

# FORNEBY

BG

HR

CZ

ET

HU

LV

LT

PL

RO

RU

RS

SK

SI

TR



Design and Quality  
IKEA of Sweden



### **БЪЛГАРСКИ**

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



### **HRVATSKI**

Molimo Vas da na posljednjoj stranici ovog priručnika potražite potpuni popis davatelja usluga postprodaje tvrtke IKEA i odgovarajuće brojeve telefona za svaku državu.



### **ČESKY**

Na poslední straně tohoto návodu je uveden úplný seznam určených servisních zástupců pro značku IKEA a příslušná vnitrostátní telefonní čísla.



### **EESTI**

IKEA müügiärgsete teeninduspunktide ja vastavate kohalike telefoninumbrite täieliku loendi leiате selle kasutusjuhendi viimaselt leheküljelt.



### **MAGYAR**

Az IKEA által kijelölt vevőszolgálatok teljes listáját és a kapcsolódó nemzeti telefonszámokat jelen útmutató utolsó oldalán olvashatja.



### **LATVIEŠU**

Pilnu IKEA apstiprināto pēcpārdošanas pakalpojumu sniedzēju sarakstu un tālruņa numurus, lūdzu, skatiet šīs rokasgrāmatas pēdējā lappusē.



### **LIETUVIŲ**

Visā „IKEA” paskirtų aptarnavimo po pardavimo paslaugų teikėjų ir atitinkamų nacionalinių telefonų numerių sąrašą rasite paskutiniame šio vadovo puslapyje.



### **POLSKI**

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



### **ROMÂNĂ**

Consultați ultima pagină din acest manual pentru lista completă de Furnizori de servicii post-vânzare numiți de IKEA și numerele de telefon corespunzătoare.



### **РУССКИЙ**

На последней странице данного руководства указан полный перечень авторизованных сервисных центров IKEA и соответствующие телефонные номера в различных странах.



### **СРПСКИ**

Молимо вас да погледате последњу страницу овог упутства на којој ћете наћи комплетан списак именованих сервиса за пружање подршке потрошачима компаније ИКЕА и одговарајућих телефонских бројева у националној мрежи.



### **SLOVENSKY**

Pozrite si poslednú stranu tohto návodu, kde nájdete kompletný zoznam autorizovaných stredísk poverených spoločnosťou IKEA a príslušné telefónne čísla.



### **SLOVENŠČINA**

Oglejte si zadnjo stran teh navodil za celoten seznam izbranih IKEINIh servisnih služb in ustreznih državnih telefonskih števil.



### **TÜRKÇE**

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

<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>6</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>43</b>
<b>ČESKY</b>	<b>78</b>
<b>EESTI</b>	<b>113</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>148</b>
<b>LATVIEŠU</b>	<b>184</b>
<b>LIETUVIŲ</b>	<b>220</b>
<b>POLSKI</b>	<b>256</b>
<b>ROMÂNÀ</b>	<b>293</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>329</b>
<b>СРПСКИ</b>	<b>368</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>406</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>442</b>
<b>TÜRKÇE</b>	<b>478</b>

## Съдържание

Информация за безопасност	6	Допълнителни функции	27
Инструкции за безопасност	8	Препоръки и съвети	28
Инсталиране	11	Грижи и почистване	32
Описание на уреда	12	Отстраняване на неизправности	38
Командно табло	13	Технически данни	40
Преди първа употреба	14	Енергийна ефективност	40
Всекидневна употреба	15	Структура на менюто	41
Функции на часовника	22	Опазване на околната среда	42
Използване на принадлежностите	24		

Запазваме си правото на изменения.

## Информация за безопасност

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

## Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

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

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

## Обща безопасност

- Само квалифицирано лице може да инсталира уреда и да смени кабела.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагриващите се елементи.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Преди обслужване изключете захранването.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

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

## Инструкции за безопасност

### Монтаж

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	580 (600) мм
---	--------------

Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
Височина в предната част на уреда	589 мм
Височина в задната част на уреда	571 мм
Ширина в предната част на уреда	595 мм
Ширина в задната част на уреда	559 мм
Дълбочина на уреда	569 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	548 мм
Дълбочина при отворена врата	1022 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм
Монтажни винтове	4x25 мм



## Електрическо свързване

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

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускате захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.

- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.

## Използване

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

- Не променяйте предназначението на уреда.
  - Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
  - Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
  - Изключвайте уреда след всяко използване.
  - Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
  - Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
  - Не оказвайте натиск върху отворената врата.
  - Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
  - Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
  - Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
  - Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.
- ⚠ ВНИМАНИЕ!** Опасност от повреда в уреда.
- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:

- не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
  - Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
  - Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
  - Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелиран тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изтине напълно след употреба.

## Грижи и почистване



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

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.

- Оставянето на мазнина или храна в уреда може да причини пожар.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.

## Пиролитично почистване




**ВНИМАНИЕ!** Опасност от нараняване/пожар/химически емисии (пушек) в пиролитичен режим.

- По време на пиролитичното почистване се отделят изпарения, които не са вредни за хората, включително бебета или хора със заболявания.
- За разлика от всички хора, някои птици и влечуги могат да бъдат изключително чувствителни към потенциални изпарения, отделяни по време на процеса на почистване на всички пиролитични фурни. Малките домашни любимци също могат да бъдат силно чувствителни към локалните температурни промени в близост до всички пиролитични фурни, когато се извършва пиролитично почистване.
- Преди да изпълните функцията за пиролитично самопочистване или функцията за първа употреба, отстранете следното от вътрешността на фурната:
  - Всички излишни остатъци от храна, разливи/отлагания от масло или мазнина.
  - Всички подвижни предмети (включително скари, странични релси / телеоскопични водачи и др., доставени с продукта) и по-специално, всички тенджери, тигани, тави, посуда и др. с незалепащо покритие.
- Незалепащите повърхности на тенджери, тигани, тави, табли, прибори и т.н., могат да бъдат повредени от високотемпературното пиролитично почистване, като също така могат да

бъдат източник за вредни изпарения от ниско ниво.

- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да се приближават до уреда, докато се извършва пиролитичното почистване. Уредът се нагорещява и горещият въздух излиза от предните охлаждащи отвори.
- Пиролитичното почистване и първата употреба на максимална температура са операции с висока температура, които могат да отделят изпарения от остатъци от готвене и строителни материали и е силно препоръчително потребителите да:
  - Да осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитично почистване.
  - Да осигурят добра вентилация по време и след първата употреба при работа на максимална температура.
- Уверете се, че всички домашни любимци (особено птици) са възможно най-далеч от уреда по време на и след пиролитичното почистване и при първа употреба с максимална температура. За предпочитане е да ги преместите в друго помещение по време на пиролитичния цикъл и докато уредът се охлади отново до стайна температура. Трябва да се осигури добра вентилация по време и след (докато уредът се охлади) действие на пиролитичния цикъл и първия цикъл на максимална температура.

### Вътрешно осветление


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

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

### Обслужване

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

### Изхвърляне

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

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Отстранете вратичката, за да не могат деца и домашни любимци да се заключат в уреда.
- **Опаковъчни материали:** Опаковъчните материали могат да се рециклират. Пластмасовите части са обозначени с международни съкращения като PE, PS и т.н. Изхвърлете опаковъчния материал в съответните контейнери.

## Инсталиране

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

### Монтаж

- ⓘ За инсталиране, вижте инструкциите за монтаж.

### Електрическа инсталация

- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Свързването към електрическата инсталация трябва да се извърши само от квалифицирано лице.
- ⓘ Производителят не поема отговорност, ако вие не спазите мерките за безопасност, посочени в глава „Безопасност“.

Тази фурна се доставя само със захранващ кабел.

### Кабел

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна:

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

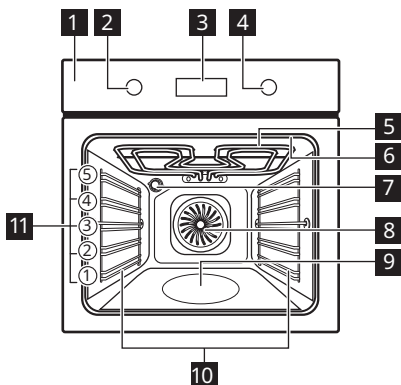
За напречното сечение на кабела вижте общата мощност на табелката с информация на уреда. Също така можете да разгледате таблицата:

Обща мощност (W)	Напречно сечение на кабела (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Заземителният проводник (зелен/жълт) трябва да е с 2 см по-дълъг от фазовия и неутралния проводник (син и кафяв).

## Описание на уреда

### Общ преглед



- 1 Контролен панел
- 2 Копче за функциите за нагряване
- 3 Екран
- 4 Копче за управление
- 5 Нагряващ елемент
- 6 Гнездо за включване на термосондата
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Вътрешна част на фурната
- 10 Водачи за скара, отстраняеми
- 11 Позиция на скара

### Аксесоари

- Скара x 2

За съдове за готвене, тави за торти и печене.






- **Тави за печене** x 1  
За торти и бисквити.

- **Дълбок тиган за печене и гриловане** x 1  
За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **Термосонда** x 1
- **Телескопични водачи** x 1 комплект  
За рафтове и тави.

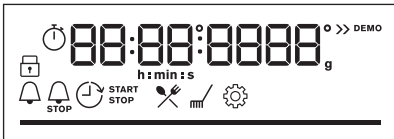
За измерване колко е приготвена храната.

## Командно табло










### Преглед на контролния панел

				OK		
Таймер	Бързо загрева-не	Освет-ление	Термосон-да	Потвърдете настройка-та	Натиснете	Завъртете клю-ча
Изберете функция за нагряване, за да включите уреда.						
Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.						

### Екран

	Екран със зададени функции на бутоните.
--	---

### Индикатори на екрана

Основни индикатори				
 Залючване	 Помощ при готве-не	 Почистване	 Настройки	 Бързо нагряване
Индикатори на таймера				
 Таймер	 Приключване	 Отложен старт	 Брояч	
<b>Лента да напредъка</b> - за температура или час. Лентата е цялата червена, ко-гато уредът достигне зададената тем-пература.				

Индикатор за готвене с пара	
Термосонда Индикатор	

## Преди първа употреба

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

### Първоначално почистване

Преди първата употреба почистете празния уред и задайте час.			
			 <b>00:00</b> Настройте таймера. Натиснете: <b>OK</b>

### Начално предварително затопляне

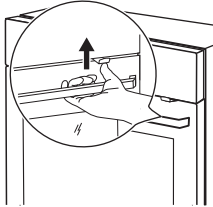
Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.	
<b>Стъпка 1</b>	Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на ска-рата.
<b>Стъпка 2</b>	Задайте максималната температура за функцията: . Оставете фурната да работи за 1 час.
<b>Стъпка 3</b>	Задайте максималната температура за функцията: . Оставете фурната да работи за 15 мин.
<b>ⓘ</b> От фурната може да излиза миризмата и дим по време на предварителното затопляне. Уверете се, че стаята е проветрена.	

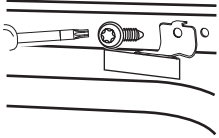
### Начин на използване: Механично заключване за деца

Фурната има монтирана механична защита за деца. Тя се намира под

контролния панел, дръжката на вратата от дясната страна на фурната.

**За да отворите вратата на фурната със заключване за деца:**


<p><b>Стъпка 1</b></p>	<p>Натиснете и задръжте заключването за деца.</p>	
<p><b>Стъпка 2</b></p>	<p>Дръпнете дръжката на вратата, за да я отворите. Затворете вратичката на фурната, без да натискате защитата за деца.</p>	

<p><b>За да премахнете заключването за деца:</b></p>		
<p><b>Стъпка 1</b></p>	<p>Отворете вратичката и извадете заключването за деца с помощта на ключа за защита на деца, предоставен с фурната.</p>	
<p><b>Стъпка 2</b></p>	<p>Фиксирайте винта назад, след като отстраните заключването за деца.</p>	

## Всекидневна употреба

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

### Как да настроите: Функции нагряване

<p><b>Стъпка 1</b></p>	<p>Завъртете ключа за функциите за нагряване, за да изберете функция за нагряване.</p>
<p><b>Стъпка 2</b></p>	<p>Завъртете контролното копче, за да зададете температурата.</p>
<p> - натиснете и задръжте, за да включите функцията. Бързо нагряване. Това не е достъпно за някои от функциите на фурната.</p>	

### Готвене на пара





Уверете се, че фурната е студена.

<p>Стъпка 1</p>	<p>Стъпка 2</p>	<p>Стъпка 3</p>	<p>Стъпка 4</p>
-----------------	-----------------	-----------------	-----------------







Готвене на пара			
			Оставете празната фурна да загрее предварително в продължение на 10 минути, за да се образува влага. Поставете я във фурната.
Напълнете релефа във вътрешността с чешмяна вода.	Изберете функцията за затопляне на пара.	Задайте температурата.	
<p><b>i</b> Максималната вместимост на релефа във вътрешността е 250 мл. Не пълнете отново релефа във вътрешността по време на готвене или когато фурната е гореща.</p>			


Когато готвенето на пара приключи:		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Завъртете ключа за функциите за нагряване в изключена позиция, за да изключите фурната.	Отворете вратата внимателно. Освободената влажност може да предизвика изгаряния.	Уверете се, че фурната е студена. Отстранете остатъчната вода от релефа във вътрешността.

### Функции нагряване

Функция за затопляне	Приложение
 <b>Горещ въздух/вентилир</b>	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене.
 <b>Традиционно печене</b>	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 <b>SteamBake</b>	За добавяне на влажност по време на готвене. За получаване на правилния цвят и хрупкава коричка по време на печене. За повече сочност при претопляне. За консервиране на плодове и зеленчуци.
 <b>Функция пица</b>	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.



Функция за затопляне	Приложение
 <p><b>Долен нагревател</b></p>	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.
 <p><b>Дълбоко замразени храни</b></p>	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картопки, картофи с коричка или пролетни рулца).
 <p><b>Печене с влажност</b></p>	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагриване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.
 <p><b>Грил</b></p>	За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
 <p><b>Турбо грил</b></p>	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 <p><b>Меню</b></p>	За да влезете в Менюто: Помощ при готвене, Почистване, Настройки.

 Горещ въздух/вентилер, Традиционно печене: Когато зададете температура под 80 °C, лампата автоматично се изключва след 30 сек.

### Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според EU 65/2014 and EU 66/2014).

Изпитвания съгласно:

IEC/EN 60350-1

Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да

не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.





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

За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност.





### Как да настроите: Помощ при готвене

Всяко ястие в това подменю има препоръчителна функция и температура. Използвайте функцията, за да пригответе ястие бързо с настройките по подразбиране. Можете да настроите часа и температурата по време на готвене.

<b>За някои ястия може да готвите и със следното:</b>	<b>Степента, при която ястието е пригответо:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Термосонда</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Алангле</li> <li>• Средно изпечено</li> <li>• Добре изпечено</li> </ul>














Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
			
Влезте в менюто.	Изберете Помощ при готвене. Натиснете <b>OK</b> .	Изберете ястието. Натиснете: <b>OK</b>	Поставете ястието във фурната. Потвърдете настройката.

**Помощ при готвене**

<b>Легенда</b>	
	Термосонда наличен. Поставете Термосонда в най-дебелата част на ястието. Когато зададената Термосонда температура е достигната, уредът се изключва.
	Количеството вода за функцията за пара.
	Подгрейте предварително уреда, преди да започнете да готвите.
	Ниво на скарата.

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

Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
1	Говеждо печено, алангле	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	  2; тава за печене Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
2	Говеждо печено, средно изпечено		
3	Говеждо печено, добре изпечено		
4	Пържола, средно изпечена	180 - 220 г на парче; 3 см дебели резена	   3; печена на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
5	Печено/Задушено говеждо (основно ребро, бут, корем)	1.5 - 2 кг	  2; печена на ястието на скара Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Добавете течност. Поставете в уреда.
6	Печено говеждо, алангле (бавно готвене)	1 - 1.5 кг; 4 - 5 см дебели парчета	  2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
7	Печено говеждо, средно изпечено (бавно готвене)		
8	Печено говеждо, добре изпечено (бавно готвене)		
9	Филе, алангле (бавно готвене)	0,5 - 1,5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	  2; тава за печене Използвайте любимите си подправки или само сол и прясно смлян пипер. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган. Поставете в уреда.
10	Филе, средно изпечено (бавно готвене)		
11	Филе, изпечено (бавно готвене)		
12	Печено телешко (напр., плешка)	0.8 - 1.5 кг; 4 см дебели парчета	  2; печена на ястието на скара Използвайте любимите си подправки. Добавете течност. Покрито печено.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
13	Печен свински врат или плешка	1.5 - 2 кг	☐ 2; печене на ястието на скара След половината от времето за готвене обърнете месото.
14	Дърпано свинско (бавно готвене)	1.5 - 2 кг	🔪☐ 2; тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете месото, за да получи равномерен златист цвят.
15	Бонфиле, прясно	1 - 1.5 кг; 5 - 6 см дебели парчета	🔪☐ 2; печене на ястието на скара Използвайте любимите си подправки.
16	Свински ребра	2 - 3 кг; използвайте сурови, 2 - 3 см тънки резервни ребра	☐ 3; дълбок тиган Добавете течност, за да покриете дъното на ястието. След половината от времето за готвене обърнете месото.
17	Агнешки бут с кост	1.5 - 2 кг; 7 - 9 см дебели парчета	🔪☐ 2; печете ястието в тава за печене Добавете течност. След половината от времето за готвене обърнете месото.
18	Цяло пиле	1 - 1.5 кг; пресни	🔪☐ 2; 🍷 200 мл; касерол в тава за печене Използвайте любимите си подправки. След половината от времето за готвене обърнете пилето, за да получи равномерен златист цвят.
19	Половин пиле	0.5 - 0.8 кг	🔪☐ 3; тава за печене Използвайте любимите си подправки.
20	Пилешки гърди	180 - 200 г на парче	🔪☐ 2; ☐ 2; касерол на скара Използвайте любимите си подправки. Запържете месото за няколко минути в горещ тиган.
21	Пилешки бутчета, пресни	-	🔪☐ 3; тава за печене Ако първо мариновате пилешките бутчета, задайте по-ниска температура и гответе по-дълго.




	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Аксесоари
22	Патица, цяла	2 - 3 кг	2; печена на ястието на <b>скара</b> Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в съд за печене. След половината от времето за готвене обърнете патицата.
23	Гъска, цяла	4 - 5 кг	2; <b>дълбок тиган</b> Използвайте любимите си подправки. Поставете месото в дълбока тава за печене. След половината от времето за готвене обърнете гъската.
24	Руло „Стефани“	1 кг	2; <b>скара</b> Използвайте любимите си подправки.
25	Цяла риба, на грил	0.5 - 1 кг на риба	2; <b>тава за печене</b> Напълнете рибата с масло и използвайте любимите си подправки и билки.
26	Филе от риба	-	3; <b>касерол на скара</b> Използвайте любимите си подправки.
27	Чийзкейк	-	2;  28 см форма за торта на <b>скара</b>
28	Ябълков кейк	-	2;  100 - 150 мл; <b>тава за печене</b>
29	Ябълков тарт	-	2; форма за пай на <b>скара</b>
30	Ябълков пай	-	2;  100 - 150 мл;  22 см форма за пай на <b>скара</b>
31	Брауни	2 кг тесто	3; <b>дълбок тиган</b>
32	Шоколадови мъфини	-	2;  100 - 150 мл; форма за мъфини на <b>скара</b>
33	Кейк с хлебна форма	-	2; форма за хляб на <b>скара</b>
34	Печени картофи	1 кг	2; <b>тава за печене</b> Поставете цели картофи с обелката в тава за печене.
35	Картофи с коричка	1 кг	3; <b>тава за печене</b> с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. Нарежете картофите на парчета.

	Ястие	Тегло	Ниво на скарата/Акcesoари
36	Гриловани сме- сени зеленчуци	1 - 1.5 кг	3; тава за печене с поставена хартия за печене Използвайте любимите си подправки. На- режете зеленчуците на парчета.
37	Крокети, замра- зени	0.5 кг	3; тава за печене
38	Пържени карто- фи, замразени	0.75 кг	3; тава за печене
39	Месна / Зелен- чукова лазаня със сухи листи	1 - 1.5 кг	2; касерол на скара
40	Картофен огретен (сурови картофи)	1 - 1.5 кг	1; касерол на скара Завъртете ястието след половината от вре- мето за готвене.
41	Прясна пица, тънка	-	2;  100 мл; тава за печене с поста- вена хартия за печене
42	Прясна пица, дебела	-	2; тава за печене с поставена хартия за печене
43	Киш	-	2; тава за печене на скара
44	Багета/ Чабата/Бял хляб	0.8 кг	2;  150 мл; тава за печене с поста- вена хартия за печене За бял хляб е необходимо повече време.
45	Всички пълно- зърнести /ръже- ни/типични хля- бове във форма за хляб	1 кг	2;  150 мл; тава за печене поста- вена хартия за печене / скара

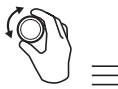


## Функции на часовника

### Функции на часовника







Функция „Часовник“	Приложение
 Таймер	Когато таймерът приключи се чува сигнал.

Функция „Часовник“	Приложение
 <b>Време за готвене</b>	Когато таймерът приключи се чува сигнал и функцията за нагряване спира.
 <b>Отложен старт</b>	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
 <b>Брояч</b>	Макимумът е 23 ч и 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на фурната. За да включите или изключите Брояч , изберете: Меню, Настройки.

**Как да настроите: Функции на часовника**

Как да настроите: Час от денонощието		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
		
За да промените часа от денонощието, влезте в менюто и изберете „Настройки“, „Час от денонощието“. Вижте глава „Структура на менюто“.	Настройте часовника.	Натиснете: OK.

Как да настроите: Таймер			
Стъпка 1	На екрана се показва: 0:00 	Стъпка 2	Стъпка 3
 Натиснете:  .		 Настройте Таймер	 Натиснете: OK.
Таймерът  започва да отброява веднага.			

Как да настроите: Време за готвене				
Стъпка 1	Стъпка 2	На екрана се показва: 0:00  STOP	Стъпка 3	Стъпка 4
				
Изберете функцията за затопляне и настройте температурата.	Натиснете няколко пъти: 		Задайте времето за готвене.	Натиснете: OK.
Таймерът  започва да отброява веднага.				

Как да настроите: Отложен старт							
Стъпка 1	Стъпка 2	На екрана се показва: часът от денонощието  СТАРТ	Стъпка 3	Стъпка 4	На екрана се показва: ---:  СТОП	Стъпка 5	Стъпка 6
							
Изберете функцията за затопляне.	Натиснете няколко пъти: 		Настройте време за начало.	Натиснете: OK.		Настройте време за край.	Натиснете: OK.
Таймерът  започва да отброява съгласно настроеното време за начало.							

## Използване на принадлежностите



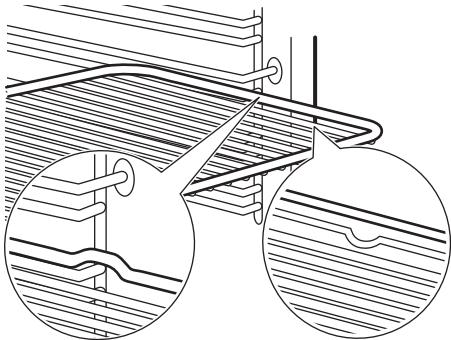
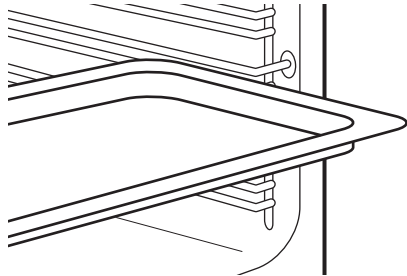
**ВНИМАНИЕ!** Вж. глава "Безопасност".

устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява използването на готварски съдове.

### Поставяне на аксесоари


Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са



<p><b>Скара/рафт:</b> Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му и се уверете, че е с крачетата надолу.</p>	
<p><b>Тава за печене / Дълбока тава:</b> Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.</p>	

**Термосонда**

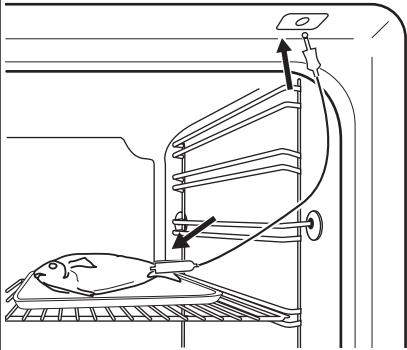
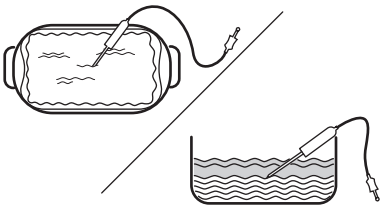


Термосонда- измерва температурата в храната.

<p><b>Трябва да се настройт две температури:</b></p>	
<p>°C Температурата на фурната.</p>	<p> Температурата в сърцевината.</p>


<p><b>За максимално добри резултати при готвене:</b></p>		
<p>Съставките трябва да са със стайна температура.</p>	<p>Не използвайте за течни ястия.</p>	<p>По време на готвене трябва да остане в чинията.</p>


Начин на използване: Термосонда

<p><b>Стъпка 1</b></p>	<p>Включете фурната.</p>
<p><b>Стъпка 2</b></p>	<p>Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.</p>

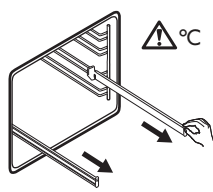
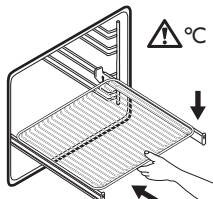
<p><b>Стъпка 3</b></p>	<p>Въведете: Термосонда.</p>	
<p><b>Месо, домашни птици и риба</b></p>	<p><b>Касерола</b></p>	
<p>Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е вътре в ястието.</p>	<p>Поставете върха на Термосонда точно в средата на касерола. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на съда за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да достига дъното на съда за печене.</p>	
		
<p><b>Стъпка 4</b></p>	<p>Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.</p>	
<p><b>Стъпка 5</b></p>	<p> – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.</p>	
<p><b>Стъпка 6</b></p>	<p>ОК - натиснете, за да потвърдите. Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.</p>	
<p><b>Стъпка 7</b></p>	<p>Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната.   <b>ВНИМАНИЕ!</b> Съществува риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.</p>	

**Как се използва: телескопични водачи**

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







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

С телескопичните водачи можете лесно да вкарвате и вадите скари.

<p><b>Стъпка 1</b></p>	<p>Издърпайте навън десните и левите телескопични водачи.</p>	
<p><b>Стъпка 2</b></p>	<p>Поставете скарата на телескопичните водачи и внимателно ги бутнете вътре във фурната. Уверете се, че телескопичните водачи са напълно вкарани във фурната, преди да затворите вратата на фурната.</p>	



**Допълнителни функции**



**Заклучване**

<p><b>Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.</b></p>		
<p>Включете я, когато уредът работи - зададеното готвене продължава, контролният панел е заключен. Включете я, когато уредът е изключен – не може да се включи, контролният панел е заключен.</p>		
 	<p> OK - натиснете и задръжете, за да включите функцията. Прозвучава сигнал.</p>	<p> OK - натиснете и задръжете, за да я изключите.</p>
<p> З х  - премигва, когато заключването е включено.</p>		

### Автоматично изключване

От съображения за безопасност уредът се изключва след известно време, ако е включена функция за затопляне, а настройките не са променени.

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

 (°C)	 (ч)
250 - максимум	3


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

### Охлаждащ вентилатор

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


## Препоръки и съвети






### Препоръки за готвене




<p>Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.</p> <p>Вашият уред може да пече по-различно от този, който сте имали преди. Съветите подолу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на рафта за определени видове храни.</p> <p>Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти.</p>

### Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		 (°C)		 (МИН)
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Рула, 9 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	30 - 40
Пица, замразена, 0,35 кг	скара	220	2	10 - 15

		 (°C)		 (МИН)
Руло	тава за печене или съд за оттичане	170	2	25 - 35
Брауни	тава за печене или съд за оттичане	175	3	25 - 30
Суфле, 6 броя	керамични рамекини на скарата	200	3	25 - 30
Основа за пандишпанен флан	метална основа за флан на скарата	180	2	15 - 25
Торта „Виктория“	съд за печене на скарата	170	2	40 - 50
Варена риба, 0,3 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	20 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	25 - 35
Филе от риба, 0,3 кг	тиган за пица на скарата	180	3	25 - 30
Варено месо, 0,25 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	35 - 45
Шашлик (шишче), 0,5 кг	тава за печене или съд за оттичане	200	3	25 - 30
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	30 - 40
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 30
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	150	2	25 - 35
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	170	2	20 - 30
Зеленчуци, варени, 0,4 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (мин)
Вегетариански омлет	тиган за пица на скарата	200	3	25 - 30
Средиземноморски зеленчуци, 0,7 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	4	25 - 30

### Печене с влажност - препоръчителни аксесоари








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


 <b>тава за пица</b>	 <b>Съд за печене</b>	 <b>Купички за печене</b>	 <b>Метална основа за флан</b>
Тъмни, неотразяващи 28 cm диаметър	Тъмни, неотразяващи 26 cm диаметър	Керамичен материал 8 cm диаметър, 5 cm височина	Тъмни, неотразяващи 28 cm диаметър








### Таблицы за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Малки кейкове 20 броя/ табла	Традиционно печене	Тава за печене	3	170	20 - 35	-


				 (°C)	 (МИН)	
Малки кейкове 20 броя/ табла	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	3	150 - 160	20 - 35	-
Малки кейкове 20 броя/ табла	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно печене	Скара/рафт	2	180	70 - 90	-
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	2	160	70 - 90	-
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см	Традиционно печене	Скара/рафт	2	170	40 - 50	Загрейте предварително фурната за 10 мин.
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	2	160	40 - 50	Загрейте предварително фурната за 10 мин.
Пандишпанова торта без мазнина, форма за кейк Ø 26 см	Горещ въздух/вентилир	Скара/рафт	2 и 4	160	40 - 60	Загрейте предварително фурната за 10 мин.

				 (°C)	 (МИН)	
Масленки	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	3	140 - 150	20 - 40	-
Масленки	Горещ въздух/вентилир	Тава за печене	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4 – 6 броя	Грил	Скара/рафт	4	макс.	1 - 5	Загрейте предварително фурната за 10 мин.
Бургер от говеждо, 6 броя, 0.6 кг	Грил	Скара/рафт, тава за отцеждане	4	макс.	20 - 30	Поставете скарата на четвъртото ниво и тавата за отцеждане на третото ниво на фурната. Обърнете ястието на половината време за готвене. Загрейте предварително фурната за 10 мин.


## Грижи и почистване


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

### Бележки относно почистването

 <p><b>Препарати за почистване</b></p>	Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.
	Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
	Почистете петната с лек почистващ препарат.



 <p><b>Всекидневна употреба</b></p>	<p>Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.</p>
	<p>В уреда или по стъклата на вратичката може да кондензира влага. За да намалите кондензирането, оставете уреда да работи 10 минути преди готвене. Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.</p>

 <p><b>Акcesoари</b></p>	<p>Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте акcesoарите в съдомиялната</p>
	<p>Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.</p>

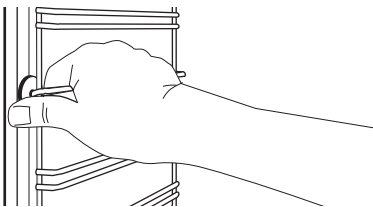
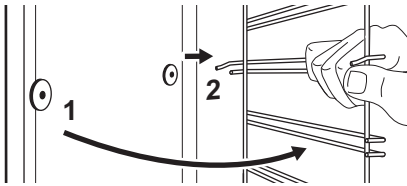
### Как се почиства: Вътрешна част на фурната

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

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
<p>Налейте: 250 мл бял оцет в релефа на вътрешността на фурната. Използвайте максимум 6% оцет без добавки.</p>	<p>Оставете оцета да разтвори остатъчния варовик на стайна температура за 30 минути.</p>	<p>Изчистете вътрешността с топла вода и мека кърпа.</p>
<p>За функцията: SteamWake почиствайте фурната на всеки 5-10 цикъла на готвене.</p>		

### Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

<p><b>Стъпка 1</b></p>	<p>Изключете фурната и изчакайте да изстине.</p>	
<p><b>Стъпка 2</b></p>	<p>Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.</p>	
<p><b>Стъпка 3</b></p>	<p>Издърпайте задната част на носача на рафта на скарата от стената и я извадете.</p>	
<p><b>Стъпка 4</b></p>	<p>Поставете носачите на рафта в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.</p>	

**Начин на използване:  
Пиролитично почистване**

Почистете фурната с Пиролитично почистване.

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

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



**⚠ ВНИМАНИЕ!** Уверете се, че всички домашни любимци (особено птици) са възможно най-далеч от уреда по време на и след пиролитичното почистване и при първа употреба с максимална температура. За предпочитане е да ги преместите в друго помещение по време на пиролитичния цикъл и докато уредът се охлади отново до стайна температура. Трябва да се осигури добра вентилация по време и след (докато уредът се охлади) действие на пиролитичния цикъл и първия цикъл на максимална температура.

- ⚠ ВНИМАНИЕ!** Преди да изпълните функцията за пиролитично самопочистване или функцията за първа употреба, отстранете следното от вътрешността на фурната:
- Всички излишни остатъци от храна, разливи/отлагания от масло или мазнина.
  - Всички подвижни предмети (включително скари, странични релси / телеоскопични водачи и др., доставени с продукта) и по-специално, всички тенджери, тигани, тави, посуда и др. с незалепващо покритие.

Преди да включите пиролизата:


- отстранете всички аксесоари и подвижни скари.
- почиствайте долната повърхност на фурната с топла вода и нежен почистващ препарат
- почистете вътрешната вратичка с топла вода и мека кърпа.
- затворете вратичката на фурната.

<b>Преди Пиролитично почистване:</b>		
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Отстранете всички аксесоари.	Почистете пода на фурната и вътрешното стъкло на вратата с топла вода, мека кърпа и умерен почистващ препарат.

<b>Пиролитично почистване</b>	
<b>Стъпка 1</b>	Влезте в менюто: Почистване  .
<b>Опция</b>	<b>Времетраене</b>
C1 - Леко почистване	1 ч
C2 - Нормално почистване	1 ч 30 мин
C3 - Цялостно почистване	2 ч 30 мин
<b>Стъпка 2</b>	OK – натиснете, за да изберете програмата за почистване.
<b>Стъпка 3</b>	OK – натиснете, за да започнете почистването.
<b>Стъпка 4</b>	След почистване завъртете ключа за функциите за затопляне на изключена позиция.
<p><b>ⓘ</b> Когато почистването започне, вратата на фурната се заключва и лампичката е изключена. Докато вратата се отключи, дисплеят показва: .</p>	

<b>Когато чистенето приключи:</b>		
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Изчистете вътрешността с мека кърпа.	Премахнете остатъка от дъното на вътрешността.

**Напомняне за почистване**

<b>Фурната Ви напомня кога да я почистите с пиролитично почистване.</b>	
 мига на екрана за 5 секунди след всяко готвене.	За да изключите напомнянето, влезте в Меню и изберете Настройки, Напомняне за почистване.

**Как да премахнете и инсталирате: Вратичка**

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

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

<b>Стъпка 1</b>	Отворете докрай вратичката и хванете двете ѝ панти.	
<b>Стъпка 2</b>	Повдигнете и издърпайте лостовете, докато щракнат.	
<b>Стъпка 3</b>	Затворете вратата на фурната наполовина, до първото възможно положение за отваряне. След това повдигнете и дръпнете вратичката, за да я извадите от гнездото.	
<b>Стъпка 4</b>	Поставете вратата върху мека кърпа върху стабилна повърхност.	

<p><b>Стъпка 5</b></p>	<p>Хванете рамката в горната част на вратата (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.</p>	
<p><b>Стъпка 6</b></p>	<p>Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.</p>	
<p><b>Стъпка 7</b></p>	<p>Дръжте стъклените панели на вратичката за горната им част и внимателно ги издърпайте един по един. Започнете от горния панел. Уверете се, че стъклото се плъзга напълно по подпорите.</p>	
<p><b>Стъпка 8</b></p>	<p>Почистете стъклените панели с вода и сапун. Подсушете стъклените панели внимателно. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.</p>	
<p><b>Стъпка 9</b></p>	<p>След почистване монтирайте стъклените панели, рамката на вратичката и вратичката на фурната, затворете лостовете и на двете панти.</p>	
<p>Ако вратата е монтирана правилно, при затваряне на лостовете ще чуете щракване.</p>		

<p>Уверете се, че сте поставили обратно стъклените панели (А и В) в правилната последователност. Проверете за символ / маркировка на страната на стъкления панел, всеки от стъклените панели изглежда различно за улеснение на разглобяването и сглобяването. Зоната с щампа трябва да е обърната към вътрешната страна на вратичката. Уверете се, че след монтажа не усещате грапавини по повърхността на рамката на стъкления панел със щамповани зони, когато я докосвате. При правилен монтаж гарнитурата на вратата щраква. Уверете се, че сте монтирали средния стъклен панел правилно в гнездата.</p>	
--	--

**Как да подмените: Лампа**

Винаги дръжте халогенната лампа с кърпа, за да предотвратите изгарянето на остатъчната мазнина върху лампата.

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

<b>Преди да смените лампата:</b>		
<b>Стъпка 1</b>	<b>Стъпка 2</b>	<b>Стъпка 3</b>
Изключете фурната. Изчаквайте, докато фурната изстине.	Изключете фурната от електрическата мрежа.	Поставете парче плат върху дъното на фурната.

**Задна лампа**

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

**Отстраняване на неизправности**

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

**Как да постъпите, ако...**

За случаите, които липсват в таблицата, моля, свържете се с оторизиран сервиз.

<b>Уредът не се включва или не нагрява</b>	
<b>Проблем</b>	<b>Проверете дали...</b>
Уредът не нагрява.	Автоматичното изключване е деактивирано.
Уредът не нагрява.	Вратичката на уреда е затворена.
Уредът не нагрява.	Предпазителят не е изгорял.
Уредът не нагрява.	Заклучването е изключено.

<b>Компоненти</b>	
<b>Проблем</b>	<b>Проверете дали...</b>
Лампичката е изключена.	Печене с влажност - е включена.
Лампичката не работи.	Лампичката е изгоряла.
Термосонда не работи.	Щепселът на Термосонда е изцяло вкаран в гнездото.

<b>Кодове за грешка</b>	
<b>На дисплея се показва...</b>	<b>Проверете дали...</b>
Err C2	Извадихте щепсела на Термосонда от гнездото.
Err C3	Вратата на уреда е затворена или заключалката не е повредена.
Err F102	Вратичката на уреда е затворена.
Err F102	Заключалката на вратата не е повредена.
00:00	Имаше прекъсване на захранването. Задайте час от денонощието.
Ако дисплеят показва код с грешка, който не е упоменат в настоящата таблица, изключете предпазителя и след това го включете наново, за да рестартирате уреда. Ако кодът с грешка се появи отново, обърнете се към оторизиран сервизен център.	

<b>Почистване</b>	
<b>Проблем</b>	<b>Проверете дали...</b>
Водата изтича от вътрешното отделение.	Има прекалено много вода във вътрешното отделение.

**Данни за сервизно обслужване**

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

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

<b>Препоръчваме Ви да запишете данните тук:</b>	
Модел (MOD.)	.....
Номер на продукт (PNC)	.....
Сериен номер (S.N.)	.....

## Технически данни

### Технически данни

Размери (вътрешни)	Ширина Височина Дълбочина	480 мм 361 мм 416 мм
Зона на тавата за печене	1438 см <sup>2</sup>	
Горен нагриващ елемент	2300 W	
Долен нагриващ елемент	1000 W	
Грил	2300 W	
Пръстен	2400 W	
Обща класификация	3490 W	
Напрежение	220 - 240 V	
Честота	50 - 60 Hz	
Брой функции	9	

## Енергийна ефективност

### Информация за продукта и Информационен лист за продукта

Име на доставчик	IKEA
Идентификация на модела	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95
Индекс на енергийна ефективност	81.2
Клас на енергийна ефективност	A+
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	0.93 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.69 kWh/цикъл
Брой кухини	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	72 л
Тип фурна	Вградена фурна



Маса	FORNEBY 305.568.99	34.5 кг
	FORNEBY 105.568.95	34.4 кг
IEC/EN 60350-1 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 1: Диапазони, фурни, фурни на пара и грилове - Начини за измерване на ефективността.		

### Енергоспестяваща



Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневното готвене.

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгрявайте фурната, преди готвене.

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

#### Готвене с вентилатор

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

#### Остатъчна топлина

Вентилаторът и лампичката продължават да работят. Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина. Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

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

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

#### Подгряване на храна

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

#### Готвене с изключена лампичка

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

#### Печене с влажност

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.




Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди. Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

## Структура на менюто

### Меню


Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5
----------	----------	----------	----------	----------


				
≡ - изберете, за да влезете в Меню.	Изберете опцията от Меню структурата и натиснете ОК.	Изберете настройката.	ОК – натиснете, за да потвърдите настройката.	Настройте стойността и натиснете ОК.
Завъртете копчето за функциите за замяване в изключена позиция, за да излезете от Меню.				

Меню структура		
Помощ при готвене 	Почистване 	Настройки 

Настройки					
01	Час от денонощието	Промяна	02	Яркост на екрана	1 - 5
03	Звук на бутоните	1 - Бийп 2 - Щрак 3 - Изключен звук	04	Сила на звук. сигнал	1 - 4
05	Термосонда Действие	1 - Аларма и стоп 2 - Аларма	06	Брояч	Вкл. / Изкл.
07	Осветление	Вкл. / Изкл.	08	Бързо нагряване	Вкл. / Изкл.
09	Напомняне за почистване	Вкл. / Изкл.	10	Демо режим	Активиращ код: 2468
11	Софтуерна версия	Проверка	12	Зануляване на настройките	Да/Не

## Опазване на околната среда

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

## Sadržaj

Informacije o sigurnosti	43	Dodatne funkcije	63
Sigurnosne upute	45	Savjeti	64
Postavljanje	48	Čišćenje i održavanje	67
Opis proizvoda	49	Rješavanje problema	73
Upravljačka ploča	49	Tehnički podaci	75
Prije prve uporabe	50	Energetska učinkovitost	75
Svakodnevna uporaba	52	Struktura izbornika	76
Funkcije sata	58	Briga za okoliš	77
Korištenje pribora	60		

Zadržava se pravo na izmjene.

## Informacije o sigurnosti

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

## Sigurnost djece i ranjivih osoba

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

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

## Opća sigurnost

- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Prije obavljanja bilo kakvog održavanja isključite napajanje.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- Prije pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i uklonite sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti uređaja.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Koristite samo senzor za hranu (senzor temperature jezgre) preporučeni za ovaj uređaj.

## Sigurnosne upute

### Instalacija

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

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

Minimalna visina ormarića (Minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	580 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	589 mm
Visina stražnje strane uređaja	571 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina proizvoda	569 mm
Ugradna dubina uređaja	548 mm
Dubina s otvorenim vratima	1022 mm

Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na dnu stražnje strane	560x20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4x25 mm

### Električni priključak

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

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.

- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji omogućava isključivanje uređaja iz mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontaktnu širinu otvora od najmanje 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.

### Primjena

**⚠ UPOZORENJE!** Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.

**⚠ UPOZORENJE!** Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:

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

### Održavanje i čišćenje

**⚠ UPOZORENJE!** Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost puknuća staklenih ploča.
- Ako su oštećene, staklene ploče vrata odmah zamijenite. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pažljivo skidajte vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Preostala masnoća ili hrana u uređaju može uzrokovati požar.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, poštujujte sigurnosne upute na ambalaži.

## Pirolitičko čišćenje

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

- Tijekom pirolitičkog čišćenja ispuštaju se isparenja koje nisu štetna za ljude, uključujući dojenčad ili osobe sa zdravstvenim stanjima.
- Za razliku od ljudi, neke ptice i gmazovi mogu biti jako osjetljivi na potencijalna isparenja koja se emitiraju tijekom postupka čišćenja svih pirolitičkih pećnica. Mali kućni ljubimci također mogu biti jako osjetljivi na lokalizirane promjene temperature u blizini svih pirolitičkih pećnica kad je aktivan program pirolitičkog samočišćenja.
- Prije izvođenja funkcije pirolitičkog samočišćenja ili prve uporabe, izvadite iz prostora pećnice:
  - Ostataka hrane, prolivena / nataložena ulja ili masti.
  - Sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice/teleskopske vodilice itd., isporučene s proizvodom), posebno bilo koje neprianjajuće posude, tave, pekače, posuđe itd.
- Neprianjajuće površine na posudama, tavama, pekačima, posuđu itd. mogu se oštetiti na visokim temperaturama pirolitičkog čišćenja svih pirolitičkih pećnica, a mogu biti i izvor štetnih isparenja niske razine.
- Pročitajte pažljivo sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu podalje od uređaja dok je pirolitičko čišćenje u tijeku. Uređaj postaje jako vruć i vrući zrak se ispušta iz prednjih ventilacijskih otvora.
- Pirolitičko čišćenje i prva uporaba na maksimalnoj temperaturi predstavljaju operacije na visokim temperaturama koje mogu osloboditi isparenja od ostataka kuhanja i konstrukcijskih materijala, te se potrošačima strogo preporučuje:

- Osiguravanje dobre ventilacije tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
- Osiguravanje dobre ventilacije tijekom i nakon prve uporabe pri radu s maksimalnom temperaturom.
- Pobrinite se da kućni ljubimci (osobito ptice) odvedu što je moguće dalje od uređaja tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja te prvog korištenja uređaja na maksimalnoj temperaturi. Bilo bi poželjno držati ih u drugoj prostoriji tijekom pirolitičkog ciklusa te dok se uređaj ponovno ne ohladi na sobnu temperaturu. Potrebno je osigurati dobru ventilaciju tijekom i nakon (dok se uređaj ne ohladi) pirolitičkog ciklusa te prvog ciklusa korištenja uređaja na maksimalnoj temperaturi.

## Unutarnje osvjjetljenje

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

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjjetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

## Servis

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


## Odlaganje

**⚠ UPOZORENJE!** Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Skinite vrata kako biste spriječili da se djeca i kućni ljubimci zatvore u uređaj.
- **Ambalaža:**  
Materijal pakiranja može se reciklirati.  
Plastični dijelovi označeni su

međunarodnim kraticama kao što su PE, PS itd. Odložite materijal pakiranja u za to namijenjene kontejnere na lokalnom odlagalištu.


## Postavljanje


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

### Sklop

 Za postavljanje pogledajte upute za postavljanje.

### Električna instalacija

 **UPOZORENJE!** Električnu instalaciju mora postaviti kvalificirana osoba.

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

Ova pećnica opremljena je kabelom napajanja.

### Kabel

Vrste kabela primjenjive za instalaciju ili zamjenu:

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

Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj pločici: Također možete pogledati tablicu:

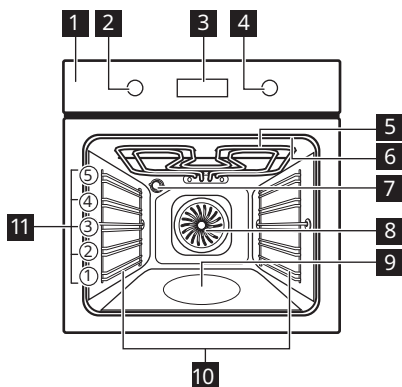
Ukupna snaga (W)	Presjek kabela (mm <sup>2</sup> )
maksimalno 1380	3 x 0.75
maksimalno 2300	3 x 1
maksimalno 3680	3 x 1.5

Uzemljenje (zeleno-žuti vodič) mora biti 2 cm dulje od vodiča faze i nule (smeđi i plavi vodiči).



## Opis proizvoda

### Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Zaslon
- 4 Regulator
- 5 Toplinski element
- 6 Utičnica za senzor za hranu
- 7 Žarulja
- 8 Ventilator
- 9 Udubljenje u unutrašnjosti
- 10 Nosač polica, uklonjiv
- 11 Položaji polica

### Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje** x 2  
Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.
- **Posuda za pečenje** x 1  
Za torte i biskvite.
- **Duboka plitica za roštilj/prženje** x 1  
Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.

- **Senzor za hranu** x 1  
Za mjerenje koliko je hrana kuhana.
- **Teleskopske vodilice** x 1 komplet  
Za police i pekače.

## Upravljačka ploča

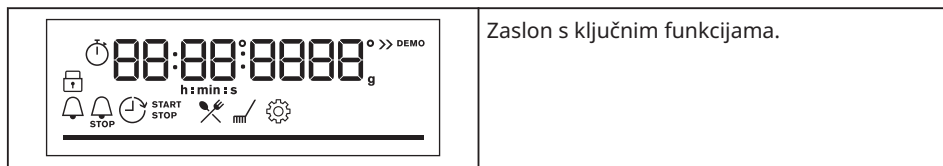
### Pregled upravljačke ploče

				OK		
Tajmer	Brzo zagrijavanje	Osvjetljenje unutrašnjosti	Senzor za hranu	Potvrdite postavku	Pritisnite	Okrenite regulator

Odaberite funkciju pećnice za uključivanje uređaja.

Okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj kako biste isključili uređaj.

Zaslon



Indikatori zaslona

Osnovni pokazatelji				
Blokiranje	Pomoć pri kuhanju	Čišćenje	Postavke	Brzo zagrijavanje
Indikatori tajmera				
Zvučni alarm	Vrijeme završetka	Vrijeme odgode	Tajmer prema gore	
<p><b>Traka napretka</b> - za temperaturu ili vrijeme. Crtica je potpuno crvena kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu.</p>				
<b>Pokazatelj kuhanja na pari</b>				
<b>Senzor za hranu indikator</b>				




Prije prve uporabe

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

Početno čišćenje

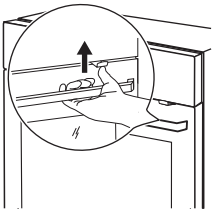
Prije prve uporabe obavite čišćenje praznog uređaja i podesite vrijeme:			
			 <b>00:00</b> Postavite vrijeme. Pritisnite OK.

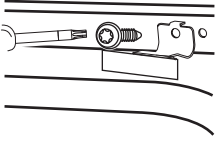
## Početno predgrijavanje

Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.	
<b>1. korak</b>	Izvadite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.
<b>2. korak</b>	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  . Pustite pećnicu da radi 1 h.
<b>3. korak</b>	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  . Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
<p> Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Obavezno provjerite da se prostorija prozračuje.</p>	

## Način upotrebe: Mehanička roditeljska zaštita

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


Za otvaranje vrata pećnice s roditeljskom zaštitom:		
<b>1. korak</b>	Pritisnite i držite roditeljsku zaštitu.	
<b>2. korak</b>	Povucite ručicu vrata kako bi otvorili vrata. Zatvorite vrata pećnice bez pritiskanja roditeljske zaštite.	




Za uklanjanje roditeljske zaštite:		
<b>1. korak</b>	Otvorite vrata i uklonite roditeljsku zaštitu pomoću torx ključa isporučenog zajedno s pećnicom.	
<b>2. korak</b>	Nakon uklanjanja roditeljske zaštite pričvrstite vijak natrag.	

## Svakodnevna uporaba

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











### Kako postaviti: Funkcije pećnice

<b>1. korak</b>	Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
<b>2. korak</b>	Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.
 - pritisnite i držite za uključivanje funkcije: Brzo zagrijavanje. Dostupno za neke funkcije pećnice.	

Kuhanje na pari			
Provjerite je li pećnica hladna.			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
			Prethodno zagrijte praznu pećnicu 10 min kako bi se stvorila vlaga. Stavite hranu u pećnicu.
Udubinu u unutrašnjosti pećnice napunite vodom iz slavine.	Odaberite paru funkciju pećnice.	Postavite temperaturu.	
<b>i</b> Maksimalni kapacitet udubine u unutrašnjosti iznosi 250 ml. Tijekom kuhanja ili dok je pećnica još vruća ne nadopunjavajte udubinu u unutrašnjosti.			

Kad kuhanje na pari završi:		
1. korak	2. korak	3. korak
Okrenite okretni gumb za funkcije pećnice u položaj isključeno za isključivanje pećnice.	Pažljivo otvorite vrata. Ispuštena vlaga može izazvati opekline.	Provjerite je li pećnica hladna. Iz udubine u unutrašnjosti uklonite preostalu vodu.

## Funkcije pećnice

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <b>Vrući zrak</b>	Za pečenje na do tri razine police istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.
 <b>Tradicionalno pečenje</b>	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
 <b>SteamBake</b>	Za dodavanje vlažnosti tijekom kuhanja. Da biste dobili pravu boju i hrskavu koricu tijekom pečenja. Za više sočnosti tijekom podgrijavanja. Za konzerviranje voća i povrća.
 <b>Funkcija za pizzu</b>	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 <b>Donji grijač</b>	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.
 <b>Zamrznuta hrana</b>	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).
 <b>Vlažno pečenje</b>	Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.
 <b>Roštilj</b>	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
 <b>Turbo roštilj</b>	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 <b>Izbornik</b>	Za ulazak u izbornik: Pomoć pri kuhanju, Čišćenje, Postavke.



Vrući zrak, Tradicionalno pečenje: Kad postavite temperaturu ispod 80 °C, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek.

### Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema:

IEC/EN 60350-1

Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da

pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću.





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

Upute za kuhanje potražite u poglavlju "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje.





### Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju

Svako jelo u ovom podizborniku ima preporučenu funkciju pećnice i temperaturu. Upotrijebite funkciju za brzo pripremanje jela sa zadanim postavkama. Možete podesiti vrijeme i temperaturu tijekom kuhanja.

Za neka jela možete također kuhati s:	Stupanj na kojem se jelo kuha:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Senzor za hranu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Slabo pečeno</li> <li>Srednje pečeno</li> <li>Dobro pečeno</li> </ul>














1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
			
Uđite u izbornik.	Odaberite Pomoć pri kuhanju. Pritisnite OK.	Odaberite jelo. Pritisnite OK.	Stavite jelo u pećnicu. Potvrdite postavku.




















### Pomoć pri kuhanju

Legenda	
	Senzor za hranu dostupno. Stavite Senzor za hranu u najdeblji dio posude. Kad se postigne podešena Senzor za hranu temperatura, uređaj se isključuje.
	Količina vode za parnu funkciju.
	Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.
	Razina police.

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

Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
<b>1</b>	<b>Goveđe pečenje, slabo pečeno</b>	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	  <b>2; pekač za pecivo</b> Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
<b>2</b>	<b>Goveđe pečenje, srednje pečeno</b>		
<b>3</b>	<b>Goveđe pečenje, dobro pečeno</b>		
<b>4</b>	<b>Odrezak, srednje pečen</b>	180 - 220 g po komadu; 3 cm debele kriške	   <b>3; jelo pečeno na mreži za pečenje</b> Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
<b>5</b>	<b>Goveđe pečenje / pirjano</b> (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1.5 - 2 kg	  <b>2; jelo pečeno na mreži za pečenje</b> Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj.
<b>6</b>	<b>Goveđe pečenje, slabo pečeno</b> (sporo pečenje)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	  <b>2; pekač za pecivo</b> Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
<b>7</b>	<b>Goveđe pečenje, srednje pečeno</b> (sporo pečenje)		
<b>8</b>	<b>Goveđe pečenje, dobro pečeno</b> (sporo pečenje)		
<b>9</b>	<b>Filet, slabo pečen</b> (sporo pečenje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	  <b>2; pekač za pecivo</b> Koristite svoje omiljene začine ili jednostavno samo sol i svježe mljeveni papar. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
<b>10</b>	<b>Filet, srednje pečen</b> (sporo pečenje)		
<b>11</b>	<b>Filet, pečen</b> (sporo pečenje)		
<b>12</b>	<b>Teleće pečenje</b> (npr. plećka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debela komada	  <b>2; jelo pečeno na mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine. Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
13	Pečena svinjetina, vrat ili plečka	1.5 - 2 kg	 2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
14	Trgana svinjetina (sporo pečenje)	1.5 - 2 kg	  2; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
15	Pečenica, svježa	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine.
16	Svinjska rebrica	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanka svinjska rebra	 3; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
17	Janjeći but s kosti	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih komada	  2; jelo pečeno na pekaču za pecivo Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
18	Cijelo pile	1 - 1.5 kg; svježe	  2;  200 ml; složenac na pekaču za pecivo Koristite svoje omiljene začine. Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
19	Polovica pileta	0.5 - 0.8 kg	  3; pekač za pecivo Koristite svoje omiljene začine.
20	Pileća prsa	180 - 200 g po komadu	  2; složenac na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Meso pržite nekoliko minuta na vrućoj tavi.
21	Pileći batak, svježi	-	  3; pekač za pecivo Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.
22	Patka, cijela	2 - 3 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.




	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
23	Guska, cijela	4 - 5 kg	2; <b>duboka tava</b> Koristite svoje omiljene začine. Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
24	Mesna štruca	1 kg	2; <b>mreža za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine.
25	Cijela riba, na roštilju	0.5 - 1 kg po ribi	2; <b>pekač za pecivo</b> Ribu napunite maslacem i upotrijebite svoje omiljene začine i začinsko bilje.
26	Riblji filet	-	3; složenac na <b>mreži za pečenje</b> Koristite svoje omiljene začine.
27	Torta od sira	-	2;  28 cm kalup za kore na <b>mreži za pečenje</b>
28	Torta od jabuka	-	2;  100 - 150 ml; <b>pekač za pecivo</b>
29	Tart od jabuka	-	2; kalup za pitu na <b>mreži za pečenje</b>
30	Pita od jabuka	-	2;  100 - 150 ml;  22 cm kalup za pitu na <b>mreži za pečenje</b>
31	Čokoladni kolačići (tzv. brownies)	2 kg tijesta	3; <b>duboka tava</b>
32	Čokoladni muffini	-	2;  100 - 150 ml; pekač za muffine na <b>mreži za pečenje</b>
33	Kolač štruca	-	2; kalup za štruca na <b>mreži za pečenje</b>
34	Pečeni krumpiri	1 kg	2; <b>pekač za pecivo</b> Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.
35	Kroketi	1 kg	3; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Krumpir rezani na komadiće.
36	Grilano miješano povrće	1 - 1.5 kg	3; <b>pekač za pecivo</b> obložen papirom za pečenje Koristite svoje omiljene začine. Narežite povrće na komadiće.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
37	Kroketi, smrznuti	0.5 kg	3; pekač za pecivo
38	Pommies, smrznuti	0.75 kg	3; pekač za pecivo
39	Lasagna od mesa/povrća sa suhim rezanacima	1 - 1.5 kg	2; složenac na mreži za pečenje
40	Zapečeni kumpir (sirovi kumpir)	1 - 1.5 kg	1; složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.
41	Pizza svježa, tanka	-	2;  100 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
42	Pizza svježa, debela	-	2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
43	Quiche	-	2; kalup za pečenje na mreži za pečenje
44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0.8 kg	2;  150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.
45	Sve žitarice / raž / crni kruh sve žitarice u kalupu za kruh	1 kg	2;  150 ml; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje / mrežom za pečenje

## Funkcije sata







### Funkcije sata








Funkcija sata	Aplikacija
 Zvučni alarm	Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal.
 Vrijeme kuhanja	Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se zaustavlja.
 Vrijeme odgode	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.

Funkcija sata	Aplikacija
 <b>Tajmer prema gore</b>	Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad pećnice. Za uključivanje i isključivanje Tajmer prema gore odaberite: Izbornik, Postavke.

### Kako postaviti: Funkcije sata

Kako podesiti: Sat		
1. korak	2. korak	3. korak
		
Za promjenu sata, uđite u izbornik i odaberite postavke, sat. Pogledajte poglavlje "Struktura izbornika".	Postavite sat.	Pritisnite: OK.

Kako podesiti: Zvučni alarm			
1. korak	Na zaslonu se prikazuje: 0:00 	2. korak	3. korak
			
Pritisnite:  .	Postavite Zvučni alarm	Pritisnite: OK.	
 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.			

Kako podesiti: Vrijeme kuhanja				
1. korak	2. korak	Na zaslonu se prikazuje: 0:00  STOP	3. korak	4. korak
				
Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.	Pritisnite nekoliko puta:  .	Postavite vrijeme kuhanja.	Pritisnite: OK.	
 Tajmer odmah počinje s odbrojavanjem.				

Kako podesiti: Vrijeme odgode							
1. korak	2. korak		3. korak	4. korak		5. korak	6. korak
		Na zaslonu se prikazuje: sat 🕒 PO- ČETAK			Na zaslonu se prikazuje: --- 🕒 ZAU- STAVI		
Odaberite funkciju pečnice.	Pritisnite nekoliko puta: 🕒.		Postavite vrijeme početka.	Pritisnite: OK.		Postavite vrijeme završetka.	Pritisnite: OK.
 Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.							

## Korištenje pribora



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

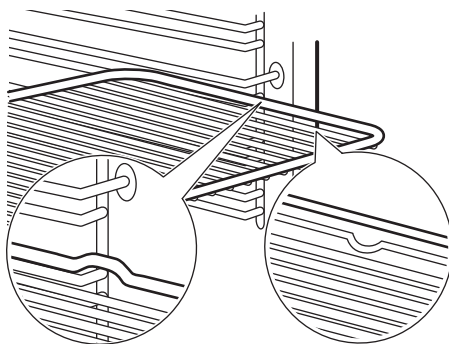
mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

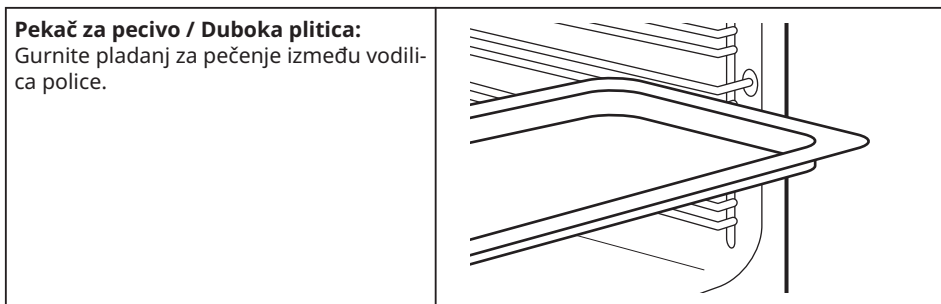
## Umetanje dodatne opreme

Mala udubljena na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna

### Mreža za pečenje:


Gurnite mrežu između vodilica nosača police i provjerite jesu li nožice okrenute prema dolje.





**Senzor za hranu**

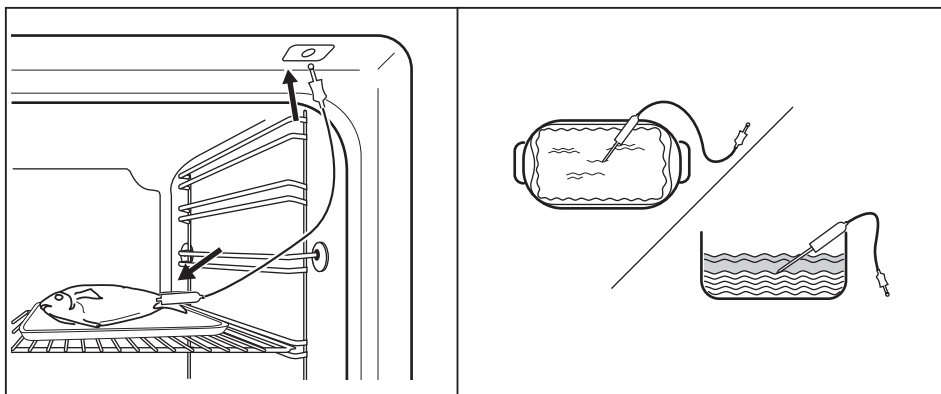
Senzor za hranu - mjeri temperaturu unutar hrane.



<b>Potrebno je podesiti dvije temperature:</b>	
°C Temperatura pećnice.	 Temperaturu jezgre.

<b>Za najbolje rezultate kuhanja:</b>		
Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.	Ne koristite za tekuća jela.	Tijekom kuhanja mora ostati u jelu.


Način upotrebe: Senzor za hranu

<b>1. korak</b>	Uključite pećnicu.	
<b>2. korak</b>	Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.	
<b>3. korak</b>	Umetnite: Senzor za hranu.	
<b>Meso, perad i ribu</b>	<b>Složenac</b>	
Umetnite vrh Senzor za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio, ako je moguće. Pobrinite se da su najmanje 3/4 Senzor za hranu unutar jela.	Umetnite vrh Senzor za hranu točno u središte složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Rubom posude za pečenje poduprite silikonsku ručku Senzor za hranu. Vrh Senzor za hranu ne smije dodirivati dno posude za pečenje.	




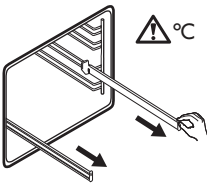
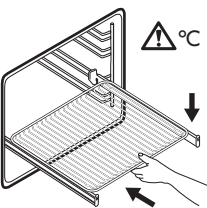
<b>4. korak</b>	Ukopčajte Senzor za hranu u utičnicu na prednjoj strani pećnice. Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura: Senzor za hranu.
<b>5. korak</b>	 - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.
<b>6. korak</b>	OK - pritisnite za potvrdu. Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti zaustaviti ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.
<b>7. korak</b>	Uklonite utikač Senzor za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice.  <b>UPOZORENJE!</b> Postoji opasnost od opekline jer Senzor za hranu postaje vruć. Budite pažljivi kad iskopčavate senzor za hranu iz utičnice i kad ga vadite iz hrane.

### Kako koristiti: teleskopske vodilice

-  Upute za postavljanje teleskopskih vodilica sačuvajte za buduću upotrebu.


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

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

<p><b>1. korak</b></p>	<p>Izvucite desnu i lijevu sklopivu vodilicu.</p>	
<p><b>2. korak</b></p>	<p>Stavite mrežu za pečenje na sklopive vodilice i pažljivo ih gurnite u pećnicu. Prije zatvaranja vrata pećnice sklopive vodilice obavezno gurnite u pećnicu do kraja.</p>	



## Dodatne funkcije



### Blokiranje

<p><b>Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.</b></p>		
<p>Uključite je kad uređaj radi - podešeno kuhanje se nastavlja, upravljačka ploča je blokirana. Uključite ga kada je uređaj isključen - ne može se uključiti, upravljačka ploča je blokirana.</p>		
	<p>🕒OK - pritisnite i držite za uključivanje funkcije. Čuje se zvučni signal.</p>	<p>🕒OK - pritisnite i držite za isključivanje.</p>
<p>📄 3 x 🔒 - bljeska kad je blokiranje uključeno.</p>		

### Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga uređaj se isključuje nakon nekog vremena, ako funkcija pećnice radi a vi ne promijenite niti jednu postavku.

 (°C)	 (h)
<p>30 - 115</p>	<p>12.5</p>
<p>120 - 195</p>	<p>8.5</p>

 (°C)	 (h)
<p>200 - 245</p>	<p>5.5</p>
<p>250 - maksimum</p>	<p>3</p>

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvjetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, Vrijeme odgode.

## Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu

uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

## Savjeti

### Preporuke za kuhanje








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

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





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

### Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

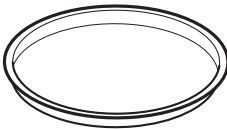
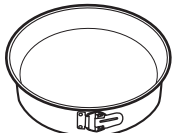


		 (°C)		 (min)
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Rolade, 9 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	30 - 40
Pizza, smrznuta, 0,35 kg	rešetka za pečenje	220	2	10 - 15
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	25 - 35
Brownie	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	175	3	25 - 30
Sufle, 6 komada	keramički kalupi na rešetki za pečenje	200	3	25 - 30
Biskvitna podloga za flan	podloga za flan na rešetki za pečenje	180	2	15 - 25
Biskvitna torta Victoria	posuda za pečenje na rešetki za pečenje	170	2	40 - 50



		 (°C)		 (min)
Poširana riba, 0,3 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	20 - 25
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	25 - 35
Riblji file, 0,3 kg	pizza na rešetki za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	35 - 45
Ražnjić, 0,5 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	200	3	25 - 30
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	30 - 40
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	25 - 30
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	150	2	25 - 35
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	170	2	20 - 30
Povrće, poširano, 0,4 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	35 - 45
Vegetarijanski omlet	pizza na rešetki za pečenje	200	3	25 - 30
Mediterransko povrće, 0,7 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	4	25 - 30

### Vlažno pečenje - preporučeni dodaci








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








			
<b>Tava za pizzu</b>	<b>Posuda za pečenje</b>	<b>Ramekin posude</b>	<b>Kalup za flan</b>
Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 26 cm	Keramika Promjer 8 cm, visina 5 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm

### Tablice pečenja za ispitne ustanove

Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja u skladu s IEC 60350-1.

				 ( °C)	 (min)	
Mali kolači, 20 po plitici	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	170	20 - 35	-
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Mali kolači, 20 po plitici	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.


				 (°C)	 (min)	
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.
Biskvit bez masnoće, kalup za kolače Ø 26 cm	Vrući zrak	Mreža za pečenje	2 i 4	160	40 - 60	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Prhko tijesto	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Tost, 4 - 6 komada	Roštilj	Mreža za pečenje	4	maks.	1 - 5	Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.
Goveđi burger, 6 komada, 0,6 kg	Roštilj	Mreža za pečenje, pladanj za sakupljanje masnoće	4	maks.	20 - 30	Stavite mrežu za pečenje na četvrtu razinu, a posudu za sakupljanje masnoće na treću razinu u pećnici. Okrenite hranu na drugu stranu nakon proteka polovice vremena kuhanja. Prethodno zagrijte pećnicu 10 min.


## Čišćenje i održavanje




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

## Napomene za čišćenje

 <p><b>Sredstva za čišćenje</b></p>	Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.
	Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
	Mrlje očistite blagim deterdžentom.

 <p><b>Svakodnevna uporaba</b></p>	Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.
	Vlaga se može kondenzirati u uređaju ili na staklima vrata. Za smanjenje kondenzacije, uključite uređaj da radi barem 10 minuta prije kuhanja. Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.

 <p><b>Dodatna oprema</b></p>	Očistite sav pribor nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpom od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.
	Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

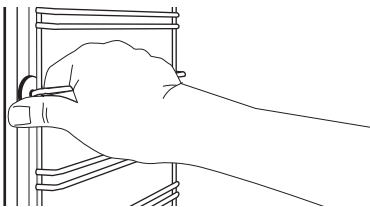
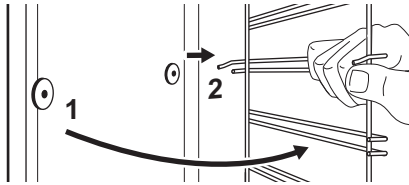
## Kako očistiti: Udubljenje u unutrašnjosti

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

1. korak	2. korak	3. korak
Ulijte: 250 ml alkoholnog octa u udubljenje u unutrašnjosti. Koristite najviše 6%-ni ocat bez ikakvih dodataka.	Ostavite ocat 30 minuta na sobnoj temperaturi da otopi naslage kamenca.	Unutrašnjost očistite toplom vodom i mekanom krpom.
Za funkciju: SteamBake očistite pećnicu svakih 5 - 10 ciklusa kuhanja.		

## Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

<b>1. korak</b>	Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	
<b>2. korak</b>	Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.	
<b>3. korak</b>	Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.	
<b>4. korak</b>	Nosače policica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.	

### Način upotrebe: Pirolitičko čišćenje

Očistite pećnicu opcije Pirolitičko čišćenje.

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

**⚠ OPREZ!** Ako su u isti ormarić postavljeni drugi uređaji, ne upotrebljavajte ih istodobno s ovom funkcijom. To može uzrokovati oštećenje pećnice.

**⚠ UPOZORENJE!** Pobrinite se da kućni ljubimci (osobito ptice) odvedu što je moguće dalje od uređaja tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja te prvog korištenja uređaja na maksimalnoj temperaturi. Bilo bi poželjno držati ih u drugoj prostoriji tijekom pirolitičkog ciklusa te dok se uređaj ponovno ne ohladi na sobnu temperaturu. Potrebno je osigurati dobru ventilaciju tijekom i nakon (dok se uređaj ne ohladi) pirolitičkog ciklusa te prvog ciklusa korištenja uređaja na maksimalnoj temperaturi.


**⚠ UPOZORENJE!** Prije izvođenja funkcije pirolitičkog samočišćenja ili prve uporabe, izvadite iz prostora pećnice:

- Ostataka hrane, prolivena / nataložena ulja ili masti.
- Sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice/teleskopske vodilice itd., isporučene s proizvodom), posebno bilo koje neprianjajuće posude, tave, pekače, posuđe itd.

Prije uključivanja funkcije Pirolitičko:

- izvadite sav pribor i uklonjive nosače polica.
- očistite dno pećnice toplom vodom i blagim deterdžentom
- očistite unutarnje staklo vrata pećnice mlakom vodom i mekom krpom.
- zatvorite vrata pećnice.


Prije Pirolitičko čišćenje:		
Isključite pećnicu i pričekaite da se ohladi.	Izvadite sav pribor iz pećnice.	Očistite dno pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.

Pirolitičko čišćenje	
<b>1. korak</b>	Uđite u izbornik: Čišćenje $\frac{m}{l}$ .
<b>Opcija</b>	<b>Trajanje</b>
C1 - Lagano čišćenje	1 h
C2 - Normalno čišćenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čišćenje	2 h 30 min
<b>2. korak</b>	OK – pritisnite za odabir programa za čišćenje.
<b>3. korak</b>	OK – pritisnite za početak čišćenja.
<b>4. korak</b>	Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.
<p><b>ⓘ</b> Kad čišćenje započne, vrata pećnice su zaključana i svjetiljka je isključena. Dok se vrata ne otključaju, na zaslonu se prikazuje: .</p>	

Kada čišćenje završi:		
Isključite pećnicu i pričekaite da se ohladi.	Unutrašnjost očistite mekanom krpom.	S dna unutrašnjosti uklonite ostatke.

## Podsjetnik Za Čišćenje

### Pećnica vas podsjeća kad je trebate očistiti pirolitičkim čišćenjem.

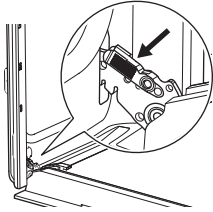
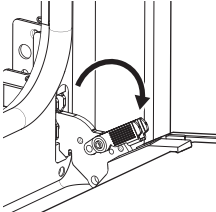


 bljeska na zaslonu 5 sek. nakon svakog kuhanja.

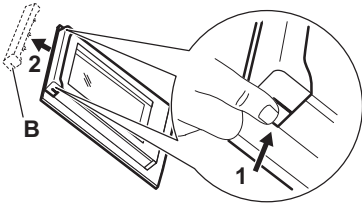
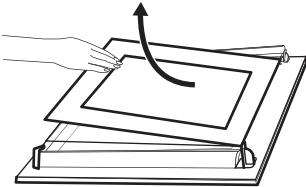
Za isključivanje podsjetnika unesite Izbornik i odaberite Postavke, Podsjetnik Za Čišćenje.

### Kako ukloniti i postaviti: Vrata

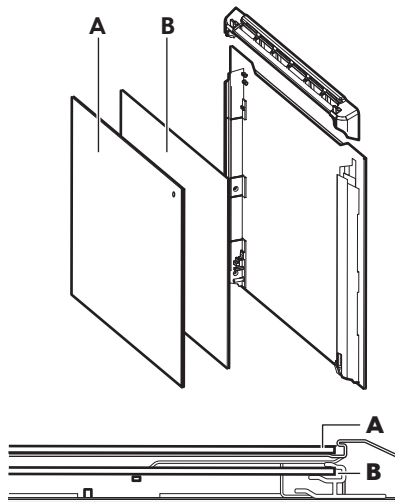
Vrata pećnice imaju tri staklene ploče. Možete skinuti vrata pećnice i unutarnje staklene ploče kako biste ih očistili. Prije nego što uklonite staklene ploče, pročitajte cijele upute "Skidanje i postavljanje vrata".

 **OPREZ!** Pećnicu ne upotrebljavajte bez staklenih ploča.

<p><b>1. korak</b></p>	<p>Potpuno otvorite vrata i držite obje šarke.</p>	
<p><b>2. korak</b></p>	<p>Podignite i povucite zasune dok ne kliknu.</p>	
<p><b>3. korak</b></p>	<p>Napola zatvorite vrata pećnice do prvog otvorenog položaja. Zatim podignite i povucite kako biste uklonili vrata sa sjedišta.</p>	
<p><b>4. korak</b></p>	<p>Stavite vrata na meku krpu na stabilnu površinu.</p>	

<p><b>5. korak</b></p>	<p>Uhvatite oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.</p>	
<p><b>6. korak</b></p>	<p>Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.</p>	
<p><b>7. korak</b></p>	<p>Držite staklene ploče vrata za gornji rub i pažljivo ih izvucite, jednu po jednu. Počnite od gornje ploče. Provjerite je li staklo potpuno iskliznulo iz ležišta.</p>	
<p><b>8. korak</b></p>	<p>Staklene ploče očistite sapunom i vodom. Pažljivo osušite staklene ploče. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.</p>	
<p><b>9. korak</b></p>	<p>Nakon čišćenja, postavite staklene ploče, okvir vrata i vrata pećnice, zatvorite zasuane na obje šarke.</p>	
<p>Ako su vrata ispravno postavljena, začut će se klik prilikom zatvaranja zasuana.</p>		

Pazite da staklene ploče (A i B) vratite ispravnim redoslijedom. Provjerite simbol/ispis na bočnoj strani staklene ploče, svaka staklena ploča izgleda drugačije kako bi se demontaža i montaža olakšale. Zona s tiskom mora biti okrenuta prema unutarnjoj strani vrata. Nakon postavljanja provjerite da površina okvira staklene ploče na zonama s tiskom nije gruba na dodir. Kada se pravilno postavi, okvir vrata klikne. Provjerite je li središnja staklena ploča pravilno postavljena u ležište.





**Kako zamijeniti: Žarulju**

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

Uvijek držite halogenu žarulju krpom kako biste spriječili izgaranje naslaga masti na žarulji.

Prije zamjene žarulje:		
1. korak	2. korak	3. korak
Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.	Isključite pećnicu iz električnog napajanja.	Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

**Stražnja žarulja**

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

**Rješavanje problema**

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

**Što učiniti ako ...**

Za svaki slučaj koji nije uključen u ovu tablicu obratite se ovlaštenom servisnom centru.

Uređaj se ne uključuje ili se ne zagrijava	
Problem	Provjerite ako ...
Uređaj se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Uređaj se ne zagrijava.	Vrata uređaja su zatvorena.
Uređaj se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Uređaj se ne zagrijava.	Blokiranje je isključeno.

Komponente	
Problem	Provjerite ako ...

Komponente	
Svjetlo je isključeno.	Vlažno pečenje - je uključen.
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.
Senzor za hranu ne radi.	Utikač Senzor za hranu je potpuno umetnut u utičnicu.

Šifre pogreški	
Na zaslonu se prikazuje...	Provjerite ako ...
Err C2	Izvukli ste utikač Senzor za hranu iz utičnice.
Err C3	Vrata uređaja su zatvorena ili blokada vrata nije slomljena.
Err F102	Vrata uređaja su zatvorena.
Err F102	Blokada vrata nije slomljena.
00:00	Nestalo je struje. Podesite sat.
Ako se na zaslonu prikaže šifra pogreške koja nije u ovoj tablici, isključite kućni osigurač i ponovno uključite uređaj. Ako se šifra pogreške i dalje pojavljuje, obratite se servisnom centru.	

Čišćenje	
Problem	Provjerite ako ...
Voda curi iz udubljenja u unutrašnjosti.	Previše je vode u udubini unutrašnjosti pećnice.

### Podaci o servisu

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

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

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:	
Model (MOD.)	.....
Broj proizvoda (PNC)	.....
Serijski broj (S.N.)	.....

## Tehnički podaci

### Tehnički podaci

Dimenzije (unutarnje)	Širina Visina Dubina	480 mm 361 mm 416 mm
Područje posude za pečenje	1438 cm <sup>2</sup>	
Top heating element (gornji grijač)	2300 W	
Bottom heating element (donji grijač)	1000 W	
Roštilj	2300 W	
Prsten	2400 W	
Ukupna ocjena	3490 W	
Napon	220 - 240 V	
Frekvencija	50 - 60 Hz	
Broj funkcija	9	

## Energetska učinkovitost

### Informacije o proizvodu i List s informacijama o proizvodu

Naziv dobavljača	IKEA
Identifikacija modela	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95
Indeks energetske učinkovitosti	81.2
Klasa energetske učinkovitosti	A+
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.93 kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Glasnoća zvuka	72 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica

Mass	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1- Kućanski električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode za mjerenje izvedbi.		

## Ušteda energije



Uređaj ima funkcije koje vam pomažu uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Kad je to moguće, nemojte prethodno zagrijte uređaj prije pečenja.

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

### Kuhanje s ventilatorom

Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

### Preostala toplina

Ventilator i svjetlo nastavljaju raditi. Kada isključite uređaj, na zaslonu se prikazuje preostala toplina. Tu toplinu možete koristiti da hranu održite toplom.

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

### Održavajte jela toplim

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

### Kuhanje s isključenim svjetlom

Tijekom kuhanja isključite svjetlo. Uključite ga samo kad ga trebate.

### Vlažno pečenje


Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.




Kad koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek. Svjetlo možete ponovno uključiti, ali to će smanjiti očekivanu uštedu energije.

## Struktura izbornika

### Izbornik


1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
				


 - odaberite za ulazak u Izbornik.	Odaberite opciju iz Izbornik strukture i pritisnite <b>OK</b> .	Odaberite postavke.	<b>OK</b> - pritisnite za potvrdu postavke.	Podesite vrijednost i pritisnite <b>OK</b> .
Regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno kako biste izašli iz Izbornik.				

Izbornik struktura		
Pomoć pri kuhanju 	Čišćenje 	Postavke 

Postavke					
01	Sat	Promijeni	02	Svjetlina zaslona	1 - 5
03	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal 2 - Klik 3 - Zvuk isključen	04	Glasnoća zujalice	1 - 4
05	Senzor za hranu Radnja	1 - Alarm i zaustavljanje 2 - Alarm	06	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
07	Osvijetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno	08	Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
09	Podsjetnik Za Čišćenje	Uključeno / Isključeno	10	Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468
11	Verzija softvera	Provjera	12	Resetiraj sve postavke	Da / Ne

## Briga za okoliš

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja.

Uređaje označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

## Obsah

Bezpečnostní informace	78	Doplňkové funkce	98
Bezpečnostní pokyny	80	Tipy a rady	99
Instalace	83	Čištění a údržba	103
Popis spotřebiče	84	Odstraňování závad	108
Ovládací panel	84	Technické údaje	110
Před prvním použitím	85	Energetická účinnost	110
Denní používání	87	Struktura nabídky	111
Funkce hodin	93	Poznámky k ochraně životního prostředí	112
Použití příslušenství	95		

Změny vyhrazeny.

## **Bezpečnostní informace**

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

## **Bezpečnost dětí a zranitelných osob**

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

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

## **Všeobecné bezpečnostní informace**

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před jakoukoliv údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Před pyrolytickým čištěním vyjměte z vnitřního prostoru spotřebiče veškeré příslušenství a nadměrné usazeniny/úniky.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.

- Používejte pouze pečící sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.

## Bezpečnostní pokyny

### Instalace

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

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

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	580 (600) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	589 mm
Výška zadní části spotřebiče	571 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	569 mm

Vestavná hloubka spotřebiče	548 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1022 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor se nachází na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4x25 mm

### Připojení k elektrické síti


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

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přírodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.




- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Sítovou zástrčku zapojte do sítové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat sítová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je sítová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní sítovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Elektrická instalace musí být vybavena izolačním zařízením, které umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od sítě. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty nejméně 3 mm.
- Před zapojením sítové zástrčky do sítové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.

## Použití

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


- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.

- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.

 **VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

## Čištění a údržba

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

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte sítovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skla.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.

- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

## Pyrolytické čištění

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

- Během pyrolytického čištění se uvolňují výpary, které nejsou škodlivé pro člověka, včetně kojenců nebo osob se zdravotními problémy.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří ptáci či plazi velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čistícího procesu u všech pyrolytických trub. Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během provozu samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití odstraňte z vnitřku trouby:
  - Jakékoliv zbytky jídel, oleje nebo vyteklého/usazeného tuku.
  - Jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček / teleskopických výsuvů apod., dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve, plechy na pečení a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů na pečení, náčiní apod. a může také docházet k tvorbě méně škodlivých výparů.
- Pozorně si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.

- Během chodu pyrolytického čištění udržujte děti z dosahu spotřebiče. Spotřebič je velmi horký a z předních větracích otvorů se uvolňuje horký vzduch.
- Pyrolytické čištění a první použití při maximální teplotě jsou procesy prováděné při vysoké teplotě. Mohou se při nich uvolňovat výpary ze zbytků potravin a konstrukčních materiálů. Zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:
  - Při každém pyrolytickém čištění a po něm zajistěte důkladné větrání.
  - Během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistěte dobré větrání.
- Během chodu pyrolytického čištění a prvního použití při maximální teplotě a po jejich dokončení zajistěte, aby se všechna domácí zvířata (zejména ptáci) nacházela co nejdále od umístění spotřebiče. Během pyrolytického cyklu a do doby, než spotřebič opět vychladne na pokojovou teplotu, by bylo vhodnější uchovávat je v jiné místnosti. Během chodu pyrolytického cyklu a prvního použití při maximální teplotě a po jejich dokončení (až do vychladnutí spotřebiče) musí být zajištěno dobré větrání.

## Vnitřní osvětlení

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

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

### Servis

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

### Likvidace



**VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

- Odstraňte dvířka, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.
- **Obalový materiál:** Obalový materiál je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny mezinárodními zkratkami jako PE, PS apod. Veškerý obalový materiál zlikvidujte ve vhodném kontejneru ve sběrném dvoře v místě svého bydliště.

## Instalace



**VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

### Montáž



Při instalaci se řiďte Pokyny k montáži.

### Elektrická instalace



**VAROVÁNÍ!** Elektrickou instalaci smí provádět pouze kvalifikovaná osoba.



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

Trouba se dodává se síťovým kabelem.

### Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu:

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

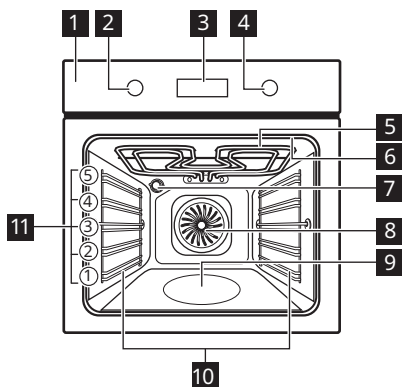
Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Můžete rovněž nahlédnout do tabulky:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm <sup>2</sup> )
max. 1 380	3 x 0.75
max. 2 300	3 x 1
max. 3 680	3 x 1.5

Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 2 cm delší než fázový a nulový vodič (modrý a hnědý).

## Popis spotřebiče

### Celkový pohled



- 1** Ovládací panel
- 2** Volič pečicích funkcí
- 3** Displej
- 4** Ovládací volič
- 5** Topné těleso
- 6** Zásuvka pro pečicí sondu
- 7** Osvětlení
- 8** Ventilátor
- 9** Vyrytá část vnitřku trouby
- 10** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 11** Polohy mřížky

### Příslušenství

- **Tvarovaný rošt** x 2  
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení** x 1  
Pro koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech** x 1

K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.

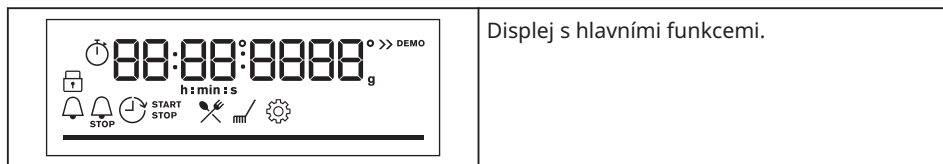
- **Pečicí sonda** x 1  
Slouží k měření stupně přípravy jídla.
- **Teleskopické výsuvy** x 1 sada  
Pro rošty a plechy.

## Ovládací panel

### Přehled ovládacího panelu

				OK		
Časovač	Rychlé zahřátí	Osvětlení	Pečicí sonda	Potvrzení nastavení	Stiskněte	Otočte ovladačem
K zapnutí spotřebiče zvolte pečicí funkci.						
Troubu vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnutí spotřebiče.						

## Displej



### Ukazatele na displeji

Základní ukazatele				
 Zámek	 Podporované Vaření	 Čištění	 Nastavení	 Rychlé zahřátí
Ukazatele časovače				
 Minutka	 Čas ukončení	 Časový odklad	 Časovač	
<p><b>Stavová lišta</b> – pro teplotu nebo čas. Když trouba dosáhne nastavené teploty, celý panel svítí červeně.</p>				

<p><b>Ukazatel pečení v páře</b></p>	
<p><b>Pečící sonda kontrolka</b></p>	




## Před prvním použitím

**VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

### První čištění

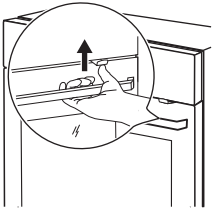
Před prvním použitím vyčistěte prázdný spotřebič a nastavte čas:			
			 <p><b>00:00</b> Nastavte čas. Stiskněte tlačítko OK.</p>

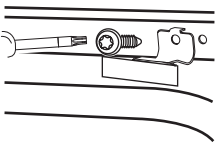
### První předehtání

Před prvním použitím prázdnou troubu předehtejte.	
<b>Krok 1</b>	Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
<b>Krok 2</b>	Nastavte maximální teplotu pro funkci  . Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
<b>Krok 3</b>	Nastavte maximální teplotu pro funkci  . Nechte troubu pracovat 15 minut.
 . Během předehtování může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.	

### Pokyny k použití: Mechanická dětská bezpečnostní pojistka

V troubě je nainstalována dětská bezpečnostní pojistka. Je umístěna pod ovládacím panelem na pravé straně trouby.


Otevření dvířek trouby s dětskou pojistkou:		
<b>Krok 1</b>	Zatlačte a podržte dětskou bezpečnostní pojistku.	
<b>Krok 2</b>	Zatažením za držadlo dvířek dvířka otevřete. Zavřete dvířka trouby bez stisknutí dětské pojistky.	

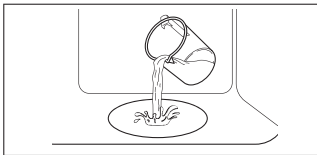


Odstranění dětské pojistky:		
<b>Krok 1</b>	Otevřete dvířka a vyjměte dětskou pojistku pomocí klíče torx dodávaného s troubou.	
<b>Krok 2</b>	Po odstranění dětské pojistky připevněte šroub zpět.	

## Denní používání

**VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.


### Jak nastavit: Pečicí funkce










<b>Krok 1</b>	Pečicí funkci zvolíte otočením ovladače pečicích funkcí a výběrem.
<b>Krok 2</b>	Nastavte teplotu otočením ovladače.
 – stisknutím a podržením funkci zapnete: Rychlé zahřátí. U některých funkcích trouby není k dispozici.	

Dušení			
Přesvědčte se, že je trouba chladná.			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
			Předejte prázdnou troubu po dobu 10 minut k vytvoření vlhkosti. Vložte jídlo do trouby.
Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.	Vyberte funkci dušení.	Nastavte teplotu.	
<b>i</b> Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml. Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během pečení, nebo když je trouba horká.			

Po dokončení dušení:		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Troubu vypnete otočením ovladače pečicích funkcí do polohy vypnuto.	Opatrně otevřete dvířka. Uvolněná vlhkost může způsobit popáleniny.	Přesvědčte se, že je trouba chladná. Odstraňte zbývající vodu z vlisu vnitřku trouby.

### Pečicí funkce

Pečicí funkce	Použití
 <b>Pravý horký vzduch</b>	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev.

Pečicí funkce	Použití
 <b>Horní/spodní ohřev</b>	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
 <b>SteamBake</b>	K dodání vlhkosti během pečení. K získání správné barvy a křupavé kůrky během pečení. K zajištění větší šťavnatosti při opětovném ohřevu. K zavařování ovoce či zeleniny.
 <b>Pizza</b>	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 <b>Spodní ohřev</b>	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
 <b>Mražené potraviny</b>	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 <b>Vlhký horkovzduch</b>	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.
 <b>Gril</b>	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 <b>Turbo gril</b>	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 <b>Nabídka</b>	Otevření nabídky: Podporované Vaření, Čištění, Nastavení.

**i** Právý horký vzduch, Horní/spodní ohřev: Když nastavíte teplotu pod 80 °C, osvětlení se po 30 sekundách automaticky vypne.

### Poznámky: Vlhký horkovzduch

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

IEC/EN 60350-1

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

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


Pokyny k pečení najdete v kapitole „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch.







### Jak nastavit: Podporované Vaření

Každý pokrm v této podnabídce má doporučenou funkci ohřevu a teplotu. Použijte tuto funkci k rychlé přípravě pokrm s výchozím nastavením. Čas a teplotu lze upravovat rovněž během pečení.

U některých pokrmů můžete také péct pomocí:	Úroveň, na kterou je pokrm připraven:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Pečicí sonda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nepropečené</li> <li>Středně velké</li> <li>Dobře propečené</li> </ul>













Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
		 <p>P1 - P45</p>	 <p>OK</p>
Otevřete nabídku.	Zvolte Podporované Vaření. Stiskněte OK.	Zvolte pokrm. Stiskněte tlačítko OK.	Vložte jídlo do trouby. Potvrďte nastavení.

### Podporované Vaření

Legenda	
	Pečicí sonda k dispozici. Umístěte Pečicí sonda do nejsilnější části pokrmu. Spotřebič se vypne, když se dosáhne nastavené teploty Pečicí sonda.
	Množství vody pro parní funkci.
	Před započítím pečení spotřebič předehejte.
	Poloha roštu.

















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

Když funkce skončí, zkontrolujte, zda je jídlo hotové.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
1	Hovězí pečeně, nepropečená	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm silných kusů	  2; plech na pečení Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
2	Hovězí pečeně, středně propečená		
3	Hovězí pečeně, dobře propečená		
4	Steak, středně propečený	180 - 220 g na kus; 3 cm silné plátky	  3; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
5	Hovězí pečeně / dušená (kvalitní žebírka, spodní šál, silný bok)	1.5 - 2 kg	  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Přidejte tekutinu. Vložte do spotřebiče.
6	Hovězí pečeně, nepropečená (nízkoteplotní pečení)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm silných kusů	  2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření nebo jednoduše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
7	Hovězí pečeně, středně propečená (nízkoteplotní pečení)		
8	Hovězí pečeně, dobře propečená (nízkoteplotní pečení)		
9	Filet, nepropečený (nízkoteplotní pečení)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm silných kusů	  2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření nebo jednoduše sůl a čerstvou mletou papriku. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi. Vložte do spotřebiče.
10	Filet, středně propečený (nízkoteplotní pečení)		
11	Filet, propečený (nízkoteplotní pečení)		
12	Telecí pečeně (např. plecko)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm silné kusy	  2; pečicí mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Přidejte tekutinu. Pečte zakryté.




	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
13	Pečeně z vepřové krkovicе nebo plecka	1.5 - 2 kg	☐ 2; pečící mísa na tvarovaném roštu V polovině doby pečení maso obraťte.
14	Trhané vepřové (nízkoteplotní pečení)	1.5 - 2 kg	🔪☐ 2; plech na pečení Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení maso obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
15	Kýta, čerstvá	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm silných kusů	🔪☐ 2; pečící mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření.
16	Vepřová žebírka	2 - 3 kg; použijte syrová, 2-3 cm tenká vepřová žebírka	☐ 3; hluboký pekáč Přidejte tekutinu k zakrytí spodní části pokrmu. V polovině doby pečení maso obraťte.
17	Jehněčí stehno s kostmi	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm silných kusů	🔪☐ 2; pečící mísa na plechu na pečení Přidejte tekutinu. V polovině doby pečení maso obraťte.
18	Celé kuře	1 - 1.5 kg; čerstvá	🔪☐ 2; 🍷 200 ml; zapékací mísa na plechu na pečení Použijte své oblíbené koření. V polovině doby pečení kuře obraťte, aby bylo rovnoměrně opečené.
19	Půlka kuřete	0.5 - 0.8 kg	🔪☐ 3; plech na pečení Použijte své oblíbené koření.
20	Kuřecí prsa	180 - 200 g na kus	🔪☐☐ 2; zapékací mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Maso pod dobu několika minut osmahněte na horké pánvi.
21	Kuřecí stehna, čerstvá	-	🔪☐ 3; plech na pečení Pokud jste kuřecí stehna nejprve marinovali, nastavte nižší teplotu a pečte je déle.
22	Kachna, celá	2 - 3 kg	🔪☐ 2; pečící mísa na tvarovaném roštu Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do pečící nádoby. V polovině doby pečení kachnu obraťte.


	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
23	Husa, celá	4 - 5 kg	2; <b>hluboký pekáč</b> Použijte své oblíbené koření. Vložte maso do hlubokého plechu na pečení. V polovině doby pečení husu obraťte.
24	Sekaná	1 kg	2; <b>tvárovany rošt</b> Použijte své oblíbené koření.
25	Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1 kg na rybu	2; <b>plech na pečení</b> Rybu naplňte máslem a použijte své oblíbené koření a bylinky.
26	Rybí filé	-	3; zapékací mísa na <b>tvárovany roštu</b> Použijte své oblíbené koření.
27	Tvarohový koláč	-	2;  28cm rozkládací forma na pečení na <b>tvárovany roštu</b>
28	Jablečný koláč	-	2;  100-150 ml; <b>plech na pečení</b>
29	Jablečný koláč	-	2; forma na koláč na <b>tvárovany roštu</b>
30	Jablečný koláč	-	2;  100-150 ml;  22cm forma na koláč na <b>tvárovany roštu</b>
31	Brownies - čokoládové sušenky	2 kg těsta	3; <b>hluboký pekáč</b>
32	Čokoládové muffiny	-	2;  100-150 ml; plech na muffiny na <b>tvárovany roštu</b>
33	Biskupský chlebiček	-	2; forma na biskupský chlebiček na <b>tvárovany roštu</b>
34	Pečené brambory	1 kg	2; <b>plech na pečení</b> Vložte celé brambory ve slupce na plech na pečení.
35	Americké brambory	1 kg	3; <b>plech na pečení</b> vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Brambory nakrájejte na kousky.
36	Grilovaná zelenina	1 - 1.5 kg	3; <b>plech na pečení</b> vyložený pečicím papírem Použijte své oblíbené koření. Zeleninu nakrájejte na kousky.

	Jídlo	Hmotnost	Poloha roštu / příslušenství
37	Krokety, zmražené	0.5 kg	 3; plech na pečení
38	Brambory, zmražené	0.75 kg	 3; plech na pečení
39	Maso / zeleninové lasagne, které není třeba předvařovat	1 - 1.5 kg	 2; zapékací mísa na tvarovaném roštu
40	Zapečené brambory (surové brambory)	1 - 1.5 kg	 1; zapékací mísa na tvarovaném roštu Po polovině doby přípravy jídlo otočte.
41	Čerstvá pizza, tenká	-	  2;  100 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem
42	Čerstvá pizza, silná	-	  2; plech na pečení vyložený pečicím papírem
43	Slaný koláč	-	 2; forma na pečení na tvarovaném roštu
44	Bageta / ciabatta / bílý chléb	0.8 kg	  2;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem Pro bílý chléb je třeba více času.
45	Celozrnný/žitný/ tmavý chléb ve formě na biskupský chlebiček	1 kg	  2;  150 ml; plech na pečení vyložený pečicím papírem / tvarovaný rošt




## Funkce hodin



### Funkce hodin








Funkce hodiny	Použití
 Minutka	Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál.
 STOP Čas pečení	Po uplynutí času na časovači zazní zvukový signál a pečicí funkce se vypne.
 Časový odklad	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.

Funkce hodiny	Použití
 <b>Časovač</b>	Maximum je 23 h 59 minut. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz trouby. Pro zapnutí a vypnutí Časovač zvolte: Nabídka, Nastavení.


### Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit: Denní čas		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
		
Pro změnu denního času otevřete nabídku a zvolte Nastavení, Denní čas. Viz kapitolu „Struktura nabídky“.	Nastavte hodiny.	Stiskněte: OK.

Jak nastavit: Minutka			
Krok 1	Na displeji se zobrazí: 0:00 	Krok 2	Krok 3
			
Stiskněte:  .	Nastavte Minutka	Stiskněte: OK.	
<p align="center"> Časovač začne okamžitě odpočítávat.</p>			

Jak nastavit: Čas pečení				
Krok 1	Krok 2	Na displeji se zobrazí: 0:00  STOP	Krok 3	Krok 4
				
Zvolte pečící funkci a nastavte teplotu.	Opakovaně stiskněte:  .	Nastavte dobu přípravy.	Stiskněte: OK.	
<p align="center"> Časovač začne okamžitě odpočítávat.</p>				

**Jak nastavit: Časový odklad**

Krok 1	Krok 2		Krok 3	Krok 4		Krok 5	Krok 6
		Na displeji se zobrazí: denní čas 🕒 ZAPNOUT			Na displeji se zobrazí: --:-- 🕒 VYPNOUT		
Zvolte pečicí funkci.	Opakovaně tiskněte: 🕒.		Nastavte čas spuštění.	Stiskněte: OK.		Nastavte čas ukončení.	Stiskněte: OK.

ⓘ Časovač začne odpočítávat v nastavený čas spuštění.

**Použití příslušenství**

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

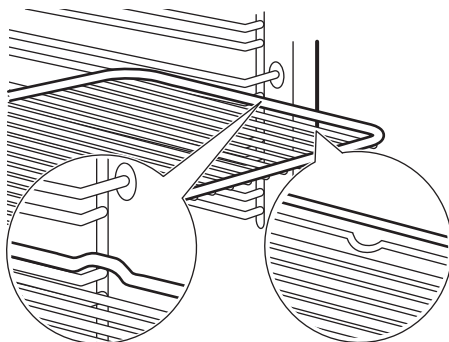
překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

**Vkládání příslušenství**

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti

**Tvarovaný rošt:**


Rošt zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.





**Pečící sonda**

Pečící sonda – měří teplotu uvnitř pokrmu.

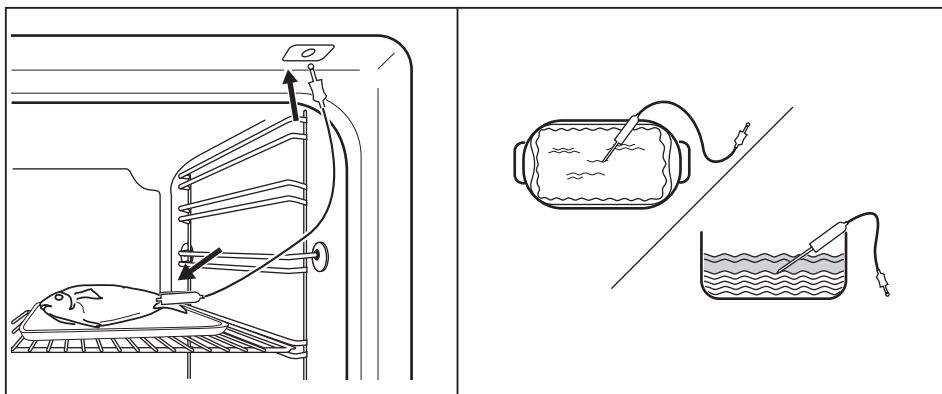
<b>Lze nastavit dvě teploty:</b>	
°C Teplota trouby.	 Teplota ve středu pokrmu.



<b>Pro dosažení nejlepších výsledků:</b>		
Příšady by měly mít pokojovou teplotu.	Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.	V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.

Pokyny k použití: Pečící sonda


<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.
<b>Krok 2</b>	Nastavte pečící funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
<b>Krok 3</b>	Vložte: Pečící sonda.
<b>Maso, drůbež a ryby</b>	<b>Dušená/zapékaná jídla</b>
Zasuňte špičku Pečící sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečící sonda jsou vsunuty do pokrmu.	Zasuňte špičku Pečící sonda přesně do středu mísy. Během pečení musí Pečící sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačké mísy použijte k podepření silikonové rukojeti Pečící sonda. Špička Pečící sonda by se měla dotýkat dna zapékačké mísy.






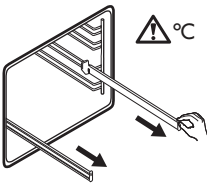
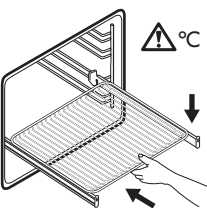
<p><b>Krok 4</b></p>	<p>Zapojte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečicí sonda.</p>
<p><b>Krok 5</b></p>	<p> – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.</p>
<p><b>Krok 6</b></p>	<p>OK – stisknutím potvrďte. Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.</p>
<p><b>Krok 7</b></p>	<p>Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby.   <b>VAROVÁNÍ!</b> Pečicí sonda může být velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.</p>

**Použití: teleskopické výsuvy**

 Pokyny k instalaci teleskopických výsuvů uschovejte pro budoucí použití.


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

Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování tvarovaných roštů a plechů.

<p><b>Krok 1</b></p>	<p>Vysuňte pravý a levý teleskopický výsuv.</p>	
<p><b>Krok 2</b></p>	<p>Na teleskopické výsuvy položte tvarovaný rošt a opatrně je zasuňte do trouby. Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste vysunovací drážky zcela zasunuli do trouby.</p>	



## Doplňkové funkce



### Zámek

<p><b>Tato funkce brání náhodné změně funkce spotřebiče.</b></p>		
<p>Pokud ji zapnete, když spotřebič pracuje, nastavená příprava jídla bude pokračovat a ovládací panel bude zablokovaný. Pokud ji zapnete, když je spotřebič vypnutý, spotřebič nepůjde zapnout a ovládací panel bude zablokovaný.</p>		
	<p>🕒OK – stisknutím a podržením funkcí zapnete. Zazní zvukový signál.</p>	<p>🕒OK – stisknutím a podržením funkcí vypnete.</p>
<p>📄 3x 📄 – bliká při zapnutí zámku.</p>		

### Automatické vypnutí

Pokud je spuštěna nějaká pečící funkce a vy nezměníte žádné nastavení, trouba se po určité době z bezpečnostních důvodů vypne.

	
<p>30 - 115</p>	<p>12.5</p>

	
<p>120 - 195</p>	<p>8.5</p>
<p>200 - 245</p>	<p>5.5</p>
<p>250 - maximální</p>	<p>3</p>

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečící sonda, Časový odklad.

### Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud

spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

## Tipy a rady

### Doporučení k pečení








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






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

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

### Vlhký horkovzduch

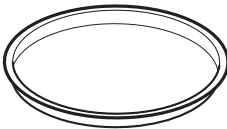
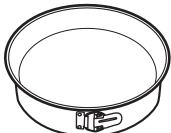


Nejlepších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	30 - 40
Mražená pizza, 0,35 kg	tvárový rošt	220	2	10 - 15
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	25 - 35
Sušenka brownie	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	175	3	25 - 30
Suflé, 6 kusů	keramické pečicí šálky na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Dort. korp., pišk. těsto	dortový korpus na tvarovaný rošt	180	2	15 - 25

		 (°C)		 (min)
Piškotový dort	zapékací mísa na tvarovaný rošt	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	25 - 35
Rybí filé, 0,3 kg	plech na pizzu na tvarovaný rošt	180	3	25 - 30
Pošírované maso, 0,25 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	200	3	25 - 30
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	150	2	25 - 35
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	170	2	20 - 30
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánská omeleta	plech na pizzu na tvarovaný rošt	200	3	25 - 30
Středomořská zelenina, 0,7 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	4	25 - 30

### Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství








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








			
<b>Plech na pizzu</b>	<b>Zapékací forma</b>	<b>Pečicí šálky</b>	<b>Dortový korpus</b>
Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 26 cm	Keramika Průměr 8 cm, výška 5 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm

### Tabulky vaření pro zkušební

Informace pro zkušební

Testy podle normy IEC 60350-1.


				 ( °C)	 (min)	
Malé koláče, 20 kousků na plech	Horní/ spodní ohřev	Plech na pečení	3	170	20 - 35	-
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	150 - 160	20 - 35	-
Malé koláče, 20 kousků na plech	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/ spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	180	70 - 90	-
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	70 - 90	-


				 (°C)	 (min)	
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm	Horní/ spodní ohřev	Tvarovaný rošt	2	170	40 - 50	Nechte troubu 10 min předehřát.
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2	160	40 - 50	Nechte troubu 10 min předehřát.
Beztučný piškotový koláč, dortová forma Ø 26 cm	Pravý horký vzduch	Tvarovaný rošt	2 a 4	160	40 - 60	Nechte troubu 10 min předehřát.
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	3	140 - 150	20 - 40	-
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	Plech na pečení	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Máslové sušenky	Horní/ spodní ohřev	Plech na pečení	3	140 - 150	25 - 45	-
Topinky, 4-6 kusů	Gril	Tvarovaný rošt	4	max.	1 - 5	Nechte troubu 10 min předehřát.
Hovězí hamburger, 6 kusů, 0,6 kg	Gril	Tvarovaný rošt, odkapávací plech	4	max.	20 - 30	Tvarovaný rošt vložte na čtvrtou úroveň a odkapávací plech na třetí úroveň trouby. V polovině přípravy jídlo otočte. Nechte troubu 10 min předehřát.


## Čištění a údržba

**VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

### Poznámky k čištění

 <p><b>Čistící prostředky</b></p>	Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
	Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.
	Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.

 <p><b>Každodenní použití</b></p>	Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídla může způsobit požár.
	Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. Chcete-li kondenzaci omezit, nechte spotřebič před přípravou jídla na 10 minut přehřát. Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.

 <p><b>Příslušenství</b></p>	Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Příslušenství nečistěte v myčce nádobí.
	Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

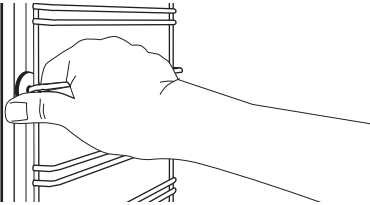
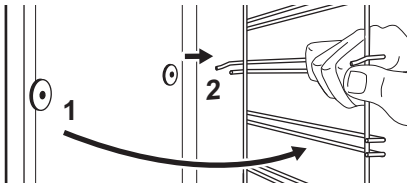
### Jak provádět čištění: Vyrytá část vnitřku trouby

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

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Nalijte do vlisu vnitřku trouby 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez jakýchkoliv přísad.	Nechte ocet rozpustit usazeniny vodního kamene při pokojové teplotě po dobu 30 minut.	Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.
V případě funkce: SteamBake čistěte troubu každých 5–10 cyklů pečení.		

### Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

<p><b>Krok 1</b></p>	<p>Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.</p>	
<p><b>Krok 2</b></p>	<p>Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.</p>	
<p><b>Krok 3</b></p>	<p>Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.</p>	
<p><b>Krok 4</b></p>	<p>Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí. Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.</p>	

**Pokyny k použití: Pyrolytická čisticí**

Vyčistěte troubu pomocí Pyrolytická čisticí.

**VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí popálení.

**POZOR!** Jsou-li ve stejné skříni instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně s touto funkcí. Trouba by se mohla poškodit.

**VAROVÁNÍ!** Během chodu pyrolytického čištění a prvního použití při maximální teplotě a po jejich dokončení zajistěte, aby se všechna domácí zvířata (zejména ptáci) nacházela co nejdále od umístění spotřebiče. Během pyrolytického cyklu a do doby, než spotřebič opět vychladne na pokojovou teplotu, by bylo vhodnější uchovávat je v jiné místnosti. Během chodu pyrolytického cyklu a prvního použití při maximální teplotě a po jejich dokončení (až do vychladnutí spotřebiče) musí být zajištěno dobré větrání.




- ⚠ VÁROVÁNÍ!** Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití odstraňte z vnitřku trouby:
- Jakékoliv zbytky jídel, oleje nebo vyteklého/usazeného tuku.
  - Jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček / teleskopických výsuvů apod., dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve, plechy na pečení a jiné náčiní s nepřílnavým povrchem.

Než zapnete pyrolýzu:


- vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky.
- očistěte dno trouby teplou vodou a jemným mycím prostředkem.
- vnitřní sklo dvířek trouby umyjte teplou vodou a měkkým hadrem.
- zavřete dvířka trouby.

Před Pyrolytická čisticí:		
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte všechno příslušenství.	Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Pyrolytická čisticí	
<b>Krok 1</b>	Vstupte do nabídky: Čištění $\frac{mm}{}$ .
<b>Funkce</b>	<b>Délka</b>
C1 - Lehké čištění	1 h
C2 - Normální čištění	1 h 30 min
C3 - Důkladné čištění	2 h 30 min
<b>Krok 2</b>	OK – stisknutím vyberete čisticí program.
<b>Krok 3</b>	OK – stisknutím spustíte čištění.
<b>Krok 4</b>	Po čištění otočte ovladačem pečicích funkcí do polohy vypnuto.
<p><b>ⓘ</b> Když se spustí čištění, dvířka trouby se zablokují a osvětlení je vypnuté. Až do odemčení dvířek je na displeji zobrazeno: .</p>	

Po ukončení čištění:		
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vnitřek trouby vytřete měkkým hadříkem.	Ze dna trouby odstraňte veškeré zbytky.

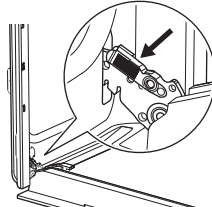
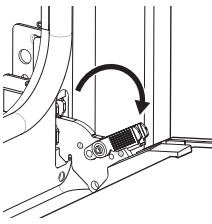
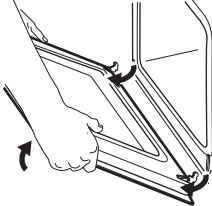

**Připomínka čištění**

<b>Trouba vás upozorní, kdy je nutné ji vyčistit pomocí pyrolytického čištění.</b>	
 bliká na displeji po každém pečení po dobu 5 sekund.	K vypnutí připomínky zadejte Nabídka a zvolte Nastavení, Připomínka čištění.

**Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka**

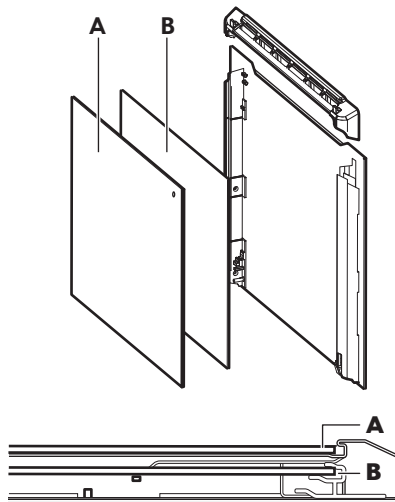
Dvířka trouby se skládají ze tří skleněných panelů. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Před demontáží skleněných panelů si přečtěte celou kapitolu „Odstranění a instalace dvířek“.

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

<b>Krok 1</b>	Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.	
<b>Krok 2</b>	Zvedněte západky a táhněte za ně, dokud necvaknou.	
<b>Krok 3</b>	Napůl přivřete dvířka trouby do první polohy otevření. Pak dvířka nadzdvihněte a vytáhněte z jejich umístění.	
<b>Krok 4</b>	Dvířka položte na měkkou látku na rovné podložce.	

<p><b>Krok 5</b></p>	<p>Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a za tlačení směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.</p>	
<p><b>Krok 6</b></p>	<p>Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.</p>	
<p><b>Krok 7</b></p>	<p>Uchopte skleněné panely dvířek za horní okraj a opatrně je postupně vytáhněte ven. Začněte horním panelem. Ujistěte se, že sklo zcela sklouzne z držáků.</p>	
<p><b>Krok 8</b></p>	<p>Skleněné panely omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněné panely opatrně osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.</p>	
<p><b>Krok 9</b></p>	<p>Po vyčištění nasadte skleněné panely, dveřní lištu a dvířka trouby a zavřete západky na obou závěsech.</p>	
<p>Jsou-li dvířka správně nainstalována, uslyšíte při zavírání západek cvaknutí.</p>		

Dávejte pozor, abyste skleněné panely (A a B) nasadili zpět ve správném pořadí. Zkontrolujte symbol / potisk na straně skleněného panelu. Každý panel vypadá odlišně, aby se usnadnila jejich demontáž a montáž. Potisk skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se ujistěte, že povrch rámu skleněného panelu není na potisku skla na dotek drsný. Při správné instalaci dveřní lišta zacvakne. Dávejte pozor, abyste prostřední skleněný panel nainstalovali správně do jeho umístění.



**Jak vyměnit: Osvětlení**

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

Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo k připálení mastnoty.

Před výměnou osvětlení:		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.	Odpojte troubu od elektrické sítě.	Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

Zadní žárovka

<b>Krok 1</b>	Skleněným krytem otočte a sejměte jej.
<b>Krok 2</b>	Skleněný kryt vyčistěte.
<b>Krok 3</b>	K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
<b>Krok 4</b>	Nasadte skleněný kryt.

**Odstraňování závad**

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

**Co dělat, když...**

Ve všech případech, které nejsou v této tabulce zahrnuty, se obraťte na autorizované servisní středisko.

Spotřebič se nezapne nebo se neohřívá	
Problém	Zkontrolujte, zda...
Spotřebič se neohřívá.	Funkce automatického vypnutí je vypnutá.
Spotřebič se neohřívá.	Dvířka spotřebiče jsou zavřená.
Spotřebič se neohřívá.	Není spálená pojistka.
Spotřebič se neohřívá.	Zámek je vypnutý.

Součásti	
Problém	Zkontrolujte, zda...
Osvětlení je vypnuté.	Vlhký horkovzduch – je zapnuté.

Součásti	
Osvětlení nefunguje.	Spálená žárovka.
Funkce Pečicí sonda nefunguje.	Zástrčka Pečicí sonda je zcela zasunutá do zásuvky.

Chybové kódy	
Na displeji se zobrazuje...	Zkontrolujte, zda...
Chyba C2	Vytáhli jste zástrčku Pečicí sonda ze zásuvky.
Chyba C3	Dvířka spotřebiče jsou zavřená nebo není rozbitý zámek dveří.
Chyba F102	Dvířka spotřebiče jsou zavřená.
Chyba F102	Zámek dveří není rozbitý.
00:00	Došlo k výpadku proudu. Nastavte denní čas.
Pokud se na displeji zspotřebič obrazuje chybový kód, který není obsažen v této tabulce, restartujte troubu vypnutím a opětovným zapnutím domovní pojistky. Pokud se chybový kód zobrazí znovu, kontaktujte autorizované servisní středisko.	

Čištění	
Problém	Zkontrolujte, zda...
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.

### Servisní údaje

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

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřku spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:	
Model (Mod.)	.....
Výrobní číslo (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## Technické údaje

### Technické údaje

Rozměry (vnitřní)	Šířka Výška Hloubka	480 mm 361 mm 416 mm
Plocha plechu na pečení	1438 cm <sup>2</sup>	
Horní topný článek	2300 W	
Dolní topný článek	1000 W	
Gril	2300 W	
Okruh	2400 W	
Celkový jmenovitý výkon	3490 W	
Napětí	220 - 240 V	
Frekvence	50 - 60 Hz	
Počet funkcí	9	

## Energetická účinnost

### Informace o výrobku a list s údaji o výrobku

Jméno dodavatele	IKEA
Označení modelu	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	0.93 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.69 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Hlasitost	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba

Hmotnost	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.		

### Úspora energie



Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

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

#### Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem.

#### Zbytkové teplo

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

#### Uchování teploty jídla

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

#### Pečení s vypnutým osvětlením

Při pečení vypnete osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

#### Vlhký horkovzduch


Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

## Struktura nabídky

### Nabídka


Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5


 - zvolte pro zadání Nabídka.	Vyberte funkci ze struktury Nabídka a stiskněte OK.	Zvolte nastavení.	OK - stisknutím potvrďte nastavení.	Upravte hodnotu a stiskněte OK.
Otočením ovladače pečících funkcí do polohy vypnuto ukončete Nabídka.				

Nabídka struktura		
Podporované Vaření 	Čištění 	Nastavení 

Nastavení					
01	Denní čas	Změnit	02	Displej jas	1 - 5
03	Tóny tlačítek	1 - Pípnutí 2 - Cvaknutí 3 - Zvuk vypnutí	04	Hlasitost zv. signalizace	1 - 4
05	Pečicí sonda Krok	1 - Alarm a vypnutí 2 - Alarm	06	Časovač	Zap/Vyp
07	Osvětlení	Zap/Vyp	08	Rychlé zahřátí	Zap/Vyp
09	Připomínka čištění	Zap/Vyp	10	Režim demo	Aktivační kód: 2468
11	Verze software	Kontrola	12	Zrušit všechna nastavení	Ano/Ne

## Poznámky k ochraně životního prostředí

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným

symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.



## Sisukord

Ohutusinfo	113	Lisafunktsioonid	133
Ohutusjuhised	115	Vihjeid ja näpunäiteid	134
Paigaldamine	118	Puhastus ja hooldus	137
Toote kirjeldus	119	Veaotsing	143
Juhtpaneel	119	Tehnilised andmed	144
Enne esimest kasutamist	120	Energiatõhusus	145
Igapäevane kasutamine	122	Menüü struktuur	146
Kella funktsioonid	128	Jäätmekäitlus	147
Tarvikute kasutamine	130		

Jäetakse õigus teha muutusi.

## Ohutusinfo

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

## Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

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

## Üldine ohutus

- Seadme paigaldamine ja toitekaabli vahetamine on lubatud ainult kogemustega töötajale.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasikse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Enne pürolüütilist puhastamist eemaldage seadme sisemusest kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljalagunenud vedelik.
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgeina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).

## Ohutusjuhised

### Paigaldamine

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

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

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	580 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	589 mm
Seadme tagumise osa kõrgus	571 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagumise osa laius	559 mm
Seadme sügavus	569 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	548 mm

Sügavus avatud uksega	1022 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskravid	4x25 mm

### Elektriühendus


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

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutat pistikupesaga.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist.


Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.

- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis võimaldab teil seadme kõigi pooluste küljest lahti ühendada. Eraldusseadme kontaktiava laius peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.

## Kasutamine

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

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

 **HOIATUS!** Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

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

## Hooldus ja puhastus

 **HOIATUS!** Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustamist.
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäänused võivad põhjustada tulekahju.
- Ahjupuhusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## Pürolüüspuhastamine

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

- Pürolüütilisel puhastamisel eralduvad aarud ei ole inimestele kahjulikud, sealhulgas imikutele ega tervisehäirete all kannatavatele inimestele.
- Erinevalt inimestest võivad mõned linnud ja roomajad pürolüütilise puhastuse ajal ahjust eralduvate aurude suhtes väga tundlikud olla. Väikesed lemmikloomad võivad pürolüütilise isepuhastusprogrammi töötamise ajal pürolüütiliste ahjude läheduses tekkivate temperatuurikõikumiste suhtes üsna tundlikud olla.
- Enne pürolüütilise isepuhastusfunktsiooni või funktsiooni First Use (Esmakasutus) rakendamist eemaldage ahjust:
  - Mis tahes toidujäätmed, õli- või rasvajäägid/-setted.
  - kõik lahtivõetavad osad (sealhulgas ahjuresid, külgsiinid / teleskoopsiinid jms ahju juurde kuuluvad esemed), eriti aga mittekindlalt kinnitatud pannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud kõögiriistad võivad pürolüüspuhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aineid.
- Lugege hoolikalt kõiki pürolüütilise puhastamise juhiseid.
- Hoidke lapsed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja selle tagumistest jahutusavadest eraldub kuuma õhku.
- Pürolüüspuhastamisel ja maksimaalse temperatuuri esmakordsel kasutamisel võivad toiduvalmistamisjääkidest ja kasutatud materjalidest eralduda aarud, mistõttu on kasutajatel tungivalt soovitatav:
  - Tagada hea ventilatsioon pürolüüspuhastamise ajal.

- Tagada hea ventilatsioon enne ja pärast esmakasutust maksimaalsel temperatuuril.
- Viige kõik lemmikloomad (eriti linnud) pürolüüspuhastamise ajaks ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise ajal ja pärast seda seadme lähedusest võimalikult kaugele. Eelistatav on hoida neid pürolüütsükli ajal teises ruumis, kuni seade on taas toatemperatuurini jahtunud. Pürolüütsükli ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise tsükli ajal ja pärast seda (kuni seadme jahtumiseni) tuleb tagada hea ventilatsioon.

## Sisevalgustus

**⚠ HOIATUS!** Elektrilöögi oht!

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamiseseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe .

## Hooldus

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

## Kõrvaldamine


**⚠ HOIATUS!** Lämmbumis- või vigastusoht!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage seadme uks, et vältida laste ja loomade seadmesse lõksujäämist.


- **Pakkematerjal:**  
Pakkematerjal on taaskasutatav.  
Plastikosad on tähistatud rahvusvaheliste lühenditega nagu PE, PS jne. Toimetage

pakkematerjal selleks ette nähtud konteineritesse kohalikus jäätmehooldlas.


## Paigaldamine


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

### Paigaldamine

-  Näpunäiteid ühendamise kohta leiate paigaldusjuhistest.

### Elektriühendus

-  **HOIATUS!** Elektriühendusi tohib teostada ainult kvalifitseeritud elektrik.

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

Selle ahju juurde kuulub ainult toitejuhe.

### Kaabel

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks:

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

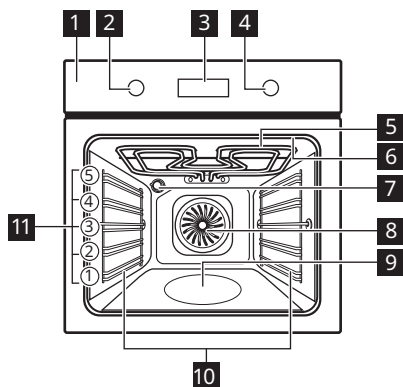
Teabe saamiseks kaabli ristlõike kohta vt koguvõimsust (andmesildilt). Võite vaadata ka tabelit:

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm <sup>2</sup> )
maksimaalne 1380	3 x 0.75
maksimaalne 2300	3 x 1
maksimaalne 3680	3 x 1.5

Maandusjuhe (roheline/kollane kaabel) peab olema 2 cm pikem kui faasi- ja nullkaablid (sinine ja pruun kaabel).

## Toote kirjeldus

### Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Küpsetusrežiimide nupp
- 3 Ekraan
- 4 Juhtnupp
- 5 Kuumutuselement
- 6 Toidutermomeetri pesa
- 7 Lamp
- 8 Ventilator
- 9 Veesüvend
- 10 Riilutugi, eemaldatav
- 11 Riili asendid

### Lisatarvikud

- **Traatrest** x 2  
Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat** x 1  
Kookide ja küpsiste jaoks.
- **Grill- / küpsetuspann** x 1

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.

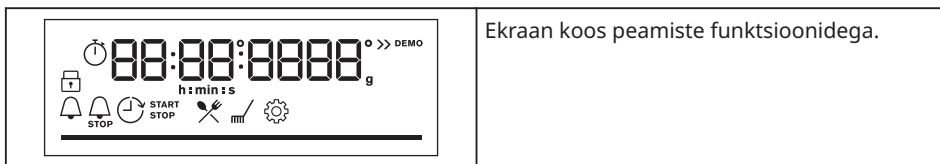
- **Toidusensor** x 1  
Toidu küpsemisastme mõõtmiseks.
- **Teleskoopsiinid** x 1 komplekt  
Restide ja plaatide jaoks.

## Juhtpaneel

### Juhtpaneeli ülevaade

				OK		
Taimer	Kiirkuumutus	Sisevalgustus	Toidutermomeeter	Kinnitage seaded	Vajutage	Pöörake nuppu
Valige küpsetusrežiim, et seade sisse lülitada.						
Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et seade välja lülitada.						

## Ekraan



## Ekraani indikaatorid

Põhiindikaatorid				
 Lukk	 Juhendatud küpsetamine	 Puhastamine	 Seaded	 Kiirkuumutus
Taimeri indikaatorid				
 Minutilugeja	 Lõpp	 Viivitusae	 Uptimer	
<b>Edenemisriba</b> – temperatuuri või aja jaoks. Kui seade saavutab seatud temperatuuri, on riba täielikult punane.				

<b>Auruküpsetuse indikaator</b>	
<b>Toidusensor indikaator</b>	

## Enne esimest kasutamist




**HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## Esmane puhastamine

Enne esimest kasutuskorda puhastage tühi seade ja seadke aeg:			
			 <b>0:00</b> Seadke kella-aeg. Vajutage nuppu OK.

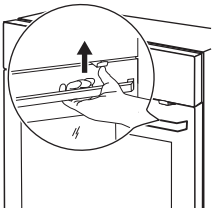


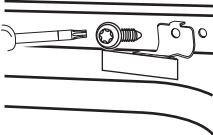
## Algne eelkuumutamine

Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.	
<b>1. samm</b>	Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitooded.
<b>2. samm</b>	Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:  . Laske ahjul 1 h töötada.
<b>3. samm</b>	Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:  . Laske ahjul 15 min töötada.
 Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut.	

## Kuidas kasutada: Mehaaniline lapselukk

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

Lapselukuga ahjuukse avamiseks:	
<b>1. samm</b>	Vajutage ja hoidke lapselukku üleval.
<b>2. samm</b>	Ukse avamiseks tõmmake selle käepidet. Sulgege ahjuuks ilma lapselukku lükkamata.
	

Lapseluku eemaldamiseks:	
<b>1. samm</b>	avage ahjuuks ja eemaldage lapselukk ahju komplekti kuuluva kruvikeeraja abil.
<b>2. samm</b>	Pärast lapseluku eemaldamist keerake kruvi tagasi.
	

## Igapäevane kasutamine

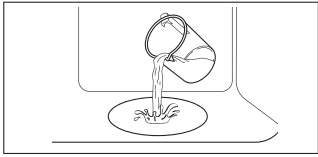


**⚠ HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

<b>1. samm</b>	Keerake küpsetusfunktsioonide nuppu ja valige küpsetusfunktsioon.
<b>2. samm</b>	Temperatuuri seadmiseks keerake juhtnuppu.
<p><b>🔥</b> – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke: Kiirkuumutus. See on saadaval ainult ahju mõne funktsiooniga.</p>	

#### Auruküpsetus


Veenduge, et ahi on jahtunud.










1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
			Niiskuse tekitamiseks eelkuumutage tühja ahju 10 minutit. Pange toit ahju.
Kallake ahjuõõnsuse süvendisse kraanivett.	Seadke aurukuumutuse funktsioon.	Seadke temperatuur.	
<p><b>ⓘ</b> Ahjuõõnsuse süvendi maksimaalne maht on 250 ml. Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi ahjuõõnsuse süvendisse vett valada.</p>			


#### Kui auruküpsetus lõpeb:

1. samm	2. samm	3. samm
Keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse, et ahi välja lülitada.	Avage ettevaatlikult uks. Eralduv aur võib põhjustada nahapõletust.	Veenduge, et ahi on jahtunud. Eemaldage ahjuõõnsuse süvendist sinna jäänud vesi.

### Küpsetusrežiimid

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <b>Pöördõhk</b>	Küpsetamiseks korraka kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <b>Ülemine + alumine kuumutus</b>	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 <b>SteamBake</b>	Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Toidu soojendamisel mahlasuse lisamiseks. Puu- ja köögiviljade säilitamiseks.
 <b>Pitsa funktsioon</b>	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 <b>Alumine kuumutus</b>	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 <b>Külmutatud toiduained</b>	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
 <b>Niiske küpsetus pöördõhuga</b>	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
 <b>Grill</b>	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 <b>Turbogrill</b>	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 <b>Menüü</b>	Menüüsse sisenemiseks: Juhendatud küpsetamine, Puhastamine, Seaded.

 Pöördõhk, Ülemine + alumine kuumutus: Kui seate temperatuuri alla 80 °C, kustub lamp automaatselt 30 sekundi pärast.

### Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU

65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile:

IEC/EN 60350-1

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





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

Toiduvalmistamisjuhised leiate jaotisest „Nõuanded ja näpunäited“, Niiske küpsetus pöördõhuga.





### Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine

Iga selles alammenüüs oleva toidu juurde kuulub soovituslik funktsioon ja temperatuur. Kasutage seda funktsiooni toidu kiireks valmistamiseks vaikesätetega. Saate reguleerida aega ja temperatuuri küpsetamise ajal.

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.	Toidu küpsetamiskraad:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Toidusensor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Väheküps</li> <li>Keskmine</li> <li>Täisküps</li> </ul>








1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
			
Sisenege menüüsse.	Valige Juhendatud küpsetamine. Vajutage OK.	Valige toit. Vajutage nuppu OK.	Sisestage toit ahju. Kinnitage sätteid.






















### Juhendatud küpsetamine





















Selgitus	
	Toidusensor saadaval. Pange Toidusensor toidu kõige paksemasse kohta. Kui toit saavutab seatud Toidusensor temperatuuri, lülitub seade välja.
	Vee kogus aurufunktsiooni jaoks.
	Enne küpsetamist eelkuumutage seadet.
	Riikli tasand.

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

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis.

	Toit	Kaal	Riili tasand/tarvik
1	Rostbiif, väheküps	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksused tükid	 2; küpsetusplaat Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
2	Rostbiif, poolküps		
3	Rostbiif, täisküps		
4	Steik, poolküps	180 - 220 g tükid; 3 cm paksused viilud	 3; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
5	Veiseliha rostbiif / hautatud veiseliha (ribiliha, sisetükk, läbikasvanud)	1.5 - 2 kg	 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Lisage vedelikku. Sisestage seadmesse.
6	Rostbiif, väheküps (aeglane küpsetamine)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm paksused tükid	 2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
7	Rostbiif, poolküps (aeglane küpsetamine)		
8	Rostbiif, täisküps (aeglane küpsetamine)		
9	Filee, väheküps LTC* (aeglane küpsetamine)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm paksused tükid	 2; küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse või lihtsalt soola ja värsket jahvatatud pipart. Praadige liha paar minutit kuumal pannil. Sisestage seadmesse.
10	Filee, poolküps (aeglane küpsetamine)		
11	Filee, täisküps (aeglane küpsetamine)		
12	Röstitud vasikaliha (nt abatükk)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm paksused tükid	 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Lisage vedelikku. Röstpraad, kaetud.
13	Röstitud seakael või abatükk	1.5 - 2 kg	 2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.





	Toit	Kaal	Riieli tasand/tarvik
14	<b>Rebitud sealiha</b> (aeglane toiduvalmistamine)	1.5 - 2 kg	  2; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
15	<b>Seljatükk, värske</b>	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm paksused tükid	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
16	<b>Searibid</b>	2 - 3 kg; kasutage tooreid, 2 - 3 cm paksuseid searibisid	 3; <b>ahjupann</b> Lisage vedelikku, et katta nõu põhi. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
17	<b>Tallekoot, luudega</b>	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm paksused tükid	  2; toidu röstimine <b>küpsetusplaadil</b> Lisage vedelikku. Pöörake liha poole küpsetusaja möödudes.
18	<b>Kana, terve</b>	1 - 1.5 kg; värsked	  2;  200 ml; vormiroog <b>küpsetusplaadil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pöörake kana poole küpsetusaja möödudes, et saavutada ühtlane pruunistumine.
19	<b>Pool kana</b>	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>küpsetusplaat</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
20	<b>Kanarind</b>	180 - 200 g tükid	   2; vormiroog <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Praadige liha paar minutit kuuma pannil.
21	<b>Kanakoivad, värsked</b>	-	  3; <b>küpsetusplaat</b> Kui marineerisite kõigepealt kanakoivad, seadke temperatuur madalamaks ja küpsetage neid kauem.
22	<b>Part, terve</b>	2 - 3 kg	  2; toidu röstimine <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha röstimispannile. Pöörake parti poole küpsetusaja möödudes.
23	<b>Hani, terve</b>	4 - 5 kg	  2; <b>ahjupann</b> Kasutage oma lemmikvürtse. Pange liha sügavale küpsetusplaadile. Pöörake hane poole küpsetusaja möödudes.

	Toit	Kaal	Riuli tasand/tarvik
24	Pikkpoiss	1 kg	 2; <b>traatrest</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
25	Terve kala, grillitud	0.5 - 1 kg kala kohta	 2; <b>küpsetusplaat</b> Täitke kala võiga ning kasuta oma lemmikvürtse ja -ürte.
26	Kalafilee	-	 3; vormiroog <b>traatrestil</b> Kasutage oma lemmikvürtse.
27	Juustukook	-	 2;  28 cm lahtikäiv metallvorm <b>traatrestil</b>
28	Õunakook	-	 2;  100 - 150 ml; <b>küpsetusplaat</b>
29	Õunakook	-	 2; koogivorm <b>traatrestil</b>
30	Õunapirukas	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm koogivorm <b>traatrestil</b>
31	Brownie-koogid	2 kg tainast	 3; <b>ahjupann</b>
32	Šokolaadimuffinid	-	 2;  100 - 150 ml; muffinialus <b>traatrestil</b>
33	Pätsikook	-	 2; leivapann <b>traatrestil</b>
34	Küpsetatud kartulid	1 kg	 2; <b>küpsetusplaat</b> Pange terved koorimata kartulid küpsetusplaadile.
35	Viilud	1 kg	 3; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake kartulid tükkideks.
36	Grillitud köögiviljasegu	1 - 1.5 kg	 3; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat Kasutage oma lemmikvürtse. Lõigake köögiviljad tükkideks.
37	Kroketid, külmutatud	0.5 kg	 3; <b>küpsetusplaat</b>
38	Kartulipallikesed, külmutatud	0.75 kg	 3; <b>küpsetusplaat</b>

	Toit	Kaal	Riikli tasand/tarvik
39	Liha/köögivilja lasanje kuivade nuudliplaatidega	1 - 1.5 kg	☐ 2; vormiroog <b>traatrestil</b>
40	Kartuligratään (toored kartulid)	1 - 1.5 kg	☐ 1; vormiroog <b>traatrestil</b> Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes.
41	Värske pitsa, õhuke	-	☑ ☐ 2; لسان 100 ml; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat
42	Värske pitsa, paks	-	☑ ☐ 2; <b>küpsetusplaat</b> vooderdatud küpsetuspaberiga
43	Quiche	-	☐ 2; küpsetusvorm <b>traatrestil</b>
44	Baguette/ciabatta/sai	0.8 kg	☑ ☐ 2; لسان 150 ml; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> küpsetusplaat Saia küpsetamiseks on vaja rohkem aega.
45	Täisteraleib/rukkileib/täisteraline must leib leivapannil	1 kg	☑ ☐ 2; لسان 150 ml; <b>küpsetuspaberiga vooderdatud</b> liküpsetusplaat/ <b>traatrest</b>


## Kella funktsioonid






### Kella funktsioonid








Kella funktsioon	Kasutamine
 Minutilugeja	Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal.
 Küpsetusaeg	Kui taimer jõuab nulli, kõlab signaal ja küpsetusrežiim lõpetab töö.
 Viivitsaeg	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
 Uptimer	Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta ahju tööd. Uptimer sisse ja välja lülitamiseks valige: Menüü, Seaded.













## Kuidas seadistada: Kella funktsioonid


Kuidas seadistada: Kellaeg		
1. samm	2. samm	3. samm
		
Kellaaja muutmiseks sisenege menüüsse ja valige Sätted, Kellaeg. Vt jaotist "Menüü struktuur".	Seadke kell.	Vajutage: OK.

Kuidas seadistada: Minutilugeja			
1. samm	Näidikul kuvatakse: 0:00 	2. samm	3. samm
			
Vajutage: 		Seadke Minutilugeja	Vajutage: OK.
 Taimer alustab kohe pöördloendust.			

Kuidas seadistada: Küpsetusaeg				
1. samm	2. samm	Näidikul kuvatakse: 0:00  STOP	3. samm	4. samm
				
Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.	Vajutage korduvalt: 		Seadke küpsetusaeg.	Vajutage: OK.
 Taimer alustab kohe pöördloendust.				

Kuidas seadistada: Viivitsaeg							
1. samm	2. samm		3. samm	4. samm		5. samm	6. samm
		Ekraanil kuvatakse: kella-aeg 			Näidikul kuvatakse: ---:-- 		
Seadke küpsetusrežiim.	Vajutage korduvalt: 	START	Seadke algusaeg.	Vajutage: OK.	STOPP	Seadke lõppaeg.	Vajutage: OK.
 Taimer alustab kindlal algusajal pöördloendust.							

## Tarvikute kasutamine

 **HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

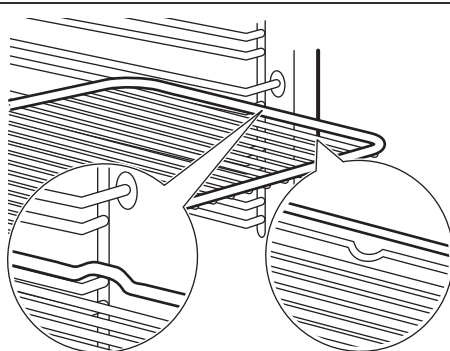
libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

## Tarvikute sisestamine

Väike ülasosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka

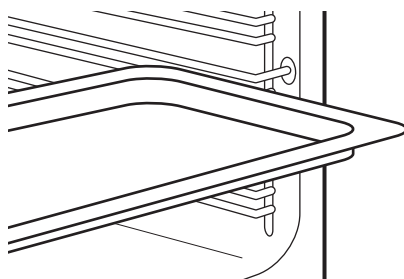
### Traatrest:

Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele ja jälgige, et restikumerused oleksid allpool.



**Küpsetusplaat / Sügav pann:**

Lükake ahjurest riuliraami juhtsoonte vahele.

**Toidusensor**

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri.

**Saadaval on kaks temperatuurisätet:**

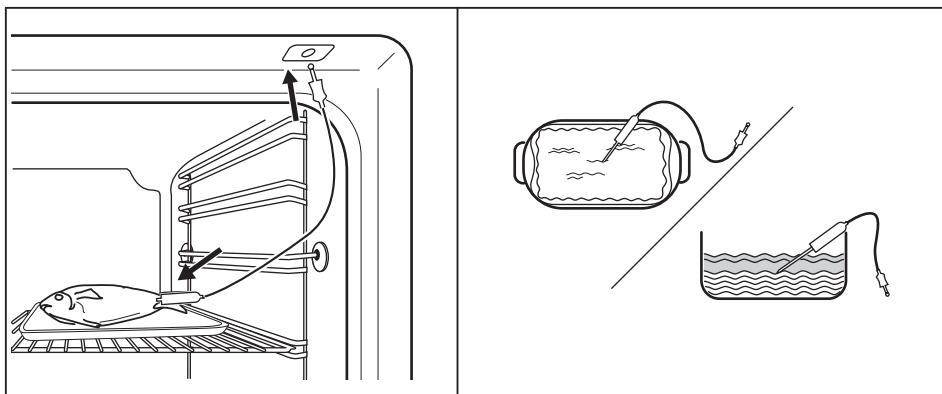
$^{\circ}\text{C}$ Ahju temperatuur.	 Toidu sisetemperatuur.
---	---



**Parimateks küpsetustulemusteks:**

Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.	– mitte kasutada vedelate toitude puhul.	– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.
--	--	---


Kuidas kasutada: Toidusensor


<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse.
<b>2. samm</b>	Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
<b>3. samm</b>	Sisestamine: Toidusensor.
<b>Liha, linnuliha ja kala</b>	<b>Vormiroog</b>
Suruge Toidusensor ots liha või kala keskossa, kõige paksemasse kohta. Jälgige, et Toidusensor oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees.	Sisestage. Toidusensor ots täpselt vormirooga keskossa. Toidusensor peaks üpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Kasutage küpsetusnõu äärist Toidusensorsilikonist käepideme kinnitamiseks. Toidusensor ots ei tohiks puudutada küpsetusnõu põhja.



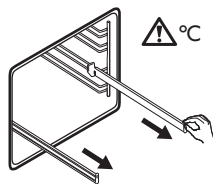
<b>4. samm</b>	Lükake Toidusensor ahju esiosas olevasse pessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.
<b>5. samm</b>	 – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.
<b>6. samm</b>	OK – vajutage kinnitamiseks. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.
<b>7. samm</b>	Eemaldage Toidusensor pistik pesast ja tõstke toit ahjust välja.  <b>HOIATUS!</b> Põletusohu: Toidusensor võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.

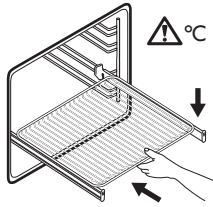
### Kasutamine: teleskoopsiinid

-  Hoidke teleskoopsiinide paigaldusjuhised edaspidiseks kasutamiseks alles.

-  **ETTEVAATUST!** Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge õlitage teleskoopsiine.






Teleskoopsiinid võimaldavad traatrestid ja kúpsetusplaate hõlpsamalt sisestada.

<b>1. samm</b>	tõmmake parem- ja vasakpoolne teleskoopsiin välja.	
----------------	--	---

<b>2. samm</b>	Asetage traatrest teleskoopsiinidele ja lüka-ke siinid ettevaatlikult ahju sisse. Enne ukse sulgemist peavad teleskoopsiinid olema täielikult ahju sisse lükatud.	
----------------	---	---



## Lisafunktsioonid



### Lukk

<b>See funktsioon hoiab ära seadmfunktsiooni tahtmatu muutmise.</b>		
Lülitage see sisse, kui seade töötab – seatud küpsetamine jätkub, juhtpaneel on lukustatud. Lülitage see sisse, kui seade on väljas – seda ei saa sisse lülitada, juhtpaneel on lukustatud.		
	 OK – funktsiooni sisse lülitamiseks vajutage ja hoidke. Kostab signaal.	 OK – funktsiooni välja lülitamiseks vajutage ja hoidke.
 3 x  – vilgub, kui lukustus on sisse lülitatud.		

### Automaatne väljalülitus

Turvakaalutlustel lülitub seade mõne aja pärast välja, kui küpsetusrežiim töötab ja te ühtegi sätet ei muuda.

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

 (°C)	 (h)
250 – maksimum	3

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidusensor, Viivitusaeeg.

### Jahutusventilaator

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

## Vihjeid ja näpunäiteid

### Soovitused söögivalmistamiseks













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

Teie uus seade võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel. Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

### Niiske küpsetus pöördõhuga

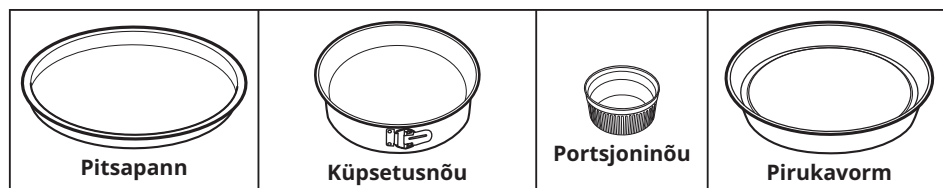
Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		 (°C)		 (min)
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Rullid, 9 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	30 - 40
Pitsa, külmutatud, 0,35 kg	ahjures	220	2	10 - 15
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	25 - 35
Šokolaadikook	küpsetusplaat või rasvapann	175	3	25 - 30
Suflee, 6 tükki	keramilised ahjuvormid traatrestil	200	3	25 - 30
Biskviitaignast põhi	pirukavorm traatrestil	180	2	15 - 25
Victoria võileib	ahjuvorm ahjures	170	2	40 - 50
Pošeeritud kala, 0,3 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	20 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	25 - 35
Kalafilee, 0,3 kg	pitsaplaat traatrestil	180	3	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Pošeeritud liha, 0,25 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	35 - 45
Šašlõkk, 0,5 kg	küpsetusplaat või rasvapann	200	3	25 - 30
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	30 - 40
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 30
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	150	2	25 - 35
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	170	2	20 - 30
Köögiviljad, pošeeritud, 0,4 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	35 - 45
Vegan-omlett	pitsaplaat traatrestil	200	3	25 - 30
Vahemerepärased köögiviljad, 0,7 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	4	25 - 30

### Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitatavad lisatarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga nõusid. Need tõmbavad kuumust paremini sisse kui heledad ja peegelduvad pinnad.










Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamiline 8 cm läbi- mõõduga, 5 cm kõrged	Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga
---	---	--	---








### Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetus- plaat	3	170	20 - 35	-
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetus- plaat	3	150 - 160	20 - 35	-
Väikesed koogid, 20 tk plaadil	Pöördõhk	Küpsetus- plaat	2 ja 4	150 - 160	20 - 35	-
Õuna- kook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	180	70 - 90	-
Õuna- kook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	70 - 90	-
Rasvatu biskviit- kook, Ø 26 cm koogi- vorm	Ülemine + alumine kuumutus	Traatrest	2	170	40 - 50	Eelkuumutage ah- ju 10 min.




				 (°C)	 (min)	
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm	Pöördõhk	Traatrest	2	160	40 - 50	Eelkuumutage ahju 10 min.
Rasvatu biskviitkook, Ø 26 cm koogivorm	Pöördõhk	Traatrest	2 ja 4	160	40 - 60	Eelkuumutage ahju 10 min.
Liivaküp-sised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	3	140 - 150	20 - 40	-
Liivaküp-sised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	2 ja 4	140 - 150	25 - 45	-
Liivaküp-sised	Ülemine + alumine kuumutus	Küpsetusplaat	3	140 - 150	25 - 45	-
Röstleib/sai, 4-6 tk	Grill	Traatrest	4	max	1 - 5	Eelkuumutage ahju 10 min.
Veiseliha-burger, 6 tükki, 0,6 kg	Grill	Traatrest, rasvapann	4	max	20 - 30	Pange ahjures neljandale ahjutasandile ja rasvapann kolmandale tasandile. Keerake toitu poole küpsetusaja möödumisel. Eelkuumutage ahju 10 min.


## Puhastus ja hooldus




**HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## Märkused puhastamise kohta

 <p><b>Puhastusvahendid</b></p>	Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
	Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
	Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

 <p><b>Igapäevane kasutamine</b></p>	Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
	Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. Kondenseerumise vähendamiseks laske seadmel enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.

 <p><b>Lisatarvikud</b></p>	Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
	Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendiga või teravate esemetega.

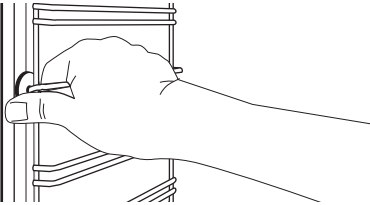
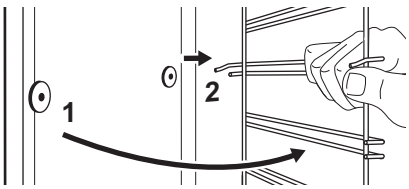
## Kuidas puhastada: Veesüvend

Puhastage ahjuõõnsuse süvendit, et eemaldada lubjasettejäädid pärast auruküpsetust.

1. samm	2. samm	3. samm
Kallake 250 ml vett ahju põhjas olevasse süvendisse. Kasutage max 6%-list ilma lisanditeta äädikat.	Laske 30 minuti jooksul äädikal lubjasettejäädid toatemperatuuril lahustada.	Puhastage ahjuõõnsus sooja vee ja lahja pesuvahendiga.
Funktsiooni seadmine: SteamBake puhastage ahju iga 5 – 10 küpsetustsükli järel.		

## Kuidas eemaldada: restitoid

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

1. samm	Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	
2. samm	Tõmmake ahjuriuli tugele esiosa külge seinast lahti.	
3. samm	Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külge seinast lahti ja eemaldage.	
4. samm	Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.	

### Kuidas kasutada: Pürolüüsipuhastamine

Puhastage ahi, kasutades  
Pürolüüsipuhastamine.

**⚠ HOIATUS!** Eksisteerib põletusohu.

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


**⚠ HOIATUS!** Viige kõik lemmikloomad (eriti linnud) pürolüüsipuhastamise ajaks ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise ajal ja pärast seda seadme lähedusest võimalikult kaugemale. Eelistatav on hoida neid pürolüüsitsükli ajal teises ruumis, kuni seade on taas toatemperatuurini jahtunud. Pürolüüsitsükli ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise tsükli ajal ja pärast seda (kuni seadme jahtumiseni) tuleb tagada hea ventilatsioon.

- ⚠ HOIATUS!** Enne pürolüütilise isepuhastusfunktsiooni või funktsiooni First Use (Esmakasutus) rakendamist eemaldage ahjust:
- Mis tahes toidujäätmed, õli- või rasvajäägid/-setted.
  - kõik lahtivõetavad osad (sealhulgas ahjurestid, külgsiinid / teleskoopsiinid jms ahju juurde kuuluvad esemed), eriti aga mittekinnivõtvad pannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.

Enne pürolüütilise puhastamise sisselülitamist:


- eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.
- puhastage ahju põhja sooja vee ja neutraalse pesuvahendiga.
- puhastage sisemist ukseklaasi sisepinda sooja vee ja pehme lapiga.
- sulgege ahjuuks.

Enne Pürolüüsupuhastamine:		
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud.	Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.

Pürolüüsupuhastamine	
<b>1. samm</b>	Sisenege menüüsse: Puhastamine $\frac{m}{l}$ .
<b>Funktsioon</b>	<b>Kestus</b>
C1 - Kerge puhastamine	1 h
C2 - Tavaline puhastamine	1 h 30 min
C3 - Põhjalik puhastamine	2 h 30 min
<b>2. samm</b>	OK – vajutage, et valida puhastusprogramm.
<b>3. samm</b>	OK – vajutage, et alustada puhastamist.
<b>4. samm</b>	Pärast puhastamist keerake küpsetusrežiimide nupp väljas-asendisse.
<p><b>i</b> Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud. Kuni ukse avanemiseni kuvatakse ekraanil: .</p>	

Kui puhastamine lõpeb:		
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Puhastage ahju sisemust pehme lapiga.	Eemaldage jäägid ahju põhjast.

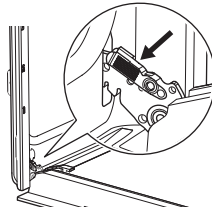
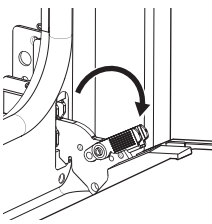
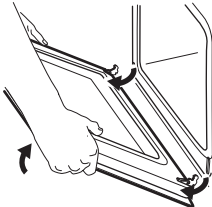

## Puhastamise meeldetuletus

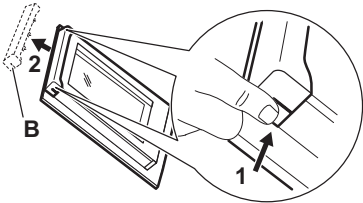
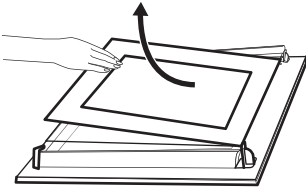
<b>Ahi tuletab teile meelde, millal seda tuleb pürolüütilise funktsiooniga puhastada:</b>	
 vilgub ekraanil 5 sekundit pärast iga toiduvalmistamiseanssi.	Meeldetuletuse välja lülitamiseks sisenege Menüü ja valige Seaded, Puhastamise meeldetuletus.

## Kuidas eemaldada ja paigaldada: uks

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

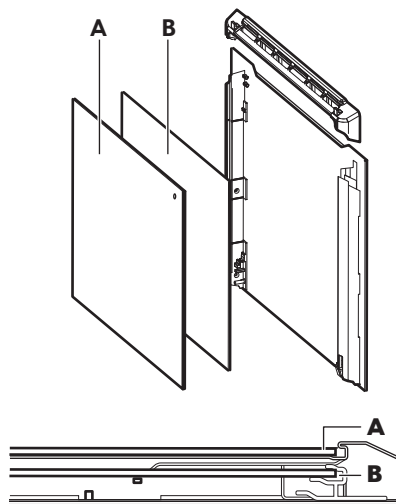
**⚠ ETTEVAATUST!** Ärge kasutage ahju ilma klaaspaneelideta.

<b>1. samm</b>	Avage uks täielikult ja hoidke mõlemast uksehingest kinni.	
<b>2. samm</b>	Tõstke ja tõmmake sulguritest, kuni need lahti klõpsatavad.	
<b>3. samm</b>	Sulgege ahjuks poole peale esimeses avatud asendis. Seejärel tõstke ja tõmmake ust, et see oma kohalt eemaldada.	
<b>4. samm</b>	Asetage uks pehmele ja tasasele pinnale.	

<b>5. samm</b>	Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vastastada.	
<b>6. samm</b>	Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.	
<b>7. samm</b>	Hoidke kinni ukse klaaspaneelide ülemisest servast ja tõmmake need ükshaaval ettevaatlikult välja. Alustage ülemisest paneelist. Jälgige, et klaas libiseks hoidikutest täielikult välja.	
<b>8. samm</b>	Puhastage klaaspaneelid seebi ja veega. Kuivatage klaaspaneelid ettevaatlikult. Ärge peske klaaspaneelid nõudepesumasinas.	
<b>9. samm</b>	Pärast puhastamist paigutage klaaspaneel, ukseliist ja ahjuuks tagasi oma kohale ja sulgege mõlema uksehinge sulgurid.	
Kui uks on õigesti paigaldatud, kuulete sulgurite kinnitamisel klõpsatust.		

Veenduge, et asetate klaaspaneelid (A ja B) tagasi õiges järjekorras. Otsige klaaspaneeli pinnalt üles sümbol või kiri; iga klaaspaneel on erinev, et teha lahtivõtmine ja tagasipa-  
nek kergemaks.

Tükimustriga piirkond peab asuma ukse sisekülje suunas. Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami pind ei oleks trükimustriga piirkonnas puudutades kare. Ukseliistu õigel paigaldamisel kostab klõps. Veenduge, et kesmised klaaspaneelid on paigaldatud oma kohale õigesti.



**Kuidas asendada: lamp**

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

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

<b>Enne lambi vahetamist:</b>		
<b>1. samm</b>	<b>2. samm</b>	<b>3. samm</b>
Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.	Eemaldage ahi vooluvõrgust.	Pange ahju põhjale riie.

**Tagumine lamp**

<b>1. samm</b>	Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.
<b>2. samm</b>	Puhastage klaaskate.
<b>3. samm</b>	Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
<b>4. samm</b>	Paigaldage klaaskate.

**Veaotsing**

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

**Mida teha, kui...**

Tabelis loetlemata variantide puhul pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.

<b>Seade ei lülitu sisse või ei kuumene</b>	
<b>Probleem</b>	<b>Kontrollige, kas:</b>
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Väljalülitusautomaatika on deaktiveeritud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Seadme uks on suletud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kaitse ei ole vallandunud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Lukk on väljas.

<b>Komponendid</b>	
<b>Probleem</b>	<b>Kontrollige, kas:</b>
Lamp on välja lülitatud.	Niiske küpsetus pöördõhuga – on sisse lülitatud.
Lamp ei tööta.	Lamp on läbi põlenud.

Komponendid	
Toidusensor ei tööta.	Toidusensorpistik on täielikult pesasse lükatud.

Veakoodid	
Ekraanil kuvatakse...	Kontrollige, kas:
Err C2	Olete Toidusensor pistiku pesast eemaldanud.
Err C3	Seadme uks on suletud või ukسلukk ei ole katki.
Err F102	Seadme uks on suletud.
Err F102	Ukselukk ei ole katki.
0:00	Toimus elektrikatkestus. Seadke kellaeg.
Kui ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu, lülitage kaitse välja ja sisse, et seade taaskäivitada. Kui veakood ilmub uuesti, pöörduge volitatud teeninduskeskuse poole.	

Puhastamine	
Probleem	Kontrollige, kas:
Vesi valgub ahjuõõnsuse süvendist välja.	Ahjuõõnsuse süvendis on liiga palju vett.

## Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:	
Mudel (MOD.)	.....
Tootenumber (PNC)	.....
Seerianumber (S.N.)	.....

## Tehnilised andmed

### Tehnilised andmed

Mõõtmed (sisemised)	Laius Kõrgus Sügavus	480 mm 361 mm 416 mm
---------------------	----------------------------	----------------------------



Küpsetusplaadi ala	1438 cm <sup>2</sup>
Ülemine kuumutuselement	2300 W
Alumine kuumutuselement	1000 W
Grill	2300 W
Ring	2400 W
Summaarne nimivõimsus	3490 W
Pinge	220 - 240 V
Sagedus	50 - 60 Hz
Funktsioonide arv	9

## Energiatõhusus

### Tooteinfo ja toote infoleht

Tarnija nimi	IKEA	
Mudeli tunnus	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
Energiatõhususe indeks	81.2	
Energiatõhususe klass	A+	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.93 kWh/tsükl	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.69 kWh/tsükl	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	72 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg

IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse mõõtmise meetodid.

## Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

### Jääkkuumus

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

### Toidu soojashoidmine

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

### Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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






### Niiske küpsetus pöördõhuga




Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

## Menüü struktuur



### Menüü

1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
				
≡ - valige, et sisestada Menüü.	Valige funktsioon Menüü struktuurist ja vajutage OK.	Valige säte.	OK - sätte kinnitamiseks vajutage.	Reguleerige väärtust ja vajutage nuppu OK.
Keerake küpsetusfunktsioonide nupp väljas-asendisse, et väljuda Menüü.				

Menüü struktuur		
Juhendatud küpsetamine 	Puhastamine 	Seaded 

Seaded					
01	Kellaaeg	Muuda	02	Ekraani heledus	1 - 5
03	Nuputoonid	1 - Piiks 2 - Klõps 3 - Heli väljas	04	Helitugevus	1 - 4
05	Toidusensor Toiming	1 - Alarm ja stopp 2 - Alarm	06	Uptimer	Sisse/välja
07	Sisevalgustus	Sisse/välja	08	Kiirkuumutus	Sisse/välja
09	Puhastamise meeldetuletus	Sisse/välja	10	Demorežiim	Aktiveerimiskood: 2468
11	Tarkvaraversioon	Kontrollida	12	Taasta tehaseseaded	Jah/ei

## Jäätmekäitlus

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

## Tartalom

Biztonsági információk	148	További funkciók	168
Biztonsági utasítások	150	Hasznos tanácsok és javaslatok	169
Üzembe helyezés	153	Ápolás és tisztítás	173
Termékleírás	154	Hibaelhárítás	179
Kezelőpanel	155	Műszaki adatok	180
Az első használat előtt	156	Energiahatékonyság	181
Napi használat	157	A menü felépítése	182
Órafunkciók	164	Környezetvédelmi tudnivalók	183
Tartozékok használata	165		

A változtatások jogát fenntartjuk.

## Biztonsági információk

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

## Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

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

## Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- **FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- **FIGYELEM:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megpedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.

- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.

## Biztonsági utasítások

### Üzembe helyezés

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

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

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	580 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elejének magassága	589 mm

Készülék hátuljának magassága	571 mm
Készülék elejének szélessége	595 mm
Készülék hátuljának szélessége	559 mm
Készülék mélysége	569 mm
Készülék beépített mélysége	548 mm
Mélység nyitott ajtóval	1022 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

### Elektromos csatlakozás

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

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.

- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a többől eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos berendezésnek kell legyen leválasztó eszköze, amely lehetővé teszi a készüléknek a hálózatról minden póluson történő leválasztását. Az szigetelő eszköz érintkező nyílásszélességének legalább 3 mm-esnek kell lennie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



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

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.

## Használat



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

- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hullók kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus sütők tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra. A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus sütők közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a pirolitikus öntisztítási program működik.
- A pirolitikus öntisztítás, illetve az első használat végrehajtása előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - Minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
  - Minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, oldalsíneket/teleszkópos járatokat stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, tepsiket, konyhai eszközöket stb.

## Ápolás és tisztítás



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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a pirolitikus sütők pirolitikus tisztításának magas hőmérséklete miatt, és ezek kibocsáthatnak kismértékben káros, vegyi folyamatból felszabadult gázokat.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás működése közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás és az első amximális hőmérséklet magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára erősen ajánlottak az alábbiak:
  - Minden pirolitikus tisztítás során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
  - Az első, maximális hőmérsékleten való üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Győződjön meg arról, hogy a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a lehető legtávolabb

## Pirolitikus tisztítás



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

- A pirolitikus tisztítás során olyan füstök szabadulnak fel, amelyek nem ártalmatlanok az emberekre, beleértve a csecsemőket és az egészségügyi problémákkal küzdő személyeket is.



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

## Belső világítás

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

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

- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## Szolgáltatások

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

## Ártalmatlanítás

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

- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtót, hogy megakadályozza a gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.
- **Csomagolóanyagok:**  
A csomagolóanyag újrahasznosítható. A műanyag alkatrészeket olyan nemzetközi rövidítések jelölik, mint PE, PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.

## Üzembe helyezés

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

## Összeszerelés

**i** Az üzembe helyezéshez olvassa el a Szerelési utasításokat.

## Elektromos bekötés

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

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

A sütőt csak egy tápvezetékkel szállítjuk.

## Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetékípusok:

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

A vezeték szükséges keresztmetszete az adattáblán található összteljesítmény alapján állapítható meg. Az alábbi táblázatból is tájékozódhat:

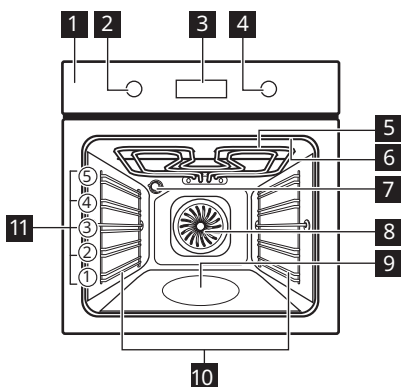
Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> )
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> )
maximum 3680	3 x 1.5

A földelő (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).

## Termékleírás

### Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Kijelző
- 4 Vezérlőgomb
- 5 Fűtőbetét
- 6 Hűshőmérő szenzor csatlakozója
- 7 Lámpa
- 8 Ventilátor
- 9 Sütőtér mélyedése
- 10 Polctartó, eltávolítható
- 11 Polcpozíciók







### Tartozékok

- **Huzalpolc** x 2  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.
- **Sütő tálca** x 1  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi** x 1  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

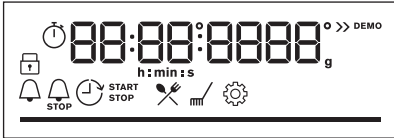
- **Hűshőmérő szenzor** x 1  
Az ételek elkészítési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sütősinék** x 1 készlet  
Polcok és tálca számára.

## Kezelőpanel












### A kezelőpanel áttekintése

				OK		
Időzítő	Gyors fel-fűtés	Sütő vi-lágítás	Húshőmé-rő szenzor	A beállítás megerősíté-se	Nyomja meg	Forgassa el a gombot
Válasszon ki egy sütőfunkciót a készülék bekapcsolásához.						
A készülék kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.						


### Kijelző

	Kijelző a nyomógombfunkciókkal.
---	---------------------------------

### Kijelző visszajelzői

Alapvető visszajelzők				
 Funkciózár	 Előre programozott sütés	 Tisztítás	 Beállítások	 Gyors felfűtés
Időzítő visszajelzők				
 Percszámláló	 Befejezési idő	 Késleltetési idő	 Működésidőzítő	
<b>Folyamatjelző sáv</b> - a hőmérséklet és az idő számára. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, a sáv színe pirosra változik.				
<b>Gőzben főzés visszajelző</b>				
<b>Húshőmérő szenzor visszajelző</b>				




## Az első használat előtt

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

### Kezdeti tisztítás

Az első használat előtt tisztítsa meg az üres készüléket, majd állítsa be a pontos időt:			
			 <p><b>00:00</b> Állítsa be az időt. Nyomja meg ezt: OK.</p>

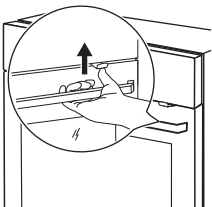
### Kezdeti előmelegítés

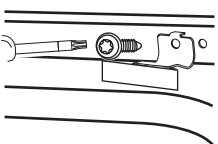
Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.	
<b>1. lépés</b>	Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.
<b>2. lépés</b>	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  . Hagyja egy óráig működni a sütőt.
<b>3. lépés</b>	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  . Hagyja 15 perccig működni a sütőt.
 Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.	

### Használata: Mechanikus gyermekzár

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

#### A sütő kinyitása a gyerekzárral:


<b>1. lépés</b>	Nyomja meg és tartsa fel a gyerekszárat.	
<b>2. lépés</b>	Húzza meg a fogantyút az ajtó kinyitásához. Csatkja be a sütőajtót a gyerekszár megnyomása nélkül.	

<b>A gyerekszár eltávolítása:</b>		
<b>1. lépés</b>	Nyissa ki az ajtót, és vegye ki a gyerekszárat a sütőhöz mellékelt torx kulccsal.	
<b>2. lépés</b>	A gyerekszár eltávolítása után szerelje vissza a csavart.	

## Napi használat

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

### Sütőfunkciók beállítása

<b>1. lépés</b>	Forgassa el a sütőfunkciók gombját és válassza ki a sütőfunkciót.
<b>2. lépés</b>	A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
 - Nyomja meg és tartsa nyomva a funkció bekapcsolásához: Gyors felfűtés. Ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre.	

### Gőzöléses főzés






Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő.






<b>1. lépés</b>	<b>2. lépés</b>	<b>3. lépés</b>	<b>4. lépés</b>
-----------------	-----------------	-----------------	-----------------

Gőzöléses főzés			
			Melegítse elő az üres sütőt 10 per- cig, hogy párárt hozzon létre. Tegye az ételt sütő- be.
Csapvízzel tölts fel a sütőtér mélye- dését.	Válassza ki a gőzölés sütő- funkciót.	Állítsa be a hő- mérsékletet.	
<p><b>i</b> A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml. Ne töltsön vizet a sütőtér mélye- désébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.</p>			

Amikor a gőzöléses főzés véget ér:		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
A sütő kikapcsolásához for- dítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.	Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet.	Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet.

## Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <b>Hőlégbefúvás, nagy hőfok</b>	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén.
 <b>Alsó + felső sütés</b>	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 <b>SteamBake</b>	Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós ké- reg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához.
 <b>Pizza funkció</b>	Pizza sütéséhez. Intenzív pirtáshoz és ropogós aljú ételek készítésé- hez.
 <b>Alsó sütés</b>	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <b>Fagyasztott ételek</b>	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekerecs) ropogóssá tételéhez.
 <b>Konvekciós levegő (nedves)</b>	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóként olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót.
 <b>Grill</b>	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.
 <b>Infrasütés</b>	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.
 <b>Menü</b>	Belépés a Menübe: Előre programozott sütés, Tisztítás, Beállítások.

**i** Hőlégbefúvás, nagy hőfok, Alsó + felső sütés: Ha a hőmérsékletet alacsonyabbra állítja, mint 80 °C, a lámpa 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

### Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően:

IEC/EN 60350-1

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a

### Előre programozott sütés beállítása

Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt sütési funkció és hőmérséklet. Használja a funkciót az ételek gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal. Főzés közben is módosíthatja az időt és a hőmérsékletet.

sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves).

Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:	Az étel megfőzöttségének szintje:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Hűshőmérő szenzor</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Véres</li> <li>Közepes</li> <li>Jól átsütve</li> </ul>

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
Lépjen be a menübe.	Válassza a Előre programozott sütés funkciót, majd nyomja meg a OK gombot.	Válassza ki az ételt. Nyomja meg ezt: OK.	Helyezze az ételt a sütőbe. Erősítse meg a beállítást.

### Előre programozott sütés

Magyarázat	
	Hűshőmérő szenzor rendelkezésre áll. Szúrja a Hűshőmérő szenzor hegyét az étel legvastagabb részébe. Amikor a Hűshőmérő szenzor a beállított hőmérsékletet elérte, a készülék kikapcsol.
	A Gőzölés funkcióhoz szükséges vízmennyiség.
	A sütés megkezdése előtt melegítse elő a készüléket.
	Polcszint.













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

Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel.








	Étel	Tömeg	Polcszint / tartozék
<b>1</b>	Marhasült, véresen	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	<b>2; sütő tálca</b> A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
<b>2</b>	Marhasült, közepes		
<b>3</b>	Marhasült, jól átsütve		



	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék
4	<b>Steak, közepes</b>	180 - 220 g darabonként; 3 cm vastag szelet	  3; sütőedény a <b>huzalpolcon</b> A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
5	<b>Marhahús sült / párolt</b> (minőségi karaj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó)	1.5 - 2 kg	  2; sütőedény a <b>huzalpolcon</b> A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze be a készülékbe.
6	<b>Marhasült, véres</b> (hőlégbefűvés, kis hőfok)		
7	<b>Marhasült, közepes</b> (hőlégbefűvés, kis hőfok)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm vastag darab	  2; <b>sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
8	<b>Marhasült, jól átsütve</b> (hőlégbefűvés, kis hőfok)		
9	<b>Filé, véres</b> (hőlégbefűvés, kis hőfok)		
10	<b>Filé, közepes</b> (hőlégbefűvés, kis hőfok)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	  2; <b>sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze be a készülékbe.
11	<b>Filé, jól átsütve</b> (hőlégbefűvés, kis hőfok)		
12	<b>Borjú sült</b> (pl. lapocka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm vastag darab	  2; sütőedény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit. Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süsse.
13	<b>Sertés sült tarja vagy lapocka</b>	1.5 - 2 kg	 2; sütőedény a <b>huzalpolcon</b> A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
14	<b>Ropogósra pirított sertés</b> (hőlégbefűvés, kis hőfok)	1.5 - 2 kg	  2; <b>sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon.
15	<b>Karaj, friss</b>	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm vastag darab	  2; sütőedény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit.





	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék
16	Karaj	2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vékony karaj	 3; <b>mély tepsi</b> Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
17	Csontos bárány- comb	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag da- rab	 2; sütőedény a <b>sütő tálcán</b> Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst.
18	Egész csirke	1 - 1.5 kg; friss	 2;  200 ml; tűzálló edény a <b>sütő tálcán</b> Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon.
19	Fél csirke	0.5 - 0.8 kg	 3; <b>sütő tálca</b> Használja kedvenc fűszereit.
20	Jércemell	180 - 200 g da- rabonként	 2; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben.
21	Csirkecomb, friss	-	 3; <b>sütő tálca</b> Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket.
22	Kacsa egészben	2 - 3 kg	 2; sütőedény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát.
23	Liba egészben	4 - 5 kg	 2; <b>mély tepsi</b> Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát.
24	Fasírt	1 kg	 2; <b>huzalpolc</b> Használja kedvenc fűszereit.
25	Hal egészben, grillezve	0.5 - 1 kg halan- ként	 2; <b>sütő tálca</b> Töltse meg a halat vajjal, és használja kedvenc fűszereit.
26	Halfilé	-	 3; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b> Használja kedvenc fűszereit.

	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék
27	Sajttorta	-	☐ 2; ∅ 28 cm-es, rugós sütőforma a <b>huzalpolcon</b>
28	Almatorta	-	☐ 2; ﷺ 100 - 150 ml; <b>sütő tálca</b>
29	Almás pite	-	☐ 2; piteforma a <b>huzalpolcon</b>
30	Almáspite	-	☐ 2; ﷺ 100 - 150 ml; ∅ 22 cm-es piteforma a <b>huzalpolcon</b>
31	Csokoládés süтик	2 kg tészta	☐ 3; <b>mély tepsі</b>
32	Csokoládés muffin	-	☐ 2; ﷺ 100 - 150 ml; muffinsütő tepsі a <b>huzalpolcon</b>
33	Veknis sütemény	-	☐ 2; kenyérsütő forma a <b>huzalpolcon</b>
34	Tepsis burgonya	1 kg	☐ 2; <b>sütő tálca</b> Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára.
35	Zöldségek/ krokettek	1 kg	☐ 3; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a burgonyákat.
36	Grillezett vegyes zöldség	1 - 1.5 kg	☐ 3; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a zöldségeket.
37	Kroket, gyorsfagyasztott	0.5 kg	☐ 3; <b>sütő tálca</b>
38	Hasábburgonya, gyorsfagyasztott	0.75 kg	☐ 3; <b>sütő tálca</b>
39	Húsos/zöldséges lasagne száraz tésztaalapokkal	1 - 1.5 kg	☐ 2; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b>
40	Burgonyafelfűjt (nyers burgonya)	1 - 1.5 kg	☐ 1; tűzálló edény a <b>huzalpolcon</b> A főzés félidejében fordítsa meg az ételt.
41	Pizza friss, vékony	-	☐ 2; ﷺ 100 ml; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve
42	Pizza friss, vastag	-	☐ 2; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve




	Étel	Tömeg	Polcsint / tartozék
43	Quiche	-	 2; sütőforma a <b>huzalpolcon</b>
44	Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér	0.8 kg	  2;  150 ml; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve A fehér kenyérhez több idő szükséges.
45	Teljes kiőrlésű / rizs / barna kenyér kenyérsütő formában	1 kg	  2;  150 ml; <b>sütő tálca</b> sütőpapírral bélelve / <b>huzalpolc</b>





## Órafunkciók






### Órafunkciók

Órafunkció	Alkalmazás
 Percszámláló	Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható.
 Főzési idő	Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható, és a sütőfunkció leáll.
 Késleltetési idő	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
 Működésidőzítő	Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. A Működésidőzítő funkció be- és kikapcsolásához válassza az alábbiakat: Menü, Beállítások.

### Órafunkciók beállítása


Hogyan állítsa be: Pontos idő		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
		
Az idő módosításához lépjen a menübe, majd válassza ki a Beállításokban a Pontos idő lehetőséget. Olvassa el „A menü felépítése” című fejezetet.	Állítsa be az órát.	Nyomja meg: <b>OK</b> funkciót.

Hogyan állítsa be: Percszámláló			
1. lépés	A kijelzőn a következő látható: 0:00 érték látható. 	2. lépés	3. lépés
		Állítsa be Percszámláló értékét.	Nyomja meg: OK funkciót.
Nyomja meg:  funkciót.	A  időzítő azonnal megkezdi a visszaszámlálást.		

Hogyan állítsa be: Főzési idő				
1. lépés	2. lépés	A kijelzőn a következő látható: 0:00 érték látható.  STOP	3. lépés	4. lépés
			A sütési idő beállítására.	Nyomja meg: OK funkciót.
Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.	Nyomja meg többször a következőt:  funkciót.	A  időzítő azonnal megkezdi a visszaszámlálást.		

Hogyan állítsa be: Késleltetési idő							
1. lépés	2. lépés	A kijelző az új pontos időt mutatja.  START	3. lépés	4. lépés	A kijelzőn a következő látható: ---  LEÁLLÍTÁS	5. lépés	6. lépés
			Állítsa be az elindítás időpontját.	Nyomja meg: OK funkciót.		Állítsa be a befejezés időpontját.	Nyomja meg: OK funkciót.
Válassza ki a sütőfunkciót.	Nyomja meg többször a következőt:  funkciót.	A  időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdi a visszaszámlálást.					

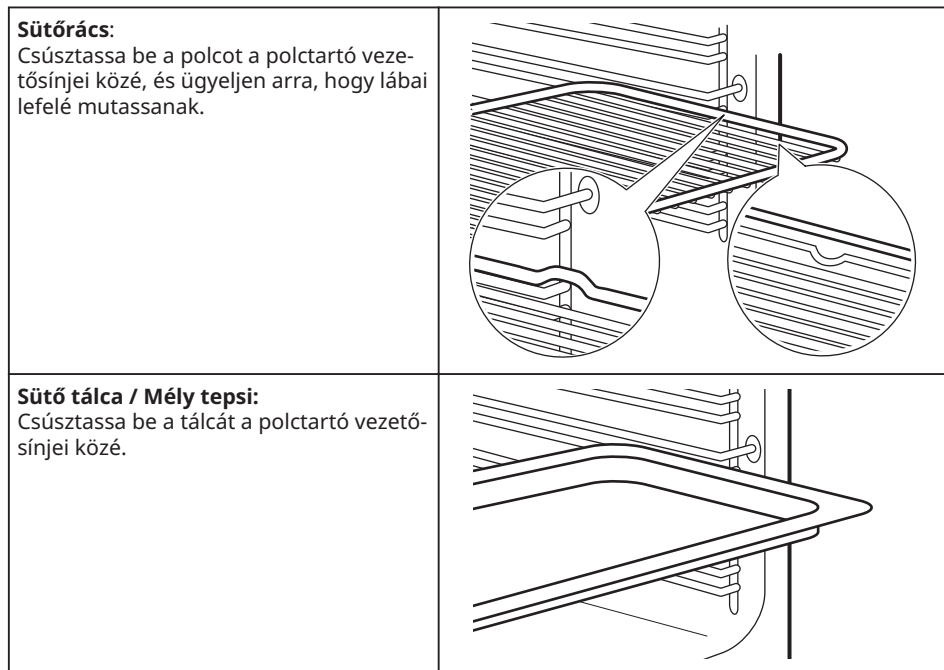
## Tartozékok használata

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

### Tartozékok behelyezése



A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák

a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.



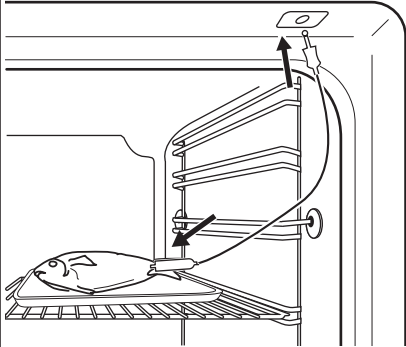
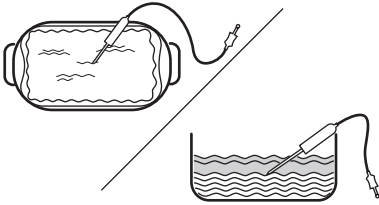


### Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor - méri a hőmérsékletet az étel belsejében.


<b>Két hőmérsékletet kell beállítani:</b>	
 A sütő hőmérséklete.	 A maghőmérsékletet.


<b>A legjobb sütési eredmény eléréséhez:</b>		
A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.	Ne használja folyékony álagú ételekhez.	Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.

## Hogyan használja: Húshőmérő szenzor

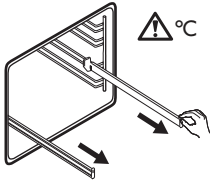
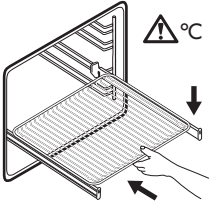
<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt.
<b>2. lépés</b>	Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
<b>3. lépés</b>	Helyezze be: Húshőmérő szenzor funkciót.
<b>Hús, szárnyas és hal</b>	
Szúrja a Húshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb résznél. Ügyeljen arra, hogy a Húshőmérő szenzor legalább 3/4 része az étel belsejében legyen.	
<b>Zöldség/hús felfújtak</b>	
Nyomja a Húshőmérő szenzor hegyét pontosan a zöldség/hús felfújt közepébe. A Húshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Húshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.	
 	
<b>4. lépés</b>	Illessze a Húshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Húshőmérő szenzor funkciót.
<b>5. lépés</b>	 - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
<b>6. lépés</b>	OK - nyomja meg a megerősítéshez. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé.
<b>7. lépés</b>	Húzza ki a Húshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből.  <b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Égésveszély áll fenn, mivel a Húshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

**Használat: teleszkópos sütősínek**

-  Tartsa meg a teleszkópos sütősínek telepítési utasításait későbbi használatra.

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

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


<p><b>1. lépés</b></p>	<p>Húzza ki a jobb és bal oldali teleszkópos síneket.</p>	
<p><b>2. lépés</b></p>	<p>Helyezze a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre, majd óvatosan tolja be a sütő belsejébe. Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.</p>	


**További funkciók****Funkciózár****Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.**

Ha a készülék működése közben kapcsolja be, a beállított sütés tovább folytatódik, azonban a kezelőpanel lezár.

Ha kikapcsolt készüléknél kapcsolja be, a bekapcsolása nem lesz lehetséges, mivel a kezelőpanel lezár.



Nyomja meg és tartsa nyomva a  OK gombot a funkció bekapcsolásához. Hangjelzés hallható.



 OK - nyomja meg és tartsa nyomva a kikapcsoláshoz.



 3 x  felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.



### Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

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

 (°C)	 (ó)
250 - maximum	3


Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűshőmérő szenzor, Késleltetési idő.

### Hűtőventilátor

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






## Hasznos tanácsok és javaslatok






### Sütési javaslatok







<p>A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.</p> <p>Előfordulhat, hogy az új készülék az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.</p> <p>Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.</p>

### Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.





		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Péksütemény, 9 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	30 - 40
Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg	huzalpolc	220	2	10 - 15

		 (°C)		 (perc)
Kecsztekerics	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	25 - 35
Csokoládés sütemény	sütőtálca vagy csepptálca	175	3	25 - 30
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak huzalpolcon	200	3	25 - 30
Piskóta tortaalap	tortaforma huzalpolcon	180	2	15 - 25
Piskótatorta	sütőforma huzalpolcon	170	2	40 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	20 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	pizzaserpenyő huzalpolcon	180	3	25 - 30
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepptálca	200	3	25 - 30
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	30 - 40
Sós aprósütemény, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	25 - 30
Teasütemény omlás tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	150	2	25 - 35
Kosárka, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	170	2	20 - 30
Párolt zöldségek, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	35 - 45

		 (°C)		 (perc)
Vegetáriánus omlett	pizzaszerpenyő huzalpolcon	200	3	25 - 30
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	4	25 - 30

### Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok








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








			
<b>Pizzaszerpenyő</b>	<b>Sütőedény</b>	<b>Bögrés sütemény</b>	<b>Tortasütő forma</b>
Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő








### Ételkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

Információ a bevizsgáló intézetek számára


Tesztek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

				 (°C)	 (perc)	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	170	20 - 35	-
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütő tálca	3	150 - 160	20 - 35	-



				 ( °C)	 (perc)	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	150 - 160	20 - 35	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	180	70 - 90	-
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	70 - 90	-
Zsirtalan piskótátészta, 26 cm átmérőjű tortaforma	Alsó + felső sütés	Sütőrács	2	170	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig
Zsirtalan piskótátészta, 26 cm átmérőjű tortaforma	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	Sütőrács	2	160	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig
Zsirtalan piskótátészta, 26 cm átmérőjű tortaforma	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	Sütőrács	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütőt 10 percig
Linzer	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	Sütő tálca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	Sütő tálca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-


				 (°C)	 (perc)	
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast kenyér, 4 - 6 db	Grill	Sütőrács	4	max.	1 - 5	Melegítse elő a sütőt 10 percig
Marhahús hamburger, 6 darab, 0,6 kg	Grill	Sütőrács, csepptálca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpolcot a negyedik szintre, míg a csepptálcát a harmadik szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 10 percig

## Ápolás és tisztítás

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

### Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

	A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
	A szennyeződések enyhe mosogatószertel távolítsa el.
	A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
	A nedvesség lecsapódhat a készülékben vagy az ajtó üveglapján. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket. Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálas törlerönggyel törölje szárazra a készülék belsejét.

 <p><b>Tartozékok</b></p>	<p>Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törleronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.</p> <p>A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.</p>
--	--

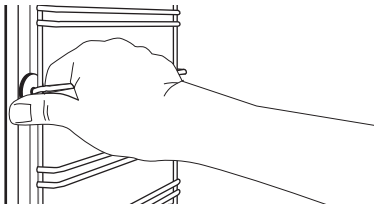
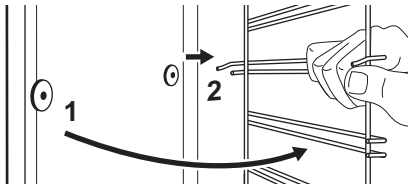
### Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

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

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Öntsön 250 ml fehér ecetet a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékmentes ecetet használjon.	30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat.	Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőtér.
Az alábbi funkciónál: SteamBake 5 - 10 sütési ciklusonként takarítsa ki a sütőt.		

### Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. lépés	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	
2. lépés	Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.	
3. lépés	Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.	
4. lépés	A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.	

## Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás

A sütőt a Pirolitikus tisztítás funkcióval tisztítsa.

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

**⚠ VIGYÁZAT!** Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez kárt tehet a sütőben.

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

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!** A pirolitikus öntisztítás, illetve az első használat végrehajtása előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:

- Minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
- Minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, oldalsíneket/teleszkópos járatokat stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, tepsiket, konyhai eszközöket stb.

Mielőtt bekapcsolja a Pirolitika funkciót:


- vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.
- tisztítsa meg a sütőtér alját kímélő mosogatószeres oldattal.
- langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a belső üvegajtót.
- csukja be a sütő ajtaját.

### A Pirolitikus tisztítás előtt:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből is távolítsa el.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerezrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
--	---	---


### Pirolitikus tisztítás

<b>1. lépés</b>	Lépjen az alábbi menübe: Tisztítás $\frac{m}{l}$ .	
<b>Kiegészítő funkció</b>	<b>Időtartam</b>	
C1 - Enyhe tisztítás	1 ó	
C2 - Normál tisztítás	1 ó 30 perc	

<b>Pirolitikus tisztítás</b>	
C3 - Alapos tisztítás	2 ó 30 perc
<b>2. lépés</b>	OK - nyomja meg a tisztítóprogram kiválasztásához.
<b>3. lépés</b>	OK - nyomja meg a tisztítás elindításához.
<b>4. lépés</b>	Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe.
<p><b>i</b> Amikor megkezdődik a tisztítás, a sütő ajtaja reteszelődik, és a sütővilágítás kikapcsol. Az ajtózár kioldásáig a kijelzőn az alábbiak láthatók:  funkciót.</p>	

<b>Amikor a tisztítás véget ér:</b>		
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Egy puha kendővel tisztítsa meg a sütőteret.	A sütőtér aljáról távolítsa el az ételmaradványokat.

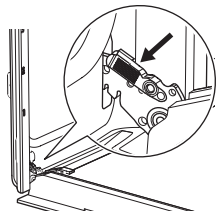
### Tisztítás emlékeztető

<b>A sütő emlékezteti, ha a pirolitikus tisztítás esedékessé válik.</b>	
 villog a kijelzőn 5 másodpercig minden főzési ciklus végén.	Az emlékeztető kikapcsolásához lépjen ide: Menü, majd válassza ezt: Beállítások, Tisztítás emlékeztető.

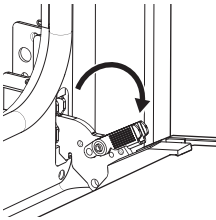
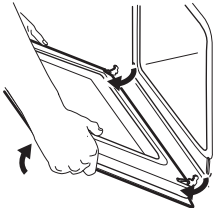

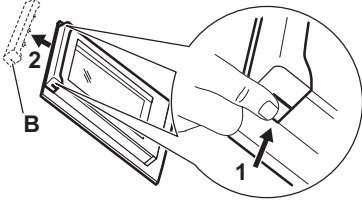

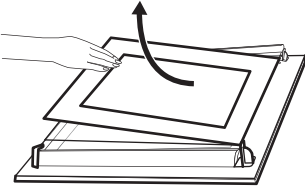
### Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

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

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

<b>1. lépés</b>	Nyissa ki teljesen az ajtót, és fogja meg mindkét zsanért.	
-----------------	--	---



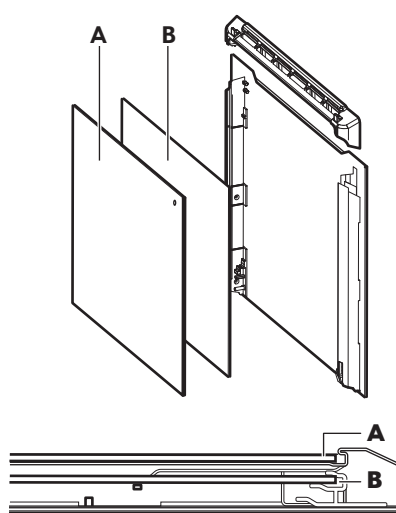
<b>2. lépés</b>	Emelje fel és húzza a reteszeket, amíg bekattannak.	
<b>3. lépés</b>	Csukja vissza a sütő ajtaját az első nyitási pozícióig (félig). Ezután emelje fel és húzza meg, majd vegye ki az ajtót a helyéről.	
<b>4. lépés</b>	Helyezze a sütőajtót egy puha ruhával letakart egyenletes felületre.	
<b>5. lépés</b>	Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.	
<b>6. lépés</b>	Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.	
<b>7. lépés</b>	Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélükénél fogva, és óvatosan húzza azokat egyenként. Az eljárást a felső üveglappal kezdje. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.	
<b>8. lépés</b>	Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapokat. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.	
<b>9. lépés</b>	Tisztítás után tegye vissza az üveglapokat, a díszlécet és a sütő ajtaját, majd zárja le mindkét zsanér reteszzeit.	
Ha az ajtó helyesen van beszerelve, a reteszek zárásakor kattánás hallható.		

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (A és B) megfelelő sorrendben tegye vissza. Ellenőrizze az üveglapok szélénél lévő szimbólumot / nyomatot. Mindegyiken különbözőképpen néz ki, így a szét- és összeszerelés könnyebb.

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

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattánót hangot ad.

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



## Hogyan cserélje: Lámpa

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

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.


### A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehűl.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.	Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

## Hátsó lámpa

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

## Hibaelhárítás

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

### Mi a teendő, ha...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

<b>A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel</b>	
<b>Probléma</b>	<b>Ellenőrizze, ha...</b>
A készülék nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva.
A készülék nem melegszik fel.	A készülék ajtaja zárva van.
A készülék nem melegszik fel.	Nem olvadt le a biztosíték.
A készülék nem melegszik fel.	A funkciózár ki van kapcsolva.

<b>Alkotóelemek</b>	
<b>Probléma</b>	<b>Ellenőrizze, ha...</b>
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva.
A lámpa nem működik.	Kiégett az izzó.
Nem működik a Hűshőmérő szenzor funkció.	A Hűshőmérő szenzor dugasza teljesen be van nyomva az aljzatba.

<b>Hibakódok</b>	
<b>A kijelzőn a következő látható:</b>	<b>Ellenőrizze, ha...</b>
Err C2	Kihúzta a Hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzattól.
Err C3	A készülék ajtaja be van zárva, vagy az ajtózár nincs feloldva.
Err F102	A készülék ajtaja zárva van.
Err F102	Az ajtózár nincs feloldva.
00:00 érték látható	Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt.
Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, kapcsolja le és vissza a lakásban lévő kismegszakítót a készülék újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez.	

Tisztítás	
Probléma	Ellenőrizze, ha...
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében.

### A szerviz számára szükséges adatok

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

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

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:	
Modell (Mod.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

## Műszaki adatok

### Műszaki adatok

Méretek (belső)	Szélesség Magasság Mélység	480 mm 361 mm 416 mm
Sütőtálca területe	1438 cm <sup>2</sup>	
Felső fűtőelem	2300 W	
Alsó fűtőelem	1000 W	
Grill	2300 W	
Csengés	2400 W	
Összteljesítmény	3490 W	
Feszültség	220 - 240 V	
Frekvencia	50 - 60 Hz	
Funkciók száma	9	

## Energihatékonyság

### Termékismertető és Termékismertető adatlap

Gyártó neve	IKEA	
Modellazonosító	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
Energihatékonysági szám	81.2	
Energihatékonysági osztály	A+	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.69 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	72 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.		

### Energiatakarékosság



A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

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

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

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

#### Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

#### Maradék hő

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradék hő. A maradék hő használható az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a

minimum értékre. A készülékben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

### Ételek melegen tartása

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

### Sütés kikapcsolt sütővilágítással

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

### Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.




## A menü felépítése

### Menü

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
				
≡ - válassza ezt a Menü-re lépéshez.	Válassza ki a kiegészítő funkciót a Menü struktúrából, és nyomja meg a következő gombot: OK.	Válassza ki a beállítást.	OK - nyomja meg a beállítás megerősítéséhez.	Állítsa be az értéket, majd nyomja meg a OK gombot.

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

### A Menü felépítése



Előre programozott sütés 	Tisztítás 	Beállítások 
--	---	---

### Beállítások

01	Pontos idő	Módosítás	02	Kijelző fényerő	1 - 5
03	Nyomógomb Hang	1 - Hangjelzés 2 - Kattanás 3 - Hang kikapcsolva	04	Figyelmeztető hang-erő	1 - 4

Beállítások					
05	Húshőmérő szenzor - műveletek	1 - Riasztás és leállítás 2 - Riasztás	06	Működésidőzítő	Be/Ki
07	Sütő világítás	Be/Ki	08	Gyors felfűtés	Be/Ki
09	Tisztítás emlékeztető	Be/Ki	10	Demo üzemmód	Aktiváló kód: 2468
11	Szoftver verzió	Ellenőrzés	12	Összes beállítás tör- lése	Igen / Nem

## Környezetvédelmi tudnivalók

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékat. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

## Saturs

Drošības informācija	184	Papildfunkcijas	204
Drošības norādījumi	186	Padomi un ieteikumi	205
Uzstādīšana	189	Kopšana un tīrīšana	209
Izstrādājuma apraksts	190	Problēmrisināšana	215
Vadības panelis	190	Tehniskie dati	216
Pirms pirmās lietošanas reizes	191	Energoefektivitāte	217
Izmantošana ikdienā	193	Izvēlnes struktūra	218
Pulksteņa funkcijas	199	Apsvērumi par vides aizsardzību	219
Piederumu lietošana	201		

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## Drošības informācija

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

## Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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



## Vispārīgā drošība

- Ierīces uzstādīšanu un kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimodus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Atvienojiet strāvas padevi pirms jebkāda veida apkopes veikšanas.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no cepeškrāsns un noslaukiet izlijušās vielas.
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).

## Drošības norādījumi

### Uzstādīšana

**⚠ BRĪDINĀJUMS!** Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiēt un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiēt ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka varēs brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	580 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpuses augstums	589 mm
Ierīces aizmugures augstums	571 mm
Ierīces priekšpuses platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	569 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	548 mm
Dziļums ar atvērtām durvīm	1022 mm

Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugures labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

### Elektrotīkla savienojums

**⚠ BRĪDINĀJUMS!** Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.

- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijai ir jābūt aprīkotai ar izolācijas ierīci, kura ļauj jums atvienot ierīci no strāvas padeves visos polos. Izolācijas ierīcei ir jābūt aprīkotai ar vismaz 3 mm platu atvērumu starp kontaktiem.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.

## Lietošana

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

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliedziniet, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē ne glabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



**BRĪDINĀJUMS!** Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

## Kopšana un tīrīšana



**BRĪDINĀJUMS!** Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliedziniet, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.

- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

### Pirolītiskā tīrīšana

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

- Pirolītiskās tīrīšanas laikā izdalās dūmi, kuri nav kaitīgi cilvēkiem, tostarp zīdaiņiem vai personām ar medicīniskām saslimšanām.
- Pretēji cilvēkiem, daži putni un rāpuļi var būt ārkārtīgi jutīgi pret visu pirolītisko cepeškrāšņu tīrīšanas laikā izdalītajiem izgarojumiem. Mazie mājdzīvnieki var būt arī ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām pirolītisko cepeškrāšņu tuvumā, kad tiek izmantota pirolītiskā tīrīšana.
- Pirms izmantot pirolītiskās tīrīšanas funkciju vai pirms pirmās lietošanas reizes, lūdzu, izņemiet no cepeškrāsns dobuma tālāk minēto:
  - Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
  - visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes / teleskopiskās vadotnes utt., kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.
- Nepiedegošās virsmas uz katliem, pannām, paplātēm utt. var tikt bojātas ar pirolītiskās tīrīšanas procesa augsto temperatūru visās pirolītiskajās cepeškrāsnīs un tās var būt arī neliela daudzuma kaitīgu izgarojumu avots.
- Uzmanīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta un no priekšējām ventilācijas atverēm izplūst karsts gaiss.
- Pirolītiskā tīrīšana un maksimālās temperatūras izmantošana ir augstas temperatūras process, kurš var izraisīt izgarojumu rašanos no gatavotās pārtikas

atliekām un konstrukcijas materiāliem, tāpēc patērētajiem tiek stingri ieteikts turpmākais:

- nodrošināt labu ventilāciju katras pirolītiskās tīrīšanas laikā un pēc tās.
  - Nodrošināt labu ventilāciju pirmās lietošanas ar maksimālu temperatūru laikā un pēc tās.
- Pirolītiskās tīrīšanas funkcijas un pirmās lietošana reizes maksimālās temperatūras laikā, kā arī pēc tās, pārvietot jebkādas mājdzīvniekus (it īpaši putnus) projām no ierīces uz labi vēdinātu vietu. Ieteicama to novietošana citā telpā pirolītiskās tīrīšanas cikla laikā un līdz ierīce ir atdzisusi līdz istabas temperatūrai. Pirolītiskās tīrīšanas cikla un pirmās lietošanas reizes ar maksimālu temperatūru laikā un pēc tam (līdz ierīce ir atdzisusi) ir jānodrošina laba ventilācija.

### Iekšējais apgaismojums

**⚠ BRĪDINĀJUMS!** Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, māsasaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsasaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

### Serviss

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

## Ierīces utilizācija

**⚠ BRĪDINĀJUMS!** Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Izņemiet durvju aizturi, lai novērstu bērnu vai dzīvnieku ieslēgšanu ierīcē.

### • Iepakojuma materiāli:

Iepakojuma materiāls ir pārstrādājams. Plastmasas daļas ir apzīmētas ar starptautiski pieņemtiem apzīmējumiem, piem., PE, PS u.tml. Iepakojuma materiālus ievietojiet šim nolūkam paredzētajos konteineros savā atkritumu savākšanas punktā.

## Uzstādīšana

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

### Montāža

**i** Skatiet montāžas norādījumus uzstādīšanai.

### Elektroinstalācija

**⚠ BRĪDINĀJUMS!** Elektriskos uzstādīšanas darbus var veikt tikai kvalificētas personas.

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

Šī cepeškrāsns ir aprīkota tikai ar barošanas kabeli.

### Kabelis

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomaiņai:

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

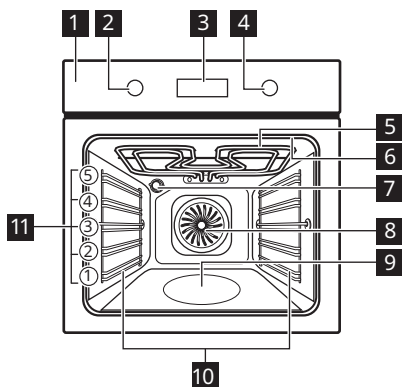
Attiecībā uz kabeļu šķērsgriezumu, skatiet kopējo jaudu uz tehnisko datu plāksnītes. Var arī atsaukties uz tabulu:

Kopējā jauda (W)	Kabeļa šķērsgriezums (mm <sup>2</sup> )
maksimums 1380	3 x 0.75
maksimums 2300	3 x 1
maksimums 3680	3 x 1.5

Iezemēšanas vadam (zaļš/dzeltens kabelis) jābūt par 2 cm garākam par fāzes un neitrālo kabeli (zils un brūns kabelis).

## Izstrādājuma apraksts

### Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Karsēšanas funkciju pārslēgs
- 3 Displejs
- 4 Vadības regulators
- 5 Sildelements
- 6 Termozondes kontaktligzda
- 7 Lampa
- 8 Ventilators
- 9 Tilpnes reljefs
- 10 Plaukta atbalsts, izņemams
- 11 Plauktu līmeņi

### Papildpiederumi







- **Restots plaukts** x 2  
Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.
- **Cepamā paplāte** x 1  
Kūkām un biskvītiem.
- **Panna** x 1

Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktņis tauku savākšanai.

- **Termozonde** x 1  
Ēdiena gatavības pakāpes noteikšanai.
- **Teleskopiskās vadotnes** x 1 komplekts  
Plauktiem un paplātēm.

## Vadības panelis

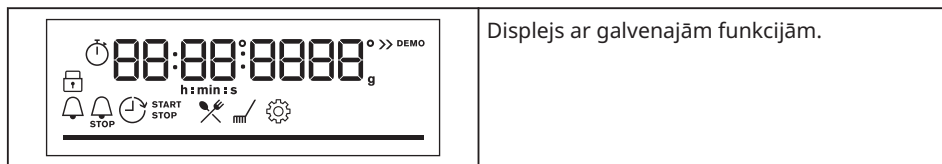
### Vadības paneļa pārskats

				OK		
Taimers	Ātrā uzsilšana	Apgai-smojums (lampa)	Termozonde	Apstiprināt iestatījumu	Piespiediet	Pagrieziet regulatoru

Atlasiet karsēšanas funkciju, lai ieslēgtu ierīci.

Pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu ierīci.

## Displejs



## Displeja indikatori

Galvenie indikatori				
Bloķēšana	Gatavošanas palīgs	Tīrīšana	Iestatījumi	Ātrā uzsildšana
Taimera indikatori				
Laika atgādinājums	Beigu laiks	Atliktais starts	Laika skaitīšana	
<b>Progresu josla</b> — temperatūrai vai laikam. Kad ierīce sasniedz iestatīto temperatūru, josla visa deg sarkanā krāsā. <div style="text-align: center; border-top: 1px solid black; width: 100px; margin: 0 auto;"></div>				

<b>Gatavošanas ar tvaiku indikators</b>	
<b>Termozonde indikators</b>	



## Pirms pirmās lietošanas reizes

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

## Sākotnējā tīrīšana

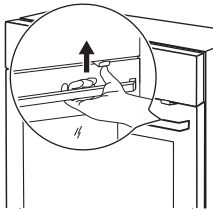
Pirms pirmreizējās lietošanas iztīriet ierīci un iestatiet laiku:			
			 <b>00:00</b> Iestatiet laiku. Nospiediet <b>OK</b> .

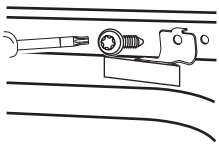
## Sākotnējā uzkarsēšana

<b>Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.</b>	
<b>1. solis</b>	Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.
<b>2. solis</b>	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.
<b>3. solis</b>	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
<b>i</b> Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošīniet telpā ventilāciju.	

## Lietošana Mehāniska bērnu drošības funkcija

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

<b>Cepeškrāsns durvju atvēršana ar bērnu drošības slēdzeni:</b>		
<b>1. solis</b>	Nospiediet un turiet bērnu drošības slēdzeni uz augšu.	
<b>2. solis</b>	Velciet durvju rokturi, lai atvērtu durvis. Aizveriet cepeškrāsns durvis, nespiežot bērnu drošības slēdzeni.	


<b>Lai noņemtu bērnu drošības slēdzeni:</b>		
<b>1. solis</b>	atveriet durvis un izņemiet bērnu drošības slēdzeni ar torx atslēgu, kas iekļauta cepeškrāsns komplektācijā.	
<b>2. solis</b>	Pēc bērnu drošības slēdzenes izņemšanas ieskrūvējiet skrūvi atpakaļ.	



## Izmantošana ikdienā

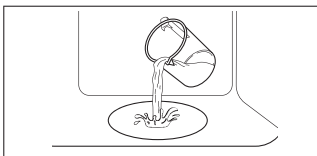


**⚠ BRĪDINĀJUMS!** Skatiet sadaļu "Drošība".

### Karsēšanas funkcijas iestatīšana

<b>1. solis</b>	Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu un atlasiet karsēšanas funkciju.
<b>2. solis.</b>	Pagrieziet vadības pārslēgu, lai iestatītu temperatūru.
Nospiediet un turiet nospiestu  , lai ieslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana. Tā ir pieejama dažām cepeškrāsnis funkcijām.	

### Gatavošana ar tvaiku











Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi.

1. solis.	2. solis	3. solis	4. solis
			Iepriekšēji uzkaršējiet tukšu cepeškrāsnsi 10 minūtes, lai tajā rastos mitrums. Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī.
Uzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu ar krāna ūdeni.	Atlasiet tvaika karsēšanas funkciju.	Iestatiet temperatūru.	
<p><b>i</b> Tilpnes cepeškrāsns tilpnes reljefa maksimālā ietilpība ir 250 ml. Neuzpildiet cepeškrāsns tilpnes reljefu gatavošanas laikā vai kamēr cepeškrāsns ir karsta.</p>			

### Kad gatavošanas ar tvaiku beidzas:

1. solis	2. solis	3. solis.
pagrieziet karsēšanas funkciju regulatoru pozīcijā izslēgts, lai izslēgtu cepeškrāsnsi.	Uzmanīgi atveriet durvis. No cepeškrāsns izplūstošais mitrums var izraisīt apdegumus.	Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Izlejiet atlikušo ūdeni no cepeškrāsns tilpnes reljefa.

## Karsēšanas funkcijas

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <b>Karsēšana ar ventilatoru</b>	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.
 <b>Augš./Apakškarsēšana</b>	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 <b>SteamBake</b>	Mitruma pievienošanai gatavošanas laikā. Pareizas krāsas un kraukšķīgas virskārtas iegūšanai cepšanas laikā. Sulīguma piešķiršanai ēdienam atkārtotas uzsildīšanas laikā. Augļu vai dārzeņu konservēšanai.
 <b>Picas funkcija</b>	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 <b>Apakškarsēšana</b>	Kūkas ar kraukšķīgu pamatni cepšana un pārtikas konservēšanu.
 <b>Saldēta pārtika</b>	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.
 <b>Ventilatora kars. ar mitrumu</b>	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnīs iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.
 <b>Grils</b>	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 <b>Infratermiskā grilēšana</b>	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 <b>Izvēlne</b>	Izvēlnes atvēršana: Gatavošanas palīgs, Tīrīšana, Iestatījumi.



Karsēšana ar ventilatoru, Augš./Apakškarsēšana: Iestatot temperatūru, kas mazāka par 80 °C, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

## Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar standartu EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar:

IEC/EN 60350-1

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta

un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.





Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

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





## Gatavošanas palīgs iestatīšana

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta karsēšanas funkcija un temperatūra. Izmantojiet funkciju, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus. Gatavošanas laikā varat arī regulēt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:	Ēdiena sagatavotības pakāpe:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Termozonde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pusjēls</li> <li>Vidējs</li> <li>Labi izcepts</li> </ul>











1. solis	2. solis	3. solis	4. solis
			
≡	☞	P1 - P45	OK
Atveriet izvēlni.	Atlasiet Gatavošanas palīgs. Nospiediet OK.	Atlasiet ēdiena veidu. Nospiediet OK.	Ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī. Apstipriniet iestatījumu.




















## Gatavošanas palīgs

Apzīmējumi	
	pieejams Termozonde. Ievietojiet Termozonde ēdiena biežākajā daļā. Ierīce automātiski izslēdzas, kad ir sasniegta iestatītā Termozonde temperatūra.
	Ūdens daudzums tvaika funkcijas darbināšanai.
	Pirms ēdiena gatavošanas uzsildiet ierīci.
	Plaukta līmenis.

Displejā redzams **P** un **skaitlis**, kas apzīmē ēdienu, kuru varat pārbaudīt tabulā.

Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
<b>1</b>	Liellopu gaļas ceptis, pusjēls	1 - 1.5 kg; 4-5 cm biezi gabali	  <b>2; cepamā paplāte</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
<b>2</b>	Liellopu gaļas ceptis, vidēji izcepts		
<b>3</b>	Liellopu gaļas ceptis, pilnībā izcepts		
<b>4</b>	Steiks, vidēji izcepts	180 - 220 g katram gabalam; 3 cm biezas šķēles	  <b>3; cepamais trauks uz restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
<b>5</b>	Cepta / sautēta gaļa (augstākā labuma ribiņas, ciska, pavēdere)	1.5 - 2 kg	  <b>2; cepamais trauks uz restota plaukta</b> Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Pievienojiet šķidrumu. Ievietojiet ierīcē.
<b>6</b>	Liellopu gaļas ceptis, pusjēls (lēnā gatavošana)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm biezi gabali	  <b>2; cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
<b>7</b>	Liellopu gaļas ceptis, vidēji izcepts (lēnā gatavošana)		
<b>8</b>	Liellopu gaļas ceptis, pilnībā izcepts (lēnā gatavošana)		
<b>9</b>	Fileja, pusjēla (lēnā gatavošana)		
<b>10</b>	Fileja, vidēji izcepta (lēnā gatavošana)	0,5-1,5 kg; 5-6 cm biezi gabali	  <b>2; cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas vai vienkārši pievienojiet sāli un svaigi maltus piparus. Pāris minūtes apcepjiet gaļu karstā pannā. Ievietojiet ierīcē.
<b>11</b>	Fileja, pilnībā izcepta (lēnā gatavošana)		


	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
12	<b>Teļa gaļas cepetis</b> (piemēram, plecs)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm biezi gabali	  2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pievienojiet šķidrumu. Cepiet aplātu.
13	<b>Cūkas kakla vai pleca cepetis</b>	1.5 - 2 kg	 2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
14	<b>Cūkgaļas plēstas strēmeles</b> (lēnā gatavošana)	1.5 - 2 kg	  2; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
15	<b>Mugura, svaiga</b>	1 - 1.5 kg; 5-6 cm biezi gabali	  2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
16	<b>Cūkgaļas ribiņas</b>	2 - 3 kg; izmantojiet jēlas, 2-3 cm plānas cūkgaļas ribiņas	 3; <b>cepamā panna</b> Pievienojiet šķidrumu, lai aplātu pannas apakšu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
17	<b>Jēra kāja ar kaulu</b>	1.5 - 2 kg; 7-9 cm biezi gabali	  2; cepamais trauks uz <b>cepamās paplātes</b> Pievienojiet šķidrumu. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi.
18	<b>Vesela vista</b>	1 - 1.5 kg; svaigi	  2;  200 ml; sautējamais trauks uz <b>cepamās paplātes</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Gatavošanas laika vidū apgrieziet gaļu otrādi, lai tā iegūtu vienlīdzīgu brūnumu.
19	<b>Vista, puse</b>	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>cepamā paplāte</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
20	<b>Vistas krūtiņa</b>	180 - 200 g katram gabalam	  2; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Pāris minūtes apcepiet gaļu karstā pannā.
21	<b>Vistas stilbiņi, svaigi</b>	-	  3; <b>cepamā paplāte</b> Ja vistas kājiņas ir iepriekš marinētas, iestatiet zemāku temperatūru un gatavojiet tās ilgāk.




	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
22	Pīle, vesela	2 - 3 kg	2; cepamais trauks uz <b>restota plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā traukā. Gatavošanas laika vidū apgrieziet pīli otrādi.
23	Zoss, vesela	4 - 5 kg	2; <b>cepamā panna</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Ievietojiet gaļu cepamajā paplātē. Gatavošanas laika vidū apgrieziet zosi otrādi.
24	Gaļas rulete	1 kg	2; <b>restotais plaukts</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
25	Vesela zivs, grilēta	0.5 - 1 kgkatrai zivij	2; <b>cepamā paplāte</b> Pildiet zivi ar sviestu un izmantojiet savas iecienītākās garšvielas un garšaugus.
26	Zivs fileja	-	3; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas.
27	Siera kūka	-	2;  28 cm kūkas veidne uz <b>restotā plaukta</b>
28	Ābolu kūka	-	2;  100-150 ml; <b>cepamā paplāte</b>
29	Ābolu tarte	-	2; pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>
30	Ābolu pīrāgs	-	2;  100-150 ml;  22 cm pīrāgu veidne uz <b>restotā plaukta</b>
31	Braunijs	2 kg mīklas	3; <b>cepamā panna</b>
32	Šokolādes mafini	-	2;  100-150 ml; mafinu veidne uz <b>restotā plaukta</b>
33	Kēkss	-	2; kēksa veidne uz <b>restotā plaukta</b>
34	Krāsni cepti kartupeļi	1 kg	2; <b>cepamā paplāte</b> Novietojiet veselus nemizotus kartupeļus uz cepamās paplātes.
35	Daiviņas	1 kg	3; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet kartupeļus gabaliņos.

	Ēdiena veids	Svars	Plaukta līmenis / papildpiederumi
36	Grilēti jauktie dārzeņi	1 - 1.5 kg	☐ 3; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Izmantojiet savas iecienītākās garšvielas. Sagrieziet dārzeņus gabaliņos.
37	Kroketes, saldētas	0.5 kg	☐ 3; <b>cepamā paplāte</b>
38	Kartupeļi, saldēti	0.75 kg	☐ 3; <b>cepamā paplāte</b>
39	Gaļas/dārzeņu lazanja ar sausās pastas plāksnēm	1 - 1.5 kg	☐ 2; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b>
40	Kartupeļu sacepums (svaigi kartupeļi)	1 - 1.5 kg	☐ 1; sautējuma trauks uz <b>restotā plaukta</b> Gatavošanas laika vidū apgrieziet ēdiena otrādi.
41	Svaiga pica, plānā	-	☞ ☐ 2; 100 ml; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru
42	Svaiga pica, biezā	-	☞ ☐ 2; <b>cepamā paplāte</b> izklāta ar cepamo papīru
43	Kišs	-	☐ 2; cepamā veidne uz <b>restotā plaukta</b>
44	Bagete / čabata / baltmaize	0.8 kg	☞ ☐ 2; 150 ml; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru Baltmaizei nepieciešams ilgāks laiks.
45	Visu veidu graudu / rudzu / tumšā maize visu veidu graudu maizes veidnē	1 kg	☞ ☐ 2; 150 ml; <b>cepamā paplāte</b> pārklāta ar cepamo papīru / <b>restotais plaukts</b>

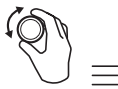


## Pulksteņa funkcijas







### Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa funkcija	Izmantošana
 Laika atgādinājums	Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls.








Pulksteņa funkcija	Izmantošana
 <b>Gatavošanas laiks</b>	Beidzoties iestatītajam laikam, atskan skaņas signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija.
 <b>Atliktais starts</b>	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
 <b>Laika skaitīšana</b>	Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns darbību. Lai ieslēgtu un izslēgtu Laika skaitīšana, atlasiet: Izvēlne, Iestatījumi kombinācija.









### Pulksteņa funkcijas iestatīšana

Iestatīšana. Diennakts laiks		
1. solis.	2. solis	3. solis.
		
Lai mainītu diennakts laiku, atveriet izvēlni un atlasiet opciju Iestatīt diennakts laiku. Skatiet sadaļu "Izvēlnes struktūra".	Iestatiet pulksteni.	Nospiediet OK.

Iestatīšana. Laika atgādinājums			
1. solis	Displejā redzams 0:00 	2. solis.	3. solis.
			
Nospiediet:  .		Iestatiet Laika atgādinājums	Nospiediet OK.
 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.			



Iestatīšana. Gatavošanas laiks					
1. solis.	2. solis.	Displejā redzams 0:00 	3. solis.	4. solis	
					
atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.	Nospiediet atkārtoti  .			lestatiet gatavošanas laiku.	Nospiediet OK.
 Taimeris nekavējoties uzsāk laika atskaiti.					

Iestatīšana. Atliktais starts									
1. solis.	2. solis.	Displejā ir redzama jaunā iestatītā diennakts laika vērtība.  SĀKT	3. solis.	4. solis	Displejā redzams --:--  PĀRTRAUKT	5. solis.	6. solis		
									
Atlasiet karsēšanas funkciju.	Nospiediet atkārtoti  .			lestatiet sākuma laiku.		Nospiediet OK.		lestatiet beigu laiku.	Nospiediet OK.
 Taimeris uzsāk laika atskaiti iestatītajā sākuma laikā.									

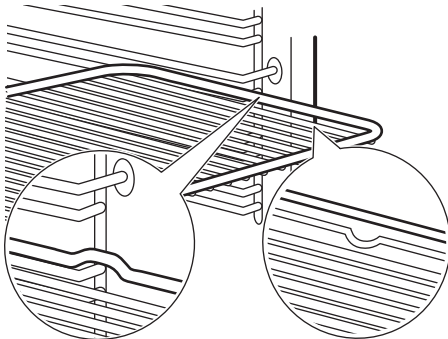
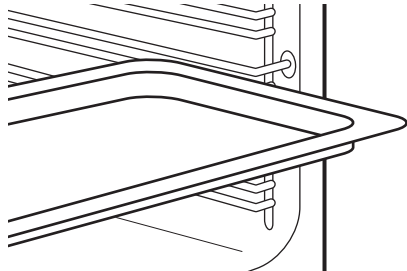
## Piederumu lietošana

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

Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.


## Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskāšanās.

<p><b>Restots plaukts:</b> Iebīdīet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem tā, lai kājiņas būtu vērstas uz leju.</p>	
<p><b>Cepamā Paplāte / Cepamā panna:</b> Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.</p>	

## Termozonde

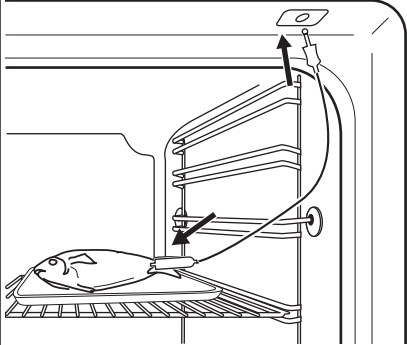
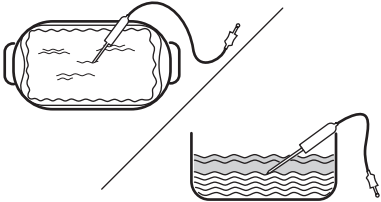


Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:	
<p>°C Cepeškrāsns temperatūra.</p>	<p> Ēdiena iekšējo temperatūru.</p>


Labākam gatavošanas rezultātam:		
Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.	Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.	Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.


Funkcijas Termozonde izmantošana

<b>1. solis</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni.
<b>2. solis</b>	Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
<b>3. solis</b>	Ievietošana. Termozonde.

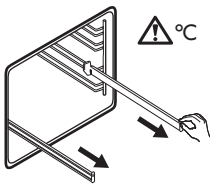
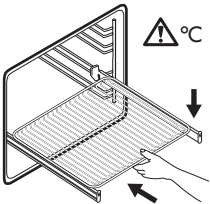
Gaļa, putnu gaļa un zivis	Sautējums terīnē
<p>ievietojiet Termozonde galu gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biežākajā tās vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Termozonde atrastos ēdienā.</p>	<p>ievietojiet Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Cepšanas laikā Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu Termozonde silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.</p>
	
<p><b>4. solis</b></p>	<p>Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.</p>
<p><b>5. solis.</b></p>	<p> - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.</p>
<p><b>6. solis</b></p>	<p>Nospiediet <b>OK</b>, lai apstiprinātu izvēli. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.</p>
<p><b>7. solis</b></p>	<p>Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.</p> <p> <b>BRĪDINĀJUMS!</b> Termozonde sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.</p>

### Kā lietot: teleskopiskās vadotnes

-  Saglabājiet teleskopisko vadotņu uzstādīšanas pamācību tālākai lietošanai.







-  **UZMANĪBU!** Nemazgājiet teleskopiskās vadotnes trauku mazgājamā mašīnā. Neiesmērējiet teleskopiskās vadotnes.

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

1. solis	izvelciet labo un kreiso teleskopisko vadotni.	
2. solis	Uzlieciet restoto plauktu uz teleskopiskajām vadotnēm un uzmanīgi iebīdīet cepeškrāsnī. Pirms cepeškrāsns durvju aizvēršanas pārbaudiet, vai teleskopiskās vadotnes ir pilnībā iebīdītas cepeškrāsnī.	



## Papildfunkcijas



### Bloķēšana

<b>Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.</b>		
Ieslēdziet to ierīces darbības laikā — iestatītā gatavošanas programma turpina darboties, vadības panelis ir bloķēts. Ieslēdziet to laikā, kad ierīce ir izslēgta — to nevar ieslēgt, vadības panelis ir bloķēts.		
 	Nospiediet un turiet nospiestu  OK, lai ieslēgtu funkciju. Atskan signāls.	Nospiediet un turiet nospiestu  OK, lai izslēgtu funkciju.
Mirgo  3 x  , kad ir ieslēgta bloķēšana.		

### Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā ierīce izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un nemaināt nekādus iestatījumus.

 (°C)	 (st.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (st.)
200 - 245	5.5
250 — maksimāli	3

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Atliktais starts.

**Dzesēšanas ventilators**

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas.

Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

**Padomi un ieteikumi****Gatavošanas ieteikumi**






Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.






Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

**Ventilatora kars. ar mitrumu**

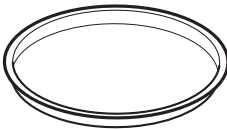
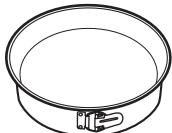


Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Maizītes, 9 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	30 - 40
Pīca, saldēta, 0,35 kg	restots plaukts	220	2	10 - 15
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	25 - 35
Šok. kūkss ar riekstiem	cepamā paplāte vai dziļā panna	175	3	25 - 30
Suflē, 6 gabali	keramikas ramekīni uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Biskvīt kūkas pīrāga pamatne	forma ar līdzenu pamatni uz restotā plaukta	180	2	15 - 25
Biskvīt kūka ar pildījumu	sacepuma forma uz restotā plaukta	170	2	40 - 50

		 (°C)		 (min.)
Vārīta zivs, 0,3 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	20 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	25 - 35
Zivs fileja, 0,3 kg	picas paplāte uz restotā plaukta	180	3	25 - 30
Vārīta gaļa, 0,25 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	35 - 45
Šašliks, 0,5 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	200	3	25 - 30
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	30 - 40
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	150	2	25 - 35
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	170	2	20 - 30
Dārzeni, vārīti, 0,4 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	35 - 45
Veģetārā omlete	picas paplāte uz restotā plaukta	200	3	25 - 30
Vidusjūras dārzeņi, 0,7 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	4	25 - 30

### Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi








Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.








			
<b>Picas panna</b>	<b>Cepšanas trauks</b>	<b>Podiņi</b>	<b>Augļu pīrāga forma</b>
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs

### Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm








Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar standartu IEC 60350-1.


				 ( °C)	 (min)	
Kūciņas, 20 paplā- tē	Augš./ Apakškar- sēšana	Cepamā Paplāte	3	170	20 - 35	-
Kūciņas, 20 paplā- tē	Karsēšana ar ventila- toru	Cepamā Paplāte	3	150 - 160	20 - 35	-
Kūciņas, 20 paplā- tē	Karsēšana ar ventila- toru	Cepamā Paplāte	2 un 4	150 - 160	20 - 35	-
Ābolu pī- rāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./ Apakškar- sēšana	Restots plaukts	2	180	70 - 90	-
Ābolu pī- rāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventila- toru	Restots plaukts	2	160	70 - 90	-

				 (°C)	 (min)	
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm	Augš./ Apakškaršēšana	Restots plaukts	2	170	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2	160	40 - 50	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Biskvītkūka bez taukvielām, kūkas veidne Ø 26 cm	Karsēšana ar ventilatoru	Restots plaukts	2 un 4	160	40 - 60	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	20 - 40	-
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	Cepamā Paplāte	2 un 4	140 - 150	25 - 45	-
Smilšu mīkla	Augš./ Apakškaršēšana	Cepamā Paplāte	3	140 - 150	25 - 45	-
Karstmaize, 4-6 gabali	Grils	Restots plaukts	4	maks.	1 - 5	Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.






				 (°C)	 (min)	
Liellopa burgers, 6 gab., 0,6 kg	Grils	Restots plaukts, tauku uz-tveršanas panna	4	maks.	20 - 30	Novietojiet resto-to plauktu cepeškrāsns ceturtajā līmenī, bet dziļo cepešpannu — trešajā līmenī. Kad pagājusi puse no gatavošanas atvēlētā laika, apgrieziet to uz otru pusi. Iepriekš uzsildiet cepeškrāsni 10 min.

## Kopšana un tīrīšana

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

### Piezīmes par tīrīšanu

 <b>Tīrīšanas līdzekļi</b>	Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
	Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
	Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
 <b>Lietošana ikdienā</b>	Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
	Ierīces iekšpusē un uz stikla durvju paneliem var uzkrāties kondensāts. Lai samazinātu kondensāciju, pirms gatavošanas iepriekš uzkarsējiet ierīci 10 minūtes. Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.

	<p>Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.</p>
<p><b>Papildpiederumi</b></p>	<p>Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.</p>

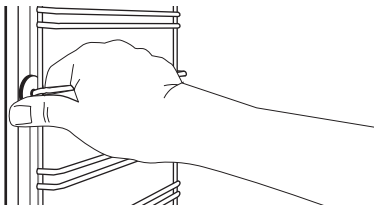
### Kā tīrīt? Tilpnes reljefs

Iztīriet cepeškrāsns tilpni, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes pēc gatavošanas ar tvaiku.

1. solis.	2. solis	3. solis.
<p>Ielejiet cepeškrāsns tilpnes reljefā 250 ml etiķa. Lietojiet bezpiedevu etiķi, kura koncentrācijas līmenis nepārsniedz 6 %.</p>	<p>Ļaujiet etiķim izšķīdināt kaļķakmens nogulsnes 30 minūtes istabas temperatūrā.</p>	<p>Tīriet cepeškrāsns tilpni ar siltu ūdeni un mīkstu drānu.</p>
<p>Funkcijai: SteamBake tīriet cepeškrāsni ik pēc 5–10 gatavošanas cikliem.</p>		

### Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

<p><b>1. solis</b></p>	<p>Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.</p>	
<p><b>2. solis</b></p>	<p>Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.</p>	

<b>3. solis</b>	Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.	
<b>4. solis</b>	Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.	

### Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāsni ar Pirolītiskā tīrīšana.

- ⚠ BRĪDINĀJUMS!** Pastāv apdedzināšanās risks.
- ⚠ UZMANĪBU!** Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var radīt cepeškrāsns bojājumus.
- ⚠ BRĪDINĀJUMS!** Pirolītiskā tīrīšanas funkcijas un pirmās lietošana reizes maksimālās temperatūras laikā, kā arī pēc tās, pārvietojiet jebkādu mājdzīvniekus (it īpaši putnus) projām no ierīces uz labi vēdinātu vietu. Ieteicama to novietošana citā telpā pirolītiskās tīrīšanas cikla laikā un līdz ierīce ir atdzisusi līdz istabas temperatūrai. Pirolītiskās tīrīšanas cikla un pirmās lietošanas reizes ar maksimālu temperatūru laikā un pēc tam (līdz ierīce ir atdzisusi) ir jānodrošina laba ventilācija.

**⚠ BRĪDINĀJUMS!** Pirms izmantot pirolītiskās tīrīšanas funkciju vai pirms pirmās lietošanas reizes, lūdzu, izņemiet no cepeškrāsns dobuma tālāk minēto:




- Jebkurus pārmērīgus pārtikas atlikumus, izlijušo/ uzkrājušos eļļu vai taukvielas.
- visus izņemamos priekšmetus (tostarp, plaukti, sānu vadotnes / teleskopiskās vadotnes utt., kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegošos katlus, pannas, paplātes, piederumus utt.

Pirms pirolīzes ieslēgšanas:

- izņemiet no ierīces visus papildpiederumus un noņemamās plauktu vadotnes.
- notīriet cepeškrāsns apakšējo virsmu ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli.
- notīriet durvju iekšējo stiklu ar siltu ūdeni un mīkstu drāniņu.
- aizveriet cepeškrāsns durvis.


#### Pirms Pirolītiskā tīrīšana:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.	Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
--	---	--

Piolītiskā tīrīšana	
1. solis	Ieejiet izvēlnē: Tīrīšana  .
Iespēja	Darb. laiks
C1 - Viegla tīrīšana	1 h
C2 - Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min
C3 - Padziļināta tīrīšana	2 h 30 min
2. solis.	OK — nospiediet, lai atlasītu tīrīšanas programmu.
3. solis	Nospiediet OK, lai uzsāktu tīrīšanu.
4. solis	Pēc tīrīšanas pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu izslēgtā pozīcijā.
 Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas, un lampa ir izslēgta. Līdz durvju bloķēšanai displejā tiek rādīts:  .	

Kad tīrīšana beidzas:		
Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Iztīriet cepeškrāsni iekšieni ar mīkstu drānu.	Notīriet atlikumus no cepeškrāsni apakšējās virsmas.

### Tīrīšanas atgādinājums

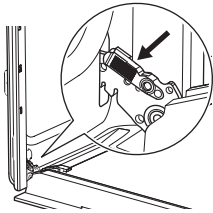
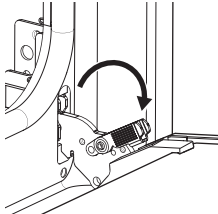
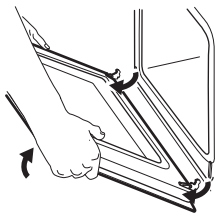

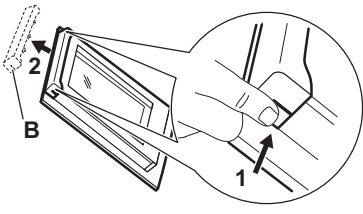
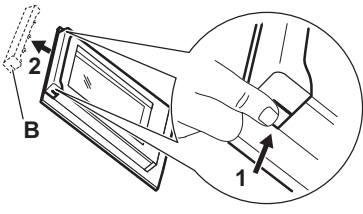
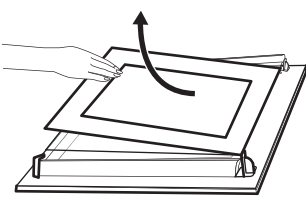
Cepeškrāsns atgādina jums, kad jāveic pirolītiskā tīrīšana.	
 mirgo displejā 5 sekundes pēc katras gatavošanas reizes.	Lai izslēgtu atgādinājumu, ievadiet Izvēlnē un atlasiet Iestatījumi, Tīrīšanas atgādinājums.

### Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

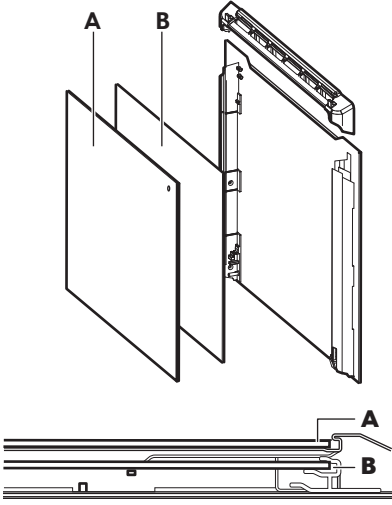
Cepeškrāsns durvīm ir trīs stikla paneļi. Durvju un iekšējos stikla paneļus var izņemt, lai notīrītu. Izlasiet visus "Durvju noņemšanas un uzstādīšanas" norādījumus pirms stikla paneļu izņemšanas.



**UZMANĪBU!** Nelietojiet cepeškrāsni, ja tajā nav ielikti stikla paneļi.

<p><b>1. solis</b></p>	<p>Atveriet durvis līdz galam un turiet abas eņģes.</p>	
<p><b>2. solis</b></p>	<p>Paceliet un velciet aizslēgus uz aizmuguri, līdz tie noklikšķ.</p>	
<p><b>3. solis</b></p>	<p>Aizveriet cepeškrāsns durvis pusatvērtā stāvoklī līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai. Tad paceliet un pavelciet, lai izceltu ārā durvis.</p>	
<p><b>4. solis</b></p>	<p>Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai to ārpusē saskartos ar drānu.</p>	
<p><b>5. solis</b></p>	<p>Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.</p>	
<p><b>6. solis</b></p>	<p>Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.</p>	
<p><b>7. solis</b></p>	<p>Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējām malām un uzmanīgi izvelciet tos ārā pa vienam. Sāciet ar augšējo paneli. Pārliecinieties, lai stikls izslidētu ārā no balsta pilnībā.</p>	

<b>8. solis</b>	Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneļus. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.
<b>9. solis</b>	Pēc tīrīšanas uzstādiet stikla paneļus, durvju apmali un cepeškrāsns durvis, aizveriet abu eņģu aizslēgus.
Ja durvis ir uzstādītas pareizi, aizverot aizslēgus, jūs dzirdēsiet klikšķi.	

<p>Pārbaudiet, vai stikla paneļi (A un B) ir ievietoti pareizā secībā. Skatiet simbolu/iespaidumu stikla paneļa malā; katrs no stikla paneļiem atšķiras, lai to uzstādīšana un izņemšana būtu vieglāka.</p> <p>Zonai ar apdruku jābūt vērstai uz durvju iekšpusi. Pēc ievietošanas pārliecinieties, vai stikla paneļa vietas, uz kurām atrodas drukātā teksta zonas, nav raupjas.</p> <p>Ja uzstādīta pareizi, durvju apmales stiprinājumi noklikšķ.</p> <p>Pārliecinieties, ka uzstādāt vidējo stikla paneļi pareizi tā vietā.</p>	
---	---

### Kā nomainīt: Lampa



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

Vienmēr turiet halogēna lampu ar drānu, lai tauku atliekas nesadegtu uz lampas.

Pirms nomaināt lampu:		
1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Ieklājiet uz tilpnes grīdas drānu.

## Aizmugures lampa

<b>1. solis</b>	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.
<b>2. solis</b>	Notīriet stikla pārsegu.
<b>3. solis</b>	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
<b>4. solis</b>	Ievietojiet stikla pārsegu.

## Problēmrisināšana

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

### Kā rīkoties, ja...

Tabulā neiekļautu problēmu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
Ierīce neuzsilst.	Deaktivizēta automātiskās izslēgšanās funkcija.
Ierīce neuzsilst.	Ierīces durvis ir aizvērtas.
Ierīce neuzsilst.	Izdedzis drošinātājs.
Ierīce neuzsilst.	Bloķēšana ir atslēgta.

Detaljas	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
Apgaismojums ir izslēgts.	Ieslēgta funkcija Ventilatora kars. ar mitrumu.
Nestrādā lampiņa.	Spuldze ir izdeģusi.
Nedarbojas funkcija Termozonde.	Termozonde spraudnis ir pilnībā ievietots ligzdā.

Kļūdu kodi	
Displejā redzams...	Pārbaudiet, vai:
Err C2	Jūs izņēmāt Termozonde kontaktspraudni no kontaktligzdas.

Kļūdu kodi	
Err C3	Ierīces durvis ir aizvērtas vai durvju bloķētājs nav bojāts.
Err F102	Ierīces durvis ir aizvērtas.
Err F102	Durvju bloķētājs nav bojāts.
00:00	Noticis strāvas padeves pārrāvums. Iestatiet diennakts laiku.
Ja displejā redzams šajā tabulā neiekļauts kļūdas kods, izslēdziet mājokļa elektrosistēmas drošinātāju un atkārtoti ieslēdziet ierīci. Ja kļūdas kods atkārtoti parādās displejā, sazinieties ar autorizēto servisa centru.	

Tīrīšana	
Problēma	Pārbaudiet, vai:
No cepeškrāsns tilpnes reljefa tek ūdens.	Cepeškrāsns tilpnes reljefā ir pārāk daudz ūdens.

## Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)	.....
Izstrādājuma Nr. (PNC)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

## Tehniskie dati

### Tehniskie dati

Izmēri (iekšējie)	Platums Augstums Dziļums	480 mm 361 mm 416 mm
Cepamās paplātes platība	1438 cm <sup>2</sup>	
Augšējais sildelements	2300 W	
Apakšējais sildelements	1000 W	



Grils	2300 W
Zvans	2400 W
Kopējais vērtējums	3490 W
Spriegums	220 - 240 V
Frekvence	50 - 60 Hz
Vairākas funkcijas	9

## Energoefektivitāte

### Produkta informācija un Produkta informācijas lapa

Piegādātāja nosaukums	IKEA	
Modeļa identifikācija	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
Energoefektivitātes indekss	81.2	
Energoefektivitātes klase	A+	
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0.93 kWh/ciklā	
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0.69 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	72 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīts, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grili — veiktspējas mērīšanas metodes.		

### Elektroenerģijas taupīšana



Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un

gādāriet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

### Atlikušais siltums

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

### Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

### Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.


### Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.




Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

## Izvēlnes struktūra

### Izvēlne


1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis
				
☰ — atlasiet, lai ievadītu Izvēlne.	Izvēlieties iespēju no Izvēlne klāsta un nospiediet OK.	Atlasiet iestatījumu.	Nospiediet OK, lai apstiprinātu iestatījumu.	Pielāgojiet vērtību un nospiediet OK.
Pagrieziet karsēšanas funkciju pārslēgu pozīcijā Izslēgts, lai izietu no Izvēlne.				


### Izvēlne struktūra

Gatavošanas palīgs 	Tīrīšana 	Iestatījumi 
--	--	---

Iestatījumi					
01	Diennakts laiks	Mainīt	02	Displeja spilgtums	1 - 5
03	Taustiņu skaņa	1 — pīkstiens 2 — klikšķis 3 — skaņa izslēgta	04	Skaņas signāla skaļums	1 - 4
05	Termozonde darbība	1 — skaņas signāls un stop 2 — skaņas signāls	06	Laika skaitīšana	Ieslēgt/Izslēgt
07	Apgaismojums (lampa)	Ieslēgt/Izslēgt	08	Ātrā uzsilšana	Ieslēgt/Izslēgt
09	Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēgt/Izslēgt	10	Demonstrācijas režīms	Aktivizācijas kods: 2468
11	Programmatūras versija	Pārbaude	12	Nodzēst visus iestatījumus	Jā / Nē

## Apsvērumi par vides aizsardzību

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko

iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## Turinys

Saugos informacija	220	Papildomos funkcijos	240
Saugos instrukcijos	222	Patarimai	241
Įrengimas	225	Valymas ir priežiūra	245
Gaminio aprašymas	226	Trikčių šalinimas	251
Valdymo skydelis	226	Techniniai duomenys	252
Prieš naudodami pirmą kartą	227	Energijos efektyvumas	253
Kasdienis naudojimas	229	Meniu struktūra	254
Laikrodžio funkcijos	236	Aplinkos apsauga	255
Priedų naudojimas	237		

Galimi pakeitimai.

## Saugos informacija

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ir žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ir naudojimo. Visada laikykite šią instrukciją šalia prietaiso, kad galėtumėte ja pasinaudoti vėliau.

## Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.

- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

## **Bendrieji saugos reikalavimai**

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą leidžiama tik kvalifikuotiems specialistams.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš vykdant techninės priežiūros darbus atjunkite maitinimą.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliojotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- Prieš pirolizinį valymą išimkite iš orkaitės visus priedus ir pašalinkite didesnius kiekius maisto ar skysčių likučių.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.

## Saugos instrukcijos

### Įrengimas

**⚠ ĮSPĖJIMAS!** Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paaisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą, patikrinkite, ar orkaitės durelės laisvai darinėjasi.

Minimalus spintelės aukštis (spintelės po darbataliu minimalus aukštis)	580 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekio aukštis	589 mm
Prietaiso galo aukštis	571 mm
Prietaiso priekio plotis	595 mm
Prietaiso galo plotis	559 mm
Prietaiso gylis	569 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	548 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1022 mm

Ventiliavimo angos minimalus dydis. Anga yra apatinėje galinėje pusėje.	560x20 mm
Maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra dešiniajame kampe, galinėje pusėje	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

### Elektros prijungimas

**⚠ ĮSPĖJIMAS!** Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitinkinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinus duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliešų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitinkinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, neįjunkite kištuko.

- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinis jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Sumontuokite izoliacinį įrenginį, leidžiantį atjungti prietaisą nuo visų elektros maitinimo tinklo polių. Mažiausias izoliacinio įrenginio kontakto tarpelio plotis – 3 mm.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
  - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
  - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
  - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
  - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
  - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## Naudojimas



**ĮSPĖJIMAS!** Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavoju.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.



**ĮSPĖJIMAS!** Pavojus sugadinti prietaisą.

## Valymas ir priežiūra



**ĮSPĖJIMAS!** Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą.

- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykites ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

## Pirolizinis valymas

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

- Per pirolizinį valymą išsiskiriantys garai nėra kenksmingi žmonėms, įskaitant kūdikius arba sveikatos sutrikimų turinčius asmenis.
- Skirtingai nuo žmonių, kai kurie paukščiai ir ropliai gali būti ypač jautrūs garams, kurie gali išsiskirti valant orkaites pirolizės būdu. Smulkūs augintiniai tai pat gali būti labai jautrūs temperatūros pokyčiams, kuriuos aplink prietaisą gali sukelti pirolizinio valymo funkcija.
- Prieš naudodamiesi pirolizinio valymo arba pirmojo naudojimo funkcija iš orkaitės išimkite:
  - maisto likučius, išsipylusį aliejų, riebalus ir pan.
  - bet kokius išimamus elementus (įskaitant lentynėles, šoninius bėgelius ir kt.), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.
- Pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali pažeisti puodų, keptuvių, skardų ir kt. priemonių nepridegančius paviršius ir gali išsiskirti nedidelis kiekis kenksmingų garų.
- Įdėmiai perskaitykite visą pirolizinio valymo instrukciją.
- Kol vyksta pirolizinis valymas, neprileiskite prie prietaiso vaikų. Prietaisas pirolizinio valymo metu labai įkaista, o iš ventilacijos angų sklinda įkaitęs oras.
- Piroliziniam valymui ir pirmąsyk naudojant aukščiausią temperatūrą orkaitė įkaitinama iki aukštos temperatūros ir tuomet gali išsiskirti sudegusių maisto likučių ir konstrukcijos medžiagų garai, todėl naudotojams griežtai rekomenduojame:

- kiekvienos pirolizinio valymo procedūros metu ir jai pasibaigus gerai išvėdinti patalpas.
- Pirmą kartą įkaitinant orkaitę iki aukščiausios temperatūros pasirūpinti, kad patalpa būtų gerai išvėdinta.

- Per pirolizinio valymo procedūrą, po jos ir pirmą kartą įkaitinant orkaitę iki aukščiausios temperatūros pasirūpinkite, kad visi naminiai gyvūnai (ypač paukščiai) būtų toliau nuo prietaiso. Geriausia pasirūpinti, kad vykstant piroliziniam ciklui ir iki prietaisas vėl atvėsta iki kambario temperatūros, jie būtų kitoje patalpoje. Vykstant piroliziniam ciklui, jam pasibaigus (iki prietaisas atvėsta) ir pirmą kartą įkaitinant iki aukščiausios temperatūros būtina užtikrinti tinkamą patalpų vėdinimą.

## Vidinis apšvietimas

**⚠️ ĮSPĖJIMAS!** Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

## Šalinimas

**⚠️ ĮSPĖJIMAS!** Pavojus susižeisti arba uždusti.




- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite dureles, kad vaikai ir naminiai gyvūnai neužsidarytų prietaise.
- **Pakavimo medžiaga:**  
Pakavimo medžiaga perdirbama.  
Plastikinės dalys yra pažymėtos

tarptautinėmis santrumpomis, pavyzdžiui, PE, PS ir pan. Išmeskite pakavimo medžiagas į atliekų tvarkymo punktuose specialiai šiam tikslui skirtus atliekų surinkimo konteinerius.


## Įrengimas


 **ĮSPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

### Įrengimas

 Kaip įrengti, žr. surinkimo instrukciją.

### Elektros įrengimas

 **ĮSPĖJIMAS!** Elektrą prijungti privalo tik kvalifikuotas elektrikas.

 Gamintojas nėra atsakingas, jeigu jūs nesiimate saugos skyriuose nurodytų saugos priemonių.

Šios orkaitės komplekte yra tik pagrindinis laidas.

### Kabelis

Tinkami montuoti ar pakeisti kabeliai:

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

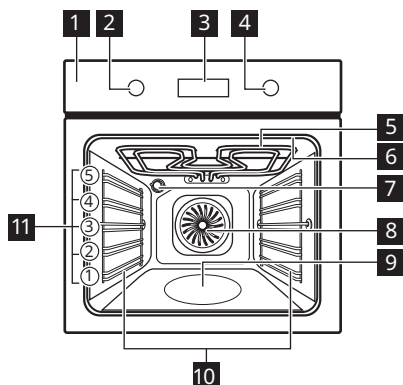
Bendrajai galiai tinkamas kabelio skerspjūvis nurodytas techninių duomenų plokštelėje. Taip pat lentelėje nurodyta:

Bendroji galia (W)	Kabelio skerspjūvis (mm <sup>2</sup> )
1 380 – didžiausias	3 x 0.75
2 300 – didžiausias	3 x 1
3 680 – didžiausias	3 x 1.5

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas kabelis) turi būti 2 cm ilgesnis už fazės ir neutralų kabelius (mėlyną ir rudą kabelius).

## Gaminio aprašymas

### Bendroji apžvalga



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Kaitinimo funkcijų nustatymo rankenėlė
- 3 Ekranas
- 4 Valdymo rankenėlė
- 5 Šildymo elementas
- 6 Maisto termometro lizdas
- 7 Lemputė
- 8 Ventilatorius
- 9 Įduba vandeniui
- 10 Lentynos atrama, išimama
- 11 Vietos lentynoje

### Priedai

- **Grotelės** x 2  
Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pikaistuviams.
- **Kepimo skarda** x 1  
Pyragams ir sausainiams kepti.
- **Grilio / kepinimo indas** x 1

Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

- **Maisto termometras** x 1  
Skirtas maisto iškepimo lygio tikrinimui.
- **Teleskopiniai bėgeliai** x 1 komplektas  
Lentynėlėms ir skardoms.

## Valdymo skydelis

### Valdymo skydelio apžvalga

				OK		
Laikma- tis	Greitas įkaitini- mas	Orkai- tės ap- švieti- mas	Maisto ter- mometras	Patvirtinti nuostatą	Laikykite nus- paudę	Pasukite ranke- nėlę

Norėdami įjungti prietaisą pasirinkite kaitinimo funkciją.

Kad išjungtumėte prietaisą pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį.

## Rodinys

<p>The display shows a digital readout of '00:00:0000' with 'g' and 'o &gt;&gt; DEMO' indicators. Below the display are icons for a lock, a bell (STOP), a clock (START/STOP), a fork and knife, a whisk, a measuring cup, and a gear.</p>	Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.
--	---------------------------------------

## Valdymo skydelio indikatoriai

Baziniai indikatoriai				
<p>Užraktas</p>	<p>Kepimo vadovas</p>	<p>Valymas</p>	<p>Nustatymai</p>	<p>Greitas įkaitinimas</p>
Laikmačio indikatoriai				
<p>Laikmatis</p>	<p>Pabaiga</p>	<p>Atidėtas paleidimas</p>	<p>Laikmatis</p>	
<p><b>Progreso juosta</b> – temperatūrai arba laikui. Prietaisui pasiekus nustatytą temperatūrą, visa juosta tampa raudona.</p>				

<p><b>Kepimo garuose indikatorius</b></p>	
<p><b>Maisto termometras indikatorius</b></p>	




## Prieš naudodami pirmą kartą

**ĮSPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

## Pirminis valymas

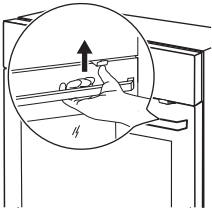
Prieš naudodami pirmą kartą, išvalykite tuščią prietaisą ir nustatykite laiką:			
			<p><b>00:00</b> Nustatykite laiką. Paspauskite OK.</p>

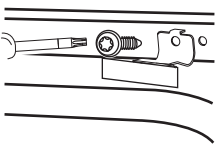
## Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.	
<b>1-as veiksmas</b>	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 1 val.
<b>3-ias veiksmas</b>	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 15 min.
 Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.	

## Kaip naudoti: Mechaninis vaikų saugos užraktas

Orkaitėje įmontuotas mechaninis užraktas nuo vaikų. Šis durelių užraktas yra žemiau valdymo skydelio, orkaitės dešinėje pusėje.


Norint atidaryti orkaitės dureles su užraktu nuo vaikų:		
<b>1-as veiksmas</b>	Nuspauskite ir pakelkite užraktą.	
<b>2-as veiksmas</b>	Patraukite durų rankenėlę, kad jas atidarytumėte. Uždarydami orkaitę užrakto nespauskite.	

Užrakto išmontavimas:		
<b>1-as veiksmas</b>	atidarykite orkaitę ir naudodami su kartu tiekiamą šešiakampių galvucių raktą nusukite užraktą.	
<b>2-as veiksmas</b>	Išmontavę užraktą, varžtą įsukite atgal.	

## Kasdienis naudojimas



**⚠** **ĮSPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

### Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos

<b>1-as veiksmas</b>	Norėdami pasirinkti kaitinimo funkciją, pasukite kaitinimo valdymo rankenėlę.
<b>2-as veiksmas</b>	Valdymo rankenėle nustatykite temperatūrą.
Paspauskite  , kad įjungtumėte funkciją: Greitas įkaitinimas. Veikia su kai kuriomis orkaitės funkcijomis.	

### Maisto gaminimas garuose











Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi.

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
			Iš anksto pakaitinkite tuščią orkaitę 10 min, kad padidėtų drėgmė. Įdėkite maistą į orkaitę.
Pripildykite orkaitės vidaus įdubą vandeniu iš čiaupo.	Pasirinkite kaitinimo garais funkciją.	Nustatykite temperatūrą.	
<p><b>i</b> Maksimali įdubos talpa – 250 ml. Nepildykite orkaitės vidaus įdubos, kai gaminate maistą arba kai orkaitė yra įkaitusi.</p>			

### Pasibaigus maisto gaminimo garuose programai:

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį, kad išjungtumėte orkaitę.	Atsargiai atidarykite dureles. Išsiveržusi drėgmė gali sukelti nudegimus.	Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi. Pašalinkite likusį vandenį iš orkaitės vidaus įdubos.

## Kaitinimo funkcijos

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Karšto oro srautas</b>	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.
 <b>Apatinis + viršutinis kaitinimas</b>	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 <b>SteamBake</b>	Drėgmei padidinti ruošiant maistą. Išgauti tinkamą spalvą ir traškią plutelę. Skirta pašildomiems patiekalams suteikti sultingumo. Vaisiams ar daržovėms konservuoti.
 <b>Picos programa</b>	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškim pagrindui paruošti.
 <b>Apatinis kaitinimas</b>	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 <b>Šaldytas maistas</b>	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiesiems suktinukams).
 <b>Drėgnas konvek. kepinimas</b>	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepinimas.
 <b>Grilis</b>	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 <b>Terminis kepinimas</b>	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 <b>Meniu</b>	Skirta atverti meniu: Kepimo vadovas, Valymas, Nustatymai.



Karšto oro srautas, Apatinis + viršutinis kaitinimas: Nustačius žemesnę kaip 80 °C temperatūrą, lemputė automatiškai išsijungia praėjus 30 sek.

**Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas**

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014. Patikros pagal:

IEC/EN 60350-1

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.





Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas.





**Kaip nustatyti Kepimo vadovas**

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama kaitinimo funkcija ir temperatūra. Funkciją naudokite greitai patiekalams paruošti taikant numatytuosius nustatymus. Be to, gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:	Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Maisto termometras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lengvai iškeptas</li> <li>Vidutiniškai iškeptas</li> <li>Gerai iškeptas</li> </ul>








1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas.
			
Atverkite meniu.	Pasirinkite Kepimo vadovas. Paspauskite OK.	Pasirinkite patiekalą. Paspauskite OK.	Į orkaitę įdėkite patiekalą. Patvirtinkite nustatymą.

**Kepimo vadovas**










Paiškinimas	
	Maisto termometras galima. Įkiškite Maisto termometras storiausioje patiekalo vietoje. Pasiekus nustatytą Maisto termometras temperatūrą prietaisas išsijungia.
	Vandens kiekis garų funkcijai.
	Prieš pradėdami gaminti maistą prietaisą įkaitinkite.
	Lentynėlės lygis.


























Ekране rodomas **P** ir patiekalo **numeris**, kurį rasite lentelėje.

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas.

	<b>Patiekalas</b>	<b>Svoris</b>	<b>Lentynėlės padėtis / priedai</b>
<b>1</b>	<b>Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas</b>	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	 <b>2; kepimo skarda</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
<b>2</b>	<b>Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas</b>		
<b>3</b>	<b>Jautienos kepsnys, gerai iškeptas</b>		
<b>4</b>	<b>Kepsnys, vidutiniškai iškeptas</b>	180 - 220 g vienam gabalui; 3 cm storio griežiniai	  <b>3;</b> patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
<b>5</b>	<b>Jautienos kepsnys / troškiny</b> (antrekotas, šlaunies kepsnys, storas paslėpsnis)	1.5 - 2 kg	  <b>2;</b> patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Pridėti skysčio. Įdėkite į prietaisą.
<b>6</b>	<b>Jautienos kepsnys, lengvai iškeptas</b> (kepimas žemoje temperatūroje)	1 - 1.5 kg; 4–5 cm storio gabalai	  <b>2; kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
<b>7</b>	<b>Jautienos kepsnys, vidutiniškai iškeptas</b> (kepimas žemoje temperatūroje)		
<b>8</b>	<b>Jautienos kepsnys, gerai iškeptas</b> (kepimas žemoje temperatūroje)		







	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
9	<b>Filė, lengvai iškepta</b> (kepimas žemoje temperatūroje)	0,5–1,5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius arba paprasčiausiai pasūdykite ir pabarstykite šviežiai maltais pipirais. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje. Įdėkite į prietaisą.
10	<b>Filė, vidutiniškai iškepta</b> (kepimas žemoje temperatūroje)		
11	<b>Filė, gerai iškepta</b> (kepimas žemoje temperatūroje)		
12	<b>Veršienos kepsnys</b> (pvz., nugarinė)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm storio gabalai	 2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Pridėti skysčio. Uždengtas kepsnys.
13	<b>Kiaulienos sprandinės arba nugarinės kepsnys</b>	1.5 - 2 kg	 2; skrudinimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.
14	<b>Plėšytai kiaulienai</b> (ruošimas žemoje temperatūroje)	1.5 - 2 kg	 2; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite, kad vienodai paskrustų.
15	<b>Nugarinė, šviežia</b>	1 - 1.5 kg; 5–6 cm storio gabalai	 2; patiekalo kepimas ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
16	<b>Šonkauliukai</b>	2 - 3 kg; naudokite šviežius, 2–3 cm storio šonkauliukus	 3; <b>gili keptuvė</b> Įpilkite skysčio, kad padengtų patiekalo apačią. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.
17	<b>Ėrienos koja su kaulu</b>	1.5 - 2 kg; 7–9 cm storio gabalai	 2; patiekalo kepimas ant <b>kepimo skardos</b> Pridėti skysčio. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, mėsą apverskite.
18	<b>Visas viščiukas</b>	1 - 1.5 kg; švieži	 2;  200 ml; kepkite patiekalą <b>kepimo skardoje</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, paukštinę apverskite, kad vienodai paskrustų.

	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
19	Viščiukas, pusė	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>kepimo skarda</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
20	Viščiuko krūtinėlė	180 - 200 g gabalui	  2; kepkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Mėsą kelias minutes pakepkite įkaitintoje keptuvėje.
21	Viščiukų šlaunelės, atvės.	-	  3; <b>kepimo skarda</b> Jei viščiuko šlaunelės užmarinavote, pasirinkite žemesnę temperatūrą ir kepkite ilgiau.
22	Visa antis	2 - 3 kg	  2; patiekalo kepimas <b>ant vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į kepimo indą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, antį apverskite.
23	Visa žąsis	4 - 5 kg	  2; <b>gili keptuvė</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Įdėkite mėsą į gilią kepimo skardą. Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, žąsį apverskite.
24	Mėsos vyniotinis	1 kg	  2; <b>vielinė lentynėlė</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
25	Žuvis, kepta ant grot.	0.5 - 1 kg vienai žuviai	  2; <b>kepimo skarda</b> Į žuvį įdėkite sviesto ir pagardinkite savo mėgstamiausiais prieskoniais ir žolelėmis.
26	Žuvies filė	-	  3; kepkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b> Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius.
27	Sūrio pyragas	-	 2;  28 cm užveržiama kepimo forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
28	Obuolių pyragas	-	 2;  100-150 ml; <b>kepimo skarda</b>
29	Obuolių tortas	-	 2; pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
30	Obuolių pyragas	-	 2;  100-150 ml;  22 cm pyrago forma ant <b>vielinės lentynėlės</b>
31	Šokoladiniai sausainėliai	2 kg tešlos	 3; <b>gili keptuvė</b>




	Patiekalas	Svoris	Lentynėlės padėtis / priedai
32	Šokoladiniai keksiukai	-	☐ 2; لسا 100–150 ml; keksiukų padėklas ant <b>vielinės lentynėlės</b>
33	Pyragas su priedais	-	☐ 2; kepimo skarda ant <b>vielinės lentynėlės</b>
34	Keptos bulvės	1 kg	☐ 2; <b>kepimo skarda</b> Sudėkite neluptas ir nepjaustytas bulves ant kepimo skardos.
35	Keptos bulvytės	1 kg	☐ 3; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite bulves skiltelėmis.
36	Ant grilio kepin-tos daržovės	1 - 1.5 kg	☐ 3; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi Naudokite savo mėgstamiausius prieskonius. Supjaustykite daržoves.
37	Šaldyti krocketai	0.5 kg	☐ 3; <b>kepimo skarda</b>
38	Šaldytos bulvytės	0.75 kg	☐ 3; <b>kepimo skarda</b>
39	Mėsos / daržovių lazanija iš nevirtų makaronų lakštų	1 - 1.5 kg	☐ 2; kepkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b>
40	Bulvių plokštai-nis (žalios bulvės)	1 - 1.5 kg	☐ 1; kepkite patiekalą ant <b>vielinės lentynėlės</b> Praėjus pusei maisto gaminimo trukmės, patiekalą apverskite.
41	Šviežia pica, plona	-	☐☐ 2; لسا 100 ml; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi
42	Šviežia pica, stora	-	☐☐ 2; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi
43	Pyragas „Quiche“	-	☐ 2; kepimo skarda ant <b>vielinės lentynėlės</b>
44	Prancūziškasis batonas / čiabata / balta duona	0.8 kg	☐☐ 2; لسا 150 ml; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi Baltai duonai kepti reikia daugiau laiko.
45	Viso grūdo / juoda duona su priedais	1 kg	☐☐ 2; لسا 150 ml; <b>kepimo skardoje</b> su kepimo popieriumi / ant <b>vielinės lentynėlės</b>

## Laikrodžio funkcijos








### Laikrodžio funkcijos










Laikrodžio funkcija	Paskirtis
 <b>Laikmatis</b>	Laikui pasibaigus išgirsite signalą.
 <b>Kepimo laikas</b>	Laikmačiu nustatytam laikui pasibaigus išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs.
 <b>Atidėtas paleidimas</b>	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
 <b>Laikmatis</b>	Daugiausiai 23 val. 59 min Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui. Jei norite įjungti ir išjungti Laikmatis, pasirinkite: Meniu, Nustatymai.

### Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos

Kaip nustatyti: Paros laikas		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
		
Jei norite pakeisti paros laiką, atsidarykite meniu ir pasirinkite: „Nustatymai“, „Paros laikas“. Žr. skyrių „Meniu struktūra“.	Nustatykite laikrodį.	Paspauskite OK.

Kaip nustatyti: Laikmatis			
1-as veiksmas	Valdymo skydelyje matysite: 0:00 	2-as veiksmas	3-as veiksmas
			
Paspauskite:  .		Nustatykite Laikmatis	Paspauskite OK.
 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.			

Kaip nustatyti: Kepimo laikas				
1-as veiksmas	2-as veiksmas		3-as veiksmas	4-as veiksmas.
		Valdymo skydelyje matysite: 0:00 		
Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.	Spauskite pakartotinai: 		Nustatykite maisto gamimo laiką.	Paspauskite OK.
 Laikmatis iškart paleistas atskaitai.				

Kaip nustatyti: Atidėtas paleidimas							
1-as veiksmas	2-as veiksmas		3-as veiksmas	4-as veiksmas.		5-as veiksmas.	6-as veiksmas
		Valdymo skydelyje matysite naujai nustatytą paros laiką  PRADĖTI			Valdymo skydelyje matysite: ---  SU-STABDYTI		
Pasirinkite kaitinimo funkciją.	Spauskite pakartotinai: 		Nustatykite paleidimo laiką.	Paspauskite OK.		Nustatykite pabaigos laiką.	Paspauskite OK.
 Laikmatis paleidžiamas atskaitai nustatytu paleidimo laiku.							

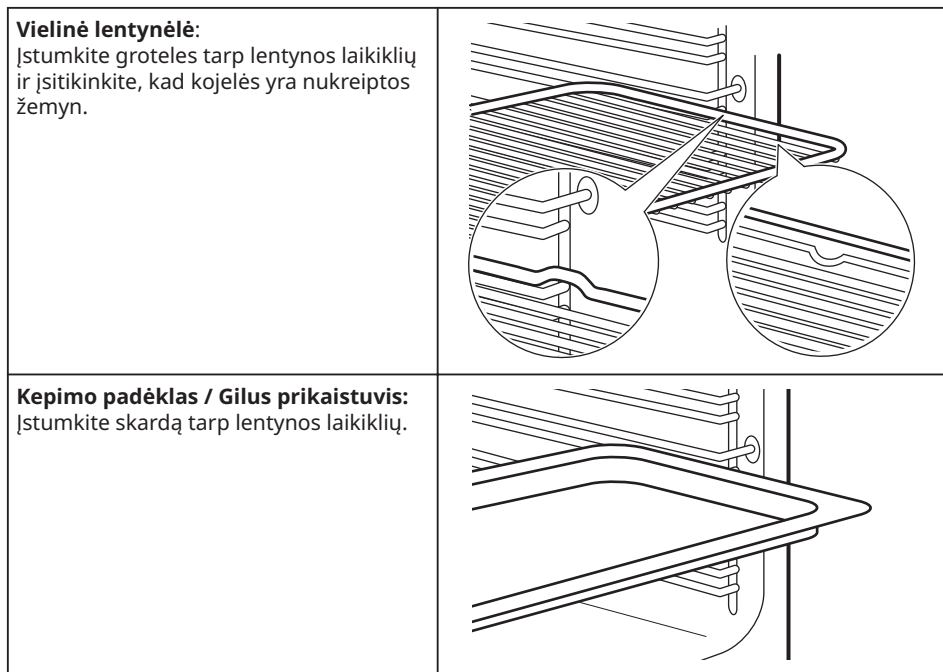
## Priedų naudojimas

 **ISPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

Aukštas lentynos kraštelis neeis prikaistuvii nuo jos nuslysti.


## Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.



### Maisto termometras

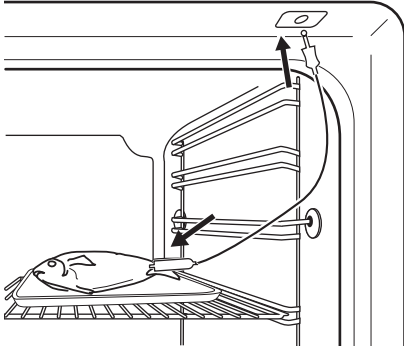
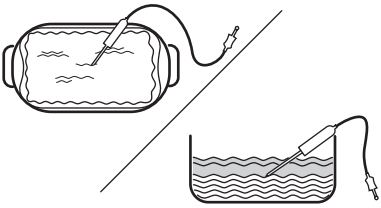


Maisto termometras – vidinei maisto temperatūrai matuoti.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.	
<p>°C Orkaitės temperatūra.</p>	<p> Temperatūra patiekalo viduje.</p>


Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:		
Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.	Nenaudokite skystiems patiekalams.	Gaminant jis turi būti patiekalo viduje.

Kaip naudoti: Maisto termometras


<p><b>1-as veiks- mas</b></p>	<p>Įjunkite orkaitę.</p>
-----------------------------------	--------------------------

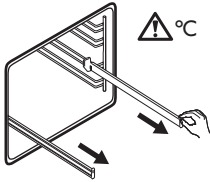
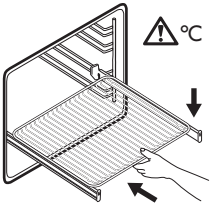
<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
<b>3-ias veiksmas</b>	Įdėkite: Maisto termometras.
<b>mėsą, paukštieną ar žuvį</b>	<b>Užkepėlės</b>
Jeigu įmanoma, įkiškite Maisto termometras galą stambiausioje mėsos gabalo ar žuvies dalyje. Pasirūpinkite, kad bent 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.	Įkiškite Maisto termometras galą tiksliai į troškinio vidurį. Kepimo metu Maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Todėl tam naudokite tvirtą patiekalo dalį. Silikoninę Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštelį. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo dugno.
	
<b>4-as veiksmas.</b>	Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.
<b>5-as veiksmas.</b>	 – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.
<b>6-as veiksmas</b>	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.
<b>7-as veiksmas</b>	Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.  <b>ĮSPĖJIMAS!</b> Galima nusideginti, nes Maisto termometras bus įkaitęs. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jautiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.

## Kaip naudoti ištraukiamuosius bėgelius

-  Pasilikite ištraukiamųjų bėgelių montavimo instrukciją ateičiai.

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

-  **DĖMESIO** Neplaukite ištraukiamųjų bėgelių indaplovėje. Netepkite ištraukiamųjų bėgelių jokiais tepalais.

<p><b>1-as veiksmas</b></p>	<p>Ištraukite kairės ir dešinės pusės bėgelius.</p>	
<p><b>2-as veiksmas</b></p>	<p>Ant ištraukiamųjų bėgelių padėkite groteles ir atsargiai juos įstumkite į orkaitę. Prieš uždarydami orkaitės dureles, būtinai iki galo atgal į orkaitę įstumkite ištraukiamus bėgelius.</p>	

## Papildomos funkcijos


### Užraktas


#### Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.


Įjunkite prietaisui veikiant – nustatyta maisto gaminimo funkcija toliau veiks, valdymo skydelis bus užrakintas.

Įjunkite, kai prietaisas išjungtas – įjungti negalėsite, valdymo skydelis bus užrakintas.



Paspauskite  OK, kad įjungtumėte funkciją. Suveiks garsinis signalas.



 OK – paspauskite ir palaikykite, kad išjungtumėte.



 3 x  – mirksės, kai užraktas bus įjungtas.



### Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą, jei kaitinimo funkcija veikia, o nustatymų nekeičiate, po tam tikro laiko prietaisas išsijungia.

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

 (°C)	 (val.)
iki 250	3


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

### Ventiliatorius

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






## Patarimai






### Gaminimo rekomendacijos







<p>Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.</p> <p>Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkreitiems patiekalams.</p> <p>Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.</p>

### Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausių rezultatų.

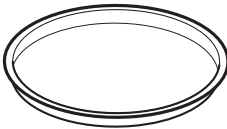
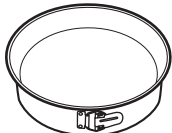

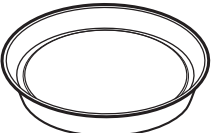
		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20-30
Bandelės, 9 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	30-40
Pica, šaldyta, 0,35 kg	grotelės	220	2	10-15

		 (°C)		 (min.)
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	25-35
Šokoladiniai sausainėliai	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	175	3	25-30
Suflė, 6 vnt.	keraminiai indeliai ant grotelių	200	3	25-30
Biskvitinis pagrindas	apkepo skarda ant grotelių	180	2	15-25
Viktorijos sumuštinis	kepimo indas ant grotelių	170	2	40-50
Žuvis, virta ant nedidelės ugnies, 0,3 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	20-25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	25-35
Žuvies filė, 0,3 kg	picos kepimo indas ant grotelių	180	3	25-30
Mėsa virta ant nedidelės ugnies, 0,25 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	200	3	35-45
Šašlykas, 0,5 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	200	3	25-30
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20-30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25-35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	30-40
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25-30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	150	2	25-35
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	170	2	20-30

		 (°C)		 (min.)
Daržovės, virtos ant nedidelės ugnies, 0,4 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	3	35-45
Vegetariškas omletas	picos kepimo indas ant grotelių	200	3	25-30
Viduržemio jūros daržovės, 0,7 kg	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	4	25-30

### Drėgnas konvek. kepimas - rekomenduojami priedai








Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.








			
<b>Picos kepimo skarda</b>	<b>Kepimo indas</b>	<b>Indeliai atskiroms valgių porcijoms paruošti</b>	<b>Apkepo skarda</b>
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens








### Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1 standarto reikalavimais.

				 (°C)	 (min)	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo padėklas	3	170	20 - 35	-


				 (°C)	 (min)	
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	3	150 - 160	20 - 35	-
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	2 ir 4	150 - 160	20 - 35	-
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lentynėlė	2	180	70 - 90	-
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2	160	70 - 90	-
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Vielinė lentynėlė	2	170	40 - 50	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2	160	40 - 50	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Biskvitinis pyragas be riebalų, Ø 26 cm pyrago forma	Karšto oro srautas	Vielinė lentynėlė	2 ir 4	160	40 - 60	Pakaitinkite orkaitę 10 min.

				 (°C)	 (min)	
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	3	140 - 150	20 - 40	-
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	Kepimo padėklas	2 ir 4	140 - 150	25 - 45	-
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepimo padėklas	3	140 - 150	25 - 45	-
Skrebutis, 4-6 vienetai	Grilis	Vielinė lentynėlė	4	maks.	1 - 5	Pakaitinkite orkaitę 10 min.
Mėsainis su jautiena, 6 vienetai, 0,6 kg	Grilis	Vielinė lentynėlė, skarda varvantiems riebalams surinkti	4	maks.	20 - 30	Vielinę lentynėlę įdėkite ketvirtame lygyje, o skysčius surenkantį indą – trečiame. Praėjus pusei gaminimo laiko apverskite. Pakaitinkite orkaitę 10 min.


## Valymas ir priežiūra


 **ISPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

### Pastabos dėl valymo

	Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.

**Valymo priemonės**

 <b>Kasdienis naudojimas</b>	Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
	Drėgmė gali kondensuotis prietaiso viduje arba ant durelių stiklo plokščių. Norėdami sumažinti kondensaciją, prieš gamindami maistą leiskite prietaisui veikti apie 10 minučių. Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.

 <b>Priedai</b>	Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.
	Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

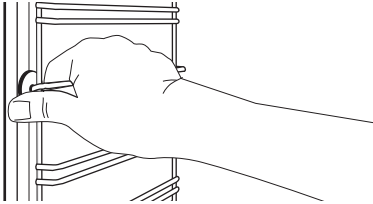
### Kaip valyti įduba vandeniui

Po maisto ruošimo garais išvalykite orkaitės vidaus įdubą, kad pašalintumėte kalkių likučius.

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Į įdubą įpilkite 250 ml baltojo acto. Naudokite ne stipresnį nei 6 % actą be priedų.	Palaukite 30 min., kol actas ištirpdytų likusias kalkių nuosėdas įprastos temperatūros aplinkoje.	Išvalykite įdubą šiltu vandeniu sudrėkinta minkšta šluoste.
Naudojant funkciją SteamBake, valykite orkaitę kas 5–10 maisto gaminimo ciklų.		

### Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

<b>1-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	
<b>2-as veiksmas</b>	Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.	

<b>3-as veiksmas</b>	Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.	
<b>4-as veiksmas</b>	Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.	

### Kaip naudoti: Pirolizinis valymas

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolizinis valymas funkcija.

- ⚠ **ISPĖJIMAS!** Atsargiai, galite nusideginti.
- ⚠ **DĖMESIO** Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.
- ⚠ **ISPĖJIMAS!** Per pirolizinio valymo procedūrą, po jos ir pirmą kartą įkaitinant orkaitę iki aukščiausios temperatūros pasirūpinkite, kad visi naminiai gyvūnai (ypač paukščiai) būtų toliau nuo prietaiso. Geriausia pasirūpinti, kad vykstant piroliziniam ciklui ir iki prietaisas vėl atvėsta iki kambario temperatūros, jie būtų kitoje patalpoje. Vykstant piroliziniam ciklui, jam pasibaigus (iki prietaisas atvėsta) ir pirmą kartą įkaitinant iki aukščiausios temperatūros būtina užtikrinti tinkamą patalpų vėdinimą.

⚠ **ISPĖJIMAS!** Prieš naudodamiesi pirolizinio valymo arba pirmojo naudojimo funkcija iš orkaitės išimkite:




- maisto likučius, išsipylusį aliejų, riebalus ir pan.
- bet kokius išimamus elementus (įskaitant lentynėles, šoninius bėgelius ir kt.), ypač nepridegančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.

Prieš įjungiant pirolizės funkciją:

- išimkite visus priedus ir išimamąsias lentynų atramas;
- nuplaukite orkaitės apačią šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu;
- nuplaukite vidinį durelių stiklą šiltu vandeniu ir minkšta šluoste.
- Uždarykite orkaitės dureles.


#### Prieš Pirolizinis valymas:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išimkite visus priedus .	Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.
--	--------------------------	---

<b>Pirolizinis valymas</b>	
<b>1-as veiksmas</b>	Atidarykite meniu: Valymas  .
<b>Parinktis</b>	<b>Trukmė</b>
C1 - Lengvas valymas	1 h
C2 - Įprastas valymas	1 h 30 min
C3 - Intensyvus valymas	2 h 30 min
<b>2-as veiksmas</b>	OK – paspauskite valymo programai pasirinkti.
<b>3-ias veiksmas</b>	OK – paspauskite valymui pradėti.
<b>4-as veiksmas.</b>	Pasibaigus valymo programai, nustatykite kaitinimo funkcijų valdymo rankenėlę į išjungimo padėtį.
 Prasidejus valymo programai orkaitės durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Iki durelės atsirakins, ekrane matysite:  .	

<b>Valymo programai pasibaigus:</b>		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išvalykite vidines sienes švelnia šluoste.	Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.

### Priminimas apie valymą

<b>Orkaitė primena, kada reikia valyti orkaitę, naudojant pirolizinį valymą.</b>	
 mirksi valdymo skydelyje 5 sek. po kiekvieno kepimo.	Jei norite išjungti priminimą, atverkite Meniu ir pasirinkite Nustatymai, Priminimas apie valymą.

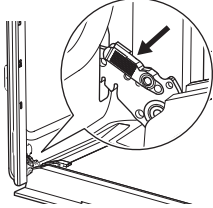
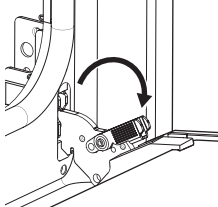
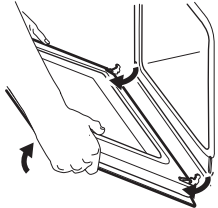

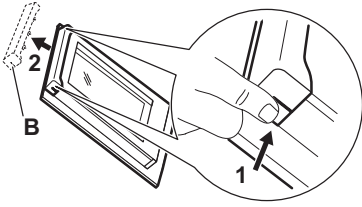
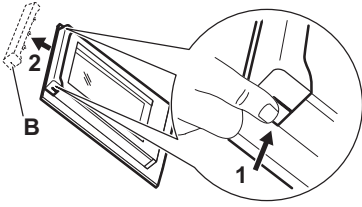
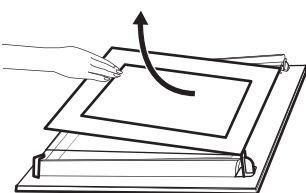
### Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Orkaitės durelės yra trijų stiklo dalių. Galite išimti orkaitės dureles ir vidines stiklo dalis, kad išvalytumėte. Prieš nuimdami stiklo dalis, perskaitykite visą instrukciją „Durelių išėmimas ir įdėjimas“.



**DĖMESIO** Nenaudokite orkaitės be stiklo plokščių.



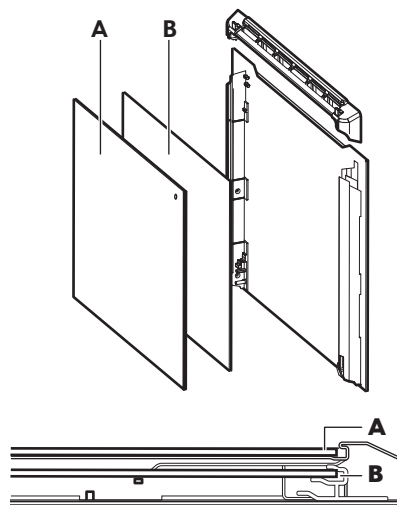
<b>1-as veiksmas</b>	Visiškai atidarykite dureles ir prilaukykite abu lankstus.	
<b>2-as veiksmas</b>	Pakelkite ir patraukite skląstis, kol išgirsite spragtelėjimą.	
<b>3-ias veiksmas</b>	Praverkite orkaitės dureles iki pirmosios padėties (pusiau). Tada kilstelėkite dureles ir patraukite į save, kad išimtumėte.	
<b>4-as veiksmas</b>	Padėkite dureles išorine puse ant tvirto pagrindo pakloto minkšto audinio.	
<b>5-as veiksmas.</b>	Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.	
<b>6-as veiksmas</b>	Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.	
<b>7-as veiksmas</b>	Laikydami už viršutinio krašto atsargiai, vieną po kitos, ištraukite stiklo dalis. Pradėkite nuo viršutinės plokštės. Įsitikinkite, kad stiklas būtų visiškai ištrauktas iš atramų.	

<b>8-as veiksmas</b>	Nuplaukite stiklo plokštes vandeniu ir muilu. Atsargiai jas nusausinkite. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.
<b>9-as veiksmas</b>	Baigę valyti, įdėkite stiklo plokštes, durelių apdailą ir orkaitės dureles, uždarykite abiejų lankstų fikساتorius.
Jei dureles įstatėte tinkamai, uždarę skląstis išgirsite spragtelėjimą.	

Stiklo dalis (A ir B) atgal sudėkite tinkama eilės tvarka. Patikrinkite, ar simbolis / spaudinys ant kiekvienos stiklo dalies šono yra kitoks, kad būtų lengviau ardyti ir vėl surinkti.

Spaudiniai ant stiklo turi būti nukreipti į durelių vidų. Įsitinkite, kad įdėjus stiklo dalį rėmo paviršius padengtoje vietoje nebūtų šiurkštus liesti.

Tinkamai įdėjus durelių apdaila užsifiksuoja. Pasirūpinkite, kad vidurinė stiklo dalis tolygiai atsiremtų į atramas.



### Kaip pakeisti: Lemputė

**⚠️ ĮSPĖJIMAS!** Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

Halogeninę lemputę visada suimkite skudurėliu, kad ant lemputės neprisiviltų riebalų likučiai.

Prieš keisdami lemputę:		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

## Galinė lemputė

<b>1-as veiks-mas</b>	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.
<b>2-as veiks-mas</b>	Išvalykite stiklinį gaubtelį.
<b>3-as veiks-mas</b>	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
<b>4-as veiks-mas</b>	Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.

## Trikčių šalinimas

 **ĮSPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

### Ką daryti, jeigu...

Šioje lentelėje nenumatytais atvejais kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

<b>Prietaisas neįsijungia arba nekaista</b>	
<b>Sutrikimas</b>	<b>Patikrinkite, ar...</b>
Prietaisas neįkaista.	Išjungta automatinio išsijungimo funkcija.
Prietaisas neįkaista.	Prietaiso durelės uždarytos.
Prietaisas neįkaista.	Perdegė saugiklis.
Prietaisas neįkaista.	Užraktas išjungtas.

<b>Komponentai</b>	
<b>Triktis</b>	<b>Patikrinkite, ar...</b>
Lemputė išjungta.	Drėgnas konvek. kepinimas – įjungta.
Lemputė neveikia.	Perdegė lemputė.
Maisto termometras neveikia.	Maisto termometras kištukas yra iki galo įkištas į lizdą.

Klaidų kodai	
Ekране rodomas...	Patikrinkite, ar...
Err C2	Jūs ištraukėte Maisto termometras kištuką iš lizdo.
Err C3	Prietaiso durelės uždarytos ir nesulaužytas durelių užraktas.
Err F102	Prietaiso durelės uždarytos.
Err F102	Durelių užraktas nesugadintas.
00:00	Buvo dingęs elektros maitinimas. Nustatykite paros laiką.
Jeigu valdymo skydelyje rodomas klaidos kodas, kurio nėra šioje lentelėje, išjunkite ir vėl įjunkite namų saugiklį, kad vėl įjungtumėte prietaisą. Jeigu klaidos kodas kartojasi, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.	

Valymas	
Triktis	Patikrinkite, ar...
Iš vidinės įdubos išteka vanduo.	Vidinėje įduboje per daug vandens.

## Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)	.....
Prekės numeris (PNC)	.....
Serijos numeris (S.N.)	.....

## Techniniai duomenys

### Techniniai duomenys

Matmenys (vidiniai)	Plotis	480 mm
	Aukštis	361 mm
	Gylis	416 mm

Kepimo padėklo sritis	1438 cm <sup>2</sup>
Viršutinis šildymo elementas	2300 W
Apatinis šildymo elementas	1000 W
Grilis	2 300 W
Žiedas	2 400 W
Bendras vertinimas	3490 W
Įtampa	220 - 240 V
Dažnis	50 - 60 Hz
Funkcijų skaičius	9

## Energijos efektyvumas

### Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas

Tiekėjo pavadinimas	IKEA	
Modelio identifikatorius	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
Energijos efektyvumo rodyklė	81.2	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A+	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0.93 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0.69 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	72 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.		

## Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taipiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupsite energiją.

### Liekamasis karštis

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

### Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorių arba temperatūrą.

### Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.






### Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.




Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

## Menui struktūra

### Menui


1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
				
☰ – pasirinkite, kad atvertumėte Menui.	Pasirinkite parinktį iš Menui ir paspauskite OK.	Pasirinkite nustatymą.	Norėdami patvirtinti nustatymą, paspauskite OK.	Pasirinkite reikšmę ir paspauskite OK.
Pasukite kaitinimo funkcijų rankenėlę į išjungimo padėtį ir išeikite iš Menui.				

### Menui struktūra

Kepimo vadovas 	Valymas 	Nustatymai 
--	---	--

Nustatymai					
01	Paros laikas	Pakeisti	02	Ekrano ryškumas	1 - 5
03	Mygtukų tonai	1 - Pypsėjimas 2 - spragtelėjimas 3 - garsas išjungtas	04	Įspėjamo signalo garsas	1 - 4
05	Maisto termometras veiksmas	1 - signalas ir sustabdymas 2 - signalas	06	Laikmatis	Įjungta / išjungta
07	Orkaitės apšvietimas	Įjungta / išjungta	08	Greitas įkaitinimas	Įjungta / išjungta
09	Priminimas apie valymą	Įjungta / išjungta	10	Demonstracinis režimas	Aktyvavimo kodas: 2468
11	Programinės įrangos versija	Tikrinti	12	Atkurti visus nustatymus	Taip / ne

## Aplinkos apsauga

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų

prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisieki su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

## Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	256	Dodatkowe funkcje	277
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	258	Wskazówki i porady	278
Instalacja	262	Konserwacja i czyszczenie	282
Opis urządzenia	263	Rozwiązywanie problemów	288
Panel sterowania	263	Dane techniczne	289
Przed pierwszym użyciem	264	Efektywność energetyczna	290
Codziennie użytkowanie	266	Struktura menu	291
Funkcje zegara	272	Ochrona środowiska	292
Korzystanie z akcesoriów	274		

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

- 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 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 odstępstwa 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!** 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 wewnątrz 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 wykręcanego – 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 rozdzielonych 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 otwarte 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.

## Konserwacja i czyszczenie

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

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięcia szyb 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 aerosol 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 zapewniła 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 tworzywa


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

 Przed zainstalowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją montażu.

### Instalacja elektryczna

 **OSTRZEŻENIE!** Instalację elektryczną musi wykonać wykwalifikowana osoba.

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

Piekarnik jest wyposażony tylko w przewód zasilający.

### Przewody

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

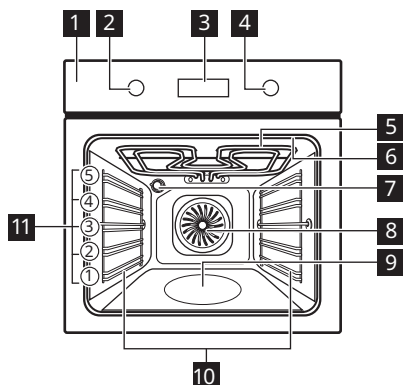
Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej. Można również skorzystać z informacji zawartych w tabeli:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm <sup>2</sup> )
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1.5

Przewód ochronny (żółto-zielony) musi być o 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego (niebieski i brązowy).

## Opis urządzenia

### Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Wyświetlacz
- 4 Pokrętko sterowania
- 5 Grzałka
- 6 Gniazdo termosondy
- 7 Lampa
- 8 Wentylator
- 9 Wnęka komory
- 10 Prowadnice blach, wyjmowane
- 11 Poziomi umieszczania potraw

### Akcesoria

- **Ruszt** x 2  
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.
- **Blacha do pieczenia ciasta** x 1  
Do ciast i ciasteczek.
- **Głęboka blacha** x 1  
Do pieczenia cista i mięsa lub do zbierania tłuszczu.

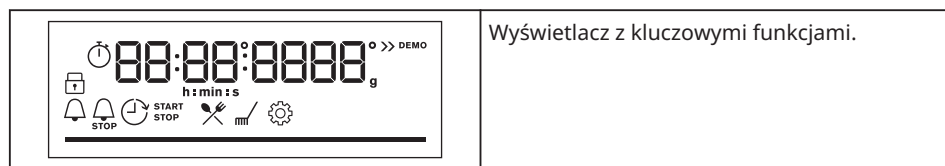
- **Termosonda** x 1  
Do pomiaru stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe** x 1 zestaw  
Do półek i blach.

## Panel sterowania

### Widok panelu sterowania

				OK		
Timer	Szybkie nagrzewanie	Oświetlenie piekarnika	Termosonda	Potwierdź ustawienie	Nacisnąć	Obrócić pokrętko
Wybrać funkcję pieczenia, aby włączyć urządzenie.						
Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.						

## Wyświetlacz



## Wskaźniki na wyświetlaczu

Wskaźniki podstawowe				
 Blokada	 Gotowanie wspomagane	 Czyszczenie	 Ustawienia	 Szybkie nagrzewanie
Wskaźniki timera				
 Minutnik	 Koniec	 Opóźnienie	 Stoper	
<b>Pasek postępu</b> – dla temperatury lub czasu. Pasek jest w pełni czerwony, gdy urządzenie osiągnie ustaloną temperaturę.				
<b>Wskaźnik pieczenia parowego</b>				
<b>Termosonda Wskaźnik</b>				

## Przed pierwszym użyciem




**OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## Czyszczenie wstępne

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić puste urządzenie i ustawić czas:			
			 <b>00:00</b> Ustawić czas. Naciśnięć przycisk OK.



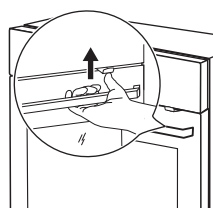
## Wstępne nagrzewanie

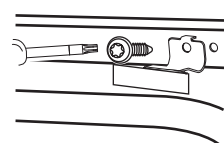
Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.	
<b>Krok 1</b>	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
<b>Krok 2</b>	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.
<b>Krok 3</b>	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.
<p> Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.</p>	

### Obsługa urządzenia: Mechaniczna blokada przed dziećmi

ona po prawej stronie piekarnika, pod panelem sterowania.

Piekarnik wyposażono w blokadę uruchomienia przed dziećmi. Znajduje się

Aby otworzyć drzwi przy włączonej blokadzie uruchomienia:		
<b>Krok 1</b>	Nacisnąć i przytrzymać blokadę przed dziećmi.	
<b>Krok 2</b>	Pociągnąć za uchwyt drzwi, aby je otworzyć. Zamknąć drzwi piekarnika bez naciskania blokady przed dziećmi.	

Aby wyłączyć blokadę przed dziećmi:		
<b>Krok 1</b>	Otworzyć drzwi i wyjąć blokadę przed dziećmi za pomocą klucza TORX dostarczonego z piekarnikiem.	
<b>Krok 2</b>	Zamocować śrubę po usunięciu blokady przed dziećmi.	

## Codzienne użytkowanie

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

### Jak ustawić: Funkcje pieczenia

<b>Krok 1</b>	Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
<b>Krok 2</b>	Obrócić pokrętko regulacyjne, aby ustawić temperaturę.
<p><b>⏏</b> – nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć funkcję. Szybkie nagrzewanie. Funkcja nie jest dostępna w niektórych funkcjach piekarnika.</p>	

### Gotowanie na parze


Upewnić się, że piekarnik ostygł.










Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
			<p>Nagrzewać pusty piekarnik przez 10 minut w celu wytworzenia wilgoci. Umieścić potrawę w piekarniku.</p>
Napełnić wnękę komory wodą z kranu.	Wybrać funkcję pieczenia parowego.	Ustawić temperaturę	
<p><b>i</b> Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml. Wnęki komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.</p>			


### Po zakończeniu pieczenia parowego:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć urządzenie.	Ostrożnie otworzyć drzwi. Wydostająca się para może wywołać poparzenia.	Upewnić się, że piekarnik ostygł. Usunąć pozostałą wodę z wnęki komory.

### Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <b>Termoobieg</b>	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <b>Górna/dolna grzałka</b>	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 <b>SteamBake</b>	Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia soczystości podczas odgrzewania. Do pasteryzowania owoców i warzyw.
 <b>Funkcja Pizza</b>	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 <b>Grzałka dolna</b>	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 <b>Potrawy mrożone</b>	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajkonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 <b>Termoobieg wilgotny</b>	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.
 <b>Grill</b>	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 <b>Turbo grill</b>	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 <b>Menu</b>	Aby przejść do menu: Gotowanie wspomagane, Czyszczenie, Ustawienia.

 **Termoobieg, Górna/dolna grzałka:** Po ustawieniu temperatury poniżej 80°C oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

### Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w

zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą:

IEC/EN 60350-1

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.





Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny.





### Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję pieczenia piekarnika i temperaturę. Za pomocą tej funkcji można szybko przygotować potrawę, korzystając z domyślnych ustawień. Czas i temperaturę można również regulować podczas pieczenia.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:	Stopień wypieczenia potrawy:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Termosonda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lekko wypieczone</li> <li>Średnio wypieczone</li> <li>Dobrze wypieczone</li> </ul>













Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
			
Otworzyć menu.	Wybrać Gotowanie wspomagane. Naciśnąć OK.	Wybrać danie. Naciśnąć przycisk OK.	Włożyć naczynie do piekarnika. Potwierdzić ustawienie.




















### Gotowanie wspomagane

Legenda	
	Termosonda dostępne. Ustawić Termosonda w najgrubszej części potrawy. Urządzenie wyłącza się po osiągnięciu ustawionej temperatury Termosonda.
	Ilość wody na funkcję wytwarzania pary.
	Przed rozpoczęciem pieczenia należy wstępnie nagrzać urządzenie.
	Poziom umieszczania potraw.

















Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **P** oraz numer dania, które można sprawdzić w tabeli.

Po zakończeniu funkcji sprawdzić, czy potrawa jest gotowa.

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
1	Pieczeń wołowa, krwista	1 - 1.5 kg; 4-5 cm grubych kawałków	  <b>2 blacha do pieczenia ciasta</b> Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
2	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona		
3	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona		
4	Stek, średnio wypieczony	180 - 220 g na sztukę; 3 cm grube plasterki	  <b>3; brytfanna na ruszcie</b> Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
5	Pieczeń wołowa/duszona (żeberka, okrągła, gruba powierzchnia)	1.5 - 2 kg	  <b>2; brytfanna na ruszcie</b> Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Dodać płyn. Umieścić w urządzeniu.
6	Pieczeń wołowa, lekko wypieczona (wolne gotowanie)	1 - 1.5 kg; 4-5 cm grubych kawałków	  <b>2; blacha do pieczenia ciasta</b> Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
7	Pieczeń wołowa, średnio wypieczona (wolne gotowanie)		
8	Pieczeń wołowa, dobrze wypieczona (wolne gotowanie)		
9	Filet, lekko wypieczony (wolne gotowanie)	0,5-1,5 kg; 5-6 cm grubych kawałków	  <b>2 blacha do pieczenia ciasta</b> Użyć ulubionych przypraw lub po prostu soli i świeżo zmielonego pieprzu. Podsmażyć mięso na patelni przez kilka minut. Umieścić w urządzeniu.
10	Filet, średnio wypieczony (wolne gotowanie)		
11	Filet, gotowy (wolne gotowanie)		
12	Pieczeń cielęca (np. łopatka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm grube kawałki	  <b>2; brytfanna na ruszcie</b> Można wykorzystać ulubione przyprawy. Dodać płyn. Pieczeń przykryta.




	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
13	Karczek wieprzowy lub łopatka	1.5 - 2 kg	 2; brytfanna na ruszcie Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
14	Wieprzowina rwana (powolne gotowanie)	1.5 - 2 kg	  2 blacha do pieczenia ciasta Można wykorzystać ulubione przyprawy. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
15	Schab, świeży	1 - 1.5 kg; 5-6 cm grubych kawałków	  2; brytfanna na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy.
16	Żeberka	2 - 3 kg; użyć surowych żeberrek o grubości 2-3 cm	 3 głęboka blacha Dodać płyn, aby zakryć dno naczynia. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
17	Udziec jagnięcy z kością	1.5 - 2 kg; 7-9 cm grubych kawałków	  2; brytfanna na blasze do pieczenia Dodać płyn. Obrócić mięso po upływie połowy czasu pieczenia.
18	Cały kurczak	1 - 1.5 kg; świeże	  2;  200 ml; naczynie żaroodporne na blasze do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy. Obrócić kurczaka po upływie połowy czasu pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie.
19	Półwki kurczaka	0.5 - 0.8 kg	  3 blacha do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy.
20	Pierś kurczaka	180 - 200 g na sztukę	  2; naczynie żaroodporne na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy. Podsmażać mięso na patelni przez kilka minut.
21	Udka kurczaka, świeże	-	  3 blacha do pieczenia Jeśli najpierw zamarynowano udka z kurczaka, ustawij niższą temperaturę i smaż je dłużej.
22	Kaczka, cała	2 - 3 kg	  2; brytfanna na ruszcie Można wykorzystać ulubione przyprawy. Umieścić mięso na brytfannie. Obrócić kaczkę po upływie połowy czasu pieczenia.

	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
23	Gęś, cała	4 - 5 kg	2; <b>głęboka blacha</b> Można wykorzystać ulubione przyprawy. Umieścić mięso na głębokiej blasze do pieczenia. Obrócić gęś po upływie połowy czasu pieczenia.
24	Pieczeń mięsna	1 kg	2; <b>ruszt</b> Można wykorzystać ulubione przyprawy.
25	Cała ryba, grilowana	0.5 - 1 kg na rybę	2 <b>blacha do pieczenia ciasta</b> Napełnić rybę masłem i użyć swoich ulubionych przypraw i ziół.
26	Filet z ryby	-	3; naczynie żaroodporne na <b>ruszcie</b> Można wykorzystać ulubione przyprawy.
27	Sernik	-	2;  Tortownica o średnicy 28 cm na <b>ruszcie</b>
28	Szarlotka	-	2  100-150 ml <b>blacha do pieczenia</b>
29	Tarta jabłkowa	-	2; forma do ciasta na <b>ruszcie</b>
30	Szarlotka	-	2;  100 - 150 ml;  forma do ciasta 22 cm na <b>ruszcie</b>
31	Brownies	2 kg ciasta	3 <b>głęboka blacha</b>
32	Babeczki czekoladowe	-	2;  100 - 150 ml; taca na muffinki na <b>ruszcie</b>
33	Ciasto bochenkowe	-	2; blacha do <b>chleba na ruszcie</b>
34	Pieczone ziemniaki	1 kg	2; <b>blacha do pieczenia</b> Całe ziemniaki położyć na blasze do pieczenia.
35	Ćwiartki	1 kg	3; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy. Pokroić ziemniaki na kawałki.
36	Grillowane mieszane warzywa	1 - 1.5 kg	3; <b>blacha do pieczenia</b> wyłożona papierem do pieczenia Można wykorzystać ulubione przyprawy. Pokroić warzywa na kawałki.


	Potrawa	Waga	Poziom półki/akcesoria
37	Krokiety, mrożone	0.5 kg	 3 blacha do pieczenia
38	Pommes, mrożone	0.75 kg	 3; blacha do pieczenia
39	Mięsna / warzywna lasagna z suszonym makaronem w płatach	1 - 1.5 kg	 2; naczynie żaroodporne na ruszcie
40	Zapiekanka ziemniaczana (surowe ziemniaki)	1 - 1.5 kg	 1; naczynie żaroodporne na ruszcie Obrócić naczynie po upływie połowy czasu pieczenia.
41	Pizza świeża, cienka	-	  2  100 ml blacha do pieczenia ciasta wyłożony papierem do pieczenia
42	Pizza świeża, gruba	-	  2; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia
43	Quiche	-	 2; forma do pieczenia na ruszcie
44	Bagietka / Ciabatta / Biały chleb	0.8 kg	  2;  150 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia Na biały chleb potrzeba więcej czasu.
45	Chleb pełnoziarnisty / żytni / ciemny pełnoziarnisty w formie chleba	1 kg	  2;  150 ml; blacha do pieczenia wyłożona papierem do pieczenia / ruszt

## Funkcje zegara




### Funkcje zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Minutnik	Gdy timer zakończy odliczanie czasu, emitowany jest sygnał dźwiękowy.
 Czas pieczenia	Gdy timer zakończy odliczanie czasu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się.
 Opóźnienie	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.










Funkcja zegara	Zastosowanie
 <b>Stoper</b>	Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie piekarnika. Aby włączyć i wyłączyć Stoper, wybrać: Menu, Ustawienia.

### Jak ustawić: Funkcje zegara

Jak ustawić: Aktualna godzina		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
		
Aby zmienić aktualną godzinę, należy przejść do menu i wybrać Ustawienia, Aktualna godzina. Patrz rozdział „Struktura menu”.	Ustawianie zegara	Nacisnąć: OK.


Jak ustawić: Minutnik			
Krok 1	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00 	Krok 2	Krok 3
			
Nacisnąć:  .	Ustawianie funkcji Minutnik	Nacisnąć: OK.	
 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.			

Jak ustawić: Czas pieczenia				
Krok 1	Krok 2	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: 00:00  STOP	Krok 3	Krok 4
				
Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.	Nacisnąć kilkakrotnie:  .	Ustawić czas pieczenia.	Nacisnąć: OK.	
 Timer natychmiast rozpocznie odliczanie czasu.				

Jak ustawić: Opóźnienie							
Krok 1	Krok 2	Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnej godziny START	Krok 3	Krok 4	Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie: --:-- STOP	Krok 5	Krok 6
							
Wybrać funkcję pieczenia.	Nacisnąć kilkakrotnie: 		Ustawić czas rozpoczęcia.	Nacisnąć: OK.		Ustawić czas zakończenia.	Nacisnąć: OK.

 Timer rozpocznie odliczanie ustawionego czasu rozpoczęcia programu.

## Korzystanie z akcesoriów

 **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

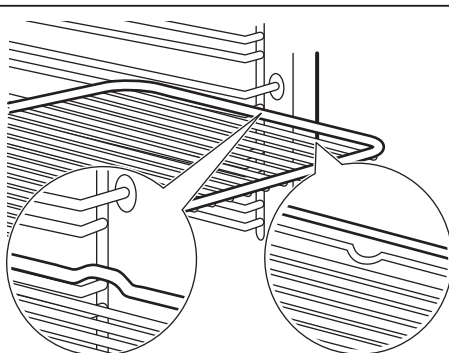
Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

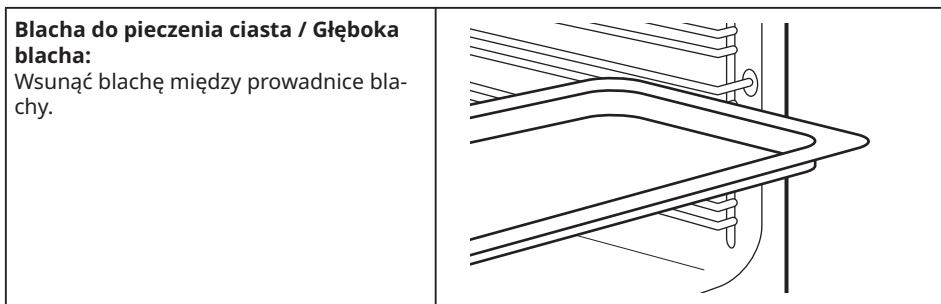
### Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

#### Ruszt:


Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.





### Termosonda

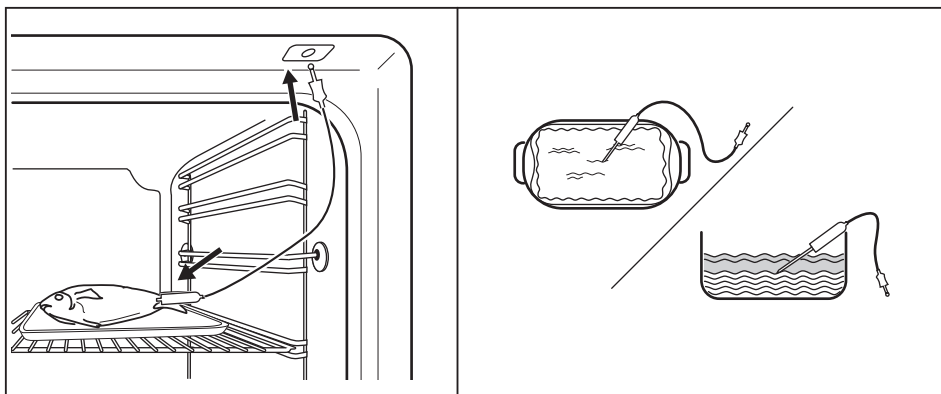
Termosonda — mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.



<b>Dostępne są dwa ustawienia temperatury:</b>	
$^{\circ}\text{C}$ Temperatura piekarnika.	 Temperatura wewnątrz produktu

<b>Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:</b>		
Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.	Nie używać do potraw płynnych.	Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.


Obsługa urządzenia: Termosonda

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
<b>Krok 3</b>	Umieścić: Termosonda.
Mięso, drób i ryby	Zapiekanki
Włożyć końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 Termosonda znajduje się w potrawie.	Umieścić końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części casserole. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Za pomocą krawędzi naczynia do pieczenia podpierać silikonowy uchwyt Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia.




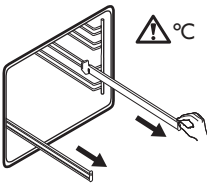
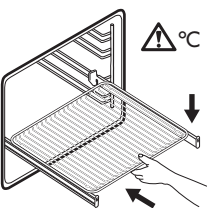
<b>Krok 4</b>	Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.
<b>Krok 5</b>	 — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
<b>Krok 6</b>	OK – nacisnąć, aby potwierdzić. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.
<b>Krok 7</b>	Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika.  <b>OSTRZEŻENIE!</b> Występuje zagrożenie poparzeniem, ponieważ Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

### Korzystanie z przewodnic teleskopowych

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


Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

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

<b>Krok 1</b>	Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.	
<b>Krok 2</b>	Umieścić ruszt na prowadnicach teleskopowych i ostrożnie wsunąć je do wnętrza piekarnika. Przed zamknięciem drzwi upewnić się, że prowadnice teleskopowe całkowicie wsunęły się do wnętrza piekarnika.	



## Dodatkowe funkcje

### Blokada

<b>Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.</b>		
<p>Włącz funkcję, gdy urządzenie działa – kontynuowany jest ustawiony czas pieczenia, a panel sterowania jest zablokowany.</p> <p>Włącz, gdy urządzenie jest wyłączone – nie można go włączyć, panel sterowania jest zablokowany.</p>		
	<p>🕒OK - naciśnięć i przytrzymać, aby włączyć funkcję. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</p>	<p>🕒OK - naciśnięć i przytrzymać, aby ją wyłączyć.</p>
<p>📄 3 x 📄 - miga, gdy włączona jest blokada.</p>		

### Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie wyłącza się 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 piekarnika, Termosonda, Opóźnienie.

utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

## Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby

## Wskazówki i porady






### Zalecenia dotyczące pieczenia








Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników. Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw. W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

### Termoobieg wilgotny



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

		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Bułki, 9 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Pizza, mrożona, 0,35 kg	ruszt	220	2	10 - 15
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	25 - 35
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	175	3	25 - 30
Suflet, 6 szt.	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Biszkoptowy spód tarty	forma do tarty na ruszcie	180	2	15 - 25
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	40 - 50
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	20 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	25 - 35
Filet z ryby, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	25 - 30
Mięso z wody, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	25 - 35
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Warzywa, z wody, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	25 - 30
Warzywa śródziemnomorskie, 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	25 - 30

### Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria








Należy używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

			
<b>Blacha do pizzy</b>	<b>Forma do pieczenia</b>	<b>Kokilki</b>	<b>Forma do tarty</b>
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm








### Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przewodzących testy








Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

						
				(°C)	(min)	
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Górna/ dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 35	-
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	-
Ciastka, 20 sztuk na blasze	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	-
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/ dolna grzałka	Ruszt	2	180	70 - 90	-
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	-






				 (°C)	 (min)	
Beztłuszczowy biskopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Górna/dolna grzałka	Ruszt	2	170	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Beztłuszczowy biskopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoo-bieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Beztłuszczowy biskopt, foremka do ciasta Ø 26 cm	Termoo-bieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min
Bułka maślana	Termoo-bieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Bułka maślana	Termoo-bieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosty, 4-6 szt.	Grill	Ruszt	4	maks.	1 - 5	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min

				 (°C)	 (min)	
Burger wołowy, 6 sztuk, 0,6 kg	Grill	Ruszt, ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu gotowania. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 min

## Konserwacja i czyszczenie

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

### Uwagi dotyczące czyszczenia

 <b>Środki czyszczące</b>	Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.
 <b>Codienne użytkowanie</b>	Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
	Wewnątrz urządzenia lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać urządzenie na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.
 <b>Akcesoria</b>	Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
	Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

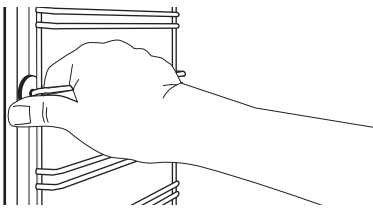
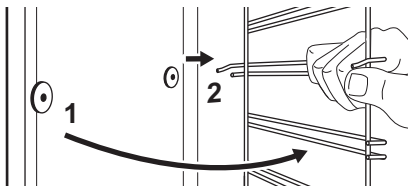
### Sposób czyszczenia: Wnęka komory

Oczyść wnękę komory, aby usunąć osad z kamienia po gotowaniu na parze.

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wlać: 250 ml octu spirytusowego do wnętrza komory. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.	Pozostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścił osad z kamienia.	Wyczyścić komorę ciepłą wodą z miękką szmatką.
W przypadku funkcji: SteamBake czyścić piekarnik co 5-10 cykli pieczenia.		

### Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

<b>Krok 1</b>	Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	
<b>Krok 2</b>	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.	
<b>Krok 3</b>	Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.	
<b>Krok 4</b>	Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.	

### Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne

Wyczyścić piekarnik za pomocą Czyszczenie pirolityczne.



**OSTRZEŻENIE!** Występuje zagrożenie poparzeniem.



**UWAGA!** Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłyby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

**⚠ 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.

Przed włączeniem funkcji Piroliza:

- Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.
- Umyć dno piekarnika ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Wyczyścić wewnętrzną szybę drzwi delikatną szmatką zwilżoną w ciepłej wodzie.
- Zamknąć drzwi piekarnika.


<b>Przed Czyszczenie pirolityczne:</b>		
Wyłączyć piekarnik i zachecać, aż ostygnie.	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria .	Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

<b>Czyszczenie pirolityczne</b>	
<b>Krok 1</b>	Wejść do menu: Czyszczenie $\frac{m}{l}$ .
<b>Opcja</b>	<b>Czas trwania</b>
C1 - Lekkie czyszczenie	1 h
C2 - Standardowe czyszczenie	1 h 30 min
C3 - Dokładne czyszczenie	2 h 30 min
<b>Krok 2</b>	OK - nacisnąć, aby wybrać program czyszczenia.
<b>Krok 3</b>	OK - nacisnąć, aby rozpocząć czyszczenie.

<b>Czyszczenie pirolityczne</b>	
<b>Krok 4</b>	Po zakończeniu czyszczenia obrócić pokrętko wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.
<p><b>i</b> Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi piekarnika zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się. Do czasu odblokowania drzwi będzie pokazywał: <b>i</b>.</p>	

<b>Po zakończeniu czyszczenia:</b>		
Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyczyścić komorę miękką ściereczką.	Usunąć zanieczyszczenia z dna komory.

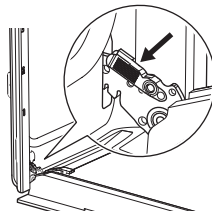
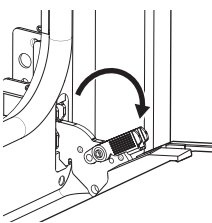
### Przypomnienie o czyszcz.

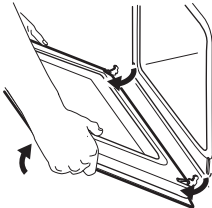
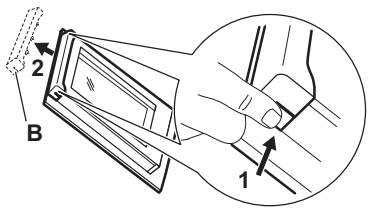
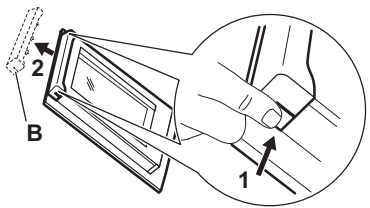

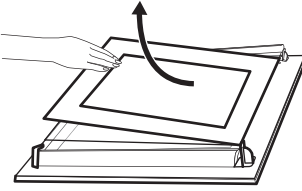
<b>Piekarnik przypomina o konieczności czyszczenia pirolitycznego.</b>	
 - miga na wyświetlaczu przez 5 sekund po każdej sesji gotowania.	Aby wyłączyć przypomnienie, należy przejść do Menu i wybrać Ustawienia, Przypomnienie o czyszcz..

### Sposób demontażu i montażu: Drzwi

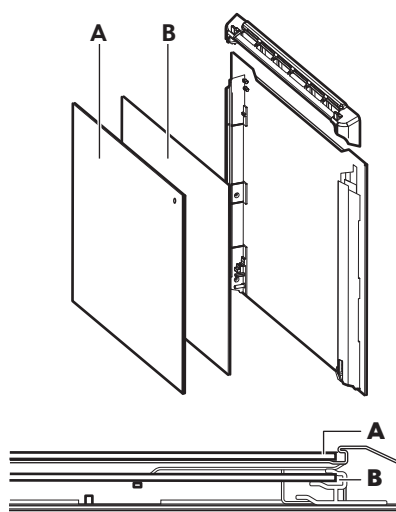
W drzwiach piekarnika są trzy szyby. Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

**⚠ UWAGA!** Nie używać piekarnika bez szyb.

<b>Krok 1</b>	Całkowicie otworzyć drzwi i chwycić oba zawiasy.	
<b>Krok 2</b>	Podnieść i pociągnąć zatrzaski, aż słyszalne będzie kliknięcie.	

<b>Krok 3</b>	Przymknąć drzwi piekarnika, ustawiając je w pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.	
<b>Krok 4</b>	Położyć drzwi na stabilnej powierzchni.	
<b>Krok 5</b>	Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.	
<b>Krok 6</b>	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.	
<b>Krok 7</b>	Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować kolejno. Rozpocząć od szyby wierzchniej. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.	
<b>Krok 8</b>	Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie osuszyć szyby. Nie należy myć szyb w zmywarce.	
<b>Krok 9</b>	Po wyczyszczeniu zamontować szyby, listwę drzwi i drzwi piekarnika, a następnie zamknąć dźwignie przy obu zawiasach.	
Jeśli drzwi są zainstalowane prawidłowo, podczas zamykania zatrzasków słychać kliknięcie.		

Umieścić szyby (A i B) z powrotem we właściwych miejscach w odpowiedniej kolejności. Sprawdzić symbol/nadruk 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 być słyszalne kliknięcie). Upewnić się, że środkowa szyba jest prawidłowo zamontowana w gniazdach.



### Sposób wymiany: Oświetlenie

**⚠ OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie porażeniem prądem. Żarówka może być gorąca.

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwycić ją przez szmatkę.

#### Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

#### Tylne oświetlenie

<b>Krok 1</b>	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
<b>Krok 2</b>	Wyczyścić szklany klosz.
<b>Krok 3</b>	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
<b>Krok 4</b>	Założyć szklany klosz.

## Rozwiązywanie problemów

 **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### Co zrobić, gdy...

W przypadkach nieuwzględnionych w tabeli należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się	
Problem	Sprawdzić, czy...
Urządzenie nie nagrzewa się.	Wyłączono funkcję samoczynnego wyłączenia.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Drzwi urządzenia są zamknięte.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Blokada jest wyłączona.

Podzespoły	
Problem	Sprawdzić, czy...
Nie działa oświetlenie.	Termoobieg wilgotny – jest wł.
Oświetlenie nie działa.	Żarówka oświetlenia jest przepalona.
Termosonda nie działa.	Wtyczka Termosonda jest całkowicie włożona do gniazda.

Kody błędów	
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie...	Sprawdzić, czy...
Err C2	Wyjęto wtyczkę Termosonda z gniazda.
Err C3	Drzwi urządzenia są zamknięte lub czy nie jest uszkodzony zamek drzwi.
Err F102	Drzwi urządzenia są zamknięte.
Err F102	Nie jest uszkodzona blokada drzwi.
00:00	Nastąpiła przerwa w zasilaniu. Ustawianie aktualnej godziny
Jeśli wyświetlacz pokazuje kod błędu, którego nie uwzględniono w tabeli, należy wyłączyć i ponownie włączyć bezpiecznik domowy, aby ponownie uruchomić urządzenie. Jeśli kod błędu pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.	



Czyszczenie	
Problem	Sprawdzić, czy...
Woda wypływa z wnętrza komory.	Do wnętrza komory wlano za dużo wody.

### Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:	
Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

## Dane techniczne

### Dane techniczne

Wymiary (wewnętrzne)	Szerokość Wysokość Głębokość	480 mm 361 mm 416 mm
Obszar blachy do pieczenia ciasta	1438 cm <sup>2</sup>	
Górna grzałka	2300 W	
Dolna grzałka	1000 W	
Grill	2300 W	
Rozszerzenie pola grzejnego	2400 W	
Łączna moc	3490 W	
Napięcie	220 - 240 V	
Częstotliwość	50 - 60 Hz	
Liczba funkcji	9	

## Efektywność energetyczna

### Informacje o produkcie i karta informacyjna produktu

Nazwa dostawcy	IKEA	
Dane identyfikacyjne modelu	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2	
Klasa sprawności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.93 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	72 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.		

### Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbaj, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

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 termoobieg.

#### Ciepło resztkowe

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

#### Podtrzymywanie temperatury potraw

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

#### Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

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



#### 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.

## Struktura menu

### Menu


Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
				
☰ – wybrać, aby przejść do Menu.	Wybrać opcję ze struktury Menu i nacisnąć OK.	Wybrać ustawienie.	OK – nacisnąć, aby potwierdzić ustawienie.	Ustawić wartość i nacisnąć przycisk OK.
Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyjść z Menu.				


Struktura Menu		
Gotowanie wspomagane 	Czyszczenie 	Ustawienia 

Ustawienia					
01	Aktualna godzina	Zmień	02	Jasność wyświetlacza	1 - 5
03	Dźwięki przycisków	1 – Sygnał dźwiękowy 2 – Kliknięcie 3 – Dźwięk wyłączony	04	Głośność sygnału	1 - 4

Ustawienia					
05	Termosonda Działanie	1 – Alarm i zatrzymanie 2 – Alarm	06	Stoper	Wł. / Wył.
07	Oświetlenie piekarnika	Wł. / Wył.	08	Szybkie nagrzewanie	Wł. / Wył.
09	Przypomnienie o czyszc.	Wł. / Wył.	10	Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468
11	Wersja oprogramowania	Sprawdzanie	12	Wyzeruj wszystkie ustawienia	Tak / Nie

## 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.

## Cuprins

Informații privind siguranța	293	Funcții suplimentare	313
Instrucțiuni de siguranță	295	Informații și sfaturi	314
Instalarea	298	Îngrijirea și curățarea	318
Descrierea produsului	299	Depanare	324
Panoul de comandă	300	Date tehnice	325
Înainte de prima utilizare	301	Eficiență energetică	326
Utilizarea zilnică	302	Structura meniului	327
Funcțiile ceasului	309	Informații privind mediul	328
Utilizarea accesoriilor	310		

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

### Informații privind siguranța

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă vătămări și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

### **Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile**

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și

animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.

- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## **Informații generale privind siguranța**

- Doar o persoană calificată poate să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua orice operație de întreținere.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea aparatului.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.

## Instrucțiuni de siguranță

### Instalarea



**AVERTISMENT!** Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.

Înălțimea minimă a cabinetului (Înălțimea minimă a cabinetului sub blatul de lucru)	580 (600) mm
Lățimea cabinetului	560 mm
Adâncimea cabinetului	550 (550) mm

Înălțimea feței aparatului	589 mm
Înălțimea spatelui aparatului	571 mm
Lățimea feței aparatului	595 mm
Lățimea spatelui aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	569 mm
Adâncimea de încorporare a aparatului	548 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1022 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm
Șuruburile de montaj	4x25 mm

## Conexiunea la rețeaua electrică

**⚠️ AVERTISMENT!** Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare.
- Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și deconștatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.

## Utilizarea

**⚠️ AVERTISMENT!** Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
  - Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
  - Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
  - Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
  - Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
  - Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
  - Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
  - Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
  - Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
  - Nu lăsați scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
  - Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- ⚠️ AVERTISMENT!** Pericol de deteriorare a aparatului.
- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
    - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
    - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
    - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
    - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
    - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.



- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasi sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.
- În timpul curățării pirolitice, sunt eliberați vapori care nu sunt dăunători pentru oameni, inclusiv sugari sau persoane cu afecțiuni medicale.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare în cazul tuturor cuptoarelor pirolitice. Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de auto-curățare pirolitică este activ.
- Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare pirolitică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
  - Toate reziduurile de alimente, petele de ulei sau grăsimi / depuneri.
  - Toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale / ghidajele telescopice etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile neaderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.

## Întreținerea și curățarea

**⚠ AVERTISMENT!** Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Suprafețele neaderente de pe oale, cratițe, tăvi, ustensile etc. se pot deteriora la temperatura înaltă de curățare pirolitică a tuturor cuptoarelor pirolitice și pot fi de asemenea o sursă de fum nociv de nivel redus.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru curățarea pirolitică.
- Nu permiteți accesul copiilor la aparat în timpul funcționării curățării pirolitice. Aparatul se încinge foarte tare, iar aerul fierbinte este degajat din orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică și prima utilizare a temperaturii maxime sunt operații efectuate la temperaturi înalte care pot degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. Prin urmare, consumatorii sunt sfătuiți:
  - Să asigure o ventilație bună în timpul și după fiecare curățare pirolitică.
  - Asigurați o ventilație bună în timpul și după prima utilizare la funcționarea maximă a temperaturii.

## Curățare pirolitică

**⚠ AVERTISMENT!** Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în modul pirolitic.

- Asigurați-vă că toate animalele de companie (în special păsările) se află cât mai departe posibil de aparat în timpul și după curățarea pirolitică și prima utilizare a temperaturii maxime. Vă recomandăm să le țineți într-o altă cameră în timpul ciclului pirolitic și până când aparatul s-a răcit din nou la temperatura camerei. Trebuie asigurată o bună ventilație în timpul și după (până la răcirea aparatului) operațiile ciclului pirolitic și ciclului primei utilizări a temperaturii maxime.

## Iluminare interioară



**AVERTISMENT!** Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.

- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

## Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



**AVERTISMENT!** Pericol de vătămare sau sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți ușa pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.
- **Materialele de ambalare:** Materialul folosit la ambalare este reciclabil. Componentele din plastic sunt marcate cu abrevieri internaționale precum PE, PS, etc. Aruncați ambalajele în containerele corespunzătoare din locurile amenajate special pentru colectarea deșeurilor.

## Instalarea



**AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

## Asamblarea



Pentru instalare consultați instrucțiunile de montare.



Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolele privind Siguranța.

Acest cuptor este furnizat doar cu un cablu electric.

## Conectarea la alimentarea electrică



**AVERTISMENT!** Instalația electrică trebuie realizată numai de către o persoană calificată.

## Cablul

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire:

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

Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

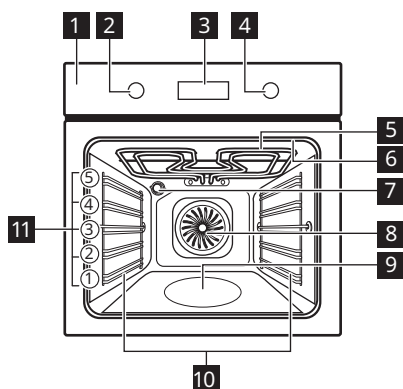
Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm <sup>2</sup> )
maxim 1380	3 x 0.75

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm <sup>2</sup> )
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1.5

Cablul de masă (cablul verde/galben) va fi cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

## Descrierea produsului

### Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Afișaj
- 4 Buton de comandă
- 5 Element de încălzire
- 6 Priză pentru senzorul de gătire
- 7 Bec
- 8 Ventilator
- 9 Adâncitură cavitate
- 10 Suport pentru raft, detașabil
- 11 Poziții raft







### Accesorii

- **Raft de sârmă** x 2  
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.
- **Tavă de gătit** x 1  
Pentru prăjituri și biscuiți.
- **Cratiță adâncă** x 1  
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.


- **Senzor de gătire** x 1  
Pentru a măsura cât de bine este gătită mâncarea.
- **Ghidaje telescopice** x 1 set  
Pentru rafturi și tăvi.

## Panoul de comandă













### Prezentarea panoului de comandă

				OK		
Cronometru	Încălzire rapidă	Iluminare	Senzor de gătire	Confirmare setare	Apăsați butonul	Rotiți butonul
Selectați o funcție de gătire pentru a porni aparatul.						
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri aparatul.						

### Afișaj

	Afișaj cu funcțiile cheie.
---	----------------------------





### Indicatorii afișajului

Indicatori de bază				
 Blocare	 Gătire asistată	 Curățare	 Setări	 Încălzire rapidă
Indicatoare cronometru				
 Cronometru	 Timp de terminare	 Temporizare	 Cronometru numărătoare directă	
<b>Bară de progres</b> - pentru temperatură sau timp. Bara este complet roșie atunci când aparatul atinge temperatura setată.				
<b>Indicator pentru gătire cu abur</b>				
<b>Senzor de gătire Indicator</b>				




## Înainte de prima utilizare

 **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

### Curățarea inițială

Înainte de prima utilizare curățați cuptorul gol și setați timpul:			
			 <b>00:00</b> Setarea timpului. Apăsați OK.

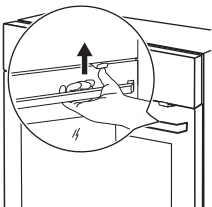
### Preîncălzirea inițială

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.	
<b>Etapa 1</b>	Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.
<b>Etapa 2</b>	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
<b>Etapa 3</b>	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.
 Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.	

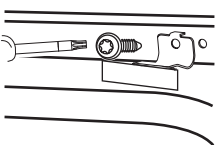
### Modul de utilizare: Dispozitiv mecanic de siguranță pentru copii

Cuptorul are siguranța pentru copii instalată. Acesta se află pe partea dreaptă a cuptorului, sub panoul de comandă.

**Pentru a deschide ușa cuptorului cu siguranță pentru copii:**

<b>Pasul 1</b>	Apăsați și țineți apăsată siguranța pentru copii.	
<b>Pasul 2</b>	Trageți de mânerul ușii pentru a deschide ușa. Închideți ușa cuptorului fără a împinge siguranța pentru copii.	


### Pentru a îndepărta siguranța pentru copii:

<b>Pasul 1</b>	Deschideți ușa și îndepărtați siguranța pentru copii cu cheia torx furnizată împreună cu cuptorul.	
<b>Pasul 2</b>	Fixați șurubul la loc după ce îndepărtați siguranța pentru copii.	

## Utilizarea zilnică

 **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

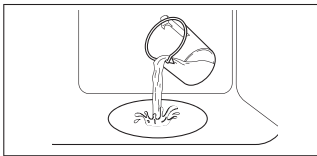


### Modul de setare: Funcții de încălzire

<b>Pasul 1</b>	Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
<b>Pasul 2</b>	Rotiți butonul de selectare pentru a seta temperatura.
 - apăsați lung pentru a activa funcția: Încălzire rapidă. Este disponibilă pentru anumite funcții ale cuptorului.	

### Gătire la abur






Verificați dacă cuptorul s-a răcit.






<b>Pasul 1</b>	<b>Pasul 2</b>	<b>Pasul 3</b>	<b>Pasul 4</b>
----------------	----------------	----------------	----------------


Gătire la abur			
			Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate. Introduceți mâncarea în cuptor.
Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.	Selectați funcția de gătire cu abur.	Setați temperatura.	
<p><b>i</b> Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.</p>			

La terminarea gătirii cu abur:		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.	Deschideți ușa cu atenție. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.	Verificați dacă cuptorul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.

## Funcții de încălzire

Funcția de încălzire	Utilizare
 <b>Aer cald cu ventilație</b>	Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.
 <b>Încălzire sus și jos</b>	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
 <b>SteamBake</b>	Pentru a adăuga umiditate în timpul gătirii. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul reîncălzirii. Pentru conservarea fructelor sau legumelor.
 <b>Funcție Pizza</b>	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.
 <b>Încălzire jos</b>	Pentru a coace prăjituri cu blat crocant și pentru a conserva alimentele.

Funcția de încălzire	Utilizare
 <p><b>Preparate congelate</b></p>	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 <p><b>Aer cald umed</b></p>	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.
 <p><b>Grill</b></p>	Pentru gătitul la grătar a feliilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 <p><b>Gătire intensiva</b></p>	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
 <p><b>Meniu</b></p>	Pentru a intra în meniu: Gătire asistată, Curățare, Setări.

 Aer cald cu ventilatie, Încalzire sus si jos: Atunci când setați temperatura sub 80 °C, becul se stinge automat după 30 de secunde.

### Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign (în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste conforme cu:

IEC/EN 60350-1

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel

### Modul de setare: Gătire asistată

Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție de gătit și temperatură recomandate. Utilizați funcția pentru a pregăti rapid un preparat cu setările implicite. Puteți, de asemenea, regla timpul și temperatura.





Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:	Gradul până la care este gătit un preparat:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Senzor de gătit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>În sânge</li> <li>Mediu</li> <li>Bine făcut</li> </ul>

Încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.





Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed.








Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
			
Intrați în Meniu.	Selectați Gătire asistată. Apăsați OK.	Selectați preparatul. Apăsați OK.	Introduceți preparatul în cuptor. Confirmați setarea.














### Gătire asistată

























Legendă	
	Senzor de gătire disponibil. Puneți Senzor de gătire în cea mai groasă parte a preparatului. Aparatul se oprește când temperatura setată de Senzor de gătire este atinsă.
	Cantitatea de apă pentru funcția abur.
	Preîncălziți aparatul înainte de a începe să gătiți.
	Nivel raft.

Afișajul indică **P** și un **număr** al preparatului pe care îl puteți verifica în tabel.








Când funcția se termină, verificați dacă mâncarea este gata.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
<b>1</b>	Friptură de vită, în sânge	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	  <b>2</b> tavă de gătit Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
<b>2</b>	Friptură de vită, mediu		
<b>3</b>	Friptură de vită, bine făcut		
<b>4</b>	Friptură, medie	180 - 220 g per bucată; 3 cm felii groase	   <b>3</b> tavă pentru coacere <b>raft de sâr-mă</b> Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
5	<b>Friptură de vită / fierbere înăbușit</b> (coastă superioară, pulpă superioară, groasă)	1.5 - 2 kg	  2 tavă pentru coacere <b>raft de sârmă</b> Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Adăugați lichid. Introduceți în aparat.
6	<b>Friptură de vită, în sânge</b> (gătire la temp. scăzută)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm bucăți groase	  2 tava de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
7	<b>Friptură de vită, mediu</b> (gătire la temp. scăzută)		
8	<b>Friptură de vită, bine făcută</b> (gătire la temp. scăzută)		
9	<b>File, în sânge</b> (gătire la temp. scăzută)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	  2 tavă de gătit Folosiți mirodeniile preferate sau doar sare și piper proaspăt măcinat. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte. Introduceți în aparat.
10	<b>File, mediu</b> (gătire la temp. scăzută)		
11	<b>File, făcut</b> (gătire la temp. scăzută)		
12	<b>Friptură de vițel</b> (de ex. spată)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm bucăți groase	  2 tavă pentru coacere <b>raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Adăugați lichid. Friptură acoperită.
13	<b>Friptură de ceafă de porc sau pulpă</b>	1.5 - 2 kg	 2; preparat pentru coacere pe <b>raft de sârmă</b> La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
14	<b>Carne de porc</b> (gătire la temperatură scăzută)	1.5 - 2 kg	  2 tavă de gătit Utilizați mirodeniile favorite. Pentru a obține o rumenire uniformă, întoarceți carnea după jumătate din durata de gătit.
15	<b>File, proaspăt</b>	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm bucăți groase	  2; tavă pentru coacere <b>raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite.





	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
16	Coaste de porc	2 - 3 kg; utilizați crud, 2 - 3 cm nervuri de rezervă subțiri	 <b>3 cratiță adâncă</b> Adăugați lichid pentru a acoperi baza unui preparat. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
17	Pulpă de miel cu os	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm bucăți groase	  <b>2; friptură la tavă de gătit</b> Adăugați lichid. La jumătatea duratei de gătire, întoarceți carnea.
18	Pui întreg	1 - 1.5 kg; Proaspăt	  <b>2</b>  200 ml preparat caserole <b>tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite. Întoarceți puiul după jumătate din durata de gătit pentru a rumeni uniform.
19	Jumătate de pui	0.5 - 0.8 kg	  <b>3 tavă de gătit</b> Utilizați mirodeniile favorite.
20	Piept de pui	180 - 200 g per bucată	   <b>2; preparat caserole raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Prăjiți carnea timp de câteva minute într-o cratiță fierbinte.
21	Pulpe de pui, proaspete	-	  <b>3 tavă de gătit</b> Dacă ați marinat mai întâi pulpele de pui, setați o temperatură mai redusă și gătiți-le mai mult timp.
22	Rață întregă	2 - 3 kg	  <b>2 tavă pentru coacere raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea pe friptură. Întoarceți rața la jumătatea duratei de gătire.
23	Gâscă întregă	4 - 5 kg	  <b>2; cratiță adâncă</b> Utilizați mirodeniile favorite. Puneți carnea în tava de gătit. Întoarceți gâsca după jumătate din durata de gătire.
24	Bucată de carne	1 kg	   <b>2; raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite.
25	Pește întreg, la grătar	0.5 - 1 kg per pește	  <b>2 tavă de gătit</b> Umpleți peștele cu unt și folosiți mirodenii și ierburi aromate favorite.
26	File de pește	-	  <b>3; preparat caserole raft de sârmă</b> Utilizați mirodeniile favorite.

	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
27	Prăjitură cu brânză	-	☐ 2; ∅ tavă demontabilă de 28 cm pe raft de sârmă
28	Prăjitură cu mere	-	☐ 2 لسا 100 - 150 ml tavă de gătit
29	Tartă cu mere	-	☐ 2; formă pentru plăcintă pe raft de sârmă
30	Plăcintă cu mere	-	☐ 2 لسا 100 - 150 ml ∅ Formă de 22 cm pe raft de sârmă
31	Negresa	2 kg de aluat	☐ 3 cratiță adâncă
32	Brioșe cu ciocolată	-	☐ 2 لسا 100 - 150 ml tavă pentru brioșe pe raft de sârmă
33	Bucată de prăjitură	-	☐ 2; tavă pentru pâine pe raft de sârmă
34	Cartofi copti	1 kg	☐ 2; tavă de gătit Puneți cartofii întregi cu pielea în tava de gătit.
35	Cartofi wedges	1 kg	☐ 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați cartofii în bucăți.
36	Legume mixte la grătar	1 - 1.5 kg	☐ 3 tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt Utilizați mirodeniile favorite. Tăiați legumele în bucăți.
37	Crochete, congelate	0.5 kg	☐ 3; tavă de gătit
38	Cartofi, congelați	0.75 kg	☐ 3; tavă de gătit
39	Lasagna cu carne / legume cu tăiței uscați	1 - 1.5 kg	☐ 2; preparat caserole raft de sârmă
40	Cartofi gratinați (cartofii cruzi)	1 - 1.5 kg	☐ 1; preparat caserole raft de sârmă Rotiți preparatul la jumătatea duratei de gătit.
41	Pizza proaspătă, subțire	-	☐ ☐ 2; لسا 100 ml; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt
42	Pizza proaspătă, groasă	-	☐ ☐ 2; tavă de gătit tapetată cu hârtie de copt

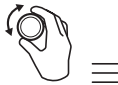


	Preparat	Greutate	Nivel raft / Accesorii
43	Quiche	-	 2; formă pentru copt <b>raft de sârmă</b>
44	Baghetă / Ciabatta / Pâine albă	0.8 kg	  2;  150 ml; <b>tavă de gătit</b> tapetată cu hârtie de copt Mai mult timp necesar pentru pâinea albă.
45	Pâine integrală / secară / neagră în tava de pâine	1 kg	  2;  150 ml; <b>tavă de gătit</b> tapetată cu hârtie de copt/ <b>raft de sârmă</b>







## Funcțiile ceasului








### Funcțiile ceasului











Funcția ceas	Aplicație
 <b>Cronometru</b>	La încheierea duratei este emis semnalul sonor.
 <b>Durată gătire</b>	Când cronometru ajunge la final, este emis un sunet și funcția de gătire se oprește.
 <b>Temporizare</b>	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
 <b>Cronometru numărătoare directă</b>	Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra operării cuptorului. Pornirea și oprirea Cronometru numărătoare directă selectați: Meniu, Setări.

### Modul de setare: Funcțiile ceasului

Modul de setare Timpul		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
		
Pentru a modifica ora curentă, intrați în meniul și selectați Setări, setare timp . Consultați capitolul „Structura meniului”.	Setați ceasul.	Apăsați: OK.

Modul de setare Cronometru			
Pasul 1	Afișajul indică: 0:00 	Pasul 2	Pasul 3
			
Apăsați: 		Setați Cronometru	Apăsați: OK.
 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.			

Modul de setare Durată gătire				
Pasul 1	Pasul 2	Afișajul indică: 0:00  STOP	Pasul 3	Pasul 4
				
Alegeți o funcție de gătire și setați temperatura.	Apăsați în mod repetat: 		Setați timpul de gătire.	Apăsați: OK.
 Cronometrul pornește imediat numărătoarea inversă.				

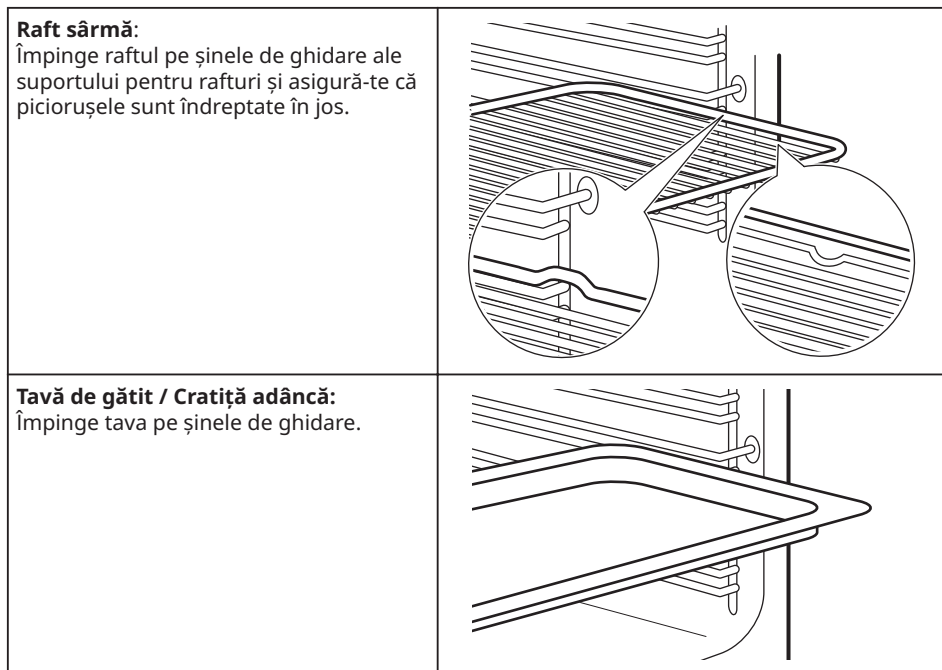
Modul de setare Temporizare							
Pasul 1	Pasul 2	Afișajul arată: timpul  START	Pasul 3	Pasul 4	Afișajul indică: ---  STOP	Pasul 5	Pasul 6
							
Selecționați funcția de gătire.	Apăsați în mod repetat: 		Setați ora de start.	Apăsați: OK.		Setați ora de sfârșit.	Apăsați: OK.
 Cronometrul începe numărătoarea inversă la ora de start setată.							

## Utilizarea accesoriilor

 **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.


### Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.



### Senzor de gătire

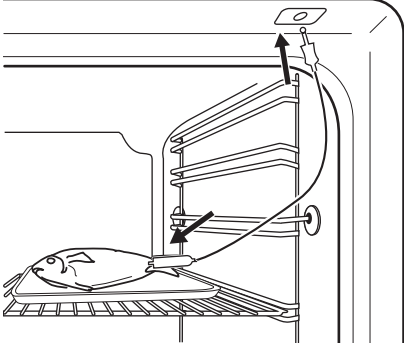
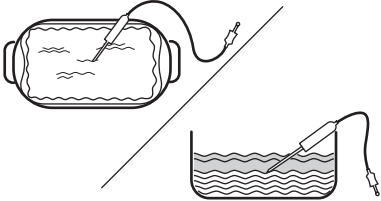


Senzor de gătire - măsoară temperatura din interiorul alimentului.

Există două temperaturi care trebuie setate:	
<p>°C Temperatura cuptorului.</p>	<p> Temperatura zonei de mijloc.</p>


Pentru rezultate optime de gătire:		
<p>Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.</p>	<p>Nu se va utiliza pentru preparate lichide.</p>	<p>În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.</p>

Modul de utilizare: Senzor de gătire


<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.
<b>Pasul 2</b>	Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
<b>Pasul 3</b>	Introduceți: Senzor de gătire.

Carne, pasăre și pește	Caserolă
<p>Introduceți vârful Sensor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Sensor de gătire se află în interiorul preparatului.</p>	<p>Introduceți vârful Sensor de gătire exact în mijlocul caserolei. Sensor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Utilizați marginea vasului de copt pentru a susține mânerul din silicon al Sensor de gătire. Vârful Sensor de gătire nu trebuie să atingă fundul vasului de copt.</p>
	
<b>Pasul 4</b>	<p>Introduceți Sensor de gătire în priză din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Sensor de gătire.</p>
<b>Pasul 5</b>	<p> - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.</p>
<b>Pasul 6</b>	<p>OK - apăsați pentru a confirma. Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.</p>
<b>Pasul 7</b>	<p>Scoateți conectorul Sensor de gătire din priză și preparatul din cuptor.  <b>AVERTISMENT!</b> Pericol de arsuri deoarece Sensor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.</p>

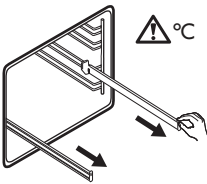
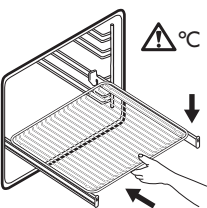
### Cum se utilizează: ghidaje telescopice

-  Păstrați instrucțiunile de instalare pentru ghidajele telescopice pentru utilizare ulterioară.

Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile de sârmă și tăvile cu ușurință.







-  **ATENȚIE!** Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.



<b>Pasul 1</b>	Scoateți ghidajele telescopice din partea stângă și din partea dreaptă.	
<b>Pasul 2</b>	Puneți grătarul pe ghidajele telescopice, apoi împingeți-l cu atenție în interiorul cuptorului. Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.	



## Funcții suplimentare



### Blocare

<b>Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției aparatului.</b>		
<p>Activare atunci când aparatul este în funcțiune - modul de gătire setat va continua, dar panoul de comandă va fi blocat.</p> <p>Activare atunci când aparatul este oprit - nu poate fi activată, panoul de comandă este blocat.</p>		
 	 OK - apasă lung pentru a activa funcția. Va fi emis un semnal sonor.	 OK - apasă lung pentru a o dezactiva.
 3 x  - va lumina intermitent atunci când funcția de blocare este activată.		

### Oprirea automată

Din motive de siguranță, aparatul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificați nicio setare.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maxim	3

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Senzor de gătire, Temporizare.

pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

### Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat

## Informații și sfaturi






### Recomandări pentru gătit




Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate. Aparatul tău poate să se comporte diferit la coacere sau rumenire față de aparatul tău anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente. Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, caută alta similară.

### Aer cald umed


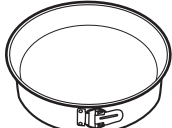

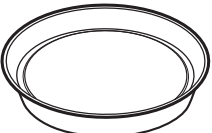
Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Rulouri, 9 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	30 - 40
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sarma	220	2	10 - 15
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	25 - 35
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	175	3	25 - 30
Soufflè, 6 bucăți	vas ceramic ramekin pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	15 - 25

		 (°C)		 (min)
Sandviș Victoria	vas de copt pe raft de sârmă	170	2	40 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	20 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	25 - 30
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	35 - 45
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	200	3	25 - 30
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	30 - 40
Pateuri sărate, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 30
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	25 - 35
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	20 - 30
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	35 - 45
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	200	3	25 - 30
Legume mediteraneene, 0,7 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	4	25 - 30

### Aer cald umed - accesorii recomandate








Folosiiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.








			
<b>Tigaie de pizza</b>	<b>Tavă de copt</b>	<b>Ramekin-uri</b>	<b>Tavă rotundă pentru tarte</b>
Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Ceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm








### Tabelele de gătit pentru institutele de testare

Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	170	20 - 35	-
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	3	150 - 160	20 - 35	-
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă	Aer cald cu ventilație	Tavă de gătit	2 și 4	150 - 160	20 - 35	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus și jos	Raft sâr-mă	2	180	70 - 90	-
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	Raft sâr-mă	2	160	70 - 90	-




				 (°C)	 (min)	
Pan-dișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm	Încalzire sus și jos	Raft sâr-mă	2	170	40 - 50	Preîncălziți cupto-rul timp de 10 min.
Pan-dișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft sâr-mă	2	160	40 - 50	Preîncălziți cupto-rul timp de 10 min.
Pan-dișpan fără grăsimi, formă pentru tort Ø26 cm	Aer cald cu ventilatie	Raft sâr-mă	2 și 4	160	40 - 60	Preîncălziți cupto-rul timp de 10 min.
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	3	140 - 150	20 - 40	-
Biscuit sfărâmi-cios	Aer cald cu ventilatie	Tavă de gătit	2 și 4	140 - 150	25 - 45	-
Biscuit sfărâmi-cios	Încalzire sus și jos	Tavă de gătit	3	140 - 150	25 - 45	-
Pâine prăjită, 4 - 6 bucăți	Grill	Raft sâr-mă	4	maxim	1 - 5	Preîncălziți cupto-rul timp de 10 min.

				 (°C)	 (min)	
Burger de vită, 6 bucăți, 0,6 kg	Grill	Raft sâr-mă, tavă de scurge-re	4	maxim	20 - 30	Puneți raftul de sâr-mă pe al patru-lea nivel și tava de colectare pe al treilea nivel al cuptorului. Întoar-ceți alimentele la jumătatea duratei de gătire. Preîncălziți cupto-rul timp de 10 min.

## Îngrijirea și curățarea

 **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

### Observații privind curățarea

 <b>Agenți de cu-rățare</b>	Curăță partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
	Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
	Curăță petele cu un detergent neagresiv.
 <b>Utilizarea zil-nică</b>	Curăță cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.  Umezeala poate produce condens în aparat sau pe panourile de sticlă ale ușii. Pentru a reduce condensul, lasă aparatul să funcționeze timp de 10 mi-nute înainte de gătire. Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.
 <b>Accesorii</b>	Curăță toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folo-sește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.  Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

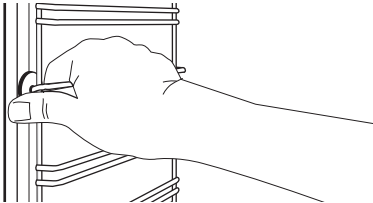
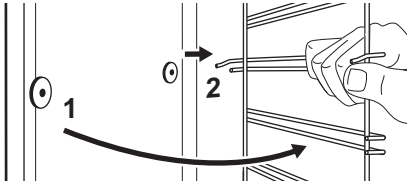
### Cum se curăță: Adâncitură cavitate

Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.	Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.	Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.
Pentru funcția: SteamBake curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.		


### Cum se scot: Suporturile pentru raft


Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

<b>Pasul 1</b>	Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.	
<b>Pasul 2</b>	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.	
<b>Pasul 3</b>	Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.	
<b>Pasul 4</b>	Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.	

### Modul de utilizare: Curățare pirolitică

Curățați cuptorul cu Curățare pirolitică.

 **AVERTISMENT!** Există pericolul de arsuri.

 **ATENȚIE!** Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.

**⚠️ AVERTISMENT!** Asigurați-vă că toate animalele de companie (în special păsările) se află cât mai departe posibil de aparat în timpul și după curățarea pirolitică și prima utilizare a temperaturii maxime. Vă recomandăm să le țineți într-o altă cameră în timpul ciclului pirolitic și până când aparatul s-a răcit din nou la temperatura camerei. Trebuie asigurată o bună ventilare în timpul și după (până la răcirea aparatului) operațiile ciclului pirolitic și ciclului primei utilizări a temperaturii maxime.


**⚠️ AVERTISMENT!** Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare pirolitică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:

- Toate reziduurile de alimente, petele de ulei sau grăsimi / depuneri.
- Toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale / ghidajele telescopice etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile neaderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.


Înainte de a porni Pirolitica:

- scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.
- curățați baza cuptorului cu apă caldă și detergent neutru.
- curățați sticla de la interior a ușii cu apă caldă și o lavetă moale.
- închideți ușa cuptorului.

Înainte de Curățare pirolitică:		
Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile.	Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii folosind apă caldă, o lavetă moale și un detergent neutru.


Curățare pirolitică		
<b>Pasul 1</b>	Intrați în meniul: Curățare  .	
	<b>Opțiuni</b>	<b>Durata</b>
	C1 - Curățare ușoară	1 h
	C2 - Curățare normală	1 h 30 min



<b>Curățare pirolitică</b>	
C3 - Curățare profundă	2 h 30 min
<b>Pasul 2</b>	OK - apăsați pentru a selecta programul de curățare.
<b>Pasul 3</b>	OK - apăsați pentru a porni curățarea.
<b>Pasul 4</b>	După curățare, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.
<p><b>i</b> Când începe curățarea, ușa cuptorului se blochează și becul se stinge. Până la deblocarea ușii, afișajul prezintă: .</p>	

<b>La terminarea curățării:</b>		
Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	Curățați cavitatea cu o lavetă moale.	Îndepărtați reziduurile de la baza cavității.

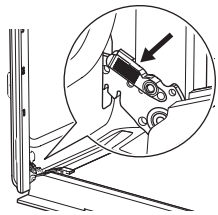
### Semnal De Reamintire La Curățare

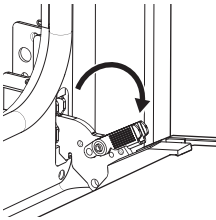
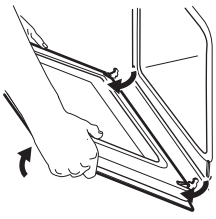

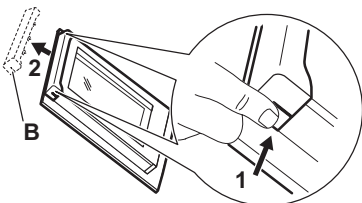

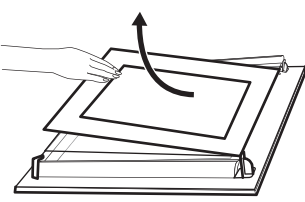
<b>Cuptorul vă reamintește când să-l curățați folosind curățarea pirolitică.</b>	
 se aprinde intermitent pe afișaj timp de 5 sec după fiecare sesiune de gătire.	Pentru a opri semnalul de reamintire, introduceți butonul Meniu și selectați Setări, Semnal De Reamintire La Curățare.

### Cum se scoate și se montează: Ușa

Ușa cuptorului are trei panouri de sticlă. Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Citiți toate instrucțiunile de la „Scoaterea și instalarea ușii” înainte de a scoate panourile de sticlă.

**⚠ ATENȚIE!** Nu utilizați cuptorul fără panourile de sticlă.

<b>Pasul 1</b>	Deschideți ușa complet și țineți ambele balamale.	
----------------	---	---

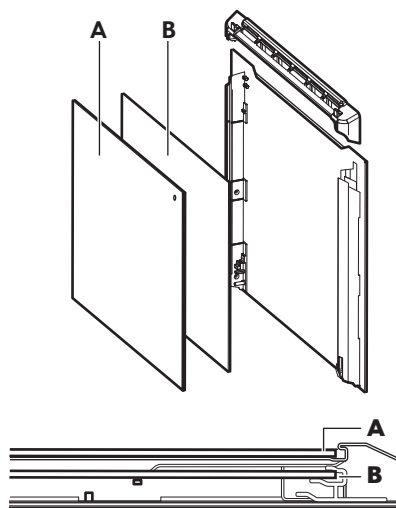
<b>Pasul 2</b>	Ridicați și trageți încuietorile până când se aude un clic.	
<b>Pasul 3</b>	Închideți ușa cuptorului până la jumătate în prima poziție de deschidere. După aceea, ridicați și trageți pentru a scoate ușa din locaș.	
<b>Pasul 4</b>	Puneți ușa pe o lavetă moale pe o suprafață stabilă.	
<b>Pasul 5</b>	Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.	
<b>Pasul 6</b>	Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.	
<b>Pasul 7</b>	Țineți panourile de sticlă ale ușii de partea superioară și scoateți-le cu atenție unul câte unul. Începeți de la panoul superior. Asigurați-vă că sticla iese complet din suporturi.	
<b>Pasul 8</b>	Curățați panourile de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu atenție panourile de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
<b>Pasul 9</b>	După curățare, instalați panourile de sticlă, garnitura ușii și ușa cuptorului, închideți clemele de la ambele balamale.	
Dacă ușa este instalată corect, veți auzi un clic la închiderea clemelor.		

Verificați dacă ați pus la loc panourile din sticlă (A și B) în ordinea corectă. Verificați simbolul / modelul de pe lateralul panoului de sticlă, fiecare panou de sticlă arată diferit pentru a ușura dezasambarea și asamblarea.

Zona imprimată trebuie să fie orientată spre partea interioară a ușii. După instalare, asigurați-vă că suprafața cadrului panoului din sticlă din zonele serigrafiate nu prezintă asperități la atingere.

Dacă este instalată corect, garnitura ușii face clic.

Asigurați-vă că ați montat corect în locul său panoul din sticlă din mijloc.



### Cum se înlocuiește: Bec



**AVERTISMENT!** Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

Întotdeauna țineți becul halogen cu ajutorul unei cârpe pentru a preveni arderea reziduurilor de grăsime pe bec.

#### Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

### Becul din spate

<b>Pasul 1</b>	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.
<b>Pasul 2</b>	Curățați capacul de sticlă.
<b>Pasul 3</b>	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
<b>Pasul 4</b>	Montați capacul de sticlă.

## Depanare

 **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

### Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

<b>Aparatul nu pornește sau nu se încălzește</b>	
<b>Problemă</b>	<b>Verificați dacă...</b>
Aparatul nu se încălzește.	Oprirea automată este dezactivată.
Aparatul nu se încălzește.	Ușa aparatului este închisă.
Aparatul nu se încălzește.	Siguranța nu este arsă.
Aparatul nu se încălzește.	Blocarea este dezactivată.

<b>Componente</b>	
<b>Problemă</b>	<b>Verificați dacă...</b>
Becul este stins.	Aer cald umed - se aprinde.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.
Senzor de gătire nu funcționează.	Fișa Senzor de gătire este introdusă complet în priză.

<b>Coduri de eroare</b>	
<b>Afișajul indică...</b>	<b>Verificați dacă...</b>
Err C2	Ați scos fișa Senzor de gătire din priză.
Err C3	Ușa aparatului este închisă sau încuietoearea ușii nu este stricată.
Err F102	Ușa aparatului este închisă.
Err F102	Încuietoearea ușii nu este stricată.
00:00	A fost o pană de curent. Setați timpul.

Dacă afișajul prezintă un cod de eroare care nu se regăsește în acest tabel, opriți și porniți siguranța pentru a reporni aparatul. În cazul în care codul de eroare apare din nou, contactați un Centru de service autorizat.

Curățare	
Problemă	Verificați dacă...
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.

### Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Îți recomandăm să notezi datele aici:	
Model (MOD.)	.....
Numărul produsului (PNC)	.....
Numărul de serie (S.N.)	.....

## Date tehnice

### Date tehnice

Dimensiuni (interne)	Lățime Înălțime Adâncime	480 mm 361 mm 416 mm
Suprafața tăvii de gătit	1438 cm <sup>2</sup>	
Element încălzire sus	2300 W	
Element încălzire jos	1000 W	
Grill	2300 W	
Inel	2400 W	
Evaluare totală	3490 W	
Tensiunea electrică	220 - 240 V	
Frecvența	50 - 60 Hz	
Numărul de funcții	9	

## Eficiență energetică

### Informații produs și Fișa de informații despre produs

Denumirea furnizorului	IKEA	
Identificarea modelului	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
Index de eficiență energetică	81.2	
Clasă de eficiență energetică	A+	
Consum de energie cu o încălzire standard, modul convențional	0.93 kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încălzire standard, în modul ventilație	0.69 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	72 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.		

### Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătire.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătire.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

#### Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

#### Căldura reziduală

Ventilatorul și lumina vor fi în continuare active. Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărea valoarea căldurii reziduale.

Căldura poate fi utilizată pentru menținerea preparatelor calde.

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului

cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

### Menținerea caldă a alimentelor

Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

### Gătire cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.






### Aer cald umed




Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

## Structura meniului

### Meniu


Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
				
☰ - selectați pentru a intra în Meniu.	Selectați opțiunea din Meniu structură și apăsați OK.	Selectați setarea.	OK - apăsați pentru a confirma setarea.	Reglați valoarea și apăsați OK.
Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a ieși din Meniu.				


Meniu structură		
Gătire asistată 	Curățare 	Setări 

Setări					
01	Timpul	Modificare	02	Luminozitate display	1 - 5
03	Tonul de la taste	1 - Bip 2 - Clic 3 - Sunet oprit	04	Volum la apăsare taste	1 - 4
05	Senzor de gătire Acțiune	1 - Alarmă și oprire 2 - Alarmă	06	Cronometru numărătoare directă	Pornit/Oprit
07	Iluminare	Pornit/Oprit	08	Încălzire rapidă	Pornit/Oprit

Setări					
09	Semnal De Reamintire La Curățare	Pornit/Oprit	10	Modul demo	Codul de activare: 2468
11	Versiunea software	Verificare	12	Resetați toate opțiunile	Da / Nu

## Informații privind mediul

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu

aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.



## Содержание

Сведения по технике безопасности	329	Дополнительные функции	351
Указания по безопасности	331	Полезные советы	352
Установка	335	Уход и очистка	356
Описание прибора	336	Поиск и устранение неисправностей	363
Панель управления	337	Технические данные	364
Перед первым использованием	338	Энергетическая эффективность	365
Ежедневное использование	339	Структура меню	366
Функции часов	347	ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	367
Использование дополнительных принадлежностей	348		

Право на изменения сохраняется.

## Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией. Производитель не несет ответственность за травмы/ущерб, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

## Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья

запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

## **Общая безопасность**

- Установка прибора и замена кабеля может выполняться только квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Перед выполнением любых операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.

- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- Перед проведением пиролитической очистки извлеките все принадлежности из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности внутренней камеры прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.

## Указания по безопасности

### Установка



**ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	580 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	589 мм
Высота задней стороны прибора	571 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	569 мм
Глубина встраивания прибора	548 мм
Глубина с открытой дверцей	1022 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

### Подключение к электросети



**ВНИМАНИЕ!** Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.

- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через изолирующее устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

## Использование



**ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



**ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.

- Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
- Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
- Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
- Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## Уход и очистка



**ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Стеклопанели могут разбиться.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.

### Пиролитическая очистка



**ВНИМАНИЕ!** В режиме пиролитической чистки существует опасность получения травмы/возникновения пожара/выделения химических соединений (паров).

- Во время пиролитической очистки выделяются испарения, которые не вредны для человека, включая младенцев или людей с заболеваниями.
- В отличие от людей некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от духовых шкафов с функцией пиролитической очистки. Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи духовых шкафов с функцией пиролитической очистки во время выполнения пиролитической очистки.
- Перед выполнением функции пиролитической самоочистки или «Первое использование» удалите из камеры духового шкафа:
  - остатки пищи, брызги/отложения масла или жира;
  - любые извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие/телескопические направляющие и т. д., поставляемые вместе с изделием), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т. д.
- Высокая температура в ходе пиролитической очистки духовых шкафов с функцией пиролитической очистки может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т. д., а также превратить их в источники вредных испарений.
- Внимательно прочитайте все инструкции по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, а из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка и первое использование при высокой температуре — операции, выполняемые при высокой температуре, что может приводить к выделению испарений из остатков пищи и материалов. Поэтому потребителям настоятельно рекомендуется:
  - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после каждой пиролитической очистки.
  - Обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования при максимальной температуре.
- Убедитесь, что любые домашние животные (особенно птицы) находятся как можно дальше от устройства во время и после пиролитической очистки и сначала используйте максимальную температуру. Рекомендуется держать их в другом помещении во время выполнения пиролитического цикла и до тех пор, пока прибор не остынет до комнатной температуры. Во время цикла пиролитической очистки и первого цикла максимальной температуры (до

тех пор, пока прибор не остынет), а также после них необходимо обеспечить хорошую вентиляцию.

### Внутреннее освещение

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

### Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

## Установка

**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### Сборка

**i** При установке см. указания по сборке.

- Используйте только оригинальные запасные части.

### Утилизация

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите дверцу, чтобы предотвратить риск ее заперения при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.
- **Упаковочные материалы:** Упаковочные материалы пригодны для вторичной переработки. Пластмассовые детали обозначены международными сокращениями, такими, как PE (полиэтилен), PS (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

### Электрическое подключение

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

**i** Производитель не несет ответственности при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.

В комплект поставки духового шкафа входит только сетевой кабель.

### Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены:

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

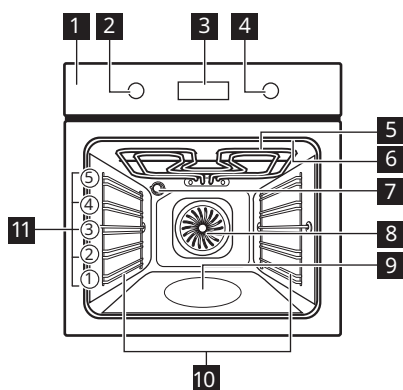
При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку с техническими данными). Также можно воспользоваться Таблицей:

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1
максимум 3680	3 x 1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).

## Описание прибора

### Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Ручка выбора режимов нагрева
- 3** Дисплей
- 4** Ручка управления
- 5** Нагревательный элемент
- 6** Гнездо для подключения термощупа
- 7** Лампа освещения
- 8** Вентилятор
- 9** Выемка камеры
- 10** Съёмная опора противня
- 11** Положения противня

### Аксессуары







- **Решетка** x 2  
Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.
- **Стандартный эмалированный противень** x 1  
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.
- **Глубокий эмалированный противень для гриля** x 1

- Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.
- **Термощуп** x 1  
Для измерения степени готовности блюда.
- **Телескопические направляющие** x 1 комплект  
Для полок и противней.



## Панель управления

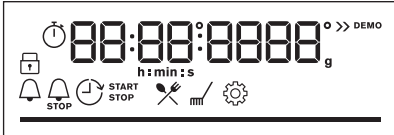
### Общий вид панели управления

				OK		
Таймер	Быстрый прогрев	Освещение	Термощуп	Подтвердить выбор параметра	Нажмите	Поверните ручку

Выберите режим нагрева, чтобы включить прибор.

Для выключения прибора поверните ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл.».

### Дисплей

	Дисплей с набором кнопок.
---	---------------------------





### Индикаторы, отображаемые на дисплее

Базовая индикация				
 Блокир. кнопка	 Помощь в Приготовлении	 Очистка	 Настройки	 Быстрый прогрев
Индикаторы таймеров				
 Таймер	 Окончание	 Отсрочка пуска	 Таймер прямого отсчета	
<p><b>Индикатор выполнения</b> — для температуры или времени. Когда прибор достигает заданной температуры, индикаторная полоска становится полностью красной.</p> 				
<b>Индикатор приготовления на пару</b>				
<b>Термощуп индикатор</b>				



## Перед первым использованием

**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### Первоначальная очистка

Перед первым использованием выполните очистку пустого прибора и установите время:			
			 <b>00:00</b> Установите время. Нажмите <b>OK</b> .

### Первый разогрев

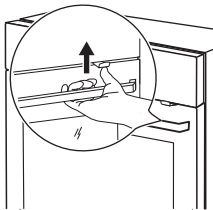
Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.	
<b>Пункт 1</b>	Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.
<b>Пункт 2</b>	Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 1 час.
<b>Пункт 3</b>	Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.
<b>i</b> Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Позаботьтесь о вентилировании помещения.	

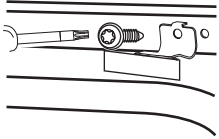
### Применение: Механическая функция защиты от детей

Духовой шкаф поставляется с установленным механическим замком

защиты от детей. Это блокировка дверцы, расположенная под панелью управления с правой стороны духового шкафа.

**Закройте дверцу духового шкафа так, чтобы замок от детей принял следующее положение:**

Шаг 1	Нажмите и удерживайте замок защиты от детей.	
Шаг 2	Потяните за ручку дверцы, чтобы открыть ее. Закройте дверцу духового шкафа, не нажимая на замок защиты от детей.	

<b>Чтобы снять замок защиты от детей:</b>		
Шаг 1	Откройте дверцу и снимите замок защиты от детей с помощью звездообразного ключа, входящего в комплект поставки духового шкафа.	
Шаг 2	Затяните винт после снятия замка защиты от детей.	

## Ежедневное использование

**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### Способ настройки: Режимы нагрева

Шаг 1	Поверните ручку выбора режимов нагрева и выберите режим нагрева.
Шаг 2	Задайте температуру при помощи ручки управления.
<p><b>🔥»</b> — нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию: Быстрый прогрев. Она недоступна для некоторых режимов духового шкафа.</p>	

### Приготовление на пару





Убедитесь, что духовой шкаф остыл.







Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
-------	-------	-------	-------

Приготовление на пару			
			<p>Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут для создания влажности.</p> <p>Поставьте пищу в духовой шкаф.</p>
Наполните выемку камеры водопроводной водой.	Выберите режим нагрева с паром.	Установите температуру.	
<p><b>i</b> Максимальная емкость выемки для камеры духового шкафа составляет 250 мл. Не наполняйте выемку камеры духового шкафа во время приготовления или когда прибор горячий.</p>			

По окончании приготовления на пару:		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режимов в положение «Выкл».	Осторожно откройте дверцу. Высвобождаемая влага может привести к получению ожогов.	Убедитесь, что духовой шкаф остыл. Удалите из выемки камеры оставшуюся воду.

### Режимы нагрева

Режим нагрева	Применение
 <b>Горячий воздух</b>	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 <b>Традиционное приготовление</b>	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 <b>Запекание с паром</b>	Повышение влажности в ходе приготовления. Чтобы добиться нужного цвета и хрустящей корочки во время выпечки. Повышение сочности при разогреве. Консервирование фруктов или овощей.
 <b>Пицца</b>	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.

Режим нагрева	Применение
 <b>Нижний нагрев</b>	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
 <b>Замороженные продукты</b>	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 <b>Влажная конвекция</b>	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.
 <b>Гриль</b>	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 <b>Турбо-гриль</b>	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
 <b>Меню</b>	Для входа в меню: Помощь в Приготовлении, Очистка, Настройки.

**i** Горячий воздух, Традиционное приготовление: Если установлена температура ниже 80 °С, лампа автоматически выключается через 30 секунд.

**Примечания к функции: Влажная конвекция**

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно:

IEC/EN 60350-1

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что

не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция.





**Способ настройки: Помощь в Приготовлении**

Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция нагрева и температура. Используйте функцию для быстрого приготовления чашки с настройками по умолчанию. Время и температуру также можно изменить во время приготовления.

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:	Степень готовности блюда:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Термощуп</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• С Кровью</li> <li>• Средняя</li> <li>• Хорошо прожаренная</li> </ul>









Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
		 <p>P1 - P45</p>	 <p>OK</p>
Откройте меню.	Выберите Помощь в Приготовлении. Нажмите OK.	Выберите блюдо. Нажмите OK.	Поместите блюдо в духовой шкаф. Подтвердите настройку.













### Помощь в Приготовлении

Условные обозначения	
	Термощуп доступно. Установите Термощуп в самой толстой части блюда. Прибор выключается при достижении установленной температуры Термощуп.
	Количество воды для функции приготовления на пару.
	Перед началом приготовления выполните предварительный разогрев прибора.
	Уровень полок.

На дисплее отобразится **P** и **номер** блюда, который можно проверить по таблице.

По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово.

	Блюдо	Вес	Уровень полка / аксессуары
1	Ростбиф, с кровью	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4-5 см	  2; эмалированный противень Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
2	Ростбиф, средней прожаренности		
3	Ростбиф, хорошо прожаренный		
4	Стейк, средней прожаренности	180 - 220 г на каждый кусочек; кусочки толщиной 3 см	  3; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
5	Говядина / тушеная (верхний рубчик, верхний круглый, толстый)	1.5 - 2 кг	  2; емкость для жарки на решетке Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Добавьте жидкость. Вставьте в прибор.
6	Ростбиф с кровью (низкотемпературное приготовление)	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4-5 см	  2; эмалированный противень Используйте любимые специи или просто соль и свежий молотый перец. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
7	Ростбиф, средн. (низкотемпературное приготовление)		
8	Ростбиф, хорошо прожаренный (низкотемпературное приготовление)		

	Блюдо	Вес	Уровень полка / аксессуары
9	<b>Филе, с кровью</b> (низкотемпературное приготовление)	0,5–1,5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	  2; <b>эмалированный противень</b> Используйте любимые специи или просто соль и свежий молотый перец. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут. Вставьте в прибор.
10	<b>Филе средней прожаренности</b> (низкотемпературное приготовление)		
11	<b>Филе, готовое</b> (низкотемпературное приготовление)		
12	<b>Жареная телятина</b> (например, лопатка)	0.8 - 1.5 кг; кусочки толщиной 4 см	  2; емкость для жарки на <b>решетке</b> Используйте любимые специи. Добавьте жидкость. Жарка накрыта.
13	<b>Жареная свинина, шея или плечо</b>	1.5 - 2 кг	 2; емкость для жарки на <b>решетке</b> По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
14	<b>Томленая свинина</b> (низкотемпературное приготовление)	1.5 - 2 кг	  2; <b>эмалированный противень</b> Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните мясо для равномерного подрумянивания.
15	<b>Вырезина, свеж.</b>	1 - 1.5 кг; кусочки толщиной 5–6 см	  2; емкость для приготовления <b>жаркого на решетке</b> Используйте любимые специи.
16	<b>Свин. грудинка</b>	2 - 3 кг; используйте сырую и тонко нарезанную свин. грудинку толщиной 2–3 см	 3; <b>противень для жарки</b> Накройте дно блюда жидкостью. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.
17	<b>Ножка ягненка с костями</b>	1.5 - 2 кг; кусочки толщиной 7–9 см	  2; емкость для приготовления жаркого на <b>эмалированном противне</b> Добавьте жидкость. По истечении половины срока приготовления переверните мясо.



	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
18	Цыпленок, целиком	1 - 1.5 кг; свеж.	2  200 мл; запеканка с горкой <b>эмалированный противень</b> Используйте любимые специи. По прошествии половины времени приготовления переверните курицу для равномерного подрумянивания.
19	Половина цыпленка	0.5 - 0.8 кг	3; <b>эмалированный противень</b> Используйте любимые специи.
20	Куриная грудка	180 - 200 г на каждый кусочек	2; запеканка с горкой на <b>решетке</b> Используйте любимые специи. Обжарьте мясо на горячей сковороде в течение нескольких минут.
21	Кур. окорочка, свеж.	-	3; <b>эмалированный противень</b> Если куриные окорочка сначала маринованы, установите более низкую температуру и готовьте дольше.
22	Утка, целиком	2 - 3 кг	2; емкость для жарки на <b>решетке</b> Используйте любимые специи. Положите мясо на блюдо для жарки. По прошествии половины времени приготовления переверните утку.
23	Гусь, целиком	4 - 5 кг	2; <b>противень для жарки</b> Используйте любимые специи. Поместите мясо на эмалированный противень. По прошествии половины времени приготовления перевернуть гусь.
24	Митлоф	1 кг	2; <b>решетка</b> Используйте любимые специи.
25	Рыба на гриле, целиком	0.5 - 1 кг на рыбу	2; <b>эмалированный противень</b> Наполните рыбу маслом и выберите любимые специи и травы.
26	Рыбное филе	-	3; запеканка с горкой на <b>решетке</b> Используйте любимые специи.
27	Чизкейк	-	2;  Разъемная форма для выпечки диаметром 28 см на <b>решетке</b>
28	Яблочный пирог	-	2  100-150 мл; <b>эмалированный противень</b>

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
29	Яблочный тарт	-	☐ 2; форма для пирога на решетке
30	Яблочный пирог	-	☐ 2; لسا 100-150 мл; ∅ Форма для пирога 22 см на решетке
31	Шоколадный Торт	2 кг теста	☐ 3; противень для жарки
32	Шоколадные маффины	-	☐ 2 لسا 100-150 мл; противень для маффинов на решетке
33	Кекс	-	☐ 2; прямоугольная форма на решетке
34	Запеченый картофель	1 кг	☐ 2; эмалированный противень Выложить на противень цельный картофель с кожей.
35	Картофель, ломтики	1 кг	☐ 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать картофель на кусочки.
36	Овощи на гриле	1 - 1.5 кг	☐ 3; эмалированный противень выложен бумагой для выпечки Используйте любимые специи. Нарезать овощи на кусочки.
37	Крокеты, замороженные	0.5 кг	☐ 3; эмалированный противень
38	Картофель фри, замороженный	0.75 кг	☐ 3; эмалированный противень
39	Мясная/овощная лазанья с сухими листами теста	1 - 1.5 кг	☐ 2; форма для запекания на решетке
40	Картофельная запеканка (сырой картофель)	1 - 1.5 кг	☐ 1; форма для запекания на решетке По истечении половины времени приготовления поверните блюдо.
41	Свежая пицца, тонкая	-	☐☐ ☐ 2; لسا 100 мл эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки
42	Свежая пицца, толстая	-	☐☐ ☐ 2; эмалированный противень, застеленный бумагой для выпечки

	Блюдо	Вес	Уровень полок / аксессуары
43	Киш	-	2; форма для выпечки на <b>решетке</b>
44	Багет/чабатта/ белый хлеб	0.8 кг	2  150 мл; <b>эмалированный противень</b> выложен бумагой для выпечки. На белый хлеб требуется больше времени.
45	Все зерна / ржаной / черный хлеб в форме для хлеба	1 кг	2  150 мл; <b>эмалированный противень</b> с бумагой для выпечки / <b>решетка</b>


## Функции часов







### Функции часов

Функция часов	Применение
 Таймер	По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал.
 Время приготовления	По завершении отсчета таймера прозвучит звуковой сигнал, и режим нагрева выключится.
 Отсрочка пуска	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
 Таймер прямого отсчета	Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу духового шкафа. Для включения и выключения функции Таймер прямого отсчета выберите: Меню, Настройки.

### Способ настройки: Функции часов

Способ настройки: Установка Времени Суток		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Чтобы изменить время суток, войдите в меню и выберите «Настройки, Установка Времени суток». См. главу «Структура меню».	Установка времени на часах.	Нажмите ОК.

Способ настройки: Таймер			
Шаг 1	На дисплее отобразится: 0:00 	Шаг 2	Шаг 3
			
Нажмите  .		Настройка Таймер.	Нажмите ОК.
<b>i</b> Сразу начнется обратный отсчет времени.			

Способ настройки: Время приготовления				
Шаг 1	Шаг 2	На дисплее отобразится: 0:00  STOP	Шаг 3	Шаг 4
				
Выберите режим нагрева и задайте температуру.	Несколько раз нажмите:  .	Задайте время приготовления.	Нажмите ОК.	
<b>i</b> Сразу начнется обратный отсчет времени.				

Способ настройки: Отсрочка пуска							
Шаг 1	Шаг 2	На дисплее отображается: время суток  СТАРТ	Шаг 3	Шаг 4	На дисплее отобразится: --:--  СТОП	Шаг 5	Шаг 6
							
Выберите режим нагрева.	Несколько раз нажмите:  .	Задайте время пуска.	Нажмите ОК.	Задайте время окончания.	Нажмите ОК.		
<b>i</b> Таймер начинает обратный отсчет заданного времени пуска.							

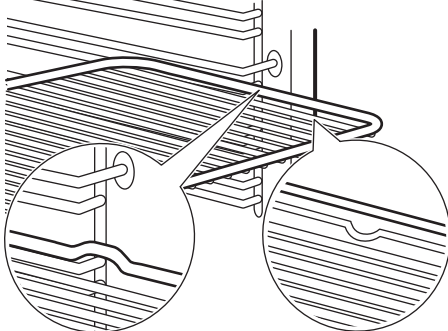
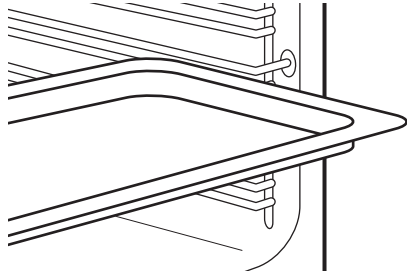
## Использование дополнительных принадлежностей

**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### Установка принадлежностей


Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для

предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

<p><b>Решетка:</b> Вставьте решетку между направляющими убедившись, что опоры смотрят вниз.</p>	
<p><b>Эмалированный противень / Противень для жарки:</b> Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.</p>	

**Термощуп**

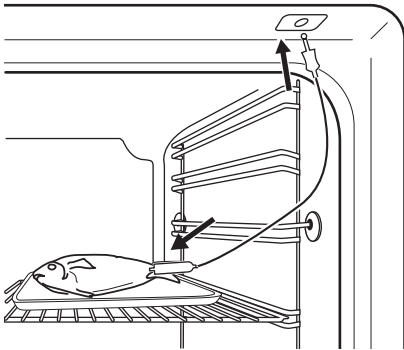
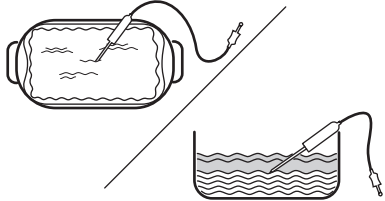
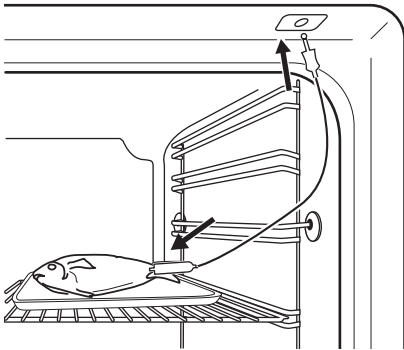
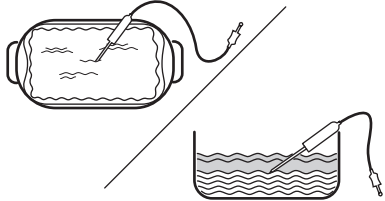
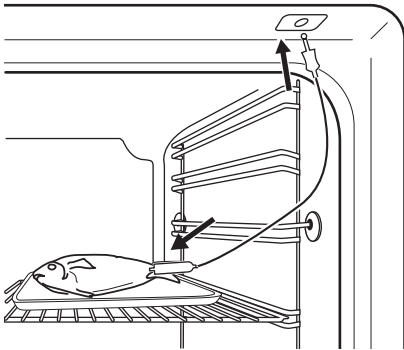
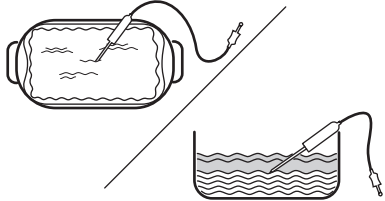


Термощуп — измеряет температуру внутри продукта.

<p><b>Необходимо установить два значения температуры:</b></p>	
<p>°C Температура духового шкафа.</p>	<p> Температура внутри продукта.</p>

<p><b>Для получения наилучших результатов:</b></p>		
<p>Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.</p>	<p>Не используйте при приготовлении жидких блюд.</p>	<p>Во время приготовления должен оставаться в продукте.</p>

Применение: Термощуп

<p><b>Шаг 1</b></p>	<p>Включите духовой шкаф.</p>
---------------------	-------------------------------

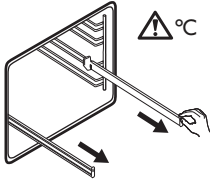
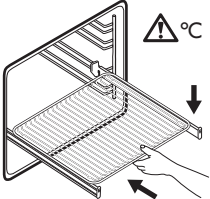
<b>Шаг 2</b>	Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.		
<b>Шаг 3</b>	Вставьте: Термощуп.		
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;"><b>Мясо, птица и рыба</b></td> <td style="width: 50%;"><b>Запеканки</b></td> </tr> </table>		<b>Мясо, птица и рыба</b>	<b>Запеканки</b>
<b>Мясо, птица и рыба</b>	<b>Запеканки</b>		
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.</p> </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;"> <p>Вставьте наконечник Термощуп точно в центр запеканки. Во время запекания Термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Конец Термощуп не должна касаться дна посуды для запекания.</p> </td> </tr> </table>		<p>Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.</p>	<p>Вставьте наконечник Термощуп точно в центр запеканки. Во время запекания Термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Конец Термощуп не должна касаться дна посуды для запекания.</p>
<p>Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.</p>	<p>Вставьте наконечник Термощуп точно в центр запеканки. Во время запекания Термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Конец Термощуп не должна касаться дна посуды для запекания.</p>		
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">  </td> <td style="width: 50%; text-align: center;">  </td> </tr> </table>			
			
<b>Шаг 4</b>	Вставьте вилку сетевого шнура Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.		
<b>Шаг 5</b>	Для установки температуры внутри продукта нажмите  .		
<b>Шаг 6</b>	Нажмите <b>OK</b> для подтверждения. Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.		
<b>Шаг 7</b>	<p>Выньте штекер Термощуп из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.</p> <p> <b>ВНИМАНИЕ!</b> Существует опасность ожога Термощуп нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.</p>		

**Как использовать:  
телескопические направляющие**

**i** Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для дальнейшего использования.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие решеток и противней.

<p><b>Шаг 1</b></p>	<p>Вытяните правую и левую телескопические направляющие.</p>	
<p><b>Шаг 2</b></p>	<p>Установите на телескопические направляющие решетку и аккуратно задвиньте их внутрь духового шкафа. Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.</p>	

**Дополнительные функции**

**Блокир. кнопок**

**Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.**

Ее можно включить во время работы прибора. Это не повлияет на выбранный режим и время приготовления, но позволит заблокировать панель управления. Функцию можно включить и тогда, когда сам прибор выключен. Это не приведет к включению прибора, но панель управления будет заблокирована.





**⌚ OK** — нажмите и удерживайте, чтобы включить функцию. Раздастся звуковой сигнал.



**⌚ OK** — нажмите и удерживайте, чтобы выключить функцию.

**i** 3 x **⏏** — мигает, когда включена блокировка.

### Автоматическое выключение

В целях безопасности прибор выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

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

 (°C)	 (ч)
250 - максимум	3


Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Отсрочка пуска.

### Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

## Полезные советы





### Рекомендации по приготовлению


<p>Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.</p> <p>Ваш прибор может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов. Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.</p>






### Влажная конвекция



Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь

рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

		 (°C)		 (мин)
Сладкие булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Рулеты, 9 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	30 - 40
Пицца, заморож., 0,35 кг	решетка	220	2	10 - 15



		 (°C)		 (МИН)
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	170	2	25 - 35
Шоколадный торт	эмалированный противень или поддон	175	3	25 - 30
Суфле, 6 шт.	керамические формочки на решетке	200	3	25 - 30
Бискв. осн. для откр. пир.	форма для основы флана на решетке	180	2	15 - 25
Бисквитный торт	емкость для диетического приготовления на решетке	170	2	40 - 50
Отварная рыба, 0,3 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	20 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	25 - 35
Рыбное филе, 0,3 кг	сковорода для пиццы на решетке	180	3	25 - 30
Тушеное мясо, 0,25 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	35 - 45
Шашлык, 0,5 кг	эмалированный противень или поддон	200	3	25 - 30
Печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 24 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	30 - 40
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	150	2	25 - 35
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	170	2	20 - 30

		 (°C)		 (мин)
Овощи, тушеные, 0,4 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	35 - 45
Вегетарианский омлет	сковорода для пиццы на решетке	200	3	25 - 30
Овощи по-средиземноморски, 0,7 кг	эмалированный противень или поддон	180	4	25 - 30

**Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары**








Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.








			
<b>Сковорода для пиццы</b>	<b>Емкость для запекания</b>	<b>Горшочки</b>	<b>Форма для флана</b>
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Керамика диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см








**Таблицы приготовления для тестирующих организаций.**

Информация для испытательных организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

				 (°C)	 (мин)	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	170	20 - 35	-

				 (°C)	 (МИН)	
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	150 - 160	20 - 35	-
Мелкое печенье (20 шт на противне)	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	180	70 - 90	-
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	70 - 90	-
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Традиционное приготовление	Решетка	2	170	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Горячий воздух	Решетка	2	160	40 - 50	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бисквит без жира, форма для выпечки Ø26 см	Горячий воздух	Решетка	2 и 4	160	40 - 60	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.


				 (°C)	 (МИН)	
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	3	140 - 150	20 - 40	-
Песочное печенье	Горячий воздух	Эмалированный противень	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Песочное печенье	Традиционное приготовление	Эмалированный противень	3	140 - 150	25 - 45	-
Тосты, 4-6 шт.	Гриль	Решетка	4	макс.	1 - 5	Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.
Бургер с говяжьей, 6 штук, 0,6 кг	Гриль	Решетка, поддон для сбора капель	4	макс.	20 - 30	Установите решетку на четвертый уровень и поддон на третий уровень духового шкафа. По истечении половины времени приготовления переверните продукты. Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 мин.


## Уход и очистка




**ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

**Примечание по очистке**

 <p><b>Чистящие средства</b></p>	<p>Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.</p>
	<p>Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.</p>
	<p>Очищайте пятна мягким моющим средством.</p>

 <p><b>Ежедневное использование</b></p>	<p>Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.</p>
	<p>Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы прибора может конденсироваться влага. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.</p>

 <p><b>Аксессуары</b></p>	<p>Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.</p>
	<p>Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.</p>

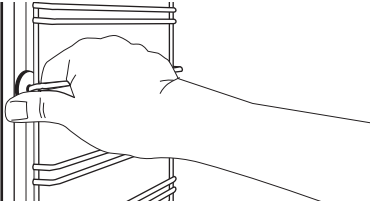
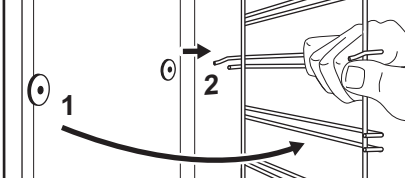
**Очистка: Выемка камеры**

Очищайте выемку от известкового налета, остающегося после приготовления с использованием пара.

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
<p>Налейте 250 мл белого уксуса в выемку внутренней камеры. Используйте уксус концентрации не выше 6% и без каких-либо добавок.</p>	<p>Оставьте уксус на 30 минут при комнатной температуре, позволив ему растворить известковый налет.</p>	<p>Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.</p>
<p>Для функции: Запекание с паром вымойте духовой шкаф каждые 5–10 циклов приготовления.</p>		

**Снятие: Направляющие для противней**

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

<p><b>Шаг 1</b></p>	<p>Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.</p>	
<p><b>Шаг 2</b></p>	<p>Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.</p>	
<p><b>Шаг 3</b></p>	<p>Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.</p>	
<p><b>Шаг 4</b></p>	<p>Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.</p>	

**Применение: Пиролитическая очистка**

Прочистите духовой шкаф с использованием Пиролитическая очистка.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Существует опасность получения ожогов.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Если в той же мебельной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что любые домашние животные (особенно птицы) находятся как можно дальше от устройства во время и после пиролитической очистки и сначала используйте максимальную температуру. Рекомендуется держать их в другом помещении во время выполнения пиролитического цикла и до тех пор, пока прибор не остынет до комнатной температуры. Во время цикла пиролитической очистки и первого цикла максимальной температуры (до тех пор, пока прибор не остынет), а также после них необходимо обеспечить хорошую вентиляцию.


**⚠ ВНИМАНИЕ!** Перед выполнением функции пиролизической самоочистки или «Первое использование» удалите из камеры духового шкафа:

- остатки пищи, брызги/отложения масла или жира;
- любые извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие/телескопические направляющие и т. д., поставляемые вместе с изделием), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т. д.

Перед запуском пиролизической очистки:


- извлеките все аксессуары и съемные направляющие для полок.
- вымойте дно духового шкафа теплой водой с моющим средством.
- очистите внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде.
- закройте дверцу духового шкафа.

Перед Пиролизической очисткой:		
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности .	Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.

Пиролизическая очистка	
<b>Шаг 1</b>	Войдите в меню: Очистка $\text{m}$ / .
<b>Опция</b>	<b>Продолж.</b>
C1 - Легкая очистка	1 h
C2 - Нормальная очистка	1 h 30 min
C3 - Тщательная очистка	2 h 30 min
<b>Шаг 2</b>	Нажмите <b>OK</b> для выбора программы очистки.
<b>Шаг 3</b>	Нажмите на <b>OK</b> для начала очистки.
<b>Шаг 4</b>	После очистки установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».
<p><b>i</b> В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется, а лампа освещения не работает. До тех пор пока дверца не разблокируется, на дисплее отображается: .</p>	

По истечении времени очистки:		
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.	Удалите остатки со дна внутренней камеры.

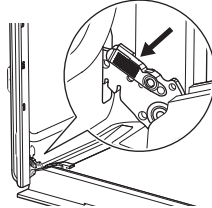
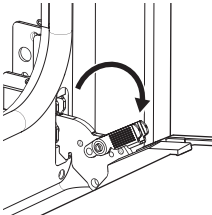
### Напоминание О Чистке

Духовой шкаф напомнит о необходимости очистки с помощью пиролитической очистки.	
 На дисплее будет мигать 5 секунд после каждого цикла приготовления.	Чтобы выключить напоминание, введите Меню и выберите Настройки, Напоминание О Чистке.

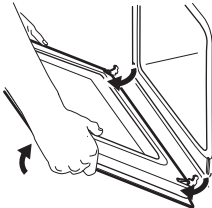
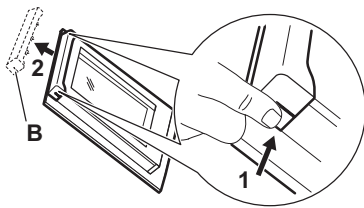
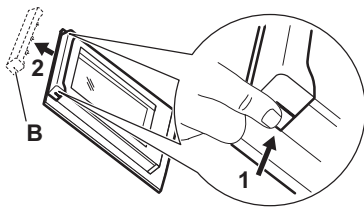

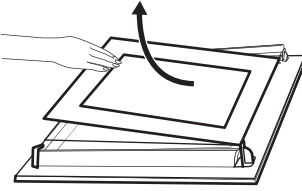
### Извлечение и установка: Дверца

В дверце духового шкафа имеются три стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Перед извлечением стеклянных панелей прочитайте инструкцию «Извлечение и установка стеклянных панелей» целиком.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Не используйте духовой шкаф без стеклянных панелей.

<p><b>Шаг 1</b></p>	<p>Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.</p>	
<p><b>Шаг 2</b></p>	<p>Поднимите и потяните защелки до щелчка.</p>	



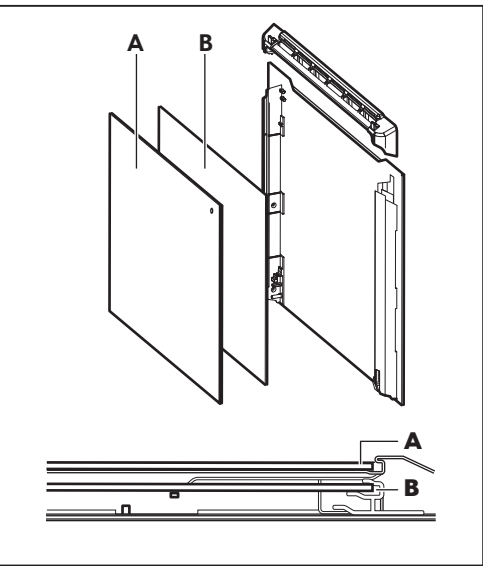
<p><b>Шаг 3</b></p>	<p>Прикройте дверцу наполовину, т.е. до первого фиксируемого положения. Затем вытяните дверцу вверх и вперед, чтобы высвободить ее из гнезда.</p>	
<p><b>Шаг 4</b></p>	<p>Положите дверцу на ровную поверхность, подложив под нее мягкую ткань.</p>	
<p><b>Шаг 5</b></p>	<p>Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.</p>	
<p><b>Шаг 6</b></p>	<p>Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.</p>	
<p><b>Шаг 7</b></p>	<p>Удерживая стеклянные панели дверцы за верхний край, осторожно вытащите их по одной. Начните с верхней панели. Убедитесь, что стекло полностью выдвинуто из направляющих.</p>	
<p><b>Шаг 8</b></p>	<p>Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянные панели досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.</p>	
<p><b>Шаг 9</b></p>	<p>После очистки установите стеклянные панели, рамку дверцы и дверцу духового шкафа и закройте защелки на обеих петлях.</p>	
<p>Если дверца установлена правильно, при закрытии защелок раздастся щелчок.</p>		

Убедитесь, что стекла (А и В) вставлены в правильном порядке. Проверьте символы / надписи на стеклянной панели; каждая стеклянная панель имеет свою маркировку для упрощения разборки и сборки.

Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. Убедитесь, что после установки поверхность рамки стеклянной панели в области надписей не является грубой на ощупь.

Если установка произведена правильно, рамка дверцы защелкнется.

Убедитесь, что средняя стеклянная панель правильно установлена в соответствующие направляющие.



**Замена лампы освещения**

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

Перед заменой лампы:		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

**Задняя лампа**

<b>Шаг 1</b>	Чтобы снять плафон, поверните его.
<b>Шаг 2</b>	Очистите стеклянную крышку.
<b>Шаг 3</b>	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.

<b>Шаг 4</b>	Установите стеклянную крышку.
--------------	-------------------------------

## Поиск и устранение неисправностей

**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### Что делать, если...

В случаях, не указанных в данной таблице, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

<b>Прибор не включается или не нагревается</b>	
<b>Проблема</b>	<b>Убедитесь, что...</b>
Прибор не выполняет нагрев.	Выключено автоматическое отключение.
Прибор не выполняет нагрев.	Дверца прибора закрыта.
Прибор не выполняет нагрев.	Сработал предохранитель.
Прибор не выполняет нагрев.	Блокировка отключается.

<b>Компоненты</b>	
<b>Проблема</b>	<b>Убедитесь, что...</b>
Не горит лампа освещения.	Влажная конвекция включено.
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела.
Функция Термошуп Не работает.	Штекер Термошуп полностью вставлена в гнездо.

<b>Коды ошибок</b>	
<b>На дисплее отображается...</b>	<b>Убедитесь, что...</b>
Ошибка C2	Вы сняли Термошуп вилку сетевого шнура.
Ошибка C3	Дверца прибора закрыта, а блокировка дверцы функционирует надлежащим образом.
Ошибка F102	Дверца прибора закрыта.
Ошибка F102	Блокировка дверцы исправна.

Коды ошибок	
00:00	Сбой электропитания. Установка Времени Суток.
Если на дисплее отображается код ошибки, не приведенный в таблице, выключите и включите предохранитель на домашнем распределительном щитке для перезапуска прибора. Если код ошибки появится снова, обратитесь в сервисный центр.	

Очистка	
Проблема	Убедитесь, что...
Из выемки камеры духового шкафа выливается вода.	Слишком много воды в выемке камеры духового шкафа.

### Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Название модели (MOD.)	.....
Продуктовый номер (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

## Технические данные

### Технические данные

Размеры (внутренние)	Ширина	480 мм
	Высота	361 мм
	Глубина	416 мм
Площадь противня	1438 см <sup>2</sup>	
Верхний нагревательный элемент	2300 Вт	
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт	
Гриль	2300 Вт	
Кольцевой нагревательный элемент	2400 Вт	
Общая оценка	3490 Вт	

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 - 60 Гц
Количество функций	9

## Энергетическая эффективность

### Информация об изделии и лист с информацией об изделии

Торговый знак	IKEA	
Модель	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	81.2	
Класс энергетической эффективности	A+	
Потребление энергии в стандартном режиме (Ecelectric cavity)	0.93 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (Ecelectric cavity)	0.69 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	72 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	FORNEBY 305.568.99	34.5 кг
	FORNEBY 105.568.95	34.4 кг
IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.		

### Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не

открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

**Приготовление с использованием вентилятора**

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

**Остаточное тепло**

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

**Сохранение пищи в теплом состоянии**

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

**Приготовление с выключенной лампой**

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

**Влажная конвекция**




Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

**Структура меню**


**Меню**


Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
				
☰ - выберите, чтобы войти в Меню.	Выберите параметр в Меню структуре и нажмите ОК.	Выберите настройку.	ОК - нажмите для подтверждения настройки.	Установите значение и нажмите ОК.
Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл», чтобы выйти из Меню.				

Меню структура		
Помощь в Приготовлении 	Очистка 	Настройки 

Настройки					
01	Установка Времени Суток	Изменить	02	Яркость дисплея	1 - 5
03	Тоны Кнопок	1 — Сигнал 2 — Щелчок 3 — Звук выключен	04	Громкость сигнала	1 - 4
05	Термощуп Действие	1 — Звуковой сигнал и прекращение работы 2 — Звуковой сигнал	06	Таймер прямого отсчета	Вкл / Выкл
07	Освещение	Вкл / Выкл	08	Быстрый прогрев	Вкл / Выкл
09	Напоминание О Чистке	Вкл / Выкл	10	Деморежим	Код запуска: 2468
11	Версия ПО (программного обеспечения)	Проверьте	12	Заводские Установки	Да/Нет

## ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место отдельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

## Садржај

Информације о безбедности	368	Додатне функције	389
Безбедносна упутства	370	Корисни савети	390
Инсталација	373	Нега и чишћење	394
Опис производа	374	Решавање проблема	400
Командна табла	375	Технички подаци	402
Пре прве употребе	376	Енергетска ефикасност	402
Свакодневна употреба	377	Структура менија	404
Функције сата	384	Еколошка питања	405
Коришћење прибора	386		

Задржано право измена.

## Информације о безбедности

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран уколико услед неправилне инсталације и употребе уређаја дође до повреда и оштећења. Чувајте упутство за употребу поред уређаја ради даљих подешавања.

## Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.



- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## Опште мере безбедности

- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Пре радова на одржавању искључите напајање струјом.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.

- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар уређаја.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.

## Безбедносна упутства

### Инсталирање



**УПОЗОРЕЊЕ!** Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажу које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја проверите да ли се врата рерне отварају без ограничења.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	580 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	589 mm
Висина задње стране уређаја	571 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	569 mm
Дубина уграђеног уређаја	548 mm
Дубина са отвореним вратима	1022 mm

Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

### Прикључење на електричну мрежу

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.

- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Ширина контактнoг отвора на изолацији уређаја мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.

### Употреба

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отворате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отворате врата.

- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

## Нега и чишћење

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извучите утикач из зидне утичнице.

- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да стаклене плоче пукну.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Масноћа и храна која остаје у уређају може изазвати пожар.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

## Пиролитичко чишћење

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Ризик од повреде/ пожара/хемијске емисије (испарења) у пиролитичком режиму.

- Током пиролитичког чишћења ослобађају се испарења која нису штетна за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- За разлику од људи, неке птице и гмизавци могу бити изузетно осетљиви на потенцијална испарења каква се испуштају приликом чишћења свих пиролитичких пећница. Мали кућни љубимци такође могу бити осетљиви на локалне промене температуре у близини пиролитичких пећница када је програм самочишћења пиролизом у току.
- Пре обављања функције пиролитичког самочишћења или пре прве употребе, из унутрашњости пећнице уклоните:
  - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
  - Све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине/телескопске вођице итд. испоручене с производом), а нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. које имају нелепљиве површине.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора итд. могу се оштетити

услед високих температура током пиролитичког чишћења у свим пиролитичким рернама, а могу бити и извор мањих штетних испарења.

- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја током пиролитичког чишћења. Уређај постаје вруо и вруо ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Пиролитичко чишћење и прва употреба максималне температуре су операције високе температуре због којих може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те препоручујемо следеће:
  - Обезбедите добру вентилацију током и након сваког пиролитичког чишћења.
  - Обезбедите добру вентилацију током и након прве употребе на максималној радној температури.
- Побрините се да се сви кућни љубимци (нарочито птице) буду што даље од места уређаја током и након пиролитичког чишћења и првог коришћења максималне температуре рада. Држање у другој просторији била би пожељна опција током пиролитичког циклуса и док се уређај поново не охлади на собну температуру. Добра вентилација мора да се обезбеди током и након операција пиролитичког циклуса и првог циклуса коришћења максималне температуре (док се уређај не охлади).

### Унутрашње осветљење

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова,

сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

### Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

### Одлагање

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Ризик од повреде или гушења.

- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните врата да бисте спречили да се деца и кућни љубимци затворе у уређају.
- **Транспортна амбалажа:** Ова транспортна амбалажа може да се рециклира. Пластични делови обележени су међународним скраћеницама као што су PE, PS итд. Одложите амбалажу у контејнере који су обезбеђени у ту сврху на локалном месту за одлагање отпада.

## Инсталација

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

## Монтажа

- i** Ради инсталације, погледајте одељак са упутствима за монтажу.

## Инсталација на електричну мрежу

- ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Само квалификована особа може да прикључи овај уређај на електричну мрежу.
- i** Произвођач није одговоран уколико не поштујете ове безбедносне мере из поглавља „Безбедност“.

Рерна се испоручује са каблом за напајање.

## Кабл

Доступни типови каблова за инсталацију или замену:

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

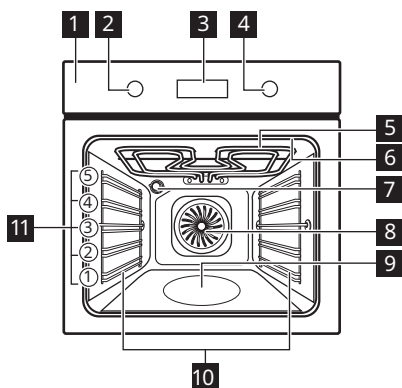
За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Можете такође погледати у табели следеће податке:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (мм <sup>2</sup> )
максимално 1380	3 x 0.75
максимално 2300	3 x 1
максимално 3680	3 x 1.5

Жица за уземљење (зелена/жута жица) мора бити за 2 цм дужа од жица за фазу и нулу (плава и браон жица).

## Опис производа

### Општи приказ



- 1** Командна табла
- 2** Командно дугме за функције загревања
- 3** Дисплеј
- 4** Командно дугме
- 5** Грејни елемент
- 6** Утичница температурног сензора
- 7** Лампа
- 8** Вентилатор
- 9** Удубљења у унутрашњости
- 10** Носач решетке, покретни
- 11** Положаји решетке

## Прибор

- Решетка x 2




За посуђе за кување, плехове за торте, печење.

- Плех за печење x 1

- За колаче и кексе.
- **Грил/дубоки тигањ** x 1  
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Температурни сензор** x 1
- За мерење колико је храна испечена.
- **Телескопске вођице** x 1 комплет  
За полице и плехове.

## Командна табла

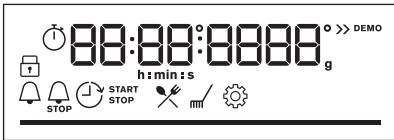
### Преглед командне табле

				ОК		
Тајмер	Брзо загревање	Светло	Температурни сензор	Потврдите подешавање	Притискајте дугме	Окрените командно дугме










Изаберите функцију загревања да бисте укључили уређај.



Окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање да бисте искључили уређај.

### Дисплеј

	Дисплеј са кључним функцијама.
--	--------------------------------

### Индикатори дисплеја





Основни показатељи				
 Контролна брава	 Потпомогнута припрема	 Чишћење	 Подешавања	 Брзо загревање
Индикатори времена				
 Тајмер	 Крај	 Време одлагања	 Тајмер током рада	
<p><b>Трака напретка</b> – за температуру или време. Трака је потпуно црвена када пећница достигне подешену температуру.</p> <hr style="width: 20%; margin: 0 auto;"/>				

Индикатор за кување на пари	
Температурни сензор индикатор	



## Пре прве употребе

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

### Прво чишћење

Пре прве употребе, очистите празан уређај и подесите време:			
			 <b>00:00</b> Подесите тајмер. Притисните <b>OK</b> .

### Иницијално предгревање

Претходно загрејте рерну пре прве употребе.	
<b>Корак 1</b>	Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.
<b>Корак 2</b>	Подесите максималну температуру за функцију:  Оставите рерну да ради 1 сат.
<b>Корак 3</b>	Подесите максималну температуру за функцију:  Оставите рерну да ради 15 минута.
<b>i</b> Рерна може да испушта мирис и дим током предгревања. Уверите се да је просторија проветрена.	

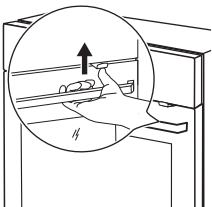
### Како да користите: Механичка блок. за безб. деце

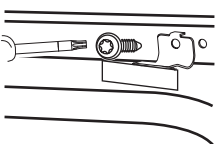
врата на десној страни пећнице, испод командне табле.

У пећници је инсталирана механичка блок. за безб. деце. То је закључавање

**Да бисте оворили врата рерне која има блокаду за безбедност деце:**




<b>Корак 1</b>	Гурните и подигните блок. за безб. деце.	
<b>Корак 2</b>	Повуците ручку браве да бисте отворили врата. Затворите врата пећнице не гурајући при том блок. за безб. деце.	

<b>Да бисте уклонили блок. за безб. деце:</b>		
<b>Корак 1</b>	Отворите врата и уклоните блок. за безб. деце. звездастим кључем који је испоручен са пећницом.	
<b>Корак 2</b>	Причврстите завртањ назад након уклањања блок. за безб. деце.	

## Свакодневна употреба

 **УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

### Како да подесите: Функције загревања

<b>Корак 1</b>	Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.
<b>Корак 2</b>	Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.
 - притисните и задржите да бисте укључили функцију: Брзо загревање. Није доступна за неке функције пећнице.	

### Кување на пари





Проверите да ли је пећница хладна.







<b>Корак 1</b>	<b>Корак 2</b>	<b>Корак 3</b>	<b>Корак 4</b>
----------------	----------------	----------------	----------------

Кување на пари			
			Загрејте празну пећницу током 10 мин да би се створила влага. Ставите храну у пећницу.
Испуните удубљења у унутрашњости водом са чесме.	Изаберите функцију загревања на пари.	Подесите температуру.	
<p><b>i</b> Максимални капацитет удубљења у унутрашњости рерне је 250 ml. Немојте да допуњавате удубљења у унутрашњости током кувања или када је пећница врућа.</p>			

Када се кување на пари заврши:		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Окрените командно дугме за функције загревања у положај „искључено“ да бисте искључили пећницу.	Пажљиво отворите врата. Отпуштена влага може да изазове опекотине.	Проверите да ли је пећница хладна. Уклоните преосталу воду из удубљења у унутрашњости.

### Функције загревања

Функција загревања	Примена
 <b>Печење уз равни вентил.</b>	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Загревање одозго/одоздо.
 <b>Загревање одозго/одоздо</b>	За печење на једном положају решетке.
 <b>SteamBake</b>	За додавање влаге током кувања. За добијање праве боје и хрскаве корице током печења. За већу сочност при поновном загревању. За очување воћа или поврћа.
 <b>Функција за пицу</b>	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.

Функција загревања	Примена
 <b>Загревање одоздо</b>	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.
 <b>Смрзнута храна</b>	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
 <b>Влажно печење уз вентилатор</b>	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.
 <b>Гриловање</b>	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 <b>Турбо гриловање</b>	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 <b>Мени</b>	Да бисте ушли у Мени: Потпомогнута припрема, Чишћење, Подешавања.

**i** Печење уз равни вентил., Загревање одозго/одоздо: Када подесите температуру испод 80 °C лампа се аутоматски искључује после 30 сек.

### Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са:

IEC/EN 60350-1

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била

прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Влажно печење уз вентилатор.

### Како да подесите: Потпомогнута припрема

Свако јело у овом подменију има препоручену функцију загревања и температуру. Користите функцију за брзо припремање јела са подразумеваним подешавањима. Такође можете да подесите време и температуру током кувања.

<b>Приликом кувања неких јела, можете да користите и:</b>	<b>Степен до ког се јело кува:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Температурни сензор</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Слабо печено</li> <li>Средња</li> <li>Добро печено</li> </ul>

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
Уђите у мени.	Изаберите Потпомогнута припрема. Притисните ОК.	Изаберите јело. Притисните ОК.	Ставите посуду у пећницу. Потврдите подешавање.














### Потпомогнута припрема






















Легенда	
	Температурни сензор је доступно. Поставите Температурни сензор у најдебљи део јела. Апарат се искључује када се достигне подешена Температурни сензор температура.
	Количина воде за функцију на пари.
	Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.
	Ниво решетке.






















Дисплеј приказује **Р** и **број** јела која можете да проверите у табели.















Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
<b>1</b>	Говеђе печење, слабо печено	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	<b>2; плех за печење</b> Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
<b>2</b>	Говеђе печење, средње печено		
<b>3</b>	Говеђе печење, добро печено		

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
4	Котлет, <b>средње печен</b>	180 - 220 г по комаду; кришке дебљине 3 см	  3; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
5	<b>Говеђе печење/динстано</b> (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пауфлек)	1.5 - 2 kg	  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат.
6	<b>Говеђе печење, слабо печено</b> (споро печење)	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 см	  2; <b>плекс за печење</b> Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
7	<b>Говеђе печење, средње печено</b> (споро печење)		
8	<b>Говеђе печење, добро печено</b> (споро печење)		
9	<b>Филе, слабо печено</b> (споро печење)	0,5–1,5 kg; комади дебљине 5–6 см	  2; <b>плекс за печење</b> Користите своје омиљене зачине или једноставно со и свежу млевену паприку. Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
10	<b>Филе, средње печен</b> (споро печење)		
11	<b>Филе, печен</b> (споро печење)		
12	<b>Печена телетина</b> (нпр. плећка)	0.8 - 1.5 kg; комади дебљине 4 см	  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Додајте течност. Печење покривено.
13	<b>Свињско печење, врат или плећка</b>	1.5 - 2 kg	 2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Окрените месо након половине времена кувања.
14	<b>Вучена свињетина</b> (споро кување)	1.5 - 2 kg	  2; <b>плекс за печење</b> Користите омиљене зачине. Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.




	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
15	Каре, свеж	1 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm	  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине.
16	Ребра	2 - 3 kg; користите сирова танка ребра, дебљине 2–3 cm	 3; <b>дубоки тигањ</b> Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.
17	Јагњећи бут са костима	1.5 - 2 kg; комади дебљине 7–9 cm	  2; посуда за печење на <b>плету за печење</b> Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.
18	Цело пиле	1 - 1.5 kg; свеже	  2;  200 ml; посуда за касеролу на <b>плету за печење</b> Користите омиљене зачине. Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
19	Пола пилета	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>плет за печење</b> Користите омиљене зачине.
20	Пилеће груди	180 - 200 g по комаду	   2; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Пржите месо неколико минута на врућем тигању.
21	Пилећи батаци, свежи	-	  3; <b>плет за печење</b> Ако сте прво маринирали пилеће батаке, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.
22	Патка, цела	2 - 3 kg	  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине. Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.
23	Гуска, цела	4 - 5 kg	  2; <b>дубоки тигањ</b> Користите омиљене зачине. Ставите месо на дубоки плет за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.
24	Векна од меса	1 kg	  2; <b>решеткаста полица</b> Користите омиљене зачине.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
25	Цела риба, грилована	0.5 - 1 kg по риби	  2; <b>плех за печење</b> Испуните рибу маслацем и користите омиљене зачине и зачинско биље.
26	Рибљи филети	-	  3; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b> Користите омиљене зачине.
27	Колач од сира	-	 2;  калуп за печење од 28 cm на <b>решеткастој полици</b>
28	Колач од јабука	-	 2;  100-150 ml; <b>плех за печење</b>
29	Тарт од јабука	-	 2; калуп за питу на <b>решеткастој полици</b>
30	Пита с јабукама	-	 2;  100-150 ml;  калуп за питу од 22 cm на <b>решеткастој полици</b>
31	Брауни колачи	2 kg теста	 3; <b>дубоки тигањ</b>
32	Чоколадни мафини	-	 2;  100-150 ml; плех за мафине на <b>решеткастој полици</b>
33	Суви колач	-	 2; посуда за колач на <b>решеткастој полици</b>
34	Печени кромпир	1 kg	 2; <b>плех за печење</b> Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.
35	Исечен кромпир	1 kg	 3; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците кромпире на комаде.
36	Гриловано мешано поврће	1 - 1.5 kg	 3; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење Користите омиљене зачине. Исеците поврће на комаде.
37	Крокети, замрзнути	0.5 kg	 3; <b>плех за печење</b>
38	Помфрит, замрзнут	0.75 kg	 3; <b>плех за печење</b>


	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
39	Лазане са месом / поврћем са сувим кнедлама	1 - 1.5 kg	 2; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b>
40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1 - 1.5 kg	 1; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b> Окрените посуду после половине времена кувања.
41	Свежа пица, танка	-	  2;  100 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење
42	Свежа пица, дебела	-	  2; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење
43	Киш	-	 2; плех за печење на <b>решеткастој полици</b>
44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0.8 kg	  2;  150 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
45	Хлеб са целим зрном/ражени хлеб/црни хлеб са целим зрном у посуди за хлеб	1 kg	  2;  150 ml; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење/ <b>решеткаста полица</b>

## Функције сата




### Функције сата

Функција сата	Примена
 Тајмер	Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал.
 Време кувања	Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се зауставља.
 Време одлагања	За одлагање старта и/или краја кувања.



Функција сата	Примена
 <b>Тајмер током рада</b>	Максимално је 23 h 59 min. Ова функција не утиче на рад перне. За укључивање и искључивање Тајмер током рада изаберите: Мени, Подешавања.

**Како да подесите: Функције сата**

Како да подесите: Доба дана		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
		
Да бисте променили доба дана, уђите у мени и изаберите опције Подешавања, Доба дана. Погледајте одељак „Структура менија“.	Подесите сат.	Притисните: ОК.

Како да подесите: Тајмер			
Корак 1	Дисплеј приказује: 0:00 	Корак 2	Корак 3
			
Притисните:  .	Подесите Тајмер	Притисните: ОК.	
 Тајмер одмах почиње да одбројава.			

Како да подесите: Време кувања				
Корак 1	Корак 2	Дисплеј приказује: 0:00  STOP	Корак 3	Корак 4
				
Изаберите функцију загревања и подесите температуру.	Узастопно притискајте:  .	За подешавање времена кувања.	Притисните: ОК.	
 Тајмер одмах почиње да одбројава.				

Како да подесите: Време одлагања							
Корак 1	Корак 2		Корак 3	Корак 4		Корак 5	Корак 6
		Дисплеј приказује: доба дана ⌚ ПОКРЕТАЊЕ			Дисплеј приказује: --- ⌚ ЗАУСТАВЉАЊЕ		
Изаберите функцију загревања.	Узастопно притискајте: ⌚.		Подесите време почетка.	Притисните: ОК.		Подесите време завршетка.	Притисните: ОК.
 Тајмер почиње да одбројава у подешено време почетка.							

## Коришћење прибора

 **УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

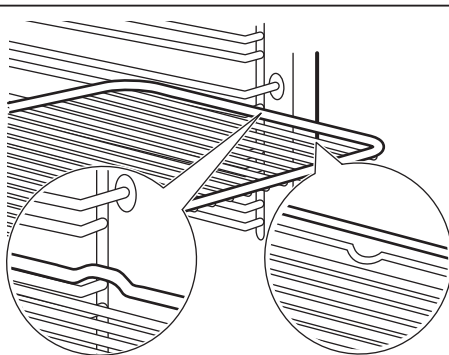
превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

### Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају

#### Решеткаста полица:


Угурајте полицу између вођица на носачу решетке и водите рачуна да ножице буду окренуте надоле.





### Температурни сензор

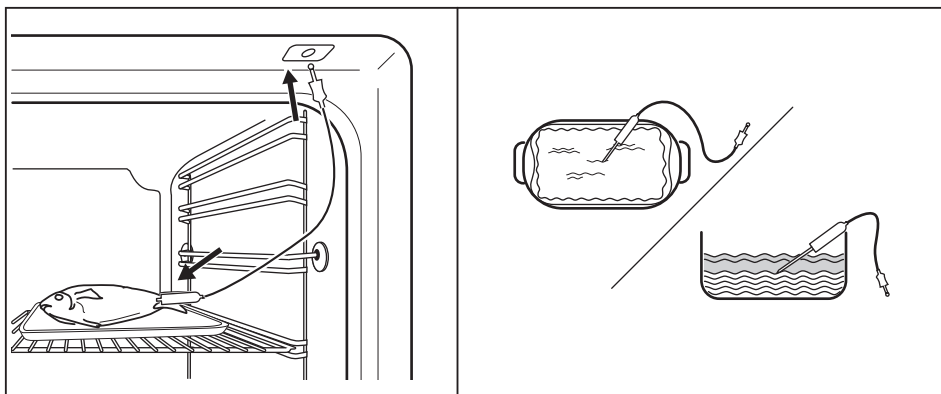
Температурни сензор – мери температуру унутар хране.



Треба да се подесе две температуре:	
$^{\circ}\text{C}$ Температура пећнице.	 Температура у средини.

За најбоље резултате кувања:		
Састојци треба да буду на собној температури.	Не користите за течна јела.	Током кувања мора да остане унутар хране.


Како да користите: Температурни сензор

<b>Корак 1</b>	Укључите рерну.	
<b>Корак 2</b>	Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.	
<b>Корак 3</b>	Поставите: Температурни сензор.	
<b>Месо, живина и риба</b>	<b>Касерола</b>	
Убаците врх Температурни сензор у центар меса, рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 Температурни сензор буде унутар јела.	Убаците врх Температурни сензор тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите обод посуде за печење као подршку за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.	




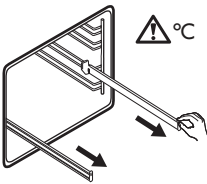
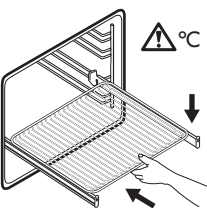
<b>Корак 4</b>	Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.
<b>Корак 5</b>	 - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.
<b>Корак 6</b>	ОК – притисните да бисте потврдили. Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.
<b>Корак 7</b>	Извучите утикач Температурни сензор из утичнице и извадите јело из пећнице.  <b>УПОЗОРЕЊЕ!</b> Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врео. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.

### Како се користи: телескопске вођице

-  Упутства за инсталацију телескопских вођица сачувајте за будуће коришћење.


Са телескопским вођицама можете лако да постављате и уклањате решеткасте полице и плехове.

-  **ОПРЕЗ** Не перите телескопске вођице у машини за прање посуђа. Не подмазујте телескопске тркаче.

<p><b>Корак 1</b></p>	<p>Извучите десну и леву телескопску вођицу.</p>	
<p><b>Корак 2</b></p>	<p>Поставите решеткасту полицу на телескопске вођице, а затим их пажљиво гурните у рерну. Проверите да ли сте до краја гурнули телескопске вођице у рерну пре него што затворите врата рерне.</p>	



## Додатне функције

### Контролна брава

<p><b>Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.</b></p>		
<p>Укључите је када апарат ради – подешено кување се наставља, командна табла је закључана. Укључите га када је апарат искључен - не може да се укључи, контролна табла је закључана.</p>		
	<p>☹️ OK – притисните и држите да бисте укључили функцију. Звучни сигнал.</p>	<p>☹️ OK – притисните и држите да бисте је искључили.</p>
<p>📄 3 x 🔒 – трепери када је контролна брава укључена.</p>		

### Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога уређај се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Време одлагања.

површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

## Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио

## Корисни савети

### Препоруке у вези са печењем








Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.






Ваш апарат можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.






Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

### Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		 (°C)		 (мин)
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Ролнице, 9 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	30 - 40
Пица, замрзнута, 0,35 kg	решеткаста полица	220	2	10 - 15
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	25 - 35
Брауни колач	плех за печење или посуда за скупљање масноће	175	3	25 - 30

		 (°C)		 (МИН)
Суфле, 6 комада	керамичке посуде на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Корица за флан	плех за флан на решеткастој полици	180	2	15 - 25
Сендвич-торта Викторија	посуда за печење на решеткастој полици	170	2	40 - 50
Поширана риба, 0,3 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	20 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	25 - 35
Рибљи филети, 0,3 kg	плех за пицу на решеткастој полици	180	3	25 - 30
Поширано месо, 0,25 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	35 - 45
Шашлик, 0,5 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	200	3	25 - 30
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	30 - 40
Слано пециво, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 30
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	150	2	25 - 35

		 (°C)		 (МИН)
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	170	2	20 - 30
Поврће, бланширано, 0,4 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	35 - 45
Вегетаријански омлет	плех за пицу на решеткастој полици	200	3	25 - 30
Медитеранско поврће, 0,7 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	4	25 - 30

### Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелектујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.








			
<b>Плех за пицу</b>	<b>Посуда за печење</b>	<b>Мала посуда за печење</b>	<b>Плех за флан</b>
Таман, нерелектујући Пречник 28 cm	Таман, нерелектујући Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерелектујући Пречник 28 cm








### Табеле кувања за институте за тестирање

Информације за институте за тестирање

Тестови према стандарду IEC 60350-1.




				 (°C)	 (МИН)	
Ситни колачи, 20 по плеху	Загревање одозго/ одоздо	Плех за печење	3	170	20 - 35	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вен- тил.	Плех за печење	3	150 - 160	20 - 35	-
Ситни колачи, 20 по плеху	Печење уз равни вен- тил.	Плех за печење	2 и 4	150 - 160	20 - 35	-
Пита с јабука- ма, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/ одоздо	Решетка- ста поли- ца	2	180	70 - 90	-
Пита с јабука- ма, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вен- тил.	Решетка- ста поли- ца	2	160	70 - 90	-
Немасна бисквит торта, калуп за торту Ø 26 cm	Загревање одозго/ одоздо	Решетка- ста поли- ца	2	170	40 - 50	Претходно за- грејте рерну у трајању од 10 мин.
Немасна бисквит торта, калуп за торту Ø 26 cm	Печење уз равни вен- тил.	Решетка- ста поли- ца	2	160	40 - 50	Претходно за- грејте рерну у трајању од 10 мин.
Немасна бисквит торта, калуп за торту Ø 26 cm	Печење уз равни вен- тил.	Решетка- ста поли- ца	2 и 4	160	40 - 60	Претходно за- грејте рерну у трајању од 10 мин.


				 (°C)	 (МИН)	
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	3	140 - 150	20 - 40	-
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	2 и 4	140 - 150	25 - 45	-
Шкотски колачић	Загревање одозго/ одоздо	Плех за печење	3	140 - 150	25 - 45	-
Тост, 4–6 комада	Гриловање	Решеткаста полица	4	макс.	1 - 5	Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.
Говеђа пљескавица, 6 комада, 0,6 kg	Гриловање	Решеткаста полица, посуда за скупљање масноће	4	макс.	20 - 30	Ставите решеткасту полицу на четврти ниво и посуду за скупљање масноће на други ниво рерне. Окрените храну на пола печења. Претходно загрејте рерну у трајању од 10 мин.


## Нега и чишћење

 **УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

### Напомене у вези са чишћењем

 <p><b>Средства за чишћење</b></p>	Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера на топљеном млаком водом и благим детерџентом.
	Користите раствор за чишћење металних површина.
	Флеке очистите благим детерџентом.

 <b>Свакодневна употреба</b>	Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомила на масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
	У апарату или на стакленим плочама на вратима може доћи до кондензовања влаге. Да бисте смањили кондензацију, пустите апарат да ради 10 минута пре кувања. Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. После сваке употребе, унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибера.

 <b>Прибор</b>	Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.
	Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

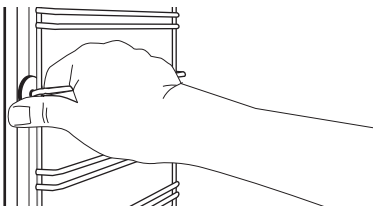
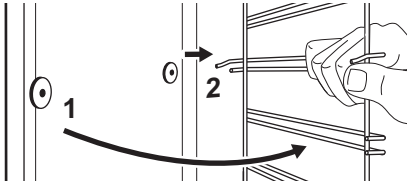
### Како да очистите: Удубљења у унутрашњости

Очистите удубљења у унутрашњости да бисте уклонили преостале наслаге каменца након кувања на пари.

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Сипајте: 250 ml белог сирћета у удубљење у унутрашњости. Користите раствор од 6% сирћета без икаквих додатака.	Оставите да сирће раствори наслаге каменца на температури просторије у трајању од 30 минута.	Очистите унутрашњост топлем водом и меком крпом.
За функцију: SteamWake чистите пећницу на сваких 5–10 циклуса кувања.		

### Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили перну.

<b>Корак 1</b>	Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	
<b>Корак 2</b>	Извучите предњи део подршке решетке из бочног зида.	
<b>Корак 3</b>	Извучите задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.	
<b>Корак 4</b>	Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.	

### Како да користите: Пиролитичко чишћење

Очистите печницу користећи Пиролитичко чишћење.

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Постоји ризик од опекотина.

**⚠ ОПРЕЗ** Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење рерне.

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Побрините се да се сви кућни љубимци (нарочито птице) буду што даље од места уређаја током и након пиролитичког чишћења и првог коришћења максималне температуре рада. Држање у другој просторији била би пожељна опција током пиролитичког циклуса и док се уређај поново не охлади на собну температуру. Добра вентилација мора да се обезбеди током и након операција пиролитичког циклуса и првог циклуса коришћења максималне температуре (док се уређај не охлади).

- ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Пре обављања функције пиролитичког самочишћења или пре прве употребе, из унутрашњости пећнице уклоните:
- све остатке хране, уље или масноће које су просуте/ наталожене;
  - Све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине/ телескопске вођице итд. испоручене с производом), а нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. које имају нелепљиве површине.

Пре него што укључите Пиролизу:


- уклоните сав прибор и подршке решетке.
- очистите дно рерне топлем водом и благим детерџентом.
- очистите унутрашње стакло врата рерне топлем водом и меком крпом.
- затворите врата пећнице.

Пре Пиролитичко чишћење:		
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор.	Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлем водом и меком крпом.

Пиролитичко чишћење	
<b>Корак 1</b>	Уђите у мени: Чишћење  .
<b>Опција</b>	<b>Трајање</b>
C1 - Благо чишћење	1 h
C2 - Нормално чишћење	1 h 30 min
C3 - Темељно чишћење	2 h 30 min
<b>Корак 2</b>	ОК – притисните да изаберете програм чишћења.
<b>Корак 3</b>	ОК – притисните да покренете чишћење.
<b>Корак 4</b>	Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено“.
<p><b>ⓘ</b>Када чишћење почне, врата пећнице се закључавају и лампица се искључује. Док се врата не закључају, дисплеј приказује следеће: .</p>	

Када се чишћење заврши:		
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Обришите унутрашњост меком крпом.	Уклоните остатке са дна рерне.

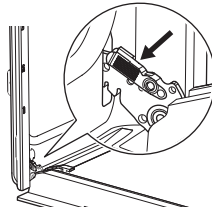
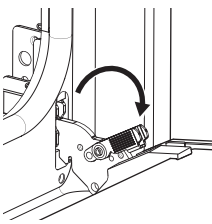
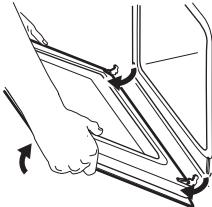

## Подсетник за чишћење

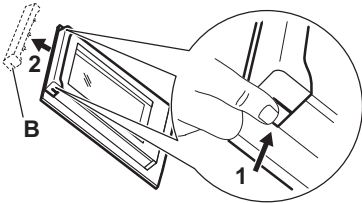
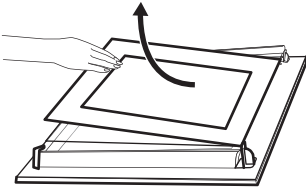
<b>Пећница вас подсећа када да је очистите помоћу пиролитичког чишћења.</b>	
 трепери на дисплеју 5 сек након сваког интервала кувања.	Да бисте искључили подсетник, уђите у Мени и изаберите опције Подшавања, Подсетник за чишћење.

## Како да скинете и монтирате: Врата

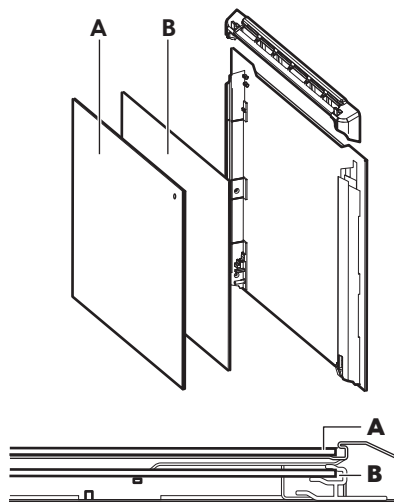
Врата пећнице имају три стаклене плоче. Врата пећнице и унутрашње стаклене плоче можете да уклоните да бисте их очистили. Пре него што уклоните стаклене плоче прочитајте цело упутство „Уклањање и постављање врата“.

**⚠ ОПРЕЗ** Немојте да рерну уређај без стаклених плоча.

<b>Корак 1</b>	Потпуно отворите врата и ухватите обе шарке.	
<b>Корак 2</b>	Подигните и повуците бравице док не кликну.	
<b>Корак 3</b>	Затворите врата пећнице до пола, до првог отвореног положаја. Затим подигните и повуците да бисте уклонили врата из лежишта.	
<b>Корак 4</b>	Врата поставите на меку крпу на стабилној површини.	

<b>Корак 5</b>	Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.	
<b>Корак 6</b>	Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.	
<b>Корак 7</b>	Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и пажљиво извучите једну по једну. Почните од горње плоче. Уверите се да су стаклене плоче исклизнуле до краја из носача.	
<b>Корак 8</b>	Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклене плоче. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.	
<b>Корак 9</b>	Након чишћења, угрејте стаклене плоче, оквир врата и врата пећнице, затворите бравице на обе шарке.	
Ако су врата исправно постављена, чућете клик приликом затварања бравица.		

Водите рачуна да стаклене плоче (А и В) вратите одговарајућим редоследом. Потражите симбол / одштампану зону на бочној страни стаклене плоче, јер свака стаклена плоча изгледа другачије да би олакшала демонтажу и монтажу. Одштампана зона треба да буде окренута ка унутрашњој страни врата. Након постављања проверите да површина оквира стаклене плоче на одштампаној зони није груба на додир. Када се исправно постави, оквир врата кликне. Проверите да ли сте средњу стаклену плочу правилно поставили на лежишта.



**Како да замените: Лампица**

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

Халогену лампу увек држите умотану у кругу како бисте спречили сагоревање остатака масноће на лампи.

Пре замене лампице:		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

**Задња сијалица**

<b>Корак 1</b>	Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.
<b>Корак 2</b>	Очистите стаклени поклопац.
<b>Корак 3</b>	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
<b>Корак 4</b>	Поставите стаклени поклопац.

**Решавање проблема**

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

**Шта учинити ако...**

У свим случајевима који нису обухваћени овом табелом, контактирајте са овлашћеним сервисним центром.

Апарат се не укључује или не загрева	
Проблем	Проверите...
Уређај се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Уређај се не загрева.	Врата уређаја су затворена.
Уређај се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Уређај се не загрева.	Брава је искључена.



Компоненте	
Проблем	Проверите...
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је укључен.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.
Температурни сензор не ради.	Утикач Температурни сензор је потпуно убачен у утичницу.

Шифре грешке	
Дисплеј приказује...	Проверите...
Err C2	Уклонили сте утикач Температурни сензор из утичнице.
Err C3	Врата уређаја су затворена или закључавање врата није покварено.
Err F102	Врата уређаја су затворена.
Err F102	Закључавање врата није покварено.
00:00	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.
Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули уређај. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.	

Чишћење	
Проблем	Проверите...
Цурење воде из удубљења у унутрашњости.	У удубљењу у унутрашњости има превише воде.

### Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:	
Модел (MOD.)	.....

**Препоручујемо вам да овде запишете податке:**

Број производа (PNC)	.....
Серијски број (S.N.)	.....

## Технички подаци

### Технички подаци

Димензије (унутрашње)	Ширина Висина Дубина	480 мм 361 мм 416 мм
Површина плеха за печење	1438 cm <sup>2</sup>	
Горњи грејач	2300 W	
Доњи грејач	1000 W	
Грил	2300 W	
Прстен	2400 W	
Укупна снага	3490 W	
Напон	220 - 240 V	
Фреквенција	50 - 60 Hz	
Број функција	9	

## Енергетска ефикасност

### Информације о производу и лист са информацијама о производу

Назив добављача	IKEA
Идентификација модела	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95
Индекс енергетске ефикасности	81.2
Класа енергетске ефикасности	A+
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.93 kWh/циклус
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.69 kWh/циклус

Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	72 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.		

## Уштеда енергије



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

### Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

### Преостала топлота

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да

користите ту топлоту како бисте храну одржали топлом.

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

### Одржавање хране топлом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту оброка. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

### Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

### Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.




Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

## Структура менија

### Мени

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
				
☰ - изаберите за улаз у Мени.	Изаберите опцију из структуре Мени и притисните ОК.	Изаберите подешавање.	ОК - притисните да бисте потврдили подешавања.	Прилагодите вредност и притисните ОК.
Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.				


### Мени структура


Потпомогнута припрема 	Чишћење 	Подешавања 
---	---	--

### Подешавања

01	Доба дана	Промени	02	Осветљеност дисплеја	1 - 5
03	Звукови тастера	1 - Звучни сигнал 2 - Клик 3 - Звук је искључен	04	Јачина звучног сигнала	1 - 4
05	Температурни сензор Радња	1 - Аларм и засунављање 2 - Аларм	06	Тајмер током рада	Укључи/ Искључи
07	Светло	Укључи/ Искључи	08	Брзо загревање	Укључи/ Искључи
09	Подсетник за чишћење	Укључи/ Искључи	10	Демо режим	Активациони кôд: 2468
11	Верзија софтвера	Провера	12	Поништи сва подешавања	Да/Не

## Еколошка питања

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и

електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

## Obsah

Bezpečnostné informácie	406	Doplnkové funkcie	426
Bezpečnostné pokyny	408	Tipy a rady	427
Inštalácia	411	Ošetrovanie a čistenie	431
Popis výrobku	412	Riešenie problémov	437
Ovládací panel	412	Technické údaje	438
Pred prvým použitím	413	Energetická účinnosť	439
Každodenné používanie	415	Štruktúra ponuky	440
Časové funkcie	422	Ochrana životného prostredia	441
Používanie príslušenstva	423		

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## Bezpečnostné informácie

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť.

## Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani

domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.

- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## **Všeobecná bezpečnosť**

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Pred akoukoľvek údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Pred čistením pyrolýzou vyberte z vnútra spotrebiča všetko príslušenstvo a odstráňte nadmerné usadeniny/rozliate nečistoty.

- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.

## Bezpečnostné pokyny

### Inštalácia

**⚠ VAROVANIE!** Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča sa uistite, či sa dverka rúry otvárajú bez odporu.

Minimálna výška linky (linka pod minimálnou výškou pracovnej plochy)	580 (600) mm
Šírka linky	560 mm
Hĺbka linky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	589 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	571 mm

Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	569 mm
Zabudovaná hĺbka spotrebiča	548 mm
Hĺbka s otvorenými dverkami	1022 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor položený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka hlavného napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu zadnej strany	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

### Zapojenie do elektrickej siete

**⚠ VAROVANIE!** Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.



- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prírodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrické pripojenie musí zahŕňať odpájacie zariadenie, ktoré umožňuje odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Odpájacie zariadenie musí mať rozstup kontaktov najmenej 3 mm.
- Skôr ako zapojíte sieťovú zástrčku do sieťovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



**VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

## Použitie



**VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
  - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie

spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## Ošetrovanie a čistenie



**VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.

## Čistenie pyrolýzou



**VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo poranenia/požiaru/chemických emisií (výparov) v režime pyrolýzy.

- Počas čistenia pyrolýzou sa uvoľňujú výpary, ktoré nie sú škodlivé pre ľudí vrátane dojčiat alebo osôb so zdravotnými problémami.
  - Na rozdiel od ľudí môžu byť niektoré vtáky a plazy extrémne citlivé na možné výpary vylučované počas procesu čistenia všetkých pyrolytických rúr. Malé zvieratá tiež môžu byť veľmi citlivé na lokálne zmeny teploty v blízkosti všetkých pyrolytických rúr počas prevádzky programu čistenia pyrolýzou.
- Predtým, ako vykonáte funkciu samočistenia pyrolýzou alebo funkciu Prvé použitie, z vnútorného priestoru rúry odstráňte:
    - Akékoľvek zostatky jedla, oleja alebo pozostatky/usadeniny mastnoty.
    - Všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných koľajničiek/teleskopických líšt atď. dodaných s produktom), predovšetkým však hrnce s nelepivou povrchovou úpravou, panvice, plechy na pečenie, nástroje a pod.
  - Nelepivé povrchové úpravy na hrncoch, panviciach, plechoch, kuchynských pomôckach atď. sa môžu poškodiť pri vysokých teplotách prevádzky čistenia pyrolýzou všetkých pyrolytických rúr a môžu byť zdrojom nízkeho množstva škodlivých výparov.
  - Dôkladne si prečítajte všetky pokyny pre čistenie pyrolýzou.
  - Keď je spustené čistenie pyrolýzou, nepúšťajte k spotrebiču deti. Spotrebič sa veľmi zohreje a z predných ochladzovacích výduchov vychádza horúci vzduch.
  - Čistenie pyrolýzou a prvé použitie pri maximálnej teplote sú operácie pri vysokej teplote, pri ktorých sa môžu uvoľňovať výpary zo zvyškov jedla a konštrukčných materiálov, preto sa spotrebiteľom dôrazne odporúčajú nasledujúce opatrenia:
    - Počas a po každom čistení pyrolýzou zabezpečte dostatočné vetranie.
    - Počas a po prvom použití pri maximálnej teplote zabezpečte dostatočné vetranie.
  - Dbajte na to, aby sa počas čistenia pyrolýzou a pri prvej prevádzke pri maximálnej teplote (a po takomto použití) nachádzali zvieratá (hlavne vtáky) čo najďalej od spotrebiča. Preferovanou možnosťou je držať ich v inej miestnosti počas pyrolytického cyklu a dovtedy, kým spotrebič znovu nevychladne na izbovú teplotu. Počas pyrolytického cyklu a prvého cyklu používania pri maximálnej teplote (a po takomto použití, až kým

spotrebič nevychladne) musí byť zabezpečené dobré vetranie.

## Vnútorne osvetlenie



**VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

## Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

## Inštalácia



**VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## Montáž



Pri inštalácii postupujte podľa pokynov na inštaláciu.

## Elektrická inštalácia



**VAROVANIE!** Elektrickú inštaláciu smie vykonať iba kvalifikovaná osoba.



Ak nedodržíte bezpečnostné pokyny uvedené v príslušných kapitolách, výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť.

- Používajte iba originálne náhradné diely.

## Likvidácia



**VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte dvierka, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.
- **Obalový materiál:** Obalový materiál je recyklovateľný. Plastové časti sú označené medzinárodnými skratkami ako PE, PS, atď. Obalový materiál vyhadzujte do kontajnerov určených na tento účel v zariadeniach na spracovanie odpadu vo vašom okolí.

Táto rúra sa dodáva iba s napájacím káblom.

## Kábel

Typy káblov použiteľných pre inštaláciu alebo výmenu:

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

Prierez kábla určite podľa celkového výkonu uvedeného na typovom štítku. Môžete si tiež pozrieť údaje uvedené v tabuľke:

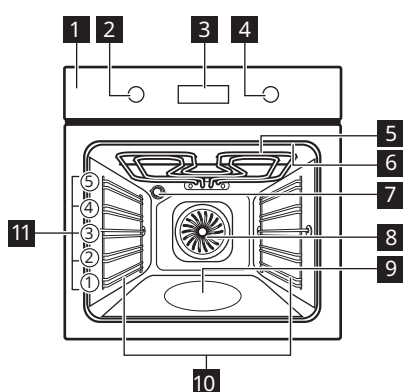
Celkový výkon (W)	Prierez kábla (mm <sup>2</sup> )
maximálne 1 380	3 x 0.75
maximálne 2 300	3 x 1

<b>Celkový výkon (W)</b>	<b>Prierez kábla (mm<sup>2</sup>)</b>
maximálne 3 680	3 x 1.5

Uzemňovací kábel (zeleno/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako fázový a nulový kábel (modrý a hnedý kábel).

## Popis výrobku

### Všeobecný prehľad



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovládač funkcií ohrevu
- 3 Displej
- 4 Otočný ovládač
- 5 Ohrevný prvok
- 6 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 7 Osvetlenie
- 8 Ventilátor
- 9 Reliéf dutiny
- 10 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 11 Úrovne roštu v rúre

### Príslušenstvo

- **Drôtený rošt** x 2  
Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.
- **Plech na pečenie** x 1  
Pre koláče a piškótové koláče.
- **Pekáč na grilovanie/pečenie** x 1

- Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.
- **Teplotná sonda** x 1  
Na meranie toho, ako sa jedlo pripravuje.
- **Teleskopické lišty** x 1 súprava  
Pre police a plechy.

## Ovládací panel

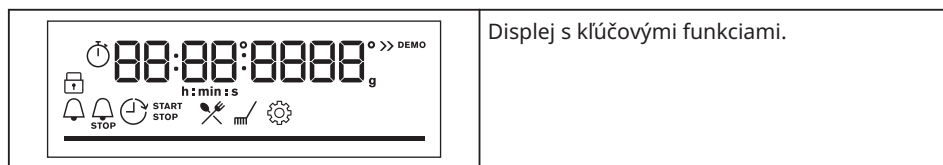
### Prehľad ovládacieho panela

				OK		
Časovač	Rýchle zohrievanie	Osvetlenie rúry	Teplotná sonda	Potvrďte nastavenia	Stláčajte	Otočte otočný ovládač

Výberom funkcie ohrevu zapnete spotrebič.

Ak chcete spotrebič vypnúť, otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vyp.

## Displej






Ukazovatele na displeji

Základné ukazovatele				
 Blokovanie	 Sprievodca pečeni- ním	 Čistenie	 Nastavenia	 Rýchle zohrievanie
Ukazovatele časovača				
 Časomer	 Koniec	 Odklad nastavenia času	 Časovač	
<p><b>Lišta priebehu</b> – pre teplotu alebo čas. Keď spotrebič dosiahne nastavenú teplotu, čiarový ukazovateľ bude úplne červený.</p>				
<p><b>Ukazovateľ pečenia s parou</b></p>				
<p><b>Teplotná sonda ukazovateľ</b></p>				




## Pred prvým použitím

**VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## Prvé čistenie

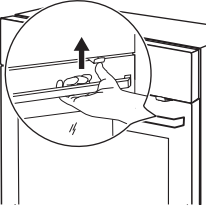
Pred prvým použitím vyčistite prázdny spotrebič a nastavte čas:			
			 <b>0:00</b> Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: <b>OK</b> .

## Počiatkový predohrev

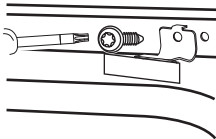
Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejete.	
<b>Krok č. 1</b>	Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  Rúru nechajte spustenú 15 minút.
 Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.	

## Spôsob používania: Mechanická detská poistka

V rúre je nainštalovaná mechanická detská poistka. Ide o zámok dverí na pravej strane rúry pod ovládacím panelom.

Na otvorenie dvierok rúry s detskou poistkou:	
<b>Krok č. 1</b>	Stlačte a podržte detskú poistku.
<b>Krok č. 2</b>	Potiahnutím rukoväti dverí otvorte dvere. Zatvorte dvere rúry bez stlačenia detskej poistky.
	

## Odstránenie detskej poistky:

<b>Krok č. 1</b>	Otvorte dvere a vyberte detskú poistku pomocou kľúča torx dodaného s rúrou.	
<b>Krok č. 2</b>	Po vybratí detskej poistky znova pripevnite skrutku.	

## Každodenné používanie

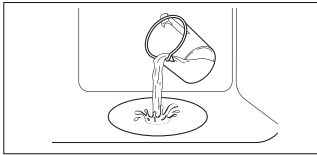


**⚠ VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### Ako nastaviť: Funkcie ohrevu

<b>Krok č. 1</b>	Otočte ovládač funkcií ohrevu a vyberte funkciu ohrevu.
<b>Krok č. 2</b>	Otočením ovládača nastavte teplotu.
<p><b>🔊</b> – stlačením a podržaním zapnete funkciu: Rýchle zohrievanie. Je k dispozícii pre niektoré funkcie rúry.</p>	

### Pečenie s parou

Skontrolujte, či je rúra studená.










Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
			<p>Prázdnu rúru predhrievajte 10 minút, aby sa vytvorila vlhkosť. Vložte jedlo do rúry.</p>
<p>Priehlbnu dutiny rúry naplňte vodou z vodovodu.</p>	<p>Zvoľte funkciu ohrevu parou.</p>	<p>Nastavte teplotu.</p>	
<p><b>i</b> Maximálna kapacita priehlbny dutiny je 250 ml. Priehlbnu dutiny rúry nenapíňajte vodou počas pečenia, ani keď je rúra horúca.</p>			

### Po skončení pečenia s parou:

<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>	<b>Krok č. 3</b>
------------------	------------------	------------------

Po skončení pečenia s parou:		
rúru vypnete otočením ovládača funkcií ohrevu do polohy Vyp.	Dvierka opatrne otvorte. Uvoľnená vlhkosť môže spôsobiť popáleniny.	Skontrolujte, či je rúra studená. Odstráňte zvyškovú vodu z priehlbiny dutiny rúry.

## Funkcie ohrevu

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>Teplovzdušné Pečenie</b>	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie.
 <b>Tradičné pečenie</b>	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.
 <b>SteamBake</b>	Na pridanie vlhkosti počas prípravy jedál. Na získanie správnej farby a chrumkavej kôrky počas pečenia. Na zvýšenie šťavnatosti počas opätovného zohrievania. Na zaváranie ovocia a zeleniny.
 <b>Pizza</b>	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
 <b>Dolný ohrev</b>	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.
 <b>Mrazené pokrmy</b>	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčiek, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 <b>Vlhký horúci vzduch</b>	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.
 <b>Gril</b>	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 <b>Turbo gril</b>	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.



Funkcia ohrevu	Aplikácia
☰ Ponuka	Vstup do ponuky: Sprievodca pečením, Čistenie, Nastavenia.

- i** Teplovzdušné Pečenie, Tradičné pečenie: Keď nastavíte teplotu pod 80 °C, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

### Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Skúšky podľa:

IEC/EN 60350-1

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie

a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.






Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch.


### Ako nastaviť: Sprievodca pečením




Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu ohrevu a teplotu. Použite funkciu na rýchlu prípravu jedla s predvolenými nastaveniami. Počas varenia môžete upraviť aj čas a teplotu.

Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:	Úroveň uvarenia pokrmu:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Teplotná sonda</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nепреpečený</li> <li>• Stredne</li> <li>• Prepečený</li> </ul>

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
			
☰		P1 - P45	OK
Vstúpte do ponuky.	Vyberte Sprievodca pečením. Stlačte OK.	Vyberte pokrm. Stlačte tlačidlo OK.	Vložte pokrm do rúry. Potvrďte nastavenia.










### Sprievodca pečením


















Legenda	
	Tepločná sonda dostupné. Tepločná sonda umiestnite do najhrubšej časti pokrmu. Po dosiahnutí nastavenej Tepločná sonda teploty sa spotrebič vypne.


























Legenda	
	Množstvo vody na parnú funkciu.
	Pred pečením spotrebič predhrejte.
	Úroveň roštu.

Na displeji sa zobrazí **P** a číslo jedla, ktoré môžete skontrolovať v tabuľke.

Keď funkcia skončí, skontrolujte, či je pokrm hotový.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
<b>1</b>	Pečené hovädzie, neprepečené	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	  <b>2; plech na pečenie</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
<b>2</b>	Hovädzie pečené, stredne prepečené		
<b>3</b>	Hovädzie pečené, prepečené		
<b>4</b>	Steak, stredne prepečený	180 - 220 g na kus; 3 cm hrubé plátky	   <b>3; nádoba na pečenie na drôtenom rošte</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
<b>5</b>	Hovädzie pečené/dusené (prvotriedne hovädzie rebro, mäso z horného stehna, hrubý bok)	1.5 - 2 kg	  <b>2; nádoba na pečenie na drôtenom rošte</b> Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Dolejte tekutinu. Vložte do spotrebiča.
<b>6</b>	Hovädzie pečené, neprepečené (pomalé pečenie)	1 - 1.5 kg; 4 – 5 cm hrubé kusy	  <b>2; plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
<b>7</b>	Hovädzie pečené, stredne prepečené (pomalé pečenie)		
<b>8</b>	Hovädzie pečené, dobre prepečené (pomalé pečenie)		





	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
9	<b>Filety, neprepečené</b> (pomalé pečenie)		  2; <b>plech na pečenie</b>
10	<b>Filety, stredne prepečené</b> (pomalé pečenie)	0,5 – 1,5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	Použite svoje obľúbené koreniny alebo jednoducho soľ a čerstvo namleté korenie. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici. Vložte do spotrebiča.
11	<b>Filety, prepečené</b> (pomalé pečenie)		
12	<b>Tefacie pečené</b> (napr. plece)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm hrubé kusy	  2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Dolejte tekutinu. Pečte prikryté.
13	<b>Pečená bravčová krkovička alebo plece</b>	1.5 - 2 kg	 2; nádoba na pečenie na <b>rošte</b> Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
14	<b>Ťahané bravčové</b> (pomalé pečenie)	1.5 - 2 kg	  2; <b>plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy mäso obráťte.
15	<b>Čerstvé karé</b>	1 - 1.5 kg; 5 – 6 cm hrubé kusy	  2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny.
16	<b>Rebierka</b>	2 - 3 kg; použite surové, 2 – 3 cm tenké rebierka	 3; <b>hlboká panvica</b> Dolejte tekutinu tak, aby pokryla dno nádoby. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
17	<b>Jahňacie stehno s kosťami</b>	1.5 - 2 kg; 7 – 9 cm hrubé kusy	  2; nádoba na pečenie na <b>plechu na pečenie</b> Dolejte tekutinu. Po polovici doby prípravy mäso obráťte.
18	<b>Celé kurča</b>	1 - 1.5 kg; čerstvé	  2;  200 ml; nádoba na zapekanie na <b>plechu na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Pre rovnomerné opečenie po polovici doby prípravy kurča obráťte.
19	<b>Polovička kurčťa</b>	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>plech na pečenie</b> Použite svoje obľúbené koreniny.

	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
20	Kuracie prsia	180 - 200 g na kus	  2; zapekacia nádoba na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Mäso niekoľko minút smažte na horúcej panvici.
21	Kuracie stehná, čerstvé	-	  3; <b>plech na pečenie</b> Ak ste kuracie stehná najskôr marinovali, nastavte nižšiu teplotu a pečte ich dlhšie.
22	Celá kačka	2 - 3 kg	  2; nádoba na pečenie na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na nádobu na pečenie. Po polovici doby prípravy kačku obráťte.
23	Celá hus	4 - 5 kg	  2; <b>hlboká panvica</b> Použite svoje obľúbené koreniny. Položte mäso na hlboký plech na pečenie. Po polovici doby prípravy hus obráťte.
24	Sekaná	1 kg	  2; <b>drôtený rošt</b> Použite svoje obľúbené koreniny.
25	Celá ryba, grilovaná	0.5 - 1 kg na rybu	  2; <b>plech na pečenie</b> Naplníte rybu maslom a použite svoje obľúbené koreniny a bylinky.
26	Rybíe filé	-	  3; zapekacia nádoba na <b>drôtenom rošte</b> Použite svoje obľúbené koreniny.
27	Tvarohový koláč	-	 2;  28 cm rozkladacia forma na tortu na <b>drôtenom rošte</b>
28	Jablkový koláč	-	 2;  100 - 150 ml; <b>plech na pečenie</b>
29	Jablková torta	-	 2; okrúhla forma na koláč na <b>drôtenom rošte</b>
30	Jablkový koláč	-	 2;  100 - 150 ml;  22 cm okrúhla forma na koláč na <b>drôtenom rošte</b>
31	Brownies - čok. sušienky	2 kg cesta	 3; <b>hlboká panvica</b>
32	Čokoládové muffiny	-	 2;  100 - 150 ml; plech na muffiny na <b>drôtenom rošte</b>

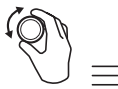


	Pokrm	Hmotnosť	Úroveň roštu/príslušenstvo
33	Bochníkový koláč	-	☐ 2; forma na bochník na <b>drôtenom rošte</b>
34	Pečené zemiaky	1 kg	☐ 2; <b>plech na pečenie</b> Na plech na pečenie položte celé zemianky so šupkou.
35	Americké zemiaky	1 kg	☐ 3; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Nakrájajte zemiaky na kúsky.
36	Grilovaná miešaná zelenina	1 - 1.5 kg	☐ 3; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Použite svoje obľúbené koreniny. Zeleninu nakrájajte na kúsky.
37	Krokety, mrazené	0.5 kg	☐ 3; <b>plech na pečenie</b>
38	Hranolčky, mrazené	0.75 kg	☐ 3; <b>plech na pečenie</b>
39	Mäsové/zeleninové lasagne so suchými rezancami	1 - 1.5 kg	☐ 2; zapekacia nádoba na <b>drôtenom rošte</b>
40	Zapečené zemiaky (surové zemiaky)	1 - 1.5 kg	☐ 1; zapekacia nádoba na <b>drôtenom rošte</b> Po uplynutí polovice času prípravy pokrm otočte.
41	Čerstvá pizza, tenká	-	☐☐ 2; لسا 100 ml; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie
42	Čerstvá pizza, hrubá	-	☐☐ 2; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie
43	Slaný koláč	-	☐ 2; plech na pečenie na <b>drôtenom rošte</b>
44	Bageta/ciabatta/biely chlieb	0.8 kg	☐☐ 2; لسا 150 ml; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie Biely chlieb si vyžaduje viac času.
45	Celozrnný/ražný/tmavý celozrnný chlieb vo forme na bochník	1 kg	☐☐ 2; لسا 150 ml; <b>plech na pečenie</b> vystlaný papierom na pečenie/ <b>drôtený rošt</b>







## Časové funkcie







### Časové funkcie

Funkcia časovača	Aplikácia
 <b>Časomer</b>	Po uplynutí času zaznie zvukový signál.
 <b>Čas prípravy</b>	Po uplynutí času časovača zaznie zvukový signál a funkcia ohrevu sa zastaví.
 <b>Odklad nastavenia času</b>	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
 <b>Časovač</b>	Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry. Časovač zapnete a vypnete tak, že zvolíte: Ponuka, Nastavenia.

### Ako nastaviť: Časové funkcie


Nastavenie: Presný čas		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
		
Presný čas zmeníte v ponuke voľbou Nastavenia, Presný čas. Pozrite kapitolu „Štruktúra ponuky“.	Nastavte hodiny.	Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie: Časomer			
Krok č. 1	Na displeji sa zobrazí: 0:00 	Krok č. 2	Krok č. 3
			
Stlačte tlačidlo:  .	Nastavte funkciu Časomer	Stlačte tlačidlo: OK.	
 Časovač začne ihneď odpočítavať.			

Nastavenie: Čas prípravy				
Krok č. 1	Krok č. 2	Na displeji sa zobrazí: 0:00  STOP	Krok č. 3	Krok č. 4
				
Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.	Opakovane stlačte:  .		Nastavte čas varenia.	Stlačte tlačidlo: OK.
 Časovač začne ihneď odpočítavať.				

Nastavenie: Odklad nastavenia času							
Krok č. 1	Krok č. 2	Na displeji sa zobrazí: presný čas  ŠTART	Krok č. 3	Krok č. 4	Na displeji sa zobrazí: --:--  STOP	Krok č. 5	Krok č. 6
							
Vyberte funkciu ohrevu.	Opakovane stlačte:  .		Nastavte čas spustenia.	Stlačte tlačidlo: OK.		Nastavte čas skončenia.	Stlačte tlačidlo: OK.
 Časovač začne odpočítavať v nastavenom čase spustenia.							

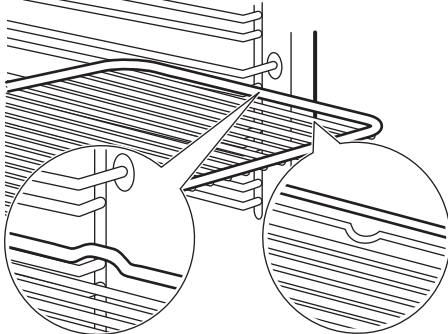
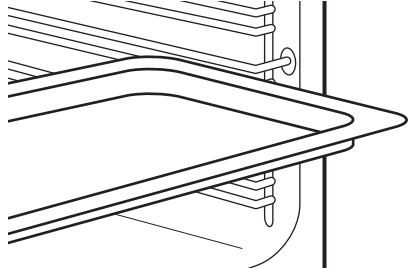
## Používanie príslušenstva

 **VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.


### Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu.

<p><b>Drôtený rošt:</b> Rošt zasúňte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt a uistite sa, že nožičky smerujú nadol.</p>	
<p><b>Plech na pečenie / Hlboký pekáč:</b> Plech na pečenie zasúňte medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry.</p>	

### Teplotná sonda

Teplotná sonda – meria teplotu vnútri jedla.

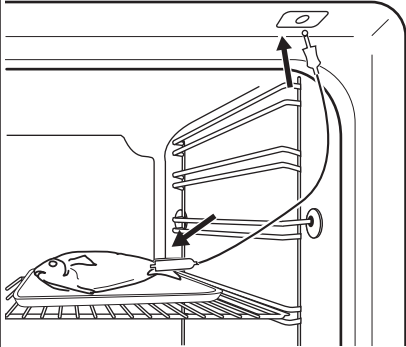
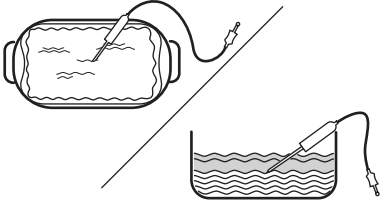


Nastavujú sa dve teploty:	
<p>°C Teplota v rúre.</p>	<p> Teplota vo vnútri.</p>

Pre najlepšie výsledky varenia:		
Prísady by mali mať izbovú teplotu.	Nepoužívajte s tekutými pokrmami.	Počas varenia musí zostať v pokrme.


Spôsob používania: Teplotná sonda


<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
<b>Krok č. 3</b>	Vložte: Teplotná sonda.



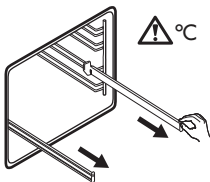
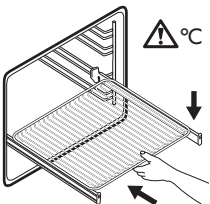
Mäso, hydinu a rybu	Zapekaciu nádobu
<p>Špičku Teplotná sonda vložte do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.</p>	<p>Špičku Teplotná sonda zapichnete presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte Teplotná sonda použite okraj zapekacej formy. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.</p>
	
<b>Krok č. 4</b>	Teplotná sonda zasuňte do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte  , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.
<b>Krok č. 6</b>	OK – stlačením potvrdíte. Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.
<b>Krok č. 7</b>	Vytahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vyberte pokrm z rúry.  <b>VAROVANIE!</b> Pretože sa Teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.

**Návod na použitie: teleskopické lišty**

-  Pokyny na inštaláciu teleskopických lišt si odložte na budúce použitie.

-  **UPOZORNENIE!** Teleskopické lišty neumývajte v umývačke riadu. Teleskopické lišty nemažte.

Pomocou teleskopických lišt môžete ľahko zasúvať a vyberať rošty a plechy.

<b>Krok č. 1</b>	Vyťahnite pravú a ľavú teleskopickú lištu.	
<b>Krok č. 2</b>	Drôtený rošt položte na teleskopické lišty a opatrne ich zasuňte do rúry. Pred zatvorením dvierok rúry zatlačte teleskopické lišty úplne do rúry.	

## Doplnkové funkcie


### Blokovanie


#### Táto funkcia zabraňuje náhodnej zmene funkcie spotrebiča.

Zapnite ju, keď je spotrebič zapnutý – nastavená príprava pokrmu pokračuje, ovládací panel je zablokovaný.

Zapnite ju, keď je spotrebič vypnutý – nedá sa zapnúť, ovládací panel je zablokovaný.





 OK – stlačte a podržte, ak chcete zapnúť funkciu. Zaznie zvukový signál.



 OK – stlačte a podržte, ak to chcete vypnúť.

 3x  – zabliká, keď sa blokovanie zapne.

### Automatické vypínanie

Ak pracuje funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne nastavenia, z bezpečnostných dôvodov sa spotrebič po určitom čase vypne.

 °C	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 °C	 (h)
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Odklad nastavenia času.

### Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch

spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

## Tipy a rady

### Odporúčania pre varenie








Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.






Váš spotrebič môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.






Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

### Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.


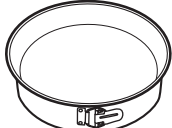


		 (° C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Pečivo, 9 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	30 - 40
Pizza, mrazená, 0,35 kg	Drôtený rošt	220	2	10 - 15
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	25 - 35
Brownies – čok. sušienky	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	175	3	25 - 30
Nákyp, 6 kusov	keramické zapekacie formy na drôtenom rošte	200	3	25 - 30

		 (°C)		 (min)
Piškótvý korpus	forma na korpus na drôtenom rošte	180	2	15 - 25
Viktóriin koláč	forma na pečenie na drôtenom rošte	170	2	40 - 50
Pošírovaná ryba, 0,3 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	20 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	25 - 35
Rybíe filé, 0,3 kg	forma na pizzu na drôtenom rošte	180	3	25 - 30
Pošírované mäso, 0,25 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	200	3	25 - 30
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	30 - 40
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	150	2	25 - 35
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	170	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Zelenina, pošírovaná, 0,4 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	35 - 45
Vegetariánska omeleta	forma na pizzu na drôťovom rošte	200	3	25 - 30
Stredomorská zelenina, 0,7 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	4	25 - 30

### Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo








Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.








			
<b>Forma na pizzu</b>	<b>Forma na pečenie</b>	<b>Nádoby na suflé</b>	<b>Forma na korpus</b>
Tmavá, matná priemer 28 cm	Tmavá, matná priemer 26 cm	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná priemer 28 cm








### Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

Informácie pre skúšobné ústavy

Testy podľa normy IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	170	20 - 35	-
Malé koláčiky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	150 - 160	20 - 35	-


				 (°C)	 (min)	
Malé koláčky, 20 ks/plech	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	150 - 160	20 - 35	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	180	70 - 90	-
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	70 - 90	-
Piškóťový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm	Tradičné pečenie	Drôtený rošt	2	170	40 - 50	Rúru predhrejete na 10 min
Piškóťový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2	160	40 - 50	Rúru predhrejete na 10 min
Piškóťový koláč bez tuku, forma na koláče Ø 26 cm	Teplovzdušné Pečenie	Drôtený rošt	2 a 4	160	40 - 60	Rúru predhrejete na 10 min
Linecké koláčky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	20 - 40	-
Linecké koláčky	Teplovzdušné Pečenie	Plech na pečenie	2 a 4	140 - 150	25 - 45	-
Linecké koláčky	Tradičné pečenie	Plech na pečenie	3	140 - 150	25 - 45	-
Hrianky, 4 - 6 kusov	Gril	Drôtený rošt	4	Max.	1 - 5	Rúru predhrejete na 10 min


				 (°C)	 (min)	
Hovädzí burger, 6 kusov, 0,6 kg	Gril	Drôtený rošt, pekáč na odkvapkávania tuku	4	Max.	20 - 30	Drôtený rošt vložte do štvrtej a pekáč na zachytávanie tuku do tretej úrovne rúry. V polovici varenia otočte pokrm na druhú stranu. Rúru predhrejte na 10 min


## Ošetrovanie a čistenie

 **VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### Poznámky k čisteniu

 <b>Čistiace prostriedky</b>	Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákiem namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
	Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
	Škvrny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.

 <b>Každodenné používanie</b>	Dutinu očistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.
	Vnútri spotrebiča alebo na sklenených paneloch dvierok sa môže kondenzovať vlhkosť. V záujme zníženia kondenzácie nechajte spotrebič zapnutý 10 minút pred prípravou pokrmu. Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákiem.

 <b>Príslušenstvo</b>	Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákiem namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.
	Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

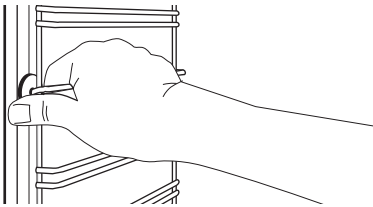
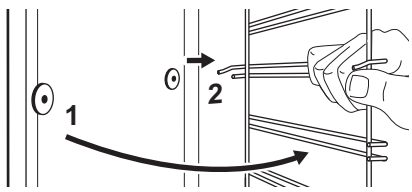
**Čistenie: Reliéf dutiny**

Vyčistite priehlbnu dutiny, aby ste odstránili zvyšky vodného kameňa po pečení s parou.

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Do priehlbny dutiny nalejte 250 ml bieleho octu. Použite maximálne 6 %-ný ocot bez prídavných látok.	Počkajte 30 minút, kým ocot nerozpustí zvyšky vodného kameňa pri teplote okolia.	Dutinu vyčistite teplou vodou a mäkkou handričkou.
Pre funkciu: SteamBake vyčistite rúru po každých 5 – 10 cykloch pečenia.		

**Vybratie: Zasúvacie lišty**

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

<b>Krok č. 1</b>	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	
<b>Krok č. 2</b>	Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.	
<b>Krok č. 3</b>	Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.	
<b>Krok č. 4</b>	Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.	

**Spôsob používania: Čistenie pyrolýzou**

Čistenie rúry pomocou Čistenie pyrolýzou.

**VAROVANIE!** Hrozí riziko popálenín.

**UPOZORNENIE!** Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Mohlo by to spôsobiť poškodenie rúry.



**⚠ VAROVANIE!** Dbajte na to, aby sa počas čistenia pyrolýzou a pri prvej prevádzke pri maximálnej teplote (a po takomto použití) nachádzali zvieratá (hlavne vtáky) čo najďalej od spotrebiča. Preferovanou možnosťou je držať ich v inej miestnosti počas pyrolytického cyklu a dovtedy, kým spotrebič znovu nevychladne na izbovú teplotu. Počas pyrolytického cyklu a prvého cyklu používania pri maximálnej teplote (a po takomto použití, až kým spotrebič nevychladne) musí byť zabezpečené dobré vetranie.

**⚠ VAROVANIE!** Predtým, ako vykonáte funkciu samočistenia pyrolýzou alebo funkciu Prvé použitie, z vnútorného priestoru rúry odstráňte:

- Akékoľvek zostatky jedla, oleja alebo pozostatky/usadeniny mastnoty.
- Všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných koľajničiek/teleskopických líšt atď. dodaných s produktom), predovšetkým však hrnce s nelepivou povrchovou úpravou, panvice, plechy na pečenie, nástroje a pod.

Skôr ako zapnete pyrolýzu:


- vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie mriežky alebo držiaky roštov.
- dno rúry vyčistite vlažnou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.
- vnútorný sklenený panel dvierok poutierajte mäkkou handričkou a teplou vodou.
- zatvorte dvierka rúry.

#### Pred čistenie pyrolýzou:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko príslušenstvo.	Dno rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistite teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.
---	---------------------------------	--


#### Čistenie pyrolýzou

<b>Krok č. 1</b>	Vstupná ponuka: Čistenie $\frac{mm}{/}$ .	
<b>Voliteľná funkcia</b>	<b>Doba trvania</b>	
C1 - Ľahké čistenie	1 h	

Čistenie pyrolýzou	
C2 - Normálne čistenie	1 h 30 min
C3 - Dôkladné čistenie	2 h 30 min
<b>Krok č. 2</b>	OK – stlačením vyberte program čistenia.
<b>Krok č. 3</b>	OK – stlačením spustíte čistenie.
<b>Krok č. 4</b>	Po čistení otočte ovládač funkcií ohrevu do polohy Vypnuté.
<p><b>i</b> Po spustení čistenia sa dvere rúry zablokujú a osvetlenie zhasne. Kým sa dvierka neod-          blokujú, na displeji sú zobrazené: .</p>	

Po skončení čistenia:		
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Vnútro vyčistite mäkkou handričkou.	Z dna rúry odstráňte zvyšky po čistení.

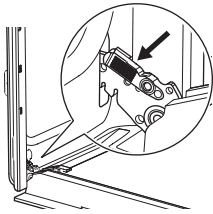
### Pripomenka čistenia

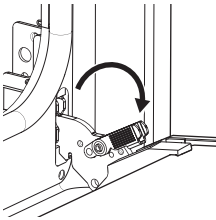
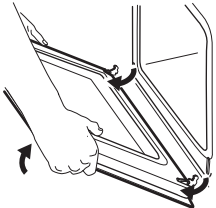
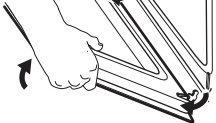
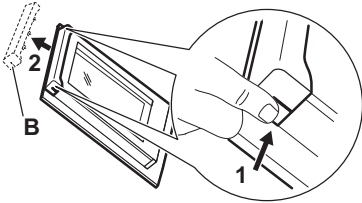

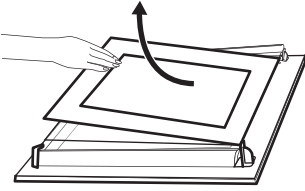
Rúra vám pripomenie, že ju treba vyčistiť pyrolýzou.	
 bliká na displeji 5 sekúnd po každom pe- čení.	Na vypnutie pripomenky vstúpte do Ponuka a vyberte Nastavenia, Pripomenka čistenia.

### Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka rúry majú tri sklenené panely. Dvierka a vnútorné sklenené panely rúry môžete vybrať a vyčistiť. Pred odstránením sklenených panelov si prečítajte celý pokyn „Odstránenie a montáž dvierok“.

**⚠ UPOZORNENIE!** Rúru nepoužívajte bez sklenených panelov.

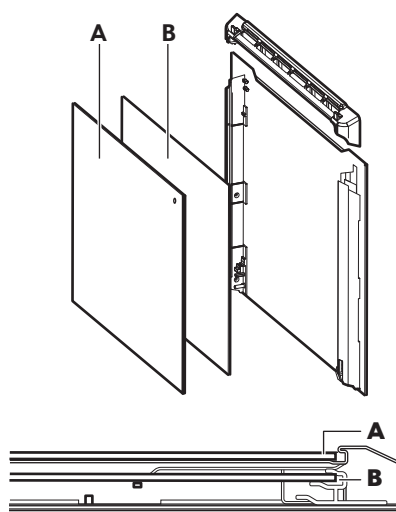
<b>Krok č. 1</b>	Úplne otvorte dvierka a uchopte oba závesy.	
------------------	---	---

<b>Krok č. 2</b>	Západky nadvihnite a potiahnite, kým nezacvaknú.	
<b>Krok č. 3</b>	Dvierka rúry privrite do polovice, aby zostali v prvej otvorenej polohe. Potom ich nadvihnite a potiahnite vpred a vyberte z lôžka.	
<b>Krok č. 4</b>	Dvierka položte na mäkkú tkaninu na rovný povrch.	
<b>Krok č. 5</b>	Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.	
<b>Krok č. 6</b>	Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.	
<b>Krok č. 7</b>	Sklenené panely dvierok uchopte za horný okraj a opatrne ich vytiahnite jeden za druhým. Začnite od horného panela. Uistite sa, že sklenený panel sa úplne vysunie z podpier.	
<b>Krok č. 8</b>	Sklenené panely umyte vodou s prídavkom saponátu. Sklenené panely dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.	
<b>Krok č. 9</b>	Po čistení nainštalujte sklenené panely, rám dvierok a dvierka rúry, zatvorte príchytky na oboch závesoch.	
Ak sú dvierka namontované správne, pri zatváraní príchytiek budete počuť cvaknutie.		

Dbajte na to, aby ste sklenené panely (A a B) namontovali späť v správnom poradí. Skontrolujte symbol/potlač na bočnej strane skleneného panela, každý zo sklenených panelov vyzerá odlišne, aby boli demontáž a montáž jednoduchšie.

Zóna s potlačou musí smerovať k vnútornej strane dverok. Po inštalácii skontrolujte, či nie je povrch skleneného panela na miestach potlačie na dotyk drsný.

Pri správnej montáži rám dverok zacvakne. Uistite sa, že ste namontovali stredný sklenený panel správne do lôžok.



### Výmena: Osvetlenie



**VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.


Halogénovú žiarovku vždy držte cez tkaninu, aby ste predišli pripáleniu zvyškov mastnoty na žiarovke.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkejte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

### Zadné osvetlenie

<b>Krok č. 1</b>	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.
<b>Krok č. 2</b>	Vyčistite sklenený kryt.
<b>Krok č. 3</b>	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
<b>Krok č. 4</b>	Nainštalujte sklenený kryt.

## Riešenie problémov

 **VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### Čo robiť, ak...

V prípadoch, ktoré nie sú uvedené v tejto tabuľke, sa obráťte na autorizované servisné stredisko.

<b>Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva</b>	
<b>Problém</b>	<b>Skontrolujte, či...</b>
Spotrebič sa nezohrieva.	Deaktivovalo sa automatické vypínanie.
Spotrebič sa nezohrieva.	Dvere spotrebiča sú zatvorené.
Spotrebič sa nezohrieva.	Nie je vypálená poistka.
Spotrebič sa nezohrieva.	Blokovanie je vypnuté.

<b>Komponenty</b>	
<b>Problém</b>	<b>Skontrolujte, či...</b>
Osvetlenie je vypnuté.	Vlhký horúci vzduch – je zapnuté.
Žiarovka nefunguje.	Žiarovka je vypálená.
Teplotná sonda nefunguje.	Konektor Teplotná sonda je plne zasunutý do zásuvky.

<b>Chybové kódy</b>	
<b>Displej zobrazuje...</b>	<b>Skontrolujte, či...</b>
Err C2	Vytiahli ste zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky.
Err C3	Dvere spotrebiča sú zatvorené alebo nie je pokazený zámok dverí.
Err F102	Dvere spotrebiča sú zatvorené.
Err F102	Blokovanie dvierok nie je pokazené.
0:00	Došlo k výpadku napájania. Nastavte presný čas.

Ak sa na displeji zobrazí chybový kód, ktorý nie je uvedený v tejto tabuľke, vypnutím a zapnutím domovej poistky reštartujte spotrebič. Ak sa chybový kód objaví znova, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

Čistenie	
Problém	Skontrolujte, či...
Z priehlbiny dutiny rúry vyteká voda.	V priehlbine dutiny rúry je priveľa vody.

### Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:	
Model (MOD.)	.....
Číslo produktu (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

## Technické údaje

### Technické údaje

Rozmery (vnútorné)	Šírka Výška Hĺbka	480 mm 361 mm 416 mm
Oblasť plechu na pečenie	1438 cm <sup>2</sup>	
Horný ohrevný článok	2300 W	
Dolný ohrevný článok	1000 W	
Gril	2300 W	
Kruhové ohrevné teleso	2400 W	
Celkový príkon	3490 W	
Napätie	220 - 240 V	
Frekvencia	50 - 60 Hz	
Počet funkcií	9	

## Energetická účinnosť

### Informácie o výrobku a hárok s informáciami o výrobku

Názov dodávateľa	IKEA	
Identifikácia modelu	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
Index energetickej účinnosti	81.2	
Trieda energetickej účinnosti	A+	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	0.93 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.69 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	72 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.		

### Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu ušetriť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

#### Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

#### Zvyškové teplo

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom

prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

### Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

### Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

### Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.




## Štruktúra ponuky

### Ponuka

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5
				
☰ - vyberte pre vstup do Ponuka.	Vyberte voliteľnú funkciu zo štruktúry Ponuka a stlačte OK.	Vyberte nastavenie.	OK - stlačením potvrdíte nastavenie.	Upravte hodnoty a stlačte OK.

Ovládač funkcií ohrevu otočte do polohy vypnutia na ukončenie Ponuka.

### Ponuka štruktúra

Sprievodca pečením 	Čistenie 	Nastavenia 
--	--	--


### Nastavenia


01	Presný čas	Zmeniť	02	Jas displeja	1 - 5
03	Tóny tlačidiel	1 - Pípnutie 2 - Cvaknutie 3 - Vypnutý zvuk	04	Hlasitosť zvuku	1 - 4
05	Teplotná sonda Akcia	1 - Signál a stop 2 - Signál	06	Časovač	Zap./Vyp.



Nastavenia					
07	Osvetlenie rúry	Zap./Vyp.	08	Rýchle zohrievanie	Zap./Vyp.
09	Pripomienka čistenia	Zap./Vyp.	10	Režim Demo	Aktivačný kód: 2468
11	Verzia softvéru	Kontrola	12	Zrušiť všetky nastavenia	Áno/nie

## Ochrana životného prostredia

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte

spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

## Kazalo

Varnostne informacije	442	Dodatne funkcije	462
Varnostna navodila	444	Namigi in nasveti	463
Namestitev	447	Vzdrževanje in čiščenje	467
Opis izdelka	448	Odpravljanje težav	473
Upravljalna plošča	448	Tehnični podatki	474
Pred prvo uporabo	449	Energijska učinkovitost	475
Vsakodnevna uporaba	451	Struktura menija	476
Časovne funkcije	457	Skrb za okolje	477
Uporaba dodatne opreme	459		

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## Varnostne informacije

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe in škodo, nastalo zaradi napačne namestitve in uporabe. Navodila shranite skupaj z napravo za poznejšo uporabo.

## Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.

- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

## Splošna varnost

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.
- OPOZORILO: Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.

## Varnostna navodila

### Namestitev

**⚠ OPOZORILO!** To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	580 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	589 mm
Višina hrbtnege dela naprave	571 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnege dela naprave	559 mm
Globina naprave	569 mm
Vgradna globina naprave	548 mm

Globina ob odprtih vratih	1022 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel v desnem vogalu na hrbtne strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

### Električne povezave

**⚠ OPOZORILO!** Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebe pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.

- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora vključevati izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave iz omrežja na vseh stikalih. Izolacijska naprava mora imeti kontaktno odprtino s premerom vsaj 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.

## Uporaba

**⚠ OPOZORILO!** Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

**⚠ OPOZORILO!** Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.

- Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
- Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
- Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
- Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

## Nega in čiščenje

**⚠ OPOZORILO!** Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzroči požar.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

## Pirolitično čiščenje

**⚠ OPOZORILO!** Nevarnost poškodb/ požara/kemičnih emisij (hlapov) v načinu pirolize.

- Med pirolitičnim čiščenjem se sproščajo hlapci, ki niso škodljivi za ljudi, vključno z dojenčki ali osebami z zdravstvenimi težavami.
- Za razliko od vseh ljudi so lahko nekatere ptice in plazilci izjemno občutljivi na morebitne hlapce, izpuščene med čistilnim procesom vseh pirolitičnih pečic. Manjši hišni ljubljenci so lahko zelo občutljivi na lokalne spremembe temperature v bližini vseh pirolitičnih pečic, ko se izvaja pirolitično čiščenje.
- Pred izvedbo funkcije pirolitičnega samodejnega čiščenja ali funkcije prve uporabe iz pečice odstranite:
  - vse ostanke hrane, razlita olja ali maščobne obloge,
  - vse odstranljive predmete (vključno z rešetkami, stranskimi vodili itd., ki so priloženi izdelku), še posebej lonce, ponve, pekače, pripomočke s prevleko proti prijemanju itd.
- Visokotemperaturno pirolitično čiščenje vseh pirolitičnih pečic lahko poškoduje površine s prevleko proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, podstavkih, kuhinjskih posodah in podobno, in je lahko tudi vir nizke emisije škodljivih hlapov.
- Skrbno preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava postane zelo vroča, iz sprednjih hladilnih rež pa se sprošča vroč zrak.
- Pirolitično čiščenje in prva uporaba pri najvišji temperaturi sta visokotemperaturna postopka, ki lahko sproščata hlapce iz ostankov kuhanja in konstrukcijskih materialov, zato potrošnikom močno priporočamo, da:
  - Zagotovijo dobro prezračevanje med vsakim pirolitičnim čiščenjem in po njem

– zagotovijo dobro prezračevanje med prvo uporabo in po njej pri najvišji temperaturi.

- Poskrbijo, da bodo vsi hišni ljubljenci (še posebej ptice) med pirolitičnim čiščenjem in po njem ter med prvo uporabo najvišje temperature, čim dlje od naprave. Najprimernejša možnost med pirolitičnim ciklom in dokler se naprava ne ohladi na sobno temperaturo je, da se nahajajo v drugem prostoru. Med postopkom pirolitičnega cikla in po njem (ohlajanje naprave) in prvim ciklom uporabe pri najvišji temperaturi je treba zagotoviti dobro prezračevanje.

## Notranja osvetlitev

**⚠ OPOZORILO!** Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

## Odstranjevanje


**⚠ OPOZORILO!** Nevarnost poškodb ali zadržitve.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.
- Odstranite vrata in na ta način preprečite, da bi se otroci in živali zaprli v napravo.
- **Embalažni material:**


Emblažo lahko recikirate. Plastični deli so označeni z mednarodnimi oznakami, kot so PE, PS itd. Embalažni material odložite v posode za ločeno zbiranje

odpadkov na krajevnem zbirališču odpadkov.


## Namestitev


 **OPOZORILO!** Oglejte si poglavja o varnosti.

### Montaža

 Za namestitev si oglejte navodila za montažo.

### Električna namestitev

 **OPOZORILO!** Priključitev na električno omrežje mora izvesti strokovno usposobljena oseba.

 Če ne upoštevate varnostnih navodil iz poglavij o varnosti, proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

Pečica ima nameščen le priključni kabel.

### Kabel

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo:

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

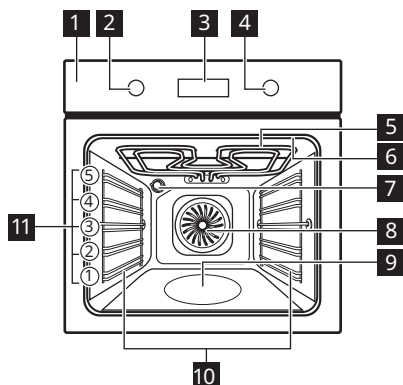
Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi razpredelnico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm <sup>2</sup> )
največ 1380	3 x 0.75
največ 2300	3 x 1
največ 3680	3 x 1.5

Ozemljitveni vodnik (zeleno-rumen kabel) mora biti 2 cm daljši od faznega in nevtralnega vodnika (moder in rjav kabel).

## Opis izdelka

### Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 Grelnik
- 6 Vtičnica za tipalo za jedi
- 7 Luč
- 8 Ventilator
- 9 Izboklina pečice
- 10 Nosilec police, snemljiv
- 11 Položaji polic

### Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje** x 2  
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.
- **Pekač za pecivo** x 1  
Za pecivo in biskvit.
- **Posoda za žar/pekač** x 1

Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.

- **Sonda za hrano** x 1  
Za merjenje stopnje kuhanosti hrane.
- **Teleskopska vodila** x 1 komplet  
Za rešetke in pekače.

## Upravljalna plošča

### Pregled upravljalne plošče

				OK		
Časovnik	Hitro segrevanje	Osvetlitev	Sonda za hrano	Potrditev nastavitve	Pritiskajte	Obrnite gumb
Za vklop naprave izberite funkcijo pečice.						
Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da izklopite pečico.						



## Prikazovalnik

	Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.
--	---------------------------------------

## Indikatorji prikazovalnika

Osnovni indikatorji				
 Ključavnica	 Kuharski pomočnik	 Čiščenje	 Nastavitve	 Hitro segrevanje pečice
Prikazovalniki programske ure				
 Odštevalna ura	 Konec	 Zamik vklopa	 Čas delovanja	
<b>Vrstica napredovanja</b> – za temperaturo ali uro. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, je vrstica povsem rdeča.				
<b>Indikator pečenja s paro</b>				
<b>Sonda za hrano indikator</b>				




## Pred prvo uporabo

**OPOZORILO!** Oglejte si poglavja o varnosti.

## Začetno čiščenje

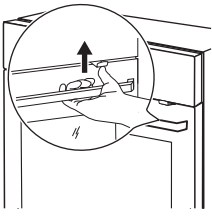
Pred prvo uporabo očistite prazno pečico in nastavite čas:			
			 <b>00:00</b> Nastavite programsko uro. Pritisnite OK.

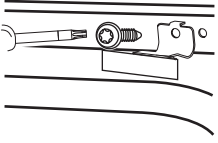
## Začetno predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.	
<b>1. korak:</b>	Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.
<b>2. korak:</b>	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje eno uro.
<b>3. korak:</b>	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje 15 minut.
<p> Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.</p>	

## Uporaba: Mehansko varovalo za otroke

Pečica ima nameščeno mehansko varovalo za otroke. To je zapora vrat na desni strani pečice, pod upravljalno ploščo.


Če želite odpreti vrata pečice ob nameščenem varovalu za otroke:	
<b>1. korak</b>	Pritisnite in držite varovalo za otroke.
<b>2. korak</b>	Povlecite ročaj vrat, da odprete vrata. Zaprite vrata pečice, ne da bi pritisnili varovalo za otroke.
	

Za odstranitev varovala za otroke:	
<b>1. korak</b>	Odprite vrata in odstranite varovalo za otroke z izvijačem torx, ki je priložen pečici.
<b>2. korak</b>	Po odstranitvi varovala za otroke pritrдите vijak nazaj.
	

## Vsakodnevna uporaba

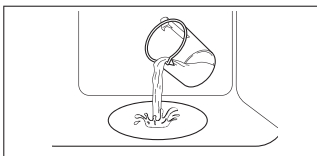


**⚠ OPOZORILO!** Oglejte si poglavja o varnosti.

### Nastavitev: Funkcije pečice

<b>1. korak</b>	Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
<b>2. korak</b>	Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.
 - pritisnite in držite za vklop funkcije: Hitro segrevanje pečice. Na voljo je samo za nekatere funkcije pečice.	

### Priprava jedi s paro


Prepričajte se, da je pečica hladna.










1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
			Predhodno segrevajte prazno pečico 10 minut, da ustvarite vlago. Postavite hrano v pečico.
Vboklino pečice napolnite z vodo iz pipe.	Izberite funkcijo gretja s paro.	Nastavite temperaturo.	
<b>i</b> V vboklino pečice lahko natočite največ 250 ml. Vbokline pečice ne polnite ponovno med peko ali ko je pečica vroča.			

### Ko se kuhanje v pari konča:

1. korak	2. korak	3. korak
Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop za izklop pečice.	Previdno odprite vrata. Sproščena vlaga lahko povzroči opekline.	Prepričajte se, da je pečica hladna. Iz vbokline pečice odstranite preostalo vodo.

### Funkcije pečice

Funkcija pečice	Aplikacija
 <b>Vroči zrak</b>	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.

Funkcija pečice	Aplikacija
 <p><b>Gretje zgoraj/ spodaj</b></p>	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 <p><b>SteamBake</b></p>	Za dodajanje vlage med pripravo hrane. Zagotovite pravo barvo in hrustljivo skorjo med pečenjem. Za večjo sočnost med pogrevanjem. Za ohranjanje sadja ali zelenjave.
 <p><b>Pizza funkcija</b></p>	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 <p><b>Gretje spodaj</b></p>	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
 <p><b>Zamrznjene jedi</b></p>	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
 <p><b>Vlažno pečenje</b></p>	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljenih. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.
 <p><b>Žar</b></p>	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 <p><b>Infra pečenje</b></p>	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 <p><b>Meni</b></p>	Za vstop v meni: Kuharski pomočnik, Čiščenje, Nastavitve.

**i** Vroči zrak, Gretje zgoraj/spodaj: Ko nastavite temperaturo pod 80 °C, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

### Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z:

IEC/EN 60350-1

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.





Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija

»Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje.





### Nastavitev: Kuharski pomočnik

Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo pečice in temperaturo. Uporabite funkcijo za hitro pripravo jedi s privzetimi nastavitvami. Čas in temperaturo lahko nastavite tudi med kuhanjem.

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:	Stopnja zapečenosti jedi:
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sonda za hrano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Manj pečeno</li> <li>Srednja</li> <li>Bolj pečeno</li> </ul>






1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
			
Vstopite v meni.	Izberite Kuharski pomočnik. Pritisnite OK.	Izberite jed. Pritisnite OK.	Vstavite jed v pečico. Potrdite nastavev.




















### Kuharski pomočnik

























Legenda	
	Sonda za hrano na voljo. Postavite Sonda za hrano v najdebelejši del jedi. Ko jed doseže nastavljeno temperaturo Sonda za hrano, se aparat izklopi.
	Količina vode za funkcijo s paro.
	Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.
	Višina rešetke.

Na prikazovalniku se prikaže **P** in **številka** jedi, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
1	Goveja pečenka, manj pečena	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	 2; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
2	Goveja pečenka, srednje pečena		
3	Goveja pečenka, dobro pečena		
4	Zrezek, srednje pečen	180 - 220 g na kos; 3 cm debele rezine	 3; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
5	Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1.5 - 2 kg	 2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.
6	Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	 2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
7	Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)		
8	Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)		
9	File, manj pečen (pečenje z nizko temp.)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	 2; pekač za pecivo Uporabite vaše priljubljene začimbe ali preprosto sol in sveže mleti poper. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
10	File, srednje pečen (pečenje z nizko temp.)		
11	File, dobro pečen (pečenje z nizko temp.)		

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
12	<b>Telečja pečenka</b> (npr. pleče)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Dodajte tekočino. Pecite pokrito.
13	<b>Pečen svinjski vrat ali pleče</b>	1.5 - 2 kg	 2; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Po polovici časa pečenja meso obrnite.
14	<b>Svinjina</b> (pečenje z nizko temp.)	1.5 - 2 kg	  2; <b>pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.
15	<b>Ledvena pečenka, sveža</b>	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	  2; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe.
16	<b>Rebrca</b>	2 - 3 kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebrca	 3; <b>globok pekač</b> Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
17	<b>Jagnječje stegno s kostmi</b>	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih kosov	  2; posoda za pečenje na <b>pekaču za pecivo</b> Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
18	<b>Cel piščanec</b>	1 - 1.5 kg; sveže	  2;  200 ml; kozica na <b>pekaču za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
19	<b>Piščanec, polovica</b>	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>pekač za pecivo</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe.
20	<b>Piščančje prsi</b>	180 - 200 g na kos	  2; kozica na <b>mreži za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.
21	<b>Piščančja bedra, sveža</b>	-	  3; <b>pekač za pecivo</b> Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
22	Raca, cela	2 - 3 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.
23	Gos, cela	4 - 5 kg	  2; <b>globok pekač</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe. Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.
24	Mesna štruca	1 kg	  2; <b>mreža za pečenje</b> Uporabite vaše priljubljene začimbe.
25	Cela riba, pečena na žaru	0.5 - 1 kgna ribo	  2; <b>pekač za pecivo</b> Napolnite ribo z maslom in uporabite vaše priljubljene začimbe in zelišča.
26	Ribji file	-	  3; kozica na mreži za pečenje Uporabite vaše priljubljene začimbe.
27	Skutna torta	-	 2;  28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na mreži za pečenje
28	Jabolčni kolač	-	 2;  100-150 ml; <b>pekač za pecivo</b>
29	Jabolčna pita	-	 2; model za pito na mreži za pečenje
30	Jabolčna pita	-	 2;  100-150 ml;  22 cm model za pito na mreži za pečenje
31	Čokoladni kolač z lešniki	2 kg testa	 3; <b>globok pekač</b>
32	Čokoladni muffini	-	 2;  100-150 ml; pekač za muffine na mreži za pečenje
33	Biskvitno pecivo	-	 2; model za kruh na mreži za pečenje
34	Pečen krompir	1 kg	 2; <b>pekač za pecivo</b> Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.
35	Pečeni krompir v oblicah	1 kg	 3; <b>pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite krompir na kose.





	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
36	Mešana zelenjava na žaru	1 - 1.5 kg	3; <b>pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za peko Uporabite vaše priljubljene začimbe. Narežite zelenjavo na kose.
37	Kroketi, zamrznjeni	0.5 kg	3; <b>pekač za pecivo</b>
38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0.75 kg	3; <b>pekač za pecivo</b>
39	Mesna/zelenjavna lasanja s suhimi rezanci	1 - 1.5 kg	2; kozica na <b>mreži za pečenje</b>
40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1 - 1.5 kg	1; kozica na <b>mreži za pečenje</b> Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
41	Sveža pizza, tanka	-	2;  100 ml; <b>pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za peko
42	Sveža pizza, debela	-	2; <b>pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za peko
43	Kiš	-	2; model za pečenje na <b>mreži za pečenje</b>
44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0.8 kg	2;  150 ml; <b>pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
45	Polnozrnat/rženi/črni kruh v modelu za kruh	1 kg	2;  150 ml; <b>pekač za pecivo</b> , obdan s papirjem za peko / <b>mreža za pečenje</b>

## Časovne funkcije







### Časovne funkcije








Časovna funkcija	Aplikacija
 Odštevalna ura	Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal.
 STOP Čas priprave	Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se izklopi.

Časovna funkcija	Aplikacija
 <b>Zamik vklopa</b>	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
 <b>Čas delovanja</b>	Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice. Za vklop in izklop Čas delovanja izberite: Meni, Nastavitve.

**Nastavitev: Časovne funkcije**


Nastavitev: Ura		
1. korak	2. korak	3. korak
		
Za spremembo ure vstopite v meni in izberite Nastavitve, Ura. Glejte poglavje »Struktura menija«.	Nastavite uro.	Pritisnite: OK.

Nastavitev: Odštevalna ura			
1. korak		2. korak	3. korak
	Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 		
Pritisnite:  .		Nastavite Odštevalna ura	Pritisnite: OK.
 Programska ura začne takoj odštevati čas.			

Nastavitev: Čas priprave				
1. korak	2. korak		3. korak	4. korak
		Na prikazovalniku se prikaže: 0:00  STOP		
Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.	Ponavljajoče pritisnite:  .		Nastavite čas kuhanja.	Pritisnite: OK.
 Programska ura začne takoj odštevati čas.				

Nastavitev: Zamik vklopa							
1. korak	2. korak	Na prikazovalniku se prikaže: ura ⌚ ZA- ČETEK	3. korak	4. korak	Na prikazovalniku se prikaže: --:-- ⌚ ZA- USTAVI- TEV	5. korak	6. korak
			Izberite funkcijo pečice.				
	Ponavljajoče pritisnite. ⌚.	Nastavite začetni čas.		Pritisnite: OK.		Nastavite končni čas.	Pritisnite: OK.
 Programska ura začne odšteti čas ob nastavljenem začetnem času.							

## Uporaba dodatne opreme

 **OPOZORILO!** Oglejte si poglavja o varnosti.

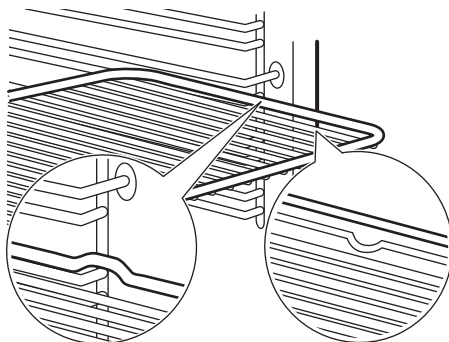
okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

### Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob

#### Mreža za pečenje:


Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk in poskrbite, da bodo nožice obrnjene navzdol.





### Sonda za hrano

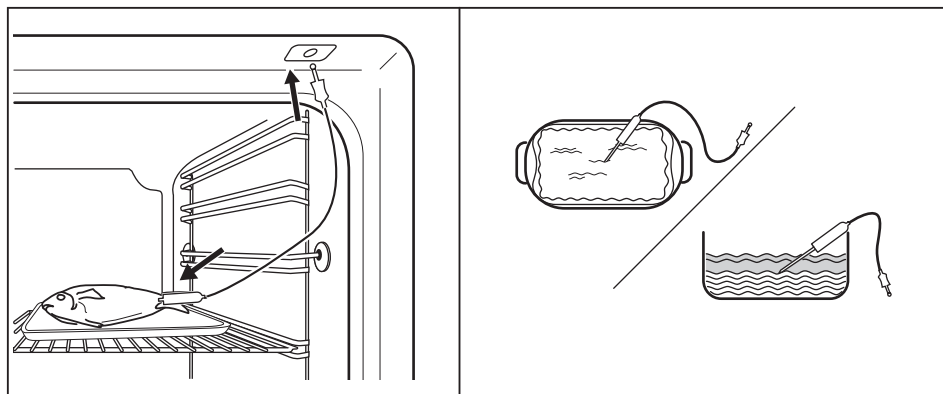
Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:	
<p>°C Temperatura pečice.</p>	<p> Temperaturo jedra.</p>

Za najboljše rezultate kuhanja:		
Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.	Ne uporabljajte za tekoče jedi.	Med pečenjem mora ostati v jedi.

Uporaba: Sonda za hrano

<b>1. korak</b>	Vklopite pečico.	
<b>2. korak</b>	Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.	
<b>3. korak</b>	Vstavite: Sonda za hrano.	
<b>Meso, perutnina in ribe</b>	<b>Zloženska</b>	
Konicico Sonda za hrano potisnite v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Poskrbite, da bo v jedi vsaj 3/4 konicice Sonda za hrano.	Konicico Sonda za hrano vstavite točno v sredino zloženske. Sonda za hrano med pečenjem mora biti trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj Sonda za hrano. Konicica Sonda za hrano se ne sme dotikati dna posode za pečenje.	



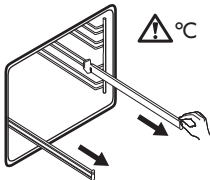
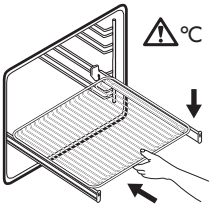
<b>4. korak</b>	Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.
<b>5. korak</b>	🔌 – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.
<b>6. korak</b>	OK – pritisnite za potrditev. Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitvev delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.
<b>7. korak</b>	Iztaknite vtič Sonda za hrano iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice. <b>⚠️ OPOZORILO!</b> Ker se Sonda za hrano segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.

### Uporaba: teleskopska vodila

- i** Navodila za namestitev teleskopskih vodil shranite za poznejšo uporabo.







Teleskopski vodili omogočata lažje vstavljanje in odstranjevanje rešetk in pekačev.

- ⚠️ POZOR!** Teleskopskih vodil ne čistite v pomivalnem stroju. Teleskopskih vodil ne mažite.

<b>1. korak</b>	Izvlcite desno in levo teleskopsko vodilo.	
<b>2. korak</b>	Na teleskopski vodili namestite mrežo za pečenje ter ju previdno potisnite v pečico. Preden zaprete vrata pečice, preverite, ali ste teleskopski vodili popolnoma potisnili v notranjost pečice.	



## Dodatne funkcije



### Ključavnica

<b>Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.</b>		
<p>Vklopite jo, ko naprava deluje – nastavljeno pečenje se nadaljuje, nadzorna plošča je zaklenjena.</p> <p>Vklopite jo, ko je naprava izklopljena - ni je mogoče vklopiti, upravljalna plošča je zaklenjena.</p>		
 	 OK - pritisnite in držite za vklop funkcije. Oglasi se zvočni signal.	 OK - pritisnite in držite, da jo izklopite.
 3 x  - utripne, ko je zapora vklopljena.		

### Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitve.

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

 (°C)	 (h)
200 - 245	5.5
250 - maksimalno	3

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Zamik vklopa.

## Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine

naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

## Namigi in nasveti

### Priporočila za pečenje








Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.






Lastnosti vaše naprave so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

### Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.





		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Žemlje, 9 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	30 - 40
Pizza, zamrznjena, 0,35 kg	mreža za pečenje	220	2	10 - 15
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	25 - 35
Čokoladni kolač z lešniki	Pekač ali prestrezna posoda	175	3	25 - 30
Soufflé/Narastek, 6 kosov	Keramični ramekini na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Testo za kolač	Model za testo za kolač na mreži za pečenje	180	2	15 - 25
Viktorijin kolač	Posoda za peko na mreži za pečenje	170	2	40 - 50

		 (°C)		 (min.)
Poširana riba, 0,3 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	20 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	25 - 35
Ribji file, 0,3 kg	Posoda za pico na mreži za pečenje	180	3	25 - 30
Poširano meso, 0,25 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	35 - 45
Šašlik, 0,5 kg	Pekač ali prestrezna posoda	200	3	25 - 30
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	30 - 40
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 30
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	150	2	25 - 35
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	170	2	20 - 30
Zelenjava, poširana, 0,4 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	35 - 45
Vegetarijanska omleta	Posoda za pico na mreži za pečenje	200	3	25 - 30
Mediterranska zelenjava, 0,7 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	4	25 - 30

### Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

















 <b>Posoda za pico</b>	 <b>Pekač za peko</b>	 <b>Majhne posodice za pečenje in serviranje</b>	 <b>Model za testo za kolač</b>
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm








### Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute

Informacije za testne inštitute


Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	170	20 - 35	-
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	150 - 160	20 - 35	-
Drobno pecivo (20 kosov na pekač)	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	150 - 160	20 - 35	-
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	180	70 - 90	-


				 (°C)	 (min)	
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	70 - 90	-
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm	Gretje zgoraj/spodaj	Mreža za pečenje	2	170	40 - 50	Pečico predhodno segrejte za 10 min.
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2	160	40 - 50	Pečico predhodno segrejte za 10 min.
Biskvit brez maščob, model peciva Ø 26 cm	Vroči zrak	Mreža za pečenje	2 in 4	160	40 - 60	Pečico predhodno segrejte za 10 min.
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	3	140 - 150	20 - 40	-
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	2 in 4	140 - 150	25 - 45	-
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	Pekač za pecivo	3	140 - 150	25 - 45	-
Toast, 4-6 kosov	Žar	Mreža za pečenje	4	Največje	1 - 5	Pečico predhodno segrejte za 10 min.


				 (°C)	 (min)	
Goveji burger, 6 kosov, 0,6 kg	Žar	Mreža za pečenje, prestrezna ponev	4	Največje	20 - 30	Mrežo za pečenje postavite na četrti, prestrezno ponev pa na tretji nivo pečice. Hrano obrnite po polovici časa pečenja. Pečico predhodno segrejte za 10 min.


## Vzdrževanje in čiščenje

 **OPOZORILO!** Oglejte si poglavja o varnosti.

### Opombe o čiščenju

 <b>Čistilna sredstva</b>	Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.
	Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
	Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

 <b>Vsakodnevna uporaba</b>	Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
	Vlaga lahko v napravi ali na steklenih vratih kondenzira. Če želite zmanjšati kondenzacijo, naj aparat deluje 10 minut pred začetkom pečenja. Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlaken.

 <b>Pripomočki</b>	Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
	Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

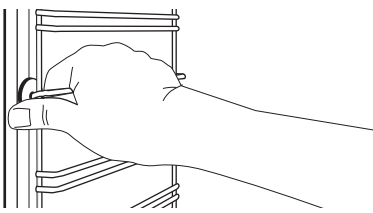
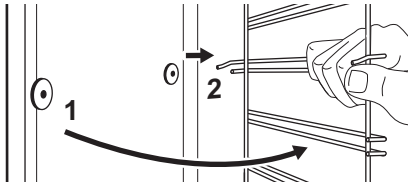
**Postopek čiščenja: Izboklina pečice**

Po peki s paro očistite vboklino pečice, da odstranite ostanke apnenca.

1. korak	2. korak	3. korak
Vlijte: 250 ml belega kisa v vboklino pečice. Uporabite največ 6-odstotni kis brez dodatkov.	Kis naj 30 minut pri temperaturi okolja raztaplja ostanke apnenca.	Notranjost pečice očistite s toplo vodo in mehko krpo.
Za funkcijo: SteamBake očistite pečico vsakih 5 - 10 ciklov peke.		


**Odstranjevanje: nosilcev rešetk**

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

<b>1. korak</b>	Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	
<b>2. korak</b>	Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.	
<b>3. korak</b>	Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.	
<b>4. korak</b>	Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.	

**Uporaba: Pirolitično čiščenje**

Za čiščenje pečice uporabite Pirolitično čiščenje.

 **OPOZORILO!** Obstaja tveganje opeklin.



**POZOR!** Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

**⚠ OPOZORILO!** Poskrbite, da bodo vsi hišni ljubljenci (še posebej ptice) med pirolitičnim čiščenjem in po njem ter med prvo uporabo najvišje temperature, čim dlje od naprave. Najprimernejša možnost med pirolitičnim ciklom in dokler se naprava ne ohladi na sobno temperaturo je, da se nahajajo v drugem prostoru. Med postopkom pirolitičnega cikla in po njem (ohlajanje naprave) in prvim ciklom uporabe pri najvišji temperaturi je treba zagotoviti dobro prezračevanje.

**⚠ OPOZORILO!** Pred izvedbo funkcije pirolitičnega samodejnega čiščenja ali funkcije prve uporabe iz pečice odstranite:

- vse ostanke hrane, razlita olja ali maščobne obloge,
- vse odstranljive predmete (vključno z rešetkami, stranskimi vodili itd., ki so priloženi izdelku), še posebej lonce, ponve, pekače, pripomočke s prevleko proti prijemanju itd.


Pred vklopom pirolize:


- Odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
- Dno pečice očistite s toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
- Notranje steklo vrat očistite s toplo vodo in mehko krpo.
- Zaprite vrata pečice.

#### Pred Pirolitično čiščenje:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite pripomočke.	Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
--	------------------------	---


#### Pirolitično čiščenje

<b>1. korak</b>	Odprite meni: Čiščenje  .	
<b>Možnost</b>	<b>Trajanje</b>	
C1 - Rahlo čiščenje	1 h	
C2 - Običajno čiščenje	1 h 30 min	
C3 - Temeljito čiščenje	2 h 30 min	

Pirolitično čiščenje	
<b>2. korak</b>	OK – pritisnite za izbiro programa čiščenja.
<b>3. korak</b>	OK – pritisnite za začetek čiščenja.
<b>4. korak</b>	Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.
<p><b>i</b> Ko se zažene čiščenje, so vrata pečice zaklenjena in luč je ugasnjena. Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik prikazuje: .</p>	

Ko se čiščenje konča:		
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Notranjost pečice očistite z mehko krpo.	Z dna pečice odstranite ostanke.

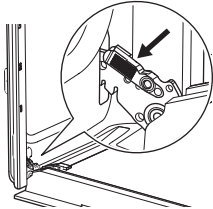
### Opomnik za čiščenje

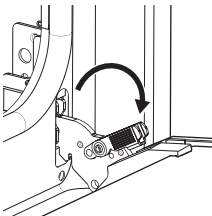
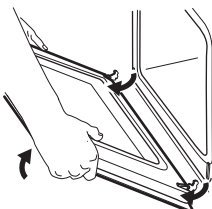

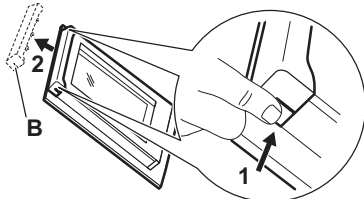

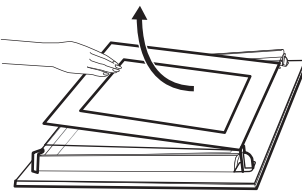
Pečica vas opomni, kdaj jo morate očistiti s pomočjo pirolitičnega čiščenja.	
 5 sekund utripa na prikazovalniku po vsakem postopku priprave jedi.	Za izklop opomnika vnesite Meni in izberite Nastavitve, Opomnik za čiščenje.

### Odstranjevanje in nameščanje: Vrat

Vrata pečice imajo tri steklene plošče. Za čiščenje lahko snamete vrata pečice in notranje steklene plošče. Preden odstranite steklene plošče, preberite celotna navodila »Odstranjevanje in nameščanje vrat«.

**⚠ POZOR!** Pečice ne uporabljajte brez steklenih plošč.

<b>1. korak</b>	Odprite vrata do konca in primite tečaj.	
-----------------	--	---

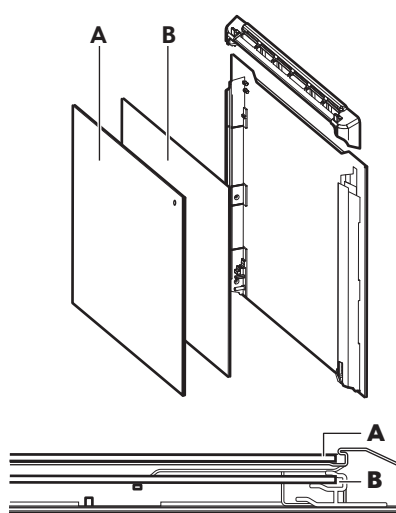
<b>2. korak</b>	Dvignite in vlecite zapahe, dokler se ne zaskočijo.	
<b>3. korak</b>	Zaprte vrata pečice do polovice do prvega položaja odpiranja. Potem jih dvignite in povlecite, da jih snamete s tečajev.	
<b>4. korak</b>	Položite vrata na mehko krpo na stabilni površini.	
<b>5. korak</b>	Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.	
<b>6. korak</b>	Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.	
<b>7. korak</b>	Držite steklene plošče vrat za zgornji rob in jih previdno izvlecite eno za drugo. Začnite z zgornjo ploščo. Poskrbite, da steklene plošče povsem zdrsnejo iz nosilcev.	
<b>8. korak</b>	Steklene plošče očistite z vodo in milom. Steklene plošče temeljito posušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.	
<b>9. korak</b>	Po čiščenju namestite steklene plošče, okvir vrat in vrata pečice, zaprite zapaha na obeh tečajih.	
Če so vrata pravilno nameščena, boste pri zapiranju zapahov zaslišali klik.		

Pazite, da stekleni plošči (A in B) namestite nazaj v pravem zaporedju. Preverite simbol/ natis na strani steklene plošče; vsaka steklena plošča je drugačna, da je razstavljanje in sestavljanje preprostejše.

Površina natisa mora biti obrnjena proti notranjosti vrat. Po namestitvi se prepričajte, da površine natisa na okvirju steklene plošče niso hrapave na dotik.

Ko je okvir vrat pravilno nameščen, se zasliši klik.

Poskrbite, da bo srednja steklena plošča vstavljena na pravo mesto.



### Zamenjava: Luči



**OPOZORILO!** Nevarnost električnega udara. Žarnica je lahko vroča.

Halogensko žarnico vedno prijemajte s krpo, da se ostanki maščobe ne bi zapekli nanjo.


Pred zamenjavo žarnice:		
1. korak:	2. korak:	3. korak:
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

Žarnica na zadnji steni

<b>1. korak</b>	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.
<b>2. korak</b>	Očistite stekleni pokrov.
<b>3. korak</b>	Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
<b>4. korak</b>	Namestite stekleni pokrov.



## Odpravljanje težav

 **OPOZORILO!** Oglejte si poglavja o varnosti.

### Kaj storite v primeru ...

V vseh primerih, ki niso vključeni v to razpredelnico, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Naprava se ne vklopi ali se ne segreje	
Problem	Preverite naslednje:
Naprava se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Naprava se ne segreje.	Vrata naprave so zaprta.
Naprava se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Naprava se ne segreje.	Zaklepanje je izklopljeno.

Komponente	
Problem	Preverite naslednje:
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje – je vklopljeno.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
Sonda za hrano ne deluje.	Vtič Sonda za hrano je povsem vtaknjen v vtičnico.

Kode napak	
Na prikazovalniku se prikaže ...	Preverite naslednje:
Err C2	Izvlekli ste vtič Sonda za hrano iz vtičnice.
Err C3	Vrata naprave so zaprta ali pa zapora vrat ni pokvarjena.
Err F102	Vrata naprave so zaprta.
Err F102	Zapora vrat ni pokvarjena.
00:00	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.
Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete napravo. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.	

Čiščenje	
Problem	Preverite naslednje:

Čiščenje	
Voda izteka iz vbokline pečice.	V vboklini pečice je preveč vode.

### Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjajte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:	
Model (MOD.)	.....
Produktna številka (PNC)	.....
Serijska številka (S.N.)	.....

## Tehnični podatki

### Tehnični podatki

Dimenzije (notranje)	Širina Višina Globina	480 mm 361 mm 416 mm
Področje pekača	1438 cm <sup>2</sup>	
Zgornji grelnik	2300 W	
Spodnji grelnik	1000 W	
Žar	2300 W	
Grelec	2400 W	
Skupna nazivna moč	3490 W	
Napetost	220 - 240 V	
Frekvenca	50 - 60 Hz	
Število funkcij	9	

## Energijska učinkovitost

### Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek

Ime dobavitelja	IKEA	
Identifikacija modela	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
Indeks energijske učinkovitosti	81.2	
Razred energijske učinkovitosti	A+	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0.93 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.69 kWh/cikel	
Število votlin pečice	1	
Toplotni vir	Električna energija	
Prostornina	72 l	
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1 – Gospodinjiski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.		

### Varčevanje z energijo



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

#### Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

#### Akumulirana toplota

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

**Ohranjanje jedi toplih**

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

**Pečenje ob izklopljeni luči**





Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

**Vlažno pečenje**




Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

**Struktura menija****Meni**

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
				
☰ - izberite, da vnesete Meni.	Izberite funkcijo iz strukture Meni in pritisnite OK.	Izberite nastavitve.	OK - pritisnite za potrditev nastavitve.	Prilagodite vrednost in pritisnite OK.
Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, če želite izhod iz Meni.				

**Meni struktura**


Kuharski pomočnik 	Čiščenje 	Nastavitve 
---	--	--


**Nastavitve**

01	Ura	Spremeni	02	Osvetlitev	1 - 5
03	Zvok tipk	1 - Pisk 2 - Klik 3 - Zvok izklopljen	04	Glasnost	1 - 4
05	Sonda za hrano Dejanje	1 - Alarm in zaustavitev 2 - Alarm	06	Čas delovanja	Vklop/Izklop
07	Osvetlitev	Vklop/Izklop	08	Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
09	Opomnik za čiščenje	Vklop/Izklop	10	Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468

Nastavitve					
11	Različica programske opreme	Preverjanje	12	Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

## Skrb za okolje

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav,

označenih s simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

## İçindekiler

Güvenlik Bilgileri	478	Ek fonksiyonlar	498
Güvenlik talimatları	480	İpuçları ve yararlı bilgiler	499
Montaj	483	Bakım ve temizlik	503
Ürün tanımı	484	Sorun giderme	508
Kontrol paneli	484	Teknik veriler	509
İlk kullanımdan önce	485	Enerji verimliliği	510
Günlük kullanım	487	Menü yapısı	511
Saat fonksiyonları	493	Çevreyle ilgili bilgiler	512
Aksesuarların kullanılması	495		

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 ürünü 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

- 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.

### Kullanım

**⚠ 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 vardır.

- 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 lekeler 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.

### Bakım ve Temizlik

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

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve 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 bozulmasını 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 zararı olmayan dumanlar salınır.
- İnsanların aksine bazı kuşlar ve sürüngenler, pirolitik fırınların temizlenmesi esnasında ortaya çıkabilecek dumanlara karşı aşırı hassas olabilirler. Pirolitik kendi kendine temizlik programı çalışırken pirolitik fırınların etrafında oluşan bölgesel sıcaklık değişimlerine karşı, küçük evcil hayvanlar da aşırı hassas olabilirler.
- Pirolitik kendi kendine temizleme özelliğini çalıştırmadan önce veya İlk 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 ya da boğulma riski.

- 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.

## Montaj



**UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

### Montaj



Kurulum için Montaj Talimatlarına bakın.

### Elektrik tesisatı



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



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

Bu fırın ile birlikte sadece bir ana elektrik kablosu verilir.

### Kablo

Montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

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

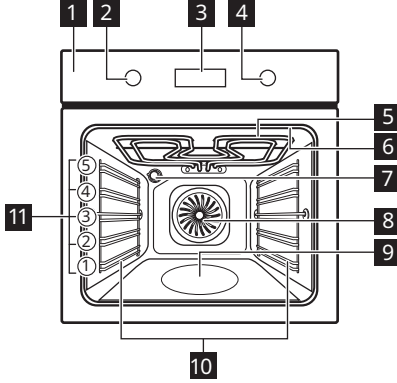
Kablo ile ilgili bölüme bakmak için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

Toplam güç (W)	Kablo bölümü (mm <sup>2</sup> )
maksimum 1380	3 x 0.75
maksimum 2300	3 x 1
maksimum 3680	3 x 1.5

Fırın kablosu (yeşil / sarı kablo) faz kablolarından ve nötr bağlantı kablolarından (mavi ve kahverengi kablolar) 2 cm uzun olmalıdır.

## Ürün tanımı

### Genel bakış



- 1 Kontrol paneli
- 2 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 3 Gösterge ekranı
- 4 Kontrol düğmesi
- 5 Isıtma elemanı
- 6 Yemek Sensörü için soket
- 7 Lamba
- 8 Fan
- 9 Çukur hazne
- 10 Raf desteği, çıkarılabilir
- 11 Raf konumları

### Aksesuarlar

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

Pişirmek ve fırınlamak için veya yağ toplama kabı olarak.

- 1 adet **Yemek Sensörü**  
Yemeğin ne kadar piştiğini ölçmek için.
- **Teleskobik ray sistemleri x 1 set**  
Raf lar ve tep siler için.

## Kontrol paneli

### Kontrol paneline genel bakış

				OK		
Zamanlayıcı	Hızlı Isıtma	Lamba	Yemek Ölçer Sensörü	Ayarları onaylayın	Şuna basın:	Döner düğmeyi çevirin

Cihazı açmak için bir ısıtma fonksiyonu seçin.

Cihazı kapatmak için ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin.

## Gösterge Ekranı

	Önemli fonksiyonları içeren gösterge ekranı.
--	--

## Gösterge ekranı göstergeleri

Temel göstergeler				
Kilitle	Yardımlı Pişirme	Katalitik temizleme	Ayarlar	Hızlı ısıtma
Zamanlayıcı göstergeleri				
Zaman ayarı	STOP Bitiş	Zaman Gecikmeli	Zamanlayıcı	
<b>İlerleme çubuğu</b> - sıcaklık veya süre içindir. Cihaz ayarlanan sıcaklığa ulaştığında çubuk tamamen kırmızı olur.				
Buharlı pişirme göstergesi				
Yemek sensörü gösterge				




## İlk kullanımdan önce

**⚠ UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

## İlk temizleme

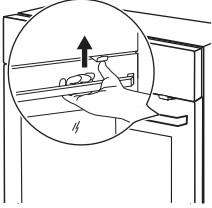
İlk kullanımdan önce boş cihazı temizleyin ve saati ayarlayın:			
			<p><b>00:00</b> Süreyi ayarlayın. OK tuşuna basın.</p>

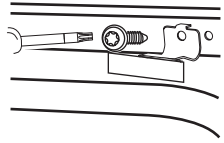
## İlk ön ısıtma

Boş fırını ilk kullanımdan önce önceden ısıtın.	
<b>Adım 1</b>	Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırından çıkarın.
<b>Adım 2</b>	Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın:  . Fırını 1 saat çalıştırın.
<b>Adım 3</b>	Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın:  . Fırını 15 dakika çalıştırın.
 Ön ısıtma sırasında fırından koku ve duman çıkabilir. Odanın havalandırıldığından emin olun.	

## Kullanım şekli: Mekanik çocuk kilidi

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

Fırın kapağını çocuk kilidiyle açmak için:	
<b>Adım 1</b>	Çocuk kilidini itin ve tutun.
<b>Adım 2</b>	Kapağı açmak için kapı kolunu çekin. Fırının kapağını çocuk kilidine basmadan kapatın.
	

Çocuk kilidini çıkarmak için:	
<b>Adım 1</b>	Kapağı açın ve fırınla birlikte verilen torks anahtarı ile çocuk kilidini çıkarın.
<b>Adım 2</b>	Çocuk kilidini çıkardıktan sonra vidayı geri takın.
	

## Günlük kullanım




**⚠ UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

### Ayarların yapılması: Isıtma fonksiyonları

<b>Adım 1</b>	Isıtma fonksiyonları düğmesini çevirin ve bir ısıtma fonksiyonu seçin.
<b>Adım 2</b>	Sıcaklığı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin.
<p>🔧 - Fonksiyonu etkinleştirmek için basılı tutun: Hızlı ısıtma. Bazı fırın fonksiyonlarında kullanılabilir.</p>	

### Buharlı pişirme


Fırının soğuk olduğundan emin olun.










Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4
			<p>Nem oluşması için boş fırını önceden 10 dakika ısıtın. Yiyeceği fırına yerleştirin.</p>
Fırın içerisindeki çukur hazneyi suyla doldurun.	Buharlı ısıtma fonksiyonunu seçin.	Sıcaklığı ayarlayın.	
<p>① Çukur haznenin maksimum su kapasitesi 250 ml'dir. Çukur hazneyi pişirme esnasında veya fırın sıcakken doldurmayın.</p>			

### Buharlı pişirme sona erdiğinde:

Adım 1	Adım 2	Adım 3
Fırını kapatmak için ısıtma fonksiyonları döner düğmesini kapalı konuma çevirin.	Kapağı dikkatlice açın. Salınan buhar yanıklara neden olabilir.	Fırının soğuk olduğundan emin olun. Pişirme sonrası çukur haznesinde kalan suyu alın.

### Isıtma fonksiyonları

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 <p><b>Sıcak Hava</b></p>	Aynı anda üç rafa kadar konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Alt+üst ısıtma için sıcaklığı, 20 - 40 °C daha düşük bir seviyeye ayarlayın.

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 <b>Alt+üst ısıtma</b>	Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir.
 <b>SteamBake</b>	Pişirme sırasında nem katmak içindir. Pişirme sırasında doğru bir renk ve çıtır kabuk elde etmek içindir. Tekrar ısıtma sırasında daha su lu hale getirmek içindir. Meyve-sebze konservesi yapmak içindir.
 <b>Pizza Fonksiyonu</b>	Pişirmek için notlar kısmına bakın. Yoğun bir kızarmışlık ve gevrek ta ban elde etmek içindir.
 <b>Alt Isıtma</b>	Gevrek tabanlı kekler pişirmek ve yiyecekleri saklamak içindir.
 <b>Dondurulmuş Yiyecekler</b>	Hazır yemekleri (örn. patates kızartması, dilim patates ya da Çin böreği) çıtır kalacak şekilde pişirmek içindir.
 <b>Sıcak Hava Nemli</b>	Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Kalan ısı kullanılır. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümdeki Pizza: Sıcak Hava Nemli.
 <b>Izgara</b>	İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir.
 <b>Turbo Izgara</b>	Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 <b>Menü</b>	Menüye girmek için: Yardımlı Pişirme, Katalitik temizleme, Ayarlar.

**i** Sıcak Hava, Alt+üst ısıtma: Sıcaklığı 80°C'nin altına ayarladığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak kapanır.

### Notlar: Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon, enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine (EU 65/2014 ve EU 66/2014 uyarınca) uymak için kullanılmıştır. Aşağıdakiler uyarınca testler:

IEC/EN 60350-1

Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır.



Pişirme talimatları için Bölüm Sıcak Hava Nemli, "İpuçları ve yararlı bilgiler" kısmına bakın.

### Ayarların yapılması: Yardımlı Pişirme

Bu alt menüdeki tüm yemekler için önerilen bir ısıtma fonksiyonu ve sıcaklık vardır. Varsayılan ayarlarda hızlı bir şekilde yemek hazırlamak için fonksiyonu kullanın. Pişirme sırasında süreyi ve sıcaklığı da ayarlayabilirsiniz.

Bazı yemekler için şu özellikleri de kullanabilirsiniz:	Bir yemeğin pişirileceği derece:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Yemek Sensörü</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Az Pişmiş</li> <li>• Orta</li> <li>• İyi pişmiş</li> </ul>








Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4
Menüye girin:	Yardımlı Pişirme öğesini seçin. OK öğesine basın.	Yemeği seçin. OK tuşuna basın.	Yemeği fırına koyun. Ayarları onaylayın.






















### Yardımlı Pişirme

























Açıklama Yazısı	
	Yemek sensörü bulunmaktadır. Yemek sensörü'ü yemeğin en kalın kısmına yerleştirin. Ayarlanan Yemek sensörü sıcaklığına ulaşıldığında cihaz kapanır.
	Buhar fonksiyonları için su miktarı.
	Pişirmeye başlamadan önce cihazı önceden ısıtın.
	Raf seviyesi.

Ekranda **P** ve tabloda kontrol edebileceğiniz **birkaç** yemek pişirme fonksiyonu gösterilir.

Fonksiyon sona erdiğinde yemeğin hazır olup olmadığını kontrol edin.

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
1	Dana rosto, az pişmiş	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm kalın parça	 2; pişirme tepsi Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Cihaza takın.
2	Dana rosto, orta pişmiş		
3	Dana rosto, iyi pişmiş		
4	Biftek, orta pişmiş	180 - 220 g parça başına; 3 cm kalın dilim	 3; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Cihaza takın.
5	Fırında sığır eti / ağır ateşte pişmiş (orta kaburga, kemiksiz but, kalın böğür)	1.5 - 2 kg	 2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Sıvı ekleyin. Cihaza takın.
6	Dana rosto, az pişmiş (yavaş pişirme)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm kalın parça	 2; pişirme tepsi En sevdiğiniz baharatları ya da yalnızca tuz ve taze öğütülmüş kara biber kullanın. Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Cihaza takın.
7	Dana rosto, orta pişmiş (yavaş pişirme)		
8	Dana rosto, iyi pişmiş (yavaş pişirme)		
9	Fileto, az pişmiş (yavaş pişirme)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm kalın parça	 2; pişirme tepsi En sevdiğiniz baharatları ya da yalnızca tuz ve taze öğütülmüş kara biber kullanın. Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın. Cihaza takın.
10	Fileto, orta pişmiş (yavaş pişirme)		
11	Fileto, iyi pişmiş (yavaş pişirme)		
12	Fırınlanmış dana eti (örn. kürek eti)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm kalın parça	 2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Sevdiğiniz baharatları kullanın. Sıvı ekleyin. Kaplayarak fırınlama.
13	Domuz boyun ve kürek eti fırınlama	1.5 - 2 kg	 2; yemeği tel raf üzerinde fırınlamak Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.





	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
14	<b>Füme domuz eti</b> (yavaş pişirme)	1.5 - 2 kg	  <b>2; pişirme tepsisi</b> Sevdiğiniz baharatları kullanın. Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.
15	<b>Fileto, taze</b>	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm kalın parça	  <b>2; yemeği tel raf</b> üzerinde fırınlamak Sevdiğiniz baharatları kullanın.
16	<b>Kaburga</b>	2 - 3 kg; ham, 2 - 3 cm ince kaburga kullanın	 <b>3; derin tava</b> Tabağın tabanını kaplayacak şekilde sıvı ekleyin. Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.
17	<b>Kemikli koyun bacağı</b>	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm kalın parça	  <b>2; fırın tepsisi</b> üzerinde yemeği fırınlamak Sıvı ekleyin. Pişirme süresinin yarısı dolduğunda eti çevirin.
18	<b>Bütün tavuk</b>	1 - 1.5 kg; taze	  <b>2; 200 ml;</b>  <b>pişirme tepsisi</b> üzerinde güveç yemeği Sevdiğiniz baharatları kullanın. Tüm yüzeyin eşit bir şekilde kızarması için pişirme süresinin yarısı dolduğunda tavuğu çevirin.
19	<b>Yarım tavuk</b>	0.5 - 0.8 kg	  <b>3; pişirme tepsisi</b> Sevdiğiniz baharatları kullanın.
20	<b>Tavuk göğsü</b>	180 - 200 g parça başına	   <b>2; tel raf</b> üzerinde güveç yemeği Sevdiğiniz baharatları kullanın. Sıcak bir tavada etleri bir kaç dakika yağda kızartın.
21	<b>Tavuk budu, taze</b>	-	  <b>3; pişirme tepsisi</b> Eğer ilk başta tavuk butlarını terbiyelediyseniz, düşük sıcaklığa ayarlayıp daha uzun süre pişirin.
22	<b>Bütün ördek</b>	2 - 3 kg	  <b>2; yemeği tel raf</b> üzerinde fırınlamak Sevdiğiniz baharatları kullanın. Eti fırınlama tabağının üzerine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde ördeği çevirin.
23	<b>Bütün kaz</b>	4 - 5 kg	  <b>2; derin tava</b> Sevdiğiniz baharatları kullanın. Eti derin bir pişirme tepsisine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde kazı çevirin.

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
24	Rulo köfte	1 kg	  2; <b>tel raf</b> Sevdiğiniz baharatları kullanın.
25	Bütün balık, ızgara	0.5 - 1 kg balık başına	  2; <b>pişirme tepsi</b> Balığı tereyağı ile doldurun ve favori baharat ve bitkileri kullanın.
26	Balık fileto	-	  3; <b>tel raf</b> üzerinde güveç yemeği Sevdiğiniz baharatları kullanın.
27	Peynirli pasta	-	 2;  <b>tel raf</b> üzerinde 28 cm çapında kelepçeli kek kalıbı
28	Elmalı pasta	-	 2;  100 - 150 ml; <b>pişirme tepsi</b>
29	Elmalı tart	-	 2; <b>tel raf</b> üzerinde pasta şeklinde
30	Elmalı turta	-	 2;  100 - 150 ml;  <b>tel raf</b> üzerinde 22 cm çapında pasta şeklinde
31	Brownie	2 kg hamur	 3; <b>derin tava</b>
32	Çikolatalı muffin	-	 2;  100 - 150 ml; <b>tel raf</b> üzerinde muffin tepsisinde
33	Somun kek	-	 2; <b>tel raf</b> üzerinde somun kalıbında
34	Kumpir	1 kg	 2; <b>pişirme tepsi</b> Bütün bir patatesi kabuğuyla birlikte pişirme tepsinde koyun.
35	Patates dilimleri	1 kg	 3; fırın kağıdı ile kaplanmış <b>pişirme tepsi</b> Sevdiğiniz baharatları kullanın. Patatesleri dilimleyin.
36	Karışık ızgara sebzeler	1 - 1.5 kg	 3; fırın kağıdı ile kaplanmış <b>pişirme tepsi</b> Sevdiğiniz baharatları kullanın. Sebzeleri dilimleyin.
37	Patates köfteleri, donmuş	0.5 kg	 3; <b>pişirme tepsi</b>
38	Patates kızartması	0.75 kg	 3; <b>pişirme tepsi</b>
39	Pişmiş erişte plakaları ile etli / sebzeli lazanya	1 - 1.5 kg	 2; <b>tel raf</b> üzerinde güveç yemeği

	Yemek	Ağırlık	Raf seviyesi / Aksesuar
40	Patates graten (çiğ patates)	1 - 1.5 kg	☐ 1; tel raf üzerinde güveç yemeği Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin.
41	Taze pizza, ince	-	☐☐ 2; لسا 100 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsi
42	Taze pizza, kalın	-	☐☐ 2; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsi
43	Kiş	-	☐ 2; tel raf üzerinde pişirme kalıbı
44	Baget / Ciabatta somun ekmeği / Beyaz Ekmek	0.8 kg	☐☐ 2; لسا 150 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsi Beyaz ekmek için daha fazla süre gerekmektedir.
45	Somun kalıbında tam buğday / çavdar / tam buğday siyah ekmek	1 kg	☐☐ 2; لسا 150 ml; fırın kağıdı ile kaplanmış pişirme tepsi / tel raf

## Saat fonksiyonları








### Saat fonksiyonları







Saat Fonksiyonu	Uygulama
 Zaman ayarı	Zamanlayıcı sona erdiğinde sinyal sesi duyulur.
 Pişirme süresi	Zamanlayıcı sona erdiğinde sinyal sesi duyulur ve ısıtma fonksiyonu durur.
 Zaman Gecikmeli	Pişirmenin başlangıcını ve/veya bitişini ertelemek için.
 Zamanlayıcı	Maksimum süre 23 sa. 59 dk'dır. Bu fonksiyonun fırının çalışması üzerinde etkisi yoktur. Zamanlayıcı açıp kapamak için şu öğeyi seçin: Menü, Ayarlar.

## Ayarların yapılması: Saat fonksiyonları

Ayarların yapılması: Günün saati		
Adım 1	Adım 2	Adım 3
		
Günün saatini değiştirmek için menüye girin ve Ayarlar, Günün saati seçeneğini seçin. "Menü yapısı" bölümüne bakın.	Saati ayarlayın.	Şuna basın: OK.

Ayarların yapılması: Zaman ayarı			
Adım 1	Gösterge ekranında şu görünür: 0:00 	Adım 2	Adım 3
			
Şuna basın:  .	Zaman ayarı ögesini ayarlayın	Şuna basın: OK.	
 Zamanlayıcı hemen geri sayıma başlar.			

Ayarlama: Pişirme süresi				
Adım 1	Adım 2	Gösterge ekranında şu görünür: 0:00  STOP	Adım 3	Adım 4
				
Isıtma fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.	Peş peşe basın:  .	Pişirme süresini ayarlayın.	Şuna basın: OK.	
 Zamanlayıcı hemen geri sayıma başlar.				

Ayarlama: Zaman Gecikmeli							
Adım 1	Adım 2		Adım 3	Adım 4		Adım 5	Adım 6
		Ekranda günün saati gösterilir 🕒 BAŞLAT			Gösterge ekranında şu görünür: --:-- 🕒 DUR-DUR		
Isıtma fonksiyonunu seçin.	Peş peşe basın: 🕒.		Başlangıç saatini ayarlayın.	Şuna basın: OK.		Bitiş saatini ayarlayın.	Şuna basın: OK.
📌 Zamanlayıcı, ayarlanan başlangıç saatinde geri sayıma başlar.							

## Aksesuarların kullanılması



**UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

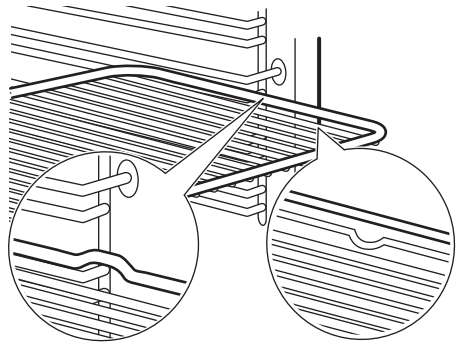
önleyen cihazlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

## Aksesuarların yerleştirilmesi

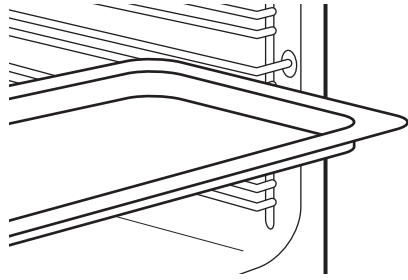
Üst kısımdaki küçük bir girinti güvenliği artırır. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi

### 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

Yemek Sensörü - yemeğin iç sıcaklığını ölçer.

#### Ayarlanacak iki sıcaklık vardır:

°C Fırın sıcaklığı.	🔧 İç sıcaklığı.
------------------------	--------------------

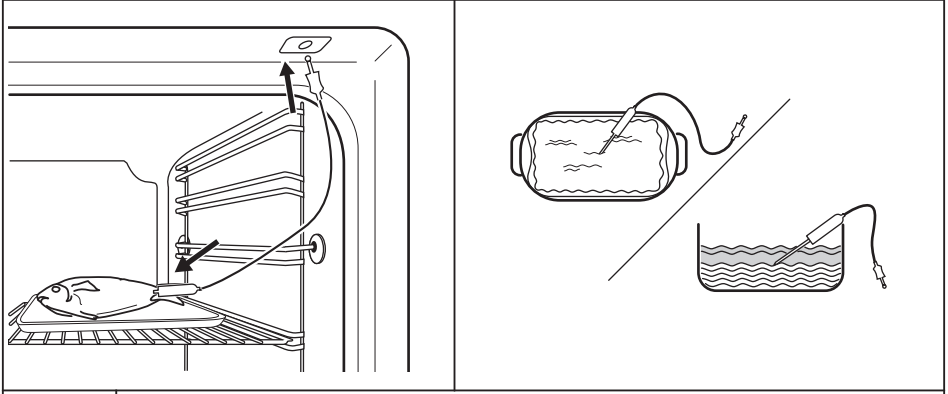
#### En iyi pişirme sonuçları için:



Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.	Sulu yemekler için kullanmayın.	Pişirme sırasında yemeğin içinde kalmalıdır.
--	---------------------------------	--

Kullanım şekli: Yemek Sensörü


<b>Adım 1</b>	Fırını çalıştırın.
<b>Adım 2</b>	Isıtma fonksiyonunu ve gerekirse fırın sıcaklığını ayarlayın.
<b>Adım 3</b>	Şunu içeri yerleştirin: Yemek Sensörü.
<b>Et, tavuk ve balık</b>	<b>Güveç</b>
Yemek Sensörü ucunu etin veya balığın ortasına, mümkünse en kalın yerine batırın. Yemek Sensörü'ün en az 3/4'ünün yemeğin içinde olduğundan emin olun.	Yemek Sensörü'ün ucunu güvecin tam ortasına yerleştirin. Pişirme işlemi esnasında Yemek Sensörü bir yere sabitlenmelidir. Bu işlem için katı bir malzeme kullanın. Yemek Sensörü'ün silikon tutacağına desteklemek için pişirme kabının kenarını kullanın. Yemek Sensörü'ün ucu pişirme kabının tabanına dokunmamalıdır.






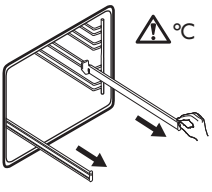
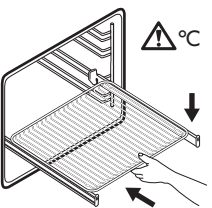
<b>Adım 4</b>	Yemek Sensörü'ü fırının ön kısmında bulunan prize takın. Ekranda şunun geçerli sıcaklığı görüntülenir: Yemek Sensörü.
<b>Adım 5</b>	 İç sıcaklığı ayarlamak için buna basın.
<b>Adım 6</b>	OK - onaylamak için basın. Yiyecek ayarlanan sıcaklığa ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur. Durmayı veya yemeğin iyi piştiğinden emin olmak için pişirmeye devam etmeyi seçebilirsiniz.
<b>Adım 7</b>	Yemek Sensörü fişini prizden çıkarın ve yemeği fırından çıkarın.  <b>UYARI!</b> Yemek Sensörü sıcak olduğu için yanıklara neden olma riski vardır. Fişini çıkartırken ve yemeğin içinden alırken dikkat edin.

### Nasıl kullanılır: teleskobik ray sistemi

-  Teleskobik rayların kurulum talimatlarını ilerde kullanmak üzere saklayın.

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

-  **DİKKAT!** Teleskobik rayları bulaşık makinesinde temizlemeyin. Teleskobik rayları yağlamayın.

<b>Adım 1</b>	Sağ ve sol taraflardaki teleskobik rayları çıkarın.	
<b>Adım 2</b>	Tel rafı, teleskobik ray sisteminin üzerine koyun ve dikkatlice fırının içine itin. Fırın kapağını kapatmadan önce teleskobik rayları fırının içine tam olarak yerleştirdiğinizden emin olun.	

## Ek fonksiyonlar

### Kilitle

#### **Bu fonksiyon, cihaz fonksiyonunun yanlışlıkla değiştirilmesini engeller.**

Cihaz çalışırken açık tutun; pişirme devam ediyor ayarı yapıldığında kontrol paneli kilitlenir. Cihaz kapalıyken kapalı tutun; kontrol paneli kilitliyken cihaz açılmaz.



OK



OK - Fonksiyonu etkinleştirmek için basılı tutun. Bir ikaz sesi duyulur



OK - kapatmak için basılı tutun.

3 kez  - kilit açıldığında yanıp söner.

### Otomatik kapanma

Güvenlik önlemi olarak, bir ısıtma fonksiyonu çalışırken belirli bir süre boyunca herhangi bir ayar değiştirilmediğinde cihaz kapanır.

 (°C)	 (sa.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (sa.)
200 - 245	5.5
250 - maksimum	3


Otomatik Kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Lamba, Yemek sensörü, Zaman Gecikmeli.

**Soğutma fanı**

Cihaz çalışırken, cihazın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak






çalışır. Cihazı kaparsanız, cihaz soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.






**İpuçları ve yararlı bilgiler****Pişirme önerileri**


<p>Tablolarda verilen sıcaklıklar ve pişirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek pişirme süreleri tariflere ve kullanılan malzemelerin niteliğine ve miktarına bağlıdır. Cihazınız, eski cihazınıza göre farklı şekilde pişiriyor ya da kızartıyor olabilir. Aşağıdaki ipuçlarında belirli yemek türleri için önerilen sıcaklık ayarları, pişirme süresi ve raf konumu gösterilir. Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer tariflere bakınız.</p>

**Sıcak Hava Nemli**

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

		 (°C)		 (dak)
Tatlı top ekmekler, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Top ekmek, 9 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	30 - 40
Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	tel raf	220	2	10 - 15
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

		 (°C)		 (dak)
Haşlama 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
Haşlama et, 0,25 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	200	3	35 - 45
Şiş kebab, 0,5 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	200	3	25 - 30
Bisküviler, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Makaron, 24 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 35
Muffin, 12 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Tuzlu hamur işi, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 30
Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	150	2	25 - 35
Minik tartlar, 8 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	20 - 30
Sebzeler, haşlama, 0,4 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Vejetaryen omlet	tel raf üzerinde pizza kabı	200	3	25 - 30
Akdeniz sebzeleri, 0,7 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	4	25 - 30

### Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar








Koyu ve yansıtma yapmayan kalıp ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan kaplara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.








			
<b>Pizza tavası</b>	<b>Pişirme kabı</b>	<b>Peynirli tart-lar</b>	<b>Turta tabanı kalıbı</b>
Koyu, yansıtmayan 28 cm çap	Koyu, yansıtmayan 26 cm çap	Seramik 8 cm çap, 5 cm yükseklik	Koyu, yansıtmayan 28 cm çap

### Test enstitüleri için pişirme tabloları

Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

IEC 60350-1'e göre yapılan testler.

						
				( °C)	(dk)	
Küçük kekler, bir tepsi-de 20 adet	Alt+üst ısıtma	Pişirme tepsisi	3	170	20 - 35	-
Küçük kekler, bir tepsi-de 20 adet	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	3	150 - 160	20 - 35	-
Küçük kekler, bir tepsi-de 20 adet	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	2 ve 4	150 - 160	20 - 35	-
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Alt+üst ısıtma	Tel raf	2	180	70 - 90	-




						
				(°C)	(dk)	
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	70 - 90	-
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı	Alt+üst ısıtma	Tel raf	2	170	40 - 50	Fırını 10 dk önceden ısıtın.
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı	Sıcak Hava	Tel raf	2	160	40 - 50	Fırını 10 dk önceden ısıtın.
Yağsız sünger kek, Ø 26 cm'lik kek kalıbı	Sıcak Hava	Tel raf	2 ve 4	160	40 - 60	Fırını 10 dk önceden ısıtın.
Kısa ek-mek	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	20 - 40	-
Kısa ek-mek	Sıcak Hava	Pişirme tepsisi	2 ve 4	140 - 150	25 - 45	-
Kısa ek-mek	Alt+üst ısıtma	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	25 - 45	-
Tost, 4 - 6 adet	Izgara	Tel raf	4	maks.	1 - 5	Fırını 10 dk önceden ısıtın.
Siğir burger, 6 adet, 0,6 kg	Izgara	Tel raf, damlama tepsisi	4	maks.	20 - 30	Tel rafı dördüncü seviyeye, damlalık tepsisini fırının üçüncü seviyesine koyun. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde tabağı çevirin. Fırını 10 dk önceden ısıtın.

## Bakım ve temizlik



**UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

### Temizleme ile ilgili notlar

 <p><b>Temizlik Mad-deleri</b></p>	<p>Cihazın ön kısmını sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.</p> <p>Metal yüzeyleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.</p> <p>Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.</p>
 <p><b>Günlük Kulla-nım</b></p>	<p>Her kullanımdan sonra iç kısmı temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.</p> <p>Cihazın içinde veya cam kapak panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Buğulaşmayı azaltmak için pişirmeye başlamadan önce cihazı 10 dakika çalıştırın. Yemeği cihazda 20 dakikadan daha uzun bir süre saklamayın. Her kullanımdan sonra iç kısmı sadece mikro fiber bezle kurulaşın.</p>
 <p><b>Aksesuarlar</b></p>	<p>Her kullanımdan sonra tüm aksesuarları temizleyin ve kurumaya bırakın. Sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.</p> <p>Yapışmaz aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesneler kullanarak temizlemeyin.</p>

### Temizleme şekli: Çukur hazne

Buharlı pişirme sonrasında kireç kalıntılarını gidermek için çukur hazneyi temizleyin.

Adım 1	Adım 2	Adım 3
<p>Çukur hazneye 250 ml beyaz sirke dökün. En fazla %6 asit oranına sahip katkısız bir sirke kullanın.</p>	<p>Sirkenin oda sıcaklığında 30 dakika boyunca kireç kalıntısını çözmesini bekleyin.</p>	<p>İç kısmı sıcak su ve yumuşak bir bezle temizleyin.</p>
<p>Fonksiyon için: SteamBake her 5 - 10 pişirme döngüsünde bir kez fırını temizleyin.</p>		

### Çıkarma: Raf destekleri

Fırını temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

<b>Adım 1</b>	Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	
<b>Adım 2</b>	Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.	
<b>Adım 3</b>	Teleskobik raf desteğinin arka kısmını yan duvardan uzağa çekip çıkarın.	
<b>Adım 4</b>	Raf desteklerini ters sırayla takın. Teleskobik raflardaki sabitleme iğneleri ön tarafı işaret etmelidir.	

### Kullanım şekli: Piroolitik Temizleme

Fırını Piroolitik Temizleme ile temizleyin.

**⚠ UYARI!** Yanma riskine karşı dikkatli olun.

**⚠ DİKKAT!** Fırını kurduğunuz kabin içinde kurulmuş başka cihazlar da varsa bu cihazları bu fonksiyonu çalıştırırken kullanmayın. Bu durum fırının zarar görmesine neden olabilir.

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

**⚠ UYARI!** Piroolitik 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.

Pirolizi açmadan önce:

- Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini çıkarın.
- Fırın kapağını, deterjanlı ılık su ile temizleyin.
- Fırın kapak camını ılık sabunlu su ve yumuşak bir bezle silin.
- fırının kapağını kapatın.



<b>Pirolitik Temizleme öncesinde:</b>		
Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	Tüm aksesuarları.	Fırın tabanını ve iç kapak camını ılık su, yumuşak bir bez ve hafif bir deterjan ile temizleyin.

<b>Pirolitik Temizleme</b>	
<b>Adım 1</b>	Menüye gir: Katalitik temizleme $\frac{m}{/}$ .
<b>Seçenek</b>	<b>Süre</b>
C1 - Kapsamlı olmayan temizleme	1 h
C2 - Normal temizleme	1 h 30 min
C3 - Kapsamlı temizleme	2 h 30 min
<b>Adım 2</b>	OK - temizleme modunu seçmek için basın.
<b>Adım 3</b>	OK - temizlemeyi başlatmak için basın.
<b>Adım 4</b>	Temizleme işlemi sonrasında ısıtma fonksiyonları düğmesini kapalı konuma çevirin.
<p>① Temizleme başladığında fırın kapağı kilitletir ve lamba kapanır. Kapak kilidi açılana kadar ekranda şu görülür: <math>\frac{m}{/}</math>.</p>	

<b>Temizleme işlemi sona erdiğinde:</b>		
Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	İç kısmı yumuşak bir bezle temizleyin.	İç kısmın tabanındaki kalıntıları giderin.

### Temizlik Uyarısı

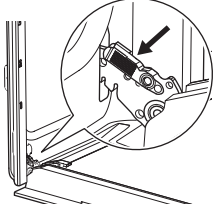
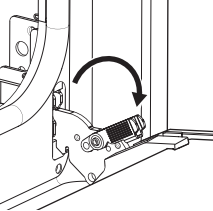
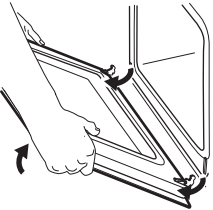

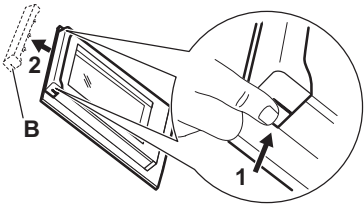
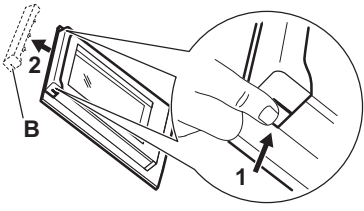
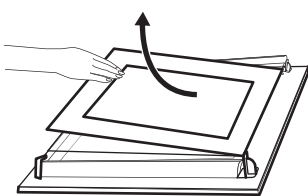
<b>Fırın size pirolitik temizleme ile fırını temizlemeniz gereken zamanı hatırlatır.</b>	
Her bir pişirme işleminden sonra gösterge ekranında 5 saniye boyunca $\frac{m}{/}$ yanıp söner.	Hatırlatıcıyı kapatmak için Menü menüsüne girin ve Ayarlar, Temizlik Uyarısı öğelerini seçin.

### Çıkarma ve takma: Kapı

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



**DİKKAT!** Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

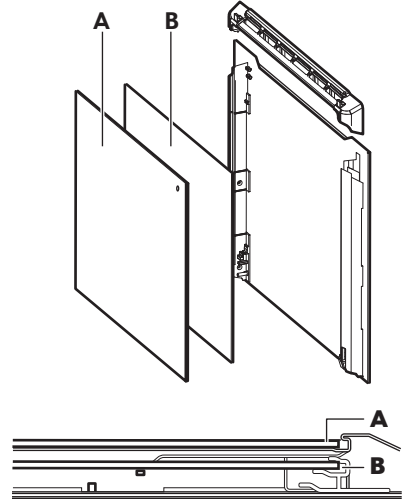
<b>Adım 1</b>	Kapıyı tam olarak açın ve her iki menteşeyi tutun.	
<b>Adım 2</b>	Mandalları kaldırın ve "klik" sesi gelene kadar çekin.	
<b>Adım 3</b>	Fırın kapısını yarıya kadar ilk açılma pozisyonuna kadar kapatın. Daha sonra kaldırın ve çekip kapıyı yuvasından çıkarın.	
<b>Adım 4</b>	Kapıyı yumuşak bir bez ve düz bir yüzey üzerine koyun.	
<b>Adım 5</b>	Kapı kenarını (B) kapağın üst kenarından iki taraftan tutun ve klipsli contayı serbest bırakmak için içeri doğru itin.	
<b>Adım 6</b>	Kapı kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.	
<b>Adım 7</b>	Üst kenarlarından kapı cam panellerini tutun ve dikkatlice teker teker çekin. Üst panelden başlayın. Camın desteklerden tam kurtulduğundan emin olun.	

<b>Adım 8</b>	Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.
<b>Adım 9</b>	Temizledikten sonra cam panelleri, kapak kenarını ve fırın kapağını takın ve her iki menteşedeki mandalları kapatın.
Kapı doğru biçimde takıldığında mandallar kapatılırken "klik" sesi duyulur.	

Cam panelleri (A ve B) doğru sırayla yerlerine takmaya dikkat edin. Cam panelin 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 taktığınızdan emin olun.



### Değiştirme şekli: Lamba

**⚠ UYARI!** Elektrik çarpması riski.  
Lamba sıcak olabilir.

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

Lambayı değiştirmeden önce:		
1. Adım	2. Adım	3. Adım
Fırını kapatın. Fırın soğuyana kadar bekleyin.	Fırının fişini prizden çekin.	Fırın boşluğunun tabanına bir bez yerleştirin.

Arka lamba

<b>Adım 1</b>	Çıkarmak için cam kapağı döndürün.
---------------	------------------------------------

<b>Adım 2</b>	Cam kapağı temileyin.
<b>Adım 3</b>	Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.
<b>Adım 4</b>	Cam kapağı takın.

## Sorun giderme



**UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

### Bu durumlarda ne yapmalı...

Bu tabloda bulunmaması halinde lütfen Yetkili Servis Merkezi'yle iletişime geçin.

<b>Cihaz çalışmıyor veya ısınmıyor</b>	
<b>Sorun</b>	<b>Aşağıdakileri kontrol edin...</b>
Cihaz ısınmıyor.	Otomatik kapanma devre dışı bırakılmıştır.
Cihaz ısınmıyor.	Cihaz kapağı kapalıdır.
Cihaz ısınmıyor.	Sigorta atmamıştır.
Cihaz ısınmıyor.	Kilit kapalı.

<b>Bileşenler</b>	
<b>Sorun</b>	<b>Aşağıdakileri kontrol edin...</b>
Lamba yanmıyor.	Sıcak Hava Nemli - açık.
Lamba çalışmıyor.	Lamba yanmıştır.
Yemek sensörü çalışmıyor.	Yemek sensörü fişi prize tam olarak takılmış.

<b>Hata kodları</b>	
<b>Gösterge ekranında şu görünüyor...</b>	<b>Aşağıdakileri kontrol edin...</b>
Hata C2	Yemek sensörü fişini prizden çekin.
Hata C3	Cihaz kapağı kapalıdır ya da kapı kilidi bozulmuştur.
Hata F102	Cihaz kapağı kapalıdır.
Hata F102	Kapak kilidi bozuk değil.
00:00	Elektrik kesintisi oldu. Saatin ayarlanması.

**Hata kodları**

Ekran, tabloda olmayan bir hata kodunu gösteriyorsa, cihazı yeniden başlatmak için evin ana sigortasını kapatıp açın. Hata kodu yeniden oluşursa Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.

**Temizleme****Sorun****Aşağıdakileri kontrol edin...**

Su çukur hazneden sızıyor.

Çukur haznede çok fazla su vardır.

**Servis bilgileri**

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, bir Yetkili Servis Merkezine başvurun.

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi, cihaz boşluğunun ön çerçevesinin üzerindedir. Cihaz boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

**Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:**

Model (MOD.)

.....

Ürün numarası (PNC)

.....

Seri numarası (S.N.)

.....

**Teknik veriler****Teknik veriler**

Boyutlar (dahili)	Genişlik Yükseklik Derinlik	480 mm 361 mm 416 mm
Pişirme tepsisi alanı	1438 cm <sup>2</sup>	
Üst ısıtma elemanı	2300 W	
Alt ısıtma elemanı	1000 W	
Izgara	2300 W	
Halka	2400 W	
Toplam derece	3490 W	
Voltaj	220 - 240 V	
Frekans	50 - 60 Hz	
Fonksiyon sayısı	9	

## Enerji verimliliği

### Ürün Bilgileri ve Ürün Bilgileri Sayfası

Tedarikçi adı	IKEA	
Model tanımlaması	FORNEBY 305.568.99 FORNEBY 105.568.95	
Enerji Verimliliği Endeksi	81.2	
Enerji verimliliği sınıfı	A+	
Standart yüklü, geleneksel mod enerji tüketimi	0.93 kWsa/çevrim	
Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi	0.69 kWsa/çevrim	
Fırın boşluğu sayısı	1	
Isı kaynağı	Elektrik	
Hacim	72 l	
Fırın tipi	Ankastre Fırın	
Kitle	FORNEBY 305.568.99	34.5 kg
	FORNEBY 105.568.95	34.4 kg
IEC/EN 60350-1 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 1: Ocaklar, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçümü için yöntemler.		

### Enerji tasarrufu



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

Cihaz çalışırken cihazın kapağının düzgün şekilde kapandığından emin olun. Pişirme esnasında cihaz kapağını sık sık açmaktan kaçının. Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar kullanın.

Mümkünse, pişirme öncesinde cihazı ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme işlemleri arasındaki süreyi olabildiğince kısa tutun.

### Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

### Atıl ısı

Fan ve lamba çalışmaya devam eder. Cihazı kapadığınızda, ekran atıl (kalan) ısıyı gösterir. Yemeği sıcak tutmak için bu ısıyı kullanabilirsiniz.

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda pişirme süresinin dolmasından 3-10 dakika önce cihaz sıcaklığını minimuma indirin. Cihazda kalan ısı, pişirmeye devam edecektir.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için atıl (kalan) ısıyı kullanın.

### Yiyeceği sıcak tutun

Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı

seçin. Ekranda atıl (kalan) ısı göstergesi veya sıcaklık görünür.

### Lamba kapalıyken pişirme

Piştirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.







### Sıcak Hava Nemli




Bu fonksiyon piştirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.

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

## Menü yapısı


### Menü


Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4	Adım 5
				
Menü ögesine giriş yapmak için  ögesini seçin.	Menü yapıdan seçeneği seçin ve OK tuşuna basın.	Ayarları seçin.	OK - Ayarı onaylamak için basın.	Değerleri seçin ve OK ögesine basın.
Menü menüsünden çıkmak istediğinizde ısıtma fonksiyonlarını kapalı konuma getirmek için düğmeyi çevirin.				

Menü yapısı		
Yardımlı Piştirme 	Katalitik temizleme 	Ayarlar 

Ayarlar					
01	Günün saati	Değiştir	02	Ekrana Parlaklığı	1 - 5
03	Tuş sesleri	1 - Bip sesi 2 - Klik sesi 3 - Ses kapalı	04	Sinyal sesi seviyesi	1 - 4
05	Yemek Sensörü Eylem	1 - Alarm ve durdurma 2 - Alarm	06	Zamanlayıcı	Açık / Kapalı
07	Lamba	Açık / Kapalı	08	Hızlı ısıtma	Açık / Kapalı
09	Temizlik Uyarısı	Açık / Kapalı	10	Demo modu	Etkinleştirme kodu: 2468
11	Yazılım sürümünü göster	Kontrol edin	12	Tüm ayarları sıfırla	Evet / Hayır

## 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.



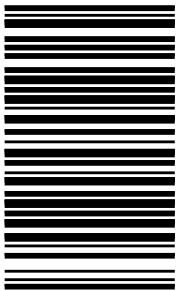
Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	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 Festnetz 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
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
Nederland Luxembourg	050-7111267 (0900-BEL IKEA) +31 507111267 (international)	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.	ma-vr: 8.00 - 21.00 zat: 9.00 - 21.00 zon / pub. vakantie: 10.00 - 18.00
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 Werkstage
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, Україна		www.ikea.com	







867376527-A-462022



© Inter IKEA Systems B.V. 2022

21552

AA-2350143-1