



Na ostatniej stronie niniejszej instrukcji znajduje się pełna lista Autoryzowanych Serwisów Technicznym IKEA oraz ich lokalne numery telefonów.

SLOVEN INA
LIETUVI

59
88
117



IKEA'nın atadığı Yetkili Servis Merkezleri ve ilgili yerel telefon numaralarının tam listesi için lütfen bu klavuzun son sayfasına bakın.



IKEA



Pozrite si poslednú stranu tejto príručky, kde nájdete kompletný zoznam autorizovaných stredísk IKEA a príslušné národné telefónne čísla.



Šio vadovo paskutiniame puslapyje pateiktas išsamus IKEA paskirtą galios techninį spriežti ros centrų ir nacionalinių telefono numeri sąrašas.


Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	4	Co zrobi, je li ...	23
Opis urządzenia	7	Dane techniczne	24
Panel sterowania	9	Instalacja	25
Lista funkcji	9	Rady i sugestie	27
Wyświetlacz	10	Podłączenie do zasilania	29
Codzienna eksploatacja	13	Ochrona środowiska	29
Tabele pieczenia	16	GWARANCJA IKEA	30
Czyszczenie i konserwacja	21		


Informacje dotyczące bezpieczeństwa


Bezpieczeństwo Twoje i innych jest bardzo ważne.

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy ściśle przestrzegać.

 Ten symbol informuje o potencjalnym ryzyku dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich.

Wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:

 **NIEBEZPIECZE ŚTWO!** Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych obrażeń.

 **OSTRZEŻENIE!** Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych obrażeń. Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego ryzyka oraz informują w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia. Należy ściśle przestrzegać poniższych

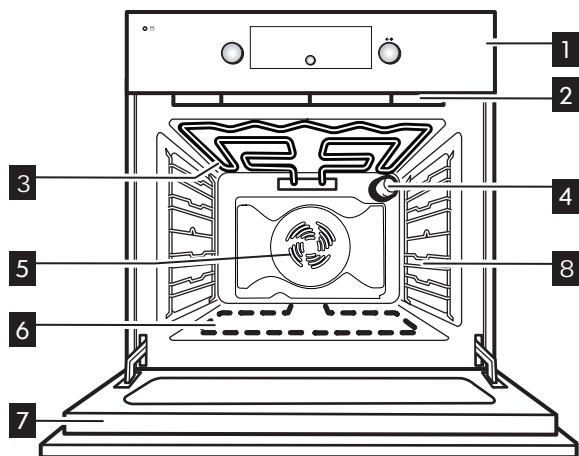
instrukcji:

- Podczas rozpakowywania oraz instalacji urządzenia należy stosować odpowiednie środki ochrony.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności instalacyjnych urządzenia należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Instalacja elektryczna lub konserwacja powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz lokalnie obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnej części urządzenia, je li nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi.
- Ewentualnej wymiany przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Zgodnie z przepisami urządzenia należy używać.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość,

- aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.
- Po zakończeniu montażu urządzenia należy zamontować wielobiegowy bezpiecznik z przerwami między stykami przynajmniej 3 mm na wszystkich biegach zapewniających wyłączenie w przypadku przepięcia kategorii III, który musi być dołączony do instalacji stałej zgodnie z odpowiednimi przepisami.
 - Nie wolno stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
 - Nie odłączaj urządzenia od zasilania, ciągnąc przewód.
 - Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
 - Jeśli na powierzchni płyty indukcyjnej pojawi się pęknięcie, nie należy eksploatować urządzenia i należy je wyłączyć, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym (dotyczy tylko urządzeń z funkcją grzania indukcyjnego).
 - Należy unikać dotykania urządzenia wilgotnymi częściami ciała i nie wolno obsługiwać go bosymi stopami.
 - Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do przygotowywania żywności. Wszelkie inne zastosowania (np. do ogrzewania pomieszczeń) są zakazane. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
 - Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, jeżeli będą one nadzorowane lub zostaną przeszkolone z zakresu użytkowania w bezpieczny sposób oraz potencjalnych niebezpieczeństw. Nie należy pozwolić, aby dzieci bawiły się urządzeniem. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
 - Dostępne części urządzenia mogą się mocno rozgrzewać podczas pracy. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżyły się do urządzenia i nie bawiły się nim.
 - Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się wraz z użytkowaniem. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania nagrzanego elementów. Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że znajdują się pod ciągłym nadzorem osoby dorosłej.
 - Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek ani wewnętrznych powierzchni urządzenia, ponieważ można się poparzyć. Należy uważać, aby urządzenie nie stykało się ze świeczkami lub innymi łatwopalnymi materiałami, dopóki wszystkie komponenty urządzenia nie wystygną.

- Po zakończeniu pieczenia ostro nie otwórz drzwiczki urządzenia i pozwól na stopniowe ugięcie gorącego powietrza oraz pary z wnętrza komory. Gdy drzwiczki urządzenia zamkniesz, gorące powietrze uchodzi na zewnątrz przez otwór nad panelem sterowania. Nie wolno blokować otworów wentylacyjnych.
 - Do wyjmowania naczyń i akcesoriów z gorącego urządzenia należy używać odpowiednich rękawic. Uważaj, aby nie dotykać gorących elementów.
 - Nie wkładaj łatwopalnych materiałów do urządzenia i nie przechowywaj ich w jego pobliżu: wraz z przypadkowym uruchomieniem urządzenia mogą dojść do pożaru.
 - Nie podgrzewaj ani nie piecz w urządzeniu potraw w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Ci niebezpieczne, jakiego wytwarzają się wewnątrz, mogą spowodować eksplozję pojemnika i uszkodzenie urządzenia.
 - Nie używaj plastikowych pojemników.
 - Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Zawsze nadzoruj pieczenie potraw w dużych ilościach tłuszczu lub oleju.
 - Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pieczenia.
 - Jeśli do potraw dodawane są alkohole (np. rum, koniak, wino itp.), należy pamiętać, że odparowują one w wysokiej temperaturze. W konsekwencji istnieje ryzyko, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką elektryczną.
 - Nie stosuj parowych urządzeń czyszczących.
 - Nie dotykaj piekarnika podczas cyklu pirolizy. Nie należy dopuszczać do urządzenia dzieci podczas cyklu pirolizy (tylko piekarniki z funkcją pirolizy).
 - Podczas cyklu pirolizy i po jego zakończeniu nie należy dopuszczać do obszaru urządzenia zwierząt domowych (zwłaszcza ptaków).
 - Należy korzystać wyłącznie z zalecanych próbników temperatury.
 - Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy stosować ciemnych rodków czyszczących ani skrobaków — mogą one spowodować zarysowania powierzchni, co może w konsekwencji doprowadzić do powstania szyby.
 - Przed wymianą żarówki, w celu uniknięcia porażenia prądem, należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- Utylizacja urządzeń AGD**
- Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewód zasilający.
 - Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urządzeniem miasta/gminy, punktem skupienia złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

Opis urządzenia



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 Panel sterowania | 5 Wentylator piekarnika |
| 2 Wentylator chłodzący ¹⁾ (niewidoczny) | 6 Grzałka dolna (niewidoczna) |
| 3 Grzałka górna/grill | 7 Drzwiczki piekarnika |
| 4 Tylna półka piekarnika | 8 Kraty boczne |

1) Wentylator chłodzący może nadal działać również po wyłączeniu piekarnika. W trakcie pirolizy podczas działania wentylatora jest wskazane nie podczas funkcji pieczenia.

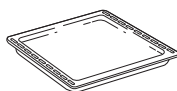
Akcesoria

Ruszt



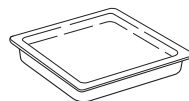
1x

Blacha do pieczenia



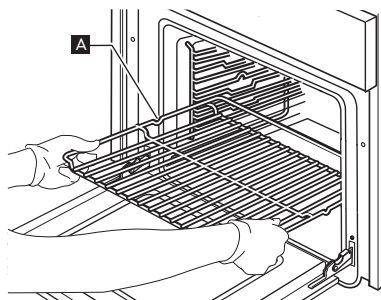
1x

Ociekacz



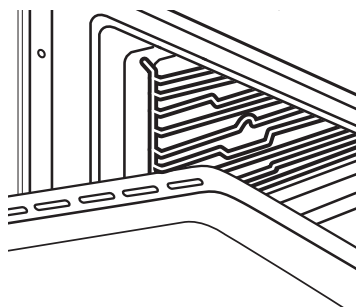
Wkładanie rusztów oraz innych akcesoriów do piekarnika

1. Włożyć ruszt poziomo, tak aby podniesiona część „A” była skierowana do góry (Rys. 1).



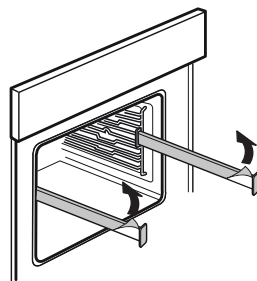
Rys. 1

2. Inne akcesoria, np. ociekacz oraz blacha do pieczenia, wkładają się w ten sam sposób co ruszt (Rys. 2).



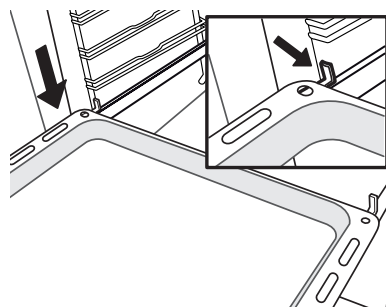
Rys. 2

Zdjąć niebieską folię zgodnie z rysunkiem

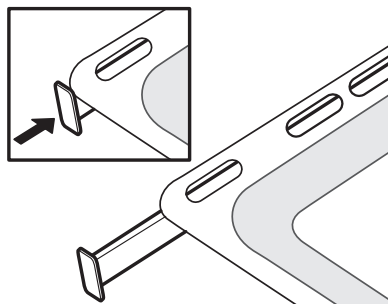


Wyrównanie ociekacza z prowadnicami teleskopowymi.

Umieścić ociekacz na prowadnicach teleskopowych pomiędzy i zamocować tylnym a przednim zaczepem.

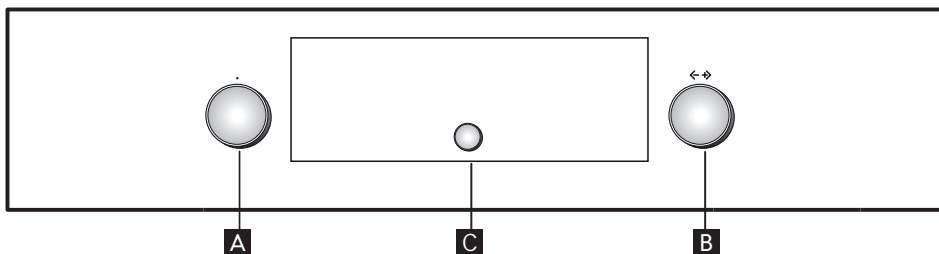


Rys. 2



Rys. 3

Panel sterowania



A Pokrętko wyboru funkcji

B Pokrętko nawigacji

Uwaga: Pokrętki są wysuwane. Naciśnij je na rodku, aby wysunęły się z osady.

C Przycisk wyboru/potwierdzenia

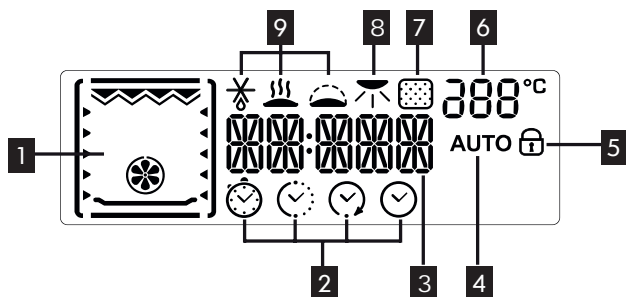
Lista funkcji

Ustawia pokrętko wyboru funkcji w dowolnym położeniu - piekarnik zostanie włączony; na wyświetlaczu pojawi się funkcje lub związane z nimi podmenu.

Podmenu są dostępne i można je wybrać obracając pokrętko na funkcje GRILL, SPECJALNE, USTAWIENIA, CHLEB/PIZZA.

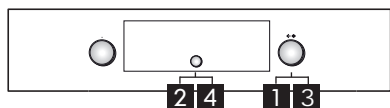
Uwaga: Wykaz i opis funkcji znajduje się w oddzielnej tabeli.

Wy wietlacz



- 1** Wizualizacja aktywnych grzałek dla różnych funkcji
- 2** Symbole zarządzania czasem: zegar czasowy, czas pieczenia, zakończenie czasu pieczenia, godzina
- 3** Informacje o wybranych funkcjach
- 4** Informacja o wybraniu automatycznej funkcji CHLEB/PIZZA
- 5** Informacja o zamkniętych drzwiach piekarnika podczas funkcji automatycznego czyszczenia (nie dostępna w tym modelu)
- 6** Wewnętrzna temperatura piekarnika
- 7** Funkcja czyszczenia (pirolizy) (nie dostępna w tym modelu)
- 8** Przyrumienianie i przypiekanie
- 9** Funkcje specjalne: rozmrażanie, utrzymywanie ciepła, wyrastanie

Ustawianie zegara



W momencie pierwszego włączenia piekarnika migają dwie cyfry godzinowe na wywietlaczu








1. Obróć pokrętko nawigacji **B**, aby wyświetlić prawidłową godzinę.








2. Naciśnij przycisk **C**, aby potwierdzić; na wywietlaczu będą migać dwie cyfry minutowe.
3. Obróć pokrętko nawigacji **B**, aby wyświetlić prawidłowe minuty.
4. Naciśnij przycisk **C**, aby potwierdzić ustawienie.

Aby zmienić bieżącą godzinę, np. po przerwie w dostawie prądu, patrz następny rozdział (USTAWIENIA).

Tabela funkcji piekarnika

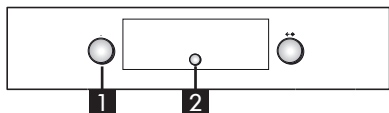
Piekarnik wyposażono w 4 poziomy pieczenia. Licząc w górę od najniższego poziomu.

Funkcja	Opis funkcji
 WYŁ.	Do przerywania pieczenia i wyłączenia piekarnika.
	Do równoczesnego przygotowywania różnych typów potraw w takiej samej temperaturze (np. ryb, warzyw, ciast) na dwóch poziomach. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. Podczas pieczenia na jednej półce zaleca się korzystanie z poziomu 2. Gdy pieczenie odbywa się na dwóch półkach, zaleca się użycie poziomu 1. i 3. oraz wstępne nagrzanie piekarnika.
 TRADYCYJNE	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednej półce. Korzysta z 2. poziomu. Nagrzanie piekarnika przed włożeniem potrawy.
 KONWEKCYJNE	Do pieczenia mięs i ciast z płynnym nadzieniem (słonych i słodkich) na jednej półce. Korzysta z 2. poziomu. Zaleca się nagrzanie piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.
	Do pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Korzysta z 1. lub 2. poziomu w zależności od rozmiarów mięsa. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Zaleca się obracanie mięsa podczas pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie po obu stronach. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.
	Do pieczenia kawałków mięsa, kebabów i kielbasek oraz na rożnie, do zapiekania warzyw oraz do przyrumieniania chleba. Zaleca się włożenie potrawy na poziom 4. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie odlekania, który będzie zbierał nadmiar tłuszczu. Umieścić go na 3. poziomie i wlać ok. pół litra wody. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
	Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na rodkowym poziomie. Zaleca się stosowanie odlekania, który będzie zbierał nadmiar tłuszczu. Włożyć odlekaniec na poziom 1. lub 2., wlewać do niego około pół litra wody. Nie trzeba wstępnie nagrzewać piekarnika. Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
	Do pieczenia różnych rodzajów i wielkości pizzy oraz chleba. W ramach tej funkcji istnieją dwa programy o fabrycznych ustawieniach. Wystarczy tylko wskazać dane wartości (temperatura oraz czas), a piekarnik automatycznie przeprowadzi optymalny cykl pieczenia. Nagrzanie piekarnika i umieszczenie ciasta na poziomie 2.

Funkcja	Opis funkcji
 ROZMRA ANIE	Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowej półce. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
 UTRZYMANIE CIEPŁA	Do utrzymywania temperatury i chrupkości chwilowo nieprzygotowanych potraw (np. mięsa, ryb, zapiekanek). Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowej półce. Funkcja nie działa, gdy temperatura w komorze przekracza 65°C.
 WYRASTANIE	Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zapewnić odpowiednie warunki wyrastania ciasta, ta funkcja nie działa, gdy temperatura w komorze przekracza 40°C. Zaleca się umieszczenie ciasta na 2. poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzać piekarnika.
	Do pieczenia nadziewanych pieczeni oraz mięs w kawałkach na jednej półce. Funkcja ta wykorzystuje delikatnie i z przerwami działający wentylator, który zapobiega nadmiernemu wysuszeniu potraw. W tej funkcji EKO o wietlenie jest wyłączone podczas gotowania i można je na chwilę włączyć przez naciśnięcie przycisku potwierdzenia. W celu zapewnienia maksymalnej efektywności energetycznej nie zaleca się otwierania drzwiczek urządzenia w czasie pieczenia. Zaleca się umieszczenie potraw na 3. poziomie. Nie trzeba wstępnie nagrzać piekarnika.
 SZYBKE NAGRZEWANIE	Do szybkiego nagrzewania piekarnika.
 USTAWIENIA	Do regulacji ustawień wentylacza (godzina, jasność, głośność sygnału dźwiękowego, oszczędność energii).
 O WIETLENIE	Do włączania i wyłączenia oświetlenia wewnątrz piekarnika.

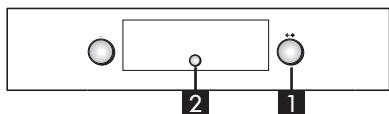
Codzienna eksploatacja

Wybór funkcji pieczenia



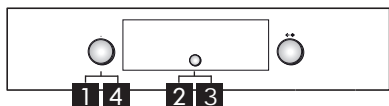
1. Obróć pokrętkę wyboru funkcji **A** na daną funkcję; na wyświetlaczu pojawi się ustawienie dotyczące pieczenia.
2. Jeśli pokazane wartości są odpowiednie, naciśnij **C**. Aby je zmienić, należy postępować zgodnie z poniższym opisem.

Ustawianie temperatury/mocy grilla





1. Obróć pokrętkę nawigacji **B**, aby wyświetlić prawidłową wartość.
2. Naciśnij przycisk **C**, aby potwierdzić ustawienie.

Szybkie nagrzewanie



Nie wkładaj potraw do piekarnika dopóki nie zakończy się cykl szybkiego nagrzewania.

1. Wybierz funkcję szybkiego nagrzewania **A**, ustawiając pokrętkę wyboru funkcji na symbol .
2. Potwierdź, naciskając **C**; ustawienia zostaną wyświetlone na wyświetlaczu.
3. Jeśli wcześniej ustawiona temperatura jest odpowiednia, należy nacisnąć przycisk **C**. Aby zmienić temperaturę, postępuj zgodnie z opisem w poprzednim rozdziale pt. „Ustawianie temperatury/mocy grilla”. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat PRE. Po osiągnięciu ustawionej

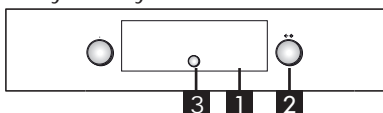
temperatury na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia wartość (np. 200°C) i zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. Po zakończeniu nagrzewania piekarnik automatycznie wybiera funkcję grzania konwencjonalnego .


W tym momencie można włożyć potrawę i rozpocząć pieczenie.

4. Aby ustawić inną funkcję pieczenia, należy obrócić pokrętkę wyboru funkcji **A** na dane ustawienie.

Programowanie czasu pieczenia

Ta funkcja służy do ustawienia czasu pieczenia na określony czas (od 1 minuty do maksymalnego czasu dopuszczalnego dla danej funkcji), po którym piekarnik automatycznie wyłączy się.



1. Po potwierdzeniu temperatury miga symbol .
2. Pokrętką regulacji **B** ustawij dany czas pieczenia.
3. Potwierdź czas pieczenia przyciskiem **C**.

Ustawianie czasu zakończenia / opóźnione uruchomienie programu

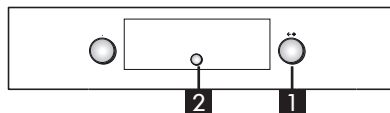
WAŻNE: funkcja opóźnionego uruchomienia programu nie jest dostępna dla następujących funkcji: SZYBKE NAGRZEWANIE, CHLEB/PIZZA.

UWAGA: przy tym ustawieniu wybrana temperatura jest osiągnięta stopniowo, przez co czas pieczenia będzie nieco dłuższy niż podano w tabeli pieczenia.

Można ustawić dany godzinę zakończenia pieczenia, opóźnienie rozpoczęcia pracy piekarnika o maksymalnie 23 godziny i 59 minut. Jest to możliwe wyłącznie po ustawieniu czasu pieczenia.

Po ustawieniu czasu pieczenia na

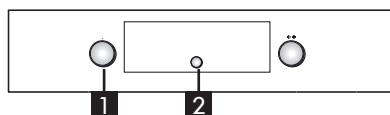
wy wietlaczu pojawi si godzina zako czenia pieczenia (na przyklad 15:45) i zacznie miga symbol ☹.



Aby opó ni czaszako czenia pieczenia (a tym samym równie czasrozpocz cia pieczenia), nale y wykona nast puj ce czynno ci:

1. Pokr ttemnawigacji **B** ustawi godzin , o której ma zako czy si pieczenie (na przyklad 16:00).
2. Potwierdzi wybran warto za pomoc przycisku **C**: dwie kropki zako czenia czasu pieczenia migaj , sygnalizuj c, e ustawienie zostało dokonane w sposób prawidłowy.
3. Piekarnik automa tycznie opó ni rozpocz cie pieczenia w taki sposób, aby zako czy je o ustawionej godzinie.

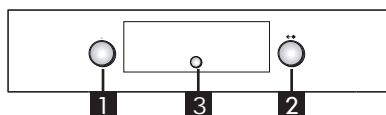
Minutnik



Z tej funkcji mo na korzysta tylko wtedy, gdy piekarnik jest wył czony. Jest ona przydatna, np. podczas gotowania makaronu - mo na wtedy kontrolowa czasgotowania. Maksymalny czas, jaki mo na ustawi , to 23 godziny i 59 minut

1. Obróci pokr tło wyboru funkcji **A** w polo enie zero a pokr ttemnawigacji ustawi dany czas
2. Nacisn przycisk **C**, aby rozpocz lo si odliczanie od ko ca. Po upływie ustawionego czasu na wy wietlaczu pojawi si „END” oraz rozlegnie si sygnał d wi kowy. Aby go przerwa , nacisn przycisk **C** (na wy wietlaczu pojawi si aktualna godzina).

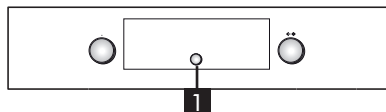
Wybór funkcji specjalnych



1. Obraca pokr ttem wyboru funkcji **A** do momentu, kiedy na wy wietlaczu pojawi si komunikat „DEFROST” (rozmrza anie) oraz symbol tej funkcji.
2. Pokr ttemnawigacji **B** przewin list funkcji: ROZMRZA ANIE, UTRZYMA W CIEPLE, WYRASTANIE, TERMOOBIEG EKO.
3. Nacisn przycisk **C**, aby potwierdzi ustawienie.

Przyrumienianie i przypiekanie

Po zako czeniu pieczenia w funkcjach, w których jest to mo live, na wy wietlaczu pojawia si propozycja przyrumienienia potrawy. Funkcj t mo na wł czy jedynie wtedy, gdy ustawiono czas pieczenia.

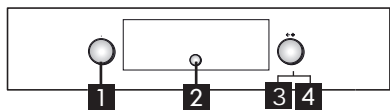



Po upływie czasu pieczenia na wy wietlaczu pojawia si komunikat „NACISN ✓, ABY PRZYRUMIENI ”. Po naci ni ciu przycisku **C** rozpocznie si 5-minutowy cykl przyrumieniania. Funkcj t mo na wykona jedynie dwa razy z rz du.

Wybór funkcji pizza/dzleb

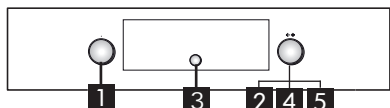
Po ustawieniu pokr tła przeł cznika funkcji **A** na symbolu ☼ wchodzi si do podmenu dwóch automa tycznych funkcji pieczenia - „chleb” oraz „pizza”.


Chleb




1. Ustawia pokrętło wyboru funkcji **A** na symbolu : na wyświetlaczu pojawia się komunikat „CHLEB” oraz AUTO.
2. Naciśnij **C**, aby wybrać funkcję.
3. Pokrętłem nawigacji **B** ustawić daną temperaturę (między 180°C a 220°C) i potwierdzić przyciskiem **C**.
4. Ustawia pokrętłem nawigacji **B** dany czas pieczenia oraz naciśnij **C**, aby rozpocząć pieczenie.

Pizza



1. Ustawia pokrętło wyboru funkcji **A** na symbolu : na wyświetlaczu pojawi się komunikat „CHLEB”. Aby wybrać funkcję „PIZZA”, należy wykonać następujące czynności:
2. Obrócić pokrętło nawigacji **B**: Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PIZZA”.
3. Naciśnij **C**, aby wybrać funkcję.
4. Pokrętłem nawigacji **B** ustawić daną temperaturę (między 220°C a 250°C) i potwierdzić przyciskiem **C**.
5. Ustawia pokrętłem nawigacji **B** dany czas pieczenia oraz naciśnij **C**, aby rozpocząć pieczenie.

Ustawienia

Obrócić pokrętło wyboru funkcji  na symbol **A**, aby wejść do podmenu zawierającego ustawienia wyświetlacza, które można zmienić.

Zegar

Obrócić pokrętło nawigacji **B** w taki sposób, aby pojawił się napis ZEGAR. Aby

zmienić godzinę, patrz poprzedni rozdział (USTAWIANIE BIEŻĄCEJ GODZINY).

Eko

Po wybraniu trybu EKO (WŁ.) wyświetlacz zmniejsza jasność i pokazuje zegar tylko wtedy, kiedy piekarnik jest w trybie czuwania od 3 minut. Ponadto podczas pieczenia wyświetlone jest oświetlenie wewnętrzne. Aby przywrócić wyświetlanie informacji na wyświetlaczu i wyświetlenie wewnętrzne, wystarczy nacisnąć przycisk **C** lub obrócić którymkolwiek pokrętłem.

1. Obrócić pokrętłem nawigacji **B**, a pojawi się komunikat „EKO”.
2. Naciśnij **C**, aby wejść do ustawień (WŁ./WYŁ.).
3. Ustawia pokrętłem nawigacji **B** dane ustawienie oraz potwierdzi je, naciskając **C**.
4. W trakcie pieczenia, jeżeli wyświetlone jest oświetlenie wewnętrzne od 1 minuty pieczenia. Wyświetlenie oświetlenia wymaga interwencji użytkownika.

Sygnał dźwiękowy

Aby włączyć lub wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy:









1. Obrócić pokrętłem nawigacji **B**, a pojawi się komunikat „DŹWIK”.
2. Naciśnij **C**, aby wejść do ustawień (WŁ./WYŁ.).
3. Ustawia pokrętłem nawigacji **B** dane ustawienie oraz potwierdzi je, naciskając **C**.











Jasność











Aby zmienić jasność wyświetlacza, należy:







1. Obrócić pokrętłem nawigacji **B**, a pojawi się komunikat „JASNO”.
2. Naciśnij przycisk **C**: na wyświetlaczu pojawi się numer 1.
3. Ustawia pokrętłem nawigacji **B** odpowiednią jasność oraz potwierdzi ustawienie, naciskając **C**.






Tabele pieczenia

potrawy	Funkcja	Wst pne rozgrzewanie	Półka od dołu	Temperatura	Czas pieczenia (min.)	Akcesoria
Ciasta drodowe		X	2	160-180	30-90	Tortownica na ruszcie
		X	1-3	160-180	30-90	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 1: tortownica na ruszcie
Ciasta z nadzieniem (semik, szarlotka)		-	2	160-200	30-85	Ociekacz / blacha do pieczenia lub tortownica na ruszcie
		X	1-3	160-200	35-90	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 1: tortownica na ruszcie
Krucze ciasteczka/ Rogaliki		X	2	170-180	15-45	Ociekacz / blacha do pieczenia
		X	1-3	150-170	20-45	Poziom 3: blacha do pieczenia Poziom 1: ociekacz
Ptysie		X	2	180-200	30-40	Ociekacz / blacha do pieczenia
		X	1-3	180-190	35-45	Poziom 3: blacha do pieczenia Poziom 1: ociekacz

potrawy	Funkcja	Wstępne rozgrzewanie	Półka od dołu	Temperatura	Czas pieczenia (min.)	Akcesoria
Bezy		X	2	90	110-150	Ociekacz / blacha do pieczenia
		X	1-3	90	130-150	Poziom 3: blacha do pieczenia Poziom 1: ociekacz
Chleb/Pizza/ Focaccia		X	2	190-250	15-50	Ociekacz / blacha do pieczenia
		X	1-3	190-250	25-50	Poziom 3: blacha do pieczenia Poziom 1: ociekacz
Chleb		X	2	180-220	30-50	Ociekacz / blacha do pieczenia lub ruszt
Pizza		X	2	220-250	15-30	Ociekacz / blacha do pieczenia
Mro ona pizza		X	2	250	10-15	Poziom 2: ociekacz / blacha do pieczenia lub ruszt
		X	1-3	250	10-20	Poziom 3: blacha do pieczenia Poziom 1: ociekacz
Tarta warzywa + mi so (tarty warzywne, quiche)		X	2	180-190	35-45	Tortownica na ruszcie
		X	1-3	180-190	45-60	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 2: tortownica na ruszcie

potrawy	Funkcja	Wstępne rozgrzewanie	Półka od dołu	Temperatura	Czas pieczenia (min.)	Akcesoria
Vols-au-vent / Krakersy		X	2	190-200	20-30	Ociekacz / blacha do pieczenia
		X	1-3	180-190	20-40	Poziom 3: blacha do pieczenia Poziom 1: ociekacz
Lasagne, zapiekany makaron, cannelloni, zapiekanka		X	2	190-200	30-60	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Jagnięcina / Cielęcina / Wołowina / Wieprzowina 1 kg		X	2	190-200	70-100	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Kurczak / Królik / Kaczka 1 kg		X	2	200-230	50-100	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Indyk / G 3 kg		X	1-2	190-200	80-130	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Ryba pieczona / w folii (filet, w całości)		X	2	180-200	40-60	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakła any)		X	2	170-190	30-60	Blacha na ruszcie
Tosty		-	4	3 (wysoki)	2-5	Ruszt
Filety / steki rybne		-	4	2 (redni)	20-35	Poziom 4: ruszt (obróć potraw w połowie czasu pieczenia) Poziom 3: ociekacz z wod

potrawy	Funkcja	Wstępne rozgrzewanie	Półka od dołu	Temperatura	Czas pieczenia (min.)	Akcesoria
Kielbasy / Szaszłyki / eberka / Hamburgery		-	4	2-3 (redni - wysoki)	15-40	Poziom 4: ruszt (obróć potraw w połowie czasu pieczenia) Poziom 3: ociekacz z wod
Pieczony kurczak 1-1,3 kg		X	2	2 (redni)	50-65	Poziom 2: ruszt (obróć potraw po upływie 2/3 czasu pieczenia) Poziom 1: ociekacz z wod
				3 (wysoki)	60-80	Poziom 2: ro en Poziom 1: ociekacz z wod
Rostbef krwisty 1 kg		-	2	2 (redni)	35-50	Błacha na ruszcie (w razie potrzeby obróć potraw po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Udziec jagnięcy / Golonka		-	2	2 (redni)	60-90	Ociekacz lub blacha na ruszcie (w razie potrzeby obróć potraw po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Pieczone ziemniaki		-	2	2 (redni)	35-50	Ociekacz / blacha do pieczenia (w razie potrzeby obróć potraw po upływie 2/3 czasu pieczenia)
Zapiekane warzywa		-	2	3 (wysoki)	10-15	Błacha na ruszcie

potrawy	Funkcja	Wstępne rozgrzewanie	Półka od dołu	Temperatura	Czas pieczenia (min.)	Akcesoria
Lasagne i Mi sa		X	1-3	200	50-100*	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 1: ociekacz lub blacha do pieczenia na ruszcie
Mi sa i Ziemniaki		X	1-3	200	45-100*	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 1: ociekacz lub blacha do pieczenia na ruszcie
Ryby i Warzywa		X	1-3	180	30-50*	Poziom 3: tortownica na ruszcie Poziom 1: ociekacz lub blacha do pieczenia na ruszcie
Nadziewane pieczenie		-	3	200	80-120*	Ociekacz lub blacha na ruszcie
Mi so w kawałkach (królik, kurczak, jagnięcina)		-	3	200	50-100*	Ociekacz lub blacha na ruszcie

* Podany czas pieczenia jest przybliżony. Potrawę można wyjąć z piekarnika w różnym czasie - zależy od indywidualnych preferencji.

Czyszczenie i konserwacja

CZYSZCZENIE

⚠ OSTRZEŻENIE!

- Nie wolno stosować urządzeń czyszczących par.
- Czyszczenie piekarnika przeprowadza się jedynie wtedy, gdy urządzenie jest zimne.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.

Zewn. trzecz. ci piekarnika

i WAŻNE: Nie stosować detergentów działających również detergentów ciemnych. Jeśli taki produkt przypadkowo wszedł w kontakt z urządzeniem, należy natychmiast wytrzeć go wilgotną ściereczką.

- Powierzchnie czyste i wilgotne ściereczką. Jeśli są bardzo zabrudzone, dodać do wody kilka kropel płynu do mycia naczyń. Wytrzeć do sucha ściereczką.

Wnętrze piekarnika

i WAŻNE: Nie stosować gąbek ciemnych, metalowych myjek ani skrobaków. Jeśli będą stosowane, mogą z czasem uszkodzić emaliowane powierzchnie oraz szyby w drzwiach.

- Po każdym użyciu piekarnika odczekać, aż ostygnie, a następnie wyczyścić go (najlepiej wtedy, gdy jest jeszcze trochę ciepły), aby zapobiec powstawaniu osadów i plam z resztek jedzenia (np. potrawy o dużej zawartości cukru).
- Stosować środki przeznaczone do czyszczenia piekarników i przestrzegać zaleceń ich producenta.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika należy stosować odpowiedni detergent w płynie. Aby ułatwić czyszczenie urządzenia, można zdemontować drzwi (patrz KONSERWACJA). Szyba wewnętrzna jest gładka, aby ułatwić czyszczenie.

UWAGA: Podczas długiego pieczenia potraw zawierających dużo wody (np. pizzy, warzyw itp.) może dojść do osadzania się kropliny na wewnętrznej stronie drzwi oraz na uszczelce. Po wystygnięciu piekarnika należy je wytrzeć ściereczką lub gąbką.

Akcesoria

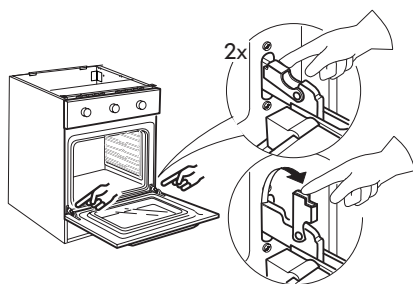
- Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Jeśli są jeszcze gorące, ubrać rękawice kuchenne.
- Pozostało ci tylko ciemno na łatwo usunąć za pomocą specjalnej szczoteczki lub gąbki.

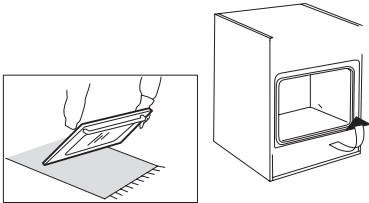
KONSERWACJA

⚠ OSTRZEŻENIE!

- Stosować rękawice ochronne.
- Opisane czynności przeprowadza się przy zimnym urządzeniu.
- Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.

Aby wyjść z drzwi





Co zrobi , je li ...

Problem	Mo liwa przyczyna	Rozwi zanie
Piekarnik nie działa.	Brak pr du w gniazdku zasilaj cym.	Sprawdzi , czy w gniazdku zasilaj cym jest pr d.
	Piekarnik nie został podł czony do sieci zasilaj cej.	Podł czy piekarnik do zasilania.
		Wył czy piekarnik i wł czy go ponownie, aby sprawdzi , czy usterka nie ust piła.
Drzwi s zablokowane		Wył czy piekarnik i wł czy go ponownie, aby sprawdzi , czy usterka nie ust piła.
Elektroniczny wy wietlacz nie działa:		Na wy wietlaczcu pojawia si „F” oraz numer. Skontaktowa si z najbli szym autoryzowanym centrum serwisowym. Nale y poda numer, który pojawia si za liter F.

Przed skontaktowaniem si z autoryzowanym centrum serwisowym:

1. Sprawdzi , czy nie mo na samodzielnie rozwi za problemu zgodnie z sugestiami podanymi w tabeli „Co zrobi , je li...”.
2. Wył czy i ponownie wł czy urz dzenie, aby sprawdzi , czy usterka nie ust piła.

Je li po przeprowadzeniu powy szych testów usterka nadal wyst puje, nale y skontaktowa si z autoryzowanym centrum serwisowym IKEA.

Nale y poda :

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model piekarnika;

- numer serwisowy (to numer znajduj cy si po słowie „Service” na tabliczce znamionowej), podany na prawej, wewn trznej kraw dzi komory piekarnika (widoczny przy otwartych drzwiach);

SERVICE 0000 000 00000



- dokładny adres;
- numer telefonu.

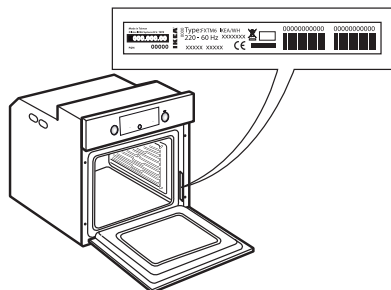
Je li konieczna b dzie naprawa, nale y skontaktowa si z autoryzowanym centrum serwisowym IKEA (co jest gwarancj u ycia oryginalnych cz ci zamiennych oraz wła ciwej naprawy).

Dane techniczne

Typ produktu: Piekarnik elektryczny do zabudowy	
Identyfikacja modelu: BEJUBLAD 603.009.01, BEJUBLAD 403.009.02, BEJUBLAD 603.008.97 BEJUBLAD 403.008.98, RAFFINERAD 003.009.18, RAFFINERAD 803.009.19	
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Elektryczne
Liczba funkcji	11
Pojemność netto. Zmierzona po zdjęciu krat bocznych oraz paneli katalitycznych I	65
Powierzchnia największej blachy do pieczenia (cm ²)	1200
Klasa efektywności energetycznej (najniższe zużycie)	A+
Wskaźnik efektywności energetycznej	81,7
Zużycie energii Funkcja pieczenia tradycyjnego (przy standardowym wsadzie oraz podgrzewaniu od góry i od dołu) kWh/cykl	0,87
Zużycie energii Funkcja TERMOOBIEG EKO (przy standardowym wsadzie i termoo obiegu) kWh/cykl	0,67
Grzałka górna (W)	2450
Grzałka dolna (W)	1150
Grzałka grilla (W)	2450
Grzałka wentylatora (W)	2000
Wentylator chłodzący (W)	12-21
Oświetlenie piekarnika (W)	40
Pobór mocy wentylatora piekarnika (W)	12-21
Łączna moc znamionowa (W)	2600
Wymiary	
Szerokość mm	595
Wysokość mm	595
Głębokość mm	564
Masa urządzenia	kg 34

Dane techniczne

Informacje techniczne podano na tabliczce znamionowej wewnątrz urządzenia.



Instalacja

Po rozpakowaniu piekarnika należy sprawdzić, czy urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu oraz czy drzwi zamykają się prawidłowo. W razie problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby piekarnik został wyjęty z podstawy ze styropianu dopiero tuż przed instalacją.

Przygotowanie mebli do zabudowy

- Meble kuchenne mające bezpośredni styk z piekarnikiem muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury (min. 90°C).
- Mebel należy przyciąć przed włożeniem piekarnika i dokładnie usunąć trociny i wióry.
- Po zainstalowaniu dolna część piekarnika nie powinna być już dostępna.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie wolno blokować minimalnej szczeliny między blatem a górną częścią piekarnika.

Zalecenia ogólne

Przed pierwszym użyciem

- Usunąć zabezpieczenia kartonowe, folie oraz naklejki z akcesoriów.
- Nie zdejmować tabliczki znamionowej znajdującej się z prawej strony framugi drzwi.
- Wyjąć akcesoria z piekarnika i rozgrzać go do temperatury 200° na ok. jedną godzinę. Pozwoli to na usunięcie woni materiału izolacyjnego oraz smarów ochronnych.

Podczas eksploatacji

- Nie umieszczać ciężkich przedmiotów na

Rady i sugestie

Sposób czytania tabeli pieczenia

Tabela podaje najlepszą funkcję dla określonej potrawy oraz informację, czy należy ją piec na jednej czy kilku poziomach jednocześnie. Temperatura pieczenia dotyczy momentu włożenia potrawy do piekarnika, za wyjątkiem nagrzewania (gdzie jest przewidziane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Poczłkowo stosować nie sugerowane wartości, a później, jeżeli pieczenie nie jest zgodne z wymaganiami, przejść do wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria ze szkła żaroodpornego (pyrex) lub z porcelany. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia, dotyczących wyboru akcesoriów i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach.

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Korzystając z funkcji „TERMOOBIEG” można na różnych poziomach jednocześnie piec różne potrawy, które wymagają tej samej temperatury pieczenia (np. ryby i warzywa). Wybrać potrawy, które wymagają krótszego pieczenia, i pozostawić potrawy, które wymagają dłuższego pieczenia.

Ciasta

- Delikatne ciasta piec z wykorzystaniem funkcji pieczenia tradycyjnego na jednym tylko poziomie. Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie z kompletem. Do pieczenia na kilku poziomach wybierać funkcję Termoobieg i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować.

- Aby sprawdzić, czy ciasto drożdżowe jest już gotowe, włożyć drewniany pałeczek w najwyższym miejscu ciasta. Jeżeli pałeczek pozostanie suchy, ciasto jest gotowe.

- Jeżeli stosowane są formy z nieprzywierającą powłoką, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.

- Jeżeli ciasto opada podczas pieczenia, podczas następnego pieczenia użyć niższej temperatury lub zmniejszyć ilość płynu lub delikatnie mieszać ciasto.

- Ciasta z soczystym nadzieniem (semiki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji „PIECZENIE KONWEKCYJNE”. Jeżeli spód ciasta będzie zbyt wilgotny, korzystać z niższej półki i wyłożyć spód blaszki tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

Miśso

- Stosować blachy lub naczynia żaroodporne dowolnego rodzaju, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczenia zaleca się wlać na dno naczynia nieco rosółu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10-15 min. lub zawinąć w folię aluminiową.

- Przygotowywać mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube kawałki mięsa wymagają dłuższego pieczenia. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni mięsa, należy je odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia. Zaleca się stosowanie odlekania, który będzie zbierał odlekaną cy sok - należy do niego wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełnić wodę.

Pizza

Lekko nasmarować blachę, aby pizza była bardziej chrupiąca, nawet na spodzie. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia dodać mozzarellę na pizzę.

Funkcja Wyrastanie

Zaleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed włożeniem do piekarnika. Czasy wyrastania w takiej funkcji skracają się o ok. jedną trzecią w porównaniu do wyrastania w temperaturze otoczenia (20-25°C). Czas wyrastania dla ciasta na pizzę (1 kg) to ok. jedna godzina.

Podłączenie do zasilania

Sprawdź, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w sieci. Tabliczka znamionowa znajduje się z przodu przy krawędzi piekarnika i jest widoczna przy otwartych drzwiach.

Ewentualnej wymiany przewodu zasilającego (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) może dokonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym IKEA.

Ochrona środowiska


Utylizacja materiałów z opakowania

- Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem (♻️). Należy w odpowiedni sposób pozbywać się materiałów opakowaniowych, przestrzegając miejscowych przepisów dotyczących utylizacji odpadów.

Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE (WEEE).
- Zapewnij prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia, przyczyni się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, spowodowanego nieodpowiednią utylizacją produktu.



- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenie nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Rady dotyczące oszczędzania energii

- Nagrzewanie urządzenia jedynie wtedy, gdy jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.

- Używaj ciemnych lub emaliowanych naczyń czarnoform do pieczenia, gdy znacznie lepiej wchłaniają ciepło.
- Wyłącz czy piekarnik 10-15 minut przed upływem ustawionego czasu pieczenia. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal bód się piekły, pomimo wyłączenia piekarnika.

Deklaracja zgodności

- Niniejszy piekarnik jest przeznaczony do kontaktu z artykułami spożywczymi i spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (CE) nr 1935/2004. Został on zaprojektowany, wyprodukowany i wprowadzony na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w Dyrektywie nr 2006/95/WE w sprawie niskiego napięcia (która zastąpiła Dyrektywę nr 73/23/EWG z późniejszymi zmianami) oraz w Dyrektywie nr 2004/108/WE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej („EMC”).
- Niniejsze urządzenie spełnia wymagania dotyczące ekoprojektu określone w Rozporządzeniach Komisji nr 65/2014 i 66/2014, zgodnie z Normą Europejską 60350-1.

GWARANCJA IKEA

Ile trwa okres gwarancji IKEA?

Niniejsza gwarancja obowiązuje przez okres pięciu (5) lat od daty zakupu urządzenia AGD w sklepie IKEA a w przypadku urządzeń AGD oznaczonego marką LAGAN przez okres dwóch (2) lat. W celu potwierdzenia zakupu należy przedłożyć oryginał paragonu lub faktur. Wykonywanie prac gwarancyjnych nie powoduje przedłużenia okresu gwarancji urządzenia.

Jakie urządzenia nie podlegają 5-letniej gwarancji IKEA?

Urządzenia AGD oznaczone nazwą LAGAN oraz wszystkie urządzenia AGD zakupione przed dniem 1 sierpnia 2007 r.

Kto wykonuje usługi serwisowe?

Wyznaczony przez IKEA serwis wykonuje usługi gwarancyjne za pośrednictwem sieci własnych punktów lub Autoryzowanych Serwisów Technicznych.

Co obejmuje gwarancja?

Niniejsza gwarancja obejmuje wady konstrukcji lub materiałów wykorzystanych do produkcji urządzenia od dnia jego zakupu w sklepie IKEA. Gwarancja odnosi się tylko do użytku domowego. Wyjątki od powyższej zasady określone są w rozdziale za tytułowanym "Czego nie obejmuje niniejsza gwarancja?" W okresie gwarancji pokrywane będą koszty usunięcia wad, np. napraw, wymiany części, robocizny oraz koszty podróży, pod warunkiem udostępnienia urządzenia do naprawy bez ponoszenia szczególnych kosztów. Przy uwzględnieniu powyższych warunków zastosowanie mają przepisy prawa wspólnotowego (dyrektywa nr 99/44/WE) oraz odpowiednie przepisy prawa krajowego. Części wymienione są własnością IKEA.

Jakie działania podejmuje IKEA w celu rozwiązania problemu?

Wyznaczony przez IKEA serwis bada produkt i decyduje, według własnego uznania, czy jest on objęty niniejszą gwarancją. W razie uznania, że produkt jest objęty gwarancją,

serwis IKEA lub Autoryzowany Serwis Techniczny decyduje, według własnego uznania, czy naprawić wadliwy produkt czy wymienić go na taki sam lub porównywalny produkt.

Czego nie obejmuje niniejsza gwarancja?

- Zwykłego zużycia.
- Uszkodzenia umyślnego lub wynikającego z niedbalstwa, uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, nieprawidłową instalacją lub podłożeniem 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 wodociągowej oraz uszkodzenia spowodowanego anomaliami pogodowymi.
- Materiałów eksploatacyjnych, w tym baterii i lamp.
- Części niefunkcjonalnych i dekoracyjnych, niemających wpływu na normalne użytkowanie urządzenia, w tym rysy oraz ewentualnych przebarwień.
- Przypadkowych uszkodzeń spowodowanych przez obce ciała lub substancje, czyszczenie lub przepychanie filtrów, systemów odprowadzania wody lub szufad na prosek.
- Uszkodzenia następujących części: części ze szkła ceramicznego, akcesoriów, koszyków na naczynia i sztućce, rur zasilających i odwadniających, uszczelek, lampek oraz ich pokrywy, wentylatorów, pokręteł, obudów oraz części obudów. Odstępstwem od tego jest przypadek, gdy można udowodnić, że uszkodzenia powstały wskutek błędów podczas produkcji.
- Przypadków, w których nie stwierdzono usterek w trakcie wizyty technika.
- Napraw niewykonanych przez wyznaczony przez IKEA serwis lub Autoryzowany Serwis Techniczny bądź

przypadków niezastosowania części oryginalnych.

- Napraw b d ych nast pstwem instalacji wykonanych nieprawidłowo lub w sposób niezgodny ze specyfikacją.
- Wykorzystania urządzenia w środowisku innym niż domowe, tj. u użytkownika profesjonalnego.
- Uszkodzeń transportowych. Jeżeli transportem produktu do domu lub pod inny adres zajmuje się klient, IKEA nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody, jakie mogą powstać podczas transportu. Jednak jeżeli w sytuacji gdy produkt jest dostarczany do klienta przez IKEA, za jego ewentualne uszkodzenia powstałe podczas dostawy odpowiada IKEA.
- Kosztów związanych z pierwszą instalacją urządzenia IKEA.

Jednak jeżeli urządzenie będzie naprawiane lub wymieniane przez wskazany przez IKEA serwis lub Autoryzowany Serwis Techniczny w ramach niniejszej gwarancji, zajmą się oni, w razie potrzeby, ponowną instalacją takiego naprawionego lub wymienionego urządzenia.

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

Zastosowanie przepisów prawa krajowego

Niniejsza gwarancja IKEA przyznaje Państwu określone uprawnienia, w uzupełnieniu do innych uprawnień, które mogą Państwu przysługiwać na mocy przepisów danego państwa.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień kupujących wynikających z niezgodności towaru z umową.

Obszar obowiązywania

W przypadku urządzeń zakupionych

w jednym państwie członkowskim UE i przewiezionych do innego państwa członkowskiego UE, usługi serwisowe wiążą się z warunkami standardowych warunków gwarancyjnych obowiązujących w nowym państwie. Obowiązek świadczenia usług w ramach gwarancji istnieje wyłącznie pod warunkiem, gdy urządzenie spełnia poniższe wymagania i jest zainstalowane zgodnie z nimi:

- specyfikacje techniczne państwa, w którym zgłaszana jest reklamacja gwarancyjna;
- instrukcje montażu oraz informacje o bezpieczeństwie w Instrukcji Obsługi.

Gwarantem na terenie Polski jest IKEA Retail Sp. z o.o., Janki, Pl. Szwedzki 3, 05-090 Raszyn

Kontakt z działem obsługi klienta

Prosimy o kontakt z punktami obsługi klienta wyznaczonymi przez IKEA w następujących przypadkach:

- zgłoszenie serwisowe w ramach gwarancji
- uzyskanie informacji na temat instalacji urządzeń przeznaczonych do zabudowy w meblach kuchennych IKEA
- uzyskanie informacji dotyczących działania urządzeń sprzedawanych w IKEA

Aby zapewnić jak najlepszą pomoc z naszej strony, przed kontaktem z nami, prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją zabudowy i/lub instrukcją obsługi.

Punkty serwisowe wyznaczone przez IKEA



Lista adresów oraz telefonów do punktów obsługi klienta wyznaczonych przez IKEA znajduje się na ostatniej stronie niniejszej gwarancji.



W celu zapewnienia Państwu szybkiej obsługi serwisowej należy korzystać z telefonów serwisowych, które są podane na ostatniej stronie gwarancji. W przypadku kontaktu z punktem

serwisowym prosimy o wybranie numeru podanego w broszurze dołączonej do danego urządzenia. Prosimy również o podanie numeru artykułu IKEA (o miocyfrowy kod) oraz dwunastocyfrowego numeru serwisowego, które znajdziemy na jego tabliczce znamionowej.



PROSIMY O ZACHOWANIE DOWODU ZAKUPU!

Oryginał paragonu lub faktury jest warunkiem do korzystania z usług gwarancyjnych. Dowód zakupu zawiera również nazwę oraz numer artykułu IKEA (o miocyfrowy kod) dla każdego z zakupionych urządzeń.

Czy potrzebujecie Państwo dodatkowej pomocy?

W przypadku dodatkowych pytań, które nie dotyczą urządzeń zakupionych w IKEA prosimy o kontakt z najbliższym centrum informacyjnym IKEA. Przed skontaktowaniem się z nami prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją obsługi.

İçindekiler

Güvenlikle ilgili bilgiler	33	Servis çağırılmadan önce	52
Ürün tanımı	36	Teknik veriler	53
Kontrol paneli	38	Kurulum	54
Fonksiyon listesi	38	Kullanım önerileri ve ipuçları	56
Gösterge	39	Elektrik bağlantısı	58
Günlük kullanım	42	Çevre ile ilgili konular	58
Pil yedekleme tabloları	45		
Temizlik ve bakım	50		

Güvenlikle ilgili bilgiler

Sizin ve başkalarının güvenliğini büyük önem taşıyır.

Bu kılavuz ve cihazda belirtilen güvenlik uyarıları okunmalı ve daima dikkate alınmalıdır.

⚠ Bu tehlike işaretidir. Emniyetle ilgili konularda, kullanıcıları kendilerine ve başkalarına yönelik tehlikelere karşı uyarır.

Tüm güvenlik uyarılarının önünde tehlike işaretini ve aşağıdaki terimler bulunur:

⚠ TEHLİKE! Önlenmezse mutlaka yaralanmaya yol açacak tehlikeli bir durumu belirtir.

⚠ UYARI! Önlenmezse muhtemelen yaralanmaya yol açabilecek tehlikeli bir durumu belirtir. Tüm güvenlik uyarıları mevcut potansiyel riskle ilgili spesifik bilgiler verir ve cihazın yanlış kullanımından kaynaklanabilecek yaralanma, hasar ve elektrik çarpması riskinin nasıl azaltılabileceğini açıklar. Aşağıdaki talimatlara harfiyen uyun:

- Tüm paket açma ve montaj işlemlerini yapmak için koruyucu eldiven kullanın.
- Herhangi bir montaj işlemi yapılmadan önce, cihazın elektrik fişini prizden çekilmiş olmalıdır.
- Montaj ve bakım işlemleri yetkili teknisyen tarafından, üreticinin talimatlarına ve yerel güvenlik yönetmeliklerine uygun şekilde yapılmalıdır. Kullanma kılavuzunda özellikle belirtilmedikçe, cihazın hiçbir parçasını tamir etmeyin ve değiştirmeyin.
- Elektrik kablosu sadece, kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından değiştirilmelidir. Bir yetkili servis ile temasa geçin.
- Cihazın topraklanması kanunen zorunludur.
- Elektrik kablosu prize takıldığında, cihazı elektrikle bağlantı yapmak için yetecek bir uzunlukta olmalıdır.
- Cihaz monte edildiğinde, aletin gerilim kategorisi III kapsamında bağlantısının

tamamen kesilmesini sağlayan, tüm kutuplarında (en az 3 mm) kontak ayrımlı, çok kutuplu bir devre kesici takılmalı ve ulusal kablo tesisat tüzüklerine uygun olarak sabit kablo tesisatına dahil edilmelidir.

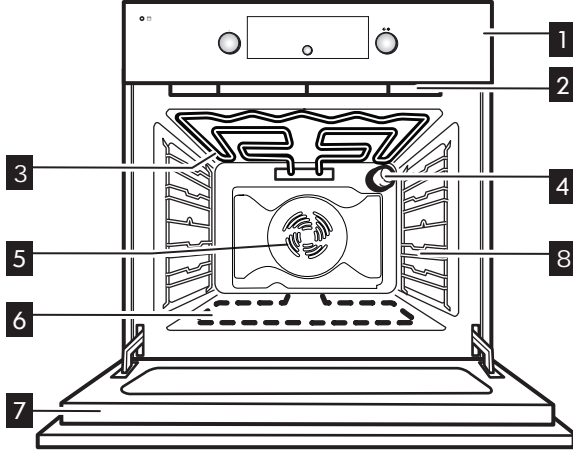
- Uzatma kablolarını veya üçlü prizleri kullanmayın.
- Cihazın fişini çıkarmak için kablosundan çekmeyin.
- Elektrikli parçalar, montajdan sonra kullanıcının erişemeyeceği bir konumda olmalıdır.
- İndüksiyon plakasının yüzeyi çatlamı şunu kullanmayın ve elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı kapattın (yalnızca indüksiyon fonksiyonu olan modeller için).
- Cihaza vücudunuzun ıslak bir yeriyle dokunmayın ve cihazı ıslak ayaklıyken çalıştırmayın.
- Bu cihaz, sadece evde kullanım amacıyla yemek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka hiçbir türde kullanıma izin verilmez (örn.: odayı ısıtma). Üretici, kumandaların uygunsuz kullanımından veya hatalı ayarlanmasından kaynaklanan her türlü sorumluluğu reddeder.
- Bu cihaz 8 yaşında ve daha büyük çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya mental kapasiteleri kısıtlı kişiler tarafından deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, bu kişiler gözetim altında

tutuldu ğu veya cihazın güvenli kullanımını hakkında önceden bilgilendirildi ği ve yanlış kullanımın getirece ği tehlikeleri anlamaları sağlandı ğı taktirde kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir. Temizlik ve kullanıcının yapması gereken bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Cihazın erişilebilir parçaları, kullanım sırasında çok fazla ısınabilir. Küçük çocukların cihazdan uzak tutulması ve cihazla oynamadıklarından emin olacak şekilde gözetim altında tutulması gerekir.
- Cihaz ve erişilebilir parçaları, kullanım esnasında ısınır. Isıtıcı elemanlara dokunulmaması için dikkatli olunmalıdır. 8 yaşından küçük çocuklar, devamlı gözetim altında olmadıkları sürece cihazdan uzak tutulmalıdır.
- Kullanım sırasında ve sonrasında, cihazın ısınan parçalarına veya iç yüzeylerine dokunmayın – yanma riski vardır. Parçaları yeterince soğumadan, cihazın giysilerle veya diğer yanabilir maddelerle temas etmesine izin vermeyin.
- Pişirme bittikten sonra cihaz kapağını açarken dikkatli olun, fırın kapağını tam açmadan sıcak havanın veya

- buharın azar azar çıkmasını bekleyin. Cihazın kapağı kapalıyken, içindeki sıcak hava kontrol panelinin üzerindeki havalandırma deliklerinden dışarı verilir. Havalandırma deliklerini tıkamayın.
- Isıtma elemanlarına dokunmamak için dikkatli olarak, fırın tepsilerini ve aksesuarları çıkarmak için fırın eldiveni kullanın.
 - Cihazın içine veya yakınına yanıcı maddeler koymayın; cihaz yanlışlıkla çalıştırılırsa yangın çıkabilir.
 - Cihazın içinde, kapağı kapalı olan kavanozları veya kapları ısıtmayın ve pişirmeyin. İçerisinde olabilecek basınç kavanozun patlamasına neden olarak cihaza zarar verebilir.
 - Sentetik malzemeden yapılmış kaplar kullanmayın.
 - Alevlenen sıvı ve katı yağlar kolayca alev alabilir. Bol katı veya sıvı yağ olan yemekler pişirenken daima tetikte olun.
 - Yiyecek kızartma işlemi sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın.
 - Yemek pişirenken alkollü içecekler kullanılıyorsa (ör. rom, konyak, arap), alkolün yüksek sıcaklıklarda buharlaşmasını unutmayın. Bunun sonucunda alkolden çıkan buharlar, elektrikli ısıtma parçasıyla temas edince alev alabilir.
 - Asla buharlı temizleme cihazları kullanmayın.
 - Piroliz devri esnasında fırına dokunmayın. Piroliz işlemi esnasında (sadece Piroliz fonksiyonu olan fırınlar için) çocukları fırından uzak tutun.
 - Pirolitik temizleme esnasında ve öncesinde, evcil hayvanların tamamı (özellikle de kuşlar) cihazın bulunduğu alandan uzak tutulmalıdır.
 - Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık sensörünü kullanın.
 - Fırın kapak camını temizlemek amacıyla sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bunlar camın bozulmasına neden olabilir.
 - Elektrik çarpması riskini önlemek için, lambayı değiştirmeden önce cihazı kapatmanızdan emin olun.
- Beyaz eşyaların imhası**
- Bu cihaz geri dönüşürülebilir veya yeniden kullanılabilir malzemelerle üretilmiştir. Yerel atık imha yönetmeliklerine uygun olarak çöpe atılmalıdır. Cihazı atmadan önce, elektrik kablosunu kesin.
 - Elektrikli ev eşyalarına ilişkin ilaveler, geri kazanım ve geri dönüşümle ilgili ayrıntılı bilgi için ilgili yerel makamlarınızla, ev atıklarını toplama hizmetleriyle veya cihazı satın aldığınız yer ile temasa geçin.

Ürün tanımı



1 Kontrol paneli

2 Soğutma fanı¹⁾ (gizli)

3 Üst ısıtma elemanı/Izgara

4 Fırının arka lambası

5 Fırın fanı

6 Alt ısıtma elemanı (görünmez)

7 Fırın kapısı

8 Yan Izgaralar

1) Soğutma fanı, fırın kapatıldıktan sonra bile çalışmaya devam edebilir. Isıyla temizleme programı sırasında fan, normal piirme fonksiyonları esnasından daha hızlı çalışır.

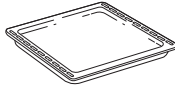
Aksesuarlar

Tel raf



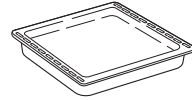
1x

Piirme tepsi



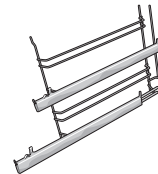
1x

Damlama tepsi



1x

Teleskopik Raylar

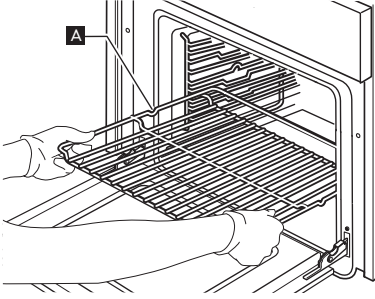


2x

Bir aksesuar almak istiyorsanız, Yetkili Servisi arayınız.

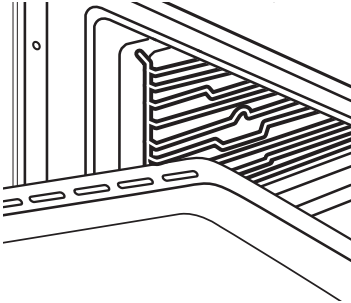
Tel raf arın ve di er aksesuarların fırına yerle tirilmesi

1. Tel rafı ya tay konumda, kalkık kısmı "A" yukarı bakacak şekilde yerle tirin (ekil 1).



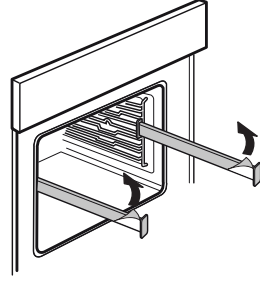
ekil 1

2. Damlama tepsisi ve pi irme tepsisi gibi di er aksesuarlar tel ızgarayla aynı şekilde takılır (ekil 2).



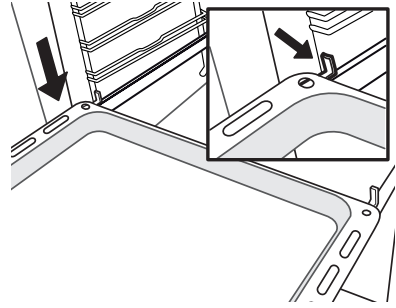
ekil 2

Mavi fi lmi resimde gösterildi i gibi ıkarnı

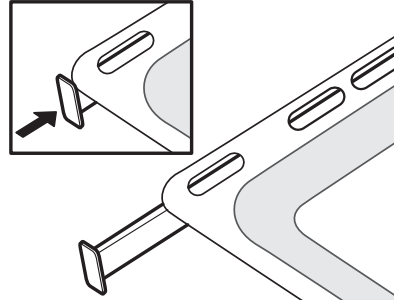


Tepsiyi teleskopik raylarla hizalayın.

Damlama tepsisini arka ve ön sabitleyicinin arasına sabitleyerek teleskopik raylara yerle tirin.

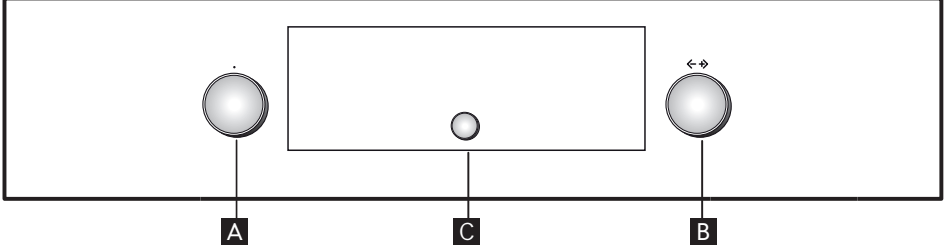


ekil 2



ekil 3

Kontrol paneli



A Fonksiyon seçme düğmesi

C Seçim/Oney düğmesi

B Ayar düğmesi

Not: Kontrol düğmeleri geri çekilebilir.
Ortadaki düğmelere bastığınızda bunlar açılır.

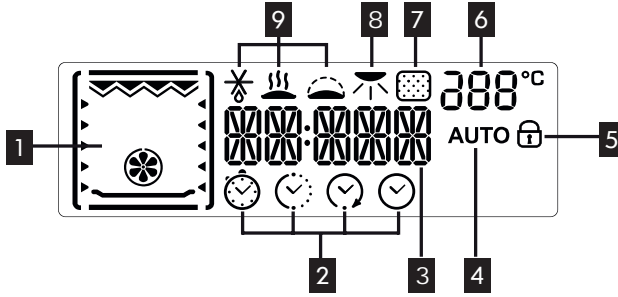
Fonksiyon listesi

“Fonksiyonlar” düğmesini herhangi bir konuma çevirin, fırın düğmelerini ise açın:
Ekranı fonksiyonlar ve ilgili alt menüler gösterilir.

Alt menüler düğmesi IZGARA, ÖZEL FONKSİYONLAR, AYARLAR, EKMEK/PZZA fonksiyonlarına çevrilerek kullanılabilir ve seçilebilir.

Not: Fonksiyonların listesi ve açıklaması için özel tabloya bakın.

Gösterge

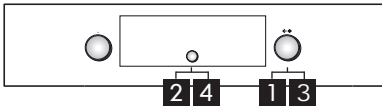


- 1** Çe itli pi imre fonksiyonları sırasında devreye alınan ısıtma elemanlarına ili kin gösterge
- 2** Zaman yönetimi simgeleri: zamanlayıcı, pi imre süresi, pi imre süresinin sonu, zaman
- 3** Seçilen fonksiyonlarla ilgili bilgiler
- 4** Seçilen otomatik EKMEK/P ZZA fonksiyonu
- 5** Otomatik temizlik çevrimi sırasında

kilitlenen kapak ifadesi (bu modelde bulunmaz)

- 6** Ç fırın sıcaklığı
- 7** Pıroliz fonksiyonu (bu modelde bulunmaz)
- 8** Kızartma
- 9** Özel fonksiyonlar: buz çözme, sıcak tutma, kabartma

Sürenin ayarlanması











Fırın ilk açıldığında, göstergede iki saat basamağının ışığı yanıp söner.

1. Doğru saati görüntülemek için "Ayar" düğmesini **B** çevirin.
2. Onaylamak için düğmeye **C** basın; göstergede iki dakika basamağının ışığı yanıp söner.

3. Doğru dakikaları görüntülemek için "Ayar" düğmesini **B** çevirin.
4. Onaylamak için düğmeye **C** basın. Örneğin bir elektrik kesintisinden sonra süreyi değiştirmek için sonraki paragrafta (AYARLAR) bakın.

Fırın fonksiyonları tablosu

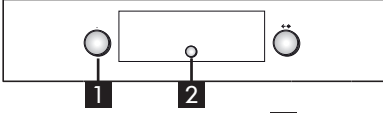
Fırının 4 pi irme seviyesi vardır. Sayım alt seviyeden başlar.

Fonksiyon	Fonksiyonun açıklaması
	Pi irmeyi durdurmak ve fırını kapatmak için kullanılır.
 DOLAŞIMI	Aynı anda iki rafta ve aynı sıcaklıkta pi irilmesi gereken çeşitli yiyecekleri (örnek: balık, sebze, kek) pi irmek için kullanılır. Bu fonksiyon, farklı yiyecekleri, kokuları birbirlerine karıştırmadan pi irmek için kullanılabilir. Tek bir rafta pi irmek için 2. rafı kullanın. İkinci rafta birden pi irmek için, fırında ön ısıtma yaptıktan sonra 1. ve 3. rafarı kullanın.
	Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pi irmek için. 2. rafı kullanın. Yiyeceği içine koymadan önce fırını ısıtın.
 KONVEKSİYONLU PİRME	Etleri ve sıvı dolgululu turtaları (tuzlu veya tatlı) tek bir rafta pi irmek için kullanılır. 2. rafı kullanın. Pi irmeden önce fırında ön ısıtma yapın.
 BÜYÜK ET PİRME	Büyük et parçalarını (2,5 kg'ın üzerinde) pi irmek için kullanılır. Parçaların büyüklüğüne bağlı olarak 1. veya 2. rafı kullanın. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez. Daha et kızarma için pi irme sırasında etin çevrilmesi önerilir. Kurumayı önlemek için ara sıra etin yumuşatılması en iyisidir.
	Biftek, kebab ve sosis ızgara yapmak, sebze graten pi irmek ve ekmeği kızartmak için kullanılır. Yiyeceği 4. rafa yerleştirin. Et ızgara yaparken, pi irme esnasında çıkan sıvıları toplamak için bir damlalık tepsi kullanın. Bu tepsiyi, içine yarım litre su ekleyerek 3. rafa yerleştirin. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez. Pi irme işlemi sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır.
	Büyük et parçalarını kızartmak içindir (butter, biftek, tavuk). Yiyeceği orta katlara koyun. Pi irme esnasında çıkan sıvıları toplamak için bir damlalık tepsi kullanın. Bu tepsiyi, içine yarım litre su ekleyerek 1./2. rafa yerleştirin. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez. Pi irme işlemi sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır.
 EKMEK/PİZZA	Farklı tiplerde ve boyutlarda pizza ve ekmeği pi irmek için. Bu fonksiyon önceden tanımlanan ayarlara sahip iki program içerir. Gereken detayları belirtmeniz yeterlidir (sıcaklık ve süre). Fırın pi irme çevrimini otomatik olarak yönetir. Fırında ön ısıtma yaptıktan sonra hamuru 2. rafa yerleştirin.

Fonksiyon	Fonksiyonun açıklaması
<p data-bbox="169 280 355 304">FONKSİYONLAR</p> <div data-bbox="174 316 225 376"></div> <div data-bbox="174 427 225 488"></div> <div data-bbox="174 555 225 616"></div> <div data-bbox="174 683 225 743"></div>	<p data-bbox="364 312 1024 400">Yiyeceğin buzunu çözme işlemi hızlandırmak içindir. Yiyeceği orta rafa/kata yerleştirin. Dışarıda kurumasını önlemek için, yiyeceği ambalajı içinde bırakın.</p> <p data-bbox="364 427 1024 544">Yeni pişirilen yemekleri sıcak ve gevrek tutmak için (ör: ekmek, kızartmalar veya börekler). Yiyeceği orta rafa/kata yerleştirin. Fırının içindeki sıcaklık 65°'nin üzerindeyse fonksiyon devreye girmez.</p> <p data-bbox="364 555 1024 663">Tatlı veya tuzlu hamurun en iyi şekilde kabarması için kullanılır. Fırının içindeki sıcaklık 40°C'nin üzerindeyse kabarmanın kalitesini korumak için fonksiyon devreye alınmaz. Hamuru 2. rafa yerleştirin. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez.</p> <p data-bbox="364 675 1024 895">Doldurulmuş rostoları veya parça etleri bir rafta pişirmek için. Bu fonksiyonda devamlı olmayan, hafif fan desteği kullanılır. Bu, yiyeceklerin ağırlığını kurumasını engeller. Bu EKO fonksiyonda lamba pişirme sırasında sönmek kalır ve onay düğmesine basılarak geçici olarak yeniden açılabilir. Enerji verimliliğini en üst seviyeye çıkarmak için, pişirme sırasında kapıyı açılmaması önerilir. 2. karta kullanmanız tavsiye edilir. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez.</p>
<div data-bbox="101 911 152 971"></div>	<p data-bbox="364 906 581 930">Fırını hızlı ısıtmak için.</p>
<div data-bbox="101 987 152 1048"></div> <p data-bbox="169 979 275 1003">AYARLAR</p>	<p data-bbox="364 983 960 1038">Göstergeli (süre, parlaklık, zil ses seviyesi, enerji tasarrufu) ayarlamak için kullanılır.</p>
<div data-bbox="101 1094 152 1155"></div>	<p data-bbox="364 1090 874 1114">Fırının iç lambasını açmak/kapatmak için kullanılır.</p>

Günlük kullanım

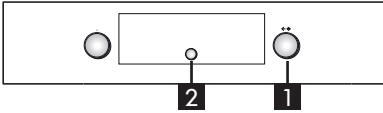
Pi irme fonksiyonlarını seçme



1. "Fonksiyonlar" düğmesini **A** istediğiniz fonksiyona çevirin: Göstergede pi irme ayarları gösterilir.
2. Gösterilen değerler istediğiniz değerlerse **C** düğmesine basın. Bunları değiştirmek için, aşağıdaki gibi ilerleyin.

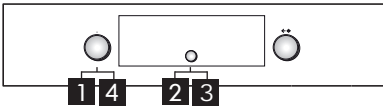
Izgaranın sıcaklığını/çıkışını ayarlanmas

Izgaranın sıcaklığını veya çıkışını değiştirmek için, aşağıdaki gibi ilerleyin:





1. İstediğiniz değeri görüntülemek için "Ayar" düğmesini **B** çevirin.
2. Onaylamak için düğmeye **C** basın.

Hızlı ön ısıtma



Hızlı ön ısıtma çevrimi tamamlanana kadar fırının içine yiyecek koymayın.

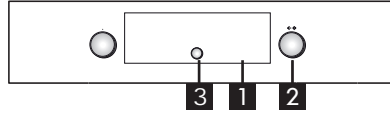
1. Hızlı ön ısıtma fonksiyonunu seçmek için "Fonksiyonlar" düğmesini **A**  simgesine çevirin.
2. **C** düğmesine basarak onaylayın: Ayarlar göstergede gösterilir.
3. Önerilen sıcaklık istediğiniz sıcaklıkta **C** düğmesine basın. Sıcaklık değiştiirmek için, önceki "Izgaranın sıcaklığını/çıkışını ayarlama" paragrafında açıklandığı gibi ilerleyin. Gösterge de PRE


mesajı gösterilir. Ayarlanan sıcaklıkta ısıtma işlemi başlar. Isıtma işlemi tamamlandığında, ilgili değeri (ör. 200°) gösterilir ve sesli bir sinyal duyulur. Ön ısıtma işlemi tamamlandığında, fırın otomatik olarak standart fonksiyonu  seçer. Bu noktada yiyecekler pi irme için fırının içine yerleştirilebilir.

4. Farklı bir pi irme fonksiyonu ayarlamak istiyorsanız, "Fonksiyonlar" düğmesini **A** çevirerek istediğiniz fonksiyonu seçin.

Pi irme süresinin ayarlanması

Bu fonksiyon yiyecekleri minimum 1 dakikadan maksimum seçilen fonksiyonun izin verdiği süreye kadar ayarlı bir süre boyunca pi irmek için kullanılabilir. Bu süreden sonra fırın otomatik olarak kapanır.



1. Sıcaklık onaylandıktan sonra,  simgesinin yanıp söner.
2. Ayar düğmesini **B** istediğiniz pi irme süresini gösterecek şekilde çevirin.
3. Pi irme süresini onaylamak için, **C** düğmesine basın.

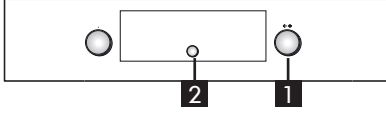
Pi irmenin bitiş saatini/gecikmeli başlatmayı ayarlama

ÖNEMLİ: Gecikmeli başlatma ayarı, aşağıdaki özelliklerle birlikte kullanılamaz: HIZLI ÖN ISITMA, EKMEK/PZZA.

Not: Bu ayarla, seçilen sıcaklıkta yavaş yavaş ısıtılır, böylece pi irme süreleri pi irme tablosunda belirtilenden biraz daha uzun olabilir.

Pi irme süresinin sonu pi irmenin başlangıcı maksimum 23 saat 59 dakika geciktirilerek ayarlanabilir. Bu, yalnızca pi irme süresi ayarlandıktan sonra yapılabilir. Pi irme süresi ayarlandıktan sonra, göstergede pi irme süresinin sonu (örneğin

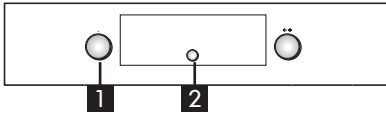
15:45) gösterilir ve  simgesinin ı ı yanar.



Pi irme süresinin sonunu ve böylece pi irme başlangıç zamanını geciktirmek için, aşağıdaki gibi ilerleyin:

1. "Ayar" dümesini **B** pi irmenin sona ermesini istediğiniz zamanı gösterecek ekranda (örneğin 16:00) çevirin.
2. Seçilen değeri dümeye **C** basarak onaylayın: Pi irme süresinin sonundaki iki nokta ayarın doğru yapıldığını gösterecek ekranda yanıp söner.
3. Fırın pi irmeyi ayarlanan zamanda bitirmek için pi irmenin başlangıcını otomatik olarak geciktirir.

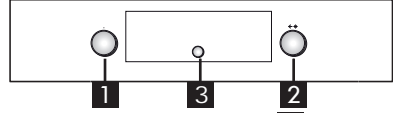
Zamanlayıcı



Bu fonksiyon yalnızca fırın kapalıyken kullanılabilir ve örneğin makarna pi irme süresini izlemek için kullanılır. Ayarlanabilen en uzun süre 23 saat 59 dakikadır.

1. "Fonksiyonlar" dümesini **A** sıfırdayken, "Ayar" dümesini istediğiniz zamanı gösterecek ekranda çevirin.
2. Geri sayımı başlatmak için dümeye **C** basın. Ayarlanan süre dolduğunda, göstergede "SON" ifadesi gösterilir ve sesli bir sinyal duyulur. Sesli sinyali susturmak için, dümeye **C** basın (göstergede geçerli saat gösterilir).

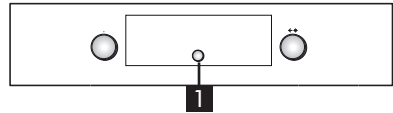
Özel fonksiyonların seçilmesi



1. "Fonksiyonlar" dümesini **A** göstergede "BUZ ÇÖZME" ifadesi gösterilene kadar bu fonksiyonun ilgili simgesiyle birlikte çevirin.
2. Fonksiyonların listesinde gezinmek için "Ayar" dümesini **B** çevirin: BUZ ÇÖZME, SICAK TUTMA, KABARTMA, EKO FANLI HAVA DOLAŞIMI.
3. Onaylamak için dümeye **C** basın.


Kızartma

Belli fonksiyonlarla pi irmenin sonunda göstergede fazla kızartma olasılığı gösterilir. Bu fonksiyon, yalnızca pi irme süresi ayarlandığında kullanılabilir.

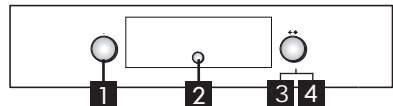


Pi irme süresinin sonunda göstergede şu ifade gösterilir: "KIZARTMA ÇIKIŞI DÜŞÜNE BASIN". **C** dümesine bastığınızda fırın 5 dakikalık bir kızartma çevrimi başlatır. Bu fonksiyon art arda en fazla iki kez seçilebilir.

Ekmek/pizza fonksiyonu seçimi

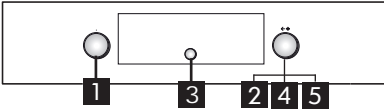
ki otomatik "ekmek" ve "pizza" pi irme fonksiyonunu içeren bir alt menüye erişmek için "Fonksiyonlar" dümesinin **A** göstergesini  simgesine çevirin.

Ekmek



1. "Fonksiyonlar" dümesini **A** simgesine çevirin. Göstergede "EKMEK" ifadesi, yanda ise OTOMAT K ifadesi gösterilir.
2. Fonksiyonu seçmek için **C** dümesine basın.
3. İstediğiniz sıcaklığı (180°C ila 220°C arasında) ayarlamak için "Ayar" dümesini **B** çevirin ve **C** dümesi ile onaylayın.
4. Gereken piirme süresini ayarlamak için "Ayar" dümesini **B** çevirin ve piirmeyi başlatmak için **C** dümesine basın.

Pizza



1. "Fonksiyonlar" dümesini **A** simgesine çevirin. Göstergede "EKMEK" ifadesi gösterilir. "PZZA" fonksiyonunu seçmek için, aşağıdaki gibi ilerleyin:
2. "Ayar" dümesini **B** çevirin: Göstergede "PZZA" ifadesi görünür.
3. Fonksiyonu seçmek için **C** dümesine basın.
4. İstediğiniz sıcaklığı (220°C ila 250°C arasında) ayarlamak için "Ayar" dümesini **B** çevirin ve **C** dümesi ile onaylayın.
5. Gereken piirme süresini ayarlamak için "Ayar" dümesini **B** çevirin ve piirmeyi başlatmak için **C** dümesine basın.

Değiştirilebilen beş ekran ayarını içeren bir alt menüye erişmek için "Fonksiyonlar" dümesinin **A** göstergesini simgesine çevirin.

SAAT'i görüntülemek için "Ayar" dümesini **B** çevirin. Zamanı değiştirmek için, önceki

bölüme (GEÇERLİ ZAMANI AYARLAMA) bakın.

Eko

EKO modu seçiliyken (AÇIK), göstergenin parlaklığını azaltılarak fırının 3 dakikadan başlayarak bekleme konumunda olmasını saat gösterilir. Ayrıca, piirme sırasında fırının lambası söndürülür. Göstergedeki bilgileri görüntüleyip lambayı yeniden açmak için **C** dümesine basarak düğmelerden birini çevirmeniz yeterlidir.

1. "EKO"yu görüntülemek için "Ayar" dümesini **B** çevirin.
2. Ayara (AÇIK/KAPALI) erişmek için **C** dümesine basın.
3. İstediğiniz ayarı seçmek için "Ayar" dümesini **B** çevirin ve **C** dümesine basarak onaylayın.
4. Bir piirme fonksiyonu sırasında, Eko Modu etkinse fırın lambası 1 dakika piirmeden sonra kapatılır ve her kullanıcının etkileşimi için yeniden devreye alınır.

Sesli uyarı

Sesli uyarı etkinleştirilerek tirmek veya devreden çıkarmak için, aşağıdaki gibi ilerleyin:











1. "SES"i görüntülemek için "Ayar" dümesini **B** çevirin.
2. Ayara (AÇIK/KAPALI) erişmek için **C** dümesine basın.
3. İstediğiniz ayarı seçmek için "Ayar" dümesini **B** çevirin ve **C** dümesine basarak onaylayın.













Parlaklık








Göstergenin parlaklığını değiştirmek için, aşağıdaki gibi ilerleyin:







1. "PARLAKLIK"i görüntülemek için "Ayar" dümesini **B** çevirin.
2. **C** dümesine basmanızda göstergede 1 rakamı görüntülenir.
3. Parlaklığı artırmak veya azaltmak için "Ayar" dümesini **B** çevirin ve **C** dümesine basarak onaylayın.





Pi irme tabloları

Yeme in türü	Fonksi	Ön ısıtma	Seviye (alttan üstedir)	Sıcaklık (°C)	Pi irme süresi (dak.)	Aksesuarlar
Mayalı kekler		X	2	160-180	30-90	Tel rafta kek kalıbı
		X	1-3	160-180	30-90	Raf 3: Tel rafta kek kalıbı Raf 1: Tel rafta kek kalıbı
Dolgu tartlar (cheesecake, elmalı pay)		–	2	160-200	30-85	Damlama tepsisi/pi irme tepsisi veya kek kalıbı, tel rafta
		X	1-3	160-200	35-90	Raf 3: Tel rafta kek kalıbı Raf 1: Tel rafta kek kalıbı
Kurabiye/ tartlar		X	2	170-180	15-45	Damlama tepsisi/pi irme tepsisi
		X	1-3	150-170	20-45	Raf 3: Pi irme tepsisi Raf 1: Damlama tepsisi
Prof terol çöre i		X	2	180-200	30-40	Damlama tepsisi/pi irme tepsisi
		X	1-3	180-190	35-45	Raf 3: Pi irme tepsisi Raf 1: Damlama tepsisi
Beze		X	2	90	110-150	Damlama tepsisi/pi irme tepsisi
		X	1-3	90	130-150	Raf 3: Pi irme tepsisi Raf 1: Damlama tepsisi

Yemeğin türü	Fonksiyon	Ön ısıtma	Seviye (alttan üsteden)	Sıcaklık (°C)	Piirme süresi (dak.)	Aksesuarlar
Ekmek/pizza/ fokaçya		X	2	190-250	15-50	Damlama tepsi/piirme tepsi
		X	1-3	190-250	25-50	Raf 3: Piirme tepsi Raf 1: Damlama tepsi
Ekmek		X	2	180-220	30-50	Damlama tepsi / piirme tepsi veya rafı
Pizza		X	2	220-250	15-30	Damlama tepsi / piirme tepsi
Dondurulmuş pizza		X	2	250	10-15	Raf 2: Damlama tepsi / piirme tepsi veya tel raf
		X	1-3	250	10-20	Raf 3: Piirme tepsi Raf 1: Damlama tepsi
Tatlı tartlar (sebzeli tartki)		X	2	180-190	35-45	Tel rafta kek kalıbı
		X	1-3	180-190	45-60	Raf 3: Tel rafta kek kalıbı Raf 2: Tel rafta kek kalıbı
Milföy tatlısı/ milföy krakerleri		X	2	190-200	20-30	Damlama tepsi/piirme tepsi
		X	1-3	180-190	20-40	Raf 3: Piirme tepsi Raf 1: Damlama tepsi
Lazanya, fırında makarna, canelloni, pide		X	2	190-200	30-60	Tel rafın üzerinde damlama tepsi veya fırın tepsi
Kuzu / Dana / Sığır / Domuz 1 Kg		X	2	190-200	70-100	Tel rafın üzerinde damlama tepsi veya fırın tepsi

Yemeğin türü	Fonksiyon	Ön ısıtma	Seviye (alttan üsteden)	Sıcaklık (°C)	Piirme süresi (dak.)	Aksesuarlar
Tavuk / Tavuk an / Ördek 1 Kg		X	2	200-230	50-100	Tel rafın üzerinde damlama tepsi veya fırın tepsi
Hindi / Kaz 3 kg		X	1-2	190-200	80-130	Tel rafın üzerinde damlama tepsi veya fırın tepsi
Fırında balık / kağıtta (fileto, bütün)		X	2	180-200	40-60	Tel rafın üzerinde damlama tepsi veya fırın tepsi
Sebzeli dolmalar (domates, kabak, patlıcan)		X	2	170-190	30-60	Tel rafta fırın tepsi
Tost		-	4	3 (yüksek)	2-5	Tel raf
Balık fileto/ biftek		-	4	2 (orta)	20-35	Raf 4: tel raf (piirmenin yarısında yiyeceği çevirin) Raf 3: içinde su bulunan damlama tepsi
Salam-Sosis / Kebap Kaburga / Hamburger		-	4	2-3 (orta-yüksek)	15-40	Raf 4: tel raf (piirmenin yarısında yiyeceği çevirin) Raf 3: içinde su bulunan damlama tepsi

Yeme in türü	Fonksi	Ön ısıtma	Seviye (alttan üste do ru)	Sıcaklık (°C)	Pi irme süresi (dak.)	Aksesuarlar
Kızarmı tavuk 1-1,3 Kg		X	2	2 (orta)	50-65	Raf 2: Tel raf (gerekirse yeme i pi irme süresinin üçte ikisinde çevirin) Raf 1: çinde su bulunan damlama tepsisi
				3 (yüksek)	60-80	Raf 2: Döner- i apararı Raf 1: çinde su bulunan damlama tepsisi
Az pi mi rozbif 1 Kg		-	2	2 (orta)	35-50	Tel rafta fırın tepsisi (gerekirse yiyece i pi irmenin üçte ikisinde çevirin)
Kuzu budu / ncik		-	2	2 (orta)	60-90	Tel rafta damlama veya fırın tepsisi (gerekirse yiyece i pi irmenin üçte ikisinde çevirin)
Fırında patates		-	2	2 (orta)	35-50	Damlama tepsisi / pi irme tepsisi (gerekirse yiyece i pi irmenin üçte ikisinde çevirin)
Sebze graten		-	2	3 (yüksek)	10-15	Tel rafta fırın tepsisi
Lazanya & Et		X	1-3	200	50-100*	Raf 3: Tel rafta fırın tepsisi Raf 1: Tel rafın üzerinde damlama tepsisi veya fırın tepsisi

Yeme in türü	Fonksi	Ön ısıtma	Seviye (alttan üsteden)	Sıcaklık (°C)	Pi irme süresi (dak.)	Aksesuarlar
Et & Patates		X	1-3	200	45-100*	Raf 3: Tel rafta fırın tepsi Raf 1: Tel rafın üzerinde damlama tepsi veya fırın tepsi
Balık & Sebzeler		X	1-3	180	30-50*	Raf 3: Tel rafta fırın tepsi Raf 1: Tel rafın üzerinde damlama tepsi veya fırın tepsi
Doldurulmuş rosto		–	3	200	80-120*	Tel rafın üzerinde damlama tepsi veya fırın tepsi
Parça et (tavşan, tavuk, kuzu)		–	3	200	50-100*	Tel rafın üzerinde damlama tepsi veya fırın tepsi

* Pi irme süresi yaklaşık ıktır. Ki isel tercihe göre yiyecekler fırından farklı zamanlarda çıkarılabilir.

Temizlik ve bakım

TEMİZLİK

⚠ UYARI!

- Asla buharlı temizleme cihazları kullanmayın.
- Fırını sadece dokunulacak derecede ılıkken temizleyin.
- Cihazın elektrik fişini prizden çekin.

Fırının dışı

- **ÖNEMLİ:** Paslandırıcı veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın. Bu tür ürünlerden biri kazara cihazla temas ederse, derhal nemli bir bezle temizleyin.
- Fırın yüzeylerini nemli bir bezle silin. Çok kirli ise, suya birkaç damla bulağık deterjanı ilave edin. Kuru bir bezle silerek kurulayın.

Fırının içi

- **ÖNEMLİ:** Aşındırıcı süngerler, metal kazıma aletleri veya bulağık teli kullanmayın. Bunlar zamanla emaye yüzeylere ve fırının cam kapağına hasar verebilir.
- Her kullanımdan sonra fırının soğumasını bekleyin, ardından tercihen hâlâ orta derecede sıcakken temizleyerek, yemek artıkları (ör. çok ekertli yiyecekler) nedeniyle biriken kir ve lekeleri temizleyin.
- Uygun fırın deterjanları kullanın ve üreticinin talimatlarına uyun.
- Cam kapağı uygun bir sıvı deterjanla temizleyin. Fırın kapağı, temizliği kolaylaştırmak amacıyla çıkarılabilir (bkz. BAKIM). Çam temizliği kolaylaştırmak için pürüzsüzdür.

NOT: Su içeriği fazla olan yiyecekler (örn. pizza, sebze, vs.) uzun süreli pişirirken, kapağın içinde ve contanın etrafında yoğunlaşabilir. Fırın soğuyunca, kapağın iç tarafını bir bezle veya süngerte kurulayın.

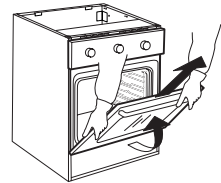
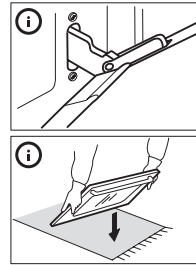
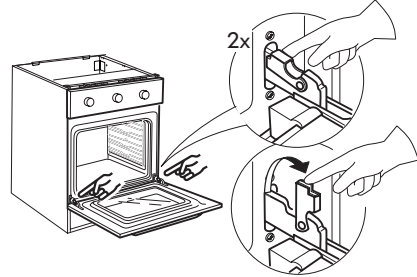
Aksesuarlar

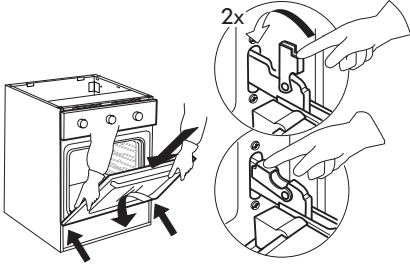
- Kullanımdan hemen sonra aksesuarları deterjanlı suyun içine koyun, emaye hâlâ sıcaksa bunları fırın eldivenleriyle tutmayı unutmayın.
- Bir fırça veya sünger kullanılarak yemek artıkları kolayca çıkarılabilir.

⚠ UYARI!

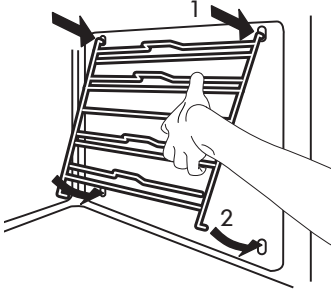
- Güvenlik eldivenleri kullanın.
- Aşındırıcı lemleri yapmadan önce fırının soğuk olduğundan emin olun.
- Fırının elektrik fişini prizden çıkarın.

Kapağı çıkartmak için

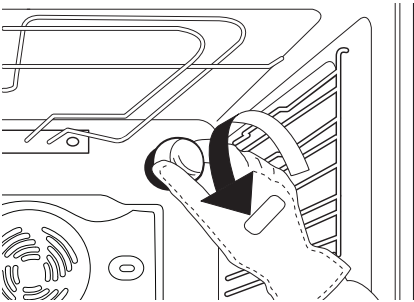


Kapa ı takmak için**Yan ızgaraları ıkarmak için**

Yan ızgarayı iki alt terminal kurtulana kadar yukarıya do ru hareket ettirin, ardından ızgarayı bölmenin merkezine do ru döndürün. Iızgarayı yeniden yerle tirmek için, yukandaki i lemleri ters sırada yapın.

**Arka lambayı yenisiyle de i tirme**

1. Fırının elektrik f ini prizden ıkarn.



2. Lamba kapa ını çevirerek ıkarn (ekil 5), lambayı de i tirin (lamba tipiyle ilgili nota bakın) ve lamba kapa ını çevirerek yerine geri takın.
3. Fırının f ini tekrar prize takın.

NOT:

- Yalnızca 40 W/230 V tip G9, T300°C halojen lambalar (modele ba lı olarak) kullanın.
- Cihazda kullanılan lamba sadece elektrikli cihazlar için tasarlanmı tır ve ev içi ortam aydınlatması için uygun de ildir (Komisyon Tüzü ü (EC) No. 244/2009).
- Lambalar IKEA Yetkili Servis Merkezinden elde edilebilir.

Servis ça ırılmadan önce

Sorun	Olası neden	
Fırın çalışmıyor.	Elektrik prizine elektrik gelmiyordur.	Elektrik olup olmadığını kontrol edin.
	Fırının fi elektrik prizine takılmamıştır.	Fırının fi ini elektrik prizine takın.
		Sorunun gerilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.
Kapak açılmıyor		Sorunun gerilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.
Elektronik gösterge çalışmıyor.		Ekranında "F" harf ve arkasından bir rakam gösteriliyorsa en yakın Yetkili Servis Merkezini arayın. Bu durumda "F" harfinden sonra gelen sayıyı belirtin.

Yetkili Servis Merkezini aramadan önce:

- "Servis çağırılmadan önce" tablosundaki önerilerin yardımıyla sorunu kendinize bakın.
- Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, cihazı kapatıp açın.

Yukarıdaki kontrollerden sonra arıza halen devam ediyorsa IKEA Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.

Unları belirtin:

- arızanın kısa bir açıklaması;
- fırının tipi ve modeli;
- fırının sağ iç tarafındaki (fırın kapak açıldığinde görünür) servis numarasını

(bilgi etiketinde Service ifadesinden sonraki numara);

SERVICE 0000 000 00000



- tam adresiniz;
- telefon numaranız.

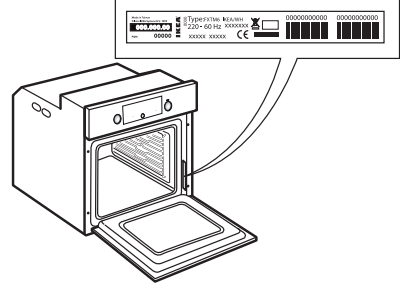
Onarım yapılması gerekiyorsa lütfen IKEA Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin (orijinal yedek parçaların kullanılmasını ve onarımın doğru yapılmasını sağlamak için).

Teknik veriler

Ürün tipi: Ankastre Elektrikli Fırın	
Model tanıtımı: BEJUBLAD 603.009.01, BEJUBLAD 403.009.02, BEJUBLAD 603.008.97 BEJUBLAD 403.008.98, RAFFINERAD 003.009.18, RAFFINERAD 803.009.19	
Bölme sayısı	1
Isı kaynağı	Elektrikli
Fonksiyon sayısı	11
Kullanılabilen hacim. Her türlü yan ızgara ve katalitik panel çıkarılmış kenar ölçümü türü	65
En geniş pişirme tepsi alanı cm ²	1200
Enerji Verimliliği Sınıfı (En Düşük Tüketim)	A+
Enerji Verimliliği Düzünü	81,7
Enerji tüketimi Standart fonksiyon (yük ve üstten ve alttan ısıtma ile) kWsa/çevrim	0,87
Enerji tüketimi EKO Hava Dolaşım fonksiyonu (standart yük ve fanlı hava dolaşımıyla ısıtma ile) kWsa/çevrim	0,67
Üst ısıtma elemanı W	2450
Alt ısıtma elemanı W	1150
ızgara ısıtma elemanı W	2450
Fan ısıtma elemanı W	2000
Soğutma fanı W	12-21
Fırın lambası W	40
Fırın Fanı Watt Değeri W	12-21
Toplam güç W	2600
Boyutlar	
Geniçlik mm	595
Yükseklik mm	595
Derinlik mm	564
Cihazın ağırlığı	Kg 34

Teknik veriler

Teknik bilgiler cihazın içerisindeki bilgi etiketinde bulunmaktadır.



Kurulum

Fırının ambalajını açtıktan sonra, nakliye sırasında hasar görmemi olduğundan ve fırın kapının düzgün kapanıp açıldığını emin olun. Sorun varsa, cihazı satın aldığınız yeri veya en yakın Yetkili Servis Merkezini arayın. Herhangi bir hasar oluşmasını önlemek için, montaj aşamasında fırını sadece polistiren köpük kaidesinden çıkarın.

Montajın yapılacağı dolabın hazırlanması

- Fırına temas eden mutfak dolapları ısıya dayanıklı olmalıdır (en az 90°C).
- Tüm dolap kesme işlemlerini fırını monte edileceği yere yerleştirilmeden önce yapın ve tüm tahta kıymık ve talaşlarını temizleyin.
- Montajdan sonra, fırının alt kısmı artık erişilemiyor olmalıdır.
- Cihazın düzgün bir şekilde çalışması için, tezgâh ile fırının üst kenarı arasındaki asgari açıklık mesafesini koruyun.

Genel tavsiyeler

Kullanmadan önce

- Aksesuarların koruyucu karton ambalajlarını, filmlerini ve etiketlerini çıkarın.

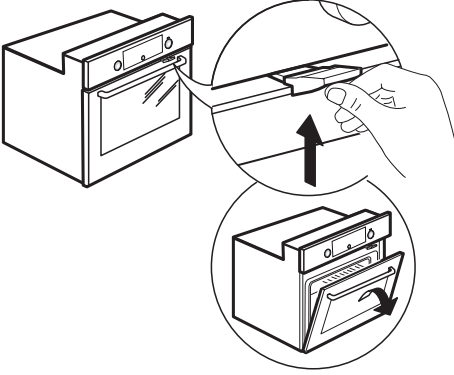
- Kapak çerçevesinin sağ tarafında bulunan sınıf plakasını çıkarmayın.
- Aksesuarları fırından çıkarın ve koruyucu yağını ve yalıtım malzemelerinin kokusunu ve dumanını yok etmek için, fırını bir saat kadar 200°'de ısıtın.

Kullanım sırasında

- Hasar verebileceklerinden, kapının üzerine ağır cisimler koymayın.
- Kapağı aşılmayın ve tutacağına herhangi bir şey asmayın.
- Fırının içini alüminyum folyoyla kaplamayın.
- Sıcak bir fırının içine asla su dökmeyin; emaye kaplamasına zarar verebilir.
- Fırın kaplarını veya tepsiyi asla fırının tabanında sürüklemeyin, aksi halde emaye kaplama zarar görebilir.
- Diğer cihazların elektrik kablolarının fırının sıcak kısımlarına dokunmamasından ve fırın kapısına sıkı temasından emin olun.
- Fırını atmosferik maddelere maruz bırakmayın.

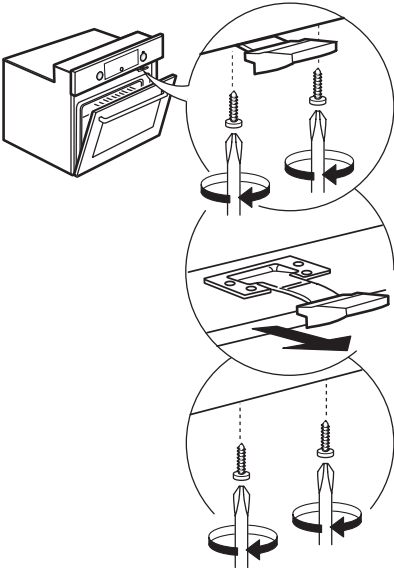
Kapak kilitleme aygıtı

Kapak ı, kapak kilitleme aygıtı ile açmak için ekil 1'e bakınız.



ekil 1

Kapak güvenlik aygıtı a ıdaki ekil dizileri izlenerek çıkarılabilir (bkz. ekil 2).



ekil 2

Kullanım önerileri ve ipuçları

Pi irme tablosundan nasıl yararlanırsınız?

Tablo, yemekler için kullanılacak en uygun fonksiyonu ve yemeğin aynı anda bir veya birkaç seviyede mi piirilceğini belirtir. Pi irme süreleri yemeğin fırında konulduğu andan itibaren başlar, dolayısıyla ön ısıtma (gerekirse) hariç tutulmuştur. Pi irme sıcaklıkları ve süreleri sadece yol gösterme amaçlıdır, ve yemeğin miktarına ve kullanılan aksesuarlara göre değişecektir. İlk başta önerilen en düşük değerleri kullanın, eğer yemek yeterince pimezse o zaman yüksek değerlere geçin. Verilen aksesuarları kullanın ve koyu renkli metal kek kaplarını ve fırın tepsilerini tercih edin. Ayrıca ateş dayanıklı (pyrex) veya gre seramik kapları da kullanabilirsiniz, ancak bunlarda pi irme süresinin biraz daha uzun olacağını unutmayın. En iyi sonuçları elde etmek için, pi irme tablosunda aksesuar seçimi (cihazla birlikte verilenler) ve bunların hangi seviyeye konulacağına ilişkin tavsiyelere dikkatlice uyun.

Birkaç yemeğin aynı anda pi irme

"HAVA DOLAŞIMLI" fonksiyonu kullanarak, aynı pi irme sıcaklığını gerektiren farklı yemekleri aynı anda (örneğin: balık ve sebze) farklı rafları kullanarak piirebilirsiniz. Daha az pi irme süresi gerektiren yemeğin altına, daha uzun süre gerektiren yemeğin üstüne konulmalıdır.

Tatlılar

- Standart fonksiyonla tek bir raf üzerinde lezzetli tatlıları piirebilirsiniz. Koyu renkli metal kek kalıpları kullanın ve bunları daima cihazla birlikte verilen tel rafın üzerine koyun. Birden fazla raf üzerinde piirmek için fanlı hava fonksiyonunu seçin ve kek kalıplarını raf aralarında boşlukla yerleştirerek, sıcak havanın en iyi şekilde dolaşmasına yardımcı olun.

- Kabaran bir kekin pi irme süresini anlamak için kekin ortasına tahta bir kürdan batırın. Eğer kürdan dıranıya temiz çıkarsa kekiniz pi imi demektir.

- Teflon kek kalıbı kullanıyorsanız kenarlarını yağlamayın, yoksa kek kenarlarda etkilenebilir.

- Kek, pi irme sırasında "çökerse", bir dahaki sefere daha düşük bir sıcaklık ayarlayın. Ayrıca kek karışımındaki sıvı miktarını azaltabilir ve daha yavaş karıştırabilirsiniz.

- Islak ve kremalı tatlılarda (cheesecake veya meyveli turtalar) "KONVEKSİYONLU PIİRME" fonksiyonunu kullanın. Eğer kekin altı ıslaksa, rafı alçaltın ve iç dolgunu eklemeyi unutmayın. Kırntıları veya bisküvi kırıklarını serpin.

- Pi irilecek parçanın etin büyüklüğüne uygun olan herhangi bir fırın tepsisi veya ateş dayanıklı (payreks) kap kullanın. Pürzölme türü etlerde, tavanın içine biraz et suyu eklemenizi ve lezzet katması için pi irme sırasında ara sıra bu suyu etin üzerinde gezdirmenizi öneririz. Et pi irince, 10-15 dakika daha fırında bekletin veya alüminyum folyoya sarın.

- Et izgarada piirmek istediğinizde, her yerinin eşit olarak piimesi için her yerinden eşit kalınlıkta kesmeniz gerekir. Çok kalın et parçalarının piimesi daha uzun sürer. Etin dumanın yanmasını önlemek için, tel izgaranın raf seviyesini düşürerek, eti izgaradan daha uzağa alın. Eti, pi irme süresinin üçte ikisinde geldiğinde ters çevirin.

Etin piimesi için toplam su miktarını belirlemek için, etin konulduğu izgaranın hemen altına, içine yarım litre su konulmuş bir damlama tepsisi yerleştirin. Gerekliyse su ekleyin.

Pizza

Pizzanın altının çıtır çıtır olması için tepsileri hafifçe yağlayın. Pizza peynirini, piirme süresinin üçte ikisine geldiğinde pizzanın üzerine serpin.

Kabartma fonksiyonu

Hamuru fırına koymadan önce üzerini nemli bir bezle kapatmak her zaman en iyisidir. Bu fonksiyonla hamurun kabarma süresi, oda sıcaklığına (20-25°C) göre üçte bir oranında kısalmaktadır. 1 kilo pizza hamurunun kabarma süresi bir saattir.


Elektrik bağlantısı

Cihazın bilgi etiketinde belirtilen elektrik voltajının, evinizdeki voltaja uygun olup olmadığını kontrol edin. Bilgi etiketi fişinin ön tarafındadır (kapak açıldıktan sonra görünür).

Elektrik kablosunu deşirme ipleri (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) mutlaka kalifiye bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır. IKEA Yetkili Servisi Merkezi ile iletişime geçin.

Çevre ile ilgili konular


Ambalaj malzemesinin imhası

- Ambalaj malzemesi %100 dönüştürülebilir niteliktedir ve  geri dönüşüm simgesi ile işaretlenmiştir. Bu nedenle ambalajın çeyrek parçaları, çöplerin imhasına yönelik yerel yönetmeliklere tümüyle uygun ve sorumlu bir şekilde atılmalıdır.

Ürünün imhası

- Bu cihaz, Atık Elektrik ve Elektronik Cihazlar (WEEE) ile ilgili 2012/19/ EU Avrupa Direktifine uygun olarak işaretlenmiştir.
- Bu cihazın uygun olmayan biçimde atılması maddeye dönüşmesi, çevre ve insan sağlığını tehlikeye sokacak potansiyel negatif sonuçlar doğurabileceğinden, elden çıkarma esnasında uygun prosedürlerin takip edilmesi arttırır.
- Ürünün veya beraberindeki belgelerin




üzerindeki  simgesi, bu cihazın ev atığı gibi işlem göremeyeceğini, elektrik ve elektronik cihazların geri dönüşümünde uzman olan bir toplama merkezine götürülmesi gerektiğini belirtir.

Enerji tasarrufuyla ilgili ipuçları

- Fırını sadece yemek tarif nizde veya pişirme tablosunda özel olarak belirtilmişse önceden ısıtın.
- Isıyı çok daha iyi emdiklerinden dolayı koyu renk kaplamalı veya emaye pişirme kaplarını kullanın.
- Fırını ayarlanan pişirme süresinden 10-15 dakika önce kapatın. Uzun süreli pişirilmesi gereken yemekler, fırın kapatıldıktan sonra bile pişmeye devam eder.

Uygunluk beyanı

- Bu fırın yiyecek maddeleri ile temas edecek şekilde tasarlanmıştır olup, 1935/2004 sayılı Avrupa Yönetmeliklerine  uygundur ve 2006/95/CE "Düşük Voltaj" Direktifinin (73/23/CEE ve müteakip deşikliklerin yerine geçen) güvenlik gerekliliklerine, "EMC" 2004/108/CE koruma gerekliliklerine uygun şekilde tasarlanmıştır, üretilmiş ve pazarlanmıştır.
- Bu cihaz Avrupa Standardı EN 60350-1 ile uyumlu olarak Avrupa Yönetmeliğinin n. 65/2014 ve 66/2014'ün ekonomik tasarım gerekliliklerini karşılar.

	59	78
	62	79
	64	80
/	64	
	65	82
	68	83
	71	84
	76	85
		IKEA



3) (

III,

8

()

()

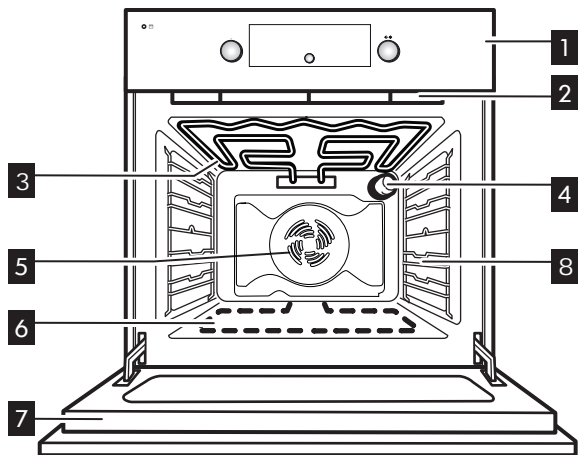
()

)

()

(

)



- 1
- 2
- 3

- 4

1)

- 5
- 6

- 7
- 8

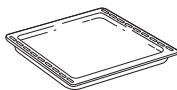
1) (/)

)

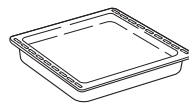
(



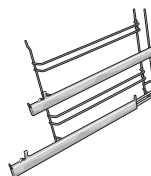
1x



1x



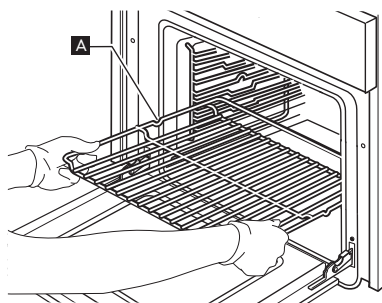
1x



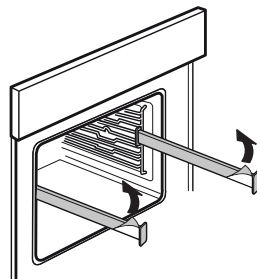
2x

1.

"A" (.1).

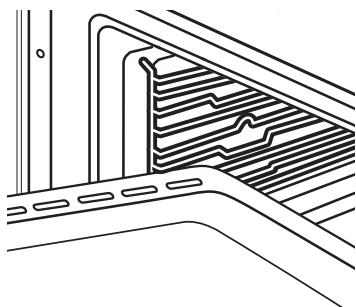


.1

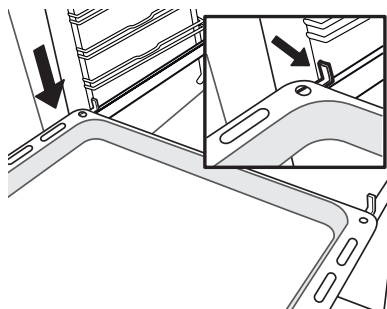


2.

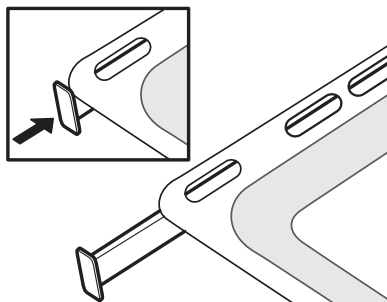
(.2).



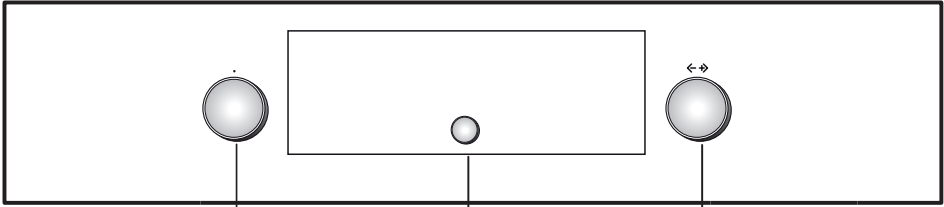
.2



.2



.3



A

C

B

A
B

C

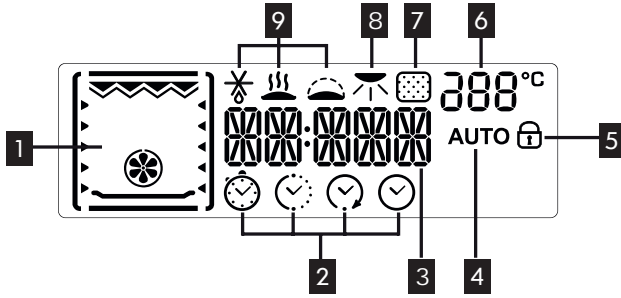
/

/

/

SPECIALS (" / "): GRILL (" / "),"

SETTINGS (" / "): BREAD/PIZZA



1

5

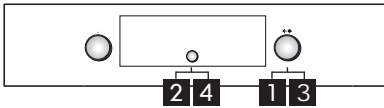
2

6
7

3

8
9

4



3.

B,

4.

C

1.








B,

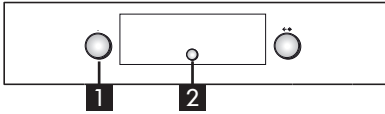
2.

C

4

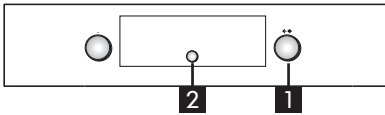
O	()	
(Y)		() 2- 1- 3-
		2-
(Y)	()	() 2-
(X)		(25) 1- 2-
(▲)		4- 3-
		() 1- 2-
	/	() 2-

	/	
		
		() 65°C.
		2- 40°C.
		3-
		
		()
	/	



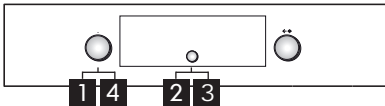
1. **A**

2. **C**



1. **B**

2. **C**



1. **A**

2. **C**

3. **C**

PRE (" ")

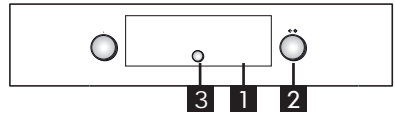
(, 200)

()



4. **A**

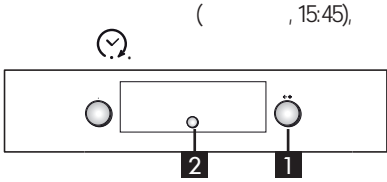
1



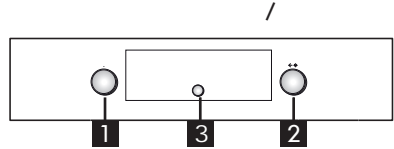
1.

2. **B**

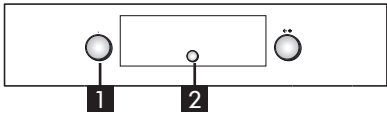
3. **C**



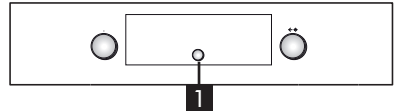
1. (, 15:45) **B**
2. (, 16:00) **C**
- 3.



1. **A** DEFROST (" ")
2. **B** /
3. **C**



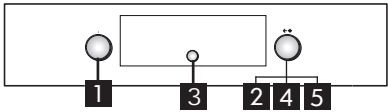
1. 23 59 **A**
2. **C** END (" ") **C** ()



1. (" : "PRESS ✓ TO BROWN") **C** 5
2. " / " **A**

[Empty rectangular box]

□:
 "BREAD" (" ") AUTO
 2. C
 3. / B
 (180°C 220°C) C
 4. /
 B C



1. A
 □:
 "BREAD" (" ") "PIZZA"
 (" ")
 2. / B
 "PIZZA" (" ") C
 3. / B
 (220°C 250°C) C
 4. /
 B C
 5. /
 B C
 A

□→
 B
 "CLOCK" (" ")
 ("ON"),









3
 C
 1. /
 B
 "ECO" (" ")
 2. C
 (ON/OFF - /)
 3. / B
 C
 4. " "
 1







1. B
 "SOUND" (" ")
 2. C
 (ON/OFF - /)
 3. / B
 C





1. B
 "BRIGHTNESS" (" ")
 2. C
 3. / B
 C

			()		()	
		X	2	160-180	30-90	
		X	1-3	160-180	30-90	3: 1:
(,)		-	2	160-200	30-85	/
		X	1-3	160-200	35-90	3: 1:
/		X	2	170-180	15-45	/
		X	1-3	150-170	20-45	3: 1:
		X	2	180-200	30-40	/
		X	1-3	180-190	35-45	3: 1:
		X	2	90	110-150	/
		X	1-3	90	130-150	3: 1:

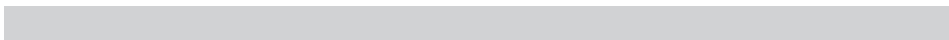
			()		()	
/ /	<input type="checkbox"/>	X	2	190-250	15-50	/
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	1-3	190-250	25-50	3: 1:
	<input type="checkbox"/>	X	2	180-220	30-50	/
	<input type="checkbox"/>	X	2	220-250	15-30	/
	<input type="checkbox"/>	X	2	250	10-15	2: /
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	1-3	250	10-20	3: 1:
()	<input checked="" type="checkbox"/>	X	2	180-190	35-45	
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	1-3	180-190	45-60	3: 2:
/	<input type="checkbox"/>	X	2	190-200	20-30	/
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	1-3	180-190	20-40	3: 1:
()	<input type="checkbox"/>	X	2	190-200	30-60	

			()		()	
1		X	2	190-200	70-100	
1		X	2	200-230	50-100	
3		X	1-2	190-200	80-130	
		X	2	180-200	40-60	
()		X	2	170-190	30-60	
		-	4	3()	2-5	
()		-	4	2()	20-35	4: () 3:
/		-	4	2-3() -	15-40	4: () 3:

			()		()	
1-1,3		X	2	2()	50-65	2: () 1:
				3()	60-80	2: 1:
1		-	2	2()	35-50	()
,		-	2	2()	60-90	(, 2/3)
		-	2	2()	35-50	(/ , 2/3)
		-	2	3()	10-15	
		X	1-3	200	50-100*	3: 1:

			()		()	
		X	1-3	200	45-100*	3: 1:
		X	1-3	180	30-50*	3: 1:
		-	3	200	80-120*	
()		-	3	200	50-100*	

*



!

- " (.
 - ").
 - :



!

(.)
 .)



!

(.)
 .)

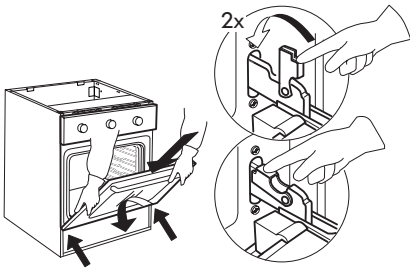
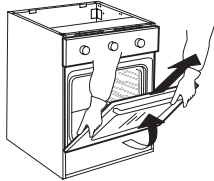
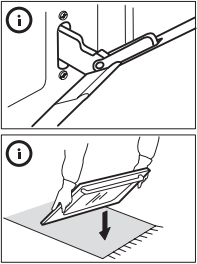
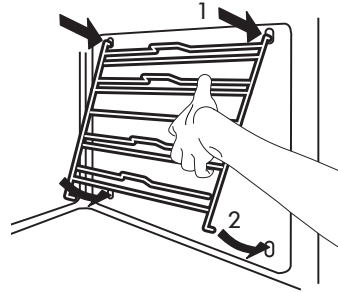
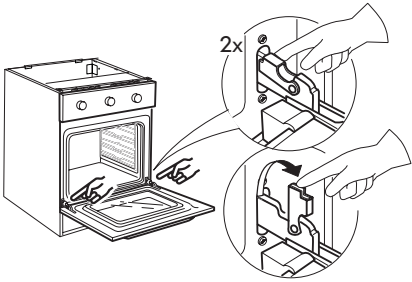


!

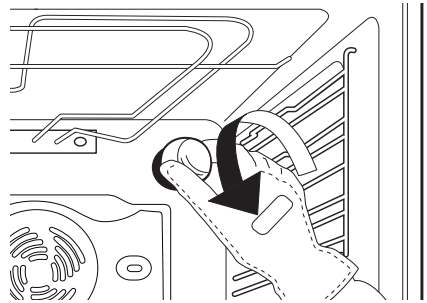
-
 -

()

()



1.



2.

3.

40 / 230 G9, T300°C ()

((EC) 244/2009).

		"F", - "F".

SERVICE 0000 000 00000



1.

2.

IKEA (

).

IKEA.

-
-
-

"Service"

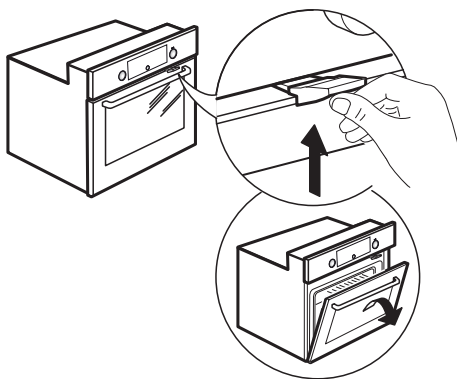
); (



:	
:	
BEJUBLAD 603.009.01, BEJUBLAD 403.009.02, BEJUBLAD 603.008.97 BEJUBLAD 403.008.98, RAFFINERAD 003.009.18, RAFFINERAD 803.009.19	
	1
	11
	65
	1200
()	A
	81,7
()	1,01
/)	
()	0,79
/	
	2450
	1150
	2450
	2000
	12-21
	40
	12-21
	2600
	595
	595
	564
	34
	1

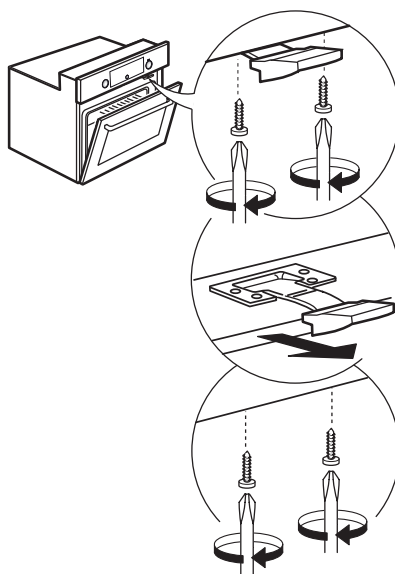
200°C

.1



.1

(. . .2).



.2



" "

()

(;)

; -

; -

; -

(pyrex) -

; -

) (

; -

" "

;

;

2/3

2/3

10-15

(20-25°C).

1

(H05 RR-F

3 x 1,5 ²)

IKEA.

()

100%



10-15



2012/19/EC

(WEEE).

(CE) 1935/2004.



E (2006/95/
73/23/EEC
)

() 2004/108/E .

65/2014 66/2014,

EN 60350-1.

5°

40°

C

20016 ()-
1

51 210 - 6,

141400,
.1, .4957059426



IKEA.

IKEA,

(5)

LAGAN/
(2)

«

?».

LAGAN/

EG)

(99/44/

IKEA 1

2007 -

IKEA.

(2).

IKEA,

IKEA

).

?

,IKEA

IKEA,

IKEA ()

IKEA,

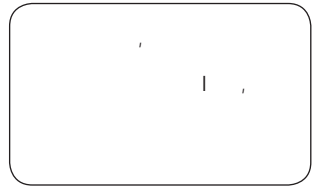
IKEA

IKEA

(

IKEA.

IKEA,



8-
IKEA
12-



(8-)
?

IKEA

IKEA

IKEA.

1.

2

IKEA,

IKEA;

3.

Obsah

Bezpe nostné pokyny	88	o robí , ak...	107
Popis výrobku	91	Technické údaje	108
Ovládač panel	93	Inštalácia	109
Zoznam funkcií	93	Odporú ané používanie a rady	111
Displej	94	Elektrické zapojenie	113
Každodenné používanie	97	Informácie k ochrane životného prostredia	113
Tabu ky prípravy istenie a údržba	100	ZÁRUKA IKEA	114
	105		

Bezpe nostné pokyny

Vaša bezpe nos i bezpe nos iných osôb je ve mi dôležitá.

Tento návod a samotný spotrebi poskytujú bezpe nostné upozornenia, ktoré si musíte pre íta a vždy dodržiava .

⚠ Toto je symbol

nebezpe enstva, týkajúci sa bezpe nosti, ktorý používa te ov upozor uje na možné riziká hroziace ich osobe a iným.

Všetky bezpe nostné upozornenia sú ozna ené symbolom nebezpe enstva a nasledujúcimi termínmi:

⚠ NEBEZPE ENSTVO! Ozna uje nebezpe nú situáciu, ktorá, ak sa jej nepredíde, spôsobí vážne poranenia.

⚠ VAROVANIE! Ozna uje nebezpe né situácie, ktoré, ak sa im nepredíde, by mohli spôsobi vážne zranenia. Vo všetkých bezpe nostných varovaniach sa uvádzajú podrobnosti týkajúce sa potenciálneho rizika, ako aj odporú ania, ako predchádza riziku poranenia, poškodenia majetku a ako predchádza

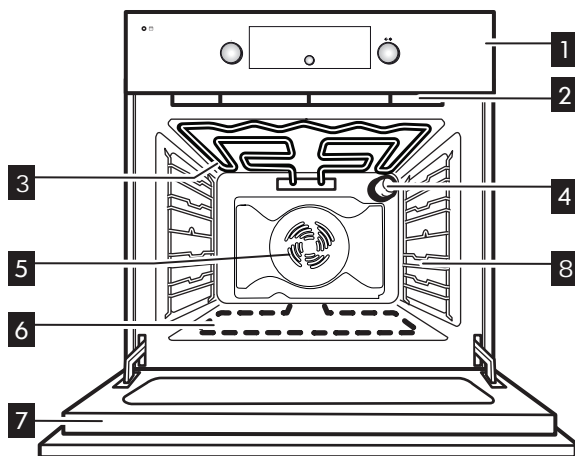
za sia hnutiu elektrickým prúdom následkom nesprávneho používania spotrebi a. Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Používajte ochranné rukavice pri rozba ovaní a inštalácii ných prácach.
- Pred vykonaním akéhoko vek úkonu inštalácie musíte spotrebi odpoji od elektrickej siete.
- Elektrické zapojenie a údržbu musí vykonáva kvalifikovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a vnútroštá tnymi bezpe nostnými predpismi. Nikdy neopravujte ani nevymie ajte žiadnu as spotrebi a, ak to nie je špecificky uvedené v návode na používanie.
- Výmenu prírodného elektrického kábla musí vykona kvalifikovaný elektrikár. Obrá te sa na autorizované servisné stredisko.
- Pod a pla tných predpisov musí by spotrebi uzemnený.
- Prírodný elektrický kábel musí by dosta to ne dlhý

- na zapojenie spotrebi a po jeho umiestnení do výklenku, aby dosiahol až k napájacej elektrickej zásuvke.
- Po inštalácii spotrebi a namontujte multipólový istí so vzdialenosťou medzi kontaktnými (aspoň 3 mm) na všetkých póloch, ktorý zaisťujú úplné odpojenie spotrebi a pri preťažení kategórie III a ktorý musí byť zabudovaný do pevnej elektrickej siete v súlade s platnými vnútroštátnymi normami o elektrickom zapojení.
 - Nepoužívajte zásuvkové lišty ani predlžovacie káble.
 - Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky elektrickej siete neťahajte za privodný kábel.
 - Po inštalácii nesmú byť elektrické časti pre používateľa prístupné.
 - Ak je povrch induknej dosky prasknutý, nepoužívajte ju a vypnite spotrebi, aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom (iba pre modely s indukčnou funkciou).
 - Nedotýkajte sa spotrebi a mokrými časťami tela ani ho nepoužívajte, ak máte bosé nohy.
 - Spotrebi je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál. Nie je povolené žiadne iné jeho použitie (napr.: na vykurovanie miestností). Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody v prípade nesprávneho používania alebo nesprávneho nastavenia ovládacích prvkov.
 - Tento spotrebi môžu používať deti staršie ako 8 rokov, osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo rozumovou spôsobilosťou, a osoby, ktoré nemajú dostatok skúseností a poznatkov o obsluhu spotrebi a, pokiaľ sú pod dozorom skúsenej osoby alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebi a a ak pochopili súvisiace riziká. Deti sa nesmú hrať so spotrebiom. Deti bez dozoru nesmú vykonávať inštaláciu ani údržbu spotrebi a.
 - Prístupné časti sa počas používania môžu veľmi zohriať. Malým deťom nedovoľte, aby sa priblížili ku spotrebiu a dohliadajte na ne, aby sa s nimi nehrali.
 - Po používaní sa spotrebi a prístupné časti môžu veľmi zohriať. Nedotýkajte sa ohrievacích lánkov. Deti mladšie ako 8 rokov sa môžu zdržiavať v blízkosti spotrebi a, iba ak sú pod neustálym dozorom.
 - Po používaní spotrebi a a po jeho skončení sa nedotýkajte ohrievacích lánkov ani vnútorného povrchu - hrozí nebezpečenstvo popálenín. Nedovoľte, aby sa spotrebi dostal do kontaktu s tkaninami alebo iným horľavým materiálom, kým sa komponenty dostatočne neochladia.

- Po ukončení prípravy jedla dávajte pozor pri otváraní dvierok spotrebi a, nechajte postupne uniknú horúci vzduch alebo paru a až potom siahajte do rúry. Keď sú dvierka spotrebi a zatvorené, horúci vzduch uniká otvormi nad ovládacím panelom. Vetracie otvory nezakrývajte.
 - Pri vyberaní nádob a príslušenstva z horúcej rúry používajte ochranné rukavice, dávajte pozor na ohrevné lánky.
 - Neukladajte horúce materiály na spotrebi alebo do jeho blízkosti, pri náhodnom zapnutí spotrebi a môže vypuknúť požiar.
 - Nezohrievajte ani nevaríte v rúre uzavreté nádoby ani poháre. Tlak, ktorý vznikne vnútri obalu, môže spôsobiť výbuch nádoby a poškodenie spotrebi a.
 - Nepoužívajte plastové nádoby.
 - Prehriaty tuk a olej sa môžu vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja dávajte pozor.
 - Po asyprážania potravín nenechávajte rúru bez dozoru.
 - Ak pri príprave jedál používate alkoholické nápoje (napríklad rum, koňak, víno a pod.), pamätajte, že sa alkohol pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko, že uvoľnené alkoholové pary sa pri kontakte s elektrickým ohrevným lánkom vznietia.
 - Nikdy nepoužívajte istiace zariadenia využívajúce paru.
 - Po asy cyklu pyrolýzy sa nedotýkajte rúry. Po asy cyklu pyrolýzy sa deti nesmú zdržiavať v blízkosti rúry (iba u rúr s funkciou pyrolýzy).
 - Po asy pyrolytického istenia a potom nedovoľte, aby sa domáce zvieratá (predovšetkým vtáky) dostali do blízkosti spotrebi a.
 - Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre tento typ rúry.
 - Na istenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné práškové ističe, ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
 - Dbajte, aby bol spotrebi pred výmenou žiarovky vypnutý, čím sa vylúči možnosť úrazu elektrickým prúdom.
- Likvidácia domácich spotrebičov**
- Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Pred likvidáciou odrežte prívodný elektrický kábel.
 - Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, zbere a recyklácii tohto spotrebiča dostanete na miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili.

Popis výrobku



1 Ovládací panel

2 Chladiaci ventilátor¹⁾ (zakrytý)

3 Horný ohrevný článok/gril

4 Zadné osvetlenie v rúre

5 Ventilátor rúry

6 Spodný ohrevný článok (nevidno ho)

7 Dvierka rúry

8 Bočné mriežky

1) Chladiaci ventilátor môže zostať vinnosť určitú dobu aj ukončení pečenia a vypnutí rúry. Počas pyrolytického čistacieho cyklu sa ventilátor otáča rýchlejšie ako pri bežných funkciách.

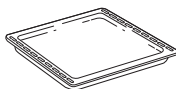
Príslušenstvo

Rošt



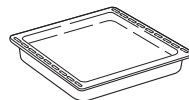
1 x

Plech na pečenie



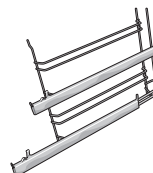
1 x

Nádoba na odkvapkávanie



1 x

Teleskopické lišty

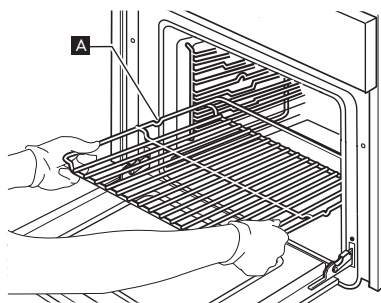


2 x

Ak si chcete kúpiť nejaké príslušenstvo, zavolať autorizované servisné stredisko.

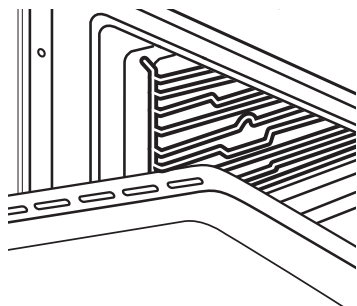
Vloženie roštov a iného príslušenstva do rúry

1. Zasuňte rošt vodorovne, zvýšenou časťou „A“ smerujúcou hore (Obr. 1).



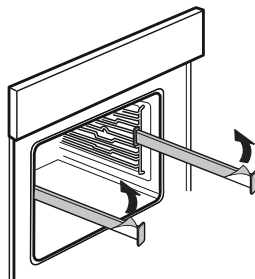
Obr. 1

2. Ostatné príslušenstvo, ako nádobu na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúvajú rovnako ako rošt (Obr. 2).



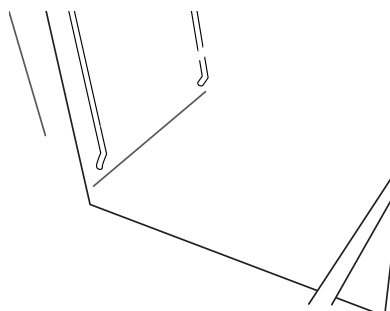
Obr. 2

Odstráňte modrú fóliu, ako vidno na obrázku

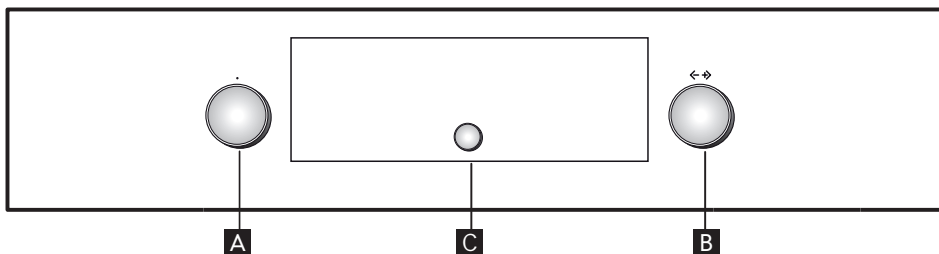


Ako zarovna plech s teleskopickými lištami.

Položte nádobu na odkvapkávanie na teleskopické lišty, upevnite ju medzi zadnú a prednú úchytku.



Ovládací panel



A Ovládací gombík funkcií

B Gombík navigácie

Poznámka: ovládacie gombíky sú zatlačiteľné. Aby sa vysunuli a dali použiť, zatlačte ich v strede.

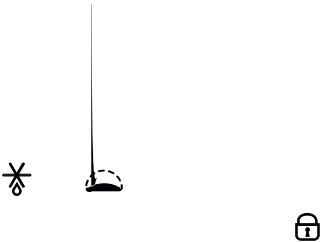
C Tlačidlo na voľbu/potvrdenie

Zoznam funkcií

Obtlačenie gombíka „Funkcie“ do ľubovoľnej polohy sa rúra zapne: na displeji sa zobrazia funkcie alebo priradené rozšírené ponuky.









Rozšírené ponuky sa dajú zobrazovať a zvoliť nastavením gombíka na funkcie GRIL, ŠPECIÁLNE FUNKCIE, NASTAVENIA, CHLIEB/PIZZA.








Poznámka: zoznam a opis funkcií nájdete v špecifickom tabuľke.



Tabuľka funkcií rúry

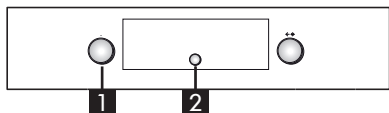
Rúra má k dispozícii 4 úrovne na pečenie. Počítajú sa od spodnej úrovne.

Funkcia	Popis funkcie
 VYPNUTIE	Na prerušenie pečenia a vypnutie rúry.
	Na súčasné pečenie jedál, aj rôznych, na dvoch úrovniach, ktoré sa pečú pri rovnakej teplote (napr.: ryby, zelenina, koláč). Funkcia umožňuje piecť bez prenosu arómy jedného jedla na druhé. Pri pečení na jednej úrovni sa odporúča a sa používa 2. úroveň. Pri pečení jedál na dvoch úrovniach odporúčame používať 1. a 3. úroveň a rúru pred pečením predohriať.
 KONVENČNÉ PEČENIE	Na pečenie úbovoitého jedla iba na jednej úrovni. Použite 2. úroveň. Pred vložením jedál do rúry ju predohrejte.
 KONVENČNÉ PEČENIE	Na pečenie mäsa a tort s vlhkou plnkou (slaných alebo sladkých) na jednej úrovni. Použite 2. úroveň. Pred prípravou jedál rúru predohrejte.
 MAXI PEČENIE	Na pečenie veľkých kusov mäsa (kusy väčšie ako 2,5 kg). Používajte 1. alebo 2. úroveň, v závislosti od rozmerov mäsa. Rúru netreba predhrievať. Po aspečení sa odporúča mäso obrátiť, aby sa dosiahlo rovnomerné opečenie na oboch stranách. Zasaďte ho podliatka, aby sa príliš nevysušilo.
	Na grilovanie stejkov, kebabov a klobások, na prípravu gratinovanej zeleniny a toastov. Položte potraviny na 4. úroveň. Pri grilovaní mäsa používajte nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Nádobu vložte na 3. úroveň a nalejte do nej približne pol litra vody. Rúru netreba predhrievať. Po aspečení musia byť dvierka rúry zatvorené.
	Na pečenie veľkých kusov mäsa (stehná, roastbeef, kurča). Jedlo vložte na strednú úroveň v rúre. Použite nádobu na zachytávanie šťavy z pečenia. Nádobu vložte na 1./2. úroveň a nalejte do nej približne pol litra vody. Rúru netreba predhrievať. Po aspečení musia byť dvierka rúry zatvorené.
	Na pečenie rôznych druhov a foriem chleba a pizze. V rámci tejto funkcie sú k dispozícii dva programy s definovanými nastaveniami. Bude stačiť zadať požadované hodnoty (teplotu a dobu) a rúra automaticky zabezpečí optimálne pečenie. Po predohre rúry vložte cesto na 2. úroveň.

Funkcia	Popis funkcie
	<p>Na urýchlenie rozmrazenia potravín. Potraviny vložte na strednú úroveň. Potraviny nechajte v pôvodnom obale, aby sa nevysušili.</p>
 UDRŽIAVANIE V	<p>Na udržiavanie chrumkavosti a teploty práve upečených jedál (napr.: mäso, vyprážané jedlá alebo torty). Potraviny vložte na strednú úroveň. Funkcia sa nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 65°C.</p>
 KYSNUTIE	<p>Na optimálne kysnutie sladkého alebo slaného cesta. S cieľom zachovania kvality kysnutia sa funkcia nedá zapnúť, ak teplota vnútri rúry presahuje 40°C. Cesto vložte na 2. úroveň. Rúru netreba predhrievať.</p>
	<p>Pre pečenie plnených pečienok a mäsa v kusoch na jednej úrovni. Táto funkcia využíva prerušovanú, jemnú pomoc ventilátora, a preto zabráni nadmernému vysušaniu potravín. Pri tejto EKO funkcii ostane svetlo po aspečení vypnuté a dá sa dočasne opäť zapnúť stlačením tlačidla na potvrdenie. Za účelom maximalizácie energetickej účinnosti sa odporúča neotvárať dverka počas pečenia. Odporúča sa používať tretiu úroveň v rúre. Rúru netreba predhrievať.</p>
 RÝCHLY	<p>Na rýchly predohrev rúry.</p>
	<p>Na nastavenie displeja (hlas, jas, hlasitosť zvukového znamenia, úspora energie).</p>
	<p>Na zapnutie/vypnutie žiarovky vnútri rúry.</p>

Každodenné používanie

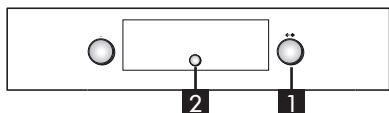
Voľba funkcií pece



1. Otočte gombík „Funkcie“ **A** na želanú funkciu: nastavenia pece sa zobrazia na displeji.
2. Ak sa vopred nastavené hodnoty zhodujú so želanými, stlačte **C**. Aby ste ich zmenili, postupujte podľa nasledujúcich pokynov.

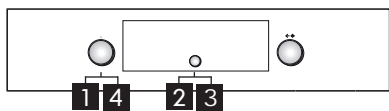
Nastavenie teploty/výkonu grilu

Aby ste zmenili teplotu alebo výkon grilu, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:



1. Otočte ovládacím gombíkom „Navigácia“ **B**, až kým sa nezobrazí želaná hodnota.
2. Stlačte tlačidlo **C** na potvrdenie.

Rýchly predohrev



Potravinu nevkładajte do rúry, kým nebude cyklus predohrevu úplne ukončený.

1. Zvoľte funkciu rýchleho predohrevu otočením ovládacieho gombíka „Funkcie“ **A** do polohy symbolu .
2. Potvrďte stlačením **C**: nastavenia sa zobrazia na displeji.
3. Ak navrhnutá teplota zodpovedá želanej, stlačte tlačidlo **C**. Ak chcete teplotu zmeniť, postupujte podľa pokynov uvedených v predchádzajúcom odseku „Nastavenie teploty/výkonu grilu“. Na

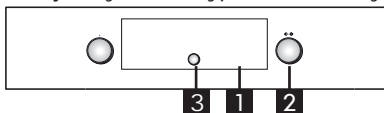
displeji sa zobrazí hlásenie PRE. Po dosiahnutí nastavenej teploty sa zobrazí príslušná hodnota (napr. 200°) a zaznie zvukové znamenie. Po ukončení fázy predohrevu rúra automaticky nastaví funkciu konvenčného ohrevu .

V tej chvíli môžete vložiť jedlo a zapiecť.

4. Ak chcete nastaviť inú funkciu pece, otočte ovládacím gombíkom „Funkcie“ **A** a zvolte želanú funkciu.

Naprogramovanie doby varenia

Táto funkcia umožňuje piec po nastavení doby, od 1 minúty až po maximálnu dobu určenú pre zvolenú funkciu, po uplynutí uvedenej doby sa rúra vypne automaticky.




1. Po potvrdení teploty bude blikať symbol .
2. Otočte ovládacím gombíkom **B**, až kým sa nezobrazí želaná doba pece.
3. Potvrďte dobu pece stlačením tlačidla **C**.

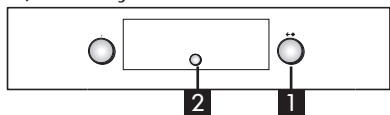
Nastavenie času ukončenia pece / asu oneskorenia pece

DÔLEŽITÉ: nastavenie posunutého štartu nie je k dispozícii pri nasledujúcich funkciách: RÝCHLY PREDOHREV, CHLIEB/PIZZA.

Pozn.: pri tomto nastavení sa teplota dosiahne postupnejšie, preto sa doba pece oproti dobám uvedeným v tabuľkách pece mieme predlžia.

Čas ukončenia pece sa dá nastaviť posunutím času zapnutia rúry, a to až o maximálne 23 hodín a 59 minút po ťažiacom presného aktuálneho času. Toto sa dá urobiť až po nastavení doby pece. Po nastavení doby pece sa na displeji

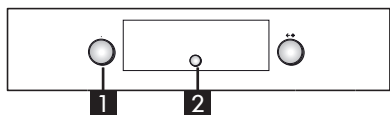
zobrazí asukon enia pe enia (napríklad 15:45) a bliká symbol .



Aby ste posunuli asukon enia pe enia posunutím štartu rúry, postupujte pod a nasledujúcich pokynov:

1. O tá ajte ovládacím gombíkom „Navigácia“ **B**, až kým sa nezobrazí as, kedy chcete, aby sa ukon ilo pe enie (napríklad 16:00).
2. Potvr te zvolenú hodnotu stla ením tla idla **C**: dve body v zobrazení asu blikajú, o indikuje, že nastavenie bolo vykonané správne.
3. Rúra posunie aszapnutia automaticky tak, aby sa pe enie ukon ilo v nastavenom ase.

Ovládací gombík asomieri

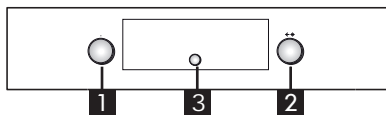


Táto funkcia sa dá použiť, iba ak je rúra vypnutá a je užito ná, napríklad, na kontrolu doby varenia cestovín.

Maximálna doba, ktorá sa dá nastaviť, je 23 hodín a 59 minút

1. S ovládacím gombíkom „Funkcie“ **A** na nule otá ajte gombíkom „Navigácia“, až kým sa nezobrazí želaná doba.
2. Stla ením tla idla **C** sa spustí odpo itavanie asu. Po uplynutí nastavenej doby sa na displeji zobrazí „KONIEC“ a zaznie zvukový signál. Aby ste ho zrušili, stla te tla idlo **C** (na displeji sa zobrazí presný as).

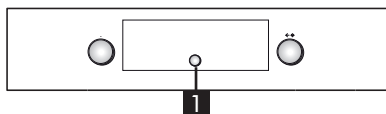
Vo ba špeciálnych funkcií




1. O tá ajte gombíkom „Funkcie“ **A**, kým sa na displeji nezobrazí „ROZMRAZOVANIE“ a príslušný symbol tejto funkcie.
2. O tá aním ovládacieho gombíka „Navigácia“ **B** sa posúvajte po zozname funkcií: ROZMRAZOVANIE, UDRŽIAVANIE V TEPLE, KYSNUTIE, PRÚDENIE VZDUCHU ECO.
3. Stla te tla idlo **C** na potvrdenie.


Zhnednutie

Po ukon ení pe enia sa u funkcií, ktoré to umož ňujú, na displeji zobrazí možnosť zhnednutia jedla. Táto funkcia sa dá aktívova, iba ak ste nastavili dobu pe enia.

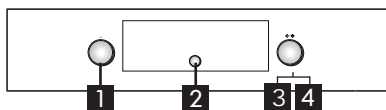


Po uplynutí doby prípravy sa na displeji zobrazí: „STLA TE  NA ZHNEKNUTIE“. Stla ením tla idla **C** rúra spustí fázu zhnednutia trvajúcu 5 minút. Táto funkcia sa dá aktívova iba dvakrát

Vo ba funkcie chlieb/pizza

Posunutím ukazova te a „Funkcie“ **A** do polohy symbolu  sa sprístupnia rozšírené ponuky dvoch automatických funkcií na pe enie „chleba“ a „pizze“.

Chlieb

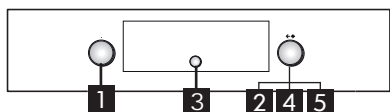


1. O to te gombík „Funkcie“ **A** na symbol

: displej zobrazí „CHLIEB“ a vedľa AUTO.

2. Stlačením **C** nastavíte funkciu.
3. Otvorením ovládacím gombíkom „Navigácia“ **B**, aby ste nastavili želanú teplotu (od 180 °C po 220 °C) a potvrdíte tlačidlom **C**.
4. Otvorením ovládacieho gombíka „Navigácia“ **B** nastavíte želanú dobu pečenia a stlačením **C**, čím sa spustí pečenie.

Pizza



1. Otvorením gombíka Funkcie **A** na symbol : displej zobrazí „CHLIEB“. Aby ste nastavili funkciu „PIZZA“, dodržte nasledujúci postup:
2. Otvorením ovládacím gombíkom „Navigácia“ **B**, na displeji sa zobrazí „PIZZA“.
3. Stlačením **C** nastavíte funkciu.
4. Otvorením ovládacím gombíkom „Navigácia“ **B**, aby ste nastavili želanú teplotu (od 220 °C po 250 °C) a potvrdíte tlačidlom **C**.
5. Otvorením ovládacieho gombíka „Navigácia“ **B** nastavíte želanú dobu pečenia a stlačením **C**, čím sa spustí pečenie.

Nastavenia

Posunutím ukazovateľa ovládacieho gombíka „Funkcie“ **A** na symbol sa sprístupní rozšírená ponuka obsahujúca päť nastavení displeja, ktoré sa dajú zmeniť.

Hodiny

Otvorením ovládacím gombíkom „Navigácia“ **B**, až kým sa nezobrazí HODINY. Aby ste upravili jas, postupujte podľa pokynov v predchádzajúcej časti (NASTAVENIE PRESNEHO ASU).

Eko

Keď je zvolený režim ECO (ON), displej zníži jas a zobrazuje hodiny, pokiaľ je rúra v polohe dlhšie ako 3 minúty. Okrem toho sa po aspečení vypne vnútorné osvetlenie. Aby sa na displeji znovu zobrazili informácie a znovu sa zaplo osvetlenie, stlačíte tlačidlo **C** alebo otvorením jeden z gombíkov.

1. Otvorením ovládacím gombíkom „Navigácia“ **B**, až kým sa nezobrazí „ECO“.
2. Stlačením tlačidla **C** sa sprístupnia nastavenia (ON/OFF).
3. Otvorením ovládacieho gombíka „Navigácia“ **B** zvolíte želané nastavenie a potvrdíte tlačidlom **C**.
4. Po aspečení pečenia, ak je aktivovaný režim Eco, žiarovka vnútri rúry zhasne po 1 minúte pečenia a znovu sa zapne po každom zásahu používateľa.

Zvukové znamenie

Aby ste zvukové znamenie aktivovali alebo vypli, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:











1. Otvorením ovládacím gombíkom „Navigácia“ **B**, až kým sa nezobrazí „ZVUK“.
2. Stlačením tlačidla **C** sa sprístupnia nastavenia (ON/OFF).
3. Otvorením ovládacieho gombíka „Navigácia“ **B** zvolíte želané nastavenie a potvrdíte tlačidlom **C**.












Jas

Aby ste upravili jas displeja, postupujte podľa nasledujúcich pokynov:







1. Otvorením ovládacím gombíkom „Navigácia“ **B**, až kým sa nezobrazí „JAS“.
2. Stlačením tlačidla **C**, na displeji sa zobrazí číslo 1.
3. Otvorením gombíka „Navigácia“ **B** sa zvýši alebo zníži jas potvrdíte stlačením **C**.





Tabuľka prípravy

Druh jedla	Funkcia		Úroveň	Teplota (°C)	Doba prípravy (min)	Príslušenstvo
Kysnuté koláče		X	2	160-180	30-90	Forma na tortu na rošte
		X	1-3	160-180	30-90	Úroveň 3: Forma na tortu na rošte Úroveň 1: Forma na tortu na rošte
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdelník, jablkový koláč)		-	2	160-200	30-85	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo forma na tortu na rošte
		X	1-3	160-200	35-90	Úroveň 3: Forma na tortu na rošte Úroveň 1: Forma na tortu na rošte
Sušienky / koláčiky		X	2	170-180	15-45	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie
		X	1-3	150-170	20-45	Úroveň 3: plech na pečenie Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
Odpávaný cesto		X	2	180-200	30-40	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie
		X	1-3	180-190	35-45	Úroveň 3: plech na pečenie Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
Snehové sušienky		X	2	90	110-150	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie
		X	1-3	90	130-150	Úroveň 3: plech na pečenie Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie

Druh jedla	Funkcia		Úroveň	Teplota (°C)	Doba prípravy (min)	Príslušenstvo
Chlieb/pizza/ posúch		X	2	190-250	15-50	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie
		X	1-3	190-250	25-50	Úroveň 3: plech na pečenie Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
Chlieb		X	2	180-220	30-50	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo rošt
Pizza		X	2	220-250	15-30	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie
Mrazená pizza		X	2	250	10-15	Úroveň 2: nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie alebo rošt
		X	1-3	250	10-20	Úroveň 3: plech na pečenie Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)		X	2	180-190	35-45	Forma na tortu na rošte
		X	1-3	180-190	45-60	Úroveň 3: Forma na tortu na rošte Úroveň 2: Forma na tortu na rošte
Lístkové cesto / odpaované cesto		X	2	190-200	20-30	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie
		X	1-3	180-190	20-40	Úroveň 3: plech na pečenie Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie
Lasagne / Zapečené cestoviny / cannelloni / nákypy		X	2	190-200	30-60	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie na rošte

Druh jedla	Funkcia		Úroveň	Teplota (°C)	Doba prípravy (min)	Príslušenstvo
Jahacie / teľacie / hovädzie / bravové 1 kg		X	2	190-200	70-100	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie na rošte
Kura / králik / kačica 1 kg		X	2	200-230	50-100	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie na rošte
Morka/hus 3 kg		X	1-2	190-200	80-130	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie na rošte
Pečené ryby / ryby pečené v alobalu (filé, vcelku)		X	2	180-200	40-60	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie na rošte
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		X	2	170-190	30-60	Peká na rošte
Hrianky		–	4	3 (vysoká)	2-5	Rošt
Filé / plátky rýb		–	4	2 (stredná)	20-35	Úroveň 4: drôtený rošt (v polovici doby prípravy obráťte) Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie svodou
Klobásky / Kebab / Rebička / Hamburgery		–	4	2-3 (stredná-vysoká)	15-40	Úroveň 4: drôtený rošt (v polovici doby prípravy obráťte) Úroveň 3: nádoba na odkvapkávanie svodou

Druh jedla	Funkcia		Úroveň	Teplota (°C)	Doba prípravy (min)	Príslušenstvo
Pečené kurča 1-1,3 kg		X	2	2 (stredná)	50-65	Úroveň 2: rošť (po uplynutí dvoch tretín doby pečenia jedlo obrátiť) Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie svodou
				3 (vysoká)	60-80	Úroveň 2: otočný raž Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie svodou
Krvavý roastbeef 1 kg		-	2	2 (stredná)	35-50	Pečá na rošť (v prípade potreby v dvoch tretinách doby prípravy jedlo obrátiť)
Jahňacie stehno / koleno		-	2	2 (stredná)	60-90	Nádoba na odkvapkávanie alebo pečá na rošť (v prípade potreby v dvoch tretinách doby prípravy jedlo obrátiť)
Pečené zemiaky		-	2	2 (stredná)	35-50	Nádoba na odkvapkávanie / plech na pečenie (v prípade potreby v dvoch tretinách doby prípravy jedlo obrátiť)
Gratinovaná zelenina		-	2	3 (vysoká)	10-15	Pečá na rošť
Lasagne a mäso		X	1-3	200	50-100*	Úroveň 3: pečá na rošť Úroveň 1: nádoba na odkvapkávanie alebo pečá na rošť

Druh jedla	Funkcia		Úrove	Teplota (°C)	Doba prípravy (min)	Príslušenstvo
Lasagne a mäso		X	1-3	200	45-100*	Úrove 3: peká na rošte Úrove 1: nádoba na odkvapkávanie alebo peká na rošte
Ryby a zelenina		X	1-3	180	30-50*	Úrove 3: peká na rošte Úrove 1: nádoba na odkvapkávanie alebo peká na rošte
Plnené mäso		–	3	200	80-120*	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie na rošte
Kúsky mäsa (králik, kurča, jahňacie)		–	3	200	50-100*	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie na rošte

* Doby prípravy jedla sú približné. Jedlá môžete z rúry vybrať v inom čase, v závislosti od osobných preferencií.

istenie a údržba

ISTENIE

⚠️ VAROVANIE!

- Nikdy nepoužívajte istiace zariadenia využívajúce paru.
- Rúru oistite, až keď bude chladná na dotyk.
- Odpojte spotrebiť od elektrického napájania.

Povrch rúry

i DÔLEŽITÉ: nepoužívajte korozívne ani abrazívne istiace prostriedky. Ak sa niektorý z uvedených prostriedkov dostane do kontaktu so spotrebiťom, okamžite ho potierajte vlhkou utierkou.

- Povrch oistite vlhkou utierkou. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niečo ako kvapiek umývacieho prostriedku na riad. Nakoniec utrite suchou utierkou.

Vnútro rúry

i DÔLEŽITÉ: nepoužívajte abrazívne špongie ani kovové škrabky alebo drôtenky. Inak by mohli poškodiť smaltované povrchy a sklo na dverkách.

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyistite, kým je ešte mierne teplá, aby ste odstránili zapáchajúce zvyšky a škvrny spôsobené zvyškami jedál (napr. pri príprave jedál s vysokým obsahom cukru).
- Používajte značkové kovové istiace prípravky na rúru a dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Sklo dveriek oistite vhodnými kvapalnými istiacimi prostriedkami. Vyberte dverku uah uje istenie (pozrite ÚDRŽBA). Vnútro skla je hladké, o uah uje istenie.

POZNÁMKA: po as dlhého pe enia jedál s vysokým obsahom vody (napr. pizza, zelenina a pod.) môže na vnútornej strane dveriek a okolo tesnenia kondenzovať voda. Rúru po vychladnutí osušte utierkou alebo špongiou.

Príslušenstvo

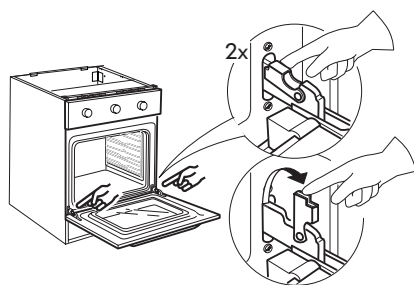
- Ihne po použití príslušenstvo namoťte do vody, do ktorej ste pridali umývacie prostriedok a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice.
- Zvyšky jedál odstráňte vhodnou kefkou alebo špongiou.

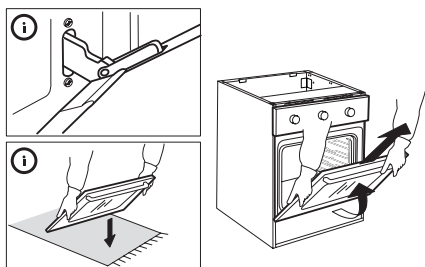
ÚDRŽBA

⚠️ VAROVANIE!

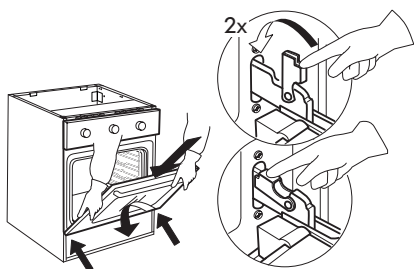
- Používajte ochranné rukavice.
- Pred vykonaním nasledujúcich úkonov sa uistite, že sa rúra ochladila.
- Odpojte rúru od elektrického napájania.

Pri vyberaní dveriek



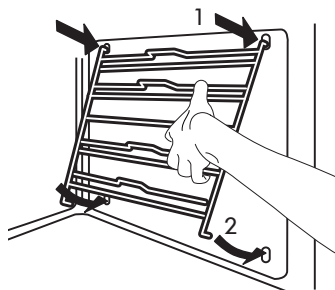


Montáž dvierok



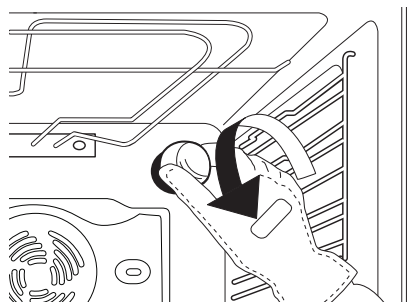
Vybratie bo ných mriežok

Posuňte bočnú mriežku nahor, kým sa neuvoľnia dve spodné koncovky, potom mriežku otočte k stredu priestoru rúry. Ak chcete mriežku vrátiť na miesto, urobte vyššie uvedené kroky v opačnom poradí.



Výmena zadnej žiarovky

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.



Obr. 5

2. Odskrutkujte kryt žiarovky (obr. 5), vymeňte žiarovku (údaje o type sú v poznámke) a opäť zaskrutkujte kryt žiarovky.
3. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.

POZNÁMKA:

- Používajte iba halogénové žiarovky 40W/230 V typu G9, T300° C (v závislosti od modelu).
- Žiarovka použitá v tomto spotrebiči je špeciálna žiarovka určená iba na použitie v elektrických spotrebičoch. Nie je vhodná na osvetlenie bytových priestorov (Nariadenie Komisie (ES) 244/2009).
- Žiarovky dostanete v autorizovanom servisnom stredisku IKEA.

o robí , ak...

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Elektrické napájanie nefunguje.	Skontrolujte, či je sieť pod napätím.
	Rúra nie je zapojená do elektrickej siete.	Zapojte rúru do elektrickej siete.
		Rúru vypnite a znova zapnite, skontrolujte, či sa problém neodstránil.
Dvierka sa neotvoria		Rúru vypnite a znova zapnite, skontrolujte, či sa problém neodstránil.
Elektronický displej nefunguje:		Ak sa na displeji zobrazuje písmeno „F“ a potom čísla, zavolajte najbližšie autorizované servisné stredisko. V takom prípade oznámte číslo, ktoré je zobrazené po písmene „F“.

Skôr, ako zavoláte autorizované servisné stredisko:

1. Skúste problém vyriešiť sami pomocou odporúčaní uvedených v tabuľke „o robí , ak ...“.

2. Spotrebič vypnite a opäť ho zapnite, aby ste zistili, či problém pretrváva.

Ak po vykonaní vyššie uvedených kontrol rúra stále nefunguje, zavolajte autorizované servisné stredisko.

Vždy uveďte:

- krátky opis poruchy;
- typ a presný model rúry;
- servisné číslo (číslo uvedené po slove Service na výrobnom štítku), ktorý sa nachádza na pravej strane vnútorného okraja rúry (vidno ho po otvorení dvierok);

SERVICE 0000 000 00000



- vašu celú adresu;
- vaše telefónne číslo.

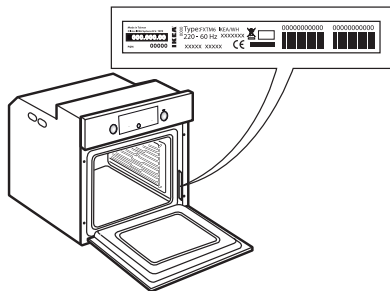
Ak je potrebná nejaká oprava, kontaktujte autorizované servisné stredisko IKEA (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správne vykonanie opravy).

Technické údaje

Druh výrobku: Zabudovaná elektrická rúra	
Identifikácia modelu: BEJUBLAD 603.009.01, BEJUBLAD 403.009.02, BEJUBLAD 603.008.97 BEJUBLAD 403.008.98, RAFFINERAD 003.009.18, RAFFINERAD 803.009.19	
Počet otvorov	1
Zdroj tepla	Elektrický
Počet funkcií	11
Využitelný objem. Meraný po vybratí všetkých bočných mriežok a katalytických panelov	65
Plocha najväššieho plechu na pečenie cm ²	1200
Trieda energetickej účinnosti (najnižšia spotreba)	A+
Index energetickej účinnosti	81,7
Spotreba energie Konvenčná funkcia (pri štandardnom zaťažení a pri hornej + spodnej ohrevo) kWh/cyklus	0,87
Spotreba energie ECO Funkcia núteného prúdenia vzduchu (so štandardným zaťažením a ohrevom s núteným prúdením vzduchu) kWh/cyklus	0,67
Vrchný ohrevný článok W	2450
Spodný ohrevný článok, W	1150
Ohrevný článok grilu W	2450
Ohrevný článok ventilátora W	2000
Chladiaci ventilátor, W	12-21
Žiarovka rúry, W	40
Výkon ventilátora rúry W	12-21
Celkový výkon, W	2600
Rozmery	
Šírka mm	595
Výška mm	595
Hĺbka mm	564
Hmotnosť spotrebiča	Kg 34

Technické údaje

Technické informácie sa nachádzajú na typovom štítku vnútri spotrebi a.



Inštalácia

Po vybalení rúry skontrolujte, či sa spotrebi pri preprave nepoškodil a či sa dvierka správne zatvárajú. V prípade problémov zavolajte predajcu alebo najbližšie autorizované servisné stredisko. Aby ste predišli akémuko vek poškodeniu, pri inštalácii iba vyberte rúru z podstavca z polystyrénu.

Príprava skrinky, kde má by rúra vstavaná

- Jednotky kuchynskej linky musia odoláva teplotu (min 90 °C).
- Pred vsadením rúry urobte všetky potrebné výrezy a z otvoru odstrá te odrezky a piliny.
- Po inštalácii nesmie by spodná as rúry prístupná.
- Na zaru enie správnej innosti spotrebi a zabezpe te, aby nebola prikrytá minimálna medzera medzi pracovnou plochou a horným okrajom rúry.

Všeobecné odporú ania

Pred používaním

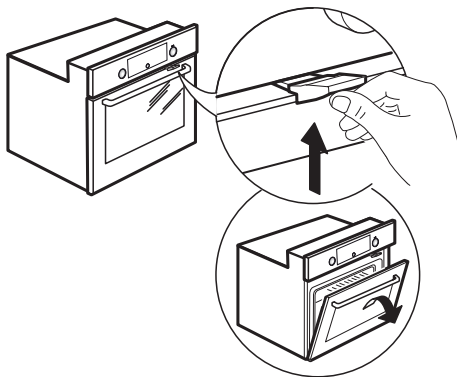
- Odstrá te všetky ochranné diely z lepenky, ochranné fólie a nálepky z príslušenstva.
- Neodstra ujte výrobný štítok, ktorý sa nachádza na pravej strane rámu dvierok.
- Z rúry vyberte príslušenstvo a zohrejte ju na 200°C, nechajte ju tak približne jednu hodinu, aby sa odstránil pach a dym z izola ného materiálu a konzerva ného tuku.

Po aspožívania

- Nekla te na dverka a ťké predmety, pretože by ich to mohlo poškodi .
- Neopierajte sa o dverka a na ich ruková ni nevešajte.
- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Nikdy nelejte vodu do horúcej rúry. Mohol by sa tak poškodi smaltovaný povrch.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodi smaltovaný povrch.
- Skontrolujte, i elektrické káble alebo iné elektrické spotrebi e v blízkosti rúry nemôžu prís do styku s jej horúcimi asami alebo i sa nemôžu zachyti do jej dverok.
- Rúru nevystavujte poveternostným vplyvom.

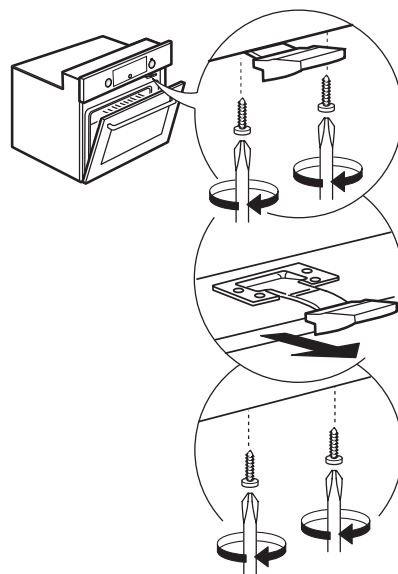
Uzáver dverok

Spôsob otvorenia dverok pomocou uzáveru je zobrazený na obr. 1.



Obr. 1

Bezpe nostnú poistku dverok možno vybra pod a postupu na obrázkoch (pozrite si obr. 2).



Obr. 2

Odporúčané používanie a rady

Ako íta tabu ku príprave jedla

Tabu ka indikuje najvhodnejšiu funkciu na použitie pre dané jedlo, na prípravu na jedle alebo viacerých úrovniach sú asne. Doba peenia sa za iná vloženie potravín do rúry, bez zarátania doby predohrevu (ke sa vyžaduje). Teploty peenia a doby sú iba približné a závisia od množstva a druhu jedla, ako aj od použitého príslušenstva. Na zaítku použite najnižšie odporúčaní hodnoty a ak jedlo nie je hotové, potom hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednosťte tmavé kovové pekáče alebo plechy. Okrem toho môžete použiť panvice a príslušenstvo z pyrexu alebo keramiky, nezabudnite však, že peenie sa trochu predži. Na dosiahnutie najlepších výsledkov prísne dodržiavajte odporúčaníania v tabu ke peenia a vo te dodané príslušenstvo, ktoré sa má vložiť na rôzne úrovne.

Peenie rôznych jedál sú asne

Použitím funkcie „PRÚDENIE VZDUCHU“ môžete piec rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu peenia sú asne (napríklad: ryby a zeleninu) na rôznych úrovniach v rúre. Vyberte jedlo, ktoré sa peie kratšie a jedlo, ktoré sa má piec dlhšie, nechajte v rúre.

Kolá e

- Jemné zákusky pe te pri funkcii tradi ného peenia na jednej úrovni. Používajte tmavé kovové pekáče a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri peení na viac ako jednej úrovni zvolte funkciu peenia s ventilátorom a pose vyme te polohy pekáčov, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.

- Pri skúške, í je kysnutý kolá upe ený, vpichnete do stredu kolá a drevené špáradlo. Ak bude špáradlo po vybratí isté, kolá je hotové.

- Ak používate pekáče s teónovým povrchom, okraje nevyčistíte maslom, pretože kolá nevyrastie okolo okrajov rovnomerne.

- Ak kolá pose peenia „klesne“, nabudúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo kvapalín v zmesi a miešajte opatrnejšie.

- U kolá ov s vlhkou plnkou (tvarohovou alebo ovocnou) použite funkciu „KONVEN ENÉ PE ENIE“. Ak je základ kolá a vlhký, pe te ho na nižšej úrovni a pred prídanim plnky posypte korpus kolá a strúhankou alebo pomletými sušienkami.

Mäso

- Používajte pekáče alebo pyrexovú nádobu vhodnej ve kosti pre kus mäsa, ktorý sa má piec. Pri peení ve kých kusov priliehte do pekáča trochu vývaru a pose peenia mäso podlievajte. Po upe ení nechajte mäso odstá v rúre pose as alších 10-15 minút alebo ho zaba te do alobalu.

- Ke chcete grilova mäso, zvolte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opeenie. Ve mi hrubé kusy si vyžadujú dlhšiu dobu peenia. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvolte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso alej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín doby peenia mäso obrá te.

- Na zachytávanie šavy z mäsa sa odporúča vsunúť priamo pod rošt s peeným mäsom nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Pod a potreby obrá te.

Pizza

Plech mieme vymažte, pizza tak bude ma chrumkavú kôrku. Po uplynutí dvoch tretín doby peenia posypte pizzu posekanou mozzarellou.

Funkcia kysnutia

Pred vložením cesta do rúry sa odporú a prikry ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20-25°C) sa doba cesta skracuje o približne jednu tretinu. Doba na vykysnutie 1kg dávky cesta na pizzu je približne jedna hodina.

Elektrické zapojenie

Skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedá napätiu v elektrickej sieti domácnosti. Typový štítok je umiestnený na prednom okraji rúry, vidíte ho pri otvorených dverkách.

Výmenu elektrického napájacieho kábla (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) smie urobiť iba kvalifikovaný elektrikár. Kontaktujte autorizované servisné stredisko IKEA.

Informácie k ochrane životného prostredia


Likvidácia obalových materiálov

- Materiál obalu je 100 % recyklovateľný, označený symbolom recyklácie (♻️). Z tohto dôvodu sa rôzne typy obalu musia likvidovať zodpovedne, v plnom súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadov.

Likvidácia spotrebiča

- Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení - Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Zaistením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomôžete predchádzať možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by inak mohli vzniknúť nevhodným zaobchádzaním so spotrebičom.



- Symbol  na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v príslušnom zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických spotrebičov.

Rady na úsporu energie

- Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál.
- Použite tmavé lakované alebo smaltované formy na pečenie, ktoré lepšie pohlcujú teplo.
- Rúru vypnite 10/15 minút pred uplynutím nastavenej doby. Jedlo, ktoré si vyžaduje dlhšiu prípravu, sa bude piecť aj po vypnutí rúry.

Prehlásenie o zhode

- Táto rúra je navrhnutá tak, aby mohla prísť do kontaktu s potravinami, ako určuje európske nariadenie (CE) 1935/2004 a bola navrhnutá, vyrobená a predaná v súlade s bezpečnostnými požiadavkami smernice o nízkom napätí 2006/95/ES (ktorá nahrádza smernicu 73/23/EHS s úpravami), ochrannými požiadavkami smernice „EMC“ 2004/108/ES.
- Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn nariadení Európskeho parlamentu a Rady 65/2014 a 66/2014 v súlade s európskou normou EN 60350-1.

Ako dlho platí záruka IKEA?

Platnosť záruky je päť (5) rokov od pôvodného dátumu nákupu spotrebiteľ a v predaji IKEA, s výnimkou spotrebiteľov s názvom LAGAN, u ktorých sa uplatňuje záruka trvajúca dva (2) roky. Ako doklad o nákupe slúži pôvodný pokladničný blok. V prípade opravy počas platnosti záruky sa platnosť záruky spotrebiteľ a spotrebiteľ nepredlžuje.

Na ktoré spotrebiteľské nábytky sa nevzťahuje päťročná (5) IKEA záruka?

Ponuka spotrebiteľov s názvom LAGAN a všetky spotrebiteľské nábytky kúpené v IKEA pred 1. augustom 2007.

Kto vykonáva servis?

Poskytovateľ autorizovaného servisu IKEA bude poskytovať servis prostredníctvom vlastnej siete.

Na čo sa vzťahuje záruka?

Záruka sa vzťahuje na poruchy spotrebiteľské nábytky spôsobené výrobnými alebo materiálovými chybami od dátumu nákupu v predajni IKEA. Záruka sa vzťahuje výhradne na spotrebiteľské nábytky používané v domácnosti. Výnimky sú uvedené pod titulom "Na čo sa nevzťahuje táto záruka?" Počas doby platnosti záruky budú náklady na odstránenie porúch, napr. opravy, náhradné diely, prácu a dopravu, hradené za podmienky, že spotrebiteľ bude prístupný na vykonanie opravy bez toho, že by boli nevyhnutné špeciálne výdavky. Za týchto podmienok sa aplikujú predpisy EÚ (č. 99/44/EG) a príslušné miestne predpisy. Vymenené náhradné diely sú vlastníctvom IKEA.

Čo urobí IKEA na nápravu problému?

Servisné stredisko určené spoločnosťou IKEA výrobok zhodnotí a rozhodne, na vlastnú zodpovednosť, či sa na poruchu

spotrebiteľ a vzťahuje záruka. V prípade, že sa na poruchu vzťahuje záruka, servisné stredisko IKEA alebo autorizovaný servisný partner prostredníctvom svojich vlastných servisných pracovníkov, na vlastnú zodpovednosť, opraví poškodený výrobok alebo ho vymení za rovnaký alebo porovnateľný výrobok.

Na čo sa nevzťahuje táto záruka?

- Normálne opotrebovanie a poškodenie.
- Úmyselné poškodenie alebo poškodenie nedbalosťou, škody spôsobené nedodržaním pracovných postupov, nesprávna inštalácia alebo zapojenie do elektrickej siete s nesprávnym napätím, poškodenie spôsobené chemickou alebo elektrochemickou reakciou, hrdza, korózia alebo poškodenie vodou vrátane škôd spôsobených nadmerným množstvom vodného kameňa a v dodávanej vode, ale nielen tým, škody spôsobené mimoriadnymi podmienkami životného prostredia.
- Spotrebiteľský materiál vrátane batérií a žiaroviek.
- Časti bez funkcií a dekoratívne časti, ktoré bežne neovplyvujú normálne používanie spotrebiteľského nábytku a vrátane škrabancov a možných farebných zmien.
- Náhodné poškodenie spôsobené cudzími predmetmi alebo látkami, poškodenie istiacich alebo uvoľňovacích filtrov, systém odvodu vody alebo zástrčky na saponáty.
- Poškodenie nasledujúcich častí: keramické sklo, príslušenstvo, koše na riad a príbor, prírodné a odtokové hadice, tesnenia, žiarovky a kryty osvetlenia, obrazovky, ovládacie gombíky, puzdrá a časti krytov. S výnimkou že predmetné poškodenie je

- z dôvodu výrobných chyby.
- Prípady, v ktorých nebola zistená žiadna porucha pri prehliadke technikom.
- Opravy, ktoré neboli vykonané v autorizovanom stredisku a/alebo stredisku autorizovaného servisného partnera alebo prípady, kedy neboli použité originálne náhradné diely.
- Poruchy spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo za nedodržania technických špecifikácií.
- Použitie spotrebi a v prostredí odlišnom od domácnosti, napr. profesionálne použitie.
- Poškodenia pri preprave. Ak zákazník prepravuje výrobok domov alebo na inú adresu, IKEA nepreberá žiadnu zodpovednosť za poškodenia spôsobené počas prepravy. V prípade, že výrobok na adresu zákazníka dopravuje IKEA, zodpovednosť za škody spôsobené pri preprave preberá IKEA.
- Náklady súvisiace s prvou inštaláciou výrobkov IKEA. Napriek tomu, ak zmluvný partner spol. IKEA alebo autorizovaný servisný partner vykoná opravu alebo výmenu za podmienok určených touto zárukou, poskytovať servisných služieb alebo autorizovaný servisný partner, pod a potreby, opäť nainštaluje opravený alebo nainštaluje vymenený spotrebi .

Tieto obmedzenia sa nevzťahujú sa bezporuchovú prácu vykonávanú odborníkom použitím našich originálnych dielov na prispôbenie spotrebi a technickým požiadavkám bezpečnostných predpisov inej krajiny EÚ.

Ako sa aplikujú vnútroštátne predpisy
Záruka IKEA vám poskytuje špecifické práva, ktoré sú v súlade alebo presahujúce súvisiace právne nároky platné v krajine.

Napriek tomu, tieto podmienky neobmedzujú žiadne práva spotrebiteľa a predpísané vnútroštátnymi zákonmi a predpismi.

Oblasť platnosti

U spotrebi ov kúpených v jednej krajine EÚ a prenesených do inej krajiny EÚ budú servis poskytovateľ prevádzky servisu za normálnych záručných podmienok novej krajiny. Povinnosť vykonania servisu v rámci záruky sa vzťahuje iba na spotrebi e, ktoré sú zapojené v súlade s:

- technickými požiadavkami platnými v krajine, v ktorej sa žiada o záruku;
- pokynmi na montáž a bezpečnostnými opatreniami uvedenými v návode na používanie.

Príslušný ZÁRUČNÝ SERVIS pre výrobky

Prosíme kontaktovať príslušné autorizované servisné stredisko IKEA pre prípady:

- uplatnenia záruky na opravu;
- žiadosti o ujasnenie týkajúcej sa inštalácie spotrebi a IKEA v príslušnej kuchynskej linke IKEA;
- žiadosti o ujasnenie funkcií spotrebi ov IKEA.

Aby sa zabezpečilo, že naša pomoc bude čo najlepšia, prosíme, aby ste si predtým, ako nás budete kontaktovať, preštudovali Pokyny pre nainštaláciu a Návod na obsluhu spotrebi a.

Ako nás nájdete ak potrebujete náš servis



Prosím pozrite si poslednú stranu tohto manuálu, kde nájdete kompletný zoznam a autorizovaných servisných stredísk a príslušné národné telefónne čísla.

i Z dôvodu poskytnutia o najrýchlejšieho servisu Vám odporujeme využiť príslušné telefónne číslo z uvedeného zoznamu v tomto návode. Vždy skontrolujte číslo uvedené v návode spotrebiteľa, pre ktorý potrebujete technickú pomoc.

Prosíme, vždy uvádzajte príslušné číslo spotrebiteľa IKEA (8 znakový kód) a 12 znakové servisné číslo nachádzajúce sa na výrobnom štítku vášho spotrebiteľa.

i **ODLOŽTE SI POKLADNIČNÝ BLOK!**

Je to doklad o nákupe a budete ho potrebovať pri požiadaní o záručnú opravu. Na pokladničnom bloku je okrem toho uvedený názov spotrebiteľa IKEA a číslo (8 znakový kód), a to pre každý spotrebiteľ, ktorý ste si kúpili.

Potrebujete nejakú pomoc navyše?

Pre akékoľvek dodatočné otázky týkajúce sa po predaji vášho výrobku prosíme obráťte sa na IKEA linku zákazníka. Doporučujeme Vám zoznámiť sa podrobne s dokumentáciou výrobku vopred než nás kontaktujete.

Turinys

Saugos informacija	117	K daryti, jei...	136
Gaminio aprašymas	120	Techniniai duomenys	137
Valdymo skydelis	122	rengimas	138
Funkcij s rašas	122	Rekomenduojamas naudojimas	
Ekranas	123	ir patarimai	140
Kasdienis naudojimas	126	Elektros prijungimas	142
Gaminimo lentel s	129	Aplinkos apsauga	142
Valymas ir prieži ra	134	„IKEA“ GARANTIJA	143

Saugos informacija

Labai svarbu r pintis savo ir kit asmen sauga.

Šiame vadove bei ant prietaiso pateikti svarb s saugos persp jimai, kuriuos b tina perskaityti ir kuri visada privaloma laikytis.

⚠ Tai yra su sauga susij s pavojaus simbolis, naudotojus persp jantis apie potencialius pavojus jiems patiems arba kitiems asmenims.

Prieš visus persp jimus d l saugos yra pavojaus simbolis ir tokie terminai:

⚠ PAVOJUS! Nurodo pavojing situacij ; jei jos nevensite, patirsite rimt traum .

⚠ PERSP JIMAS! Nurodo pavojing situacij ; jei jos nevensite, galite patirti rimt traum . Visuose persp jimuose d l saugos pateikiama konkreti informacija apie esam potencial pavoj ir nurodoma, kaip sumažinti traumas, žalos ir elektros sm gio pavoj , kuris kyla prietais netinkamai naudojant B tinais laikykite s toliau pateikt instrukcij :

- Išpakuodami ir atlikdami bet kokius rengimo darbus, m v kite pirštines
 - Prieš vykdant bet kokius rengimo darbus, prietais b tina atjungti nuo elektros tinklo.
 - Elektros komponent rengim turi atlikti kvalif kuotas technikas; jis privalo vadovautis gamintojo instrukcijomis ir vietos saugos reglamentais. Prietais remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove.
- Maitinimo kabel leidžiama keisti tik kvalif kuotam elektrikui. Kreipkit s galiot technin s prieži ros centr .
- Reglamentai reikalauja š prietais žeminti.
 - Maitinimo kabelis turi b ti pakankamai ilgas, kad prietais sumontavus jam skirtame korpuse j b t galima prijungti prie elektros tinklo lizdo.
 - Kai prietaisas bus rengtas, renkite keli poli grandin s

pertraukikl, kuriame atstumas tarp kontakt visuose poliuose b t mažiausiai 3 mm; jis turi užtikrinti visišk atjungim esant III kategorijos virš tampiui ir turi b ti sumontuotas

fksuotoje grandin je vadovaujantis valstybiniais sujungimo reglamentais

- Draudžiama naudoti ilginamuosius laidus ir lizdinius šakotuvus.
- Nor dami prietais atjungti nuo elektros tinklo, netraukite už elektros maitinimo kabelio.
- Prietais rengus, jo elektros komponentai turi b ti nepasiekiami naudotojui.
- Jei indukcin splokšt spaviršius skil s, jos nenaudokite ir prietais išjunkite, kad nepatirtum te elektros sm gio (taikoma tik modeliams su indukcijos funkcija).
- Prietaiso nelieskite jokia dr gna k no dalimi, jo nenaudokite b dami basi.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje maistui gaminti. Kitokia paskirtimi naudoti draudžiama (pvz., šildyti patalpoms). Gamintojas neprisiima atsakomyb su už netinkam naudojim arba neteisingas kontrol s tais nuostatas
- Šiuo prietaisu gali naudotis vaikai nuo 8 met ir vy)M be a me ys, turintys psis ip jutimip arba rotip negalQ neturintys patirties ir in , je

pirštines, saugokit s, kad nepaliestum te kaitinam j element .

- prietais arba arti jo ned kite degi medžiag – prietais atsitiktinai jungus gali kilti gaisras
- Prietaise nekaitinkite ir gaminimui nenaudokite sandariai uždaryt stiklaini ar ind . D l stiklainyje susidariusio sl ggio, jis gali sprogti ir pažeisti prietais .
- Nenaudokite ind , pagamint iš sintetini medžiag .
- Perkait s aliejus ir riebalai lengvai užsiliepsnoja. Kai gaminate patiekalus, kuriuose daug riebal ar aliejaus, b kite budr s.
- Gaminimo metu prietaiso niekada nepalikite nepriži rimo.
- Jei gaminamuose patiekaluose naudojami alkoholiniai g rimai (pavyzdžiui, romas, konjakas, vynas), nepamirškite, kad esant aukštai temperat rai alkoholis garuoja. Tod l kyla pavojus, kad alkoholio garai, paliet elektrinius kaitinamuosius elementus, gali užsiliepsnoti.
- Jokiu b du nenaudokite valymo garais rengini .
- Piroliz s ciklo vykdymo metu orkait s nelieskite. Pasir pinkite, kad piroliz s ciklo vykdymo metu vaikai b t atokiai nuo orkait s (taikoma tik tuo atveju, jei orkait turi piroliz s funkcj).
- Pirolizinio valymo metu ir po

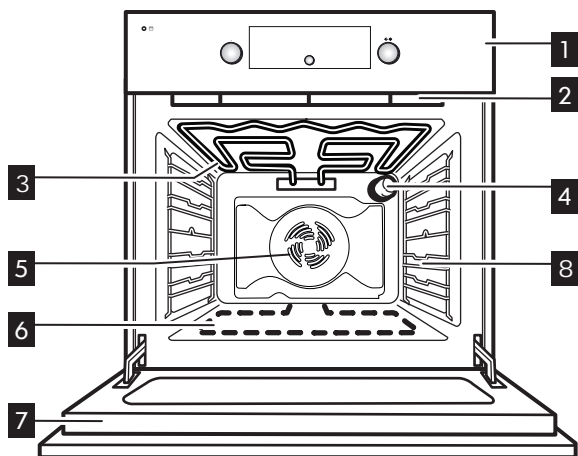
tokio valymo b tina pasir pinti, kad arti prietaiso negal t prieiti jokie naminiai gyv nai (ypa paukš iai).

- Naudokite tik tok temperat ros zond , kur rekomenduojama naudoti šioje orkait je.
- Orkait sdureli stiklo nevalykite šurkš iu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti pavirši ir d l to stiklas gali sudužti.
- Nor dami išvengti galimo elektros sm ggio, pasir pinkite, kad prieš kei iant lemput prietaisas b t išjungtas

Kaip išmesti buities prietaisus

- Šis prietaisas pagamintas iš medžiag , kurias galima perdirbti arba naudoti pakartotinai. Prietais išmeskite paisydami vietos atliek išmetimo reglament . Prieš išmesdami, nupjaukite elektros maitinimo laid .
- D l išsamesn s informacijos apie buitini elektrini prietais apdorojim , utilizavim ir perdirbim kreipkit s galiot vietos institucij , buitini atliek surinkimo mon arba parduotuv , kurioje prietais pirkote.

Gaminio aprašymas



- | | |
|--|--|
| 1 Valdymo skydelis | 6 Apačtinis kaitinamasis elementas (nesimato) |
| 2 Aušinimo ventiliatorius ¹⁾ (paslėptas) | 7 Orkaitės durelės |
| 3 Viršutinis kaitinamasis elementas / grilis | 8 Šoniniai grotelės |
| 4 Galiniai orkaitės lempos | |
| 5 Orkaitės ventiliatorius | |

1) Aušinimo ventiliatorius gali toliau veikti net orkaitės išjungus. Per pirolizinį valymą ventiliatorius veikia greičiau nei naudojant prastos gamtinio funkcijas.

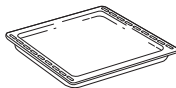
Priedai

Grotelių lentyna



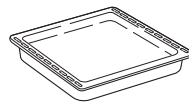
1x

Kepimo padklasis



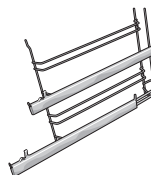
1x

Surinkimo padklasis



1x

Teleskopiniai b. geliai

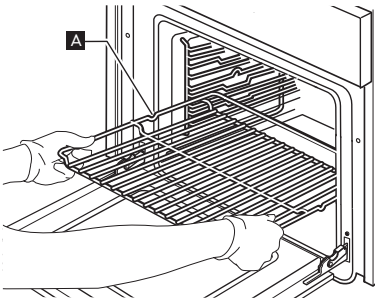


2x

Jei norite nusipirkti priedus, paskambinkite gamintojo techniniam centrui.

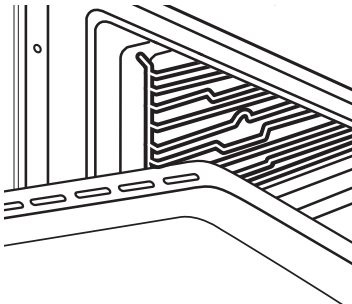
Kaip groteli lentynas ir kitus priedus kišti orkaitė

1. Groteli lentyn kiškite horizontaliai; iškilusi dalis „A“ turi būti nukreipta aukštyn (1 pav.).



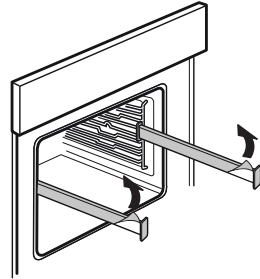
1 pav.

2. Kiti priedai, pavyzdžiui, surinkimo padklas ir kepamoji skarda, kišami taip pat, kaip ir groteli lentyna (2 pav.).



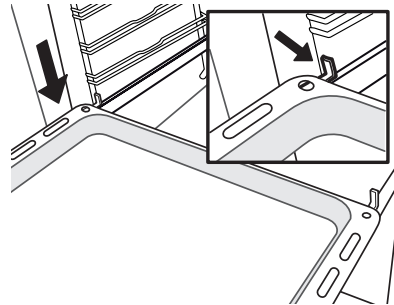
2 pav.

Pašalinkite mlynplivelį, kaip pavaizduota paveikslyje

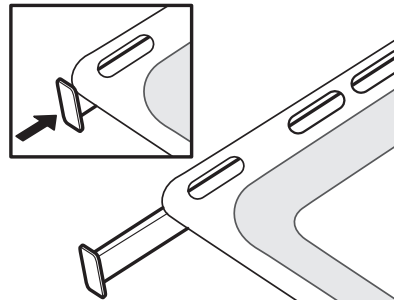


Padklai ir teleskopiniai b gelisulygiavimas

Surinkimo padklai padkita ant teleskopini b gelij užfksuodami tarp priekinio ir galinio fksatoriaus

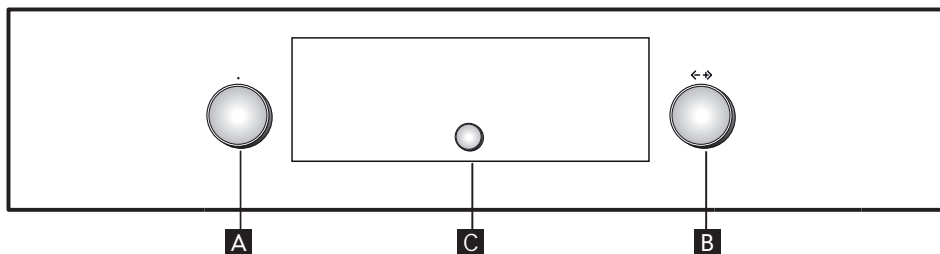


2 pav.



3 pav.

Valdymo skydelis



A Funkcijos parinkimo rankenelė

C Parinkimo / patvirtinimo mygtukas

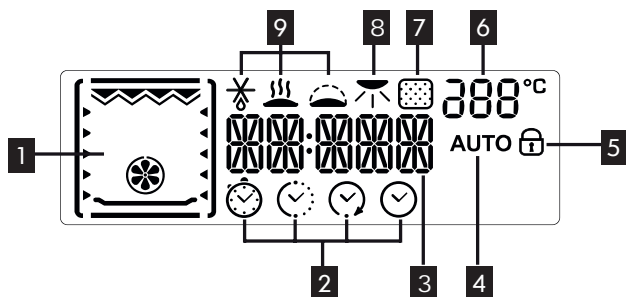
B Naršymo rankenelė

Pastaba: valdymo rankenelė yra ištraukiamas. Paspauskite vietą rankenelės viduryje ir rankenelė iššoks.

Funkcijų sąrašas

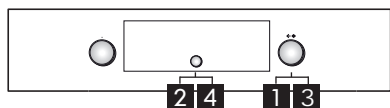
Pasukite funkcijų rankenelę bet kuri padėtis ir orkaitės įjungus ekrane bus rodomos funkcijos arba susiję submeniu. Submeniu galima pasiekti ir parinkti rankenelę pasukus funkcijų GRILIS, SPECIALIOSIOS, NUOSTATOS, DUONA/PICA padėtis.
D MESIO: funkcijų sąrašas ir aprašymai pateikti atskiroje lentelėje.

Ekranas



- 1** Kaitinamj element , veikian i esant aktyvioms vairioms gaminimo funkcijoms, rodmuo
- 2** Laiko valdymo simbolis: laikmatis, gaminimo laikas, gaminimo pabaigos laikas, laikas
- 3** Informacija apie parinktas funkcijas
- 4** Parinkta automatin DUONOS / PICOS funkcija
- 5** Dur užrakinimo indikatorius, rodomas vykstant automatinio valymo ciklui (šiam modelyje šios funkcijos n ra)
- 6** Orkait s vidaus temperat ra
- 7** Piroliz s funkcija (šiam modelyje šios funkcijos n ra)
- 8** Skrudinimas
- 9** Specialiosios funkcijos: atitirpdymas, šilumos išlaikymas, kildinimas

Laiko nustatymas



Orkait jungus pirm kart , ekrane pradeda mirks ti du valand skaitmenys








1. Sukdami naršymo ranken I **B**, nustatykite teising valandos vert .
2. Paspauskite mygtuk **C**, kad patvirtintum te; ekrane ima mirks ioti du minu i skaitmenys








3. Sukdami naršymo ranken I **B**, nustatykite teising minu i vert .
4. Paspauskite mygtuk **C**, kad patvirtintum te.

Apie tai, kaip pakeisti laiko nuostat , pavyzdžiui, vykus elektros maitinimo pertr kiui, skaitykite tolesn paragraf (NUOSTATOS).

Orkait s funkcij lentel

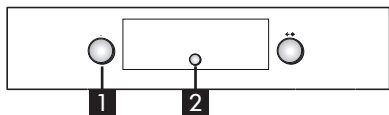
Orkait je yra 4 gaminimo lygiai. Jie skai uojami nuo apa tinio lygio.

Funkcija	Funkcijos aprašymas
	Gaminimo sustabdymas ir orkait sišjungimas
	Keliems patiekalams, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperat ra, ant dviej lentyn gaminimas tuo pa iu metu (pvz., žuviai, daržov ms, pyragai iams). Ši funkcij galima naudoti vairiems maisto produktams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto kit . Jei gaminate tik ant vienos lentynos, naudokite 2 lentyn . Jei gaminate ant dviej lentyn , naudokite 1 ir 3 lentynas; orkait išanksto kaitinkite.
	Bet kokio patiekalo tik ant vienos lentynos gaminimas. Naudokite antr lentyn . Priešdami maist vid , išanksto kaitinkite orkait .
	M sos ir pyrag su skystu daru (aštrių arba saldžių) ant vienos lentynos gaminimas. Naudokite antr lentyn . Priešgamindami išanksto kaitinkite orkait .
 DIDEL S	Dideli (virš 2,5 kg) m sos gabal gaminimas. Naudokite 1 arba 2 lentyn – priklausomai nuo gabalo dydžio. Orkait siš anksto kaitinti nereikia. Rekomenduojama gaminimo metu m s apversti, kad ji tolygiau paskrust . Naudinga m s kartkart mis aplaistyti, kad ji nesudži t .
	Žl gtaini , kebab ir dešreli gaminimas ant groteli ; daržovi apkep ir skrudintos duonos gaminimas. Maist pad kite ant 4 lentynos. Kai ant groteli kepate m s , naudokite surinkimo pad kl , kad j tek t gaminimo sultys. J pad kite ant 3 lentynos ir pilkite apytiksliai pus litro vandens. Orkait s išanksto kaitinti nereikia. Gaminimo metu dures turi b ti uždarytos.
	Dideli m sos gabal kepimas (kojos, kepta jautiena, viš iukai). Maist pad kite ant vidurin s lentynos. Naudokite surinkimo pad kl , kad j tek t gaminimo sultys. J pad kite ant 1/2 lentynos ir pilkite apytiksliai pus litro vandens. Orkait siš anksto kaitinti nereikia. Gaminimo metu dures turi b ti uždarytos.
	vairi tip ir dydži pic bei duonos kepimas. Ši funkcij sudaro dvi programos su iš anksto nustatytais nuostatomis. Tiesiog nurodykite reikalingas vertes (temperat r ir laik) ir orkait automatiškai valdys gaminimo cikl . Išanksto kaitin orkait , teš d kite ant 2 lentynos.

Funkcija	Funkcijos aprašymas
	Paspartinamas maisto atitirpinimas. Maist pad kite ant vidurin s lentynos. Maist palikite pakuot je, kad nedži t jo išor .
 IŠLAIKYMAS	K tik pagaminto maisto karš io ir šviežumo išlaikymas (pvz., m sos, kepto maisto arba apkep su vaisiais). Maist pad kite ant vidurin s lentynos. Ši funkcija bus neaktyvi, jei temperat ra orkait je yra virš 65°.
	Optimalus saldžios arba aštrios tešos kildinimas. Tam, kad kildinimo kokyb b t gera, ši funkcija neveiks, temperat ra orkait je yra virš 40 °C. Teš pad kite ant 2 lentynos. Orkait s iš anksto kaitinti nereikia.
 PRIVERSTIN	darytiems kepsniams ir m sos gabalams gaminti vienoje lentynoje. Naudojant ši funkcij , su pertr kiais, neintensyviai veikia ventiliatorius, kad patiekalas neb t per daug sausas. Esant aktyviai šiai ECO funkcijai, gaminant lemput nešvie ia ir j galima laikinai jungti paspaudžiant patvirtinimo mygtuk . Kad energijos sunaudojimo našumas b t kuo didesnis, rekomenduojama gaminant neatidarin ti dureli . Rekomenduojama gaminti 3 lygyje. Orkait s iš anksto kaitinti nereikia.
 KAITINIMAS	Orkait greitai kaitinama
	Ekranu nuostat (laiko, šviesumo, zirzeklio garsumo, energijos taupymo) nustatymas.
 LEMPUT	Orkait s vidaus apšvietimo lemput s jungimas / išjungimas.

Kasdienis naudojimas

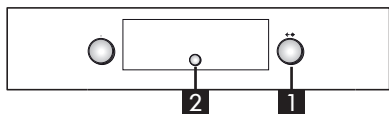
Maisto gaminimo funkcij parinkimas



1. Funkcij ranken I **A** pasukite norimos funkcijos padėtis – ekrane pasirodys gaminimo nuostatos.
2. Jei rodomos vertės jums tinka, paspauskite **C**. Jei šias vertes norite pakeisti, vykdykite toliau aprašytus veiksmus.

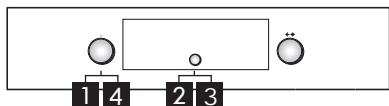
Temperatūros / grilio galingumo nustatymas

Jei norite pakeisti temperatūrą arba grilio galingumą, atlikite tokius veiksmus:





1. Sukdami naršymo ranken I **B**, nustatykite norimą vertę.
2. Paspauskite mygtuk **C**, kad patvirtintumėte.

Spartus išankstinis kaitinimas



Maisto orkaitė nedelėsi tol, kol nepasibaigs spartaus išankstinio kaitinimo ciklas.

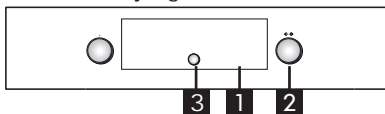
1. Funkcij ranken I **A** pasukite simbolio  padėtis – taip parinksite spartaus išankstinio kaitinimo funkciją.
2. Patvirtinkite paspausdami **C**: ekrane rodomos nuostatos.
3. Jei siūloma temperatūra jums tinka, paspauskite mygtuk **C**. Jei


norite pakeisti temperatūrą, atlikite ankstesniame paragrafe „Temperatūros / grilio galingumo nustatymas“ aprašytus veiksmus. Ekrane pasirodo pranešimas PRE. Kai pasiekiami nustatyta temperatūra, pasirodys atitinkama vertė (pvz., 200°) ir pasigirs signalas. Pasibaigus išankstiniam kaitinimui, orkaitė automatiškai aktyvina tradicinio gaminimo funkciją . Dabar maistą galima dėti orkaitę jam gaminti.

4. Jei norite nustatyti kitą gaminimo funkciją, sukdami funkcij ranken I **A** parinkite norimą funkciją.

Gaminimo laiko nustatymas


Ši funkcija galima naudoti maistui gaminti nustatytą laiką (nuo mažiausiai 1 minutės iki maksimalaus laiko, kur leidžia parinkta funkcija); praėjus šiam laikui, orkaitė automatiškai išsijungia.

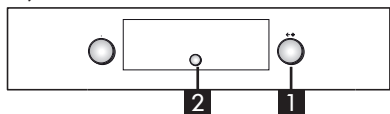


1. Patvirtinus temperatūrą, simbolis  ima mirksi.
2. Sukdami reguliavimo ranken I **B**, nustatykite norimą gaminimo laiką.
3. Norėdami patvirtinti gaminimo laiką, paspauskite mygtuk **C**.

Gaminimo laiko pabaigos / gaminimo pradžios dėslos nustatymas

SVARBU: gaminimo pradžios dėslos nuostatos negalima nustatyti, kai naudojamos šios funkcijos: SPARTUS IŠANKSTINIS KAITINIMAS, DUONA/PICA. D MÉSIO: esant nustatytai šiai nuostatai, parinkta temperatūra pasiekama lėčiau, todėl gaminimo laikas šiek tiek pailgės, palyginti su laiku, nurodytu gaminimo lentelėje. Gaminimo laiko pabaigą galima nustatyti

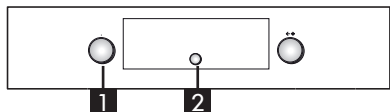
uždelsiant gaminimo pradžios laik (maksimaliai 23 valandoms ir 59 minutės ms). Tai galima padaryti tik nustatant gaminimo laiką. Nustatant gaminimo laiką, ekrane pasirodys gaminimo laiko pabaigos vertė (pavyzdžiui, 15:45) ir mirksintis simbolis .



Nordami uždelsti gaminimo laiko pabaigą ir tuo pačiu gaminimo pradžios laiką, atlikite tokius veiksmus:

1. Sukdami naršymo rankenelę **B**, nustatykite norimą gaminimo pabaigos laiką (pavyzdžiui, 16:00).
2. Parinkdami vertę patvirtinkite paspausdami mygtuką **C**: mirksintis du gaminimo laiko pabaigos taškai – taip parodoma, kad nustatymas atliktas teisingai.
3. Orkaitė automatiškai uždels gaminimo pradžią, kad gaminimas būtų baigtas nustatytu laiku.

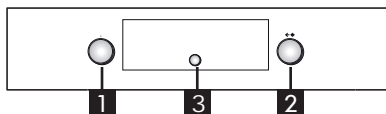
Laikmatis




Ši funkcija galima naudoti tik orkaitėi esant išjungtai; ji naudinga, pavyzdžiui, stebinti makaronų gaminimo laiką. Ilgiausias laikas, kur galima nustatyti, yra 23 val. 59 min.

1. Funkcijai rankenelę **A** esant nulinėje padėtyje, sukite naršymo mygtuką, kad pasirodytų norimas laikas.
2. Paspauskite mygtuką **C**, kad aktyvintumėte atgalinį laiką. Kai praeina nustatytas laikas, ekrane pasirodys žodis END (pabaiga) ir pasigirs signalas. Signalą išjungsitė paspausdami mygtuką **C** (ekrane pasirodys laikas).

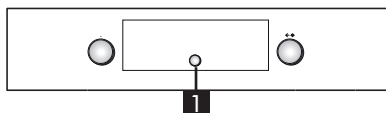
Speciali funkcijų parinkimas




1. Funkcijai rankenelę **A** sukite tol, kol ekrane pasirodys žodis DEFROST (atitirpdymas) ir ši funkcija atitinkantis simbolis .
2. Sukdami naršymo rankenelę **B**, slinkite funkcijas rašyti: DEFROST (atitirpdymas), KEEP WARM (šilumos išlaikymas), RISING (kildinimas), ECO FORCED AIR („eco“ priverstinė oro cirkuliacija).
3. Paspauskite mygtuką **C**, kad patvirtintumėte.


Skrudinimas

Gaminimo laiko pabaigoje esant aktyvioms tam tikroms funkcijoms ekrane parodoma galimybė papildomai skrudinti indikacija. Ši funkcija galima naudoti tik nustatant gaminimo laiką.

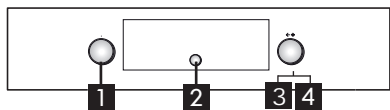


Gaminimo laiko pabaigoje ekrane pasirodo: PRESS  TO BROWN (paspauskite mygtuką, kad būtų skrudinama). Paspauskite mygtuką **C** ir orkaitė pradės vykdyti 5 minučių trukmės skrudinimo ciklą. Ši funkcija galima išleisti sparinti daugiausiai du kartus.

Duonos/picų funkcijų parinkimas

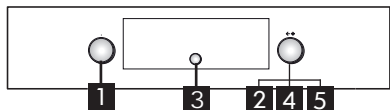
Funkcijai rankenelę **A** indikatorius nustatykite ties simboliu , kad pasiektumėte submeniu, kuriame yra automatinio „duonos“ ir „picų“ gaminimo funkcijos.

Duona



1. Funkcij ranken I **A** pasukite simbolio padėtį: ekrane pasirodys žodis BREAD (duona) ir greta AUTO (automatinis).
2. Paspauskite **C** funkcijai parinkti.
3. Sukdami naršymo ranken I **B**, nustatykite reikiamą temperatūrą (nuo 180 °C iki 220 °C) ir patvirtinkite mygtuku **C**.
4. Sukdami naršymo ranken I **B**, nustatykite reikiamą gamavimo trukmę ir paspauskite **C** gamavimui pradėti.

Pica



1. Funkcij ranken I **A** pasukite simbolio padėtį: ekrane pasirodys žodis BREAD (duona). Nordami parinkti picos funkciją, atlikite tokius veiksmus:
2. Sukite naršymo ranken I **B**: ekrane pasirodys žodis PIZZA (pica).
3. Paspauskite **C** funkcijai parinkti.
4. Sukdami naršymo ranken I **B**, nustatykite reikiamą temperatūrą (nuo 220 °C iki 250 °C) ir patvirtinkite mygtuku **C**.
5. Sukdami naršymo ranken I **B**, nustatykite reikiamą gamavimo trukmę ir paspauskite **C** gamavimui pradėti.

Nuostatos

Funkcij ranken I s **A** indikatori nustatykite ties simboliu , kad pasiektumėte submeniu, kuriame yra keturios ekrano nuostatos, kurias galima keisti.

Laikrodis

Sukite naršymo ranken I **B**, kol pasirodys

CLOCK (laikrodis). Nordami pakeisti laiką, skaitykite ankstesnį paragrafą (DABARTINIO LAIKO NUSTATYMAS).

Eco (Ekonom.)

Kai parinkta ECO veikseną (ON) (jungta), sumažėja ekrano ryškumas ir rodomas tik laikrodis, kai orkaitė būdavo jimo veikseną ilgiau nei 3 minutes. Be to, gamavimo metu išjungžiama orkaitė šviesinimo lempuot. Nordami ekrane pamatyti informaciją ir vėl jungti šviesinimo lempuot, tiesiog paspauskite mygtuk **C** arba pasukite vieną iš rankenų I.

1. Sukite naršymo ranken I **B**, kol pasirodys ECO.
2. Paspauskite **C** nuostatai pasiekti (JUNGIMAS / IŠJUNGIMAS).
3. Sukdami naršymo ranken I **B**, parinkite norimą nuostatą ir patvirtinkite paspausdami mygtuk **C**.
4. Jei gaminant yra aktyvi „Eco“ veikseną, ekrane šviesinimo lempuot bus išjungta praėjus 1 minutei nuo gamavimo pradžios ir ji bus jungžiama kaskart, kai naudotojas atlieka kok nors veiksmą.

Signalas

Nordami aktyvinti arba pasyvinti signalą, atlikite tokius veiksmus:



1. Sukite naršymo ranken I **B**, kol pasirodys SOUND (garsas).
2. Paspauskite **C** nuostatai pasiekti (JUNGIMAS / IŠJUNGIMAS).
3. Sukdami naršymo ranken I **B**, parinkite norimą nuostatą ir patvirtinkite paspausdami mygtuk **C**.












Šviesumas

Nordami pakeisti ekrano šviesumo nuostatą, atlikite tokius veiksmus:






1. Sukite naršymo ranken I **B**, kol pasirodys BRIGHTNESS (šviesumas).
2. Paspauskite mygtuk **C**: ekrane pasirodys skaičius 1.
3. Sukdami naršymo ranken I **B** padidinkite arba sumažinkite šviesumą ir patvirtinkite paspausdami mygtuk **C**.

Gaminimo lentelės

Patiekalo r šis	Funkcija	kaitinimas	Lygis (nuo apa ios)	Temperat ra	Gaminimo laikas (min.)	Priedai
Mieliniai pyragai		X	2	160-180	30-90	Pyrago formoje ant groteli lentynos
		X	1-3	160-180	30-90	3 lentyna: pyrago formoje ant groteli lentynos 1 lentyna: pyrago formoje ant groteli lentynos
daryti pyragai (s rio pyragas, štrudelis, obuoli pyragas)						

Patiekalas	Funkcija	kaitinimas	Lygis (nuo apačios)	Temperatūra	Gaminimo laikas (min.)	Priedai
Duona / pica / itališka duona		X	2	190-250	15-50	Surinkimo padklas / kepamoji skarda
		X	1-3	190-250	25-50	3 lentyna: kepamoji skarda 1 lentyna: surinkimo padklas
Duona		X	2	180-220	30-50	Surinkimo padklas / kepamoji skarda arba grotelės
Pica		X	2	220-250	15-30	Surinkimo padklas / kepamoji skarda
Užšaldyta pica		X	2	250	10-15	2 lentyna: surinkimo padklas / kepamoji skarda arba grotelė lentyna
		X	1-3	250	10-20	3 lentyna: kepamoji skarda 1 lentyna: surinkimo padklas
Aštrūs pyragai (daržovi pyragas, apkepamasu daru)		X	2	180-190	35-45	Pyrago formoje ant grotelės lentynos
		X	1-3	180-190	45-60	3 lentyna: pyrago formoje ant grotelės lentynos 2 lentyna: pyrago formoje ant grotelės lentynos
Užkandėlis / sluoksniuotos tešlos krekeriai		X	2	190-200	20-30	Surinkimo padklas / kepamoji skarda
		X	1-3	180-190	20-40	3 lentyna: kepamoji skarda 1 lentyna: surinkimo padklas
Lazanja, kepti makaronai, makaronai su daru, apkepami su vaisiais		X	2	190-200	30-60	surinkimo padklas arba orkaitės padklas ant grotelės lentynos

Patiekalas	Funkcija	kaitinimas	Lygis (nuo apačios)	Temperatūra	Gaminimo laikas (min.)	Priedai
Aviena, veršiena, jautiena, kiauliena 1 kg		X	2	190-200	70-100	surinkimo padklas arba orkaitės padklas ant grotelių lentynos
Vištiena, triušiena, antiena 1 kg		X	2	200-230	50-100	surinkimo padklas arba orkaitės padklas ant grotelių lentynos
Kalakutas / žuvis (3 kg)		X	1-2	190-200	80-130	surinkimo padklas arba orkaitės padklas ant grotelių lentynos
Kepta žuvis / folijoje (fl., visa)		X	2	180-200	40-60	surinkimo padklas arba orkaitės padklas ant grotelių lentynos
darytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		X	2	170-190	30-60	Orkaitės padklas ant grotelių lentynos
Skrudinta duona		-	4	3 (aukšta)	2-5	Grotelių lentyna
Žuvies filai, kepsniai		-	4	2 (vidutinė)	20-35	4 lentyna: grotelių lentyna (gaminimo viduryje maistą apverskite) 3 lentyna: riebalų surinkimo padklas su vandeniu
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai		-	4	2-3 (vidutinė - aukšta)	15-40	4 lentyna: grotelių lentyna (gaminimo viduryje maistą apverskite) 3 lentyna: riebalų surinkimo padklas su vandeniu

Patiekalo r šis	Funkcija	kaitinimas	Lygis (nuo apa ios)	Temperat ra	Gaminimo laikas (min.)	Priedai
Keptas viš iukas (1-1,3 kg)		X	2	2 (vidutin)	50-65	2 lentyna: groteli pad klas (pra jus dviem tre daliams gaminimo laiko, m s apverskite) 1 lentyna: riebal surinkimo pad klas su vandeniu
				3 (aukšta)	60-80	2 lentyna: sukamasis iešmas 1 lentyna: riebal surinkimo pad klas su vandeniu
Kepta jautiena (pusžal), 1 kg		-	2	2 (vidutin)	35-50	Orkait spad klas ant groteli lentynos (jei reikia, pra jus dviem tre daliams gaminimo laiko, apverskite)
riuko koja / koj os		-	2	2 (vidutin)	60-90	Groteli pad klas arba orkait s pad klas ir groteli lentynos (jei reikia, pra jus dviem tre daliams gaminimo laiko, m s apverskite)
Keptos bulv s		-	2	2 (vidutin)	35-50	Surinkimo pad klas / kepamoji skarda (jei reikia, pra jus dviem tre daliams gaminimo laiko, m s apverskite)
Daržovi apkepas		-	2	3 (aukšta)	10-15	Orkait spad klas ant groteli lentynos

Patiekalo r šis	Funkcija	kaitinimas	Lygis (nuo apa ios)	Temperat ra	Gaminimo laikas (min.)	Priedai
Lazanija ir m sa		X	1-3	200	50-100*	3 lentyna: orkait s pad klasant groteli lentynos 1 lentyna: surinkimo pad klas arba orkait s pad klasant groteli lentynos
M sa ir bulv s		X	1-3	200	45-100*	3 lentyna: orkait s pad klasant groteli lentynos 1 lentyna: surinkimo pad klas arba orkait s pad klasant groteli lentynos
Žuvis ir daržov s		X	1-3	180	30-50*	3 lentyna: orkait s pad klasant groteli lentynos 1 lentyna: surinkimo pad klas arba orkait s pad klasant groteli lentynos
daryti kepsniai		-	3	200	80-120*	surinkimo pad klas arba orkait s pad klasant groteli lentynos
M sos gabal liai (triušis, viš iukas, riena)		-	3	200	50-100*	surinkimo pad klas arba orkait s pad klasant groteli lentynos

* Gaminimo laikas yra apytikslis. Maist iš orkait s galima išimti vairiu laiku – tai priklauso nuo asmeninio pageidavimo.

Valymas ir priežiūra

VALYMAS

⚠ PERSPĖJIMAS!

- Niekada nenaudokite valymo garais renginį .
- Orkaitę valykite tik jai atvėrus pakankamai, kad ji galėtų te liesti.
- Nuo prietaiso atjunkite elektros maitinimą .

Orkaitės siūriniai paviršiai

i SVARBU: nenaudokite korozinių arba abrazyvinių valymo priemonių . Jei tokie produktai atsitiktinai patenka ant prietaiso, juos delsiant nuvalykite drėgnu audiniu.

- Paviršius valykite sausa šluoste. Jei išorė labai nešvari, vandenį lašinkite kelis lašus ploviklio. Nušluostykite sausa šluoste.

Orkaitės vidus

i SVARBU: nenaudokite abrazyvinių kempinių, metalinių grandiklių ar metalinių šveistikų . Laikui bėgant jie pažeidžia emaliuotus paviršius ir orkaitės durelių stiklą .

- Kaskart panaudojant prietaisą, leiskite orkaitėi atvėsti, tada ją nuvalykite, kol ji dar vidutiniškai šilta, kad pašalintumėte susikaupusius nešvarumus ir dėmes, atsiradusius nuo maisto likučių (pvz., nuo maisto, kuriame didelis kiekis cukraus).
- Naudokite tinkamas orkaitės valymo priemones ir vykdykite gamintojo instrukcijas.
- Durelių stiklą valykite tinkamu skystu plovikliu. Kad valyti būtų lengviau, orkaitės dureles galima išimti (žr. skyrių „TECHNINĖ PRIEŽIŪRA“). Vidinis stiklas yra lygus, todėl lengva valyti.

PASTABA: jei ilgą laiką gaminamas maistas, kuriame yra daug vandens (pvz., pica, daržovės sriuba), ant durelių vidinio pusės aplink tarpiklį gali susidaryti kondensato. Orkaitėi atvėrus, vidinio durelių pusę nusausinkite šluoste arba kempine.

Priedai

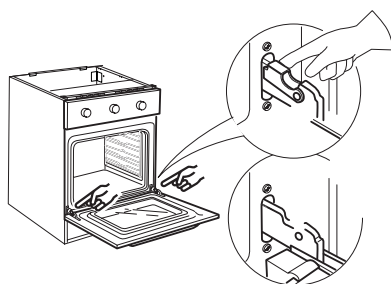
- Panaudojant priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos imkite metaline orkaitės pirštine.
- Maisto likučių lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

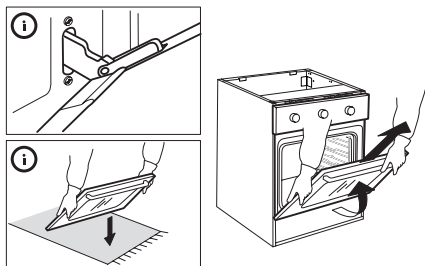
TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

⚠ PERSPĖJIMAS!

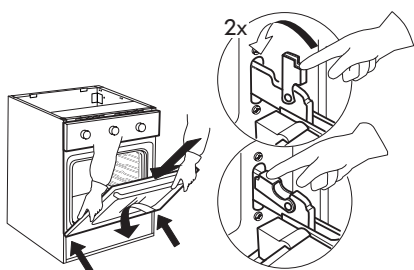
- Metaline kempine valykite virtuvines pirštines.
- Prieš atliekdami toliau aprašytus darbus, patikrinkite, ar orkaitė atvėrus.
- Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą .

Durelių nuėmimas



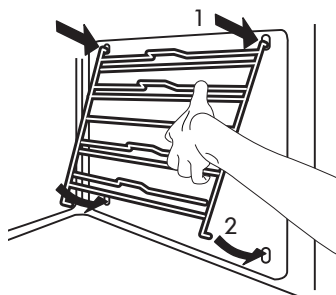


Dureli sumontavimas



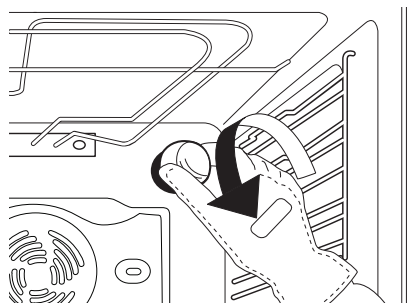
Šonini groteli išimamas

Šonines grotelles kelkite aukštyn, kol du apačiniai jungiamieji elementai atsilaivins, po to grotelės sukite link skyriaus centro. Nordami grotelės dėti, išimimo veiksmus atlikite atvirkštine tvarka.



Galini slenktų keitimas

1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.



5 pav.

2. Atsukite lemputės dangtelį (5 pav.), pakeiskite lemputę (žr. pastabą apie lemputės tipą) ir vėl prisukite lemputės dangtelį.
3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

PASTABA:

- naudokite tik 40 W / 230 V G9 tipo T300°C halogenines lemputes (priklausomai nuo modelio).
- Šiame prietaise esanti lemputė skirta naudoti tik elektros prietaisuose, ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB Komisijos reglamentas 244/2009).
- Lemputė galima sigyti iš IKEA galioto techninio spriedžio ros centro.

K daryti, jei...

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkait neveikia.	Tinkle nėra elektros.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektra.
	Orkait neprijungta prie elektros tinklo.	Orkait prijunkite prie elektros tinklo.
		Orkait išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Neatsidaro durelės		Orkait išjunkite, vėl įjunkite ir patikrinkite, ar triktis nepašalinta.
Neveikia elektroninis ekranas		jei ekrane rodoma raidė „F“ ir skaičiai, kreipkitės artimiausią galiojantį techninį servisą priežiūros centrą. Tada nurodykite skaičių, kuris yra po raidės „F“.

Prieš skambindami galiot techninį servisą priežiūros centrą:

1. vadovaudamiesi lentelėje „K daryti, jei...“ pateiktais patarimais pabandykite problemą pašalinti patys.
2. Prietaisą išjunkite ir vėl įjunkite, kad patikrintumėte, ar triktis nepašalinama.

Jei atlikus pirmiau nurodytas patikras triktis nepašalinama, kreipkitės IKEA galiot techninį servisą priežiūros centrą.

Visada nurodykite:

- trumpą gedimo aprašymą;
- orkaitės tipą ir tikslų modelį;
- techninį servisą priežiūros numerį (numeris, kuris yra po žodžio „Service“ duomenų plokštelyje), kuris nurodytas orkaitės ertmės dešiniajame krašte (matomas atidarius orkaitės dureles);

SERVICE 0000 000 00000

- savo tikslų adresą;
- savo telefono numerį.

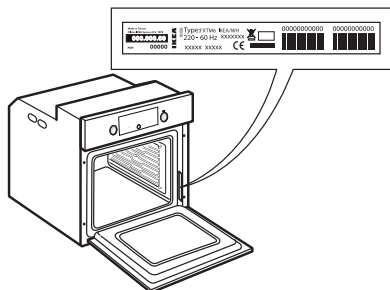
Jei reikalingas remontas, kreipkitės su IKEA galiot techninį servisą priežiūros centrą (tada turite garantiją, jog bus naudojamos originalios atsarginės dalys ir remontas bus atliktas tinkamai).

Techniniai duomenys

Produkto tipas: integruojama elektrinė orkaitė	
Modelio identifikacija: BEJUBLAD 603.009.01, BEJUBLAD 403.009.02, BEJUBLAD 603.008.97 BEJUBLAD 403.008.98, RAFFINERAD 003.009.18, RAFFINERAD 803.009.19	
Ertni skaičius	1
Karšio šaltinis	Elektrinis
Funkcijų skaičius	11
Naudingasis tūris. Matuotas iš mus visos šoninės groteles ir katalizatorių plokštės (l)	65
Didžiausio kepamojo padėklo plotas cm ²	1200
Energijos našumo klasė (mažiausios sąnaudos)	A+
Energijos našumo indeksas	81,7
Energijos sąnaudos Standartinis veikimas esant standartinėi krovei ir kaitinant viršuje bei apačioje kWh kWh/ciklas	0,87
Energijos sąnaudos ECO priverstinio oro srauto funkcija (esant standartinėi krovei ir kaitinant priverstiniu oro srautu) kWh/ciklas	0,67
Viršutinis kaitinimo elementas W	2450
Apatinis kaitinamasis elementas W	1150
Grilio kaitinimo elementas W	2450
Ventiliatoriaus kaitinimo elementas W	2000
Aušinimo ventiliatorius W	12-21
Orkaitės lempučių W	40
Orkaitės ventiliatoriaus galia W	12-21
Bendroji galia W	2600
Matmenys	
Plotis (mm)	595
Aukštis (mm)	595
Gylis (mm)	564
Prietaiso svoris	kg 34

Techniniai duomenys

Techninė informacija pateikta prietaiso viduje esančioje duomenų plokštelėje.



Įrengimas

Orkaitę išpakavę, patikrinkite, ar ji gabenimo metu nebuvo pažeista ir ar gerai užsidaro orkaitės durelės. Jei kyla problemų, kreipkitės su prekybos atstovu arba artimiausi galioti techninį spriedžiui rosi centrą. Tam, kad orkaitę nepažeistumėte, nuo išpolistirolo putos pagrindo nukelkite tik tada, kai ji ruošiasi rengti.

Baldo paruošimas

- Virtuvės baldai, kurie liečiasi su orkaitė, turi būti atsparūs karščiui (min. 90 °C).
- Atlikite visus spintelio įrengimo darbus ir išvalykite pjūvėnas prieš sumontuodami orkaitę.
- Orkaitę rengus, jos apačia turi būti neprieinama.
- Tam, kad prietaisas gerai veiktų, neužblokuokite minimalaus tarpo, esančio tarp stalviršio ir viršutinio orkaitės krašto.

Bendrojo pobūdžio rekomendacijos

Prieš naudojant

- Nuo priedu nuimkite kartotines apsaugines dalis, apsauginį plėvelę ir lipnias etiketes.

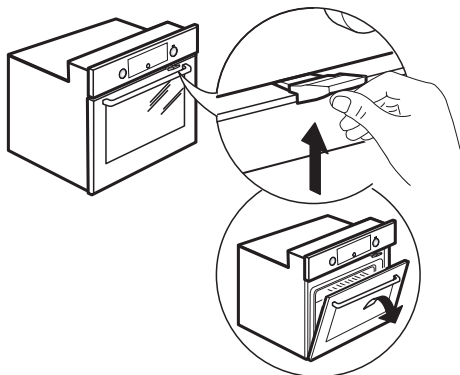
- Nenuimkite dešinių durelių rėmo pusę, jeigu esančiose duomenų plokštelėse.
- Iš orkaitės išimkite priedus ir apytikriai vien valandą kaitinkite esant 200 °C temperatūrai, kad būtų pašalintas apsauginio tepalo ir izoliacinio medžiagų kvapas.

Naudojimo metu

- Ant durelių nedėkite sunkių daiktų - jie dureles gali pažeisti.
- Už durelių nesilaikykite, nieko nekabinkite ant jos rankenos.
- Prietaiso viduje nekllokite aliuminio folijos.
- Karštoje orkaitės viduje niekada nepilkite vandens - gali būti pažeista emalio danga.
- Niekada nestumdykite ant orkaitės dugno padėtu ar prikaistuvė - gali būti pažeista emalio danga.
- Pasirpinkite, kad kitas prietaisas elektros laidai neliestų karšto orkaitės dalį ir jį nepripaustų orkaitės durelės.
- Orkaitę visada saugokite nuo atmosferos veiksnių.

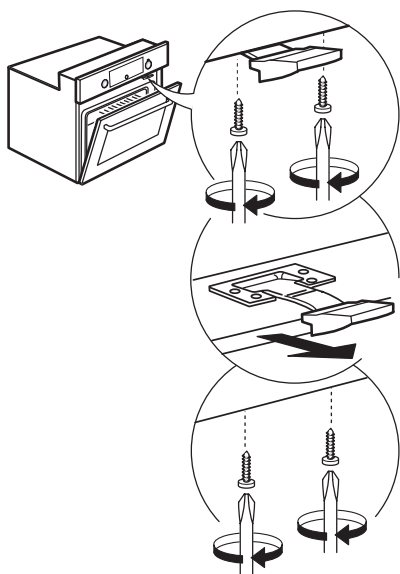
Dureli fksuojamasis taisas

Nor dami dureles atidaryti naudodami dureli fksuojam j tais , žr. 1 pav.



1 pav.

Dureli saugos tais galima išimti atliekant paveiksl iuose nurodytus veiksmus (žr. 2 pav.).



2 pav.

Rekomenduojamas naudojimas ir patarimai

Kaip naudotis gaminimo lentele

Lentelę nurodyta konkrečiam produktui, gaminamam viename lygyje arba vienu metu keliuose lygiuose, geriausiai tinkanti funkcija. Gaminimo laikas prasideda nuo laiko, kai produktas dedamas orkaitę, neskaitant kaitinimo laiko (jei jis reikalingas). Gaminimo temperatūra ir laiko vertės yra tik orientacinės, jos priklauso nuo maisto kiekio ir naudojamų priedų tipo. Pradžioje naudokite mažiasias rekomenduojamas vertes ir, jei maistas nepakankamai iškeps, naudokite didesnes vertes. Naudokite pateikiamus priedus ir rekomenduojame naudoti tamsaus metalo keпам sias skardas ir orkaitę su padėklus. Taip pat galite naudoti pyrekso arba molinius indus, tačiau nepamirškite, kad tada gaminimo laikas bus šiek tiek ilgesnis. Geriausius rezultatus gausite tiksliai paįsindami gaminimo lentelę esančių patarimų apie tai, ant kokių lentynų dėti kokius konkrečius pateikiamus priedus.

Keli patiekalai gaminimas vienu metu

Naudodami funkciją FORCED AIR (PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS), patiekalus, kuriems reikalinga ta pati temperatūra, ant skirtingų lentynų galite gaminti vienu metu (pavyzdžiui, žuvis ir daržovės). Patiekalą, kurį gaminti trumpiau, išimkite, o patiekalą, kurį reikia gaminti ilgiau, palikite orkaitėje.

Desertai

- Skanius desertus gaminkite tik vienoje lentynoje naudodami konvekcijos funkciją. Naudokite tamsaus metalo keпам sias skardas ir jas visada dėkite ant pateikiamos grotelės lentynos. Jei norite gaminti keliuose lentynose, išrinkite oro cirkuliacijos funkciją keпам sias skardas ant lentynų išdėstykite nevienodai, kad karšto oro cirkuliacija būtų optimali.

- Kai norite patikrinti, ar pakils pyragas iškeps, pyrago centrą smeikite mediną dant krapštuką. Jei krapštukas ištraukus jį yra švarus, tai reiškia, kad pyragas iškeps. - Jei naudoja te neprisvylančias keпам sias skardas, kraštą netepkite sviestu, nes gali būti, kad pyragas kraštuose pakils nevienodai.

- Jei kepimo metu pyragas sukrenta, kitą kartą nustaitykite mažesnę temperatūrą, pamėginkite naudoti mažiau vandens tešlai gaminti arba tešlą švelniau maišykite.

- Saldūs mišiniai su druska (sūrio pyragams arba vaisių pyragams) naudokite KONVEKCIJOS KEPIMO funkciją. Jei pyrago apačia šlapia, lentyną perkeltkite žemesnė lygį ir, prieš dėdami dar, pyrago apačią pabarstykite duonos arba biskvito trupiniais.

Mėsos

- Naudokite bet kur orkaitę su padėklą arba pyrekso lėkštę, tinkamą šoninės gabalo, kurį kepsite, dydžiui. Jei kepa te kepsnį, prikaistuvio apačią geriausiai pilti sultinio ir gaminimo metu mėsą subadyti, kad ji prisipildytų aromatu. Kai kepsnys bus iškeps, 10-15 minučių palikite orkaitėje arba suvyniojant aliuminio foliją.

- Jei mėsą norite kepti ant grotelės, parinkite vienodo storio pjautinius, kad jie visi vienodai iškeptų. Labai storus šoninės gabalus reikia kepti ilgiau. Tam, kad mėsą išorinė nesudegtų, grotelę lentyną perkeltkite žemesnė lygį, kad maistas būtų toliau nuo grilio. Prieš dviem trečdaliams gaminimo laiko, mėsą apverskite.

Norint surinkti gaminimo metu susidariusius sultis, rekomenduojama tiesiai po grilio, ant kurio dedama mėsa, padėti surinkimo padėklą, kuria pilti pus litro vandens. Prieikus, vandens papildykite.

Pica

Padėklus sutepkite nedideliu riebal kiekiu, kad picos pagrindas būtų traškus. Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, picą pabarstykite mocarelos sūriu.

Kildinimo funkcija

Prieš tešlą dedant orkaitę, į pravartu uždengti drėgnu audiniu. Naudojant šią funkciją, tešlos kildinimo trukmė sutrumpėja maždaug trečdaliu, palyginti su kildinimu kambario temperatūroje (20-25 °C). 1 kg picos tešlai iškildinti reikia maždaug 1 valandos.

Elektros prijungimas

Patikrinkite, ar prietaiso duomen plokštel je nurodyta maitinimo tampa atitinka elektros tinklo tampa. Duomen plokštel yra orkait s priekiniame krašte (matoma atidarius orkait s dureles).

Maitinimo kabel (H05 RR-F tipo, 3 x 1,5 mm²) leidžiama keisti tik kvalifikuotam elektrikui. Kreipkit s IKEA galiot technin s prieži ros centr .

Aplinkos apsauga


Pakavimo medžiagos išmetimas

- Pakavimo medžiagos perdirbamos 100%; jos pažym tos perdirbimo simboliu (♻). Tod l vairias pakuot s medžiagas reikia išmesti turint atsakingumo jausm ir griežtai laikantis vietos institucij reglament , reguliuojan i atliek išmetim .

Gaminio išmetimas

- Šis prietaisas paženklintas pagal Europos direktyv 2012/19/EB d l elektros ir elektronikos rengini atliek (EEA).
- Tinkamai utilizuodami š gamin apsaugosite aplink ir sveikat nuo galimos neigiamos takos, kuri gali sukelti netinkamas gaminio išmetimas.
- Ant gaminio arba lydin iuosiuose



dokument esantis simbolis  nurodo, kad gaminio negalima išmesti su buitini s atliekomis; j privaloma nugabenti atitinkam surinkimo centr , kad b t perdirbtos jame naudojama elektros ir elektronikos ranga.

Energijos taupymo patarimai

- Orkait šildykite tik tuo atveju, jei tai atlikti nurodyta gaminio aprašo lape esan ioje gaminimo lentel je arba pa tiekalo recepte.
- Naudokite tamsias, juodu emaliu padengtas kepatas sias formas – tokios formos daug geriau sugeria karšt.
- Orkait išjunkite likus 10–15 minu i iki nustatyto gaminimo laiko pabaigos. Pa tiekalai, kuriuos reikia ilgiau gaminti, toliau bus gaminami net ir išjungus orkait .

Atitikties deklaracija



- Ši orkait , kuri pagal savo paskirt turi s lyt su maisto produktais, atitinka Europos reglament (CE) nr. 1935/2004 ir suprojektuota, pagaminta ir parduodama laikantis „žemos tampos“ direktyvos 2006/95/EB (kuri pakei ia 73/23/EEB ir v lesnius papildymus) saugos reikalavim , EMC 2004/108/EB apsaugos reikalavim .
- Šis prietaisas atitinka Europos reglament nr. 65/2014 ir 66/2014 ekologinio projektavimo reikalavimus pagal Europos standart EN 60350-1.

Kiek laiko galioja IKEA garantija?

Ši garantija galioja penkerius (5) metus nuo IKEA prietaiso pirkimo dienos, išskyrus atvejus, kai prietaiso pavadinimas yra LAGAN – pastaruju atveju taikoma dvejų (2) metų garantija. Pateikite originalų pirkimo kvitą kaip pirkimo rodyklę. Jei pagal garantiją atliekami remonto darbai, prateisiamas prietaiso garantinis laikotarpis.

Kuriems IKEA prietaisams netaikoma penkerių (5) metų garantija?

LAGAN prietaisams ir visiems prietaisams, sigytiems IKEA parduotuvėse iki 2007 m. rugpjūčio 1 d.

Kas atlieka garantinį priežiūrą?

IKEA paslaugų teikėjas atlieka garantinį priežiūrą savo monje arba galiotame serviso partnerio tinkloje.

Kam taikoma ši garantija?

Garantija taikoma prietaiso gedimams dėl netinkamos konstrukcijos arba žaliavų po sijigimio iš IKEA dienos. Ši garantija taikoma tik jei prietaisas naudojamas butyje. Išimties nurodytos skyriuje „Kam netaikoma ši garantija?“ Per garantinį laikotarpį padengiamos gedimų taisymo išlaidos, pvz. remonto, dalių, darbo ir kelionių, susijusių su lyga, kad prietaisas galėtų būti pristatytas remontui be specialių išlaidų. Šioms sąlygoms taikomos ES direktyva (Nr. 99/44/EB) ir atitinkamos vietinės taisyklės. Pakeistos dalys tampa IKEA nuosavybe.

Kada padarys IKEA kad pašalintų gedimus?

IKEA paskirtasis paslaugų teikėjas apžiūrės gaminį ir savo nuožirą nuspręsimu ar jam taikoma ši garantija. Jei garantija taikoma, IKEA paslaugų teikėjas arba jo galiotą serviso partnerį savo monje savo nuožirą ir pataisyti gaminį su defektais arba pakeisti kitą tokį pat ar panašų gaminį.

Kam netaikoma ši garantija?

- prastam susidėvėjimui.
- Tyrimams žalai ar žalai dėl aplaidumo, gedimams, kylantiems nesilaikant naudojimo instrukcijų, neteisingam prietaiso rengimui arba prijungimui prie netinkamos tamos tinklo, gedimams dėl cheminės arba elektrocheminės reakcijos, rūdžių, korozijos ar vandens žalos, skaitant, bet tuo neapsiribojant, gedimus, kuriuos sukelia pemelyg didelis kalkių kiekis vandenyje, gedimams dėl nenormali aplinkos lyg.
- Susidėvėjimams dalims, skaitant baterijas ir lempas.
- Nefunkcinams ir dekoratyvinams dalims, kurios neturi tokios prastam prietaiso naudojimui, skaitant bet kokius brizmus ir galimus atspalvių skirtumus.
- Atsitiktiniam sugadinimui, kur sukelia pašalinis medžiagos ar daiktai ir filtrų atblokavimas arba drenažo sistemų ar skalbimo medžiagų stalų valymas.
- Ši dalyje gedimams stiklo keramikai, priedams, indams ir stalo rankiškėliams, padavimo ir drenažo vamzdžiams, sandarikliams, lempoms ir lempų dangteliams, ekranams, rankenoms, korpusams ir joms dalims, išskyrus atvejus, kai gali būti rodyta, kad tokie žalai sukelia gamybos defektai.
- Atvejams, kai meistro apsilankymo metu gedimas nenustatomas.
- Remontui, kur atlikti nemokami paskirtieji paslaugų teikėjas ir (arba) galiotąs garantinio remonto partneris, arba kai buvo naudojamos neoriginalios dalys.
- Remontui dėl netinkamo sumontavimo arba sumontavimo ne pagal reikalavimus.
- Kai prietaisas naudojamas ne butyje, t. y. profesionalioje veikloje.
- Žalai, atsiradusiai transportavimo metu. Jei klientas pats gabena gaminį namus arba kitu adresu, IKEA neatsako už joki

žal, kuri gali atsiesti vežant. Tačiau jei IKEA pristato gaminį kliento nurodytu adresu, IKEA atsako už tokio gabenimo metu gaminiui padarytą žalą.

- Pradinio IKEA prietaiso rengimo kaina. Tačiau jei IKEA paskirtasis paslaugų teikėjas galiotas garantinio remonto partneris pagal šią garantiją suremontuoja arba pakeičia prietaisą, paskirtasis paslaugų teikėjas galiotas garantinio remonto partneris turi sumontuoti suremontuotą prietaisą arba, jei reikia, jį pakaitalinti.

Šie apribojimai netaikomi kvalifikuoto specialisto be gedimų atliktam darbui, naudojant mūsų originalias dalis, siekiant pritaikyti prietaisą techniniais saugos specifikacijoms kitose ES šalyse.

Kaip taikomi šalyje galiojantys teisės aktai
IKEA garantija suteikia tam tikras teises, kurios apima arba viršija visus taikomus vietos teisinius reikalavimus. Tačiau šios sąlygos niekaip neapriboja vartotojų teisių, numatytų vietos teisės aktuose.

Galiojimo sritis

sigijus prietaisus vienoje ES valstybėje narėje ir pervežus kitą ES šalį, garantinį paslaugos teikiamos naujoje šalyje prastinomis sąlygomis.

Pareiga suteikti garantines paslaugas kyla tik jeigu prietaisas atitinka ir yra sumontuotas laikantis:

- šalies, kurioje pareiškama garantinė pretenzija, techninių specifikacijų;
- surinkimo instrukcijų ir vartotojo vadovo saugos informacijos.

Speciali GARANTINĖ IKEA prietaisų priežiūra

Prašom kreiptis IKEA paskirtąjį galiotą techninį spriežiros centrą šiais atvejais:

- jei norite pateikti prašymą remontui pagal šią garantiją;
- jei reikia paaiškinimų apie IKEA prietaisų rengimą IKEA virtuvės balduose;

- jei reikia paaiškinimų apie IKEA prietaisų funkcijas.

Siekdami suteikti Jums geriausią pagalbą, norime, kad prieš kreipdamiesi mus atidžiai perskaitytumėte surinkimo instrukcijas ir (arba) vartotojo vadovą.

Kaip susisiekti su mumis, jei reikia mūsų paslaugų



Šios instrukcijos paskutiniame puslapyje rasite išsamų IKEA paskirtąjį galiotą techninį spriežiros centrą ir jo telefono numerius.

- **Siekiant, kad paslaugos būtų suteiktos greičiau, rekomenduojame naudoti konkrečius telefono numerius, išvardytus šiame vadove. Visada skambinkite tik konkrečiam prietaisui, dėl kurio kreipiatės, buklete nurodytais numeriais.**

Taip pat visada nurodykite IKEA gaminių numerį (8 skaitmenų kodą) ir 12 skaitmenų garantinio aptarnavimo numerį, kuris nurodytas ant prietaiso duomenų plokštelės.

- **IŠSAUGOKITE KASOS KVITĄ!**

Tai pirkimo rodymas, kur reikės pateikti kreipiantis dėl garantinio spriežiros. Pirkimo kvite taip pat nurodytas kiekvieno sigyto IKEA prietaiso pavadinimas ir gaminių numeris (8 skaitmenų kodas).

Ar reikia daugiau pagalbos?

Jei turite papildomų klausimų, nesusijusių su prietaiso garantine priežiūra, kreipkitės artimiausios IKEA parduotuvės skambu ir centru. Prieš kreipiantis mus rekomenduojame atidžiai perskaityti prietaiso dokumentaciją.



Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer: 026200311
Tarief/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif
Openingstijd: Maandag - Vrijdag 8.00 - 20.00
Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00
Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

: 02 4003536

8.00 - 20.00

ESKÁ REPUBLIKA

Telefonní číslo: 225376400
Sazba: Místní sazba
Pracovní doba: Pondělí - Pátek 8.00 - 20.00

DANMARK

Telefonnummer: 70150909
Taksat: Lokal taksat
Åbningstid: Mandag - fredag 9.00 - 20.00
Lørdag 9.00 - 18.00
(Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)

DEUTSCHLAND

Telefon-Nummer: 06929993602
Tarif: Ortstarif
Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

μ : 2109696497

8.00 - 20.00

ESPAÑA

Teléfono: 913754126 (España Continental)
Tarifa: Tarifa local
Horario: Lunes - Viernes 8.00 - 20.00

FRANCE

Numéro de téléphone: 0170480513
Tarif: Prix d'un appel local
Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 9.00 - 21.00

HRVATSKA

Broj telefona: 0800 3636
Tarifa: Lokalna tarifa
Radno vrijeme: Ponedjeljak - Petak 8.00 - 20.00

ÍSLAND

Símanúmer: 5852409
Kostnaður við símtal: Almenn minútuverð
Opnunartími: Mánudaga - Föstudaga 9.00 - 17.00

ITALIA

Telefono: 0238591334
Tariffa: Tariffa locale
Orari d'apertura: Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00

LATVIJA

<http://www.ikea.com>

LIETUVI

Telefono numeris: (0) 520 511 35
Skambu io kaina: Vietos mokestis
Darbo laikas: Nuo pirmadienio iki penktadienio 8.00 - 20.00

MAGYARORSZÁG

Telefon szám: (06-1)-3285308
Tarifa: Helyi tarifa
Nyitvatartási idő: Hétfő - Péntekig 8.00 - 20.00

NEDERLAND

Telefoon: 09002354532 en/of 0900 BEL IKEA
Tarief: 15 cent/min., starttarief 4.54 cent en gebruikelijke belkosten

Openingstijd: Maandag t/m - Vrijdag 8.00 - 20.00
Zaterdag 9.00 - 20.00

NORGE

Telefon nummer: 23500112
Taksat: Lokal taksat
Åpningstider: Mandag - fredag 8.00 - 20.00

ÖSTERREICH

Telefon-Nummer: 013602771461
Tarif: Ortstarif
Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00

POLSKA

Numer telefonu: 225844203
Stawka: Koszt pol czenia wedlug taryfy operatora
Godziny otwarcia: Poniedzialek - Piątek 8.00-20.00

PORTUGAL

Telefone: 213164011
Tarifa: Tarifa local
Horário: Segunda - Sexta 9.00 - 21.00

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number: 016590276
Rate: Local rate
Opening hours: Monday - Friday 8.00 - 20.00

ROMÂNIA

Număr de telefon: 021 2044888
Tarif: Tarif local
Orar: Luni - Vineri 8.00 - 20.00

: 84957059426

9.00 - 21.00

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono: 0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale
Öffnungszeiten: Montag - Freitag 8.00 - 20.00
Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00
Orario d'apertura: Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00

SLOVENSKO

Telefónne číslo: (02) 50102658
lokálna
8.00 - 20.00
9.00 - 18.00

SRBIJA

: 011 7 555 444
Cena za govor: Cena za miestny govor
Pracovná doba: Pondelok až piatok 8.00 - 20.00

SUOMI

Puhelinnumero: 0981710374
Hinta: Yksikköhinta
Aukioloaika: Maanantaista perjantaihin 8.00 - 20.00

SVERIGE

Telefon nummer: 0775-700 500
Taxa: Lokal samtal
Öppet tider: Måndag - Fredag 8.30 - 20.00
Lördag - Söndag 9.30 - 18.00

UNITED KINGDOM

Phone number: 02076601517
Rate: Local rate
Opening hours: Monday - Friday 8,30am - 6,30pm
Saturday 8,30am - 5,30pm
Sunday 9,30am - 3,30pm



23256

AA-1513760-6