

SMAKSAK

PL

TR



Design and Quality
IKEA of Sweden



POLSKI

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



TÜRKÇE

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

POLSKI

4

TÜRKÇE

38

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	4	Dodatkowe funkcje	19
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	6	Wskazówki i porady	20
Instalacja	10	Konserwacja i czyszczenie	25
Opis urządzenia	11	Rozwiązywanie problemów	29
Panel sterowania	11	Dane techniczne	32
Przed pierwszym użyciem	12	Efektywność energetyczna	33
Codzienna eksploatacja	13	Ochrona środowiska	34
Funkcje zegara	15	GWARANCJA IKEA	34
Korzystanie z akcesoriów	17		

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek,

ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- Przed czyszczeniem pirolitycznym należy wyjąć z komory piekarnika wszystkie akcesoria i usunąć osady/rozlane ciecze.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Instalacja



OSTRZEŻENIE! Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	580 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	589 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	571 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	569 mm

Głębokość części urządzenia do zabudowy	548 mm
Głębokość z otwartymi drzwiami	1022 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umiejscowiony w tylnej dolnej części szafki	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego. Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wewnątrz pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem

prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.

- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w urządzenie odcinające zasilanie wszystkich biegunów. Urządzenie odcinające zasilanie musi zapewniać odległość izolacyjną rozdzielonych biegunów co najmniej 3 mm.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.

Sposób używania



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

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.

- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworne 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 iskiei lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

 **OSTRZEŻENIE!** Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

Konserwacja i czyszczenie

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

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

Czyszczenie pirolityczne

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

- Podczas czyszczenia pirolitycznego uwalniane są opary, które nie są szkodliwe dla ludzi, w tym niemowląt lub osób cierpiących na schorzenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki i gady mogą być bardzo wrażliwe na opary powstałe podczas czyszczenia wszystkich piekarników pirolitycznych. Małe zwierzęta domowe mogą być również bardzo wrażliwe na miejscowe zmiany

temperatury w pobliżu piekarników pirolitycznych występujące podczas trwania programu czyszczenia pirolitycznego.

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

urządzenia do temperatury pokojowej. W trakcie i po cyklu czyszczenia pirolitycznego oraz w trakcie i po pierwszym cyklu pracy w maksymalnej temperaturze należy zapewnić odpowiednią wentylację.

Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie porażeniem prądem.

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

Serwis

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

Utylizacja



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.
- **Materiały opakowaniowe:**

Materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu. Elementy z tworzyw sztucznych oznaczono międzynarodowymi skrótami, takimi jak PE, PS itp. Materiały opakowaniowe

naależy 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

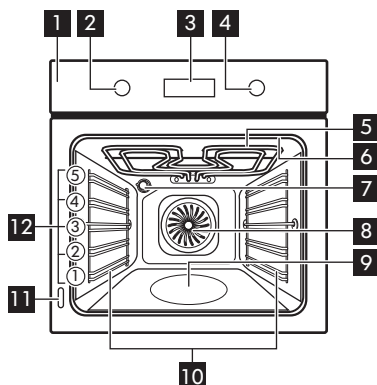
Dobór przekroju przewodu należy przeprowadzić na podstawie mocy całkowitej podanej na tabliczce znamionowej. Można również skorzystać z informacji zawartych w tabeli:

Moc całkowita (W)	Przekrój przewodu (mm ²)
maksymalnie 1380	3 x 0.75
maksymalnie 2300	3 x 1
maksymalnie 3680	3 x 1.5

Przewód ochronny (żółto-zielony) musi być o 2 cm dłuższy od przewodu fazowego i neutralnego (niebieski i brązowy).

Opis urządzenia

Informacje ogólne



- 1 Panel sterowania
- 2 Pokrętko wyboru funkcji pieczenia
- 3 Wyświetlacz
- 4 Pokrętko sterowania
- 5 Grzałka
- 6 Gniazdo termosondy
- 7 Oświetlenie
- 8 Wentylacja
- 9 Wnęka komory
- 10 Prowadnice blach, wyjmowane
- 11 Tabliczka znamionowa
- 12 Poziomy umieszczenia potraw

Akcesoria

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

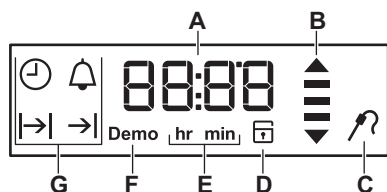
- **Czujka temperatury** x 1
Do mierzenia stopnia upieczenia potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe** x 1 zestaw
Do umieszczania rusztów i blach do ciasta.

Panel sterowania

Przyciski

Pole czujnika/przycisk	Funkcja	Opis
	OPCJE	Ustawianie funkcji zegara. Sprawdzenie temperatury piekarnika. Używać tylko, gdy działa funkcja pieczenia.
START	START	Włączenie funkcji pieczenia.
OK	PRAWIDŁOWO	Potwierdzenie.

Wyświetlacz



- A. Zegar / Temperatura
- B. Wskaźnik nagrzewania i ciepła resztkowego
- C. Termosonda (tylko w wybranych modelach)
- D. Blokada drzwi (tylko w wybranych modelach)
- E. Godziny / minuty
- F. Tryb demo (tylko w wybranych modelach)
- G. Funkcje zegara

Przed pierwszym użyciem



OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.



Aby ustawić aktualną godzinę, patrz rozdział „Funkcje zegara”.

Czyszczenie wstępne

Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”.

Wyczyścić piekarnik i akcesoria przed pierwszym użyciem.

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w początkowym położeniu.

Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.



W przypadku funkcji: Bezpośrednie pieczenie parowe – patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”, Ustawianie funkcji: Bezpośrednie pieczenie parowe”.

1. Włączyć funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.
2. Pozostawić włączony piekarnik na 1 godzinę.
3. Wybrać funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę.

4. Pozostawić włączony piekarnik na 15 minut.

5. Wyłączyć i piekarnik i odczekać, aż ostygnie.

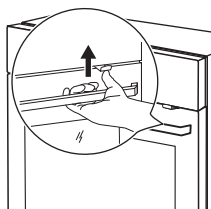
Akcesoria mogą rozgrzać się mocniej niż zwykle. Z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić wystarczający dopływ świeżego powietrza do pomieszczenia.

Używanie mechanicznej blokady uruchomienia

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

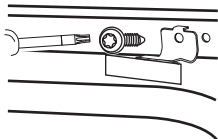
Aby otworzyć drzwi przy włączonej blokadzie uruchomienia:

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



2. Otworzyć drzwi.

Podczas zamykania drzwi piekarnika nie należy pociągać blokady. Aby zdemonstrować blokadę uruchomienia, należy otworzyć drzwi piekarnika i usunąć blokadę za pomocą wkrętaka typu torx. Wkrętak typu torx znajduje się w opakowaniu z elementami montażowymi piekarnika.



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

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

Codzienna eksploatacja

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Funkcje pieczenia

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Położenie wyłączenia	Piekarnik jest wyłączony.
 Termoo-bieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Pieczenie tradycyjne (górna i dolna grzałka).
 Pieczenie tradycyjne (górna i dolna grzałka)	Do pieczenia mięsa lub ciasta na jednym poziomie.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Szybkie grillowanie	Do grillowania potraw płaskich w dużych ilościach i do opiekania pieczywa.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast na kruchym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.
 Grill z wentylatorem	Do pieczenia większych kawałków mięsa lub drobiu z kością na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Chleb i pizza	Wypiek pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia w celu uzyskania kruchego spodu.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Rozmrażanie	Do rozmrażania produktów (warzyw i owoców). Czas rozmrażania uzależniony jest od ilości i grubości mrożonej potrawy. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.
 Bezpośrednie pieczenie parowe	Do zwiększenia wilgotności podczas pieczenia. Do uzyskania odpowiedniego koloru i chrupiącej skórki podczas pieczenia. Do zapewnienia czystości podczas odgrzewania.
 Termoobieg eko	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Wskazówki dotyczące pieczenia – patrz rozdział „Wskazówki i porady”, Termoobieg eko. Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Można zmniejszyć moc grzania. Zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii. Na podstawie tej funkcji została określona klasa energetyczna urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1. Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Piroliza	Umożliwia uruchomienie funkcji czyszczenia pirolizytnego piekarnika. Powoduje to wypalenie zanieczyszczeń znajdujących się w piekarniku.

Ustawianie funkcji pieczenia

1. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w celu wybrania funkcji pieczenia.
 2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby wybrać temperaturę. Nacisnąć **START**, aby potwierdzić.
- Kontrolka włącza się, gdy piekarnik pracuje.
3. Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.
- Obrócić pokrętkę sterującą, aby zmienić temperaturę podczas pieczenia. Aby zmienić funkcję pieczenia podczas procesu pieczenia, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia i nacisnąć **START** w celu potwierdzenia.

Ustawianie funkcji:Bezpośrednie pieczenie parowe

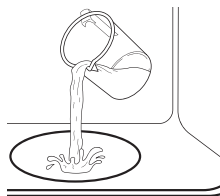
Funkcja ta zwiększa wilgotność podczas pieczenia.



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

Wydostająca się para może wywołać poparzenia. Nie otwierać drzwi urządzenia, gdy funkcja jest włączona. Po zakończeniu działania funkcji ostrożnie otwierać drzwi.

1. Napełnić wnękę komory wodą z kranu.



Maksymalna pojemność wnęki komory wynosi 250 ml.

Wnękę komory należy napełniać wodą, tylko gdy piekarnik jest zimny.

⚠ UWAGA! Wnęki komory nie należy napełniać podczas trwania pieczenia lub gdy piekarnik jest gorący.

2. Włożyć potrawę do piekarnika i zamknąć drzwi.

Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

3. Wybrać funkcję: Bezpośrednie pieczenie parowe .

4. Obrócić pokrętkę regulacji, aby ustawić temperaturę. Nacisnąć **START**, aby potwierdzić.
5. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia, aby wyłączyć piekarnik.
6. Usunąć wodę z wnęki komory.

⚠ OSTRZEŻENIE! Przed usunięciem wody z wnęki komory należy upewnić się, że piekarnik ostygł.

Wskaźnik rozgrzania

Podczas działania funkcji piekarnika wraz ze wzrostem temperatury na wyświetlaczu kolejno pojawiają się kreski  i znikają, gdy temperatura obniża się.

Funkcje zegara

Tabela funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
 AKTUAL- NA GODZINA	Wyświetlanie lub zmiana aktualnej godziny. Zmiany aktualnej godziny można dokonać tylko wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
 CZAS	Ustawianie czasu pracy piekarnika. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia.
 KONIEC	Do ustawienia czasu wyłączenia piekarnika. Można użyć tylko, jeśli ustawiono funkcję pieczenia.
 OPÓŹNIENIE	Łączy funkcje CZAS i KONIEC.

Funkcja zegara	Zastosowanie
 MINUTNIK	Służy do odliczania ustawionego czasu. Funkcja nie ma wpływu na działanie piekarnika. MINUTNIK można ustawić w dowolnym czasie – również wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.
00:00 STOPER	Jeśli nie włączono żadnej innej funkcji zegara, STOPER będzie automatycznie monitorował czas pracy piekarnika. Odliczanie włącza się natychmiast, gdy piekarnik zaczyna się nagrzewać. Stopera nie można używać z funkcjami: CZAS, KONIEC, czujka temperatury.

Ustawianie zmiany aktualnego czasu

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **hr** i „12:00”. „12” będzie migać.

1. Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić godziny.
2. Nacisnąć , aby potwierdzić i ustawić minuty.

Na wyświetlaczu pojawi się **min** oraz ustawiona godzina. „00” będzie migać.

3. Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić aktualną liczbę minut.
4. Nacisnąć **OK**, aby potwierdzić lub odczekać 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawienia aktualnej godziny.

Na wyświetlaczu pojawi się nowo ustawiony czas.

Aby zmienić ustawienie czasu, należy nacisnąć kilkakrotnie , aż wskaźnik aktualnej godziny  zacznie migać.

Ustawianie funkcji CZAS

1. Ustawić funkcję pieczenia. Nacisnąć **START**, aby potwierdzić.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić minuty, i nacisnąć , aby potwierdzić. Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić godziny, i nacisnąć **OK**, aby potwierdzić.

Po upływie czasu ustawionego w funkcji Czas przez 2 minuty będzie emitowany sygnał.

Symbol  i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Piekarnik wyłączy się automatycznie.

4. Aby wyłączyć sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika.
5. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

Funkcja jest niedostępna dla funkcji Piroliza i niektórych funkcji piekarnika.

Ustawianie funkcji KONIEC

1. Ustawić funkcję pieczenia. Nacisnąć **START**, aby potwierdzić.
 2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
 3. Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić godziny, i nacisnąć , aby potwierdzić. Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić minuty, i nacisnąć **OK**, aby potwierdzić. O godzinie ustawionej w funkcji Koniec przez 2 minuty będzie emitowany sygnał. Symbol  i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Piekarnik wyłączy się automatycznie.
 4. Aby wyłączyć sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika.
 5. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.
- Funkcja jest niedostępna dla funkcji Piroliza i niektórych funkcji piekarnika.

Ustawianie funkcji OPÓŹNIENIE

1. Ustawić funkcję pieczenia. Nacisnąć **START**, aby potwierdzić.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić minuty dla funkcji CZAS, i nacisnąć , aby potwierdzić. Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić godziny dla funkcji CZAS, i nacisnąć , aby potwierdzić.

Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie .

4. Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić godziny dla funkcji KONIEC, i nacisnąć , aby potwierdzić. Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić minuty dla funkcji KONIEC, i nacisnąć , aby potwierdzić.

Na wyświetlaczu pojawi się   i ustawiona temperatura.

Piekarnik włączy się później automatycznie, będzie działać przez czas ustawiony w funkcji CZAS i zakończy pracę o godzinie ustawionej w funkcji KONIEC.

O godzinie ustawionej w funkcji KONIEC przez 2 minuty będzie emitowany sygnał.

Symbol → i ustawienie czasu będą migać na wyświetlaczu. Piekarnik wyłączy się.

5. Aby wyłączyć sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika.
6. Obrócić pokrętkę wyboru funkcji pieczenia w położenie wyłączenia.

Po ustawieniu funkcji OPÓŹNIENIE istnieje możliwość zmiany funkcji pieczenia i ustawienia temperatury.

Aby wyłączyć funkcję OPÓŹNIENIE, należy obrócić pokrętkę w położenie wyłączenia.

Ustawianie MINUTNIKA

Minutnik można ustawić przy włączonym i wyłączonym piekarniku.

1. Naciskać , aż  zacznie migać.
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby ustawić sekundy, a następnie minuty.

- Nacisnąć ponownie , aby ustawić minuty.
 - Nacisnąć ponownie , aby ustawić godziny.
3. Nacisnąć , aby potwierdzić.
 4. MINUTNIK uruchomi się automatycznie po 5 sekundach.
Po upływie 90% ustawionego czasu zostanie wyemitowany sygnał.
 5. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał. „00:00” i  będą migać na wyświetlaczu.
Nacisnąć dowolny przycisk, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

STOPER

Nacisnąć kilkakrotnie , aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie czasu bez żadnych symboli.

Korzystanie z akcesoriów

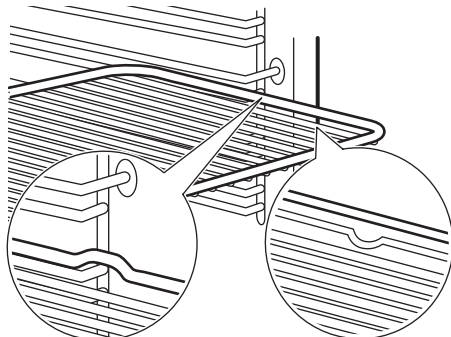


OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Wkładanie akcesoriów

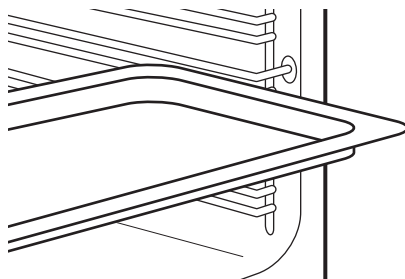
Ruszt:

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



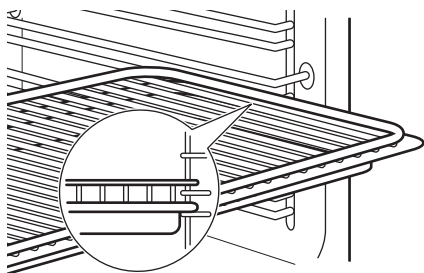
Blacha do pieczenia ciasta/Głęboka blacha:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/głęboką blachę między prowadnice blachy.



Ruszt wraz z blachą do pieczenia ciasta/głęboką blachą:

Wsunąć blachę do pieczenia ciasta/głęboką blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice powyżej.



- i** Niewielkie występy na górze mają na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Występy służą także jako zabezpieczenie przed wypadnięciem. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

Korzystanie z termosondy

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

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

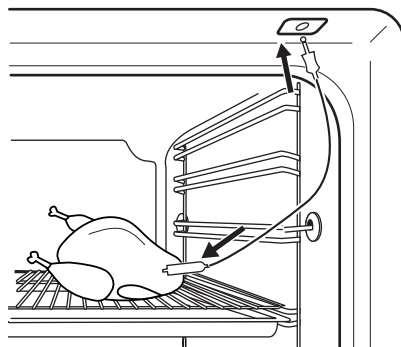
- temperatura piekarnika.
- temperatura wewnątrz produktu. Patrz wartości w tabeli.

Zalecane temperatury wewnątrz produktu	
50°C	Lekko wypieczone
60°C	Średnia
70°C	Dobrze wypieczone

⚠ UWAGA! Należy stosować wyłącznie czujkę temperatury w zestawie z piekarnikiem lub oryginalną część zamienną.

1. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika. Nacisnąć przycisk **START**.
2. Umieścić końcówkę termosondy w środku mięsa.
3. Włożyć wtyczkę czujki temperatury do gniazda znajdującego się w górnej części

komory.



Upewnić się, że termosonda pozostaje w mięsie i w gnieździe podczas pieczenia. Przy pierwszym użyciu czujki temperatury temperatura wewnątrz produktu jest ustawiona domyślnie na wartość 60°C. Gdy miga , można użyć pokrętki sterującej, aby zmienić domyślną temperaturę wewnątrz produktu.

Na wyświetlaczu pojawi się symbol termosondy  oraz domyślna temperatura wewnątrz produktu.

4. Nacisnąć , aby zapisać nową temperaturę wewnątrz produktu lub odczekać 10 sekund, aby ustawienie zostało zapisane automatycznie.

Nowa domyślna temperatura wewnątrz produktu jest wyświetlana podczas następnego użycia termosondy. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, zacznie migać symbol termosondy  oraz domyślna temperatura wewnątrz produktu. Przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Piekarnik wyłączy się automatycznie.

5. Aby wyłączyć sygnał, należy nacisnąć dowolny przycisk lub otworzyć drzwi piekarnika.
6. Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda. Wyjąć mięso z piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE! Podczas wyjmowania końcówki i wtyczki termosondy należy zachować ostrożność. Termosonda jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.

i Funkcje Czas $\rightarrow$ i Koniec $\rightarrow$ nie działają z termosondą.

i Piekarnik oblicza przybliżony czas pieczenia, który może ulec zmianie.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie temperatury wewnątrz produktu:

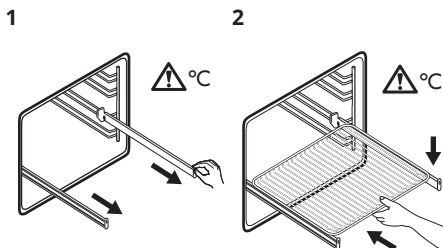
1. Nacisnąć :
 - jeden raz – na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura wewnątrz produktu, która zmienia się co 5 sekund na aktualną.
 - dwa razy – na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura piekarnika, która zmienia się co 5 sekund na ustawioną temperaturę piekarnika.
 - trzy razy – na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura piekarnika.
2. Obrócić pokrętkę sterującą, aby zmienić temperaturę.

Używanie prowadnic teleskopowych

i Należy zachować instrukcję instalacji prowadnic teleskopowych do wykorzystania w przyszłości.

Prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

⚠ UWAGA! Nie myć prowadnic teleskopowych w zmywarce. Nie smarować prowadnic teleskopowych.



Wyciągnąć prawą i lewą prowadnicę teleskopową.

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział „Opis urządzenia”.

Dodatkowe funkcje

Użycie funkcji Blokada uruchomienia

Funkcja Blokada uruchomienia uniemożliwia przypadkowe włączenie piekarnika.

1. Sprawdzić, czy pokrętkę wyboru funkcji piekarnika znajduje się w położeniu wyłączenia.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać START i OK przez 2 sekundy.

Rozlegnie się sygnał. Na wyświetlaczu pojawią się wskaźniki SAFE i . Nastąpi zablokowanie drzwi.

i Symbol  pojawia się na wyświetlaczu również wtedy, gdy działa funkcja Piroliza.

Aby wyłączyć funkcję Blokada uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Po wyłączeniu piekarnika, jeśli temperatura w komorze przekracza 40°C, na wyświetlaczu pojawia się wskaźnik ciepła resztkowego

☰. Aby sprawdzić aktualną temperaturę piekarnika, należy obrócić pokrętkę regulacji w lewo lub w prawo.

Samoczynne wyłączenie

Z powodów bezpieczeństwa piekarnik wyłącza się samoczynnie po upływie pewnego czasu, jeśli uruchomiono funkcję pieczenia, a ustawienia temperatury piekarnika nie są zmieniane.

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

Po samoczynnym wyłączeniu należy nacisnąć dowolny przycisk, aby ponownie uruchomić piekarnik.



Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: czujka temperatury, Oświetlenie piekarnika, Czas, Koniec.

Wentylator chłodzący

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

Termostat bezpieczeństwa

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

Wskazówki i porady



OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Zalecenia dotyczące pieczenia

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

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

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

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

Gdy piekarnik ostygnie, należy wytrzeć jego komorę miękką szmatką.

Pieczenie ciast

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

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

Pieczenie mięsa i ryb

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

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

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

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

Termoobieg eko



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

Czasy pieczenia

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

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

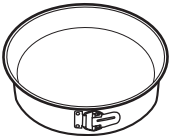
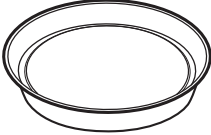
Produkt	Akcesoria	Temperatura (°C)	Poziom piekarnika	Czas (min)
Filet rybny, 0,3 kg	blacha do pieczenia pizzy na ruszcie	180	3	25 - 30
Gotowane mięso, 0,25 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	35 - 45
Szaszłyk, 0,5 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	200	3	25 - 30
Ciastka,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

Termoobieg eko – zalecane akcesoria

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

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

Akcesoria	Wielkość	Wskazanie
Blacha do pieczenia pizzy, ciemna, matowa	średnica: 28 cm	

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

Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodne z normą IEC 60350-1.

Produkt	Funkcja	Akcesoria	Poziom piekar- nika	Tempe- ratura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Ciastka	Pieczenie tradycyjne (górna i dolna grzałka)	Blacha do pieczenia ciasta	3	170	20 - 30	Umieścić 20 ciastek na jednej blasze do pieczenia.
Ciastka	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	150 - 160	20 - 35	Umieścić 20 ciastek na jednej blasze do pieczenia.
Ciastka	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	150 - 160	20 - 35	Umieścić 20 ciastek na jednej blasze do pieczenia.
Szarlotka	Pieczenie tradycyjne (górna i dolna grzałka)	Ruszt	2	180	70 - 90	Użyć 2 form (o średnicy 20 cm), umieszczonych po przekątnej.
Szarlotka	Termoobieg	Ruszt	2	160	70 - 90	Użyć 2 form (o średnicy 20 cm), umieszczonych po przekątnej.

Produkt	Funkcja	Akcesoria	Poziom piekarnika	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Biszkopt beztłuszczowy	Pieczenie tradycyjne (górna i dolna grzałka)	Ruszt	2	170	40 - 50	Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm). Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg	Ruszt	2	160	40 - 50	Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm). Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Biszkopt beztłuszczowy	Termoobieg	Ruszt	2 i 4	160	40 - 60	Użyć foremki do ciasta (o średnicy 26 cm). Umieścić po przekątnej. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 10 minut.
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	20 - 40	-
Ciasteczka maślane	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	2 i 4	140 - 150	25 - 45	-
Ciasteczka maślane	Pieczenie tradycyjne (górna i dolna grzałka)	Blacha do pieczenia ciasta	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosty 4 - 6 sztuk	Grillowanie	Ruszt	4	maks.	2-3 minuty pierwsza strona; 2-3 minuty druga strona	Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.

Produkt	Funkcja	Akcesoria	Poziom piekarnik	Temperatura (°C)	Czas (min)	Uwagi
Burger wołowy 6 kawałków, 0,6 kg	Grillowanie	Ruszt i ociekacz	4	maks.	20 - 30	Umieścić ruszt na czwartym poziomie, a ociekacz na trzecim poziomie piekarnika. Obrócić produkt w połowie czasu pieczenia. Nagrzewać wstępnie piekarnik przez 3 minuty.

Tabela pieczenia

Dodatkowe tabele pieczenia znajdują się w książce kucharskiej w naszej witrynie internetowej: www.ikea.com. Aby znaleźć

odpowiednią książkę kucharską, należy sprawdzić numer produktu podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na przednim obramowaniu komory piekarnika.

Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Uwagi dotyczące czyszczenia

 Środki czyszczące	Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.
 Codzienne użytkowanie	Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
	Wewnątrz piekarnika lub na szybach drzwi może skraplać się para wodna. Aby ograniczyć zjawisko skraplania się pary wodnej, należy uruchamiać piekarnik na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.

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

Czyszczenie wnętrza komory

Procedura czyszczenia ma na celu usunięcie osadu z kamienia z wnętrza komory po zakończeniu pieczenia parowego.

- i** W przypadku funkcji Bezpośrednie pieczenie parowe zaleca się wykonywanie czyszczenia co najmniej co 5-10 cykli pieczenia.

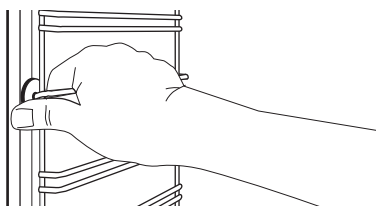
1. Nalać 250 ml białego octu do wnętrza komory w dolnej części piekarnika. Użyć octu maks. 6%, bez żadnych dodatków.
2. Zostawić ocet w temperaturze pokojowej na 30 minut, aby rozpuścić osad z kamienia.
3. Wyczyścić wnętrze za pomocą ciepłej wody i miękkiej szmatki.

Demontaż przewodnic blach

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

Aby wyczyścić piekarnik, należy wyjąć przewodnice blach.

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



2. Odciągnąć przednią część przewodnic blach od bocznej ścianki.

3. Wysunąć przewodnice z tylnego zaczepu. Zamontować przewodnice blach w odwrotnej kolejności.

Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne

⚠ OSTRZEŻENIE! Piekarnik bardzo się nagrzewa. Występuje zagrożenie poparzeniem.

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

⚠ OSTRZEŻENIE! Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub pierwszym użyciem należy wyjąć z komory piekarnika:

- Wszelkie pozostałości żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
- Wszystkie wyjmowane przedmioty (w tym półki, prowadnice boczne/teleskopowe itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki nieprzywierające, patelnie, tace, przybory kuchenne itp.

⚠ UWAGA! Nie używać płyty grzejnej jednocześnie z funkcją Piroliza. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

Przed włączeniem funkcji Piroliza:

- Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.
 - Umyć dno piekarnika ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
 - Wyczyścić wewnętrzną szybę drzwi delikatną szmatką zwilżoną w ciepłej wodzie.
 - Zamknąć drzwi piekarnika.
1. Ustawić funkcję Piroliza. Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”, Funkcje piekarnika.
 2. Gdy na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie P1, nacisnąć , aby rozpocząć procedurę.
W celu opóźnienia rozpoczęcia czyszczenia można użyć funkcji Koniec. Podczas czyszczenia pirolitycznego oświetlenie piekarnika jest wyłączone. Czas trwania procedury: 1 h 30 min.
 3. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, drzwi zablokują się. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie .

i Nie otwierać drzwi przed zakończeniem procedury. Spowoduje to przerwanie procedury. Gdy piekarnik ostygnie, drzwi zostaną automatycznie odblokowane.

4. Po zakończeniu czyszczenia pirolitycznego na wyświetlaczu pojawi się wskazanie aktualnego czasu. Drzwi piekarnika pozostają zablokowane. Po ostygnięciu piekarnika rozlegnie się sygnał dźwiękowy i nastąpi odblokowanie drzwi.

i Aby wyłączyć czyszczenie pirolityczne przed jego zakończeniem, należy obrócić pokrętko wyboru funkcji piekarnika do położenia wyłączenia.

Przypominanie o czyszczeniu

Aby przypomnieć o konieczności włączenia czyszczenia pirolitycznego, za każdym razem po włączeniu i wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu będzie przez 10 sekund migać wskazanie PYR.

i Symbol przypomnienia o czyszczeniu wyłącz się:

- Po zakończeniu czyszczenia pirolitycznego.
- Po jednoczesnym naciśnięciu  i OK, gdy na wyświetlaczu miga PYR.

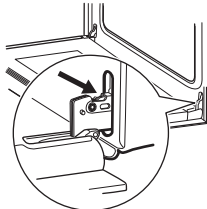
Zdejmowanie i zakładanie drzwi

W drzwiach piekarnika znajdują się trzy szyby. Drzwi piekarnika i wewnętrzne szyby można wymontować do wyczyszczenia. Przed przystąpieniem do demontażu szyb należy zapoznać się z instrukcją „Zdejmowanie i zakładanie drzwi”.

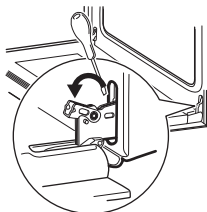
i Niezdemontowane drzwi mogą się gwałtownie zamknąć podczas wyjmowania z nich szyb.

⚠ UWAGA! Nie używać piekarnika bez szyb.

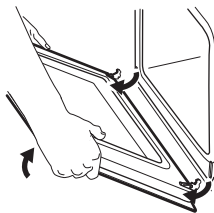
- Całkowicie otworzyć drzwi i przytrzymać oba zawiasy.



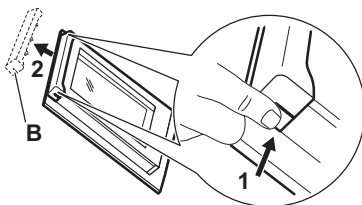
- Unieść i całkowicie obrócić dźwignie przy obu zawiasach.



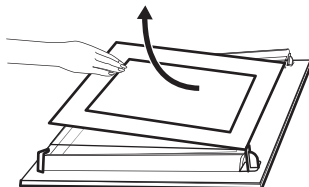
- Przymknąć drzwi piekarnika do połowy, do pierwszej pozycji otwarcia. Następnie unosząc i pociągając drzwi do siebie, wyjąć je z mocowania.



- Umieścić drzwi na stabilnej powierzchni przykrytej miękką szmatką.
- Chwycić z obu stron górną listwę drzwi (B) i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



- Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
- Chwycić szyby drzwi za górne krawędzie i ostrożnie wyjmować je po kolei. Zacząć od górnej szyby. Upewnić się, że szyba całkowicie wysunie się z prowadnic.



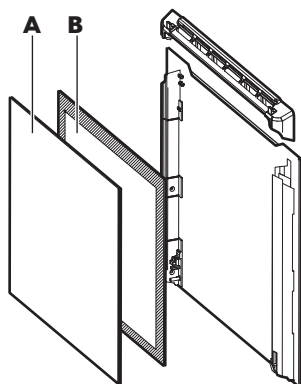
- Umyć szyby wodą z płynem do mycia naczyń. Ostrożnie wytrzeć szyby do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.

Po umyciu zamontować szyby, listwę drzwi i drzwi piekarnika, a następnie zablokować dźwignie przy obu zawiasach.

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

Nadruk na szybie powinien być skierowany ku wewnętrznej stronie drzwi. Należy sprawdzić, czy po zamontowaniu powierzchnia obramowania szyby w miejscu nadruku nie jest szorstka w dotyku.

Zamontować prawidłowo listwę drzwi (powinno być słyszalne kliknięcie).



Upewnić się, że środkową szybę prawidłowo umieszczono w mocowaniu.



Sposób wymiany: Oświetlenie



OSTRZEŻENIE! Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Aby uniknąć zabrudzenia żarówki halogenowej tłuszczem, należy chwycić ją przez szmatkę.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Tylne oświetlenie

Krok 1	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.
Krok 2	Wyczyścić szklany klosz.
Krok 3	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
Krok 4	Założyć szklany klosz.

Rozwiązywanie problemów



OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie nagrzewa się.	Piekarnik jest wyłączony.	Włączyć piekarnik.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie jest ustawiony aktualny czas.	Ustawić aktualny czas.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie wprowadzono wymaganych ustawień.	Upewnić się, że wprowadzono prawidłowe ustawienia.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Uruchomiona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Patrz rozdział „Samoczynne wyłączenie”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Blokada uruchomienia jest włączona.	Patrz „Użycie funkcji Blokada uruchomienia”.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Drzwi nie zamknięto prawidłowo.	Domknąć drzwi.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Przepaliła się żarówka.	Wymienić żarówkę.
Termosonda nie działa.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
Na potrawach i w komorze piekarnika osiadają para i skropliny.	Potrawa pozostawała za długo w piekarniku.	Nie należy pozostawiać potraw w piekarniku na dłużej niż 15-20 minut po zakończeniu procesu pieczenia.
Wyświetlacz pokazuje „C2”.	Próbowano włączyć funkcję Piroliza lub Rozmrażanie, ale z gniazda nie wyjęto wtyczki termosondy.	Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda.
Wyświetlacz pokazuje „C3”.	Funkcja czyszczenia nie działa. Nie zamknięto dokładnie drzwi lub blokada drzwi nie działa prawidłowo.	Domknąć drzwi.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz pokazuje „F102”.	- Nie zamknięto dokładnie drzwi. - Uszkodzona blokada drzwi.	- Domknąć drzwi. - Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. - Jeżeli na wyświetlaczu nadal widoczne jest wskazanie „F102”, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	- Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. - Jeżeli na wyświetlaczu ponownie pojawia się kod błędu, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Niezadowolający efekt pieczenia z użyciem funkcji: Bezpośrednie pieczenie parowe.	Nie włączono funkcji: Bezpośrednie pieczenie parowe.	Patrz „Włączanie funkcji: Bezpośrednie pieczenie parowe”.
Niezadowolający efekt pieczenia z użyciem funkcji: Bezpośrednie pieczenie parowe.	Nie napełniono wnęki komory wodą.	Patrz „Włączanie funkcji: Bezpośrednie pieczenie parowe”.
Woda we wnęce komory nie gotuje się.	Temperatura jest za niska.	Ustawić temperaturę co najmniej 110°C.
Woda wypływa z wnęki komory.	Do wnęki komory wlano za dużo wody.	Wyłączyć piekarnik i upewnić się, że urządzenie jest chłodne. Wytrzeć wodę ściereczką lub gąbką. Nalać odpowiednią ilość wody do wnęki komory. Patrz opis danej procedury.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Wyłączy się oświetlenie.	Nastąpi włączenie funkcji Termoobieg eko.	Jest to normalne działanie funkcji Termoobieg eko. Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”, Funkcje pieczenia.
Nastąpi zablokowanie drzwi.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić zasilanie elektryczne.

Informacje serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka

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

Zalecamy wpisanie danych w tym miejscu:	
Model (MOD.)	
Numer produktu (PNC)	
Numer seryjny (S.N.)	

Dane techniczne

Dane techniczne

Wymiary (wewnętrzne)	Szerokość Wysokość Głębokość	480 mm 361 mm 416 mm
Powierzchnia blachy do pieczenia ciasta	1438 cm ²	
Górna grzałka	2300 W	
Dolna grzałka	1000 W	
Grill	2300 W	
Rozszerzenie pola grzejnego	2400 W	
Łączna moc znamionowa	3490 W	
Napięcie	220 - 240 V	

Częstotliwość	50 - 60 Hz
Liczba funkcji	9

Efektywność energetyczna

Informacje o produkcie i karta produktu*

Nazwa dostawcy	IKEA	
Oznaczenie modelu	SMAKSAK 304.131.22 SMAKSAK 704.116.73	
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.2	
Klasa efektywności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie tradycyjnym	0.93 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu w trybie z termoobiegiem	0.69 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródło ciepła	Zasilanie elektryczne	
Pojemność	72 l	
Typ piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	SMAKSAK 304.131.22	34.3 kg
	SMAKSAK 704.116.73	34.4 kg

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

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

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

Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika 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 piekarnika 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

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

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz piekarnika 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.

Termoobieg eko

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

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 niefunkcjonalnych 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 sztucze, węży doprowadzających wodę i spustowych, uszczelek, żarówek oraz ich pokryw, wyświetlaczy, pokręteł, obudów oraz części obudów, chyba że można wykazać, że uszkodzenia takie zostały spowodowane wadami produkcyjnymi.
- Przypadków, w których nie stwierdzono usterek w trakcie wizyty technika.
- Napraw niewykonanych przez wyznaczony przez IKEA serwis lub autoryzowanego partnera serwisowego bądź przypadków niezastosowania części oryginalnych.
- Napraw będących następstwem instalacji wykonanych nieprawidłowo lub w sposób niezgodny ze specyfikacją.
- Wykorzystania urządzenia w środowisku innym niż domowe, tj. użytku służbowego.
- Uszkodzenia w trakcie transportu. Jeśli klient sam transportuje urządzenie do domu lub pod inny adres, IKEA nie będzie

ponosić żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia, jakie mogą powstać podczas transportu. Jednakże, jeśli IKEA dostarcza urządzenie na adres klienta, niniejsza gwarancja będzie obejmowała ewentualne uszkodzenia urządzenia powstałe podczas takiej dostawy.

- Koszt przeprowadzenia początkowej instalacji urządzenia IKEA. Jednakże, jeśli usługodawca reprezentujący IKEA lub autoryzowany serwisant IKEA naprawią lub wymienią urządzenie w ramach niniejszej gwarancji, taki usługodawca lub autoryzowany serwisant w razie potrzeby ponownie zainstaluje naprawione lub wymienione urządzenie.

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

Zastosowanie przepisów prawa krajowego

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

Obszar obowiązywania

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

- samo urządzenie oraz jego instalacja odpowiadają wymogom technicznym

państwa, w którym zgłaszana jest reklamacja w ramach gwarancji;

- samo urządzenie oraz jego instalacja odpowiadają wymogom zawartym w Instrukcji Montażu oraz informacji dotyczących bezpieczeństwa w Instrukcji Obsługi.

SERWIS urządzeń IKEA

Prosimy o kontakt z Serwisem IKEA w celu:

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

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

Kontakt z IKEA w razie potrzeby skorzystania z serwisu



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

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

i **PROSIMY O ZACHOWANIE RACHUNKU!**
Stanowi on dowód zakupu oraz warunek skorzystania z gwarancji. Na rachunku podana jest również nazwa oraz numer aurtykułu (ośmiocyfrowy kod) każdego zakupionego przez Państwa urządzenia.

Czy potrzebują Państwo dodatkowej pomocy?

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

İçindekiler

Güvenlik Bilgileri	38	İpuçları ve yararlı bilgiler	53
Güvenlik talimatları	40	Bakım ve temizlik	57
Montaj	43	Sorun giderme	61
Ürün tanımı	44	Teknik veriler	63
Kontrol paneli	44	Enerji verimliliği	64
İlk kullanımdan önce	45	Çevreyle ilgili bilgiler	65
Günlük kullanım	46	Tüketicinin Seçimlik Hakları	65
Saat fonksiyonları	48	IKEA GARANTİSİ	67
Aksesuarların kullanılması	50		
Ek fonksiyonlar	52		

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Güvenlik Bilgileri

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

Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

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

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

Genel Güvenlik

- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca teknik yeterliliğe sahip bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerine koyarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Her türlü bakımdan önce cihaza gelen gücü kesin.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Pirolitik temizleme öncesinde tüm aksesuarları çıkarın ve fazla kalıntıları/dökülmeleri fırın boşluğundan temizleyin.
- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini ters sırayla takın.
- Yalnızca bu cihaz için önerilen yemek ölçer sensörünü (merkez sıcaklık sensörü) kullanın.

Güvenlik talimatları

Montaj



UYARI! Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

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

Kabin minimum yüksekliği (Tezgah minimum yüksekliğinin altında kabin)	580 (600) mm
Kabin genişliği	560 mm
Kabin derinliği	550 (550) mm
Cihazın ön yüksekliği	589 mm
Cihazın arkasının yüksekliği	571 mm
Cihazın ön genişliği	595 mm
Cihazın arka genişliği	559 mm
Cihazın derinliği	569 mm
Cihazın ankastre derinliği	548 mm
Açık kapı ile derinlik	1022 mm

Havalandırma açıklığı minimum boyutu. Alt arka tarafta bulunan açıklık	560x20 mm
Şebeke besleme kablosu uzunluğu. Kablo arka tarafta sağ köşede bulunur	1500 mm
Montaj vidaları	4x25 mm

Elektrik bağlantısı



UYARI! Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.

- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazı tüm kutuplarda elektrik şebekesinden kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım cihazı en az 3 mm temas açıklığına sahip olmalıdır.
- Elektrik fişini prize takmadan önce cihazın kapağını sıkıca kapatın.

Kullanım



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

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Sıcak hava çıkışı olabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağı 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 nesneleri 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 kapağı) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapağı kesinlikle kapalı olmasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

Bakım ve Temizlik



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

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

- Fırın spreyi kullanıyorsanız deterjan üzerinde belirtilen güvenlik talimatlarına uyun.
- Düğmeleri cihazdan sökmeyin.

Pirolitik temizleme



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

- Pirolitik temizleme esnasında çocuklar ve sağlık sorunu olan kişiler de dahil insanlara zararı olmayan dumanlar salınır.
- İnsanların aksine bazı kuşlar ve sürüngenler, pirolitik fırınların temizlenmesi esnasında ortaya çıkabilecek dumanlara karşı aşırı hassas olabilirler. Pirolitik kendi kendine temizlik programı çalışırken pirolitik fırınların etrafında oluşan bölgesel sıcaklık değişimlerine karşı, küçük evcil hayvanlar da aşırı hassas olabilirler.
- Pirolitik kendi kendine temizleme özelliğini çalıştırmadan önce veya İlk Kullanımdan önce lütfen fırının içinden şunları çıkarın:
 - Her türlü yiyecek artıkları, dökülmüş / birikmiş yağlar.
 - Çıkarılabilir tüm parçalar (ürünle birlikte verilen raflar, yan raylar / teleskobik raylar vb. dahil), özellikle de yapışmaz tencereler, tavalar, tepsiler, aletler vb.
- Tencere, tava, tepsi, alet vb. üzerindeki yapışmaz yüzeyler tüm pirolitik fırınların pirolitik temizleme işlemi sırasında ortaya çıkan yüksek sıcaklıktan zarar görebilir ve düşük seviyede sağlıklı zararlı duman çıkışına neden olabilir.
- Pirolitik temizleme ile ilgili tüm talimatları dikkatlice okuyun.
- Pirolitik temizleme yapılırken çocukların cihaza yaklaşmasına izin vermeyin. Cihaz aşırı ısınır ve havalandırma kanallarından sıcak hava çıkar.
- Pirolitik temizleme ve ilk maksimum sıcaklık kullanımı, pişirme sırasında oluşan kalıntılardan ve cihazın yapıldığı malzemelerden duman çıkmasına neden olabilecek derecede yüksek sıcaklık

gerekiren işlemlerdir; bu nedenle tüketicilere şunlar önerilir:

- Her pirolitik temizleme sırasında ve sonrasında cihazın bulunduğu yer iyice havalandırılmalıdır.
- Maksimum sıcaklıkta çalıştırılarak gerçekleştirilen ilk kullanım sırasında ve sonrasında cihazın bulunduğu yer iyice havalandırılmalıdır.
- Pirolitik temizleme ve ilk maksimum sıcaklık kullanımı esnasında ve sonrasında evcil hayvanların (özellikle kuşlar) cihazın çevresinden olabildiğince uzakta olduklarından emin olun. Pirolitik işlem sırasında ve cihaz tekrar oda sıcaklığına soğuyana kadar hayvanların başka bir odada tutulması tercih edilmelidir. Pirolitik işlem ve ilk maksimum sıcaklık kullanımı esnasında ve cihaz soğuyana kadar iyi bir havalandırma sağlanmalıdır.

Dahili ışık



UYARI! Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.
- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

Servis

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

Eski ürünü elden çıkarma



UYARI! Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazın fişini prizden çekin.

- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.
- Çocukların ve hayvanların cihazda kapalı kalmasını önlemek için kapağı çıkarın.
- **Ambalaj malzemesi:**
Ambalaj malzemesi geri dönüştürülebilir. Plastik parçalar PE, PS

vb. uluslararası kısaltmalarla tanımlanmıştır. Ambalaj malzemesini yerel atık yönetimi tesisinde bu amaç için sunulan konteynerlere atın.

Montaj



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Montaj



Kurulum için Montaj Talimatlarına bakın.

Elektrik tesisi



UYARI! Elektrik bağlantısı sadece kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.



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

Bu fırın ile birlikte sadece bir ana elektrik kablosu verilir.

Kablo

Montaj veya değişime uygun kablo tipleri:

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

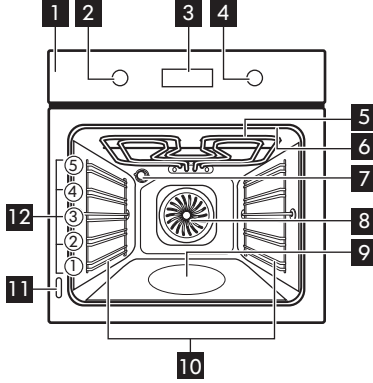
Kablo ile ilgili bölüme bakmak için bilgi etiketindeki toplam güce bakın. Tabloya da bakabilirsiniz:

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

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

Ürün tanımı

Genel bakış



- 1 Kontrol paneli
- 2 Isıtma fonksiyonları düğmesi
- 3 Ekran
- 4 Kontrol düğmesi
- 5 Isıtıcı eleman
- 6 İç sıcaklık sensörü prizi
- 7 Lamba
- 8 Fan
- 9 Çukur hazne
- 10 Sürgülü kafes, çıkarılabilir
- 11 Bilgi etiketi
- 12 Raf konumları

Aksesuarlar

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

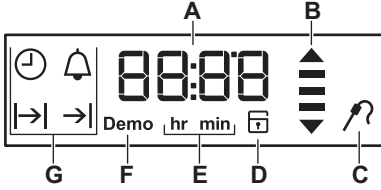
- Pişirmek, kızartmak veya yağ tepsisi olarak kullanmak için.
- **Yemekölçer x 1**
Yemeğin ne kadar piştiğini ölçmeye yarar.
- **Teleskopik ray sistemleri x 1 set**
Raflar ve tepsiler içindir.

Kontrol paneli

Tuşlar

Sensör alanı / Düğme	Fonksiyon	Açıklaması
	SEÇENEKLER	Saat fonksiyonlarını ayarlamak içindir. Fırın sıcaklığını kontrol etmek içindir. Sadece ısıtma fonksiyonu çalıştığında kullanın.
START	BAŞLAT	Isıtma fonksiyonunu başlatmak içindir.
OK	OK	Onaylamak içindir.

Gösterge Ekranı



- A. Zamanlayıcı / Sıcaklık
- B. Isıtma ve kalan sıcaklık göstergesi
- C. İç sıcaklığı sensörü (sadece belirli modellerde)
- D. Kapak kilidi (sadece belirli modellerde)
- E. Saat / dakika
- F. Demo modu (sadece belirli modellerde)
- G. Saat fonksiyonları

İlk kullanımdan önce

- ⚠ **UYARI!** Güvenlik bölümlerine bakın.
- ⓘ Saati ayarlamak için "Saat fonksiyonları" bölümüne bakın.

İlk Temizlik

Çıkarılabilir raf desteklerini ve aksesuarları fırından çıkarın.

"Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın.

Fırını ve aksesuarları ilk kullanım öncesinde temizleyin.

Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini başlangıçtaki yerlerine takın.

Ön Isıtma

İlk kullanımdan önce boş fırını önceden ısıtın.

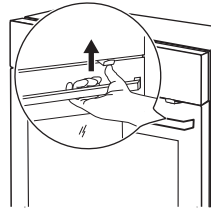
- ⓘ **Fonksiyon için:** Doğrudan Buhar "Günlük kullanım" bölümüne başvurun, Fonksiyonu ayarlama: Doğrudan Buhar".
- 1. fonksiyonunu ayarlayın. Maksimum ısıyı ayarlayın.
- 2. Fırını 1 saat çalıştırın.
- 3. Fonksiyonu ayarlayın . En yüksek ısıyı ayarlayın.
- 4. Fırını 15 dakika çalıştırın.
- 5. Fırını kapatın ve soğumasını bekleyin. Aksesuarlar normalde olduğundan daha sıcak olabilir. Fırından koku ve duman yayılabilir. Odadaki hava akışının yeterli olduğundan emin olun.

Mekanik kapak kilidinin kullanımı

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

Fırın kapağını çocuk kilidiyle açmak için:

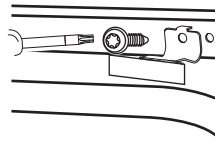
1. Çocuk kilidi kolunu resimde görüldüğü gibi çekip, tutun.



2. Kapağı açın.

Fırının kapağını, çocuk kilidini çekmeden kapatın.

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



Çocuk kilidini çıkardıktan sonra, vidayı deliğe tekrar takın.



UYARI! Kontrol panelini çizmemeye özen gösterin.

Günlük kullanım



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Isıtma fonksiyonları

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Kapalı konum	Fırın kapalıdır.
 Güçlendirilmiş Havalı Pişirme	Aynı anda üç rafta pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Sıcaklığı Konvansiyonel (Üst ve Alt Isıtma) için olduğundan 20 - 40 °C daha az olacak şekilde ayarlayın.
 Konvansiyonel (Üst ve Alt Isıtma)	Tek raf konumunda pişirme ve kızartma yapmak içindir.
 Hızlı Izgara	Çok miktardaki yassı yiyeceği ızgara yapmak ve ekmek kızartmak içindir.
 Alt Isıtma	Alt kısmı gevrek kekler pişirmek ve yiyecekleri konserve yapmak içindir.
 Fanlı Izgara	Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda kızartmak içindir. Graten ve üst yüzeyi kızartmak içindir.

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Ekmek ve Pizza Pişirme	Pizza pişirmek içindir. Yoğun bir esmerleştirme ve gevrek bir taban elde etmek içindir.
 Buz çözme	Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş yiyeceğin miktarına ve boyutuna göre değişir. Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak kapanır.
 Doğrudan Buhar	Pişirme sırasında nem katmak içindir. Pişirme sırasında doğru bir renk ve çıtır kabuk elde etmek içindir. Tekrar ısıtma sırasında daha nemli/sulu hale getirmek içindir.

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Eko Fanlı Pişirme	Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Pişirme talimatları için "İpuçları ve faydalı bilgiler" Eko Fanlı Pişirme bölümüne bakın. Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapağı kapalı kalmalıdır. Bu fonksiyonu kullandığınızda fırın içi sıcaklığı ayarladığınız sıcaklıktan farklı olabilir. Geriye kalan ısı kullanılır. Isıtma gücü düşürülebilir. Enerji tasarrufuna ilişkin genel öneriler için "Enerji Verimliliği" bölümünde Enerji Tasarrufu'na bakın. Bu fonksiyon EN 60350-1 uyarınca enerji verimliliği sınıfına uygunluk için kullanılıyordu. Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır.
 Pirolitik Temizleme	Pirolitik fırın temizlemeyi başlatmak içindir. Bu fonksiyon fırının içinde kalmış tüm kirleri yakar.

Bir ısıtma fonksiyonu ayarlama

1. Bir ısıtma fonksiyonu seçmek için ısıtma fonksiyonları düğmesini çevirin.
2. Sıcaklığı seçmek için kontrol düğmesini çevirin. Onaylamak için **START** tuşuna basın.

Lamba, fırının çalışmasıyla birlikte açılır.

3. Fırını kapatmak için ısıtma fonksiyonları düğmelerini kapalı konumuna getirin.

Pişirme süresini sıcaklığı değiştirmek için kontrol düğmesini çevirin. Pişirme sırasında ısıtma fonksiyonunu değiştirmek için ısıtma fonksiyonu düğmesini çevirin ve onaylamak için **START** tuşuna basın.

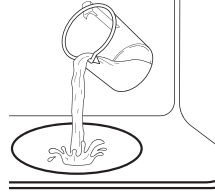
Fonksiyonun ayarlanması: Doğrudan Buhar

Bu fonksiyon pişirme esnasında nemi artırır.

⚠ UYARI! Yanma ve cihazın zarar görme riski vardır.

Salınan nem yanmaya neden olabilir: Fonksiyon aktif konumdayken fırının kapağını açmayın. Fonksiyon sona erdiğinde kapağı dikkatli bir şekilde açın.

1. Fırın içerisindeki çukur bölmeyi suyla doldurun.



Çukur bölmenin maksimum su kapasitesi 250 ml'dir.

Çukur bölmeye, yalnızca fırın soğukken su doldurun.

⚠ DİKKAT! Çukur bölmeyi pişirme esnasında veya fırın sıcakken doldurmeyin.

2. Yiyecekleri fırına koyun ve fırının kapağını kapatın.

"İpuçları ve bilgiler" bölümüne bakın.

3. Fonksiyonu ayarlayın: Doğrudan Buhar



4. Sıcaklığı ayarlamak için kontrol düğmesini çevirin. Onaylamak için **START** tuşuna basın.

5. Isıtma fonksiyonları düğmesini kapalı konuma düğmesine basın.

6. Pişirme sonrası çukur bölmede kalan suyu alın.

⚠ UYARI! Çukur bölgede kalan suyu kurulumadan önce fırının soğuduğundan emin olun.

Isıtma göstergesi

Fırın fonksiyonu çalıştığında, fırın sıcaklığı arttığında ekrandaki çubuklar  birer birer

görünür, fırın sıcaklığı düştüğünde ise çubuklar kaybolur.

Saat fonksiyonları

Saat fonksiyonları tablosu

Saat fonksiyonu	Uygulama
 SAAT	Saati göstermek veya değiştirmek için. Saati ancak fırın kapalıyken değiştirebilirsiniz.
 SÜRE	Fırının ne kadar çalışacağını ayarlamak içindir. Sadece bir ısıtma fonksiyonu ayarlandığında kullanın.
 BİTİŞ	Fırının ne zaman kapanacağını ayarlamak içindir. Sadece bir ısıtma fonksiyonu ayarlandığında kullanın.
 GECİKME SÜRESİ	SÜRE ve BİTİŞ fonksiyonlarının birleşimi.
 ZAMAN AYARI	Bir geri sayım süresini ayarlamak için kullanın. Bu fonksiyonun fırının çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. ZAMAN AYARI fonksiyonunu fırın kapalıyken de istediğiniz zaman ayarlayabilirsiniz.

Saat fonksiyonu	Uygulama
00:00 İLERİ SAYIM ZAMANLAYICISI	Farklı bir saat fonksiyonu ayarlanmazsa İLERİ SAYIM ZAMANLAYICISI otomatik olarak fırının ne kadar çalışacağını gösterir. Fırın ısınmaya başladığında geri sayım başlar. İleri Sayım Zamanlayıcısı şu fonksiyonlar ile kullanılamaz: SÜRE, BİTİŞ, yeme-kölçer.

Saati ayarlama ve değiştirme

Prize ilk kez bağlandıktan sonra gösterge ekranı **hr** ve "**12:00**" seçeneklerini gösterene kadar bekleyin. "**12**" yanıp söner.

1. Saati kontrol düğmesini çevirin.
2. Onaylamak ve dakika ayarı yapmak için  tuşuna basın.

Ekranda **min** ve ayarlanan saat gösterilir. "**00**" yanıp söner.

3. Geçerli dakikaları kontrol düğmesini çevirin.
4. Onaylamak için **OK** öğesine basın veya ayarlanan süre 5 saniye sonra otomatik olarak kaydedilecektir.

Ekranda, yeni saat gösterilir.

Saati değiştirmek için, saat göstergesi  gösterge ekranında yanıp söne kadar  öğesine tekrar tekrar basın.

SÜRE fonksiyonunun ayarlanması

1. Bir ısıtma fonksiyonunu ayarlayın. Onaylamak için **START** tuşuna basın.

2.  yanıp sönmeye başlayana kadar  öğesine tekrar tekrar basın.
3. Dakika ve saati ayarlamak üzere Sıcaklık düğmesini kontrol düğmesi kullanarak dakikayı ayarlayın ve onaylamak için  tuşuna basın. Sıcaklık düğmesini kontrol düğmesi kullanarak saati ayarlayın ve onaylamak için  tuşuna basın.

Ayarlanan Süre sona erdiğinde, 2 dakika süreyle sesli bir uyarı duyulur. Ekranda  sembolü ve saat ayarı yanıp söner. Fırın otomatik olarak kapanır.

4. Sinyali durdurmak için herhangi bir tuşa basın veya fırın kapağını açın.
5. Isıtma fonksiyonları düğmesini kapalı konuma çevirin.

Bu fonksiyon Piroolitik Temizleme ve bazı fırın fonksiyonları için geçerli değil.

BİTİŞ fonksiyonunun ayarlanması

1. Bir ısıtma fonksiyonunu ayarlayın. Onaylamak için  tuşuna basın.
2.  yanıp sönmeye başlayana kadar  öğesine tekrar tekrar basın.
3. Sıcaklık düğmesini kontrol düğmesi kullanarak saati ayarlayın ve onaylamak için  tuşuna basın. Sıcaklık düğmesini kontrol düğmesi kullanarak dakikayı ayarlayın ve onaylamak için  tuşuna basın.

Bitiş süre zarfında 2 dakika boyunca bir sinyal duyulur.  ve süre ayarı gösterge ekranında yanıp söner. Fırın otomatik olarak kapanır.

4. Sinyali durdurmak için herhangi bir tuşa basın veya fırın kapağını açın.
5. Isıtma fonksiyonları düğmesini kapalı konuma çevirin.

Bu fonksiyon Piroolitik Temizleme ve bazı fırın fonksiyonları için geçerli değil.

GECİKME SÜRESİ fonksiyonunun ayarlanması

1. Bir ısıtma fonksiyonunu ayarlayın. Onaylamak için  tuşuna basın.

2.  yanıp sönmeye başlayana kadar  öğesine tekrar tekrar basın.
3. Sıcaklık düğmesini kontrol düğmesi kullanarak SÜRE ayarını (dakika) yapın ve onaylamak için  tuşuna basın. Sıcaklık düğmesini kontrol düğmesi kullanarak SÜRE ayarını (saat) yapın ve onaylamak için  tuşuna basın.

Ekranda yanıp sönen  göstergesi görüntülenir.

4. Sıcaklık düğmesini kontrol düğmesi kullanarak BİTİŞ ayarını (saat) yapın ve onaylamak için  tuşuna basın. Sıcaklık düğmesini kontrol düğmesi kullanarak BİTİŞ ayarını (dakika) yapın ve onaylamak için  tuşuna basın. Gösterge ekranında  ve ayarlanan sıcaklık görüntülenir.

Fırın otomatik olarak açılır, ardından ayarlanan SÜRE boyunca çalışır ve BİTİŞ süresinde durur.

BİTİŞ süre zarfında 2 dakika boyunca bir sinyal duyulur.  ve süre ayarı gösterge ekranında yanıp söner. Fırın kapanır.

5. Sinyali durdurmak için herhangi bir tuşa basın veya fırın kapağını açın.
6. Isıtma fonksiyonları düğmesini kapalı konuma çevirin.

GECİKME SÜRESİ fonksiyonunu ayarladıktan sonra ısıtma fonksiyonunu ve sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

GECİKME SÜRESİ fonksiyonunu durdurmak için düğmeleri kapalı konuma getirin.

MEKANİK ZAMAN AYARI fonksiyonunun ayarlanması

Fırın açılıp, kapatıldığında mekanik zaman ayarı ayarlanabilir.

1.  yanıp sönmeye başlayana kadar  öğesine tekrar tekrar basın.
2. SanİYeleri ve dakikaları kontrol düğmesini çevirin.
 - Dakikayı ayarlamak için  öğesine bir kez daha basın

- Saati ayarlamak için  öğesine iki kez daha basın
- 3. Onaylamak için  tuşuna basın.
- 4. 5 saniye sonra ZAMAN AYARI otomatik olarak başlar.
Ayarlanan sürenin %90'ı geçtikten sonra bir sinyal duyulur.
- 5. Ayarlanan süre sona erdiğinde, 2 dakika süreyle bir sinyal duyulur. Ekranda

"00:00" ve  seçeneği yanıp söner. Sinyal sesini durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir.

İLERİ SAYIM ZAMANLAYICISI

Gösterge hiçbir sembol olmadan süreyi gösterene kadar  tuşuna art arda basın.

Aksesuarların kullanılması

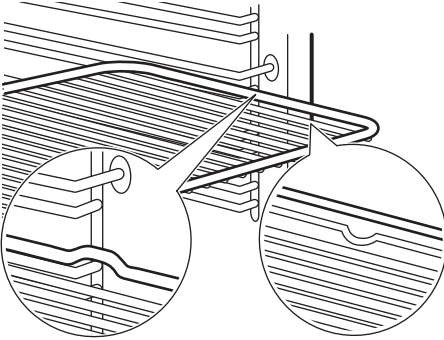


UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Aksesuarların takılması

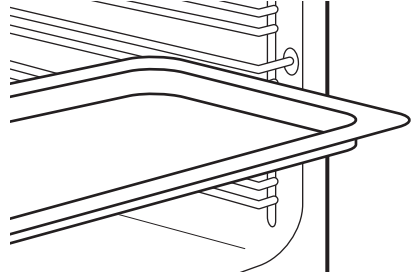
Tel raf:

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



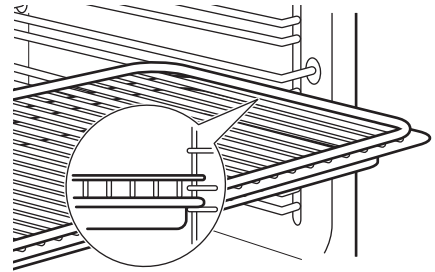
Pişirme tepsisi/ Derin pişirme kabı:

Pişirme tepsisini /derin pişirme kabını raf desteğinin kılavuz rayları arasına itin.



Tel rafı ve pişirme tepsisini / derin pişirme kabını birleştirin:

Pişirme tepsisini /derin pişirme kabını, raf desteğinin kılavuz çubukları ve kılavuz çubukları üzerindeki tel raf arasına itin.



Güvenliği artırmak için yukarıda küçük girinti. Girintiler, rafların düşmesini de önleyen araçlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

Yemek ölçerin kullanımı

Yemek ölçer yiyeceğin iç sıcaklığını ölçer. Et ayarlanan sıcaklığa geldiğinde fırın kapanır.

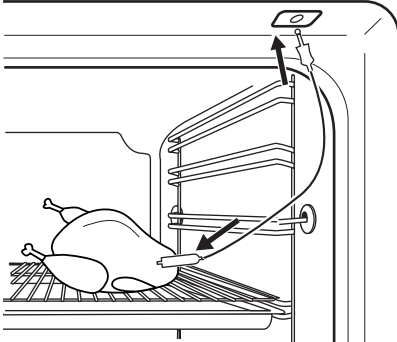
Ayarlanacak iki sıcaklık vardır:

- fırın sıcaklığı.
- iç sıcaklığı. Tablodaki değerlere bakın.

Önerilen iç sıcaklıklar	
50 °C	Az Pişmiş
60°C	Orta
70 °C	İyi pişmiş

⚠ DİKKAT! Yalnızca fırın ile birlikte verilen yemekölçeri ya da gerçek yedek parçaları kullanın.

1. Fırın fonksiyonunu ve fırın sıcaklığını ayarlayın. **START** tuşuna basın.
2. Yemek ölçerin ucunu etin ortasına yerleştirin.
3. Yemekölçerin fişini fırın boşluğunun üst kısmındaki prize takın.



Yemek ölçerin, pişirme sırasında etin içinde ve prizin içinde kaldığından emin olun.

Yemek ölçeri ilk kez kullandığınızda, varsayılan iç sıcaklık 60°C'dir. **🔌** yanıp sönerken, varsayılan iç sıcaklığı değiştirmek için kontrol düğmesini kullanabilirsiniz.

Ekranda, **🔌** yemek ölçer sembolü ve varsayılan iç sıcaklık görünür.

4. Yeni iç sıcaklığı kaydetmek için **⏸** düğmesine basın veya bu ayarın otomatik olarak kaydedilmesi için 10 saniye bekleyin.

Yemek ölçerin bir sonraki kullanımında yeni varsayılan iç sıcaklık görünecektir.

Et, belirlenen iç sıcaklığa ulaştığında **🔌** yemek ölçer sembolü ve varsayılan iç sıcaklık yanıp söner. İki dakika boyunca bir sinyal çalar. Fırın otomatik olarak kapanır.

5. Sinyali durdurmak için herhangi bir tuşa basın veya fırın kapağını açın.

6. Yemek ölçerin fişini soketten çıkarın. Eti fırından çıkarın.

⚠ UYARI! Yemek ölçerin ucunu ve fişini çıkarırken dikkatli olun. Yemek ölçer sıcaktır. Yanma riskine karşı dikkatli olun.

i Süre **→** ve Bitiş **→**, yemek ölçer ile çalışmaz.

i Fırın yaklaşık pişirme süresini hesaplar, ancak bu süre pişirme sırasında değişebilir.

Pişirme sırasında iç sıcaklığı dilediğiniz zaman değiştirebilirsiniz:

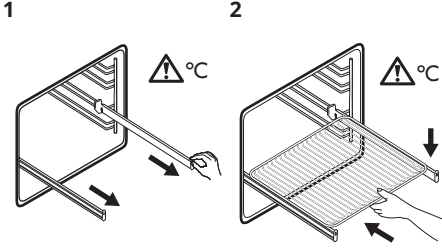
1. **⏸** tuşuna basın:
 - bir kez - ekranda ayarlanmış iç sıcaklık ve 5 saniyede bir o anki iç sıcaklık görünür.
 - iki kez - ekranda fırının o anki sıcaklığı ve 5 saniyede bir fırının ayarlanmış sıcaklığı görünür.
 - üç kez - ekranda fırının ayarlanmış sıcaklığı görünür.
2. Sıcaklığı değiştirmek için kontrol düğmesini çevirin.

Teleskopik rayların kullanılması

i Sonraki kullanımlar için teleskobik ray sistemi montaj talimatlarını saklayın.

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

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



Sağ ve sol teleskobik rayları dışarı çekin.

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

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

- ⚠ UYARI!** "Ürün tanımı" bölümüne bakın.

Ek fonksiyonlar

Çocuk Kilidinin Kullanılması

Fırın üzerindeki Çocuk Kilidi yanlışlıkla açılmadığında.

1. Fırın fonksiyonları düğmesinin kapalı konumunda olduğundan emin olun.
2. 2 saniye süreyle **START** ve **OK** tuşlarını aynı anda basılı tutun.

Sinyal sesi duyulur. SAFE ve ekranda  görünür. Cihaz kapağı kilitlidir.

- i** Piroliz fonksiyonu çalıştırıldığında ekranda  sembolü görünür.

Çocuk Kilidini devre dışı bırakmak için 2. adımı tekrarlayın.

Atıl ısı göstergesi

Fırını kapattığınızda, fırın sıcaklığının 40 °C'nin üzerine çıkması halinde ekranda kalıntı ısı göstergesi  görüntülenir. Fırın sıcaklığına bakmak için kontrol düğmesini çevirin.

Otomatik Kapanma

Isıtma fonksiyonunun çalışması ve fırın ısını değiştirilmemesi durumunda, güvenlik nedeniyle fırın, bir süre sonra otomatik olarak kapanır.

Sıcaklık (°C)	Kapanma zamanı (sa.)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - maksimum	3

Otomatik kapanma sonrasında fırını tekrar çalıştırmak için herhangi bir tuşa basın.

- i** Otomatik kapanma, şu fonksiyonlarla çalışmaz: yemekölçer, , Işık, Süre, Bitiş.

Soğutma fanı

Fırın çalışırken, fırın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır.

Fırını kaparsanız, fırın soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

Güvenlik termostati

Fırının hatalı kullanılması veya kusurlu bileşenler tehlikeli şekilde aşırı ısınmaya

neden olabilir. Bunun önüne geçmek için, fırında gücü kesen bir güvenlik termostati bulunur. Sıcaklık düştüğünde fırın otomatik olarak tekrar çalışmaya başlar.

İpuçları ve yararlı bilgiler



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Pişirme önerileri

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

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

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

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

Fırın soğuduğunda fırın boşluğunu yumuşak bir bezle temizleyin.

Kek pişirme

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

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

Et ve balık pişirme

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

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

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

Pişirme süreleri

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

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

Eko Fanlı Pişirme



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

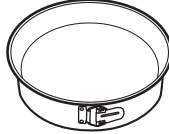
Yemek	Aksesuarlar	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Süre (dk.)
Tatlı rulolar, 12 adet	pişirme tepsi veya damlalık tepsi	180	2	20 - 30

Yemek	Aksesuarlar	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Süre (dk.)
Ekmek, 9 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	30 - 40
Pizza, dondurulmuş, 0,35 kg	tel raf	220	2	10 - 15
İsviçre rulosu	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	25 - 35
Brownie	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	175	3	25 - 30
Sufle, 6 parça	tel raf üzerinde seramik peynirli tart	200	3	25 - 30
Turta tab.pand.kar.	tel raf üzerinde tab.pand.kar.	180	2	15 - 25
Victoria Sandviçi	tel rafta pişirme tabağı	170	2	40 - 50
Buğulama balık, 0,3 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	20 - 25
Bütün balık, 0,2 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	25 - 35
Balık fileto, 0,3 kg	tel raf üzerinde pizza kabı	180	3	25 - 30
Keseli et, 0,25 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	200	3	35 - 45
Şişlik et, 0,5 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	200	3	25 - 30
Bisküvi, 16 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Makaron, 20 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 35
Muffin, 12 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	30 - 40
Sebzeli poğaç, 16 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 30
Kısa bisküvi, 20 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	150	2	25 - 35
Tartalet, 8 adet	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	170	2	20 - 30

Yemek	Aksesuarlar	Sıcaklık (°C)	Raf konumu	Süre (dk.)
Buğulama sebze, 0,4 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	35 - 45
Vejetaryen omlet	tel raf üzerinde pizza kabı	200	3	25 - 30
Sebze, akdeniz 0,7 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	4	25 - 30

Eko Fanlı Pişirme - önerilen aksesuarlar

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

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

Test enstitüleri için bilgiler

IEC 60350-1'e göre testler.

Yemek	Fonksiyon	Aksesuarlar	Raf numu	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Açıklamalar
Küçük kek	Konvansiyonel (Üst ve Alt Isıtma)	Pişirme tepsisi	3	170	20 - 30	Bir pişirme tepsisi başına 20 küçük kek koyun.
Küçük kek	Güçlendirilmiş Havalı Pişirme	Pişirme tepsisi	3	150 - 160	20 - 35	Bir pişirme tepsisi başına 20 küçük kek koyun.
Küçük kek	Güçlendirilmiş Havalı Pişirme	Pişirme tepsisi	2 ve 4	150 - 160	20 - 35	Bir pişirme tepsisi başına 20 küçük kek koyun.
Elmalı turta	Konvansiyonel (Üst ve Alt Isıtma)	Tel raf:	2	180	70 - 90	Diyagonal olarak kaydırılmış 2 kutu (20 cm çap) kullanın.
Elmalı turta	Güçlendirilmiş Havalı Pişirme	Tel raf:	2	160	70 - 90	Diyagonal olarak kaydırılmış 2 kutu (20 cm çap) kullanın.
Yağsız sünger pasta	Konvansiyonel (Üst ve Alt Isıtma)	Tel raf:	2	170	40 - 50	Bir pasta kalıbı (26 cm çap) kullanın. Fırını önceden 10 dakika ısıtın.
Yağsız sünger pasta	Güçlendirilmiş Havalı Pişirme	Tel raf:	2	160	40 - 50	Bir pasta kalıbı (26 cm çap) kullanın. Fırını önceden 10 dakika ısıtın.
Yağsız sünger pasta	Güçlendirilmiş Havalı Pişirme	Tel raf:	2 ve 4	160	40 - 60	Bir pasta kalıbı (26 cm çap) kullanın. Çapraz kaydırılmış. Fırını önceden 10 dakika ısıtın.
Kurabiye	Güçlendirilmiş Havalı Pişirme	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	20 - 40	-
Kurabiye	Güçlendirilmiş Havalı Pişirme	Pişirme tepsisi	2 ve 4	140 - 150	25 - 45	-

Yemek	Fonksiyon	Aksesuarlar	Raf numuru	Sıcaklık (°C)	Süre (dk.)	Açıklamalar
Kurabiye	Konvansiyonel (Üst ve Alt Isıtma)	Pişirme tepsisi	3	140 - 150	25 - 45	-
Kızarmış ekmek 4 - 6 adet	Izgara	Tel raf:	4	maks.	2 - 3 dakika ilk taraf; 2 - 3 dakika ikinci taraf	Fırını önceden 3 dakika ısıtın.
Sığır burger 6 adet, 0,6 kg	Izgara	Tel raf ve damlalık tepsisi	4	maks.	20 - 30	Tel rafı dördüncü seviyeye, damlalık tepsisini fırının üçüncü seviyesine koyun. Ayarlanan sürenin yarısına gelindiğinde tabağı çevirin. Fırını önceden 3 dakika ısıtın.

Pişirme tabloları

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

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

Bakım ve temizlik



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Temizlik hakkında açıklamalar

 Temizlik Mad-deleri	Fırının ön kısmını yumuşak bir bez ve deterjanlı ılık suyla temizleyin.
	Metal yüzeleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.
	Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.

 Günlük Kullanım	Her kullanımdan sonra boşluğu temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir. Fırının içinde veya cam kapak panellerinde nemden buğulanma oluşabilir. Yoğunlaşmayı azaltmak için pişirmeye başlamadan önce fırını 10 dakika çalıştırın. Yemeği fırında 20 dakikadan daha uzun bir süre bırakmayın. Her kullanımdan sonra iç kısmı bir bezle kurutun.
 Aksesuarlar	Tüm aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyin ve kurumalarını bekletin. Ilık su ve yumuşak deterjanlı yumuşak bir bez kullanın. Aksesuarları bu laşık makinesinde yıkamayın. Yapışmaz aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesneler kullanarak temizlemeyin.

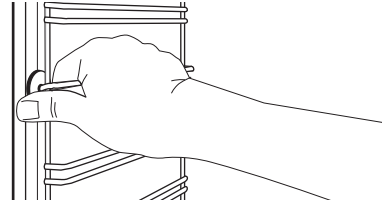
Fırın çıkıntılarının temizlenmesi

Temizleme prosedürü, buharlı pişirme işleminden sonra boşluk çıkıntısında kalan kireç kalıntılarını ortadan kaldırır.



Fonksiyon için: Doğrudan Buhar en az 5 - 10 pişirme döngüsünde bir temizleme prosedürünün uygulanmasını öneririz.

1. Fırının altındaki boşluk çıkıntısına 250 ml beyaz sirke koyun. En fazla %6 asit oranlı katkısız bir sirke kullanın.
2. Sirkenin ortam sıcaklığında en az 30 dakika kireç kalıntısını çözmesini bekleyin.
3. Fırın boşluğunu ılık su ve yumuşak bir bez ile temizleyin.



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

Kullanım şekli: Pirolitik Temizleme



UYARI! Fırın çok fazla ısınır. Yanma riskine karşı dikkatli olun.

Ray desteklerinin çıkarılması

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

Fırını temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

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

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

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

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

⚠ DİKKAT! Ocağı, Pirolitik fonksiyonla aynı anda kullanmayın. Bu durum fırının zarar görmesine neden olabilir.

Pirolizi açmadan önce:

- Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini çıkarın.
 - Fırın kapağını, deterjanlı ılık su ile temizleyin.
 - Fırın kapak camını ılık sabunlu su ve yumuşak bir bezle silin.
 - fırının kapağını kapatın.
1. Pirolitik fonksiyonu ayarlayın. "Günlük kullanım", Fırın fonksiyonları bölümüne bakın .
 2. Gösterge ekranında P1 görüntülediğinde, prosedürü başlatmak için  tuşuna basın. Temizlemeyi ertelemek için Bitiş fonksiyonunu kullanabilirsiniz.

Pirolitik sırasında fırın lambası kapalıdır. Prosedürün süresi: 1 h 30 min.

3. Fırın ayarlanan sıcaklıktayken, kapak kilitlenir. Ekranda  görünür.

i Prosedür tamamlanmadan önce kapağı açmayın. Kapağı açmanız halinde prosedür iptal olur. Fırın soğuduğunda kapağın kilidi otomatik olarak açılır.

4. Pirolitik tamamlandığında, gösterge ekranında günün saati görüntülenir. Fırın kapısı kilitli kalır. Fırın tekrar soğuduğunda, bir uyarı sesi duyulur ve kapağın kilidi açılır.

i Pirolitik tamamlanmadan önce durdurmak isterseniz, fırın fonksiyonları düğmesini kapalı konuma çevirin.

Temizlik Uyarısı

Pirolizin gerekli olduğunu hatırlatmak için, fırının her açılışı ve kapanışı sırasında ekranda 10 saniye boyunca PYR sembolü yanıp söner.

i Aşağıdaki durumlarda temizlik uyarısı söner:

- piroliz bittikten sonra.
- Ekranda PYR yanıp sönerken  ve OK tuşlarına aynı anda bastığınızda.

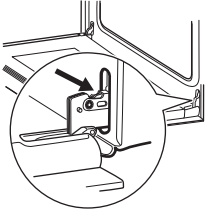
Kapağı çıkarma ve takma

Fırın kapağı üç cam panelden oluşur. Fırın kapısını ve iç cam panellerini, temizlemek için çıkarabilirsiniz. Cam panelleri çıkarmadan önce "Kapıyı sökme ve takma" talimatının tamamını okuyun.

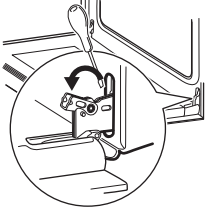
i Cam panelleri, fırın kapağını sökmeden çıkarmaya çalışırsanız fırın kapağı kapanabilir.

⚠ DİKKAT! Fırını cam panelleri olmadan kullanmayın.

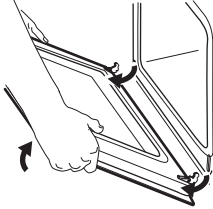
1. Kapağı tamamen açın ve her iki menteşeyi de tutun.



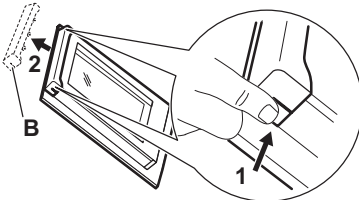
2. Her iki menteşenin üzerindeki kolları kaldırın ve tam çevirin.



3. Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna, yarıya kadar kapatın. Daha sonra kaldırın ve ileri doğru çekip kapağı yuvasından çıkarın.

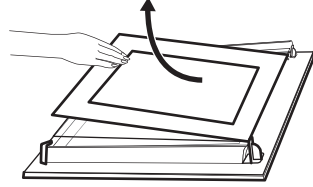


4. Sağlam bir zemin üzerine bir bez yerleştirerek, kapağı bezin üzerine koyun.
5. Kapak kenarlığını (B) kapağının üst kenarında her iki yandan kavrayın ve klips contasını serbest bırakmak için içeriye doğru bastırın.



6. Kapak kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.

7. Üst kenarlarından kapak cam panellerini tutun ve dikkatlice teker teker çekin. Üst panelden başlayın. Camın desteklerden tam kurtulduğundan emin olun.

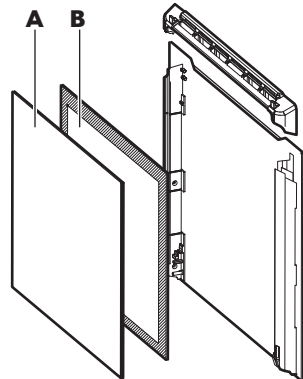


8. Cam panelleri sabunlu suyla temizleyin. Cam panelleri dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın. Temizleme işlemi bittikten sonra, cam paneli, kapı trimini ve fırın kapısını takın, her iki menteşe üzerindeki kolları kapatın.

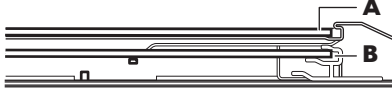
Cam panelleri (A ve B) doğru sırayla yerlerine takmaya dikkat edin. Cam panelin yanındaki sembolü / baskıyı kontrol edin, her cam paneli sökme ve montajı kolaylaştırmak için farklı görünür.

Ekran baskı bölgesi kapağın iç kısmına bakmalıdır. Montajın ardından ekran baskı bölgesindeki cam panel çerçevesine ait yüzeyin, dokunduğunuzda pürüzsüz olduğundan emin olun.

Doğru takıldığında kapı trimi yerine oturur.



Orta cam paneli yerine doğru bir şekilde taktığınızdan emin olun.



Değiştirme şekli: Lamba



UYARI! Elektrik çarpması riski.
Lamba sıcak olabilir.

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

Lambayı değiştirmeden önce:		
1. Adım	2. Adım	3. Adım
Fırını kapatın. Fırın soğuyana kadar bekleyin.	Fırının fişini prizden çekin.	Fırın boşluğunun tabanına bir bez yerleştirin.

Arka lamba

Adım 1	Çıkarmak için cam kapağı döndürün.
Adım 2	Cam kapağı temileyin.
Adım 3	Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.
Adım 4	Cam kapağı takın.

Sorun giderme



UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

Servisi aramadan önce...

Problem	Muhtemel neden	Çözüm
Fırın ısınmıyor.	Fırın kapalıdır.	Fırını çalıştırın.
Fırın ısınmıyor.	Saat ayarlanmamıştır.	Saati ayarlayın.
Fırın ısınmıyor.	Gerekli ayarlar yapılmamıştır.	Ayarların doğru olup olmadığını kontrol edin.
Fırın ısınmıyor.	Otomatik kapanma etkinleştirilmiştir.	"Otomatik kapanma" bölümüne bakın.
Fırın ısınmıyor.	Çocuk Kilidi etkinleştirilmiştir.	"Çocuk Kilidinin Kullanılması" bölümüne bakın.
Fırın ısınmıyor.	Kapak doğru kapatılmamıştır.	Kapağı tam olarak kapatın.

Problem	Muhtemel neden	Çözüm
Fırın ısınmıyor.	Sigorta atmıştır.	Arızaya, sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sigortanın tekrar tekrar atması halinde, kalifiye bir elektrikçiye danışın.
Lamba çalışmıyor.	Lamba arızalıdır.	Lambayı değiştirin.
Yemekölçer çalışmıyor.	Yemekölçer fişi prize doğru şekilde takılmamıştır.	Yemekölçer fişini, prize olabildiğince bastırarak takın.
Yemeklerin üstünde ve fırın boşluğunda buhar ve buğu birikiyor.	Yemek fırında çok uzun bir süre bırakılmıştır.	Pişirme işlemi bittikten sonra, yemekleri fırının içerisinde 15 - 20 dakikadan fazla bekletmeyin.
Gösterge ekranında "C2" görüntüleniyor.	Piroliz veya Buz Çözme fonksiyonunu başlatmak istiyorsunuzdur ancak yemekölçer fişini prizden çekmemişsinizdir.	Yemekölçer fişini prizden çekin.
Gösterge ekranında "C3" görüntüleniyor.	Temizleme fonksiyonu çalışmıyor. Kapı tamamen kapatılmamıştır veya kapı kilidi arızalıdır.	Kapağı tam olarak kapatın.
Gösterge ekranında "F102" görüntüleniyor.	- Kapıyı tam olarak kapatmamışsınızdır. - Kapı kilidi arızalıdır.	- Kapağı tam olarak kapatın. - Fırını, evin ana sigortasıyla ya da sigorta kutusundaki emniyet şalteriyle kapatıp tekrar açın. - Gösterge ekranında "F102" tekrar gösterilirse, Yetkili Servise danışın.
Ekran, tabloda olmayan bir hata kodunu gösteriyor.	Elektriksel bir arıza vardır.	- Fırını, evin ana sigortasıyla ya da sigorta kutusundaki emniyet şalteriyle kapatıp tekrar açın. - Gösterge ekranında hata mesajı tekrar gösterilirse, Yetkili Servis Merkezi'ni arayın.
Şu fonksiyon ile iyi bir pişirme performansı elde edilemiyor: Doğrudan Buhar.	Fonksiyonu açmadınız: Doğrudan Buhar.	"Şu fonksiyonu çalıştırma" bölümüne bakın: Doğrudan Buhar".

Problem	Muhtemel neden	Çözüm
Şu fonksiyon ile iyi bir pişirme performansı elde edilemiyor: Doğrudan Buhar.	Çukur hazneyi su ile doldurmadınız.	"Şu fonksiyonu çalıştırma" bölümüne bakın: Doğrudan Buhar".
Çukur haznedeki su kaynamıyor.	Sıcaklık çok düşük.	Sıcaklığı en az 110 °C'ye ayarlayın.
Su çukur hazneden taşıyor.	Çukur haznede çok fazla su vardır.	Fırını devre dışı bırakın ve cihazın soğuk olduğundan emin olun. Suyu bir sünger ya da bez ile alın. Çukur hazneye doğru miktarda su doldurduğunuza emin olun. Spesifik prosedürüne bakın.
Lamba yanmıyor.	Eko Fanlı Pişirme fonksiyonu açıktır.	Eko Fanlı Pişirme fonksiyonunun normal hareketi. "Günlük Kullanım", Isıtma Fonksiyonları bölümüne bakın.
Cihaz kapağı kilitlidir.	Elektrik kesintisi olmuştur.	Güç kaynağını kontrol edin.

Servis verileri

Sorunu gideremediğiniz takdirde, bir Yetkili Servise başvurun.

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

ön tarafındadır. Fırın boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

Bu verileri aşağıya yazmanızı öneriyoruz:

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

Teknik veriler

Teknik veriler

Boyutlar (dahili)	Genişlik Yükseklik Derinlik	480 mm 361 mm 416 mm
Piştirme tepsi alanı	1438 cm ²	

Üst ısıtıcı eleman	2300 W
Alt ısıtıcı eleman	1000 W
Izgara	2300 W
Halka	2400 W
Toplam güç	3490 W
Voltaj	220 - 240 V
Frekans	50 - 60 Hz
Fonksiyon sayısı	9

Enerji verimliliği

Ürün Bilgi ve Ürün Bilgi Sayfası *

Tedarikçi adı	IKEA	
Model kimliği	SMAKSAK 304.131.22 SMAKSAK 704.116.73	
Enerji Verimlilik Endeksi	81.2	
Enerji verimlilik sınıfı	A+	
Standart yüklü, geleneksel modda enerji tüketimi	0.93 kWh/devir	
Standart yüklü, fanlı pişirme modlu enerji tüketimi	0.69 kWh/devir	
Boşluk sayısı	1	
Isı kaynağı	Elektrik	
Hacim	72 l	
Fırın türü	Ankastre Fırın	
Kütle	SMAKSAK 304.131.22	34.3 kg
	SMAKSAK 704.116.73	34.4 kg

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

Enerji verimliliği sınıfı Rusya için geçerli değildir.

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

Enerji tasarrufu



Fırının günlük yemek pişirme işlemleri sırasında enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacak özellikleri bulunmaktadır.

Fırın çalışırken fırın kapağının kapalı olduğundan emin olun. Pişirme esnasında fırın kapağını sık sık açmaktan kaçının. Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar kullanın.

Mümkünse, pişirme öncesinde fırını 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 ve Bitiş Zamanı seçenekli bir program etkinleştirildiğinde ve pişirme süresi 30 dakikadan uzun olduğunda, bazı fırın

fonksiyonlarında ısıtıcı elemanlar otomatik olarak daha erken devre dışı kalır.

Fan ve lamba çalışmaya devam eder. Fırını 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 fırın sıcaklığını minimuma indirir. Fırında 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.

Eko Fanlı Pişirme

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak kapanır.

Çevreyle ilgili bilgiler

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

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

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

Tüketicinin Seçimlik Hakları

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;

a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,

- b. Satılanı alıkoyup 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 sorumludur.
 3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurunun 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 Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.
 5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını

seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.

6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

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

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX APPLIANCES AB
BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)
ST GÖRANSGATAN 143
SE-105 45 STOCKHOLM
SWEDEN
TEL: +46 (8) 738 60 00
FAX: +46 (8) 738 63 35
www.electrolux.com

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

TR-34435 Taksim-Beyoğlu-İstanbul
Müşteri Hizmetleri: 0 850 250 35 89
musteri_hizmetleri@electrolux.com
WEB: www.electrolux.com.tr

Kullanım Ömrü Bilgisi :

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

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

IKEA GARANTİSİ

IKEA garantisi ne kadar süre ile geçerlidir?

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

Servisi kim yapacak?

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 kapsanmaktadır?" 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, özürli ürünü tamir edecek veya aynısıyla ya da benzeri bir ürünle değiştirecektir.

Bu garantinin altında neler kapsanmamaktadır?

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

göreceği hasarlar bu garanti kapsamında olacaktır.

- IKEA cihazının ilk kurulum ücreti. Ancak bir IKEA servis sağlayıcısı veya yetkili servisi, ürünü bu garanti koşulları kapsamında tamir eder veya değiştirirse, servis sağlayıcı veya yetkili servis tamir edilen veya değiştirilen cihazı gerekirse yeniden kuracaktır / monte edecektir.

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

Ülke kanunları nasıl işler

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

Geçerlilik alanı

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

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

IKEA cihazları için belirlenmiş yetkili servisler:

Aşağıdaki konularda IKEA yetkili servisini aramaktan lütfen çekinmeyiniz:

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

3. Kullanıcı kılavuzunun içerikleri ve IKEA cihazının spesifikasyonları hakkında istenilen açıklamalar.

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

Servis ihtiyacı duyduğunuzda bize nasıl ulaşabilirsiniz



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



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



SATIŞ MAKBUZUNU SAKLAYINIZ!

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

Daha fazla yardım istiyor musunuz?

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

Country	Phone number	Call Fee	Opening time
België	070 246016	Binnenlandse gesprekskosten	8 tot 20 Weekdagen
Belgique		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
България	+359 2 492 9397	Според тарифата на оператора за обаждания към стационарен номер	От 8:30 до 17:30 ч в работни дни
Česká Republika	246 019721	Cena za místní hovor	8 až 20 v pracovních dnech
Danmark	70 15 09 09	Landstakst	man. - fre. 09.00 - 20.00 lør. - søn. 09.00 - 18.00
Deutschland	+49 1806 33 45 32*	* 0,20 €/Verbindung aus dem Fest-netz max. 0,60 €/Verbindung aus dem Mobilfunknetz	Werktags von 8.00 bis 20.00
Ελλάδα	211 176 8276	Υπεραστική κλήση	8 έως 20 κατά τις εργάσιμες ημέρες
España	91 1875537	Tarifa de llamadas nacionales	De 8 a 20 en días laborables
France	0170 36 02 05	Tarif des appels nationaux	9 à 21. En semaine
Hrvatska	00385 1 6323 339	Cijena ovisi o pružatelju telefonske usluge korisnika	radnim danom od ponedjeljka do petka od 08:00 do 16:00
Ireland	0 14845915	National call rate	8 till 20 Weekdays
Ísland	+354 5852409	Innanlandsgjald fyrir síma	9 til 18. Virka daga
Italia	02 00620818	Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Κυπρος	22 030 529	Υπεραστική κλήση	8.30 έως 16.30 κατά τις εργάσιμες ημέρες
Lietuva	5 230 06 99	Nacionalinių pokalbių tarifai	Pr. - Ketv.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 17:00 Pntk.: 8:00 - 12:00, 12:45 - 15:45
Magyarország	06-1-252-1773	Belföldi díjszabás	Hétköznap 8.00 és 17.00 óra között
Nederland Luxembourg	050-7111267 (0900-BEL IKEA) +31 507111267 (international)	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.	ma-vr: 8.00 - 21.00 zat: 9.00 - 21.00 zon / pub. vakantie: 10.00 - 18.00
Norge	22 72 35 00	Takst innland	8 til 18 ukedager
Österreich	+43-1-2056356	max. 10 Cent/min.	Mo - Fr 8.00 - 20.00 Uhr
Polska	801 400 711 and +48 22 749 60 99	Koszt zgodny z taryfą operatora	Od 8 do 20 w dni robocze
Portugal	211557985	Chamada Nacional	9 às 21. Dias de Semana *excepto feriados
România	021 211 08 88	Tarif apel național	8 - 20 în zilele lucrătoare
Россия	8 495 6662929	Действующие телефонные тарифы	с 8 до 20 по рабочим дням Время московское
Schweiz	031 5500 324	Tarif für Anrufe im Bundesgebiet	8 bis 20 Werkstage
Suisse		Tarif des appels nationaux	8 à 20. En semaine
Svizzera		Tariffa applicata alle chiamate nazionali	dalle 8 alle 20 nei giorni feriali
Slovenija	+38618108621	lokalni strošek je običajna tržna vrednost, odvisna od ponudnika telefonije	8.00 - 16.00 ob delavnikih
Slovensko	(02) 3300 2554	Cena vnútroštátneho hovoru	8 až 20 v pracovných dňoch
Suomi	030 6005203	pvm/mpm	Ma - To 8:00 - 18:00 Pe 9:00 - 16:00
Sverige	0775 700 500	lokalsamtal (lokal taxa)	mån-fre 8.30 - 20.00 lör-sön 9.30 - 18.00
United Kingdom	020 3347 0044	National call rate	9 till 21, Weekdays
Србија	+381 11 7 555 444 (ако позивате изван Србије) 011 7 555 444 (ако позивате из Србије)	Цена позива у националном саобраћају	Понедељак – субота: 09 – 20 Недеља: 09 – 18
Eesti, Latvija, Ukraina		www.ikea.com	

