

LAGAN

PL

TR



Design and Quality
IKEA of Sweden



POLSKI

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



TÜRKÇE

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

POLSKI	4
TÜRKÇE	28

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	4	Dodatkowe funkcje	13
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	6	Wskazówki i porady	13
Instalacja	9	Konserwacja i czyszczenie	18
Opis urządzenia	10	Rozwiązywanie problemów	21
Przed pierwszym użyciem	10	Dane techniczne	22
Codzienna eksploatacja	11	Efektywność energetyczna	22
Korzystanie z akcesoriów	13	Ochrona środowiska	24
		GWARANCJA IKEA	24

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 od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mogą mocno nagrzewać się podczas jego użytkowania.
- 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 pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów lub naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Aby uniknąć porażenia prądem, przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- 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.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Instalacja

⚠ OSTRZEŻENIE! Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy jego drzwi otwierają się bez oporu.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	580 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	589 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	570 mm

Szerokość przedniej części urządzenia	594 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	558 mm
Głębokość urządzenia	561 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	540 mm
Głębokość z otwartymi drzwiami	1007 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego. Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1100 mm
Wkręty mocujące	2x25 mm

Podłączenie do sieci elektrycznej

⚠ 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 wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, 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: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe (RCD) oraz styczniki.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od

zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.

Eksplatacja



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

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
 - Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
 - Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
 - Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
 - Wyłączać urządzenie po każdym użyciu.
 - Podczas pracy urządzenia należy zachować ostrożność przy otwieraniu jego drzwi. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
 - Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
 - Nie opierać się o otwarte drzwi urządzenia.
 - Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
 - Należy ostrożnie otwierać drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może spowodować powstanie mieszanki alkoholu i powietrza.
 - Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno zbliżać do niego iskrzących przedmiotów ani otwartego płomienia.
 - Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.
-  **OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.
- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu się emalii:

- Nie należy kłaść naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
- Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
- Nie należy wlewać wody bezpośrednio do rozgrzanego urządzenia.
- Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
- Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania i wkładania akcesoriów.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast należy używać głębokiej blachy. Sok z owoców może trwale zaplamiać emalię.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.
- Podczas pieczenia drzwi piekarnika powinny być zawsze zamknięte.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), drzwi nie wolno zamykać podczas użytkowania urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki, aż urządzenie całkowicie ostygnie po użyciu.

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.
- Nie zdejmować pokręteł z urządzenia.

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.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

Utylizacja

- ⚠ OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
 - Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
 - Wymontować drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

- **Materiały opakowaniowe:** Materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu. Elementy z tworzyw sztucznych 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

- i** Przed zainstalowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją montażu.

Instalacja elektryczna

- ⚠ OSTRZEŻENIE!** Instalację elektryczną musi wykonać wykwalifikowana osoba.
- i** Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa, które zawarto w rozdziałach poświęconych bezpieczeństwu.

Piekarnik jest wyposażony tylko w przewód zasilający.

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

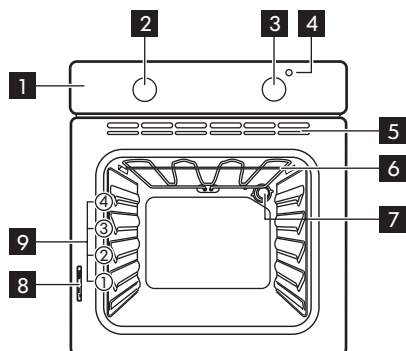
Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej. Można również skorzystać z informacji zawartych w tabeli:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
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

Widok urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Pokrętko sterowania
- 4 Wskaźnik temperatury
- 5 Otwory wylotowe powietrza dla wentylatora chłodzącego
- 6 Grill
- 7 Oświetlenie
- 8 Tabliczka znamionowa
- 9 Poziomy umieszczenia potraw

Akcesoria

- **Ruszt** x 1
Do ustawiania naczyń, form do ciast oraz do pieczenia mięs.

- **Błacha do pieczenia ciasta** x 1
Do pieczenia ciast i ciastek.

Przed pierwszym użyciem

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.


Czyszczenie wstępne


Wymij wszystkie akcesoria z piekarnika.

i Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.
Umieścić akcesoria w początkowym położeniu.

Wstępne nagrzewanie

1. Ustawić funkcję  i maksymalną temperaturę.

2. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Ustawić funkcję  i ustawić maksymalną temperaturę.
4. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.
5. Wyłączyć i piekarnik i odczekać, aż ostygnie.

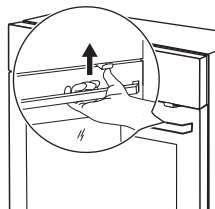
Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

Używanie mechanicznej blokady uruchomienia

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

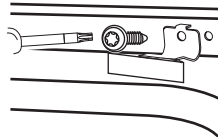
Aby otworzyć drzwi przy włączonej blokadzie uruchomienia:

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 zdemontować 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 zdemontowaniu 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.

Ustawianie funkcji pieczenia

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
 2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać temperaturę.
- Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.
3. Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Szybki grill	Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania pieczywa.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p data-bbox="105 363 227 475">Pieczenie tradycyjne (grzałki górna i dolna)</p>	<p data-bbox="255 300 501 379">Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.</p>
 <p data-bbox="118 563 213 611">Pieczenie EKO</p>	<p data-bbox="255 499 532 1356">Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Pieczenie EKO. 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. 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 automatycznie się wyłącza.</p>

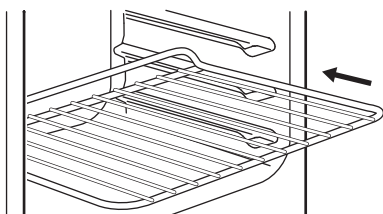
Korzystanie z akcesoriów

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Wkładanie akcesoriów

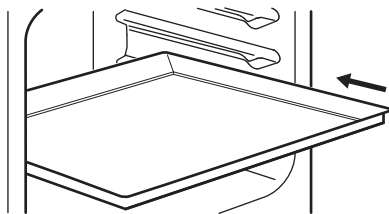
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw .



Blacha do pieczenia ciasta:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta między prowadnice blachy.



Dodatkowe funkcje

Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnie piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący zatrzymuje się.

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.

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.

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.



Czasy pieczenia

Czasy pieczenia zależą od rodzaju potrawy, jej konsystencji oraz ilości.


W początkowym okresie należy kontrolować wyniki pieczenia. Pozwoli to odnaleźć najlepsze ustawienia (mocy grzania, czasu pieczenia itp.) dla posiadanych naczyń, przepisów i ilości potraw pieczonych przy użyciu omawianego urządzenia.

Tabela pieczenia

Ilość (kg)	Produkt	Funkcja	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
1	Wieprzowina / Jag-nięcina		2	180	110 - 130
1	Cielęcina / Wołowina		2	190	70 - 100
1.2	Kurczak / Królik		2	190	70 - 80
1.5	Kaczka		1	160	120 - 150
3	Gęś		1	160	150 - 200
4	Indyk		1	180	210 - 240
1	Ryba		2	190	30 - 40
1	Faszerowane pomidory i papryka / Pieczone ziemniaki		2	190	50 - 70
-	Ciasta w proszku		2	160	45 - 55
1	Paszteciki i ciasta		2	170	80 - 100
-	Ciastka		3	140	25 - 35
2	Lasagne		2	180	45 - 60

Ilość (kg)	Produkt	Funkcja	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)
1	Biały chleb		2	190, nagrzać wstępnie piekarnik przez 10 minut	50 - 60
1	Pizza		1	190, nagrzać wstępnie piekarnik przez 10 minut	25 - 35

Pieczenie EKO

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

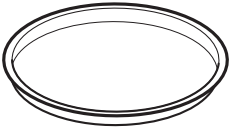
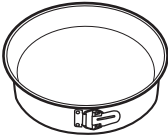

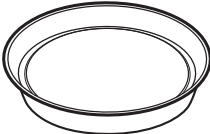
Produkt	Akcesoria	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
Słodkie bułeczki, 12 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 40
Bułki, 9 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	35 - 40
Pizza mrożona, 0,35 kg	ruszt	220	2	35 - 40
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Brownie	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	30 - 40
Suflet, 6 sztuk	ceramiczne kokilki na ruszcie	200	3	30 - 40
Biszkoptowy spód placka	forma do tartę na ruszcie	170	2	20 - 30
Biszkopt królowej Wiktorii	naczynie do pieczenia na ruszcie	170	2	35 - 45

Produkt	Akcesoria	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
Gotowana ryba, 0,3 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 45
Filet rybny, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	35 - 45
Gotowane mięso, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	40 - 50
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 35
Ciastka, 16 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 20 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	40 - 45
Babeczki, 12 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	30 - 40
Paszteciki, 16 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	35 - 45
Kruche ciasteczka, 20 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	150	2	40 - 50
Tartaletki, 8 sztuk	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	170	2	20 - 30
Gotowane warzywa, 0,4 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	35 - 40
Omlet wegetariański	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	200	3	30 - 45
Warzywa śródziemnomors., 0,7 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	4	35 - 40

Pieczenie EKO – zalecane akcesoria

Należy używać używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej

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

Aksesoria	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

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

Potrawa	Funkcja	Aksesoria	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Ciastka	Pieczenie tradycyjne (grzałki górna i dolna)	Błacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 30	Umieścić 20 ciastek na jednej blasze do pieczenia.
Szarlotka	Pieczenie tradycyjne (grzałki górna i dolna)	Ruszt	1	170	80 - 120	Użyć 2 form (o średnicy 20 cm), umieszczonych po przekątnej.

Potrawa	Funkcja	Akcesoria	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Biszkopt	Pieczenie tradycyjne (grzałki górna i dolna)	Ruszt	2	170	35 - 45	Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm).
Ciasteczka masłane	Pieczenie tradycyjne (grzałki górna i dolna)	Blacha do pieczenia ciasta	3	150	20 - 35	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Tosty 4 - 6 sztuk	Grill	Ruszt	3	maks.	2-4 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.
Burger wołowy 6 kawałków, 0,6 kg	Grill	Ruszt i ociekacz	3	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na trzecim poziomie, a ociekacz na drugim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu pieczenia. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.

Konserwacja i czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Uwagi dotyczące czyszczenia

Przód piekarnika należy myć miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego płynu do mycia naczyń.

Do czyszczenia powierzchni metalowych należy stosować łagodny środek czyszczący.

Po każdym użyciu należy oczyścić wnętrze piekarnika. Nagromadzenie się tłuszczu lub resztek potraw może spowodować pożar.

Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z

dotądkiem płynu do mycia naczyń. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Trudne do usunięcia zabrudzenia należy usuwać za pomocą specjalnego środka do czyszczenia piekarników.

Akcesoriów nieprzywierających nie wolno czyścić żrącymi środkami, ostrymi przedmiotami ani myć w zmywarce. Mogłyby one uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.

Wewnątrz piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania, należy rozgrzewać piekarnik przez 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Wycierać wilgoć osiadłą w komorze piekarnika po każdym użyciu.

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.

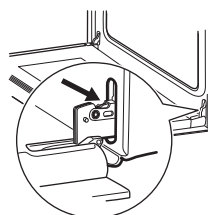
Czyszczenie drzwi piekarnika

W drzwiach piekarnika są dwie szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzną szybę można wyjąć do wyczyszczenia.

i Jeśli drzwi nie zostaną uprzednio zdemontowane, mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyby wewnętrznej.

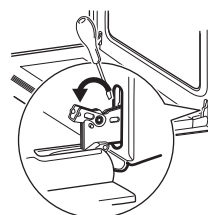
⚠ UWAGA! Nie używać urządzenia bez wewnętrznej szyby.

1



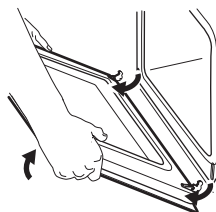
Otworzyć całkowicie drzwi i chwycić za oba zawiasy.

2



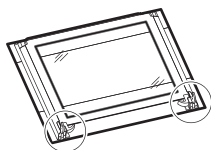
Unieść i obrócić za pomocą śrubokręta dźwignie umieszczone na obu zawiasach.

3



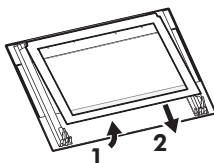
Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie, pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.

4



Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.

7



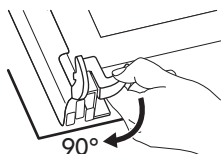
Ostrożnie podnieść i wyjąć szybę. Pociągając listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć

Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha.

Po umyciu zamontować szybę oraz drzwi piekarnika. Wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

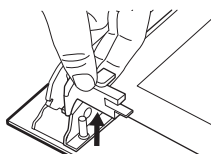
Upewnić się, że wewnętrzna szyba jest prawidłowo umieszczona w mocowaniu z zachowaniem odpowiedniej kolejności. Wewnętrzna szyba ma nadrukowany po jednej stronie w rogu charakterystyczny symbol. Symbol powinien być skierowany ku zewnętrznej stronie drzwi i zewnętrznej szybie.

5

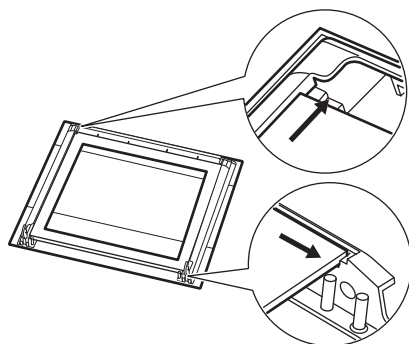


Zwolnić system blokujący, aby wymontować wewnętrzną szybę. Obrócić oba elementy mocujące o 90°.

6



Wyjąć elementy mocujące z gniazd.



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: 25 W, 230 V (50 Hz), odporność na temperaturę 300°C (typ połączenia: E14).
6. Zamontować klosz.

Rozwiązywanie problemów

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
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.
Wyłączy się oświetlenie.	Nastąpi włączenie funkcji Pieczenie EKO.	Jest to normalne działanie funkcji Pieczenie EKO. 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	408 mm 329 mm 417 mm
Powierzchnia blachy do pieczenia ciasta	1140 cm ²	
Górna grzałka	800 W	
Dolna grzałka	1000 W	
Grill	1650 W	
Łączna moc znamionowa	2500 W	
Napięcie	220 - 240 V	
Częstotliwość	50 - 60 Hz	
Liczba funkcji	4	

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

Nazwa dostawcy	IKEA
----------------	------

Oznaczenie modelu	LAGAN 504.169.21
Wskaźnik efektywności energetycznej	94.9
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.75 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne
Pojemność	56 l
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	25.1 kg

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

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

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

Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Ogólne porady

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

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Jeśli to możliwe, nie należy wstępnie 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.

Podtrzymywanie temperatury potraw


Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy.


Pieczenie EKO

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie automatycznie się wyłącza.

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 2 lata 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 na 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 niefunkcyjnych i dekoracyjnych, nie mających wpływu na normalne użytkowanie urządzenia, w tym rys oraz ewentualnych przebarwień.
- Przypadkowych uszkodzeń spowodowanych przez obce ciała lub substancje, czyszczenie lub przepychanie: filtrów, systemów odprowadzania wody lub szuflad na proszek.
- Uszkodzenia następujących części: części ze szkła ceramicznego, akcesoriów, koszyków na naczynia i sztucce, 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 lub 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.

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

Kontakt z IKEA w razie potrzeby skorzystania z serwisu



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



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

i **PROSIMY O ZACHOWANIE
RACHUNKU!**

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

Czy potrzebują Państwo dodatkowej pomocy?

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

İçindekiler

Güvenlik Bilgileri	28	İpuçları ve yararlı bilgiler	36
Güvenlik talimatları	29	Bakım ve temizlik	40
Montaj	32	Sorun giderme	42
Ürün tanımı	33	Teknik veriler	43
İlk kullanımdan önce	33	Enerji verimliliği	44
Günlük kullanım	34	Çevreyle ilgili bilgiler	45
Aksesuarların kullanılması	35	IKEA GARANTİSİ	45
Ek fonksiyonlar	36		

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, güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında talimat, gözetim veya bilgi verilmesi halinde 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duymasal veya zihinsel kapasitesi düşük veya bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir.
- 3 ile 8 yaş arasındaki çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- 3 yaşından küçük çocuklar, sürekli olarak gözlemlenmedikçe cihazdan uzak tutulmalıdır.
- İçeren cihazlar ve mobil cihazlarla oynamasına izin vermeyin.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- Cihaz çalışırken veya soğuma aşamasındayken çocukları ve evcil hayvanları cihazdan uzak tutun. Fırının erişilebilir kısımları kullanım esnasında sıcak olabilir.

- Cihazın çocuk güvenlik aygıtı varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve bakım işlemi çocuklar tarafından, denetim altında olmadıkları sürece, yapılmamalıdır.

Genel Güvenlik

- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım esnasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- Cihaza tepsi veya aksesuarları yerleştirirken veya çıkarırken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Bakım yapmadan önce cihazın fişini prizden çekin.
- UYARI: Elektrik şoku ihtimalini ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı bir temizleyici kullanmayın.
- Cam kapağı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler, yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Ana güç kaynağı kablosunun zarar görmesi durumunda, bir elektrik hasarının meydana gelmesine engel olmak için, kablonun değişimi, üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

Güvenlik talimatları

Montaj



UYARI! Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkartın.
- 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 koruyucu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, fırın kapağının engelsiz açılıp açılmadığını kontrol edin.

Kabin minimum yüksekliği (Tezgah minimum yüksekliğinin altında kabin)	580 (600) mm
Kabin genişliği	560 mm
Kabin derinliği	550 (550) mm
Cihazın ön yüksekliği	589 mm
Cihazın arkasının yüksekliği	570 mm
Cihazın ön genişliği	594 mm
Cihazın arka genişliği	558 mm
Cihazın derinliği	561 mm
Cihazın ankastre derinliği	540 mm
Açık kapı ile derinlik	1007 mm
Havalandırma açıklığı minimum boyutu. Alt arka tarafta bulunan açıklık	560x20 mm
Şebeke besleme kablosu uzunluğu. Kablo arka tarafta sağ köşede bulunur	1100 mm
Montaj vidaları	2x25 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 olduğunda emin olun.

- Her zaman doğru monte edilmiş, darbeye dayanıklı bir priz kullanın.
- 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 kurulum tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmeye olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.

Kullanım



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

- Bu cihaz, sadece evde kullanım içindir.
- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma boşluklarının kapalı olmadığından emin olun.

- Cihaz çalışır durumdayken denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapatın.
- Çalışır konumdayken cihaz kapağını dikkatli şekilde açın. Sıcak hava çıkabilir.
- Cihaz suyla temas halindeyken veya ıslak ellerle cihazı kullanmayın.
- Açık cihaz kapağına baskı uygulamayın.
- Cihazı bir çalışma tezgahı veya bir eşya koyma masası gibi kullanmayın.
- Cihaz kapağını dikkatlice açın. Alkollü malzemeler kullanılması, alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağı açarken cihaza kıvılcım veya çıplak alev temas etmemesine dikkat edin.
- Cihazın içine, üzerine veya yakınına yanıcı ürünler ya da yanıcı ürünlerle ıslanmış maddeler koymayın.

⚠ UYARI! Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kısmın hasar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - cihazın alt kısmına fırın kabı veya diğer cisimleri doğrudan koymayın.
 - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
 - sıcak cihaza doğrudan su koymayın.
 - yemek pişirmeyi bitirdikten sonra nemli tabak ve yiyecekleri cihazın içinde bırakmayın.
 - aksesuarları çıkarırken ve takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Yaş pasta için derin pişirme kabı kullanın. Meyve suları kalıcı lekelerle neden olabilir.
- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Oda ısıtma gibi başka amaçlarla kullanılmamalıdır.
- Pişirme işlemini daima fırın kapağı kapalı halde yapınız.
- Cihaz bir mobilya panelinin arkasına monte edilirse (örneğin kapak), cihaz çalışırken kapağının kapalı olmasına

dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

Bakım ve Temizlik

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

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

İç aydınlatma

⚠ 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.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

Servis

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

Eski ürünü elden çıkarma

UYARI! Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.

- Çocukların ve hayvanların cihazda kapalı kalmasını önlemek için kapağı çıkarın.
- **Ambalaj malzemesi:** Ambalaj malzemesi geri dönüştürülebilir. Plastik parçalar PE, PS vb. uluslararası kısaltmalarla tanımlanmıştır. Ambalaj malzemesini yerel atık yönetimi tesisinde bu amaç için sunulan konteynerlere atın.

Montaj

UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Montaj

Kurulum için Montaj Talimatlarına bakın.

Elektrik tesisatı

UYARI! Elektrik bağlantısı sadece kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.



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

Bu fırın ile birlikte sadece bir ana elektrik kablosu verilir.

Kablo

Montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

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

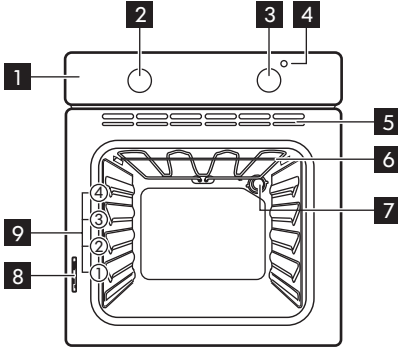
Kablo ile ilgili bölüme bakmak için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

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

Fırın kablosu (yeşil / sarı kablo) faz kablolarından ve nötr bağlantı kablolarından (mavi ve kahverengi kablolar) 2 cm uzun olmalıdır.

Ürün tanımı

Genel bakış



- 1 Kontrol paneli
- 2 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 3 Kontrol düğmesi
- 4 Sıcaklık göstergesi
- 5 Soğutma fanı için hava menfezleri
- 6 Izgara
- 7 Lamba
- 8 Bilgi etiketi
- 9 Raf konumları

Aksesuarlar

- **Tel raf x 1**
Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.

- **Pişirme tepsi x 1**
Kek ve bisküviler için.

İlk kullanımdan önce

⚠ UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

İlk Temizlik

Fırından tüm aksesuarları çıkarın.

i "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.

Fırını ve aksesuarları ilk kullanım öncesinde temizleyin.

Aksesuarları başlangıçtaki yerlerine koyun.

Önceden Isıtma

1. **☑** fonksiyonunu ve maksimum sıcaklığı ayarlayın.
2. Fırını 1 saat çalıştırın.

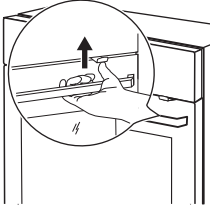
3. **☑** seçeneğine basın ve maksimum sıcaklığa ayarlayın.
4. Fırını 15 dakika çalıştırın.
5. Fırını kapatın ve soğumasını bekleyin. Aksesuarlar normalde olduğundan daha sıcak olabilir. Fırından koku ve duman yayılabilir. Odadaki hava akışının yeterli olduğundan emin olun.

Mekanik kapak kilidinin kullanımı

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

Fırın kapağını çocuk kilidiyle açmak için:

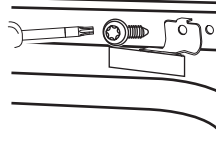
1. Çocuk kilidi kolunu resimde görüldüğü gibi çekip, tutun.



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.


Isıtma fonksiyonunun ayarlanması

1. Bir ısıtma fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.
2. Sıcaklığı.
3. Lamba, fırının çalışmasıyla birlikte açılır.
3. Fırını kapatmak için, düğmeleri kapalı konuma getirin.

Isıtma fonksiyonları

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Kapalı konum	Fırın kapalı.
 Alt Isıtma	Altı gevrek olması gereken kekleri pişirmek ve yiyecekleri konserve yapmak içindir.

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Hızlı Izgara	Çok miktardaki yassı yiyecekleri ızgara yapmak ve ekmek kızartmak içindir.
 Geleneksel (Üst ve Alt Isıtma)	Tek raf konumunda pişirme ve kızartma yapmak içindir.

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 <p>ECO Pişirme</p>	<p>Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Pişirme talimatları için "İpuçları" bölümüne bakın, ECO Pişirme. Fonksiyonun aksamadan çalışabilmesi ve fırının en yüksek enerji verimliliğini sağlayabilmesi için fırın kapağı pişirme esnasında kapalı olmalıdır. Bu fonksiyonu kullandığınızda, fırın boşluğundaki sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Isıtma gücü azaltılabilir. Genel enerji tasarrufu önerileri için bkz. "Enerji Verimliliği" bölümü, Enerji Tasarrufu. Bu fonksiyon EN 60350-1 uyarınca enerji verimliliği sınıfına uygun şekilde kullanıldı. Bu işlevi kullanırken lamba otomatik kapanır.</p>

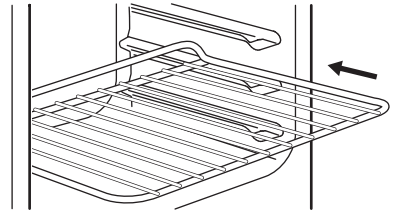
Aksesuarların kullanılması

⚠ UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Aksesuarların takılması

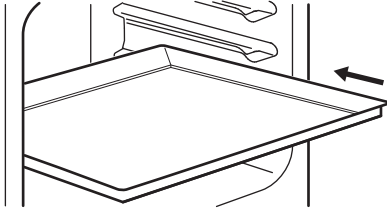
Tel raf:

Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve .



Pişirme tepsi:

Pişirme tepsisini raf desteğinin kılavuz rayları arasına itin.



Ek fonksiyonlar

Soğutma fanı

Fırın çalışırken, fırın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Fırını devre dışı bırakırsanız, soğutma fanı durur.

Güvenlik termostatu

Fırının hatalı kullanılması veya kusurlu bileşenler tehlikeli şekilde aşırı ısınmaya neden olabilir. Bunun önüne geçmek için, fırında gücü kesen bir güvenlik termostatu 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.

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.

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.

Pişirme süreleri

Pişirme süreleri, yiyeceğin türüne, kıvamına ve hacmine göre değişiklik gösterir.

Başlangıçta, pişirme esnasındaki performansı gözlemleyin. Cihazda pişirme yaparken kullandığınız pişirme kaplarına, tariflere ve miktarlara göre en iyi ayarları (ısı ayarı, pişirme süresi, vs.) tespit edin.

Pişirme tablosu

Miktar (kg)	Yemek	Fonksiyon	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)
1	Domuz eti / Kuzu		2	180	110 - 130
1	Dana / Sığır eti		2	190	70 - 100
1.2	Tavuk/Tavşan		2	190	70 - 80
1.5	Ördek		1	160	120 - 150
3	Kaz		1	160	150 - 200
4	Türkiye		1	180	210 - 240
1	Balık		2	190	30 - 40
1	Acılı domates / Kızarmış patates dolması		2	190	50 - 70
-	Hazır kekler		2	160	45 - 55
1	Turtalar		2	170	80 - 100
-	Bisküviler		3	140	25 - 35
2	Lazanya		2	180	45 - 60
1	Beyaz ekmek		2	190, önceden 10 dakika ısıtın	50 - 60
1	Pizza		1	190, önceden 10 dakika ısıtın	25 - 35

ECO Pişirme



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


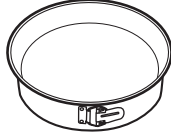


Yemek	Aksesuarlar	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Süre (dk.)
Poğaç ,12 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	35 - 40
Poğaç , 9 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	35 - 40
Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	tel raf	220	2	35 - 40
İsviçre rulosu	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Brownie	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	30 - 40
Sufle, 6 parça	tel raf üzerinde seramik peynirli tart	200	3	30 - 40
Turta tab.pand.kar.	tel raf üzerinde tab.pand.kar.	170	2	20 - 30
Victoria Sandviçi	tel rafta pişirme tabağı	170	2	35 - 45
Buğulama balık ,0,3 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Bütün balık ,0,2 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Balık fileto , 0,3 kg	tel raf üzerinde pizza kabı	180	3	35 - 45
Keseli et ,0.25 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	200	3	40 - 50
Şişlik et, 0,5 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	200	3	25 - 35
Bisküvi, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Makaron, 20 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	40 - 45
Muffin, 12 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40

Yemek	Aksesuarlar	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Süre (dk.)
Sebzeli poğaçı, 16 adet	pişirme tepsi veya damlalık tepsi	170	2	35 - 45
Kısa bisküvi, 20 adet	pişirme tepsi veya damlalık tepsi	150	2	40 - 50
Tartalet, 8 adet	pişirme tepsi veya damlalık tepsi	170	2	20 - 30
Buğulama sebze, 0,4 kg	pişirme tepsi veya damlalık tepsi	180	3	35 - 40
Vejetaryen omelet	tel raf üzerinde pizza kabı	200	3	30 - 45
Sebze, akdeniz 0.7 kg	pişirme tepsi veya damlalık tepsi	180	4	35 - 40

ECO Pişirme - 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

IEC 60350-1'e göre testler.

Yemek	Fonksiyon	Aksesuarlar	Raf numuru	Sıcaklık (°C)	Süre (dak)	Açıklamalar
Küçük kek	Geleneksel (Üst ve Alt Isıtma)	Pişirme tepsisi	3	170	20 - 30	Bir pişirme tepsisi başına 20 küçük kek koyun.
Elmalı turtta	Geleneksel (Üst ve Alt Isıtma)	Tel raf	1	170	80 - 120	Diyagonal olarak kaydırılmış 2 kutu (20 cm çap) kullanın.
Sünger kek	Geleneksel (Üst ve Alt Isıtma)	Tel raf	2	170	35 - 45	Bir pasta kalıbı (26 cm çap) kullanın.
Kısa ekmek	Geleneksel (Üst ve Alt Isıtma)	Pişirme tepsisi	3	150	20 - 35	Fırını önceden 10 dakika ısıtın.
Kızarmış ekme 4 - 6 adet	Izgara	Tel raf	3	maks.	2 - 4 dakika ilk taraf; 2 - 3 dakika ikinci taraf	Fırını önceden 3 dakika ısıtın.
Siğir burger 6 adet, 0,6 kg	Izgara	Tel raf ve damlalık tepsisi	3	maks.	20 - 30	Tel rafı üçüncü seviyeye, damlalık tepsisini fırının ikinci seviyesine koyun. Ayarlanan sürenin yarısına gelindiğinde tabağı çevirin. Fırını önceden 3 dakika ısıtın.

Bakım ve temizlik

UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Temizlik hakkında açıklamalar

Fırının ön kısmını yumuşak bir bez ve deterjanlı sıcak su ile temizleyin.

Metal yüzeyleri temizlemek için özel bir temizlik maddesini kullanın.

Her kullanımdan sonra fırın tepsisini temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer yemek artıkları yangına sebep olabilir.

Tüm aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyin ve kurumalarını bekleyin. Ilık su, deterjan ve yumuşak bir bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.

Zorlu kirleri özel fırın temizleyici ile çıkarın.

Yapışmaz aksesuarlarınız varsa, bunları temizlemek için aşındırıcı temizlik maddeleri, keskin cisimler veya bulaşık makinesi kullanmayın. Yapışmaz kaplamanın hasar görmesine neden olabilir.

Fırının içinde veya cam kapak panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Yoğunlaşmayı azaltmak için pişirme işleminden önce fırını 10 dakika çalıştırın. Her kullanım sonrası fırın boşluğundaki nemi temizleyin.

Paslanmaz çelik veya alüminyum fırınlar

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

Yüzeye 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.

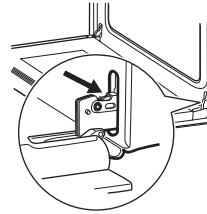
Fırın kapısının temizlenmesi

Fırın kapağının iki cam paneli vardır. Fırın kapağını ve iç cam paneli temizlemek için çıkartabilirsiniz.

i Fırın kapağını sökmeden önce iç cam panelleri çıkarmaya çalışırsanız fırın kapağı kapanabilir.

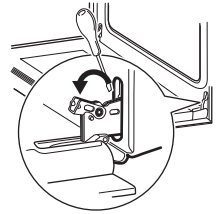
⚠ DİKKAT! Cihazı iç cam paneli olmadan kullanmayın.

1



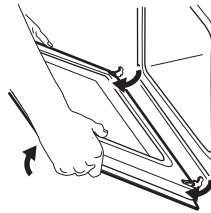
Kapağı tamamen açın ve kapaktaki iki menteşeyi tutun.

2



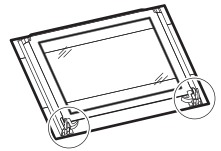
İki menteşe üstündeki kolları bir tornavida ile kaldırmak ve çevirmek için kullanılır.

3



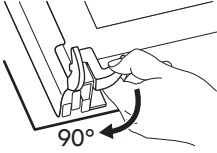
Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna, yarıya kadar kapatın. Daha sonra ileri doğru çekip kapıyı yuvasından çıkarın.

4



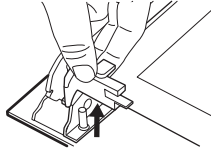
Sağlam bir zemin üzerine bir bez yerleştirerek, kapağı bezin üzerine koyun.

5



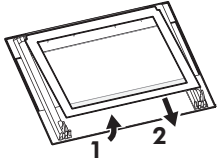
İç cam paneli çıkarmak için kilitleme sistemini açın. İki bağlantı elemanını 90° döndürün.

6



Bağlantı elemanlarını yataklarından çıkarın.

7



Öncelikle dikkatlice kaldırın ve ardından cam paneli çıkartın.

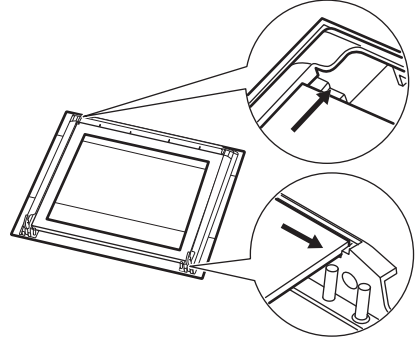
Kapak kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın

Cam paneli sabunlu suyla temizleyin. Cam paneli dikkatlice kurulayın.

Temizleme işlemi bittiğinde, cam panel ve fırın kapağını takın. Yukarıdaki adımları sondan başa doğru izleyin.

İç cam paneli yataklarına doğru bir şekilde ve doğru sırayla taktığınızdan emin olun. İç cam panelin bir tarafında köşeye basılmış

bir sembolü vardır. Sembol, kapının ve dış cam panelin dış tarafına bakmalıdır.



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 25 W, 230 V (50 Hz), 300 °C ısıya dayanıklı fırın ampulü ile değiştirin (bağlantı türü: E14).
6. Cam kapağı takın.

Sorun giderme



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Servisi aramadan önce...

Problem	Muhtemel neden	Çözüm
Fırın ısınmıyor.	Fırın kapalıdır.	Fırını çalıştırın.
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.
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.	ECO Pişirme fonksiyonu açıktır.	ECO Pişirme 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	408 mm
	Yükseklik	329 mm
	Derinlik	417 mm

Piştirme tepsi alanı	1140 cm ²
Üst ısıtıcı eleman	800 W
Alt ısıtıcı eleman	1000 W
Izgara	1650 W
Toplam güç	2500 W
Voltaj	220 - 240 V
Frekans	50 - 60 Hz
Fonksiyon sayısı	4

Enerji verimliliği

Ürün Bilgisi ve Ürün Bilgi Sayfası *

Tedarikçi adı	IKEA
Model kimliği	LAGAN 504.169.21
Enerji Verimlilik Endeksi	94.9
Enerji verimlilik sınıfı	A
Standart yüklü, geleneksel modda enerji tüketimi	0.75 kWh/devir
Boşluk sayısı	1
Isı kaynağı	Elektrik
Hacim	56 l
Fırın türü	Ankastre Fırın
Kütle	25.1 kg

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

Enerji verimliliği sınıfı Rusya için geçerli değildir.

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

Enerji tasarrufu

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

Genel bilgiler

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

Enerji tasarrufu için metal tabaklar kullanın.

Mümkünse, yemeği içeri koymadan önce fırını önceden ısıtmayın.

Pişirme süresinin 30 dakikayı aştığı durumlarda, pişirme süresine bağlı olarak,

süre dolmadan 3 - 10 dakika önce fırın sıcaklığını minimuma düşürün. Fırının içinde kalan sıcaklık, pişirme işlemine devam eder.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için önceden kalan sıcaklığı kullanın.

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

Yiyeceği sıcak tutun


Kalan sıcaklığı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin.


ECO Pişirme

Pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmış fonksiyon.

Bu işlevi kullanırken lamba otomatik kapanır.

Çevreyle ilgili 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.

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

Bu garanti, cihazınızın IKEA'dan ilk satın alındığı tarihten itibaren 2 yıl geçerlidir. Satın alma işleminin kanıtı olarak orijinal satış makbuzu gerekmektedir. Servis işlemlerinin garanti kapsamında gerçekleştirilmesi halinde, bu durum cihazın garanti süresini uzatmayacaktır.

Servisi kim yapacak?

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

Bu garanti neleri kapsar?

Bu garanti, IKEA'dan satın alınma tarihinden itibaren, cihazın hatalı imalatı veya malzeme hataları nedeniyle meydana gelen arızaları kapsar. Bu garanti sadece ev-içi kullanım için geçerlidir. İstisnalar, "Bu garantinin altında neler kapsamaktadır?" başlığının altında belirtilmektedir. Cihazın özel harcama yapılmaksızın tamir için

erişilebilir durumda olması ve hatanın garanti kapsamındaki hatalı imalat veya malzeme hatası ile ilgili olması koşuluyla, garanti süresi içerisinde arızayı gidermek için yapılan masraflar örn. tamirler, parçalar, işçilik ve seyahat kapsanacaktır. Bu koşullarda, AB yönetmelikleri (No. 99/44/EG) ve ilgili yerel düzenlemeler geçerlidir. Değiştirilen parçalar IKEA'nın malı olacaktır.

IKEA sorunu çözmek için ne yapacak?

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

Bu garantinin altında neler kapsanmamaktadır?

- 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 kablolu gelmiş ise), su ve gaz bağlantısı, bu işlemler yetkili servis mühendisi tarafından yapılmalıdır.
3. Kullanıcı kılavuzunun içerikleri ve IKEA cihazının spesifikasyonları hakkında istenilen açıklamalar.

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

Servis ihtiyacı duyduğunuzda bize nasıl ulaşabilirsiniz



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



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



SATIŞ MAKBUZUNU SAKLAYINIZ!

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

Daha fazla yardım istiyor musunuz?

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

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	00359888164080 0035924274080	Такса за повикване от страната	От 9 до 18 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Festnetz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Trošak poziva 27 lipa po minuti	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pnkt.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
Nederland Luxembourg	0900 - 235 45 32 (0900-BEL IKEA) 0031 - 50 316 8772 (international)	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.	ma-vr: 8.00 - 21.00 zat: 9.00 - 21.00 zon / pub. vakantie: 10.00 - 18.00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 20 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	+48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werktage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 - 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnutroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	Lankapuhelinverkosta 0,0835 €/puhelu + 0,032 €/min Matkapuhelinverkosta 0,192 €/min	arkipäivisin 8.00 - 20.00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21. Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Україна		www.ikea.com	

