

# MUTEBO

BG

HR

CZ

ET

HU

LV

LT

PL

RO

RU

RS

SK

SI

TR



Design and Quality  
IKEA of Sweden



### **БЪЛГАРСКИ**

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



### **HRVATSKI**

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



### **ČESKY**

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



### **EESTI**

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



### **MAGYAR**

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



### **LATVIEŠU**

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



### **LIETUVIŲ**

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



### **POLSKI**

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



### **ROMÂNĂ**

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



### **РУССКИЙ**

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



### **СРПСКИ**

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



### **SLOVENSKY**

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



### **SLOVENŠČINA**

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



### **TÜRKÇE**

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

<b>БЪЛГАРСКИ</b>	<b>6</b>
<b>HRVATSKI</b>	<b>49</b>
<b>ČESKY</b>	<b>87</b>
<b>EESTI</b>	<b>126</b>
<b>MAGYAR</b>	<b>163</b>
<b>LATVIEŠU</b>	<b>203</b>
<b>LIETUVIŲ</b>	<b>241</b>
<b>POLSKI</b>	<b>284</b>
<b>ROMÂNNA</b>	<b>325</b>
<b>РУССКИЙ</b>	<b>364</b>
<b>СРПСКИ</b>	<b>407</b>
<b>SLOVENSKY</b>	<b>447</b>
<b>SLOVENŠČINA</b>	<b>487</b>
<b>TÜRKÇE</b>	<b>525</b>

## Съдържание

Информация за безопасност	6	Препоръки и съвети	29
Инструкции за безопасност	8	Грижи и почистване	33
Инсталиране	11	Отстраняване на неизправности	40
Описание на уреда	12	Технически данни	42
Командно табло	13	Енергийна ефективност	42
Преди първа употреба	15	Структура на менюто	44
Всекидневна употреба	16	Опазване на околната среда	46
Функции на часовника	22	ГАРАНЦИЯ НА ИКЕА	46
Използване на принадлежностите	25		
Допълнителни функции	27		

Запазваме си правото на изменения.

## Информация за безопасност

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

## Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

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

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

## Обща безопасност

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

- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.

## Инструкции за безопасност

### Монтаж

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

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

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	578 (600) мм
Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
Височина в предната част на уреда	594 мм
Височина в задната част на уреда	576 мм

Ширина в предната част на уреда	595 мм
Ширина в задната част на уреда	559 мм
Дълбочина на уреда	567 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	546 мм
Дълбочина при отворена врата	1027 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм
Монтажни винтове	4x25 мм

### Електрическо свързване

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

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде



извършено от нашия оторизиран сервизен център.

- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

## Използване



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

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.

- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.




**ВНИМАНИЕ!** Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако


е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

### Готвене на пара

 **ВНИМАНИЕ!** Опасност от изгаряне и повреда в уреда.


- Изпусканата пара може да предизвика изгаряния:
  - Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато функцията е активирана. Може да излезе пара.
  - След готвене на пара, отваряйте внимателно вратичката на уреда.

### Грижи и почистване

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

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Оставянето на мазнина или храна в уреда може да причини пожар.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност на опаковката.

### Вътрешно осветление


 **ВНИМАНИЕ!** Опасност от токов удар.

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

### Обслужване

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

### Изхвърляне


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

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


## Инсталиране


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

### Монтаж

 За инсталиране, вижте инструкциите за монтаж.

### Електрическа инсталация

 **ВНИМАНИЕ!** Свързването към електрическата инсталация трябва да се извърши само от квалифицирано лице.

 Производителят не поема отговорност, ако вие не спазите мерките за безопасност, посочени в глава „Безопасност“.

Тази фурна се доставя само със захранващ кабел.

### Кабел

Типове кабели, подходящи за инсталация или подмяна:

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

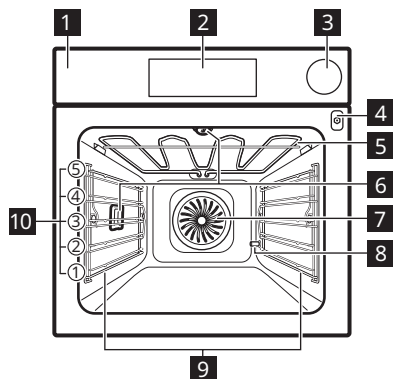
За напречното сечение на кабела вижте общата мощност на табелката с информация на уреда. Също така можете да разгледате таблицата:

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

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

## Описание на уреда

### Общ преглед

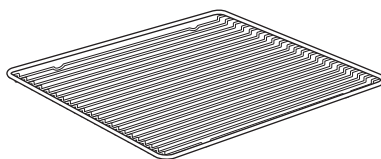


- 1** Контролен панел
- 2** Екран
- 3** Водосъдържател
- 4** Гнездо за включване на термосондата
- 5** Нагреващ елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Отвод за отстр. на котл. камък от тръбата
- 9** Водачи за скара, отстраняеми
- 10** Позиция на скара

### Акcesoари

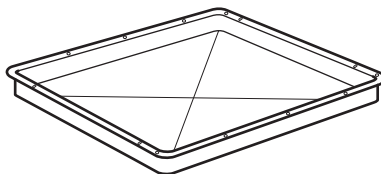
#### Скара/рафт

За съдове за готвене, тави за торти и печене.



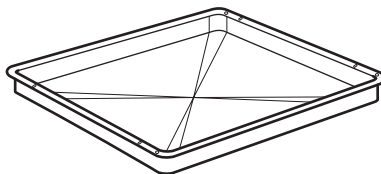
#### Тава за печене

За торти и бисквити.



#### Съд за грил / печене

За печене или като съд за събиране на мазнина.



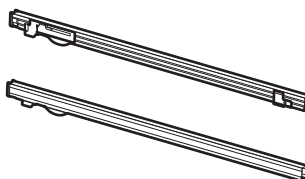
**Термосонда**

За измерване на температурата в храната.



**Телескопични водачи**

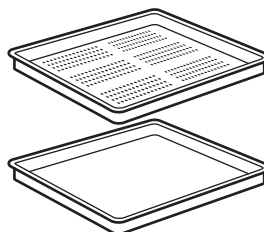
За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.



**Комплект за готвене с пара**

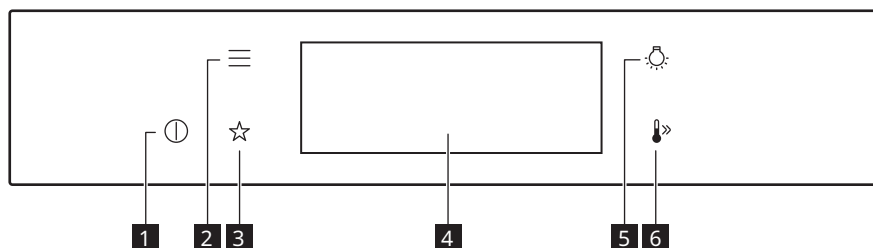
Един неперфориран и един перфориран контейнер за храна.

Комплектът за готвене с пара източва кондензираната вода далече от храната по време на готвене на пара. Използвайте го за приготвяне на зеленчуци, риба, пилешки гърди. Комплектът не е подходящ за храна, която трябва да се накисне във вода, като напр. ориз, полента, паста.



**Командно табло**

**Преглед на контролния панел**

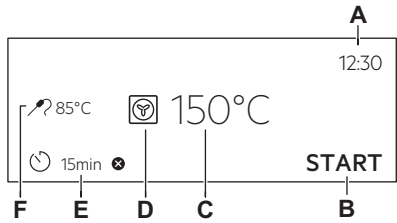


<b>1</b>	ВКЛ. / ИЗКЛ.	Натиснете и задръжете, за да включите и изключите уреда.
<b>2</b>	Меню	Изброява функциите на уреда.







<b>3</b>	Предпочитани	Изброява любимите настройки.
<b>4</b>	Екран	Показва текущите настройки на уреда.
<b>5</b>	Превключвател за лампичката	За включване и изключване на лампата.
<b>6</b>	Бързо нагряване	За включване и изключване на функцията: Бързо нагряване.

		
<b>Натиснете</b>	<b>Преместете</b>	<b>Натиснете и задръжете</b>
Докоснете повърхността с върха на пръста си.	Плъзнете пръста си по повърхността.	Докоснете повърхността за 3 секунди.

**Екран**

	<p>Екран със зададени функции на бутоните.</p> <p>A. Час от денонощието</p> <p>B. СТАРТ/СТОП</p> <p>C. Температура</p> <p>D. Функции нагряване</p> <p>E. Таймер</p> <p>F. Термосонда (само избрани модели)</p>
--	--

**Индикатори на екрана**

<b>Основни индикатори</b> - за навигиране по екрана.			
 За потвърждаване на избора / настройката.	 За връщане едно ниво назад в менюто.	 За отмяна на последното действие.	 За включване и изключване на опции.
<b>Звукова аларма индикатори за функции</b> - когато настроеното време за готвене свърши, се чува сигнал.			
 Функцията е включена.	 Функцията е включена. Готвенето спира автоматично.	 Звуковата аларма е изключена.	

Индикатори на таймера	
 За настройване на функцията: Забавен старт.	 За отмяна на настройката.

## Преди първа употреба

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

### Първоначално почистване





Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.	Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.	Поставете в уреда аксесоарите и подвижните опори на скарата.

### Първо свързване

Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.

Трябва да зададете: Език, Яркост на екрана, Звук на бутоните, Сила на звук. сигнал, Твърдост на водата, Час от денонощието.





### Начално предварително затопляне

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

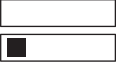


### Как да настроите: Твърдост на водата

Когато включите фурната в електрическата мрежа, трябва да настроите нивото на твърдост на водата.

Използвайте тестовата хартия, която се предоставя с комплекта за готвене с пара.

			
<b>Стъпка 1</b>	<b>Стъпка 2</b>	<b>Стъпка 3</b>	<b>Стъпка 4</b>
Поставете тестовата хартия във вода за около 1 секунда. Не слагайте тестовата хартия под течаща вода.	Изтръскайте тестовата хартия, за да премахнете излишното количество вода.	След 1 мин. проверете твърдостта на водата с помощта на таблицата по-долу.	Настройте нивото на твърдост на водата: Меню / Настройки / Настройка / Твърдост на водата.
<p><b>i</b> Цветовете на тестовата хартия ще продължат да се променят. Не проверявайте твърдостта на водата по-късно от 1 мин. след теста.</p>			
<p>Може да промените нивото на твърдост на водата в менюто: Настройки / Настройка / Твърдост на водата.</p>			

Таблицата показва диапазона на твърдост на водата (dH) със съответното ниво на отлагане на калций и класификацията на водата. Регулирайте нивото на твърдост на водата съгласно таблицата.

Твърдост на водата		Тестова хартия	Отлагане на калций (ммол/л)	Отлагане на калций (мг/л)	Класификация на водата
Ниво	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	мека
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	умерено твърда
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	твърда
4	≥22		≥ 3,9	≥151	много твърда

Когато нивото на твърдост на чешмяната вода е 4, напълнете водосъдържателя с бутилирана вода.


## Всекидневна употреба




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




**Как да настроите: Функции нагряване**

<b>Стъпка 1</b>	Включете фурната. Дисплеят показва функцията на затопляне по подразбиране.
<b>Стъпка 2</b>	Натиснете символа на функцията на затопляне  , за да влезете в подменюто.
<b>Стъпка 3</b>	Изберете функцията на затопляне и натиснете: <b>OK</b> . Екранът показва: температура.
<b>Стъпка 4</b>	Задаване на температура. Натиснете: <b>OK</b> .
<b>Стъпка 5</b>	Натиснете: <b>START</b> . Термосонда – можете да включите сензора по всяко време преди или по време на готвене.
STOP – натиснете, за да изключите функцията за затопляне.	
<b>Стъпка 6</b>	Изключете фурната.

**Как да настроите Easystem - Функция на затопляне с пара**

<b>Стъпка 1</b>	Включете фурната. Изберете символът на функцията на затопляне и го натиснете, за да влезете в подменюто.	
<b>Стъпка 2</b>	Натиснете  . Задайте функцията на затопляне с пара.	
<b>Стъпка 3</b>	Натиснете: <b>OK</b> . Дисплеят показва настройките на температурата.	
<b>Стъпка 4</b>	Задайте температурата. Типът на функцията за затопляне с пара зависи от зададената температура.	
<b>Пара за запарване</b> 50 – 100°C	За приготвяне на пара на зеленчуци, зърнени, бобови, морски дарове, терини и десерти.	
<b>Пара за задушаване</b> 105 – 130°C	За приготвяне на варено или задушено месо или риба, хляб и птиче месо, както и чийзкейкове и касероли.	

<p><b>Пара за нежна хрупкавост</b> 135 – 150°C</p>	<p>За месо, касероли, пълнени зеленчуци, риба и огретен. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция с хрупкава коричка. Ако настроите таймера, грил функцията се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието нежна хрупкава коричка.</p>
<p><b>Пара за печене и запичане</b> 155 – 230°C</p>	<p>За печени ястия, месо, риба, домашни птици, бутер тесто с пълнеж, тартове, мъфини, огретени, зеленчуци и печива. Ако зададете таймера и поставите храната на първо ниво, функцията с нагряване се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието хрупкава долна част.</p>
<p><b>Стъпка 5</b></p>	<p>Натиснете: <b>OK</b>.</p>
<p><b>Стъпка 6</b></p>	<p>Натиснете капака на водосъдържателя, за да го отворите.</p>
<p><b>Стъпка 7</b></p>	<p>Напълнете водосъдържателя със студена вода до максималното ниво (около 950 мл), докато прозвучи сигнал или на екрана се покаже съобщение. Водното съдържание е достатъчно за приблизително 50 минути. Не пълнете водосъдържателя над максималния му капацитет. Съществува риск от изтичане на вода, преливане и щети по обзавеждането.</p> <p> <b>ВНИМАНИЕ!</b> Използвайте само студена чешмяна вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте други течности. Не изливайте запалими или алкохолни течности в отделението за вода.</p>
<p><b>Стъпка 8</b></p>	<p>Натиснете водосъдържателя в първоначално му положение.</p>
<p><b>Стъпка 9</b></p>	<p>Натиснете: <b>START</b> . Парата се появява след около 2 мин. Когато фурната достигне настроената температура, се чува сигнал.</p>
<p><b>Стъпка 10</b></p>	<p>Когато във водосъдържателя няма вода, се чува сигнал. Напълнете отделението за вода.</p>
<p><b>Стъпка 11</b></p>	<p>Изключете фурната.</p>
<p><b>Стъпка 12</b></p>	<p>Изпразнете водосъдържателя, след като приключите с готвенето. Вижте глава „Грижи и почистване“, . Изпразване на контейнера.</p>

<b>Стъпка 13</b>	Във вътрешността на фурната може да се кондензира известно количество вода. След готвене внимателно отворете вратата на фурната. Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа.
------------------	---

**Как да настроите: Помощ при готвене**



Всяко ястие в това подменю има препоръчителна функция и температура. Можете да настроите времето и температурата.

За някои ястия може да готвите и със следното:

- Автоматично мерене
- Термосонда



Степента, при която ястието е приготвено:






- Алангле или По-малко
- Средно изпечено
- Добре изпечено или Повече

<b>Стъпка 1</b>	Включете фурната.
<b>Стъпка 2</b>	Натиснете:  .
<b>Стъпка 3</b>	Натиснете:  . Въведете: Помощ при готвене.
<b>Стъпка 4</b>	Изберете ястие или вид храна.
<b>Стъпка 5</b>	Натиснете: START .

**Функции за затопляне**




**СТАНДАРТНИ**






<b>Функция за затопляне</b>	<b>Приложение</b>
 <b>Грил</b>	За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
 <b>Турбо грил</b>	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.

Функция за затопляне	Приложение
 <b>Горещ въздух/вентилир</b>	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата с 20 – 40 °C по-ниска, отколкото за Традиционно печене.
 <b>Дълбоко замразени храни</b>	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картопки, картофи с коричка или пролетни рулца).
 <b>Традиционно печене</b>	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 <b>Функция пица</b>	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 <b>Долен нагревател</b>	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.




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





СПЕЦИАЛНИ

Функция за затопляне	Приложение
 <b>Консервиране</b>	За консервиране на зеленчуци (напр. туршия).
 <b>Сушене</b>	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.
 <b>Затопляне на чиния</b>	За подгръвяне на чинии преди сервиране.

Функция за затопляне	Приложение
 <p>Размразяване</p>	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.
 <p>Огретен</p>	За ястия като лазаня или запечени картофи. За огретени и за кафява коричка.
 <p>Бавно готвене</p>	За приготвяне на крехко, сочно печено.
 <p>Поддържане на топлина</p>	За поддържане на храната топла.
 <p>Печене с влажност</p>	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във върхността може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.

ПАРА

Функция за затопляне	Приложение
 <p>Easysteam</p>	Използвайте пара за запарване, варене, нежна хрупкава коричка и печене.
 <p>Възстановяване с пара</p>	Затоплянето на храна с пара предотвратява изсушаването ѝ. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като на току-що приготвена. Тази функция може да се използва за затопляне на храна директно в чиния. Може да затопляте повече от една чиния едновременно, използвайки различните нива.
 <p>Печене на хляб</p>	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или франзели с много добър професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.

Функция за затопляне	Приложение
 <b>Втасване на тесто</b>	За ускоряване набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично.
 <b>Само пара</b>	За приготвяне на пара на зеленчуци, гарнитурни, риба
 <b>Висока влажност</b>	Функцията е подходяща за готвене на деликатни ястия като крем, фланове, терини и риба.
 <b>Ниска влажност</b>	Тази функция е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и задушено. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива мека и сочна консистенция с хрупкава коричка.

**Бележки относно: Печене с влажност**

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

Изпитвания съгласно:

IEC/EN 60350-1

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

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

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

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

**Функции на часовника**


**Описание на функциите на часовника**


Функция Часовник	Приложение
Време за готвене	За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч и 59 мин
Прекратяване на действието	За настройване какво да се случи при края на отброяването на таймера.
Забавен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.

<b>Функция Часовник</b>	<b>Приложение</b>
Удължаване на времето	За увеличаване на времето за готвене.
Напомняне	За настройка на обратно броене. Максимумът е 23 ч и 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на уреда.
Брояч	Седи колко време работи функцията. Брояч – можете да я включвате и изключвате.


**Как да настроите: Функции на часовника**

<b>Как да настроите часовника</b>	
<b>Стъпка 1</b>	Включете фурната.
<b>Стъпка 2</b>	Натиснете: Час от денонощието.
<b>Стъпка 3</b>	Настройте таймера. Натиснете: <b>OK</b> .




<b>Как да настроите времето за готвене</b>	
<b>Стъпка 1</b>	Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
<b>Стъпка 2</b>	Натиснете:  .
<b>Стъпка 3</b>	Настройте таймера. Натиснете: <b>OK</b> .

<b>Как да изберете опция за край</b>	
<b>Стъпка 1</b>	Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
<b>Стъпка 2</b>	Натиснете:  .
<b>Стъпка 3</b>	Задайте времето за готвене.
<b>Стъпка 4</b>	Натиснете: ● ● ● .
<b>Стъпка 5</b>	Натиснете: Прекратяване на действието.

**Как да изберете опция за край**

<b>Стъпка 6</b>	Изберете предпочитания: Прекратяване на действието.
<b>Стъпка 7</b>	Натиснете:  . Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

**Как да отложите началото на готвенето**



<b>Стъпка 1</b>	Задайте функцията за затопляне и температурата.
<b>Стъпка 2</b>	Натиснете:  .
<b>Стъпка 3</b>	Задайте времето за готвене.
<b>Стъпка 4</b>	Натиснете:  .
<b>Стъпка 5</b>	Натиснете: Забавен старт.
<b>Стъпка 6</b>	Изберете стойност.
<b>Стъпка 7</b>	Натиснете:  . Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

**Как да удължите времето за готвене**

Когато остава 10% от времето за готвене, а изглежда, че храната не е готова, можете да удължите времето за готвене. Можете също да промените и функцията на затопляне.

Натиснете **+1 мин**, за да удължите времето за готвене.

**Как да промените настройките на таймера**

<b>Стъпка 1</b>	Натиснете:  .
<b>Стъпка 2</b>	Настройте стойността на таймера.
<b>Стъпка 3</b>	Натиснете:  .
Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.	



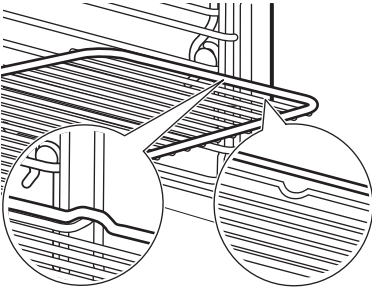
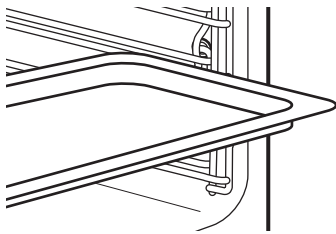
## Използване на принадлежностите

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

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


### Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са

<p><b>Скара/рафт:</b> Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му.</p>	
<p><b>Тава за печене / Дълбока тава:</b> Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.</p>	

### Термосонда

Термосонда- измерва температурата в храната. Можете да го използвате с всяка функция за нагряване.

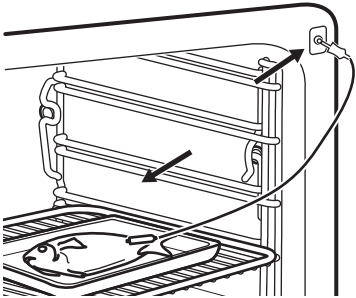
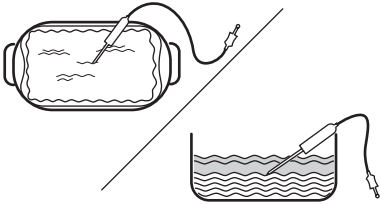

Трябва да се настроят две температури:	
<p>°C Температурата на фурната минимум 120°C.</p>	<p> Температурата в сърцевината.</p>


**За максимално добри резултати при готвене:**

Съставките трябва да са със стайна температура.	Не използвайте за теч-ни ястия.	По време на готвене трябва да остане в чинията.
---	---------------------------------	---

Фурната изчислява приблизителното време на приключване на готвенето. Зависи от количеството храна, зададената функция на фурната и температурата.

**Начин на използване: Термосонда**




<b>Стъпка 1</b>	Включете фурната.	
<b>Стъпка 2</b>	Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.	
<b>Стъпка 3</b>	Въведете: Термосонда.	
<b>Месо, домашни птици и риба</b>	<b>Касерола</b>	
Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е вътре в ястието.	Поставете върха на Термосонда точно в средата на касерола. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на съда за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да достига дъното на съда за печене.	
		
<b>Стъпка 4</b>	Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.	
<b>Стъпка 5</b>	 – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.	

Стъпка 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● – натиснете, за да зададете предпочитаната опция:</li> <li>• Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал.</li> <li>• Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира.</li> </ul>
Стъпка 7	Изберете опцията и натиснете няколко пъти: <b>OK</b> , за да отидете до основния екран.
Стъпка 8	Натиснете: <b>START</b> . Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.
Стъпка 9	Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната.  <b>ВНИМАНИЕ!</b> Съществува риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.

## Допълнителни функции

### Как да запазите: Предпочитани

Можете да запазите любимите си настройки, като функцията на затопляне, времето за готвене, температурата или функцията за почистване. Можете да запазите 3 любими настройки.

Стъпка 1	Включете уреда.
Стъпка 2	Изберете предпочитаната функция.
Стъпка 3	Натиснете:  Select (Изберете): Предпочитани.
Стъпка 4	Изберете: Запази текущите настройки.
Стъпка 5	Натиснете <b>+</b> , за да добавите настройката към списъка със: Предпочитани. Натиснете <b>OK</b> .
<p> - натиснете, за да нулирате настройката.</p> <p> - натиснете, за да отмените настройката.</p>	



### Заклучване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна на функцията за затопляне.

<b>Стъпка 1</b>	Включете уреда.
<b>Стъпка 2</b>	Задайте функция за затопляне.
<b>Стъпка 3</b>	☆, ⏪ – натиснете едновременно, за да включите функцията.
За да изключите функцията, повторете стъпка 3.	

### Автоматично изключване

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

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

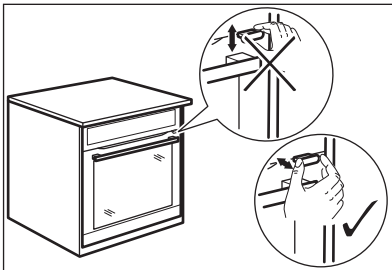
Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Приключване, Бавно готвене.

### Охлаждащ вентилатор

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

### Механично заключване на вратата

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не местете ключалката на вратата вертикално. Не натискайте ключалката на вратата, когато затваряте вратата на фурната.



### Начин на използване: Механично заключване на вратата

#### Отваряне на заключената вратичка

**Стъпка 1** Натиснете леко ключалката и отворете вратата, като я издърпате с дръжката.



## Препоръки и съвети




### Препоръки за готвене



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

### Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		 (°C)		 (МИН)
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35
Руло	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	15 - 25

		 (°C)		 (МИН)
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	160	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	140	2	15 - 25
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25

### Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолия и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отразителни съдове.

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

### Таблицы за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории





Изпитвания съгласно: EN 60350, IEC 60350.

**Печене на едно ниво - печене в тави**






		 °C	 МИН	
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир	160	45 - 60	2
Пандишпанова торта без мазнина	Традиционно печене	160	45 - 60	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/вентилир	160	55 - 65	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно печене	180	55 - 65	1
Масленки	Горещ въздух/вентилир	140	25 - 35	2
Масленки	Традиционно печене	140	25 - 35	2






**Печене на едно ниво - бисквити**

Използвайте третото ниво на фурната.

		 °C	 МИН
Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилир	150	20 - 30
Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна	Традиционно печене	170	20 - 30

**Печене на няколко нива - бисквити**





		 °C	 МИН	
Масленки	Горещ въздух/вентилир	140	25 - 45	2 / 4
Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилир	150	25 - 35	1 / 4

		 °C	 МИН	
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилер	160	45 - 55	2 / 4
Ябълков пай, 1 тава на скара (Ø 20 см)	Горещ въздух/вентилер	160	55 - 65	2 / 4

**Грил**

Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.

Гриловайте на максималната температура.

		 МИН	
Тост	Грил	1 - 2	5
Говежда пържола, обърнете по средата на времето за приготвяне	Грил	24 - 30	4

**Информация за изпитващи лаборатории**







Изпитвания на функцията: Само пара.

Изпитвания съгласно IEC 60350.

Настройте температурата на 100°C.

	 <b>Контейнер (Gastronorm)</b>	 кг		 МИН	
Броколи, подгрейте празната фурна	1 x 2/3 перфориран	0.3	3	8 - 9	Сложете тавата за печене на първото ниво на фурната.
Броколи, подгрейте празната фурна	1 x 2/3 перфориран	макс.	3	10 - 11	Сложете тавата за печене на първото ниво на фурната.





	 Контейнер (Gastronorm)	 кг		 мин	
Грах, замразен	2 x 2/3 перфориран	2 x 1,5	2 и 4	Докато температурата в най-студеното място не достигне 85 °С.	Сложете тавата за печене на първото ниво на фурната.


## Грижи и почистване

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

### Бележки относно почистването

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

 <b>Всекидневна употреба</b>	Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
	Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

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

### Начин на отстраняване: Опори на скарата


Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

<b>Стъпка 1</b>	Изключете фурната и изчакайте да изстине.	
<b>Стъпка 2</b>	Изтеглете опорите на скарата внимателно нагоре и от предното окачване.	
<b>Стъпка 3</b>	Издърпайте предната задната част на опорите на скарата от страничната стена.	
<b>Стъпка 4</b>	Извадете опорите от задното окачване.	
Поставете носачите на рафта в обратна последователност.		

### Как да се използва: Почистване С Пара

Преди да започнете:		
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Отстранете всички аксесоари и подвижни скарите.	Почистете долната част на вътрешността и вътрешното стъкло на вратичката с мека кърпа с топла вода и мек препарат за почистване.

<b>Стъпка 1</b>	Напълнете водосъдържателя до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение.	
<b>Стъпка 2</b>	Изберете: Меню / Почистване.	
Функция	Описание	Времетр.
Почистване С Пара	Леко почистване	30 мин

Почистване с Пара +	Нормално почистване Напръскайте вътрешността с препарат за почистване.	75 мин
<b>Стъпка 3</b>	Натиснете START . Следвайте инструкцията на дисплея. Сигналът прозвучава, когато почистването приключи.	
<b>Стъпка 4</b>	Натиснете произволен символ, за да изключите сигнала.	
 Когато тази функция работи, лампата изгасва.		

<b>Когато почистването приключи:</b>		
Изключете фурната.	Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа.	Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте, докато вътрешността изсъхне.


**Напомняне за почистване**

Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.
Използвайте функцията: Почистване с Пара +.


**Начин на използване: Отстр. на котл. камък**

<b>Преди да започнете:</b>		
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Извадете всички аксесоари.	Уверете се, че водосъдържателят е празен.

<b>Времетраене на първата част: около 100 мин.</b>	
<b>Стъпка 1</b>	Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
<b>Стъпка 2</b>	Налейте 250 мл препарат за отстраняване на котлен камък във водосъдържателя.
<b>Стъпка 3</b>	Напълнете останалата част от водосъдържателя с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение.
<b>Стъпка 4</b>	Изберете: Меню / Почистване.

<b>Стъпка 5</b>	Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея. Първата част на отстраняването на котлен камък започва.
<b>Стъпка 6</b>	След първата част изпразнете дълбоката тава и я сложете пак на първото ниво на фурната.
<b>Времетраене на втората част:</b> около 35 мин.	
<b>Стъпка 7</b>	Напълнете останалата част от водосъдържателя с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение.
<b>Стъпка 8</b>	Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.
 Когато тази функция работи, лампата изгасва.	

**Когато отстраняването на котлен камък приключи:**

Изключете фурната.	Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа.	Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте вътрешността да изсъхне.
 Ако след отстраняването на котлен камък остане варовик във фурната, дисплеят Ви подканя да повторите процедурата.		

**Напомняне за отстраняване на котлен камък**

Има две напомняния, които Ви подсещат да отстраните котления камък от фурната. Не можете да изключите напомнянето за отстраняване на котлен камък.


Тип	Описание
Леко напомняне	Напомня Ви да отстраните котления камък от фурната.
Сериозно напомняне	Напомня Ви да отстраните котления камък от фурната. Ако не отстраните котления камък от фурната, когато е включено сериозното напомняне, не можете да използвате функциите за пара.

**Начин на използване: Изплакване**

**Преди да започнете:**

Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Извадете всички аксесоари.
---	----------------------------

<b>Стъпка 1</b>	Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
-----------------	--

<b>Стъпка 2</b>	Напълнете водосъдържателя с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение.
<b>Стъпка 3</b>	Изберете: Меню / Почистване / Изплакване. Времетраене: около 30 мин.
<b>Стъпка 4</b>	Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея.
<b>Стъпка 5</b>	Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.
 Когато тази функция работи, лампата изгасва.	

### Напомняне за изсушаването

След готвенето с функцията за затопляне с пара дисплеят Ви подканя да изсушите фурната.

Натиснете ДА, за да подсушите фурната.

### Начин на използване: Сушене

Използвайте след готвене с функция за затопляне с пара или почистване с пара, за да изсушите вътрешността.


<b>Стъпка 1</b>	Уверете се, че фурната е студена.
<b>Стъпка 2</b>	Извадете всички аксесоари.
<b>Стъпка 3</b>	Изберете менюто: Почистване / Сушене.
<b>Стъпка 4</b>	Следвайте инструкциите на екрана.

### Начин на използване: Изпразване на контейнера

Използвайте след функцията за затопляне с пара, за да отстраните остатъчната вода от водосъдържателя.


<b>Преди да започнете:</b>	
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Извадете всички аксесоари.


<b>Стъпка 1</b>	Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
-----------------	--

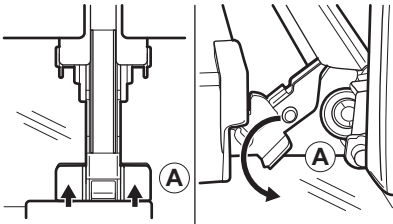
<b>Стъпка 2</b>	Изберете: Меню / Почистване / Изпразване на контейнера. Времетраене: 6 мин
<b>Стъпка 3</b>	Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея.
<b>Стъпка 4</b>	Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.
 Когато тази функция работи, лампата изгасва.	

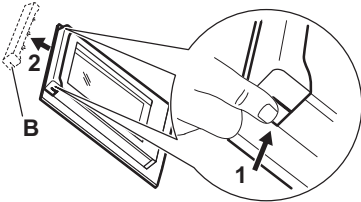
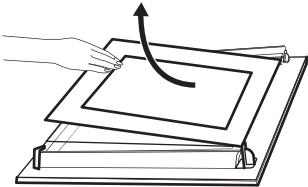
**Как да премахнете и монтирате:  
Вратичка**

Можете да отстраните вратата и вътрешните стъклене панели, за да ги почистите. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**  
Подхождайте с внимание, когато почиствате стъклото, особено около ръбовете на предния панел. Стъклото може да се счупи.

 **ВНИМАНИЕ!** Вратата е тежка.

<b>Стъпка 1</b>	Отворете вратата изцяло.	
<b>Стъпка 2</b>	Повдигнете и натиснете закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката.	
<b>Стъпка 3</b>	Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°). Задръжте вратичката от двете страни и я отстранете от фурната под ъгъл нагоре. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.	

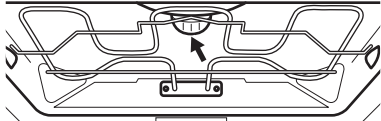
<p><b>Стъпка 4</b></p>	<p>Хванете рамката в горната част на вратата (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.</p>	
<p><b>Стъпка 5</b></p>	<p>Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.</p>	
<p><b>Стъпка 6</b></p>	<p>Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.</p>	
<p><b>Стъпка 7</b></p>	<p>Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.</p>	
<p><b>Стъпка 8</b></p>	<p>След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.</p>	
<p><b>Стъпка 9</b></p>	<p>Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката. Уверете се, че стъклата са поставени на правилните места, иначе повърхността на вратичката може да прегрее.</p>	

**Как да подмените: Лампа**

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

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

Горна лампа

<b>Стъпка 1</b>	Завъртете стъкления капак, за да го извадите.	
<b>Стъпка 2</b>	Махнете металния пръстен и почистете стъкления капак.	
<b>Стъпка 3</b>	Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °С.	
<b>Стъпка 4</b>	Поставете металния пръстен на стъкления капак и го монтирайте.	

Странична лампа




<b>Стъпка 1</b>	Отстранете левия носач на скарата, за да получите достъп до лампата.
<b>Стъпка 2</b>	Използвайте отвертка тип „звезда 20“, за да свалите капака.
<b>Стъпка 3</b>	Отстранете и почистете металната рамка и уплътнението.

<b>Стъпка 4</b>	Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °С.
<b>Стъпка 5</b>	Поставете металната рамка и уплътнението. Затегнете винтовете.
<b>Стъпка 6</b>	Поставете лявата опора на скарата.




**Отстраняване на неизправности**




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

**Как да постъпите, ако...**

 <b>Уредът не се включва или не нагрява</b>	
 <b>Възможна причина</b>	 <b>Решение</b>
Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването.



 <b>Уредът не се включва или не нагрива</b>	
 <b>Възможна причина</b>	 <b>Решение</b>
Часовникът не е настроен.	Настройте часовника, за подробности вижте Функции на часовника глава, Как да настроите: Функции на часовника.
Вратата не е добре затворена.	Затворете плътно вратата.
Предпазителят е изгорял.	Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемът се появи отново, обадете се на квалифициран техник.
Уредът Защита за деца е включен.	Вижте глава „Меню“, подменю за: Опции.

 <b>Компоненти</b>	
 <b>Описание</b>	 <b>Решение</b>
Лампичката е изгоряла.	Сменете лампичката, за подробности вижте глава „Грижа и почистване“, Начин на подмяна: Лампа.



Прекъсването на захранването винаги спира почистването. Повторете

почистването, ако е прекъснато от спиране на тока.

### Начин на управление: Кодове за грешка

При наличие на софтуерна грешка на дисплея се извежда съобщение за грешка.

В този раздел ще откриете списък с проблеми, които може да разрешите сами.

 <b>Код и описание</b>	 <b>Решение</b>
F111 - Термосонда не е правилно поставена в гнездото.	Включете напълно Термосонда в гнездото.
F240, F439 – сензорните полета на дисплея не работят правилно.	Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени.
F908 – системата на уреда не е в състояние да се свърже с контролния панел.	Включете и изключете уреда.

**Данни за сервизно обслужване**

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

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

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

**Технически данни**

**Технически данни**

Размери (вътрешни)	Ширина Височина Дълбочина	478 мм 356 мм 414 мм
Зона на тавата за печене	1424 см <sup>2</sup>	
Горен нагриващ елемент	- W	
Долен нагриващ елемент	1000 W	
Грил	2300 W	
Пръстен	2400 W	
Обща класификация	3500 W	
Напрежение	220 - 240 V	
Честота	50 Hz	
Брой функции	22	

**Енергийна ефективност**

**Информация за продукта и Информационен лист за продукта**

Име на доставчик	IKEA
Идентификация на модела	MUTEBO 105.570.41
Индекс на енергийна ефективност	61.9

Клас на енергийна ефективност	A++
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.52 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	70 л
Тип фурна	Вградена фурна
Маса	35.5 кг
IEC/EN 60350-1 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 1: Диапазони, фурни, фурни на пара и грилове - Начини за измерване на ефективността.	

**Енергоспестяваща**



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

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгривайте фурната, преди готвене.

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

**Готвене с вентилатор**

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

**Остатъчна топлина**

Ако е активирана програмата с Времетраене и времето за готвене е по-дълго от 30 мин., награвателните

елементи автоматично се изключват по-рано при някои функции на уреда.

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

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

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

**Подгриване на храна**

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

**Готвене с изключена лампичка**

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

**Печене с влажност**

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

Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30

секунди. Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

## Структура на менюто

### Меню

Елемент от менюто		Приложение
Помощ при готвене		Изброява автоматичните програми.
Почистване		Изброява програмите за почистване.
Предпочитани		Изброява любимите настройки.
Опции		За задаване на конфигурация на уреда.
Настройки	Настройка	За задаване на конфигурация на уреда.
	Сервиз	Показва конфигурацията и версията на софтуера.

### Подменю за: Почистване

Подменю	Приложение
Сушене	Процедура за подсушаване на вътрешността от кондензация след употреба на функциите с пара.
Изпразване на контейнера	Процедура за отстраняване на остатъчната вода от водосъдържателя след използване на някои функции за пара.
Почистване С Пара	Леко почистване.
Почистване с Пара +	Пълно почистване.
Отстр. на котл. камък	Почистване на парогенератора от остатъчен варовик.
Изплакване	Процедура за изплакване и почистване на веригата на парогенератора след честа употреба на функциите за готвене на пара.

## Подменю за: Опции

Подменю	Приложение
Осветление	Включва и изключва лампата.
Защита за деца	Предпазва уреда от случайно включване. Когато опцията е включена, текстът Защита за деца се появява на дисплея, когато включите уреда. За да активирате уреда, изберете кодовите букви по азбучен ред. Достъпът до таймера, дистанционното управление и лампичката е възможен с включена опция.
Бързо нагриване	Скъсява времето за загревяне. Тя е налична само за някои от функциите на уреда.
Напомняне за почистване	Включване и изключване на напомнянето.
Посочване на времето	Включва и изключва часовника.
Дигитален часовник	Сменя формата на показваната индикация за време.


## Подменю за: Настройка


Подменю	Описание
Език	Задава езика на уреда.
Яркост на екрана	Задава яркостта на екрана.
Звук на бутоните	Включва и изключва звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да заглушите звука за: ①.
Сила на звук. сигнал	Задава силата на звука на бутоните и сигналите.
Твърдост на водата	Задава твърдостта на водата.
Час от денонощието	Задава текущите час и дата.

## Подменю за: Сервиз

Подменю	Описание
Демо режим	Код за активация/деактивация: 2468
Софтуерна версия	Информация относно софтуерната версия.
Зануляване на настройките	Възстановява фабричните настройки.

## Опазване на околната среда

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

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

## ГАРАНЦИЯ НА ИКЕА

### За какъв срок е валидна гаранцията на ИКЕА?

Тази гаранция е валидна в продължение на 5 години след първоначалната дата на покупка на Вашия уред от ИКЕА. Като доказателство за покупката се изисква първоначалната касова бележка. Ако в рамките на гаранционния срок бъде извършена сервизна работа, това не удължава гаранционния срок за уреда.

### Кой извършва сервизното обслужване?

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

### Какво покрива тази гаранция?

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

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

### Какво ще направи ИКЕА, за да отстрани проблема?

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

### Какво не се покрива от тази гаранция?

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

- Нефункционални и декоративни части, от които не зависи нормалното използване на уреда, включително драскотини и възможни разлики в цветовете.
- Случайна повреда, предизвикана от чужди тела или материи, както и почистване и отпушване на филтри, системи за оттичане или чекмеджета за сапун.
- Повреда на следните части: стъклокерамика, принадлежности, кошници за съдове и прибори, тръби за подаване и оттичане, уплътнения, електрически крушки и плафони на крушки, ключове, корпуси и части на корпуси. С изключение на случаите, когато такива повреди могат да се докажат като предизвикани от дефекти в производството.
- Случаи, в които не е установен дефект при посещението на техник.
- Ремонти, които не са извършени от посочените от нас сервизни доставчици и/или упълномощени сервизни партньори или при които са използвани неоригинални части.
- Ремонти, предизвикани от инсталация, която е дефектна или не отговаря на спецификациите.
- Употреба на уреда в среда, която не е домашна, т. е. професионална употреба.
- Повреди от транспортиране. Ако клиентът сам транспортира продукта до дома си или друг адрес, IKEA не носи отговорност за повреди, които могат да възникнат при транспортирането. Ако обаче IKEA доставя продукта до адреса за доставка на клиента, то повреда на продукта, която възникне при такава доставка, се покрива от тази гаранция.
- Цена за извършване на първоначално инсталиране на уреда на IKEA. Ако обаче доставчик на услуги на IKEA или негов оторизиран сервизен партньор ремонтира или замени уреда при условията на тази гаранция, то доставчикът на услуги или неговият оторизиран сервизен партньор ще

инсталират повторно ремонтирания уред или заменящия уред, ако това е необходимо.

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

**Как се прилага законодателството на страната**

Гаранцията на IKEA ви дава определени законови права, които отговарят на или превишават всички местни законови изисквания, които може да са различни за различните страни.

**Област на валидност**

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

- уредът отговаря на и е инсталиран в съответствие с техническите спецификации на страната, в която е направен гаранционният иск;
- уредът отговаря на и е инсталиран в съответствие с Инструкциите за инсталиране и Информацията за безопасност в Ръководството за потребителя.

**Специализиран сервиз за поддръжка на уреди на IKEA:**

Не се колебайте да се обърнете към сервиза за поддръжка на IKEA за следното:

1. иск при условията на тази гаранция;
2. въпроси за разясняване на инсталирането на уред на IKEA в специализираните кухненски мебели на IKEA. Сервизът не може да дава разяснения, свързани с:
  - общото инсталиране на кухни IKEA;

- свързване към електроинсталацията (ако уредът е предоставен без щепсел и кабел), към водопровод и газова инсталация, тъй като то трябва да се извърши от упълномощен сервизен техник.

### 3. въпроси за разясняване по съдържанието на ръководство за потребителя и спецификации на уреда на ИКЕА.

За да се осигури предоставянето на най-добрата помощ за вас, прочетете внимателно Инструкциите за инсталиране и/или раздела "Ръководство за потребителя" в тази книжка, преди да се обърнете към нас.

### Как да ни намерите, ако се нуждаете от нашия сервиз



Проверете на последната страница на това ръководство за пълния списък на лица за контакт, определени от ИКЕА, и телефонните номера в съответната страна.

- i** За да ви предоставим по-бързо обслужване, препоръчваме да използвате определените телефонни номера от списъка накрая на това ръководство. Използвайте винаги номерата от списъка в книжката, предназначена за уреда, за който се нуждаете от помощ. Преди да ни се обадите, уверете се, че разполагате с номера на артикул на ИКЕА (8-цифрен код) и със серийния номер (8-цифрен код, който се намира на табелката с технически данни) на уреда, за който се нуждаете от нашата помощ.

### **i** ЗАПАЗЕТЕ КАСОВАТА БЕЛЕЖКА ОТ ПРОДАЖБАТА! Това е

вашето доказателство за покупка и е необходимо, за да бъде гаранцията в сила. Обърнете внимание, че на касовата бележка е даден и номерът на артикул на ИКЕА (8-цифрен код) за всеки от уредите, които сте закупили.

### Необходима ли ви е допълнителна помощ?

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



## Sadržaj

Informacije o sigurnosti	49	Savjeti	69
Sigurnosne upute	50	Čišćenje i održavanje	72
Postavljanje	53	Rješavanje problema	79
Opis proizvoda	54	Tehnički podaci	80
Upravljačka ploča	55	Energetska učinkovitost	81
Prije prve uporabe	57	Struktura izbornika	82
Svakodnevna uporaba	58	Briga za okoliš	84
Funkcije sata	63	JAMSTVO TVRTKE IKEA	84
Korištenje pribora	65		
Dodatne funkcije	68		

Zadržava se pravo na izmjene.

## Informacije o sigurnosti

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

## Sigurnost djece i ranjivih osoba

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

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

## Opća sigurnost

- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Prije obavljanja bilo kakvog održavanja isključite napajanje.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlaštenu servisnu centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- Koristite samo senzor za hranu (senzor temperature jezgre) preporučeni za ovaj uređaj.

## Sigurnosne upute

### Instalacija



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

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.

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

Minimalna visina ormarića (Minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	578 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina proizvoda	567 mm
Ugradna dubina uređaja	546 mm
Dubina s otvorenim vratima	1027 mm
Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na dnu stražnje strane	560x20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm

Vijci za montažu	4x25 mm
------------------	---------

## Električni priključak

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

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji omogućava isključivanje uređaja iz mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontaktnu širinu otvora od najmanje 3 mm.

## Primjena

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

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

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

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
  - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
  - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
  - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
  - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
  - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.

- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

## Kuhanje na pari

**⚠ UPOZORENJE!** Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

- Ispuštena para može uzrokovati opekline:
  - Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja kad je funkcija aktivirana. Dolazi do oslobađanja pare.
  - Pažljivo otvorite vrata uređaja nakon pečenja na pari.

## Održavanje i čišćenje

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

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

## Unutarnje osvjetljenje

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

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene

su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.

- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

### Servis


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

### Odlaganje

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

- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Skinite vrata kako biste spriječili da se djeca i kućni ljubimci zatvore u uređaj.
- **Ambalaža:**  
Materijal pakiranja može se reciklirati. Plastični dijelovi označeni su međunarodnim kraticama kao što su PE, PS itd. Odložite materijal pakiranja u za to namijenjene kontejnere na lokalnom odlagalištu.


## Postavljanje


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

### Sklop

 Za postavljanje pogledajte upute za postavljanje.

### Električna instalacija

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

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

Ova pećnica opremljena je kabelom napajanja.

### Kabel

Vrste kabela primjenjive za instalaciju ili zamjenu:

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

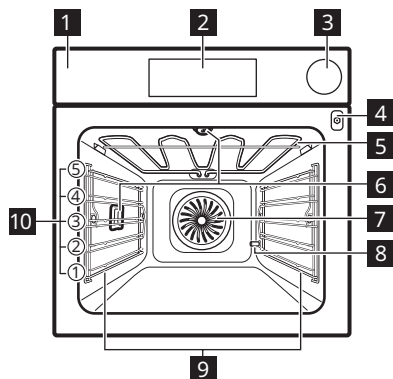
Za presjek kabela pogledajte ukupnu snagu na nazivnoj pločici: Također možete pogledati tablicu:

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

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

## Opis proizvoda

### Opći pregled

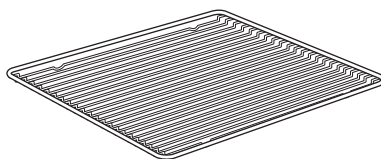


- 1** Upravljačka ploča
- 2** Zaslon
- 3** Spremnik za vodu
- 4** Utičnica za senzor za hranu
- 5** Toplinski element
- 6** Žarulja
- 7** Ventilator
- 8** Izlazna cijev za uklanjanje kamenca
- 9** Nosač polica, uklonjiv
- 10** Položaji polica

### Dodatna oprema

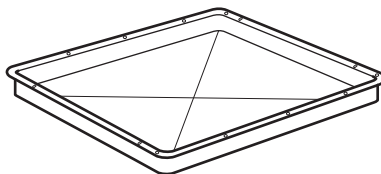
#### Mreža za pečenje

Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.



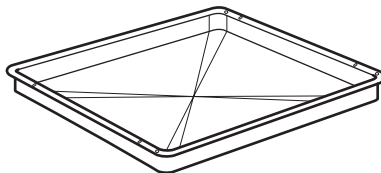
#### Pekač za pecivo

Za torte i biskvite.



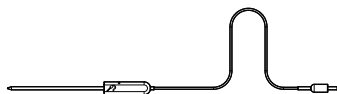
#### Duboka plitica za roštilj/prženje

Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.

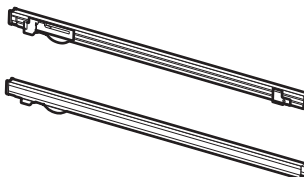


**Senzor za hranu**

Za mjerenje temperature unutar hrane.

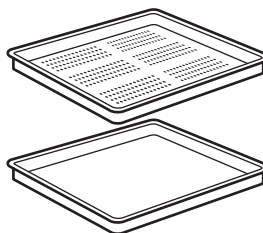
**Teleskopske vodilice**

Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.

**Komplet za kuhanje na paru**

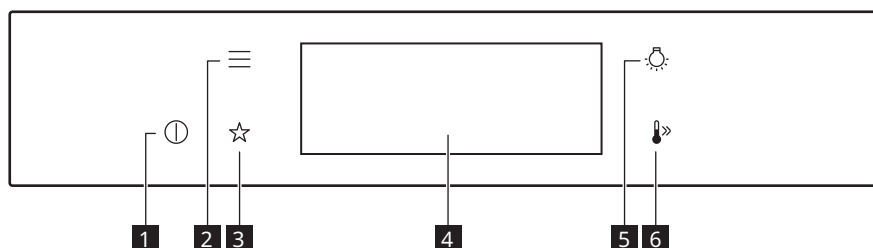
Jedna neperforirana i jedna perforirana posuda za hranu.

Komplet za kuhanje na pari odvodi kondenziranu vodu iz hrane tijekom kuhanja na pari. Koristite ga za pripremu povrća, ribe, pilećih prsa. Komplet nije pogodan za hranu kojoj za kuhanje treba voda, npr. riža, palenta, tjestenina.





## Upravljačka ploča

### Pregled upravljačke ploče

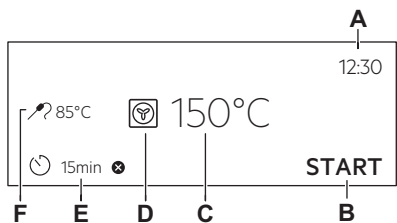


<b>1</b>	Uključeno / Isključeno	Pritisnite i držite za uključivanje i isključivanje uređaja.
<b>2</b>	Izbornik	Navodi funkcije uređaja.








<b>3</b>	Favoriti	Navodi omiljene postavke.
<b>4</b>	Zaslon	Prikazuje trenutačne postavke uređaja.
<b>5</b>	Prekidač za svjetlo	Za uključivanje i isključivanje svjetla.
<b>6</b>	Brzo zagrijavanje	Za uključivanje i isključivanje funkcije: Brzo zagrijavanje.

		
<b>Pritisnite</b>	<b>Pomicanje</b>	<b>Pritisnite i držite</b>
Dodirnite površinu vrhom prsta.	Kliznite vrhom prsta po površini.	Dodirnite površinu na 3 sekunde.



**Zaslon**

 <p>A: 12:30 B: START C: 150°C D: 15min E: 85°C F: [Icon]</p>	<p>Zaslon s postavljenim ključnim funkcijama.</p> <p>A. Sat B. POČETAK/ZAUSTAVI C. Temperatura D. Funkcije pećnice E. Tajmer F. Senzor za hranu (samo odabrani modeli)</p>
--	--


Indikatori zaslona

<b>Osnovni indikatori</b> - za kretanje po zaslonu.			
 Za potvrdu odabira / postavke.	 Za povratak za jednu razinu nazad u izborniku.	 Za poništavanje posljednje radnje.	 Za uključivanje i isključivanje opcija.
<b>Zvučni alarm indikatori funkcije</b> - na kraju postavljenog vremena kuhanja, oglašava se zvučni signal.			
 Funkcija je uključena.	 Funkcija je uključena. Kuhanje se automatski zaustavlja.	 Zvučni alarm je isključen.	



Indikatori tajmera	
 Za postavljanje funkcije: Odgođeno pokretanje.	 Za poništavanje postavke.

## Prije prve uporabe

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

### Početno čišćenje





1. korak	2. korak	3. korak
Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.	Očistite uređaj i pribor samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.	Vratite pribor i uklonjive nosače polica u uređaj.

### Prvo spajanje

Nakon prvog povezivanja na zaslonu se prikazuje poruka dobrodošlice.

Morate postaviti: Jezik, Svjetlina zaslona, Tonovi tipki, Glasnoća zujalice, Tvrdća vode, Sat.





### Početno predgrijavanje

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

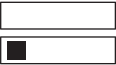



### Kako postaviti: Tvrdća vode

Kad spajate pećnicu na električnu mrežu, morate postaviti razinu tvrdoće vode.

Upotrijebite testni papir priložen uz komplet za kuhanje na paru.

			
<b>1. korak</b>	<b>2. korak</b>	<b>3. korak</b>	<b>4. korak</b>
Stavite testni papir u vodu otprilike 1 sek. Ne stavljajte testni papir pod tekuću vodu.	Otresite testni papir kako biste uklonili višak vode.	Nakon 1 min provjerite tvrdoću vode pomoću donje tablice.	Postavite razinu tvrdoće vode: Izbornik / Postavke / Postavljanje / Tvrdoća vode.
<p><b>i</b> Boje testnog papira i dalje se mijenjaju. Ne provjeravajte tvrdoću vode kasnije od 1 min nakon ispitivanja.</p> <p>Možete promijeniti razinu tvrdoće vode u izborniku: Postavke / Postavljanje / Tvrdoća vode.</p>			

Tablica prikazuje raspon tvrdoće vode (dH) s odgovarajućom razinom kalcijevog depozita i klasifikacijom vode. Podesite razinu tvrdoće vode prema tablici.


Tvrdoća vode		Testni papir	Kalcijev depozit (mmol/l)	Kalcijev depozit (mg/l)	Klasifikacija vode
Razina	dH				
<b>1</b>	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	meka
<b>2</b>	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	srednje tvrda
<b>3</b>	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	tvrd
<b>4</b>	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	vrlo tvrda

Kad je razina tvrdoće vode iz slavine 4, spremnik za vodu napunite vodom iz boca.

## Svakodnevna uporaba


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


### Kako postaviti: Funkcije pećnice

<b>1. korak</b>	Uključite pećnicu. Na zaslonu se prikazuje zadana funkcija pećnice.
<b>2. korak</b>	Za ulazak u podizbornik, pritisnite simbol funkcije pećnice  .

<b>3. korak</b>	Odaberite funkciju pećnice i pritisnite: OK. Na zaslonu se prikazuje: temperatura.
<b>4. korak</b>	Podešavanje temperature. Pritisnite: OK.
<b>5. korak</b>	Pritisnite: START . Senzor za hranu - senzor možete uključiti u bilo koje vrijeme prije ili tijekom kuhanja.
STOP - pritisnite za isključivanje funkcije pećnice.	
<b>6. korak</b>	Isključite pećnicu.

### Kako postaviti: Easystem - Parnu funkciju pećnice

<b>1. korak</b>	Uključite pećnicu. Odaberite simbol funkcije pećnice i pritisnite ga za ulazak u podizbornik.	
<b>2. korak</b>	Pritisnite  . Podesite parnu funkciju pećnice.	
<b>3. korak</b>	Pritisnite: OK. Na zaslonu se prikazuju postavke temperature.	
<b>4. korak</b>	Postavite temperaturu. Vrsta funkcije pećnice s parom ovisi o postavljenoj temperaturi.	
<b>Para za parenje</b> 50 - 100 °C	Za kuhanje na pari povrća, žitarica, mahunarki, plodova mora, terina i deserta posluženih za konzumiranje žlicom.	
<b>Para za kuhanje</b> 105 - 130 °C	Za kuhanje dinstanog i pirjanog mesa ili ribe, kruha i peradi, kao i torte od sira i složenaca.	
<b>Para za hrskavost</b> 135 - 150 °C	Za meso, složenice, punjeno povrće, ribu i gratin. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline meso dobiva sočnu i nježnu teksturu, zajedno s hrskavom koricom. Ako postavite tajmer, funkcija roštilja se automatski uključuje u posljednjim minutama postupka kuhanja, tako da se jelo malo zapeče.	
<b>Para za pečenje i prženje</b> 155 - 230 °C	Za pečenje i pečena jela od mesa, ribe, peradi, punjeno lisnato tijesto, tartove, muffine, gratin, povrće i pekarske proizvode. Ako podesite tajmer i stavite hranu na prvu razinu, funkcija donjeg grijača automatski se uključuje u posljednjim minutama postupka kuhanja kako bi jelo dobilo hrskavo dno.	

<b>5. korak</b>	Pritisnite: OK.
<b>6. korak</b>	Pritisnite poklopac spremnika za vodu kako biste ga otvorili.
<b>7. korak</b>	Spremnik za vodu napunite hladnom vodom do maksimalne razine (oko 950 ml) dok se signal ne oglasi ili se na zaslonu se ne pojavi poruka. Opskrba vodom dovoljna je za oko 50 min. Nemojte puniti spremnik za vodu preko maksimalnog kapaciteta. Postoji rizik od curenja vode, prelijevanja i oštećenja namještaja.  <b>UPOZORENJE!</b> Koristite samo hladnu vodu sa slavine. Ne koristite filtriranu (demineraliziranu) ili destiliranu vodu. Ne koristite druge tekućine. U spremnik za vodu ne ulijevajte zapaljive ili tekućine koje sadrže alkohol.
<b>8. korak</b>	Gurnite spremnik za vodu u njegov početni položaj.
<b>9. korak</b>	Pritisnite: START . Para se pojavljuje nakon otprilike 2 min. Kad pećnica postigne zadanu temperaturu, oglašava se signal.
<b>10. korak</b>	Kad spremnik za vodu ostane bez vode, oglašava se signal. Napunite spremnik za vodu.
<b>11. korak</b>	Isključite pećnicu.
<b>12. korak</b>	Nakon završetka kuhanja ispraznite spremnik za vodu. Pogledajte poglavlje „Održavanje i čišćenje“, Pražnjenje spremnika.
<b>13. korak</b>	Preostala voda može se kondenzirati u unutrašnjosti pećnice. Nakon kuhanja, vrata pećnice pažljivo otvorite. Kad se pećnica ohladi, posušite unutrašnjost mekanom krpom.

### Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju



Svako jelo u ovom podizborniku ima preporučenu funkciju i temperaturu. Možete podesiti vrijeme i temperaturu.

Za neka jela možete također kuhati s:

- Automatska težina
- Senzor za hranu

Stupanj na kojem se jelo kuha:








- Slabo pečeno ili Manje pečeno
- Srednje pečeno
- Dobro pečeno ili Više

<b>1. korak</b>	Uključite pećnicu.
<b>2. korak</b>	Pritisnite:  .
<b>3. korak</b>	Pritisnite:  . Unesite: Pomoć pri kuhanju.

<b>4. korak</b>	Odaberite jelo ili vrstu hrane.
<b>5. korak</b>	Pritisnite: START .

## Funkcije pećnice









### STANDARD

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <b>Roštilj</b>	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
 <b>Turbo roštilj</b>	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 <b>Vrući zrak</b>	Za pečenje na do tri razine police istovremeno i za sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za funkciju Tradicionalno pečenje.
 <b>Zamrznuta hrana</b>	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).
 <b>Tradicionalno pečenje</b>	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
 <b>Funkcija za pizzu</b>	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 <b>Donji grijač</b>	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.










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

## POSEBNO

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <b>Konzerviranje</b>	Za konzerviranje povrća (npr. krastavaca).
 <b>Dehidracija</b>	Za sušenje narezanog voća, povrća i gljiva.
 <b>Zagrijavanje tanjura</b>	Za prethodno zagrijavanje tanjura za posluživanje.
 <b>Odmrzavanje</b>	Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.
 <b>Au gratin</b>	Za jela poput lasanja ili zapečenog krumpira. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 <b>Sporo pečenje</b>	Za pripremu mekanog, sočnog pečenja.
 <b>Održavanje topline</b>	Za održavanje topline hrane.
 <b>Vlažno pečenje</b>	Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.

## PARA

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <b>Easystem</b>	Koristite paru za parenje, pirjanje, nježno hrskavu hranu, pečenje i prženje.

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <p><b>Podgrijavanje parom</b></p>	Podgrijavanje namirnica parom sprječava sušenje površine. Toplina se distribuira nježno i ujednačeno što omogućuje obnavljanje okusa i arome hrane kao da je upravo pripremljena. Ova funkcija može se koristiti za podgrijavanje hrane izravno na tanjuru. Možete podgrijavati više od jednog tanjura u isto vrijeme, koristeći različite položaje polica.
 <p><b>Pečenje kruha</b></p>	Tu funkciju koristite za pripremu kruha i peciva s jako dobrim rezultatima poput profesionalnih u pogledu hrskavosti, boje i sjaja korice.
 <p><b>Dizanje tijesta</b></p>	Za ubrzavanje dizanja dizanog tijesta. Sprječava površinu tijesta od sušenja i održava tijesto elastičnim.
 <p><b>Puna para</b></p>	Za pareno povrće, priloge, ribu
 <p><b>Visoka vlažnost</b></p>	Funkcija je pogodna za kuhanje osjetljivih jela poput pudinga, flanova, terina i riba.
 <p><b>Niska vlažnost</b></p>	Funkcija je prikladna za meso, perad, jela iz pećnice i složenice. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline, meso dobije mekanu i sočnu strukturu s hrskavom koricom.

### Napomene o: Vlažno pečenje

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

IEC/EN 60350-1

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

pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću.

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

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

## Funkcije sata


### Opis funkcija sata


Funkcija sata	Aplikacija
Vrijeme kuhanja	Postavljanje trajanja kuhanja. Maksimalno je 23 h i 59 min.

Funkcija sata	Aplikacija
Završetak postupka	Kako biste postavili što se događa kad tajmer završi s odbrojavanjem.
Odgodeno pokretanje	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
Produženje vremena	Za produženje vremena kuhanja.
Podsjetnik	Za postavljanje odbrojavanja. Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad uređaja.
Tajmer prema gore	Prati koliko dugo funkcija radi. Tajmer prema gore - može se uključiti i isključiti.

### Kako postaviti: Funkcije sata


Kako postaviti sat	
<b>1. korak</b>	Uključite pećnicu.
<b>2. korak</b>	Pritisnite: Sat.
<b>3. korak</b>	Postavite vrijeme. Pritisnite: OK.

Kako postaviti vrijeme kuhanja	
<b>1. korak</b>	Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.
<b>2. korak</b>	Pritisnite:  .
<b>3. korak</b>	Postavite vrijeme. Pritisnite: OK.


Kako odabrati opciju završetka	
<b>1. korak</b>	Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.
<b>2. korak</b>	Pritisnite:  .
<b>3. korak</b>	Postavite vrijeme kuhanja.
<b>4. korak</b>	Pritisnite: ● ● ● .
<b>5. korak</b>	Pritisnite: Završetak postupka.
<b>6. korak</b>	Odaberite preferirani: Završetak postupka.
<b>7. korak</b>	Pritisnite: OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

Kako odgoditi početak kuhanja	
<b>1. korak</b>	Postavite funkciju pećnice i temperaturu.



Kako odgoditi početak kuhanja	
<b>2. korak</b>	Pritisnite:  .
<b>3. korak</b>	Postavite vrijeme kuhanja.
<b>4. korak</b>	Pritisnite: ● ● ●.
<b>5. korak</b>	Pritisnite: Odgođeno pokretanje.
<b>6. korak</b>	Odaberite vrijednost.
<b>7. korak</b>	Pritisnite: OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

Kako produžiti vrijeme kuhanja
Kad je preostalo 10% vremena kuhanja a hrana ne izgleda kao da je gotova, možete produžiti vrijeme kuhanja. Također možete promijeniti i funkciju pećnice.
Pritisnite <b>+1min</b> za produženje vremena kuhanja.

Kako promijeniti postavke tajmera	
<b>1. korak</b>	Pritisnite:  .
<b>2. korak</b>	Postavite vrijednost tajmera.
<b>3. korak</b>	Pritisnite: OK.
Postavljeno vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.	

## Korištenje pribora

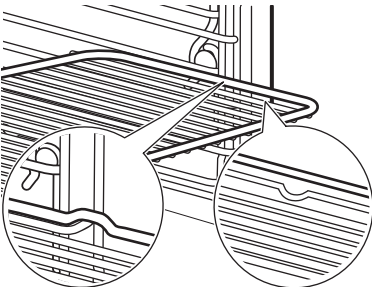
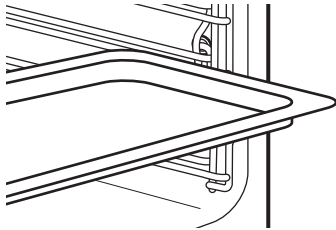


**UPOZORENJE!** Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

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

## Umetanje dodatne opreme

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

<p><b>Mreža za pečenje:</b> Gurnite mrežu između vodilica nosača police.</p>	
<p><b>Pekač za pecivo / Duboka plitica:</b> Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.</p>	

**Senzor za hranu**

Senzor za hranu - mjeri temperaturu unutar hrane. Možete ga koristiti sa svakom funkcijom pećnice.

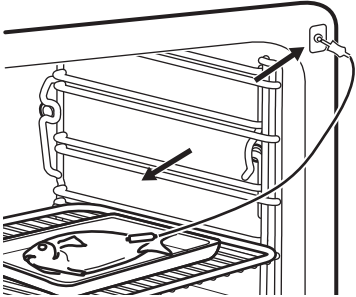
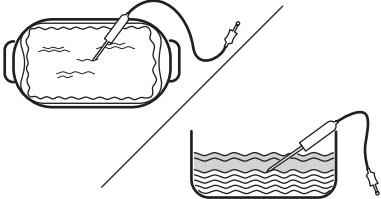


<p><b>Potrebno je podesiti dvije temperature:</b></p>	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p>Temperaturu pećnice minimum 120 °C.</p>	<p style="text-align: center;">🔑</p> <p>Temperaturu jezgre.</p>

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

Pećnica izračunava približno vrijeme kraja kuhanja. To ovisi o količini hrane, postavljenoj funkciji pećnice i temperaturi.

**Način upotrebe: Senzor za hranu**




<p><b>1. korak</b></p>	<p>Uključite pećnicu.</p>
------------------------	---------------------------

<b>2. korak</b>	Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.	
<b>3. korak</b>	Umetnite: Senzor za hranu.	
<b>Meso, perad i ribu</b>	<b>Složenic</b>	
Umetnite vrh Senzor za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio, ako je moguće. Pobrinite se da su najmanje 3/4 Senzor za hranu unutar jela.	Umetnite vrh Senzor za hranu točno u središte složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Rubom posude za pečenje poduprite silikonsku ručku Senzor za hranu. Vrh Senzor za hranu ne smije dodirivati dno posude za pečenje.	
		
<b>4. korak</b>	Ukopčajte Senzor za hranu u utičnicu na prednjoj strani pećnice. Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura: Senzor za hranu.	
<b>5. korak</b>	 - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.	
<b>6. korak</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• • • - pritisnite za postavljanje preferirane opcije:</li> <li>• Zvučni alarm - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal.</li> <li>• Zvučni alarm i zaustavljanje kuhanja - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal a pećnica se zaustavlja.</li> </ul>	
<b>7. korak</b>	Odaberite opciju i nekoliko puta pritisnite: <b>OK</b> za prijelaz na glavni zaslon.	
<b>8. korak</b>	Pritisnite: <b>START</b> . Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti zaustaviti ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.	
<b>9. korak</b>	Uklonite utikač Senzor za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice.  <b>UPOZORENJE!</b> Postoji opasnost od opekline jer Senzor za hranu postaje vruć. Budite pažljivi kad iskopčavate senzor za hranu iz utičnice i kad ga vadite iz hrane.	

## Dodatne funkcije



### Kako uštedjeti: Favoriti

Možete spremi svoje omiljene postavke, poput funkcije pećnice, vremena kuhanja, temperature ili funkcije čišćenja. Možete spremi 3 omiljene postavke.

<b>1. korak</b>	Uključite uređaj.
<b>2. korak</b>	Odaberite željenu postavku.
<b>3. korak</b>	Pritisnite:  . Odaberite: Favoriti.
<b>4. korak</b>	Odaberite: Spremi trenutne postavke.
<b>5. korak</b>	Pritisnite + da biste postavku dodali na popis: Favoriti Pritisnite OK.
 - pritisnite da biste resetirali postavku.  - pritisnite da biste poništili postavku.	



### Blokiranje tipki

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice.

<b>1. korak</b>	Uključite uređaj.
<b>2. korak</b>	Postavite funkciju pećnice.
<b>3. korak</b>	 ,  - pritisnite istovremeno za uključenje funkcije.
Za isključivanje funkcije ponovite korak 3.	

### Automatsko isključivanje

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

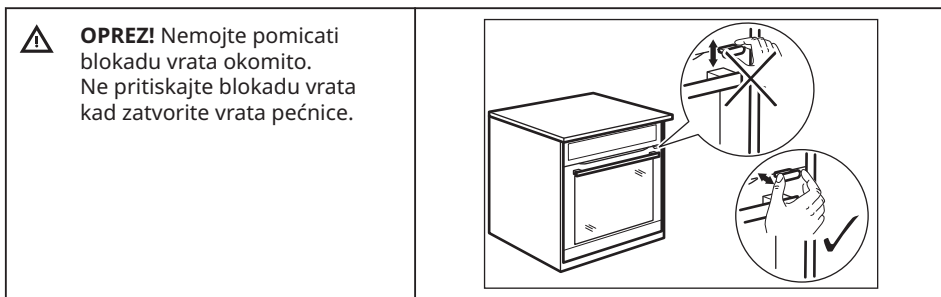
 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvjetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, Vrijeme završetka, Sporo pečenje.

### Ventilator za hlađenje

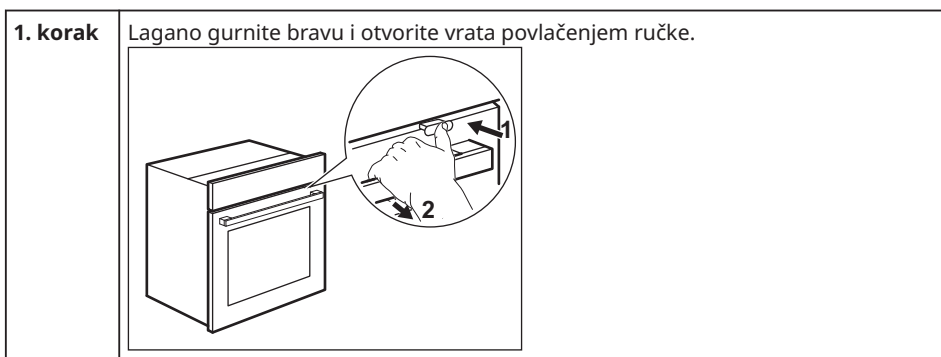
Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

### Mehanička blokada vrata



### Način upotrebe: Mehanička blokada vrata

#### Otvaranje zaključanih vrata



## Savjeti

### Preporuke za kuhanje








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

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

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


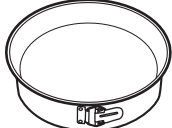


### Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

		 (°C)		 (min)
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	25 - 35
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	15 - 25
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	15 - 25
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	160	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	140	2	15 - 25
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	15 - 25

### Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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






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

### Tablice pečenja za ispitne ustanove

Informacije za ispitne ustanove





Testovi prema: EN 60350, IEC 60350.

## Pečenje na jednoj razini - pečenje u kalupima






		 °C	 min	
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	160	45 - 60	2
Bezmasni biskvit	Tradicionalno pečenje	160	45 - 60	2
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	160	55 - 65	2
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	180	55 - 65	1
Prhko tijesto	Vrući zrak	140	25 - 35	2
Prhko tijesto	Tradicionalno pečenje	140	25 - 35	2

## Pečenje na jednoj razini - keksi

Koristite treći položaj police u pećnici.

		 °C	 min
Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	150	20 - 30
Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Tradicionalno pečenje	170	20 - 30





## Pečenje na više razina - keksi

		 °C	 min	
Prhko tijesto	Vrući zrak	140	25 - 45	2 / 4
Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	150	25 - 35	1 / 4
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	160	45 - 55	2 / 4
Pita od jabuka, 1 kalup po rešetki (Ø 20 cm)	Vrući zrak	160	55 - 65	2 / 4

**Roštilj**

Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minuta.

Roštiljanje na maksimalnoj postavci temperature.







		 min	
Tost	Roštilj	1 - 2	5
Goveđi odrezak, okrenite na drugu stranu nakon protoka polovice vremena	Roštilj	24 - 30	4

**Informacije za ispitne ustanove**

Ispitivanja za funkciju: Puna para.

Testovi prema IEC 60350.

Postavite temperaturu na 100°C.


	 <b>Posuda (Gastronorm)</b>	 kg		 min	
Brokula, prethodno zagrijte praznu pećnicu	1 x 2/3 perforirana	0,3	3	8 - 9	Pladanj za pečenje postavite na prvi položaj police.
Brokula, prethodno zagrijte praznu pećnicu	1 x 2/3 perforirana	maks.	3	10 - 11	Pladanj za pečenje postavite na prvi položaj police.
Grašak, smrznuti	2 x 2/3 perforirana	2 x 1,5	2 i 4	Sve dok temperatura na najhladnijem mjestu ne dosegne 85 °C.	Pladanj za pečenje postavite na prvi položaj police.


**Čišćenje i održavanje**


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



## Napomene za čišćenje

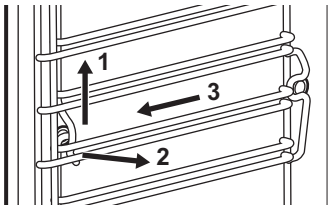
 <p><b>Sredstva za čišćenje</b></p>	Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.
	Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
	Mrlje očistite blagim deterdžentom.

 <p><b>Svakodnevna uporaba</b></p>	Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.
	Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.

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


## Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

<b>1. korak</b>	Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	
<b>2. korak</b>	Nosače police pažljivo povucite prema gore i van iz prednjeg nosača.	
<b>3. korak</b>	Prednji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke.	
<b>4. korak</b>	Izvadite nosače iz stražnjeg nosača.	
Nosače policica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.		

**Kako koristiti: Parno čišćenje**

<b>Prije nego pokrenete:</b>		
Isključite pećnicu i pričeka- kajte da se ohladi.	Izvadite sav pribor i uklonjive nosače polica.	Dno pećnice i unutrašnje sta- ko vrata očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu i blagim deterdžentom.

<b>1. korak</b>	Spremnik za vodu napunite do maksimalne razine, dok se ne oglasi signal ili se na zaslonu prikaže poruka.	
<b>2. korak</b>	Odaberite: Izbornik / Čišćenje.	
	<b>Funkcija</b>	<b>Opis</b>
	Parno čišćenje	Lagano čišćenje
	Parno čišćenje Plus	Uobičajeno čišćenje Unutrašnjost pećnice poprskajte deterdžentom.
	<b>Trajanje</b>	30 min
		75 min
<b>3. korak</b>	Pritisnite START . Slijedite uputu na zaslonu. Kad čišćenje završi, oglasit će se signal.	
<b>4. korak</b>	Pritisnite bilo koji simbol za zaustavljanje signala.	
 Dok funkcija radi, lampica je isključena.		


<b>Kad čišćenje završi:</b>		
Isključite pećnicu.	Kad se pećnica ohladi, očistite unutrašnjost mekanom mokrom krpom.	Ostavite vrata pećnice otvo- rena i pričekajte da se unu- trašnjost osuši.


**Podsjetnik Za Čišćenje**

Čišćenje se preporučuje kad se pojavi podsjetnik.
Koristite funkciju: Parno čišćenje Plus.

**Način upotrebe: Uklanjanje kamenca**

<b>Prije nego počnete:</b>		
Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	Izvadite sav pribor iz pećni- ce.	Provjerite je li spremnik za vodu prazan.

<b>Trajanje prvog dijela:</b> oko 100 min	
<b>1. korak</b>	Duboku posudu za pečenje postavite na prvi položaj police.
<b>2. korak</b>	U spremnik za vodu ulijte 250 ml sredstva za uklanjanje kamenca.
<b>3. korak</b>	Preostali dio spremnika za vodu napunite vodom do maksimalne razine, dok se signal ne oglasi ili se na zaslonu ne prikaže poruka.
<b>4. korak</b>	Odaberite: Izbornik / Čišćenje.
<b>5. korak</b>	Uključite funkciju i slijedite upute na zaslonu. Počinite prvi dio postupka za uklanjanje kamenca.
<b>6. korak</b>	Nakon što je prvi dio gotov, ispraznite duboku pliticu i vratite je na prvi položaj police.
<b>Trajanje drugog dijela:</b> oko 35 min	
<b>7. korak</b>	Preostali dio spremnika za vodu napunite vodom do maksimalne razine, dok se signal ne oglasi ili se na zaslonu ne prikaže poruka.
<b>8. korak</b>	Kad funkcija završi, uklonite duboku posudu za pečenje.
 Kad ova funkcija radi, lampica je isključena.	

<b>Kada postupak uklanjanja kamenca završi:</b>		
Isključite pećnicu.	Kad se pećnica ohladi, posušite unutrašnjost mekanom krpom.	Ostavite vrata pećnice otvorena i pričekajte da se unutrašnjost osuši.
 Ako nakon postupka za uklanjanje kamenca ostane ostataka vapenca u pećnici, na zaslonu će se pojaviti upit za ponavljanje postupka.		


### Podsjetnik za uklanjanje vodenog kamenca

Postoje dva podsjetnika koja vas navode na uklanjanje kamenca u pećnici. Podsjetnik za uklanjanje kamenca ne možete onemogućiti.

<b>Vrsta</b>	<b>Opis</b>
Softverski podsjetnik	Preporučuje vam uklanjanje kamenca iz pećnice.
Hardverski podsjetnik	Obvezuje vas da uklonite kamenac iz pećnice. Ako iz pećnice ne uklonite kamenac kada je hardverski podsjetnik uključen, funkcija pare je onemogućena.

**Način upotrebe: Ispiranje**

<b>Prije nego počnete:</b>	
Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	Izvadite sav pribor iz pećnice.

<b>1. korak</b>	Duboku tepsiju postavite na prvi položaj police.
<b>2. korak</b>	Spremnik za vodu napunite vodom do maksimalne razine, dok se ne oglasi signal ili se na zaslonu ne prikaže poruka.
<b>3. korak</b>	Odaberite: Izbornik / Čišćenje / Ispiranje. Trajanje: oko 30 min
<b>4. korak</b>	Uključite funkciju i slijedite upute na zaslonu.
<b>5. korak</b>	Kad funkcija završi, uklonite duboku tepsiju.
 Kad ova funkcija radi, lampica je isključena.	

**Podsjetnik za sušenje**

Nakon kuhanja pomoću parne funkcije pećnice, na zaslonu se prikazuje napomena da se pećnica osuši.

Pritisnite DA za sušenje pećnice.

**Način upotrebe: Sušenje**

Koristite ga za sušenje unutrašnjosti pećnice nakon kuhanja pomoću parne funkcije pećnice ili čišćenja parom.


<b>1. korak</b>	Provjerite je li pećnica hladna.
<b>2. korak</b>	Izvadite sav pribor iz pećnice.
<b>3. korak</b>	Odaberite izbornik: Čišćenje / Sušenje.
<b>4. korak</b>	Slijedite upute na zaslonu.

**Način upotrebe: Pražnjenje spremnika**

Koristite je nakon kuhanja pomoću parne funkcije pećnice kako biste uklonili preostalu vodu iz spremnika za vodu.


<b>Prije nego počnete:</b>	
Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	Izvadite sav pribor iz pećnice.

<b>1. korak</b>	Duboku posudu za pečenje postavite na prvi položaj police.
-----------------	--

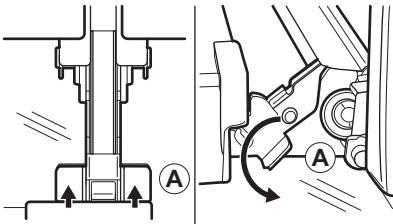
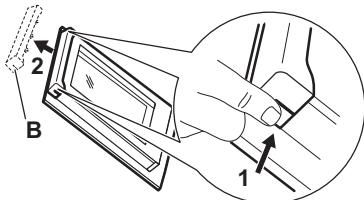
<b>2. korak</b>	Odaberite: Izbornik / Čišćenje / Pražnjenje spremnika. Trajanje: 6 min
<b>3. korak</b>	Uključite funkciju i slijedite upute na zaslonu.
<b>4. korak</b>	Kad funkcija završi, uklonite duboku posudu za pečenje.
 Kad ova funkcija radi, lampica se isključuje.	

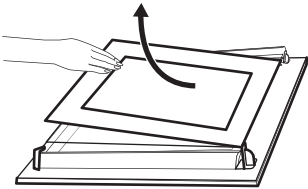
### Kako ukloniti i postaviti: Vrata

Možete ukloniti vrata i unutrašnje staklene ploče kako biste ih očistili. Broj staklenih ploča različit je za različite modele.

 **OPREZ!** Pažljivo rukujte staklom, posebno oko rubova prednje ploče. Staklo se može razbiti.

 **UPOZORENJE!** Vrata su teška.

<b>1. korak</b>	Potpuno otvorite vrata.	
<b>2. korak</b>	Podignite i pritisnite stezne poluge (A) na dvjema šarkama vrata.	
<b>3. korak</b>	Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (približno pod kutom od 70°). Vrata držite s obje strane i povucite ih od pećnice i pod kutom prema gore. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.	
<b>4. korak</b>	Uхватite oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.	
<b>5. korak</b>	Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.	
<b>6. korak</b>	Držite staklene ploče vrata za gornji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice.	

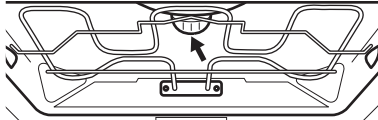
<b>7. korak</b>	Očistite staklenu ploču vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.	
<b>8. korak</b>	Nakon čišćenja gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom.	
<b>9. korak</b>	Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata. Provjerite jesu li stakla umetnuta u ispravnom položaju jer se u protivnom površina vrata može pregrijati.	

### Kako zamijeniti: Žarulju

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

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

### Gornja žarulja


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

## Bočno svjetlo




<b>1. korak</b>	Skinite lijevi nosač polica kako biste omogućili pristup žarulji.
<b>2. korak</b>	Za uklanjanje poklopca koristite Torx 20 odvijač.
<b>3. korak</b>	Skinite i očistite metalni okvir i brtvu.




<b>4. korak</b>	Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
<b>5. korak</b>	Postavite metalni okvir i brtvu. Zategnite vijke.
<b>6. korak</b>	Vratite lijevu vodilicu za police.

## Rješavanje problema

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

## Što učiniti ako ...

 <b>Uređaj se ne uključuje ili se ne zagrijava</b>	
 <b>Mogući uzrok</b>	 <b>Rješenje</b>
Uređaj nije spojen na napajanje ili nije ispravno spojen.	Provjerite je li uređaj ispravno spojen na napajanje.
Sat nije postavljen.	Postavite sat, za detalje pogledajte Funkcije sata poglavlje, Kako postaviti: Funkcije sata.
Vrata nisu pravilno zatvorena.	Zatvorite vrata do kraja.
Osigurač je pregorio.	Uvjerite se da je osigurač uzrok kvara. Ako se problem ponovi, obratite se kvalificiranom električaru.
Uređaj Roditeljska zaštita je uključen.	Pogledajte poglavlje "Izbornik", podizbornik za: Opcije.



 <b>Komponente</b>	
 <b>Opis</b>	 <b>Rješenje</b>
Žarulja je pregorjela.	Zamijenite žarulju, za detalje pogledajte poglavlje "Održavanje i čišćenje", Kako zamijeniti: Žarulja.

Prekid napajanja uvijek zaustavlja čišćenje.  
Ponovite čišćenje ako je prekinuto prekidom napajanja.

### Kako upravljati: Šifre pogreški

Kada se dogodi softverska greška, na zaslonu se pojavi poruka o pogrešci.

U ovom ćete odjeljku pronaći popis problema koje možete sami riješiti.

 Kod i opis	 Rješenje
F111 - Senzor za hranu nije pravilno utaknut u utičnicu.	Potpuno utaknite utikač Senzor za hranu u utičnicu.
F240, F439 - dodirna polja na zaslonu ne rade ispravno.	Očistite površinu zaslona. Provjerite da na dirnim poljima nema prljavštine.
F908 - sustav uređaja ne može se povezati s upravljačkom pločom.	Isključite i uključite uređaj.

### Podaci o servisu

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

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

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

## Tehnički podaci

### Tehnički podaci

Dimenzije (unutarnje)	Širina Visina Dubina	478 mm 356 mm 414 mm
Područje posude za pečenje	1424 cm <sup>2</sup>	
Gornji grijač	- W	
Donji grijač	1000 W	
Roštilj	2300 W	



Prsten	2400 W
Ukupna ocjena	3500 W
Napon	220 - 240 V
Frekvencija	50 Hz
Broj funkcija	22

## Energetska učinkovitost

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

Naziv dobavljača	IKEA
Identifikacija modela	MUTEBO 105.570.41
Indeks energetske učinkovitosti	61.9
Klasa energetske učinkovitosti	A++
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	1.09 kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.52 kWh/ciklusu
Broj šupljina	1
Izvor topline	Struja
Glasnoća zvuka	70 l
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica
Mass	35.5 kg
IEC/EN 60350-1- Kućanski električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode za mjerenje izvedbi.	

### Ušteda energije



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

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

#### Kuhanje s ventilatorom

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

**Preostala toplina**

Ako se uključi program s odabirom Trajanje , a vrijeme kuhanja je dulje od 30 minuta, kod nekih se funkcija uređaja grijači automatski ranije isključuju.

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

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

**Održavajte jela toplim**

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću

postavku temperature. Na zaslonu se pojavljuje indikator preostale topline ili temperature.

**Kuhanje s isključenim svjetlom**

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

**Vlažno pečenje**

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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

**Struktura izbornika****Izbornik**

Stavka izbornika		Aplikacija
Pomoć pri kuhanju		Navodi automatske programe.
Čišćenje		Navodi programe čišćenja.
Favoriti		Navodi omiljene postavke.
Opcije		Za postavljanje konfiguracije uređaja.
Postavke	Postavljanje	Za postavljanje konfiguracije uređaja.
	Servis	Prikazuje verziju softvera i konfiguraciju.

**Podizbornik za: Čišćenje**

Podizbornik	Aplikacija
Sušenje	Postupak sušenja unutrašnjosti od kondenzacije zaostale nakon uporabe parnih funkcija.
Pražnjenje spremnika	Postupak uklanjanja preostale vode iz spremnika za vodu nakon uporabe parnih funkcija.

Podizbornik	Aplikacija
Parno čišćenje	Lagano čišćenje.
Parno čišćenje Plus	Temeljito čišćenje.
Uklanjanje kamenca	Čišćenje kruga generatora pare od zaostalog vapenca.
Ispiranje	Postupak ispiranja i čišćenja kruga generatora pare nakon česte uporabe parnih funkcija.

### Podizbornik za: Opcije

Podizbornik	Aplikacija
Osvijetljenje unutrašnjosti	Uključuje i isključuje svjetlo.
Roditeljska zaštita	Sprječava slučajno uključivanje uređaja. Kad je opcija uključena, tekst se Roditeljska zaštita pojavljuje na zaslonu kada uključite uređaj. Da biste omogućili uporabu uređaja, odaberite kodna slova abecednim redom. Pristup tajmeru, daljinskom radu i svjetlu je dostupan kad je uključena ova opcija.
Brzo zagrijavanje	Skraćuje vrijeme zagrijavanja. Dostupno samo za neke funkcije uređaja.
Podsjetnik Za Čišćenje	Uključuje i isključuje podsjetnik.
Prikaz vremena	Uključuje i isključuje sat.
Digitalni sat	Mijenja format prikazanog prikaza vremena.


### Podizbornik za: Postavljanje


Podizbornik	Opis
Jezik	Postavlja jezik uređaja.
Svjetlina zaslona	Postavlja svjetlinu zaslona.
Tonovi tipki	Uključuje i isključuje ton dodirnih polja. Utišavanje tona nije moguće za: ①.
Glasnoća zujalice	Postavlja glasnoću tonova tipki i signala.
Tvrdoća vode	Postavlja tvrdoću vode.
Sat	Postavlja trenutačno vrijeme i datum.

**Podizbornik za: Servis**

Podizbornik	Opis
Demo način rada	Aktivacijska/deaktivacijska šifra: 2468
Verzija softvera	Informacije o verziji softvera.
Resetiraj sve postavke	Vraća na tvorničke postavke

**Briga za okoliš**

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

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

**JAMSTVO TVRTKE IKEA****Koliko dugo vrijedi jamstvo tvrtke IKEA?**

Ovo jamstvo vrijedi pet godina od originalnog datuma kupnje vašeg uređaja u IKEI. Kao dokaz kupnje potreban je originalni račun. Servisiranje uređaja u okviru jamstva ne produljuje jamstveni rok uređaja.

**Tko obavlja servis?**

Servis obavlja servis tvrtke IKEA kroz svoj servis ili kroz mrežu autoriziranih servisnih partnera.

**Što ovo jamstvo pokriva?**

Jamstvo pokriva greške na uređaju nakon datuma kupnje u prodavaonici tvrtke IKEA, koje su prouzrokovane manjkavom izvedbom ili greškama u materijalu. Ovo se jamstvo primjenjuje samo na upotrebu u domaćinstvu. Izuzeci su navedeni pod naslovom "Što nije pokriveno ovim jamstvom?". U okviru jamstvenoga roka pokrit će se troškovi za popravak grešaka, npr. troškovi za popravke, dijelove, rad i putni troškovi, pod uvjetom da je uređaj dostupan za popravak bez posebnih troškova. Na ove uvjete primjenjuju se smjernice EU (br. 99/44/EZ) i važeći lokalni

propisi. Zamijenjeni dijelovi postaju vlasništvo tvrtke IKEA.

**Što će IKEA učiniti kako bi riješila problem?**

Ovlašteni servis tvrtke IKEA pregledat će proizvod i prema vlastitoj procjeni odlučiti je li problem pokriven jamstvom. Ako se smatra pokrivenim, servis tvrtke IKEA ili njegov autorizirani servisni partner u svom će vlastitom servisu prema vlastitoj procjeni ili popraviti oštećeni proizvod ili ga zamijeniti istim ili sličnim proizvodom

**Što nije pokriveno ovim jamstvom?**

- Normalno habanje
- Namjerna oštećenja ili oštećenja zbog nemara, oštećenja uzrokovana nepridržavanjem uputa za upotrebu, neispravnom instalacijom ili spajanjem na pogrešan napon, oštećenja uzrokovana kemijskim ili elektrokemijskim reakcijama, oštećenja uslijed hrđanja, korozije ili djelovanja vode koja uključuju, ali nisu ograničena na oštećenja uzrokovana prekomjernom količinom kamenca u vodovodnom priključku, oštećenja

uzrokovana nenormalnim uvjetima okoliša.

- Potrošni dijelovi koji uključuju baterije i žarulje.
- Nefunkcionalni i dekorativni dijelovi koji ne utječu na normalno korištenje uređaja, uključujući i eventualne ogrebotine i moguće razlike u boji.
- Slučajna oštećenja uzrokovana stranim tijelima ili tvarima i čišćenje ili otčepljivanje filtara, sustava za izbacivanje vode ili ladica za deterdžente.
- Oštećenja sljedećih dijelova: keramike, stakla, pribora, košara za posuđe i pribor za jelo, dovodnih i odvodnih cijevi, brtvi, žarulja i poklopaca za žarulje, zaslona, tipki, kućišta i dijelova kućišta. Osim ako se može dokazati da je takvo oštećenje nastalo zbog greške na proizvodu.
- Slučajevi u kojima se tijekom posjeta servisera ne može utvrditi greška.
- Popravci koje nije izveo naš ovlašteni servis i/ili ugovorni partner autoriziranog servisa, ili ako nisu korišteni originalni rezervni dijelovi.
- Popravci uzrokovani manjkavom instalacijom, ili instalacijom koja ne odgovara specifikacijama. Upotreba uređaja u okruženju koje nije domaćinstvo, tj. profesionalna upotreba
- Upotreba uređaja u okruženju koje nije domaćinstvo, tj. profesionalna upotreba
- Oštećenja prilikom transporta. Ako klijent transportira proizvod do svog doma ili druge adrese, IKEA nije odgovorna za eventualna oštećenja koja mogu nastati tijekom transporta. Ako pak IKEA proizvod dostavi na dostavnu adresu klijenta, tada ovo jamstvo pokriva oštećenja proizvoda nastala tijekom dostave.
- Troškove prvotne instalacije uređaja tvrtke IKEA. Ipak, ako servis tvrtke IKEA ili njegov autorizirani servisni partner popravi ili zamijeni uređaj u okviru uvjeta ovoga jamstva, servis ili njegov autorizirani servisni partner ponovno će instalirati popravljeni uređaj ili zamjenski uređaj, ako je to potrebno.

Ovo se ograničenje ne odnosi na besprijekoran rad koji je izveo kvalificirani specijalist koristeći originalne dijelovi kako bi prilagodio uređaj tehničkim sigurnosnim specifikacijama druge zemlje EU-a.

### **Kako se primjenjuje zakon zemlje**

Jamstvo tvrtke IKEA daje Vam određena zakonska prava koja pokrivaju ili prelaze lokalne zahtjeve. Ipak, ovi uvjeti ni na koji način ne ograničavaju potrošačka prava propisana lokalnom zakonskom regulativom

### **Područje važenje**

Za uređaje kupljene u nekoj od zemalja EU i transportirane u drugu zemlju EU, usluga servisa pružit će se u okviru uvjeta jamstva koji su uobičajeni u novoj zemlji. Obveza obavljanja servisa u okviru jamstva postoji samo ako uređaj odgovara i ako je postavljen u skladu s:

- tehničkim specifikacijama zemlje u kojoj se podnosi jamstveni zahtjev;
- uputama za sastavljanje i sigurnosnim podacima u korisničkom priručniku;

### **Ovlašteni servis za uređaje tvrtke IKEA:**

Ne oklijevajte kontaktirati IKEA servis kako biste:

1. podnijeli zahtjev za servis u okviru ovoga jamstva;
2. zatražili pojašnjenje načina instalacije IKEA uređaja u kuhinjski namještaj tvrtke IKEA. Servis neće pružiti pojašnjenja u vezi s:
  - općenitom instalacijom IKEA kuhinja;
  - električnim priključcima (ako uređaj dolazi bez utikača i kabela), priključcima za vodu i plin, budući da takve priključke mora obaviti autorizirani serviser.
3. zatražili pojašnjenje sadržaja korisničkog priručnika i specifikacija uređaja tvrtke IKEA

Kako bismo bili sigurni da Vam možemo pružiti najbolju podršku, molimo Vas da, prije nego što nas kontaktirate, pažljivo pročitate dio s uputama za sastavljanje i/ili korisnički priručnik u ovoj knjižici.

### Kako nas možete kontaktirati ako Vam je potreban naš servis



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

- i** Kako bismo Vam mogli pružiti bržu uslugu, preporučujemo Vam da koristite brojeve telefona navedene na kraju ovog priručnika. Uvijek se obratite na brojeve navedene u knjižici uređaja za koji Vam je pomoć potrebna. Prije nego nas nazovete obvezno pripremite IKEA broj proizvoda (8-znamenasti kod) i serijski broj (8-znamenasti kod koji se nalazi na natpisnoj pločici) uređaja za koji vam je potrebna naša pomoć.

- i** **SAČUVAJTE SVOJ RAČUN!**  
Račun je Vaš dokaz kupnje i potreban je za važenje jamstva. Na računu je također naveden naziv IKEA artikla i broj (šifra od 8 znamenaka) za svaki uređaj koji ste kupili.

### Trebate li dodatnu pomoć?

Za sva dodatna pitanja koja se ne odnose na uslugu nakon prodaje Vašeg uređaja, molimo Vas kontaktirajte najbliži IKEA pozivni centar. Preporučujemo Vam da, prije nego što nas nazovete, pročitate dokumentaciju uređaja.

## Obsah

Bezpečnostní informace	87	Tipy a rady	108
Bezpečnostní pokyny	89	Čištění a údržba	111
Instalace	91	Odstraňování závad	117
Popis spotřebiče	92	Technické údaje	119
Ovládací panel	94	Energetická účinnost	120
Před prvním použitím	95	Struktura nabídky	121
Denní používání	97	Poznámky k ochraně životního prostředí	123
Funkce hodin	102	ZÁRUKA IKEA - ČESKÁ REPUBLIKA	123
Použití příslušenství	103		
Doplňkové funkce	106		

Změny vyhrazeny.

## Bezpečnostní informace

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

## Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a užitelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## **Všeobecné bezpečnostní informace**

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Před jakoukoliv údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- Používejte pouze pečící sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.



## Bezpečnostní pokyny

### Instalace

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

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

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	578 (600) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	567 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1027 mm

Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor se nachází na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4x25 mm

### Připojení k elektrické síti

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

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.

- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Elektrická instalace musí být vybavena izolačním zařízením, které umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od sítě. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty nejméně 3 mm.

## Použití

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

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

**⚠ VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
  - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.

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

## Vaření v páře

**⚠ VAROVÁNÍ!** Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
  - Je-li funkce zapnutá, buďte při otevírání dvířek spotřebiče opatrní. Může dojít k úniku páry.
  - Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

## Čištění a údržba

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

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skla.

- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Zbytky tuků či jídel ve spotřebiči mohou způsobit požár.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

### Vnitřní osvětlení



**VAROVÁNÍ!** Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

### Servis

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

### Likvidace



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

- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dvířka, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.
- **Obalový materiál:** Obalový materiál je recyklovatelný. Plastové díly jsou označeny mezinárodními zkratkami jako PE, PS apod. Veškerý obalový materiál zlikvidujte ve vhodném kontejneru ve sběrném dvoře v místě svého bydliště.

## Instalace



**VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

### Montáž



Při instalaci se řiďte Pokyny k montáži.

### Elektrická instalace



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



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

Trouba se dodává se síťovým kabelem.

### Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu:

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

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

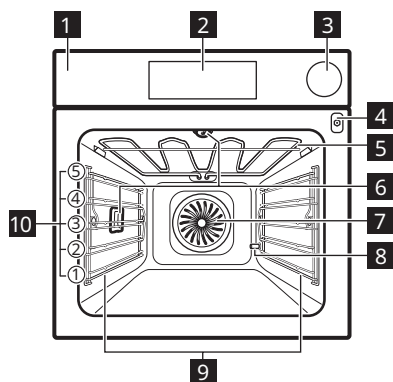
Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm <sup>2</sup> )
max. 1 380	3 x 0.75
max. 2 300	3 x 1

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

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

## Popis spotřebiče

### Celkový pohled

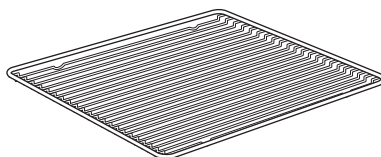


- 1** Ovládací panel
- 2** Displej
- 3** Zásobník na vodu
- 4** Zásuvka pro pečící sondu
- 5** Topné těleso
- 6** Osvětlení
- 7** Ventilátor
- 8** Vývod hadice odstraňování vod. kamene
- 9** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 10** Polohy mřížky

### Příslušenství

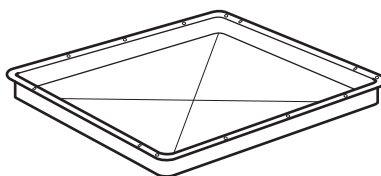
#### Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



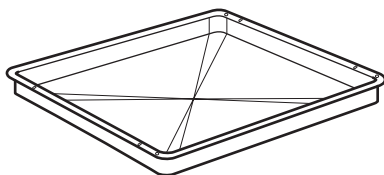
#### Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



**Hluboký pekáč/plech**

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



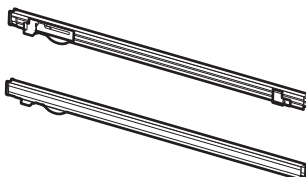
**Pečící sonda**

Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.



**Teleskopické výsuvy**

Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

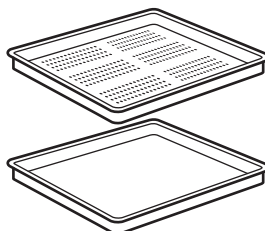


**Sada pro vaření v páře**

Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.

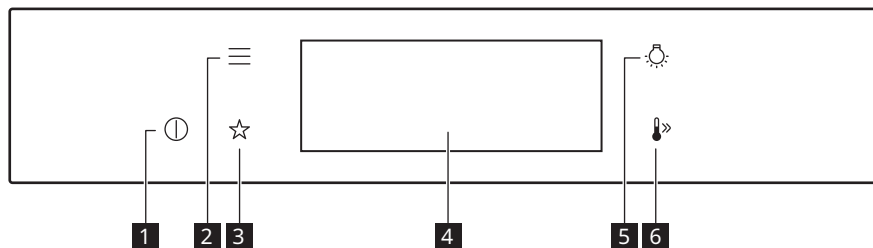
Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře.

Používejte ji k přípravě zeleniny, ryb, kuřecích prsou. Tato sada není vhodná pro jídla, která je zapotřebí namáčet ve vodě, např. rýže, polenta, těstoviny.






## Ovládací panel

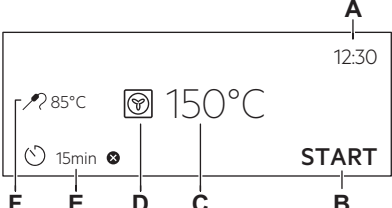
### Přehled ovládacího panelu



<b>1</b>	Zapnout / Vypnout	Stisknutím a podržením zapnete a vypnete spotřebič.
<b>2</b>	Nabídka	Zobrazí funkce spotřebiče.
<b>3</b>	Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.
<b>4</b>	Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
<b>5</b>	Spínač osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
<b>6</b>	Rychlé zahřátí	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce: Rychlé zahřátí.

 <p><b>Mačkejte tlačítko</b></p>	 <p><b>Posuňte</b></p>	 <p><b>Stiskněte a podržte</b></p>
Dotkněte se povrchu konečkem prstu.	Posuňte konečkem prstu po povrchu.	Dotkněte se povrchu na tři sekundy.

Displej

	<p>Displej s nastavenými klíčovými funkcemi.</p> <p>A. Denní čas          B. ZAPNOUT/VYPNOUT          C. Teplota          D. Pečící funkce          E. Časovač          F. Pečící sonda (pouze u vybraných modelů)</p>
---	--

Ukazatele na displeji

<p><b>Základní ukazatele</b> – slouží k navigaci na displeji.</p>			
<p>OK K potvrzení volby/nastavení.</p>	<p>&lt; K návratu o jednu úroveň v nabídce.</p>	<p>↶ K vrácení posledního úkolu.</p>	<p>⏻ K zapnutí a vypnutí funkcí.</p>
<p><b>Zvukový signál Ukazatele funkce</b> – když skončí nastavený čas pečení, zazní zvukový signál.</p>			
<p>🔔 Funkce je zapnutá.</p>	<p>🔔 STOP Funkce je zapnutá. Pečení se automaticky vypne.</p>	<p>🔔 Zvukový signál je vypnutý.</p>	
<p><b>Ukazatele časovače</b></p>			
<p>🕒 Pro nastavení funkce: Odložený start.</p>		<p>⊗ Ke zrušení nastavení.</p>	

**Před prvním použitím**

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

**První čištění**





Krok 1	Krok 2	Krok 3
<p>Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.</p>	<p>Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.</p>	<p>Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do spotřebiče.</p>

### První připojení

Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

Musíte nastavit: Jazyk, Displej jas, Tóny tlačítek, Hlasitost zv. signalizace, Tvrdost vody, Denní čas.






### První předeřhání

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

### Jak nastavit: Tvrdost vody

Po zapojení trouby do sítě musíte nastavit stupeň tvrdosti vody.

Použijte zkušební papír dodaný se sadou pro vaření v páře.

			
<b>Krok 1</b>	<b>Krok 2</b>	<b>Krok 3</b>	<b>Krok 4</b>
Zkušební papír vložte do vody na zhruba jednu sekundu. Zkušební papír nedávejte pod tekoucí vodu.	Ze zkušebního papíru otřepete přebytečnou vodu.	Po jedné minutě zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky.	Nastavte stupeň tvrdosti vody: Nabídka / Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.
 Barvy na zkušebním papíru se budou dále měnit. Nekontrolujte tvrdost vody později než jednu minutu po provedení zkoušky.			
Stupeň tvrdosti vody můžete změnit v nabídce: Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.			

Tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody (dH) s odpovídajícím ukládáním vápníku a klasifikací vody. Nastavte stupeň tvrdosti vody podle tabulky.



Tvrdoost vody		Zkušební papír	Ukládání vápníku (mmol/l)	Ukládání vápníku (mg/l)	Klasifikace vody
Stupeň	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	měkká
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	středně tvrdá
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	tvrdá
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	velmi tvrdá

Když stupeň tvrdosti dodávané vody dosáhne hodnoty 4, naplňte zásobník na vodu neperlivou lahvovou vodou.

## Denní používání

**VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

### Jak nastavit: Pečicí funkce

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu. Na displeji se zobrazí výchozí pečicí funkce.
<b>Krok 2</b>	Stisknutím symbolu pečicí funkce  přejděte do dílčí nabídky.
<b>Krok 3</b>	Zvolte pečicí funkci a stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí: teplota.
<b>Krok 4</b>	Nastavte teplotu. Stiskněte: OK.
<b>Krok 5</b>	Stiskněte: START . Pečicí sonda – sondu lze připojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy.
STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.	
<b>Krok 6</b>	troubu vypněte.

### Pokyny pro nastavení: Easysystem - Parní pečicí funkce

<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu. Zvolte symbol pečicí funkce a stisknutím přejděte do dílčí nabídky.
<b>Krok 2</b>	Stiskněte . Nastavte parní pečicí funkci.
<b>Krok 3</b>	Stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí nastavení teploty.

<b>Krok 4</b>	Nastavte teplotu. Typ parní pečicí funkce závisí na nastavené teplotě.	
<b>Pára pro parní přípravu</b> 50–100 °C	Pro přípravu zeleniny, obilovin, luštěnin, mořských plodů, paštik terrine a dezertů v páře.	
<b>Pára pro dušení</b> 105–130 °C	K pečení dušeného masa nebo ryb, chleba a drůbeže stejně jako tvarohových koláčů a dušených/zapékaných jídel.	
<b>Pára pro křupavou kůrku</b> 135–150 °C	Pro maso, dušená/zapékaná jídla, plněnou zeleninu, ryby a zapékání. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku. Pokud nastavíte časovač, funkce grilu se automaticky zapne během posledních minut pečení, aby se pokrm jasně zapekl.	
<b>Pára pro pečení</b> 155–230 °C	Pro pečení masa a moučných jídel, ryb, drůbeže, plněného malého listového pečiva, koláčů, muffinů, zapékání, přípravu zeleninových pokrmů a pekařských výrobků. Pokud nastavíte časovač a vložíte jídlo na první polohu roštu, automaticky se během posledních minut pečení zapne funkce spodního ohřevu, která pokrmu dodá křupavý spodek.	
<b>Krok 5</b>	Stiskněte: OK.	
<b>Krok 6</b>	Stisknutím krytu zásobníku na vodu ho otevřete.	
<b>Krok 7</b>	<p>Zásobník na vodu naplňte studenou vodou na maximální úroveň (asi 950 ml), dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí hlášení. Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut. Nepřepínejte zásobník na vodu nad maximální kapacitu. Hrozí nebezpečí úniku vody, přetečení a poškození nábytku.</p> <p><b>⚠ VAROVÁNÍ!</b> Používejte pouze studenou kohoutkovou vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) nebo destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.</p>	
<b>Krok 8</b>	Zatlačte zásobník na vodu do původní polohy.	
<b>Krok 9</b>	Stiskněte: START . Pára se objeví přibližně za dvě minuty. Když trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.	
<b>Krok 10</b>	Když dojde v zásobníku voda, zazní signál. Doplňte zásobník na vodu.	
<b>Krok 11</b>	troubu vypněte.	

<b>Krok 12</b>	Po každém dokončení pečení zásobník na vodu vyprázdněte. Viz kapitola „Čištění a údržba“, Vyprázdnění zásobníku.
<b>Krok 13</b>	Uvnitř trouby může docházet ke kondenzaci zbytkové vody. Po dokončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. Jakmile trouba vychladne, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadříku.

### Jak nastavit: Podporované Vaření



Každý pokrm v této podnabídce má doporučenou funkci a teplotu. Můžete upravit čas a teplotu.

U některých pokrmů můžete také péct pomocí:

- Automatická váha
- Pečicí sonda




Úroveň, na kterou je pokrm připraven:





- Nepropečené nebo Méně
- Středně velké
- Dobře propečené nebo Více


<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.
<b>Krok 2</b>	Stiskněte:  .
<b>Krok 3</b>	Stiskněte:  . Zadejte: Podporované Vaření.
<b>Krok 4</b>	Zvolte pokrm nebo druh jídla.
<b>Krok 5</b>	Stiskněte: START .

### Pečicí funkce






STANDARDNÍ




Pečicí funkce	Použití
 <b>Gril</b>	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 <b>Turbo gril</b>	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 <b>Pravý horký vzduch</b>	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 – 40 °C nižší než při použití funkce Horní/spodní ohřev.

Pečicí funkce	Použití
 <b>Mražené potraviny</b>	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 <b>Horní/spodní ohřev</b>	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
 <b>Pizza</b>	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení do zlatova a dosažení křupavého korpusu.
 <b>Spodní ohřev</b>	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.








 Právý horký vzduch, Horní/spodní ohřevKdyž nastavíte teplotu pod 80 °C, osvětlení se po 30 sekundách automaticky vypne.

#### SPECIALITY

Pečicí funkce	Použití
 <b>Zavařování</b>	K zavařování zeleniny (např. nakládané zeleniny).
 <b>Sušení</b>	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
 <b>Ohřev talířů</b>	K předehřátí talířů k servírování.
 <b>Rozmrazování</b>	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 <b>Gratinované pokrmy</b>	Pro pokrmy jako lasagne nebo zapečené brambory. K zapékání a pečení do zlatova.

Pečicí funkce	Použití
 <b>Nízkoteplotní pečeni</b>	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 <b>Uchovat teplé</b>	K udržení teploty jídla.
 <b>Vlhký horkovzduch</b>	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.

PÁRA

Pečicí funkce	Použití
 <b>Easysteamb</b>	Páru použijte k přípravě pokrmů v páře, dušení, jemnému pražení a pečení a opékání.
 <b>Regenerace</b>	Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplo je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovení chuti a vůně právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídel přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů.
 <b>Pečení chleba</b>	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
 <b>Kynutí těsta</b>	K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.
 <b>Vaření v páře</b>	K přípravě zeleniny, příloh či ryb v páře
 <b>Vysoká vlhkost</b>	Tato funkce je vhodná pro přípravu delikátních pokrmů jako jsou krémy, koláče s náplní, paštiky terrine a ryby.
 <b>Nízká vlhkost</b>	Funkce je vhodná pro maso, drůbež a dušená/zapékaná jídla a jídla z trouby. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku.

**Poznámky: Vlhký horkovzduch**

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

Testy podle normy:

IEC/EN 60350-1

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

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

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


**Funkce hodin**


**Popis funkcí hodin**


<b>Funkce hodiny</b>	<b>Použití</b>
Čas pečení	K nastavení délky přípravy jídla. Maximum je 23 h 59 min.
Ukončit akci	K nastavení toho, co se stane po dokončení počítání časovače.
Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
Prodloužení doby pečení	K prodloužení doby přípravy.
Připomínka	K nastavení odpočítávání času. Maximum je 23 h 59 minut. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.
Časovač	Kontroluje, jak dlouho je tato funkce v provozu. Časovač – můžete jej zapnout a vypnout.

**Jak nastavit: Funkce hodin**


<b>Jak nastavit hodiny</b>	
<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.
<b>Krok 2</b>	Stiskněte: Denní čas.
<b>Krok 3</b>	Nastavte čas. Stiskněte: OK.

<b>Jak nastavit dobu přípravy</b>	
<b>Krok 1</b>	Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
<b>Krok 2</b>	Stiskněte:  .
<b>Krok 3</b>	Nastavte čas. Stiskněte: OK.

Jak zvolit funkci ukončení	
<b>Krok 1</b>	Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
<b>Krok 2</b>	Stiskněte:  .
<b>Krok 3</b>	Nastavte dobu přípravy.
<b>Krok 4</b>	Stiskněte: ● ● ● .
<b>Krok 5</b>	Stiskněte: Ukončit akci.
<b>Krok 6</b>	Zvolte upřednostňované: Ukončit akci.
<b>Krok 7</b>	Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Jak odložit začátek přípravy	
<b>Krok 1</b>	Nastavte pečicí funkci a teplotu.
<b>Krok 2</b>	Stiskněte:  .
<b>Krok 3</b>	Nastavte dobu přípravy.
<b>Krok 4</b>	Stiskněte: ● ● ● .
<b>Krok 5</b>	Stiskněte: Odložený start.
<b>Krok 6</b>	Zvolte hodnotu.
<b>Krok 7</b>	Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Jak prodloužit dobu přípravy	
Když zbývá 10 % doby přípravy a jídlo se nezdá být hotové, můžete prodloužit dobu přípravy. Také můžete změnit pečicí funkci.	
Stisknutím <b>+1min</b> prodloužíte dobu přípravy.	

Jak změnit nastavení časovače	
<b>Krok 1</b>	Stiskněte:  .
<b>Krok 2</b>	Nastavte hodnotu časovače.
<b>Krok 3</b>	Stiskněte: OK.
Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.	

## Použití příslušenství

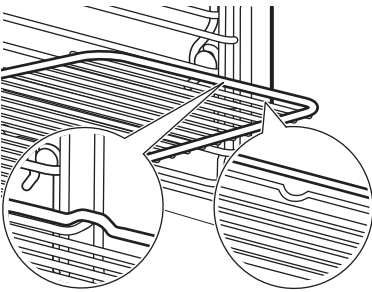
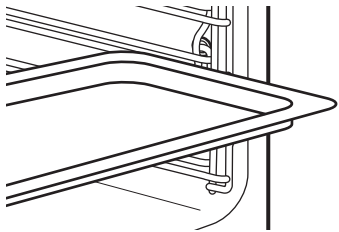


**VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

### Vkládání příslušenství


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

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

<p><b>Tvarovaný rošt:</b> Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů.</p>	
<p><b>Plech na pečení / Hluboký pekáč:</b> Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.</p>	

### Pečicí sonda

Pečicí sonda – měří teplotu uvnitř pokrmu. Použití je možné u každé pečicí funkce.

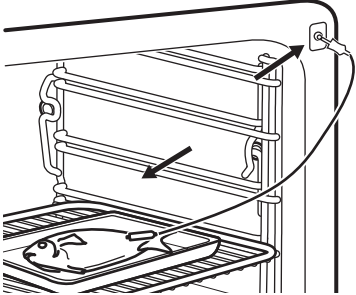
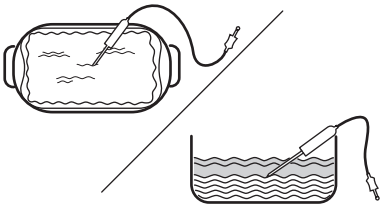

Lze nastavit dvě teploty:	
<p>°C Teplota trouby; minimálně 120 °C.</p>	<p> Teplota ve středu pokrmu.</p>


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

Trouba vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, nastavené funkci trouby a teplotě.



**Pokyny k použití: Pečicí sonda**




<b>Krok 1</b>	Zapněte troubu.
<b>Krok 2</b>	Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
<b>Krok 3</b>	Vložte: Pečicí sonda.
<b>Maso, drůbež a ryby</b>	<b>Dušená/zapékaná jídla</b>
Zasuňte špičku Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda jsou vsunuty do pokrmu.	Zasuňte špičku Pečicí sonda přesně do středu mísy. Během pečení musí Pečicí sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačké mísy použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se měla dotýkat dna zapékačké mísy.
	
<b>Krok 4</b>	Zapojte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečicí sonda.
<b>Krok 5</b>	 – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.
<b>Krok 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● – stisknutím nastavte upřednostňovanou volbu:</li> <li>• Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.</li> <li>• Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a trouba se vypne.</li> </ul>
<b>Krok 7</b>	Zvolte funkci a opakovaným stisknutím: <b>OK</b> přejděte na hlavní obrazovku.
<b>Krok 8</b>	Stiskněte: <b>START</b> . Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.

<b>Krok 9</b>	Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby.  <b>VAROVÁNÍ!</b> Pečicí sonda může být velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.
---------------	---

## Doplňkové funkce



### Jak uložit: Oblíbené

Můžete ukládat svá oblíbená nastavení, jako např. pečicí funkci, dobu pečení, teplotu nebo čistící funkci. Můžete uložit tři oblíbená nastavení.

<b>Krok 1</b>	Zapněte spotřebič.
<b>Krok 2</b>	Zvolte upřednostňované nastavení.
<b>Krok 3</b>	Stiskněte:  . Zvolte: Oblíbené.
<b>Krok 4</b>	Vyberte: Uložit aktuální nastavení.
<b>Krok 5</b>	Stisknutím + přidáte nastavení do seznamu: Oblíbené. Stiskněte OK.
 - stisknutím resetujete nastavení.  - stisknutím zrušíte nastavení.	



### Blokování tlačítek



Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce.

<b>Krok 1</b>	Zapněte spotřebič.
<b>Krok 2</b>	Nastavte pečicí funkci.
<b>Krok 3</b>	Současným stisknutím  a  zapněte funkci.
K vypnutí funkce zopakujte krok 3.	

### Automatické vypnutí

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (h)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

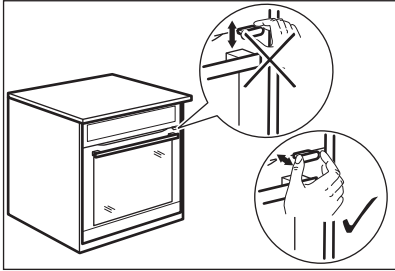
Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečicí sonda, Čas ukončení, Nízkoteplotní pečení.

### Chladicí ventilátor

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

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

### Mechanický zámek dveří

<p><b>⚠ POZOR!</b> Nepohybujte zámkem dveří svisle. Při zavírání dvířek trouby netlačte na zámek dveří.</p>	
---	---

### Pokyny k použití: Mechanický zámek dveří

#### Otevření zablokovaných dvířek

<p><b>Krok 1</b></p>	<p>Na zámek dvířek mírně zatlačte a dvířka otevřete zatažením za držadlo.</p> 
----------------------	--

## Tipy a rady

### Doporučení k pečení








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

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

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


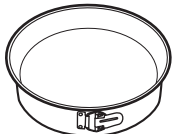


### Vlhký horkovzduch

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

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo plekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Piškotová roláda	plech na pečení nebo plekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo plekáč na zachycení tuku	180	3	15 - 25
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo plekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo plekáč na zachycení tuku	160	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo plekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo plekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo plekáč na zachycení tuku	140	2	15 - 25
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo plekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25

### Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

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






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

### Tabulky vaření pro zkušební

Informace pro zkušební

Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.





#### Pečení na jedné úrovni – pečení ve formě

		 °C	 min	
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	160	45 - 60	2
Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	160	45 - 60	2
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	160	55 - 65	2
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	180	55 - 65	1
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	140	25 - 35	2
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	140	25 - 35	2






#### Pečení na jedné úrovni – sušenky

Použijte třetí polohu roštu.

		 °C	 min
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	20 - 30

		 °C	 min
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	170	20 - 30





**Víceúrovňové pečení – sušenky**

		 °C	 min	
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	140	25 - 45	2 / 4
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	25 - 35	1 / 4
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	160	45 - 55	2 / 4
Jablečný koláč, 1 plechová forma na roštu (Ø 20 cm)	Pravý horký vzduch	160	55 - 65	2 / 4

**Gril**

Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Grilujte s maximálním nastavením teploty.

		 min	
Topinky	Gril	1 - 2	5
Hovězí steak, v polovině doby obrátte	Gril	24 - 30	4

**Informace pro zkušební**

Testy pro funkci: Vaření v páře.

Testy podle normy IEC 60350.


Nastavte teplotu na 100°C.


	 Nádoba (Gastronorm)	 kg		 min	
Brokolice, předehejte prázdnou troubou	1 x 2/3 děrovaná	0.3	3	8 - 9	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Brokolice, předehejte prázdnou troubou	1 x 2/3 děrovaná	max.	3	10 - 11	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Hrášek, zmražený	2 x 2/3 děrovaná	2 x 1,5	2 a 4	Dokud teplota v nejchladnějším místě nedosáhne 85 °C.	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.


## Čištění a údržba

 **VAROVÁNÍ!** Viz kapitoly o bezpečnosti.

### Poznámky k čištění

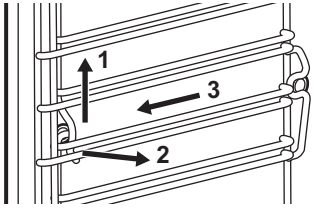
 <b>Čisticí prostředky</b>	Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
	Kovové plochy očistěte pomocí čisticího roztoku.
	Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čisticího prostředku.

 <b>Každodenní použití</b>	Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
	Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.

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

### Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.


<b>Krok 1</b>	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	
<b>Krok 2</b>	Drážky na rošty opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchyty.	
<b>Krok 3</b>	Odtáhněte přední konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny.	
<b>Krok 4</b>	Vytáhněte konstrukci roštových drážek ze zadního úchyty.	
<p>Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.</p>		

### Jak používat: Čištění párou

Než začnete:		
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky roštů.	Spodní část vnitřku trouby a vnitřní sklo dvířek očistěte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

<b>Krok 1</b>	Zásobník na vodu naplňte na maximální úroveň, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.	
<b>Krok 2</b>	Zvolte: Nabídka / Čištění.	
Funkce	Popis	Délka
Čištění párou	Lehké čištění	30 min



Čištění párou plus	Normální čištění Vnitřek trouby postříkejte mycím prostředkem.	75 min
<b>Krok 3</b>	Stiskněte START . Řiďte se pokyny na displeji. Po ukončení čištění zazní zvukový signál.	
<b>Krok 4</b>	Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolný symbol.	
 Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.		

<b>Po ukončení čištění:</b>		
Vypněte troubu.	Jakmile je trouba chladná, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadru.	Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.

### Připomínka čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.
Použijte funkci: Čištění párou plus.

### Pokyny k použití: Odstraňování vod. kamene

<b>Než začnete:</b>		
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte veškeré příslušenství.	Zkontrolujte, zda je zásobník na vodu prázdný.

<b>Trvání první části:</b> zhruba 100 min	
<b>Krok 1</b>	Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
<b>Krok 2</b>	Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstranění vodního kamene.
<b>Krok 3</b>	Zbývající objem zásobníku na vodu dolijte plně vodou, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
<b>Krok 4</b>	Vyberte: Nabídka / Čištění.
<b>Krok 5</b>	Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji. Spustí se první část odstraňování vodního kamene.
<b>Krok 6</b>	Na konci první části vyprázdněte hluboký plech a vložte jej zpět na první polohu roštu.
<b>Trvání druhé části:</b> zhruba 35 min	

<b>Krok 7</b>	Zbývající objem zásobníku na vodu dolijte plně vodou, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
<b>Krok 8</b>	Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.
<p><b>i</b> Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.</p>	

<b>Po dokončení odstraňování vodního kamene:</b>		
troubu vypněte.	Jakmile trouba vychladne, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadříku.	Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.
<p><b>i</b> Pokud v troubě zůstanou nějaké zbytky vodního kamene i po dokončení jeho odstraňování, na displeji se zobrazí výzva k zopakování postupu.</p>		

### Připomínka odstranění vodního kamene

K odstranění vodního kamene vás vyzvou dvě připomínky. Připomínku odstranění vodního kamene nelze vypnout.

<b>Typ</b>	<b>Popis</b>
Měkká připomínka	Doporučí vám, abyste z trouby odstranili vodní kámen.
Tvrdá připomínka	Uloží vám povinnost odstranit z trouby vodní kámen. Pokud neodstraníte vodní kámen z trouby, když se zobrazuje důrazná připomínka, nebudete moci používat parní funkce.

### Pokyny k použití: Proplachování

<b>Než začnete:</b>	
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte veškeré příslušenství.

<b>Krok 1</b>	Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
<b>Krok 2</b>	Zásobník na vodu naplňte vodou na maximální úroveň, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
<b>Krok 3</b>	Vyberte: Nabídka / Čištění / Proplachování. Délka: přibližně 30 min
<b>Krok 4</b>	Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji.
<b>Krok 5</b>	Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.
<p><b>i</b> Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.</p>	

### Připomínka sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře se na displeji zobrazí výzva k vysušení trouby. Stisknutím ANO troubu vysušíte.

### Pokyny k použití: Sušení


Po přípravě s funkcí pečení v páře nebo po čištění párou vysušte vnitřek trouby.

<b>Krok 1</b>	Přesvědčte se, že je trouba chladná.
<b>Krok 2</b>	Vyjměte veškeré příslušenství.
<b>Krok 3</b>	Vyberte nabídku: Čištění / Sušení.
<b>Krok 4</b>	Řiďte se pokyny na obrazovce.

### Pokyny k použití: Vyprázdnění zásobníku

Použitím po přípravě v páře odstraníte ze zásobníku zbylou vodu.

<b>Než začnete:</b>	
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte veškeré příslušenství.

<b>Krok 1</b>	Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
<b>Krok 2</b>	Vyberte: Nabídka / Čištění / Vyprázdnění zásobníku. Délka: 6 min
<b>Krok 3</b>	Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji.
<b>Krok 4</b>	Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.
 Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.	

### Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

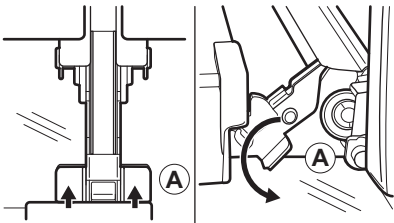
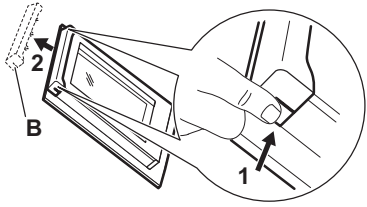
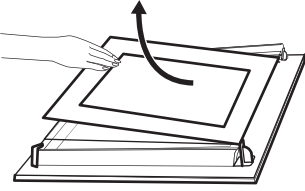
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet skleněných panelů se liší dle modelu.



**POZOR!** Se sklem manipulujte opatrně, především u hran předního skleněného panelu. Sklo může prasknout.



**VAROVÁNÍ!** Dvířka jsou těžká.

<p><b>Krok 1</b></p>	<p>Zcela otevřete dvířka.</p>	
<p><b>Krok 2</b></p>	<p>Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.</p>	
<p><b>Krok 3</b></p>	<p>Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.</p>	
<p><b>Krok 4</b></p>	<p>Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.</p>	
<p><b>Krok 5</b></p>	<p>Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.</p>	
<p><b>Krok 6</b></p>	<p>Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.</p>	
<p><b>Krok 7</b></p>	<p>Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.</p>	
<p><b>Krok 8</b></p>	<p>Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.</p>	
<p><b>Krok 9</b></p>	<p>Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka. Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívát.</p>	

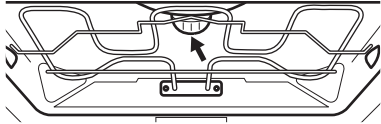
**Jak vyměnit: Osvětlení**



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

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

Horní žárovka

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

Boční žárovku




<b>Krok 1</b>	Odstraněním levé drážky na rošt získáte přístup k žárovce.
<b>Krok 2</b>	Pomocí šroubováku Torx 20 sejměte kryt.
<b>Krok 3</b>	Odmontujte a vyčistěte kovový rám a těsnění.




<b>Krok 4</b>	K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
<b>Krok 5</b>	Namontujte kovový rám a těsnění. Utáhněte šrouby.
<b>Krok 6</b>	Namontujte levou drážku na rošt.

## Odstraňování závad

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

**Co dělat, když...**

 <b>Spotřebič se nezapne nebo se neohřívá</b>	
 <b>Možná příčina</b>	 <b>Řešení</b>
Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně.	Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.
Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny, podrobnosti viz Funkce hodin kapitola, Pokyny pro nastavení: Funkce hodin.
Dvířka nejsou správně zavřená.	Zcela zavřete dvířka.
Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Spotřebič Dětská bezp. pojistka je zapnutý.	Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce.



 <b>Součásti</b>	
 <b>Popis</b>	 <b>Řešení</b>
Spálená žárovka.	Vyměňte žárovku. Podrobnosti naleznete v kapitole „Čištění a údržba“ v části Jak vyměnit: Osvětlení.



Výpadek proudu vždy čištění zastaví. Je-li čištění přerušeno výpadkem proudu, zopakujte jej.

**Jak spravovat: Chybové kódy**

Když dojde k chybě software, na displeji se zobrazí chybová zpráva.

V této části naleznete seznam problémů, které můžete zvládnout sami.

 <b>Kód a popis</b>	 <b>Řešení</b>
F111 - Pečící sonda není správně zasunutá do zásuvky.	Zcela zasuňte Pečící sonda do zásuvky.
F240, F439 - dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.	Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčkách nejsou nečistoty.

 <b>Kód a popis</b>	 <b>Řešení</b>
F908 – systém spotřebiče se nemohl připojit k ovládacímu panelu.	Spotřebič vypněte a zapněte.

### Servisní údaje

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

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

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

## Technické údaje

### Technické údaje

Rozměry (vnitřní)	Šířka Výška Hloubka	478 mm 356 mm 414 mm
Plocha plechu na pečení	1424 cm <sup>2</sup>	
Horní topný článek	- W	
Dolní topný článek	1000 W	
Gril	2300 W	
Okruh	2400 W	
Celkový jmenovitý výkon	3500 W	
Napětí	220 - 240 V	
Frekvence	50 Hz	
Počet funkcí	22	

## Energetická účinnost

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

Jméno dodavatele	IKEA
Označení modelu	MUTEBO 105.570.41
Index energetické účinnosti	61,9
Třída energetické účinnosti	A++
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	1,09 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0,52 kWh/cyklus
Počet dutin	1
Zdroj tepla	Elektrická energie
Hlasitost	70 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	35,5 kg
IEC/EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.	

### Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

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

### Horkovzdušné pečení

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

### Zbytkové teplo

Je-li spuštěn program s Délka a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se u některých funkcí spotřebiče automaticky vypnou dříve.

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.



### Uchování teploty jídla

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

### Pečení s vypnutým osvětlením

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

### Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

## Struktura nabídky

### Nabídka

Položka nabídky		Použití
Podporované Vaření		Zobrazí automatické programy.
Čištění		Zobrazí čisticí programy.
Oblíbené		Zobrazí oblíbená nastavení.
Funkce		Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
Nastavení	Nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.

### Díličí nabídka pro: Čištění

Díličí nabídka	Použití
Sušení	Postup pro vysoušení vnitřku trouby od kondenzace zbyvající po použití parních funkcí.
Vyprázdnění zásobníku	Program k odstranění zbytkové vody ze zásobníku po použití parních funkcí.
Čištění párou	Lehké čištění.
Čištění párou plus	Důkladné čištění.
Odstraňování vod. kamene	Vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
Proplachování	Program k opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

**Dílič nabídka pro: Funkce**

Dílič nabídka	Použití
Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
Dětská bezp. pojistka	Brání náhodnému zapnutí spotřebiče. Pokud je tato možnost zapnutá, zobrazí se tento text Dětská bezp. pojistka na displeji při zapnutí spotřebiče. Abyste mohli spotřebič používat, zvolte písmena kódu v abecedním pořadí. Přístup k časovači, dálkovému ovládání a osvětlení je možné provést pomocí se zapnutou funkcí.
Rychlé zahřátí	Zkracuje čas zahřívání. Tato funkce je dostupná pouze u některých funkcí spotřebiče.
Připomínka čištění	Slouží k zapnutí a vypnutí připomínky.
Časové údaje	Slouží k zapnutí a vypnutí hodin.
Formát digitálních hodin	Slouží ke změně formátu zobrazování časových údajů.


**Dílič nabídka pro: Nastavení**


Dílič nabídka	Popis
Jazyk	Slouží k nastavení jazyka spotřebiče.
Displej jas	K nastavení jasu displeje.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí tónů dotykových políček. Ozvučení nelze vypnout u: ①.
Hlasitost zv. signalizace	K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.
Tvrdość vody	K nastavení tvrdosti vody.
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.

**Dílič nabídka pro: Obsluha**

Dílič nabídka	Popis
Režim demo	Aktivační / deaktivaci kód: 2468
Verze software	Informace o verzi softwaru.
Zrušit všechna nastavení	K obnovení továrního nastavení.

## Poznámky k ochraně životního prostředí

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

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

## ZÁRUKA IKEA - ČESKÁ REPUBLIKA

### Jak dlouho záruka IKEA platí?

Tato záruka platí 5 let od původního data zakoupení spotřebiče v IKEA. Jako doklad o koupi se vyžaduje originální účtenka. Jestliže se v době záruky provádí servisní oprava, tato činnost neprodlužuje záruční dobu na spotřebič.

### Kdo provádí servisní službu?

Poskytovatel servisu IKEA zajišťuje servisní službu prostřednictvím svých vlastních servisních provozů nebo sítě autorizovaných servisních partnerů.

### Čeho se záruka týká?

Záruka se týká závad spotřebiče, který byly způsobené vadnou konstrukcí nebo vadným materiálem po datu zakoupení v IKEA. Tato záruka se vztahuje pouze na domácí používání. Výjimky jsou uvedené v části "Na co se nevztahuje záruka?". Během záruční doby se záruka vztahuje na náklady k odstranění závady, např. opravu, díly, práci a cestu pracovníka za předpokladu, že je tento spotřebič dostupný pro opravu bez zvláštních nákladů a že závada byla způsobena vadnou konstrukcí nebo vadným materiálem, na které se vztahuje záruka. Za těchto podmínek se uplatňují směrnice EU (č. 99/44/ES) a příslušné místní předpisy. Vyměněné díly se stávají majetkem IKEA.

### Jak bude IKEA při odstranění závady postupovat?

Určený poskytovatel servisu IKEA prozkoumá výrobek a dle svého vlastního uvážení

rozhodne, zda se na něj vztahuje tato záruka. Jestliže rozhodne, že záruka platí, poskytovatel servisu IKEA nebo jeho autorizovaný servisní partner prostřednictvím svých vlastních servisních provozů dle vlastního uvážení buď vadný výrobek opraví, nebo ho vymění za stejný nebo srovnatelný výrobek.

### Na co se nevztahuje záruka?

- Na normální opotřebení a odření.
- Na poškození způsobené úmyslně nebo nedbalostí, nedodržením návodu k použití, nesprávnou instalací nebo připojením k nesprávnému napětí, poškození způsobené chemickou nebo elektrochemickou reakcí, rží, korozí nebo vodou včetně, ale nikoli výhradně omezené na nadměrné množství vápence v přiváděné vodě, poškození způsobené abnormálními podmínkami okolního prostředí.
- Na spotřební materiál včetně baterií a žárovek.
- Na nefunkční a ozdobné části, který nemají vliv na normální používání spotřebiče včetně jakéhokoli poškrábání a možných rozdílů v barvě.
- Na náhodné poškození způsobené cizími předměty nebo látkami a čištěním nebo uvolněním filtrů, vypouštěcích systémů nebo zásuvek na čisticí prostředek.
- Na poškození následujících dílů: keramického skla, příslušenství, košů na nádobí a přístroje, přívodní a vypouštěcí trubky, těsnění, žárovky a kryty žárovek, filtry, ovladače, opláštění a jeho části. S

výjimkou případů, kdy lze prokázat, že tato poškození byla způsobena vadnou výrobou.

- Na případy, kdy technik při své návštěvě nenalezl žádnou závadu.
- Na opravy, které neprováděli naši k tomu určení poskytovatelé služeb a/nebo autorizovaní smluvní servisní partneři, nebo na opravy, při nichž nebyly použity originální náhradní díly.
- Na opravy způsobené instalací, která není správná, nebo neodpovídá technickým údajům.
- Na použití spotřebiče mimo domácnost, tedy k profesionálnímu použití.
- Poškození při dopravě. Jestliže zákazník dopravuje výrobek sám do svého bytu nebo na jinou adresu, neodpovídá společnost IKEA za žádné poškození, ke kterému mohlo při dopravě dojít. Pokud ale dopraví výrobek na uvedenou adresu zákazníka společnost IKEA, pak je případné poškození při dopravě kryto touto zárukou.
- Náklady na provedení první instalace spotřebiče IKEA. Jestliže poskytovatel servisu IKEA nebo jeho autorizovaný servisní partner opraví nebo vymění spotřebič v rámci této záruky, poskytovatel servisu IKEA nebo jeho autorizovaný servisní partner v případě potřeby znovu instalují opravený spotřebič nebo instalují nový spotřebič.

Toto omezení se nevztahuje na práce prováděné bez zjištění závady, které provedl náš vyškolený technik s použitím našich originálních dílů za účelem přizpůsobení spotřebiče technickým bezpečnostním požadavkům v jiné zemi EU.

### Uplatnění zákonů dané země

Záruka IKEA Vám poskytuje zvláštní zákonná práva, která pokrývají nebo přesahují všechny místní zákonné požadavky, která se v různých zemích liší.

### Rozsah platnosti

Pro spotřebiče, které jsou zakoupeny v jedné zemi EU a převezeny do jiné země EU, budou servisní služby prováděny v rámci záručních

podmínek obvyklých v nové zemi. Povinnost provést servisní službu v rámci záruky existuje jen tehdy, pokud:

- je spotřebič v souladu s technickými požadavky země, ve které byl záruční požadavek vznesen, a je podle nich instalován;
- je spotřebič v souladu s návodem k montáži a bezpečnostními informacemi návodu k použití a je podle nich instalován;

### Vyhrazený poprodejní servis pro spotřebiče IKEA:

Budeme rádi, když se obrátíte na poprodejní servis IKEA:

1. požadavku v rámci záruky;
2. dotazu na vysvětlení instalace spotřebiče IKEA do určeného kuchyňského nábytku IKEA. Tento servis neposkytuje vysvětlení týkající se:
  - celkové instalace kuchyně IKEA;
  - připojení k elektrické síti (pokud se spotřebič dodává bez zástrčky a kabelu), vodě a plynu, protože tato připojení má provést autorizovaný servisní technik.
3. dotazu na vysvětlení obsahu návodu k použití a technických parametrů spotřebičů IKEA.

Před zavoláním do servisu si prosím pozorně přečtete návod k montáži a/nebo návod k použití v této příručce, abychom Vám mohli co nejlépe pomoci.

### Jak nás najdete, když potřebujete naši servisní službu



Na poslední straně tohoto návodu je uveden úplný seznam určených kontaktních míst IKEA a příslušná vnitrostátní telefonní čísla.

**i** Abychom Vám mohli rychleji pomoci, doporučujeme vždy použít zvláštní telefonní čísla uvedená na konci tohoto návodu. Pokud potřebujete servisní službu, vždy použijte čísla uvedená v příručce k danému spotřebiči. Před zavoláním si ověřte, že máte pro spotřebič, který vyžaduje naši opravu, připravené číslo položky IKEA (kód z 8 číslic) a sériové číslo (kód z 8 číslic, který je uveden na typovém štítku).

**i** **USCHOVEJTE SI ÚČTENKU!** Je to Váš doklad o koupi a je nutný k uplatnění záruky. Všimněte si, že na účtence je uvedeno také číslo položky IKEA (kód z 8 číslic) pro každý zakoupený spotřebič.

### **Potřebujete jinou pomoc?**

V případě všech dalších dotazů, které se netýkají poprodejního servisu nebo vašeho spotřebiče, se prosím obraťte se na telefonickou službu zákazníkům našeho nejbližšího obchodního domu IKEA. Než se nás obrátíte, přečtěte si prosím pozorně dokumentaci ke spotřebiči.

## Sisukord

Ohutusinfo	126	Vihjeid ja näpunäiteid	146
Ohutusjuhised	128	Puhastus ja hooldus	149
Paigaldamine	130	Veaotsing	155
Toote kirjeldus	131	Tehnilised andmed	157
Juhtpaneel	132	Energiatõhusus	157
Enne esimest kasutamist	134	Menüü struktuur	159
Igapäevane kasutamine	135	Jäätmekäitus	160
Kella funktsioonid	140	IKEA GARANTII	161
Tarvikute kasutamine	142		
Lisafunktsioonid	144		

Jäetakse õigus teha muutusi.

## Ohutusinfo

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

## Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

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

## Üldine ohutus

- Seadme paigaldamine ja toitekaabli vahetamine on lubatud ainult kogemustega töötajale.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).

## Ohutusjuhised

### Paigaldamine

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

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

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	578 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagumise osa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagumise osa laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	1027 mm

Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	4x25 mm

### Elektriühendus

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

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



- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis võimaldab teil seadme kõigi pooluste küljest lahti ühendada. Eraldusseadme kontaktiava laius peab olema vähemalt 3 mm.

## Kasutamine

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

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

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

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
  - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
  - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
  - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.

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

## Auruküpsetus

**⚠ HOIATUS!** Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

- Eraldud aur võib põhjustada põletust:
  - Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Aur võib välja paiskuda.
  - Pärast auruküpsetust olge ukse avamisel ettevaatlik.

## Hooldus ja puhastus

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

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusesse.
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Rasv ja seadmesse kogunenud toidujäänused võivad põhjustada tulekahju.

- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

## Sisevalgustus

**⚠ HOIATUS!** Elektrilöögi oht!

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

## Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

## Paigaldamine

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

### Paigaldamine

**i** Näpunäiteid ühendamise kohta leiate paigaldusjuhistest.

### Elektriühendus

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

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

Selle ahju juurde kuulub ainult toitejuhe.

- Kasutage ainult originaalvaruosi.

## Kõrvaldamine

**⚠ HOIATUS!** Lämbumis- või vigastusoht!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage seadme uks, et vältida laste ja loomade seadmesse lõksujäämist.
- **Pakkematerjal:** Pakkematerjal on taaskasutatav. Plastikosad on tähistatud rahvusvaheliste lühenditega nagu PE, PS jne. Toimetage pakkematerjal selleks ette nähtud konteineritesse kohalikus jäätmehooldlas.

## Kaabel

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks:

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

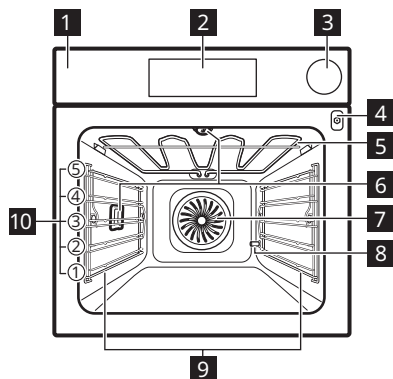
Teabe saamiseks kaabli ristlõike kohta vt koguvõimsust (andmesildilt). Võite vaadata ka tabelit:

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

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

## Toote kirjeldus

### Üldine ülevaade

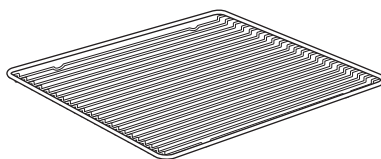


- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Veesahtel
- 4 Toidutermomeetri pesa
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Katlakivieemaldi äravoolutoru
- 9 Riiulitugi, eemaldatav
- 10 Riiuli asendid

### Lisatarvikud

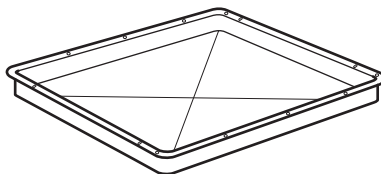
#### Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



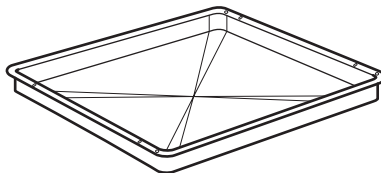
#### Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



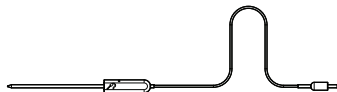
#### Grill-/küpsetuspann

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.

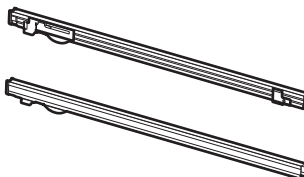


**Toidusensor**

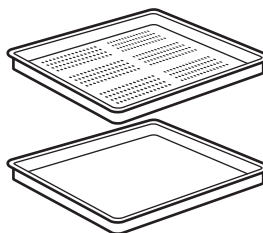
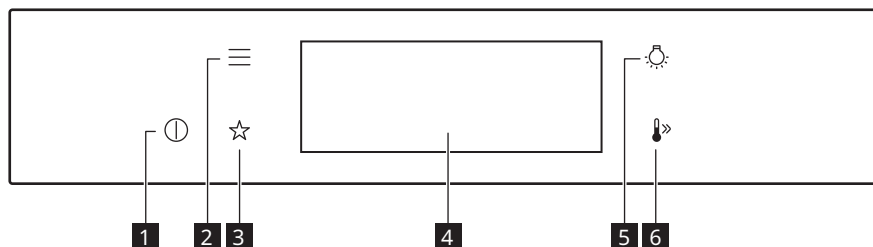
Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.

**Teleskoopsiinid**

Küpsetusplaatide ja traatrestri hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.


**Aurukomplekt**

Üks augustamata ja üks augustatud toidunõu. Aurukomplekti abil eemaldatakse küpsetuse ajal kogunev kondensvesi nõrgumise teel. Kasutage seda juurvilja, kala või kanarinna küpsetamiseks. See ei sobi toitude puhul, mida peab vees valmistama, nt riis, polenta, pasta.

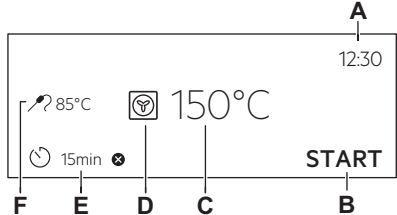
**Juhtpaneel****Juhtpaneeli ülevaade**

<b>1</b>	SEES / VÄLJAS	Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.
<b>2</b>	Menüü	Loetleb seadme funktsioonid.








<b>3</b>	Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.
<b>4</b>	Ekraan	Näitab seadme praeguseid sätteid.
<b>5</b>	Lambi lüliti	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
<b>6</b>	Kiirkuumutus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.



 <b>Vajutage</b>	 <b>Liikuge</b>	 <b>Vajutage ja hoidke</b>
Puudutage pinda sõrmeotsaga..	Libistage sõrmeots üle pinda.	Puudutage pinda 3 sekundit.

**Ekraan**


	<p>Ekraan koos peamiste funktsioonidega.</p> <p>A. Kellaeg          B. START/STOPP          C. Temperatuur          D. Küpsetusrežiimid          E. Taimer          F. Toidusensor (ainult valitud mudelitel)</p>
---	---

**Ekraani indikaatorid**

<b>Põhiindikaatorid</b> – ekraanil liikumiseks.			
 Valiku või seade kinnitamiseks.	 Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.	 Viimase toimingu tühistamiseks.	 Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.
<b>Helisignaal funktsiooni indikaatorid</b> – kui seatud küpsetusaeg lõpeb, kõlab signaal.			
 Funktsioon on sees.	 Funktsioon on sees. Küpsetamine peatub automaatselt.	 Helisignaal on väljas.	
<b>Taimeri indikaatorid</b>			

 Funktsiooni seadmiseks: Viitkäivitus.	 Seade tühistamiseks.
--	---

## Enne esimest kasutamist

 **HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### Esmane puhastamine





1. samm	2. samm	3. samm
Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.	Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.	Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoided seadmesse.

### Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Vee karedus, Kellaeg.





### Algne eelkuumutamine

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

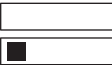



### Kuidas seadistada: Vee karedus

Ahju vooluvõrku ühendamisel tuleb valida vee kareduse tase.

Kasutage aurukomplektiga kaasnevat testriba.

			
<b>1. samm</b>	<b>2. samm</b>	<b>3. samm</b>	<b>4. samm</b>
Pange testriba umbes 1 sekundiks vette. Ärge pange testriba jooksva vee alla!	Raputage testriba, et liigne vesi eemaldada.	Pärast 1 minuti möödumist kontrollige vee karedust tabeli abil.	Valige vee karedus: Menüü / Seaded / Seadistamine / Vee karedus.
<p><b>i</b> Testriba värvid jätkavad muutumist. Ärge kontrollige vee karedust hiljem kui 1 minut pärast testi lõppu.</p> <p>Veekareduse sätteid saate muuta menüüs: Seaded / Seadistamine / Vee karedus.</p>			

Juuresolevast tabelist leiate vee kareduse tasemed (dH) koos vastava kaltsiumisisalduse ja vee kehtiva klassifikatsiooniga. Reguleerige vee kareduse taset vastavalt tabelile.


Vee karedus		Testriba	Kaltsiumi sade (mmol/l)	Kaltsiumi sade (mg/l)	Vee klassifikatsioon
Tase	dH				
<b>1</b>	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	pehme
<b>2</b>	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	mõõdukalt kare
<b>3</b>	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	kare
<b>4</b>	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	väga kare

Kui kraanivee karedus on 4, täitke veesahtel gaasita pudeliveega.

## Igapäevane kasutamine


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

### Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid


<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse. Näidikul kuvatakse vaikeküpsetusrežiim.
<b>2. samm</b>	Vajutage kuumutusrežiimi sümbolit  , et siseneda alammenüüsse.
<b>3. samm</b>	Valige küpsetusrežiim ja vajutage: OK. Ekraanil kuvatakse: temperatuur.

<b>4. samm</b>	Seatud: temperatuur. Vajutage: OK.
<b>5. samm</b>	Vajutage: START . Toidusensor - toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise käigus.
STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.	
<b>6. samm</b>	Lülitage ahi välja.

### Kuidas seadistada: Easystem - Auruga kuumutamise funktsioon

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse. Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.	
<b>2. samm</b>	Vajutage nuppu  . Seadke auruküpsetuse režiim.	
<b>3. samm</b>	Vajutage: OK. Näidikul kuvatakse temperatuurisätted.	
<b>4. samm</b>	Seadke temperatuur. Auruga kuumutamise funktsiooni tüüp oleneb seatud temperatuurist.	
<b>Aur (aurutamiseks)</b> 50 – 100 °C	Köögiviljade, teraviljade, kaunviljade, mereandide, terriinide ja väikeste magustoitude aurutamiseks.	
<b>Aur (hautamiseks)</b> 105 – 130 °C	Hautatud ja mooritud liha või kala, leiva ning linnuliha, samuti juustukookide ja vormiroogade valmistamiseks.	
<b>Aur (tulemus õrnalt krõbe)</b> 135 – 150 °C	Liha, vormiroogade, täidetud köögiviljade, kala ja gratääni valmistamiseks. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbeda pinna. Taimeri seadmisel lülitub grilli funktsioon automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt krõbe pind.	
<b>Aur (küpsetuseks ja röstimiseks)</b> 155 – 230 °C	Röstitud ja küpsetatud liha, kala ja linnuliha, täidetud lehttaignaküpsetise, lahtiste kookide, muffinite, gratäänide, köögiviljade ja pagaritoodete valmistamiseks. Taimeri seadmisel ja toidu asetamisel esimesele tasandile lülitub alumine küpsetusrežiim automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt krõbe pind.	
<b>5. samm</b>	Vajutage: OK.	



<b>6. samm</b>	Veesahtli avamiseks vajutage sahtlikatet.
<b>7. samm</b>	Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni (umbes 950 ml vett), kuni kõlab helisignaali või ekraanil kuvatakse vastav teade. Vett jätkub ligikaudu 50 minutiks. Ärge täitke veesahtlit üle maksimumtaseme. Vesi võib välja valguda ja seadme osi kahjustada.  <b>HOIATUS!</b> Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineeraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veesahtlisse süttivaid või alkoholi sisaldavaid vedelikke.
<b>8. samm</b>	Lükake veesahtel oma kohale.
<b>9. samm</b>	Vajutage: START . Aur tekib ligikaudu 2 minuti pärast. Kui ahi saavutab seatud temperatuuri, kõlab signaal.
<b>Samm 10</b>	Kui veesahtlis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke sahtel uuesti veega.
<b>Samm 11</b>	Lülitage ahi välja.
<b>Samm 12</b>	Tühjendage veesahtel pärast küpsetuse lõppu. Vt peatükki "Puhastus ja hooldus", Veepaagi tühjendus.
<b>Samm 13</b>	Jääkvesi võib kondenseeruda ahjuseintele. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Kui ahi on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga.

## Kuidas seada: Juhendatud küpsetamine



Iga selles alammenüüs oleva toidu juurde kuulub soovituslik funktsioon ja temperatuur. Saate reguleerida aega ja temperatuuri.

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.

- Kaaluautomaatika
- Toidusensor








Toidu küpsetamiskraad:

- Väheküps või Vähem
- Keskmine
- Täisküps või Rohkem

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi sisse.
<b>2. samm</b>	Vajutage:  .
<b>3. samm</b>	Vajutage:  . Sisestage: Juhendatud küpsetamine.
<b>4. samm</b>	Valige toit või toidu tüüp.
<b>5. samm</b>	Vajutage: START .

## Küpsetusrežiimid


## TAVALINE








Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20 - 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 Külmutatud toiduained	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.





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






## MUU

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Hoidistamine	Köögiviljade hoidistamiseks (nt marineeritud kurgid).

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <b>Kuivatamine</b>	Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks.
 <b>Nõude soojendamise</b>	Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.
 <b>Sulatamine</b>	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.
 <b>Gratineerimine</b>	Selliste toitude jaoks nagu lasanje või kartuligratään. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 <b>Küpsetamine madalal t°</b>	Õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
 <b>Soojashoidmine</b>	Toidu soojashoidmiseks.
 <b>Niiske küpsetus pöördõhuga</b>	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

## AURUTATUD

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <b>Easystem</b>	Kasutage auru aurutamiseks, moorimiseks, õrna krõbeduse saavutamiseks, küpsetamiseks ja röstimiseks.
 <b>Kuumutamine auruga</b>	Toidu auruga soojendamine hoiab ära pinna kuivamise. Kuumus levib õrnalt ja ühtlaselt, võimaldades maitsete ja lõhna esiletoomist sarnaselt äsjavalminud toidule. Selle funktsiooni abil saate toitu soojendada ka otse taldrikul. Korruga saate soojendada ka mitu taldrikutäit, kui kasutate erinevaid ahjutasandeid.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Leib	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
 Taina kergitamine	Pärmitaigna kerkimise kiirendamiseks. See takistab taina pinna kuivamist ja hoiab selle elastsena.
 Tugev aurutus	Köögiviljade, lisandite, kala aurutamiseks
 Kõrge niiskus	Funktsioon sobib hõrkude toitude nagu piimakreemide, puuviljatortide, terriinide ja kala küpsetamiseks.
 Madal niiskus	Funktsioon sobib lihale, linnulihale, ahju- ja vormiroogadele. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha õrnaks ja mahlaseks, kuid omandab krõbeda pinna.

### Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile:

IEC/EN 60350-1

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni

katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

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

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

## Kella funktsioonid


### Kella funktsioonide kirjeldus


Kella funktsioon	Kasutamine
Küpsetusaeg	Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimum on 23 h 59 min.
Tegevuse lõpp	Määrata, mis juhtub siis, kui taimer lõpetab minutite lugemise.
Viitkäivitus	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.


Kella funktsioon	Kasutamine
Meeldetuletus	Pöördloenduse seadmiseks. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.
Uptimer	Jälgib funktsiooni kestust. Uptimer - saate selle sisse ja välja lülitada.

### Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

Kuidas seada kella	
1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Vajutage: Kellaaeg.
3. samm	Seadke kellaaeg. Vajutage: OK.

Kuidas seada küpsetusaega	
1. samm	Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. samm	Vajutage:  .
3. samm	Seadke kellaaeg. Vajutage: OK.

Kuidas valida funktsiooni Lõpp	
1. samm	Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. samm	Vajutage:  .
3. samm	Seadke küpsetusaeg.
4. samm	Vajutage: ● ● ● .
5. samm	Vajutage: Tegevuse lõpp.
6. samm	Valige eelistatud: Tegevuse lõpp.
7. samm	Vajutage: OK. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

Küpsetuse alguse edasilükkamine	
1. samm	Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. samm	Vajutage:  .
3. samm	Seadke küpsetusaeg.
4. samm	Vajutage: ● ● ● .
5. samm	Vajutage: Viitkäivitus.

**Küpsetuse alguse edasilükkamine**


<b>6. samm</b>	Valige väärtus.
<b>7. samm</b>	Vajutage: OK. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

**Kuidas pikendada küpsetusaega**

Kui küpsetusajast on alles 10% ja teile tundub, et toit pole veel valmis, võite aega pikendada. Samuti võite muuta küpsetusrežiimi.

Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1 min.**

**Taimerisätete muutmine**

<b>1. samm</b>	Vajutage:  .
<b>2. samm</b>	Seadke taimeriväärtus.
<b>3. samm</b>	Vajutage: OK.
Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.	

**Tarvikute kasutamine**

**HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

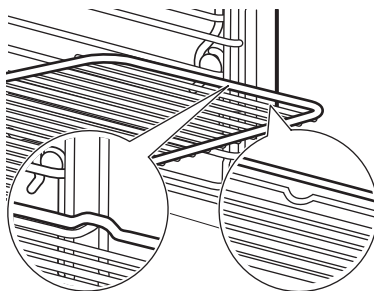
libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

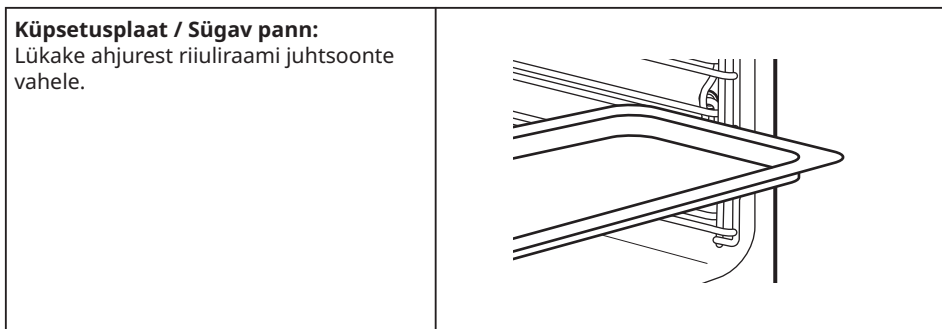
**Tarvikute sisestamine**

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka

**Traatrest:**


Lükake rest ahjuriüli toe juhtsoontele.





### Toidusensor

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri. Saate seda kasutada iga küpsetusrežiimiga.

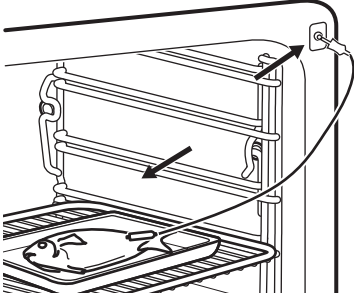
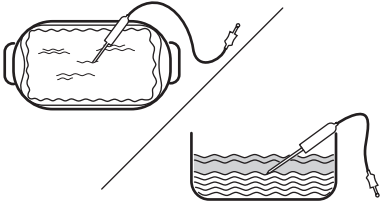


<b>Saadaval on kaks temperatuurisätet:</b>	
$^{\circ}\text{C}$ Ahju temperatuur (minimaalselt 120 $^{\circ}\text{C}$ ).	 Toidu sisetemperatuur.

<b>Parimateks küpsetustulemusteks:</b>		
Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.	– mitte kasutada vedelate toitude puhul.	– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.

Ahi arvutab välja küpsetuse ligikaudse lõpuaja. See oleneb toidu kogusest, seatud funktsioonist ja temperatuurist.

### Kuidas kasutada: Toidusensor


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

	
4. samm	Lükake Toidusensor ahju esiosas olevasse pessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.
5. samm	 – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.
6. samm	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik:</li> <li>• Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal.</li> <li>• Helisignaal ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja ahi peatub.</li> </ul>
7. samm	Tehke valik ja vajutage järjest: OK, et liikuda põhikuvale.
8. samm	Vajutage: START . Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.
9. samm	Eemaldage Toidusensor pistik pesast ja tõstke toit ahjust välja.  <b>HOIATUS!</b> Põletusohu: Toidusensor võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.

## Lisafunktsioonid

### Kuidas salvestada: Lemmikud

Võite salvestada oma lemmikseadeid, näiteks küpsetusrežiimi, küpsetusaega, temperatuuri või puhastusfunktsiooni. Saate salvestada 3 oma lemmikseadet.

1. samm	Lülitage seade sisse.
2. samm	Valige sobiv seade.
3. samm	Vajutage:  . Valige: Lemmikud.
4. samm	Valige: Salvesta praegused seaded.



<b>5. samm</b>	Vajutage nuppu <b>+</b> , et lisada seade loendisse: Lemmikud. Vajutage <b>OK</b> .
	↶ - vajutage, et seade lähtestada. ⊗ - vajutage, et seade tühistada.



## Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

<b>1. samm</b>	Lülitage seade sisse.
<b>2. samm</b>	Seadke küpsetusrežiim
<b>3. samm</b>	☆, ⏸ - vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.
Funktsiooni väljalülitamiseks korrake 3. sammu.	

## Automaatne väljalülitus

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


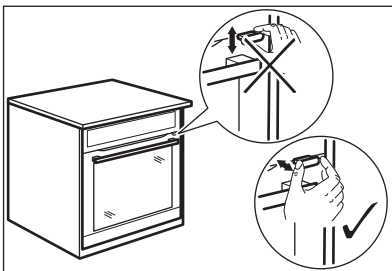
 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidusensor, Lõpp, Küpsetamine madalal t°.

## Jahutusventilaator

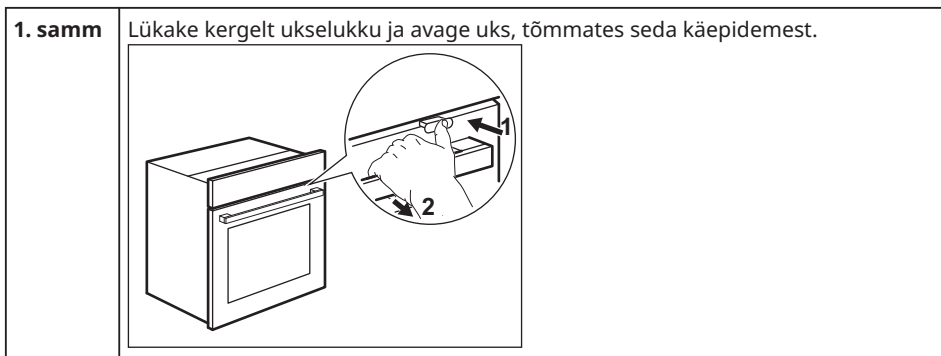
Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

## Mehhaaniline ukسلukk

<p> <b>ETTEVAATUST!</b> Ärge lükake ukسلukku vertikaalsuunas. Ahjuukse sulgemisel ärge ukسلukku vajutage.</p>	
--	---

## Kuidas kasutada: Mehhaaniline ukسلukk

Lukustatud ukse avamine



## Vihjeid ja näpunäiteid

### Soovitused söögivalmistamiseks













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

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

### Niiske küpsetus pöördõhuga

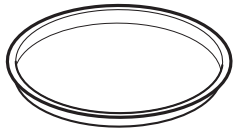



Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		 (°C)		 (min)
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	15 - 25
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	160	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Muretaignaküpised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	140	2	15 - 25
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25

### Niiske küpsetus pöördõhuga - soovitatavad lisatarvikud

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






			
<b>Pitsapann</b>	<b>Küpsetusnõu</b>	<b>Portsjoninõu</b>	<b>Pirukavorm</b>
Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamiline 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged	Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga






### Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.





### Küpsetamine ühel tasandil - Küpsetusvormides

		 °C	 min	
Rasvatu keeks	Pöördõhk	160	45 - 60	2






		 °C	 min	
Rasvatu keeks	Ülemine + alumine kuumutus	160	45 - 60	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	160	55 - 65	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	180	55 - 65	1
Liivaküpsised	Pöördõhk	140	25 - 35	2
Liivaküpsised	Ülemine + alumine kuumutus	140	25 - 35	2

### Küpsetamine ühel tasandil – küpsised

Kasutage kolmandat riulitasandit.

		 °C	 min
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	150	20 - 30
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Ülemine + alumine kuumutus	170	20 - 30





### Küpsetamine mitmel tasandil – küpsised

		 °C	 min	
Liivaküpsised	Pöördõhk	140	25 - 45	2 / 4
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	150	25 - 35	1 / 4
Rasvatu keeks	Pöördõhk	160	45 - 55	2 / 4
Õunapirukas, 1 vorm resti kohta (Ø 20 cm)	Pöördõhk	160	55 - 65	2 / 4

### Grill

Eelkuumutage tühja ahju 5 minutit.

Grillige maksimaalse temperatuurisättega.







		 min	
Röstleib/-sai	Grill	1 - 2	5
Biifsteek, pöörake poole valmistusaja möödudes	Grill	24 - 30	4

Teave testimisasutustele


Funktsioonid testimiseks: Tugev aurutus.

Testid vastavalt standardile IEC 60350.


Seadke temperatuuriks 100 °C.


	 <b>Mahuti (Gastronorm)</b>	 kg		 min	
Brokkoli, tühja ahju eelkuumutamine	1 x 2/3 perforeritud	0.3	3	8 - 9	Pange küpsutusplaat esimesele tasandile.
Brokkoli, tühja ahju eelkuumutamine	1 x 2/3 perforeritud	max	3	10 - 11	Pange küpsutusplaat esimesele tasandile.
Herned, külmutatud	2 x 2/3 perforeritud	2 x 1,5	2 ja 4	Kuni temperatuur kõige külmemas kohas jõuab 85 °C-ni.	Pange küpsutusplaat esimesele tasandile.


## Puhastus ja hooldus

 **HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### Märkused puhastamise kohta

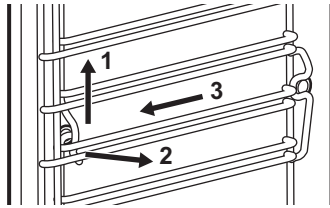
	Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
	Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
	Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

 <p><b>Igapäevane kasutamine</b></p>	Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
	Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.

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


### Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

<b>1. samm</b>	Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	
<b>2. samm</b>	Tõmmake restitoed ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.	
<b>3. samm</b>	Tõmmake ahjuriiuli tugede esiosa külge seina küljest lahti.	
<b>4. samm</b>	Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.	
Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.		

### Kuidas kasutada: Puhastamine auruga

<b>Enne alustamist:</b>		
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.	Puhastage ahju sisemus ja sisemine ukseklaas sooja veega ja õrnas pesuvahendis niisutatud pehme lapiga.

<b>1. samm</b>	Täitke veesahtel kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaali või ekraanil kuvatakse vastav teade.	
<b>2. samm</b>	Valige ekraanil: Menüü / Puhastamine.	
<b>Funktsioon</b>	<b>Kirjeldus</b>	<b>Kestus</b>
Puhastamine auruga	Kerge puhastus	30 min
Puhastamine auruga Pluss	Tavaline puhastamine Pihustage ahju pesuvahendit.	75 min
<b>3. samm</b>	Vajutage START . Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid. Puhastuse lõppedes kõlab helisignaali.	
<b>4. samm</b>	Vajutage mõnda sümbolit, et signaal välja lülitada.	
 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.		

#### Kui puhastamine lõpeb:

Lülitage ahi välja.	Kui ahi on jahtunud, kuivatage see pehme lapiga.	Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.
---------------------	--	--

### Puhastamise meeldetuletus

Kuni kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.
Kasutage funktsiooni: Puhastamine auruga Pluss.


### Kuidas kasutada: Katlakivi eemaldamine


#### Enne alustamist:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud.	Veenduge, et veesahtel on tühi.
---	--------------------------	---------------------------------

#### Esimese osa kestus: ca 100 min

<b>1. samm</b>	Pange sügav pann esimesele restitasandile.
<b>2. samm</b>	Kallake veesahtlisse 250 ml katlakivieemaldit.
<b>3. samm</b>	Täitke veesahtli ülejäänud osa külma veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaali või näidikul kuvatakse vastav teade.
<b>4. samm</b>	Valige: Menüü / Puhastamine.

<b>5. samm</b>	Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid. Käivitub katlakivieemalduse esimene järk.
<b>6. samm</b>	Kui esimene järk on lõpetatud, kallake vesi pannist välja ja pange pann tagasi esimesele tasandile.
<b>Esimese osa kestus:</b> ca 35 min	
<b>7. samm</b>	Täitke veesahtli ülejäänud osa külma veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaal või näidikul kuvatakse vastav teade.
<b>8. samm</b>	Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.
 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.	

<b>Katlakivieemalduse lõppedes:</b>		
Lülitage ahi välja.	Kui ahi on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga.	Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.
 Kui ahju jääb pärast puhastamist endiselt katlakivi, ilmub näidikule teade, et toimingut tuleks korrata.		

### Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

Ahju katlakivieemalduse läbiviimiseks tehakse kaks meeldetuletust. Katlakivieemalduse meeldetuletusi välja lülitada ei saa.


<b>Tüüp</b>	<b>Kirjeldus</b>
Rahulik meeldetuletus	Soovitab katlakivieemaldust läbi viia.
Range meeldetuletus	Kohustab katlakivieemaldust läbi viia. Kui te pärast „ranget“ meeldetuletuse ilmumist ahju katlakivieemaldust läbi ei vii, ei saa te auru-funktsioone kasutada.

### Kuidas kasutada: Loputus

<b>Enne alustamist:</b>	
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud.

<b>1. samm</b>	Pange sügav pann esimesele restitasandile.
<b>2. samm</b>	Täitke veesahtel veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaal või näidikul kuvatakse vastav teade.



<b>3. samm</b>	Valige: Menüü / Puhastamine / Loputus. Kestus: ligikaudu 30 min
<b>4. samm</b>	Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid.
<b>5. samm</b>	Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.
 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.	

### Kuivatamise meeldetuletus

Pärast küpsetamist aurufunktsiooniga kuvatakse ekraanil sõnum palve ahi kuivatada. Ahju kuivatamiseks vajutage nuppu JAH.

### Kuidas kasutada: Kuivatus


Kasutage seda pärast aurufunktsiooni või aurupuhastust, et ahi kuivatada.

<b>1. samm</b>	Veenduge, et ahi oleks maha jahtunud.
<b>2. samm</b>	Eemaldage kõik tarvikud.
<b>3. samm</b>	Valige menüüst: Puhastamine / Kuivatus.
<b>4. samm</b>	Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

### Kuidas kasutada: Veepaagi tühjendus

Kasutage seda pärast auruga küpsetamist, et eemaldada veesahalist sinna jäänud vesi.

<b>Enne alustamist:</b>	
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud.

<b>1. samm</b>	Pange sügav pann esimesele restitasandile.
<b>2. samm</b>	Valige: Menüü / Puhastamine / Veepaagi tühjendus. Kestus: 6 min
<b>3. samm</b>	Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid.
<b>4. samm</b>	Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.
 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.	

### Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

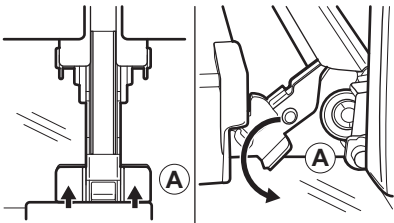
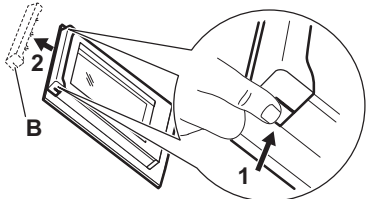
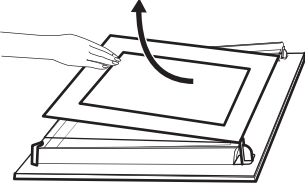
Puhastamiseks saate ukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Klaaspaneelide arv oleneb konkreetsest mudelist.



**HOIATUS!** Uks on raske.



**ETTEVAATUST!** Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitlemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.

<b>1. samm</b>	Sulgege uks korralikult.	
<b>2. samm</b>	Tõstke üles ja suruge täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehingel.	
<b>3. samm</b>	Sulgege ahjuuks esimesse avamisasendisse (ligikaudu 70° nurga all). Hoidke ust mõlemalt poolt ja tõmmake see ülespoole suunatult ahjust eemale. Pange uks, väliskülj allpool, pehmele ja tasasele pinnale.	
<b>4. samm</b>	Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.	
<b>5. samm</b>	Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.	
<b>6. samm</b>	Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.	
<b>7. samm</b>	Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.	
<b>8. samm</b>	Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses.	
<b>9. samm</b>	Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks. Veenduge, et tagasipaigutatavad klaasid on õigesti, vastasel korral võib ukse pind üle kuumeneda.	

### Kuidas asendada: lamp

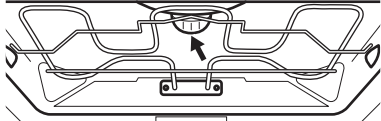


**HOIATUS!** Elektrilöögi oht!  
Lamp võib olla kuum.

Enne lambi vahetamist:		
1. samm	2. samm	3. samm

Enne lambi vahetamist:		
Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.	Eemaldage ahi vooluvõrgust.	Pange ahju põhjale riie.

### Ülemine lamp

<b>1. samm</b>	Klaaskatte eemaldamiseks keera-ke seda.	
<b>2. samm</b>	Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskate.	
<b>3. samm</b>	Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.	
<b>4. samm</b>	Kinnitage metallrõngas klaaskattele ja kinnitage see.	

### Küljelamp




<b>1. samm</b>	Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riulitugi.
<b>2. samm</b>	Kasutage katte eemaldamiseks ristpea-kruvikeerajat nr 20.
<b>3. samm</b>	Eemaldage metallraam ja tihend ning puhastage need ära.




<b>4. samm</b>	Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
<b>5. samm</b>	Paigaldage metallraam ja tihend tagasi oma kohale. Pingutage kruvid.
<b>6. samm</b>	Paigaldage vasakpoolne riulitugi.




## Veaotsing

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

### Mida teha, kui...

 <b>Seade ei lülitu sisse või ei kuumene</b>	
 <b>Võimalik põhjus</b>	 <b>Kõrvaldamise abinõu</b>
Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.	Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.

 Seade ei lülitu sisse või ei kuumene	
 Võimalik põhjus	 Kõrvaldamise abinõu
Kella ei ole seadistatud.	Seadistage kell, vaadake üksikasju Kella funktsioonid peatükis, Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.
Seadme uks ei ole korralikult kinni.	sulgege uks täielikult.
Kaitse on vallandunud.	tehe kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektri poole.
Seade Lapselukk on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.



 Komponentid	
 Kirjeldus	 Kõrvaldamise abinõu
Lamp on läbi põlenud.	Asendage lamp, täpsemalt vt jaotist "Puhastus ja hooldus", Kuidas asendada: Lamp.

Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingut.

### Kuidas hallata: veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood.

Sellest jaotisest leiate probleemide loendi, mille lahendamisega võite ise hakkama saada.

 Kood ja kirjeldus	 Kõrvaldamise abinõu
F111 - Toidusensor ei ole korralikult pistikupessa sisestatud.	Sisestage pistik Toidusensor täies ulatuses pistikupessa.
F240, F439 – ekraani puuteväljad ei tööta õigesti.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.
F908 – seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage seade sisse ja välja.

### Hooldusandmed

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

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

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

## Tehnilised andmed

### Tehnilised andmed

Mõõtmed (sisemised)	Laius Kõrgus Sügavus	478 mm 356 mm 414 mm
Küpsetusplaadi ala	1424 cm <sup>2</sup>	
Ülemine kuumutuselement	- W	
Alumine kuumutuselement	1000 W	
Grill	2300 W	
Ring	2400 W	
Summaarne nimivõimsus	3500 W	
Pinge	220 - 240 V	
Sagedus	50 Hz	
Funktsioonide arv	22	

## Energiatõhusus

### Tooteinfo ja toote infoleht

Tarnija nimi	IKEA
Mudeli tunnus	MUTEBO 105.570.41
Energiatõhususe indeks	61.9
Energiatõhususe klass	A++
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	1.09 kWh/tsükl

Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.52 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	70 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	35.5 kg
IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse mõõtmise meetodid.	

## Energia kokkuvõtteid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuvõtte tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

### Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuvõtte pöördõhuga küpsetusrežiime.

### Jääkkuumus

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadmefunktsiooni puhul automaatselt varem välja.

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil

jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

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

Muude toitade soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

### Toidu soojashoidmine

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

### Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

### Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

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

## Menüü struktuur

### Menüü

Menüü-üksus		Kasutamine
Juhendatud küpsetamine		Kuvab automaatprogrammid.
Puhastamine		Kuvab puhastusprogrammid.
Lemmikud		Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid		Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
Seaded	Seadistamine	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

### Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Kasutamine
Kuivatus	Toiming ahju sisemuse kuivatamiseks kondensveest, mis koguneb ahju pärast aurufunktsioone.
Veepaagi tühjendus	Toiming üleliigse vee eemaldamiseks veesahalist pärast auru-funktsioonide kasutamist.
Puhastamine auruga	Kerge puhastamine.
Puhastamine auruga Pluss	Põhjalik puhastamine.
Katlakivi eemaldamine	Auru genereerimise süsteemi puhastamine katlakivist.
Loputus	Toiming auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast mitut aurufunktsiooni kasutamist.

### Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Kasutamine
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist. Kui valik on sisse lülitatud Lapselukk ilmub seadme sisselülitamisel ekraanile tekst. Võimaldamaks seadme kasutamist, valige koodi tähed tähestikulises järjekorras. Sisselülitatud valiku korral on kättesaadav juurdepääs täimerile, kaugjuhtimisele ja lambile.

Alammenüü	Kasutamine
Kiirkuumutus	Lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõne seadme-funktsiooniga.
Puhastamise meeldetuletus	Lülitab meenutuse sisse ja välja.
Aja näitamine	Lülitab kella sisse ja välja.
Kellanaät	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.


### Alammenüü: Seadistamine


Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Seadistab seadme keele.
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puuteekraani toonid sisse ja välja. Tooni ei saa vaigistada valikuga: ①.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Vee karedus	Seab vee kareduse.
Kellaaeg	Seab praeguse kellaaja ja kuupäeva.

### Alammenüü: Hooldus

Alammenüü	Kirjeldus
Demorežiim	Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468
Tarkvaraversioon	Info tarkvaraversiooni kohta.
Taasta tehaseseaded	Lähtestab tehaseseaded.

## Jäätmekäitlus

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.



## IKEA GARANTII

### Kui kaua IKEA garantii kehtib?

Garantii kehtib 5 aastat alates kuupäevast, mil oma IKEA seadme ostsite. Ostutõendina nõutakse originaalostutšeki olemasolu. Kui garantii raames teostatakse teenustöid, ei pikenda see seadme kehtivat garantiiperioodi.

### Kes teostab teenustöid?

IKEA teenusepakkuja pakub teenustöid oma teeninduspunktide või volitatud teeninduspartnerite võrgustiku kaudu.

### Mida garantii hõlmab?

Garantii hõlmab selliseid seadme vigu, mis on tekkinud valmistusvigade või materjalivigade tõttu alates IKEA-st ostmise kuupäevast. Käesolev garantii kehtib ainult kodse kasutuse puhul. Erandid on välja toodud jaotises "Mida käesolev garantii ei hõlma?" Garantiiperioodi jooksul kaetakse vigade kõrvaldamisega seotud kulud, nt parandustööd, osade vahetamine ning töö- ja transpordikulud juhul, kui seade on parandustöödeks kättesaadav ilma spetsiaalsete kulutusteta. Sellisel juhul kehtivad EL-i suunised (nr 99/44/EÜ) ja vastavad kohalikud eeskirjad. Asendatud osade omanikuks on IKEA.

### Mida teeb IKEA probleemi kõrvaldamiseks?

IKEA määratud teenusepakkuja vaatab seadme üle ja otsustab ainuisikuliselt, kas see on käesoleva garantiiga hõlmatud. Kui garantii kehtib, otsustab IKEA teenusepakkuja või tema volitatud teeninduspartner seejärel oma prima äranägemise kohaselt seadme kas parandada või samaväärse tootega asendada.

### Mida käesolev garantii ei hõlma?

- Tavalist kulumist.
- Tahtlikust tegevusest või hooletusest põhjustatud kahjusid, kasutusjuhiste eiramisest tulenevaid kahjusid, vale

paigaldamise või elektriringe kasutamist tulenevaid kahjusid, keemiliste või elektrokeemiliste reaktsioonide tõttu tekkinud kahjusid, rooste-, korrosiooni- või veekahjusid, sealhulgas, kuid mitte ainult, vee liigest lubjasisaldusest tulenevaid kahjusid ega ebaharilikest keskkonnatingimustest tulenevaid kahjusid.

- Vahetatavaid tarvikuid nagu patareid ja lambid.
- Mittefunktsionaalseid ja dekoratiivseid muutusi, mis ei mõjuta seadme tavapärast kasutamist, näiteks kriimustusi või võimalikke värvimuutusi.
- Kahjusid, mida on põhjustanud seadmesse sattunud võõrkehade või ained filtrite, tühjendussüsteemide või pesuainelahtrite puhastamisel või ummistuste kõrvaldamisel.
- Järgmiste osade kahjusid: keraamiline klaas, tarvikud, lauandude ja söögiriistade korvid, tugijalad ja tühjendustorud, tihendid, lambid ja lampide katted, ekraanid, nupud, kaitsekatted ja nende osad. Välja arvatud juhul, kui tõendatakse selliste kahjude tulenevamine toote vigadest.
- Kui tehnik ei tuvasta tehtud ülevaatusel tulemusel vea olemasolu.
- Kui parandustöid on teostanud muud kui meie poolt ette nähtud teenusepakkujad ja/või volitamata lepingupartnerid või kui kasutatud on mitte-originaalvaruosi.
- Kui teostada tuleb parandustöid, mis on vajalikud vale või mitte ette nähtud viisil paigalduse tõttu.
- Kui seadet kasutatakse mitte koduses majapidamises, vaid ärilisel eesmärgil.
- Transpordikahjud. Kui klient transpordib toote ise oma koju või muule aadressile, ei vastuta IKEA mingite transportimisel tekkida võivate kahjude eest. Juhul, kui toote transpordib kliendi aadressile IKEA, siis katab transportimisel tootele tekkida võivad kahjud käesolev garantii.

- IKEA seadme esmase paigaldamisega seotud kulud. Kui IKEA teenusepakkuja või tema volitatud teeninduspartner parandab või asendab toote vastavalt käesoleva garantii tingimustele, paigaldab teenusepakkuja või tema volitatud teeninduspartner parandatud seadme või ka asendusseadme vajadusel ise.

See piirang ei kehti juhul, kui pole tegu rikkega, vaid kui kvalifitseeritud tehnik kasutab meie originaalvaruosi, et viia seade vastavusse mõnes teises EL-i riigis kehtivate tehnilise ohutuse nõuetega.

### Kohalike seaduste rakendamine

IKEA garantii annab Teile kindlad seaduslikud õigused, mis on kohalike nõuete suhtes ülimalikud. Need tingimused ei piira siiski mingil moel kohalikus seadusandluses kirjeldatud tarbijaõigusi.

### Kehtivuspiirkond

Kui olete seadme ostnud ühest EL-i riigist ja viite selle teise EL-i riiki, tagatakse teenused teile selles riigis tavapärase garantiitingimuste raamistikus. Kohustus teostada garantii raamistikus pakutavaid teenusteid kehtib vaid juhul, kui seade on paigaldatud ja vastavuses järgmistele nõuetega:

- tehniliste näitajatega, mis kehtivad garantiinõude esitamise riigis;
- kokkupanemisjuhiste ja kasutusjuhendis oleva ohutusinfoga.

### IKEA seadmete müügijärgne teenindus:

Võtke kindlasti ühendust IKEA müügijärgse teenindusega:

1. kui soovite esitada käesoleva garantii alla kuuluva nõude;
2. kui soovite täpsemat teavet IKEA seadme paigaldamise kohta spetsiaalsesse IKEA kööginõuandlisse. Teenindus ei anna teavet järgmistes küsimustes:
  - IKEA köökide paigaldamise kohta üldiselt;
  - elektriühenduste kohta (kui seadme juurde ei kuulu pistik ja kaabel), vee- ja gaasiühenduste kohta, sest need

tööd tuleb tellida vastava volitusega hooldustehnikult.

3. kui soovite täpsemat teavet IKEA seadme kasutusjuhendi ja tehniliste andmete kohta.

Et saaksime teid parimal moel aidata, lugege enne meie poole pöördumist tähelepanelikult käesolevas brošüüris olevaid kokkupanemisjuhiseid ja/või kasutusjuhendit.

### Kuidas meid leida



Täieliku loendi IKEA kontaktide ja vastavate kohalike telefoninumbritega leiате selle juhendi viimaselt leheküljelt.



Et saaksime teid kiiremini teenindada, soovitame kasutada selle kasutusjuhendi lõpus olevaid telefoninumbreid. Kasutage alati neid loendis olevaid telefoninumbreid, mis on ära toodud teid huvitava seadme juures. Enne meile helistamist hoidke käepärast oma seadmele vastav IKEA tootenumber (8-kohaline kood), samuti seadme seerianumber (8-kohaline kood seadme andmesildil).



**HOIDKE OSTUTŠEKK ALLES!** See on teie ostutõend ning see tuleb esitada garantii taotlemisel. Pidage meeles, et ostutšekk sisaldab ka andmeid teie poolt ostetud IKEA seadme tootenime ja -numbri kohta (8-kohaline kood).

### Kas vajate täiendavat abi?

Kui teil on küsimusi, mis ei ole seotud teie seadmete müügijärgse teenindusega, siis pöörduge lähima IKEA kõnekeskuse poole. Enne helistamist soovitame siiski tähelepanelikult lugeda seadmega kaasas olevaid dokumente.

## Tartalom

Biztonsági információk	163	Hasznos tanácsok és javaslatok	184
Biztonsági utasítások	165	Ápolás és tisztítás	188
Üzembe helyezés	167	Hibaelhárítás	194
Termékleírás	168	Műszaki adatok	196
Kezelőpanel	170	Energiahatékonyság	196
Az első használat előtt	171	A menü felépítése	198
Napi használat	173	Környezetvédelmi tudnivalók	199
Órafunkciók	178	IKEA GARANCIA	199
Tartozékok használata	180		
További funkciók	182		

A változtatások jogát fenntartjuk.

## Biztonsági információk

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

## Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

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

## Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képestitett személy végezheti el.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (magnőmérséklet-érzékelőt) használja.

## Biztonsági utasítások

### Üzembe helyezés

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

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

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	578 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elejének magassága	594 mm
Készülék hátuljának magassága	576 mm
Készülék elejének szélessége	595 mm
Készülék hátuljának szélessége	559 mm

Készülék mélysége	567 mm
Készülék beépített mélysége	546 mm
Mélység nyitott ajtóval	1027 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

### Elektromos csatlakozás

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

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell

rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.

- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos berendezésnek kell legyen leválasztó eszköze, amely lehetővé teszi a készüléknek a hálózatról minden póluson történő leválasztását. Az szigetelő eszköz érintkező nyílászélességének legalább 3 mm-esnek kell lennie.

## Használat

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

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozik a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőlegyet hozhatnak létre.

- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

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

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## Gőzsütés

 **FIGYELMEZTETÉS!** Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:

- Körültekintően járjon el, ha a funkció működése közben kinyitja a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat ki.
- Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

## Ápolás és tisztítás

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

## Belső világítás

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

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben

fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## Szolgáltatások

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

## Ártalmatlanítás

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

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

## Üzembe helyezés

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

## Összeszerelés

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

## Elektromos bekötés

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

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

A sütőt csak egy tápvezetéssel szállítjuk.

### Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok:

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

A vezeték szükséges keresztmetszete az adattáblán található összteljesítmény

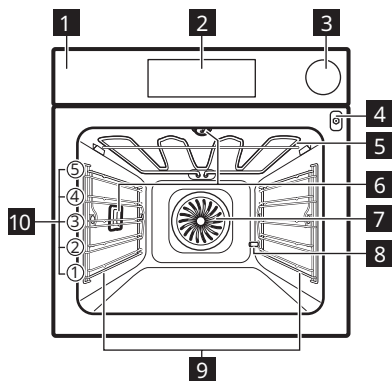
alapján állapítható meg. Az alábbi táblázatból is tájékozódhat:

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> )
maximum 1380	3 x 0.75
maximum 2300	3 x 1
maximum 3680	3 x 1.5

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

## Termékleírás

### Általános áttekintés

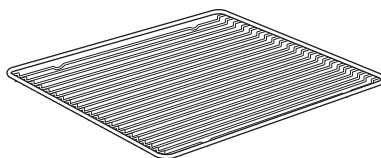


- 1** Kezelőpanel
- 2** Kijelző
- 3** Víztartály
- 4** Húshőmérő szenzor csatlakozója
- 5** Fűtőbetét
- 6** Lámpa
- 7** Ventilátor
- 8** Kifolyócső vízkőmentesítése
- 9** Polctartó, eltávolítható
- 10** Polcpozíciók

### Tartozékok

#### Sütőrács

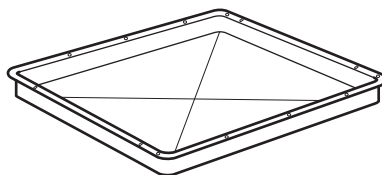
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.



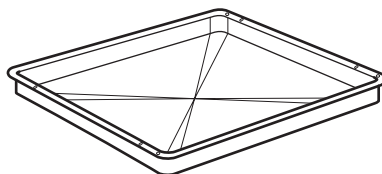


**Sütő tálca**

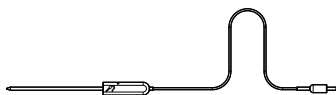
Tortákhoz és süteményekhez.

**Mély tepszi**

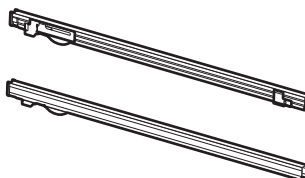
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

**Húshőmérő szenzor**

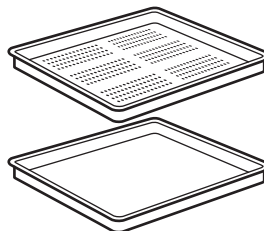
Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.

**Teleszkópos sínek**

A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.

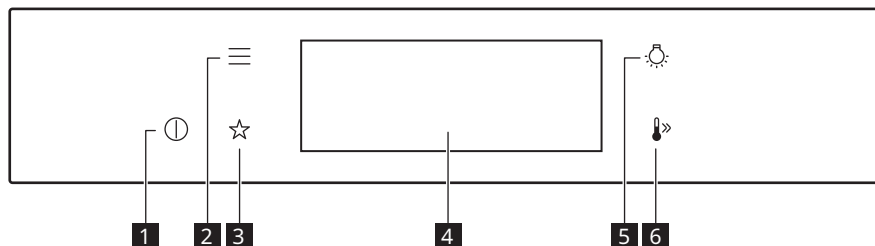
**Gőzölő készlet**

Egy perforált és egy perforált edény. A gőzölő készlet elvezeti a lecsapódó vizet az ételről párolás közben. Zöldségek, halak, csirkemell elkészítésénél használandó. A készlet nem alkalmas vízben áztatandó étel elkészítéséhez, pl. rizs, polenta (árpalisztból és kukoricalisztból készült kása), tészta.



## Kezelőpanel

### A kezelőpanel áttekintése



<b>1</b>	BE / KI	Tartsa nyomva a készülék be- és kikapcsolásához.
<b>2</b>	Menü	A készülékfunkciók listázása.
<b>3</b>	Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.
<b>4</b>	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.
<b>5</b>	Világításkapcsoló	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
<b>6</b>	Gyors felfűtés	A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors felfűtés.

 <p><b>Nyomja meg a</b></p>	 <p><b>Áthelyezés</b></p>	 <p><b>Tartsa nyomva</b></p>
Érintse meg ujjhegygel a felületet.	Húzza végig az ujját a felületen.	Érintse meg a felületet 3 másodpercre.

## Kijelző

	<p>Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal.</p> <p>A. Pontos idő          B. START/LEÁLLÍTÁS          C. Hőmérséklet          D. Sütőfunkciók          E. Időzítő          F. Hűshőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek)</p>
--	--

## Kijelző visszajelzői

<b>Alapvető visszajelzők</b> - a kijelzőn való mozgáshoz.			
<p>Választás / beállítás megerősítése.</p>	<p>Visszalépés egy szinttel a menüben.</p>	<p>Az utolsó művelet visszavonása.</p>	<p>A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.</p>
<b>Figyelmeztető hangjelzés funkció visszajelzők</b> - amikor a beállított főzési idő véget ér, hangjelzés hallható.			
<p>A funkció be van kapcsolva.</p>	<p>A funkció be van kapcsolva. A főzés automatikusan leáll.</p>	<p>A figyelmeztető hangjelzés ki van kapcsolva.</p>	
<b>Időzítő visszajelzők</b>			
<p>A funkció beállítása: Késleltetett indítás.</p>		<p>A beállítás törlése.</p>	

## Az első használat előtt

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

## Kezdeti tisztítás





1. lépés	2. lépés	3. lépés
<p>Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.</p>	<p>Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.</p>	<p>Helyezze vissza a készülékbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.</p>

## Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.

A következőket kell beállítania: Nyelv, Kijelző fényerő, Nyomógomb Hang, Figyelmeztető hangerő, Vízkeménység, Pontos idő.






## Kezdeti előmelegítés

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

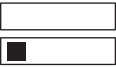



## Hogyan állítsa be: Vízkeménység

Amikor csatlakoztatja a sütőt az elektromos hálózathoz, be kell állítania a vízkeménységet.

Használja a gőzölő készlethez mellékelt indikátorpapírt.


			
<b>1. lépés</b>	<b>2. lépés</b>	<b>3. lépés</b>	<b>4. lépés</b>
Tartsa az indikátorpapírt a vízbe kb. 1 másodpercig. Ne tegye az indikátorpapírt folyó víz alá.	A felesleges víz eltávolításához rázza meg az indikátorpapírt.	1 perc elteltével ellenőrizze a vízkeménységet az alábbi táblázat segítségével.	A vízkeménység beállítása: Menü / Beállítások / Beállítás / Vízkeménység.
<p> Az indikátorpapír színei folyamatosan változnak. A vízkeménység ellenőrzését a tesztet követően egy percen belül végezze el.</p>			
<p>A vízkeménység szintjét a következő menüben módosíthatja: Beállítások / Beállítás / Vízkeménység.</p>			

A táblázat ismerteti a vízkeménységi tartományt (dH) a hozzá tartozó kalciumtartalommal és vízminőségi besorolással. Állítsa be a vízkeménységet a táblázatnak megfelelően.


Vízkeménység		Indikátorpapír	Kalciumtartalom (mmol/l)	Kalciumtartalom (mg/l)	Vízminőség szintje
Szint	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	lágy
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	mérsékelt kemény
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	kemény
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	nagyon kemény

Amikor a csapvíz keménységének értéke 4, palackozott vízzel töltsse fel a víztartályt.


## Napi használat


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

### Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció.
2. lépés	Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát  az almenübe lépéshez.
3. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd nyomja meg ezt a gombot: <b>OK</b> . A kijelzőn ez látható: hőmérséklet.
4. lépés	Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg: <b>OK</b> funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: <b>START</b> funkciót. Húshőmérő szenzor - a húshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható.
STOP - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.	
6. lépés	Kapcsolja ki a sütőt.

### Beállítása: Easyteam - Gőzölés sütőfunkció

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt. Válassza ki a sütőfunkció szimbólumát, majd nyomja meg az almenübe lépéshez.
2. lépés	Nyomja meg a  gombot. Állítsa be a gőzben sütés funkciót.

<b>3. lépés</b>	Nyomja meg: <b>OK</b> . A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja.
<b>4. lépés</b>	Állítsa be a hőmérsékletet. A gőzöléses sütőfunkciók típusa a beállított hőmérséklettől függ.
<b>Gőz gőzöléshez</b> 50 - 100 °C	Ideális zöldségek, gabonafélék, hüvelyesek, tenger gyümölcsei, pástétomok és kanalas desszertek gőzöléséhez.
<b>Gőz sütéshez</b> 105 - 130 °C	Ideális dinsztelt és párolt hús vagy hal, kenyér és szárnyas, valamint sajtorta és zöldség/hús felfújtak készítéséhez.
<b>Gőz gyenge pirításhoz</b> 135 - 150 °C	Ideális hús, zöldség/hús felfújtak, töltött zöldségek, hal és csőben sülték készítéséhez. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftosá és ropogós felületűvé válik. Ha beállítja az időzítőt, a grill automatikusan bekapcsol a sütés utolsó néhány percében, hogy az ételt gyengéden megpirítsa.
<b>Gőz sütéshez (tészta vagy hús)</b> 155 - 230 °C	Ideális pörkölt és sült ételekhez hús, hal, szárnyas, leveles tésztából készült töltött aprósütemény, gyümölcslepény, muffin, csőben sült ételek, zöldségek és péksütemények készítéséhez. Ha beállítja az időzítőt, és az ételt az első polcszintre helyezi, az alsó sütés funkció automatikusan bekapcsol a sütési folyamat utolsó néhány percében, hogy az ételnek ropogós aljat adjon.
<b>5. lépés</b>	Nyomja meg: <b>OK</b> funkciót.
<b>6. lépés</b>	Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.
<b>7. lépés</b>	Hideg vízzel töltsse fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő. Ne töltsse a víztartályt a maximális szinten túl. Ellenkező esetben víz szivároghat ki, és tönkremehet a készüléket burkoló bútor.  <b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Csak hideg csapvizet használjon. Ne használjon szűrt (demineralizált) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékokat. Ne töltsön a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékokat.
<b>8. lépés</b>	Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
<b>9. lépés</b>	Nyomja meg: <b>START</b> funkciót. A gőz kb. 2 perc elteltével megjelenik. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható.

<b>10. lépés</b>	Amikor a víztartály kiürül, hangjelzés hallható. Töltse fel újra a víztartályt.
<b>11. lépés</b>	Kapcsolja ki a sütőt.
<b>12. lépés</b>	A sütés befejezése után ürítse ki a víztartályt. Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet, Tartály ürítése.
<b>13. lépés</b>	A maradék víz lecsapódhat a sütőtérben. Sütés után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. Miután a sütő lehűlt, puha kendővel törölje szárazra a sütőtérrel.

### Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés



Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt funkció és hőmérséklet. Beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:

- Súlyautomatika
- Hűshőmérő szenzor



Az étel megfőzöttségének szintje:






- Véres vagy Kevesebb
- Közepes
- Jól átsütve vagy Tovább


<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt.
<b>2. lépés</b>	Nyomja meg:  funkciót.
<b>3. lépés</b>	Nyomja meg:  . Adja meg ezt: Előre programozott sütés.
<b>4. lépés</b>	Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát.
<b>5. lépés</b>	Nyomja meg: START funkciót.

### Sütőfunkciók





#### HAGYOMÁNYOS

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <b>Grill</b>	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pírítós készítéséhez.
 <b>Infrasütés</b>	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pírításhoz.





Sütőfunkció	Alkalmazás
 <b>Hőlégbefúvás, nagy hőfok</b>	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint ennél: Alsó + felső sütés.
 <b>Fagyasztott ételek</b>	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekerecs) ropogóssá tételéhez.
 <b>Alsó + felső sütés</b>	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 <b>Pizza funkció</b>	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 <b>Alsó sütés</b>	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.

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






### SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK



Sütőfunkció	Alkalmazás
 <b>Tartósítás</b>	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 <b>Aszalás</b>	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
 <b>Edény Melegítés</b>	A tányérok tálaláshoz való előmelegítésére.
 <b>Kiolvasztás</b>	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.



Sütőfunkció	Alkalmazás
 <b>Csőben sütés</b>	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és piritáshoz.
 <b>Hőlégbefűvés, Kis Hőfok</b>	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 <b>Melegen tartás</b>	Élelmiszerek melegen tartásához.
 <b>Konvekciós levegő (nedves)</b>	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóként olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).

## GŐZÖLÉS

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <b>Easysteam</b>	A gőz gőzöléshez, pároláshoz, gyengéd barnításhoz, tészta- és hússütéshez használja.
 <b>Regenerálódás</b>	A gőzzel történő melegítés meggátolja az ételek felületének kiszáradását. A hőközlés finoman, egyenletesen történik, és biztosítja, hogy az ételnek olyan íze és aromája legyen, mintha most készült volna el. Ez a funkció az étel közvetlenül tányéron történő melegítésére használható. Egyszerre egynél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban.
 <b>Kenyér</b>	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető nagyon jó, professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.
 <b>Tészta kelesztés</b>	A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.
 <b>Vital Sütés</b>	Zöldségek, köretek és hal párolása

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p><b>Páratartalom, magas</b></p>	A funkció alkalmas olyan finom ételek elkészítéséhez, mint a pudingok, lepények, Terrine (pástétom) és halak.
 <p><b>Páratartalom, alacsony</b></p>	A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sülték és felfújtak készítéséhez alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaf-tossá és kérges felületűvé válik.

### Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

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

IEC/EN 60350-1

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

sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

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


## Órafunkciók


### Órafunkciók leírása


Órafunkció	Alkalmazás
Főzési idő	A sütés hosszúságának beállításához. Maximum 23 ó 59 perc.
Művelet befejezése	Segítségével beállítható, hogy mi történjen, amikor az időzítő befejezte a visszaszámlálást.
Késleltetett indítás	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
Idő kiterjesztés	A sütési idő meghosszabbítása.
Emlékeztető	Visszaszámlálás beállítása. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
Működésidőzítő	Megfigyeli, hogy milyen hosszán működik a funkció. Működésidőzítő – be- és kikapcsolható.

## Hogyan állítsa be: Órafunkciók

Az óra beállítása	
1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Nyomja meg: Pontos idő.
3. lépés	Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót.

Főzési időtartam beállítása	
1. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót.

A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása	
1. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	A sütési idő beállítása.
4. lépés	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: Művelet befejezése.
6. lépés	Válassza ki a megfelelő értékeket: Művelet befejezése.
7. lépés	Nyomja meg: OK. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Főzés indításának késleltetése	
1. lépés	Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	A sütési idő beállítása.
4. lépés	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: Késleltetett indítás.
6. lépés	Válassza ki az értéket.
7. lépés	Nyomja meg: OK. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

**Főzési időtartam kiterjesztése**

Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja.

A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.

**Az időzítő beállításának módosítása**


**1. lépés** Nyomja meg:  funkciót.

**2. lépés** Állítsa be az időzítési értéket.

**3. lépés** Nyomja meg:  funkciót.

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

**Tartozékok használata**

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

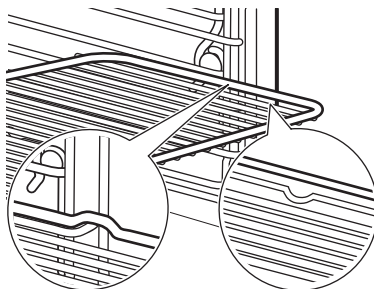
a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

**Tartozékok behelyezése**

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

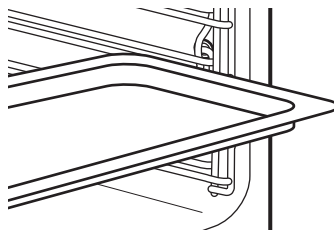
**Sütőrács:**

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezető sínjei közé.




**Sütő tálca / Mély tepsi:**

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé.

**Húshőmérő szenzor**

Húshőmérő szenzor - méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

**Két hőmérsékletet kell beállítani:**

°C	
A sütő hőmérsékletét: minimum 120 °C.	A maghőmérsékletet.

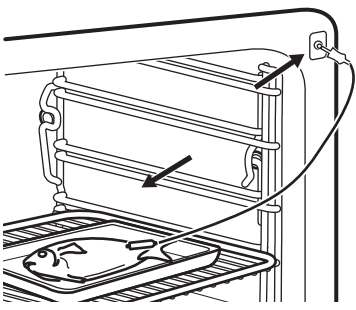
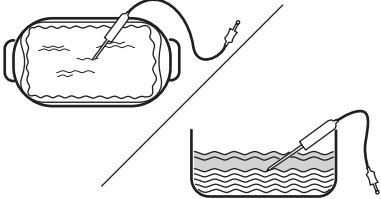


**A legjobb sütési eredmény eléréséhez:**

A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.	Ne használja folyékony állagú ételekhez.	Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.
--	--	---

A sütő kiszámítja az ételkészítés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

**Hogyan használja: Húshőmérő szenzor**

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a sütőt.
<b>2. lépés</b>	Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
<b>3. lépés</b>	Helyezze be: Húshőmérő szenzor funkciót.
<b>Hús, szárnyas és hal</b>	<b>Zöldség/hús felfűjtak</b>
Szúrja a Húshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb résznél. Ügyeljen arra, hogy a Húshőmérő szenzor legalább 3/4 része az étel belsejében legyen.	Nyomja a Húshőmérő szenzor hegyét pontosan a zöldség/hús felfűjt közepébe. A Húshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Húshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.




	
<b>4. lépés</b>	Illessze a Hűshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Hűshőmérő szenzor funkciót.
<b>5. lépés</b>	 - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
<b>6. lépés</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• • • - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához:</li> <li>• Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható.</li> <li>• Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütő leáll.</li> </ul>
<b>7. lépés</b>	Válassza ki a kiegészítő funkciót, majd többször nyomja meg ezt a gombot: <b>OK</b> a fő képernyőre lépéshez.
<b>8. lépés</b>	Nyomja meg: <b>START</b> funkciót. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé.
<b>9. lépés</b>	Húzza ki a Hűshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzattól, majd vegye ki az ételt a sütőből.  <b>FIGYELMEZTETÉS!</b> Égésveszély áll fenn, mivel a Hűshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

## További funkciók

### Hogyan mentheti: Kedvencek



Kedvenc beállításait, mint például a sütőfunkciót, a főzés időtartamát, a hőmérsékletet vagy a tisztítás funkciót eltárolhatja a készülék memóriájába. 3 kedvenc beállítás tárolható.

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a készüléket.
-----------------	----------------------------

<b>2. lépés</b>	Válassza ki a megfelelő beállítást.
<b>3. lépés</b>	Nyomja meg:  . Válassza ezt: Kedvencek.
<b>4. lépés</b>	Válassza ezt: Aktuális beállítások mentése.
<b>5. lépés</b>	Nyomja meg a + gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek. Nyomja meg a OK gombot.
 - nyomja meg a beállítás visszaállításához.  - nyomja meg a beállítás törléséhez.	

### Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen megváltoztatását.

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja be a készüléket.
<b>2. lépés</b>	Állítson be egy sütőfunkciót.
<b>3. lépés</b>	 ,  - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához.
A funkció kikapcsolásához ismétlje meg a 3. lépést.	



### Automatikus kikapcsolás

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

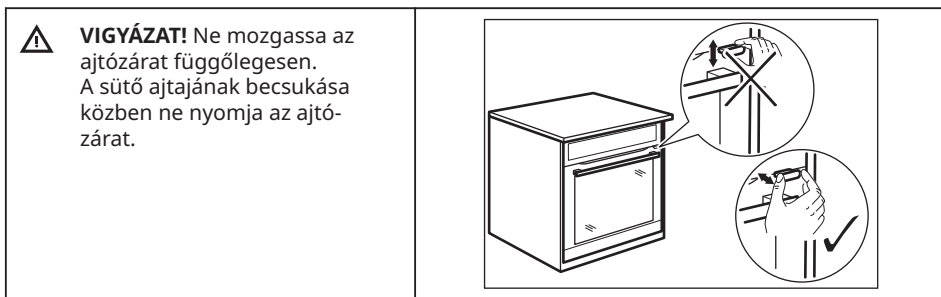
Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Húshőmérő szenzor, Befejezési idő, Hőlégbefúvás, Kis Hőfok.

### Hűtőventilátor

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

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

## Mechanikus ajtózárr



### Használata: Mechanikus ajtózárr

#### A zárt ajtó kinyitása



## Hasznos tanácsok és javaslatok

### Sütési javaslatok



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.






Előfordulhat, hogy az új készülék az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.







### Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 16 db	sütőtálca vagy cseptálca	180	2	25 - 35
Keksztekercs	sütőtálca vagy cseptálca	180	2	15 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy cseptálca	180	3	15 - 25
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőtálca vagy cseptálca	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőtálca vagy cseptálca	160	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy cseptálca	180	2	20 - 30
Sós aprósütemény, 20 db	sütőtálca vagy cseptálca	180	2	20 - 30
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy cseptálca	140	2	15 - 25
Kosárka, 8 db	sütőtálca vagy cseptálca	180	2	15 - 25

### Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

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

			
Pizzaszerpenyő	Sütőedény	Bögrés sütemény	Tortasütő forma






Sötét, nem visszatük- röző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatük- röző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmé- rő, 5 cm ma- gasság	Sötét, nem visszatük- röző felülettel 28 cm-es átmérő
---	---	--	---

### Ételkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

Információ a bevizsgáló intézetek számára





Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: EN 60350, IEC 60350.

#### Sütés egy szinten – sütés sütőformában






		 °C	 perc	
Piskótátészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	45 - 60	2
Piskótátészta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	160	45 - 60	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	55 - 65	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	180	55 - 65	1
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	25 - 35	2
Linzer	Alsó + felső sütés	140	25 - 35	2

#### Sütés egy szinten – keksz

A harmadik polcszintet használja.

		 °C	 perc
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefúvás, nagy hő- fok	150	20 - 30
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	170	20 - 30





## Sütés több szinten – keksz

		 °C	 perc	
Linzer	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	140	25 - 45	2 / 4
Aprósütemény, 20 db/ tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	150	25 - 35	1 / 4
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	160	45 - 55	2 / 4
Almáspite, rácsonként 1 sütőforma (Ø 20 cm)	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	160	55 - 65	2 / 4

## Grill

Melegítse elő az üres sütőt 5 percre.

Grillezés maximális hőmérséklet beállításával.







		 perc	
Toast kenyér	Grill	1 - 2	5
Bifsztek, félidőben fordítsa meg	Grill	24 - 30	4







## Információ a bevizsgáló intézetek számára

A funkció tesztjei: Vital Sütés funkciót.


Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC 60350.

Állítsa be a hőmérsékletet 100 °C-ra.




	 Tartály (Gastronorm)	 kg		 perc	
Brokkoli, melegítse elő az üres sütőt	1 x 2/3 perforált	0.3	3	8 - 9	Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.
Brokkoli, melegítse elő az üres sütőt	1 x 2/3 perforált	max.	3	10 - 11	Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.

	 Tartály (Gastronorm)	 kg		 perc	
Borsó, gyorsfagyasztott	2 x 2/3 perforált	2 x 1,5	2 és 4	Amíg a hőmérséklet a leghidegebb ponton el nem éri a 85 °C-t.	Helyezze a sütőtálcát az első polcra.

## Ápolás és tisztítás

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

### Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

 <b>Tisztítószer</b>	A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
	A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el.
 <b>Napi használat</b>	A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
	Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálas törleronggyal törölje szárazra a készülék belsejét.
 <b>Tartozékok</b>	Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törleronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.
	A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

### Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

<b>1. lépés</b>	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	
<b>2. lépés</b>	A polctartókat óvatosan húzza fel- és kifelé az elülső felfüggesztésből.	
<b>3. lépés</b>	Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.	
<b>4. lépés</b>	Húzza ki a tartókat a hátsó felfüggesztésből.	
A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.		

### Hogyan használja: Gőz tisztítás

Elindítás előtt:		
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.

<b>1. lépés</b>	Töltse fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.	
<b>2. lépés</b>	Válassza ezt: Menü / Tisztítás.	
	<b>Funkció</b>	<b>Leírás</b>
	Gőz tisztítás	Enyhe tisztítás
	Gőz tisztítás plusz	Normál tisztítás Permetezzen mosogatószert a sütő belsejének felületére.
<b>3. lépés</b>	Nyomja meg a START gombot. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A tisztítás befejezésekor hangjelzés hallható.	
<b>4. lépés</b>	A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.	
Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.		


Amikor a tisztítás véget ér:		
Kapcsolja ki a sütőt.	Miután a sütő lehült, puha ruhával törölje szárazra a sütő belsejét.	Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

### Tisztítás emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.
Használja a következő funkciót: Gőz tisztítás plusz.

### Használata: Vízkőmentesítés

Elindítás előtt:		
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.	Ellenőrizze, hogy a víztartály üres-e.

<b>Az első szakasz időtartama:</b> körülbelül 100 perc	
<b>1. lépés</b>	Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
<b>2. lépés</b>	Töltsön 250 ml vízkőoldót a víztartályba.
<b>3. lépés</b>	Hideg vízzel töltsé fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
<b>4. lépés</b>	Válassza ezt: Menü / Tisztítás.
<b>5. lépés</b>	Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A vízkőtelenítés első szakasza megkezdődik.
<b>6. lépés</b>	Az első szakasz végén ürítse ki a mély tepsit, majd helyezze vissza az első polcszintre.
<b>A második szakasz időtartama:</b> körülbelül 35 perc	
<b>7. lépés</b>	Hideg vízzel töltsé fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
<b>8. lépés</b>	A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.
 Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.	

Amikor a vízkőtelenítés véget ér:		
Kapcsolja ki a sütőt.	Miután a sütő lehült, puha ruhával törölje szárazra a sütőtérteret.	Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

**Amikor a vízkőtelenítés véget ér:**

**i** Ha vízkő-maradványok találhatók a sütőben a vízkőtelenítés után, a kijelzőn az eljárás ismételt futtatására felszólító üzenet jelenik meg.

**Vízkőtelenítési emlékeztető**

Két emlékeztető figyelmezteti a sütő vízkőtelenítésének elvégzésére. A vízkőtelenítési emlékeztető nem kapcsolható ki.

Típus	Leírás
Finom emlékeztető	Javasolja, hogy vízkőtelenítse a sütőt.
Határozott emlékeztető	Kötelezi, hogy vízkőtelenítse a sütőt. A készülék letiltja a gőz funkciókat, ha nem hajtja végre a sütő vízkőtelenítését a határozott emlékeztető megjelenésekor.

**Használata: Öblítés****Elindítás előtt:**

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.
--	---

<b>1. lépés</b>	Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
<b>2. lépés</b>	Vízzel töltsze fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
<b>3. lépés</b>	Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Öblítés. Időtartam: 30 perc körül
<b>4. lépés</b>	Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
<b>5. lépés</b>	A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.
<b>i</b>	Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

**Szárítási emlékeztető**

Gőzben sütés funkció használata után a kijelzőn üzenet jelenik meg, amely a sütő kiszáraitását javasolja.

Nyomja meg az IGEN gombot a sütő kiszáraitásához.

**Használata: Száraitás**


Alkalmazza ezt a gőzben sütés funkció vagy gőz tisztítás használata után a sütőtér kiszáraitásához.

<b>1. lépés</b>	Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő.
<b>2. lépés</b>	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.
<b>3. lépés</b>	Válassza ki a menüt: Tisztítás / Szárítás.
<b>4. lépés</b>	Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

### Használata: Tartály ürítése

Ezt a gőzöléses főzés után használja, hogy eltávolítsa a maradék vizet a víztartályból.

<b>Elindítás előtt:</b>	
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehüljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.

<b>1. lépés</b>	Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
<b>2. lépés</b>	Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Tartály ürítése. Időtartam: 6 perc
<b>3. lépés</b>	Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
<b>4. lépés</b>	A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.
<p> Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.</p>	

### Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

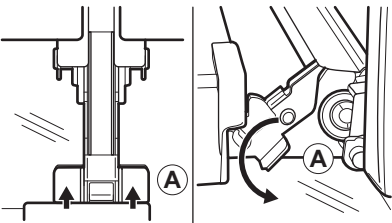
A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma különböző modellek esetén eltérő.



**VIGYÁZAT!** Óvatosan kezelje az üveget, különösen az elülső lap pereménél. Az üveg eltörhet.



**FIGYELMEZTETÉS!** Az ajtó nehéz.

<b>1. lépés</b>	Teljesen nyissa ki az ajtót.	
<b>2. lépés</b>	Emelje meg, majd nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.	
<b>3. lépés</b>	Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög). Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenes felületre.	



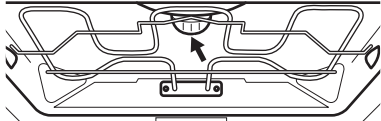
<p><b>4. lépés</b></p>	<p>Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárósínt.</p>	
<p><b>5. lépés</b></p>	<p>Húzza előre a díszléccet az eltávolításhoz.</p>	
<p><b>6. lépés</b></p>	<p>Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.</p>	
<p><b>7. lépés</b></p>	<p>Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.</p>	
<p><b>8. lépés</b></p>	<p>Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.</p>	
<p><b>9. lépés</b></p>	<p>Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót. Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, máskülönben az ajtó felülete túlmelegedhet.</p>	

**Hogyan cserélje: Lámpa**

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

<p><b>A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:</b></p>		
<p><b>1. lépés</b></p>	<p><b>2. lépés</b></p>	<p><b>3. lépés</b></p>
<p>Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehűl.</p>	<p>Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.</p>	<p>Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.</p>

## Felső lámpa

<b>1. lépés</b>	Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.	
<b>2. lépés</b>	Távolítsa el a fémgyűrűt, és tisztítsa meg az üvegburát.	
<b>3. lépés</b>	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.	
<b>4. lépés</b>	Illessze a fémgyűrűt az üveg lámpaburkolatra, majd szerelje a helyére.	

## Oldalsó lámpa




<b>1. lépés</b>	A lámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polctartót.
<b>2. lépés</b>	20-as torx csavarhúzó segítségével távolítsa el a burkolatot.
<b>3. lépés</b>	Távolítsa el és tisztítsa meg a fémkeretet és a tömítést.




<b>4. lépés</b>	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
<b>5. lépés</b>	Szerelje fel a fémkeretet és a tömítést. Húzza meg a csavarokat.
<b>6. lépés</b>	Helyezze be a bal oldali polctartót.




## Hibaelhárítás

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

## Mi a teendő, ha ...

 <b>A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel</b>	
 <b>Lehetséges ok</b>	 <b>Megoldás</b>
A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát, a részleteket lásd: Órafunkciók fejezet, Beállítás: Órafunkciók.
Az ajtó nem csukódik rendesen.	Teljesen zárja be az ajtót.

 <b>A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel</b>	
 <b>Lehetséges ok</b>	 <b>Megoldás</b>
Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A készülék Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el a „Menü” c. fejezetben ezt az almenüt: Egyéb funkciók.



 <b>Alkotóelemek</b>	
 <b>Leírás</b>	 <b>Megoldás</b>
Kiégett az izzó.	Cserélje ki az izzót. A részletekért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” fejezetben ezt a szakaszt: Hogyan cserélje: Lámpa.

Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismétlje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.

### Hogyan kezelje: Hibakódok

Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható.

Ebben a szakaszban az olyan hibák listáját láthatja, melyeket saját maga is képes kezelni.

 <b>Kód és leírás</b>	 <b>Megoldás</b>
F111 - Hűhőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve.	Teljesen csatlakoztassa Hűhőmérő szenzor az aljzatba.
F240, F439 - a kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően.	Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön.
F908 - a készülék rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez.	Kapcsolja ki és be a készüléket.

### A szerviz számára szükséges adatok

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

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

**Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:**

Modell (Mod.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

## Műszaki adatok

### Műszaki adatok

Méreték (belső)	Szélesség Magasság Mélység	478 mm 356 mm 414 mm
Sütőtálca területe	1424 cm <sup>2</sup>	
Felső fűtőelem	- W	
Alsó fűtőelem	1000 W	
Grill	2300 W	
Csengés	2400 W	
Összteljesítmény	3500 W	
Feszültség	220 - 240 V	
Frekvencia	50 Hz	
Funkciók száma	22	

## Energiahatékonyság

### Termékismertető és Termékismertető adatlap

Gyártó neve	IKEA
Modellazonosító	MUTEBO 105.570.41
Energiahatékonysági szám	61.9
Energiahatékonysági osztály	A++
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.52 kWh/ciklus

Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	70 l
A sütő fajtája	Beépíthető sütő
Tömeg	35,5 kg
IEC/EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.	

## Energiatakarékosság



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

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

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

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

### Légkeveréses sütés

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

### Maradék hő

Ha a Időtartam funkcióval rendelkező program be van kapcsolva, és a sütési idő 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek egyes készülékfunkciónál automatikusan kikapcsolnak.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a készüléket, a

kijelző megjeleníti a maradék hőt. A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

### Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradék hő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

### Sütés kikapcsolt sütővilágítással

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

### Konvekciós levegő (nedves)

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

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

## A menü felépítése

### Menü

Menüpont		Alkalmazás
Előre programozott sütés		Automatikus programok listázása.
Tisztítás		Tisztítóprogramok listázása.
Kedvencek		Kedvenc beállítások listázása.
Egyéb funkciók		A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
Beállítások	Beállítás	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
	Szervíz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.

### Almenü ehhez: Tisztítás

Almenü	Alkalmazás
Szárítás	A sütőtér szárítása a gőzfunkciók használata után a maradék lecsapódás eltávolításához.
Tartály ürítése	A gőz funkciók használata után a maradék víz eltávolítási eljárása a víztartályból.
Gőz tisztítás	Enyhe tisztítás.
Gőz tisztítás plusz	Alapos tisztítás.
Vízkömentesítés	A gőzfejlesztő rendszer vízkő-lerakódásoktól való megtisztítása.
Öblítés	A gőzfejlesztő rendszer átöblítési és tisztítási eljárása a gőz funkciók gyakori használata esetén.

### Almenü ehhez: Egyéb funkciók

Almenü	Alkalmazás
Sütő világítás	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
Gyerekszár	Megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását. Ha a beállítás be van kapcsolva, a(z) Gyerekszár szöveg jelenik meg a kijelzőn, amikor bekapcsolja a készüléket. A készülék használatához válasza ki a kód betűit ábécé sorrendben. Bekapcsolt kiegészítő funkció mellett is hozzáférhető az időzítő, a távirányítás és a sütővilágítás.

Almenü	Alkalmazás
Gyors felfűtés	Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos készülékfunkciónál áll rendelkezésre.
Tisztítás emlékeztető	Az emlékeztető be- és kikapcsolása.
Idő kijelzés	Az óra be- és kikapcsolása.
Digitális óra stílus	Az időkijelzés formátumának módosítása.



### Almenü ehhez: Beállítás

Almenü	Leírás
Nyelv	Beállítja a készülék nyelvét.
Kijelző fényerő	A kijelző fényerejének beállítása.
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang elnémítása nem lehetséges a következőnél: ① funkciót.
Figyelmeztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása.
Vízkeménység	A vízkeménység beállítása.
Pontos idő	A pontos idő és dátum beállítása.

### Almenü ehhez: Szervíz

Almenü	Leírás
Demo üzemmód	Aktiváló / inaktiváló kód: 2468
Szoftver verzió	Szoftver verzióra vonatkozó információk.
Összes beállítás törlése	Visszaállítás gyári beállításokra.

## Környezetvédelmi tudnivalók

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

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

## IKEA GARANCIA

**Meddig érvényes az IKEA garancia?**

Az IKEA-ban vásárolt készülékére a vásárlás napjától számított 5 év garanciát vállalunk. A vásárlás bizonyítékaként az eredeti nyugta szolgál. A garancia alapján végzett szervizelés nem hosszabbítja meg a készülék garanciális időszakát.

### **Ki végzi majd a szervizelést?**

A szervizelést az IKEA szolgáltatója végzi saját szervizelési tevékenységében vagy hivatalos szervizpartneri hálózatában.

### **Mire vonatkozik a garancia?**

A garancia az IKEA áruházban történt vásárlás napjától kezdve vonatkozik a készülék azon hibáira, amelyeket a hibás gyártás vagy anyaghibák okoznak. A garancia csak háztartási célú használat esetén érvényes. A kivételek a "Mire nem terjed ki a garancia?" cím alatt található. A garanciális időszak alatt a garancia kiterjed a hiba megszüntetésével kapcsolatban felmerülő költségekre (pl. javítás, alkatrészek, munka és utazás), feltéve ha javítás céljából speciális kiadások nélkül hozzáférhető a készülék, valamint ha a hibát a garancia által fedezett hibás gyártás vagy anyaghibák okozták. Ezekre a feltételekre az Európai Unió iránymutatásai (99/44/EK) és az adott helyi jogszabályok tekintendők irányadóknak. A kicserélt alkatrészek az IKEA tulajdonát képezik

### **Mit tesz az IKEA a probléma megszüntetése érdekében?**

Az IKEA által kijelölt szolgáltató megvizsgálja a terméket és - saját belátása szerint - eldönti, hogy vonatkozik-e a garancia a problémára. Ha igen, akkor az IKEA szolgáltatója vagy annak hivatalos szervizpartnere - saját szerviztevékenységén belül és a saját belátása szerint - megjavítja, vagy egy ugyanolyan vagy hasonló termékre kicseréli a meghibásodott terméket.

### **Mire nem terjed ki a garancia?**

- Normál kopás és elhasználódás.
- Szándékosságból vagy hanyagságból eredő károsodás, a használati útmutató be nem tartása, a helytelen üzembe helyezés vagy a nem megfelelő

feszültségre kapcsolás miatti károsodás, a kémiai vagy elektrokémiai reakció miatti károsodás, a rozsdá, korrózió vagy víz miatti károsodás, beleértve - korlátozás nélkül - a vezetékes víz túlzott kalciumtartalma miatti károsodást is, valamint a normálistól eltérő környezeti viszonyok miatti károsodás.

- Az elhasználódó alkatrészek, így az elemek és izzók.
- A készülék normál használatát nem befolyásoló funkció nélküli és díszítő elemek, beleértve a karcolásokat és az esetleges színeltéréseket is.
- Az idegen tárgyak vagy anyagok miatti, valamint a szűrők, lefolyórendszerek vagy szappanadagolók tisztítása vagy eltömődésének megszüntetése miatti véletlen károsodás.
- Az alábbi alkatrészek károsodása: kerámiaüveg, tartozékok, cserépedény- és evőeszköz-kosarak, bevezető és elvezető csövek, tömítések, izzók és izzóburkolatok, védőrácsok, gombok, készülékházak és készülékház-részek. Hacsak ezekről a károsodásokról nem bizonyítható be, hogy gyártási hibák okozták őket.
- Azon esetek, amikor a helyszínrre kiszállt szakember nem talál hibát.
- Azon javítások, amelyeket nem a mi szolgáltatónk és/vagy valamilyen hivatalos szerződéses szervizpartner végez el, illetve amikor nem eredeti alkatrészek kerülnek felhasználásra.
- Azon javítások, amelyek a hibás vagy nem a specifikáció szerint végzett üzembe helyezés miatt szükségesek.
- A készülék nem háztartási célú használata, tehát például professzionális használat esetén.
- Szállítási károsodások. Ha az ügyfél szállítja a terméket otthonába vagy egy más címre, az IKEA nem felelős semmilyen kárért, ami a szállítás közben esetleg történik. Azonban ha az IKEA kézbesíti a terméket az ügyfél szállítási címére, akkor az ilyen szállítás alatt keletkezett károokra a jelen jótállás fedezetet nyújt.



- Az IKEA készülék eredeti üzembe helyezésének költsége. Azonban az IKEA egy szolgáltatója vagy annak hivatalos szervizpartnere kijavítja vagy kicseréli a készüléket a jelen jótállás feltételei alapján, a szolgáltató vagy annak hivatalos szervizpartnere fogja szükség esetén újra üzembe helyezni a javított készüléket, vagy üzembe helyezni a csere készüléket.

Ez a korlátozás nem vonatkozik az olyan hibátlan munkára, amelyet a mi eredeti alkatrészeinket felhasználva azért végez egy szakember, hogy a készüléket egy másik EU tagállam műszaki biztonsági normáihoz igazítsa.

### Az adott ország törvényeinek hatálya

Az IKEA garancia konkrét jogokat biztosít Önnek, de ezen kívül Önnek országtól függően egyéb jogok is rendelkezésére állhatnak.

### Területi érvényesség

A valamelyik EU tagállamban vásárolt és aztán egy másik EU tagállamba átvitt készülékek esetén a szervizelés az új országban érvényes garanciális feltételek keretén belül történik. A garancia alapján csak akkor áll fenn szervizelési kötelezettség, ha:

- a készülék és annak üzembe helyezése megfelel azon ország műszaki specifikációjának, amelyben a garanciális igényt támasztják;
- a készülék és annak üzembe helyezése megfelel a szerelési útmutatóban és felhasználói kézikönyv biztonsági információiban foglaltaknak;

### IKEA készülékekre szakosodott SZERVIZ

Kérjük, forduljon bizalommal az IKEA vevőszolgálathoz:

1. a jelen garancia szerinti igényt kíván bejelenteni;
2. felvilágosítást szeretne kérni az IKEA készüléknek az IKEA konyhabútorba való beépítését illetően. A szerviz nem szolgál felvilágosítással:
  - az IKEA konyha beszerelését,

- az elektromos csatlakoztatást (ha a készüléket hálózati dugó és vezeték nélkül szállítják), valamint a víz- és gázbekötést illetően, mert ezeket hivatalos szervizmérnöknek kell elvégeznie.

3. felvilágosítást szeretne kérni az IKEA készülék specifikációját és használati útmutatójának tartalmát illetően.

Annak érdekében, hogy a lehető legjobb segítséget kapja tőlünk, figyelmesen olvassa át a jelen fűzet szerelési útmutató és/vagy felhasználói kézikönyv részét, mielőtt hozzánk fordulna.

### Elérhetőségünk szervizelési igény esetén



Az IKEA által kijelölt kapcsolatok teljes listája és azok telefonszámai a jelen kézikönyv utolsó oldalán található.



A gyorsabb szervizelés érdekében azt javasoljuk, hogy a jelen kézikönyv végén található telefonszámokat használja. Fontos, hogy mindig a szervizelendő készülékhez tartozó kézikönyvben található számokra hivatkozzon. A felhívásunk előtt, készítse elő azon készülék IKEA cikkszámát (8 jegyű kód) és a sorozatszámát (a típusábrán található 8 jegyű szám), mely esetében segítségre van szüksége.



### ŐRIZZE MEG A VÁSÁRLÁSI NYUGTÁT!

Ez bizonyítja a vásárlást és ez kell a garancia érvényesítéséhez is. Hasznos tudnivaló, hogy a vásárlási nyugtán is fel van tüntetve az Ön által vásárolt minden készülék IKEA neve és cikkszáma (8 jegyű kód).

### Egyéb segítségre van szüksége?

Ha bármilyen olyan kérdése van, amely nem a készülékek szervizével kapcsolatos, kérjük, forduljon a legközelebbi IKEA áruház vevőszolgálatához. Javasoljuk, hogy figyelmesen olvassa át a készülékhez tartozó dokumentációt, mielőtt hozzánk fordulna.

## Saturs

Drošības informācija	203	Padomi un ieteikumi	223
Drošības norādījumi	204	Kopšana un tīrīšana	227
Uzstādīšana	207	Problēmrisināšana	233
Izstrādājuma apraksts	208	Tehniskie dati	235
Vadības panelis	209	Energoefektivitāte	235
Pirms pirmās lietošanas reizes	211	Izvēlnes struktūra	237
Izmantošana ikdienā	212	Apsvērumi par vides aizsardzību	238
Pulksteņa funkcijas	218	IKEA GARANTĪJA	239
Piederumu lietošana	219		
Papildfunkcijas	222		

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## Drošības informācija

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

## Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## Vispārīgā drošība

- Ierīces uzstādīšanu un kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Atvienojiet strāvas padevi pirms jebkāda veida apkopes veikšanas.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).

## Drošības norādījumi

### Uzstādīšana



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

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

- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka varēs brīvi atvērt cepeškrāsns durvis.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	578 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpuses augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpuses platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Dziļums ar atvērtām durvīm	1027 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugures labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

### Elektrotīkla savienojums



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

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektrīķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.

- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijai ir jābūt aprīkotai ar izolācijas ierīci, kura ļauj jums atvienot ierīci no strāvas padeves visos polos. Izolācijas ierīcei ir jābūt aprīkotai ar vismaz 3 mm platu atvērumu starp kontaktiem.

### Lietošana



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

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārlicinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.

- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
  - Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
  - Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
  - Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
  - Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
  - Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
  - Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
  - Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērta liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
  - Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- ⚠ BRĪDINĀJUMS!** Pastāv ierīces bojājumu risks.
- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
    - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
    - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
    - neļējiet ūdeni karstā ierīcē.
    - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
    - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
  - Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
  - Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt palielošus traipus.
  - Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
  - Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi

izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

### Gatavošana ar tvaiku

**⚠ BRĪDINĀJUMS!** Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var izraisīt apdegumus:
  - Atverot ierīces durvis, kad ir aktivizēta funkcija, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst tvaiks.
  - Pēc gatavošanas ar tvaiku atveriet ierīces durvis piesardzīgi.

### Kopšana un tīrīšana

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

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepīst.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Ierīcē atlikušās taukvielas vai pārtikas atliekas var izraisīt ugunsgrēku.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

### Iekšējais apgaismojums

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


- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājssaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu.

- Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
  - Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

### Serviss

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

### Ierīces utilizācija


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

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Izņemiet durvju aizturi, lai novērstu bērnu vai dzīvnieku ieslēgšanu ierīcē.
- **Iepakojuma materiāli:** Iepakojuma materiāls ir pārstrādājams. Plastmasas daļas ir apzīmētas ar starptautiski pieņemtiem apzīmējumiem, piem., PE, PS u.tml. Iepakojuma materiālus ievietojiet šim nolūkam paredzētajos konteineros savā atkritumu savākšanas punktā.



## Uzstādīšana

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

### Montāža

-  Skatiet montāžas norādījumus uzstādīšanai.

### Elektroinstalācija

-  **BRĪDINĀJUMS!** Elektriskos uzstādīšanas darbus var veikt tikai kvalificētas personas.
-  Ražotājs neuzņemas nekādu atbildību par bojājumiem, kas radušies, neievērojot drošības norādījumus, kas minēti Drošības informācijas sadaļās.

Šī cepeškrāsns ir aprīkota tikai ar barošanas kabeli.

### Kabelis

Kabeļu veidi, kas piemēroti uzstādīšanai vai nomaiņai:

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

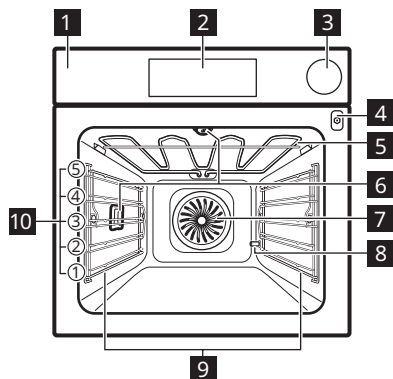
Attiecībā uz kabeļu šķērsgriezumu, skatiet kopējo jaudu uz tehnisko datu plāksnītes. Var arī atsaukties uz tabulu:

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

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

## Izstrādājuma apraksts

### Vispārējs pārskats

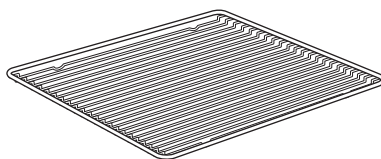


- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Ūdens atvilktnē
- 4 Termozondes kontaktligzda
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Atkaļķošanas izvadcaurule
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

### Papildpiederumi

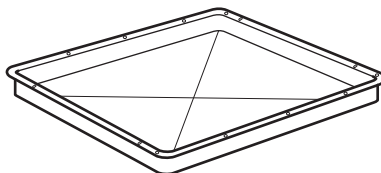
#### Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



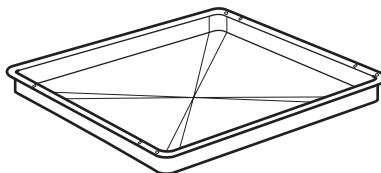
#### Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



#### Grila/cepamā panna

Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktis tauku savākšanai.



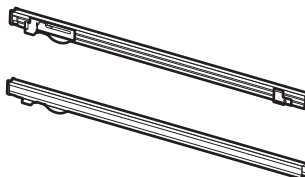


**Termozonde**

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.

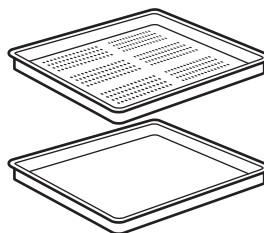
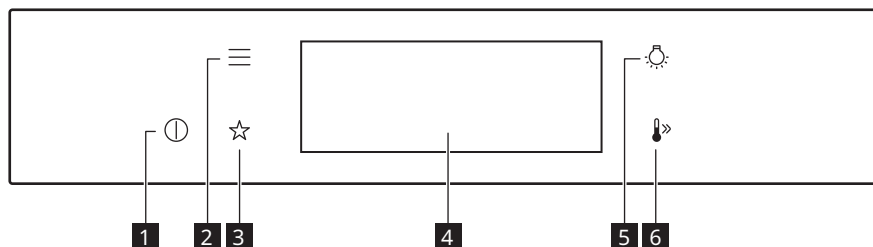
**Teleskopiskās vadotnes**

Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.

**Komplekts gatavošanai ar tvaiku**

Viena pārtikas tvertne bez perforācijas un viena ar perforāciju.

Gatavojot ar tvaiku, komplekts gatavošanai ar tvaiku ļauj novadīt no ēdiena kondensācijas rezultātā gūto ūdeni. Izmantojiet dārzeni, zivs, vistu krūtiņu pagatavošanai. Komplekts nav piemērots ēdienam, kas jāgatavo ūdenī (piem., rīsiem, polentai, makaroniem).

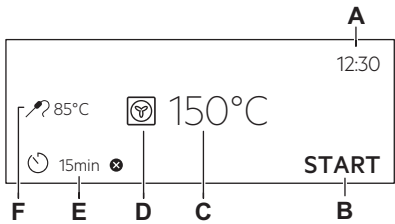
**Vadības panelis****Vadības paneļa pārskats**

<b>1</b>	IESLĒGT / IZSLĒGT	Nospiediet un turiet nospiektu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci.
<b>2</b>	Izvēlne	Norāda ierīces funkcijas.







<b>3</b>	Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
<b>4</b>	Displejs	Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
<b>5</b>	Lampas slēdzis	Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.
<b>6</b>	Ātrā uzsilšana	Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.



 <b>Piespiediet</b>	 <b>Pavirziet</b>	 <b>Nospiediet un turiet nospiešanu</b>
Pieskarieties virsmai ar pirksta galu.	Slidiniet pirksta galu pāri virsmai.	Pieskarieties virsmai uz 3 sekundēm.

## Displejs

	Displejs ar galveno funkciju kopu. A. Diennakts laiks B. SĀKT/PĀRTRAUKT C. Temperatūra D. Karsēšanas funkcijas E. Taimers F. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem)
--	--

## Displeja indikatori

<b>Pamata indikatori</b> – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.			
OK Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.	 Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.	 Pēdējās darbības atcelšana.	 Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.
<b>Skaņas signāls funkciju indikatori</b> – beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskanēs signāls.			
 Funkcija ir ieslēgta.	 Funkcija ir ieslēgta. Ēdiena gatavošana beidzas automātiski.	 Skaņas signāls ir izslēgts.	

Taimera indikatori	
 Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.	 Iestatījuma atcelšana.

## Pirms pirmās lietošanas reizes

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

### Sākotnējā tīrīšana





1. solis.	2. solis	3. solis
No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.	Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.	Ievietojiet ierīcē piederumus un izņemamos plauktu balstus.

### Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda "Laipni lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.

Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Ūdens cietība, Diennakts laiks.






### Sākotnējā uzkarsēšana

 <b>Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.</b>	
<b>1. solis</b>	Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.
<b>2. solis</b>	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsni darboties 1 stundu.
<b>3. solis</b>	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsni darboties 15 minūtes.
 Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.	

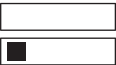



### Iestatīšana. Ūdens cietība

Pieslēdzot cepeškrāsni elektrotīklam, jums ir jāiestata ūdens cietības pakāpe.

Izmantojiet tvaika aprīkojuma komplektā iekļauto testa strēmeli.

			
<b>1. solis</b>	<b>2. solis</b>	<b>3. solis</b>	<b>4. solis</b>
levietojiet testa strēmeli ūdenī uz aptuveni 1 sekundi. Ne-novietojiet testa strēmeli zem tekoša ūdens.	Nopuriniet no testa strēmeles lieko ūdeni.	Pēc 1 minūtes nosakiet ūdens cietības pakāpi, izmantojot turpmāk sniegto tabulu.	Iestatiet ūdens cietības pakāpi: Izvēlne / Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.
<p> Testa strēmeles krāsas turpina mainīties. Pārbaudiet ūdens cietību ne vēlāk kā vienu minūti pēc testa veikšanas.</p>			
Jūs varat mainīt ūdens cietības pakāpi izvēlnē: Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.			

Turpmāk esošajā tabulā ir norādīts ūdens cietības diapazons (dH) ar atbilstošu kalcija nogulšņu līmeni un ūdens kvalitātes klasifikāciju. Koriģējiet ūdens cietības pakāpi saskaņā ar tabulu.


Ūdens cietība		Testa strēmele	Kalcija nogulsnes (mmol/l)	Kalcija nogulsnes (mg/l)	Ūdens klasifikācija
Pakāpe	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	mīksts
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	vidēji ciets
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	ciets
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	ļoti ciets

Ja ūdens cietības pakāpe ir 4, piepildiet ūdens atvilktni ar negāzētu pudelēs pildītu ūdeni.

## Izmantošana ikdienā


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


### Iestatīšana. Karsēšanas funkcijas

<b>1. solis</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija.
<b>2. solis</b>	Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu  , lai atvērtu apakšizvēlni.

<b>3. solis</b>	Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet: <b>OK</b> . Displejs rāda iestatīto temperatūru.
<b>4. solis</b>	Temperatūras iestatīšana. Nospiediet <b>OK</b> .
<b>5. solis</b>	Nospiediet <b>START</b> . Termozonde – jūs varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā.
STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.	
<b>6. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsni.

### Kā iestatīt: Easystem - Tvaika karsēšanas funkcija

<b>1. solis</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieietu apakšizvēlnē.
<b>2. solis</b>	Nospiediet  . Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju.
<b>3. solis</b>	Nospiediet: <b>OK</b> . Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.
<b>4. solis</b>	Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras.
<b>Tvaiks tvaicēšanai</b> 50–100 °C	Dārzeņu, graudaugu, pākšaugu, jūras velšu, teriņu un pusšķidro desertu tvaicēšanai.
<b>Tvaiks sautēšanai</b> 105–130 °C	Sautētas un sutinātas gaļas, zivju, maizes un putnu gaļas, kā arī siera kūku un sautējumu gatavošanai.
<b>Tvaiks vieglai grauzdēšanai</b> 135–150 °C	Gaļai, sautējumiem, pildītiem dāržeņiem, zivīm un sacepumiem. Pateicoties tvaika un karstuma kombinācijai, gaļa kļūst mīksta un sulīga un tai izveidojas kraukšķīga garoziņa. Iestatot taimeru, grila funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam maigu garoziņu.

<b>Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai</b> 155–230 °C	Ceptiem ēdieniem, gaļai, zivij, putna gaļai, pildītiem kārtainās mīklas izstrādājumiem, tartēm, mašīnām, sacepumiem, dārzeņiem un maizes izstrādājumiem. Iestatot taimeru un novietojot ēdienu pirmā plaukta līmenī, karsēšanas no apakšas funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam kraukšķīgu apakšējo garoziņu.
<b>5. solis</b>	Nospiediet <b>OK</b> .
<b>6. solis</b>	Nospiediet ūdens atvilktnes vāku, lai to atvērtu.
<b>7. solis</b>	Piepildiet ūdens atvilktni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml), līdz atskan skaņas signāls vai displejā parādās paziņojums. Ūdens padeve pietiks apmēram 50 minūtēm. Neuzpildiet ūdens atvilktni pāri tās maksimālajai ietilpībai. Pastāv ūdens noplūdes, pārplūšanas un mēbeļu bojājumu risks.  <b>BRĪDINĀJUMS!</b> Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Neizmantojiet filtrētu (no minerālvielām attīrītu) vai destilētu ūdeni. Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Neiepildiet ūdens atvilktnē uzliesmojošus vai spirtu saturošus šķidrumus.
<b>8. solis</b>	Ievietojiet ūdens atvilktni tās sākotnējā pozīcijā.
<b>9. solis</b>	Nospiediet <b>START</b> . Pēc aptuveni 2 minūtēm parādās tvaiks. Cepeškrāsnij sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.
<b>10. solis</b>	Ja ūdens atvilktnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Uzpildiet ūdens atvilktni.
<b>11. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsni.
<b>12. solis</b>	Pēc gatavošanas iztukšojiet ūdeni no atvilktnes. Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana. Tvertnes iztukšošana.
<b>13. solis</b>	Cepeškrāsns iekšpusē var uzkrāties atlikušā ūdens kondensāts. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, nosusiniet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.

## Iestatīšana Gatavošanas palīgs



Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Jūs varat mainīt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars
- Termozone







Ēdiena sagatavotības pakāpe:


- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi izcepts vai Vairāk


<b>1. solis</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni.
<b>2. solis</b>	Nospiediet:  .
<b>3. solis</b>	Nospiediet:  . Ievadiet: Gatavošanas palīgs.
<b>4. solis</b>	Atlasiet ēdienu vai ēdiena veidu.
<b>5. solis</b>	Nospiediet START.

## Karsēšanas funkcijas









### STANDARTS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <b>Grils</b>	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 <b>Infratermiskā grilēšana</b>	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 <b>Karsēšana ar ventilatoru</b>	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet par 20–40 °C zemāku temperatūru nekā Augš./Apakškarsēšana.
 <b>Saldēta pārtika</b>	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.
 <b>Augš./Apakškarsēšana</b>	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 <b>Picas funkcija</b>	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <b>Apakškarsēšana</b>	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.








-  Karsēšana ar ventilatoru, Augš./Apakškarsēšana: iestatot temperatūru, kas mazāka par 80 °C, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

## SPECIĀLIE

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <b>Konservēšana</b>	Dārzeņu konservēšanai (piem., marinēti dārzeņi).
 <b>Žāvēšana</b>	Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai.
 <b>Trauku uzsildīšana</b>	Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.
 <b>Atkausēšana</b>	Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.
 <b>Sacepums</b>	Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 <b>Lēnā gatavošana</b>	Mīkstu, sulīgu ceptu ēdienu pagatavošana.
 <b>Siltuma uzturēšana</b>	Ēdiena uzturēšana siltumā.
 <b>Ventilatora kars. ar mitrumu</b>	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnis iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.



## TVAIKS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <b>Easystem</b>	Izmantojiet tvaiku tvaicēšanai, sautēšanai, maigai grauzdēšanai un cepšanai.
 <b>Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku</b>	Ēdienam, kas tiek atkārtoti uzsildīts ar tvaiku, virsējā kārtā nekļūst sausa. Karstums izplatās lēni un vienmērīgi, ļaujot tam iegūt tādu garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Jūs varat vienlaikus atkārtoti uzsildīt vairākus šķīvjus, izmantojot dažādus plauktu līmeņus.
 <b>Maizes cepšana</b>	Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar profesionāla konditora izpildījumam pielīdzināmu kraukšķīgumu, krāsu un garozas spīdumu.
 <b>Mīklas raudzēšana</b>	Rauga mīklas paātrinātai uzraudzēšanai. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastīgumu.
 <b>Tikai tvaicēšana</b>	Dārzeņu, piedevu un zivju tvaicēšana
 <b>Augsts mitrums</b>	Šī funkcija ir piemērota tādu maigu ēdienu gatavošanai, kā vaniļas olu mērces, apgrieztie pīrāgi, terīnes un zivis.
 <b>Zems mitrums</b>	Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsns ēdienu un sautējumu terīnē pagatavošanai. Tvaika un karsēšanas kombinācija padara gaļu sulīgu un mīkstu, ar kraukšķīgu garoziņu.

**Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu**

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar standartu EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar:

IEC/EN 60350-1

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta

un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu.


## Pulksteņa funkcijas


### Pulksteņa funkciju apraksts

Pulksteņa funkcija	Lietošana
Gatavošanas laiks	Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min.
Darbības beigas	Darbību iestatīšana pēc taimera laika atskaites beigām.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Laika regulēšana	Gatavošanas laika pagarināšana.
Atgādinājums	Laika atskaites iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.
Laika skaitīšana	Uzrauga, cik ilgi darbojas funkcija. Laika skaitīšana — jūs varat to ieslēgt un izslēgt.

### Iestatīšana. Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa iestatīšana	
<b>1. solis</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni.
<b>2. solis</b>	Nospiediet Diennakts laiks.
<b>3. solis</b>	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK.


Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana	
<b>1. solis</b>	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
<b>2. solis.</b>	Nospiediet:  .
<b>3. solis</b>	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK.

Funkcijas beigu iespējas atlasīšana	
<b>1. solis</b>	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
<b>2. solis.</b>	Nospiediet:  .
<b>3. solis</b>	Iestatiet gatavošanas laiku.
<b>4. solis</b>	Nospiediet ● ● ●.
<b>5. solis</b>	Nospiediet Darbības beigas.
<b>6. solis</b>	Atlasiet vēlamo: Darbības beigas.

**Funkcijas beigu iespējas atlasīšana**

<b>7. solis</b>	Nospiediet: <b>OK</b> . Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.
-----------------	---


**Gatavošanas sākuma atlikšana**

<b>1. solis</b>	Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
<b>2. solis</b>	Nospiediet:  .
<b>3. solis</b>	Iestatiet gatavošanas laiku.
<b>4. solis</b>	Nospiediet <b>• • •</b> .
<b>5. solis</b>	Nospiediet <b>Atliktais starts</b> .
<b>6. solis</b>	Atlasiet vērtību.
<b>7. solis</b>	Nospiediet: <b>OK</b> . Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.


**Gatavošanas laika pagarināšana**

Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju.
Nospiediet <b>+1 min</b> , lai pagarinātu gatavošanas laiku.

**Taimera iestatījumu mainīšana**

<b>1. solis</b>	Nospiediet:  .
<b>2. solis</b>	Iestatiet taimera vērtību.
<b>3. solis</b>	Nospiediet: <b>OK</b> .
Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.	

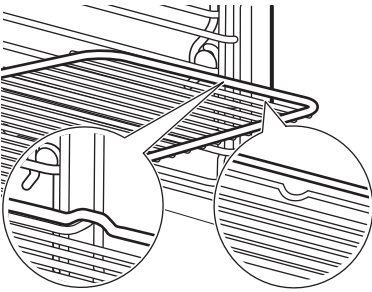
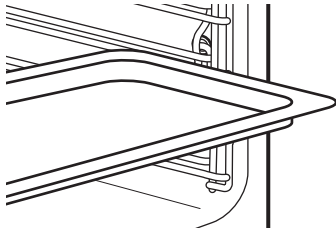
**Piederumu lietošana**

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

Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

**Papildpiederumu ievietošana**

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskaršanos.

<p><b>Restots plaukts:</b> Iebīdīet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem</p>	
<p><b>Cepamā Paplāte / Cepamā pannā:</b> Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.</p>	

### Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

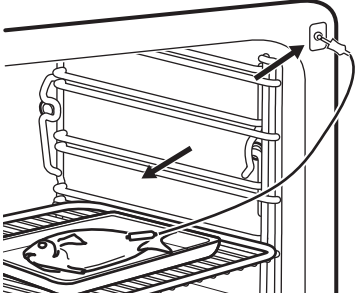
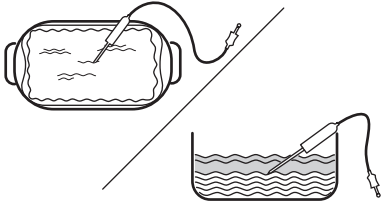

<b>Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:</b>	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p>Cepeškrāsns temperatūru: minimālā – 120 °C</p>	<p style="text-align: center;">?</p> <p>Ēdiena iekšējo temperatūru.</p>


<b>Labākam gatavošanas rezultātam:</b>		
<p>Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.</p>	<p>Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.</p>	<p>Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.</p>

Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas ir atkarīgs no produktu daudzuma, iestatītās cepeškrāsns funkcijas un temperatūras.

### Funkcijas Termozonde izmantošana

<b>1. solis</b>	Ieslēdziet cepeškrāsni.
-----------------	-------------------------




<b>2. solis</b>	Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
<b>3. solis</b>	Ievietošana. Termozonde.
<b>Gaļa, putnu gaļa un zivis</b>	<b>Sautējums terīnē</b>
<p>Ievietojiet Termozonde galu gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biežākajā tās vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Termozonde atrastos ēdiena.</p>	<p>Ievietojiet Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Cepšanas laikā Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu Termozonde silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.</p>
	
<b>4. solis</b>	Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.
<b>5. solis.</b>	 - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.
<b>6. solis</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• • • - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:</li> <li>• Skaņas signāls — ēdianam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.</li> <li>• Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdianam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un cepeškrāsns beidz darboties.</li> </ul>
<b>7. solis</b>	Atlasiet iespēju un vairākas reizes nospiediet: OK, lai pārietu uz galveno ekrānu.
<b>8. solis</b>	Nospiediet: START . Ēdianam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.

<b>9. solis</b>	Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.  <b>BRĪDINĀJUMS!</b> Termozonde sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.
-----------------	--

## Papildfunkcijas



### Kā saglabāt: Izlase

Varat saglabāt savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju, gatavošanas laiku, temperatūru vai tīrīšanas funkciju. Varat saglabāt 3 izlases iestatījumus.

<b>1. solis</b>	Ieslēdziet ierīci.
<b>2. solis</b>	Izvēlieties vēlamo iestatījumu.
<b>3. solis</b>	Nospiediet  . Atlasiet: Izlase.
<b>4. solis</b>	Atlasiet Saglabāt pašreizējos iestatījumus.
<b>5. solis.</b>	Nospiediet +, lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Izlase. Nospiediet OK.
	— nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.
	— nospiediet, lai atceltu iestatījumu.



### Funkciju bloķēšana



Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.

<b>1. solis</b>	Ieslēdziet ierīci.
<b>2. solis</b>	Iestatiet karsēšanas funkciju.
<b>3. solis</b>	  – nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju.
Lai izslēgtu funkciju, atkārtojiet 3. soli.	

### Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā ierīce izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un nemaināt nekādus iestatījumus.

 (°C)	 (st.)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (st.)
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

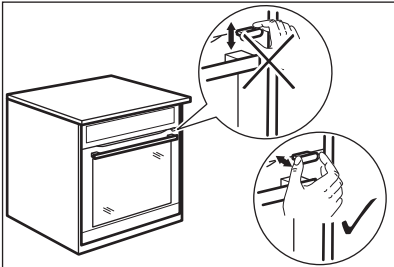
Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Beigu laiks, Lēnā gatavošana.

## Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas.

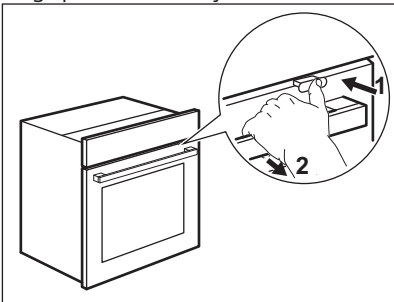
Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

## Mehāniskā durvju bloķēšana

<p><b>⚠ UZMANĪBU!</b> Nepārvietojiet durvju bloķētāju vertikālā virzienā. Aizverot cepeškrāsns durvis, nespiediet durvju slēdzi.</p>	
--	---

## Lietošana Mehāniskā durvju bloķēšana

### Bloķētu durvju atvēršana

<p><b>1. solis</b></p>	<p>Viegli pastumiet durvju slēdzi un atveriet durvis, pavelkot tās aiz roktura.</p> 
------------------------	--

## Padomi un ieteikumi

### Gatavošanas ieteikumi








Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.





### Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	15 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	15 - 25
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	160	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	140	2	15 - 25
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	15 - 25

### Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.

			
<b>Pīcas panna</b>	<b>Cepšanas trauks</b>	<b>Podiņi</b>	<b>Augļu pīrāga forma</b>
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs








## Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm





Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350 kombinācija.

### Cepšana vienā līmenī — cepšana formās






		 °C	 min	
Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 60	2
Biskvītkūka bez taukvielām	Augš./Apakškarsēšana	160	45 - 60	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	180	55 - 65	1
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 35	2
Smilšu mīkla	Augš./Apakškarsēšana	140	25 - 35	2






### Cepšana vienā līmenī — biskvīti

Izmantojiet trešā plaukta līmeni.

		 °C	 min
Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 30
Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Augš./Apakškarsēšana	170	20 - 30

### Cepšana vairākos līmeņos — biskvīti





		 °C	 min	
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 45	2 / 4

		 °C	 min	
Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	25 - 35	1 / 4
Biskvītkūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 55	2 / 4
Ābolu pīrāgs, 1 veidne katrā režģī (Ø 20 cm)	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2 / 4

**Grils**

Iepriekš 5 minūtes uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.







		 min	
Karstmaize	Grils	1 - 2	5
Liellopa steiks, gatavošanas laika vidū apgrieziet	Grils	24 - 30	4







**Informācija pārbaudes iestādēm**

Pārbaudītā funkcija: Tikai tvaicēšana.

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350.

Iestatiet temperatūru uz 100 °C.




	 <b>Tvertne (Gastronorm)</b>	 kg		 min	
Brokoļi, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	1 x 2/3 perforēts	0.3	3	8 - 9	Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī.
Brokoļi, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	1 x 2/3 perforēts	maks.	3	10 - 11	Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī.

	 Tvertne (Gas- tronorm)	 kg		 min	
Zirņi, saldēti	2 x 2/3 perfo- rēts	2 x 1,5	2 un 4	Līdz tem- peratūra aukstākajā punktā sasniedz 85 °C.	Novietojiet ce- pamo paplāti pirmā plaukta līmenī.

## Kopšana un tīrīšana

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

### Piezīmes par tīrīšanu

 <b>Tīrīšanas līdz- ekļi</b>	Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērcta siltā ūde- nī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
	Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
	Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
 <b>Lietošana ik- dienā</b>	Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārti- kas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
	Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas rei- zes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.
 <b>Papildpiede- rumi</b>	Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašī- nā.
	Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

### Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu  
cepeškrāsni.

<b>1. solis</b>	Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	
<b>2. solis</b>	Uzmanīgi, velkot plauktu balstus uz augšu, izceliet tos no priekšējā fiksatora.	
<b>3. solis</b>	Pavelciet plaukta atbalsta priekšējo galu prom no sānu sienas.	
<b>4. solis</b>	Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora.	
Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.		

### Izmantošana: Tīrīšana ar tvaiku

Pirms sākt:		
Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.	Izņemiet visus piederumus un plauktu balstus.	Tīriet tīltnes apakšu un durvju iekšējo stiklu ar mikstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.

<b>1. solis</b>	Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.	
<b>2. solis</b>	Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana.	
	<b>Funkcija</b>	<b>Darb. laiks</b>
	Tīrīšana ar tvaiku	30 min.
	Tvaika tīrīšanas Plus	75 min.
	<b>Apraksts</b>	
	Viegla tīrīšana	
	Normālā tīrīšana Izsmidziniet tīltni ar mazgāšanas līdzekli.	
<b>3. solis</b>	Nospiediet <b>START</b> . Ievērojiet displejā redzamās norādes. Atskan skaņas signāls, kad tīrīšana bēdas.	
<b>4. solis</b>	Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.	
Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.		


Tīrīšanai beidzoties:		
Izslēdziet cepeškrāsni.	Kad cepeškrāsns ir auksta, notīriet iekšieni ar mīkstu drānu.	Atstājiet cepeškrāsns durvis vaļā un gaidiet, līdz tīlpne ir sausa.

### Tīrīšanas atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.
Izmantojiet funkciju Tvaika tīrīšanas Plus.

### Ierīces lietošana. Atkaļķošana

Pirms sākšanas:		
Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.	Pārbaudiet, vai ūdens atvilktnē ir tukša.

<b>Pirmā posma ilgums:</b> aptuveni 100 min.	
<b>1. solis</b>	Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
<b>2. solis</b>	Ielejiet ūdens atvilktnē 250 ml atkaļķošanas līdzekļa.
<b>3. solis</b>	Piepildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
<b>4. solis</b>	Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana.
<b>5. solis</b>	Izslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus. Sāk darboties atkaļķošanas procesa pirmais posms.
<b>6. solis</b>	Iztukšojiet dziļo cepešpannu pēc šīs pirmā posma beigām un ievietojiet to atpakaļ ierīcē pirmā plaukta pozīcijā.
<b>Otrā posma ilgums:</b> aptuveni 35 min.	
<b>7. solis</b>	Piepildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
<b>8. solis</b>	Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.
 Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.	

Kad atkaļķošanas process ir beidzies:		
Izslēdziet cepeškrāsni.	Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, notīriet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.	Atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz tās iekšpuse izžūst.

**Kad atkaļķošanas process ir beidzies:**

**i** Ja pēc atkaļķošanas procesa cepeškrāsnī saglabājas kaļķakmens nogulsnes, displejā parādīsies norādījums atkārtot procedūru.

**Atkaļķošanas atgādinājums**

Ir divi atgādinājumi, kas aicina atkaļķot cepeškrāsnī. Atkaļķošanas atgādinājumu nevar izslēgt.

Veids	Apraksts
Nestingrs atgādinājums	Iesaka atkaļķot cepeškrāsnī.
Stingrs atgādinājums	Obligāti jāatkaļķo cepeškrāsnis. Ja jūs neveicat cepeškrāsnis atkaļķošanu, kad darbojas stingrais atgādinājums, tvaika funkcija tiek atslēgta.

**Lietošana Skalošana****Pirms sākšanas:**

Izslēdziet cepeškrāsnī un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsnis visus piederumus.
--	--

<b>1. solis</b>	Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
<b>2. solis</b>	Uzpildiet ūdens atvilktni ar ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
<b>3. solis</b>	Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana / Skalošana. Ilgums: aptuveni 30 min.
<b>4. solis</b>	Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus.
<b>5. solis</b>	Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.
<b>i</b>	Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.

**Žāvēšanas atgādinājums**

Pēc gatavošanas ar tvaika funkciju, displejs vedina izžāvēt cepeškrāsnī.

Nospiediet JĀ, lai izžāvētu cepeškrāsnī.

**Lietošana Žāvēšana**

Izmantojiet to pēc tvaika karsēšanas funkcijas vai tīrīšanas ar tvaiku, lai izžāvētu cepeškrāsnī.


<b>1. solis</b>	Pārlicinieties, ka cepeškrāsnis ir auksta.
-----------------	--

<b>2. solis</b>	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
<b>3. solis</b>	Atlasiet izvēlni. Tīrīšana / Žāvēšana.
<b>4. solis</b>	Ievērojiet ekrānā redzamās norādes.

### Lietošana Tvertnes iztukšošana


Izmantojiet to pēc ēdiena pagatavošanas ar tvaika karsēšanas funkciju, lai iztukšotu ūdens atvilktnē atlikušo ūdeni.

Pirms sākšanas:	
Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

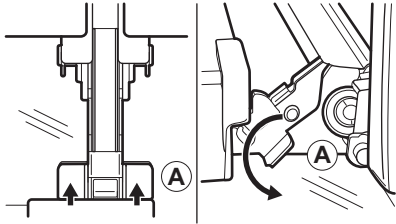
<b>1. solis</b>	Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
<b>2. solis</b>	Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana / Tvertnes iztukšošana. Ilgums: 6 min
<b>3. solis</b>	Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus.
<b>4. solis</b>	Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.
 Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.	

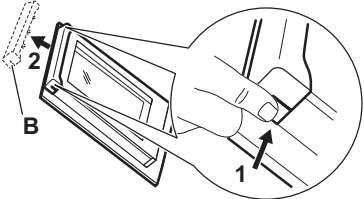
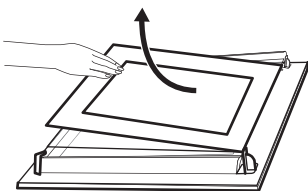
### Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Lai notīrītu durvis un iekšējos stikla paneļus, jūs varat tās atvienot no ierīces. Dažādiem ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.

 **UZMANĪBU!** Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.

 **BRĪDINĀJUMS!** Durvis ir smagas.

<b>1. solis</b>	Atveriet durvis līdz galam.	
<b>2. solis</b>	Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).	

<b>3. solis</b>	Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 70° leņķī). Satveriet durvis no abām pusēm un pavelciet tās augšup virzienā no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusē.	
<b>4. solis</b>	Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.	
<b>5. solis</b>	Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.	
<b>6. solis</b>	Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.	
<b>7. solis</b>	Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.	
<b>8. solis</b>	Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.	
<b>9. solis</b>	Vispirms uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis. Pārliecinieties, ka stikli ir ievietoti pareizi – pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.	

### Kā nomainīt: Lampa

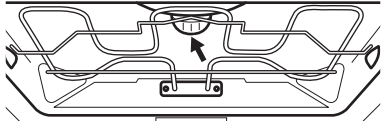


**BRĪDINĀJUMS!** Elektrošoka risks.  
Lampa var būt karsta.

Pirms nomaināt lampu:		
1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Ieklājiet uz tīlpnes grīdas drānu.



## Augšējā lampa

<b>1. solis</b>	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.	
<b>2. solis</b>	Noņemiet metāla gredzenu un notīriet stikla pārsegu.	
<b>3. solis</b>	Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.	
<b>4. solis</b>	Nostipriniet metāla gredzenu uz stikla apvalka un uzstādiet to.	

## Sānu lampa




<b>1. solis</b>	Lai iegūtu piekļuvi lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.
<b>2. solis</b>	Lai noņemtu apvalku, izmantojiet 20. izmēra krustiņa skrūvgriezi.
<b>3. solis</b>	Noņemiet un notīriet metāla korpusu un blīvi.




<b>4. solis</b>	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
<b>5. solis.</b>	Uzstādiet metāla korpusu un blīvi. Pievelciet skrūves.
<b>6. solis</b>	Uzstādiet kreiso plaukta balstu.




## Problēmrisināšana

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

## Kā rīkoties, ja...

 <b>Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst</b>	
 <b>Iespējamais cēlonis</b>	 <b>Risinājums</b>
Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai ierīce pareizi pievienota strāvas padevei.
Pulkstenis nav iestatīts.	Iestatiet pulksteni, informāciju skatiet Pulksteņa funkcijas sadaļā "Kā iestatīt" Pulksteņa funkcijas.

 Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst	
 Iespējamais cēlonis	 Risinājums
Durvis nav pareizi aizvērtas.	Aizvērt durvis līdz galam.
Izdedzis drošinātājs.	Pārliecinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Ierīce Bērnu drošības funkcija iedegas.	Skatiet nodaļas "Izvēlne" apakšizvēlni: Iespējas.



 Detālas	
 Apraksts	 Risinājums
Spuldze ir izdegusi.	Nomainiet spuldzi; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Kopšana un tīrīšana" sadaļā "Kā nomainīt: lampu".

Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.

### Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums.

Šajā sadaļā atradīsiet sarakstu ar problēmām, kuras pats varat novērst.

 Kods un apraksts	 Risinājums
F111 — Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet ligzdā Termozonde līdz galam.
F240, F439 - skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.	Notīriet displeja virsmu. Pārliecinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.
F908 — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli.	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

### Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

## Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD)	.....
Izstrādājuma Nr. (PNC)	.....
Sērijas numurs (S.N.)	.....

## Tehniskie dati

## Tehniskie dati

Izmēri (iekšējie)	Platums Augstums Dziļums	478 mm 356 mm 414 mm
Cepamās paplātes platība	1424 cm <sup>2</sup>	
Augšējais sildelements	- W	
Apakšējais sildelements	1000 W	
Grils	2300 W	
Zvans	2400 W	
Kopējais vērtējums	3500 W	
Spriegums	220 - 240 V	
Frekvence	50 Hz	
Vairākas funkcijas	22	

## Energoefektivitāte

## Produkta informācija un Produkta informācijas lapa

Piegādātāja nosaukums	IKEA
Modeļa identifikācija	MUTEBO 105.570.41
Energoefektivitātes indekss	61,9
Energoefektivitātes klase	A++
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1,09 kWh/ciklā
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,52 kWh/ciklā

Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skaļums	70 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Svars	35,5 kg
IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veikspējas mērīšanas metodes.	

## Elektroenerģijas taupīšana



Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

### Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

### Atlikušais siltums

Dažu ierīces funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darb. laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais

siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

### Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

### Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

### Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

## Izvēlnes struktūra

### Izvēlne

Izvēlnes elements		Izmantošana
Gatavošanas palīgs		Uzskaita automātiskās programmas.
Tīrīšana		Uzskaita tīrīšanas programmas.
Izlase		Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
Iespējas		Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
Iestatījumi	Uzstādīšana	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

### Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Lietošana
Žāvēšana	Kārtība, kādā tvertne tiek žāvēta, lai likvidētu kondensātu, kas rodas pēc tvaika funkciju lietošanas.
Tvertnes iztukšošana	Atlikušā ūdens novadīšanas no ūdens atvilktnes kārtība pēc tvaika funkcijas lietošanas.
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana.
Tvaika tīrīšanas Plus	Padziļināta tīrīšana.
Atkaļķošana	Tvaika ģenerators kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes.
Skalošana	Tvaika ģenerators kontūra skalošanas un tīrīšanas kārtība pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.

### Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Lietošana
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnu drošības funkcija	Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu. Kad funkcija ir ieslēgta, displejā Bērnu drošības funkcija parādās teksts, kad ierīce tiek ieslēgta. Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Pēc funkcijas aktivizēšanas piekļuve taimerim, tālvadības darbībai un lampai ir pieejama iespēja.

Apakšizvēlne	Lietošana
Ātrā uzsilšana	Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām ierīces funkcijām.
Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu.
Laika indikācija	Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsni.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.


### Apakšizvēlne: Uzstādīšana


Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata ierīces valodu.
Displeja spilgtums	Iestata displeja spilgtumu.
Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz sensoru lauku skaņu. Nav iespējams izslēgt šādu skaņu: ①.
Skaņas signāla skaļums	Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu.
Ūdens cietība	Iestata ūdens cietības pakāpi.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.

### Apakšizvēlne: Servisa izvēlne

Apakšizvēlne	Apraksts
Demonstrācijas režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.
Nodzēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.

## Apšvērums par vides aizsardzību

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko

iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## IKEA GARANTĪJA

### Cik ilgi IKEA garantija ir spēkā?

Šī garantija ir spēkā 5 gadus no ierīces iegādes brīža IKEA veikalā. Obligāti jā saglabā oriģinālais pirkuma čeks kā pirkuma pierādījums. Ja garantijas laikā tiek veikti kādi remontdarbi, tas nepaīdzina ierīces garantijas laiku.

### Kas veiks remontdarbus?

IKEA servisa pakalpojumu sniedzējs sniegs servisa pakalpojumus, izmantojot savu servisa centru vai autorizēto servisa centru tīklu.

### Ko ietver šī garantija?

Šī garantija attiecas uz ierīces defektiem, kas radušies kļūdainas ierīces uzbūves vai defektīvu materiālu dēļ, sākot ar iegādes brīdi IKEA veikalā. Šī garantija attiecas tikai uz izmantošanu mājāsaimniecībā. Izņēmumi ir norādīti sadaļā "Uz ko neattiecas šī garantija?" Garantijas laikā izmaksas, lai novērstu defektu, piem., remontdarbi, detaļas, darba izmaksas un ceļa izdevumi, tiks segtas, ja ierīce būs pieejama labošanai bez īpašiem izdevumiem. Uz šiem nosacījumiem attiecas ES vadlīnijas (Nr. 99/44/EG) un attiecīgie vietējie noteikumi. Nomainītās detaļas kļūst par IKEA īpašumu.

### Ko IKEA darīs, lai novērstu problēmu?

IKEA nozīmētais servisa pakalpojumu sniedzējs izpētīs produktu un pēc saviem ieskatiem izlems, vai garantija attiecas uz bojājumu. Ja garantija attiecas uz bojājumu, IKEA servisa pakalpojumu sniedzējs vai autorizētais servisa centrs pēc saviem ieskatiem vai nu salabos bojāto produktu vai aizstās to ar tādu pašu vai līdzvērtīgu produktu.

### Uz ko neattiecas šī garantija?

- Normālu nolietojumu.
- Tīšu vai nolaidības dēļ radušos bojājumu, bojājumu, kas radies lietošanas instrukcijas neievērošanas, nepareizas uzstādīšanas vai pieslēgšanas pie

nepareiza sprieguma dēļ, bojājumu, kas radies ķīmiskas vai elektroķīmiskas reakcijas, rūsas, korozijas vai ūdens iedarbības dēļ, tostarp, bet ne tikai pārmērīga kaļķakmens satura ūdenī dēļ, kā arī neatbilstošu vides apstākļu radītu bojājumu.

- Patēriņa detaļām, tostarp baterijām un spuldzēm.
- Nefunkcionālām un dekoratīvām detaļām, kas neietekmē normālu ierīces darbību, tostarp jebkādiem skrāpējumiem un iespējamām krāsas atšķirībām.
- Nejaušiem bojājumiem, kas radušies svešķermeņu vai vielu dēļ, un filtru, drenāžas sistēmu vai mazgāšanas līdzekļa nodalījumu tīrīšanas vai aizsprostojumu likvidēšanas dēļ.
- Šādu detaļu bojājumiem: keramiskais stikls, piederumi, trauku un galda piederumu grozi, pievades un drenāžas caurules, blīvējums, spuldzītes un to pārsegi, ekrāni, taustiņi, korpuss un korpusa detaļas. Ja vien iespējams pierādīt, ka šādi bojājumi radušies ražošanas kļūmju dēļ.
- Korpusiem, kuros nevar konstatēt bojājumu tehniķa apmeklējuma laikā.
- Remontdarbiem, ko nav veikuši mūsu nozīmētie servisa pakalpojumu sniedzēji un/vai autorizētie servisa centru pārstāvji, vai gadījumiem, kad izmantotas neoriģinālās detaļas.
- Defektiem, kas radušies nepareizas vai specifiskajām neatbilstošas uzstādīšanas dēļ.
- Izmantošanu ne mājāsaimniecībā, t.i., profesionālu izmantošanu.
- Transportēšanas bojājumiem. Ja pircējs nogādā produktu uz savām mājām vai uz citu vietu, IKEA nav atbildīgs par bojājumiem, kas varētu rasties transportēšanas laikā. Tomēr, ja IKEA nogādā produktu uz pircēja adresi, tad uz bojājumiem, kas rodas transportēšanas laikā, attiecas šī garantija.

- IKEA ierīces sākotnējās uzstādīšanas izmaksas. Ja IKEA servisa pakalpojumu sniedzējs vai tā autorizēts servisa centra pārstāvis remontē vai nomaina ierīce saskaņā ar šīs garantijas nosacījumiem, servisa pakalpojumu sniedzējs vai tā autorizēts servisa centra pārstāvis atkārtoti uzstādīs salaboto ierīci vai uzstādīs nomainīšam ierīci, ja nepieciešams.

Šis ierobežojums neattiecas uz bezdefektu darbu, ko veic kvalificēts speciālists, izmantojot oriģinālās detaļas, lai pielāgotu ierīci citas ES valsts tehniskajām drošības specifikācijām.

### Kā attiecas valsts likumi?

IKEA garantija sniedz jums specifiskas juridiskas tiesības, kas ietver vai pārsniedz vietējās prasības. Tomēr šie nosacījumi nekādā veidā neierobežo vietējā likumdošanā norādītās patērētāju tiesības.

### Teritoriālā spēkā esamība

Ierīcēm, kas tiek iegādātas vienā ES valstī un pārvietotas uz citu ES valsti, servisa pakalpojumi tiks sniegti atbilstoši jaunajā valstī esošajiem garantijas nosacījumiem. Pienākums veikt remontdarbus garantijas ietvaros ir spēkā tikai tad, ja ierīce atbilst un tiek uzstādīta saskaņā ar:

- valsts, kurā tiek veikts garantijas pieprasījums, tehniskajām specifikācijām;
- montāžas norādījumiem un lietošanas instrukcijas drošības informāciju.

### Garantijas remonts IKEA ierīcēm:

Nevilcinieties sazināties ar IKEA garantijas remontu:

1. pieprasīt garantijas remonta pieprasījumu saskaņā ar šo garantiju;
2. noskaidrot neskaidrus jautājumus par IKEA ierīces uzstādīšanu IKEA virtuves mēbelēs. Garantijas remonts nesniegts atbildes saistībā ar:
  - vispārēju IKEA virtuves mēbeļu uzstādīšanu;
  - elektrības (ja ierīcei nav vada un kontaktdakšas), ūdens un gāzes pieslēgumu, jo tie jāveic pilnvarotam servisa centra speciālistam.

3. noskaidrot neskaidrus jautājumus saistībā ar IKEA ierīces lietošanas instrukciju un specifikācijām.

Lai nodrošinātu, ka sniedzam jums labāko iespējamo palīdzību, lūgums rūpīgi izlasīt šajā bukletā sniegtos montāžas norādījumus un/vai lietošanas instrukcijas sadaļu, pirms sazināties ar mums.

### Kā sazināties ar mums garantijas remonta sakarā



Lūdzu, skatiet šī bukleta pēdējo lapu, kur norādīti visi IKEA kontakttālruņi un attiecīgie valstu pārstāvniecību tālruņa numuri.



Lai spētu sniegt jums ātru pakalpojumu, mēs iesakām izmantot speciālos tālruņa numurus, kas norādīti bukleta beigās. Vienmēr izmantojiet kontakttālruņus, kas norādīti konkrētās ierīces bukletā. Pirms zvanīt mums pārliecinieties, ka jums ir pieejams IKEA preces numurs (8 ciparu kods) un sērijas numurs (8 ciparu kods, kas ir atrodams uz datu plāksnītes) tai precei, kura sakarā jums ir nepieciešama mūsu palīdzība.



### SAGLABĀJIET PIRKUMA ČEKU!

Tas ir Pirkuma pierādījums un ir nepieciešams garantijas piemērošanai. Nemiet vērā, ka čekā ir norādīts arī IKEA preces nosaukums un numurs (8 ciparu kods) katrai iegādātajai ierīcei

### Vai jums nepieciešama papildu palīdzība?

Papildu jautājumu sakarā, kas nav saistīti ar jūsu ierīces garantijas remontu, lūdzu, sazinieties ar tuvākā IKEA veikala zvanu centru. Mēs iesakām jums rūpīgi izlasīt ierīces dokumentāciju, pirms sazināties ar mums.



## Turinys

Saugos informacija	241	Patarimai	264
Saugos instrukcijos	243	Valymas ir priežiūra	268
Įrengimas	245	Trikčių šalinimas	275
Gaminio aprašymas	246	Techniniai duomenys	277
Valdymo skydelis	248	Energijos efektyvumas	278
Prieš naudodami pirmą kartą	249	Meniu struktūra	279
Kasdienis naudojimas	251	Aplinkos apsauga	281
Laikrodžio funkcijos	257	„IKEA“ GARANTIJA	281
Priedų naudojimas	259		
Papildomos funkcijos	262		

Galimi pakeitimai.

## Saugos informacija

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ir žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ir naudojimo. Visada laikykite šią instrukciją šalia prietaiso, kad galėtumėte ja pasinaudoti vėliau.

## Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.

- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

## **Bendrieji saugos reikalavimai**

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą leidžiama tik kvalifikuotiems specialistams.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Prieš vykdant techninės priežiūros darbus atjunkite maitinimą.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.

## Saugos instrukcijos

### Įrengimas

**⚠ ĮSPĖJIMAS!** Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paaisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą, patikrinkite, ar orkaitės durelės laisvai darinėjasi.

Minimalus spintelės aukštis (spintelės po darbataliu minimalus aukštis)	578 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekio aukštis	594 mm
Prietaiso galo aukštis	576 mm
Prietaiso priekio plotis	595 mm
Prietaiso galo plotis	559 mm
Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1027 mm

Ventiliavimo angos minimalus dydis. Anga yra apatinėje galinėje pusėje.	560x20 mm
Maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra dešiniajame kampe, galinėje pusėje	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

### Elektros prijungimas

**⚠ ĮSPĖJIMAS!** Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitinkinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinus duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliešų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitinkinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, neįjunkite kištuko.

- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Sumontuokite izoliacinį įrenginį, leidžiantį atjungti prietaisą nuo visų elektros maitinimo tinklo polių. Mažiausias izoliacinio įrenginio kontakto tarpelio plotis – 3 mm.

## Naudojimas

**⚠ ĮSPĖJIMAS!** Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojaus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.

**⚠ ĮSPĖJIMAS!** Pavojaus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:

- Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
- Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
- Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
- Nelaiykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
- Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## Troškinimas garuose

**⚠ ĮSPĖJIMAS!** Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
  - Veikiant šiai funkcijai, būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles. Garai gali išsiveržti.
  - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškimo garuose.

## Valymas ir priežiūra

**⚠ ĮSPĖJIMAS!** Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.

- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštes, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prietaise likę riebalai ir maistas gali sukelti gaisrą.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

### Vidinis apšvietimas

**⚠** **ISPĖJIMAS!** Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.

- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

### Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

### Šalinimas

**⚠** **ISPĖJIMAS!** Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite dureles, kad vaikai ir naminiai gyvūnai neužsidarytų prietaise.
- **Pakavimo medžiaga:** Pakavimo medžiaga perdurbama. Plastikinės dalys yra pažymėtos tarptautinėmis santrumpomis, pavyzdžiui, PE, PS ir pan. Išmeskite pakavimo medžiagas į atliekų tvarkymo punktuose specialiai šiam tikslui skirtus atliekų surinkimo konteinerius.

## Įrengimas

**⚠** **ISPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

### Įrengimas

**i** Kaip įrengti, žr. surinkimo instrukciją.

### Elektros įrengimas

**⚠** **ISPĖJIMAS!** Elektrą prijungti privalo tik kvalifikuotas elektrikas.

**i** Gamintojas nėra atsakingas, jeigu jūs nesimstate saugos skyriuose nurodytų saugos priemonių.

Šios orkaitės komplekte yra tik pagrindinis laidas.

### Kabelis

Tinkami montuoti ar pakeisti kabeliai:

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

Bendrajai galiai tinkamas kabelio skerspjūvis nurodytas techninių duomenų plokštelėje.

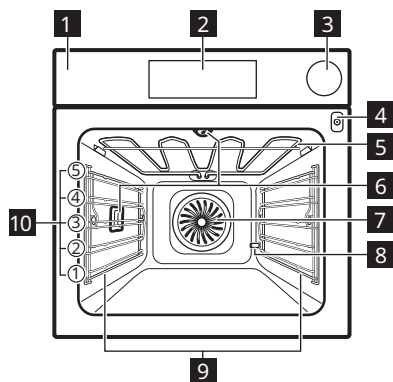
Taip pat lentelėje nurodyta:

Bendroji galia (W)	Kabelio skerspjūvis (mm <sup>2</sup> )
1 380 – didžiausias	3 x 0.75
2 300 – didžiausias	3 x 1
3 680 – didžiausias	3 x 1.5

Įžeminimo laidas (žalias / geltonas kabelis) turi būti 2 cm ilgesnis už fazės ir neutralų kabelius (mėlyną ir rudą kabelius).

## Gaminio aprašymas

### Bendroji apžvalga

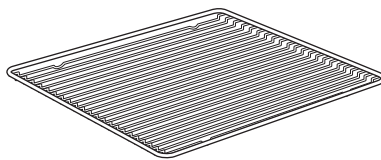


- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas
- 3 Stalčius vandeniui
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lemputė
- 7 Ventiliatorius
- 8 Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Vietos lentynoje

### Priedai

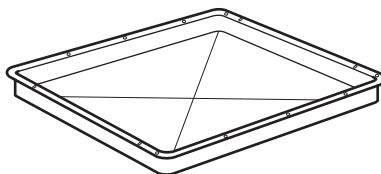
#### Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pakeičiavams.



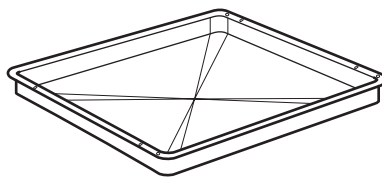
#### Kepimo padėklas

Pyragams ir sausainiams kepti.



**Grilio / kepinimo prikaistuvis**

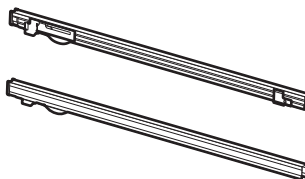
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.

**Maisto termometras**

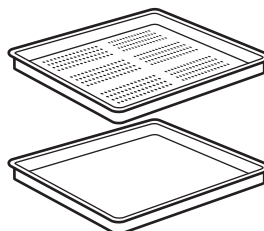
Temperatūrai matuoti maisto viduje.

**Teleskopiniai bėgeliai**

Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.

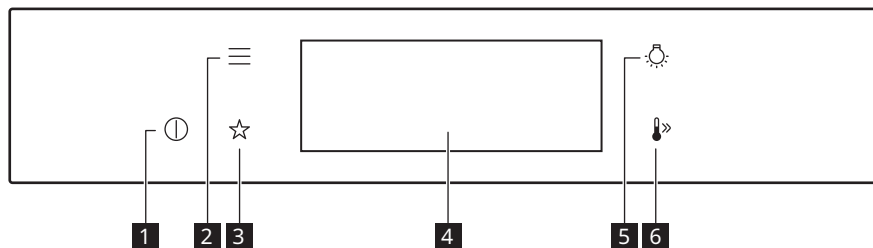
**Garinimo rinkinys**

Vienas maisto indas su angomis, kitas be. Gaminant valgį garuose garinimo rinkinys padeda išgarinti maiste besikondensuojantį vandenį. Naudokite jį daržovėms, žuviai ir vištienos krūtinėlei ruošti. Rinkinys netinka maistui, kuris turi būti mirkomas vandenyje, pvz., ryžiai, kukurūzų kruopos, makaronai.






## Valdymo skydelis

### Valdymo skydelio apžvalga

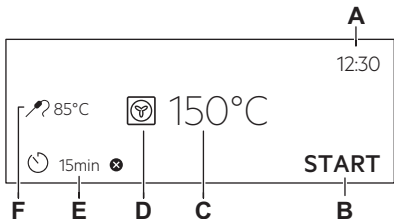


<b>1</b>	Ijungta / Išjungta	Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
<b>2</b>	Menu	Prietaiso funkcijų sąrašas.
<b>3</b>	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
<b>4</b>	Ekranas	Parodo esamas prietaiso nuostatas.
<b>5</b>	Lemputės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
<b>6</b>	Greitas įkaitinimas	Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.

 <p><b>Laikykite nuspaudę</b></p>	 <p><b>Perkelti</b></p>	 <p><b>Paspauskite ir palaikykite nuspaudę.</b></p>
Palieskite paviršių pirštu.	Braukite pirštu per paviršių.	Lieskite paviršių 3 sekundes.



## Ekranas

	<p>Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.</p> <p>A. Paros laikas          B. PRADĖTI/SUSTABDYMAS          C. Temperatūra          D. Kaitinimo funkcijos          E. Laikmatis          F. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)</p>
---	--

## Valdymo skydelio indikatoriai

<b>Pagrindiniai indikatoriai</b> – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.			
<p>OK Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.</p>	<p>&lt; Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.</p>	<p>↶ Panaikinti paskutinį veiksmą.</p>	<p>⏻ Parinkti įjungti ir išjungti.</p>
<b>Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui funkcijų indikatoriai</b> – pasibaigus nustatytam kepimo laikui, išgirsite garso signalą.			
<p>🔔 Funkcija įjungta.</p>	<p>🛑 Funkcija įjungta. Kepimas sustabdomas automatiškai.</p>	<p>🔔 Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui išjungtas.</p>	
<b>Laikmačio indikatoriai</b>			
<p>🕒 Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas.</p>		<p>⊗ Atšaukti nustatymą.</p>	

## Prieš naudodami pirmą kartą

⚠️ **ĮSPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

## Pirminis valymas




1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.	Į prietaisą sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas.

## Pirmasis prijungimas

Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.

Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Vandens kietumas, Paros laikas.





## Pirminis pašildymas

 <b>Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.</b>	
<b>1-as veiksmas</b>	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 1 val.
<b>3-ias veiksmas</b>	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 15 min.
<p><b>i</b> Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.</p>	

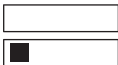



## Kaip nustatyti: Vandens kietumas

Prijungę orkaitę prie elektros tinklo turite nustatyti vandens kietumo lygį.

Naudokite garinimo rinkinyje esantį tikrinimo lapelį.

			
<b>1-as veiksmas</b>	<b>2-as veiksmas</b>	<b>3-ias veiksmas</b>	<b>4-as veiksmas</b>
Įkiškite tikrinimo lapelį maždaug 1 sek. į vandenį. Nekiškite tikrinimo lapelio po tekančiu vandeniu.	Papurtykite tikrinimo lapelį, kad pašalintumėte vandens perteklių.	Palaukite 1 min, patikrinkite vandens kietumą pagal toliau pateiktą lentelę.	Nustatykite vandens kietumo lygį: Meniu / Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.
<p><b>i</b> Tikrinimo lapelio spalva ir toliau keisis. Vandens kietumą matuokite praėjus ne daugiau nei 1 min po testo.</p>			
Galite pakeisti vandens kietumo lygio nustatymą šiame meniu: Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.			

Toliau lentelėje matysite vandens kietumo lygio intervalą (dH), atitinkamą kalkių nuosėdų lygį ir vandens kokybę. Pakeiskite vandens kietumo lygio nustatymą vadovaudamiesi lentelėje pateiktais duomenimis.


Vandens kietumas		Tikrinimo la- pelis	Kalcio nuosė- dos (mmol/l)	Kalcio nuosė- dos (mg/l)	Vandens klasi- fikacija
Lygis	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	minkštas
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	vidutiniškai kietas
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	kietas
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	labai kietas

Jei vandens kietumo lygis 4, į stalčių vandeniui įpilkite buteliuose parduodamą minkštą geriamąjį vandenį.


## Kasdienis naudojimas


 **ISPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

### Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos

<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite orkaitę. Ekrane matysite numatytąją kaitinimo funkciją.
<b>2-as veiksmas</b>	Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį  , kad atidarytumėte papildomą meniu.
<b>3-as veiksmas</b>	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite: OK. Valdymo skydelyje matysite temperatūrą.
<b>4-as veiksmas.</b>	Nustatyti temperatūrą. Paspauskite OK.
<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite: START . Maisto termometras - termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami.
STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.	
<b>6-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę.

### Kaip nustatyti: Easystem - Kaitinimo garuose funkcija

<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite orkaitę. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.	
<b>2-as veiksmas</b>	Paspauskite  . Nustatykite kaitinimo garuose funkciją.	
<b>3-as veiksmas</b>	Paspauskite: OK. Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas.	
<b>4-as veiksmas.</b>	Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.	
<b>Garai virimui</b> 50–100 °C	Daržovėms, kruopoms, pupoms, jūros gėrybėms, vyniotiniu ir vieno šaukšto desertams virti garuose.	
<b>Garai troškinimui</b> 105–130 °C	Mėsai ar žuviai troškinti, duonai ir paukštienai, sūrio pyragams ir troškiniams gaminti.	
<b>Garai lengvam apkepimui</b> 135–150 °C	Mėsai, troškiniams, įdarytoms daržovėms, žuviai ir apkepams. Dėl garų ir karščio mėsa taps minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrus. Jeigu nustatysite laikmatį, grilio funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalas švelniai apskrustų.	
<b>Garai kepimui ir skrudinimui</b> 155–230 °C	Mėsos, žuvies, paukštienos patiekalams, sluokniuotos tešlos kepiniams su įdaru, tortams, keksiukams, apkepams, daržovėms ir kepiniams kepti. Jeigu nustatysite laikmatį ir padėsite patiekalą pirmame lentynos lygyje, apatinio kaitinimo funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalo pagrindas taptų traškiu.	
<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite: OK.	
<b>6-as veiksmas</b>	Norėdami atidaryti vandens stalčiuką, paspauskite jo dangtelį.	

<b>7-as veiksmas</b>	<p>Pripilkite į vandens stalčiuką didžiausią leistiną šalto vandens kiekį (maždaug 950 ml); išgirsite garsinį signalą arba ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą. Vanduo bus tiekiamas maždaug 50 min. Neperpildykite stalčiaus vandeniu. Vanduo gali pratekėti ir sugadinti baldus.</p> <p> <b>ĮSPĖJIMAS!</b> Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į stalčių vandeniu nepilkite degių skysčių arba alkoholinių gėrimų.</p>
<b>8-as veiksmas</b>	Įstumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.
<b>9-as veiksmas</b>	<p>Paspauskite <b>START</b>.</p> <p>Garai pasirodys maždaug po 2 min. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.</p>
<b>10-as veiksmas</b>	Kai stalčiuje vandeniu baigsis vanduo, pasigirs signalas. Papildykite stalčių vandeniu.
<b>11-as veiksmas</b>	Išjunkite orkaitę.
<b>12-as veiksmas</b>	<p>Baigę gaminti maistą išpilkite vandenį iš stalčiaus vandeniu.</p> <p>Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“ Bakelio ištuštinimas.</p>
<b>13-as veiksmas</b>	Likęs vanduo gali kondensuotis orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitei atvėsus nusauskite jos vidų minkšta šluoste.

### Kaip nustatyti: Kepimo vadovas



Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:

- Pagal svorį
- Maisto termometras






Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:



- Lengvai iškeptas arba Mažiau
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas arba Daugiau


<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite orkaitę.
<b>2-as veiksmas</b>	Paspauskite:  .
<b>3-ias veiksmas</b>	Paspauskite:  . Įveskite: Kepimo vadovas.
<b>4-as veiksmas.</b>	Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.
<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite: START .

## Kaitinimo funkcijos








### STANDARTINĖS


Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Grilis</b>	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 <b>Terminis kepintuvas</b>	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 <b>Karšto oro srautas</b>	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas.
 <b>Šaldytas maistas</b>	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
 <b>Apatinis + viršutinis kaitinimas</b>	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Picos programa</b>	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiem pagrindui paruošti.
 <b>Apatinis kaitinimas</b>	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.

-  Karšto oro srautas, Apatinis + viršutinis kaitinimas: Kai nustatysite žemesnę kaip 80 °C temperatūrą, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek.

## SPECIALIOS FUNKCIJOS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <b>Konservavimas</b>	Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti.
 <b>Džiovinimas</b>	Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
 <b>Lėkščių pašildymas</b>	Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
 <b>Atitirpinimas</b>	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
 <b>Apkepas "Au Gratin"</b>	Lazanijai arba bulvių plokštainiui. Tinka apkepams ir skrudinti.
 <b>Kepimas žemoje temperatūroje</b>	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.
 <b>Šilumos palaikymas</b>	Palaikyti šiltą maistą.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p><b>Drėgnas konvek. kepimas</b></p>	<p>Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.</p>

## GARAI

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p><b>Easystem</b></p>	<p>Gaminimui garuose, troškinimui, švelniam skrudinimui, kepinių ir kepsnių kepimui naudokite garus.</p>
 <p><b>Pašildymas garais</b></p>	<p>Šildant maistą garuose jo paviršius neišdžiūsta. Karštis švelniai ir vienodai pašiskirsto, todėl sukuriama ką tik pagaminto maisto skonis ir kvapas. Šią funkciją galima naudoti maistui šildyti tiesiog lėkštėje. Naudojamiesi skirtingomis grotelių padėtimis vienu metu galite šildyti daugiau nei vieną lėkštę.</p>
 <p><b>Duona</b></p>	<p>Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti.</p>
 <p><b>Tešlos kildinimas</b></p>	<p>Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.</p>
 <p><b>Kepimas garuose (100)</b></p>	<p>Daržovėms, garnyrui ir žuviai kepti garuose</p>
 <p><b>Drėgmė didelė</b></p>	<p>Funkcija tinkama kepti skanius patiekalus, pvz., saldžius kremus, vaisinius apkepų, vyniotinius ir žuvis.</p>
 <p><b>Drėgmė maža</b></p>	<p>Funkcija tinkama mėsai, paukštienai, orkaitės patiekalams ir troškiniams ruošti. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrudina.</p>

**Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas**

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014. Patikros pagal:

IEC/EN 60350-1

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.



Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas.


## Laikrodžio funkcijos

### Laikrodžio funkcijų aprašymas


Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Kepimo laikas	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia trukmė 23 val. 59 min
Nutraukti veiksmą	Nustatyti funkciją, kuri įsijungia laikmačiui baigus veikti.
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
Laiko pratęsimas	Pratęsti gaminimo laiką.
Priminimas	Nustatyti atgalinės laiko atskaitos laiką. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija nedaro įtakos prietaiso veikimui.
Laikmatis	Stebima, kiek laiko veikia funkcija. Laikmatis – galite įjungti ir išjungti.


### Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos

Kaip nustatyti laikrodį	
1-as veiksmas	Įjunkite orkaitę.
2-as veiksmas	Paspauskite: Paros laikas.
3-as veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

Kaip nustatyti gaminimo trukmę	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .

<b>Kaip nustatyti gaminimo trukmę</b>	
<b>3-ias veiksmas</b>	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

<b>Kaip pasirinkti pabaigos parinktį</b>	
<b>1-as veiksmas</b>	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
<b>2-as veiksmas</b>	Paspauskite:  .
<b>3-ias veiksmas</b>	Nustatykite maisto gaminimo laiką.
<b>4-as veiksmas</b>	Paspauskite: ● ● ● .
<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite: Nutraukti veiksmą.
<b>6-as veiksmas</b>	Pasirinkite norimą Nutraukti veiksmą.
<b>7-as veiksmas</b>	Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

<b>Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia</b>	
<b>1-as veiksmas</b>	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
<b>2-as veiksmas</b>	Paspauskite:  .
<b>3-ias veiksmas</b>	Nustatykite maisto gaminimo laiką.

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia	
4-as veiksmas	Paspauskite: ● ● ● .
5-as veiksmas.	Paspauskite: Atidėtas paleidimas.
6-as veiksmas	Pasirinkite reikšmę.
7-as veiksmas	Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip pratęsti maisto gaminimo laiką	
Kai lieka 10 % gaminimo laiko ir panašu, kad maistas per tą laiką nebus paruoštas, galite pratęsti gaminimo laiką. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją.	
Spauskite <b>+1min</b> , kad pratęstumėte maisto gaminimo laiką.	

Kaip pakeisti laikmačio nuostatas	
1-as veiksmas	Paspauskite: ☺.
2-as veiksmas	Nustatykite laikmačio rodmenį.
3-ias veiksmas	Paspauskite: OK.
Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.	

## Priedų naudojimas

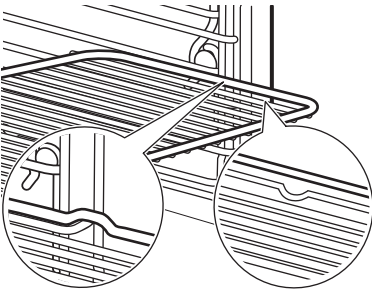
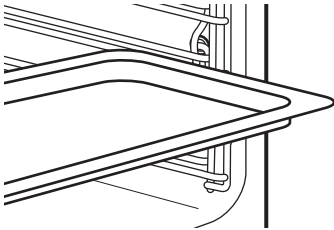


**ĮSPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuvui nuo jos nuslysti.

### Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.

<p><b>Vielinė lentynėlė:</b> Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių.</p>	
<p><b>Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:</b> Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.</p>	

### Maisto termometras

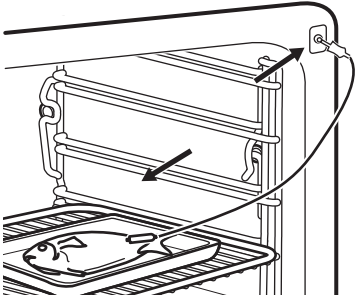
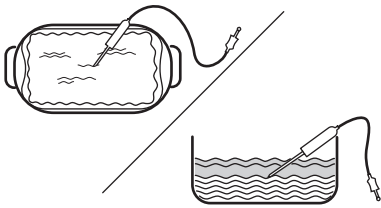

Maisto termometras – vidinei maisto temperatūrai matuoti. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.


<b>Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.</b>	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p>Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C.</p>	<p style="text-align: center;">?</p> <p>Temperatūra patiekalo viduje.</p>

<b>Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:</b>		
<p>Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.</p>	<p>Nenaudokite skystiems patiekalams.</p>	<p>Gaminant jis turi būti patiekalo viduje.</p>

Orkaitė apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, nustatytos orkaitės funkcijos ir temperatūros.

## Kaip naudoti: Maisto termometras




<b>1-as veiksmas</b>	Įjunkite orkaitę.
<b>2-as veiksmas</b>	Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
<b>3-ias veiksmas</b>	Įdėkite: Maisto termometras.
<b>mėsą, paukštieną ar žuvį</b>	<b>Užkepėlės</b>
Jeigu įmanoma, įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos gabalo ar žuvis dalyje. Pasirūpinkite, kad bent 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.	Įkiškite Maisto termometras galą tiksliai į troškinio vidurį. Kepimo metu Maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Todėl tam naudokite tvirtą patiekalo dalį. Silikoninę Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštelį. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo dugno.
	
<b>4-as veiksmas.</b>	Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.
<b>5-as veiksmas.</b>	 – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujimą kepimo temperatūrą.
<b>6-as veiksmas</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• • • – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį:</li> <li>• Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas.</li> <li>• Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir orkaitė išsijungs.</li> </ul>

<b>7-as veiksmas</b>	Pasirinkite parinktį ir pakartotinai spauskite: <b>OK</b> , kad sugrįžtumėte į pagrindinį meniu.
<b>8-as veiksmas</b>	Paspauskite: <b>START</b> . Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.
<b>9-as veiksmas</b>	Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.  <b>ĮSPĖJIMAS!</b> Galima nusideginti, nes Maisto termometras bus įkaitęs. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.

## Papildomos funkcijos

### Kaip įrašyti: Mėgstamiausios

Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

<b>1-as veiksmas</b>	Įjunkite prietaisą.
<b>2-as veiksmas</b>	Pasirinkite norimą nuostatą.
<b>3-as veiksmas</b>	Paspauskite  . Pasirinkite: Mėgstamiausios.
<b>4-as veiksmas.</b>	Pasirinkite: Išsaugoti esamus nustatymus.
<b>5-as veiksmas.</b>	Paspauskite <b>+</b> ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios. Paspauskite <b>OK</b> .
 – paspauskite nuostatai atkurti.  – paspauskite nuostatai atšaukti.	



### Funkcijų užraktas

Funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.

<b>1-as veiksmas</b>	Ijunkite prietaisą.
<b>2-as veiksmas</b>	Pasirinkite kaitinimo funkciją.
<b>3-ias veiksmas</b>	☆, ⏸ – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.
Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 3-čią veiksmą.	

### Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą, jei kaitinimo funkcija veikia, o nustatymų nekeičiate, po tam tikro laiko prietaisas išsijungia.


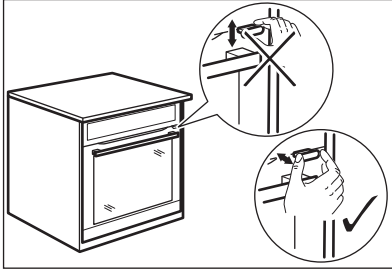
 (°C)	 (val.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga, Kepimas žemoje temperatūroje.

### Ventiliatorius

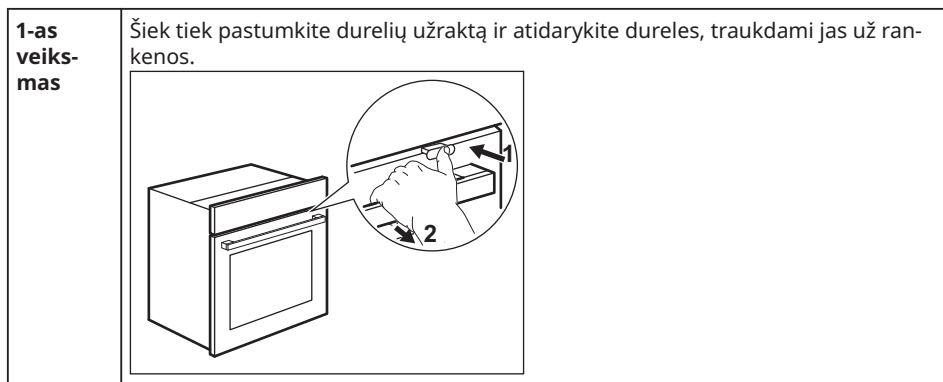
Kai prietaisas veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsitė, aušinimo ventiliatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

### Mechaninis durelių užraktas

<p> <b>DĖMESIO</b> Netraukite durelių užrakto vertikalia kryptimi. Uždarydami orkaitės dureles durelių užrakto nespauskite.</p>	
---	--

### Kaip naudoti: Mechaninis durelių užraktas

#### Užrakintų durelių atrakinimas



## Patarimai

### Gaminimo rekomendacijos








Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams.






Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

### Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.


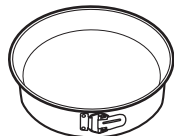

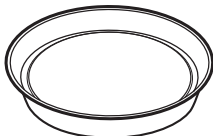
		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25–35
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	15–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	15–25



		 (°C)		 (min.)
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausai- niai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	160	2	25–35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Pikantiški tešlai- niai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Smėliniai sausai- niai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	140	2	15–25
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	15–25

### Drėgnas konvek. kepimas - rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.






			
<b>Picos kepimo skarda</b>	<b>Kepimo indas</b>	<b>Indeliai atski- roms valgio porcijoms pa- ruošti</b>	<b>Apkepo skarda</b>
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skers- mens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

### Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija bandymų laboratorijoms





Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

**Kepimas viename lygyje – kepimas kepimo formose**






		 °C	 min	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 60	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	45 - 60	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	55 - 65	1
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 35	2
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	140	25 - 35	2






**Kepimas viename lygyje – sausainiai**

Naudokite trečią lentynos padėtį.

		 °C	 min
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	20 - 30
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20 - 30

**Kepimas keliuose lygiuose – sausainiai**





		 °C	 min	
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 45	2 / 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	25 - 35	1 / 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 55	2 / 4

		 °C	 min	
Obuolių pyragas, 1 kepi- mo forma grotelėms (Ø 20 cm)	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2 / 4

**Grilis**

Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.







		 min	
Skrebutis	Grilis	1 - 2	5
Jautienos kepsnys, laikui įpu- sėjus apverskite	Grilis	24 - 30	4

## Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai, skirti funkcijai: Kepimas garuose (100).

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350.


Nustatykite 100 °C temperatūrą°C.


	 Talpyklė (Gast- ronorm)	 kg		 min	
Brokoliai, įkai- tinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perfo- ruota	0.3	3	8 - 9	Įdėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padė- tyje.
Brokoliai, įkai- tinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perfo- ruota	maks.	3	10 - 11	Įdėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padė- tyje.
Žirniai, šaldyti	2 x 2/3 perfo- ruota	2 x 1,5	2 ir 4	Kol tempe- ratūra šal- čiausioje vietoje pa- sieks 85 °C.	Padėkite kepi- mo skardą pir- moje lentynos padėtyje.


## Valymas ir priežiūra

 **ĮSPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

### Pastabos dėl valymo

 <b>Valymo priemonės</b>	Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.

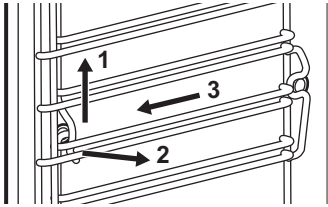
 <b>Kasdienis naudojimas</b>	Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
	Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.

 <b>Priedai</b>	Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.
	Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

### Kaip išimti: Lentynų atramos


Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

<b>1-as veiks- mas</b>	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.
----------------------------	---

<b>2-as veiksmas</b>	Lentynų atramas atsargiai ištraukite į viršų iš priekinių laikiklių.	
<b>3-as veiksmas</b>	Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.	
<b>4-as veiksmas</b>	Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.	
Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.		

### Kaip naudoti: Valymas garais

Prieš pradėdami:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išimkite visus priedus ir išimkite lentynų atramas.	Orkaitės apačią ir vidinį durelių stiklą valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.

<b>1-as veiksmas</b>	Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio, kol pasigirs signalas arba ekrane bus rodomas pranešimas.	
<b>2-as veiksmas</b>	Pasirinkite: Meniu / Valymas.	
	<b>Funkcija</b>	<b>Aprašas</b>
	Valymas garais	Lengvas valymas
	Intensyvus valymas garais	Įprastas valymas Išpurškite ertmę plovikliu.
<b>3-ias veiksmas</b>	Paspauskite START . Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas. Kai valymas baigiamas, girdisi signalas.	
<b>4-as veiksmas</b>	Paspauskite bet kokį simbolį ir išjunkite signalą.	
 Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.		

<b>Kai valymas baigiasi:</b>		
Išjunkite orkaitę.	Kai orkaitė atvėsta, nusauskite ertmę švelnia šluoste.	Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol ertmė išdžius.


### Priminimas apie valymą


Suveikus priminimo indikatoriui, laikas atlikti valymą.
Naudokite funkciją: Intensyvus valymas garais.

### Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas

<b>Prieš pradant:</b>		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	Išimkite visus priedus iš orkaitės.	Patikrinkite, ar vandens stalčius tuščias.

<b>Pirmosios dalies trukmė:</b> maždaug 100 min.	
<b>1-as veiksmas</b>	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
<b>2-as veiksmas</b>	Į stalčių vandeniui įpilkite 250 ml kalkių nuosėdų šalinimo priemonės.
<b>3-ias veiksmas</b>	Pripildykite likusią stalčiaus vandeniui dalį vandens iki maksimalaus lygio, kol pasigirs signalas arba atitinkamas pranešimas pasirodys valdymo skydelyje.
<b>4-as veiksmas</b>	Pasirinkite: Meniu / Valymas.
<b>5-as veiksmas.</b>	Ijunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje. Paleidžiamas pirmasis kalkių nuosėdų šalinimo ciklas.
<b>6-as veiksmas</b>	Pirmajam ciklui pasibaigus ištuštinkite gilų kepimo indą ir vėl įdėkite jį pirmoje lentynos padėtyje.
<b>Antrojo ciklo trukmė:</b> maždaug 35 min.	

<b>7-as veiksmas</b>	Pripildykite likusią stalčiaus vandeniui dalį vandens iki maksimalaus lygio, kol pasigirs signalas arba atitinkamas pranešimas pasirodys valdymo skydelyje.
<b>8-as veiksmas</b>	Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.
 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.	

<b>Pasibaigus kalkių nuosėdų šalinimo ciklui:</b>		
Išjunkite orkaitę.	Orkaitei atvėsus nusausinkite jos vidų minkšta šluoste.	Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol vidus išdžius.
 Jeigu po kalkių nuosėdų šalinimo ciklo orkaitėje lieka kalkių, valdymo pultelyje matysite raginamą ciklą pakartoti.		


### Priminimas šalinti kalkių nuosėdas

Du priminimai primena apie tai, kad reikia šalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Priminimo šalinti kalkių nuosėdas išjungti negalima.

<b>Tipas</b>	<b>Aprašas</b>
Negriežtas priminimas	Rekomenduoja pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės.
Griežtas priminimas	Privaloma pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Jeigu nepašalinsite iš orkaitės kalkių nuosėdų, kai rodomas griežtas priminimas, garų funkcijos bus neaktyvios.

### Kaip naudoti: Garų sistemos praplovimas

<b>Prieš pradėdami:</b>	
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	Išimkite visus priedus iš orkaitės.
<b>1-as veiksmas</b>	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
<b>2-as veiksmas</b>	Į stalčių vandeniui pilkite vandens, kol neišgirsite garsinio signalo arba kol valdymo pultelyje nepamatysite pranešimo apie maksimalų lygį.

<b>3-ias veiksmas</b>	Pasirinkite: Meniu / Valymas / Garų sistemos praplovimas. Trukmė: maždaug 30 min.
<b>4-ias veiksmas</b>	Ijunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje.
<b>5-ias veiksmas.</b>	Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.
 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.	

### Džiovinimo priminimas

Po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją, ekrane paraginama išdžiovinti orkaitę.

Spauskite TAIP orkaitei išdžiovinti.

### Kaip naudoti: Orkaitės džiovinimas

Naudokite ją po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją arba valymo garais ertmei išdžiovinti.


<b>1-ias veiksmas</b>	Išitikinkite, kad orkaitė yra šalta.
<b>2-ias veiksmas</b>	Išimkite orkaitės priedus.
<b>3-ias veiksmas</b>	Pasirinkite meniu: Valymas / Orkaitės džiovinimas.
<b>4-ias veiksmas.</b>	Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.

### Kaip naudoti: Bakelio ištuštinimas

Naudokite po kaitinimo garuose, kad iš stalčiaus vandeniui pašalintumėte likusį vandenį.

<b>Prieš pradėdant:</b>	
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	Išimkite visus priedus iš orkaitės.




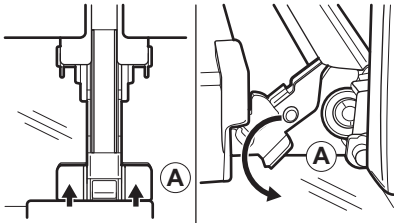
<b>1-as veiksmas</b>	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
<b>2-as veiksmas</b>	Pasirinkite: Meniu / Valymas / Bakelio ištuštinimas. Trukmė: 6 min
<b>3-ias veiksmas</b>	Įjunkite funkciją ir vadovaukitės nurodymais valdymo pultelyje.
<b>4-as veiksmas</b>	Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.
 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.	

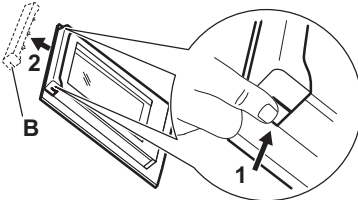
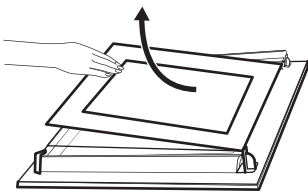
### Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.

 **ĮSPĖJIMAS!** Durelės yra sunkios.

 **DĖMESIO** Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokšties briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

<b>1-as veiksmas</b>	Iki galo atidarykite dureles.	
<b>2-as veiksmas</b>	Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių.	
<b>3-as veiksmas</b>	Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.	

<b>4-as veiksmas</b>	Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.	
<b>5-as veiksmas</b>	Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.	
<b>6-as veiksmas</b>	Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.	
<b>7-as veiksmas</b>	Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
<b>8-as veiksmas</b>	Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.	
<b>9-as veiksmas</b>	Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote plokštes, kitaip durelių paviršius gali perkaisti.	

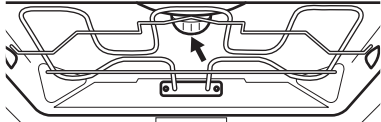
### Kaip pakeisti: Lemputė



**ĮSPĖJIMAS!** Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

<b>Prieš keisdami lempuotę:</b>		
<b>1-as veiksmas</b>	<b>2-as veiksmas</b>	<b>3-ias veiksmas</b>
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

## Viršutinė lemputė

<b>1-as veiksmas</b>	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.	
<b>2-as veiksmas</b>	Nuimkite metalinį žiedą ir išvalykite stiklinį gaubtelį.	
<b>3-as veiksmas</b>	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempute.	
<b>4-as veiksmas.</b>	Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį ir jį įtaisykite.	

## Šoninė lemputė




<b>1-as veiksmas</b>	Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lemputę.
<b>2-as veiksmas</b>	Gaubteliui nuimti naudokite „Torx“ 20 atsuktuvą.
<b>3-as veiksmas</b>	Nuimkite metalinį rėmelį bei tarpinę ir išplaukite juos.




<b>4-as veiksmas</b>	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
<b>5-as veiksmas.</b>	Įdėkite lemputės metalinį rėmelį ir tarpinę. Priveržkite varžtus.
<b>6-as veiksmas</b>	Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.

## Trikčių šalinimas

 **ĮSPĖJIMAS!** Žr. saugos skyrius.

## Ką daryti, jeigu...

 <b>Prietaisas neįsijungia arba nekaista</b>	
 <b>Galima priežastis</b>	 <b>Veiksmai</b>
Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.
Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį; daugiau informacijos rasite Laikrodžio funkcijos skyriuje, „Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos“.
Nevisiškai uždarytos durelės.	Pilnai uždarykite dureles.
Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar neperdegė saugiklis. Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Prietaisas Vaikų saugos užraktas įjungta.	Žr. skyrių „Meniu“. Papildomas meniu: Parinkty.



 <b>Komponentai</b>	
 <b>Aprašymas</b>	 <b>Veiksmai</b>
Perdegė lemputė.	Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti: Lemputė.



Atjungus maitinimą valymo procedūra visada sustabdoma. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.

**Kaip valdyti: Klaidų kodai**

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas.

Šiame skyrelyje rasite problemų, kurias galite išspręsti patys, sąrašą.

 <b>Kodas ir aprašymas</b>	 <b>Veiksmai</b>
F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.	Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.
F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai.	Nuvalykite ekrano paviršius. Įsitinkinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.

 <b>Kodas ir aprašymas</b>	 <b>Veiksmai</b>
F908 – prietaiso sistema negali prisijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

### Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

<b>Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:</b>	
Modelis (MOD.)	.....
Prekės numeris (PNC)	.....
Serijos numeris (S.N.)	.....

## Techniniai duomenys

### Techniniai duomenys

Matmenys (vidiniai)	Plotis Aukštis Gylis	478 mm 356 mm 414 mm
Kepimo padėklo sritis	1424 cm <sup>2</sup>	
Viršutinis šildymo elementas	- W	
Apatinis šildymo elementas	1000 W	
Grilis	2300 W	
Žiedas	2400 W	
Bendras vertinimas	3500 W	
Įtampa	220 - 240 V	
Dažnis	50 Hz	
Funkcijų skaičius	22	

## Energijos efektyvumas

### Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas

Tiekėjo pavadinimas	IKEA
Modelio identifikatorius	MUTEBO 105.570.41
Energijos efektyvumo rodyklė	61,9
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,09 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,52 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	70 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	35.5 kg
IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.	

### Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taipiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

#### Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupsite energiją.

### Liekamasis karštis

Jeigu aktyvinama Trukmė programa ir maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių prietaiso funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

**Patiekalų laikymas šilumoje**

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorių arba temperatūrą.

**Maisto gaminimas išjungus apšvietimą**

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

**Drėgnas konvek. kepimas**

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

**Menu struktūra****Menu**

Menu elementas		Paskirtis
Kepimo vadovas		Pateikiamas automatinių programų sąrašas.
Valymas		Pateikiamas valymo programų sąrašas.
Mėgstamiausios		Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Parinktys		Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
Nustatymai	Pasirinkimas	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
	Aptarnavimas	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.

**Papildomas meniu, skirtas: Valymas**

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės džiovinimas	Viduje po gaminimo garuose likusio kondensato džiovinimo procedūra.
Bakelio ištuštinimas	Likusio vandens pašalinimo iš vandens stalčiaus procesas po garų funkcijų naudojimo.
Valymas garais	Lengvas valymas.
Intensyvus valymas garais	Intensyvus valymas.
Kalkių nuosėdų šalinimas	Garų generatoriaus sistemoje likusių kalkių nuosėdų valymas.
Garų sistemos praplovimas	Garų generatoriaus sistemos plovimo ir valymo procesas po dažno garų funkcijų naudojimo.

**Papildomas meniu, skirtas: Parinktys**

<b>Papildomas meniu</b>	<b>Paskirtis</b>
Orkaitės apšvietimas	Ijungia ir išjungia lempuotę.
Vaikų saugos užraktas	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo. Kai funkcija įjungta, tekstas Vaikų saugos užraktas pasirodo ant ekrano kaip įjungiate orkaitę. Norėdami naudotis prietaisu, abėcėlės tvarka pasirinkite kodo raides. Laikmatį, nuotolinio valdymo funkcijas ir apšvietimą galite valdyti net kai įjungta ši parinktis.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis prietaiso funkcijomis.
Priminimas apie valymą	Ijungiamas ir išjungiamas priminimas.
Laiko rodmuo	Ijungiamas ir išjungiamas laikrodis.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

**Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas**


<b>Papildomas meniu</b>	<b>Aprašymas</b>
Kalba	Parenta prietaiso kalbą.
Ekranų ryškumas	Nustato ekranų ryškumą.
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. Šių funkcijų signalų nutildyti negalima: ①.
Įspėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Vandens kietumas	Nustato vandens kietumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.


**Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas**

<b>Papildomas meniu</b>	<b>Aprašymas</b>
Demonstracinis režimas	Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nustatymus	Atkuriamos gamyklinės nuostatos.



## Aplinkos apsauga

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų

prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

## „IKEA“ GARANTIJA

### Cik ilgi IKEA garantija ir spėk?!

Ši garantija ir spėk 5 gadus no originaliai jūsų ierčės iegādes brīža IKEA veikālā. Nepieciešams oriģinālais pirkuma čeks kā pirkuma pierādījums. Ja garantijas laikā tiek veikti kādi remontdarbi, tas nepagarina ierčes garantijas laiku.

### Kas atliks techninį aptarnavimą?

Techninį aptarnavimą atliks arba pats „IKEA“ techninio aptarnavimo paslaugų teikėjas, arba įgaliotųjų techninio aptarnavimo partnerių tinklas.

### Kam galioja ši garantija?

Ši garantija galioja prietaiso gedimams, atsiradusiems dėl konstrukcijos arba medžiagų defektų; garantija įsigalioja nuo gaminio pirkimo iš „IKEA“ datos. Ši garantija galioja tik tuo atveju, jeigu gaminiai naudojami namų ūkyje. Išimties išdėstytos skyriuje „Kam negalioja ši garantija?“. Garantinio laikotarpio metu bus padengiamos išlaidos už gedimo pataisymą, pavyzdžiui, remontą, dalis, darbą ir kelionės išlaidas, su sąlyga, kad prietaisas bus prieinamas remontui be ypatingų išlaidų. Šiomis sąlygomis galioja ES direktyvos (Nr. 99/44/EG) ir atitinkami vietos reglamentai. Pakeistos sugedę dalys tampa „IKEA“ nuosavybe.

### Ką „IKEA“ darys, kad išspręstų problemą?

Paskirtasis „IKEA“ techninio aptarnavimo paslaugų teikėjas patikrins gaminį ir savo paties nuožiūra nuspręs, ar jam galioja ši garantija. Jeigu „IKEA“ techninio aptarnavimo paslaugų teikėjas nusprendžia, kad garantija galioja, jis, vadovaudamasis savo techninio aptarnavimo paslaugų teikimo procedūra, pats, savo nuožiūra, sugedusį gaminį arba pataiso, arba pakeičia jį tokiu pačiu ar panašiu gaminiu.

### Kam ši garantija netaikoma?

- Esant įprastam nusidėvėjimui.
- Tyčinės žalos arba žalos dėl neatsargumo atveju; žalai, kurios priežastys – nesivadovavimas naudojimo instrukcija, netinkamas montavimas arba prijungimas prie netinkamos įtampos elektros lizdo; žalai, kurios priežastys – cheminė arba elektrocheminė reakcija, rūdys, korozija arba vandens padarytai žalai, įskaitant, bet neapsiribojant žala dėl per didelio kalkių kiekio vandentiekyje; žalai dėl anomalių aplinkos sąlygų.
- Sunaudojamos keičiamosioms dalims, įskaitant maitinimo elementus ir lemputes.
- Nefunkcinėms ir dekoratyvinėms dalims, kurios neturi įtakos įprastam prietaiso naudojimui, įskaitant bet kokius įbrėžimus ir galimą spalvų pasikeitimą.
- Netyčinei žalai, padarytai pašaliniais daiktais arba medžiagomis, valant arba atkemšant filtrus, kanalizacijos sistemas arba skalbimo/plovimo priemonių stalčius.

- Žalai, padarytai šioms dalims: keraminiam stiklui, priedams, indų ir stalo reikmenų krepšiams, vandens tiekimo ir kanalizacijos vamzdžiams, lempučių ir lempučių gaubtams, ekranams, rankenėlėms, aptaisams ir aptaisų dalims (nebent galima būtų įrodyti, kad tokia žala sukėlė gamybos defektai).
- Tais atvejais, kai meistro apsilankymo metu gedimo rasti nepavyko.
- Tais atvejais, kai remontą atliko ne įgaliotieji techninio aptarnavimo paslaugų teikėjai ir (arba) ne partneris, sudaręs sutartį su įgaliotąja techninio aptarnavimo tarnyba, arba tuo atveju, jeigu buvo naudotos ne originalios dalys.
- Remonto darbams atlikus netinkamą montavimą arba sumontavus ne pagal specifikaciją.
- Naudojus prietaisą ne namų ūkio aplinkoje, t. y. naudojus profesionaliems darbams.
- Žalai, padarytai pervežant. Jeigu klientas veža gaminį į savo namus arba kitu adresu, „IKEA“ nėra atsakinga už žalą, kuri gali kilti transportavimo metu. Visgi, jeigu gaminį kliento pristatymo adresu veža „IKEA“, tuomet už šio pristatymo metu gaminiui padarytą žalą atlyginama pagal šią garantiją.
- Išlaidoms už pradinį „IKEA“ prietaiso įrengimą. Visgi jeigu prietaisą pagal šios garantijos sąlygas taiso arba keičia „IKEA“ techninio aptarnavimo paslaugų teikėjas arba jo įgaliotasis techninio aptarnavimo paslaugų teikimo partneris, techninio aptarnavimo paslaugų teikėjas arba jo įgaliotasis techninio aptarnavimo paslaugų teikimo partneris iš naujo įrengia prietaisą arba, jeigu reikia, įrengia pakeistą naują prietaisą.

Šis apribojimas negalioja nepriekaištingam darbui, atliktam kvalifikuoto specialisto, naudojusio savo originalias dalis, siekusio, kad prietaisas atitiktų kitos ES šalies techninių saugos specifikacijų reikalavimus.

### Šalies įstatymų galiojimas

„IKEA“ garantija suteikia jums ypatingų juridinių teisių, kurios apima arba viršija

vietos reikalavimus. Visgi šios sąlygos jokiais būdais neapriboja vartotojų teisių, išdėstytų nacionalinės teisės aktuose.

### Galiojimo vieta

Prietaisams, įsigytiems vienoje ES šalyje ir pervežtoms į kitą ES šalį, paslaugos teikiamos pagal įprastas, toje kitoje šalyje galiojančias garantines sąlygas. Įsipareigojimas teikti paslaugas pagal garantiją vykdomas tik tuo atveju, jeigu prietaisas atitinka ir yra įrengtas pagal:

- technines šalies, kurioje pateikiama garantinė pretenzija, specifikacijas;
- montavimo instrukciją ir vartotojo vadove pateiktą saugos informaciją.

### Pogarantinis „IKEA“ prietaisų techninis aptarnavimas:

Nesivaržydami kreipkitės į „IKEA“ pogarantinio techninio aptarnavimo tarnybą, norėdami:

1. pateikti techninio aptarnavimo užklausą pagal šią garantiją;
2. prašyti paaiškinti, kaip įmontuoti „IKEA“ prietaisą numatytuose „IKEA“ virtuvės balduose. Tarnyba neteiks paaiškinimų, susijusių su:
  - bendruoju „IKEA“ virtuvės baldų montavimu;
  - prijungimu prie elektros tinklo (jeigu gaminys pateikiamas be elektros kištuko ir maitinimo kabelio), vandentiekio ir dujotiekio, nes šiuos darbus privalo atlikti įgaliotasis techninio aptarnavimo specialistas.
3. prašyti paaiškinti „IKEA“ prietaiso vartotojo vadovo turinį ir jo technines savybes.

Norėdami, kad mes užtikrintume jums geriausią pagalbą, prieš kreipdamiesi į mus, atidžiai perskaitykite montavimo instrukciją ir (arba) šios informacinės knygelės vartotojo vadovo skyrių.

### Kaip susisiekti su mumis, jeigu jums reikia mūsų techninio aptarnavimo paslaugos?



Visą „IKEA“ paskirtųjų kontaktų ir atitinkamų tarptautinių telefonų numerių sąrašą rasite paskutiniame šio vartotojo vadovo puslapyje.

- i** Norint, kad paslaugos būtų teikiamos greičiau, rekomenduojame skambinti specialiais, šio vartotojo vadovo pabaigoje nurodytais telefonų numeriais. Prireikus pagalbos, visada skambinkite numeriais, kurių sąrašas pateiktas konkrečiau prietaiso informacinės knygelės pabaigoje. Prieš mums skambindami, pasitikrinkite, ar po ranka turite prietaiso, dėl kurio reikalinga pagalba, IKEA prekės numerį (8 skaitmenų kodas) ir serijos numerį (8 skaitmenų kodas, nurodytas techninių duomenų plokštelėje).

- i** **IŠSAUGOKITE PIRKIMO ČEKĮ!** Tai jūsų pirkimo įrodymas, kurio reikia, norint, kad galiotų ši garantija. Atkreipkite dėmesį, kad perkant prietaisus, čekyje taip pat būna įrašytas kiekvienos „IKEA“ prekės pavadinimas ir numeris (8 skaitmenų kodas).

### Reikia papildomos pagalbos?

Jeigu turėtumėte kokių nors papildomų klausimų, nesusijusių su pogarantiniu prietaisų aptarnavimu, skambinkite mūsų artimiausios „IKEA“ parduotuvės pagalbos telefono linija. Prieš kreipiantis į mus, rekomenduojame atidžiai perskaityti prietaiso dokumentaciją.

## Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	284	Wskazówki i porady	306
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	286	Konserwacja i czyszczenie	309
Instalacja	289	Rozwiązywanie problemów	316
Opis urządzenia	290	Dane techniczne	317
Panel sterowania	291	Efektywność energetyczna	318
Przed pierwszym użyciem	293	Struktura menu	319
Codzienna eksploatacja	295	Ochrona środowiska	321
Funkcje zegara	300	GWARANCJA IKEA	321
Korzystanie z akcesoriów	302		
Dodatkowe funkcje	304		

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

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm

Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 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	1027 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

## Podłączenie elektryczne

**⚠ OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnij 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 wnętrza 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.
  - Upewnij się, że otwory wentylacyjne są drożne.
  - Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
  - Wyłącz urządzenie po każdym użyciu.
  - Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
  - Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
  - Nie naciskać na otworzone drzwi.
  - Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
  - Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
  - Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
  - Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- ⚠ OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.
- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:

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

### Pieczenie parowe



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

- Wydostająca się para może wywołać oparzenia:
  - Gdy funkcja jest włączona, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi urządzenia. Może dojść do uwolnienia pary.
  - 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.
- 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 tworzyw sztucznych oznaczono międzynarodowymi skrótami, takimi jak PE, PS itp. Materiały opakowaniowe należy utylizować, wyrzucając je do odpowiedniego pojemnika udostępnionego przez komunalny zakład utylizacji odpadów.

## Instalacja



**OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## Montaż



Przed zainstalowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją montażu.

## Instalacja elektryczna



**OSTRZEŻENIE!** Instalację elektryczną musi wykonać wykwalifikowana osoba.



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

Piekarnik jest wyposażony tylko w przewód zasilający.

## Przewody

Rodzaje przewodów przeznaczonych do montażu lub wymiany:

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

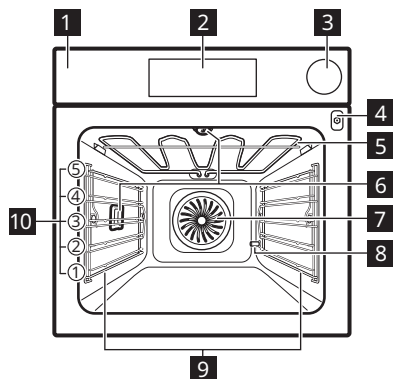
Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej. Można również skorzystać z informacji zawartych w tabeli:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm <sup>2</sup> )
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1.5

Przewód ochronny (żółto-zielony) musi być o 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego (niebieski i brązowy).

## Opis urządzenia

### Ogólne informacje

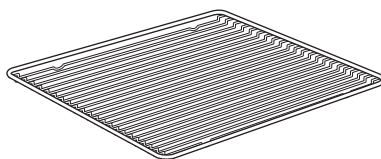


- 1** Panel sterowania
- 2** Wyświetlacz
- 3** Szufłada na wodę
- 4** Gniazdo termosondy
- 5** Grzałka
- 6** Lampa
- 7** Wentylator
- 8** Otwór rury odkamieniającej
- 9** Prowadnice blach, wyjmowane
- 10** Poziomi umieszczania potraw

### Akcesoria

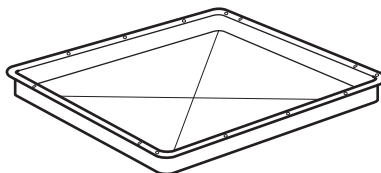
#### Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



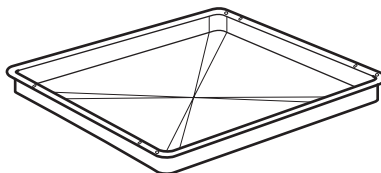
#### Blacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



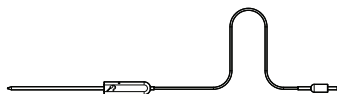
#### Głęboka blacha

Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.

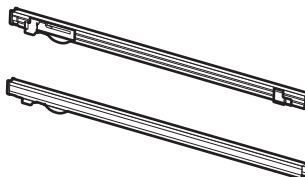


**Termosonda**

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.

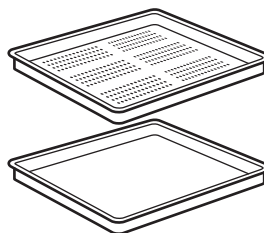
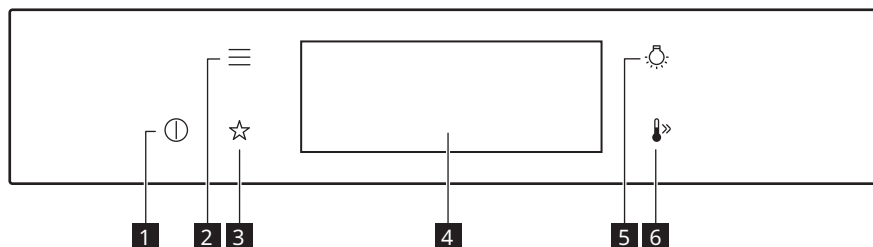
**Prowadnice teleskopowe**

Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

**Zestaw do gotowania na parze**




Jeden nieperforowany i jeden perforowany pojemnik na żywność.

Podczas gotowania zestaw do gotowania na parze odprowadza skraplającą się parę wodną od potraw. Do przyrządzania warzyw, ryb, piersi kurczaka. Zestawu nie należy używać do gotowania potraw, które muszą znajdować się w wodzie np. ryż, polenta, makaron.

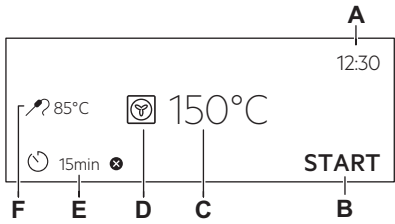
**Panel sterowania****Widok panelu sterowania**

<b>1</b>	Włączone / Wyłączone	Naciśnij i przytrzymaj , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
<b>2</b>	Menu	Zawiera listę funkcji urządzenia.





<b>3</b>	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
<b>4</b>	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
<b>5</b>	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
<b>6</b>	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.






		
<b>Naciskaj przycisk</b>	<b>Przesunięcie</b>	<b>Nacisnąć i przytrzymać</b>
Dotknąć powierzchni placem.	Przesunąć palcem po powierzchni.	Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

## Wyświetlacz

	<p>Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.</p> <p>A. Aktualna godzina          B. START/STOP          C. Temperatura          D. Funkcje pieczenia          E. Timer          F. Termosonda (tylko wybrane modele)</p>
--	--

### Wskaźniki na wyświetlaczu

<b>Podstawowe wskaźniki</b> – służą do obsługi wyświetlacza.			
 Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.	 Powrót do poprzedniego poziomu menu.	 Anulowanie ostatniej czynności.	 Włączanie i wyłączanie opcji.
<b>Alarm dźwiękowy wskaźniki funkcji</b> – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.			

 Funkcja jest włączona.	 Funkcja jest włączona. Pieczenie kończy się automa- tycznie.	 Alarm dźwiękowy jest wy- łączony.
<b>Wskaźniki timera</b>		
 Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnie- niem.	 Anulowanie ustawienia.	

## Przed pierwszym użyciem

 **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### Czyszczenie wstępne




Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.	Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w urządzeniu.

### Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Twardość wody, Aktualna godzina.

### Wstępne nagrzewanie

	<b>Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.</b>	
<b>Krok 1</b>	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	
<b>Krok 2</b>	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.	
<b>Krok 3</b>	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.	



**Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.**

**i** Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.

### Jak ustawić: Twardość wody

Po podłączeniu piekarnika do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody.

Użyć paska testowego dołączonego do zestawu do gotowania na parze.





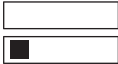



			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Zanurzyć pasek testowy w wodzie na ok. 1 sekundę. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.	Strząsnąć z paska testowego nadmiar wody.	Po upływie 1 minuty sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.	Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.
<b>i</b> Kolory na pasku testowym będą w dalszym ciągu się zmieniać. Nie sprawdzać twardości później niż w ciągu 1 minuty od wykonania testu.			
Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.			

Tabela przedstawia zakres twardości wody (dH) odpowiadający zawartości wapnia i klasyfikacji wody. Ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.


Twardość wody		Pasek testowy	Zawartość wapnia (mmol/l)	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody
Poziom	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	miękką
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	średnio twardą
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	twardą
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	bardzo twardą

Jeśli twardość wody wynosi 4, należy napełniać szufladę na wodę wodą butelkowaną.


## Codzienna eksploatacja


 **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### Jak ustawić: Funkcje pieczenia

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.
<b>Krok 2</b>	Naciśnij symbol funkcji pieczenia,  aby przejść do podmenu.
<b>Krok 3</b>	Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: <b>OK</b> . Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.
<b>Krok 4</b>	Ustawić temperaturę. Nacisnąć: <b>OK</b> .
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: <b>START</b> . Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.
STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.	
<b>Krok 6</b>	Wyłączyć piekarnik.

### Jak ustawić: Easystem - Funkcję pieczenia parowego

<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.	
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć  . Ustawić funkcję pieczenia parowego.	
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć: <b>OK</b> . Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.	
<b>Krok 4</b>	Ustawić temperaturę Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.	
<b>Para do gotowania na parze</b> 50 - 100 °C	Do gotowania na parze warzyw, produktów zbożowych i strączkowych, owoców morza, terrin i legumin.	
<b>Para do duszenia</b> 105 - 130 °C	Do przyrządzania potrawek i duszonego mięsa lub ryb, pieczenia chleba i drobiu, a także serników i casseroles.	

<p><b>Para do zapiekania</b> 135 - 150 °C</p>	<p>Do pieczenia mięsa, casserole, faszerowanych warzyw, ryb i zapiekanek. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę. Ustawienie timera spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie grzałka grilla, aby delikatnie przyrumienić potrawę.</p>
<p><b>Para do pieczenia</b> 155 - 230 °C</p>	<p>Do pieczenia dań mięs, ryb, drobiu, wypieków ciasta francuskiego z nadzieniem, tart, babeczek, warzyw oraz innych wypieków. Ustawienie timera i umieszczenie potrawy na pierwszym poziomie piekarnika spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie dolna grzałka, aby potrawa miała chrupiący spód.</p>
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: OK.
<b>Krok 6</b>	Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.
<b>Krok 7</b>	<p>Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu. Taka ilość wody wystarczy na około 50 minut. Nie napełniać szuflady na wodę powyżej maksymalnego poziomu. Grozi to wyciekami wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli.</p> <p> <b>OSTRZEŻENIE!</b> Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych płynów. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.</p>
<b>Krok 8</b>	Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
<b>Krok 9</b>	Nacisnąć: START . Para pojawi się po upływie ok. 2 min. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
<b>Krok 10</b>	Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę.
<b>Krok 11</b>	Wyłączyć piekarnik.
<b>Krok 12</b>	Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę. Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”, . Opróżnianie zbiornika.
<b>Krok 13</b>	W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.



## Jak ustawić: Gotowanie wspomagane



Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.
- Termosonda






Stopień wypieczenia potrawy:



- Lekko wypieczone albo Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone albo Więcej


<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć:  .
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć:  . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane.
<b>Krok 4</b>	Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: START .

## Funkcje pieczenia








STANDARDOWE


Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <b>Grill</b>	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 <b>Turbo grill</b>	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 <b>Termoobieg</b>	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustaw temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 <b>Potrawy mrożone</b>	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 <b>Górna/dolna grzałka</b>	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <b>Funkcja Pizza</b>	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 <b>Grzałka dolna</b>	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.








-  Termoobieg, Górna/dolna grzałka: Po ustawieniu temperatury poniżej 80°C oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

## SPECJALNE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <b>Pasteryzowanie</b>	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).
 <b>Suszenie</b>	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 <b>Podgrzewanie talerzy</b>	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 <b>Rozmrażanie</b>	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 <b>Zapiekanki</b>	Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzenia zapiekanek i przyrumieniania.
 <b>Termoobieg (niska temp.)</b>	Do przyrządzenia delikatnych, soczystych pieczeni.
 <b>Podtrzymywanie temp.</b>	Podtrzymywanie temperatury potraw.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p><b>Termoobieg wilgotny</b></p>	<p>Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.</p>

## PAROWE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 <p><b>Easystem</b></p>	<p>Do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs.</p>
 <p><b>Regeneracja</b></p>	<p>Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich 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. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.</p>
 <p><b>Chleb</b></p>	<p>Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskują chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.</p>
 <p><b>Wyrastanie ciasta</b></p>	<p>Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.</p>
 <p><b>Gotowanie na parze</b></p>	<p>Do gotowania na parze warzyw, przystawek lub ryb</p>
 <p><b>Duża wilgotność</b></p>	<p>Funkcja służy do gotowania delikatnych potraw, takich jak krem, tarty, terriny i ryby.</p>
 <p><b>Mała wilgotność</b></p>	<p>Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a jednocześnie chrupiące na zewnątrz.</p>

### Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą:

IEC/EN 60350-1

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji

nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłączy się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny.


## Funkcje zegara


### Opis funkcji zegara


Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut
Zakończ działanie	Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
Wydłużenie czasu	Wydłużenie czasu pieczenia
Przypomnienie	Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.
Stoper	Monitoruje czas działania funkcji. Stoper – można włączyć i wyłączyć.

### Jak ustawić: Funkcje zegara


Ustawianie zegara	
<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć: Aktualna godzina.
<b>Krok 3</b>	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.

Jak ustawić czas pieczenia	
<b>Krok 1</b>	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć:  .
<b>Krok 3</b>	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.

<b>Wybór opcji zakończenia pieczenia</b>	
<b>Krok 1</b>	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć:  .
<b>Krok 3</b>	Ustawić czas pieczenia.
<b>Krok 4</b>	Nacisnąć: ● ● ● .
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: Zakończ działanie.
<b>Krok 6</b>	Wybrać preferowane: Zakończ działanie.
<b>Krok 7</b>	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

<b>Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia</b>	
<b>Krok 1</b>	Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
<b>Krok 2</b>	Nacisnąć:  .
<b>Krok 3</b>	Ustawić czas pieczenia.
<b>Krok 4</b>	Nacisnąć: ● ● ● .
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
<b>Krok 6</b>	Wybrać wartość.
<b>Krok 7</b>	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

<b>Jak wydłużyć czas pieczenia</b>	
Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia.	
Nacisnąć <b>+1 min</b> , aby wydłużyć czas pieczenia.	

<b>Jak zmienić ustawienia timera</b>	
<b>Krok 1</b>	Nacisnąć:  .
<b>Krok 2</b>	Ustawić wartość dla timera.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć: OK.
Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.	

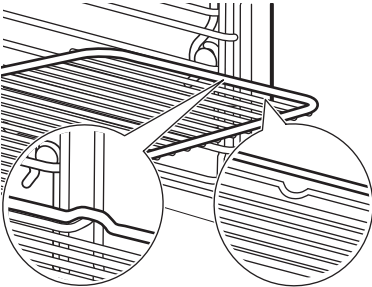
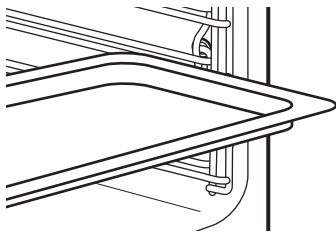
## Korzystanie z akcesoriów

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

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


### Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

<p><b>Ruszt:</b> Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.</p>	
<p><b>Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:</b> Wsunąć blachę między prowadnice blachy.</p>	

### Termosonda

Termosonda — mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

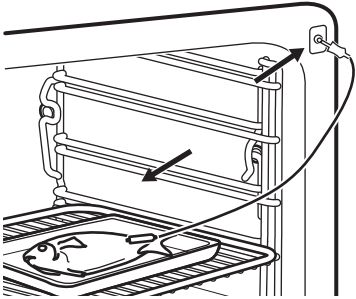
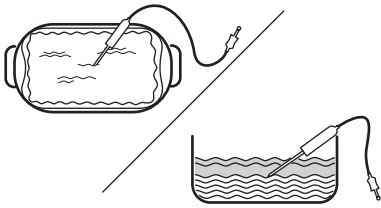

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p>Temperatura piekarnika: minimum 120°C.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Temperatura wewnątrz produktu</p>


**Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:**

Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.	Nie używać do potraw płynnych.	Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.
--	--------------------------------	---

Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

**Obsługa urządzenia: Termosonda**




<b>Krok 1</b>	Włączyć piekarnik.	
<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.	
<b>Krok 3</b>	Umieścić: Termosonda.	
<b>Mięso, drób i ryby</b>	<b>Zapiekanki</b>	
Włożyć końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 Termosonda znajduje się w potrawie.	Umieścić końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części casserole. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Za pomocą krawędzi naczynia do pieczenia podpierać silikonowy uchwyt Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia.	
		
<b>Krok 4</b>	Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.	
<b>Krok 5</b>	 — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.	

<b>Krok 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• • • — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:</li> <li>• Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</li> <li>• Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.</li> </ul>
<b>Krok 7</b>	Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: <b>OK</b> , aby przejść do ekranu głównego.
<b>Krok 8</b>	Nacisnąć: <b>START</b> . Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.
<b>Krok 9</b>	Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika.  <b>OSTRZEŻENIE!</b> Występuje zagrożenie poparzeniem, ponieważ Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

## Dodatkowe funkcje

### Jak zapisać ustawienia: Ulubione

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

<b>Krok 1</b>	Włączyć urządzenie.
<b>Krok 2</b>	Wybrać preferowane ustawienie.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć:  . Wybrać: Ulubione.
<b>Krok 4</b>	Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..
<b>Krok 5</b>	Nacisnąć <b>+</b> , aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć <b>OK</b> .
 – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.  – nacisnąć, aby anulować ustawienie.	

### Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

<b>Krok 1</b>	Włączyć urządzenie.
<b>Krok 2</b>	Ustawić funkcję pieczenia.





**Krok 3**   — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.

Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3.

### Automatyczne wyłączenie

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

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

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

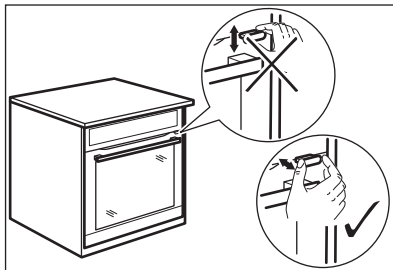
### Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

### Mechaniczna blokada drzwi

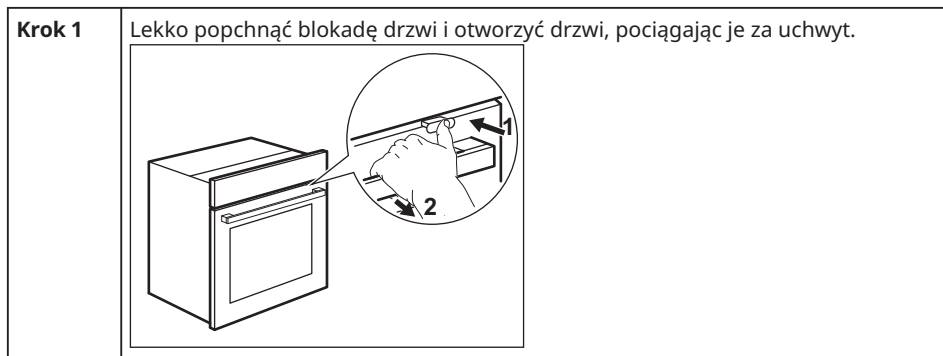


**UWAGA!** Nie przesuwaj blokady drzwi w kierunku pionowym. Nie naciskać blokady drzwi po zamknięciu drzwi piekarnika.



### Obsługa urządzenia: Mechaniczna blokada drzwi

#### Otwieranie zablokowanych drzwi



## Wskazówki i porady






### Zalecenia dotyczące pieczenia








Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników. Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw. W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

### Termoobieg wilgotny


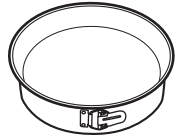

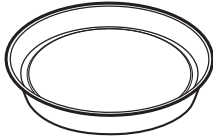
Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	15 - 25

		 (°C)		 (min)
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	140	2	15 - 25
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

### Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.






			
<b>Blacha do pizzy</b>	<b>Forma do pieczenia</b>	<b>Kokilki</b>	<b>Forma do tartty</b>
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

### Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

Informacja dla instytucji wykonujących testy





Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

**Pieczenie na jednym poziomie – pieczenie w formach do ciasta**






		 °C	 min	
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 60	2
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	45 - 60	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	160	55 - 65	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	180	55 - 65	1
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 35	2
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	140	25 - 35	2

**Pieczenie na jednym poziomie – ciastka**

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		 °C	 min
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 30
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30





**Pieczenie wielopoziomowe – ciastka**

		 °C	 min	
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 45	2 / 4
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	25 - 35	1 / 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 55	2 / 4
Szarlotka, 1 foremka do ciasta na kratkę (Ø 20 cm)	Termoobieg	160	55 - 65	2 / 4

**Grill**

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury







		 min	
Tosty	Grill	1 - 2	5
Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu	Grill	24 - 30	4

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy funkcji: Gotowanie na parze.

Testy zgodnie z normą IEC 60350.

Ustawić temperaturę 100°C.


	 Naczynie (Gas- tronorm)	 kg		 min	
Brokuły, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perforowana	0.3	3	8 - 9	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Brokuły, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perforowana	maks.	3	10 - 11	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Groszek, mrożony	2 x 2/3 perforowana	2 x 1,5	2 i 4	Aż temperatura w najzimniejszym miejscu osiągnie 85°C.	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.


## Konserwacja i czyszczenie




**OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### Uwagi dotyczące czyszczenia

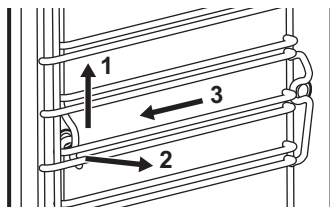
	Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

	Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
	Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.

	Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
	Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

### Sposób wyjmowania: Prowadnice blach


Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

<b>Krok 1</b>	Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	
<b>Krok 2</b>	Ostrożnie pociągnąć prowadnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.	
<b>Krok 3</b>	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.	
<b>Krok 4</b>	Wyciągnąć prowadnice z tylnego zaczepu.	

Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

**Sposób użycia: Czyszczenie parowe**

<b>Przed rozpoczęciem:</b>		
Wyłączyć piekarnik i zamknąć, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.	Umyć dno komory i wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

<b>Krok 1</b>	Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.	
<b>Krok 2</b>	Wybrać: Menu / Czyszczenie.	
	<b>Funkcja</b>	<b>Opis</b>
	Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie
	Czyszczenie parowe plus	Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć START . Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.	
<b>Krok 4</b>	Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał.	
 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.		


<b>Po zakończeniu czyszczenia:</b>		
Wyłączyć piekarnik.	Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.	Pozostawić otwarte drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.


**Przypomnienie o czyszczeniu.**

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.
Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.

**Obsługa urządzenia: Odkamienianie**

<b>Przed rozpoczęciem:</b>		
Wyłączyć piekarnik i zamknąć, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.	Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta.

<b>Czas trwania pierwszej części:</b> ok. 100 min	
<b>Krok 1</b>	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
<b>Krok 2</b>	Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.
<b>Krok 3</b>	Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
<b>Krok 4</b>	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie.
<b>Krok 5</b>	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania.
<b>Krok 6</b>	Po zakończeniu pierwszej części procedury należy opróżnić głęboką blachę i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie piekarnika.
<b>Czas trwania drugiej części:</b> ok. 35 min	
<b>Krok 7</b>	Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
<b>Krok 8</b>	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.	

<b>Po zakończeniu odkamieniania:</b>		
Wyłączyć piekarnik.	Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.	Pozostawić otworzone drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.
 Jeśli po przeprowadzeniu procedury odkamieniania w piekarniku pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć procedurę.		


### Przypomnienie o odkamienianiu

Piekarnik wyświetla dwa rodzaje przypomnień o odkamienianiu. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

<b>Typ</b>	<b>Opis</b>
Wstępne przypomnienie	Informuje o zalecanym odkamienieniu piekarnika.
Właściwe przypomnienie	Informuje o wymaganym odkamienieniu piekarnika. Jeśli po wyświetleniu właściwego przypomnienia piekarnik nie zostanie odkamieniony, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.



**Obsługa urządzenia: Płukanie**

<b>Przed rozpoczęciem:</b>	
Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.
<b>Krok 1</b>	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
<b>Krok 2</b>	Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
<b>Krok 3</b>	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Płukanie. Czas trwania: około 30 minut
<b>Krok 4</b>	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
<b>Krok 5</b>	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.	

**Przypomnienie o osuszeniu**

Po zakończeniu pieczenia parowego na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby osuszyć piekarnik.

Nacisnąć TAK, aby osuszyć piekarnik.

**Obsługa urządzenia: Osuszanie**


Umożliwia osuszenie komory piekarnika po zakończeniu pieczenia parowego lub czyszczenia parowego.

<b>Krok 1</b>	Upewnić się, że piekarnik ostygł.
<b>Krok 2</b>	Wyjąć wszystkie akcesoria.
<b>Krok 3</b>	Wybierz menu: Czyszczenie / Osuszanie.
<b>Krok 4</b>	Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie.

**Obsługa urządzenia: Opróżnianie zbiornika**


Należy używać tej funkcji po zakończeniu pieczenia parowego, aby usunąć pozostałości wody z szuflady na wodę.

<b>Przed rozpoczęciem:</b>	
Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.
<b>Krok 1</b>	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.

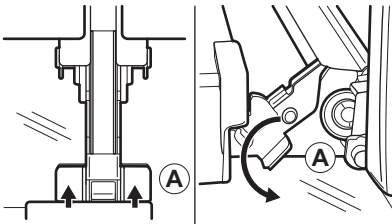
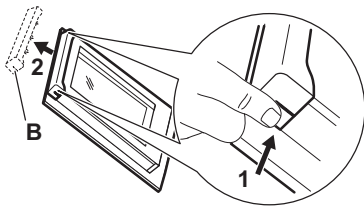
<b>Krok 2</b>	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Opróżnianie zbiornika. Czas trwania: 6 minut
<b>Krok 3</b>	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
<b>Krok 4</b>	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.	

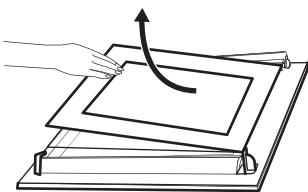
### Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.

 **UWAGA!** Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

 **OSTRZEŻENIE!** Drzwi są ciężkie.

<b>Krok 1</b>	Całkowicie otworzyć drzwi.	
<b>Krok 2</b>	Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.	
<b>Krok 3</b>	Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 70°). Chwyć drzwi po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.	
<b>Krok 4</b>	Chwyć listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.	
<b>Krok 5</b>	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.	
<b>Krok 6</b>	Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.	

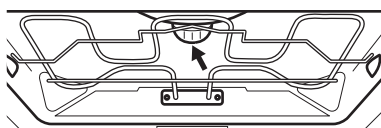
<b>Krok 7</b>	Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.	
<b>Krok 8</b>	Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.	
<b>Krok 9</b>	Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi. Wkładając szyby, należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do przegrzania się drzwi piekarnika.	

### Sposób wymiany: Oświetlenie

- ⚠ OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie porażeniem prądem. Żarówka może być gorąca.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

### Oświetlenie

<b>Krok 1</b>	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.	
<b>Krok 2</b>	Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.	
<b>Krok 3</b>	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300 °C.	
<b>Krok 4</b>	Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.	

## Lampa boczna




<b>Krok 1</b>	Wymontować prowadnice blach po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.
<b>Krok 2</b>	Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
<b>Krok 3</b>	Zdjąć i wyczyścić metalową ramę i uszczelkę.




<b>Krok 4</b>	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
<b>Krok 5</b>	Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.
<b>Krok 6</b>	Zamontować prowadnice blach po lewej stronie.

## Rozwiązywanie problemów

 **OSTRZEŻENIE!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## Co zrobić, gdy...

 <b>Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się</b>	
 <b>Możliwa przyczyna</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania.
Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustaw zegar. Szczegółowe informacje można znaleźć w Funkcje zegara rozdziale, Jak ustawić: Funkcje zegara.
Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.	Domknąć drzwi.
Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Urządzenie Blokada uruchomienia zaświeci się.	Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.

 <b>Podzespoły</b>	
 <b>Opis</b>	 <b>Środek zaradczy</b>
Żarówka oświetlenia jest przepalona.	Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konservacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa.



Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć

czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

### Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie.

W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F111 - Termosonda jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Całkowicie włożyć Termosonda do gniazda.
F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F908 – układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włączyć i wyłączyć urządzenie.

### Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

<b>Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:</b>	
Model (MOD.)	.....
Numer produktu (PNC)	.....
Numer seryjny (S.N.)	.....

## Dane techniczne

### Dane techniczne

Wymiary (wewnętrzne)	Szerokość Wysokość Głębokość	478 mm 356 mm 414 mm
Obszar blachy do pieczenia ciasta	1424 cm <sup>2</sup>	
Górna grzałka	- W	
Dolna grzałka	1000 W	

Grill	2300 W
Rozszerzenie pola grzejnego	2400 W
Łączna moc	3500 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	MUTEBO 105.570.41
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.9
Klasa sprawności energetycznej	A++
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.09 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	70 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	35.5 kg
IEC/EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.	

### Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać,

aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

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

### **Pieczenie z termoobiegiem**

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

### **Ciepło resztkowe**

Jeśli włączony jest program z Czas trwania , a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

### **Podtrzymywanie temperatury potraw**

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

### **Pieczenie z wyłączonym oświetleniem**

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

### **Termoobieg wilgotny**

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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

## Struktura menu

### Menu

Pozycja menu		Zastosowanie
Gotowanie wspomaganie		Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie		Wyświetlenie listy programów czyszczenia.
Ulubione		Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje		Służy do konfiguracji urządzenia.
Ustawienia	Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

**Podmenu: Czyszczenie**

Podmenu	Zastosowanie
Osuszanie	Procedura osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych
Opróżnianie zbiornika	Procedura usuwania pozostałości wody z szuflady na wodę po użyciu funkcji parowych.
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie
Odkamienianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Płukanie	Procedura czyszczenia obwodu generatora pary po regularnym korzystaniu z funkcji parowych.

**Podmenu: Opcje**

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Gdy opcja ta jest włączona, tekst Blokada uruchomienia pojawi się na wyświetlaczu po włączeniu urządzenia. Aby korzystać z urządzenia, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Dostęp do timera, funkcji zdalnego sterowania i oświetlenia możliwy jest z opcją tą włączoną.
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji urządzenia.
Przypomnienie o czyszczeniu.	Włączanie i wyłączanie przypomnienia.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączanie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

**Podmenu: Konfiguracja**

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla: ①.





Podmenu	Opis
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Twardość wody	Ustawia twardość wody.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

### Podmenu: Serwis

Podmenu	Opis
Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Wyzeruj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

## 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 dostarczy 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.

## Cuprins

Informații privind siguranța	325	Informații și sfaturi	346
Instrucțiuni de siguranță	327	Îngrijirea și curățarea	349
Instalarea	330	Depanare	355
Descrierea produsului	330	Date tehnice	357
Panoul de comandă	332	Eficiență energetică	358
Înainte de prima utilizare	333	Structura meniului	359
Utilizarea zilnică	335	Informații privind mediul	361
Funcțiile ceasului	340	GARANȚIA IKEA	361
Utilizarea accesoriilor	342		
Funcții suplimentare	344		

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## Informații privind siguranța

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă vătămări și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

## Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## **Informații generale privind siguranța**

- Doar o persoană calificată poate să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua orice operație de întreținere.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service

autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.

## Instrucțiuni de siguranță

### Instalarea

**⚠ AVERTISMENT!** Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.

Înălțimea minimă a cabinetului (Înălțimea minimă a cabinetului sub blatul de lucru)	578 (600) mm
Lățimea cabinetului	560 mm
Adâncimea cabinetului	550 (550) mm
Înălțimea feței aparatului	594 mm
Înălțimea spatelui aparatului	576 mm

Lățimea feței aparatului	595 mm
Lățimea spatelui aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea de încorporare a aparatului	546 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1027 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm
Șuruburile de montaj	4x25 mm

### Conexiunea la rețeaua electrică

**⚠ AVERTISMENT!** Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.

- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.



**AVERTISMENT!** Pericol de deteriorare a aparatului.

## Utilizarea



**AVERTISMENT!** Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele



panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

### Gătirea cu abur

**⚠ AVERTISMENT!** Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul eliberat poate provoca arsuri:
  - Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când funcția este activată. Poate ieși abur.
  - Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătitului cu abur.

### Întreținerea și curățarea

**⚠ AVERTISMENT!** Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.

### Iluminare interioară

**⚠ AVERTISMENT!** Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute

separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

### Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

### Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului

**⚠ AVERTISMENT!** Pericol de vătămare sau sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți ușa pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.
- **Materialele de ambalare:** Materialul folosit la ambalare este reciclabil. Componentele din plastic sunt marcate cu abrevieri internaționale precum PE, PS, etc. Aruncați ambalajele în containerele corespunzătoare din locurile amenajate special pentru colectarea deșeurilor.

## Instalarea

**⚠ AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

### Asamblarea

**i** Pentru instalare consultați instrucțiunile de montare.

### Conectarea la alimentarea electrică

**⚠ AVERTISMENT!** Instalația electrică trebuie realizată numai de către o persoană calificată.

**i** Producătorul nu este responsabil dacă nu respectați măsurile de siguranță descrise în capitolele privind Siguranța.

Acest cuptor este furnizat doar cu un cablu electric.

### Cablul

Tipurile de cabluri adecvate pentru instalare sau înlocuire:

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

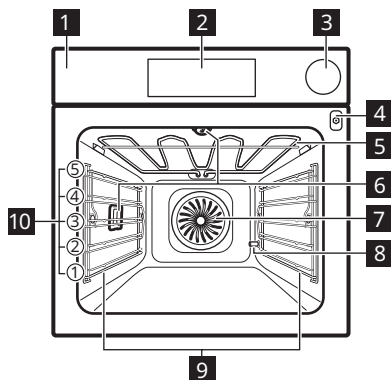
Pentru secțiunea cablului consultați puterea totală consumată de pe plăcuța cu date tehnice. De asemenea, puteți consulta tabelul:

Putere totală (W)	Secțiunea cablului (mm <sup>2</sup> )
maxim 1380	3 x 0.75
maxim 2300	3 x 1
maxim 3680	3 x 1.5

Cablul de masă (cablul verde/galben) va fi cu 2 cm mai lung decât cele de fază și de nul (cablurile albastru și maro).

## Descrierea produsului

### Prezentare generală

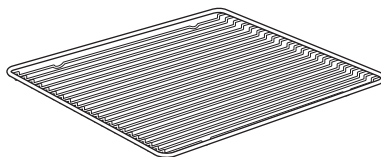


- 1** Panou de comandă
- 2** Afișaj
- 3** Sertar pentru apă
- 4** Priză pentru senzorul de gătit
- 5** Element de încălzire
- 6** Bec
- 7** Ventilator
- 8** Ieșire pentru țeava de decalciere
- 9** Suport pentru raft, detașabil
- 10** Poziții raft

## Accesorii

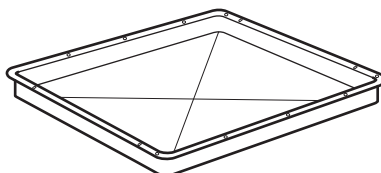
### Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



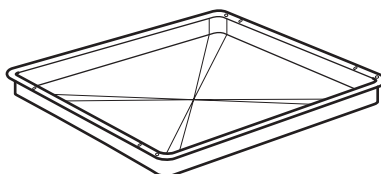
### Tavă de gătit

Pentru prăjituri și biscuiți.



### Cratiță

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.



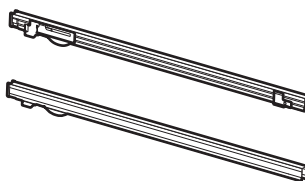
### Senzor de gătire

Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.



### Ghidaje telescopice

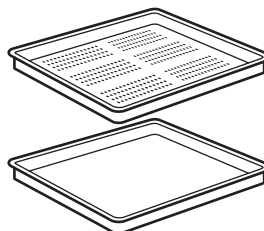
Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și grătarul metalic.



### Set pentru gătit cu abur

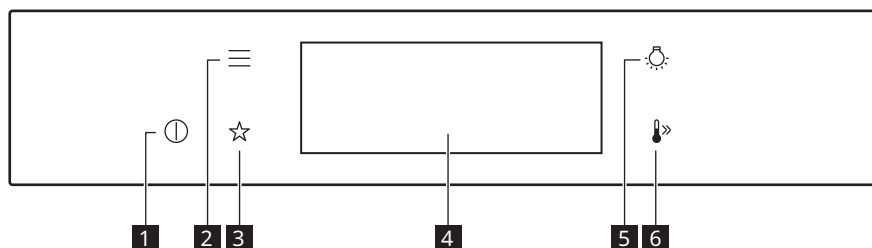
Un recipient neperforat și un recipient pentru alimente perforat.

Setul pentru gătit la abur elimină apa rezultată din condensare pe durata gătirii cu abur. Adecvat pentru prepararea legumelor, peștelui și a pieptului de pui. Setul nu este adecvat pentru preparatele care trebuie introduse în apă, de ex. orez, mămăligă, paste.



## Panoul de comandă

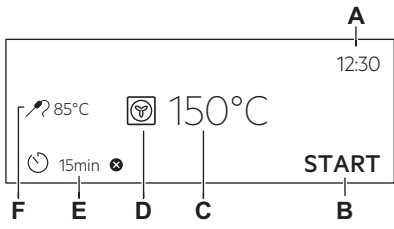
### Prezentarea panoului de comandă



<b>1</b>	Pornit / Oprit	Apasă lung pentru a porni și opri aparatul.
<b>2</b>	Meniu	Enumeră funcțiile aparatului.
<b>3</b>	Favorite	Listează setările favorite.
<b>4</b>	Afișaj	Arată setările curente ale aparatului.
<b>5</b>	Comutator bec	Pentru a porni și a opri lumina.
<b>6</b>	Încălzire rapidă	Pentru a activa și dezactiva funcția: Încălzire rapidă.

 <p><b>Apasă</b></p>	 <p><b>Mută</b></p>	 <p><b>Apasă lung</b></p>
Atinge suprafața cu degetul.	Glisează degetul pe suprafața.	Apasă pe suprafață timp de 3 secunde.

## Afișaj

	<p>Afișaj cu funcțiile cheie setate.</p> <p>A. Timpul          B. START/STOP          C. Temperatură          D. Funcții de încălzire          E. Cronometru          F. Senzor de gătire (doar pentru anumite modele)</p>
---	--

## Indicatori afișaj

<b>Indicatori de bază</b> - pentru navigare pe afișaj.			
<p>OK</p> <p>Pentru a confirma o selecție / setare.</p>	<p>&lt;</p> <p>Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.</p>	<p>↶</p> <p>Pentru a anula ultima comandă.</p>	<p>🔘</p> <p>Pentru a activa și dezactiva opțiunile.</p>
<b>Sonor alarmă Indicatorii funcției</b> - atunci când durata setată pentru gătit se încheie, se emite un semnal sonor.			
<p>🔔</p> <p>Funcția este activată.</p>	<p>🔔 STOP</p> <p>Funcția este activată. Gătirea se oprește automat.</p>	<p>🔔</p> <p>Alarma sonoră este dezactivată.</p>	
<b>Indicatoare cronometru</b>			
<p>🕒</p> <p>Pentru a seta funcția: Pornire întârziată.</p>		<p>⊗</p> <p>Pentru a anula setarea.</p>	

## Înainte de prima utilizare

**⚠️ AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

## Curățarea inițială





Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
<p>Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.</p>	<p>Curăță aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.</p>	<p>Pune accesoriile și suporturile de raft detașabile înapoi în cuptor.</p>

## Prima conectare

Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.

Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Duritate apă, Timpul.






## Preîncălzirea inițială

 <b>Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.</b>	
<b>Etapa 1</b>	Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.
<b>Etapa 2</b>	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
<b>Etapa 3</b>	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.
<p> Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încălzirea este ventilată.</p>	

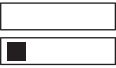



## Modul de setare Duritate apă

Atunci când conectați cuptorul la sursa de curent aveți de setat nivelul de duritate al apei.

Folosiți hârtia de test furnizată împreună cu setul de abur.

			
<b>Pasul 1</b>	<b>Pasul 2</b>	<b>Pasul 3</b>	<b>Pasul 4</b>
Puneți hârtia de test în apă timp de aproximativ 1 sec. Nu puneți hârtia de test sub jet de apă de la robinet.	Scuturați hârtia de test pentru a îndepărta excesul de apă.	După 1 min, verificați duritatea apei cu tabelul de mai jos.	Stabilește nivelul de duritate al apei: Meniu / Setări / Configurare / Duritate apă.
<p> Culoarele hârtiei de test continuă să se modifice. Nu verificați duritatea apei mai târziu de 1 min după testare.</p>			
<p>Puteți modifica nivelul durității apei în meniul: Setări / Configurare / Duritate apă.</p>			

Tabelul indică intervalele de duritate ale apei (dH) cu nivelul corespunzător de depuneri de Calciu și clasificarea apei. Reglați nivelul de duritate a apei conform tabelului.


Duritate apă		Hârtie de test	Depunere de calciu (mmol/l)	Depunere de calciu (mg/l)	Clasificarea apei
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	moale
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	duritate moderată
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	dură
4	≥22		≥ 3,9	≥151	foarte dură

Când nivelul de duritate al apei de la robinet este 4, umpleți sertarul pentru apă cu apă îmbuteliată.


## Utilizarea zilnică


 **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

### Modul de setare Funcții de încălzire

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul. Afișajul indică funcția de gătire implicită.
<b>Pasul 2</b>	Apasă pe simbolul funcției de gătire  pentru a intra în submeniu.
<b>Pasul 3</b>	Selectați funcția de gătire și apăsați: <b>OK</b> . Afișajul indică: temperatura.
<b>Pasul 4</b>	Setare: temperatura. Apăsați: <b>OK</b> .
<b>Pasul 5</b>	Apasă: <b>START</b> . Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii.
STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.	
<b>Pasul 6</b>	Opriți cuptorul.

### Modul de setare: Easystem - Funcție de gătire cu abur

<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul. Selectați simbolul funcției de gătire și apăsați-l pentru a intra în submeniu.
<b>Pasul 2</b>	Apăsați  . Setati funcția de gătire cu abur.

<b>Pasul 3</b>	Apăsați: OK. Afișajul indică setările pentru temperatură.
<b>Pasul 4</b>	Setați temperatura. Tipul de funcție de gătire la abur depinde de temperatura setată.
<b>Abur pentru gătire cu abur</b> 50 - 100°C	Pentru gătitul la abur a legumelor, cerealelor, legumelor, fructelor de mare, terrinelor și deserturilor mici.
<b>Abur pentru fierbere</b> 105 - 130°C	Pentru gătitul fripturii și cărnii înăbușite sau a peștelui, carne și pasăre, precum și prăjituri cu brânză și caserole.
<b>Abur pentru rumenire</b> 135 - 150°C	Pentru carne, tocănițe, legume umplute, pește și gratinări. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură suculentă și fragedă, având în același timp o crustă crocantă. Dacă setați cronometrul, funcția grill pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătire pentru a grătina delicat preparatul.
<b>Abur pentru coacere și prăjire</b> 155 - 230°C	Pentru preparate fripte și coapte din carne, pește, pasăre, patiserie cu umplutură, tarte, briose, gratinări, legume și preparate de brutărie. Dacă setați cronometrul și introduceți alimentul pe primul nivel, funcția căldură jos pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătire pentru a vă oferi un preparat crocant la bază.
<b>Pasul 5</b>	Apasă: OK.
<b>Pasul 6</b>	Apăsați capacul sertarului pentru apă pentru a-l deschide.
<b>Pasul 7</b>	Umpleți sertarul pentru apă cu apă rece la nivelul maxim (aproximativ 950 ml) până când semnalul acustic este emis sau mesajul apare pe afișaj. Cantitatea de apă este suficientă pentru aproximativ 50 de minute. Nu umpleți sertarul pentru apă peste capacitatea sa maximă. Există riscuri de scurgere a apei, supraplin și deteriorări ale mobilei.  <b>AVERTISMENT!</b> Utilizați doar apă rece de la robinet. Nu utilizați apă filtrată (demineralizată) sau distilată. Nu utilizați alte lichide. Nu turnați lichide inflamabile sau care conțin alcool în sertarul pentru apă.
<b>Pasul 8</b>	Împingeți sertarul pentru apă la loc în poziția sa inițială.
<b>Pasul 9</b>	Apăsați: START. Aburul apare după circa 2 min. Când cuptorul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor.



<b>Pasul 10</b>	Când sertarul pentru apă rămâne fără apă, este emis un semnal. Reumpleți sertarul pentru apă.
<b>Pasul 11</b>	Opriți cuptorul.
<b>Pasul 12</b>	Goliți sertarul pentru apă după terminarea gătirii. Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”, Golirea rezervorului.
<b>Pasul 13</b>	Apa reziduală se poate condensa în cavitate. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale.

### Modul de utilizare: Gătire asistată



Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:

- Stab. auto a greutateii
- Senzor de gătire



Gradul până la care este gătit un preparat:






- În sânge sau Suculent
- Mediu
- Bine făcut sau Bine facut


<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.
<b>Pasul 2</b>	Apasă:  .
<b>Pasul 3</b>	Apăsați:  . Accesați: Gătire asistată.
<b>Pasul 4</b>	Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
<b>Pasul 5</b>	Apasă: START .

### Funcții de gătire





#### STANDARD





Funcția de încălzire	Utilizare
 <b>Grill</b>	Pentru gătitul la grătar a feliilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 <b>Gătire intensiva</b>	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.

Funcția de încălzire	Utilizare
 <b>Aer cald cu ventilație</b>	Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încălzire sus și jos.
 <b>Preparate congelate</b>	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 <b>Încălzire sus și jos</b>	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
 <b>Funcție Pizza</b>	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.
 <b>Încălzire jos</b>	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.






-  Aer cald cu ventilație, Încălzire sus și jos: Atunci când setați temperatura sub 80 °C, becul se stinge automat după 30 de secunde.



### SPECIALITĂȚI

Funcția de încălzire	Utilizare
 <b>Conservare</b>	Pentru conservarea legumelor (de exemplu murături).
 <b>Dezhidratare</b>	Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate.
 <b>Încălzire farfurii</b>	Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.
 <b>Decongelare</b>	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.

Funcția de încălzire	Utilizare
 <b>Au Gratin</b>	Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru gratinare și rumenire.
 <b>Gătire la temp. scăzută</b>	Pentru prepararea fripturilor fragede și suculente.
 <b>Menține cald</b>	Pentru a păstra preparatele calde.
 <b>Aer cald umed</b>	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.

## ABUR

Funcția de încălzire	Utilizare
 <b>Easystem</b>	Folosiți aburul pentru gătire cu abur, gătit înăbușit, rumenire delicată, coacere și frigere.
 <b>Regenerare cu abur</b>	Reîncălzirea cu abur a mâncării împiedică uscarea la suprafață. Căldura este distribuită în mod delicat și uniform, ceea ce permite recuperarea gustului și aromei mâncării ca atunci când a fost preparată. Această funcție poate fi folosită pentru a reîncălzi alimentele direct pe o farfurie. Puteți reîncălzi simultan mai multe farfurii, folosind diferite poziții ale raftului.
 <b>Coacere pâine</b>	Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.
 <b>Aluaturi</b>	Pentru a accelera dospirea aluatului cu drojdie. Aceasta previne uscarea suprafeței aluatului și îi menține elasticitatea.
 <b>Gătire cu abur</b>	Pentru gătirea la abur a legumelor, garniturilor, peștelui

Funcția de încălzire	Utilizare
 <b>Umiditate ridicată</b>	Funcția este adecvată pentru gătitul preparatelor delicate, cum ar fi creme custard, tarte, terrine și pește.
 <b>Umiditate scăzută</b>	Funcția este adecvată pentru carne roșie, pasăre, meniuri la cuptor și tocănițe. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă, având în același timp o crustă crocantă.

### Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign (în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste conforme cu:

IEC/EN 60350-1

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel

încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed.

## Funcțiile ceasului

### Descrierea funcțiilor ceasului

Funcția ceas	Aplicație
Durată gătit	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min.
Acțiunea de finalizare	Pentru a seta ce se întâmplă atunci când cronometrul termină număratoarea.
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
Extindere timp	Pentru a extinde durata gătirii.
Reamintire	Pentru a seta o număratoare inversă. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu afectează funcționarea aparatului.
Cronometru număratoare directă	Monitorizează durata funcției. Cronometru număratoare directă - o poți porni și opri.


### Modul de setare Funcțiile ceasului

Cum se setează ceasul	
<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.
<b>Pasul 2</b>	Apăsați: Timpul.


**Cum se setează ceasul**

<b>Pasul 3</b>	Setarea timpului. Apăsați: OK.
----------------	--------------------------------


**Modul de setare a timpului de gătire**

<b>Pasul 1</b>	Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
<b>Pasul 2</b>	Apasă:  .
<b>Pasul 3</b>	Setarea timpului. Apăsați: OK.

**Cum se alege opțiunea de final**

<b>Pasul 1</b>	Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
<b>Pasul 2</b>	Apasă:  .
<b>Pasul 3</b>	Setați timpul de gătire.
<b>Pasul 4</b>	Apăsați: ● ● ●.
<b>Pasul 5</b>	Apasă: Acțiunea de finalizare.
<b>Pasul 6</b>	Alegeți opțiunea preferată: Acțiunea de finalizare.
<b>Pasul 7</b>	Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

**Cum se efectuează pornire întârziată a gătirii**


<b>Pasul 1</b>	Setați funcția de gătire și temperatura.
<b>Pasul 2</b>	Apasă:  .
<b>Pasul 3</b>	Setați timpul de gătire.
<b>Pasul 4</b>	Apăsați: ● ● ●.
<b>Pasul 5</b>	Apasă: Pornire întârziată.
<b>Pasul 6</b>	Alegeți valoarea.
<b>Pasul 7</b>	Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

**Modul de extindere a duratei gătirii**

Când a mai rămas 10% din timpul de gătire și mâncarea pare să nu fie gata, puteți să extindeți durata gătirii. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire.

Apăsați **+1min** pentru a extinde durata gătitului.

### Cum se schimbă setările cronometrului

<b>Pasul 1</b>	Apăsați:  .
<b>Pasul 2</b>	Setați valoarea cronometrului.
<b>Pasul 3</b>	Apăsați: OK.
Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.	

## Utilizarea accesoriilor

 **AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

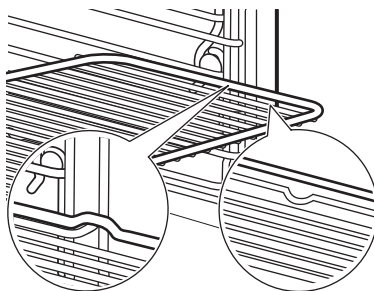
anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

### Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive

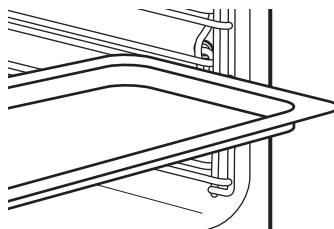
#### Raft sârmă:

Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi.




#### Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împinge tava pe șinele de ghidare.



## Senzor de gătire

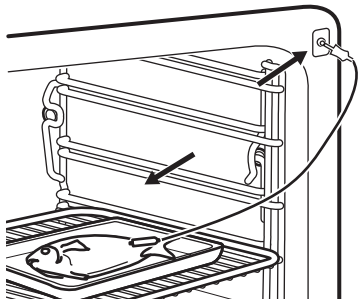
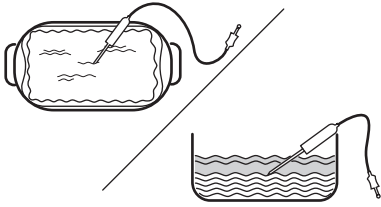
Senzor de gătire - măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.



Există două temperaturi care trebuie setate:	
°C Temperatura cuptorului: minim 120°C.	 Temperatura zonei de mijloc.

Pentru rezultate optime de gătire:		
Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.	Nu se va utiliza pentru preparate lichide.	În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.

Cuptorul calculează un timp aproximativ pentru sfârșitul gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția setată la cuptor și de temperatură.

## Modul de utilizare: Senzor de gătire




<b>Pasul 1</b>	Porniți cuptorul.	
<b>Pasul 2</b>	Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.	
<b>Pasul 3</b>	Introduceți: Senzor de gătire.	
<b>Carne, pasăre și pește</b>	<b>Caserolă</b>	
Introduceți vârful Senzor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Senzor de gătire se află în interiorul preparatului.	Introduceți vârful Senzor de gătire exact în mijlocul caserolei. Senzor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Utilizați marginea vasului de copt pentru a susține mânerul din silicon al Senzor de gătire. Vârful Senzor de gătire nu trebuie să atingă fundul vasului de copt.	
		

<b>Pasul 4</b>	Introduceți Sensor de gătire în priză din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Sensor de gătire.
<b>Pasul 5</b>	 - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.
<b>Pasul 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• • • - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:</li> <li>• Sonor alarmă - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.</li> <li>• Sonor alarmă și terminare gătire - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal și cuptorul se oprește.</li> </ul>
<b>Pasul 7</b>	Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat: <b>OK</b> pentru a accesa ecranul principal.
<b>Pasul 8</b>	Apăsați: <b>START</b> . Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.
<b>Pasul 9</b>	Scoateți conectorul Sensor de gătire din priză și preparatul din cuptor.  <b>AVERTISMENT!</b> Pericol de arsuri deoarece Sensor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

## Funcții suplimentare

### Cum se salvează: Favorite

Puteți salva setările favorite, cum ar fi funcția de gătit, durata gătitului, temperatura sau funcția de curățare. Puteți salva 3 setări favorite.

<b>Pasul 1</b>	Pornește aparatul.
<b>Pasul 2</b>	Selectați setarea preferată.
<b>Pasul 3</b>	Apăsați:  . Selectați: Favorite.
<b>Pasul 4</b>	Selectați: Salvare setări curente.
<b>Pasul 5</b>	Apăsați <b>+</b> pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite. Apăsați <b>OK</b> .
 - apăsați pentru a reseta setarea.  - apăsați pentru a anula setarea.	

### Funcția blocare



Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției de gătit.



<b>Pasul 1</b>	Pornește aparatul.
<b>Pasul 2</b>	Setează o funcție de gătire.
<b>Pasul 3</b>	☆, ⏸ - apasă-le simultan pentru a activa funcția.
Pentru a dezactiva funcția, repetă pasul 3.	

### Oprirea automată

Din motive de siguranță, aparatul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificăți nicio setare.


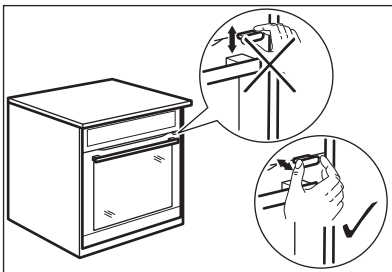
 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Senzor de gătire, Timp de terminare, Gătire la temp. scazută.

### Ventilator de răcire

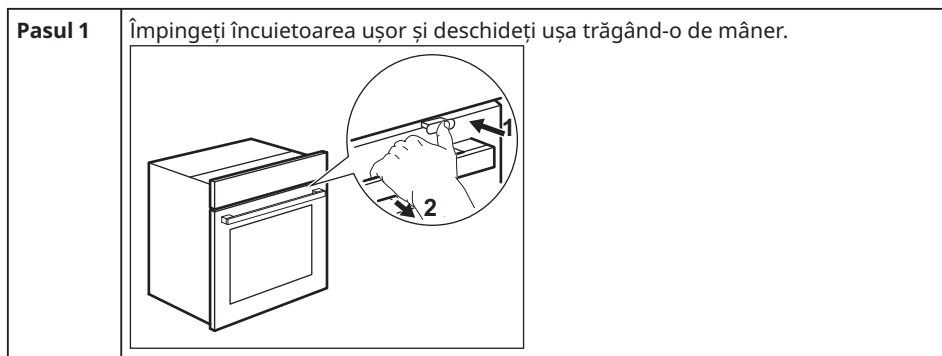
Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

### Blocarea mecanică a ușii

<p> <b>ATENȚIE!</b> Nu deplasați dispozitivul de blocare a ușii vertical. Nu apăsați dispozitivul de blocare a ușii când închideți ușa cuptorului.</p>	
---	--

### Modul de utilizare: Blocarea mecanică a ușii

#### Deschiderea ușii încuiate



## Informații și sfaturi

### Recomandări pentru gătit








Temperatura și duratele de gătit din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.






Aparatul tău poate să se comporte diferit la coacere sau rumenire față de aparatul tău anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, căută alta similară.

### Aer cald umed


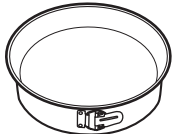

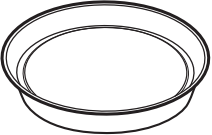
Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	15 - 25
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	160	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pateuri sărate, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	140	2	15 - 25
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25

### Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.






			
<b>Tigaie de pizza</b>	<b>Tavă de copt</b>	<b>Ramekin-uri</b>	<b>Tavă rotundă pentru tarte</b>
Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Ceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm

### Tabelele de gătit pentru institutele de testare

Informații pentru institutele de testare





Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.

## Coacerea pe un singur nivel - coacerea în forme






		 °C	 min	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	45 - 60	2
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus si jos	160	45 - 60	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	160	55 - 65	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus si jos	180	55 - 65	1
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 35	2
Biscuit sfărâmicios	Încalzire sus si jos	140	25 - 35	2

## Coacerea pe un singur nivel - biscuiți

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

		 °C	 min
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	20 - 30
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus si jos	170	20 - 30





## Coacere pe mai multe niveluri - biscuiți

		 °C	 min	
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 45	2 / 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	25 - 35	1 / 4
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	45 - 55	2 / 4
Plăcintă cu mere, 1 formă per grilă (Ø 20 cm)	Aer cald cu ventilatie	160	55 - 65	2 / 4

## Grill

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.

Grill cu setarea maximă a temperaturii.







		 min	
Pâine prăjită	Grill	1 - 2	5
Friptură de vită, întoarceți la jumătatea duratei de gătit	Grill	24 - 30	4

Informații pentru institutele de testare

Teste pentru funcția: Gătire cu abur.

Teste conforme cu IEC 60350.

Setați temperatura la 100°C.


	 Recipient (Gastronorm)	 kg		 min	
Broccoli, pre-încălziți cuptorul gol	1 x 2/3 perforat	0.3	3	8 - 9	Puneți tava de gătit pe primul raft.
Broccoli, pre-încălziți cuptorul gol	1 x 2/3 perforat	maxim	3	10 - 11	Puneți tava de gătit pe primul raft.
Mazăre, congelată	2 x 2/3 perforat	2 x 1,5	2 și 4	Până când temperatura în locul cel mai rece ajunge la 85°C.	Puneți tava de gătit pe primul raft.

## Îngrijirea și curățarea




**AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.


### Observații privind curățarea

	Curăță partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
	Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
	Curăță petele cu un detergent neagresiv.

#### Agenți de curățare

	Curăță cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.
	Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.

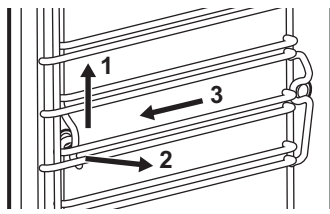
#### Utilizarea zilnică

	Curăță toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.
	Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

#### Accesorii

### Cum se scot: Suporturile pentru raft


Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

<b>Pasul 1</b>	Opriiți cuptorul și așteptați să se răcească.	
<b>Pasul 2</b>	Trageți suporturile raftului cu grijă în sus afară din agățătoarea față.	
<b>Pasul 3</b>	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.	
<b>Pasul 4</b>	Scoateți suporturile afară din agățătoarea din spate.	

Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

**Modul de utilizare: Curățare cu abur**

<b>Înainte de a începe:</b>		
Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.	Curățați baza cavității și ușa de sticlă de la interior cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.

<b>Etapa 1</b>	Umpleți sertarul pentru apă la nivelul maxim până când semnalul este emis sau mesajul apare pe afișaj.	
<b>Etapa 2</b>	Selectați: Meniu / Curățare.	
	<b>Funcție</b>	<b>Descriere</b>
	Curățare cu abur	Curățare ușoară
	Curățare cu abur plus	Curățare normală Pulverizați un detergent în cavitate.
<b>Etapa 3</b>	Apăsăți START . Urmați instrucțiunile de pe afișaj. La terminarea curățării este emis un semnal sonor.	
<b>Etapa 4</b>	Pentru a opri semnalul, apăsați orice simbol.	
 Atunci când funcția este activă, becul este stins.		

<b>La terminarea curățării:</b>		
Oprii cuptorul.	După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale.	Lăsați deschisă ușa cuptorului și așteptați până când cavitatea este uscată.


**Semnal De Reamintire La Curățare**


Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.
Utilizați funcția: Curățare cu abur plus.

**Modul de utilizare: Decalcifiere**

<b>Înainte de a începe:</b>		
Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile din cuptor.	Verificați dacă sertarul pentru apă este gol.

<b>Durata primei părți:</b> circa 100 min
---

<b>Pasul 1</b>	Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
<b>Pasul 2</b>	Turnați 250 ml de agent de decalcifiere în sertarul pentru apă.
<b>Pasul 3</b>	Umpleți cu apă restul sertarului pentru apă la nivelul maxim până când semnalul este emis sau mesajul apare pe afișaj.
<b>Pasul 4</b>	Selectați: Meniu / Curățare.
<b>Pasul 5</b>	Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj. Începe prima parte a decalcifierii.
<b>Pasul 6</b>	După terminarea primei părți, goliți cratița adâncă și puneți-o înapoi pe prima poziție a raftului.
<b>Durata celei de-a doua părți:</b> circa 35 min	
<b>Pasul 7</b>	Umpleți cu apă restul sertarului pentru apă la nivelul maxim până când semnalul este emis sau mesajul apare pe afișaj.
<b>Pasul 8</b>	Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.
 Atunci când funcția este activă, becul este stins.	

<b>Când decalcifierea se încheie:</b>		
Opriți cuptorul.	După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale.	Lăsați deschisă ușa cuptorului și așteptați până când cavitatea este uscată.
 Dacă rămân în cuptor reziduuri de calcar după ce s-a făcut decalcifierea, afișajul solicită repetarea procedurii.		

### Semnalul de reamintire pentru decalcifiere


Există două semnale de reamintire care vă solicită să decalcificați cuptorul. Nu puteți dezactiva semnalul de reamintire pentru decalcifiere.

<b>Tip</b>	<b>Descriere</b>
Reamintire discretă	Vă recomandă decalcifierea cuptorului.
Reamintire insistentă	Vă obligă să decalcificați cuptorul. Dacă nu decalcificați cuptorul atunci când este pornit semnalul insistent de reamintire, funcțiile cu abur sunt dezactivate.

### Modul de utilizare: Clătire

<b>Înainte de a începe:</b>	
Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile din cuptor.



<b>Pasul 1</b>	Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
<b>Pasul 2</b>	Umpleți sertarul pentru apă cu apă la nivelul maxim până când semnalul este emis sau mesajul apare pe afișaj.
<b>Pasul 3</b>	Selecționați: Meniu / Curățare / Clătire. Durată: aproximativ 30 min
<b>Pasul 4</b>	Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
<b>Pasul 5</b>	Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.
 Atunci când funcția este activă, becul este stins.	

### Semnal de reamintire pentru uscare

După gătitul cu o funcție de gătit cu abur, afișajul solicită uscarea cuptorului.

Apăsăți DA pentru a usca cuptorul.

### Modul de utilizare: Uscare cavitate


Folosiți-o după gătitul cu o funcție de gătit cu abur sau curățare cu abur pentru a usca cavitatea.

<b>Pasul 1</b>	Verificați dacă cuptorul s-a răcit.
<b>Pasul 2</b>	Scoateți toate accesoriile din cuptor.
<b>Pasul 3</b>	Selecționați meniul: Curățare / Uscare cavitate.
<b>Pasul 4</b>	Urmați instrucțiunile de pe ecran.

### Modul de utilizare: Golirea rezervorului

Folosiți-o după gătitul cu funcția de gătit cu abur pentru a îndepărta resturile de apă din sertarul pentru apă.

Înainte de a începe:	
Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile din cuptor.

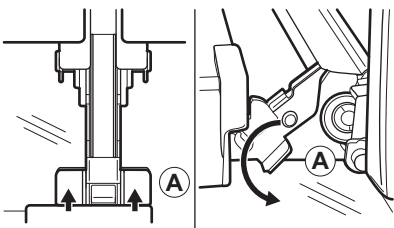
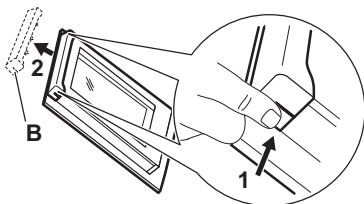
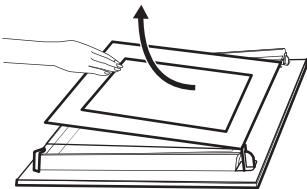
<b>Pasul 1</b>	Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
<b>Pasul 2</b>	Selecționați: Meniu / Curățare / Golirea rezervorului. Durată: 6 min
<b>Pasul 3</b>	Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
<b>Pasul 4</b>	Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.
 Atunci când funcția este activă, becul este stins.	

**Cum se scoate și se montează: Ușa**

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.

**⚠ AVERTISMENT!** Ușa este grea.

**⚠ ATENȚIE!** Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

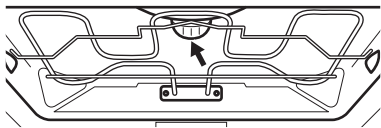
<b>Pasul 1</b>	Deschideți ușa complet.	
<b>Pasul 2</b>	Ridicați și apăsați pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.	
<b>Pasul 3</b>	Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cuptor ținând-o la un unghi îndreptat în sus. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.	
<b>Pasul 4</b>	Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.	
<b>Pasul 5</b>	Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.	
<b>Pasul 6</b>	Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.	
<b>Pasul 7</b>	Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscăți cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
<b>Pasul 8</b>	După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.	
<b>Pasul 9</b>	Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa. Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.	

### Cum se înlocuiește: Bec

- ⚠️ AVERTISMENT!** Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

Înainte de a schimba becul:		
Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul de sus

<b>Pasul 1</b>	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.	
<b>Pasul 2</b>	Scoateți inelul din metal și curățați capacul de sticlă.	
<b>Pasul 3</b>	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.	
<b>Pasul 4</b>	Montați inelul din metal pe capacul de sticlă și instalați-l.	

Lampă laterală




<b>Pasul 1</b>	Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.
<b>Pasul 2</b>	Utilizați o șurubelniță Torx 20 pentru a scoate capacul.
<b>Pasul 3</b>	Scoateți și curățați cadrul metalic și garnitura.




<b>Pasul 4</b>	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
<b>Pasul 5</b>	Instalați cadrul metalic și garnitura. Strângeți șuruburile.
<b>Pasul 6</b>	Montați suporturile raftului din stânga.

## Depanare

- ⚠️ AVERTISMENT!** Consultați capitolele privind siguranța.

## Ce trebuie făcut dacă...

 <b>Aparatul nu pornește sau nu se încălzește</b>	
 <b>Cauză posibilă</b>	 <b>Soluție</b>
Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verifică dacă aparatul este conectat corect la rețeaua electrică.
Ceasul nu este setat.	Setați ceasul, pentru detalii consultați Funcțiile ceasului capitolul, Cum se setează: Funcțiile ceasului.
Ușa nu este închisă corect.	Închide bine ușa.
Siguranța este arsă.	Verifică dacă siguranța este cauza problemei. Dacă problema cu siguranța reappare, contactează un electrician calificat.
Aparatul Blocare acces copii este pornit.	Consultă capitolul „Meniu”, submeniu pentru: Opțiuni.



 <b>Componente</b>	
 <b>Descriere</b>	 <b>Soluție</b>
Becul este ars.	Înlocuiește becul, pentru detalii consultă capitolul „Îngrijirea și curățarea”, modul de înlocuire: Bec.



Penele de curent întrerup întotdeauna curățarea. Reia procesul de curățare, dacă a fost întrerupt de o pană de curent.

**Mod de gestionare: Coduri de eroare**

În cazul unei erori de software, pe afișaj va apărea un mesaj de eroare.

În această secțiune vei găsi lista de probleme pe care le poți remedia singur.

 <b>Cod și descriere</b>	 <b>Soluție</b>
F111 - Senzor de gătire nu este introdus corect în priză.	Conectat complet Senzor de gătire la priză.
F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mizerie pe câmpurile tactile.

 Cod și descriere	 Soluție
F908 - sistemul aparatului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Oprește și pornește aparatul.

### Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Îți recomandăm să notezi datele aici:	
Model (MOD.)	.....
Numărul produsului (PNC)	.....
Numărul de serie (S.N.)	.....

## Date tehnice

### Date tehnice

Dimensiuni (interne)	Lățime Înălțime Adâncime	478 mm 356 mm 414 mm
Suprafața tăvii de gătit	1424 cm <sup>2</sup>	
Element încălzire sus	- W	
Element încălzire jos	1000 W	
Grill	2300 W	
Inel	2400 W	
Evaluare totală	3500 W	
Tensiunea electrică	220 - 240 V	
Frecvența	50 Hz	
Numărul de funcții	22	

## Eficiență energetică

### Informații produs și Fișa de informații despre produs

Denumirea furnizorului	IKEA
Identificarea modelului	MUTEBO 105.570.41
Index de eficiență energetică	61.9
Clasă de eficiență energetică	A++
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.52 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	70 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	35.5 kg
IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.	

### Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătit.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătit.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

### Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

### Căldura reziduală

Dacă un program este activat cu Durata , iar durata de gătit este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se vor opri automat mai devreme în cazul anumitor funcții ale aparatului.

Ventilatorul și lumina vor fi în continuare active. Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărea valoarea căldurii reziduale. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea preparatelor calde.

Atunci când durata de gătit este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul

aparaturii va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

### Menținerea caldă a alimentelor

Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde.

Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

### Gătire cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

### Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

## Structura meniului

### Meniu

Element meniu		Utilizare
Gătire asistată		Listează programele automate.
Curățare		Listează programele de curățare.
Favorite		Listează setările favorite.
Opțiuni		Pentru a seta configurația aparatului.
Setări	Configurare	Pentru a seta configurația aparatului.
	Service	Indică versiunea software și configurația.

### Submeniu pentru: Curățare

Submeniu	Utilizare
Uscare cavitate	Procedura pentru uscarea cavității de condensul rămas după folosirea funcțiilor cu abur.
Golirea rezervorului	Procedură pentru eliminarea apei reziduale din sertarul pentru apă după utilizarea funcțiilor cu abur.
Curățare cu abur	Curățare ușoară.
Curățare cu abur plus	Curățare profundă.
Decalcifiere	Curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de producere a aburului.

Submeniu	Utilizare
Clătire	Procedură pentru clătirea și curățarea circuitului instalației de producere a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.

### Submeniu pentru: Opțiuni

Submeniu	Utilizare
Iluminare	Aprinde și stinge lumina.
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a aparatului. Când opțiunea este pornită, textul Blocare acces copii apare pe afișaj atunci când porniți aparatul. Pentru a putea utiliza aparatul, alege literele din cod în ordine alfabetică. Funcția de cronometru, utilizarea de la distanță și aprinderea/stingerea luminii pot fi utilizate și când funcția este activată.
Încălzire rapidă	Reduce durata de încălzire. Aceasta este disponibilă doar pentru anumite funcții ale aparatului.
Semnal De Reamintire La Curățare	Pornește și oprește notificările.
Indicare timp	Pornește și oprește ceasul.
Stil ceas digital	Schimbă formatul timpului afișat.

### Submeniu pentru: Configurare


Submeniu	Descriere
Limba	Setează limba aparatului.
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonurile câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonurilor pentru: ①.
Volum la apăsare taste	Setează volumul tonurilor tastelor și semnalelor acustice.
Duritate apă	Setează duritatea apei.
Timpul	Setează ora și data curentă.


### Submeniu pentru: Service

Submeniu	Descriere
Modul demo	Codul de activare / dezactivare: 2468
Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetati toate opțiunile	Restabilește setările din fabrică.



## Informații privind mediul

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu

aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## GARANȚIA IKEA

### Cât timp este valabilă garanția IKEA?

Această garanție este valabilă timp de 5 ani de la data cumpărării inițiale a aparatului dv. de la IKEA. Este necesar bonul fiscal inițial pentru dovedirea achiziției. Dacă se efectuează lucrări de service în baza garanției, acest lucru nu va extinde perioada de garanție pentru aparat.

### Cine va executa reparațiile?

Furnizorul de asistență IKEA va furniza asistență prin centrele sale de asistență sau prin rețeaua de parteneri autorizați pentru asistență.

### Ce anume acoperă această garanție?

Această garanție acoperă defecțiunile aparatului, care au fost cauzate de defecte din fabricație sau de defecțiuni ale materialului, apărute de la data cumpărării de la IKEA. Această garanție se aplică numai pentru uzul casnic. Excepțiile sunt specificate sub titlul "Ce anume nu este acoperit de această garanție?" În timpul perioadei de garanție, costurile pentru remedierea defecțiunilor, de ex. reparații, piese, manoperă și deplasare, vor fi acoperite, cu condiția ca aparatul să fie accesibil pentru reparații fără cheltuieli speciale, iar defecțiunea să fie cauzată de un defect din construcție sau de un defect al materialelor, acoperit de garanție. În aceste condiții sunt aplicabile liniile directoare EU (Nr. 99/44/EG) și reglementările locale respective. Piesele înlocuite devin proprietatea firmei IKEA.

### Ce va face IKEA pentru a corecta problema?

Furnizorul de asistență desemnat de IKEA va examina produsul și va hotărî, la discreția sa, dacă este acoperit de această garanție. Dacă se consideră că produsul este acoperit, furnizorul de asistență IKEA sau partenerii autorizați pentru asistență, prin centrele lor de asistență, la discreția lor, fie vor repara produsul defect, fie îl vor înlocui cu același produs sau cu altul comparabil.

### Ce anume nu este acoperit de această garanție?

- Uzura normală.
- Deteriorările deliberate sau din neglijență, deteriorările cauzate de nerespectarea instrucțiunilor de funcționare, instalarea incorectă sau conectarea la o tensiune greșită, deteriorările cauzate de reacții chimice sau electro-chimice, deteriorările provocate de rugină, coroziune sau apă, inclusiv, dar nu limitat la acestea, deteriorările cauzate de conținutul excesiv de calcar din apa de alimentare, deteriorările cauzate de condițiile de mediu anormale.
- Piese consumabile, inclusiv bateriile și becurile.
- Piese nefuncționale și decorative, care nu afectează utilizarea normală a aparatului, inclusiv zgârieturile și posibilele diferențe de culoare.
- Deteriorările accidentale cauzate de obiecte sau substanțe străine și curățarea

sau deblocarea filtrelor, a sistemelor de evacuare sau a sertarelor pentru detergent.

- Deteriorarea următoarelor piese: vitroceramică, accesorii, coșurile de vase și de tacâmuri, țevile de alimentare și de evacuare, garnituri de etanșare, becuri și capace de becuri, ecrane, butoane, carcase și piese ale carcaselor. Cu excepția cazurilor în care se demonstrează că aceste deteriorări au fost cauzate de defecte din fabricație.
- Cazurile în care nu s-a găsit nicio defecțiune în timpul vizitei tehnicianului.
- Reparațiile care nu au fost executate de furnizorii de asistență desemnați de noi și/sau de un partener contractual autorizat pentru asistență, sau pentru care s-au folosit piese de schimb neoriginale.
- Reparațiile cauzate de o instalare defectuoasă sau care nu este conformă cu specificațiile.
- Utilizarea aparatului în mediu non-casnic, de ex. utilizarea profesională.
- Deteriorările din cauza transportului. Dacă un client transportă produsul la domiciliul propriu sau la o altă adresă, IKEA nu răspunde pentru nici un fel de deteriorare care poate apărea pe durata transportului. Totuși, dacă IKEA livrează produsul la adresa clientului, atunci deteriorarea produsului care apare pe durata acestei livrări va fi acoperită de această garanție.
- Costul pentru efectuarea instalării inițiale a aparatului IKEA. Pe de altă parte, dacă un furnizor de servicii IKEA sau partenerul său autorizat de service repară sau înlocuiește aparatul în conformitate cu termenii acestei garanții, furnizorul de servicii sau partenerul său autorizat de service va reinstala aparatul reparat sau va instala piesa de schimb, dacă este necesar.

Această restricție nu se aplică operațiunilor corecte efectuate de un specialist calificat, care a folosit piesele noastre originale, pentru a adapta aparatul la specificațiile de siguranță tehnică din altă țară a UE.

### Cum se aplică legea din țara de utilizare

Garanția IKEA vă acordă drepturi legale specifice, care acoperă sau depășesc cerințele legilor locale, care pot varia de la o țară la alta.

### Zona de validitate

Pentru aparatele care sunt cumpărate într-o țară a UE și sunt duse în altă țară a UE, asistența va fi furnizată în cadrul condițiilor de garanție normale în noua țară. Obligația de a asigura asistență în cadrul garanției există doar dacă:

- aparatul respectă și este instalat în conformitate cu specificațiile tehnice din țara în care se solicită cererea de garanție;
- aparatul respectă și este instalat în conformitate cu Instrucțiunile de Asamblare și Informațiile privind siguranța din Manualul Utilizatorului;

### Centrul de service autorizat pentru aparatele IKEA:

Vă rugăm nu ezitați să contactați centrul de service autorizat IKEA pentru:

1. a face o solicitare în condițiile acestei garanții;
2. a cere lămuriri despre instalarea aparatului IKEA în mobila de bucătărie specială IKEA. Asistența nu furnizează lămuriri legate de:
  - instalarea generală a bucătăriei IKEA;
  - racordările la electricitate (dacă mașina este livrată fără ștecher și cablu), la apă și la gaz, deoarece acestea trebuie efectuate de un tehnician specializat de la serviciul de asistență.
3. a cere lămuriri despre conținutul manualului utilizatorului și despre specificațiile aparatului IKEA.

Pentru a vă putea asigura cea mai bună asistență, vă rugăm să citiți cu atenție Instrucțiunile de Asamblare și/sau secțiunea din Manualul Utilizatorului din această broșură, înainte de a ne contacta.

### Cum ne puteți contacta dacă aveți nevoie de asistența noastră



Vă rugăm consultați ultima pagină a acestui manual pentru lista completă de contact IKEA și numerele de telefon naționale corespunzătoare.

- i** Entru a vă putea oferi un serviciu mai rapid, vă recomandăm să utilizați numerele de telefon speciale, din lista de la sfârșitul acestui manual. Consultați întotdeauna numerele indicate în broșura aparatului specific pentru care aveți nevoie de asistență. Înainte de a ne apela trebuie să aveți la îndemână numărul articolului IKEA (codul din 8 cifre) și numărul de serie (codul din 8 cifre care se găsește pe plăcuța cu caracteristicile tehnice) aferent aparatului pentru care solicitați asistență.

- i** **PĂSTRAȚI BONUL DE CUMPĂRARE!**  
Este dovada dv. de cumpărare și este necesar pentru aplicarea garanției. Atenție, pe chitanță se găsește atât numele articolului IKEA, cât și numărul (un cod de 8 cifre) pentru fiecare dintre aparatele cumpărate.

### **Mai aveți nevoie de ajutor?**

Pentru orice întrebare care nu are legătură cu service-ul aparatelor dvs., vă rugăm contactați call center-ul celui mai apropiat magazin IKEA. Vă recomandăm să citiți cu atenție documentația aparatului înainte de a ne contacta.

## Содержание

Сведения по технике безопасности	364	Полезные советы	387
Указания по безопасности	366	Уход и очистка	391
Установка	369	Поиск и устранение неисправностей	398
Описание прибора	370	Технические данные	399
Панель управления	372	Энергетическая эффективность	400
Перед первым использованием	373	Структура меню	401
Ежедневное использование	375	ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	403
Функции часов	381	ГАРАНТИЯ ИКЕА	403
Использование дополнительных принадлежностей	383		
Дополнительные функции	385		

Право на изменения сохраняется.

## Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией. Производитель не несет ответственность за травмы/ущерб, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

## Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья

запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

## **Общая безопасность**

- Установка прибора и замена кабеля может выполняться только квалифицированным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Перед выполнением любых операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.

- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.

## Указания по безопасности

### Установка



**ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа свободно открывается.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	578 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	1027 мм

Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

### Подключение к электросети

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после

установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.

- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через изолирующее устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

### Использование

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.

- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
  - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
  - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
  - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
  - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не

закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## Приготовление на пару

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
  - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора при включенной функции. Может произойти высвобождение пара.
  - Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

## Уход и очистка

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл.
- Стекланные панели могут разбиться.
- Поврежденные стекланные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.



## Внутреннее освещение

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Используйте только оригинальные запасные части.

## Утилизация

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите дверцу, чтобы предотвратить риск ее заперения при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.
- **Упаковочные материалы:** Упаковочные материалы пригодны для вторичной переработки. Пластмассовые детали обозначены международными сокращениями, такими, как PE (полиэтилен), PS (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.

## Установка

**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## Сборка

**i** При установке см. указания по сборке.

## Электрическое подключение

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

**i** Производитель не несет ответственности при несоблюдении мер предосторожности, приведенных в Главах, содержащих Сведения по технике безопасности.

В комплект поставки духового шкафа входит только сетевая кабель.

## Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены:

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

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. табличку

с техническими данными). Также можно воспользоваться Таблицей:

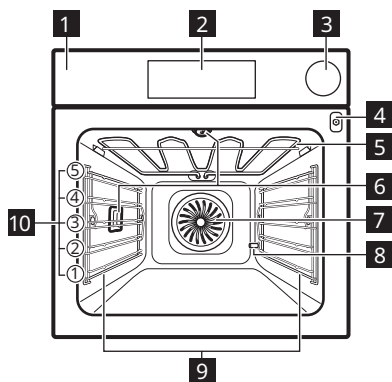
Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм <sup>2</sup> )
максимум 1380	3 x 0.75
максимум 2300	3 x 1

Полная мощность (Вт)	Сечение сетевого кабеля (мм <sup>2</sup> )
максимум 3680	3 x 1.5

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).

## Описание прибора

### Общий обзор

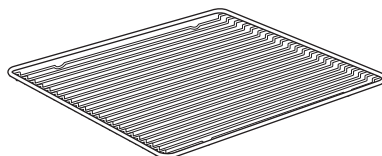


- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Гнездо для подключения термощупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выход трубки для удаления накипи
- 9 Съемная опора противня
- 10 Положения противня

### Аксессуары

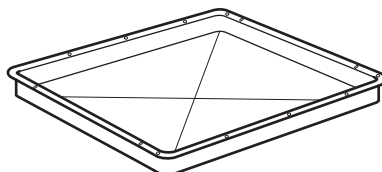
#### Решетка

Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.



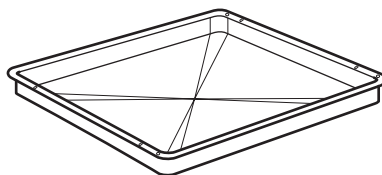
#### Эмалированный противень

Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



**Глубокий эмалированный противень для гриля**

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.



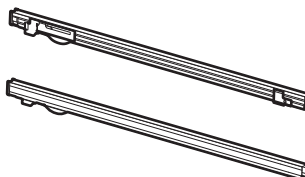
**Термощуп**

Измерение температуры внутри продуктов.



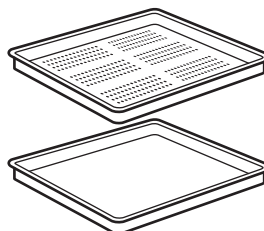
**Телескопические направляющие**

Облегчение установки и извлечения противней и решеток.



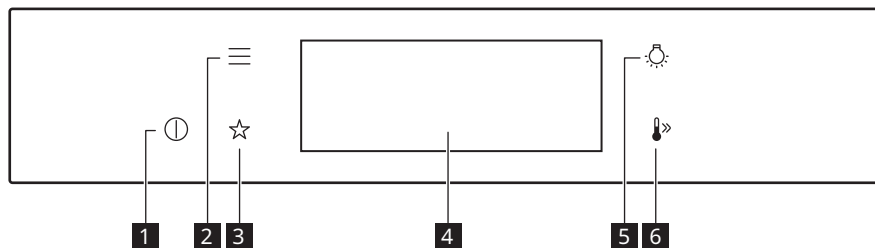
**Набор противней для приготовления на пару**

Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями. Набор противней для приготовления на пару используется для сбора конденсирующейся воды из продуктов во время приготовления на пару. Подходит для приготовления овощей, рыбы, куриной грудки. Данный набор не подходит для продуктов, которые готовятся с добавлением воды, например риса, поленты, макаронных изделий.



## Панель управления

### Общий вид панели управления



<b>1</b>	ВКЛ / ВЫКЛ	Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
<b>2</b>	Меню	Содержит список функций прибора.
<b>3</b>	Любимые программы	Список любимых настроек.
<b>4</b>	Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.
<b>5</b>	Выключатель лампы	Включение и выключение лампы освещения.
<b>6</b>	Быстрый прогрев	Включение и выключение режима: Быстрый прогрев.

<b>Нажимайте кнопку</b>	<b>Переместите</b>	<b>Нажмите и удерживайте</b>
Коснитесь поверхности кончиком пальца.	Проведите кончиком пальца по поверхности.	Коснитесь поверхности и удерживайте 3 секунды.

**Дисплей**

	<p>Дисплей с набором кнопок.                  А. Установка Времени Суток                  В. ПУСК/СТОП                  С. Температура                  D. Режимы нагрева                  Е. Таймер                  F. Термощуп (только в ряде моделей)</p>
--	---

Индикаторы, отображаемые на дисплее

<b>Основные индикаторы – навигация по дисплею.</b>			
<p>OK Подтверждение выбора / параметра настройки.</p>	<p>&lt; Возврат на один уровень в меню.</p>	<p>↶ Отмена последнего действия.</p>	<p>⏻ Включение и выключение опций.</p>
<b>Звуковой сигнал. индикаторы функций – по истечении времени приготовления выдается сигнал.</b>			
<p>🔔 Функция включена.</p>	<p>🔔 STOP Функция включена. Приготовление автоматически прекращается.</p>	<p>🔔 Звуковая сигнализация отключена.</p>	
<b>Индикаторы таймеров</b>			
<p>🕒 Установка функции: Отложенный запуск.</p>		<p>⊗ Отмена настройки.</p>	

**Перед первым использованием**

**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

**Первоначальная очистка**

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
-------	-------	-------





<p>Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.</p>	<p>Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.</p>	<p>Поместите в прибор все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.</p>
--	---	---

### Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение.

Необходимо настроить: Выбрать Язык, Яркость дисплея, Тоны Кнопок, Громкость сигнала, Жесткость воды, Установка Времени Суток.

### Первый разогрев

 <p><b>Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.</b></p>	
<p><b>Пункт 1</b></p>	<p>Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.</p>
<p><b>Пункт 2</b></p>	<p>Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 1 час.</p>
<p><b>Пункт 3</b></p>	<p>Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.</p>
<p> Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Позаботьтесь о вентилировании помещения.</p>	

### Способ установки: Жесткость воды

При подключении духового шкафа к сети электропитания необходимо задать уровень жесткости воды.

Используйте индикаторную полоску из набора противней для приготовления на пару.

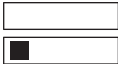


			
<p><b>Шаг 1</b></p>	<p><b>Шаг 2</b></p>	<p><b>Шаг 3</b></p>	<p><b>Шаг 4</b></p>

Погрузите индикаторную полоску в воду примерно на 1 секунду. Не помещайте полоску под проточную воду.	Стряхните с полоски лишнюю воду.	Через 1 минуту проверьте жесткость воды по таблице ниже.	Установите уровень жесткости воды: Меню / Настройки / Настройка / Жесткость воды.
---	----------------------------------	--	---

**i** Цвета индикаторной полоски продолжают меняться. Не сверяйтесь с ней для проверки жесткости воды спустя 1 минуту после начала проверки.

Изменить жесткость воды можно в меню: Настройки / Настройка / Жесткость воды.

В таблице описывается диапазон жесткости воды (dH) с соответствующим уровнем содержания кальция и классификации воды. Отрегулируйте уровень жесткости воды согласно таблице.


Жесткость воды		Индикаторная полоска	Содержание кальция (ммоль/л)	Содержание кальция (мг/л)	Классификация воды
Уровень	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	мягкая
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	умеренно жесткая
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	прожаренный
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	очень жесткая

Если водопроводная вода имеет жесткость «4», наполняйте выдвижной резервуар для воды бутилированной негазированной водой.

## Ежедневное использование


**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### Способ установки: Режимы нагрева

<b>Шаг 1</b>	Включите духовой шкаф. На дисплее отобразится режим нагрева по умолчанию.
<b>Шаг 2</b>	Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева  .

<b>Шаг 3</b>	Выберите режим нагрева и нажмите: <b>OK</b> . На дисплее отображается температура.
<b>Шаг 4</b>	Установ: температура. Нажмите <b>OK</b> .
<b>Шаг 5</b>	Нажмите: <b>START</b> . Термощуп — щуп можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления.
Для выключения режима нагрева нажмите <b>STOP</b> .	
<b>Шаг 6</b>	Выключите духовой шкаф.

### Способ настройки: Easystem - Режимы нагрева с паром

<b>Шаг 1</b>	Включите духовой шкаф. Выберите символ режима нагрева и нажмите его для вызова подменю.	
<b>Шаг 2</b>	Нажмите  . Выберите режим нагрева с паром.	
<b>Шаг 3</b>	Нажмите: <b>OK</b> . На дисплее отобразятся настройки температуры.	
<b>Шаг 4</b>	Установите температуру. Тип режима нагрева паром зависит от заданной температуры.	
<b>На пару</b> 50–100°C	Для приготовления на пару овощей, зерновых, бобовых, морепродуктов, терринов и десертов на ложке.	
<b>Тушение (с паром)</b> 105–130°C	Приготовление припущенного и тушеного мяса или рыбы, хлеба и птицы, а также чизкейков и запеканок.	
<b>Запекание (с паром)</b> 135–150°C	Для мяса, запеканок, фаршированных овощей, рыбы и gratin. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку. При использовании таймера функция «Гриль» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду нежную корочку.	



<p><b>Жарка и выпечка (с паром)</b> 155–230°C</p>	<p>Жарка и выпечка мяса, рыбы, птицы, изделий из слоеного теста, открытых пирожных, маффинов, гратенов, овощей и выпечных блюд. При использовании таймера и размещении продуктов на нижнем уровне функция «Нижний нагрев» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду хрустящую нижнюю корочку.</p>
<p><b>Шаг 5</b></p>	<p>Нажмите: <b>OK</b>.</p>
<p><b>Шаг 6</b></p>	<p>Нажмите на крышку выдвижного резервуара для воды, чтобы открыть ее.</p>
<p><b>Шаг 7</b></p>	<p>Наполните выдвижной резервуар для воды холодной водой до максимальной отметки (около 950 мл), пока не начнут выдаваться звуковые сигналы или пока на дисплее не появится соответствующее сообщение. Достаточная подача воды в течение примерно 50 минут. Не наполняйте выдвижной резервуар для воды сверх максимальной отметки. Это может привести к протечке воды, ее переливу или повреждению мебели.</p> <p><b>⚠ ВНИМАНИЕ!</b> Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.</p>
<p><b>Шаг 8</b></p>	<p>Установите выдвижной резервуар для воды на место.</p>
<p><b>Шаг 9</b></p>	<p>Нажмите <b>START</b> . Пар начнет поступать примерно через 2 минуты. Когда внутри духового шкафа будет достигнута заданная температура, раздастся звуковой сигнал.</p>
<p><b>Шаг 10</b></p>	<p>Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Наполните выдвижной резервуар.</p>
<p><b>Шаг 11</b></p>	<p>Выключите духовой шкаф.</p>
<p><b>Шаг 12</b></p>	<p>По окончании приготовления опорожните резервуар для воды. См. главу «Уход и очистка», Опустошение резервуара.</p>
<p><b>Шаг 13</b></p>	<p>Во внутренней камере прибора может конденсироваться влага. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. После остывания духового шкафа протрите внутреннюю камеру мягкой тканью.</p>

**Способ настройки: Помощь в Приготовлении**



Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция и температура. Эти время и температуру можно изменить.

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

- По весу
- Термощуп







Степень готовности блюда:


- С Кровью или Меньше
- Средняя
- Хорошо прожаренная или Больше


<b>Шаг 1</b>	Включите духовой шкаф.
<b>Шаг 2</b>	Нажмите  .
<b>Шаг 3</b>	Нажмите  . Введите: Помощь в Приготовлении.
<b>Шаг 4</b>	Выберите тип блюда или продукта.
<b>Шаг 5</b>	Нажмите: START .

## Режимы нагрева



### СТАНДАРТНЫЕ


Режим нагрева	Применение
 <b>Гриль</b>	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 <b>Турбо-гриль</b>	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
 <b>Горячий воздух</b>	Одновременное выпекание и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20 °C – 40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 <b>Замороженные продукты</b>	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 <b>Традиционное приготовление</b>	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 <b>Пицца</b>	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.

Режим нагрева	Применение
 <b>Нижний нагрев</b>	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.

 Горячий воздух, Традиционное приготовление: Если установлена температура ниже 80 °С, лампа автоматически выключается через 30 секунд.

ОСОБЫЕ

Режим нагрева	Применение
 <b>Консервирование</b>	Консервирование овощей (например, маринованных огурцов).
 <b>Высушивание</b>	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
 <b>Подогрев тарелок</b>	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 <b>Размораживание</b>	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 <b>Гратен</b>	Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление гратенов и обжаривание.
 <b>Низкотемпературное приготовление</b>	Приготовление нежного и сочного жаркого.
 <b>Поддержание тепла</b>	Сохранение пищи в теплом состоянии.

Режим нагрева	Применение
 <b>Влажная конвекция</b>	<p>Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии во время приготовления. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему Влажная конвекция в главе «Ежедневное использование».</p>

ПАР

Режим нагрева	Применение
 <b>Easystem</b>	<p>Пар используется для приготовления на пару, тушения, бережного придания хрустящей корочки, выпекания и приготовления жаркого.</p>
 <b>Регенерация</b>	<p>Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать одновременно несколько блюд, используя разные положения противней.</p>
 <b>Хлеб</b>	<p>Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.</p>
 <b>Подготовка теста</b>	<p>Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.</p>
 <b>Влажный пар</b>	<p>Для приготовления овощей, гарниров или рыбы на пару</p>
 <b>Интенсивный пар</b>	<p>Функция подходит для приготовления таких сложных блюд, как заварной крем, фланы, террины и рыба.</p>
 <b>Горячий пар (25%)</b>	<p>Данная функция подходит для приготовления мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку.</p>

**Примечания к функции: Влажная конвекция**

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно:

IEC/EN 60350-1

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что

не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция.


**Функции часов**



**Описание функций часов**



Часы	Применение
Время приготовления	Установка продолжительности приготовления. Максимум 23 ч 59 мин.
Завершить действи	Выбор действия по окончании работы таймера.
Отложенный запуск	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
Коррекция времени	Увеличение заданного времени приготовления.
Напоминание	Установка обратного отсчета. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу прибора.
Таймер прямого отсчета	Контроль времени работы функции. Можно включить и выключить .

**Способ установки: Функции часов**


Настройка часов	
<b>Шаг 1</b>	Включите духовой шкаф.
<b>Шаг 2</b>	Нажмите: Установка Времени Суток.
<b>Шаг 3</b>	Установите время. Нажмите ОК.

Установка времени приготовления	
<b>Шаг 1</b>	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
<b>Шаг 2</b>	Нажмите  .
<b>Шаг 3</b>	Установите время. Нажмите ОК.

<b>Выбор опции окончания приготовления</b>	
<b>Шаг 1</b>	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
<b>Шаг 2</b>	Нажмите  .
<b>Шаг 3</b>	Задайте время приготовления.
<b>Шаг 4</b>	Нажмите  .
<b>Шаг 5</b>	Нажмите: Завершить действи.
<b>Шаг 6</b>	Выберите требуемое значения параметра: Завершить действи.
<b>Шаг 7</b>	Нажмите: ОК. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

<b>Установка отложенного запуска приготовления</b>	
<b>Шаг 1</b>	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
<b>Шаг 2</b>	Нажмите  .
<b>Шаг 3</b>	Задайте время приготовления.
<b>Шаг 4</b>	Нажмите  .
<b>Шаг 5</b>	Нажмите: Отложенный запуск.
<b>Шаг 6</b>	Выберите требуемое значение.
<b>Шаг 7</b>	Нажмите: ОК. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

<b>Увеличение заданного времени приготовления</b>	
Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит готовым, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим нагрева.	
Для увеличения времени приготовления нажмите значок <b>+1min</b> .	

<b>Изменение настроек таймера</b>	
<b>Шаг 1</b>	Нажмите  .
<b>Шаг 2</b>	Задайте значение таймера.
<b>Шаг 3</b>	Нажмите ОК.
Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.	

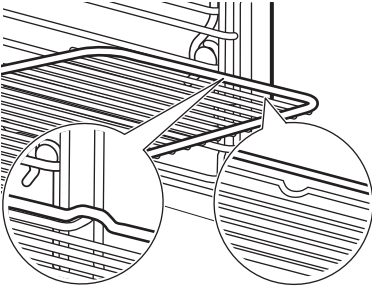
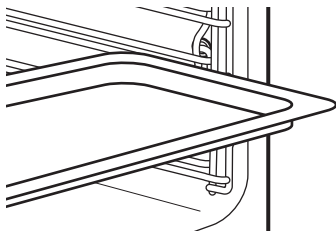
## Использование дополнительных принадлежностей

**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.


### Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат

<p><b>Решетка:</b> Вставьте решетку между направляющими.</p>	
<p><b>Эмалированный противень / Противень для жарки:</b> Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.</p>	

### Термощуп

Термощуп — измеряет температуру внутри продукта. Можно использовать совместно с любым режимом нагрева.

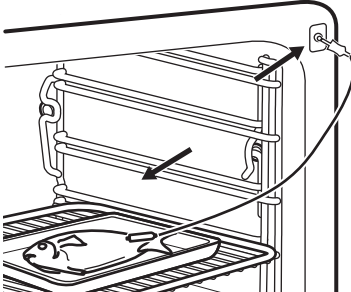
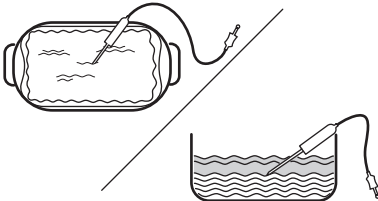

<p><b>Необходимо установить два значения температуры:</b></p>	
<p>°C Температура духового шкафа: минимум 120°C.</p>	<p> Температура внутри продукта.</p>

**Для получения наилучших результатов:**


Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.	Не используйте при приготовлении жидких блюд.	Во время приготовления должны оставаться в продукте.
---	---	--

Духовой шкаф рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

**Применение: Термощуп**

<b>Шаг 1</b>	Включите духовой шкаф.
<b>Шаг 2</b>	Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.
<b>Шаг 3</b>	Вставьте: Термощуп.
<b>Мясо, птица и рыба</b>	<b>Запеканки</b>
Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.	Вставьте наконечник Термощуп точно в центр запеканки. Во время запекания Термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Конец Термощуп не должна касаться дна посуды для запекания.
	
<b>Шаг 4</b>	Вставьте вилку сетевого шнура Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.
<b>Шаг 5</b>	Для установки температуры внутри продукта нажмите  .






<p><b>Шаг 6</b></p>	<p>Нажмите ● ● ● для выбора нужной опции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Звуковой сигнал. – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал.</li> <li>• Звуковой сигнал и отключение – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и духовой шкаф прекращает работу.</li> </ul>
<p><b>Шаг 7</b></p>	<p>Выберите опцию и несколько раз нажмите: <b>OK</b> для перехода на главный экран.</p>
<p><b>Шаг 8</b></p>	<p>Нажмите: <b>START</b> .          Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.</p>
<p><b>Шаг 9</b></p>	<p>Выньте штекер Термощуп из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.</p> <p> <b>ВНИМАНИЕ!</b> Существует опасность ожога Термощуп нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.</p>

## Дополнительные функции

### Сохранение: Любимые программы

В памяти прибора можно сохранить избранные настройки, например: режим нагрева, время приготовления, температуру или функцию очистки. В памяти прибора можно сохранить три избранные настройки.

<p><b>Шаг 1</b></p>	<p>Включите прибор.</p>
<p><b>Шаг 2</b></p>	<p>Выберите необходимую настройку.</p>
<p><b>Шаг 3</b></p>	<p>Нажмите . Выберите: Любимые программы.</p>
<p><b>Шаг 4</b></p>	<p>Выберите: Сохранить текущие настройки.</p>
<p><b>Шаг 5</b></p>	<p>Нажмите <b>+</b>, чтобы добавить параметр в список Любимые программы. Нажмите <b>OK</b>.</p>
<p> — нажмите для сброса настройки.</p> <p> — нажмите для отмены выбора настройки.</p>	



### Блокировка кнопок



Эта функция предотвращает случайное изменение режима нагрева.

<b>Шаг 1</b>	Включите прибор.
<b>Шаг 2</b>	Настройка режима нагрева.
<b>Шаг 3</b>	☆, ⏪ — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.
Чтобы выключить функцию, повторите шаг 3.	

### Автоматическое выключение

В целях безопасности прибор выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

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


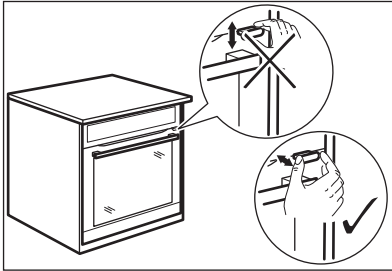
 (°C)	 (ч)
200 - 230	5.5

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Окончание, Низкотемпературное приготовление.

### Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

### Механический замок дверцы

<p> <b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b> Не перемещайте блокировку дверцы в вертикальной плоскости. Не надавливайте на блокировку дверцы при закрывании дверцы духового шкафа.</p>	
---	--

### Применение: Механический замок дверцы

#### Открытие заблокированной дверцы

**Шаг 1** Слегка нажмите на фиксатор дверцы и откройте дверцу, потянув ее за ручку.



## Полезные советы

### Рекомендации по приготовлению

**i**





Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.


Ваш прибор может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов. Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

### Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь

рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

		 (°C)		 (мин)
Сладкие булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 35
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	15 - 25

		 (°C)		 (МИН)
Печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 24 шт.	эмалированный противень или поддон	160	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25

**Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары**

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.





			
<b>Сковорода для пиццы</b>	<b>Емкость для запекания</b>	<b>Горшочки</b>	<b>Форма для флана</b>
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Керамика диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см

**Таблицы приготовления для тестирующих организаций.**

Информация для испытательных организаций





Испытания согласно: EN 60350, IEC 60350.

**Выпекание на одном уровне — выпечка в формах**






		 °C	 МИН	
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 60	2
Нежирный бисквит	Традиционное при- готовление	160	45 - 60	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	55 - 65	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное при- готовление	180	55 - 65	1
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Традиционное при- готовление	140	25 - 35	2






**Выпекание на одном уровне — печенье**

Используйте третье положение противня.

		 °C	 МИН
Мелкое печенье (20 шт на противне), предвари- тельный разогрев пусто- го духового шкафа	Горячий воздух	150	20 - 30
Мелкое печенье (20 шт на противне), предвари- тельный разогрев пусто- го духового шкафа	Традиционное приго- товление	170	20 - 30

**Выпекание на нескольких уровнях — печенье**





		 °C	 МИН	
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 45	2 / 4
Мелкое печенье (20 шт на противне), предва- рительный разогрев пу- стого духового шкафа	Горячий воздух	150	25 - 35	1 / 4
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 55	2 / 4

		 °C	 МИН	
Яблочный пирог, 1 банка на решетку (Ø 20 см)	Горячий воздух	160	55 - 65	2 / 4

**Гриль**

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры.







		 МИН	
Тосты	Гриль	1 - 2	5
Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления	Гриль	24 - 30	4







**Информация для испытательных организаций**

Испытания на работоспособность: Влажный пар.

Испытания согласно IEC 60350.

Установите температуру на 100°C.




	 <b>Контейнер (Gastronorm)</b>	 кг		 МИН	
Брокколи, предварительный разогрев пустого духового шкафа	1 x 2/3 с перфорацией	0.3	3	8 - 9	Установите эмалированный противень на первый уровень.
Брокколи, предварительный разогрев пустого духового шкафа	1 x 2/3 с перфорацией	макс.	3	10 - 11	Установите эмалированный противень на первый уровень.

	 <b>Контейнер (Gastronorm)</b>	 <b>кг</b>		 <b>мин</b>	
Горох, замороженный	2 x 2/3 с перфорацией	2 x 1.5	2 и 4	До тех пор, пока температура в самой холодной области не достигнет 85°C.	Установите эмалированный противень на первый уровень.

## Уход и очистка

**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### Примечание по очистке

 <b>Чистящие средства</b>	Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.
	Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
	Очищайте пятна мягким моющим средством.
 <b>Ежедневное использование</b>	Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
	Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.
 <b>Аксессуары</b>	Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
	Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

### Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.


<b>Шаг 1</b>	Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	
<b>Шаг 2</b>	Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя.	
<b>Шаг 3</b>	Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.	
<b>Шаг 4</b>	Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.	
Установка направляющих выполняется в обратном порядке.		

### Применение: Очистка паром

Прежде чем начать:		
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все аксессуары и съемные направляющие для противней.	Очистите дно камеры духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель мягкой тряпкой с мягком моющим средством.

<b>Пункт 1</b>	Наполните выдвижной резервуар до максимальной отметки, пока не начнут выдаваться звуковые сигналы или пока на дисплее не появится соответствующее сообщение.	
<b>Пункт 2</b>	Выберите Меню / Очистка.	
Функция	Описание	Продолжительность
Очистка паром	Легкая очистка	30 мин
Очистка паром, плюс	Нормальная очистка Обработайте камеру очищающим спреем.	75 мин



<b>Пункт 3</b>	Нажмите START . Следуйте указаниям на дисплее. По окончании очистки будет выдан звуковой сигнал.
<b>Пункт 4</b>	Для отключения сигнала нажмите на любой символ.
 Во время работы данной функции лампа освещения не горит.	

<b>По истечении времени очистки:</b>		
Выключите духовой шкаф.	После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.	Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.


### Напоминание О Чистке


Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.
Используйте функцию: Очистка паром, плюс.

### Применение: Удаление накипи

<b>Прежде чем начать:</b>		
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности.	Убедитесь в том, что выдвижной резервуар для воды пуст.

<b>Продолжительность первого этапа</b> — около 100 мин	
<b>Шаг 1</b>	Установите сотейник на первый уровень.
<b>Шаг 2</b>	Налейте в выдвижной резервуар для воды 250 мл средство для удаления накипи.
<b>Шаг 3</b>	Наполните оставшуюся часть выдвижного резервуара для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
<b>Шаг 4</b>	Выберите: Меню / Очистка.
<b>Шаг 5</b>	Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. Начнется выполнение первого этапа процедуры удаления накипи.
<b>Шаг 6</b>	По окончании первого этапа опорожните сотейник и установите его на первый уровень.
<b>Продолжительность второго этапа</b> — около 35 мин	

<b>Шаг 7</b>	Наполните оставшуюся часть выдвижного резервуара для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
<b>Шаг 8</b>	По окончании работы функции извлеките ситейник.
 Во время работы данной функции лампа освещения не горит.	

<b>По окончании удаления накипи:</b>		
Выключите духовой шкаф.	После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.	Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.
 Если после удаления накипи в духовом шкафу останется некоторое количество накипи, на дисплее появится приглашение повторить процедуру.		

### Напоминание о необходимости удаления накипи


Имеется два вида напоминаний о необходимости удаления накипи. Возможность отключить напоминание о необходимости удаления накипи отсутствует.

<b>Тип</b>	<b>Описание</b>
Ненавязчивое напоминание	Рекомендует произвести удаление накипи из духового шкафа.
Настоятельное напоминание	Обязывает произвести удаление накипи из духового шкафа. Если не произвести удаление накипи в духовом шкафу при появлении настоящего напоминания, функции приготовления на пару будут выключены.

### Применение: Ополаскивание

<b>Прежде чем начать:</b>	
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности.

<b>Шаг 1</b>	Установите ситейник на первый уровень.
<b>Шаг 2</b>	Наполните выдвижной резервуар для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
<b>Шаг 3</b>	Выберите: Меню / Очистка / Ополаскивание. Продолжительность: около 30 мин

<b>Шаг 4</b>	Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее.
<b>Шаг 5</b>	По окончании работы функции извлеките сотейник.
 Во время работы данной функции лампа освещения не горит.	

### Напоминание о сушке

После приготовления режима нагрева с паром на дисплей выводится напоминание о необходимости просушить духовой шкаф.

Нажмите ДА, чтобы просушить духовой шкаф.

### Сохранение: Сушка


Используется для сушки духового шкафа после приготовления с использованием режима нагрева с паром или после паровой очистки.

<b>Шаг 1</b>	Убедитесь, что духовой шкаф остыл.
<b>Шаг 2</b>	Извлеките все принадлежности.
<b>Шаг 3</b>	Выберите меню: Очистка / Сушка.
<b>Шаг 4</b>	Следуйте экранным инструкциям.

### Применение: Опустошение резервуара

Для удаления остатков воды из выдвижного резервуара для воды после использования режима нагрева с паром.

<b>Прежде чем начать:</b>	
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности.

<b>Шаг 1</b>	Установите сотейник на первый уровень.
<b>Шаг 2</b>	Выберите: Меню / Очистка / Опустошение резервуара. Продолжительность: 6 мин
<b>Шаг 3</b>	Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее.
<b>Шаг 4</b>	По окончании работы функции извлеките сотейник.
 Во время работы данной функции лампа освещения не горит.	

### Извлечение и установка: Дверца

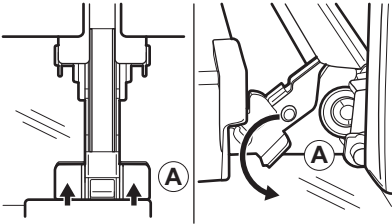
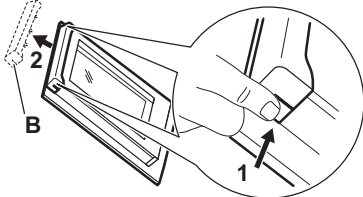
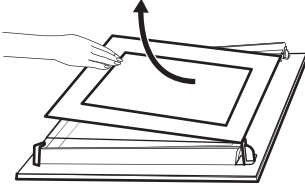
Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки.

Количество стеклянных панелей зависит от модели.



**ВНИМАНИЕ!** Дверца имеет большой вес.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**  
 Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.

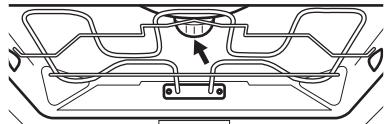
<p><b>Шаг 1</b></p>	<p>Полностью откройте дверцу.</p>	
<p><b>Шаг 2</b></p>	<p>Поднимите и нажмите стопорные рычаги (А) на двух петлях дверцы.</p>	
<p><b>Шаг 3</b></p>	<p>Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.</p>	
<p><b>Шаг 4</b></p>	<p>Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.</p>	
<p><b>Шаг 5</b></p>	<p>Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.</p>	
<p><b>Шаг 6</b></p>	<p>Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.</p>	
<p><b>Шаг 7</b></p>	<p>Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.</p>	
<p><b>Шаг 8</b></p>	<p>Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.</p>	
<p><b>Шаг 9</b></p>	<p>Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу. Убедитесь, что стекла вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреться.</p>	

**Замена лампы освещения**

**⚠ ВНИМАНИЕ!** Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

Перед заменой лампы:		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

**Верхняя лампа**

<b>Шаг 1</b>	Чтобы снять плафон, поверните его.	
<b>Шаг 2</b>	Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от загрязнений.	
<b>Шаг 3</b>	Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °С.	
<b>Шаг 4</b>	Прикрепите металлическое кольцо к плафону и установите его.	

**Боковая лампа**




<b>Шаг 1</b>	Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
<b>Шаг 2</b>	Снимите плафон с помощью отвертки с шестигранной головкой 20.
<b>Шаг 3</b>	Снимите и очистите металлическую рамку и уплотнитель.

<b>Шаг 4</b>	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
<b>Шаг 5</b>	Установите металлическую рамку и уплотнитель. Затяните винты.
<b>Шаг 6</b>	Установите левую направляющую для противня.

## Поиск и устранение неисправностей

**⚠ ВНИМАНИЕ!** См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### Что делать, если...

 <b>Прибор не включается или не нагревается</b>	
 <b>Возможная причина</b>	 <b>Способ устранения</b>
Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети.
Не установлено время.	Установите часы, подробности см. в Функции часов главе «Как настроить: Функции часов».
Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.
Прибор Защита детей включен.	См. главу «Меню», подменю: Опции.

 <b>Компоненты</b>	
 <b>Описание</b>	 <b>Способ устранения</b>
Лампа перегорела.	Замените лампу. Подробнее см. главу «Уход и очистка», раздел «Замена лампы».



Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в

результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.

### Управление: Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке.

В данном разделе вы найдете список неисправностей, с которыми вы сможете справиться самостоятельно.

 <b>Код и описание</b>	 <b>Способ устранения</b>
F111 - Термошуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте Термошуп в гнездо.
F240, F439 - сенсоры дисплея не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
F908 - не удается установить соединение между панелью управления и прибором.	Включите и выключите прибор.

### Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Название модели (MOD.)	.....
Продуктовый номер (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

## Технические данные

### Технические данные

Размеры (внутренние)	Ширина Высота Глубина	478 мм 356 мм 414 мм
Площадь противня	1424 см <sup>2</sup>	
Верхний нагревательный элемент	- Вт	
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт	
Гриль	2300 Вт	
Кольцевой нагревательный элемент	2400 Вт	
Общая оценка	3500 Вт	
Напряжение	220 - 240 В	
Частота	50 Гц	

Количество функций	22
--------------------	----

## Энергетическая эффективность

### Информация об изделии и лист с информацией об изделии

Торговый знак	IKEA
Модель	MUTEBO 105.570.41
Индекс энергетической эффективности (EElcavity)	61.9
Класс энергетической эффективности	A++
Потребление энергии в стандартном режиме (EElectric cavity)	1.09 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (EElectric cavity)	0.52 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	70 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса (M)	35.5 кг
IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.	

### Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сведите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

#### Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

#### Остаточное тепло

Если программа с Продолж. активирована, а время приготовления



превышает 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются раньше в некоторых функциях прибора.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

**Сохранение пищи в теплом состоянии**

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии

выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

**Приготовление с выключенной лампой**

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

**Влажная конвекция**

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

**Структура меню**

**Меню**

Элемент меню		Применение
Помощь в Приготовлении		Список автоматических программ.
Очистка		Список программ очистки.
Любимые программы		Список любимых настроек.
Опции		Используется для задания конфигурации прибора.
Настройки	Настройка	Используется для задания конфигурации прибора.
	Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.

**Подменю для: Очистка**

<b>Подменю</b>	<b>Применение</b>
Сушка	Процедура для удаления воды, образовавшейся из-за конденсации после использования режимов с использованием пара.
Опустошение резервуара	Процедура для удаления оставшейся воды из выдвижного резервуара для воды после использования функций с использованием пара.
Очистка паром	Легкая очистка.
Очистка паром, плюс	Тщательная очистка.
Удаление накипи	Для очистки контура парогенерации от известковых отложений.
Ополаскивание	Процедура для промывки и очистки системы парогенератора после частого применения функций с использованием пара.

**Подменю для: Опции**

<b>Подменю</b>	<b>Применение</b>
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Защита детей	Предотвращает случайное включение прибора. Если данная опция выбрана, при включении прибора на дисплее появится сообщение Защита детей. Чтобы воспользоваться прибором, введите буквы кода в алфавитном порядке. Доступ к таймеру, режиму удаленного управления и лампе освещения возможен в том числе при включенной опции.
Быстрый прогрев	Уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов прибора.
Напоминание О Чистке	Включение и выключение напоминания.
Индикация времени	Включение и выключение часов.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

**Подменю для: Настройка**


<b>Подменю</b>	<b>Описание</b>
Выбрать Язык	Задаёт язык прибора.
Яркость дисплея	Выбор яркости дисплея.


Подменю	Описание
Тоны Кнопок	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для: ①.
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Жесткость воды	Настройка жесткости воды.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.

### Подменю для: Сервис

Подменю	Описание
Деморежим	Код включения / отключения: 2468
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских установок

## ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

## ГАРАНТИЯ ИКЕА

### В течение какого времени действует гарантия ИКЕА?

Настоящая гарантия действительна в течение **5 лет** с даты покупки прибора в ИКЕА. В качестве подтверждения покупки необходимо предоставить оригинал товарного чека. В случае, если обслуживание выполняется по гарантии, ее срок не будет продлен.

### Кто будет осуществлять обслуживание?

Поставщик услуг ИКЕА будет осуществлять обслуживание через собственные сервисные центры или авторизованную партнерскую сеть сервисных центров.

### На что распространяется гарантия?

Гарантия распространяется на неисправности прибора, вызванные производственными дефектами или

дефектами материалов с даты покупки в IKEA. Настоящая гарантия действительна только для бытового применения.

Исключения приведены в заголовке «Что не покрывает эта гарантия?» В течение гарантийного срока затраты на устранение неисправностей, например, ремонт, запасные части, работу и поездки будут покрываться при условии, что прибор будет доступен для ремонта без особых затрат. В этих условиях применимы директивы ЕС (№ 99/44/EG) и соответствующие местные правила. Замененные детали становятся собственностью IKEA.

### **Что делает IKEA для устранения проблемы?**

Уполномоченный IKEA поставщик услуг проведет экспертизу продукта и по своему усмотрению примет решение о том, распространяется ли гарантия на данный случай. В случае положительного решения компания IKEA или ее уполномоченный партнер по сервисному обслуживанию единолично примут решение о ремонте дефектного продукта или замене его на такой же или аналогичный продукт.

### **На что не распространяется настоящая гарантия?**

- На нормальный износ.
- Умышленный или халатный ущерб, вызванный несоблюдением инструкций по эксплуатации, неверной установкой или подсоединением к ненадлежащему напряжению, повреждения, вызванные химической или электрохимической реакцией, ржавчина, коррозия или повреждение водой, в том числе, среди прочего, повреждения, причиной которых стала чрезмерная известь в водопроводной сети, а также повреждения, вызванные нештатными условиями окружающей среды.
- Расходные материалы, включая аккумуляторы и лампы.
- Нефункциональные и декоративные элементы, которые не влияют на

нормальную работу прибора, включая царапины и возможные различия цвета.

- Случайные повреждения, вызванные посторонними предметами или веществами, а также очистка или разблокировка фильтров, системы слива или резервуара с мылом.
- Повреждения следующих деталей: стеклокерамическая поверхность, аксессуар, корзины для посуды и столовых приборов, подающие и сливные шланги, уплотнители, лампы и плафоны, экраны, ручки, корпуса и элементы корпусов. За исключением случаев, когда такие повреждения вызваны производственными дефектами.
- Случаи, когда в ходе визита специалиста неисправность не обнаруживается.
- Ремонт, выполненный не специалистами авторизованного сервисного центра и/или уполномоченным партнером по договору, а также с использованием неоригинальных запчастей.
- Ремонт, вызванный установкой, которая неисправна или не соответствует характеристикам.
- Эксплуатация прибора в бытовых условиях, т. е. при профессиональном использовании.
- Повреждения при транспортировке. В случае, если клиент перевозит изделие в свой дом или по другому адресу, компания IKEA не несет ответственности за возможный ущерб, возникший во время транспортировки. Однако, если IKEA доставляет изделие по адресу клиента, тогда гарантия распространяется на повреждения изделия, возникшие в ходе доставки.
- Стоимость первоначальной установки прибора IKEA. Однако в случае ремонта или замены прибора поставщиком услуг IKEA или его авторизованным партнером по сервисному обслуживанию в соответствии с условиями данной гарантии поставщик

услуг или его уполномоченный партнер должны снова выполнить установку отремонтированного прибора или его замены.

Данное ограничение не относится к работе, выполняемой квалифицированным специалистом, использующим наши оригинальные запчасти для соответствия прибора требованиям техники безопасности другой страны ЕС.

### **Применимость законодательства страны**

Гарантия IKEA предоставляет определенные юридические права, которые охватывают или превосходят местные требования. Однако данные условия не ограничивают права потребителя, описанные в местном законодательстве.

### **Область действия**

Приборы, приобретенные в одной из стран ЕС и перевезенные в другую страну ЕС, будут обслуживаться в соответствии с условиями гарантии в новой стране. Обязательство по выполнению гарантийного обслуживания действует только в том случае, если прибор соответствует и установлен согласно следующему:

- технические характеристики страны, в которой производится заявка на гарантийное обслуживание;
- инструкции по сборке и сведения по технике безопасности руководства пользователя;

### **Специализированная служба послепродажного обслуживания приборов IKEA:**

Обращайтесь в авторизованный сервисный центр IKEA, чтобы:

1. оформить заявку на обслуживание по гарантии;
2. обратиться за консультацией по поводу установки прибора IKEA в специальную кухонную мебель IKEA.

Сервисный центр не предоставляет пояснений о следующем:

- общая установка кухонного оборудования IKEA;
- подключение к электросети (если прибор поставляется без сетевого шнура и вилки), воде и газу, так как такие подключения должны выполняться специалистом авторизованного сервисного центра.

3. запрос на разъяснение содержимого руководства пользователя и технических характеристик прибора IKEA.

Для того чтобы мы могли вам помочь наиболее эффективно, перед тем, как обращаться к нам, внимательно прочитайте инструкции по сборке и/или раздел «Руководство пользователя» данного буклета.

### **Как связаться с нами, если вам нужна наша сервисная служба**



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



Для обеспечения более быстрого обслуживания рекомендуем использовать телефонные номера, приведенные в конце данного руководства. Всегда проверяйте номера, указанные в буклете прибора, по которому вы хотите задать вопрос. Перед звонком убедитесь, что вы можете назвать артикул IKEA (8-значный код) и серийный номер (8-значный код, указанный на табличке с техническими данными) для прибора, по которому вы хотите задать вопрос.

**СОХРАНИТЕ ТОВАРНЫЙ ЧЕК!**

Он является доказательством покупки и требуется для применения гарантии.

Обратите внимание, что чек также содержит название артикула IKEA и номер (8-значный код) для каждого приобретенного вами прибора.

**Нужна дополнительная помощь?**

По всем дополнительным вопросам, не связанным с послепродажным обслуживанием приборов, обращайтесь в наш контактный центр IKEA. Перед тем, как обращаться к нам, внимательно прочитайте документацию к прибору.

## Садржај

Информације о безбедности	407	Корисни савети	429
Безбедносна упутства	409	Нега и чишћење	432
Инсталација	412	Решавање проблема	439
Опис производа	412	Технички подаци	440
Командна табла	414	Енергетска ефикасност	441
Пре прве употребе	415	Структура менија	442
Свакодневна употреба	417	Еколошка питања	444
Функције сата	423	ИКЕА ГАРАНЦИЈА	444
Коришћење прибора	424		
Додатне функције	427		

Задржано право измена.

## Информације о безбедности

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран уколико услед неправилне инсталације и употребе уређаја дође до повреда и оштећења. Чувајте упутство за употребу поред уређаја ради даљих подешавања.

## Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.

- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## Опште мере безбедности

- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Пре радова на одржавању искључите напајање струјом.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.



- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.

## Безбедносна упутства

### Инсталирање

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажу које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја проверите да ли се врата рерне отварају без ограничења.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	578 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm

Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	567 mm
Дубина уграђеног уређаја	546 mm
Дубина са отвореним вратима	1027 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

### Прикључење на електричну мрежу

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.

- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
  - Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
  - Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
  - Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
  - Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
  - Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
  - Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
  - Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
  - У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Ширина контактне отвора на изолацији уређаја мора да износи најмање 3 mm.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
  - Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
  - Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
  - Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
  - Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
  - Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
  - Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
  - Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.



**УПОЗОРЕЊЕ!** Постоји ризик од оштећења уређаја.

## Употреба



**УПОЗОРЕЊЕ!** Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
  - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
  - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.

- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

### Кување на пари

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

- Отпуштена пара може да изазове опекотине:
  - Будите опрезни кад отворате врата уређаја када је активирана ова функција. Може да дође до ослобађања паре.
  - Отворите врата уређаја пажљиво након кувања на пари.

### Нега и чишћење

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извуците утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан.
- Постоји ризик да стаклене плоче пукну.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Масноћа и храна која остаје у уређају може изазвати пожар.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

### Унутрашње осветљење

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Ризик од стручног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

### Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

### Одлагање

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Ризик од повреде или гушења.

- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните врата да бисте спречили да се деца и кућни љубимци затворе у уређају.
- **Транспортна амбалажа:** Ова транспортна амбалажа може да се рециклира. Пластични делови обележени су међународним скраћеницама као што су PE, PS итд. Одложите амбалажу у контејнере који су обезбеђени у ту сврху на локалном месту за одлагање отпада.

## Инсталација

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

### Монтажа

**i** Ради инсталације, погледајте одељак са упутствима за монтажу.

### Инсталација на електричну мрежу

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Само квалификована особа може да прикључи овај уређај на електричну мрежу.

**i** Произвођач није одговоран уколико не поштујете ове безбедносне мере из поглавља „Безбедност“.

Рерна се испоручује са каблом за напајање.

### Кабл

Доступни типови каблова за инсталацију или замену:

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

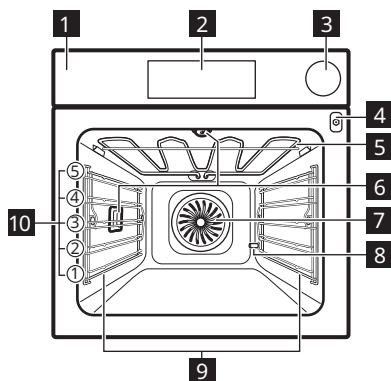
За пресек кабла погледајте податке о укупној снази на плочици са техничким карактеристикама: Можете такође погледати у табели следеће податке:

Укупна снага (W)	Пресек кабла (мм <sup>2</sup> )
максимално 1380	3 x 0.75
максимално 2300	3 x 1
максимално 3680	3 x 1.5

Жица за уземљење (зелена/жута жица) мора бити за 2 цм дужа од жица за фазу и нулу (плава и браон жица).

## Опис производа

### Општи приказ

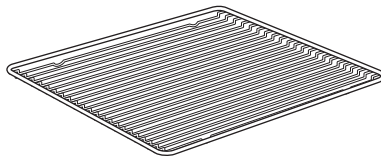


- 1** Командна табла
- 2** Дисплеј
- 3** Фиока за воду
- 4** Утичница температурног сензора
- 5** Грејни елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Уклањање каменца са излазне цеви
- 9** Носач решетке, покретни
- 10** Положаји решетке

## Прибор

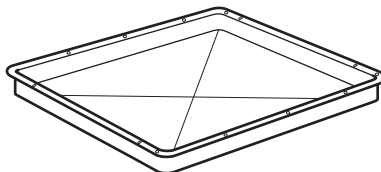
### Решеткаста полица

За посуђе за кување, плехове за торте, печење.



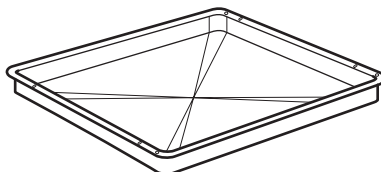
### Плех за печење

За колаче и кексе.



### Грил/дубоки тигањ

За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.



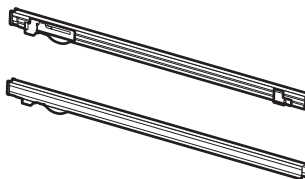
### Температурни сензор

За мерење температуре унутар хране.



### Телескопске вођице

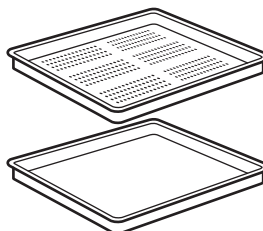
За лакше убацивање и вађење плехова и решеткастих полица.



### Комплет за кување на пари

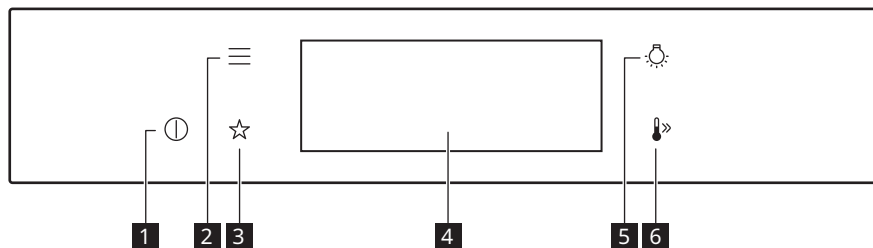
Једна неперфорирана и једна перфорирана посуда за храну.

Комплет за кување на пари одводи кондензовану воду од хране током кувања на пари. Користите га за припрему поврћа, рибе, белог пилећег меса. Овај комплет није погодан за припрему хране која се кува у води, нпр. пиринач, палента, тестенина.



## Командна табла

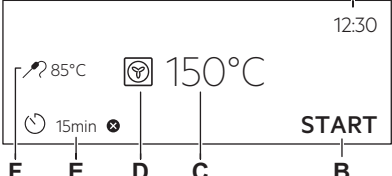
### Преглед командне табле



<b>1</b>	Укључено / Искључено	Притисните и задржите да бисте укључили и искључили апарат.
<b>2</b>	Мени	Наводи функције апарата.
<b>3</b>	Омиљено	Приказује омиљена подешавања.
<b>4</b>	Дисплеј	Приказује тренутна подешавања уређаја.
<b>5</b>	Прекидач лампице	За укључивање и искључивање лампице.
<b>6</b>	Брзо загревање	За укључивање и искључивање функције: Брзо загревање.

		
<b>Притисните дугме</b>	<b>Померите</b>	<b>Притисните и задржите</b>
Додирните површину врхом прста.	Превуците прстом преко површине.	Додирните површину на 3 секунде.

Дисплеј

	<p>Дисплеј са подешеним кључним функцијама.</p> <p>A. Доба дана          B. ПОКРЕТАЊЕ/ЗАУСТАВЉАЊЕ          C. Температуре          D. Функције загревања          E. Тајмер          F. Температурни сензор (само на одабраним моделима)</p>
---	--

Индикатори дисплеја

<b>Основни индикатори</b> – за навигацију по дисплеју.			
<p>OK</p> <p>За потврђивање изабране ставке/подешавања.</p>	<p>&lt;</p> <p>За враћање за један ниво уназад у менију.</p>	<p>↶</p> <p>За поништавање последње активности.</p>	<p>⏻</p> <p>За укључивање и искључивање опција.</p>
<b>Огласи звучни сигнал индикатори функција</b> – кад истекне подешено време кувања, чује се звучни сигнал.			
<p>🔔</p> <p>Функција је укључена.</p>	<p>🔔 STOP</p> <p>Функција је укључена. Кување се аутоматски прекида.</p>	<p>🔔</p> <p>Звук аларма је искључен.</p>	
<b>Индикатори времена</b>			
<p>🕒</p> <p>За подешавање функције: Одложени старт.</p>		<p>⊗</p> <p>За отказивање подешавања.</p>	

Пре прве употребе

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

Прво чишћење

Корак 1	Корак 2	Корак 3
---------	---------	---------





Уклоните сву додатну опрему и носаче решетке из апарата.	Уређај и додатну опрему очистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.	Вратите додатну опрему и носаче решетке у апарат.
--	--	---

## Прво прикључивање

Дисплеј приказује поруку добродошлице након првог повезивања.

Треба да подесите: Језик, Осветљеност дисплеја, Звукови тастера, Јачина звучног сигнала, Тврдоћа воде, Доба дана.






## Иницијално предгревање

 <b>Претходно загрејте рерну пре прве употребе.</b>	
<b>Корак 1</b>	Уклоните сав прибор и подршке решетке из рерне.
<b>Корак 2</b>	Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите рерну да ради 1 сат.
<b>Корак 3</b>	Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите рерну да ради 15 минута.
<p> Рерна може да испушта мирис и дим током предгревања. Уверите се да је просторија проветрена.</p>	

## Како да подесите: Тврдоћа воде

Када повезујете рерну на електричну мрежу, морате да подесите ниво тврдоће воде.

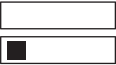



Користите тест папир испоручен уз комплет за кување на пари.

			
<b>Корак 1</b>	<b>Корак 2</b>	<b>Корак 3</b>	<b>Корак 4</b>
Ставите тест трачицу у воду око 1 секунду. Не стављајте тест трачицу под текућу воду.	Протресите тест шапир да уклоните вишак воде.	Након 1 минута проверите тврдоћу воде према табели у наставку.	Подесите ниво тврдоће воде: Мени / Подешавања / Конфигурација / Тврдоћа воде.
<p> Боје тест трачица настављају да се мењају. Не проверавајте тврдоћу воде након више од 1 минута након теста.</p>			



Ниво тврдоће воде можете да промените у менију: Подешавања / Конфигурација / Тврдоћа воде.

Табела приказује опсег тврдоће воде (dH) са одговарајућим наслагама калцијума и класификацију воде. Прилагодите ниво тврдоће воде према табели.


Тврдоћа воде		Тест трачица	Насlage калцијума (mmol/l)	Насlage калцијума (mg/l)	Класификација воде
Ниво	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	мека
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	умерено тврда
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	тврда
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	веома тврда

Када је ниво тврдоће воде из водовода 4, напуните фиоку за воду негазираном флашираном водом.


## Свакодневна употреба


 **УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

### Како да подесите: Функције загревања

<b>Корак 1</b>	Укључите рерну. На дисплеју је приказана подразумевана функција загревања.
<b>Корак 2</b>	Притисните симбол функције загревања  да бисте ушли у подмени.
<b>Корак 3</b>	Одаберите функцију загревања и притисните: ОК. Дисплеј приказује температуру.
<b>Корак 4</b>	Подесите температуру. Притисните: ОК.
<b>Корак 5</b>	Притисните: START . Температурни сензор - можете да прикључите сензор у било ком тренутку пре или током кувања.
STOP - притисните да бисте искључили функцију загревања.	
<b>Корак 6</b>	Искључите рерну.

### Како се подешава: Easystem – функција загревања на пари

<b>Корак 1</b>	Укључите рерну. Изаберите симбол функције грејања и притисните га да бисте ушли у под-мени.	
<b>Корак 2</b>	Притисните  . Подесите функцију загревања на пари.	
<b>Корак 3</b>	Притисните: ОК. Дисплеј затим приказује подешавања температуре.	
<b>Корак 4</b>	Подесите температуру. Врста функције загревања на пари зависи од подешене температуре.	
<b>Пара за кување на пари</b> 50–100°C	За припрему на пари поврћа, житарица, махунарки, плодова мора, терина и дезерата који се послужују у кашичици.	
<b>Пара за крчкање на пари</b> 105–130°C	За кување динстаног и пирјаног меса или рибе, хлеба и живине, као и колача од сира и касерола.	
<b>Пара за нежно румењење</b> 135–150°C	За месо, касероле, пуњено поврће, рибу и гратинирана јела. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија сочну и меку текстуру, заједно са хрскавом корицом. Ако подесите тајмер, функција гриловања се аутоматски укључује у последњим минутима процеса кувања, како би јело било благо гратинирано.	
<b>Пара за печење</b> 155–230°C	За печена јела од меса, рибе, живине, као и печено пуњено лиснато тесто, тартове, мафине, гратинирана јела, поврће и пекарска јела. Ако подесите тајмер и ставите храну на први ниво, функција загревања с доње стране се аутоматски укључује у последњим минутима процеса кувања, како би јело имало хрскаво дно.	
<b>Корак 5</b>	Притисните: ОК.	
<b>Корак 6</b>	Притисните поклопац фиоке за воду да бисте је отворили.	

<b>Корак 7</b>	Напуните фиоку за воду хладном водом до максималног нивоа (око 950 ml) док се не огласи звучни сигнал или се на дисплеју не прикаже порука. Резерва воде је довољна за приближно 50 мин. Немојте пунити Фиоку за воду преко њеног максималног капацитета. Постоји ризик од цурења воде, преливања и оштећења намештаја.  <b>УПОЗОРЕЊЕ!</b> Користите само хладну воду са чесме. Немојте користити филтрирану (деминерализовану) или дестиловану воду. Немојте да користите друге течности. Немојте да сипате запаљиве нити алкохолне течности у фиоку за воду.
<b>Корак 8</b>	Вратите фиоку за воду у њен почетни положај.
<b>Корак 9</b>	Притисните: START . Пара се појављује након отприлике 2 min. Када пећница достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.
<b>Корак 10</b>	Када у фиоци за воду понестане воде, чује се звучни сигнал. Поново напуните фиоку за воду.
<b>Корак 11</b>	Искључите рерну.
<b>Корак 12</b>	Испразните фиоку за воду када се кување заврши. Погледајте одељак „Нега и чишћење“, Пражњење резервоара.
<b>Корак 13</b>	Преостала вода може да се кондензује у унутрашњости. Након кувања, пажљиво отворите врата пећнице. Када се рерна охлади, осушите унутрашњост меком крпом.

### Како да подесите: Потпомогнута припрема



Свако јело у овом подменију има препоручену функцију и температуру. Можете да подесите време и температуру.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и:

- Аутоматска тежина
- Температурни сензор








Степен до ког се јело кува:


- Слабо печено или Мање
- Средња
- Добро печено или Више

<b>Корак 1</b>	Укључите рерну.
<b>Корак 2</b>	Притисните:  .
<b>Корак 3</b>	Притисните:  . Унесите: Потпомогнута припрема.
<b>Корак 4</b>	Изаберите јело или врсту хране.
<b>Корак 5</b>	Притисните: START .


## Функције загревања

## СТАНДАРДНО

Функција загревања	Примена
 Гриловање	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Печење уз равни вентил.	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40 °C него за Загревање одозго/одоздо.
 Смрзнута храна	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
 Загревање одозго/одоздо	За печење на једном положају решетке.
 Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.


 Печење уз равни вентил., Загревање одозго/одоздо: Када подесите температуру испод 80 °C, лампа се аутоматски искључује после 30 сек.







## ДЕЛИКАТЕСИ

Функција загревања	Примена
 Конзервисање	За конзервирање поврћа (нпр. киселих краставаца).

Функција загревања	Примена
 Сушење	За сушење сецканог воћа, поврћа и печурки.
 Загревање посуђа	За загревање посуђа пре сервирања.
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 Гратинирано	За јела као што су лазање или гратинирани кромпир. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Споро кување	За припремање меког, сочног печења.
 Одржавање топлоте	За одржавање топлоте хране.
 Влажно печење уз вентилатор	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.

## ПАРА

Функција загревања	Примена
 Easystem	Употребљавајте пару за кување на пари, динстање, благо запецање и печење.

Функција загревања	Примена
 <p><b>Регенерисање паре</b></p>	Загревање хране паром спречава да се површина осуши. Топлота се распоређује благо и уједначено, што омогућава да се поново добију укус и мирис хране, као да је тек припремљена. Ова функција може да се користи за поновно загревање хране директно на тањиру. Можете поново да загревате храну у неколико тањира истовремено, користећи различите положаје решетки.
 <p><b>Печење хлеба</b></p>	Користите ову функцију за припрему хлеба и хлебних земички са врло добрим резултатима налик професионалним у погледу хрскавости, боје и сјаја корице.
 <p><b>Дизање теста</b></p>	За убрзавање дизања квасног теста. Спречава да се површина теста осуши и чува еластичност теста.
 <p><b>Пара пуне снаге</b></p>	За поврће кувано на пари, прилоге, рибу
 <p><b>Висока влажност</b></p>	Функција је погодна за печење финих јела као што су кремиви, фланови, терине и риба.
 <p><b>Ниска влажност</b></p>	Функција је погодна за месо, живину, јела из рерне и касероле. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија меку и сочну текстуру, заједно са хрскавом корицом.

### Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са:

IEC/EN 60350-1

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била

прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор.


## Функције сата


### Опис функција сата

Функција сата	Примена
Време кувања	За подешавање дужине кувања. Максимално је 23 ч 59 мин.
Крај активности	За подешавање шта ће се дешавати кад тајмер заврши са одбројавањем.
Одложени старт	За одлагање старта и/или краја кувања.
Додатно време	За продужење времена кувања.
Подсетник	За подешавање одбројавања. Максимално је 23 ч 59 мин. Ова функција не утиче на рад апарата.
Тајмер током рада	Надгледа колико дуго функција ради. Тајмер током рада – можете га укључити и искључити.

### Како да подесите: Функције сата

Како да подесите сат	
<b>Корак 1</b>	Укључите рерну.
<b>Корак 2</b>	Притисните: Доба дана.
<b>Корак 3</b>	Подесите тајмер. Притисните: ОК.


Како да подесите време кувања	
<b>Корак 1</b>	Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
<b>Корак 2</b>	Притисните:  .
<b>Корак 3</b>	Подесите тајмер. Притисните: ОК.

Како да изаберете опцију за завршетак	
<b>Корак 1</b>	Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
<b>Корак 2</b>	Притисните:  .
<b>Корак 3</b>	За подешавање времена кувања.
<b>Корак 4</b>	Притисните: ● ● ● .
<b>Корак 5</b>	Притисните: Крај активности.
<b>Корак 6</b>	Изаберите жељени: Крај активности.

**Како да изаберете опцију за завршетак**

<b>Корак 7</b>	Притисните: <b>OK</b> . Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.
----------------	--

**Како да одложите почетак кувања**


<b>Корак 1</b>	Подесите функцију загревања и температуру.
<b>Корак 2</b>	Притисните:  .
<b>Корак 3</b>	За подешавање времена кувања.
<b>Корак 4</b>	Притисните: <b>• • •</b> .
<b>Корак 5</b>	Притисните: Одложени старт.
<b>Корак 6</b>	Изаберите вредност.
<b>Корак 7</b>	Притисните: <b>OK</b> . Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

**Како се продужава времена кувања**

Када преостане 10% времена кувања, а храна не изгледа као да ће ускоро бити готова, можете да продужите време кувања. Такође можете да промените функцију загревања.

Притисните **+1min** да бисте продужили време кувања.

**Како да промените подешавање тајмера**

<b>Корак 1</b>	Притисните:  .
<b>Корак 2</b>	Подесите вредност тајмера.
<b>Корак 3</b>	Притисните: <b>OK</b> .
Задато време можете да промените у било ком тренутку у току кувања.	

**Коришћење прибора**

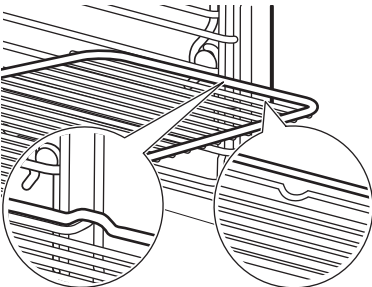
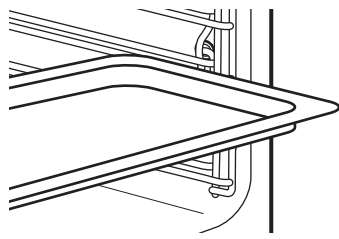
**УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

**Убацивање прибора**

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају



<p><b>Решеткаста полица:</b> Угурајте полицу између вођица на носачу решетке.</p>	
<p><b>Плех за печење / Дубоки тигањ:</b> Гурните плех између вођица на носачу решетке.</p>	

### Температурни сензор

Температурни сензор – мери температуру унутар хране. Можете да је користите са сваком функцијом загревања.

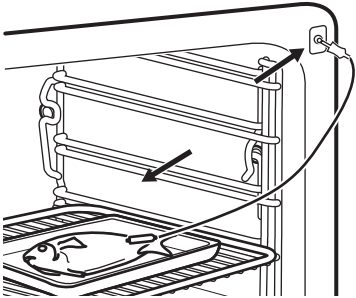
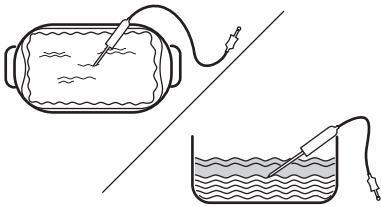

<b>Треба да се подесе две температуре:</b>	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p>Температура рерне: минимум 120°C.</p>	<p style="text-align: center;">?</p> <p>Температура у средини.</p>


<b>За најбоље резултате кувања:</b>		
<p>Састојци треба да буду на собној температури.</p>	<p>Не користите за течна јела.</p>	<p>Током кувања мора да остане унутар хране.</p>

Рерна израчунава приближно време завршетка печења. Оно зависи од количине хране, подешене функције рерне и температуре.

### Како да користите: Температурни сензор

<b>Корак 1</b>	Укључите рерну.
----------------	-----------------




<b>Корак 2</b>	Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.	
<b>Корак 3</b>	Поставите: Температурни сензор.	
<b>Месо, живина и риба</b>	<b>Касерола</b>	
Убаците врх Температурни сензор у центар меса, рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 Температурни сензор буде унутар јела.	Убаците врх Температурни сензор тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите обод посуде за печење као подршку за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.	
		
<b>Корак 4</b>	Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.	
<b>Корак 5</b>	 - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.	
<b>Корак 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● - притисните да бисте подесили жељену опцију:</li> <li>• Огласи звучни сигнал - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.</li> <li>• Огласи звучни сигнал и заустави припрему - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал и пећница престаје са радом.</li> </ul>	
<b>Корак 7</b>	Изаберите опцију и узастопно притисните: <b>OK</b> да бисте прешли на главни екран.	
<b>Корак 8</b>	Притисните: <b>START</b> . Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.	

<b>Корак 9</b>	Извуците утикач Температурни сензор из утичнице и извадите јело из пећнице.  <b>УПОЗОРЕЊЕ!</b> Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врео. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.
----------------	--

## Додатне функције



### Како да сачувате: Омиљено

Можете сачувати омиљена подешавања, као што су функција загревања, време кувања, температура или функција чишћења. Можете да сачувате 3 омиљена подешавања.

<b>Корак 1</b>	Укључите апарат.
<b>Корак 2</b>	Изаберите жељено подешавање.
<b>Корак 3</b>	Притисните:  . Изаберите: Омиљено.
<b>Корак 4</b>	Изаберите: Сачувај тренутна подешавања.
<b>Корак 5</b>	Притисните + да бисте додали подешавање у листу: Омиљено. Притисните ОК.
 - притисните да бисте понишили подешавање.  - притисните да бисте отказали подешавање.	



### Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције загревања.

<b>Корак 1</b>	Укључите апарат.
<b>Корак 2</b>	Подесите функцију загревања.
<b>Корак 3</b>	  - притисните истовремено ради укључивања функције.
Да бисте искључили функцију, поновите корак 3.	

### Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога уређај се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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

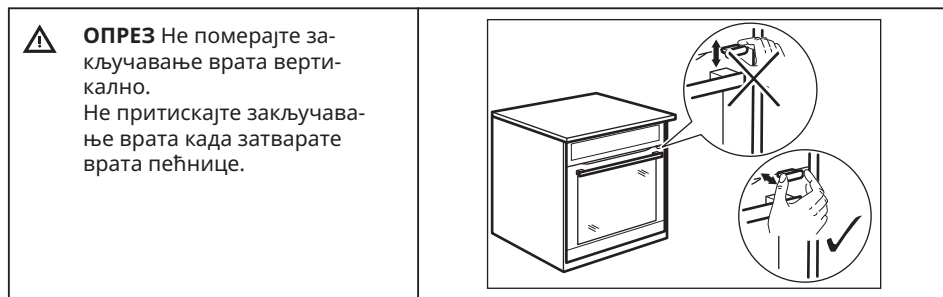
Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Крај, Споро кување.

површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

## Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио

## Механичко закључавање врата



## Како да користите: Механичко закључавање врата

### Отварање закључаних врата



## Корисни савети






### Препоруке у вези са печењем



Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака. Ваш апарат можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране. Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

### Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		 (°C)		 (МИН)
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	15 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	15 - 25
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	160	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Славо пециво, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (МИН)
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	140	2	15 - 25
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	15 - 25

### Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелектујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.






			
<b>Плех за пицу</b>	<b>Посуда за печење</b>	<b>Мала посуда за печење</b>	<b>Плех за флан</b>
Таман, нерелектујући Пречник 28 см	Таман, нерелектујући Пречник 26 см	Керамички Пречник 8 см, висина 5 см	Таман, нерелектујући Пречник 28 см






### Табеле кувања за институте за тестирање

Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са: EN 60350, IEC 60350.





### Печење на једном нивоу - печење у плеховима

		 °C	 МИН	
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	160	45 - 60	2
Немасна бисквит торта	Загревање одозго/ одоздо	160	45 - 60	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 см	Печење уз равни вентил.	160	55 - 65	2






		 °C	 МИН	
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/ одоздо	180	55 - 65	1
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	140	25 - 35	2
Шкотски колачић	Загревање одозго/ одоздо	140	25 - 35	2

**Печење на једном нивоу - кекс**

Користите трећи ниво решетке.

		 °C	 МИН
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	20 - 30
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Загревање одозго/ одоздо	170	20 - 30





**Печење на више нивоа - кекс**

		 °C	 МИН	
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	140	25 - 45	2 / 4
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	25 - 35	1 / 4
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	160	45 - 55	2 / 4
Пита с јабукама, 1 плех на решетки (Ø 20 cm)	Печење уз равни вентил.	160	55 - 65	2 / 4

**Гриловање**

Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.

Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.

		 МИН	
Тост	Гриловање	1 - 2	5
Говеђи котлет, окрените ка- да истекне половина вре- мена	Гриловање	24 - 30	4

Информације за институте за тестирање

Тестови за функцију: Пара пуне снаге.

Тестови у складу са IEC 60350.

Подесите температуру на 100°C.

	 Контејнер (Gastronorm)	 kg		 МИН	
Броколи, претходно за- грејте празну рерну	1 x 2/3 перфо- рирано	0.3	3	8 - 9	Поставите плех за печење на пр- ви положај ре- шетке.
Броколи, претходно за- грејте празну рерну	1 x 2/3 перфо- рирано	макс.	3	10 - 11	Поставите плех за печење на пр- ви положај ре- шетке.
Грашак, смрз- нути	2 x 2/3 перфо- рирано	2 x 1,5	2 и 4	Док тем- пература на нај- хладнијем месту не достигне 85°C.	Поставите плех за печење на пр- ви положај ре- шетке.


## Нега и чишћење




**УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте  
поглавља о безбедности.




## Напомене у вези са чишћењем

	Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера на-топљеном млаком водом и благим детерџентом.
	Користите раствор за чишћење металних површина.
	Флеке очистите благим детерџентом.

## Средства за чишћење

	Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомила-на масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
	Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. После сваке употребе, унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибера.

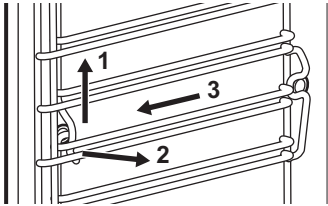
## Свакодневна употреба

	Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.
	Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

## Прибор

## Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

<b>Корак 1</b>	Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	
<b>Корак 2</b>	Пажљиво повуците носаче према горе и извуците их из предњег држача.	
<b>Корак 3</b>	Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.	
<b>Корак 4</b>	Извадите носаче из задњег држача.	

Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

## Како да користите: Чишћење паром

Пре него што почнете:		
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор и под-ршке решетке.	Обришите дно унутрашњости и унутрашње стакло на вратима меком крпом, топлим водом и благим детерџентом.


<b>Корак 1</b>	Фиоку за воду напуните до максималног нивоа док се не огласи звучни сигнал или се на дисплеју појави порука.
----------------	--

<b>Корак 2</b>	Изаберите: Мени / Чишћење.
----------------	----------------------------

Функција	Опис	Трајање
Чишћење паром	Благо чишћење	30 min
Чишћење паром плус	Нормално чишћење Испрскајте унутрашњост детерџентом.	75 min

<b>Корак 3</b>	Притисните <b>START</b> . Пратите упутство на дисплеју. Сигнал се оглашава кад се чишћење заврши.
----------------	---

<b>Корак 4</b>	Притисните било који симбол да бисте искључили сигнал.
----------------	--

 Кад ради ова функција, лампица је угашена.
---

Кад се чишћење заврши:		
Искључите рерну.	Када се рерна охлади, осушите унутрашњост меком крпом.	Оставите врата рерне отворена и сачекајте да се унутрашњост осуши.


## Подсетник за чишћење

Кад се појави подсетник, препоручује се чишћење.
--


Користите функцију: Чишћење паром плус.
---

## Како да користите: Уклањање каменца

Пре него што почнете:		
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор.	Уверите се да је фиока за воду празна.

<b>Трајање првог дела:</b> око 100 min	
<b>Корак 1</b>	Поставите дубоки тигањ на први ниво решетке.
<b>Корак 2</b>	Сипајте 250 ml средства за уклањање каменца у фиоку за воду.
<b>Корак 3</b>	Преостали део фиоке за воду напуните водом до максималног нивоа док се не огласи звучни сигнал или се на дисплеју појави порука.
<b>Корак 4</b>	Изаберите: Мени / Чишћење.
<b>Корак 5</b>	Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју. Започиње први део уклањања каменца.
<b>Корак 6</b>	Када се први део заврши, извуците дубоки тигањ и вратите га на први положај решетке.
<b>Трајање другог дела:</b> око 35 min	
<b>Корак 7</b>	Преостали део фиоке за воду напуните водом до максималног нивоа док се не огласи звучни сигнал или се на дисплеју појави порука.
<b>Корак 8</b>	Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ.
 Када ова функција ради, лампица је искључена.	

#### Када се уклањање каменца заврши:

Искључите рерну.	Када се рерна охлади, осушите унутрашњост меком крпом.	Оставите врата рерне отворена и сачекајте да се унутрашњост осуши.
 Ако након уклањања каменца у рерни остану насlage каменца, диспеј ће приказати обавештење да се процедура понови.		


#### Подсетник за уклањање каменца

Постоје два подсетника која вас упућују на уклањање каменца из рерне. Не можете да деактивирате подсетник за уклањање каменца.

Врста	Опис
Подсетник за препоручену меру	Препоручује да се уради уклањање каменца из рерне.
Подсетник за обавезујућу меру	Обавезује вас да урадите уклањање каменца из рерне. Ако не уклоните каменац из рерне када се укључи обавезујућа мера, не можете да користите функције паре.

## Како да користите: Испирање

Пре него што почнете:	
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор.

<b>Корак 1</b>	Поставите дубоки тигањ на први ниво решетке.
<b>Корак 2</b>	Напуните фиоку за воду водом до максималног нивоа док се не огласи звучни сигнал или се на дисплеју појави порука.
<b>Корак 3</b>	Изаберите: Мени / Чишћење / Испирање. Трајање: око 30 мин
<b>Корак 4</b>	Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју.
<b>Корак 5</b>	Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ.
 Када ова функција ради, лампица је искључена.	

## Подсетник за сушење

Након кувања помоћу функције за загревање на пари дисплеј тражи да се пећница осуши.

За сушење рерне притисните ДА.

## Како да користите: Сушење

Користите га након кувања помоћу функције загревања на пари или чишћења паром да бисте осушили унутрашњост.


<b>Корак 1</b>	Проверите да ли је рерна хладна.
<b>Корак 2</b>	Уклоните сав прибор.
<b>Корак 3</b>	Изаберите мени: Чишћење / Сушење.
<b>Корак 4</b>	Пратите упутства на екрану.

## Како да користите: Пражњење резервоара

Користите је након кувања коришћењем функције загревања на пари да бисте из фиоке за воду уклонили остатке воде.

Пре него што почнете:	
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор.


<b>Корак 1</b>	Поставите дубоки тигањ на први ниво решетке.
----------------	--

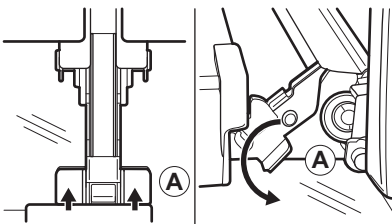
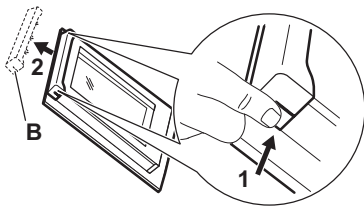
<b>Корак 2</b>	Изаберите: Мени / Чишћење / Пражњење резервоара. Трајање: 6 мин
<b>Корак 3</b>	Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју.
<b>Корак 4</b>	Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ.
 Када ова функција ради, лампица је искључена.	

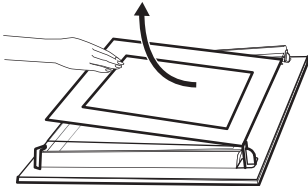
**Како да уклоните и монтирате:  
Врата**

Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

 **УПОЗОРЕЊЕ!** Врата су тешка.

 **ОПРЕЗ** Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

<b>Корак 1</b>	Отворите врата до краја.	
<b>Корак 2</b>	Подигните и притисните стезне полуге (А) на обема шаркама врата.	
<b>Корак 3</b>	Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°). Придржите врата са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле.	
<b>Корак 4</b>	Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.	
<b>Корак 5</b>	Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.	
<b>Корак 6</b>	Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.	

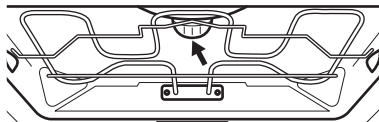
<b>Корак 7</b>	Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.	
<b>Корак 8</b>	Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом.	
<b>Корак 9</b>	Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата. Уверите се да су стакла убачена у правилан положај, јер у супротном може доћи до прегревања површине врата.	

### Како да замените: Лампица

- ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!** Ризик од стручног удара.  
Лампица може бити врућа.

Пре замене лампице:		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

### Горња сијалица

<b>Корак 1</b>	Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.	
<b>Корак 2</b>	Скините метални прстен и очистите стаклени поклопац.	
<b>Корак 3</b>	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300 °С.	
<b>Корак 4</b>	Поставите метални прстен на стаклени поклопац и монтирајте га.	

## Бочна сијалица




<b>Корак 1</b>	Уклоните подршку решетке како бисте могли да приступите лампици.
<b>Корак 2</b>	За скидање поклопца користите здвездасти одвијач.
<b>Корак 3</b>	Уклоните и очистите метални оквир и заптивку.




<b>Корак 4</b>	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
<b>Корак 5</b>	Инсталирајте метални оквир и заптивку. Притегните завртње.
<b>Корак 6</b>	Поставите леву подршку решетке.

## Решавање проблема

 **УПОЗОРЕЊЕ!** Погледајте поглавља о безбедности.

## Шта учинити ако...

 <b>Апарат се не укључује или не загрева</b>	
 <b>Могући узрок</b>	 <b>Решење</b>
Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен.	Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју.
Сат није подешен.	Подесите сат, за детаље погледајте Функције сата поглавље, Како да подесите: Функције сата.
Врата нису правилно затворена.	Скроз затворите врата.
Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок проблема. Уколико се проблем понавља, позовите овлашћеног електричара.
Уређај Блок. за безб. деце је укључен.	Погледајте одељак „Мени“, подмени за: Опције.



 <b>Компоненте</b>	
 <b>Опис</b>	 <b>Решење</b>
Лампица је прегорела.	Замените лампицу, појединоста потражите у одељку „Нега и чишћење“, Како заменити: Сијалица.

Прекид напајања увек прекида чишћење.  
Поновите чишћење ако је прекинуто због  
нестанка струје.

### Како да поступате у случају: Шифре грешке

Када дође до софтверске грешке, на дисплеју се приказује порука о грешци.

У овом одељку наћи ћете листу проблема које можете сами да решите.

 Шифра и опис	 Решење
F111 – Температурни сензор није правилно убаčen у утичницу.	До краја убаците Температурни сензор у утичницу.
F240, F439 - поља осетљива на додир на дисплеју не раде правилно.	Очистите површину дисплеја. Уверите се да нема прљавштине на пољима осетљивим на додир.
F908 - систем апарата не може да се повеже са командном таблом.	Искључите и укључите уређај.

### Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:	
Модел (MOD.)	.....
Број производа (PNC)	.....
Серијски број (S.N.)	.....

## Технички подаци

### Технички подаци

Димензије (унутрашње)	Ширина Висина Дубина	478 мм 356 мм 414 мм
Површина плеха за печење	1424 cm <sup>2</sup>	
Горњи грејач	- W	



Доњи грејач	1000 W
Грил	2300 W
Прстен	2400 W
Укупна снага	3500 W
Напон	220 - 240 V
Фреквенција	50 Hz
Број функција	22

## Енергетска ефикасност

### Информације о производу и лист са информацијама о производу

Назив добављача	IKEA
Идентификација модела	MUTEBO 105.570.41
Индекс енергетске ефикасности	61.9
Класа енергетске ефикасности	A++
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	1.09 kWh/циклус
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.52 kWh/циклус
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	70 l
Тип рерне	Уградна рерна
Маса	35.5 kg
IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.	

### Уштеда енергије



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

#### **Кување са вентилатором**

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

#### **Преостала топлота**

Ако је активиран програм Трајање, а време кувања је дуже од 30 минута, грејни елементи се аутоматски искључују раније у неким функцијама уређаја.

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлим.

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на

минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

#### **Одржавање хране топлим**

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroka. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

#### **Кување са искљученом лампицом**

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

#### **Влажно печење уз вентилатор**

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

## Структура менија

### Мени

Ставка у менију		Примена
Потпомогнута припрема		Приказује аутоматске програме.
Чишћење		Приказује програме чишћења.
Омиљено		Приказује омиљена подешавања.
Опције		Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
Подешавања	Конфигурација	Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
	Сервисирање	Приказује верзију софтвера и конфигурацију.

**Подмени за: Чишћење**

Подмени	Примена
Сушење	Поступак сушења унутрашњости од кондензације која остаје након употребе функција паре.
Пражњење резервоара	Поступак уклањања преостале воде из фиоке за воду после коришћења функција са паром.
Чишћење паром	Благо чишћење.
Чишћење паром плус	Темељно чишћење.
Уклањање каменца	Чишћење кола за генерисање паре од наталоженог каменца.
Испирање	Поступак испирања и чишћења кружног тока генератора паре након честе употребе функција са паром.

**Подмени за: Опције**

Подмени	Примена
Светло	За укључивање и искључивање лампе.
Блок. за безб. деце	Спречава нехотично активирање апарата. Када је опција укључена, текст Блок. за безб. деце се појављује на дисплеју када укључите уређај. Да бисте омогућили употребу апарата, изаберите слова шифре по абецедном реду. Приступ тајмеру, даљинском управљању и лампи је могућ када је опција укључена.
Брзо загревање	Скраћује време загревања. Доступан је само за неке функције апарата.
Подсетник за чишћење	Укључује и искључује подсетник.
Показивање времена	Укључује и искључује сат.
Стил дигиталног сата	Мења формат приказа времена.

**Подмени за: Конфигурација**


Подмени	Опис
Језик	Подешава језик уређаја.
Осветљеност дисплеја	Подешава осветљеност дисплеја.
Звукови тастера	Укључује и искључује звук поља осетљивих на додир. Звук није могуће искључити за: ①.


Подмени	Опис
Јачина звучног сигнала	Подешава јачину звукова тастера и сигнала.
Тврдоћа воде	Подешава тврдоћу воде.
Доба дана	Подешава тренутно време и датум.

### Подмени за: Сервисирање

Подмени	Опис
Демо режим	Кôд за активацију/деактивацију: 2468
Верзија софтвера	Информације о верзији софтвера.
Поништи сва подешавања	Враћа на фабричка подешавања.

## Еколошка питања

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и

електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

## ИКЕА ГАРАНЦИЈА

### Колико дуго важи ИКЕА гаранција?

Ова гаранција важи 5 година од оригиналног датума куповине вашег уређаја у компанији ИКЕА. Оригинални рачун је неопходан као доказ о куповини. Ако се сервисирање уређаја обавља у оквиру гаранције, овим се неће продужити гарантни рок.

### Ко ће обавити сервисирање?

Сервисер компаније ИКЕА обезбедиће услугу путем сопствене сервисне службе или мреже овлашћених партнера.

### Шта покрива ова гаранција?

Овом гаранцијом покривени су кварови уређаја који су изазвани грешкама у

конструкцији или материјалу, почев од датума куповине у компанији ИКЕА. Гаранција важи само ако се уређај употребљава за кућне потребе. Изузеци су наведени под насловом „Шта није покривено овом гаранцијом?“ Током гарантног периода, трошкови отклањања кварова, нпр. поправке, резервни делови, рад и путни трошкови, под условом да је уређај могуће приступити ради поправке без додатних трошкова. На ове услове примењују се смернице ЕУ (бр. 99/44/ЕГ) и одговарајући локални прописи. Замењени делови постају власништво компаније ИКЕА.

**Шта ће ИКЕА учинити да отклони проблем?**

Изабрани сервисер компаније ИКЕА испитаће производ и одлучити, по сопственом нахођењу, да ли је покривен овом гаранцијом. Уколико се сматра да је покривен, сервисер компаније ИКЕА или њен овлашћени партнер преко сопствене сервисне службе, према сопственом нахођењу потом ће, или поправити неисправан производ или га заменити истим или сличним.

### Шта није покривено овом гаранцијом?

- Нормално хабање.
- Намерно оштећење или оно настало услед немара, оштећење проузроковано непоштовањем упутства за употребу, неисправном инсталацијом или прикључивањем на погрешан напон, оштећење изазвано хемијском или електро-хемијском реакцијом, рђа, корозија или оштећење од воде, укључујући ограничавања на оштећења изазвана великом количином каменца у доводу воде, оштећење настало услед нетипичних услова у окружењу.
- Потрошни делови укључујући батерије и лампице.
- Делови који немају функцију и украсни делови који не утичу на нормалну употребу уређаја, укључујући било какве огреботине и могуће разлике у боји.
- Случајно оштећење проузроковано страним телима или супстанцама, чишћењем или одблокирањем филтера, система за одвод или фиока за детерџент.
- Оштећење следећих делова: керамичког стакла, додатака, корпе за посуђе, корпе прибора за јело, доводних и одводних цеви, заптивки, сивилица и поклопаца сивилица, екрана, дугмади, кућишта и делова кућишта. Изузев у случајевима када је могуће доказати да су таква оштећења настала услед грешака у производњи.
- Случајеви у којима није било могуће установити било какав квар током посете техничара.

- Поправке које нису обављене од стране нашег изабраног сервисера и/или овлашћених сервисних партнера, или у случају када нису коришћени оригинални делови.
- Поправке проузроковане погрешном уградњом или које нису урађене у складу са спецификацијом.
- Употреба уређаја ван домаћинства, тј. у професионалне сврхе.
- Оштећења приликом транспорта. Уколико купац транспортује производ до своје куће или неке друге адресе, ИКЕА није одговорна за било какву штету која може настати током транспорта. Међутим, уколико ИКЕА испоручи производ на адресу купца, штета настала током овакве испоруке биће покривена гаранцијом.
- Трошкови обављања иницијалне инсталације ИКЕА уређаја. Међутим, уколико сервисер компаније ИКЕА или њен овлашћени партнер поправи или замени уређај под условима ове гаранције, сервисер или овлашћени партнер компаније ИКЕА ће поново инсталирати исправљени уређај или инсталирати нови, уколико је неопходно. Ово ограничење се не односи на рад који није проузроковао грешке а изведен је од стране квалификованог лица, уз употребу наших оригиналних делова, а како би се уређај прилагодио безбедносним техничким спецификацијама друге државе чланице ЕУ.

### Како се примењује закон државе

Гаранција компаније ИКЕА даје вам одређена законска права, којом се покривају или превазилазе локални захтеви. Међутим, ови услови ни на који начин не ограничавају права потрошача описана у локалним прописима.

### Подручје важења

За уређаје који су купљени у једној држави ЕУ а затим однети у другу државу ЕУ, сервисирање ће бити обезбеђено у оквиру гарантних услова који су уобичајени у новој држави. Обавеза

пружања услуга сервисирања у оквиру гаранције постоји само ако је уређај усаглашен и инсталиран у складу са:

- техничким спецификацијама државе у којој је начињен гарантни захтев;
- Упутством за монтажу и Упутством о безбедности у упутству за употребу.

### Послепродајно сервисирање за ИКЕА уређаје:

Молимо вас да се без оклевања обратите послепродајној сервисној служби компаније ИКЕА да бисте:

1. упутили захтев за сервисирање под овом гаранцијом;
2. тражили појашњење у вези са инсталацијом ИКЕА уређаја у предвиђеном ИКЕА кухињском намештају. Сервис неће пружити објашњења која се односе:
  - на монтажу целе ИКЕА кухиње;
  - прикључивање на струју (уколико се апарат испоручује без утикача и кабла), на воду и на гас, јер такве радове мора да обави техничко лице овлашћеног сервиса.
3. тражили појашњење у вези са садржајем и спецификацијама у упутству за употребу овог ИКЕА уређаја.

Да бисте од нас добили најбољу могућу помоћ, молимо вас да пажљиво прочитате одељак Упутство за монтажу и/или Упутство за употребу ове брошуре, пре него што нам се обратите.

### Како да дођете до нас ако вам је потребна наша услуга



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

**i** Како бисмо вам брзо пружили услугу, саветујемо вам да користите телефонске бројеве наведене на списку, на крају овог упутства. Када вам је потребна помоћ, увек користите бројеве наведене у брошури за одређени уређај. Пре него што нас позовете, обавезно имајте при руци број ИКЕА артикла (8-цифрени број) и серијски број (8-цифрени број који се налази на плочици са техничким карактеристикама) уређаја за који вам је потребна помоћ.

**i** САЧУВАЈТЕ РАЧУН! То је ваш доказ о куповини и неопходан је да би гаранција била важећа. Имајте на уму да су на рачуну такође наведени број и назив ИКЕА артикла (8-цифрена шифра) за сваки од уређаја који сте купили.

### Да ли вам је потребна додатна помоћ?

За сва додатна питања која се не односе на послепродајно сервисирање вашег уређаја, обратите се контакт центру најближе ИКЕА продавнице. Пре него што нам се обратите, препоручујемо вам да пажљиво прочитате документацију о уређају.

## Obsah

Bezpečnostné informácie	447	Tipy a rady	468
Bezpečnostné pokyny	449	Ošetrovanie a čistenie	472
Inštalácia	451	Riešenie problémov	478
Popis výrobku	452	Technické údaje	480
Ovládací panel	454	Energetická účinnosť	480
Pred prvým použitím	455	Štruktúra ponuky	482
Každodenné používanie	457	Ochrana životného prostredia	483
Časové funkcie	462	ZÁRUKA IKEA	484
Používanie príslušenstva	464		
Doplňkové funkcie	466		

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## Bezpečnostné informácie

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť.

## Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani

domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.

- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## **Všeobecná bezpečnosť**

- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Pred akoukoľvek údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.



## Bezpečnostné pokyny

### Inštalácia

**⚠ VAROVANIE!** Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinstalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič netáčajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča sa uistite, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.

Minimálna výška linky (linka pod minimálnou výškou pracovnej plochy)	578 (600) mm
Šírka linky	560 mm
Hĺbka linky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Zabudovaná hĺbka spotrebiča	546 mm

Hĺbka s otvorenými dvierkami	1027 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor položený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka hlavného napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu zadnej strany	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

### Zapojenie do elektrickej siete

**⚠ VAROVANIE!** Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykcom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po

inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.

- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrické pripojenie musí zahŕňať odpájacie zariadenie, ktoré umožňuje odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Odpájacie zariadenie musí mať rozstup kontaktov najmenej 3 mm.

## Použitie



**VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokkými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



**VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
  - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
  - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
  - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
  - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
  - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

## Parné pečenie



**VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popálenie:
  - Keď je zapnutá funkcia, pri otváraní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Para môže uniknúť.
  - Po parnom pečení otvárajte dvierka spotrebiča opatrne.

## Ošetrovanie a čistenie

**⚠ VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Zvyšky tuku alebo potravín v spotrebiči môžu spôsobiť požiar.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na obale.

## Vnútorňé osvetlenie

**⚠ VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam

v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

## Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

## Likvidácia

**⚠ VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte dvierka, aby ste zabránili uviaznutiu detí a domácich zvierat v spotrebiči.
- **Obalový materiál:** Obalový materiál je recyklovateľný. Plastové časti sú označené medzinárodnými skratkami ako PE, PS, atď. Obalový materiál vyhadzujte do kontajnerov určených na tento účel v zariadeniach na spracovanie odpadu vo vašom okolí.

## Inštalácia

**⚠ VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## Montáž

- i** Pri inštalácii postupujte podľa pokynov na inštaláciu.

## Elektrická inštalácia

**⚠ VAROVANIE!** Elektrickú inštaláciu smie vykonať iba kvalifikovaná osoba.

- i** Ak nedodržíte bezpečnostné pokyny uvedené v príslušných kapitolách, výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť.

Táto rúra sa dodáva iba s napájacím káblom.

### Kábel

Typy káblov použiteľných pre inštaláciu alebo výmenu:

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

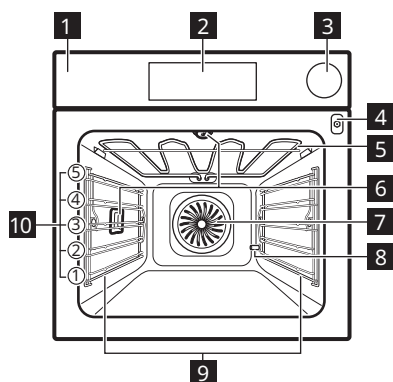
Prierez kábla určite podľa celkového výkonu uvedeného na typovom štítku. Môžete si tiež pozrieť údaje uvedené v tabuľke:

Celkový výkon (W)	Prierez kábla (mm <sup>2</sup> )
maximálne 1 380	3 x 0.75
maximálne 2 300	3 x 1
maximálne 3 680	3 x 1.5

Uzemňovací kábel (zeleno/žltý kábel) musí byť o 2 cm dlhší ako fázový a nulový kábel (modrý a hnedý kábel).

## Popis výrobku

### Všeobecný prehľad

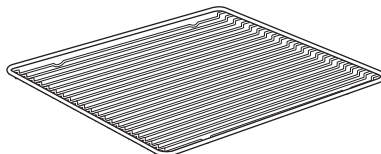


- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Zásuvka na vodu
- 4 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 5 Ohrevný prvok
- 6 Osvetlenie
- 7 Ventilátor
- 8 Odvápňovacia odtoková rúra
- 9 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 10 Úroveň roštu v rúre

### Príslušenstvo

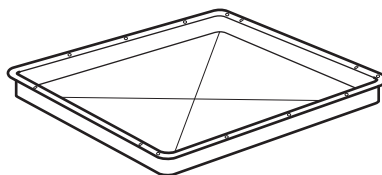
#### Drôtený rošt

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.

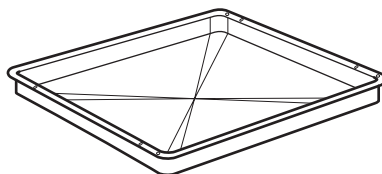


**Plech na pečenie**

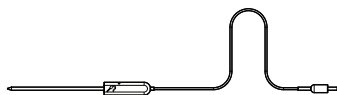
Pre koláče a piškótové koláče.

**Hlboký pekáč**

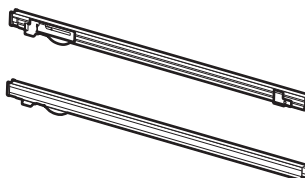
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.

**Teplotná sonda**

Na meranie teploty vnútri jedla.

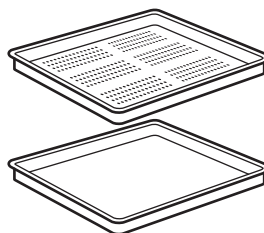
**Teleskopické lišty**

Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.

**Parná súprava**

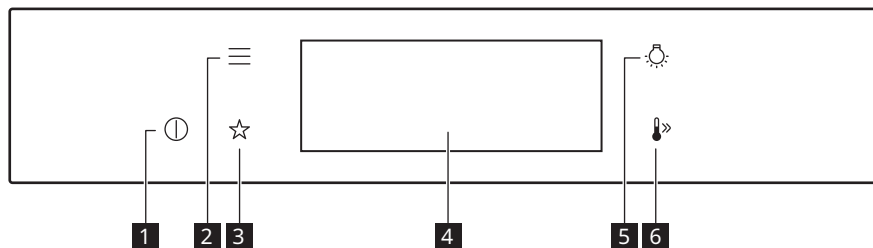
Jedna neperforovaná a jedna perforovaná nádoba.

Parná súprava odvádza z pokrmu skondenzovanú vodu počas pečenia s parou. Použite ju na prípravu zeleniny, rýb, kuracích prs. Súprava nie je vhodná pre jedlá, ktoré majú nasiaknuť vodou, napr. ryža, polenta, cestoviny.






## Ovládací panel

### Prehľad ovládacieho panela



<b>1</b>	ZAP. / VYP.	Stlačením a podržaním tlačidla zapnete a vypnete spotrebič.
<b>2</b>	Ponuka	Uvádza funkcie spotrebiča.
<b>3</b>	Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.
<b>4</b>	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
<b>5</b>	Spínač osvetlenia	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
<b>6</b>	Rýchle zohrievanie	Zapnutie a vypnutie funkcie: Rýchle zohrievanie.

 <p><b>Stláčajte</b></p>	 <p><b>Presunutie</b></p>	 <p><b>Stlačte a podržte tlačidlo</b></p>
Dotknite sa povrchu končekom prsta.	Posuňte konček prsta po povrchu.	Dotknite sa povrchu na 3 sekundy.

## Displej

	<p>Displej s nastavenými kľúčovými funkciami.</p> <p>A. Presný čas          B. ŠTART/STOP          C. Teplota          D. Funkcie ohrevu          E. Časovač          F. Teplotná sonda (len vybrané modely)</p>
--	--

## Ukazovatele na displeji

<b>Základné ukazovatele</b> – na navigáciu na displeji.			
<p>OK</p> <p>Potvrdenie výberu/nastavenia.</p>	<p>&lt;</p> <p>Návrat o jednu úroveň v ponuke.</p>	<p>↶</p> <p>Vrátenie posledného úkonu.</p>	<p>🔘</p> <p>Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.</p>
<b>Zvukový signál Ukazovatele funkcie</b> – keď uplynie nastavený čas varenia, zaznie zvukový signál.			
<p>🔔</p> <p>Funkcia je zapnutá.</p>	<p>🔔 STOP</p> <p>Funkcia je zapnutá. Varenie sa automaticky zastaví.</p>	<p>🔔</p> <p>Zvukový signál je vypnutý.</p>	
<b>Ukazovatele časovača</b>			
<p>🕒</p> <p>Nastavenie funkcie: Odložený štart.</p>		<p>⊗</p> <p>Ak chcete zrušiť nastavenia.</p>	

## Pred prvým použitím

**⚠ VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## Prvé čistenie




Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
<p>Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.</p>	<p>Spotrebič a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.</p>	<p>Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vložte do spotrebiča.</p>

## Prvé pripojenie

Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí uvítacie hlásenie.

Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Tvrdosť vody, Presný čas.





## Počiatočný predohrev

 <b>Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.</b>	
<b>Krok č. 1</b>	Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  Rúru nechajte spustenú 15 minút.
<p><b>i</b> Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.</p>	

## Nastavenie: Tvrdosť vody

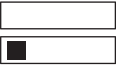



Po zapojení rúry do elektrickej siete je potrebné nastaviť úroveň tvrdosti vody.

Použite testovací papierik dodaný s parnou súpravou.

			
<b>Krok č. 1</b>	<b>Krok č. 2</b>	<b>Krok č. 3</b>	<b>Krok č. 4</b>
Testovací papierik vložte do vody na približne 1 sekundu. Testovací papierik nedávajte pod tečúcu vodu.	Potraste testovacím papierikom, aby ste odstránili nadbytočnú vodu.	Počkajte 1 minútu a skontrolujte tvrdosť vody pomocou tabuľky nižšie.	Nastavte úroveň tvrdosti vody: Ponuka / Nastavenia / Nastavenie / Tvrdosť vody.
<p><b>i</b> Farby testovacieho papierika sa naďalej menia. Tvrdosť vody nekontrolujte neskôr ako 1 minútu po skúške.</p>			
<p>Úroveň tvrdosti vody môžete zmeniť v ponuke: Nastavenia / Nastavenie / Tvrdosť vody.</p>			


Uvedená tabuľka zobrazuje škálu tvrdosti vody (°dH) s príslušnou úrovňou usadenín vápnika a klasifikáciou vody. Nastavte tvrdosť vody podľa tabuľky.




Tvrdosť vody		Testovací pa- pierik	Usadenie váp- nika (mmol/l)	Usadenie váp- nika (mg/l)	Klasifikácia vo- dy
Úroveň	°dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	mäkká
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	stredne tvrdá
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	tvrdá
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	veľmi tvrdá

Keď je úroveň tvrdosti vody 4, zásuvku na vodu plňte neperlivou vodou balenou vo fľašiach.


## Každodenné používanie


 **VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### Nastavenie: Funkcie ohrevu

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru. Na displeji sa zobrazí predvolená funkcia ohrevu.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte symbol funkcie ohrevu  , aby ste vstúpili do podponuky.
<b>Krok č. 3</b>	Vyberte funkciu ohrevu a stlačte: OK. Na displeji sa zobrazí: teplota.
<b>Krok č. 4</b>	Nastavte: teplotu. Stlačte tlačidlo: OK.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo: START. Teplotná sonda – teplotnú sondu môžete zasunúť kedykoľvek pred alebo počas pečenia.
Stlačením STOP vypnite funkciu ohrevu.	
<b>Krok č. 6</b>	Vypnite rúru.

### Nastavenie: Easystem – Funkcia ohrevu parou

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru. Do podponuky vstúpite po výbere a stlačení symbolu funkcie ohrevu.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte  . Nastavte funkciu ohrevu parou.
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte tlačidlo: OK. Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty.

<b>Krok č. 4</b>	Nastavte teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty.	
<b>Para na parnú prípravu</b> 50 – 100 °C	Na parné pečenie zeleniny, obilnín, strukovín, morských plodov, terín a dezertov.	
<b>Para na dusenie</b> 105 – 130 °C	Na prípravu duseného mäsa alebo rýb, chleba a hydiny, ako aj tvarohových koláčov a dusených pokrmov.	
<b>Para na chrumkavú kôrku</b> 135 – 150 °C	Na mäso, dusené pokrmy, plnenú zeleninu, ryby a gratinované pokrmy. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso šťavnatú a jemnú textúru a zároveň chrumkavý povrch. Ak nastavíte časovač, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia grilu, aby bol pokrm mierne gratinovaný.	
<b>Para na pečenie</b> 155 – 230 °C	Pre pečené a zapekané pokrmy, mäso, ryby, hydinu, pečivo z lístkového cesta, tortičky, muffiny, gratinované pokrmy, zeleninu a pekárenské výrobky. Ak nastavíte časovač a vložíte jedlo do prvej úroveň, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia dolného ohrevu, aby mal pokrm chrumkavý povrch.	
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo: OK.	
<b>Krok č. 6</b>	Zatlačením na kryt otvorte zásuvku na vodu.	
<b>Krok č. 7</b>	Zásuvku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (približne 950 ml), kým nezaznie zvukový signál a na displeji sa nezobrazí hlásenie. Množstvo vody postačuje približne na 50 minút. Zásuvku na vodu nenapíňajte nad jej maximálnu kapacitu. Hrozí nebezpečenstvo netesnosti, pretekania vody a poškodenia nábytku.  <b>VAROVANIE!</b> Používajte iba studenú vodu z vodovodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) alebo destilovanú vodu. Nepoužívajte iné tekutiny. Do zásuvky na vodu nelejte horľavé kvapaliny ani kvapaliny s obsahom alkoholu.	
<b>Krok č. 8</b>	Zásuvku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.	
<b>Krok č. 9</b>	Stlačte tlačidlo: START. Približne po 2 minútach sa objaví para. Keď dosiahne rúra nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.	
<b>Krok č. 10</b>	Keď dôjde voda v zásuvke na vodu, zaznie signál. Znova naplňte zásuvku na vodu.	

<b>Krok č. 11</b>	Vypnite rúru.
<b>Krok č. 12</b>	Po dokončení pečenia vyprázdňte zásuvku na vodu. Pozrite si kapitolu „Starostlivosť a čistenie“, Prázdna nádržka na vodu.
<b>Krok č. 13</b>	V dutine môže kondenzovať zvyšková voda. Po pečení opatrne otvorte dvierka rúry. Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou.

### Nastavenie: Sprievodca pečením



Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Môžete upraviť čas a teplotu.

Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:

- Hmotnostný program
- Teplotná sonda



Úroveň uvarenia pokrmu:






- Nypepečený alebo Menej
- Stredne
- Prepečený alebo Viac


<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo:  .
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte tlačidlo:  . Zadajte: Sprievodca pečením.
<b>Krok č. 4</b>	Vyberte pokrm alebo druh potraviny.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo: START .

### Funkcie ohrevu





#### ŠTANDARDNÉ





Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>Gril</b>	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriatok.
 <b>Turbo gril</b>	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>Teplovzdušné Pečenie</b>	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšie ako pre Tradičné pečenie.
 <b>Mrazené pokrmy</b>	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčiek, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 <b>Tradičné pečenie</b>	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.
 <b>Pizza</b>	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
 <b>Dolný ohrev</b>	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.







 Teplovzdušné Pečenie, Tradičné pečenie: Keď nastavíte teplotu pod 80 °C, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.


### ŠPECIÁLNE

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>Zaváranie</b>	Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).
 <b>Sušenie</b>	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.
 <b>Ohrev tanierov</b>	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 <b>Rozmrazovanie</b>	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>Gratinované jedlá</b>	Na jedlá, ako sú lasagne alebo zapečené zemiaky. Na gratinovanie a zapekanie.
 <b>Pomalé pečenie</b>	Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa.
 <b>Uchovať teplé</b>	Na uchovávanie jedla teplého.
 <b>Vlhký horúci vzduch</b>	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použite sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.

## PARA

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>Easystem</b>	Použite paru na parnú prípravu, dusenie, jemné zapekanie a pečenie.
 <b>Regenerácia</b>	Opätovné zohrievanie jedla parou zabraňuje vysušeniu jeho povrchu. Teplo sa rozloží jemne a rovnomerne, čo umožňuje obnoviť chuť a arómu jedla tak, ako keby bolo práve pripravené. Túto funkciu môžete používať na priame zohrievanie jedla na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach roštov.
 <b>Pečenie chleba</b>	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.
 <b>Kysnutie cesta</b>	Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva ho pružné.
 <b>Vlhká para</b>	Na parnú prípravu zeleniny, príloh, rýb
 <b>Vlhkosť vysoká</b>	Funkcia je vhodná na prípravu delikátnych jedál ako sú nákypy, obložené koláče, teriny a ryby.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <b>Vlhkosť nízka</b>	Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, pečené jedlá a dusené/zapekané jedlá. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a zároveň chrumkavý okraje.

### Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Skúšky podľa:

IEC/EN 60350-1

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie

a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch.

## Časové funkcie

### Popis časových funkcií

Funkcia časovača	Aplikácia
Čas prípravy	Nastavenie dĺžky varenia. Maximálne 23 h 59 min.
Kritéria skončenia	Nastavenie, čo sa má stať, keď časovač skončí odpočítavanie.
Odložený štart	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
Predĺženie pečenia	Predĺženie času varenia.
Pripomienka	Služi na nastavenie odpočítavania času. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča.
Časovač	Sleduje, ako dlho je funkcia v činnosti. Časovač – môžete ju zapnúť a vypnúť.

### Nastavenie: Časové funkcie

Nastavenie hodín	
<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo: Presný čas.
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie času varenia	
<b>Krok č. 1</b>	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.

<b>Nastavenie času varenia</b>	
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo: ☺.
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

<b>Výber funkcie koniec</b>	
<b>Krok č. 1</b>	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo: ☺.
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte čas varenia.
<b>Krok č. 4</b>	Stlačte tlačidlo: ● ● ●.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo: Kritéria skončenia.
<b>Krok č. 6</b>	Zvoľte požadované: Kritéria skončenia.
<b>Krok č. 7</b>	Stlačte tlačidlo: OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

<b>Odložený štart varenia</b>	
<b>Krok č. 1</b>	Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
<b>Krok č. 2</b>	Stlačte tlačidlo: ☺.
<b>Krok č. 3</b>	Nastavte čas varenia.
<b>Krok č. 4</b>	Stlačte tlačidlo: ● ● ●.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte tlačidlo: Odložený štart.
<b>Krok č. 6</b>	Vyberte hodnotu.
<b>Krok č. 7</b>	Stlačte tlačidlo: OK. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

<b>Predĺženie času varenia</b>	
Keď zostáva 10 % času varenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete predĺžiť čas varenia. Môžete tiež zmeniť funkciu ohrevu.	
Stláčaním <b>+ 1 min</b> predĺžite čas varenia.	

<b>Zmena nastavení časovača</b>	
<b>Krok č. 1</b>	Stlačte tlačidlo: ☺.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte hodnotu časovača.

## Zmena nastavení časovača

**Krok č. 3** Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.

## Používanie príslušenstva

**⚠ VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

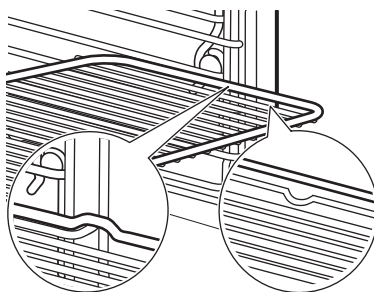
Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

### Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu.

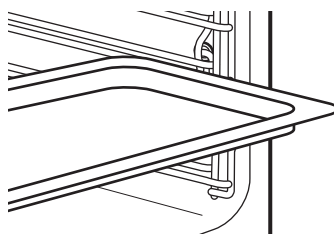
#### Drôtený rošt:

Rošt zasunúte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt.



#### Plech na pečenie / Hlboký pekáč:


Plech na pečenie zasunúte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



### Teplotná sonda

Teplotná sonda – meria teplotu vnútri jedla. Môže sa použiť pri každej funkcii ohrevu.

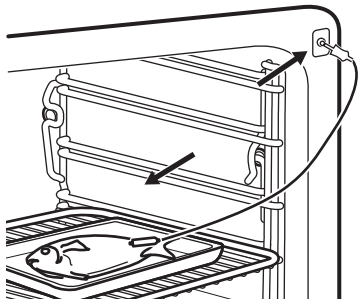
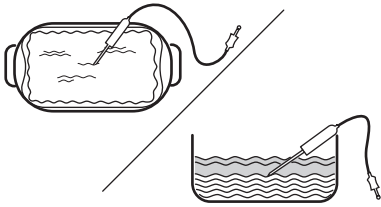




Nastavujú sa dve teploty:	
°C Teplota rúry: minimálne 120 °C.	 Teplota vo vnútri.

Pre najlepšie výsledky varenia:		
Prísady by mali mať izbovú teplotu.	Nepoužívajte s tekutými pokrmami.	Počas varenia musí zostať v pokrme.

Rúra vypočíta približný čas skončenia varenia. Závisí od množstva potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.

### Spôsob používania: Teplotná sonda


<b>Krok č. 1</b>	Zapnite rúru.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
<b>Krok č. 3</b>	Vložte: Teplotná sonda.
<b>Mäso, hydinu a rybu</b>	<b>Zapekaciu nádobu</b>
Špičku Teplotná sonda vložte do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.	Špičku Teplotná sonda zapichnete presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte Teplotná sonda použite okraj zapekacej formy. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.
	
<b>Krok č. 4</b>	Teplotná sonda zasuňte do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte  , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.

<b>Krok č. 6</b>	Stlačte ● ● ●, aby ste nastavili požadovanú funkciu: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zvukový signál – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál.</li> <li>• Zvukový signál a skončenie pečenia – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a rúra sa vypne.</li> </ul>
<b>Krok č. 7</b>	Vyberte voliteľnú funkciu a opakovane stlačte: OK, aby ste sa vrátili na hlavnú obrazovku.
<b>Krok č. 8</b>	Stlačte tlačidlo: START . Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.
<b>Krok č. 9</b>	Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vyberte pokrm z rúry.  <b>VAROVANIE!</b> Pretože sa Teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.

## Doplňkové funkcie

### Ako ušetriť energiu: Oblíbené

Môžete uložiť svoje oblíbené nastavenia, ako napr. funkciu ohrevu, čas prípravy pokrmov, teplotu alebo funkciu čistenia. Môžete uložiť 3 oblíbené nastavenia.

<b>Krok č. 1</b>	Zapnite spotrebič.
<b>Krok č. 2</b>	Vyberte preferované nastavenie.
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte tlačidlo:  . Vyberte: Oblíbené.
<b>Krok č. 4</b>	Vyberte možnosť: Uložiť aktuálne nastavenia.
<b>Krok č. 5</b>	Stlačte +, aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Oblíbené. Stlačte tlačidlo OK.
↶ – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.	
⊗ – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.	

### Blokovanie ovládania

Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie ohrevu.



<b>Krok č. 1</b>	Zapnite spotrebič.
<b>Krok č. 2</b>	Nastavte funkciu ohrevu.

**Krok č. 3** Stlačte súčasne ☆ a 🔑, aby ste zapli funkciu.

Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3.

### Automatické vypínanie

Ak pracuje funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne nastavenia, z bezpečnostných dôvodov sa spotrebič po určitom čase vypne.

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

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Koniec, Pomalé pečenie.

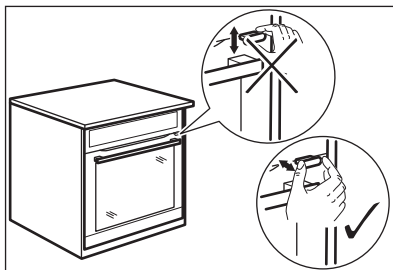
### Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

### Mechanické blokovanie dvierok



**UPOZORNENIE!** Blokovanie dvierok nepremiestňujte vo zvislom smere. Pri zatváraní dvierok rúry netlačte na blokovanie dvierok.



### Spôsob používania: Mechanické blokovanie dvierok

#### Otvorenie uzamknutých dvierok



## Tipy a rady

### Odporúčania pre varenie








Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.






Váš spotrebič môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.

Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

### Vlhký horúci vzduch

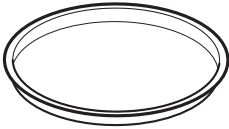
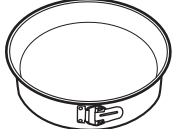


V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25

		 (°C)		 (min)
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	15 - 25
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	140	2	15 - 25
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25

### Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.






			
<b>Forma na pizzu</b>	<b>Forma na pečenie</b>	<b>Nádoby na suflé</b>	<b>Forma na korpus</b>
Tmavá, matná priemer 28 cm	Tmavá, matná priemer 26 cm	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná priemer 28 cm

## Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

Informácie pre skúšobné ústavy





Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.

### Pečenie na jednej úrovni - pečenie vo formách






		 °C	 min	
Piškové koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	45 - 60	2
Piškové koláč bez tuku	Tradičné pečenie	160	45 - 60	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	180	55 - 65	1
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 35	2
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	140	25 - 35	2






### Pečenie na jednej úrovni - piškotový koláč

Použite tretiu úroveň v rúre.

		 °C	 min
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	20 - 30
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné pečenie	170	20 - 30

### Viacúrovňové pečenie - piškotový koláč





		 °C	 min	
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 45	2 / 4
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	25 - 35	1 / 4

		 °C	 min	
Piškótvý koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	45 - 55	2 / 4
Jablkový koláč, 1 forma na mriežku (Ø 20 cm)	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2 / 4

**Gril**

Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.







		 min	
Hrianky	Gril	1 - 2	5
Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte	Gril	24 - 30	4

**Informácie pre skúšobné ústavy**

Testy pre funkciu: Vlhká para.

Testy podľa normy IEC 60350.




Nastavte teplotu na 100 °C.

	 <b>Nádoba (Gastronorm)</b>	 kg		 min	
Brokolica, predhrejte prázdnu rúru	1 x 2/3 dierkovaná	0.3	3	8 - 9	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Brokolica, predhrejte prázdnu rúru	1 x 2/3 dierkovaná	Max.	3	10 - 11	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Hrášok, mražený	2 x 2/3 dierkovaná	2 x 1,5	2 a 4	Až kým najchladnejší bod nedosiahne teplotu 85 °C.	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.

## Ošetrovanie a čistenie

**VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### Poznámky k čisteniu

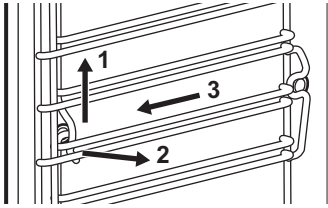
 <p><b>Čistiace prostriedky</b></p>	<p>Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákien namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.</p> <p>Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.</p> <p>Škvrny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.</p>
 <p><b>Každodenné používanie</b></p>	<p>Dutinu očistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.</p> <p>Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákien.</p>
 <p><b>Príslušenstvo</b></p>	<p>Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.</p> <p>Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.</p>

### Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.


<b>Krok č. 1</b>	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.
------------------	---



<b>Krok č. 2</b>	Zasúvacie líšty opatrne vytiahnite nahor z predného závesu.	
<b>Krok č. 3</b>	Odtiahnite predný koniec zasúvacích líšt od bočnej steny.	
<b>Krok č. 4</b>	Vytiahnite zasúvacie líšty zo zadného závesu.	
Zasúvacie líšty nainštalujte v opačnom poradí.		

### Používanie: Parné čistenie

Skôr ako začnete:		
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie líšty.	Dutinu rúry a vnútorný sklenený panel dveriek očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

<b>Krok č. 1</b>	Zásuvku na vodu naplňte po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.	
<b>Krok č. 2</b>	Vyberte: Ponuka / Čistenie.	
	<b>Funkcia</b>	<b>Popis</b>
	Parné čistenie	Lahké čistenie
	Parné čistenie plus	Normálne čistenie Dutinu nastriekajte čistiacim prostriedkom.
<b>Krok č. 3</b>	Stlačte <b>START</b> . Postupujte podľa pokynov na displeji. Po skončení čistenia zaznie signál.	
<b>Krok č. 4</b>	Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.	
 Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.		


Po skončení čistenia:		
Vypnite rúru.	Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu jemnou handričkou.	Dvierka nechajte otvorené a počkajte, kým nevyschne dutina.


**Pripomienka čistenia**

Keď sa zobrazí pripomienka, odporúča sa čistenie.
Použitie funkcie: Parné čistenie plus.

**Spôsob používania: Odvápňovanie**

<b>Skôr ako začnete:</b>		
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko príslušenstvo.	Uistite sa, že je zásuvka na vodu prázdna.

<b>Doba trvania prvej časti:</b> približne 100 min	
<b>Krok č. 1</b>	Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.
<b>Krok č. 2</b>	Do zásuvky na vodu nalejte 250 ml prípravku na odvápňovanie.
<b>Krok č. 3</b>	Zostávajúcu časť zásuvky na vodu naplňte čerstvou vodou po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
<b>Krok č. 4</b>	Vyberte možnosť: Ponuka / Čistenie.
<b>Krok č. 5</b>	Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji. Spustí sa prvá časť odvápňovania.
<b>Krok č. 6</b>	Po skončení prvej časti vyprázdňte hlboký pekáč a položte ho späť na prvú úroveň v rúre.
<b>Doba trvania druhej časti:</b> približne 35 min	
<b>Krok č. 7</b>	Zostávajúcu časť zásuvky na vodu naplňte čerstvou vodou po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
<b>Krok č. 8</b>	Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.
 Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.	

<b>Po skončení odvápňovania:</b>		
Vypnite rúru.	Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou.	Dvierka rúry nechajte otvorené a počkajte, kým dutina nevyschne.
 Ak po odvápňovaní zostanú v rúre ešte zvyšky vodného kameňa, na displeji sa zobrazí výzva na zopakovanie postupu.		


**Pripomienka odvápnenia**

Na odvápnenie rúry vás vyzývajú dve pripomienky. Pripomienka odvápnenia sa nedá deaktivovať.

Typ	Popis
Upozorňovacia pripomienka	Odporučí vám odvápnit' rúru.
Blokovacia pripomienka	Nariadi vám odvápnit' rúru. Ak pri zobrazení blokovacej pripomienky rúru neodvápnite, zablokujú sa parné funkcie.

### Spôsob používania: Oplachovanie

Skôr ako začnete:	
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko príslušenstvo.

<b>Krok č. 1</b>	Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.
<b>Krok č. 2</b>	Zásuvku na vodu naplňte vodou po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
<b>Krok č. 3</b>	Vyberte možnosť: Ponuka / Čistenie / Oplachovanie. Trvanie: približne 30 min
<b>Krok č. 4</b>	Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji.
<b>Krok č. 5</b>	Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.
 Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.	

### Pripomienka sušenia

Po varení s funkciou ohrevu parou vás displej vyzve na vysušenie rúry. Stlačte tlačidlo ÁNO, aby ste vysušili rúru.

### Spôsob používania: Sušenie

Použite ho po varení s funkciou ohrevu parou alebo parnom čistení na vysušenie dutiny.

<b>Krok č. 1</b>	Skontrolujte, či je rúra studená.
<b>Krok č. 2</b>	Odstráňte všetko príslušenstvo.
<b>Krok č. 3</b>	Vyberte ponuku: Čistenie / Sušenie.
<b>Krok č. 4</b>	Postupujte podľa pokynov na obrazovke.

### Spôsob používania: Prázdna nádržka na vodu

Túto funkciu použite po varení s funkciou ohrevu parou na odstránenie zvyškovej vody zo zásuvky na vodu.

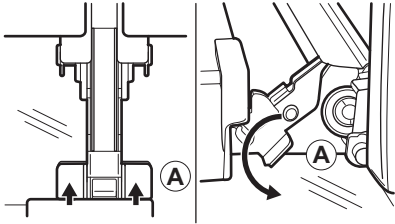
<b>Skôr ako začnete:</b>	
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko príslušenstvo.
<b>Krok č. 1</b>	Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.
<b>Krok č. 2</b>	Vyberte možnosť: Ponuka / Čistenie / Prázdna nádržka na vodu. Trvanie: 6 min
<b>Krok č. 3</b>	Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji.
<b>Krok č. 4</b>	Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.
<p><b>i</b> Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.</p>	

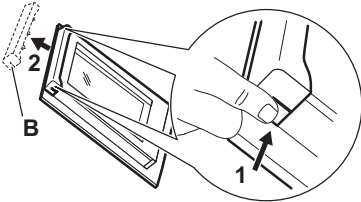
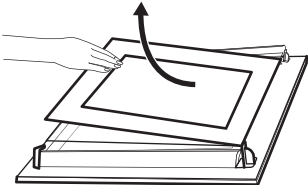
### Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dvierok je pre rôzne modely odlišný.

**⚠ VAROVANIE!** Dvierka sú ťažké.

**⚠ UPOZORNENIE!** So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

<b>Krok č. 1</b>	Dvierka úplne otvorte.	
<b>Krok č. 2</b>	Nadvihnite a stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.	
<b>Krok č. 3</b>	Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch.	

<b>Krok č. 4</b>	Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.	
<b>Krok č. 5</b>	Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.	
<b>Krok č. 6</b>	Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.	
<b>Krok č. 7</b>	Sklenený panel vyčistite vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.	
<b>Krok č. 8</b>	Po čistení zvolte opačný postup.	
<b>Krok č. 9</b>	Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka. Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dierok prehriať.	

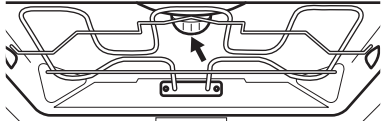
### Výmena: Osvetlenie



**VAROVANIE!** Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom. Žiarovka môže byť horúca.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

## Horné osvetlenie


<b>Krok č. 1</b>	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.	
<b>Krok č. 2</b>	Vyberte kovový krúžok a vyčistite sklenený kryt.	
<b>Krok č. 3</b>	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 300 °C.	
<b>Krok č. 4</b>	Kovový krúžok nasadte späť na sklenený kryt a nasadte ho.	

## Bočná žiarovka




<b>Krok č. 1</b>	Aby ste získali prístup k žiarovke, vyberte ľavú zasúvaciu lištu.
<b>Krok č. 2</b>	Pomocou skrutkovača na skrutky s hlavou Torx 20 odstráňte kryt.
<b>Krok č. 3</b>	Vyberte a vyčistite kovový rám a tesnenie.




<b>Krok č. 4</b>	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
<b>Krok č. 5</b>	Namontujte kovový rám a tesnenie. Uťahnite skrutky.
<b>Krok č. 6</b>	Namontujte ľavú zasúvaciu lištu.




## Riešenie problémov

 **VAROVANIE!** Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## Čo robiť, ak...

 <b>Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva</b>	
 <b>Možná príčina</b>	 <b>Náprava</b>
Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania.
Hodiny nie sú nastavené.	Nastavte hodiny; podrobnosti nájdete v kapitole Časové funkcie ; návod na nastavenie: Časové funkcie.

 <b>Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva</b>	
 <b>Možná príčina</b>	 <b>Náprava</b>
Dvierka nie sú správne zatvorené.	Dvierka úplne zatvorte.
Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.
Spotrebič Detská poistka je zapnutý.	Pozrite si kapitolu „Ponuka“, podkapitoly: Voliteľné funkcie.



 <b>Komponenty</b>	
 <b>Popis</b>	 <b>Náprava</b>
Žiarovka je vypálená.	Žiarovku vymeňte, bližšie informácie nájdete v časti Výmena v kapitole „Starostlivosť a čistenie“: Osvetlenie.

Zlyhanie napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.

### Ako postupovať: Poruchové kódy

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie.

V tejto časti nájdete zoznam problémov, ktoré môžete vyriešiť sami.

 <b>Kód a popis</b>	 <b>Náprava</b>
F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutý v zásuvke.	Úplne zasuňte Teplotná sonda do zásuvky.
F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne.	Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.
F908 – systém spotrebiča sa nedokáže pripojiť k ovládaciemu panelu.	Vypnite a zapnite spotrebič.

### Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

**Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:**

Model (MOD.)	.....
Číslo produktu (PNC)	.....
Sériové číslo (S.N.)	.....

**Technické údaje****Technické údaje**

Rozmery (vnútorné)	Šírka Výška Hĺbka	478 mm 356 mm 414 mm
Oblasť plechu na pečenie	1424 cm <sup>2</sup>	
Horný ohrevný článok	- W	
Dolný ohrevný článok	1000 W	
Gril	2300 W	
Kruhové ohrevné teleso	2400 W	
Celkový príkon	3500 W	
Napätie	220 - 240 V	
Frekvencia	50 Hz	
Počet funkcií	22	

**Energetická účinnosť****Informácie o výrobku a hárok s informáciami o výrobku**

Názov dodávateľa	IKEA
Identifikácia modelu	MUTEBO 105.570.41
Index energetickej účinnosti	61.9
Trieda energetickej účinnosti	A++
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.52 kWh/cyklus



Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	70 l
Typ rúry	Zabudovaná rúra
Hmotnosť	35,5 kg
IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.	

## Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

### Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

### Zvyškové teplo

Ak je zapnutý program s funkciou Doba trvania a čas varenia je dlhší ako 30 minút, ohrevné články sa pri niektorých funkciách spotrebiča automaticky vypnú skôr.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď spotrebič vypnete, na displeji

sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

### Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

### Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

### Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

## Štruktúra ponuky

### Ponuka

Položka ponuky		Aplikácia
Sprievodca pečením		Zoznam automatických programov.
Čistenie		Zoznam programov čistenia.
Oblíbené		Zoznam oblíbených nastavení.
Voliteľné funkcie		Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
Nastavenia	Nastavenie	Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.

### Podponuka pre: Čistenie

Podponuka	Aplikácia
Sušenie	Postup na vysušenie dutiny od skondenzovanej vody po použití parných funkcií.
Prázdna nádržka na vodu	Postup na odstránenie zostatkovej vody zo zásuvky na vodu po použití parných funkcií.
Parné čistenie	Lahké čistenie.
Parné čistenie plus	Dôkladné čistenie.
Odvápňovanie	Čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.
Oplachovanie	Postup na opláchnutie a vyčistenie systému výrobníka pary po častom používaní parných funkcií.

### Podponuka pre: Voliteľné funkcie

Podponuka	Aplikácia
Osvetlenie rúry	Zapína a vypína lampu.
Detská poistka	Zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča. Keď je zapnutá voliteľná funkcia Detská poistka na displeji sa po zapnutí spotrebiča zobrazí text. Na umožnenie používania spotrebiča vyberte písmená kódu v abecednom poradí. Prístup k časovaču, diaľkovému ovládaniu a osvetleniu je možný so zapnutou detskou poistkou.

Podponuka	Aplikácia
Rýchle zohrievanie	Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie spotrebiča.
Pripomienka čistenia	Zapnutie a vypnutie pripomienky.
Časové údaje	Zapnutie a vypnutie hodín.
Formát digitálnych hodín	Zmena formátu zobrazenia času.


### Podponuka pre: Nastavenie


Podponuka	Popis
Jazyk	Nastaví jazyk spotrebiča.
Jas displeja	Nastavenie jasú displeja.
Tóny tlačidiel	Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Nie je možné stlmiť hlasitosť tónu pre: ①.
Hlasitosť zvuku	Nastavenie hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.
Tvrdosť vody	Nastavenie tvrdosti vody.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.

### Podponuka pre: Servis

Podponuka	Popis
Režim Demo	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
Verzia softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Zrušiť všetky nastavenia	Obnovte nastavenia z výroby.

## Ochrana životného prostredia

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte

spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

## ZÁRUKA IKEA

### Ako dlho platí záruka IKEA?

Táto záruka platí počas 5 rokov od pôvodného dátumu kúpy spotrebiča v predajni IKEA. Ako doklad o kúpe sa vyžaduje originálny pokladničný blok. V prípade záručnej opravy sa záručná doba spotrebiča nepredlži.

### Kto vykonáva servis?

Servisná služba IKEA zaručuje servis prostredníctvom vlastných prevádzok alebo siete servisných partnerov.

### Na čo sa vzťahuje záruka?

Záruka sa vzťahuje na poruchy spotrebiča spôsobené výrobnými alebo materiálovými chybami od dátumu nákupu v predajni IKEA. Táto záruka sa vzťahuje výhradne na spotrebiče používané v domácnosti. Výnimky sú uvedené pod titulom "Na čo sa nevzťahuje táto záruka?" Počas doby platnosti záruky budú náklady na odstránenie porúch, napr. opravy, náhradné diely, prácu a dopravu, hradené za podmienky, že spotrebič bude prístupný na vykonanie opravy bez toho, že by boli nevyhnutné špeciálne výdavky a že porucha je spôsobená výrobnými alebo materiálovými chybami, na ktoré sa vzťahuje záruka. Za týchto podmienok sa aplikujú predpisy EÚ (č. 99/44/EG) a príslušné miestne predpisy. Vymenené diely sa stanú vlastníctvom spol. IKEA.

### Čo spol. IKEA urobí pre nápravu problému?

Servisné stredisko určené spol. IKEA výrobok zhodnotí a rozhodne, na vlastnú zodpovednosť, či sa na poruchu spotrebiča vzťahuje záruka. V prípade, že sa na poruchu vzťahuje záruka, servisné stredisko IKEA alebo autorizovaný servisný partner prostredníctvom svojich vlastných servisných prevádzok, na vlastnú zodpovednosť, opraví pokazený výrobok alebo ho vymení za rovnaký alebo porovnateľný výrobok.

### Na čo sa nevzťahuje táto záruka?

- Normálne opotrebovanie a poškodenie.
- Úmyselné poškodenie alebo poškodenie nedbalosťou, škody spôsobené nedodržaním pracovných postupov, nesprávna inštalácia alebo zapojenie do elektrickej siete s nesprávnym napätím, poškodenie spôsobené chemickou alebo elektrochemickou reakciou, hrdza, korózia alebo poškodenie vodou vrátane škôd spôsobených nadmerným množstvom vodného kameňa v dodávanej vode, ale nielen tým, škody spôsobené mimoriadnymi podmienkami životného prostredia.
- Spotrebný materiál vrátane batérií a žiaroviek.
- Časti bez funkcií a dekoračné časti, ktoré bežne neovplyvňujú normálne používanie spotrebiča, vrátane škrabancov a možných farebných zmien.
- Náhodné poškodenie spôsobené cudzími predmetmi alebo látkami, poškodenie čistiaciach alebo uvoľnených filtrov, systém, odvodu vody alebo zásuvky na saponáty.
- Poškodenie nasledujúcich častí: keramické sklo, príslušenstvo, koše na riad a príbor, prírodné a odtokové hadice, tesnenia, žiarovky a kryty osvetlenia, obrazovky, ovládacie gombíky, puzdrá a časti krytov. S výnimkou prípadov, kedy sa dá dokázať, že uvedené poškodenia sú následkom výrobných chýb.
- Prípady, pri ktorých nebola zistená žiadna porucha pri prehliadke technikom.
- Opravy, ktoré neboli vykonané v autorizovanom stredisku a/alebo stredisku autorizovaného servisného partnera alebo prípady, kedy neboli použité originálne náhradné diely.
- Opravy chýb spôsobených nesprávnou inštaláciou alebo za nedodržania technických špecifikácií.
- Použitie spotrebiča v prostredí odlišnom od domácnosti, napr. profesionálne použitie.

- Poškodenia spôsobené pri preprave. Ak zákazník prepravuje tovar domov alebo na nejakú inú adresu, IKEA nenesie zodpovednosť za žiadnu škodu, ktorá by mohla vzniknúť počas prepravy. Naopak, ak IKEA doručí výrobok zákazníkovi na jeho adresu, na poškodenia výrobku vzniknuté počas prepravy sa vzťahuje táto záruka.
- Náklady za vykonanie začiatkovej inštalácie spotrebiča IKEA. V prípade, že poskytovateľ servisných služieb IKEA alebo ním poverený servisný partner opraví alebo vymení spotrebič za podmienok tejto záruky, poskytovateľ servisných služieb alebo ním poverený servisný partner znovu nainštaluje opravený spotrebič alebo nainštaluje nahradený, podľa potreby.

Toto obmedzenie sa nevzťahuje sa bezporuchovú prácu vykonávanú odborníkom použitím našich originálnych dielov na prispôsobenie spotrebiča technickým požiadavkám bezpečnostných predpisov inej krajiny EÚ.

### Ako sa aplikujú vnútroštátne predpisy

Záruka IKEA vám poskytuje špecifické práva, ktoré sa môžu zhodovať alebo presahovať nároky vnútroštátnych práv, meniacich sa v závislosti od krajiny.

### Oblasť platnosti

U spotrebičov kúpených v jednej krajine EÚ a prenesených do inej krajiny EÚ budú servis poskytovať prevádzky servisu za normálnych záručných podmienok novej krajiny. Povinnosť vykonania servisu v rámci záruky sa vzťahuje iba na:

- spotrebiče, ktoré vyhovujú technickým požiadavkám krajiny, v ktorej sa žiada o záručnú opravu.
- spotrebič vyhovuje údajom a je nainštalovaný podľa pokynov v inštallačnej príručke za dodržania bezpečnostných predpisov.

### Určené servisy pre spotrebiče IKEA:

Prosím, neváhajte a kontaktujte servis IKEA na:

1. požiadaní o zásah v rámci tejto záruky;
  2. požiadaní o vysvetlenia pri inštalácii spotrebiča IKEA v kuchynskej linke IKEA. Servis sa nevzťahuje sa objasnenia týkajúce sa:
    - inštalácie celej kuchynskej linky IKEA;
    - elektrického zapojenia (ak sa spotrebiče dodávajú bez zástrčky a kábla), vodovodnej a plynovej prípojky, pretože ich musí vykonať autorizovaný servisný technik.
  3. otázok o objasnenie obsahu návodu na používanie a špecifikácií spotrebiča IKEA.
- Aby sme Vám vždy poskytovali najlepšie služby servisu, predtým, ako nám zavoláte, prečítajte si, prosím, starostlivo pokyny na montáž a/alebo návod na používanie.

### Ako nás kontaktovať, keď potrebujete servis



Pozrite si poslednú stranu tohto návodu, kde nájdete kompletný zoznam kontaktov IKEA a príslušné vnútroštátne telefónne čísla.



Na zaručenie poskytnutia rýchlejšej služby vám odporúčame použiť špecifické telefónne čísla uvedené v zozname na konci tohto návodu. Vždy použite čísla uvedené v návode špecifického spotrebiča, ktorého opravu potrebujete. Skôr, ako nám zavoláte, nezabudnite poskytnúť spoločnosti IKEA číslo tovaru (8 miestny číselný kód) a Sériové číslo (8 miestny číselný kód, ktorý nájdete na štítku s údajmi o tovare) elektrického zariadenia, na ktoré potrebujete našu podporu.

**i** **ODLOŽTE SI POKLADNIČNÝ BLOK!**

Je to Váš doklad o nákupe a budete ho potrebovať pri požiadaní o záručnú opravu. Nezabudnite, že na pokladničnom bloku je názov a číslo výrobku IKEA (8-ciferný číselný kód) každého spotrebiča, ktorý ste kúpili.

**Potrebujete mimoriadnu pomoc?**

Ak máte akékoľvek doplnkové otázky, ktoré sa nevzťahujú na servis spotrebičov, obráťte sa na najbližšiu telefónnu službu predajne IKEA. Predtým, ako nás zavoláte, si pozorne prečítajte dokumentáciu spotrebiča.

## Kazalo

Varnostne informacije	487	Namigi in nasveti	507
Varnostna navodila	488	Vzdrževanje in čiščenje	510
Namestitvev	491	Odpravljanje težav	516
Opis izdelka	492	Tehnični podatki	518
Upravljalna plošča	493	Energijska učinkovitost	519
Pred prvo uporabo	495	Struktura menija	520
Vsakodnevna uporaba	496	Skrb za okolje	521
Časovne funkcije	501	IKEINA GARANCIJA	522
Uporaba dodatne opreme	503		
Dodatne funkcije	505		

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## Varnostne informacije

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe in škodo, nastalo zaradi napačne namestitve in uporabe. Navodila shranite skupaj z napravo za poznejšo uporabo.

## Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.

- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

## Splošna varnost

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Pred vzdrževalnimi deli prekinite napajanje.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.

## Varnostna navodila

### Namestitev



**OPOZORILO!** To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.



- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upošteвайте predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	578 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnege dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnege dela naprave	559 mm
Globina naprave	567 mm
Vgradna globina naprave	546 mm
Globina ob odprtih vratih	1027 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel v desnem vogalu na hrbtne strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

## Električne povezave



**OPAZORILO!** Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora vključevati izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave iz omrežja na vseh stikalih. Izolacijska naprava mora imeti kontaktno odprtino s premerom vsaj 3 mm.

## Uporaba



**OPAZORILO!** Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

**⚠ OPOZORILO!** Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko

nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Ploščice omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

## Kuhanje v sopari

**⚠ OPOZORILO!** Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

- Sproščena para lahko povzroči opeklino:
  - Pri odpiranju vrat naprave, ko je vklapljena funkcija, bodite previdni. Para lahko puhne ven.
  - Po kuhanju v sopari vrata naprave previdno odprite.

## Nega in čiščenje

**⚠ OPOZORILO!** Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preostala maščoba ali hrana v napravi lahko povzroči požar.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

## Notranja osvetlitev

**⚠ OPOZORILO!** Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu

- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

### Servis


- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

### Odstranjevanje


 **OPOZORILO!** Nevarnost poškodbe ali zadužitve.

- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.
- Odstranite vrata in na ta način preprečite, da bi se otroci in živali zaprli v napravo.
- **Embalažni material:**  
Embalažo lahko reciklirate. Plastični deli so označeni z mednarodnimi oznakami, kot so PE, PS itd. Embalažni material odložite v posode za ločeno zbiranje odpadkov na krajevnem zbirališču odpadkov.


## Namestitev


 **OPOZORILO!** Oglejte si poglavja o varnosti.

### Montaža

 Za namestitev si oglejte navodila za montažo.

### Električna namestitev

 **OPOZORILO!** Priključitev na električno omrežje mora izvesti strokovno usposobljena oseba.

 Če ne upoštevate varnostnih navodil iz poglavij o varnosti, proizvajalec ne prevzema odgovornosti.

Pečica ima nameščen le priključni kabel.

### Kabel

Vrste kablov, ki so primerni za priključitev ali zamenjavo:

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

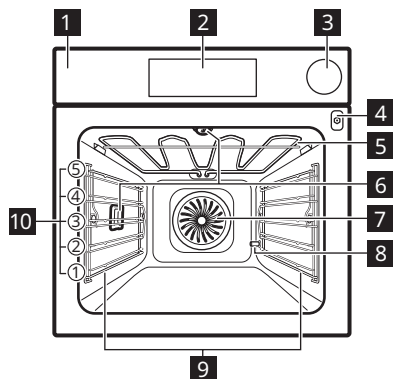
Za presek kabla si oglejte skupno moč na ploščici za tehnične navedbe. Ogledate si lahko tudi razpredelnico:

Skupna moč (W)	Presek kabla (mm <sup>2</sup> )
največ 1380	3 x 0.75
največ 2300	3 x 1
največ 3680	3 x 1.5

Ozemljitveni vodnik (zeleno-rumen kabel) mora biti 2 cm daljši od faznega in nevtralnega vodnika (moder in rjav kabel).

## Opis izdelka

### Splošni pregled

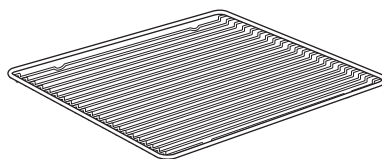


- 1** Upravljalna plošča
- 2** Prikazovalnik
- 3** Predal za vodo
- 4** Vtičnica za tipalo za jedi
- 5** Grelnik
- 6** Luč
- 7** Ventilator
- 8** Odstr. vodnega kamna iz pipe
- 9** Nosilec police, snemljiv
- 10** Položaji polic

### Pripomočki

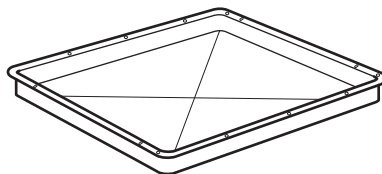
#### Mreža za pečenje

Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.



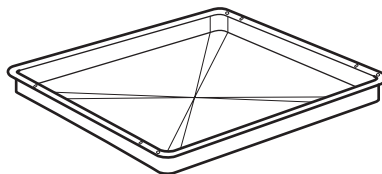
#### Pekač za pecivo

Za pecivo in biskvit.



#### Posoda za žar/pekač

Za peko in praženje, ali kot posoda za zbiranje maščobe.

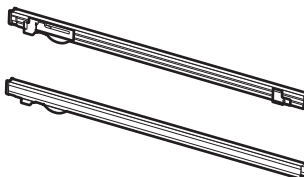


**Sonda za hrano**

Za merjenje temperature v notranjosti hrane.

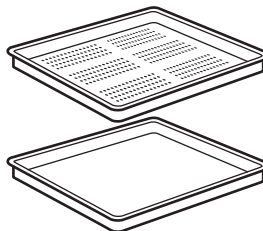
**Teleskopska vodila**

Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.

**Komplet za paro**

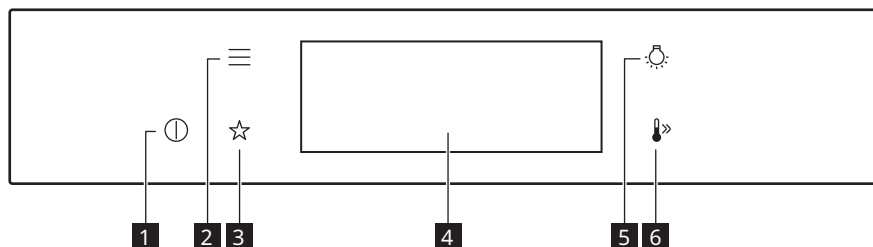
Ena ne perforirana in ena perforirana posoda za hrano.

Komplet za paro, ki med kuhanjem s paro odvaja kondenzirano vodo stran od hrane. Uporabite ga za pripravo zelenjave, rib in piščančjih prsi. Komplet ni primeren za hrano, ki se mora kuhati v vodi, npr. riž, polenta, testenine.



## Upravljalna plošča

### Pregled upravljalne plošče

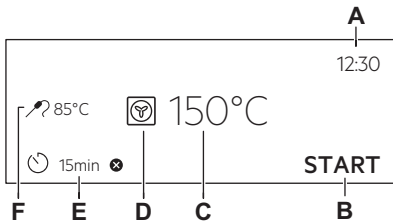


<b>1</b>	VKLOP / IZKLOP	Pritisnite in držite za vklop in izklop naprave.
<b>2</b>	Meni	Prikaže funkcije naprave.








<b>3</b>	Priljubljene	Našteva priljubljene nastavitve.
<b>4</b>	Prikazovalnik	Prikazuje trenutne nastavitve naprave.
<b>5</b>	Stikalo za luč	Prižiganje in ugašenje luči.
<b>6</b>	Hitro segrevanje pečice	Za vklop in izklop funkcije: Hitro segrevanje pečice.



		
<b>Pridržite tipko</b>	<b>Premaknite</b>	<b>Pritisnite in zadržite</b>
S konico prsta se dotaknite površine.	S konico prsta podrsajte po površini.	Dotaknite se površine in počakajte 3 sekunde.

## Prikazovalnik


	<p>Prikazovalnik z nastavljenimi ključnimi funkcijami.</p> <p>A. Ura          B. ZAČETEK/ZAUSTAVITEV          C. Temperatura          D. Funkcije pečice          E. Časovnik          F. Sonda za hrano (samo izbrani modeli)</p>
--	--

## Indikatorji prikazovalnika

<b>Osnovni indikatorji</b> – za pomikanje po prikazovalniku.			
 OK Za potrditev izbire/nastavitve.	 Za vrnitev za eno stopnjo v meni.	 Za preklic zadnjega dejanja.	 Za vklop in izklop funkcij.
<b>Aktiviraj alarm indikatorji funkcije</b> – ko nastavljeni čas pečenja poteče, se oglasi zvočni signal.			
 Funkcija je vklopljena.	 Funkcija je vklopljena. Pečenje se samodejno konča.	 Zvočni alarm je izklopljen.	
<b>Prikazovalniki programske ure</b>			

 Za nastavitve funkcije: Zakasnen vklop.	 Za preklic nastavitve.
--	---

## Pred prvo uporabo

 **OPOZORILO!** Oglejte si poglavja o varnosti.





### Začetno čiščenje

1. korak	2. korak	3. korak
Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.	Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.	Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v napravo.

### Prva povezava





Po prvi povezavi na napajanje se na prikazovalniku prikaže pozdravno sporočilo. Nastaviti morate: Jezik, Osvetlitev, Zvok tipk, Glasnost, Trdota vode, Ura

### Začetno predgrevanje





 <b>Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.</b>	
<b>1. korak:</b>	Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.
<b>2. korak:</b>	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje eno uro.
<b>3. korak:</b>	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje 15 minut.
 Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.	

### Nastavitev: Trdota vode

Ko pečico priključite na električno omrežje, morate nastaviti stopnjo trdote vode. Uporabite testni papir, priložen kompletu za paro.

			
<b>1. korak</b>	<b>2. korak</b>	<b>3. korak</b>	<b>4. korak</b>
Testni papir za približno 1 sekundo postavite v vodo. Ne držite ga pod tekočo vodo.	Stresite ga, da odstranite odvečno vodo.	Po eni minuti preverite trdoto vode s pomočjo spodnje razpredelnice.	Nastavite stopnjo trdote vode: Meni / Nastavitve / Nastavitev / Trdota vode.
<p><b>i</b> Barve testnega lističa se začnejo spreminjati. Trdote vode ne preverjajte več kot eno minuto po preizkusu.</p> <p>Stopnjo trdote vode lahko spremenite v meniju: Nastavitve / Nastavitev / Trdota vode.</p>			

V razpredelnici so navedene stopnje trdote vode (dH) z ustreznimi kalcijevimi usedlinami in razvrstitev vode. S pomočjo razpredelnice prilagodite trdoto vode.


Trdota vode		Testni listič	Kalcijeva usedlina (mmol/l)	Kalcijeva usedlina (mg/l)	Razvrstitev vode
Raven	dH				
<b>1</b>	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	mehko
<b>2</b>	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	srednje trda
<b>3</b>	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	trda
<b>4</b>	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	zelo trda

Ko je stopnja trdote vode iz pipe 4, napolnite predal za vodo z ustekleničeno vodo.

## Vsakodnevna uporaba

**⚠ OPOZORILO!** Oglejte si poglavja o varnosti.


### Nastavitev: Funkcije pečice


<b>1. korak</b>	Vklopite pečico. Na prikazovalniku se prikaže privzeta funkcija pečice.
<b>2. korak</b>	Pritisnite simbol funkcije pečice  za vstop v podmeni.
<b>3. korak</b>	Izberite funkcijo pečice in pritisnite: <b>OK</b> . Na prikazovalniku se prikaže: temperatura.



<b>4. korak</b>	Nastavite: temperaturo. Pritisnite: OK.
<b>5. korak</b>	Pritisnite: START . Sonda za hrano – sondo za meso lahko vključite kadarkoli pred ali med pečenjem.
STOP – pritisnite za izklop funkcije pečice.	
<b>6. korak</b>	Izklopite pečico.

### Nastavitev: Easystem - Funkcija gretja s paro

<b>1. korak</b>	Vklopite pečico. Izberite simbol funkcije pečice in pritisnite za vstop v podmeni.	
<b>2. korak</b>	Pritisnite  Nastavite funkcijo gretja s paro.	
<b>3. korak</b>	Pritisnite: OK. Na prikazovalniku se prikaže temperatura.	
<b>4. korak</b>	Nastavite temperaturo. Vrsta funkcije gretja s paro je odvisna od nastavljene temperature.	
<b>Para za kuhanje v sopari</b> 50–100 °C	Za kuhanje zelenjave, žit, stročnic, morskih sadežev, terin in sladici na žlico s paro.	
<b>Para za obaro</b> 105–130 °C	Za pripravo dušenega mesa ali rib, kruha in perutnine, kot tudi skutnih tort in mesnih zvitkov.	
<b>Para za nežno hrustljivost</b> 135–150 °C	Za meso, mesne zvitke, polnjeno zelenjavo, ribe in gratinirane jedi. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso sočno in mehko ter ima hrustljivo površino. Če nastavite programsko uro, se funkcija žara samodejno vklopi v zadnjih minutah postopka pečenja, da je jed nežno gratinirana.	
<b>Para za peko in praženje</b> 155–230 °C	Za pečene mesne jedi, ribe, perutnino, polnjeno pecivo iz listnatega testa, tarte, muffine, gratinirane jedi, zelenjavo in pekovske izdelke. Če nastavite programsko uro in postavite hrano na prvi nivo, se funkcija toplote od spodaj samodejno vklopi v zadnjih minutah postopka pečenja, da dobijo jedi hrustljivo dno.	
<b>5. korak</b>	Pritisnite: OK.	
<b>6. korak</b>	Pritisnite pokrov predala za vodo, da ga odprete.	

<b>7. korak</b>	<p>Predal za vodo polnite z mrzlo vodo do najvišje ravni (približno 950 ml), dokler se ne oglasi signal ali pa se na prikazovalniku prikaže sporočilo. Količina zadošča za približno 50 minut. Predala za vodo ne napolnite prek najvišje ravni. Obstaja nevarnost iztekanja vode, prelitja in poškodb pohištva.</p> <p> <b>OPOZORILO!</b> Uporabljajte le mrzlo vodo iz pipe. Ne uporabljajte prefiltrirane (demineralizirane) ali destilirane vode. Ne uporabljajte drugih tekočin. V predal za vodo ne nalivajte vnetljivih ali alkoholnih tekočin.</p>
<b>8. korak</b>	Predal za vodo potisnite v prvotni položaj.
<b>9. korak</b>	<p>Pritisnite: START .</p> <p>Para nastane po približno dveh minutah. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal.</p>
<b>10. korak</b>	Ko v predalu za vodo zmanjka vode, se oglasi zvočni signal. Napolnite predal za vodo.
<b>11. korak</b>	Izklopite pečico.
<b>12. korak</b>	<p>Po končanem pečenju izpraznite predal za vodo.</p> <p>Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«, Izpraz. posodo za vodo.</p>
<b>13. korak</b>	Odvečna voda lahko kondenzira v pečici. Po kuhanju previdno odprite vrata pečice. Ko se pečica ohladi, notranjost osušite z mehko krpo.

### Nastavitev: Kuharski pomočnik



Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo in temperaturo. Nastavite lahko čas in temperaturo.

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:

- Teža - Avtomatika
- Sonda za hrano








Stopnja zapečenosti jedi:


- Manj pečeno ali Manj
- Srednja
- Bolj pečeno ali Več

<b>1. korak</b>	Vklopite pečico.
<b>2. korak</b>	Pritisnite:  .
<b>3. korak</b>	Pritisnite:  . Odprite: Kuharski pomočnik.
<b>4. korak</b>	Izberite jed ali vrsto hrane.
<b>5. korak</b>	Pritisnite: START .



## Funkcije pečice







## STANDARD

Funkcija pečice	Aplikacija
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri Gretje zgoraj/spodaj.
 Zamrznjene jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
 Gretje zgoraj/ spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 Pizza funkcija	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnem in da se hrana ne pokvari.




 Vroči zrak, Gretje zgoraj/spodaj: Ko nastavite temperaturo pod 80 °C, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.





## POSEBNOSTI

Funkcija pečice	Aplikacija
 Ohranjanje	Za ohranjanje zelenjave (npr. kislih kumaric).
 Sušenje	Za sušenje narezanega sadja, zelenjave in gob.

Funkcija pečice	Aplikacija
 <b>Gretje krožnikov</b>	Za predhodno segrevanje krožnikov za postrežbo.
 <b>Odtaljevanje</b>	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
 <b>Gratiniranje</b>	Za jedi, kot sta lazanja ali gratiniran krompir. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 <b>Pečenje z nizko temp</b>	Za pripravo mehkih, sočnih pečenk.
 <b>Ohrani toploto</b>	Za ohranjanje tople hrane.
 <b>Vlažno pečenje</b>	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljenih. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.

## PARA

Funkcija pečice	Aplikacija
 <b>Easystem</b>	Paro uporabljate za kuhanje s paro, dušenje, nežno hrustljivost, peko in pečenje.
 <b>Pogrevanje s paro</b>	Pogrevanje hrane s paro prepreči izsušitev površine. Toplota se porazdeli nežno in enakomerno, kar omogoča povrnitev okusa in arome hrane, kot da bi bila ravno pripravljena. To funkcijo lahko uporabite za pogrevanje hrane neposredno na krožniku. Sočasno lahko pogrežete več kot en krožnik na različnih položajih rešetk.
 <b>Peka kruha</b>	To funkcijo uporabite za pripravo kruha in žemelj s profesionalnimi rezultati glede hrustljivosti, barve in sijaja skorje.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Vzhajanje testa	Za pospešitev vzhajanja kvašenega testa. Preprečuje izsušitev površine testa in ohranja testo elastično.
 Kuhanje v sopari	Za kuhanje zelenjave, prilog, rib v sopari
 Vlaga visoka	Funkcija je primerna za pripravo občutljivih jedi, kot so jajčne kreme, flani, terine in ribe.
 Vlaga nizka	Funkcija je primerna za meso, perutnino, jedi iz pečice in enolončnice. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso mehko in sočno ter ima hrustljivo površino.

### Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z:

IEC/EN 60350-1

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje.


## Časovne funkcije


### Opis časovnih funkcij


Časovne funkcije	Aplikacija
Čas priprave	Za nastavitev dolžine pečenja. Največ je 23 ur in 59 minut.
Končaj	Za nastavitev posledice konca štetja programske ure.
Zakasnen vklop	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
Podaljšanje časa	Za podaljšanje časa kuhanja.
Opomnik	Za nastavitev odštevanja. Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave.
Čas delovanja	Nadzoruje čas delovanja funkcije. Čas delovanja - lahko nastavite položaj za vklop in izklop.

**Nastavitev: Časovne funkcije**

<b>Nastavitev ure</b>	
<b>1. korak</b>	Vklopite pečico.
<b>2. korak</b>	Pritisnite: Ura.
<b>3. korak</b>	Nastavite programsko uro. Pritisnite: OK.

<b>Nastavitev časa kuhanja</b>	
<b>1. korak</b>	Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
<b>2. korak</b>	Pritisnite:  .
<b>3. korak</b>	Nastavite programsko uro. Pritisnite: OK.

<b>Izbira funkcije konca</b>	
<b>1. korak</b>	Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
<b>2. korak</b>	Pritisnite:  .
<b>3. korak</b>	Nastavite čas kuhanja.
<b>4. korak</b>	Pritisnite: ● ● ● .
<b>5. korak</b>	Pritisnite: Končaj.
<b>6. korak</b>	Izberite želeni: Končaj.
<b>7. korak</b>	Pritisnite: OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.


<b>Zamik vklopa kuhanja</b>	
<b>1. korak</b>	Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
<b>2. korak</b>	Pritisnite:  .
<b>3. korak</b>	Nastavite čas kuhanja.
<b>4. korak</b>	Pritisnite: ● ● ● .
<b>5. korak</b>	Pritisnite: Zakasnen vklop.
<b>6. korak</b>	Izberite vrednost.
<b>7. korak</b>	Pritisnite: OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

**Podaljšanje časa priprave**


Ko preostane še 10 % časa kuhanja in se vam zdi, da hrana še ni pripravljena, lahko čas kuhanja podaljšate. Spremenite lahko tudi funkcijo pečice.

Pritisnite **+1min**, da podaljšate čas kuhanja.

**Sprememba nastavitve programske ure**

<b>1. korak</b>	Pritisnite:  .
<b>2. korak</b>	Nastavite vrednost programske ure.
<b>3. korak</b>	Pritisnite: <b>OK</b> .
Nastavljeni čas lahko kadarkoli spremenite med kuhanjem.	

**Uporaba dodatne opreme**

 **OPOZORILO!** Oglejte si poglavja o varnosti.

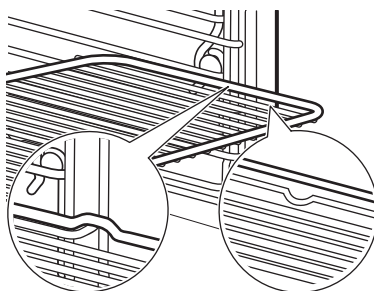
okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

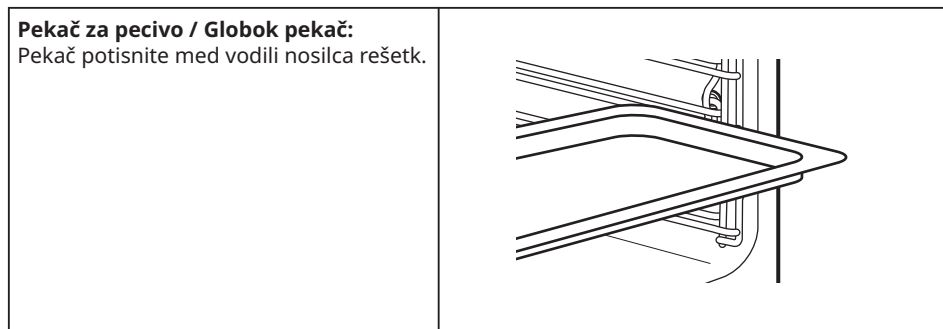
**Vstavljanje opreme**

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob

**Mreža za pečenje:**

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk.





### Sonda za hrano

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane. Uporabite lahko z vsako funkcijo pečice.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p>Temperaturo pečice: najmanj 120 °C.</p>	<p style="text-align: center;">🔑</p> <p>Temperaturo jedra.</p>

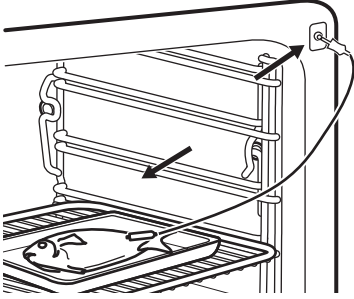
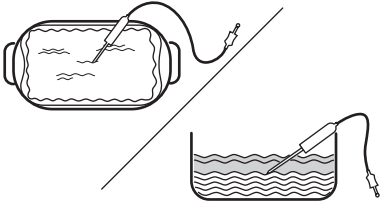


Za najboljše rezultate kuhanja:		
Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.	Ne uporabljajte za tekoče jedi.	Med pečenjem mora ostati v jedi.

Pečica izračuna približen končni čas kuhanja. Odvisen je od količine živil, nastavljene funkcije pečice in temperature.

### Uporaba: Sonda za hrano

<b>1. korak</b>	Vključite pečico.
<b>2. korak</b>	Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.
<b>3. korak</b>	Vstavite: Sonda za hrano.
Meso, perutnina in ribe	Zloženko
<p>Konico Sonda za hrano potisnite v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Poskrbite, da bo v jedi vsaj 3/4 konice Sonda za hrano.</p>	<p>Konico Sonda za hrano vstavite točno v sredino zloženske. Sonda za hrano med pečenjem mora biti trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj Sonda za hrano. Konica Sonda za hrano se ne sme dotikati dna posode za pečenje.</p>




	
4. korak	Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.
5. korak	 – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.
6. korak	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● – pritisnite, da nastavite želeno možnost:</li> <li>• Aktiviraj alarm – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal.</li> <li>• Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal in pečica se izklopi.</li> </ul>
7. korak	Izberite funkcijo in pritisnite: OK, da odprete glavni zaslon.
8. korak	Pritisnite: START . Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitev delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.
9. korak	Iztaknite vtič Sonda za hrano iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice.  <b>OPOZORILO!</b> Ker se Sonda za hrano segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.

## Dodatne funkcije

### Način shranjevanja: Priljubljene

Svoje priljubljene nastavitve, kot so funkcija pogrevanja, čas kuhanja, temperatura ali funkcija čiščenja, lahko shranite. Tri (3) najljubše nastavitve lahko shranite.

1. korak	Vkljopite napravo.
2. korak	Izberite želeno nastavitvev.
3. korak	Pritisnite:  . Izberite: Priljubljene.

<b>4. korak</b>	Izberite: Shrani trenutne nastavitve.
<b>5. korak</b>	Pritisnite +, da dodate nastavev na seznam: Priljubljene. Pritisnite OK.
↶ – pritisnite za ponastavev nastavitve.	
⊗ – pritisnite za preklic nastavitve.	



### Zaklepanje tipk

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.

<b>1. korak</b>	Vklopite napravo.
<b>2. korak</b>	Nastavev funkcije pečice.
<b>3. korak</b>	☆, ⏸ – pritisnite sočasno, da vklopite funkcijo.
Za izklop funkcije ponovite 3. korak.	

### Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitvev.


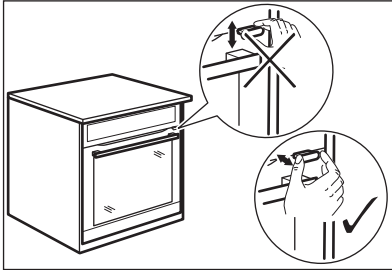
 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

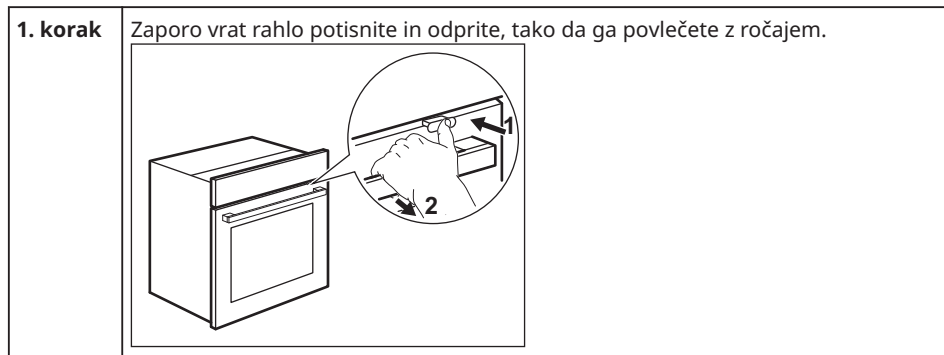
Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Konec, Pečenje z nizko temp.

### Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

### Mehanska zapora vrat

<p> <b>POZOR!</b> Zapore vrat ne premikajte pokončno. Ko zaprete vrata pečice, ne pritisnite zapore vrat.</p>	
--	---

**Uporaba: Mehanska zapora vrat****Odpiranje zaklenjenih vrat****Namigi in nasveti****Priporočila za pečenje**






Temperature in časi pečenja v razpredelnica so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.






Lastnosti vaše naprave so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

**Vlažno pečenje**

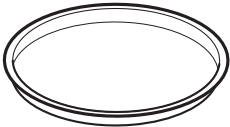



Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	15 - 25

		 (°C)		 (min.)
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	15 - 25
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	160	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	140	2	15 - 25
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	15 - 25

### Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.






			
<b>Posoda za pico</b>	<b>Pekač za peko</b>	<b>Majhne posodice za pečenje in serviranje</b>	<b>Model za testo za kolač</b>
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm

### Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute

Informacije za testne inštitute





Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.

## Peka na enem nivoju - peka v modelih za pečenje






		 °C	 min	
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	45 - 60	2
Pusti biskvit	Gretje zgoraj/spodaj	160	45 - 60	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	160	55 - 65	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	180	55 - 65	1
Masleni piškoti	Vroči zrak	140	25 - 35	2
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	140	25 - 35	2

## Peka na enem nivoju - biskviti

Uporabite tretji položaj rešetk.

		 °C	 min
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	20 - 30
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Gretje zgoraj/spodaj	170	20 - 30





## Peka na več nivojih - biskviti

		 °C	 min	
Masleni piškoti	Vroči zrak	140	25 - 45	2 / 4
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	25 - 35	1 / 4
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	45 - 55	2 / 4
Jabolčna pita, 1 model za pečenje na rešetko (Ø 20 cm)	Vroči zrak	160	55 - 65	2 / 4

**Žar**

Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.







		 min	
Toast	Žar	1 - 2	5
Goveji zrezek, obrnite po polovici časa priprave	Žar	24 - 30	4

## Informacije za testne inštitute


Preizkusi funkcije: Kuhanje v sopari.

Preizkusi v skladu z IEC 60350.


Nastavite temperaturo na 100°C.


	 Vsebnik (Gastronorm)	 kg		 min	
Brokoli, predhodno ogrejte prazno pečico	1 × 2/3 z luknjami	0.3	3	8 - 9	Pekač postavite na prvi položaj rešetke.
Brokoli, predhodno ogrejte prazno pečico	1 × 2/3 z luknjami	Največje	3	10 - 11	Pekač postavite na prvi položaj rešetke.
Grah, zamrznjen	2 × 2/3 z luknjami	2 × 1,5	2 in 4	Dokler temperatura na najhladnejšem mestu ne doseže 85 °C.	Pekač postavite na prvi položaj rešetke.


**Vzdrževanje in čiščenje**

 **OPOZORILO!** Oglejte si poglavja o varnosti.

## Opombe o čiščenju

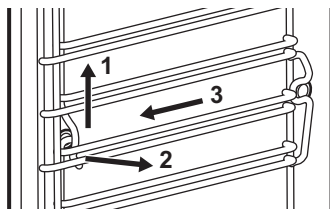
	Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlagen, toplo vodo in blagim čistilom.
	Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
	Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

	Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
	Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlagen.

	Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlagen, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
	Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.


## Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

<b>1. korak</b>	Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	
<b>2. korak</b>	Nosilce rešetk previdno povlecite navzgor iz sprednjega nosilca.	
<b>3. korak</b>	Sprednji konec nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.	
<b>4. korak</b>	Nosilce izvlecite iz zadnjega obešala.	
Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.		

## Uporaba: Čiščenje s paro

Pred začetkom:		
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.	Dno pečice in notranje steklo vrat očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.

<b>1. korak:</b>	Predal za vodo napolnite do najvišje ravni, da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo.	
<b>2. korak:</b>	Izberite: Meni / Čiščenje.	
Funkcija	Opis	Trajanje
Čiščenje s paro	Rahlo čiščenje	30 min.
Čiščenje s paro Plus	Običajno čiščenje Notranjost pečice popršite s čistilnim sredstvom.	75 min.
<b>3. korak:</b>	Pritisnite START . Sledite navodilom na prikazovalniku. Ko se čiščenje konča, se oglasi zvočni signal.	
<b>4. korak:</b>	Signal lahko izklopite s pritiskom poljubnega simbola.	
 Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.		

Ko se čiščenje konča:		
Izklopite pečico.	Ko se pečica ohladi, notranjost osušite z mehko krpo.	Vrata pečice pustite odprta in počakajte, da se notranjost pečice posuši.

## Opomnik za čiščenje


Ko se prikaže opomnik, je priporočeno čiščenje.
Uporabite funkcijo: Čiščenje s paro Plus.

## Uporaba: Odstr. vodnega kamna


Pred začetkom:		
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite pripomočke.	Preverite, ali je predal za vodo prazen.

<b>Trajanje prve faze:</b> približno 100 min
--



<b>1. korak</b>	Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke.
<b>2. korak</b>	V predal za vodo nalijte 250 ml sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.
<b>3. korak</b>	Preostali del predala za vodo napolnite z vodo do najvišje ravni, da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo.
<b>4. korak</b>	Na prikazovalniku izberite: Meni / Čiščenje.
<b>5. korak</b>	Vklopite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku. Začne se prvi del odstranjevanja vodnega kamna.
<b>6. korak</b>	Po koncu prvega dela izpraznite globok pekač in ga postavite nazaj na prvi položaj rešetk.
<b>Trajanje druge faze:</b> približno 35 min	
<b>7. korak</b>	Preostali del predala za vodo napolnite z vodo do najvišje ravni, da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo.
<b>8. korak</b>	Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač.
 Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.	

#### Ko se odstranjevanje vodnega kamna konča:

Izklopite pečico.	Ko se pečica ohladi, notranjost osušite z mehko krpo.	Vrata pečice pustite odprta in počakajte, da se notranjost pečice posuši.
 Če so po odstranjevanju vodnega kamna v pečici še prisotni ostanki apnenca, vas prikazovalnik pozove, da postopek ponovite.		


### Opomnik za odstranjevanje vodnega kamna

Obstajata dva opomnika, ki vas opomnita na odstranjevanje vodnega kamna. Opomnika za odstranjevanje vodnega kamna ne morete onemogočiti.

Vrsta	Opis
Blagi opomnik	Priporoča odstranjevanje vodnega kamna v pečici.
Močan opomnik	Sporoča, da morate odstraniti vodni kamen v pečici. Če iz pečice ne odstranite vodnega kamna ob močnem opomniku, so funkcije s paro onemogočene.

### Uporaba: Izpiranje

Pred začetkom:	
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite pripomočke.

<b>1. korak</b>	Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke.
<b>2. korak</b>	Predal za vodo napolnite z vodo do najvišje ravni, da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo.
<b>3. korak</b>	Na prikazovalniku izberite: Meni / Čiščenje / Izpiranje. Trajanje: približno 30 minut
<b>4. korak</b>	Vklopite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku.
<b>5. korak</b>	Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač.
 Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.	

### Opomnik sušenja

Po pečenju s funkcijo gretja s paro se na prikazovalniku prikaže sporočilo za sušenje pečice. Pritisnite DA, da posušite pečico.

### Uporaba: Sušenje


Uporabite jo po pečenju s funkcijo gretja s paro ali čiščenju s paro za sušenje pečice.

<b>1. korak</b>	Prepričajte se, da je pečica hladna.
<b>2. korak</b>	Odstranite pripomočke.
<b>3. korak</b>	Izberite meni: Čiščenje / Sušenje.
<b>4. korak</b>	Sledite navodilom na prikazovalniku.

### Uporaba: Izpraz. posodo za vodo

Uporabite jo po pečenju s funkcijo gretja s paro, da odstranite preostalo vodo iz predala za vodo.

<b>Pred začetkom:</b>	
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite pripomočke.

<b>1. korak</b>	Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke.
<b>2. korak</b>	Izberite: Meni / Čiščenje / Izpraz. posodo za vodo. Trajanje: 6 min
<b>3. korak</b>	Vklopite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku.
<b>4. korak</b>	Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač.
 Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.	

**Odstranjevanje in nameščanje: vrat**

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.



**POZOR!** S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Staklo lahko počí.



**OPOZORILO!** Vrata so težka.

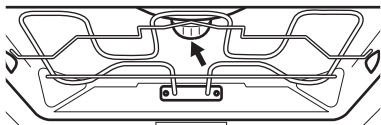
1. korak	Povsem odprite vrata.	
2. korak	Dvignite in pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajih.	
3. korak	Odprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (približno do kota 70°). Vrata držite na obeh straneh in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.	
4. korak	Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.	
5. korak	Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.	
6. korak	Steklene plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.	
7. korak	Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite. Staklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.	
8. korak	Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu.	
9. korak	Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata. Poskrbite, da boste steklene plošče vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje.	

**Zamenjava: Luči**

- ⚠ OPOZORILO!** Nevarnost električnega udara. Žarnica je lahko vroča.

Pred zamenjavo žarnice:		
1. korak:	2. korak:	3. korak:
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

**Zgornja žarnica**

<b>1. korak</b>	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.	
<b>2. korak</b>	Odstranite kovinski obroček in očistite stekleni pokrov.	
<b>3. korak</b>	Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.	
<b>4. korak</b>	Na steklen pokrov pripnite kovinski obroček in ga namestite.	




**Stranska žarnica**




<b>1. korak</b>	Za dostop do žarnice odstranite levi nosilec rešetk.	<b>4. korak</b>	Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
<b>2. korak</b>	Z izvijačem Torx 20 odstranite pokrov.	<b>5. korak</b>	Namestite kovinski okvir in tesnilo. Privijte vijaka.
<b>3. korak</b>	Odstranite in očistite kovinski okvir in tesnilo.	<b>6. korak</b>	Namestite levi nosilec rešetk.

**Odpravljanje težav**

- ⚠ OPOZORILO!** Oglejte si poglavja o varnosti.

## Kaj storite v primeru ...



 <b>Naprava se ne vklopi ali se ne segreje</b>	
 <b>Možni vzrok</b>	 <b>Rešitev</b>
Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je naprava pravilno priključena na napajanje.
Ura ni nastavljena.	Nastavite uro, za podrobnosti glejte Časovne funkcije poglavje, Nastavitve: Časovne funkcije.
Vrata niso pravilno zaprta.	Povsem zaprite vrata.
Pregorela je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za težave. Če se težave ponovijo, se obrnite na usposobljenega električarja.
Naprava Varovalo za otroke sveti.	Oglejte si poglavje »Meni«, Podmeni za: Možnosti.



 <b>Komponente</b>	
 <b>Opis</b>	 <b>Rešitev</b>
Luč je pregorela.	Zamenjajte žarnico; za podrobnosti si oglejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«, Zamenjava: Luč.

Izpad električne napetosti vedno prekine čiščenje. Čiščenje ponovite, če ga je prekinil izpad električne napetosti.

**Obvladovanje: Kode napak**

Ko se pojavi napaka programske opreme, se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki. V tem razdelku boste našli seznam težav, ki jih lahko odpravite sami.

 <b>Koda in opis</b>	 <b>Rešitev</b>
F111 - Sonda za hrano ni pravilno vključena v vtičnico.	Vtikač Sonda za hrano v celoti potisnite v vtičnico.
F240, F439 - polja na dotik na prikazovalniku ne delujejo pravilno.	Očistite površino prikazovalnika. Poskrbite, da na poljih na dotik ne bo umazanije.

 <b>Koda in opis</b>	 <b>Rešitev</b>
F908 - sistem naprave se ne more povezati z upravljalno ploščo.	Za vklop in izklop naprave.

### Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

<b>Priporočamo, da podatke vpišete sem:</b>	
Model (MOD.)	.....
Produktna številka (PNC)	.....
Serijska številka (S.N.)	.....

## Tehnični podatki

### Tehnični podatki

Dimenzije (notranje)	Širina Višina Globina	478 mm 356 mm 414 mm
Področje pekača	1424 cm <sup>2</sup>	
Zgornji grelnik	- W	
Spodnji grelnik	1000 W	
Žar	2300 W	
Grelec	2400 W	
Skupna nazivna moč	3500 W	
Napetost	220 - 240 V	
Frekvenca	50 Hz	
Število funkcij	22	

## Energijska učinkovitost

### Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek

Ime dobavitelja	IKEA
Identifikacija modela	MUTEBO 105.570.41
Indeks energijske učinkovitosti	61.9
Razred energijske učinkovitosti	A++
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	1.09 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.52 kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija
Prostornina	70 l
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku
Masa	35.5 kg
IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.	

### Varčevanje z energijo



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

#### Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

### Akumulirana toplota

Če je aktiviran program z Trajanje in je čas pečenja daljši od 30 minut, se grelnika pri nekaterih funkcijah naprave samodejno izklopita prej.

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopita napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

#### Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti tople obroke, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

**Pečenje ob izklopljeni luči**

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

**Vlažno pečenje**

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vključite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

**Struktura menija****Meni**

Element menija		Aplikacija
Kuharski pomočnik		Našteva samodejne programe.
Čiščenje		Našteva programe čiščenja.
Priljubljene		Našteva priljubljene nastavitve.
Možnosti		Za nastavev konfiguracije naprave.
Nastavitve	Nastavev	Za nastavev konfiguracije naprave.
	Servis	Prikaže različico in konfiguracijo programske opreme.

**Podmeni za: Čiščenje**

Podmeni	Aplikacija
Sušenje	Postopek za sušenje kondenza v pečici, ki ostane po uporabi parnih funkcij.
Izpraz. posodo za vodo	Postopek za odstranitev preostale vode iz predala za vodo po uporabi funkcij s paro.
Čiščenje s paro	Rahlo čiščenje
Čiščenje s paro Plus	Temeljito čiščenje
Odstr. vodnega kamna	Čiščenje ostankov apnenca iz krogotoka uparjalnika.
Izpiranje	Postopek za izpiranje in čiščenje krogotoka uparjalnika po pogosti uporabi funkcij pare.

**Podmeni za: Možnosti**

Podmeni	Aplikacija
Osvetlitev	Vkljopi in izklopi luč.



Podmeni	Aplikacija
Varovalo za otroke	Preprečuje nenameren vklop naprave. Ko je funkcija vklopljena, se prikaže besedilo Varovalo za otroke ob vklopu naprave. Če želite omogočiti uporabo naprave, izberite kodne črke po abecednem vrstnem redu. Dostop do programske ure, daljinskega upravljanja in luči je na voljo z vklopljeno opcijo.
Hitro segrevanje pečice	Skrajša čas segrevanja. Na voljo samo pri nekaterih funkcijah naprave.
Opomnik za čiščenje	Izvede vklop in izklop opomnika.
Prikaz časa	Izvede vklop in izklop ure.
Stil digitalne ure	Omogoča spremembo oblike prikaza časa na prikazovalniku.


### Podmeni za: Nastavitev


Podmeni	Opis
Jezik	Nastavi jezik naprave.
Osvetlitev	Nastavi svetlost prikazovalnika.
Zvok tipk	Vklopi in izklopi zvok polj na dotik. Izklop zvoka ni možen za: ①.
Glasnost	Nastavi glasnost zvokov tipk in signalov.
Trdota vode	Nastavi trdoto vode.
Ura	Nastavi trenutni čas in datum.

### Podmeni za: Servis

Podmeni	Opis
Predstavitveni način	Koda za vklop/izklop: 2468
Različica programske opreme	Informacije o različici programske opreme.
Ponastavi vse nastavitve	Ponastavi tovarniške nastavitve.

## Skrb za okolje

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav,

označenih s simbolom , ne odstranjajte z gospodinjstviškimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

## IKEINA GARANCIJA

### Garancijska izjava:

Izdajatelj prevzema obveznost, da bo izdelek v garancijskem roku brezhibno deloval. V garancijskem roku bomo odstranili vse pomanjkljivosti in okvare na izdelku, ki bi nastale pri normalni rabi izdelka, pod pogojem, da v izdelek niso posegale osebe, ki nimajo pooblastila izdajatelja garancijskega lista in, da so bili uporabljeni originalni rezervni deli. Če izdelek ne bo popravljen v 45. dneh, ga bomo zamenjali. Garancija velja, če je datum prodaje / izročitve na garancijskem listu potrjen z žigom in podpisom prodajalca ali s predložitvijo originalnega računa o nakupu izdelka. V garancijskem roku poravnavamo vse stroške v zvezi z odstranitvijo pomanjkljivosti ali okvar ter stroške prevoza, oziroma prenosa, do najbližje pooblaščenice servisne delavnice, po tarifi, ki velja v javnem prometu za transport izdelka. Garancijski rok bo podaljšan za toliko dni, kolikor je trajalo popravilo izdelka. Garancija izdajatelja velja na območju Republike Slovenije. Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu. Servisiranje in rezervni deli so zagotovljeni za dobo 3 let po poteku garancije.

### Koliko časa velja garancija družbe IKEA?

Ta garancija velja **5 let** od prvotnega datuma nakupa naprave pri družbi IKEA. Kot dokazilo o nakupu potrebujete originalni račun. Če je v času garancije izveden servis, se s tem garancijsko obdobje naprave ne podaljša.

### Kdo izvaja servisna dela?

Ponudnik servisnih storitev podjetja IKEA bo zagotovil servisna dela preko svojih storitev ali mreže pooblaščenih servisnih partnerjev.

### Kaj krije ta garancija?

Garancija krije okvare naprav, ki nastanejo zaradi napak v konstrukciji ali materialu od datuma nakupa v trgovini IKEA. Ta garancija velja samo za domačo uporabo. Izjeme so

navedene pod naslovom »Česa ta garancija ne krije?« V garancijskem obdobju bodo stroški odpravljanja okvare, npr. popravila, nadomestni deli, delo in pot, kriti, če je naprava dostopna za popravilo brez dodatnih stroškov. Glede teh pogojev veljajo smernice EU (št. 99/44/ES) in ustrezni krajevni predpisi. Zamenjani deli postanejo last podjetja IKEA.

### Kakšen je postopek podjetja IKEA pri odpravljanju težav?

S strani podjetja IKEA izbran ponudnik servisnih storitev bo pregledal izdelek in se po lastni presoji odločil, ali ta garancija krije popravilo. Če garancija krije popravilo, bo ponudnik servisnih storitev podjetja IKEA ali njegov pooblaščen servisni partner preko svojega servisa po lastni odločitvi popravil okvarjen izdelek ali pa ga zamenjal z enakim ali primerljivim izdelkom.

### Česa ta garancija ne krije?

- Običajne obrabe.
- Namerne škode ali škode zaradi malomarnosti, škode, nastale zaradi neupoštevanja navodil za uporabo, napačne namestitve ali priključitve na napačno napetost, škode, nastale zaradi kemične ali elektro-kemične reakcije, rje, korozije, ali škode, ki jo povzročijo voda, vključno, vendar ne omejeno na škodo, ki jo povzroči prekomerna količina apnenca v vodovodnem sistemu, in škodo, ki nastane zaradi neobičajnih okoljskih razmer.
- Potrošnega materiala, vključno z baterijami in žarnicami.
- Nedelujočih in okrasnih delov, ki ne vplivajo na običajno uporabo naprave, kot tudi prask in morebitnih razlik v barvi.
- Naključne škode, ki jo povzročijo tujki ali snovi, in škode, ki nastane pri čiščenju ali sproščanju filtrov, izpustnih sistemov ali predalov za pralno sredstvo.
- Poškodbe naslednjih delov: steklokeramike, dodatne opreme, košar

za posodo in jedilni pribor, dovodnih in odvodnih cevi, tesnil, žarnic in pokrovov žarnic, zaslonov, tipk, ohišij in delov ohišij. Razen v primeru, ko se izkaže, da je do takšne poškodbe prišlo zaradi napak v izdelavi.

- Primerov, pri katerih serviser med obiskom ne najde napake.
- Popravit, ki jih ne opravi izbrani ponudnik servisnih storitev in/ali pooblaščen servisni pogodbenik, ali primerov, kjer niso bili uporabljeni originalni deli.
- Popravit, ki so potrebna zaradi napačne namestitve ali namestitve, ki ni v skladu s specifikacijami.
- Uporabe naprave v negospodinjstvem okolju, tj. profesionalna uporaba.
- Poškodb, nastalih pri prevozu. Če stranka odpelje izdelek na domači ali kakšen drug naslov, podjetje IKEA ni odgovorno za poškodbe, ki lahko nastanejo med prevozom. Vendar pa v primeru, da podjetje IKEA poskrbi za dostavo izdelka na strankin dostavni naslov, poškodbe izdelka, nastale med dostavljanjem, ta garancija krije.
- Stroškov za prvotno nameščanje naprave podjetja IKEA. Če pa ponudnik servisnih storitev podjetja IKEA ali njegov pooblaščen servisni partner popravi ali zamenja napravo pod pogoji te garancije, bo ponudnik servisnih storitev ali njegov pooblaščen servisni partner ponovno namestil popravljeno napravo ali po potrebi namestil nadomestno. Ta omejitev ne velja za delo brez napak s strani usposobljenega strokovnjaka, ki uporabi naše originalne dele zaradi prilagoditve naprave tehnično varnostnim specifikacijam druge države EU.

### Veljavnost zakona države

IKEINA garancija vam zagotavlja določene zakonite pravice, ki krijejo ali presegajo krajevne zahteve. Vendar ti pogoji nikakor ne omejujejo pravic potrošnika, opisanih v krajevni zakonodaji.

### Območje veljavnosti

Za naprave, ki so bile kupljene v eni izmed držav EU in prepeljane v drugo državo EU, bodo storitve na voljo v okviru garancijskih pogojev, ki veljajo v novi državi. Obveznost izvajanja storitev v okviru garancije obstaja le v primeru, če naprava izpolnjuje in je nameščena v skladu z naslednjim:

- tehničnimi specifikacijami države, v kateri je podan garancijski zahtevek,
- navodili za montažo in varnostnimi navodili iz navodil za uporabo.

### Namenske poprodajne storitve za IKEINE naprave:

Brez odlašanja se obrnite na IKEINO poprodajno servisno službo, da:

1. podate servisni zahtevek po tej garanciji;
2. prosite za pojasnitev namestitve IKEINE naprave v namenski IKEIN kuhinjski element. Servis ne zagotavlja pojasnitev glede:
  - celotne postavitve IKEINE kuhinje,
  - priključitve na električno omrežje (če naprava nima vtiča in kabla), vodovodno in plinsko napeljavno, ker mora to opraviti pooblaščen serviser.
3. prosite za pojasnitev vsebine navodil za uporabo in specifikacij IKEINE naprave.

Da bi vam zagotovili najboljšo možno pomoč, preden stopite v stik z nami, natančno preberite navodila za montažo in/ali navodila za uporabo v tej brošuri.

### Kako stopite v stik z nami, če potrebujete servisno storitev



Oglejte si zadnjo stran teh navodil za celoten seznam izbranih IKEINIH stikov in ustreznih državnih telefonskih števil.

**i** Da bi vam zagotovili čim hitrejšo storitev, priporočamo, da uporabite določene telefonske številke, navedene na koncu teh navodil. Vedno uporabite številke, navedene v knjižici določene naprave, za katero potrebujete pomoč. Preden nas pokličete, se prepričajte, da imate številko artikla IKEA (8-mestno kodo) in serijsko številko (8-mestno kodo, ki jo najdete na nazivni ploščici) naprave, za katero potrebujete pomoč.

**i** **SHRANITE RAČUN!** To je vaše dokazilo o nakupu in ga potrebujete, če želite, da bo garancija veljala. Na računu se nahajata tudi IKEINO ime in številka izdelka (8-mestna oznaka) za vsako od kupljenih naprav.

### **Ali potrebujete dodatno pomoč?**

Za vsa dodatna vprašanja, ki niso povezana s servisnimi storitvami za vaše naprave, se obrnite na klicni center naše najbližje IKEINE trgovine. Preden stopite v stik z nami, priporočamo, da natančno preberete dokumentacijo naprave.

## İçindekiler

Güvenlik Bilgileri	525	İpuçları ve yararlı bilgiler	545
Güvenlik talimatları	526	Bakım ve temizlik	548
Montaj	529	Sorun giderme	554
Ürün tanımı	530	Teknik veriler	556
Kontrol paneli	531	Enerji verimliliği	556
İlk kullanımdan önce	533	Menü yapısı	558
Günlük kullanım	534	Çevreyle ilgili bilgiler	559
Saat fonksiyonları	539	Tüketicinin Seçimlik Hakları	560
Aksesuarların kullanılması	541	IKEA GARANTİSİ	561
Ek fonksiyonlar	543		

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

## ⚠ Güvenlik Bilgileri

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

## Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

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

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

## Genel Güvenlik

- 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.
- 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)	578 (600) mm
Kabin genişliği	560 mm
Kabin derinliği	550 (550) mm
Cihazın ön yüksekliği	594 mm
Cihazın arkasının yüksekliği	576 mm
Cihazın ön genişliği	595 mm
Cihazın arka genişliği	559 mm
Cihazın derinliği	567 mm
Cihazın ankastre derinliği	546 mm
Açık kapı ile derinlik	1027 mm
Havalandırma açıklığı minimum boyutu. Alt arka tarafta bulunan açıklık	560x20 mm
Şebeke besleme kablosu uzunluğu. Kablo arka tarafta sağ köşede bulunur	1500 mm
Montaj vidaları	4x25 mm

## Elektrik bağlantısı



**UYARI!** Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.

- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermeye 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 çıkarılmayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazı tüm kutuplarda elektrik şebekesinden kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım cihazı en az 3 mm temas açıklığına sahip olmalıdır.

## Kullanın



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

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumda iken cihazı denetimsiz bırakmayın.

- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Sıcak hava çıkışı olabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağı açtığınızda kıvılcım veya çıplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesnelere cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.

**⚠ UYARI!** Cihazın zarar görme riski vardır.

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

soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

## Buharlı Pişirme

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

- Salınan buhar yanmaya neden olabilir:
  - Fonksiyon etkinleştirildiğinde cihaz kapağını dikkatli şekilde açın. Buhar çıkabilir.
  - 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.
- 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.

## Dahili Işık

**⚠ UYARI!** Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.
- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.



- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

### Servis

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

### Eski ürünü elden çıkarma

- ⚠ UYARI!** Yaralanma ya da boğulma riski.

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

## Montaj

- ⚠ UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

### Montaj

- 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

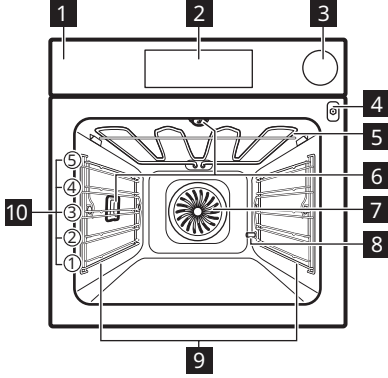
Kablo ile ilgili bölüme bakmak için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

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

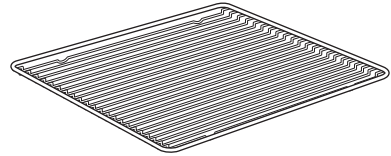


- 1 Kontrol paneli
- 2 Gösterge ekranı
- 3 Su haznesi
- 4 Yemek Sensörü için soket
- 5 Isıtma elemanı
- 6 Lamba
- 7 Fan
- 8 Kireç çözme sistemi boru çıkışı
- 9 Raf desteği, çıkarılabilir
- 10 Raf konumları

### Aksesuarlar

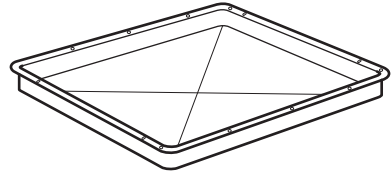
#### Tel raf

Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.



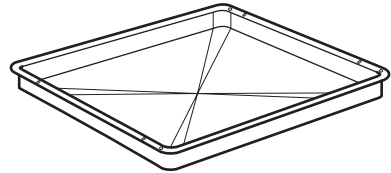
#### Pişirme tepsisi

Kekler ve bisküviler için.



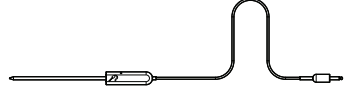
#### Tava/Pişirme kabı

Pişirmek ve fırınlamak için veya yağ toplama kabı olarak.

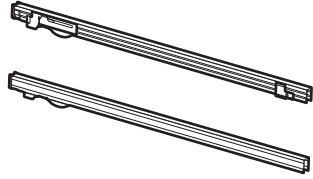


**Yemek sensörü**

Yemeğin iç sıcaklığını ölçmek için.

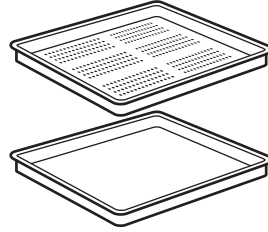
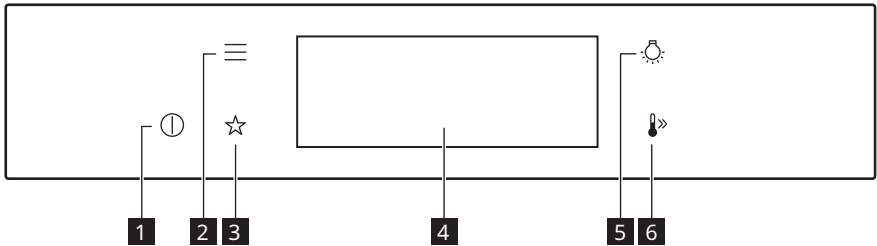
**Teleskobik ray sistemleri**

Tepsileri ve tel rafı daha kolay takıp çıkarmak için.

**Buhar seti**

Bir deliksiz ve bir delikli yiyecek kabı.

Buhar seti buharla pişirme sırasında yoğuşan suyu yiyecekten tahliye eder. Sebze, balık ve tavuk göğsü hazırlamak için kullanın. Set, suda pişirilmesi gereken ör., pirinç, püre, makarna gibi yiyecekler için uygun değildir.

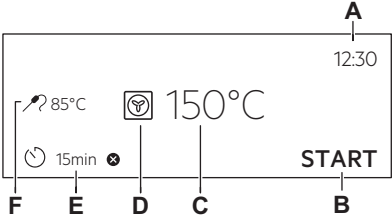
**Kontrol paneli****Kontrol paneline genel bakış**

<b>1</b>	AÇIK / KAPALI	Cihazı açmak ve kapatmak için basılı tutun.
<b>2</b>	Menü	Cihaz fonksiyonlarını sıralar.








<b>3</b>	Favoriler	Favori ayarları listeler.
<b>4</b>	Gösterge ekranı	Cihazda o an geçerli olan ayarları gösterir.
<b>5</b>	Lamba düğmesi	Lambayı açmak ve kapatmak için.
<b>6</b>	Hızlı ısıtma	Fonksiyonu açıp kapatmak için: Hızlı ısıtma.



		
<b>Şuna basın:</b>	<b>Taşıyın</b>	<b>Basılı tutun</b>
Yüzeye parmağınızın ucuyla dokununuz.	Parmağınızın ucunu yüze üzerinde kaydırınız.	Yüzeye 3 saniye dokununuz.

### Gösterge Ekranı

	<p>Önemli fonksiyon ayarlarını içeren gösterge ekranı.</p> <p>A. Günün saati B. BAŞLAT/DURDUR C. Sıcaklık D. Isıtma fonksiyonları E. Zamanlayıcı F. Yemek sensörü (sadece belirli modellerde bulunur)</p>
---	---

### Gösterge ekranı göstergeleri

<b>Temel göstergeler:</b> Gösterge ekranında gezinmek içindir.			
 Bir seçimi / ayarı onaylamak içindir.	 Menüde bir seviye geri gitmek için.	 Son eylemi iptal etmek için.	 Seçenekleri açmak ve kapatmak için.
<b>Sesli uyarı Fonksiyon göstergeleri:</b> Ayarlanan pişirme süresi bittiğinde, sinyal sesi duyulur.			
 Fonksiyon açık.	 Fonksiyon açık. Pişirme otomatik olarak durur.	 Sesli alarm kapalı.	
<b>Zamanlayıcı göstergeleri</b>			

 Şu fonksiyonu ayarlamak için: Gecikmeli başlatma.	 Ayarı iptal etmek içindir.
--	---

## İlk kullanımdan önce

 **UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

### İlk Temizleme





Adım 1	Adım 2	Adım 3
Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihazdan çıkarın.	Cihazı ve aksesuarları sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.	Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihaza koyun.

### İlk bağlantı

İlk bağlantıdan sonra ekranda karşılama metni gösterilir.

Aşağıdakileri ayarlamamız gerekir: Dil, Ekran Parlaklığı, Tuş sesleri, Sinyal sesi seviyesi, Su sertliği, Günün saati.





### İlk ön ısıtma

 <b>Boş fırını ilk kullanımdan önce önceden ısıtın.</b>	
<b>Adım 1</b>	Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırından çıkarın.
<b>Adım 2</b>	Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın:  Fırını 1 saat çalıştırın.
<b>Adım 3</b>	Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın:  Fırını 15 dakika çalıştırın.
 Ön ısıtma sırasında fırından koku ve duman çıkabilir. Odanın havalandırıldığından emin olun.	





### Ayarların yapılması: Su sertliği

Fırını şebekeye bağladığınızda su sertlik seviyesini ayarlamamız gerekir.

Buhar setiyle birlikte verilen test kağıdını kullanın.

			
<b>Adım 1</b>	<b>Adım 2</b>	<b>Adım 3</b>	<b>Adım 4</b>
Test kağıdını yaklaşık 1 saniye suya koyun. Test kağıdını akan suya tutmayın.	Fazla suyu gidermek için test kağıdını sallayın.	Bir dakika sonra su sertliğini aşağıdaki tablodan kontrol edin.	Su sertlik seviyesini ayarlamak için: Menü / Ayarlar / Kurulum / Su sertliği.
<p><b>ⓘ</b> Test kağıdının rengi değişmeye devam eder. Testin üstünden 1 dakikadan daha fazla süre geçtiyse su sertliğini kontrol etmeyin.</p>			
Menüdeki su sertliği seviyesini şu şekilde değiştirebilirsiniz: Ayarlar / Kurulum / Su sertliği.			

Aşağıdaki tabloda, ilgili Kalsiyum tortusu seviyesi ve su sınıfına denk gelen su sertliği aralığı (dH) gösterilmektedir. Su sertliği seviyesini tabloya göre ayarlayın.

Su sertliği		Test kağıdı	Kalsiyum tortusu (mmol/l)	Kalsiyum tortusu (mg/l)	Su sınıfı
Seviye	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	yumuşak
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	orta derecede sert
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	sert
4	≥22		≥ 3,9	≥151	çok sert


Su sertliği seviyesi 4 olduğunda, su haznesini şişe suyla doldurun.

## Günlük kullanım




**UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.


### Ayarların yapılması: Isıtma fonksiyonları

<b>Adım 1</b>	Fırını çalıştırın. Ekranda varsayılan ısıtma fonksiyonu görüntülenir.
<b>Adım 2</b>	Alt menüye geçmek için ısıtma fonksiyonunun simgesine  basın.
<b>Adım 3</b>	Isıtma fonksiyonunu seçin ve döner düğmeye basın. <b>OK</b> . Ekranda sıcaklık gösterilir.

<b>Adım 4</b>	Sıcaklığı ayarlamak için. Şuna basın: OK.
<b>Adım 5</b>	Şuna basın: START . Yemek Sensörü : Sensörü pişirme öncesinde veya sırasında istediğiniz zaman takabilirsiniz.
STOP : Isıtma fonksiyonunu kapatmak için buna basın.	
<b>Adım 6</b>	Fırını kapatın.

### Ayarlama: Easystem - Buharlı ısıtma fonksiyonu

<b>Adım 1</b>	Fırını çalıştırın. Isıtma fonksiyonunun simgesini seçin ve alt menüye geçmek için bu simgeye basın.	
<b>Adım 2</b>	 ye basın. Buharlı ısıtma fonksiyonunu ayarlayın.	
<b>Adım 3</b>	Şuna basın: OK. Gösterge ekranında sıcaklık ayarları görüntülenir.	
<b>Adım 4</b>	Sıcaklığı ayarlayın. Buharlı ısıtma fonksiyonunun türü ayarlanan sıcaklığa göre değişir.	
<b>Sadece buharla pişirme</b> 50 - 100°C	Sebzeleri, tahılları, baklagilleri, deniz ürünlerini, sebzeli yahni ve kaşıklik tatlıları buharda pişirmek içindir.	
<b>Düşük ısı ve yüksek buharla pişirme</b> 105-130°C	Et/balık yahni, kavurma, ekmek, kümes hayvanları, cheesecake ve güveçleri pişirmek içindir.	
<b>Orta ısı ve buharla pişirme</b> 135-150°C	Et, güveç, sebze dolmaları, balık ve graten içindir. Buhar ile ısı bir araya geldiğinde et yumuşak ve su lu kalmakla birlikte kızarmış bir yüzeye sahip olur. Zamanlayıcı ayarlı olduğunda, yemek yüzeyine güzel bir doku vermek için, ızgara fonksiyonu pişirmenin son 10 dakikasında otomatik olarak devreye girer.	
<b>Yüksek ısı ve düşük buharla pişirme</b> 155 - 230°C	Kızarmış ve pişirilmiş et, balık, kümes hayvanları ile börekler, tartlar, muffinler, graten, sebze ve hamur işleri içindir. Zamanlayıcı ayarlanıp yemek ilk seviyeye koyulduğunda, yemeğin tabanına gevreklik vermek için, alt ısıtma fonksiyonu, pişirmenin son dakikasında otomatik olarak devreye girer.	
<b>Adım 5</b>	Şuna basın: OK.	

<b>Adım 6</b>	Su haznesini kapağına bastırarak açın.
<b>Adım 7</b>	Su çekmecesini sesli sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene dek soğuk suyla maksimum seviyeye (yaklaşık 950 ml) kadar doldurun. Su beslemesi yaklaşık 50 dakika için yeterlidir. Su haznesini maksimum kapasitesi üzerinde doldurmayın. Su kaçağı, taşma ve cihazın içinde bulunduğu mobilyaya hasar verme riski vardır.  <b>UYARI!</b> Sadece soğuk musluk suyu kullanın. Filtrelenmiş (minerallerinden arındırılmış) veya arıtılmış su kullanmayın. Başka sıvı kullanın. Yarıncı ya da alkollü sıvıları su çekmecesine koymayın.
<b>Adım 8</b>	Su haznesini ilk konumuna getirin.
<b>Adım 9</b>	Şuna basın: START . Yaklaşık 2 dakika sonra buhar görünür. Fırın ayarlanan sıcaklığa eriştiğinde bir uyarı sesi duyulur.
<b>Adım 10</b>	Su haznesindeki su bittiğinde sinyal sesi duyulur. Su haznesini tekrar doldurun.
<b>Adım 11</b>	Fırını kapatın.
<b>Adım 12</b>	Pişirme sona erdikten sonra su haznesini boşaltın. "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın. Su tankı boşaltılıyor.
<b>Adım 13</b>	Fırın boşluğunda yoğunlaşma nedeniyle su kalabilir. Pişirmeden sonra fırının kapağını dikkatlice açın. Fırın soğuduğunda, fırın boşluğunu yumuşak bir bezle kurulaşın.

### Ayarlama: Yardımlı Pişirme



Bu alt menüdeki tüm yemekler önerilen bir fonksiyona ve sıcaklığa sahiptir. Süreyi ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

Bazı yemekler için şu özellikleri de kullanabilirsiniz:

- Otomatik ağırlıklölçer
- Yemek Sensörü

Bir yemeğin pişirileceği derece:








- Az Pişmiş veya Daha Az
- Orta
- İyi pişmiş veya Daha fazla

<b>Adım 1</b>	Fırını çalıştırın.
<b>Adım 2</b>	Şuna basın:  .
<b>Adım 3</b>	Şuna basın:  . Girin: Yardımlı Pişirme.
<b>Adım 4</b>	Bir yemek veya yiyecek türü seçin.
<b>Adım 5</b>	Şuna basın: START .



## Isıtma fonksiyonları



## STANDART







Pişirme fonksiyonu	Uygulama
 Izgara	İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir.
 Turbo Izgara	Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 Sıcak Hava	Aynı anda üç rafa kadar konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Şu süre boyunca sıcaklığı 20 - 40 °C'den daha düşüğe ayarlayın: Alt+üst ısıtma.
 Dondurulmuş Yiyecekler	Hazır yemekleri (örn. patates kızartması, dilim patates ya da Çin böreği) çıtır kalacak şekilde pişirmek içindir.
 Alt+üst ısıtma	Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir.
 Pizza Fonksiyonu	Pişirmek için notlar kısmına bakın. Yoğun bir kızarmışlık ve gevrek taban elde etmek içindir.
 Alt Isıtma	Gevrek tabanlı kekler pişirmek ve yiyecekleri saklamak içindir.







Sıcak Hava, Alt+üst ısıtma sıcaklığı 80°C'nin altına ayarladığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak kapanır.




## ÖZEL FONKSİYONLAR

Pişirme fonksiyonu	Uygulama
 Konserve Yapma	Sebze konservesi içindir (ör. turşu).
 Kurutma	Dilimlenmiş meyve, sebze ve mantar kurutmak içindir.

Piştirme fonksiyonu	Uygulama
 <p><b>Tabak Isıtma</b></p>	Tabakları servis öncesinde ısıtmak içindir.
 <p><b>Buz çözme</b></p>	Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş gıdanın miktarına ve boyutuna bağlıdır.
 <p><b>Graten</b></p>	Lazanya ya da patates graten gibi yemekler içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 <p><b>Yavaş Piştirme</b></p>	Yumuşak ve sulu rostolar hazırlamak içindir.
 <p><b>Sıcak Tutma</b></p>	Yiyeceği sıcak tutmak içindir.
 <p><b>Sıcak Hava Nemli</b></p>	Bu fonksiyon piştirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Kalan ısı kullanılır. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümdeki Pizza: Sıcak Hava Nemli.

## BUHARLI FONKSİYONLAR

Piştirme fonksiyonu	Uygulama
 <p><b>Easystem</b></p>	Sadece buharla piştirme, güveçleme, hafif çıtırlaştırma, piştirme ve kızartma için buhar kullanın.
 <p><b>Buharla Tekrar Isıtma</b></p>	Yiyecekleri buharla tekrar ısıtmak yüzeylerinin kurumasını önler. Isı hassasça eşit şekilde dağıtılır böylece yiyeceğin yeni pişirildiğindeki tadına ve aromasına tekrar kavuşmasını sağlar. Bu fonksiyonu kullanarak yiyeceği doğrudan tabak içinde yeniden ısıtabilirsiniz. Tabakları farklı raflara yerleştirip yiyecekleri aynı anda yeniden ısıtabilirsiniz.
 <p><b>Ekmek</b></p>	Bu fonksiyonu çıtırılık, renk ve yüzey parlaklığı bakımından çok iyi bir profesyonel fırında pişirilmişe benzer ekmeğe ve sandviç ekmeğe yapmak için kullanın.
 <p><b>Hamur Kabartma</b></p>	Mayalı hamurun kabarmasını hızlandırmak içindir. Hamur yüzeyinin kurumasını önler, hamurun esnekliğini korur.

Piştirme fonksiyonu	Uygulama
 <p><b>Tam buhar</b></p>	Sebze, garnitür ve balıkları buğulamak içindir
 <p><b>Yüksek buhar</b></p>	Bu fonksiyon; muhallebi, krem karamel, güveç ve balık gibi hassas yemekleri pişirmek için uygundur.
 <p><b>Düşük buhar</b></p>	Bu fonksiyon et, kümes hayvanı, fırın yemekleri ve güveçler için uygundur. Buhar ile ısı bir araya geldiğinde et yumuşak ve sulu kalmakla birlikte kızarmış bir yüzeye sahip olur.

### Notlar: Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon, enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine (EU 65/2014 ve EU 66/2014 uyarınca) uymak için kullanılmıştır. Aşağıdakiler uyarınca testler: IEC/EN 60350-1

Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için

piştirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır.

Piştirme talimatları için Bölüm Sıcak Hava Nemli, "İpuçları ve yararlı bilgiler" kısmına bakın.

## Saat fonksiyonları

### Saat fonksiyonları açıklaması

Saat fonksiyonu	Uygulama
Piştirme süresi	Piştirme süresini ayarlamak için. Maksimum 23 sa. 59 dk
İşlemi Sonlandır	Zamanlayıcı durduğu zaman ne olacağını ayarlamak için.
Gecikmeli başlatma	Piştirmenin başlangıcını ve/veya bitişini ertelemek için.
Zaman uzatma	Piştirme süresini uzatmak için.
Uyarı Zamanı	Geri sayım süresi ayarlamak için. Maksimum süre 23 sa. 59 dk'dır. Bu fonksiyonun, cihazın çalışması üzerinde etkisi yoktur.
Zamanlayıcı	Fonksiyonun ne kadar süre çalışacağını gösterir. Zamanlayıcı - açabilir ya da kapayabilirsiniz.

### Ayarların yapılması: Saat fonksiyonları

Saatin ayarlanması	
<b>Adım 1</b>	Fırını çalıştırın.

**Saatin ayarlanması**

<b>Adım 2</b>	Şuna basın: Günün saati.
<b>Adım 3</b>	Süreyi ayarlayın. Şuna basın: OK.

**Pişirme süresinin ayarlanması**

<b>Adım 1</b>	Isıtma fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.
<b>Adım 2</b>	Şuna basın: ⌚.
<b>Adım 3</b>	Süreyi ayarlayın. Şuna basın: OK.

**Bitiş seçeneğinin seçilmesi**

<b>Adım 1</b>	Isıtma fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.
<b>Adım 2</b>	Şuna basın: ⌚.
<b>Adım 3</b>	Pişirme süresini ayarlayın.
<b>Adım 4</b>	Şuna basın: ● ● ● .
<b>Adım 5</b>	Şuna basın: İşlemi Sonlandır.
<b>Adım 6</b>	İstediklerinizi seçin: İşlemi Sonlandır.
<b>Adım 7</b>	Şuna basın: OK. Gösterge ekranında ana sayfa gösterilene kadar işlemi tekrar edin.

**Pişirmenin gecikmeli başlatılması**

<b>Adım 1</b>	Isıtma fonksiyonunu ve sıcaklığı ayarlayın.
<b>Adım 2</b>	Şuna basın: ⌚.
<b>Adım 3</b>	Pişirme süresini ayarlayın.
<b>Adım 4</b>	Şuna basın: ● ● ● .
<b>Adım 5</b>	Şuna basın: Gecikmeli başlatma.
<b>Adım 6</b>	Değeri seçin.
<b>Adım 7</b>	Şuna basın: OK. Gösterge ekranında ana sayfa gösterilene kadar işlemi tekrar edin.

**Pişirme süresinin uzatılması**

Pişirme süresinin %10'u kaldığında, yemek hala pişmemiş görünüyorsa pişirme süresini uzatabilirsiniz. Isıtma fonksiyonlarını da değiştirebilirsiniz.

**Pişirme süresinin uzatılması**

Pişirme süresini uzatmak için **+1 dk** seçeneğine basın.

**Zamanlayıcı ayarlarının değiştirilmesi**

**Adım 1** Şuna basın: ⌚.

**Adım 2** Zamanlayıcı değerini ayarlayın.

**Adım 3** Şuna basın: OK.

Pişirme sırasında, istediğiniz zaman ayarlanan süreyi değiştirebilirsiniz.

**Aksesuarların kullanılması**

**⚠ UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

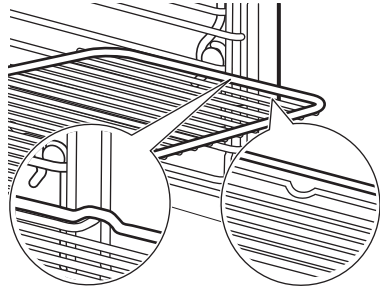
önleyen cihazlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

**Aksesuarların yerleştirilmesi**

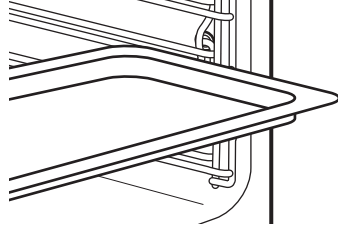
Üst kısımdaki küçük bir girinti güvenliği artırır. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi

**Tel raf:**

Rafi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve.



**Pişirme tepsi / Derin pişirme kabı:**  
Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin.



### Yemek Sensörü

Yemek Sensörü - yemeğin iç sıcaklığını ölçer. Her ısıtma fonksiyonuyla kullanabilirsiniz.

#### Ayarlanacak iki sıcaklık vardır:

°C Fırın sıcaklığı: Minimum 120 °C,	🔧 İç sıcaklığı.
--	--------------------

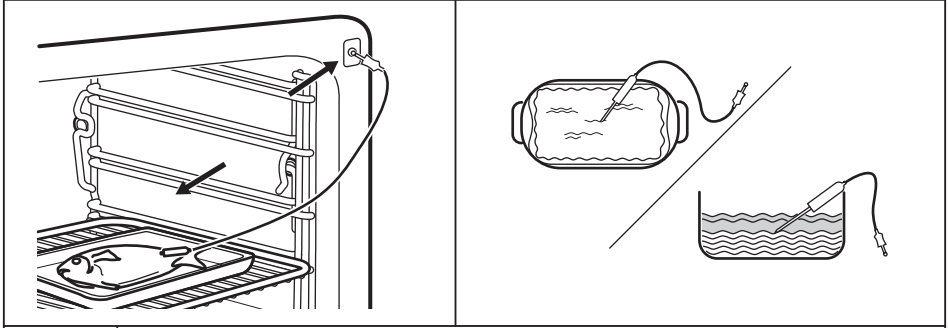
#### En iyi pişirme sonuçları için:



Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.	Sulu yemekler için kullanmayın.	Pişirme sırasında yemeğin içinde kalmalıdır.
--	---------------------------------	--

Fırın yaklaşık bir pişirme süresi bitiş zamanı hesaplar. Yiyeceğin miktarı, ayarlanan fırın fonksiyonu ve sıcaklığa bağlıdır.

### Kullanım şekli: Yemek Sensörü

<b>Adım 1</b>	Fırını çalıştırın.
<b>Adım 2</b>	Isıtma fonksiyonunu ve gerekirse fırın sıcaklığını ayarlayın.
<b>Adım 3</b>	Şunu içeri yerleştirin: Yemek Sensörü.
<b>Et, tavuk ve balık</b>	<b>Güveç</b>
Yemek Sensörü ucunu etin veya balığın ortasına, mümkünse en kalın yerine batırın. Yemek Sensörü'nün en az 3/4'ünün yemeğin içinde olduğundan emin olun.	Yemek Sensörü'nün ucunu güvecin tam ortasına yerleştirin. Pişirme işlemi esnasında Yemek Sensörü bir yere sabitlenmelidir. Bu işlem için katı bir malzeme kullanın. Yemek Sensörü'nün silikon tutacağı için pişirme kabının kenarını kullanın. Yemek Sensörü'nün ucu pişirme kabının tabanına dokunmamalıdır.




<b>Adım 4</b>	Yemek Sensörü'ü fırının ön kısmında bulunan prize takın. Ekranında şunun geçerli sıcaklığı görüntülenir: Yemek Sensörü.
<b>Adım 5</b>	 İç sıcaklığı ayarlamak için buna basın.
<b>Adım 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• • • - Tercih edilen seçeneği ayarlamak için buna basın:</li> <li>• Sesli uyarı - yiyecek iç sıcaklığa ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur.</li> <li>• Sesli uyarı ve pişirmeyi sonlandırma - yiyecek iç sıcaklığa ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur ve fırın çalışmayı durdurur.</li> </ul>
<b>Adım 7</b>	Seçeneği seçin ve ana ekrana gitmek için: OK düğmesine art arda basın.
<b>Adım 8</b>	Şuna basın: START . Yiyecek ayarlanan ısıya ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur. Durmayı veya yemeğin iyi piştiğinden emin olmak için pişirmeye devam etmeyi seçebilirsiniz.
<b>Adım 9</b>	Yemek Sensörü fişini prizden çıkarın ve yemeği fırından çıkarın.  <b>UYARI!</b> Yemek Sensörü sıcak olduğu için yanıklara neden olma riski vardır. Fişini çıkartırken ve yemeğin içinden alırken dikkat edin.

## Ek fonksiyonlar

### Kaydetme: Favoriler

Isıtma fonksiyonu, pişirme süresi, sıcaklık veya temizleme fonksiyonu gibi favori ayarlarınızı kaydedebilirsiniz. Üç favori ayarınızı kaydedebilirsiniz.

<b>Adım 1</b>	Cihazı çalıştırın.
<b>Adım 2</b>	İstediğiniz ayarı seçin.
<b>Adım 3</b>	Şuna basın:  : Şunu seçin: Favoriler.
<b>Adım 4</b>	Şunu seçin: Geçerli ayarları kaydet.

<b>Adım 5</b>	Ayarı şu listeye eklemek için + işaretine basın: Favoriler. Şuna basın: OK.
↶: Ayarı sıfırlamak için buna basın.	
⊗: Ayarı iptal etmek için buna basın.	


### Fonksiyon kilidi

Bu fonksiyon, ısıtma fonksiyonunun kazayla değiştirilmesini engeller.

<b>Adım 1</b>	Cihazı çalıştırın.
<b>Adım 2</b>	Bir ısıtma fonksiyonu ayarlayın.
<b>Adım 3</b>	☆, 🔒: Fonksiyonu açmak için bunlara aynı zamanda basın.
Fonksiyonu devre dışı bırakmak için 3. adımı tekrarlayın.	

### Otomatik kapanma

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

 (°C)	 (sa.)
200 - 230	5.5

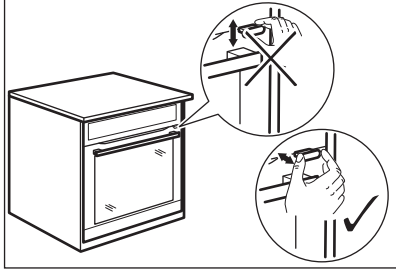
 (°C)	 (sa.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

Otomatik Kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Lamba, Yemek sensörü, Bitiş, Yavaş Pişirme.

### Soğutma fanı

Cihaz çalışırken, cihazın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Cihazı kaparsanız, cihaz soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

### Mekanik kapı kilidi

<p><b>⚠ DİKKAT!</b> Pişirme esnasında fırın kapağını sık sık açmaktan kaçının. Fırının kapağı kapalıyken kapak kilidine bastırmayın.</p>	
--	---



**Kullanım şekli: Mekanik kapı kilidi****Kilitli kapağın açılması****İpuçları ve yararlı bilgiler****Pişirme önerileri**






Tablolarda verilen sıcaklıklar ve pişirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek pişirme süreleri tariflere ve kullanılan malzemelerin niteliğine ve miktarına bağlıdır. Cihazınız, eski cihazınıza göre farklı şekilde pişiriyor ya da kızartıyor olabilir. Aşağıdaki ipuçlarında belirli yemek türleri için önerilen sıcaklık ayarları, pişirme süresi ve raf konumu gösterilir.

Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer tariflere bakınız.

**Sıcak Hava Nemli**

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

		 (°C)		 (dak)
Tatlı top ekmekler, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 35
İsviçre Rulosu	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	15 - 25
Bütün Balık, 0,2 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	15 - 25

		 (°C)		 (dak)
Bisküviler, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Makaron, 24 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	160	2	25 - 35
Muffin, 12 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Tuzlu hamur işi, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	140	2	15 - 25
Minik tartlar, 8 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	15 - 25

### Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar

Koyu ve yansıtma yapmayan kalıp ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan kaplara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.






			
<b>Pizza tavası</b>	<b>Pişirme kabı</b>	<b>Peynirli tartlar</b>	<b>Turta tabanı kalıbı</b>
Koyu, yansıtmayan 28 cm çap	Koyu, yansıtmayan 26 cm çap	Seramik 8 cm çap, 5 cm yükseklik	Koyu, yansıtmayan 28 cm çap

### Test enstitüleri için pişirme tabloları

Test kuruluşlarına yönelik bilgiler





Aşağıdakiler uyarınca testler: EN 60350, IEC 60350.

**Tek seviyede pişirme - kalıpta pişirme**






		 °C	 dk	
Yağsız sünger kek	Sıcak Hava	160	45 - 60	2
Yağsız sünger kek	Alt+üst ısıtma	160	45 - 60	2
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Sıcak Hava	160	55 - 65	2
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Alt+üst ısıtma	180	55 - 65	1
Kısa ekmek	Sıcak Hava	140	25 - 35	2
Kısa ekmek	Alt+üst ısıtma	140	25 - 35	2

**Tek seviyede pişirme - bisküviler**

Üçüncü raf konumunu kullanın.

		 °C	 dk
Küçük kekler, bir tepside 20 adet, boş fırını önceden ısıtın	Sıcak Hava	150	20 - 30
Küçük kekler, bir tepside 20 adet, boş fırını önceden ısıtın	Alt+üst ısıtma	170	20 - 30




**Çok seviyeli pişirme - bisküviler**

		 °C	 dk	
Kısa ekmek	Sıcak Hava	140	25 - 45	2 / 4
Küçük kekler, bir tepside 20 adet, boş fırını önceden ısıtın	Sıcak Hava	150	25 - 35	1 / 4
Yağsız sünger kek	Sıcak Hava	160	45 - 55	2 / 4
Elmalı turta, ızgara başına 1 kalıp (Ø 20 cm)	Sıcak Hava	160	55 - 65	2 / 4

**Izgara**

Boş fırını 5 dakika önceden ısıtın.

Maksimum sıcaklık ayarında ızgarada pişirin.







		 dk	
Tost	Izgara	1 - 2	5
Siğir biftek, sürenin yarısı dolduğunda çevirin	Izgara	24 - 30	4

Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

Fonksiyona yönelik testler: Tam buhar.

IEC 60350 uyarınca testler.

Sıcaklığı 100°C'ye ayarlayın.




	 Kap (Gastro- norm)	 kg		 dk	
Brokoli, boş fırını önceden ısıtın	1 x 2/3 delikli	0.3	3	8 - 9	Piştirme tepsisini ilk raf konumuna koyun.
Brokoli, boş fırını önceden ısıtın	1 x 2/3 delikli	maks.	3	10 - 11	Piştirme tepsisini ilk raf konumuna koyun.
Bezelye, dondurulmuş	2 x 2/3 delikli	2 x 1,5	2 ve 4	En soğuk noktadaki sıcaklık 85°C'ye ulaşınca kadar.	Piştirme tepsisini ilk raf konumuna koyun.

## Bakım ve temizlik



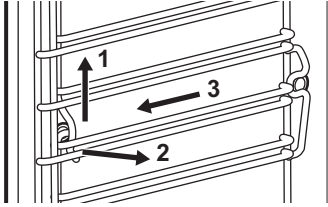
**UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

## Temizleme ile ilgili notlar

 <p><b>Temizlik Mad-deleri</b></p>	<p>Cihazın ön kısmını sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.</p> <p>Metal yüzeyleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.</p> <p>Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.</p>
 <p><b>Günlük Kulla-nım</b></p>	<p>Her kullanımdan sonra iç kısmı temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.</p> <p>Yemeği cihazda 20 dakikadan daha uzun bir süre saklamayın. Her kullanımdan sonra iç kısmı sadece mikro fiber bezle kurula-yın.</p>
 <p><b>Aksesuarlar</b></p>	<p>Her kullanımdan sonra tüm aksesuarları temizleyin ve kurumaya bırakın. Sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.</p> <p>Yapışmaz aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesneler kullanarak temizlemeyin.</p>

## Çıkarma: Raf destekleri

Fırını temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

<b>Adım 1</b>	Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	
<b>Adım 2</b>	Raf desteğini dikkatli bir şekilde yukarı çekerek ön askıdan çıkarın.	
<b>Adım 3</b>	Raf desteğinin ön ucunu yan duvardan uzağa çekin.	
<b>Adım 4</b>	Destekleri arka askıdan çekin.	
Raf desteklerini ters sırayla takın.		

**Kullanım şekli: Buharla Temizleme**

<b>Başlamadan önce:</b>		
Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini çıkarın.	Fırın boşluğunun alt kısmını ve kapak camının iç kısmını deterjanlı ılık su ve hafif bir deterjanla temizleyin.

<b>Adım 1</b>	Su haznesini sinyal sesi duyulana ya da ekranda mesaj gösterilene dek maksimum seviyeye kadar suyla doldurun.	
<b>Adım 2</b>	Şunu seçin: Menü / Katalitik temizleme.	
<b>Fonksiyon</b>	<b>Açıklama</b>	<b>Süre</b>
Buharla Temizleme	Kapsamlı olmayan temizlik	30 dk.
Buharla yoğun temizleme	Normal temizlik Boşluğa deterjan püskürtün.	75 dk.
<b>Adım 3</b>	Şuna basın: START . Ekrandaki talimata uyun. Temizleme işlemi bittiğinde, sinyal sesi duyulur.	
<b>Adım 4</b>	Sinyali kapatmak için herhangi bir simgeye basın.	
❗ Bu fonksiyon çalışırken ışık söner.		

<b>Temizleme işlemi sona erdiğinde:</b>		
Fırını kapatın.	Fırın soğuduğunda fırın boşluğunu yumuşak bir bezle kurulaşın.	Fırının kapağını açık bırakın ve fırın boşluğu kuruyana kadar bekleyin.

**Temizlik Uyarısı**

Uyarı görüldüğünde temizlik yapılması önerilmektedir.
Şu fonksiyonu kullanın: Buharla yoğun temizleme.

**Kullanım şekli: Kireç Çözme**

<b>Başlamadan önce:</b>		
Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	Tüm aksesuarları çıkarın.	Su haznesinin boş olduğundan emin olun.

<b>Birinci bölümün süresi:</b> Yaklaşık 100 dk.
---

<b>Adım 1</b>	Derin pişirme kabını birinci raf konumuna yerleştirin.
<b>Adım 2</b>	Su çekmecesine 250 ml kireç çözücü ekleyin.
<b>Adım 3</b>	Su haznesinin kalan kısmını sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene kadar suyla maksimum seviyeye kadar doldurun.
<b>Adım 4</b>	Şunu seçin: Menü / Katalitik temizleme.
<b>Adım 5</b>	Fonksiyonu açın ve ekrandaki talimata uyun. Kireç çözme işleminin ilk bölümü başlar.
<b>Adım 6</b>	İlk aşama tamamlandığında, derin pişirme kabını boşaltın ve yeniden ilk raf konumuna yerleştirin.
<b>İkinci bölümün süresi:</b> Yaklaşık 35 dk.	
<b>Adım 7</b>	Su haznesinin kalan kısmını sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene kadar suyla maksimum seviyeye kadar doldurun.
<b>Adım 8</b>	Fonksiyon sona erdiğinde derin pişirme kabını çıkarın.
❗ Bu fonksiyon çalışırken ışık söner.	

<b>Kireç çözme işlemi sona erdiğinde:</b>		
Fırını kapatın.	Fırın soğuduğunda fırın boşluğunu yumuşak bir bezle kurulayın.	Fırının kapağını açık bırakın ve boşluk kuruyana kadar bekleyin.
❗ Kireç çözme işleminden sonra fırında biraz kireç kalırsa ekranda prosedürü tekrarlamaz istenir.		

### **Kireç çözme uyarısı**

Sizden fırındaki kireci çözmenizi isteyen iki uyarı vardır. Kireç çözme uyarısını devre dışı bırakamazsınız.

<b>Tip</b>	<b>Açıklama</b>
Yumuşak uyarı	Fırında kireç çözme işlemi yapmanızı önerir.
Sert uyarı	Fırındaki kireci çözmenizi zorunlu tutar. Sert uyarı açıkken fırının kirecini çözmezseniz buharlı fonksiyonlar devre dışı bırakılır.

### **Kullanım şekli: Durulama**

<b>Başlamadan önce:</b>	
Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	Tüm aksesuarları çıkarın.

<b>Adım 2</b>	Derin pişirme kabını ilk raf konumuna yerleştirin.
<b>Adım 2</b>	Su haznesini sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene dek maksimum seviyeye kadar suyla doldurun.
<b>Adım 3</b>	Şunu seçin: Menü / Katalitik temizleme / Durulama. Süre: Yaklaşık 30 dk.
<b>Adım 4</b>	Fonksiyonu kapatın ve ekrandaki talimatlara uyun.
<b>Adım 5</b>	Fonksiyon sona erdiğinde, derin pişirme kabını çıkarın.
<b>i</b> Bu fonksiyon çalışırken ışık söner.	

### Kurutma uyarısı

Buharlı ısıtma fonksiyonuyla pişirmeden sonra ekran fırının kurutulmasını ister.

Fırını kurutmak için EVET seçeneğine basın.

### Kullanım şekli: Kurutma

Fırın boşluğunu kurutmak için pişirmöeden sonra buharlı bir ısıtma fonksiyonuyla veya buharlı temizlemeyle kullanın.

<b>Adım 1</b>	Fırının soğuduğundan emin olun.
<b>Adım 2</b>	Tüm aksesuarları çıkarın.
<b>Adım 3</b>	Şu menüyü seçin: Katalitik temizleme / Kurutma.
<b>Adım 4</b>	Ekrandaki talimatlara uyun.

### Kullanım şekli: Su tankı boşaltılıyor

Su çekmecesindeki kalan suyu gidermek için pişirmeden sonra buharlı ısıtma fonksiyonuyla kullanın.

<b>Başlamadan önce:</b>	
Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	Tüm aksesuarları çıkarın.
<b>Adım 1</b>	Derin pişirme kabını birinci raf konumuna yerleştirin.
<b>Adım 2</b>	Şunu seçin: Menü / Katalitik temizleme / Su tankı boşaltılıyor. Süre: 6 dk
<b>Adım 3</b>	Fonksiyonu açın ve ekrandaki talimata uyun.
<b>Adım 4</b>	Fonksiyon sona erdiğinde derin pişirme kabını çıkarın.
<b>i</b> Bu fonksiyon çalışırken ışık söner.	



**Çıkarma ve takma: Kapak**

Temizlemek için kapak ve iç cam panelleri çıkarabilirsiniz. Cam panellerin sayısı farklı modele göre farklılık gösterir.

**⚠ UYARI!** Kapak ağırdır.

**⚠ DİKKAT!** Camı, özellikle ön panelin kenarlarından dikkatlice tutmaya dikkat edin. Cam kırılabilir.

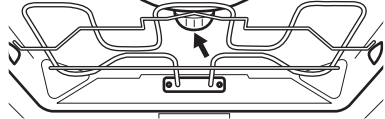
<b>Adım 1</b>	Kapağı tamamen açın.	
<b>Adım 2</b>	İki kapak menteşesinin üstündeki bağlantı kollarını (A) kaldırın ve bastırın.	
<b>Adım 3</b>	Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna getirin (yaklaşık açı 70°). Kapağı her iki taraftan tutun ve fırından uzağa, yukarı doğru bir açıyla çekin. Kapağı dış tarafı yumuşak bir bez ve düz bir yüzey üzerine gelecek şekilde koyun.	
<b>Adım 4</b>	Kapak kenarını (B) kapağın üst kenarından iki taraftan tutun ve klipsli contayı serbest bırakmak için içeri doğru itin.	
<b>Adım 5</b>	Kapak kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.	
<b>Adım 6</b>	Kapak cam panellerini üst kısımlarından birer birer tutun ve yukarıya doğru çekerek kılavuzlardan çıkarın.	
<b>Adım 7</b>	Cam paneli sabunlu suyla temizleyin. Cam paneli dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.	
<b>Adım 8</b>	Temizlik sonrası, yukarıdaki adımları tersine sırayla izleyin.	
<b>Adım 9</b>	Önce küçük sonra büyük paneli, ardından kapağı takın. Camların doğru konumda takıldığından emin olun, aksi takdirde kapak yüzeyi aşırı ısınabilir.	

**Değiştirme şekli: Lamba**

**⚠ UYARI!** Elektrik çarpması riski.  
Lamba sıcak olabilir.

Lambayı değiştirmeden önce:		
1. Adım	2. Adım	3. Adım
Fırını kapatın. Fırın soğuyana kadar bekleyin.	Fırının fişini prizden çekin.	Fırın boşluğunun tabanına bir bez yerleştirin.

**Üst lamba**

<b>Adım 1</b>	Çıkarmak için cam kapağı döndürün.	
<b>Adım 2</b>	Metal halkayı çıkarın ve cam kapağı temizleyin.	
<b>Adım 3</b>	Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.	
<b>Adım 4</b>	Metal halkayı cam kapağın üzerine takın ve kurun.	

**Yan lamba**




<b>Adım 1</b>	Lambaya erişmek için sol raf desteğini çıkarın.
<b>Adım 2</b>	Kapağı çıkarmak için Torx 20 tornavida kullanın.
<b>Adım 3</b>	Metal çerçeveyi ve contayı çıkarıp temizleyin.

<b>Adım 4</b>	Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.
<b>Adım 5</b>	Metal çerçeveyi ve contayı takın. Vidaları sıkın.
<b>Adım 6</b>	Sol raf desteğini takın.

**Sorun giderme**

**⚠ UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.

## Bu durumlarda ne yapmalı...

 <b>Cihaz çalışmıyor veya ısınmıyor</b>	
 <b>Olası sebep</b>	 <b>Çözüm</b>
Cihaz, elektrik hattına bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır.	Cihazın elektrik kaynağına doğru şekilde bağlı olup olmadığını kontrol edin.
Saat ayarlanmamıştır.	Saati ayarlayın, ayrıntılar için bk. Saat fonksiyonları bölümü, Nasıl ayarlanır: Saat fonksiyonları.
Kapı doğru şekilde kapatılmamıştır.	Kapıyı tamamen kapatın.
Sigorta atmıştır.	Soruna sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sorun devam ederse yetkili bir elektrik teknisyenine başvurun.
Cihaz Çocuk Kilidi açık.	Bkz. "Menü" bölümü, Alt menü: Opsiyonlar.

 <b>Bileşenler</b>	
 <b>Açıklama</b>	 <b>Çözüm</b>
Lamba yanmıştır.	Lambayı değiştirin, ayrıntılar için bkz. "Bakım ve Temizlik" bölümü, Değiştirme: Lamba.



Elektrik kesintisi temizleme işlemini her zaman kesintiye uğratır. Elektrik

kesintisinden dolayı ara verdiyseniz temizleme işlemini yeniden yapın.

**Kullanım şekli: Hata kodları**

Yazılım hatası meydana geldiğinde, ekranda hata mesajı gösterilir.

Bu bölümde, tek başınıza üstesinden gelebileceğiniz problemlerin listesini bulacaksınız.

 <b>Kod ve açıklama</b>	 <b>Çözüm</b>
F111: Yemek sensörü soket yuvasına doğru şekilde takılmamıştır.	Tamamen Yemek sensörü soketi yuvasına takın.
F240, F439: Ekrandaki dokunma alanları düzgün çalışmıyor.	Ekranın yüzeyini temizleyin. Dokunma alanlarında kir olmadığından emin olun.
F908 - cihaz sistemi kontrol paneline bağlanmıyor.	Cihazı açıp kapamak için.

**Servis bilgileri**

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, bir Yetkili Servis Merkezine başvurun.

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi, cihaz boşluğunun ön çerçevesinin üzerindedir. Cihaz boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

<b>Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:</b>	
Model (MOD.)	.....
Ürün numarası (PNC)	.....
Seri numarası (S.N.)	.....

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

Boyutlar (dahili)	Genişlik Yükseklik Derinlik	478 mm 356 mm 414 mm
Pişirme tepsi alanı	1424 cm <sup>2</sup>	
Üst ısıtma elemanı	- W	
Alt ısıtma elemanı	1000 W	
Izgara	2300 W	
Halka	2400 W	
Toplam derece	3500 W	
Voltaj	220 - 240 V	
Frekans	50 Hz	
Fonksiyon sayısı	22	

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

Tedarikçi adı	IKEA
Model tanımlaması	MUTEBO 105.570.41
Enerji Verimliliği Endeksi	61.9
Enerji verimliliği sınıfı	A++

Standart yüklü, geleneksek mod enerji tüketimi	1.09 kWsa/çevrim
Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi	0.52 kWsa/çevrim
Fırın boşluğu sayısı	1
Isı kaynağı	Elektrik
Hacim	70 l
Fırın tipi	Ankastre Fırın
Kitle	35.5 kg
IEC/EN 60350-1 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 1: Ocaklar, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçümü için yöntemler.	

### Enerji tasarrufu



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

Cihaz çalışırken cihazın kapağının düzgün şekilde kapandığından emin olun. Pişirme esnasında cihaz kapağını sık sık açmaktan kaçının. Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar kullanın.

Mümkünse, pişirme öncesinde cihazı ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme işlemleri arasındaki süreyi olabildiğince kısa tutun.

#### Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

#### Atıl ısı

Süre özelliği olan bir program etkinleştirildiğinde ve pişirme süresi 30 dakikadan uzun olduğunda, ısıtıcı elemanlar bazı cihaz fonksiyonlarında otomatik olarak kapanır.

Fan ve lamba çalışmaya devam eder. Cihazı kapadığınızda, ekran atıl (kalan) ısıyı gösterir.

Yemeği sıcak tutmak için bu ısıyı kullanabilirsiniz.

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda pişirme süresinin dolmasından 3-10 dakika önce cihaz sıcaklığını minimuma indirin. Cihazda kalan ısı, pişirmeye devam edecektir.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için atıl (kalan) ısıyı kullanın.

#### Yiyeceği sıcak tutun

Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin. Ekranda atıl (kalan) ısı göstergesi veya sıcaklık görünür.

#### Lamba kapalıyken pişirme

Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.

#### Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.

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

## Menü yapısı

### Menü

Menü öğesi		Uygulama
Yardımlı Pişirme		Otomatik programları listeler.
Katalitik temizleme		Temizleme programlarını listeler.
Favoriler		Favori ayarları listeler.
Opsiyonlar		Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır.
Ayarlar	Kurulum	Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır.
	Servis	Yazılım sürümünü ve yapılandırmasını gösterir.

### Şunun alt menüsü: Katalitik temizleme

Alt menü	Uygulama
Kurutma	Buhar fonksiyonlarının kullanılmasının ardından fırın boşluğunu kurutmak için prosedür.
Su tankı boşaltılıyor	Buhar fonksiyonlarının kullanımının ardından su haznesinden artık suyu alma prosedürü.
Buharla Temizleme	Hafif temizleme.
Buharla yoğun temizleme	Yoğun temizleme.
Kireç Çözme	Buhar üretim devresinin kireç kalıntılarını temizlenmesi.
Durulama	Buhar fonksiyonlarını sık sık kullandıktan sonra buhar üretim devresini durulama ve temizleme prosedürü.

### Alt menü: Opsiyonlar

Alt menü	Uygulama
Lamba	Lambayı açmak ve kapatmak için.
Çocuk Kilidi	Cihazın kazara çalışmasını önler. Seçenek açık olduğunda, Çocuk Kilidi cihazı açtığınızda metin gösterge ekranında görünür. Cihazı kullanabilmek için kod harflerini alfabetik sıraya göre seçin. Bu seçenek açıkken zamanlayıcı, uzaktan kontrol ve lambaya erişim mümkündür.

Alt menü	Uygulama
Hızlı ısıtma	Isıtma süresini kısaltır. Bu yalnızca bazı cihaz fonksiyonlarında geçerlidir.
Temizlik Uyarısı	Uyarıyı açar ve kapatır.
Zaman göstergesi	Saati açar ve kapatır.
Dijital saat stili	Görüntülenen zaman göstergesinin formatını değiştirir.


### Şunun alt menüsü: Kurulum


Alt menü	Açıklama
Dil	Cihaz dilini ayarlar.
Ekran Parlaklığı	Ekran parlaklığını ayarlar.
Tuş sesleri	Dokunmatik alanların sesini açar ve kapatır. Şunun sesi kapatılmaz: ①.
Sinyal sesi seviyesi	Tuş sesleri ve sinyallerin ses seviyesini ayarlar.
Su sertliği	Su sertliğini ayarlar.
Günün saati	Geçerli saati ve tarihi ayarlar.

### Şunun alt menüsü: Servis

Alt menü	Açıklama
Demo modu	Etkinleştirme / devre dışı bırakma kodu: 2468
Yazılım sürümünü göster	Yazılım sürümü hakkında bilgi.
Tüm ayarları sıfırla	Fabrika ayarlarına sıfırlar.

## 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.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

## Tüketicinin Seçimlik Hakları

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
  - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
  - b. Satılanı alıkoyp 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 oranısız 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 yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanununun 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 tarafa karşılınır. 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 Tüketiciler 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  
 musterihizmetleri@electrolux.com  
 WEB: www.electrolux.com.tr

### Kullanım Ömrü Bilgisi :



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

**AEEE Yönetmeliğine Uygunudur.**

## IKEA GARANTİSİ

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

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

### **Servisi kim yapacak?**

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

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

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

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

IKEA tarafından tayin edilen servis sağlayıcısı ürünü kontrol edecek ve kendi takdirine göre, garanti kapsamında olup olmadığına karar verecektir. Garanti kapsamında olduğuna kanaat getirilmesi halinde, IKEA servis sağlayıcısı veya yetkili servis partneri

kendi servis işlemleri vasıtasıyla, kendi takdirine göre, özürü ürünü tamir edecek veya aynıyla 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 sorumluluğu sadece aşağıdaki durumlarda mevcuttur:

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

### IKEA cihazları için belirlenmiş yetkili servisler:

Aşağıdaki konularda IKEA yetkili servisini aramaktan lütfen çekinmeyiniz:

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

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

### Servis ihtiyacı duyduğunuzda bize nasıl ulaşabilirsiniz



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



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

**SATIŞ MAKBUZUNU SAKLAYINIZ!**

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

**Daha fazla yardım istiyor musunuz?**

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

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
<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	

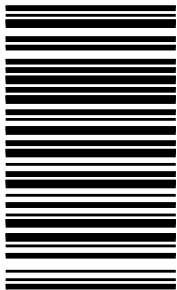








867380097-A-052023



© Inter IKEA Systems B.V. 2023

21552

AA-2350625-1