

# KULINARISK



Design and Quality  
IKEA of Sweden



### **POLSKI**

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



### **TÜRKÇE**

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

<b>POLSKI</b>	<b>4</b>
<b>TÜRKÇE</b>	<b>35</b>

## Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	4	Dodatkowe funkcje	21
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	6	Wskazówki i porady	23
Instalacja	9	Konserwacja i czyszczenie	25
Opis urządzenia	10	Rozwiązywanie problemów	27
Panel sterowania	10	Dane techniczne	29
Przed pierwszym użyciem	12	Efektywność energetyczna	30
Codzienna eksploatacja	13	Ochrona środowiska	31
Funkcje zegara	18	GWARANCJA IKEA	31
Programy automatyczne	19		
Korzystanie z akcesoriów	19		

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.
- 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)	444 (460) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	455 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	440 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otwartymi drzwiami	882 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	3.5x25 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 rozłączonych biegunów co najmniej 3 mm.

## Sposób używania

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

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.

- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskiek lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczają produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

**⚠ OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

## Pieczenie parowe

**⚠ OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:

- Nie otwierać drzwi urządzenia podczas pieczenia parowego.
- Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

## Konserwacja i czyszczenie

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

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

## 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 sztucznego oznaczone 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

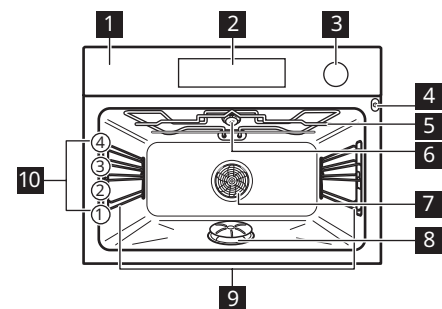
Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej. Można również skorzystać z informacji zawartych w tabeli:

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

### Opis urządzenia



- 1** Panel sterowania
- 2** Sterowanie elektroniczne
- 3** Szuflada na wodę
- 4** Gniazdo czujki temperatury
- 5** Grill
- 6** Oświetlenie
- 7** Wentylator
- 8** Generator pary z pokrywą
- 9** Prowadnice blach, wyjmowane
- 10** Poziomi umieszczenia potraw

### Akcesoria

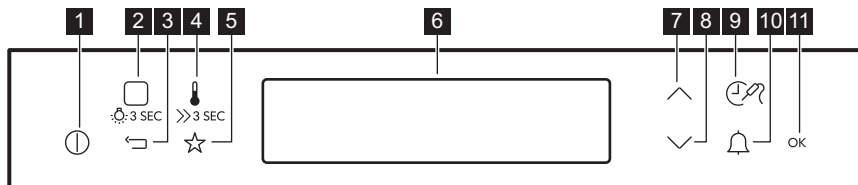
- **Ruszt** x 1  
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.
- **Blacha do pieczenia ciasta** x 1  
Do pieczenia ciast i ciastek.
- **Czujka temperatury** x 1  
Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.
- **Gąbka** x 1

Do usuwania pozostałości wody z generatora pary.










- ⚠ OSTRZEŻENIE!** Przed przystąpieniem pieczenia wyjąć gąbkę z komory. Nie używać gąbki, gdy urządzenie jest rozgrzane do wysokiej temperatury.

## Panel sterowania

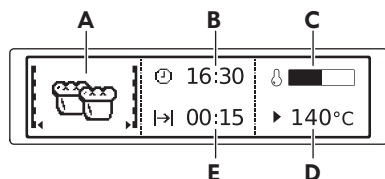
### Sterowanie elektroniczne



	Symbol	Funkcja	Uwagi
<b>1</b>		WŁĄCZONE / WYŁĄCZONE	Włączanie i wyłączenie piekarnika.











	Symbol	Funkcja	Uwagi
2		Funkcje pieczenia lub Gotowanie wspomagane	Nacisnąć jednokrotnie, aby przejść do menu Funkcje pieczenia. Nacisnąć ponownie, aby przełączyć na Gotowanie wspomagane. Aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika, należy nacisnąć  i przytrzymać przez 3 sekundy.
3		Przycisk Powrót	Powrót do poprzedniego poziomu menu. Aby wyświetlić menu główne, należy nacisnąć symbol i przytrzymać przez 3 sekundy.
4		Wybór temperatury	Ustawianie temperatury lub wyświetlanie aktualnej temperatury w piekarniku.
5		Ulubione	Zapisywanie i dostęp do ulubionych programów.
6	-	Wyświetlacz	Przedstawia bieżące ustawienia piekarnika.
7		Strzałka w górę	Służy do przemieszczania się w górę menu
8		Strzałka w dół	Służy do przemieszczania się w dół menu.
9		Godzina i dodatkowe funkcje	Ustawianie różnych funkcji. Gdy działa funkcja pieczenia, należy nacisnąć symbol, aby ustawić zegar lub funkcje: Blokada panelu, Ulubione, Pieczenie + utrzymanie temperatury, Ustaw + start. Można także zmienić ustawienia czujki temperatury.
10		Minutnik	Aby ustawić funkcję: Minutnik.
11	OK	OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

## Wyświetlacz



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

Inne wskazania wyświetlacza:


Symbol	Funkcja	
	Minutnik	Funkcja działa.
	Aktualna godzina	Wyświetlacz pokazuje aktualną godzinę.
	Czas	Wyświetlacz wskazuje wymagany czas pieczenia.
	Koniec	Wyświetlacz wskazuje czas zakończenia pieczenia.
	Temperatura	Wyświetlacz wskazuje temperaturę.
	Wskazanie czasu	Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji pieczenia. Nacisnąć jednocześnie $\vee$ i $\wedge$ , aby wyzerować czas.
	Obliczanie	Piekarnik oblicza czas pieczenia.
	Wskaźnik rozgrzania	Wyświetlacz wskazuje temperaturę w piekarniku.
	Automatyka wagowa	Wskazanie informuje, że system automatycznego ważenia działa lub można zmienić ciężar.
	Pieczenie + utrzymanie temperatury	Funkcja działa.

## Przed pierwszym użyciem

 **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

 Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.


### Pierwsze podłączenie

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

1. Nacisnąć  $\wedge$  lub  $\vee$ , aby ustawić wartość.
2. Nacisnąć OK, aby potwierdzić.

### Wstępne nagrzewanie

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

1. Wybrać funkcję: Pieczenie tradycyjne  i maksymalną temperaturę.

2. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Wybrać funkcję: Termoobieg (☼) i maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.

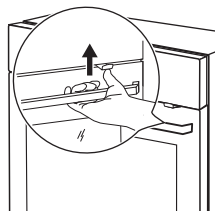
Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym podczas nagrzewania. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

### Używanie mechanicznej blokady uruchomienia

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

Aby otworzyć drzwi przy włączonej blokadzie uruchomienia:

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



2. Otworzyć drzwi.

Podczas zamykania drzwi piekarnika nie należy pociągać blokady.

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


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

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




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

## Codzienna eksploatacja

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







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

### Obsługa menu




1. Włączyć piekarnik.
2. Naciśnąć  lub , aby wybrać opcję menu.
3. Naciśnąć , aby przejść do podmenu lub zaakceptować ustawienie.











## Przegląd menu

Menu główne







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




Podmenu opcji: Ustawienia podstawowe

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

Symbol/element menu	Opis
 Pieczenie + utrzymanie temperatury	Umożliwia utrzymywanie temperatury potrawy przez 30 minut po zakończeniu pieczenia.
 Wydłużenie czasu	Włącza i wyłącza funkcję wydłużenia czasu.
 Kontrast wyświetlacza	Stopniowa regulacja kontrastu wyświetlacza.
 Jasność wyświetlacza	Stopniowa regulacja jasności wyświetlacza.
 Ustawienie języka	Wybór języka komunikatów na wyświetlaczu.
 Głośność sygnału	Stopniowa regulacja głośności dźwięku przycisków oraz sygnałów.
 Dźwięki przycisków	Włączanie i wyłączanie dźwięku pól dotykowych. Nie można wyłączyć dźwięku towarzyszącemu dotknięciu pola WŁ./WYŁ.
 Alarm/sygnal błędny	Włączanie i wyłączanie sygnałów alarmowych.
 Usługi	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.
 Ustawienia fabryczne	Przywracanie ustawień fabrycznych.




## Funkcje pieczenia





Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Gotowanie na parze	Do warzyw, ryb, ziemniaków, ryżu, makaronów i innych dań specjalnych.
 Duża wilgotność	Do potraw z dużą zawartością wody, sosu królewskiego, terin oraz parzonej ryby.
 Mała wilgotność	Do wypieku chleba, pieczenia dużych kawałków mięsa lub podgrzewania potraw schłodzonych i mrożonych.
 Regeneracja pary	Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu powierzchni. Ciepło rozprowadzane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Jednocześnie można odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na dwóch poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Pieczenie tradycyjne.
 Pieczenie tradycyjne	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Funkcja Pizza	Wypiek pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia w celu uzyskania kruchej spodu.
 Wolne gotowanie	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócone, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Można zmniejszyć moc grzania. Zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii. Na podstawie tej funkcji została określona klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp), tak aby nadać im chrupkość.
 Grill	Do grillowania płaskich potraw i opiekania chleba.
 Szybkie grillowanie	Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania pieczywa.
 Turbo grill	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.

### Specjalne

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Pieczenie chleba	Do wypieku chleba.
 Zapiekanki	Do przyrządzania takich potraw jak lasagne czy dania ziemniaczane. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Wyrastanie ciasta	Do wspomagania wyrastania ciasta drożdżowego przed pieczeniem. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

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

### Ustawianie funkcji pieczenia

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

### Ustawianie funkcji parowej

Pokrywa szuflady na wodę znajduje się w panelu sterowania.



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

1. Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.
2. Wlać do szuflady na wodę około 800 ml wody.  
Taka ilość wody wystarcza na około 50 minut.
3. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
4. Włączyć piekarnik.
5. Ustawić funkcję pieczenia parowego i temperaturę.
6. Jeśli to konieczne, ustawić funkcję: Czas  $\rightarrow$  | lub Koniec  $\rightarrow$  |.  
Para pojawi się po około 2 minutach. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

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

Po upływie czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

7. Wyłączyć piekarnik.

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

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

Po ostygnięciu piekarnika zebrać gąbką wszelkie pozostałości wody z generatora pary. W razie potrzeby należy wyczyścić generator pary octem.

### Wskaźnik rozgrzania

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

### Szybkie nagrzewanie

Ta funkcja zapewnia krótszy czas nagrzewania.

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

Aby wyłączyć tę funkcję, należy przytrzymać  $\gg 3 \text{ SEC}$  przez 3 sekundy. Wskaźnik nagrzewania zmieni wygląd.





Funkcja jest niedostępna dla niektórych funkcji piekarnika.

### Ciepło resztkowe

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

## Funkcje zegara

Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 Minutnik	Służy do odliczania ustawionego czasu (maksymalnie 2 godziny i 30 minut). Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. Włączyć funkcję za pomocą  . Nacisnąć $\wedge$ lub $\vee$ , aby ustawić minuty, a następnie nacisnąć OK, aby rozpocząć odliczanie.
 Czas	Do ustawienia czasu pracy piekarnika (maks. 23 godziny i 59 minut).
 Koniec	Służy do ustawiania czasu wyłączenia funkcji pieczenia (maksymalnie 23 godziny i 59 minut).

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




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

## Ustawianie funkcji zegara



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

1. Ustawić funkcję pieczenia.
2. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się żądana funkcja zegara i odpowiedni symbol.
3. Nacisnąć  $\wedge$  lub  $\vee$ , aby ustawić żądany czas.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić. Po upływie czasu zostanie wyemitowany sygnał. Wyświetlacz wyłączy się. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat.
5. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

## Pieczenie + utrzymanie temperatury



Warunki działania funkcji:

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

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


Funkcję można włączyć i wyłączyć w menu: Ustawienia podstawowe.




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

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

### Wydłużenie czasu

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


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

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

## Programy automatyczne




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

### Przepisy w Internecie

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

### Gotowanie wspomagane

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

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

## Korzystanie z akcesoriów

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

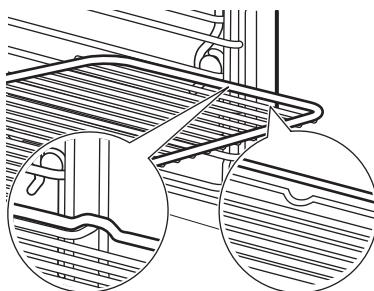
### Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

**Półka druciana:**

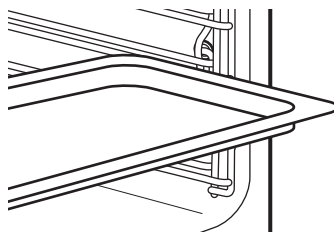
Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw i upewnić się, że nóżki są skierowane w dół.

**Błacha do pieczenia ciasta:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



**UWAGA!** Nie używać akcesoriów podczas korzystania z funkcji: Gotowanie na parze.

**Termosonda**

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

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

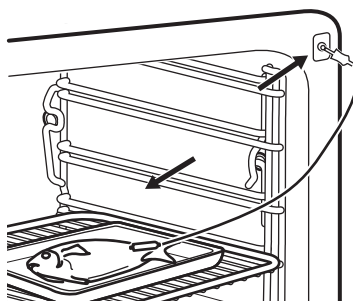


**UWAGA!** Należy używać wyłącznie termosondy znajdującej się w zestawie lub właściwych zamienników.




Podczas pieczenia termosonda musi pozostać w mięsie i w gnieździe.


1. Umieścić końcówkę termosondy w środku mięsa.
2. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika.




3. Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy.
4. W ciągu 5 sekund nacisnąć  $\wedge$  lub  $\vee$ , aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
5. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika. Piekarnik obliczy przybliżony czas zakończenia pieczenia. Koniec pieczenia

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

6. Aby zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu, nacisnąć . Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, zostanie wyemitowany sygnał. Piekarnik wyłącza się automatycznie.

7. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda, a następnie wyjąć mięso z piekarnika.
9. Nacisnąć , aby wyłączyć piekarnik.




 **OSTRZEŻENIE!** Termosonda jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.



## Dodatkowe funkcje

### Ulubione

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

Zapisywanie programu





1. Włączyć piekarnik.
2. Ustawić funkcję pieczenia lub program automatyczny.
3. Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie: ZAPISZ.
4. Nacisnąć , aby potwierdzić. Na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci.
5. Nacisnąć , aby potwierdzić.
6. Wprowadzić nazwę programu. Pierwsza litera będzie migać.

7. Nacisnąć  lub , aby zmienić literę.

8. Nacisnąć .



Zacnie migać następna litera.


9. W razie potrzeby powtórzyć krok 7.

10. Nacisnąć i przytrzymać , aby zapisać. Można zastąpić zapełnione pozycje pamięci. Gdy na wyświetlaczu pojawi się pierwsza wolna pozycja pamięci, nacisnąć  lub  i nacisnąć , aby zastąpić istniejący program.

Można zmienić nazwę programu w menu: Edycja nazwy programu.




Włączanie programu

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

Nacisnąć , aby przejść bezpośrednio do menu: Ulubione.

### Użycie funkcji Blokada uruchomienia



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



1. Nacisnąć , aby włączyć wyświetlacz.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać  i , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat i symbol klucza.


Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

### Blokada panelu

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



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


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

-  Po wyłączeniu piekarnika funkcja także się wyłączy.


### Ustaw + start

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

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



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

Po zakończeniu funkcji pieczenia zostanie wyemitowany sygnał.

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

### Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik 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 - 230	5.5

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

### Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

- Jasność w nocy – gdy piekarnik jest wyłączony, jasność wyświetlacza jest mniejsza w godzinach od 22:00 do 06:00.
- Jasność w dzień:
  - Gdy piekarnik jest włączony.
  - Gdy włączona jest jasność w nocy, dotknięcie dowolnego symbolu (z wyjątkiem WŁ./WYŁ.) powoduje przełączenie się wyświetlacza na 10 sekund do trybu jasności w dzień.

### Wentylator chłodzący

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

### Termostat bezpieczeństwa

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

## Wskazówki i porady

### Zalecenia dotyczące pieczenia

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

W piekarniku są cztery poziomy. Poziomy umieszczania potraw liczy się od dołu do góry.

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

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

Gdy piekarnik ostygnie, należy wytrzeć jego komorę miękką szmatką.

### Pieczenie ciast

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

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

### Pieczenie mięsa i ryb

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

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

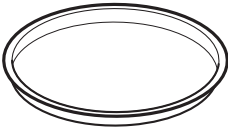
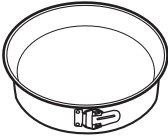

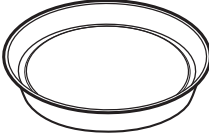
### Termoobieg wilgotny

Produkt	Temperatura (°C)	Czas (min)	Poziom piekarnika
Makaron zapiekany	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	45 - 60	1
Zapiekanka ziemniaczana	190 - 210	55 - 80	1
Dania słodkie	180 - 200	45 - 60	1
Kołacz lub brioszki	160 - 170	50 - 70	1
Warkocz drożdżowy / wieniec drożdżowy	170 - 190	40 - 50	1
Ciasto z kruszonką (suche)	160 - 170	20 - 40	2
Ciasteczka z ciasta drożdżowego	160 - 170	20 - 40	2

### 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.

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

### Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

#### Szybkie grillowanie

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 3 minuty.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

Produkt	Czas grillowania (min)	
	1. strona	2. strona
Hamburgery	9 - 13	8 - 10

Produkt	Czas grillowania (min)	
	1. strona	2. strona
Tosty	1 - 3	1 - 3

### Tabela pieczenia




Dodatkowe tabele pieczenia znajdują się w książce kucharskiej w naszej witrynie internetowej: [www.ikea.com](http://www.ikea.com). Aby znaleźć odpowiednią książkę kucharską, należy sprawdzić numer produktu podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na przednim obramowaniu komory piekarnika.



## Konserwacja i czyszczenie

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

### Uwagi dotyczące czyszczenia

 <p><b>Środki czyszczące</b></p>	<p>Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.</p> <p>Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.</p> <p>Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.</p>
 <p><b>Codzienne użytkowanie</b></p>	<p>Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.</p> <p>Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.</p>
 <p><b>Wyposażenie</b></p>	<p>Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.</p> <p>Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.</p>

### Piekarniki wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium

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

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

### Czyszczenie uszczelki drzwi

Należy regularnie sprawdzać uszczelkę drzwi. Uszczelka drzwi jest założona wokół obramowania komory piekarnika. Nie wolno korzystać z piekarnika, jeśli uszczelka drzwi

jest uszkodzona. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

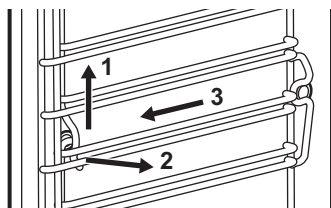
Aby wyczyścić uszczelkę drzwi, należy zapoznać się z ogólnymi informacjami na temat czyszczenia.

### Demontaż przewodnic blach

Przed przystąpieniem do konserwacji piekarnika należy upewnić się, że jest zimny. Występuje zagrożenie poparzeniem.

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.

1. Ostrożnie pociągnąć przewodnice w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.



2. Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.
3. Wysunąć prowadnice z tylnego zaczepu. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

### Czyszczenie parowe

Usunąć ręcznie największe zanieczyszczenia.

1. Wlać 250 ml wody z 3 łyżkami stołowymi octu bezpośrednio do generatora pary.
2. Włączyć funkcję: Czyszczenie parowe. Wyświetlacz wskazuje czas działania funkcji. Po zakończeniu programu emitowany jest sygnał dźwiękowy.
3. Dotknąć dowolnego symbolu, aby wyłączyć sygnał.
4. Przetrzeć urządzenie miękką szmatką. Usunąć wodę z generatora pary. Pozostawić otworzone drzwi urządzenia na około godzinę.

W celu przyspieszenia schnięcia można zamknąć drzwi i nagrzać urządzenie, korzystając z funkcji: Termoobieg (temperatura 150°C przez około 15 minut).

### System wytwarzania pary

**⚠ UWAGA!** Po każdym użyciu należy wysuszyć generator pary. Usunąć wodę gąbką.

**i** Usunąć ewentualny osad z kamienia wodą z octem.

**⚠ UWAGA!** Chemiczne środki do usuwania kamienia mogą uszkodzić emalię. Należy stosować się do instrukcji producenta.

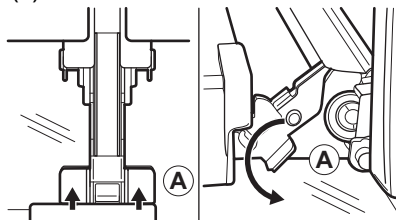
1. Aby wyczyścić szufladę na wodę i generator pary, wlać wodę z octem (około 250 ml) przez szufladę na wodę do generatora pary. Odczekać około 10 minut.
2. Usunąć roztwór wody i octu za pomocą gąbki.
3. Wlać do szuflady na wodę około 100-200 ml czystej wody w celu przepłukania systemu wytwarzania pary.
4. Za pomocą gąbki usunąć wodę z generatora pary i wytrzeć go do sucha.
5. Zostawić otwarte drzwi, aby w pełni wysuszyć urządzenie.

### Zdejmowanie i zakładanie drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb jest inna dla poszczególnych modeli urządzenia.

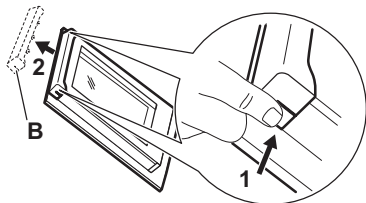
**⚠ OSTRZEŻENIE!** Drzwi są ciężkie.

1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Do końca docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.

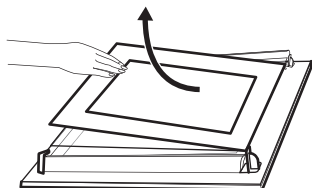


3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 70°).
4. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika.
5. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.

6. Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



7. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.  
8. Przytrzymując pojedynczo szyby przy górnej krawędzi, wyciągnąć je do góry wzdłuż prowadnicy.



9. Umyć szybę wodą z płynem do naczyń. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.

- i** Jedno z ramion zawiasów (standardowo prawe) jest ruchome. Upewnić się, że oba ramiona zawiasów znajdują się w tym samym położeniu (pod kątem ok. 70°).

- !** **OSTRZEŻENIE!** Wkładając szyby, należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do przegrzania się drzwi piekarnika.

### Wymiana oświetlenia

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

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

1. Wyłączyć piekarnik.
2. Wyjąć bezpieczniki ze skrzynki bezpieczników lub wyłączyć wyłącznik obwodu.
3. Obrócić szklany klosz w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zdjąć.
4. Wyczyścić szklany klosz.
5. Wymienić żarówkę oświetlenia piekarnika na nową: 40 W, 230 V (50 Hz), odporność na temperaturę 350°C (typ połączenia: G9).
6. Zamontować klosz.

## Rozwiązywanie problemów

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

## Co zrobić, gdy...

<b>Problem</b>	<b>Prawdopodobna przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Drzwi nie zamknięto prawidłowo.	Domknąć drzwi.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwolenia bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie F111.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w skrzynce bezpieczników, a następnie ponownie włączyć</li> <li>• Jeżeli na wyświetlaczu ponownie pojawia się kod błędu, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.</li> </ul>
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Wyłączy się oświetlenie.	Nastąpi włączenie funkcji Termoobieg wilgotny.	Jest to normalne działanie funkcji Termoobieg wilgotny. Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”, Funkcje pieczenia.

### Informacje serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

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

### Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:

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

## Dane techniczne

### Dane techniczne

Wymiary (wewnętrzne)	Szerokość Wysokość Głębokość	477 mm 214 mm 418 mm
Powierzchnia blachy do pieczenia ciasta	1424 cm <sup>2</sup>	
Górna grzałka	1900 W	
Dolna grzałka	1000 W	
Grill	1900 W	
Rozszerzenie pola grzejnego	1650 W	
Łączna moc znamionowa	3000 W	
Napięcie	220 - 240 V	
Częstotliwość	50 Hz	
Liczba funkcji	22	

## Efektywność energetyczna

### Informacje o produkcie i karta informacyjna produktu\*

Nazwa dostawcy	IKEA
Dane identyfikacyjne modelu	KULINARISK 704.168.21
Wskaźnik efektywności energetycznej	94,5
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	43 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	31.3 kg

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

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

### Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

### Ogólne porady

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

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

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

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

### **Pieczenie z termoobiegiem**

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

### **Ciepło resztkowe**

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

Wentylator i oświetlenie nadal działają.

### **Podtrzymywanie temperatury potraw**

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło

resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

### **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem**


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


### **Termoobieg wilgotny**

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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

## Ochrona środowiska

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

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

## GWARANCJA IKEA

### **Jaki jest okres ważności gwarancji w sklepie IKEA?**

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

### **Kto wykonuje usługi serwisowe?**

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

### **Co obejmuje gwarancja?**

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

kosztów o ile powstała usterka jest związana z wadą konstrukcyjną lub materiałową objętą gwarancją. Przy uwzględnieniu powyższych warunków zastosowanie mają przepisy UE (Dyrektywa 99/44/WE) oraz odpowiednie przepisy prawa krajowego. Części wymienione stają się własnością IKEA.

### **Jakie działania podejmuje IKEA w celu rozwiązania problemu?**

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

### **Czego nie obejmuje gwarancja?**

- Zwykłego zużycia.
- Uszkodzenia umyślnego lub wynikającego z niedbalstwa, uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, nieprawidłową instalacją lub podłączeniem do niewłaściwego źródła napięcia, uszkodzenia spowodowanego reakcją chemiczną lub elektrochemiczną, rdzą, korozją lub uszkodzeniem w wyniku działania wody, w tym uszkodzenia spowodowanego nadmiarem wapnia w wodzie z instalacji wodociągowych oraz uszkodzenia spowodowanego anomaliami pogodowymi.
- Materiałów eksploatacyjnych, w tym baterii i żarówek.
- Części нефunkcjonalnych i dekoracyjnych, nie mających wpływu na normalne użytkowanie urządzenia, w tym rys oraz ewentualnych przebarwień.
- Przypadkowych uszkodzeń spowodowanych przez obce ciała lub substancje, czyszczenie lub przepychanie: filtrów, systemów odprowadzania wody lub szuflad na proszek.

- Uszkodzenia następujących części: części ze szkła ceramicznego, akcesoriów, koszyków na naczynia i sztućce, węży doprowadzających wodę i spustowych, uszczelek, żarówek oraz ich pokryw, wyświetlaczy, pokręteł, obudów oraz części obudów, chyba że można wykazać, że uszkodzenia takie zostały spowodowane wadami produkcyjnymi.
  - Przypadków, w których nie stwierdzono usterek w trakcie wizyty technika.
  - Napraw niewykonanych przez wyznaczony przez IKEA serwis lub autoryzowanego partnera serwisowego bądź przypadków niezastosowania części oryginalnych.
  - Napraw będących następstwem instalacji wykonanych nieprawidłowo lub w sposób niezgodny ze specyfikacją.
  - Wykorzystania urządzenia w środowisku innym niż domowe, tj. użytku służbowego.
  - Uszkodzenia w trakcie transportu. Jeśli klient sam transportuje urządzenie do domu lub pod inny adres, IKEA nie będzie ponosić żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia, jakie mogą powstać podczas transportu. Jednakże, jeśli IKEA dostarcza urządzenie na adres klienta, niniejsza gwarancja będzie obejmowała ewentualne uszkodzenia urządzenia powstałe podczas takiej dostawy.
  - Koszt przeprowadzenia początkowej instalacji urządzenia IKEA. Jednakże, jeśli usługodawca reprezentujący IKEA lub autoryzowany serwisant IKEA naprawią lub wymienią urządzenie w ramach niniejszej gwarancji, taki usługodawca lub autoryzowany serwisant w razie potrzeby ponownie zainstaluje naprawione lub wymienione urządzenie.
- Powyższe ograniczenia nie mają zastosowania do pracy prawidłowo wykonanej przez wykwalifikowanego specjalistę, przy zastosowaniu oryginalnych części IKEA, w celu dostosowania urządzenia do wymagań bezpieczeństwa technicznego obowiązujących w innym państwie członkowskim UE.



### Zastosowanie przepisów prawa krajowego

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

### Obszar obowiązywania

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

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

### SERWIS urządzeń IKEA

Prosimy o kontakt z Serwisem IKEA w celu:

1. zgłoszenia reklamacji w ramach niniejszej gwarancji;
2. uzyskania wyjaśnień dotyczących instalacji urządzenia w zestawach kuchennych IKEA. Serwis nie udziela wyjaśnień dotyczących:
  - ogólnej instalacji zestawów kuchennych IKEA;
  - podłączenia do instalacji elektrycznych (jeżeli urządzenie nie jest wyposażone w przewód i wtyczkę), wodnych i gazowych, które powinno być wykonane przez autoryzowanego technika serwisowego.

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

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

### Kontakt z IKEA w razie potrzeby skorzystania z serwisu



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



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



### PROSIMY O ZACHOWANIE RACHUNKU!

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

### Czy potrzebują Państwo dodatkowej pomocy?

Wszelkie dalsze pytania niezwiązane z serwisem Państwa urządzeń proszę kierować

do najbliższego telecentrum IKEA. Zalecamy uważne przeczytanie dokumentacji urzędnika przed skontaktowaniem się z nami.

## İçindekiler

Güvenlik Bilgileri	35	Ek fonksiyonlar	50
Güvenlik talimatları	37	İpuçları ve yararlı bilgiler	52
Montaj	39	Bakım ve temizlik	54
Ürün tanımı	40	Sorun giderme	56
Kontrol paneli	40	Teknik veriler	58
İlk kullanımdan önce	42	Enerji verimliliği	58
Günlük kullanım	43	Çevreyle ilgili bilgiler	60
Saat fonksiyonları	47	Tüketicinin Seçimlik Hakları	60
Otomatik programlar	48	IKEA GARANTİSİ	61
Aksesuarların kullanılması	48		

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.
- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini ters sırayla 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)	444 (460) mm
Kabin genişliği	560 mm
Kabin derinliği	550 (550) mm
Cihazın ön yüksekliği	455 mm
Cihazın arkasının yüksekliği	440 mm
Cihazın ön genişliği	595 mm
Cihazın arka genişliği	559 mm
Cihazın derinliği	567 mm
Cihazın ankastre derinliği	546 mm
Açık kapı ile derinlik	882 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	3.5x25 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 kablосunu 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.

## 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 lekelerle neden olabilir.
- Pişirme sırasında cihazın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapağın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapağın kesinlikle kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

## Buharlı Pişirme



**UYARI!** Yanma ve cihazın zarar görme riski vardır.

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

## Bakım ve Temizlik



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

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve 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!
- Yüze 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.

### 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.
- Sadece orijinal yedek parçalar 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

**i** Kurulum için Montaj Talimatlarına bakın.

### Elektrik tesisatı

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

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

Bu fırın ile birlikte sadece bir ana elektrik kablosu verilir.

### 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

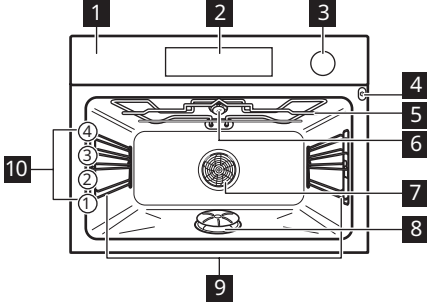
Kablo ile ilgili bölüme bakmak için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

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 Elektronik programlayıcı
- 3 Su haznesi
- 4 İç sıcaklık sensörü prizi
- 5 Izgara
- 6 Lamba
- 7 Fan
- 8 Kapaklı buhar üretici
- 9 Sürgülü kafes, çıkarılabilir
- 10 Raf konumları

### Aksesuarlar

- **Tel raf x 1**  
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.
- **Pişirme tepsi x 1**  
Kek ve bisküviler için.
- **Yemekölçer x 1**  
Yemeğin ne kadar piştiğini ölçmeye yarar.

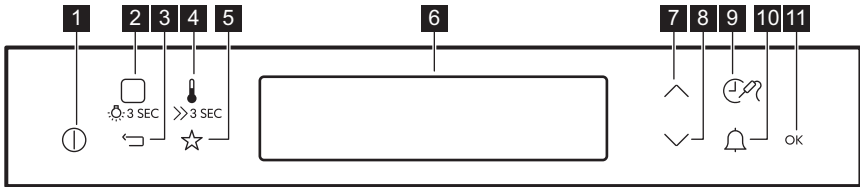
- **Sünger x 1**  
Buhar üreticinde kalan suyu emmek içindir.



**UYARI!** Pişirme işleminden önce, fırının içinden süngeri çıkarın. Cihaz sıcakken süngeri kullanmayın.










## Kontrol paneli

### Elektronik programlayıcı

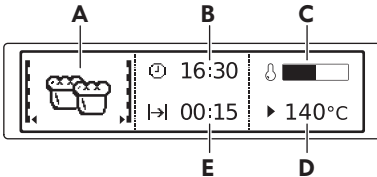


	Sembol	Fonksiyon	Açıklama
1		AÇIK / KAPALI	Fırını açıp kapamak içindir.








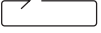


	Sembol	Fonksiyon	Açıklama
2		Isıtma Fonksiyonları veya Yardımlı Pişirme	Isıtma Fonksiyonları Menüsüne girmek için bir defa basın. Yardımlı Pişirme Seçeneğine geçmek için tekrar basın. Işığı açıp kapatmak için  seçeneğine 3 saniye basın.
3		Geri tuşu	Menüde bir seviye geri gitmek içindir. Ana menüyü görmek için, sembole 3 saniye süreyle dokununuz.
4		Sıcaklık seçimi	Sıcaklığı ayarlamak ya da fırının mevcut sıcaklığını görmek içindir.
5		Favoriler	Sık kullandığınız favori programlarınızı kaydetmek ve seçmek içindir.
6	-	Gösterge Ekranı	Fırında o an geçerli ayarları gösterir.
7		Yukarı tuşu	Menüde yukarı ilerlemek içindir.
8		Aşağı tuşu	Menüde aşağı ilerlemek içindir.
9		Zaman ve ek fonksiyonlar	Farklı fonksiyonları ayarlamak içindir. Bir ısıtma fonksiyonu çalışırken zamanlayıcıyı veya şu fonksiyonları ayarlamak için sembole basın: Fonksiyon Klidi, Favoriler, Isıt+Beklet, Ayarla + Git. Yemekölçer ayarlarını da değiştirebilirsiniz.
10		Zaman Ayarı	Şu fonksiyonu ayarlamak içindir: Zaman Ayarı.
11	OK	OK	Bir seçimi veya ayarı onaylamak içindir.

## Gösterge Ekranı



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

Ekrandaki diğer göstergeler:

Sembol		Fonksiyon
	Zaman Ayarı	Fonksiyon çalışıyordu.
	Zaman	Ekranı geçerli zamanı görüntüler.
	Süre	Ekranı pişirme için gerekli süre gösterilir.
	Bitiş	Ekranı pişirmenin ne zaman tamamlandığı gösterilir.
	Sıcaklık	Ekran, sıcaklığı gösterir.
	Zaman Göstergesi	Ekranı ısıtma fonksiyonunun ne kadar çalışacağı gösterilir. Saati sıfırlamak için $\vee$ ve $\wedge$ seçeneklerine aynı anda basın.
	Hesaplama	Fırın, pişirme süresini hesaplar.
	Isıtma Göstergesi	Ekranı fırının sıcaklığı gösterilir.
	Otomatik Ağırlıkölçer	Ekranı otomatik tartma sisteminin devrede olduğu ya da ağırlığın değiştiği gösterilir.
	Isıt+Beklet	Fonksiyon çalışıyordu.

## İlk kullanımdan önce



**UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

### İlk Temizlik

Çıkarılabilir raf desteklerini ve aksesuarları fırından çıkarın.



"Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.

Fırını ve aksesuarları ilk kullanım öncesinde temizleyin.

Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini başlangıçtaki yerlerine takın.


### İlk Bağlantı

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

- Değeri ayarlamak için  $\wedge$  veya  $\vee$  seçeneğine basın.
- Onaylamak için **OK** seçeneğine basın.

### Ön ısıtma

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

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

3. Şu fonksiyonu: Sıcak Hava (☼) ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.

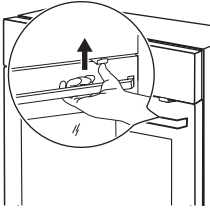
4. Fırını 15 dakika çalıştırın. Aksesuarlar normalde olduğundan daha sıcak olabilir. Ön ısıtma sırasında fırından koku ve duman çıkabilir. Odadaki hava akışının yeterli olduğundan emin olun.

### Mekanik kapak kilidinin kullanımı

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

Fırın kapağını çocuk kilidiyle açmak için:

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



2. Kapağı açın.

Fırının kapağını, çocuk kilidini çekmeden kapatın.

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

Çocuk kilidini çıkardıktan sonra, vidayı deliğe tekrar takın.



**UYARI!** Kontrol panelini çizmemeye özen gösterin.

## Günlük kullanım



**UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

### Menülerde gezinme




1. Fırını çalıştırın.
2. Menüde seçim yapmak için  $\vee$  veya  $\wedge$  seçeneğine basın.
3. Alt menüye geçmek veya ayarı kabul etmek için OK seçeneğine basın.






Herhangi bir noktada  $\square$  seçeneğini kullanarak ana menüye geri dönebilirsiniz.

### Menülere genel bakış

Ana menü

Sembol / Menü öğesi	Uygulama
 Isıtma Fonksiyonları	Isıtma fonksiyonlarının bir listesini içerir.
 Yardımlı Pişirme	Otomatik programların listesini içerir. Bu programlara yönelik yemek tarifleri, tarif kitabında bulunabilir.
 Favoriler	Kullanıcı tarafından oluşturulan favori pişirme programlarının bir listesini içerir.




Sembol / Menü öğesi	Uygulama
 Buharla temizleme	Cihazı buhar ile temizleme.
 Temel Ayarlar	Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır.
 Özel fonksiyonlar	Ek ısıtma fonksiyonlarının bir listesini içerir.







Şunun için alt menü: Temel Ayarlar






Sembol / Menü öğesi	Açıklaması
 Zamanı Ayarlayın	Saatteki geçerli zamanı ayarlar.
 Zaman Göstergesi	AÇIK iken cihazı kapadığınızda, geçerli saati gösterir.
 Ayarla + Git	Bir fonksiyonu ayarlamak ve kontrol panelinde bulunan herhangi bir sembole basarak aktifleştirmek içindir.
 Isıt+Beklet	Pişirme süresi tamamlandığında hazırlanan yemeği 30 dakika boyunca sıcak tutar.
 Zaman Uzatma	Zaman uzatma fonksiyonunu etkinleştirir ve devre dışı bırakır.
 Gösterge Kontrastı	Gösterge kontrastını kademe kademe ayarlar.
 Ekran Parlaklığı	Gösterge parlaklığını kademe kademe ayarlar.
 Dil seçeneğini ayarlayın	Gösterge ekranının dilini ayarlar.

Sembol / Menü öğesi	Açıklaması
 Sinyal Sesi Seviyesi	Tuş sesi ve sinyal seviyelerini kademe kademe ayarlar.
 Tuş Sesleri	Dokunmatik alanların sesini etkinleştirir ve devre dışı bırakır. AÇMA / KAPAMA dokunmatik alanının sesini devre dışı bırakmak mümkün değildir.
 Alarm / Hata Sinyalleri	Alarm sinyallerini etkinleştirir ve devre dışı bırakır.
 Servis	Yazılım sürümünü ve yapılandırmasını gösterir.
 Fabrika Ayarları	Tüm ayarları fabrika ayarlarına getirir.



### Isıtma Fonksiyonları

Piştirme fonksiyonu	Uygulama
 Tam Buhar	Sebze, balık, patates, pilav, hamur işleri ve özel mezeler içindir.
 Yüksek buhar	Nem seviyesi yüksek yiyecekler, muhallebiler, etli jöleler ve balık buğulama içindir.
 Düşük buhar	Ekmek pişirmek, iri et parçalarını kızartmak veya soğutulmuş veya dondurulmuş yemekleri ısıtmak içindir.

Piştirme fonksiyonu	Uygulama
 Buharla Tekrar Isıtma	Yiyecekleri buharla ısıtmak yüzeyin kurumasını önler. Isı nazik ve eşit şekilde dağıtılır böylece yiyecek yeni pişirildiğindeki tadına ve aromasına geri kavuşur. Bu fonksiyonu kullanarak yiyeceği doğrudan tabak içinde ısıtabilirsiniz. Tabakları farklı raflara yerleştirip yiyecekleri aynı anda ısıtabilirsiniz.
 Sıcak Hava	Aynı anda iki rafta pişirmek ve yiyecek kurutmak içindir. Sıcaklığı Alt+Üst Isıtma için olduğundan 20 - 40 °C daha az olacak şekilde ayarlayın.
 Alt+Üst Isıtma	Tek raf konumunda pişirme ve kızartma yapmak içindir.
 Pizza Fonksiyonu	Pizza pişirmek içindir. Yoğun bir esmerleştirme ve gevrek bir taban elde etmek içindir.
 Yavaş Pişirme	Özellikle yumuşak, sulu et/ tavuk kızartmaları içindir.
 Alt Isıtma	Alt kısmı gevrek kekler pişirmek ve yiyecekleri konserve yapmak içindir.

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

## Özel fonksiyonlar

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Ekmek	Ekmek pişirmek içindir.
 Graten	Lazanya veya patates graten gibi yemekler içindir. Graten ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 Hamur Kabartma	Pişirme öncesinde mayalı hamuru kabartmak içindir. Bu fonksiyonu kullandığınızda lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak söner.
 Tabak Isıtma	Bir tabağı, servis öncesinde ısıtmak içindir.
 Konserve Yapma	Sebze konservesi yapmak içindir (ör. turşu).
 Kurutma	Dilimlenmiş meyve, sebze ve mantar kurutmak içindir.
 Sıcak Tutma	Yiyecekleri sıcak tutmak içindir.
 Buz çözme	Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş yiyeceğin miktarına ve boyutuna göre değişir. Bu fonksiyonu kullandığınızda lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak söner.

## Bir ısıtma fonksiyonu ayarlama

1. Fırını çalıştırın.

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

## Bir buhar fonksiyonunun ayarlanması

Su haznesi kapağı kontrol panelindedir.



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

1. Su çekmecesini açmak için kapağına basın.
  2. Su çekmecesini 800 ml suyla doldurun. Su miktarı yaklaşık 50 dakika için yeterlidir.
  3. Su çekmecesini ilk konumuna getirin.
  4. Fırını çalıştırın.
  5. Bir buhar fonksiyonu ve sıcaklığı ayarlayın.
  6. Gerekirse şu fonksiyonu ayarlayın: Süre →| veya: Bitiş →|.
- Yaklaşık 2 dakika sonra buhar görünecektir. Fırın önceden ayarlanan ısıya ulaştığında, sinyal sesi gelir.



Buhar jeneratörü boşaldığında bir sinyal sesi duyulur.

Pişirme süresinin sonunda sinyal sesi duyulur.

7. Fırını kapatın.



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

8. Buharlı pişirmenin ardından fırın boşluğunun alt kısmında su damlaları oluşabilir. Boşluğun alt kısmını daima fırın soğuduğunda kurulaştırın.

Kapısını açarak fırının tamamen kurumasını bekleyin.

Fırın soğuduğunda, buhar jeneratöründen kalan tüm suyu bir süngerle alın. Gerekirse, buhar jeneratörünü bir miktar sirke ile temizleyin.

### Isıtma göstergesi

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

### Hızlı ısıtma

Bu fonksiyon ısıtma süresini azaltır.



Hızlı ısıtma fonksiyonu devreye girerken fırına yemek koymayın.

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

Bu fonksiyon bazı fırın fonksiyonlarıyla kullanılamaz.

### Atıl ısı

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

## Saat fonksiyonları

### Saat fonksiyonları tablosu

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

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







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

### Saat fonksiyonlarının ayarlanması



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

1. Bir ısıtma fonksiyonunu ayarlayın.

- Ekranında gerekli saat fonksiyonu ve ilgili sembol görünene kadar  seçeneğine tekrar tekrar basın.
- Gereken süreyi ayarlamak için  veya  seçeneğine basın.
- Onaylamak için  seçeneğine basın. Süre bittiğinde, bir sinyal duyulur. Fırın kapanır. Ekranında bir mesaj görüntülenir.
- Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir sembole basın.

### Isıt+Beklet



Fonksiyonun koşulları:

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

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


Fonksiyonu şu menüde açıp kapayabilirsiniz: Temel Ayarlar.




- Fırını çalıştırın.
- Isıtma fonksiyonunu seçin.

- Sıcaklığı 80 °C'nin üzerine ayarlayın.
- Ekranında şu görülene kadar  seçeneğine tekrar tekrar basın: Isıt +Beklet.
- Onaylamak için  seçeneğine basın. Fonksiyon sona erdiğinde, bir sinyal duyulur.

### Zaman Uzatma

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


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

- Pişirme süresi bittiğinde, bir sinyal duyulur. Herhangi bir sembole basın. Ekranında mesaj gösterilir.
- Açmak için  seçeneğine veya iptal etmek için  seçeneğine basın.
- Fonksiyonun süresini ayarlayın.
-  seçeneğine basın.

## Otomatik programlar




-  **UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

### İnternet'teki yemek tarifleri

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

### Yardımlı Pişirme

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

- Fırını çalıştırın.
- Menüyü seçin: Yardımlı Pişirme. Onaylamak için  seçeneğine basın.
- Kategoriye ve yemeği seçin. Onaylamak için  seçeneğine basın.
- Bir tarif seçin. Onaylamak için  seçeneğine basın.

## Aksesuarların kullanılması

-  **UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.



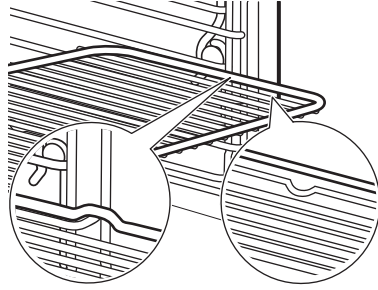
### Aksesuarların yerleştirilmesi

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

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

#### Tel raf:

Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve ayakların aşağı doğru baktığından emin olun.

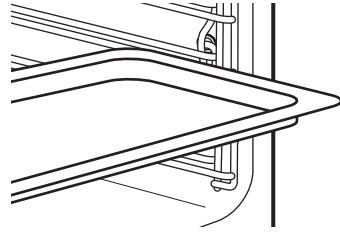


#### Pişirme tepsi:

Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin.



**DİKKAT!** Aksesuarı şu fonksiyonda kullanmayın: Tam Buhar.



### Yemek sensörü

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

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

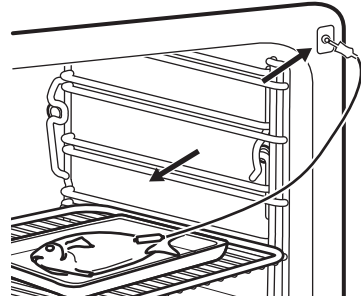


**DİKKAT!** Yalnızca ürünle birlikte verilen yemek sensörünü veya doğru yedek parçaları kullanın.






Yemek sensörü pişirme sırasında etin içinde ve soketinde kalmalıdır.

1. Yemek sensörünün ucunu etin ortasına yerleştirin.
2. Yemek sensörünün fişini, fırının önündeki prize takın.



3. Fırını çalıştırın. Gösterge ekranında yemek sensörü sembolü gösterilir.
4. ^ veya v tuşlarına 5 saniye içinde basarak iç sıcaklığı ayarlayın.

5. Isıtma fonksiyonunu ve gerekirse fırın sıcaklığını ayarlayın.  
Fırın yaklaşık bir bitiş zamanı hesaplar. Bitiş zamanı; farklı yiyecek miktarları, ayarlanan fırın sıcaklıkları (minimum 120 °C) ve çalışma modları için farklıdır. Fırın yaklaşık 30 dakika içinde bitiş zamanını hesaplar.
6. İç sıcaklığı değiştirmek için  tuşuna basın.  
Et ayarlanan iç sıcaklığa ulaştığında sinyal duyulur. Fırın otomatik olarak kapanır.








7. Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir sembole basın.
8. Yemek sensörünün fişini prizden çekin ve eti fırından çıkarın.
9. Fırını kapatmak için  seçeneğine basın.  
 **UYARI!** Yemek sensörü sıcaktır. Yanma riskine karşı dikkatli olun.




## Ek fonksiyonlar

### Favoriler

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




Bir programın kaydedilmesi

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

Bir hafıza kayıt alanı üzerine yazabilirsiniz. Ekranda ilk hafıza kayıt alanı konumu gösterildiğinde,  veya  seçeneğine ve var olan programın üzerine yeni program kaydetmek için  seçeneğine basın.




Menüdeki program adını değiştirebilirsiniz: Program İsmi Değiştir.

Programın etkinleştirilmesi

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

### Çocuk Kilidinin Kullanımı

Çocuk Kilidi devredeyken fırını yanlışlıkla çalıştırmak mümkün olmaz.






1. Ekranı açmak için  seçeneğine basın.
2. Ekranda bir mesaj ve anahtar sembolü çıkana kadar  ile  seçeneklerine birlikte basın.


Çocuk Kilidi fonksiyonunu kapatmak için 2. adımı tekrarlayın.

### Fonksiyon Kilidi

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





1. Fırını çalıştırın.
2. Bir ısıtma fonksiyonu ya da ayarını ayarlayın.

3. Ekranda şu görülene kadar  seçeneğine tekrar tekrar basın: Fonksiyon Kilidi.
4. Onaylamak için  seçeneğine basın. Fonksiyonu kapatmak için  seçeneğine basın. Ekranda bir mesaj görüntülenir.  seçeneğine tekrar basıp onaylamak için  seçeneğine basın.


 Fırını kapattığımızda fonksiyon da devre dışı kalır.

### Ayarla + Git

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



1. Fırını çalıştırın.
2. Bir ısıtma fonksiyonunu ayarlayın.
3. Ekranda şu görülene kadar  seçeneğine tekrar tekrar basın: Süre.
4. Süreyi ayarlayın.
5. Ekranda şu görülene kadar  seçeneğine tekrar tekrar basın: Ayarla + Git.
6. Onaylamak için  seçeneğine basın. Şu fonksiyonu başlatmak için herhangi bir sembole ( hariç) basın: Ayarla + Git. Ayarlanan ısıtma fonksiyonu başlatılır.

Isıtma fonksiyonu sona erdiğinde, bir sinyal duyulur.

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

### Otomatik kapanma

Güvenlik önlemi olarak, bir ısıtma fonksiyonu çalışırken belirli bir süre boyunca herhangi bir ayar değiştirilmediğinde fırın kapanır.

 (°C)	 (sa.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

### Ekran parlaklığı

Ekran parlaklığı için iki mod vardır:

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

### Soğutma fanı

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

### Güvenlik termostatı

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

## İpuçları ve yararlı bilgiler

### Pişirme önerileri

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

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

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

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

Fırın soğuduğunda fırın boşluğunu yumuşak bir bezle temizleyin.

### Kek pişirme

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

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

### Et ve balık pişirme

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

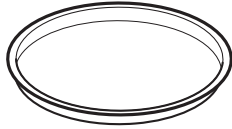
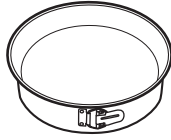

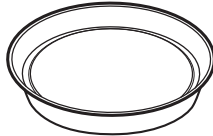
Kızartma esnasında fırının içinde aşırı duman oluşmasını önlemek için, derin tava/pişirme kabına biraz su koyun. Duman birikmesini önlemek için, kuruduktan sonra her seferinde su ekleyin.

### Sıcak Hava Nemli

Yemek	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Raf konumu
Fırında makarna	180 - 200	45 - 60	1
Lazanya	180 - 200	45 - 60	1
Patates graten	190 - 210	55 - 80	1
Tatlılar	180 - 200	45 - 60	1
Kalıpta kek veya tatlı çörek	160 - 170	50 - 70	1
Örgülü ekme / papatya ekme	170 - 190	40 - 50	1
Ufalanmış üst malzemeli kek (kuru)	160 - 170	20 - 40	2
Mayalı hamurla hazırlanan bisküviler	160 - 170	20 - 40	2

### Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar

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

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

### Test enstitüleri için bilgiler

#### Hızlı Izgara

Boş fırını önceden 3 dakika ısıtın.

Maksimum sıcaklık ayarında ızgarada pişirin.

Üçüncü raf konumunu kullanın.

Yemek	Izgara süresi (dk.)	
	1. taraf	2. taraf
Burger-ler	9 - 13	8 - 10

Yemek	Izgara süresi (dk.)	
	1. taraf	2. taraf
Kızarmış ekmek	1 - 3	1 - 3




### Pişirme tabloları

Diğer pişirme tabloları için [www.ikea.com](http://www.ikea.com) web sitesinde bulabileceğiniz Yemek Tarifi Kitabına bakın. Uygun Yemek Tarifi Kitabını bulmak için, fırın boşluğunun ön çerçevesi üstündeki bilgi etiketinin üzerindeki madde numarasına bakın.

## Bakım ve temizlik

**⚠ UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

### Temizlik hakkında açıklamalar

 <p><b>Temizlik Mad-deleri</b></p>	<p>Fırının ön kısmını yumuşak bir bez ve deterjanlı ılık suyla temizleyin.</p> <p>Metal yüzeleri 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 boşluğu temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.</p> <p>Yemeği fırında 20 dakikadan daha uzun bir süre bırakmayın. Her kullanımdan sonra iç kısmı bir bezle kurutun.</p>
 <p><b>Aksesuarlar</b></p>	<p>Tüm aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyin ve kurumalarını bekletin. Ilık su ve yumuşak deterjanlı yumuşak bir bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.</p> <p>Yapışmaz aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesneler kullanarak temizlemeyin.</p>

### Paslanmaz çelik veya alüminyum fırınlar

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

Yüze zarar verebileceklerinden bulaşık teli, asit veya aşındırıcı maddeler kullanmayın. Fırının kontrol panelini aynı uyarıları dikkate alarak temizleyin.

### Kapak contalarının temizlenmesi

Kapak contasını düzenli olarak kontrol edin. Kapak contası, fırın boşluğunun kasası çevresinde bulunur. Kapak contası hasarlıysa, fırını kullanmayın. Yetkili Servis Merkezi'ni arayın.

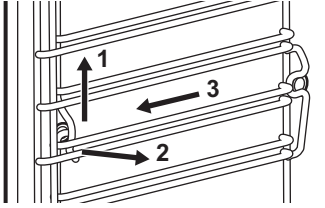
Kapak contasını temizlemek için temizlik hakkındaki genel bilgilere başvurun.

### Ray desteklerinin çıkarılması

Bakım yapmadan önce, fırının soğuk olduğundan emin olun. Yanma riski vardır.

Fırını temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

1. Desteği dikkatli bir şekilde yukarı çekerek ön askıdan çıkarın.



2. Raf desteğinin ön kısmını yan duvardan uzağa çekin.
3. Desteği arka askıdan çekin. Tepsi raylarını takmak için sökme talimatının tersini uygulayın.

### Buharla temizleme

İnatçı kirleri elinizle temizleyin.

1. 3 çorba kaşığı sirke eklediğiniz 250 ml suyu buhar jeneratörüne ekleyin.
2. Şu fonksiyonu başlatın: Buharla temizleme.

Ekranda fonksiyonun süresi gösterilir. Program bittiğinde bir sesli sinyal duyulur.

3. Sinyali susturmak için herhangi bir sembole dokunun.
4. Cihazı yumuşak bir bez ile silin. Kalan suyu buhar jeneratöründen çıkarın.

Fırının kapağını açarak cihazın yaklaşık 1 saat tamamen kurumasını bekleyin.

Kuruma sürecini hızlandırmak için kapağı kapatıp cihazın şu fonksiyonda ısınmasını sağlayın: Sıcak Hava 150°C'de yaklaşık 15 dakika.

### Buhar jeneratörü sistemi

**⚠ DİKKAT!** Her kullanımdan sonra buhar üreticini kurulaşın. Suyu, bir sünger ile temizleyin.

**i** Kireç birikintilerini su ve sirke ile temizleyin.

**⚠ DİKKAT!** Kimyasal kireç çözücüler emayeye zarar verebilir. Üreticinin talimatlarına uyun.

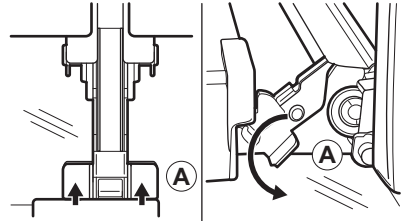
1. Su haznesi ve buhar jeneratörünü temizlemek için, su ve sirke karışımını (yaklaşık 250 ml) su haznesinden buhar jeneratörüne koyun. Yaklaşık 10 dakika bekleyin.
2. Suyu ve sirkeyi süngerle temizleyin.
3. Buhar oluşturma sistemini temizlemek için su haznesine temiz su (100 - 200 ml) koyun.
4. Buhar jeneratöründen suyu bir sünger ile temizleyin ve ovarak kurulaşın.
5. Cihazın tamamen kuruması için kapağını açık bırakın.

### Kapağı çıkarıp takma

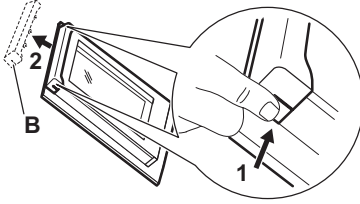
Temizlemek için fırın kapağını ve iç cam paneli çıkarabilirsiniz. Cam panellerin sayısı farklı modellerde değişiklik gösterebilir.

**⚠ UYARI!** Kapak ağırdır.

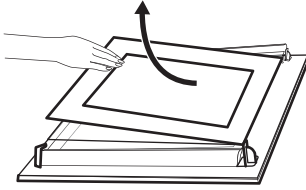
1. Kapağı tamamen açın.
2. İki kapak menteşesinin üstündeki bağlantı kollarına (A) sonuna kadar bastırın.



3. Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna getirin (yaklaşık 70° açıyla).
4. Kapağı iki tarafından ellerinizle tutun ve fırından uzağa, yukarı doğru bir açıyla çekin.
5. Kapağın dış tarafı yumuşak bir bez ve düz bir yüzey üzerine gelecek şekilde koyun.
6. Kapak kenarlığını (B) iki yandan kavrayın ve klips contasının çıkması için içeriye doğru bastırın.



7. Kapak kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.
8. Kapağın cam panellerini üst kısımlarından birer birer tutun ve yukarıya doğru çekerek kılavuzdan çıkarın.



9. Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam paneli dikkatlice kurulayın. Temizlik işlemi tamamlandığında, yukarıdaki adımları sondan başa doğru izleyin. Önce küçük sonra büyük paneli, ardından kapağı takın.

**i** Menteşe kollarından biri (normalde sağdaki) serbest durumdadır. İki menteşe kolunun da aynı konumda olduğundan emin olun (yaklaşık 70°'lik açıda).

**⚠ UYARI!** Camların doğru konumda takıldığından emin olun, aksi takdirde kapak yüzeyi aşırı ısınabilir.

### Lambanın değiştirilmesi

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

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

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

## Sorun giderme

**⚠ UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

### Servisi aramadan önce...

Problem	Muhtemel neden	Çözüm
Fırın ısınmıyor.	Fırın kapalı.	Fırını açın.
Fırın ısınmıyor.	Saat ayarlanmamıştır.	Saati ayarlayın.



Problem	Muhtemel neden	Çözüm
Fırın ısınmıyor.	Gerekli ayarlar yapılmamıştır.	Ayarların doğru olup olmadığını kontrol edin.
Fırın ısınmıyor.	Otomatik kapanma etkinleştirilmiştir.	"Otomatik kapanma" bölümüne bakın.
Fırın ısınmıyor.	Çocuk Kilidi etkinleştirilmiştir.	"Çocuk Kilidinin Kullanılması" bölümüne bakın.
Fırın ısınmıyor.	Kapak doğru kapatılmamıştır.	Kapağı tam olarak kapatın.
Fırın ısınmıyor.	Sigorta atmıştır.	Arızaya, sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sigortanın tekrar tekrar atması halinde, kalifiye bir elektrikçiye danışın.
Lamba çalışmıyor.	Lamba arızalıdır.	Lambayı değiştirin.
Gösterge ekranında F111 gösteriliyor.	Yemekölçer fişi prize doğru şekilde takılmamıştır.	Yemekölçer fişini, prize olabildiğince bastırarak takın.
Ekran, tabloda olmayan bir hata kodunu gösteriyor.	Elektriksel bir arıza vardır.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fırını evin ana sigortasıyla ya da sigorta kutusundaki emniyet şalteriyle kapayıp tekrar açın.</li> <li>Gösterge ekranında hata mesajı tekrar gösterilirse, Yetkili Servis Merkezi'ni arayın.</li> </ul>
Yemeklerin üstünde ve fırın boşluğunda buhar ve buğu birikiyor.	Yemek fırında çok uzun bir süre bırakılmıştır.	Pişirme işlemi bittikten sonra, yemekleri fırının içerisinde 15 - 20 dakikadan fazla bekletmeyin.
Lamba yanmıyor.	Sıcak Hava Nemli fonksiyonu açıktır.	Sıcak Hava Nemli fonksiyonunun normal hareketi. "Günlük kullanım", Isıtma Fonksiyonları bölümüne bakın .

### Servis verileri

Sorunu gideremediğiniz takdirde, bir Yetkili Servise başvurun.

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

ön tarafındadır. Fırın boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

**Bu verileri aşağıya yazmanızı öneriyoruz:**

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

**Teknik veriler****Teknik veriler**

Boyutlar (dahili)	Genişlik Yükseklik Derinlik	477 mm 214 mm 418 mm
Pişirme tepsisi alanı	1424 cm <sup>2</sup>	
Üst ısıtıcı eleman	1900 W	
Alt ısıtıcı eleman	1000 W	
Izgara	1900 W	
Halka	1650 W	
Toplam güç	3000 W	
Voltaj	220 - 240 V	
Frekans	50 Hz	
Fonksiyon sayısı	22	

**Enerji verimliliği****Ürün Bilgileri ve Ürün Bilgileri Sayfası\***

Tedarikçi adı	IKEA
Model tanımlaması	KULINARISK 704.168.21
Enerji Verimliliği Endeksi	94.5
Enerji verimliliği sınıfı	A
Standart yüklü, geleneksek mod enerji tüketimi	0.93 kWsa/çevrim
Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi	0.69 kWsa/çevrim
Fırın boşluğu sayısı	1

Isı kaynağı	Elektrik
Hacim	43 l
Fırın tipi	Ankastre Fırın
Kitle	31.3 kg

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

Enerji verimliliği sınıfı Rusya için geçerli değildir.

EN 60350-1 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 1: Ocaklar, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçümü için yöntemler.

## Enerji tasarrufu



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

## Genel bilgiler

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

Enerji tasarrufu için.

Mümkünse, yemeği içeri koymadan önce fırını önceden ısıtmayın.

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

Diğer yiyecekleri ısıtmak için önceden kalan sıcaklığı kullanın.

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

## Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme işlevlerini kullanın.

## Atıl ısı

Süre ve Bitiş Zamanı seçenekli bir program etkinleştirildiğinde ve pişirme süresi 30 dakikadan uzun olduğunda, ısıtıcı elemanlar bazı fırın fonksiyonlarını daha erken otomatik olarak devre dışı bırakır.

Fan ve lamba çalışmaya devam eder.

## Yiyeceği sıcak tutun

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

## Lamba kapalıyken pişirme


Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.


## Sıcak Hava Nemli

Pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmış fonksiyon.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır. Lambayı tekrar etkinleştirebilirsiniz ancak bu eylem beklenen enerji tasarrufunu düşürecektir.

## Çevreyle İlgili Bilgiler

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

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

## Tüketicinin Seçimlik Hakları

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
    - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
    - b. Satılanı alıkoymuş ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
    - c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
    - d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
  2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
  3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurmanın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
  4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.
  5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
  6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafta karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.**
- Üretici / İhracatçı :**  
ELECTROLUX APPLIANCES AB

BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)

ST GÖRANSGATAN 143

SE-105 45 STOCKHOLM

SWEDEN

TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

www.electrolux.com

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

TR-34435 Taksim-Beyoğlu-İstanbul

Müşteri Hizmetleri: 0 850 250 35 89

musteri\_hizmetleri@electrolux.com

WEB: www.electrolux.com.tr

### **Kullanım Ömrü Bilgisi :**

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

### **AEEE Yönetmeliğine Uygundur.**

## **IKEA GARANTİSİ**

### **IKEA garantisi ne kadar süre ile geçerlidir?**

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

### **Servisi kim yapacak?**

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

### **Bu garanti neleri kapsar?**

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

### **İKEA sorunu çözmek için ne yapacak?**

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

### **Bu garantinin altında neler kapsamamaktadır?**

- Normal yıpranma ve aşınma.
- Kasti veya ihmale dayalı hasarlar, çalıştırma talimatlarına uyulmaması, yanlış kurulum veya yanlış voltaja bağlantısından kaynaklanan hasarlar, kimyasal veya elektro-kimyasal tepkime, pas, korozyon veya su kaynağında bulunan kireçten kaynaklanan hasarlar da dahil olmak üzere fakat bununla sınırlı olmamak kaydıyla su hasarları, anormal çevre koşullarının neden olduğu hasarlar.
- Aküler ve lambalar dahil olmak üzere sarf malzemeleri.
- Çizikler ve olası renk değişiklikleri de dahil olmak üzere, cihazın normal kullanımını etkilemeyen, fonksiyonel olmayan parçalar ve dekoratif parçalar.

- Yabancı nesnelere veya maddelere ve temizlik veya filtrelerin kilidinin açılması, tahliye sistemleri veya sabun çekmecelerinden kaynaklanan hasarlar.
- Şu parçalardaki hasarlar: Seramik cam, aksesuarlar, çanak çömlek ve çatal-bıçak sepetleri, besleme ve tahliye boruları, contalar, lambalar ve lamba kapakları, ekranlar, düğmeler, çerçeveler ve çerçeve parçaları. Bu hasarların üretim hatalarından kaynaklandığının ispatlanamaması halinde.
- Teknisyen vizitesi esnasında herhangi bir hatanın bulunmadığı durumlar.
- Tayin edilen servis sağlayıcılarımız ve/veya yetkili bir servis sözleşmeli partner tarafından yapılmayan veya orijinal parçaların kullanılmadığı tamir işlemleri.
- Hatalı veya teknik özelliklere uygun olmayan kurulumun sebep olduğu tamirler.
- Cihazın ev-içi olmayan ortamlarda kullanılması, örn. profesyonel kullanım.
- Nakliyeden kaynaklanan hasarlar. Eğer bir müşteri, ürünü evine veya başka bir adrese kendisi naklederse, nakliye esnasında meydana gelecek hasarlardan IKEA sorumlu değildir. Ancak ürünü müşterinin teslimat adresine IKEA teslim ediyorsa, nakliye esnasında ürünün göreceği hasarlar bu garanti kapsamında olacaktır.
- IKEA cihazının ilk kurulum ücreti. Ancak bir IKEA servis sağlayıcısı veya yetkili servisi, ürünü bu garanti koşulları kapsamında tamir eder veya değiştirirse, servis sağlayıcı veya yetkili servis tamir edilen veya değiştirilen cihazı gerekirse yeniden kuracaktır / monte edecektir.

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

### ülke kanunları nasıl işler

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

### Geçerlilik alanı

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

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

### IKEA cihazları için belirlenmiş yetkili servisler:

Aşağıdaki konularda IKEA yetkili servisini aramaktan lütfen çekinmeyiniz:

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

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

### Servis ihtiyacı duyduğunuzda bize nasıl ulaşabilirsiniz



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

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

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

### **Daha fazla yardım istiyor musunuz?**

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

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



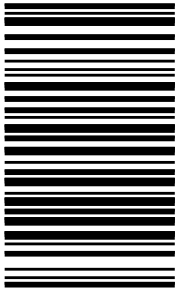








867370192-C-152023



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA-2048861-5