.

Aksesuarların kullanılması



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Aksesuarların yerleştirilmesi

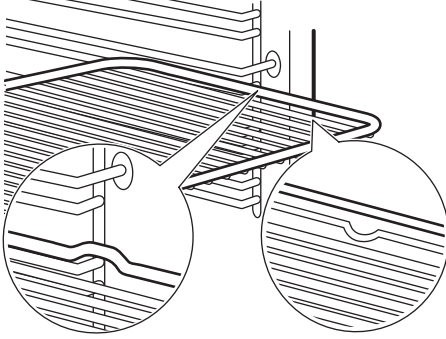
Üst kısımdaki küçük bir girinti güvenliği artırır. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi

önleyen cihazlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

Tel raf:

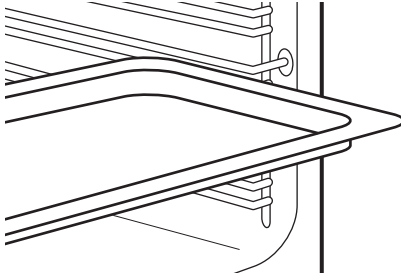
Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların aşağı doğru

baktığından emin olun.



Pişirme tepsi / Derin pişirme kabı:

Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin.



Yemek sensörü

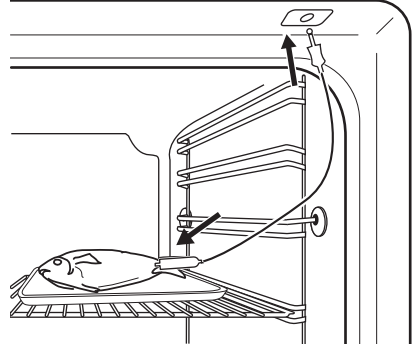
Ayarlanması gereken iki sıcaklık vardır: fırın sıcaklığı ve yemek ölçer.

Yemek sensörü etin iç sıcaklığını ölçer. Et ayarlanan sıcaklığa geldiğinde fırın kapanır.

⚠ DİKKAT! Yalnızca ürünle birlikte verilen yemek sensörünü veya doğru yedek parçaları kullanın.

i Yemek sensörü pişirme sırasında etin içinde ve soketinde kalmalıdır.

1. Yemek sensörünün ucunu etin ortasına yerleştirin.
2. Yemek sensörünün fişini, fırın boşluğunun üstündeki prize takın.



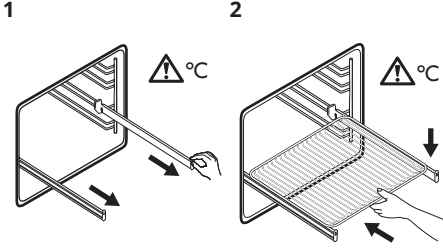
3. Fırını çalıştırın. Gösterge ekranında yemek sensörü sembolü gösterilir.
 4. Mekiği 5 saniye içinde kullanarak iç sıcaklığı ayarlayın.
 5. Isıtma fonksiyonunu ve gerekirse fırın sıcaklığını ayarlayın. Fırın yaklaşık bir bitiş zamanı hesaplar. Bitiş zamanı; farklı yiyecek miktarları, ayarlanan fırın sıcaklıkları (minimum 120 °C) ve çalışma modları için farklıdır. Fırın yaklaşık 30 dakika içinde bitiş zamanını hesaplar.
 6. İç sıcaklığı değiştirmek için **⌚** tuşuna basın. Et ayarlanan iç sıcaklığa ulaştığında sinyal duyulur. Fırın otomatik olarak kapanır.
 7. Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir sembole basın.
 8. Yemek sensörünün fişini prizden çekin ve eti fırından çıkarın.
 9. Fırını kapatmak için **⏻** seçeneğine basın.
- ⚠ UYARI!** Yemek sensörü sıcaktır. Yanma riskine karşı dikkatli olun.

Teleskopik rayların kullanılması

i Sonraki kullanımlar için teleskobik ray sistemi montaj talimatlarını saklayın.

Teleskobik rayları kullanarak tel rafları ve tepsiyi daha kolay takabilir ve çıkarabilirsiniz.

⚠ DİKKAT! Teleskobik rayları bulaşık makinesinde yıkamayın. Teleskobik rayları yağlamayın.



1 Sağ ve sol teleskobik rayları dışarı çekin.

2 Tel rafı, teleskobik ray sisteminin üzerine koyun ve dikkatlice fırının içine itin.

Fırın kapağını kapatmadan önce teleskobik rayları fırının içine tam olarak yerleştirdiğinizden emin olun.

⚠ UYARI! "Ürün tanımı" bölümüne bakın.

Ek fonksiyonlar

Favoriler

Süre, sıcaklık ya da ısıtma fonksiyonu gibi favori ayarlarınızı kaydedebilirsiniz. Bunlar şu menüde bulunmaktadır: Favoriler. 20 adet program kaydedebilirsiniz.

Bir programın kaydedilmesi

1. Fırını çalıştırın.
2. Bir ısıtma fonksiyonunu veya otomatik programı ayarlayın.
3. Ekranda şu görülene kadar ⌚ seçeneğine tekrar tekrar basın: KAYDET.
4. Onaylamak için OK seçeneğine basın. Ekranda ilk hafıza kayıt alanı konumu gösterilir.
5. Onaylamak için OK seçeneğine basın.
6. Programın adını girin. İlk harf yanıp söner.
7. Harfi değiştirmek için ileri-geri seçeneğini kullanın.
8. OK seçeneğine basın. Sonraki harf yanıp söner.
9. Gerekirse 7. adımı tekrarlayın.
10. Kaydetmek için OK seçeneğini basılı tutun.

Bir hafıza kayıt alanı üzerine yazabilirsiniz. Ekranda ilk hafıza kayıt alanı konumu gösterildiğinde, ileri-geri tuşunu kullanarak var olan programın üzerine yeni program kaydetmek için OK seçeneğine basın.

Menüdeki program adını değiştirebilirsiniz: Program İsmi Değiştir.

Programın etkinleştirilmesi

1. Fırını çalıştırın.
2. Menüü seçin: Favoriler.
3. Onaylamak için OK seçeneğine basın.
4. Sık kullandığınız program ismini seçin.
5. Onaylamak için OK seçeneğine basın. Doğrudan şu menüye gitmek için ☆ seçeneğine basabilirsiniz: Favoriler.

Çocuk Kilidinin Kullanımı

Çocuk Kilidi devredeyken fırını yanlışlıkla çalıştırmak mümkün olmaz.

- i** Piroлиз fonksiyonu çalıştığı anda ise fırın kapağı otomatik olarak kilitlenir. Bir sembole bastığınızda ekranda bir mesaj gösterilir.

1. Ekranı açmak için **⏪** seçeneğine basın.
2. Ekranda bir mesaj ve çıkana kadar **⏪** ile **☆** seçeneklerine birlikte basın. Çocuk Kilidi fonksiyonunu kapatmak için 2. adımı tekrarlayın.

Fonksiyon Kilidi

Bu fonksiyon, ısıtma fonksiyonunun kazara değiştirilmesini önler. Bu özelliği sadece fırın çalışırken etkinleştirebilirsiniz.

1. Fırını çalıştırın.
2. Bir ısıtma fonksiyonu ya da ayarını ayarlayın.
3. Ekranda şu görülene kadar **⏪** seçeneğine tekrar tekrar basın: Fonksiyon Kilidi.
4. Onaylamak için **OK** seçeneğine basın.

- i** Piroлиз fonksiyonu çalışıyorsa fırın kapağı kilitlenir ve bir anahtar sembolü ekranda belirir.

Fonksiyonu kapatmak için **⏪** seçeneğine basın. Ekranda bir mesaj görüntülenir. **⏪** seçeneğine tekrar basıp onaylamak için **OK** seçeneğine basın.

- i** Fırını kapattığınızda fonksiyon da devre dışı kalır.

Ayarla + Git

Bu fonksiyon, bir ısıtma fonksiyonu ayarlamayı (ya da programı) ve daha sonra herhangi bir sembole basarak kullanmanızı sağlar.

1. Fırını çalıştırın.
2. Bir ısıtma fonksiyonunu ayarlayın.
3. Ekranda şu görülene kadar **⏪** seçeneğine tekrar tekrar basın: Süre.
4. Süreyi ayarlayın.

5. Ekranda şu görülene kadar **⏪** seçeneğine tekrar tekrar basın: Ayarla + Git.



6. Onaylamak için **OK** seçeneğine basın. Şu fonksiyonu başlatmak için herhangi bir sembole (**⏪** hariç) basın: Ayarla + Git. Ayarlanan ısıtma fonksiyonu başlatılır.

Isıtma fonksiyonu sona erdiğinde, bir sinyal duyulur.

- i**
- Fonksiyon Kilidi , ısıtma fonksiyonu çalışırken açıktır.
 - Menü: Temel Ayarlar şu fonksiyonu: Ayarla + Git açıp kapamanızı sağlar.

Otomatik Kapanma

Güvenlik önlemi olarak, bir ısıtma fonksiyonu çalışırken belirli bir süre boyunca herhangi bir ayarı değiştirmedığınızde fırın otomatik olarak kapanır.

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

Otomatik Kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Lamba, Yemek Sensörü, Süre, Bitiş.

Ekran parlaklığı

Ekran parlaklığı için iki mod vardır:

- Gece parlaklığı - cihaz kapalıyken ekran parlaklığı 22:00 ile 06:00 saatleri arasında daha düşüktür.
- Gündüz parlaklığı:
 - fırın çalıştırıldığında.
 - gece parlaklığı etkinken bir sembole dokunursanız (AÇMA/KAPAMA hariç) ekran 10 saniyelik yenisinden gündüz parlaklığına geçer.

Soğutma fanı

Fırın çalışırken, fırın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Fırını kaparsanız, fırın soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

Güvenlik termostati

Fırının hatalı kullanılması veya kusurlu bileşenler tehlikeli şekilde aşırı ısınmaya neden olabilir. Bunun önüne geçmek için, fırında gücü kesen bir güvenlik termostati bulunur. Sıcaklık düştüğünde fırın otomatik olarak tekrar çalışmaya başlar.

İpuçları ve yararlı bilgiler

Pişirme önerileri

Ön ısıtma yaparken, en yüksek performans için tel rafları ve tepsileri fırın boşluğundan çıkarın.

Fırında beş adet raf konumu bulunmaktadır. Raf konumlarını boşluğun alt kısmından başlayarak sayınız.

Fırın, hava sirkülasyonu sağlayan ve buharı sürekli olarak yeneden kullanılabilir hale getiren özel bir sistemle donatılmıştır. Bu sistem sayesinde buharlı bir ortamda pişirebilir ve yiyeceklerin içinin yumuşak ve dışının gevrek olmasını sağlayabilirsiniz. Pişirme süresini ve enerji tüketimini en aza indirir.

Fırının içinde veya cam kapak panellerinde pişirme sırasında buğulanma oluşabilir. Fırının kapağını açarken daima fırından uzakta durun.

Fırın soğuduğunda fırın boşluğunu yumuşak bir bezle temizleyin.

Kek pişirme

Fırın kapağını, pişirme süresinin 3/4'ü geçmeden açmayın.

Aynı anda iki tepsi kullanıyorsanız, aralarında bir raf boşluk bırakın.

Et ve balık pişirme

Fırında kalıcı lekelerin oluşmasını önlemek için, çok yağlı yemekler pişirirken derin tava/pişirme kabı kullanın.

İçindeki suyun sızıp kurumaması için, eti kesmeden önce 15 dakika bekletin.

Kızartma esnasında fırının içinde aşırı duman oluşmasını önlemek için, derin tava/pişirme kabına biraz su koyun. Duman birikmesini önlemek için, kuruduktan sonra her seferinde su ekleyin.

Sıcak Hava Nemli



En iyi sonucu almak için aşağıdaki tabloda listelenen önerileri takip edin.




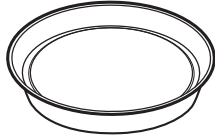
Yemek	Aksesuarlar	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Süre (dk.)
Tatlı rulolar, 12 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Ekmek, 9 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	30 - 40
Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	tel raf	220	2	10 - 15

Yemek	Aksesuarlar	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Süre (dk.)
İsviçre rulosu	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	25 - 35
Brownie	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	175	3	25 - 30
Sufle, 6 parça	tel raf üzerinde seramik peynirli tart	200	3	25 - 30
Turta tab.pand.kar.	tel raf üzerinde tab.pand.kar.	180	2	15 - 25
Victoria Sandviçi	tel rafta pişirme tabağı	170	2	40 - 50
Buğulama balık, 0,3 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	20 - 25
Bütün balık, 0,2 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	25 - 35
Balık fileto, 0,3 kg	tel raf üzerinde pizza kabı	180	3	25 - 30
Keseli et, 0,25 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	200	3	35 - 45
Şişlik et, 0,5 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	200	3	25 - 30
Bisküvi, 16 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Makaron, 20 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 35
Muffin, 12 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Sebzeli poğaç, 16 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 30
Kısa bisküvi, 20 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	150	2	25 - 35
Tartalet, 8 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	20 - 30
Buğulama sebze, 0,4 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Vejetaryen omlet	tel raf üzerinde pizza kabı	200	3	25 - 30

Yemek	Aksesuarlar	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Süre (dk.)
Sebze, akdeniz 0,7 kg	pişirme tepsisi veya dam- lalık tepsisi	180	4	25 - 30

Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar

Koyu ve yansıtma yapmayan kutular ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan tabaklara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.

Aksesuarlar	Boyut	Resim
Pizza kabı, koyu, yansıtma	28 cm çap	
Piştirme tabağı, koyu, yan- sıtmaz	26 cm çap	
Peynirli tart, seramik	8 cm çap, 5 cm yükseklik	
Turta tabanı kutusu, koyu, yansıtma	28 cm çap	

Test enstitüleri için bilgiler

IEC 60350-1'e göre testler.

Yemek	Fonksiyon	Aksesuar- lar	Raf ko- numu	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Açıklamalar
Küçük kek	Alt+Üst Isıt- ma	Piştirme tepsisi	3	170	20 - 30	Bir piştirme tepsisi başına 20 küçük kek koyun.

Yemek	Fonksiyon	Aksesuarlar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Açıklamalar
Küçük kek	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	3	150 - 160	20 - 35	Bir pişirme tepsisi başına 20 küçük kek koyun.
Küçük kek	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	2 ve 4	150 - 160	20 - 35	Bir pişirme tepsisi başına 20 küçük kek koyun.
Elmalı turta	Alt+Üst Isıtma	Tel raf:	2	180	70 - 90	Diyagonal olarak kaydırılmış 2 kutu (20 cm çap) kullanın.
Elmalı turta	Sıcak Hava	Tel raf:	2	160	70 - 90	Diyagonal olarak kaydırılmış 2 kutu (20 cm çap) kullanın.
Yağsız sünger pasta	Alt+Üst Isıtma	Tel raf:	2	170	40 - 50	Bir pasta kalıbı (26 cm çap) kullanın. Fırını önceden 10 dakika ısıtın.
Yağsız sünger pasta	Sıcak Hava	Tel raf:	2	160	40 - 50	Bir pasta kalıbı (26 cm çap) kullanın. Fırını önceden 10 dakika ısıtın.
Yağsız sünger pasta	Sıcak Hava	Tel raf:	2 ve 4	160	40 - 60	Bir pasta kalıbı (26 cm çap) kullanın. Çapraz kaydırılmış. Fırını önceden 10 dakika ısıtın.
Kurabiye	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	20 - 40	-
Kurabiye	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	2 ve 4	140 - 150	25 - 45	-
Kurabiye	Alt+Üst Isıtma	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	25 - 45	-
Kızarmış ekmek 4 - 6 adet	Izgara	Tel raf:	4	maks.	2 - 3 dakika ilk taraf; 2 - 3 dakika ikinci taraf	Fırını önceden 3 dakika ısıtın.

Yemek	Fonksiyon	Aksesuarlar	Raf numuru	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Açıklamalar
Siğir burger 6 adet, 0,6 kg	Izgara	Tel raf ve damlalık tepsisi	4	maks.	20 - 30	Tel rafı dördüncü seviyeye, damlalık tepsisini fırının üçüncü seviyesine koyun. Ayarlanan sürenin yarısına gelindiğinde tabağı çevirin. Fırını önceden 3 dakika ısıtın.

Pişirme tabloları




Diğer pişirme tabloları için www.ikea.com web sitesinde bulabileceğiniz Yemek Tarifi Kitabına bakın. Uygun Yemek Tarifi Kitabını

bulmak için, fırın boşluğunun ön çerçevesi üstündeki bilgi etiketinin üzerindeki madde numarasına bakın.

Bakım ve temizlik

⚠ UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Temizlik hakkında açıklamalar

 <p>Temizlik Madde-leri</p>	Fırının ön kısmını yumuşak bir bez ve deterjanlı ılık suyla temizleyin.
	Metal yüzeleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.
	Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.
 <p>Günlük Kullanım</p>	Her kullanımdan sonra boşluğu temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.
	Fırının içinde veya cam kapak panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Yoğunlaşmayı azaltmak için pişirmeye başlamadan önce fırını 10 dakika çalıştırın. Yemeği fırında 20 dakikadan daha uzun bir süre bırakmayın. Her kullanımdan sonra iç kısmı bir bezle kurutun.
 <p>Aksesuarlar</p>	Tüm aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyin ve kurumalarını bekletin. Ilık su ve yumuşak deterjanlı yumuşak bir bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.
	Yapışmaz aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesneler kullanarak temizlemeyin.

Paslanmaz çelik veya alüminyum fırınlar

Fırın kapağını sadece ıslak bir bez ya da süngerle temizleyin. Yumuşak bir bezle kurulayın.

Yüzeze zarar verebileceklerinden bulaşık teli, asit veya aşındırıcı maddeler kullanmayın.

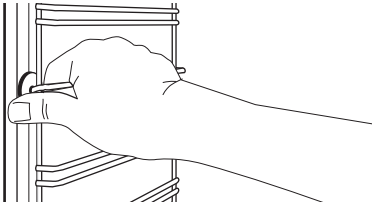
Fırının kontrol panelini aynı uyarıları dikkate alarak temizleyin.

Raf desteklerini çıkarma

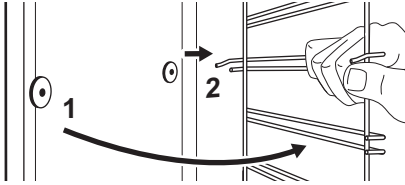
Fırını temizlemek için, raf desteklerini çıkarın.

⚠ DİKKAT! Raf desteklerini sökerken dikkatli olun.

1. Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.



2. Raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekin ve desteği çıkarın.



Çıkarılan aksesuarları, bu talimatları tersten izleyerek takın.

- i** Teleskobik ray sistemleri üzerindeki sabitleme pimleri ön tarafa bakmalıdır.

Temizleme

⚠ DİKKAT! Temizliğe başlamadan önce, su haznesinin tamamen boşaldığından emin olun. "Günlük Kullanım" bölümünde Su deposunu boşaltma kısmına bakın.

⚠ UYARI! Pirolitik temizleme ve ilk maksimum sıcaklık kullanımı esnasında ve sonrasında evcil hayvanların (özellikle kuşlar) cihazın çevresinden olabildiğince uzakta olduklarından emin olun. Pirolitik işlem sırasında ve cihaz tekrar oda sıcaklığına soğuyana kadar hayvanların başka bir odada tutulması tercih edilmelidir. Pirolitik işlem ve ilk maksimum sıcaklık kullanımı esnasında ve cihaz soğuyana kadar iyi bir havalandırma sağlanmalıdır.

⚠ UYARI! Pirolitik kendi kendine temizleme özelliğini çalıştırmadan önce veya ilk Kullanımdan önce lütfen fırının içinden şunları çıkarın:

- Her türlü yiyecek artıkları, dökülmüş / birikmiş yağlar.
- Çıkarılabilir tüm parçalar (ürünle birlikte verilen raflar, yan raylar / teleskobik raylar vb. dahil), özellikle de yapışmaz tencereler, tavalar, tepsiler, aletler vb.

⚠ DİKKAT! Fırını kurduğunuz kabinin içinde kurulu başka cihazlar varsa, bu cihazları şu fonksiyonu çalıştırırken kullanmayın: Temizleme. Cihaza zarar verebilir.

Temizleme şu durumlarda başlayamaz:

- çekirdek sıcaklık sensörü çıkartılmazsa.
 - fırın kapağı kapatılmadıysa.
1. Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini çıkarın.

2. Fırın içini, deterjanlı ılık su ile temizleyin. Fırın kapak camını ılık sabunlu su ve yumuşak bir bezle silin.
3. Fırını çalıştırın.
4. Menüye girin ve fonksiyonu seçin: Temizleme. OK'ye basın.
5. Temizleme süresini ayarlayın:

Seçenek	Açıklama
Hafif	Hafif temizlik için: 1 h.
Normal	Standart temizlik için: 1 h 30 min.
Yoğun	Mükemmel bir temizlik için: 2 h 30 min.

6. OK tuşuna basın. Temizleme başladığında fırın kapağı kilitlenir ve lamba çalışmaz. Temizlemeyi tamamlanmadan durdurmak için fırını kapatın.

⚠ UYARI! Fonksiyon tamamlandığında fırın çok sıcaktır. Yanma riskine karşı dikkatli olun.

Temizleme tamamlandıktan sonra fırındaki sıcaklık düşene kadar kapı kilitli kalır ve bazı fırın fonksiyonları kullanılamaz.

W.H.O. TARAFINDAN BELİRLENEN KALSİYUM MİKTARI TABLOSU (W.H.O. = Dünya Sağlık Örgütü)

Kalsiyum tortusu	Su sertliği		Su sınıflandırması	Kireç giderme işleminin sıklığı
	(Fransız derecesi)	(Alman derecesi)		
0 - 60 dk.	0 - 6	0 - 3	Yumuşak	75 döngü - 2,5 ay
60 - 150 mg/l	6 - 12	3 - 7	Orta sert	50 döngü - 2 ay
120 - 50 mg/l	12 - 18	8 - 10	Sert veya kireçli	40 döngü - 1,5 ay
180 mg/l'den fazla	18 üzeri	10 üzeri	Çok sert	30 döngü - 1 ay

1. Su haznesini 850 ml suyla ve 50 ml limon tuzu (beş çay kaşığı) doldurun. Fırını kapatıp yaklaşık 60 dakika bekleyin.
2. Fırını açın ve şu buhar fonksiyonunu ayarlayın: Fanlı Pişirme + Buhar. Sıcaklığı 230°C'ye ayarlayın. 25 dakika sonra kapatıp 15 dakika soğumasını bekleyin.

Su haznesinin temizliği

⚠ UYARI! Temizleme işlemi sırasında su haznesine su koymayın.

i Temizleme işlemi sırasında buhar girişinden fırın boşluğuna bir miktar su damlayabilir. Suyun fırın boşluğunun alt kısmına gitmesini önlemek için raf seviyesine, hemen buhar girişinin altına, bir damlatma tepsisi koyun.

Bir süre sonra fırınızdaki kireçlenme meydana gelebilir. Bunu önlemek için, fırının buhar üretilen aksamlarını temizleyin. Hazneyi her buharlı pişirme sonrası boşaltın.

Su tipleri

- **Az kireçli yumuşak su** - temizleme işlemi sayısını azalttığı için üretici tarafından bu önerilir.
- **Musluk suyu** - içme suyu kaynağınızda su arıtıcı veya su tatlandırıcı bulunuyorsa kullanabilirsiniz.
- **Yüksek kireçli sert su** - fırın performansı üzerinde bir etkisi yoktur fakat temizlik işlemi sayısını artırır.

3. Fırını açın ve şu buhar fonksiyonunu ayarlayın: Fanlı Pişirme + Buhar. Sıcaklığı 130 - 230 °C arasında ayarlayın. 10 dakika sonra fırını kapatın.

Soğumaya bırakın ve hazne içeriğini boşaltma işlemine geçin. "Su haznesinin boşaltılması" kısmına bakın.

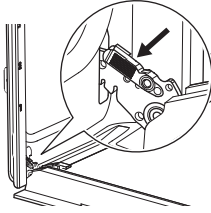
4. Su haznesini durulayın ve fırının içerisinde kalan kireci bir bezle temizleyin.
5. Tahliye borusunu ılık su ve sabun kullanarak elde temizleyin. Hasarı önlemek için asit, sprey veya benzeri temizlik maddelerini kullanmayın.

Kapağı çıkarma ve takma

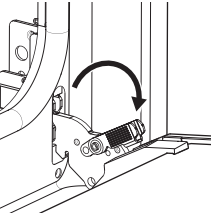
Fırın kapısının dört cam paneli vardır. Temizlemek için fırın kapısını ve iç cam panelleri çıkarabilirsiniz. Cam panelleri çıkarmadan önce "Kapıyı sökme ve takma" talimatının tamamını okuyun.

⚠ DİKKAT! Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

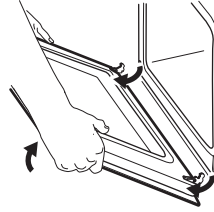
1. Kapıyı tam olarak açın ve her iki menteşeyi tutun.



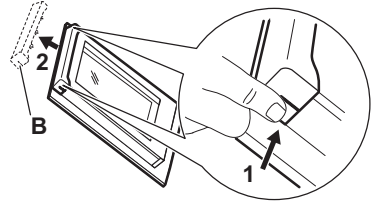
2. Mandalları kaldırın ve "klik" sesi gelene kadar çekin.



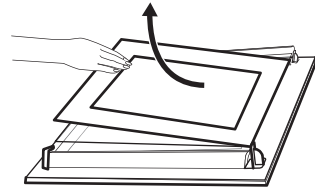
3. Fırın kapısını yarıya kadar ilk açılma pozisyonuna kadar kapatın. Daha sonra kaldırın ve çekip kapıyı yuvasından çıkarın.



4. Kapıyı yumuşak bir bez ve düz bir yüzey üzerine koyun.
5. Kapı kenarını (B) kapağın üst kenarından iki taraftan tutun ve klipsli contayı serbest bırakmak için içeri doğru itin.



6. Kapı kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.
7. Üst kenarlarından kapı cam panellerini tutun ve dikkatlice teker teker çekin. Üst panelden başlayın. Camın desteklerden tam kurtulduğundan emin olun.



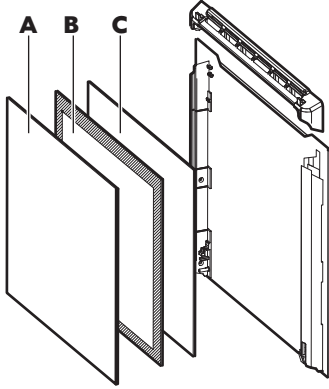
8. Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.
9. Cam paneli, kapak kenarlığını ve fırın kapağını temizledikten sonra takın, her iki menteşedeki mandalları kapatın.

Kapı doğru biçimde takıldığında mandallar kapatılırken "klik" sesi duyulur. Cam panelleri (A, B ve C) doğru sırayla yerlerine takmaya dikkat edin. Cam panelin yanındaki sembolü / baskıyı kontrol edin, her

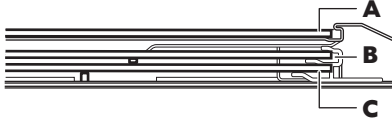
cam paneli sökme ve montajı kolaylaştırmak için farklı görünür.

Baskının olduğu bölge kapağın iç kısmına bakmalıdır. Montajın ardından baskının olduğu bölgelerdeki cam panel çerçevesine ait yüzeyin, dokunduğunuzda pürüzsüz olduğundan emin olun.

Doğru takıldığında kapı trimi yerine oturur.



Camın orta panelini yuvalara doğru şekilde taktiğinizden emin olun.



Lambanın değiştirilmesi

Fırının iç kısmının tabanına bir bez serin. Bu, lamba cam kapağının ve fırının iç kısmının hasar görmesini önler.

⚠ UYARI! Elektrik tehlikesi! Lambayı değiştirmeden önce sigortayı kapatın. Lamba ve lambanın cam kapağı ısınabilir.

⚠ DİKKAT! Yağ kalıntısının lamba üzerinde yanmasını önlemek için halojen lambayı daima bir bezle tutun.

1. Fırını kapatın.
2. Sigortaları sigorta kutusundan çıkarın veya devre kesiciyi kapatın.
3. Lambanın cam kapağını saatin tersi yönünde çevirerek çıkarın.
4. Cam kapağı temizleyin.
5. Fırının ampulünü 40 W, 230 V (50 Hz), 350 °C ısıya dayanıklı fırın ampulü ile değiştirin (bağlantı türü: G9).
6. Cam kapağı takın.

Sorun giderme

⚠ UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Servisi aramadan önce...

Problem	Muhtemel neden	Çözüm
Fırın ısınmıyor.	Fırın kapalı.	Fırını çalıştırın.
Fırın ısınmıyor.	Saat ayarlanmamıştır.	Saati ayarlayın.
Fırın ısınmıyor.	Gerekli ayarlar yapılmamıştır.	Ayarların doğru olup olmadığını kontrol edin.

Problem	Muhtemel neden	Çözüm
Fırın ısınmıyor.	Otomatik kapanma etkinleştirilmiştir.	"Otomatik kapanma" bölümüne bakın.
Fırın ısınmıyor.	Çocuk Kilidi etkinleştirilmiştir.	"Çocuk Kilidinin Kullanılması" bölümüne bakın.
Fırın ısınmıyor.	Kapak doğru kapatılmamıştır.	Kapağı tam olarak kapatın.
Fırın ısınmıyor.	Sigorta atmıştır.	Arızaya, sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sigortanın tekrar tekrar atması halinde, kalifiye bir elektrikçiye danışın.
Lamba çalışmıyor.	Lamba arızalıdır.	Lambayı değiştirin.
Fırının içerisinde su birikintisi var.	Haznede çok fazla su vardır.	Fırını kapatın ve suyu bir bez veya süngerle silin.
Buharlı pişirme fonksiyonu çalışmıyor.	Haznede su kalmamıştır.	Su haznesini doldurun.
Buharlı pişirme fonksiyonu çalışmıyor.	Delik kireçlenmiş ve tıkanmıştır.	Buhar giriş deliğini kontrol edin. Kireci temizleyerek giderein.
Su tankının boşaltılması üç dakikadan fazla sürüyor veya buhar giriş deliğinden su kaçağı var.	Fırında kireç artıkları vardır.	Su haznesini temizleyin. "Su haznesinin temizliği" bölümüne bakın.
Gösterge ekranında F111 gösteriliyor.	Yemekölçer fişi prize doğru şekilde takılmamıştır.	Yemekölçer fişini, prize olabildiğince bastırarak takın.
Ekran, tabloda olmayan bir hata kodunu gösteriyor.	Elektriksel bir arıza vardır.	<ul style="list-style-type: none"> Fırını evin ana sigortasıyla ya da sigorta kutusundaki emniyet şalteriyle kapayıp tekrar açın. Gösterge ekranında hata mesajı tekrar gösterilirse, Yetkili Servis Merkezi'ni arayın.
Yemeklerin üstünde ve fırın boşluğunda buhar ve buğu birikiyor.	Yemek fırında çok uzun bir süre bırakılmıştır.	Pişirme işlemi bittikten sonra, yemekleri fırının içerisinde 15 - 20 dakikadan fazla bekletmeyin.

Problem	Muhtemel neden	Çözüm
Lamba yanmıyor.	Sıcak Hava Nemli fonksiyonu açıktır.	Sıcak Hava Nemli fonksiyonunun normal hareketi. "Günlük kullanım", Isıtma Fonksiyonları bölümüne bakın .
Cihaz kapağı kilitlidir.	Elektrik kesintisi olmuştur.	Güç kaynağını kontrol edin.

Servis verileri

ön tarafındadır. Fırın boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

Sorunu gideremediğiniz takdirde, bir Yetkili Servise başvurun.

Servisler için gerekli bilgiler bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi fırın boşluğunun

Bu verileri aşağıya yazmanızı öneriyoruz:

Model (MOD.)
Ürün numarası (PNC)
Seri numarası (S.N.)

Teknik veriler

Teknik veriler

Boyutlar (dahili)	Genişlik Yükseklik Derinlik	480 mm 361 mm 416 mm
Pişirme tepsisi alanı	1438 cm ²	
Üst ısıtıcı eleman	2300 W	
Alt ısıtıcı eleman	1000 W	
Izgara	2300 W	
Halka	1900 W	
Toplam güç	3390 W	
Voltaj	220 - 240 V	
Frekans	50 - 60 Hz	
Fonksiyon sayısı	20	

Enerji verimliliği

Ürün Bilgisi ve Ürün Bilgi Sayfası *

Tedarikçi adı	IKEA
Model kimliği	FINSMAKARE 504.117.30
Enerji Verimlilik Endeksi	81.2
Enerji verimlilik sınıfı	A+
Standart yüklü, geleneksel modda enerji tüketimi	0.93 kWh/devir
Standart yüklü, fanlı pişirme modlu enerji tüketimi	0.69 kWh/devir
Boşluk sayısı	1
Isı kaynağı	Elektrik
Hacim	72 l
Fırın türü	Ankastre Fırın
Kütle	38.0 kg

* AB Yönetmelikleri 65/2014 ve 66/2014'e göre Avrupa Birliği için.
STB 2478-2017, Ek G; STB 2477-2017, Ek A ve B'ye göre Belarus Cumhuriyeti için.
568/32020'ye göre Ukrayna için.

Enerji verimliliği sınıfı Rusya için geçerli değildir.

EN 60350-1 - Elektrikli ev pişirme cihazları - Bölüm 1: Ürün gamları, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçüm yöntemleri.

Enerji tasarrufu



Fırında, günlük yemek pişirme işlemleri sırasında enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacak özellikler bulunmaktadır.

Genel bilgiler

Fırın çalışırken fırın kapağının düzgün şekilde kapandığından emin olun. Pişirme esnasında fırın kapağını açmayın. Kapak contasını temizleyin ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal tabaklar kullanın.

Mümkünse, yemeği içeri koymadan önce fırını önceden ısıtmayın.

Pişirme süresinin 30 dakikayı aştığı durumlarda, pişirme süresine bağlı olarak, süre dolmadan 3 - 10 dakika önce fırın sıcaklığını minimuma düşürün. Fırının içinde kalan sıcaklık, pişirme işlemine devam eder.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için önceden kalan sıcaklığı kullanın.

Teke seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme aralığını olabildiğince kısa tutun.

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme işlevlerini kullanın.

Atıl ısı

Süre ve Bitiş Zamanı seçeneği bir program etkinleştirildiğinde ve pişirme süresi 30

dakikadan uzun olduğunda, ısıtıcı elemanlar bazı fırın fonksiyonlarını daha erken otomatik olarak devre dışı bırakır.

Fan ve lamba çalışmaya devam eder.

Yiyeceği sıcak tutun

Kalan sıcaklığı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin. Ekranda kalan sıcaklık göstergesi veya sıcaklık görünür.

Lamba kapalıyken pişirme


Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.


Sıcak Hava Nemli

Pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmış fonksiyon.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak kapanır. Lambayı tekrar etkinleştirebilirsiniz, ancak bu eylem beklenen enerji tasarrufunu düşürecektir.

Çevreyle İlgili Bilgiler

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına

yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.

Tüketicinin Seçimlik Hakları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - Satılanı alıkoymuş ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
- Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından
- piyasaya sürülmesinden sonra ayıplı olduğunun ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
- Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıplı önemi ve diğer seçimlik haklara başvurmanın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
- Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca

çıkartılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.

5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketicisiye iade edilir.
6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılmasında ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX APPLIANCES AB

BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)

ST GÖRANSGATAN 143

SE-105 45 STOCKHOLM

SWEDEN

TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

www.electrolux.com

İthalatçı: Electrolux Dayanıklı Tüketim Mamulleri San. ve Tic. AŞ.

TR-34435 Taksim-Beyoğlu-İstanbul

Müşteri Hizmetleri: 0 850 250 35 89

musteri_hizmetleri@electrolux.com

WEB: www.electrolux.com.tr

Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

AEEE Yönetmeliğine Uygunudur.

IKEA GARANTİSİ

IKEA garantisi ne kadar süre ile geçerlidir?

Bu garanti, cihazınızın IKEA'dan ilk satın alındığı tarihten itibaren 5 yıl geçerlidir. Satın alma işleminin kanıtı olarak orijinal satış makbuzu gerekmektedir. Servis işlemlerinin garanti kapsamında gerçekleştirilmesi halinde, bu durum cihazın garanti süresini uzatmayacaktır.

Servisi kim yapacak?

IKEA servis sağlayıcısı, kendi servis işlemleri veya yetkili servis partner ağı vasıtasıyla servis sağlayacaktır.

Bu garanti neleri kapsar?

Bu garanti, IKEA'dan satın alınma tarihinden itibaren, cihazın hatalı imalatı veya malzeme

hataları nedeniyle meydana gelen arızaları kapsar. Bu garanti sadece ev-içi kullanım için geçerlidir. İstisnalar, "Bu garantinin altında neler kapsamaktadır?" başlığının altında belirtilmektedir. Cihazın özel harcama yapılmaksızın tamir için erişilebilir durumda olması ve hatanın garanti kapsamındaki hatalı imalat veya malzeme hatası ile ilgili olması koşuluyla, garanti süresi içerisinde arızayı gidermek için yapılan masraflar örn. tamirler, parçalar, işçilik ve seyahat kapsanacaktır. Bu koşullarda, AB yönetmelikleri (No. 99/44/EG) ve ilgili yerel düzenlemeler geçerlidir. Değiştirilen parçalar IKEA'nın malı olacaktır.

IKEA sorunu çözmek için ne yapacak?

IKEA tarafından tayin edilen servis sağlayıcısı ürünü kontrol edecek ve kendi takdirine göre, garanti kapsamında olup olmadığına karar verecektir. Garanti kapsamında olduğuna kanaat getirilmesi halinde, IKEA servis sağlayıcısı veya yetkili servis partneri kendi servis işlemleri vasıtasıyla, kendi takdirine göre, özürülü ürünü tamir edecek veya aynısıyla ya da benzeri bir ürünle değiştirecektir.

Bu garantinin altında neler kapsamamaktadır?

- Normal yıpranma ve aşınma.
- Kasti veya ihmale dayalı hasarlar, çalıştırma talimatlarına uyulmaması, yanlış kurulum veya yanlış voltaja bağlantısından kaynaklanan hasarlar, kimyasal veya elektro-kimyasal tepkime, pas, korozyon veya su kaynağında bulunan kireçten kaynaklanan hasarlar da dahil olmak üzere fakat bununla sınırlı olmamak kaydıyla su hasarları, anormal çevre koşullarının neden olduğu hasarlar.
- Aküler ve lambalar dahil olmak üzere sarf malzemeleri.
- Çizikler ve olası renk değişiklikleri de dahil olmak üzere, cihazın normal kullanımını etkilemeyen, fonksiyonel olmayan parçalar ve dekoratif parçalar.
- Yabancı nesnelere veya maddelerden ve temizlik veya filtrelerin kilidinin açılması, tahliye sistemleri veya sabun çekmecelerinden kaynaklanan hasarlar.
- Şu parçalardaki hasarlar: Seramik cam, aksesuarlar, çanak çömlek ve çatal-bıçak sepetleri, besleme ve tahliye boruları, contalar, lambalar ve lamba kapakları, ekranlar, düğmeler, çerçeveler ve çerçeve parçaları. Bu hasarların üretim hatalarından kaynaklandığının ispatlanamaması halinde.
- Teknisyen vizitesi esnasında herhangi bir hatanın bulunmadığı durumlar.
- Tayin edilen servis sağlayıcılarımız ve/veya yetkili bir servis sözleşmeli partner tarafından yapılmayan veya orijinal parçaların kullanılmadığı tamir işlemleri.
- Hatalı veya teknik özelliklere uygun olmayan kurulumun sebep olduğu tamirler.
- Cihazın ev-içi olmayan ortamlarda kullanılması, örn. profesyonel kullanım.
- Nakliyeden kaynaklanan hasarlar. Eğer bir müşteri, ürünü evine veya başka bir adrese kendisi naklederse, nakliye esnasında meydana gelecek hasarlardan IKEA sorumlu değildir. Ancak ürünü müşterinin teslimat adresine IKEA teslim ediyorsa, nakliye esnasında ürünün göreceği hasarlar bu garanti kapsamında olacaktır.
- IKEA cihazının ilk kurulum ücreti. Ancak bir IKEA servis sağlayıcısı veya yetkili servisi, ürünü bu garanti koşulları kapsamında tamir eder veya değiştirirse, servis sağlayıcı veya yetkili servis tamir edilen veya değiştirilen cihazı gerekirse yeniden kuracaktır / monte edecektir.

Bu kısıtlama, kalifiye uzman tarafından, cihazı AB üye ülkelerinin güvenlik spesifikasyonlarına adapte etmek için orijinal parçalar kullanılarak yapılan hatasız çalışmalar için geçerli değildir.

Ülke kanunları nasıl işler

IKEA garantisi size ülkeden ülkeye değişiklik göstermekle birlikte yerel kanuni taleplerin tümünü kapsayan veya aşan özel kanuni haklar sağlar.

Geçerlilik alanı

Bir AB üyesi ülkede satın alınan ve başka bir AB üyesi ülkeye götürülen cihazlar için, servisler yeni ülkedeki garanti koşulları çerçevesinde sağlanacaktır. Servisleri garanti çerçevesinde yürütme zorunluluğu sadece aşağıdaki durumlarda mevcuttur:

- Cihaz, garanti talebinin yapıldığı ülkenin teknik spesifikasyonlarına uygunsa ve uygun şekilde kurulmuşsa;
- Cihaz, Montaj Talimatlarına ve Kullanıcı Kılavuzu Güvenlik Bilgilerine uygunsa ve uygun şekilde kurulmuşsa.

IKEA cihazları için belirlenmiş yetkili servisler:

Aşağıdaki konularda IKEA yetkili servisini aramaktan lütfen çekinmeyiniz:

1. Bu garanti altında bir talepte bulunmak için;
2. IKEA cihazının özel IKEA mutfağına kurulumu hakkında açıklama istemek için. Servis aşağıdaki konularda açıklama yapmayacaktır:
 - genel IKEA mutfak kurulumu,
 - elektrik bağlantısı (eğer makine fişsiz ve kablosuz gelmiş ise), su ve gaz bağlantısı, bu işlemler yetkili servis mühendisi tarafından yapılmalıdır.
3. Kullanıcı kılavuzunun içerikleri ve IKEA cihazının spesifikasyonları hakkında istenilen açıklamalar.

Size en iyi teknik desteği sağlayabilmemiz için, bizi aramadan önce lütfen bu kitapçığın Montaj Talimatları ve/veya Kullanıcı Kılavuzu bölümünü dikkatlice okuyunuz.

Servis ihtiyacı duyduğunuzda bize nasıl ulaşabilirsiniz



IKEA iletişim noktaları ve ulusal yerel telefon numaraları için lütfen bu kitapçığın son sayfasına bakınız.

- Size daha hızlı bir servis sağlayabilmemiz için, bu kılavuzun sonunda listelenen özel telefon numaralarını kullanmanızı önermekteyiz. Daima, teknik desteğe ihtiyaç duyduğunuz özel cihazın kitapçığında listelenen numaralara bakınız. Bizi aramadan önce, teknik desteğe ihtiyaç duyduğunuz cihazın IKEA ürün numarasının (8 rakamlı kod) ve Seri Numarasının (bilgi etiketinde yazılı 8 rakamlı kod) yanınızda olduğundan emin olun.



SATIŞ MAKBUZUNU SAKLAYINIZ!

Bu sizin satın alma işleminizin kanıtıdır ve garantinin uygulanması için gereklidir. Makbuzda, satın aldığınız her cihazın IKEA ürün adı ve numarası da (8 rakamlı kod) belirtilmiş olmalıdır.

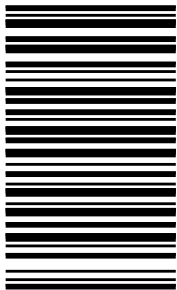
Daha fazla yardım istiyor musunuz?

Cihazınızın satış sonrası hizmetleriyle ilgili olmayan konulardaki diğer sorularınız için, lütfen size en yakın olan IKEA mağazamızı arayınız. Bizimle temasa geçmeden önce cihazınızın belgelerini tam olarak okumanızı öneririz.

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	02/716.24.44	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 18.30 Weekdagen Zaterdag 9 tot 13u
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 18.30 en semaine Samedi 9 à 13h
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Fest-netz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00; 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00; 12:45 - 15:45
Luxembourg	35242431301	Tarif des appels nationaux	Lu-Ven 8:00-12:00/13:00-17:00
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
Nederland	0172/468568	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief	ma-vr: 8:00 - 18:30 zat: 9:00 - 13:00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 and +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 - 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 -18:00 Pe 9:00 -16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Ukraina		www.ikea.com	



867368195-D-252023



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA-2048794-7