

REALISTISK TJÄNLIG

PL

TR

RU

SK



Design and Quality
IKEA of Sweden



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



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



Полный список авторизованных сервисных центров İKEA и номера телефонов в соответствующих странах см. на последней странице данного руководства.



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

POLSKI 4
TÜRKÇE 23
РУССКИЙ 39
SLOVENČINA 58

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	4	Co zrobić, jeśli ...	15
Opis urządzenia	7	Dane techniczne	16
Panel sterowania	9	Instalacja	17
Codzienna eksploatacja	9	Podłączenie do zasilania	19
Tabele pieczenia	11	Ochrona środowiska	19
Czyszczenie i konserwacja	13	GWARANCJA IKEA	20

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:

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO! 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 wszystkich czynności

rozpakowywania i instalacji nosić rękawice ochronne.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności instalacyjnych urządzenie 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, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi.
- Ewentualnej wymiany przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.
- Zgodnie z przepisami urządzenie należy uziemić.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do gniazdka sieciowego.
- Po zakończeniu montażu

urządzenia należy zamontować wielobiegunowy bezpiecznik z przerwą między stykami przynajmniej 3 mm na wszystkich biegunach zapewniających wyłączenie w przypadku przepięcia III, który musi być dołączony do instalacji stałej zgodnie z odpowiednimi przepisami.

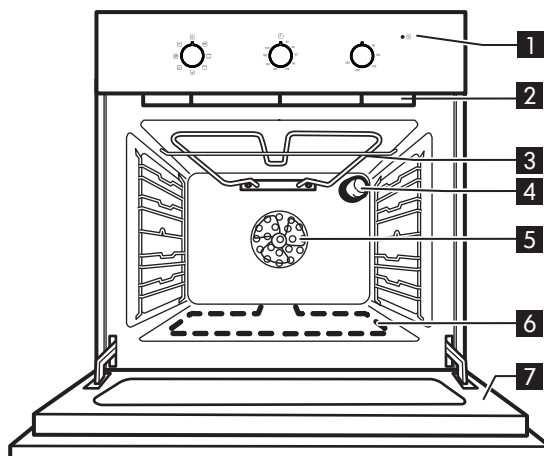
- Nie wolno stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Nie odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód.
- Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia.
- Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym (tylko modele z funkcją indukcji).
- Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługiwać go boso.
- 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 użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- Dzieci od lat 8 i osoby o zredukowanej sprawności fizycznej, sensorycznej lub mentalnej, a także osoby nieposiadające

potrzebnego doświadczenia ani wiedzy nie mogą korzystać z urządzenia bez odpowiedniego nadzoru lub przeszkolenia z zakresu użytkowania w bezpieczny sposób oraz potencjalnych niebezpieczeństw. Nie należy pozwolić, aby dzieci bawiły się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja wykonywana przez dzieci jest dopuszczalna tylko pod nadzorem.

- Dostępne części urządzenia mogą się mocno rozgrzać 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 użyciem. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania nagrzaných elementów. Nie należy dopuszczać do urządzenia dzieci poniżej 8 roku życia, za wyjątkiem ciągłego nadzoru.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek ani wewnętrznych powierzchni urządzenia, ponieważ można się poparzyć. Nie dopuszczać do kontaktu ze ściereczkami lub innym łatwopalnym materiałem, dopóki wszystkie komponenty urządzenia nie wystygły wystarczająco.
- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia i pozwolić na stopniowe wyjście gorącego powietrza oraz pary z wnętrza komory. Gdy drzwi urządzenia są zamknięte, gorące

- powietrze wychodzi na zewnątrz przez otwór nad panelem sterowania. Nie wolno blokować otworów wentylacyjnych.
- Do wymywania naczyń i akcesoriów z gorącego urządzenia należy używać odpowiednich rękawiczek. Uważać, aby nie dotykać gorących elementów.
 - Nie wkładać łatwopalnych materiałów do urządzenia i nie przechowywać ich w jego pobliżu: w razie przypadkowego uruchomienia urządzenia może dojść do pożaru.
 - Nie podgrzewać ani piec w urządzeniu potraw w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Ciśnienie, jakie wytworzy się wewnątrz, może spowodować eksplozję pojemnika i uszkodzenie urządzenia.
 - Nie używać pojemników plastikowych.
 - Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. - Zawsze nadzorować pieczenie potraw z dużą ilością tłuszczu lub oleju.
 - Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy.
 - Jeżeli do potraw dodawane są napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino, itp.), należy pamiętać, że alkohole wyparowują w wysokiej temperaturze. - W konsekwencji istnieje ryzyko, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką elektryczną.
 - Nie stosować parowych urządzeń czyszczących.
 - Nie dotykać 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 drzwiach piekarnika nie należy stosować szorstkich środków czyszczących ani skrobaków — mogą one spowodować zarysowania powierzchni, które mogą z kolei doprowadzić do pęknięcia szyby.
 - Należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, przed wymianą lampy w celu uniknięcia porażenia prądem.
- ### Utylizacja urządzeń AGD
- Urządzenie zostały 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 urzędem gminy, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

Opis urządzenia



1 Panel sterowania

2 Wentylator chłodzący (niewidoczny)

3 Grzałka grilla

4 Tylna żarówka piekarnika

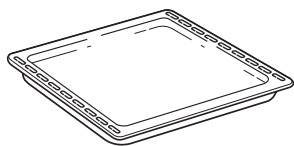
5 Wentylator piekarnika

6 Dolna grzałka (niewidoczna)

7 Drzwi piekarnika

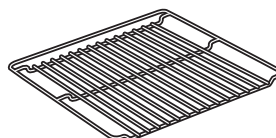
Akcesoria

Błacha do pieczenia



1x

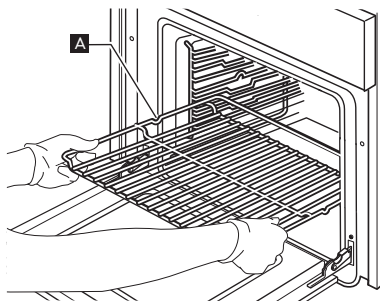
Ruszt



1x

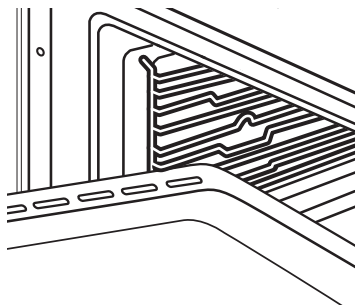
Wkładanie rusztów oraz innych akcesoriów do piekarnika

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



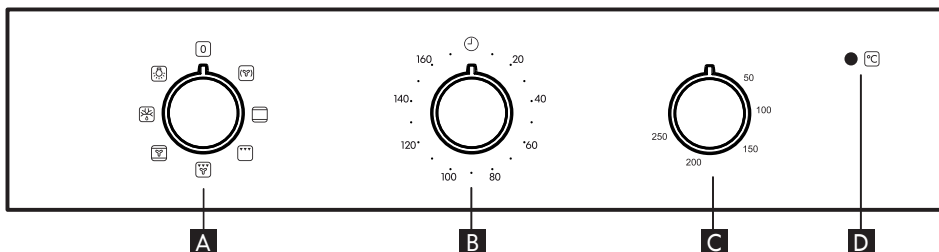
Rys. 1

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



Rys. 2

Panel sterowania



- A** Pokrętko wyboru funkcji
B Programator długości czasu pieczenia

- C** Pokrętko termostatu
D Kontrolka termostatu (czerwona)

Codzienna eksploatacja

Włączanie piekarnika

Ustawić pokrętko wyboru funkcji na żądaną funkcję. Zapali się oświetlenie piekarnika. Obrócić pokrętko termostatu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić na żądaną temperaturę. Zapali się czerwona kontrolka termostatu. Kontrolka wyłączy się w momencie osiągnięcia wybranej temperatury. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętła w pozycję „0”.

Programator długości czasu pieczenia

Aby uruchomić timer, obrócić pokrętło o 360°, a następnie ustawić je na żądany czas. Programator pozwala na ustawienie czasu pieczenia w zakresie od 1 do 180 minut. Aby zaprogramować długość czasu pieczenia, po wybraniu funkcji pieczenia należy wykonać pokrętłem pełny obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, a następnie ustawić na żądany czas pieczenia obracając pokrętłem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

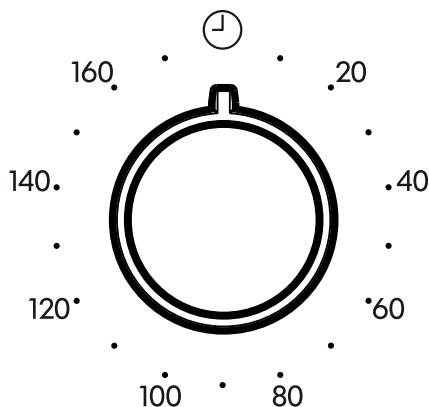































Tabela funkcji piekarnika

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

Funkcja	Opis funkcji
 PIEKARNIK WYŁĄCZONY	-
 TERMOOBIEG	Do równoczesnego pieczenia potraw na kilku poziomach. Potrawy mogą być różne, lecz muszą wymagać takiej samej temperatury pieczenia (np. ryby, warzywa, ciasta). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. Podczas pieczenia na jednej półce zaleca się korzystanie z poziomu 2. Do przyrządzania potraw na dwóch poziomach należy użyć 1. i 3. poziomu. Podgrzać piekarnik do żądanej temperatury i włożyć potrawę, gdy pojawi się sygnalizacja osiągnięcia ustawionej temperatury.
 KONWENCJONALNIE (nagrzewanie od góry i dołu)	Funkcja do przyrządzania dowolnej potrawy na jednym poziomie. Podgrzać piekarnik do żądanej temperatury i włożyć potrawę, gdy pojawi się sygnalizacja osiągnięcia ustawionej temperatury. Zaleca się użycie drugiej półki do pieczenia.
 GRILL	Do pieczenia kawałków mięsa, szaszłyków, kielbasek oraz na rożnie, do zapiekania warzyw oraz do przyrumieniania chleba. Nagrzewać piekarnik przez 3 - 5 min. Zaleca się użycie 4. półki do pieczenia. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Podczas pieczenia mięsa dolać nieco wody do ociekacza (na 3. półce), aby zmniejszyć ilość dymu oraz rozpryskiwanie się tłuszczu. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
 GRILLOWANIE Z WENTYLATOREM	Do grillowania dużych kawałków mięsa (rostbef, pieczenie). Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Podczas pieczenia mięsa zaleca się dolanie wody do ociekacza umieszczonego na pierwszej/drugiej półce. W ten sposób zmniejszy się ilość dymu i rozpryskiwanie się tłuszczu. Obracać mięso w czasie grillowania. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
 PIECZENIE KONWEKCYJNE	Do pieczenia ciast z płynnym nadzieniem (słonnych i słodkich) na jednym poziomie. W razie potrzeby zaleca się zmianę pozycji potrawy, co zapewni jej równomierne upieczenie.
 ROZMRAŻANIE	Funkcji tej można używać do przyspieszenia rozmrażania żywności w temperaturze pokojowej. Pozostawić potrawę w opakowaniu, aby uniknąć wysuszenia. Zaleca się użycie środkowej półki do pieczenia.
 OŚWIETLENIE	Włączenie oświetlenia piekarnika.

Tabele pieczenia

Rodzaj potrawy	Funkcja	Nagrzewanie	Półka od dołu	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
SŁODYCZE, CIASTA ITP.					
Ciasta drożdżowe		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, ciasto z owocami)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Krucze ciasteczka/ Rogaliki		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Ptysie		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Bezy		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Chleb/Pizza/ Focaccia		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Mrożona pizza		X	1-3	250	10-15
		X	2	250	10-20
Tarta warzywa+mięso (tarty warzywne, quiche)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Vols-au-vent/ Krakersy		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Lasagne, zapiekany makaron, cannelloni, zapiekanka		X	2	190-200	45-55
Lasagne i mięso		X	1-3	200	45-100
Mięso i ziemniaki		X	1-3	200	45-100
Ryby i warzywa		X	1-3	180	30-50














Rodzaj potrawy	Funkcja	Nagrzewanie	Półka od dołu	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
MIĘSO					
Baranina/ Cielęcina/ Wołowina/ Wieprzowina 1 kg		X	2	190-200	70-100
Kurczak/Królik/ Kaczka 1 kg		X	2	200-230	50-100
Indyk/Gęś 3 kg		X	1/2	190-200	80-130
RYBY					
Ryba pieczona/w folii (filety, cała)		X	2	180-200	40-60
WARZYWA					
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		X	2	180-200	50-60

Tabela pieczenia z funkcją GRILL

Rodzaj potrawy	Funkcja	Nagrzewanie	Półka od dołu	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Tosty		X	4	200	2-5
Filety/kawałki ryb		X	4	200	25-35
Kiełbaski/ szaszłyki/ kotlety/ hamburgery		X	4	200	30-50
Udziec jagnięcy/ golonka		-	2	200	60-90
Zapiekane warzywa		-	2	200	20-30
Pieczone ziemniaki		-	2	200	45-55
Kurczak pieczony 1-1,3 kg		-	2	200	55-70
Krwisty rostbef 1 kg		-	2	200	35-50

Uwaga: Wskazane czasy i temperatury pieczenia podane są jedynie informacyjnie.

Czyszczenie i konserwacja

CZYSZCZENIE

⚠ OSTRZEŻENIE!

- Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.
- Czyszczenie piekarnika przeprowadzać jedynie wtedy, gdy urządzenie jest zimne.
- Odlączyć urządzenie od zasilania.

Zewnętrzne części piekarnika

- i WAŻNE:** Nie stosować detergentów o działaniu żrącym ani detergentów ściernych. Jeśli taki produkt przypadkowo wszedł w kontakt z urządzeniem, należy natychmiast wytrzeć go wilgotną ściereczką.
- Powierzchnie czyścić wilgotną 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 ściernych, metalowych myjek ani skrobaków. Jeśli będą stosowane, mogą z czasem uszkodzić emaliowane powierzchnie oraz szybę w drzwiach.
- Po każdym użyciu piekarnika odczekać, aż ostygnie, a następnie wyczyścić go (najlepiej wtedy, gdy jest jeszcze 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.

Aksesoria

- Po każdym użyciu akcesoria należy zanurzyć w roztworze wody z płynem do mycia naczyń. Jeśli są jeszcze gorące, ubrać rękawice kuchenne.
- Pozostałości żywności można łatwo usunąć za pomocą specjalnej szczoteczki lub gąbką.

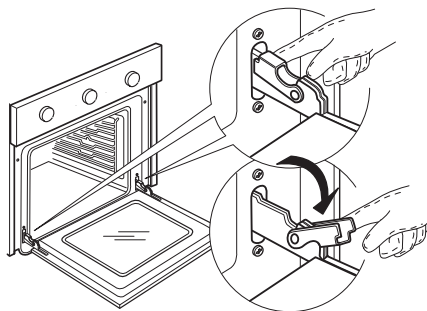
KONSERWACJA

⚠ OSTRZEŻENIE!

- Stosować rękawice ochronne.
- Opisane czynności przeprowadzać przy zimmym urządzeniu.
- Odlączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.

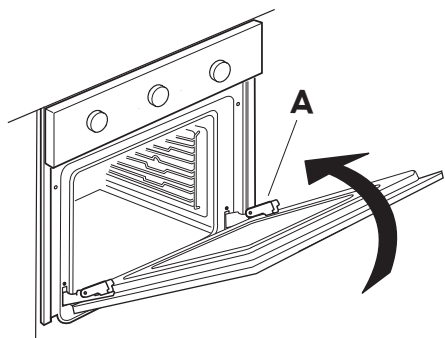
Aby wyjąć drzwi

1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (Rys. 1).

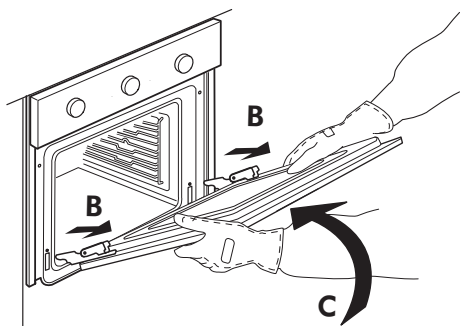


Rys. 1

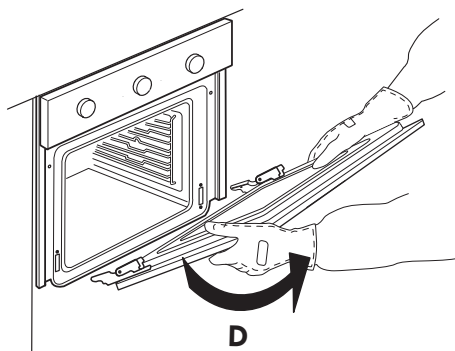
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (rys. 2, 3, 4).



Rys. 2



Rys. 3



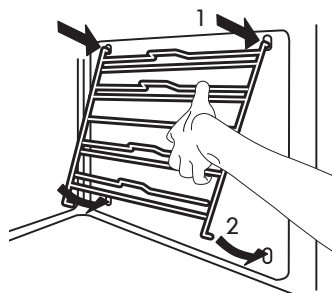
Rys. 4

Ponowny montaż drzwi

1. Włożyć zawiasy w obsady.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Opuścić zaczepy po obu stronach.
4. Zamknąć drzwi.

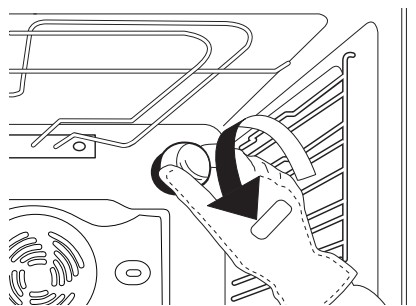
Aby zdjąć kraty boczne

Przesunąć kratę boczną do góry w taki sposób, aby zwolnić dwa dolne zaciski. Następnie obrócić kratę w stronę środka komory. Aby włożyć kratę z powrotem, wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



Wymiana tylnej żarówki

1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.



Rys. 5

2. Odkręcić klosz (rys. 5), wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz.
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.

UWAGA:

- Stosować tylko żarówki halogenowe o mocy 40W/230 V typ G9, T300°C.
- Żarówka stosowana w urządzeniu została specjalnie zaprojektowana do urządzeń elektrycznych i nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych (Rozporządzenie Komisji (WE) nr 244/2009).
- Żarówki można zakupić w autoryzowanym centrum serwisowym IKEA.

Co zrobić, jeśli ...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Brak prądu w gniazdku zasilającym.	Sprawdzić, czy w gniazdku zasilającym jest prąd.
	Piekarnik nie został podłączony do sieci zasilającej.	Podłączyć piekarnik do zasilania.
	Pokrętko wyboru funkcji piekarnika ustawiono na „0”.	Ustawić pokrętko wyboru funkcji piekarnika na żądaną funkcję.
	Pokrętko wyboru funkcji piekarnika ustawiono na „☺”.	Ustawić pokrętko wyboru funkcji piekarnika na żądaną funkcję.

Przed wezwaniem Autoryzowanego Serwisu Technicznego:

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z sugestiami podanymi w tabeli „Co zrobić, jeśli...”.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych testów usterka nadal występuje, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym IKEA.

Należy podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model piekarnika;
- numer serwisowy (to numer znajdujący

się po słowie „Service” na tabliczce znamionowej), podany na prawej, wewnętrznej krawędzi komory piekarnika (widoczny przy otwartych drzwiach);

SERVICE 0000 000 00000



- dokładny adres;
- numer telefonu.

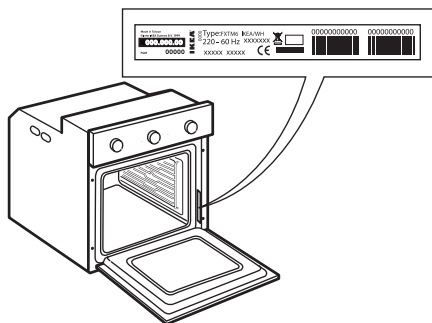
Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do Autoryzowanego Serwisu Technicznego IKEA (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).

Dane techniczne

Typ produktu: Piekarnik elektryczny do zabudowy	
Identyfikacja modelu: REALISTISK 903.008.05, REALISTISK 703.008.06, REALISTISK 203.009.22 REALISTISK 003.009.23, TJÄNLIG 803.008.01, TJÄNLIG 603.008.02 TJÄNLIG 003.007.96, TJÄNLIG 803.007.97, TJÄNLIG 003.009.04 TJÄNLIG 703.009.05	
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Elektryczne
Liczba funkcji	6
Pojemność netto. Zmierzona po zdjęciu krat bocznych oraz paneli katalitycznych I	65
Powierzchnia największej blachy do pieczenia cm ²	1200
Klasa wydajności energetycznej (Najniższe zużycie)	A
Wskaźnik wydajności energetycznej	106,9
Zużycie energii Funkcja pieczenia tradycyjnego (przy standardowym wsadzie oraz podgrzewaniu od góry i od dołu) kWh/cykl	0,87
Zużycie energii Funkcja Termoobiegu (przy standardowym wsadzie i termoobiegu) kWh/cykl	0,87
Grzałka górna W	1400
Dolna grzałka (W)	1150
Grzałka Grill W	1400
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

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 jakichkolwiek problemów skontaktować się z najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby piekarnik został wyjęty z podstawy ze styropianu dopiero tuż przez instalację.

Przygotowanie mebli do zabudowy

- Meble kuchenne mające bezpośrednią styczność 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 minimalnego otworu między blatem a górną częścią piekarnika.

Zalecenia ogólne

Przed pierwszym użyciem

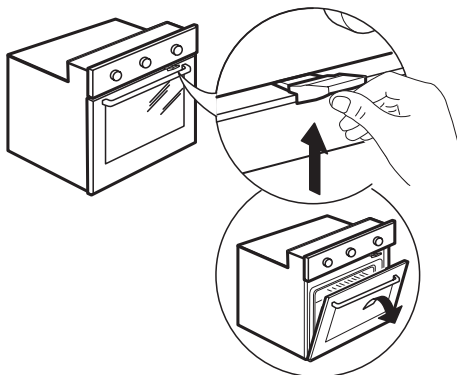
- Usunąć zabezpieczenia kartonowe, folię oraz nalepki z akcesoriów.
- Nie zdejmować tabliczki znamionowej znajdującej się z prawej strony framugi drzwi.
- Wyjąć akcesoria z piekarnika i rozgrzać go do temperatury 200° na ok. jedną godzinę. Pozwoli to na usunięcie woni materiału izolacyjnego oraz smarów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

Podczas eksploatacji

- Nie umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiach, aby ich nie uszkodzić.
- Nie opierać się na drzwiach i nie wieszać żadnych przedmiotów na uchwycie.
- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie wlewać wody do środka rozgrzanego piekarnika; może to uszkodzić emaliowaną powierzchnię.
- Nie przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Sprawdzić, czy przewody elektryczne innych urządzeń nie stykają się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przycięte przez jego drzwi.
- Nie narażać piekarnika na działanie warunków atmosferycznych.

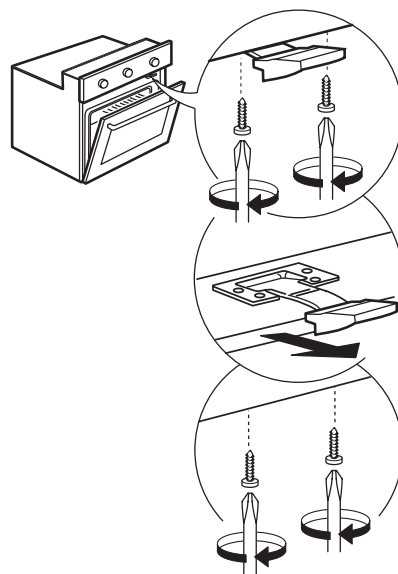
Blokada drzwi

Aby otworzyć drzwi z blokadą, patrz Rys. 1.



Rys. 1

Blokadę drzwi można usunąć. W tym celu postępować w kolejności wskazanej na rysunkach (patrz Rys. 2).



Rys. 2

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.



Eventualnej wymiany przewodu zasilającego (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) może dokonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Skontaktować 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 odpowiedzialny sposób pozbywać się materiałów opakowaniowych, przestrzegając miejscowych przepisów dotyczących utylizacji odpadów.

Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) oraz polską ustawą o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
 - Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia, przyczynią 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 urządzenia 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

- Nagrzewać urządzenie jedynie wtedy, gdy jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej wchłaniają ciepło.
- Wyłączyć piekarnik 10/15 minut przed upływem ustawionego czasu pieczenia. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą 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 wymogi dot. 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 urządzenia oznaczonego marką LAGAN przez okres dwóch (2) lat. W celu potwierdzenia zakupu należy przedłożyć oryginał paragonu lub fakturę. 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, wykonujący 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 zatytułowanym "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 podłączeniem do niewłaściwego źródła napięcia, uszkodzenia spowodowanego reakcją chemiczną lub elektrochemiczną, rdzą, korozją lub uszkodzeniem w wyniku działania wody, w tym uszkodzenia spowodowanego nadmiarem wapnia w wodzie z instalacji wodociągowych oraz uszkodzenia spowodowanego anomaliami pogodowymi.
- Materiałów eksploatacyjnych, w tym baterii i lamp.
- Części niefunkcyjnych 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 szuflad na proszek.
- Uszkodzenia następujących części: części ze szkła ceramicznego, akcesoriów, koszyków na naczynia i sztućce, rur zasilających i odwadniających, uszczeltek, lampek oraz ich pokryw, wyświetlaczy, pokręteł, obudów oraz części obudów. Odstępstwem od tego jest przypadek, gdy można udowodnić, że uszkodzenia powstały wskutek błędu 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 będących następstwem instalacji wykonanych nieprawidłowo lub w sposób niezgodny ze specyfikacją.
- Wykorzystania urządzenia w środowisku innym niż domowe, tj. użytku profesjonalnego.
- Uszkodzeń transportowych. Jeśli transportem produktu do domu lub pod inny adres zajmuje się klient, IKEA nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody, jakie mogą powstać podczas transportu. Jednakże, 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.
Jednakże, jeśli 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 innym 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 zawiesza 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 świadczone będą na standardowych warunkach gwarancyjnych obowiązujących w nowym państwie. Obowiązek świadczenia usług w ramach gwarancji istnieje wyłącznie pod warunkiem, gdy urządzenie spełnia poniższe wymogi i jest zainstalowane zgodnie nimi:

- specyfikacje techniczne państwa, w którym zgłaszana jest reklamacja gwarancyjna;
- instrukcje montażu oraz informacje bezpieczeństwa 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 telefony do punktów obsługi klienta wyznaczonych przez IKEA znajdują 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 (ośmiocyfrowy kod) oraz dwunastocyfrowego numeru serwisowego, które znaleźć można 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 (ośmiocyfrowy 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	23	Servis çağırılmadan önce	34
Ürün tanımı	26	Teknik veriler	35
Kontrol paneli	28	Kurulum	36
Günlük kullanım	28	Elektrik bağlantısı	38
Pişıirme tabloları	30	Çevre ile ilgili konular	38
Temizlik ve bakım	32	IKEA GARANTİSİ	39

Güvenlikle ilgili bilgiler

Sizin ve başkalarının güvenliği büyük önem taşır.

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 işareti ve aşağıdaki terimler bulunur:

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

⚠️ UYARI! Önlenmezse muhtemelen ağır 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 ambalaj açma ve montaj işlemlerini yapmak için koruyucu eldiven kullanın.
- Herhangi bir montaj işine başlanmadan önce, cihazın

elektrik fişi prizden çekilmiş olmalıdır.

- Montaj ve bakım işleri 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 elektriğe bağlamak için yetecek bir uzunlukta olmalıdır.
- Cihaz monte edildiğinde, aşırı gerilim kategorisi III kapsamında bağlantının tamamen kesilmesini sağlayan, tüm kutuplarında (en az 3 mm) kontak ayırmalı, 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 çatladıysa, yüzeyi kullanmayın ve elektrik çarpması olasılığından kaçınmak için cihazı kapatın (yalnızca indüksiyon işlevi bulunan modeller için).
- Cihaza vücudunuzun ıslak bir yeriyle dokunmayın ve cihazı çıplak 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 ya da deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, bu kişiler gözetim altında tutulduğu veya cihazın güvenli kullanımı hakkında önceden bilgilendirildiği ve yanlış kullanımın getireceği tehlikeleri anlamaları sağlandığı 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.
- Sıcak parçalara dokunmamak için dikkatli olarak, fırın tepsilerini ve aksesuarları çıkarmak için fırın eldivenleri 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 oluşacak basınç kavanozun patlamasına neden olarak cihaza zarar verebilir.
- Sentetik malzemeden yapılmış kaplar kullanmayın.
- Aşırı ısınan sıvı ve katı yağlar kolayca alev alabilir. Bol katı veya sıvı yağı olan yemekler pişirirken daima tetikte olun.
- Yemek kurutma işlemi sırasında cihazı asla başıboş bırakmayın.
- Yemek pişirirken alkollü içecekler kullanılıyorsa (ör. rom, konyak, şarap), alkolün yüksek sıcaklıklarda buharlaştığını unutmayın. Bunun sonucunda alkolden çıkan buharlar, elektrikli ısıtma parçasıyla temas edince alev alabilir.
- Asla buharlı temizleme cihazları kullanmayın.
- Piroлиз devri esnasında fırına dokunmayın. Piroлиз işlemi esnasında (sadece Piroлиз fonksiyonu olan fırınlar için) çocukları fırından uzak tutun.
- Piroлитik 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

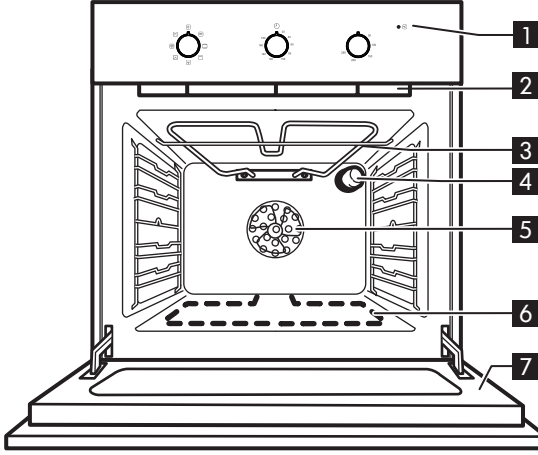
camını bozulmasına neden olabilir.

- Elektrik çarpması riskini önlemek için, lambayı değiştirmeden önce cihazı kapattığınızdan emin olun.

Beyaz eşyaların imhası

- Bu cihaz geri dönüştürülebilir veya yeniden kullanılabilir malzemelerle üretilmiştir. Yerel atık imha yönetmeliklerine uygun olarak çöpe atılmalıdır. Cihazı atmadan önce, elektrik kablosunu kesin.
- Elektrikli ev eşyalarıyla ilgili işlemler, bunların geri kazanımı ve geri dönüşümü hakkında ayrıntılı bilgi için ilgili yerel makamlar, ev atıklarını toplama hizmetleri veya cihazı satın aldığınız yer ile iletişime geçin.

Ürün tanımı

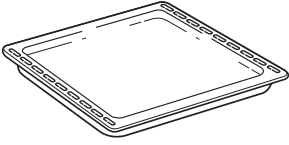


- 1 Kontrol paneli
- 2 Soğutma fanı (görünmez)
- 3 Izgara rezistansı
- 4 Fırının arka lambası

- 5 Fırın fanı
- 6 Alt rezistans (gizli)
- 7 Fırın kapağı

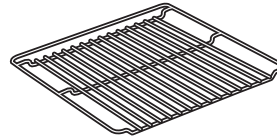
Aksesuarlar

Pişirme tepsisi



1x

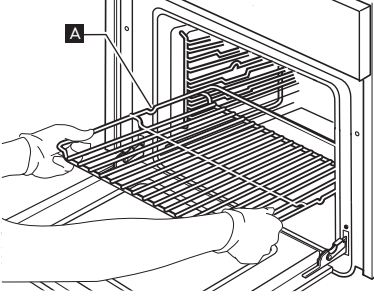
Tel ızgara



1x

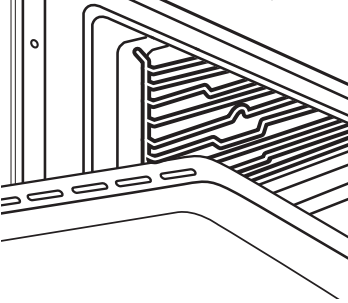
Tel rafların ve diğer aksesuarların fırına yerleştirilmesi

1. Tel rafı yatay konumda, kalkık kısmı "A" yukarı bakacak şekilde yerleştirin (Şek. 1).



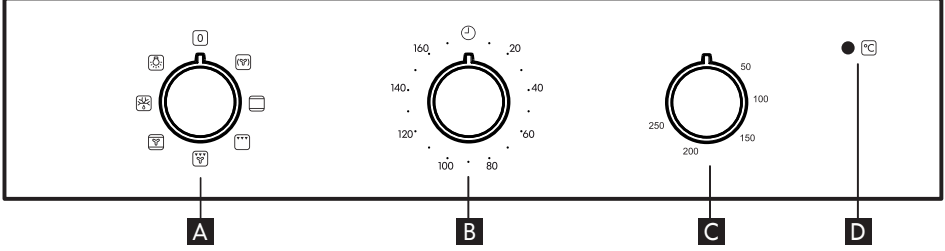
Şekil 1

2. Damlama tepsisi ve pişirme tepsisi gibi diğer aksesuarlar tel ızgarayla aynı şekilde takılır (Şek. 2).



Şekil 2

Kontrol paneli



- A** Fonksiyon seçme düğmesi
B Pişirme süresi seçme düğmesi

- C** Termostat düğmesi
D Termostat göstergesi lambası (kırmızı)

Günlük kullanım

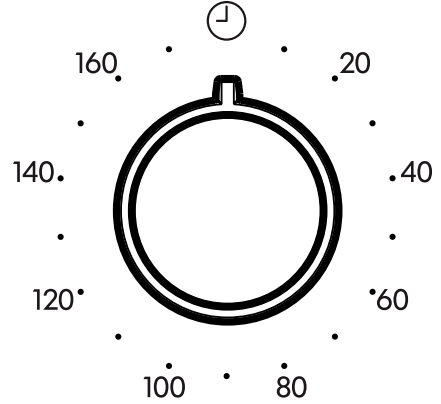
Fırının açılması

Seçme düğmesini gerekli fonksiyona çevirin.
 Fırın lambası yanar.

Termostat düğmesini saat yönünde çevirerek gerekli sıcaklık seviyesine ayarlayın. Kırmızı termostat ışığı yanar, fırın seçilen sıcaklığa ulaşınca tekrar söner. Pişirme bitince, düğmeleri "0" noktasına çevirin.








Pişirme süresi seçme düğmesi

Zaman ayarını başlatmak için düğmeyi 360° çevirin ve ardından istediğiniz zamana getirin. Bu seçim düğmesi pişirme süresini 1 ile 180 dakika arasında ayarlamak için kullanılabilir. Pişirme süresini ayarlamak için, gerekli pişirme fonksiyonunu seçtikten sonra, düğmeyi saat yönünde çevirin ve ardından tersi yönde çevirerek istediğiniz pişirme süresine getirin.






























Fırın fonksiyonları tablosu

Fırının 4 pişirme seviyesi vardır. Sayım alt seviyeden başlar.









Fonksiyon	Fonksiyonların açıklamaları
0 FIRIN KAPALI	-
 FANLI HAVA DOLAŞIMI	Aynı anda en fazla iki rafta ve aynı sıcaklıkta pişirilmesi gereken çeşitli yiyecekleri (örneğin balık, sebze, kek) pişirmek içindir. Bu fonksiyon, farklı yiyecekleri, kokuları birbirlerine karıştırmadan pişirmek için kullanılabilir. Sadece tek bir rafta pişirmek için 2. katı kullanın. İki rafta birden pişirmek için, 1. ve 3. katı kullanın. Fırını gerekli sıcaklığa önceden ısıtın ve ayarlanan sıcaklığa ulaşıncaya yemeği fırına koyun.
 GELENEKSEL (Alt ve Üstten Isıtma)	Bir raf üzerinde herhangi türde bir yemek pişirmeye uygun bir fonksiyondur. Fırını gerekli sıcaklığa önceden ısıtın ve ayarlanan sıcaklığa ulaşıncaya yemeği fırına koyun. Pişirme için ikinci katı kullanmanızı tavsiye ederiz.
 IZGARA	Biftek, kebab ve sosis ızgara yapmak, sebze graten pişirmek ve ekmek kızartmak için kullanılır. Fırını 3-5 dakika boyunca ön-ısıtmaya tabi tutun. Pişirme için 4. katı kullanmanızı öneririz. Pişirme işlemi sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır. Et pişirirken yağ sıçramalarını ve dumanları önlemek için, damla tepsisine (3. katta) biraz su koyun. Pişirme işlemi sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır.
 FANLA IZGARA	Büyük parça etlerin ızgarasını yapmak için kullanılır (rozbif ve diğer rosto etler). Pişirme işlemi sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır. Et pişirirken, birinci/ikinci rafa yerleştirilmiş damlama tepsisine biraz su koymanızı öneririz. Böylece duman ve yağ sıçramaları azalacaktır. Izgara sırasında eti ters çevirin. Bu pişirme çevrimi sırasında kapak kapalı tutulmalıdır.
 KONVEKSİYONLU PIŞİRME	İçi kremalı (tatlı veya tuzlu) kek veya pastaları tek bir raf katında pişirmede kullanılır. Gerekirse, eşit bir şekilde pişmeleri için yiyeceklerin rafların üzerindeki konumlarını değiştirin.
 BUZ ÇÖZME	Bu fonksiyon, yiyeceklerin buzunun oda sıcaklığında çözülmesini hızlandırmak için kullanılabilir. Kurumaması için, yiyecek ambalajıyla birlikte fırına konulmalıdır. Pişirme için orta katı kullanmanızı tavsiye ederiz.
 LAMBA	Fırının lambasını yakmak için.

Pişirme tabloları

Yemeğin türü	Fonksiyon	Ön ısıtma	Seviye (alttan üste doğru)	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dak.)
TATLILAR, PASTALAR, VS.					
Mayalı kekler		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Tartlar (cheesecake, kek, meyveli pay)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Kurabiye/tartlar		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Profiterol çöreği		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Beze		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Ekmek/pizza/ fokaçya		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Dondurulmuş pizza		X	1-3	250	10-15
		X	2	250	10-20
Tatlı tartlar (sebzeli tart, kiş)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Milföy tatlısı/milföy krakerleri		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Lazanya, fırında makarna, canelloni, pide		X	2	190-200	45-55
Lazanya & Et		X	1-3	200	45-100
Et & Patates		X	1-3	200	45-100
Balık & Sebzeler		X	1-3	180	30-50

Yemeğin türü	Fonksiyon	Ön ısıtma	Seviye (alttan üste doğru)	Sıcaklık (°C)	Piştirme süresi (dak.)
ET					
Kuzu/Dana/Siğir/ Domuz 1 Kg		X	2	190-200	70-100
Tavuk/Tavşan/ Ördek 1 Kg		X	2	200-230	50-100
Hindi/Kaz 3 Kg		X	1/2	190-200	80-130
BALIK					
Fırında balık/ kağıtta (fileto, bütün)		X	2	180-200	40-60
SEBZE					
Sebze dolmaları (domates, kabak, patlıcan)		X	2	180-200	50-60

IZGARA fonksiyonlu piştirme tablosu

Yemeğin türü	Fonksiyon	Ön ısıtma	Seviye (alttan üste doğru)	Sıcaklık (°C)	Piştirme süresi (dak.)
Tost		X	4	200	2-5
Balık fileto/ biftek		X	4	200	25-35
Sosis/kebap/ pirzola/ hamburger		X	4	200	30-50
Kuzu budu/ incik		-	2	200	60-90
Sebze graten		-	2	200	20-30
Fırında patates		-	2	200	45-55
Kızarmış tavuk 1 - 1.3 Kg		-	2	200	55-70
Az pişmiş biftek 1 Kg		-	2	200	35-50

Not: Piştirme sıcaklıkları ve süreleri sadece bilgi/kılavuz amaçlıdır.

Temizlik ve bakım

TEMİZLİK

⚠ UYARI!

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

Fırının dışı

i 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 bulaşık deterjanı ilave edin. Kuru bir bezle silerek kurulayın.

Fırının içi

i ÖNEMLİ: Aşındırıcı süngerler, metal kazıma aletleri veya bulaşık teli kullanmayın. Bunlar zamanla emaye yüzeylere ve fırının cam kapağına hasar verebilir.

- Her kullanımdan sonra fırının soğumasını bekleyin, ardından tercihen hâlâ hafif sıcakken temizleyerek, yemek artıkları (örn. çok şekerli yiyecekler) nedeniyle biriken kir ve lekeleri temizleyin.
- Uygun fırın deterjanları kullanın ve üreticinin talimatlarına harfiyen uyun.
- Cam kapağı uygun bir sıvı deterjanla temizleyin. Fırın kapağı, temizliği kolaylaştırmak amacıyla çıkarılabilir (bkz. BAKIM). İç cam temizliği kolaylaştırmak için pürüzsüzdür.

NOT: Su içeriği fazla olan yiyecekleri (ör. pizza, sebze vs.) uzun süreli pişirirken, kapağın içinde ve contanın etrafında yoğunlaşma oluşabilir. Fırın soğuyunca, kapağın iç tarafını bir bezle veya süngerle kurulayın.

Aksesuarlar

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

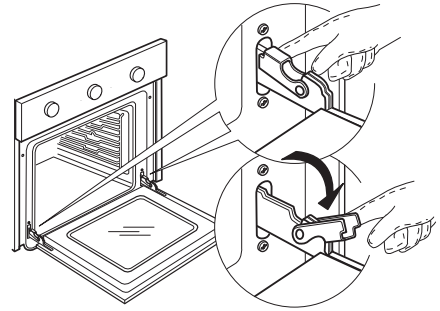
BAKIM

⚠ UYARI!

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

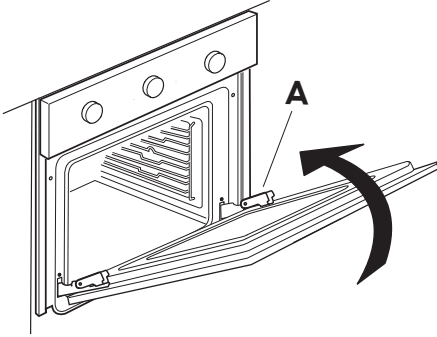
Kapağı çıkartmak için

1. Kapağı sonuna kadar açın.
2. Mandalları kaldırın ve gidebildiği kadar öne doğru itin (Şekil 1).

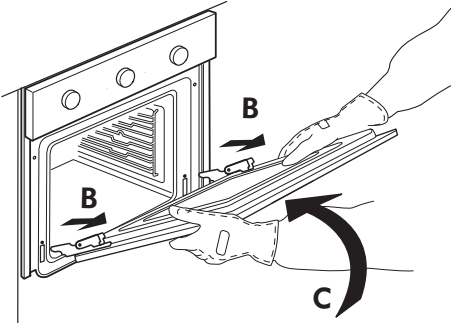


Şekil 1

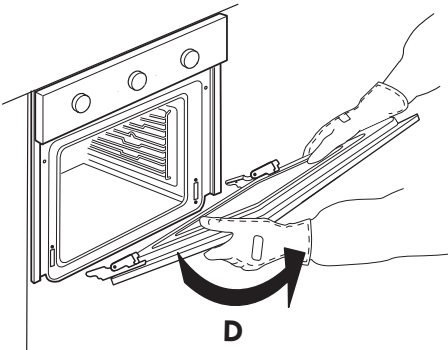
3. Kapağı sonuna kadar kapatın (A), kaldırın (B) ve çevirerek (C) serbest kalmasını sağlayın (D) (Şekil 2, 3, 4).



Şekil 2



Şekil 3



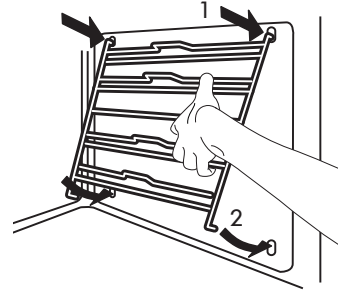
Şekil 4

Kapağı takmak için

1. Mentşeleri yuvalarına yerleştirin.
2. Kapağı sonuna kadar açın.
3. İki mandalı indirin.
4. Kapağı kapatın

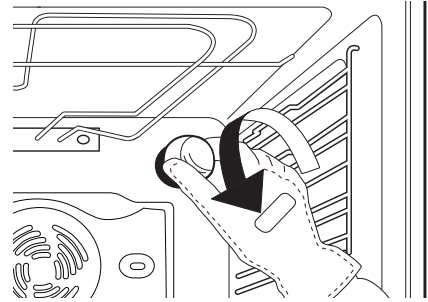
Yan ızgaraları çıkarmak için

Yan ızgarayı iki alt terminal kurtulana kadar yukarıya doğru hareket ettirin, ardından ızgarayı bölmenin merkezine doğru döndürün. Iızgarayı yeniden yerleştirmek için, yukarıdaki işlemleri ters sırada yapın.



Arka lambayı yenisiyle değiştirme

1. Fırının elektrik fişini prizden çıkarın.



Şekil 5

2. Lamba kapağını çevirerek çıkarın (Şekil 5), lambayı değiştirin (lamba tipiyle ilgili nota bakın) ve lamba kapağını çevirerek yerine geri takın.
3. Fırının fişini tekrar prize takın.

NOT:

- Yalnızca 40 W/230 V tip G9, T300°C halojen lambalar kullanın.
- Cihazda kullanılan lamba sadece elektrikli cihazlar için tasarlanmıştır ve ev içi ortam aydınlatması için uygun değildir (Komisyon Tüzüğü (EC) No. 244/2009).
- Lambalar IKEA Yetkili Servis Merkezinden elde edilebilir.

Servis çağırılmadan önce

Sorun	Olası neden	Çözüm
Fırın çalışmıyor.	Elektrik prizine elektrik gelmiyordu.	Elektrik olup olmadığını kontrol edin.
	Fırının fişi elektrik prizine takılmamıştır.	Fırının fişini elektrik prizine takın.
	'Fırının seçme düğmesi "0" konumundadır.	Fırının seçme düğmesini çevirin ve bir pişirme fonksiyonu seçin.
	Fırının seçme düğmesi "0" konumundadır.	Fırının seçme düğmesini çevirin ve bir pişirme fonksiyonu seçin.

Yetkili Servis Merkezini aramadan önce:

1. "Servis çağırılmadan önce" tablosundaki önerilerin yardımıyla sorunu kendi başınıza çözüp çözemeyeceğinize bakın.
2. Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, cihazı kapatıp açın.

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

Şunları belirtin:

- arızanın kısa bir açıklaması;
- fırının tipi ve modeli;
- Fırının sağ iç tarafındaki (fırın kapağı açıldığında görünür) servis numarasını (bilgi etiketinde Service ifadesinden sonraki numara);

SERVICE 0000 000 00000

- tam adresiniz;
- telefon numaranız.

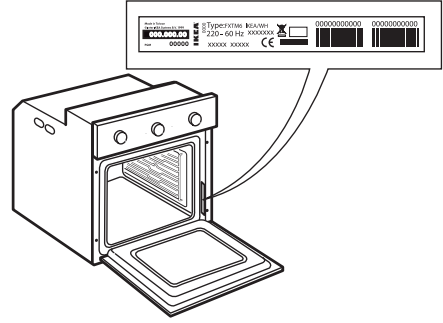
Onarım yapılması gerekiyorsa lütfen IKEA Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin (orijinal yedek parçaların kullanılmasını ve onarımın doğru yapılmasını sağlamak için).

Teknik veriler

Ürün tipi: Ankastre Elektrikli Fırın	
Model tanıtımı: REALISTISK 903.008.05, REALISTISK 703.008.06, REALISTISK 203.009.22 REALISTISK 003.009.23, TJÄNLIG 803.008.01, TJÄNLIG 603.008.02 TJÄNLIG 003.007.96, TJÄNLIG 803.007.97, TJÄNLIG 003.009.04 TJÄNLIG 703.009.05	
Bölme sayısı	1
Isı kaynağı	Elektrikli
Fonksiyon sayısı	6
Kullanılabilen hacim. Her türlü yan ızgara ve katalitik panel çıkarılmışken ölçülmüştür l	65
En geniş pişirme tepsi alanı cm ²	1200
Enerji Verimliliği Sınıfı (En Düşük Tüketim)	A
Enerji Verimliliği Endeksi	106,9
Enerji tüketimi Standart fonksiyon (yük ve üstten ve alttan ısıtma ile) kWsa/çevrim	0,87
Enerji tüketimi Fanlı Hava Dolaşımı fonksiyonu (standart yük ve fanlı hava dolaşımıyla ısıtma ile) kWsa/çevrim	0,87
Üst ısıtma elemanı W	1400
Alt ısıtma elemanı W	1150
Izgara ısıtma elemanı W	1400
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	
Genişlik mm	595
Yükseklik mm	595
Derinlik mm	564

Teknik veriler

Teknik bilgiler cihazın içerisindeki bilgi etiketinde bulunmaktadır.



Kurulum

Fırının ambalajını açtıktan sonra, nakliye sırasında hasar görmemiş olduğundan ve fırın kapağının düzgün kapanıp açıldığından emin olun. Sorun durumunda, satıcı veya size en yakın Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin. 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 işlerini fırını monte edileceği yere yerleştirmeden 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 tıkamayın.

Genel tavsiyeler

Kullanmadan önce

- Aksesuarların koruyucu karton ambalajlarını, filmlerini ve etiketlerini çıkarın.
- Kapak çerçevesinin sağ tarafında bulunan sınıf plakasını çıkarmayın.

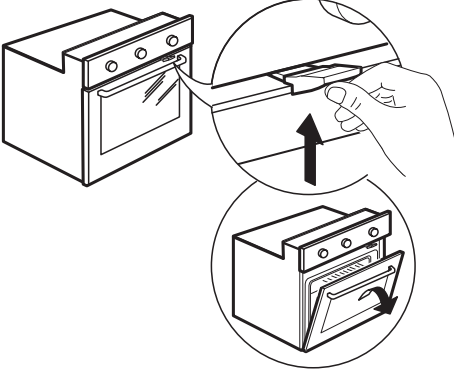
- Aksesuarları fırından çıkarın ve koruyucu yağın ve yalıtım malzemelerinin kokusunu ve dumanını yok etmek için, fırını bir saat kadar 200°'de ısıtın.

Kullanım sırasında

- Hasar verebileceğinden, kapağın üzerine ağır cisimler koymayın.
- Kapağa asılmayın 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 tepsileri asla fırının tabanında sürüklemeyin, aksi halde emaye kaplama zarar görebilir.
- Diğer cihazların elektrik kablolarının fırının sıcak kısımlarına dokunmadığından ve fırın kapağına sıkışmadığından emin olun.
- Fırını atmosferik maddelere maruz bırakmayın.

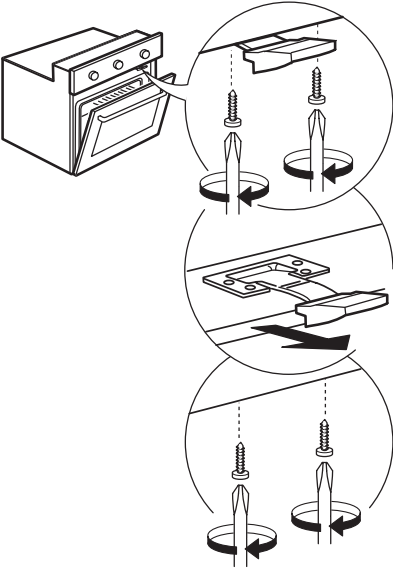
Kapak kilitleme aygıtı

Kapağı, kapak kilitleme aygıtı ile açmak için şekil 1'e bakınız.



Şekil 1

Kapak güvenlik aygıtı aşağıdaki şekil dizileri izlenerek çıkarılabilir (bkz. Şekil 2).



Şekil 2

Elektrik bağlantısı

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

Elektrik kablosunu değiştirme işleri (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 çeşitli 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 Direktifi'ne uygun olarak işaretlenmiştir.
- Bu cihazın uygun olmayan biçimde artık maddeye dönüştürülmesi, çevre ve insan sağlığını tehlikeye sokacak potansiyel negatif sonuçlar doğurabileceğinden, elden çıkarma esnasında uygun prosedürlerin takip edilmesi şarttır.
- 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 tarifinizde 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 tasarlanmış olup, 1935/2004 sayılı Avrupa Yönetmeliklerine (CE) uygundur ve 2006/95/CE "Düşük Voltaj" Direktifinin (73/23/CEE ve müteakip değişikliklerin yerine geçen) güvenlik gerekliliklerine, "EMC" 2004/108/CE koruma gerekliliklerine uygun şekilde tasarlanmış, üretilmiş ve pazarlanmıştır.
- Bu cihaz Avrupa Standardı EN 60350-1 ile uyumlu olarak Avrupa Yönetmeliği n. 65/2014 ve 66/2014'ün ekonomik tasarım gerekliliklerini karşılar.

Содержание

Информация по безопасности	39	Если прибор не работает...	50
Описание изделия	42	Технические данные	51
Панель управления	44	Установка	52
Повседневная эксплуатация	44	Подключение к электрической сети	54
Таблицы приготовления блюд	46	Рекомендации по охране окружающей среды	54
Чистка и уход	48	ГАРАНТИЯ ИКЕА	55

Информация по безопасности

Очень важно соблюдать правила вашей личной безопасности и безопасности других людей.

В данном руководстве и на самом приборе приведены важные указания и символы, касающиеся правил техники безопасности при пользовании прибором. Необходимо всегда следовать этим указаниям и символам.

⚠ Символ опасности, указывающий на наличие потенциальной опасности для пользователя и других лиц.

Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются символом "Опасно", а также следующими словами:

⚠ ОПАСНО! Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она приведет к тяжелым травмам.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она может стать причиной тяжелых травм. Все указания по безопасности содержат сведения о конкретной возможной опасности и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и ударов электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Необходимо строго

соблюдать правила, приведенные ниже:

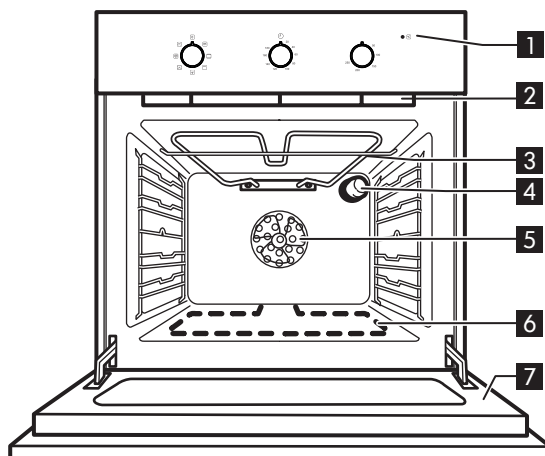
- Выполняйте все операции по распаковке и установке прибора в защитных перчатках.
- Перед выполнением любой операции по монтажу необходимо отключать прибор от сети.
- Подключение к электрической сети и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в руководстве.
- Замена кабеля питания должна производиться квалифицированным электриком. В таких случаях обращайтесь в уполномоченный сервисный центр.
- Данный прибор должен быть обязательно заземлен в соответствии с действующими нормами.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к розетке электрической сети.
- После установки электроприбора

обеспечьте наличие многополюсного автомата защиты сети с зазором между замыкающими контактами (как минимум 3 мм) всех полюсов с целью полного размыкания по категории перенапряжения III, встроенного в стационарную проводку в соответствии с государственными правилами и нормами электромонтажа.

- Использование многополюсных вилок-размножителей и удлинителей не допускается.
- Запрещается тянуть за сетевой шнур для того, чтобы вынуть вилку из розетки.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- При наличии трещин в индукционной варочной панели не используйте такую плиту и выключите прибор, чтобы исключить возможность поражения электрическим током (только для моделей с функцией индукции).
- Нельзя прикасаться к прибору влажными частями тела и пользоваться им, стоя на полу босиком.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего использования прибора или неправильной настройки органов управления.
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и людьми со сниженными физическими, сенсорными и умственными способностями, не обладающими достаточным опытом или не знакомыми с изделием, только под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или при условии, что они прошли инструктаж по правилам безопасной эксплуатации электроприбора и понимают связанные с этим опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Не допускайте детей к чистке и уходу за прибором без присмотра.
- Доступные части прибора во время работы могут сильно нагреваться. В связи с этим необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Прибор и его доступные части во время работы сильно нагреваются. Примите меры во избежание касания частями тела с нагревательными элементами. Не допускайте детей младше 8 лет к прибору без постоянного присмотра.
- Необходимо соблюдать осторожность и не касаться нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора при пользовании им, в противном случае возможны ожоги. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью: перед тем, как выполнять какие-либо действия, необходимо обеспечить постепенный выход горячего воздуха или пара. При закрытой дверце прибора выход горячего воздуха происходит через отверстие, расположенное над панелью управления. Не переключайте

- вентиляционные отверстия.
 - Необходимо пользоваться специальными перчатками при вынимании из духовки кастрюль и других принадлежностей, следя при этом за тем, чтобы не касаться нагревательных элементов.
 - Не храните огнеопасные материалы в приборе или вблизи него, т.к. они могут воспламениться при его случайном включении.
 - Нельзя разогревать или готовить продукты в закрытых емкостях. Создаваемое внутри емкости давление может привести к ее взрыву с последующим повреждением самого прибора.
 - Нельзя пользоваться емкостями из синтетических материалов.
 - Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. Рекомендуется непрерывно следить за приготовлением блюд с большим количеством масла или жира.
 - Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов.
 - Если при приготовлении блюд используются спиртные напитки (например, ром, коньяк, вино и т.д.), следует помнить, что при высокой температуре происходит испарение спирта. В результате возникает опасность того, что при контакте образовавшихся паров спирта с электрическим нагревательным элементом произойдет их воспламенение.
 - Никогда не используйте для чистки духовки парочистители.
 - Не касайтесь духовки в процессе выполнения пиролизической очистки. Не допускайте детей к печи во время цикла пиролизической очистки (только для печей с функцией пиролизической очистки).
 - Во время пиролизической очистки и после нее не допускайте домашних животных (особенно птиц) к печи.
 - Используйте только термощуп, рекомендованный для данной духовки.
 - Не используйте жесткие абразивные чистящие материалы и острые металлические ершики для очистки стеклянной дверцы печи, так как они могут поцарапать или повредить стекло.
 - Во избежание риска поражения электрическим током убедитесь в том, что прибор выключен перед тем, как приступать к замене лампочки.
- Утилизация старых электробытовых приборов**
- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. Удаление изделия в отходы должно выполняться с соблюдением соответствующих местных правил. Перед удалением изделия в отходы необходимо отрезать кабель питания.
 - Более подробную информацию о том, как следует обращаться с бытовыми электроприборами, а также об их сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытового мусора или в магазине, в котором было приобретено это изделие.

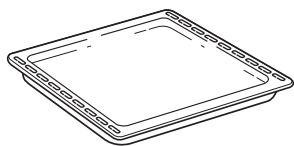
Описание изделия



- | | |
|--|---|
| 1 Панель управления | 5 Вентилятор духовки |
| 2 Охлаждающий вентилятор (не показан) | 6 Нижний нагревательный элемент (не виден) |
| 3 Нагревательный элемент гриля | 7 Дверца духовки |
| 4 Задняя лампочка освещения печи | |

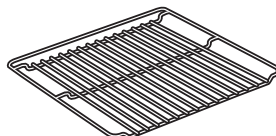
Принадлежности

Противень для выпечки



1x

Решетка



1x

Установка решеток и других принадлежностей в духовку

1. Установите решетку горизонтально, приподнятой частью "А" вверх (Рис. 1).

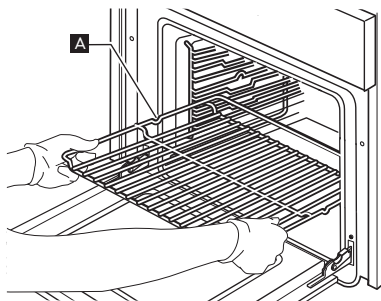


Рис. 1

2. Другие принадлежности, в частности, противни для сбора жира и выпечки, вставляются таким же образом, как и решетка (Рис. 2).

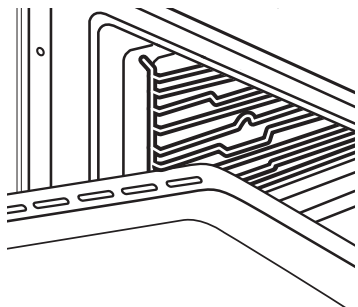
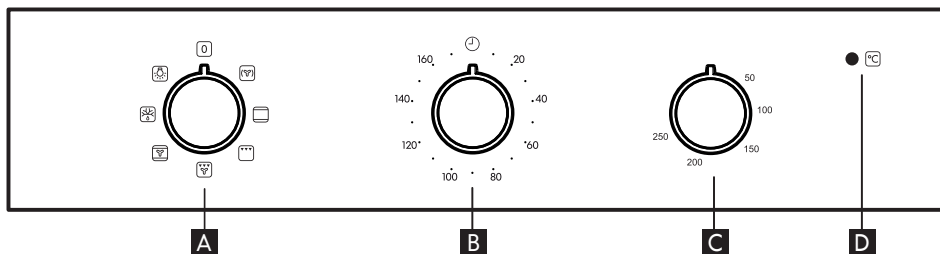


Рис. 2

Панель управления



- A** Ручка выбора режимов приготовления
- B** Ручка выбора продолжительности приготовления

- C** Ручка термостата
- D** Индикатор термостата (красный)

Повседневная эксплуатация

Включение духовки

Поверните ручку выбора режима в положение, соответствующее нужному режиму. При этом загорится лампочка освещения духовки.

Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру. При этом загорится красный светодиодный индикатор термостата, который затем погаснет по достижении выбранного значения температуры. По окончании приготовления поверните ручки в положение "0".

Селектор продолжительности приготовления

Чтобы запустить таймер, поверните ручку на 360°, а затем установите на необходимое время. Этот селектор позволяет задавать продолжительность приготовления в интервале от 1 до 180 минут.

Чтобы задать продолжительность приготовления блюда, после выбора режима приготовления поверните селектор полностью по часовой стрелке, а после этого установите его, поворачивая против часовой стрелки, на нужное время приготовления.

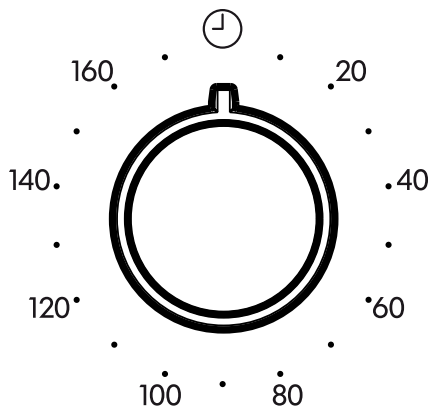



























Таблица режимов работы духовки

Печь имеет 4 уровня приготовления. Отсчет ведется с нижнего уровня.

Режим	Описание режима
 ДУХОВКА ВЫКЛЮЧЕНА	-
 КОНВЕКЦИЯ	Для одновременного приготовления на одном или двух уровнях различных блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например: рыба, овощи, бисквиты). Он гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой. При использовании только одной полки рекомендуется ставить приготавливаемое блюдо на 2-й уровень. Для приготовления на двух полках используйте 1-й и 3-й уровни. Предварительно нагрейте духовку до нужной температуры и поместите приготавливаемое блюдо в духовку после того, как будет достигнута заданная температура.
 ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ (верхний и нижний нагрев)	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов на одном уровне. Предварительно нагрейте духовку до нужной температуры и поместите приготавливаемое блюдо в духовку после того, как будет достигнута заданная температура. Рекомендуется использовать для приготовления второй уровень.
 ГРИЛЬ	Предназначен для жарки стейков, мяса на шампурах, сосисок, обжаривания овощей в сухарях и поджаривания хлеба. Прогрейте предварительно духовку в течение 3-5 минут. Рекомендуется использовать для приготовления 4-й уровень. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. При приготовлении мяса следует наливать в поддон (устанавливаемый на 3-й уровень) немного воды для того, чтобы уменьшить количество дыма и брызг жира. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.
 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВЕНТИЛЯТОРА	Жарка крупных кусков мяса (ростбиф, жаркое). В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. При приготовлении мяса рекомендуется наливать воду в поддон, устанавливаемый на первый или второй уровень. Это позволяет уменьшить разбрызгивание жира и количество дыма. Переворачивайте мясо в процессе его приготовления. В процессе данного цикла приготовления блюд дверца должна оставаться закрытой.
 ПОДРУМЯНИВАНИЕ (ВЫПЕКАНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ)	Для приготовления пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Рекомендуется, при необходимости, менять местами на полке приготавливаемые блюда для достижения более однородных результатов приготовления.
 РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Чтобы предотвратить высыхание продуктов, оставьте их в упаковке. Рекомендуется использовать для приготовления центральный уровень.
 ОСВЕЩЕНИЕ	Включение внутреннего освещения духовки.

Таблицы приготовления блюд

Вид продукта	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
ВЫПЕЧКА, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И Т.П.					
Торты из дрожжевого теста		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Печенье/небольшие торты		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Эклеры		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Безе		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Хлеб/пицца/лепешки		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Замороженная пицца		X	1-3	250	10-15
		X	2	250	10-20
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, типа киш)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Волованы / печенье из слоенного теста		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннеллони (сорт макарон), открытые пироги		X	2	190-200	45-55
Лазанья и мясо		X	1-3	200	45-100
Мясо и картофель		X	1-3	200	45-100
Рыба и овощи		X	1-3	180	30-50

Вид продукта	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
МЯСО					
Баранина/телятина/говядина/свинина, 1 кг		X	2	190-200	70-100
Курица/кролик/утка, 1 кг		X	2	200-230	50-100
Индейка/гусь, 3 кг		X	1/2	190-200	80-130
РЫБА					
Рыба, запеченная в духовке/в фольге (филе, целиком)		X	2	180-200	40-60
ОВОЩИ					
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		X	2	180-200	50-60

Таблица приготовления в режиме "ГРИЛЬ"

Вид продукта	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Тосты		X	4	200	2-5
Рыба (филе, кусками)		X	4	200	25-35
Колбаски/шашлыки/ребрышки/гамбургеры		X	4	200	30-50
Баранья нога/рулька		-	2	200	60-90
Запеканка из овощей		-	2	200	20-30
Печеный картофель		-	2	200	45-55
Жареная курица, 1-1,3 кг		-	2	200	55-70
Ростбиф с кровью, 1 кг		-	2	200	35-50

Примечание: указаны ориентировочные значения температуры и времени приготовления.

Чистка и уход

ЧИСТКА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Никогда не используйте для чистки духовки парочистители.
- Выполняйте чистку духовки только после того, как она остынет.
- Отключите прибор от электросети.

Внешние поверхности духовки

i ВНИМАНИЕ! Не используйте коррозионные или абразивные моющие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной тряпкой.

- Чистите поверхность духовки, протирая ее влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте в воду несколько капель средства для мытья посуды. В завершение чистки насухо вытрите духовку сухой тряпкой.

Внутренние поверхности духовки

i ВНИМАНИЕ! Не используйте абразивные губки или металлические скребки. Использование таких средств приводит со временем к повреждению эмалированных покрытий и стекла дверцы.

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (предпочтительнее, пока духовка еще теплая) от следов нагара и пятен, которые могут появляться при пригорании остатков продуктов (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Пользуйтесь чистящими средствами, предназначенными специально для духовок, и строго придерживайтесь указаний изготовителя.
- Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами. Для удобства чистки духовки можно снять дверцу (см. раздел "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ"). Стекло с внутренней стороны гладкое, что облегчает чистку.

ПРИМЕЧАНИЕ: в результате длительного приготовления продуктов с высоким содержанием влаги (например, пиццы, овощей и т.п.) на внутренней стороне дверцы и около дверной прокладки может образовываться конденсат. После того как духовка остынет, необходимо вытереть дверцу изнутри, пользуясь тряпкой или губкой.

Принадлежности

- Сразу же после использования принадлежности поместите их в воду со средством для мытья посуды; если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками.
- Остатки пищи легко удалить с помощью щетки или губки.

УХОД

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Перед проведением нижеописанных операций убедитесь в том, что духовка остыла.
- Отсоедините духовку от сети электропитания.

Снятие дверцы

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите фиксаторы и нажмите на них до упора (Рис. 1).

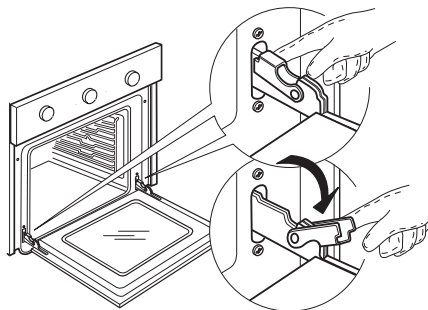


Рис. 1

3. Закройте дверцу до упора (А), поднимите (В) и поверните (С) ее так, чтобы снять (D) (Рис. 2, 3, 4).

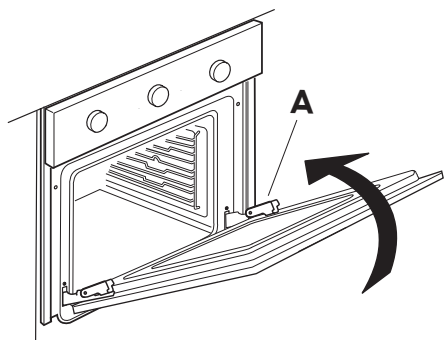


Рис. 2

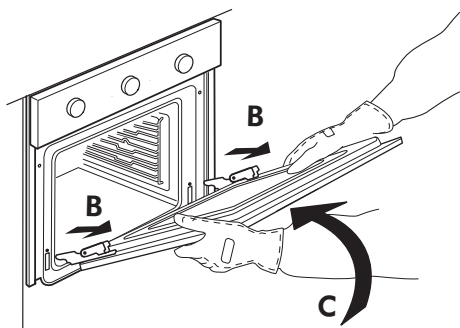


Рис. 3

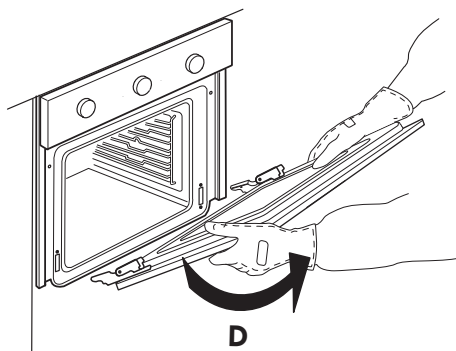


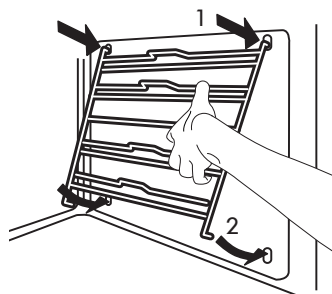
Рис. 4

Установка дверцы на место

1. Вставьте петли в свои гнезда.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Опустите оба фиксатора.
4. Закройте дверцу

Для снятия боковых решеток

Переместите боковую решетку вверх, пока не высвободятся два нижних штырька, затем поверните решетку к центру камеры. Чтобы поставить решетку на место, выполните вышеуказанные операции в обратном порядке.



Замена задней лампочки

1. Отсоедините духовку от сети электропитания.

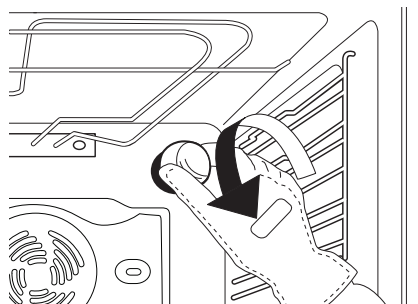


Рис. 5

2. Открутите плафон лампочки (Рис. 5), замените лампочку (см. тип лампочки в примечании) и снова закрутите плафон.
3. Подключите духовку к сети электропитания.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Используйте только галогенные лампы 40 Вт/230 В тип G9, T300°C.
- Применяемые в приборе лампочки специально предназначены для электроприборов и непригодны для освещения домашних помещений (Регламент Комиссии (ЕС) № 244/2009).
- Лампочки такого типа можно приобрести в авторизованном сервисном центре IKEA.

Если прибор не работает...

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствие напряжения в электрической сети.	Проверьте наличие напряжения в электрической сети.
	Духовка не включена в сеть.	Подключите духовку к электрической сети.
	Ручка выбора режима духовки установлена на "0".	Поверните ручку в положение, соответствующее какому-либо режиму приготовления.
	Ручка выбора режима духовки установлена на "☉".	Поверните ручку в положение, соответствующее какому-либо режиму приготовления.

Прежде чем звонить в авторизованный сервисный центр:

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в таблице "Если прибор не работает...".
2. Выключите прибор и включите его снова, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

Если после проведения описанных выше проверок вам не удалось устранить неисправность, обратитесь в сервисный центр IKEA.

При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель духовки;

- сервисный номер (число после слова "Service" на паспортной табличке), указанный с правой стороны на внутренней стенке духовки (видна при открытой дверце духовки);

SERVICE 0000 000 00000



- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в сервисный центр IKEA (это гарантирует использование фирменных запасных частей и правильность выполнения ремонта прибора).

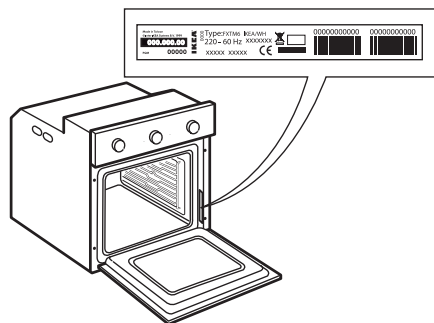
Технические данные

Тип изделия: Встроенная электрическая духовка	
Обозначение модели: REALISTISK 903.008.05, REALISTISK 703.008.06, REALISTISK 203.009.22 REALISTISK 003.009.23, TJÄNLIG 803.008.01, TJÄNLIG 603.008.02 TJÄNLIG 003.007.96, TJÄNLIG 803.007.97, TJÄNLIG 003.009.04 TJÄNLIG 703.009.05	
Количество камер	1
Источник нагрева	Электрический
Число режимов	6
Полезный объем. Измеренный при извлеченных боковых решетках и каталитических панелях, л	65
Площадь самого большого противня, см ²	1200
Класс энергоэффективности (самое низкое потребление)	A
Индекс энергоэффективности	106,9
Потребление электроэнергии Традиционный режим (при стандартной загрузке с верхним и нижним нагревом) кВтч/цикл	0,87
Потребление электроэнергии Режим конвекции (со стандартной загрузкой и нагревом с принудительной циркуляцией воздуха) кВтч/цикл	0,87
Верхний нагревательный элемент, Вт	1400
Нижний нагревательный элемент, Вт	1150
Нагревательный элемент гриля, Вт	1400
Нагревательный элемент конвектора, Вт	2000
Охлаждающий вентилятор, Вт	12-21
Лампочка освещения духовки, Вт	40
Потребляемая мощность вентилятора печи, Вт	12-21
Общая номинальная мощность, Вт	2600
Размеры	
Ширина, мм	595
Высота, мм	595
Глубина, мм	564

Технические данные

Технические данные приведены на паспортной табличке, находящейся внутри прибора.

Дата изготовления изделия является составной частью серийного номера, третья и четвертая цифры которого соответствуют последним двум цифрам года изготовления, а пятая и шестая цифры – номеру недели в году. Например, серийный номер 001409012345 означает, что изделие произведено на девятой неделе 2014 г.



Установка

После распаковки духовки проверьте, не была ли она повреждена во время транспортировки, и убедитесь в том, что дверца закрывается должным образом. В случае возникновения каких-либо вопросов обратитесь к дилеру или в ближайший авторизованный сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с основания из полистирола только перед установкой.

Подготовка мебели к установке

- Кухонная мебель, находящаяся в непосредственном контакте с духовкой, должна быть устойчива к высоким температурам (не менее 90 °С).
- Вырежьте в мебели выемку для встраивания перед установкой духовки и удалите все опилки и стружку.
- После завершения установки доступ к нижней части духовки должен быть невозможен.
- Для того чтобы духовка работала должным образом, зазор между ее верхней панелью и рабочей поверхностью (столешницей) должен всегда оставаться свободным.

Общие рекомендации

Перед первым использованием прибора

- Удалите защитные картонные прокладки, защитную пленку и этикетки, наклеенные на принадлежности духовки.
- Не снимайте паспортную табличку, расположенную на правой стороне дверной рамы.

- Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200 °С и оставьте при этой температуре на час, чтобы устранить запах и дым, выделяемые изоляционным материалом и защитной консистентной смазкой.

В процессе эксплуатации

- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу; это может привести к ее повреждению.
- Не опирайтесь на дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ручку дверцы.
- Не закрывайте внутренние поверхности духовки фольгой.
- Никогда не лейте воду в горячую духовку, это может привести к повреждению эмалированного покрытия.
- Ни в коем случае не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, в противном случае можно поцарапать эмалированное покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся около духовки, не касались ее нагревающихся частей и не застревали в дверце духовки.
- Не допускайте, чтобы духовка подвергалась воздействию атмосферных агентов.

Устройство блокировки дверцы

На Рис. 1 показано, как открывать дверцу, снабженную устройством блокировки дверцы.

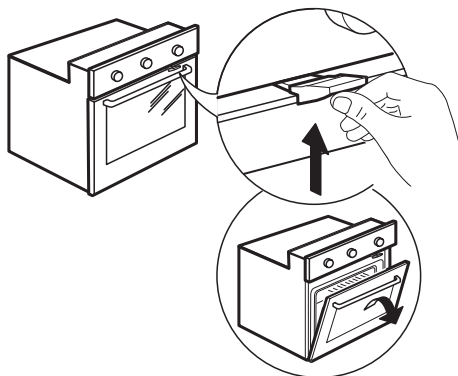


Рис. 1

Устройство блокировки дверцы можно снять выполнив определенную последовательность операций (см. Рис. 2).

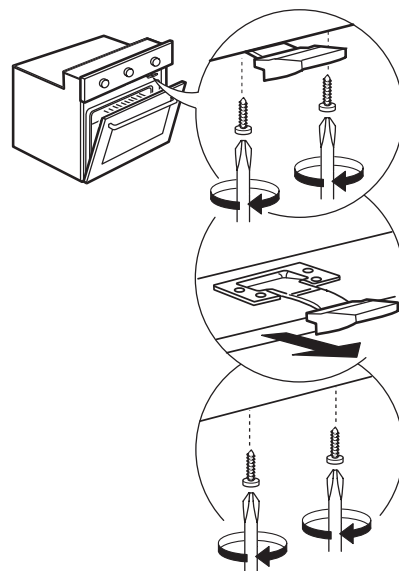


Рис. 2

Подключение к электрической сети

Проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке прибора, соответствовало напряжению сети в вашем доме. Паспортная табличка установлена в передней части духовки (видна при открытой дверце).

Замена кабеля питания (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм²) должна выполняться только квалифицированным электриком. В таких случаях обращайтесь в авторизованный сервисный центр ИКЕА.

Рекомендации по охране окружающей среды


Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочный материал может быть подвергнут 100% вторичной переработке, о чем свидетельствует соответствующий символ (♻️). Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть переработаны в соответствии с действующими местными нормами.

Утилизация изделия

- Данное изделие имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.



- Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Изделие следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Рекомендации по экономии электроэнергии

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению блюд или в используемом рецепте.
- Пользуйтесь темными эмалированными формами для выпечки, обеспечивающими эффективное поглощение тепла.
- Выключайте духовку за 10-15 минут до истечения заданного времени приготовления. Процесс приготовления будет продолжаться и после выключения духовки.

Декларация соответствия

- Данная печь предназначена для приготовления пищевых продуктов и соответствует положениям регламента Европейского Союза (CE) №1935/2004. Данный электроприбор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/ЕС (заменяющей Директиву 73/23/ЕЕС и последующие изменения), требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/ЕС.
- Данное изделие отвечает требованиям экодизайна европейских нормативов № 65/2014 и 66/2014, разработанных на основе европейского стандарта EN 60350-1.

Произведено для ИКЕА:

Виерлпул Европа с.р.л

Виале Г.Борге, 27
21025 Комерио (Варезе)
Италия

Завод:

Полар СА - Виерлпул Польска
Адрес: Ул. Ген.Т.Бора Коморовского 6,
51 210 Вроцлав – Польша
Сделано в Польше

Для РФ:

ООО “ИКЕА ТОРГ” фактический и юридические адреса
141400, московская область, г. Химки, микрорайон ИКЕА,
корп. 1, тел. 4957059426



Сделано в Италии

ГАРАНТИЯ ИКЕА

Срок действия гарантии ИКЕА

Гарантийный срок на бытовую технику, которая продается под торговой маркой ИКЕА, составляет пять (5) лет. Исключение составляют товары серии LAGAN/ЛАГАН, на них Гарантия составляет два (2) года. Гарантия начинает действовать в день покупки. Пожалуйста, сохраняйте чек как подтверждение факта и даты покупки.

На какую бытовую технику не распространяется пятилетняя (5 лет) гарантия ИКЕА?

Данная гарантия не распространяется на бытовую технику LAGAN/ЛАГАН, а также технику, приобретенную в магазине ИКЕА до 1 августа 2007 года – на них распространяется двухлетняя гарантия (2 года).

Кем выполняется техобслуживание?

Техобслуживание выполняется сервисным центром, авторизованным компанией ИКЕА.

Что покрывает данная гарантия?

Данная гарантия покрывает неисправности изделия, обусловленные дефектами конструкции или материалов,

проявившимися после его покупки в магазине ИКЕА. Данная гарантия относится только к случаям бытового использования изделия. Все исключения указаны в пункте «Что не покрывает данная гарантия?». В рамках гарантии предусматривается возмещение затрат, связанных с устранением неисправностей, например затраты на ремонт, запасные части, выполнение работ и дорожные расходы – при условии, что доступ к технике в целях ремонта не затруднен и не вызывает существенных расходов. При данных условиях применимы нормы ЕС (№ 99/44/EG) и соответствующие местные правила и предписания. Замененные запчасти переходят в собственность компании ИКЕА.

Что ИКЕА делает, чтобы устранить неисправность?

Сервисная служба, уполномоченная компанией ИКЕА, изучит изделие и решит, покрывается ли случай данной гарантией. Если будет решено, что изделие попадает под действие гарантии, то сервисная служба ИКЕА или ее авторизованный партнер произведет либо ремонт неисправного

изделия, либо его замену таким же или аналогичным.

Что не покрывает данная гарантия?

- Естественный износ;
- Умышленные повреждения; повреждения вследствие небрежного обращения, обусловленные невнимательностью, несоблюдением инструкций по эксплуатации, неправильной установкой или подключением к электрической сети с напряжением, не соответствующим техническим требованиям прибора; повреждения, вызванные химическими или электрохимическими реакциями; повреждения, обусловленные ржавчиной, коррозией или воздействием воды, в том числе, но не ограничиваясь этим, повреждения, вызванные повышенной жесткостью воды, подаваемой в сети водоснабжения; повреждения, вызванные аномальными условиями окружающей среды;
- Расходные материалы и запчасти, в том числе батареи и лампочки;
- Повреждения нефункциональных и декоративных деталей, не влияющих на нормальную работу устройства, в том числе любые царапины или возможное различие в цвете.
- Случайные повреждения, вызванные присутствием инородных предметов и/или веществ, а также чисткой или устранением засоров в фильтрах, системах слива или дозаторах моющих средств.
- Повреждения следующих деталей: стеклокерамики, аксессуаров, корзин для посуды и столовых приборов, подающих и сливных труб, уплотнителей, ламп и плафонов для ламп, экранов, ручек, корпуса и частей корпуса (эти детали попадают под действие гарантии, только если сервисный центр представит заключение, что причиной повреждений

был производственный брак).

- Случаев, если дефекты не были обнаружены специалистом во время визита.
- На ремонт, выполненный не уполномоченными обслуживающими организациями либо не авторезированными сервис партнерами, а так же с использованием неоригинальных запасных частей.
- На ремонт вследствие неправильной установки.
- На повреждения, возникшие при бытовом использовании товара.
- Повреждения, возникшие при перевозке товара. Если покупатель самостоятельно отвозит товар домой или по другому адресу, IKEA не несет ответственности за повреждения, возникшие при перевозке. Тем не менее, если услуга доставки была заказана покупателем в IKEA, все повреждения, возникшие при перевозке товара, несет IKEA (но не в рамках данной гарантии).
- Условия выполнения установки бытовой техники IKEA, за исключением случаев, когда необходимость установки вызвана ремонтом или заменой неисправных частей.

При покупке бытовой техники в IKEA услуга первоначальной установки не включена в стоимость товара. Если уполномоченные IKEA обслуживающие организации или авторизованные сервис-партнеры осуществляют ремонт или замену бытового прибора в соответствии с условиями данной гарантии, уполномоченные обслуживающие организации или авторизованные сервис-партнеры обязуются при необходимости выполнить повторную установку отремонтированного бытового прибора или бытового прибора, заменяющего неисправный.

Данные ограничения не распространяются,

если установка была произведена квалифицированным специалистом, с использованием оригинальных запасных частей для адаптации бытовой техники к требованиям технической безопасности другой страны ЕС.

Применимость законодательства конкретной страны

Гарантия, предоставляемая IKEA, полностью покрывает или даже превышает все требования местного законодательства, которые могут отличаться в разных странах. Условия этой гарантии никоим образом не ограничивают права потребителя, устанавливаемые законодательством конкретной страны.

Зона действия

Если изделие было куплено в одной стране ЕС и перевезено в другую страну ЕС, гарантийное обслуживание будет производиться на условиях, действующих во второй стране. Обязательства по сервису в рамках гарантии выполняются только в случае, если изделие было установлено с соблюдением следующих требований: стране, где клиент обратился за гарантийным обслуживанием;

- технических требований, принятых в стране, где клиент обратился за гарантийным обслуживанием;
- правил техники безопасности, приведенных в инструкция по сборке и в руководстве пользователя.

Авторизованный сервисный центр IKEA

Вы можете обращаться в авторизованный сервисный центр IKEA по следующим вопросам:

1. подача заявки на выполнение гарантийного ремонта;
2. Рекомендации и техническая консультация по установке техники, купленной в магазине IKEA, в кухонную мебель IKEA;
3. За разъяснением функций и правил

эксплуатации техники, купленной в магазине IKEA.

Для получения оптимального результата просим вас тщательно изучить сопроводительные документы и инструкцию по эксплуатации перед обращением в сервисный центр.

Как связаться с нами, если вам нужна наша помощь



Пожалуйста, ознакомьтесь со списком авторизованных сервисных центров IKEA, который представлен на последней странице этой инструкции. **При обращении за гарантийным обслуживанием просим вас звонить по телефонам, указанным на последней странице данной гарантии. При этом просьба указывать 8-значный артикульный номер товара IKEA и 12-значный серийный номер изделия, приведенные на заводской этикетке.**

И ОБЯЗАТЕЛЬНО СОХРАНЯЙТЕ ЧЕК!

Чек является подтверждением покупки, его необходимо предъявлять при обращении за гарантийным обслуживанием. В чеке так же указаны название изделия и его артикульный номер (8-значный код изделия).

Нужна дополнительная помощь?

По всем дополнительным вопросам, не касающимся гарантийного обслуживания, обращайтесь в отдел обслуживания покупателей ближайшего магазина IKEA. Пожалуйста, тщательно изучите сопроводительные документы перед обращением.

Obsah

Informácie o bezpečnosti	58	Čo robiť, ak...	69
Popis výrobku	61	Technické údaje	70
Ovládací panel	63	Montáž	71
Každodenné používanie	63	Elektrické zapojenie	73
Tabuľky prípravy	65	Informácie k ochrane životného prostredia	73
Čistenie a údržba	67	ZÁRUKA IKEA	74

Informácie o bezpečnosti

Vaša bezpečnosť i bezpečnosť iných osôb je veľmi dôležitá. Tento návod a samotný spotrebič poskytujú bezpečnostné upozornenia, ktoré si musíte prečítať a vždy dodržiavať.

⚠ Toto je symbol nebezpečenstva, týkajúci sa bezpečnosti, ktorý používateľov upozorňuje na možné riziká hroziace ich osobe a iným. Všetky bezpečnostné upozornenia sú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:

⚠ NEBEZPEČENSTVO! Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nepredídete, spôsobí vážne poranenia.

⚠ VAROVANIE! Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredídete, by mohli spôsobiť vážne zranenia. Vo všetkých bezpečnostných varovaniach sa uvádzajú podrobnosti týkajúce sa potenciálneho rizika, ako aj odporúčania, ako predchádzať riziku poranenia, poškodenia majetku a ako predchádzať zasiahnutiu elektrickým prúdom následkom nesprávneho používania spotrebiča. Dôsledne dodržiavajte

nasledujúce pokyny:

- Pri všetkých úkonoch pri vybalovaní a inštalácii používajte ochranné rukavice.
- Pred vykonávaním akéhokoľvek úkonu inštalácie musíte spotrebič odpojiť od elektrickej siete.
- Elektrické zapojenie a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a vnútroštátnymi bezpečnostnými predpismi. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je špecificky uvedené v návode na používanie.
- Výmenu prírodného elektrického kábla musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Podľa platných predpisov musí byť spotrebič uzemnený.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý na zapojenie spotrebiča po jeho umiestnení do výklenku, aby dosiahol až k napájacej elektrickej zásuvke.
- Po inštalácii spotrebiča namontujte multipólový spínač

okruhu so vzdialenosťou medzi kontaktmi (aspoň 3 mm) na všetkých póloch, ktorý zaistí úplné odpojenie spotrebiča 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 prívodný kábel.
- Po inštalácii nesmú byť elektrické časti pre používateľa prístupné.
- Ak je povrch indukčnej dosky prasknutý, nepoužívajte ju a spotrebič vypnite, aby ste predišli možnosti zásahu elektrickým prúdom (iba pre modely s indukčnou funkciou).
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrymi časťami tela ani ho nepoužívajte, ak máte bosé nohy.
- Spotrebič 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 spotrebič 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 spotrebiča, pokiaľ sú pod dozorom skúsenej osoby alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak pochopili súvisiace riziká. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Deti bez dozoru nesmú vykonávať čistenie ani údržbu spotrebiča.

- Prístupné časti sa počas používania môžu veľmi zohriať. Malým deťom nedovoľte, aby sa priblížili ku spotrebiču a dohliadajte na ne, aby sa s ním nehrali.
- Počas používania sa spotrebič a prístupné časti môžu veľmi zohriať. Nedotýkajte sa ohrievacích článkov. Deti mladšie ako 8 rokov sa môžu zdržiavať v blízkosti spotrebiča, iba ak sú pod neustálym dozorom.
- Počas používania spotrebiča a po jeho skončení sa nedotýkajte ohrievacích článkov ani vnútorného povrchu - hrozí nebezpečenstvo popálenín. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s tkaninami alebo iným horľavým materiálom, kým sa komponenty dostatočne neochladia.
- Po ukončení prípravy jedla dávajte pozor pri otváraní dvierok spotrebiča, nechajte postupne uniknúť horúci vzduch alebo paru a až potom siahajte do rúry. Keď sú dvierka spotrebiča 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 články.
 - Neukladajte horľavé materiály na spotrebič alebo do jeho blízkosti, pri náhodnom vypnutí spotrebiča môže vzniknúť požiar.
 - Nezohrievajte ani nevaríte v rúre uzavretú nádobu ani poháre. Tlak, ktorý vznikne vnútri obalu, môže spôsobiť výbuch nádoby a poškodenie spotrebiča.
 - Nepoužívajte plastové nádoby.
 - Prehriaty tuk a olej sa môžu vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja dávajte pozor.
 - Počas sušenia potravín nenechávajte rúru bez dozoru.
 - Ak pri príprave jedál používate alkoholické nápoje (napríklad rum, koňak, víno a pod.), pamätajte, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko vznietenia uvoľnených alkoholových výparov pri kontakte s elektrickým ohrievacím článkom.
 - Nikdy nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.
 - Počas cyklu pyrolýzy sa nedotýkajte rúry. Počas cyklu pyrolýzy sa deti nesmú zdržiavať v blízkosti rúry (iba u rúr s funkciou pyrolýzy).
 - Počas pyrolytického čistenia a po

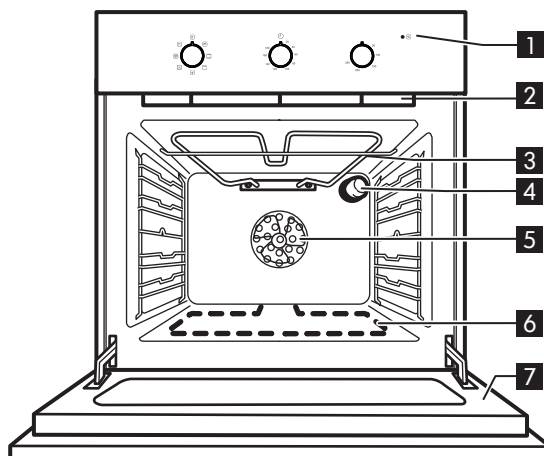
ňom nedovoľte, aby sa domáce zvieratá (predovšetkým vtáky) dostali do blízkosti spotrebiča.

- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre tento typ rúry.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné práškové čističe, ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo spôsobí rozbitie skla.
- Dbajte, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, čím sa vylúči možnosť úrazu elektrickým prúdom.

Likvidácia domácich spotrebičov

- Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znova použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Pred likvidáciou odrežte prírodný elektrický kábel.
- Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní s týmto spotrebičom, jeho odovzdaní v zbernom stredisku odpadov a recyklácii dostanete na miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili.

Popis výrobku



1 Ovládací panel

2 Chladiaci ventilátor (nevidno ho)

3 Grilovací článok

4 Zadné osvetlenie v rúre

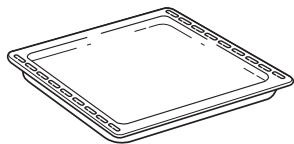
5 Ventilátor rúry

6 Spodný ohrevný článok (nevidno ho)

7 Dvierka rúry

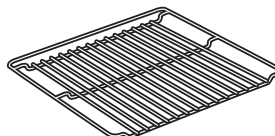
Príslušenstvo

Plech na pečenie



1 x

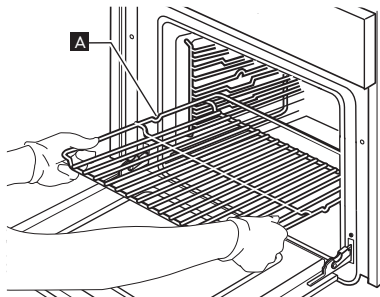
Rošt



1 x

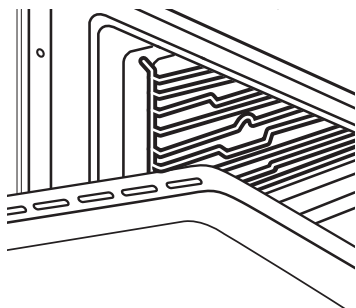
Vloženie roštov a iného príslušenstva do rúry

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



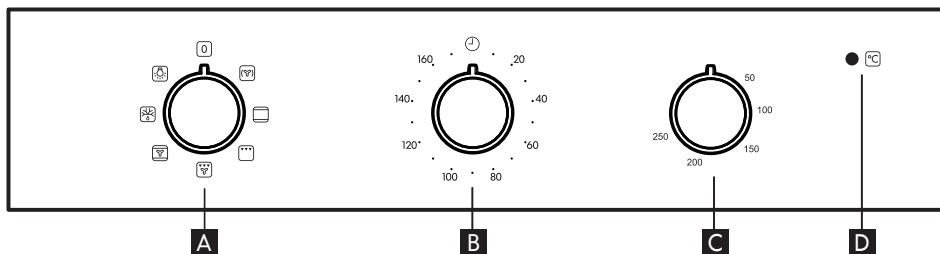
Obr. 1

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



Obr. 2

Ovládací panel



- A** Gombík ovládania funkcií
B Programátor dĺžky prípravy jedla

- C** Ovládací gombík termostatu
D Kontrolka termostatu (červená)

Každodenné používanie

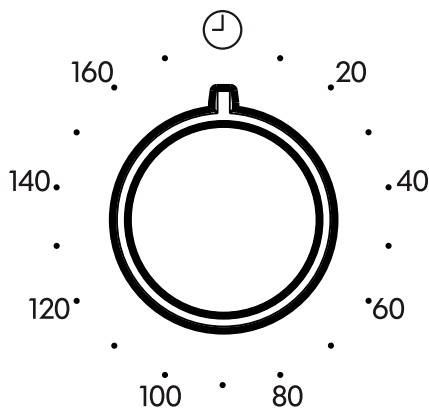
Zapnutie rúry

Otočte ovládací gombík pre voľbu funkcií na želanú funkciu. Rozsvieti sa osvetlenie rúry. Gombík termostatu otočte smerom vpravo do polohy želanej teploty. Rozsvieti sa červená kontrolka termostatu, ktorá zhasne po dosiahnutí nastavenej teploty. Po ukončení prípravy jedla otočte ovládací gombík do polohy "0".

Programátor dĺžky prípravy jedla









Časovač spustíte, ak ho otočíte o 360° a potom do polohy so želaným načasovaním. Tento programátor umožňuje nastavenie doby prípravy od 1 po 180 minút.

Aby ste nastavili dobu varenia, po výbere funkcie varenia otočte ovládací gombík úplne vpravo a vráťte ho do polohy želanej doby varenia, otočením smerom vľavo.






























Tabuľka funkcií rúry

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









Funkcia	Popis funkcie
 VYPNUTÁ RÚRA	-
 PRÚDENIE VZDUCHU	<p>Na súčasné pečenie jedál, aj rôznych, na maximálne dvoch úrovniach, ktoré sa pečú pri rovnakej teplote (napr.: ryby, zelenina, koláče). Funkcia umožňuje piecť bez prenosu arómy jedného jedla na druhé. Pri pečení na jednej úrovni sa odporúča sa používať 2. úroveň. Pri pečení na dvoch úrovniach použite úrovne 1 a 3. Rúru predhrejte na želanú teplotu a potraviny vložte do rúry po indikácii dosiahnutej nastavenej teploty.</p>
 KONVENČNÉ PEČENIE (Ohrev zhora a zdola)	<p>Funkcia vhodná na pečenie všetkých druhov jedál na jednej úrovni. Rúru predhrejte na želanú teplotu a potraviny vložte do rúry po indikácii dosiahnutej nastavenej teploty. Pri pečení sa odporúča použiť druhú úroveň v rúre.</p>
 GRIL	<p>Na grilovanie rebierok, špízov, klobások, gratinovanie zeleniny a na zapečenie chleba. Rúru predhrejte počas 3 – 5 min. Pri pečení sa odporúča použiť 4. úroveň v rúre. Počas pečenia musia byť dvierka rúry zatvorené. Pri pečení mäsa vlejte do nádoby na odkvapkavanie (na 3. úrovni) trochu vody, zníži sa tým množstvo dymu a obmedzí sa tým vystrekovanie tuku. Počas celého cyklu pečenia musia ostať dvierka rúry zatvorené.</p>
 GRILOVANIE S VENTILÁTOROM	<p>Na grilovanie veľkých kusov mäsa (roast beef, pečené mäso). Počas celého cyklu pečenia musia ostať dvierka rúry zatvorené. Pri pečení mäsa sa odporúča naliať do nádoby na odkvapkavanie trochu vody a nádobu vložiť na prvú/druhú úroveň v rúre. Zníži sa tým množstvo dymov a tuk bude vystrekovať menej. Počas grilovania mäso obracajte. Počas tohto cyklu pečenia musia ostať dvierka zatvorené.</p>
 KONVENČNÉ PEČENIE	<p>Na pečenie koláčov s riedkou plnkou (sladké alebo pikantné), na jednej úrovni. Ak je to potrebné, odporúčame zmeniť úrovne jedál, aby boli jedlá uvarené rovnomernejšie.</p>
 ROZMRAZOVANIE	<p>Funkciu môžete používať na urýchlenie rozmrazenia potravín na izbovú teplotu. Potraviny nechajte v pôvodnom obale, aby sa nevysušili. Pri pečení sa odporúča použiť strednú úroveň v rúre.</p>
 OSVETLENIE	<p>Zapnutie vnútorného osvetlenia rúry.</p>

Tabuľky prípravy

Druh jedla	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od dna)	Teplota (°C)	Doba prípravy jedla (min)
KOLÁČE, ZÁKUSKY A POD.					
Kysnuté koláče		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, ovocný koláč)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Sušienky/koláčiky		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Odpal'ované cesto		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Snehové sušienky		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Chlieb/pizza/ posúch		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Mrazená pizza		X	1-3	250	10-15
		X	2	250	10-20
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Lístkové cesto / odpal'ované cesto		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Lasagne / Zapečené cestoviny / cannelloni / nákypy		X	2	190-200	45-55
Lasagne a mäso		X	1-3	200	45-100
Lasagne a mäso		X	1-3	200	45-100
Ryby a zelenina		X	1-3	180	30-50

Druh jedla	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od dna)	Teplota (°C)	Doba prípravy jedla (min)
MÄSO					
Jahňacie / teľacie / hovädzie / bravčové 1 kg		X	2	190-200	70-100
Kurča/králik/kačica 1 kg		X	2	200-230	50-100
Moriak/hus 3 kg		X	1/2	190-200	80-130
RYBY					
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (plátky, vcelku)		X	2	180-200	40-60
ZELENINA					
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		X	2	180-200	50-60

Tabuľka grilovania s funkciou GRIL

Druh jedla	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od dna)	Teplota (°C)	Doba prípravy jedla (min)
Toast		X	4	200	2-5
Filé / plátky rýb		X	4	200	25-35
Klobásky/špízy/rebierka/hamburgery		X	4	200	30-50
Jahňacie stehno/bravčové koleno		-	2	200	60-90
Gratinovaná zelenina		-	2	200	20-30
Pečené zemiaky		-	2	200	45-55
Pečené kurča 1-1,3 kg		-	2	200	55-70
Krvavý rozbíf 1 kg		-	2	200	35-50

Poznámka: Doby prípravy a teploty sú iba približné.

Čistenie a údržba

ČISTENIE

⚠️ VAROVANIE!

- Nikdy nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.
- Rúru očistíte, až keď bude chladná na dotyk.
- Odpojte spotrebič od elektrického napájania.

Povrch rúry

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

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

Vnútro rúry

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

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistíte, kým je ešte vlažná, aby ste odstránili zapečené zvyšky a škvŕny spôsobené zvyškami jedál (napr. pri príprave jedál s vysokým obsahom cukru).
- Používajte značkové čistiace prípravky na rúry a prísne dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Sklo dvierok očistíte vhodnými kvapalnými čistiacimi prostriedkami. Vybratie dvierok uľahčuje čistenie (pozrite ÚDRŽBA).
Vnútorne sklo je hladké, čo uľahčuje čistenie.

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

Príslušenstvo

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

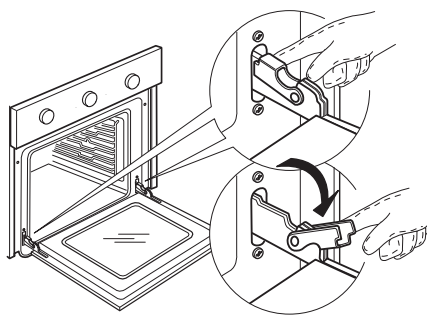
ÚDRŽBA

⚠️ VAROVANIE!

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

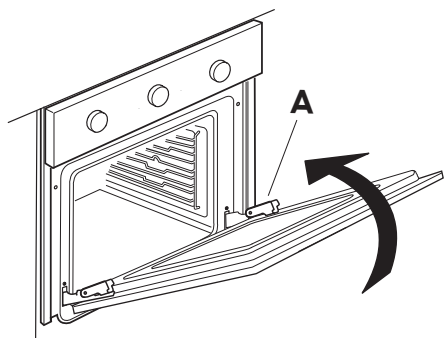
Pri vyberaní dvierok

1. Dvierka úplne otvorte.
2. Nadvihnite úchytky a potlačte ich čo najviac dopredu (obr. 1).

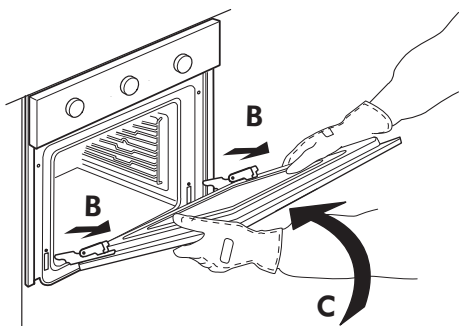


Obr. 1

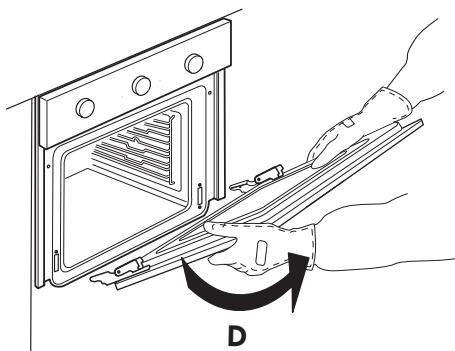
3. Zatvorte čo najviac dverka (A), nadvihnite ich (B) a otočte (C) tak, aby sa uvoľnili (D) (obr. 2, 3, 4).



Obr. 2



Obr. 3



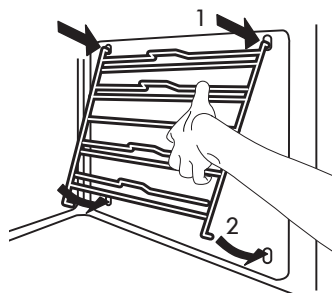
Obr. 4

Montáž dveriek

1. Vsuňte závesy na miesto.
2. Dvierka úplne otvorte.
3. Spušte dve blokovacie páčky.
4. Zatvorte dvierka

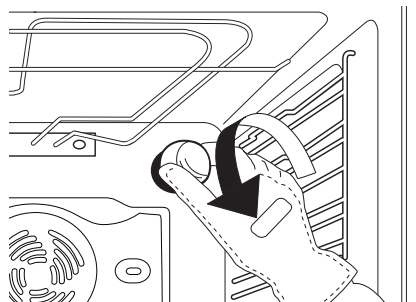
Vybratie bočných mriežok

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.
- 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) č. 244/2009).
- Žiarovky dostanete v autorizovanom servisnom stredisku IKEA.

Čo robiť, 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.
	‘Ovládací gombík rúry je otočený do polohy „0”.	Otočte ovládací gombík rúry a vyberte si funkciu pečenia.
	Ovládací gombík rúry je otočený do polohy „  “.	Otočte ovládací gombík rúry a vyberte si funkciu pečenia.

Skôr, ako zavoláte autorizované servisné stredisko:

1. Skúste problém vyriešiť sami pomocou odporúčaním uvedených v tabuľke „Čo robiť, ak ...”.
2. Spotrebič vypnite a opäť ich zapnite, aby ste zistili, či problém pretrváva.

Ak po vykonaní vyššie uvedených kontrol rúra naďalej 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 úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

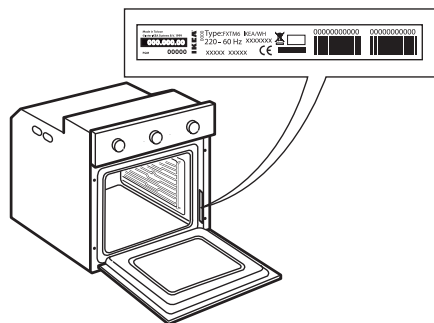
Ak je potrebná nejaká oprava, kontaktujte autorizované servisné stredisko IKEA (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správne vykonanie opravy).

Technické údaje

Druh výrobku: Zabudovaná elektrická rúra	
Identifikácia modelu: REALISTISK 903.008.05, REALISTISK 703.008.06, REALISTISK 203.009.22 REALISTISK 003.009.23, TJÄNLIG 803.008.01, TJÄNLIG 603.008.02 TJÄNLIG 003.007.96, TJÄNLIG 803.007.97, TJÄNLIG 003.009.04 TJÄNLIG 703.009.05	
Počet otvorov	1
Zdroj tepla	Elektrický
Počet funkcií	6
Využitelný objem. Meraný po vybratí všetkých bočných mriežok a katalytických panelov	65
Plocha najväčšieho plechu na pečenie cm ²	1200
Trieda energetickej účinnosti (Najnižšia spotreba)	A
Index energetickej účinnosti	106,9
Spotreba energie Konvenčná funkcia (pri štandardnom zaťažení a pri hornom + spodnom ohreve) kWh/cyklus	0,87
Spotreba energie Funkcia núteného prúdenia vzduchu (so štandardným zaťažením a ohrevom s núteným prúdením vzduchu) kWh/cyklus	0,87
Vrchný ohrevný článok W	1400
Spodný ohrievací článok, W	1150
Ohrevný článok grilu W	1400
Ohrevný článok ventilátora W	2000
Chladiaci ventilátor, W	12-21
Žiarovka rúry, W	40
Výkon vo Wattoch ventilátora rúry W	12-21
Celkový výkon, W	2600
Rozmery	
Šírka mm	595
Výška mm	595
Hĺbka mm	564

Technické údaje

Technické informácie sa nachádzajú na typovom štítku vnútri spotrebiča.



Montáž

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

Príprava skrinky, kde má byť rúra vstavaná

- Jednotky kuchynskej linky musia odolávať teplote (min 90 °C).
- Pred vsadením rúry urobte všetky potrebné výrezy a z otvoru odstráňte odrezky a piliny.
- Po inštalácii nesmie byť spodná časť rúry prístupná.
- Na zaručenie správnej činnosti spotrebiča zabezpečte, aby nebola prikrýta minimálna medzera medzi pracovnou plochou a horným okrajom rúry.

Všeobecné odporúčania

Pred používaním

- Odstráňte všetky ochranné diely z lepenky, ochranné fólie a nálepky z príslušenstva.
- Neodstraňujte výrobný štítok, ktorý sa nachádza na pravej strane rámu dvierok.

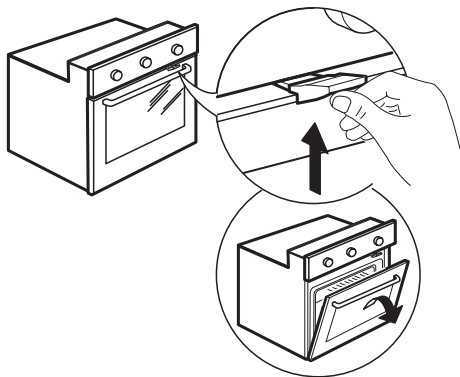
- Z rúry vyberte príslušenstvo a zohrejte ju na 200°C, nechajte ju tak približne jednu hodinu, aby sa odstránil pach a dym z izolačného materiálu a konzervačného tuku.

Počas používania

- Nekladajte na dvierka ťažké predmety, pretože by ich to mohlo poškodiť.
- Neopierajte sa o dvierka a na ich rukoväť nič nevešajte.
- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Nikdy nelejte vodu do horúcej rúry. Mohol by sa tak poškodiť smaltovaný povrch.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Skontrolujte, či elektrické káble alebo iné elektrické spotrebiče v blízkosti rúry nemôžu prísť do styku s jej horúcimi časťami alebo či sa nemôžu zachytiť do jej dvierok.
- Rúru nevystavujte poveternostným vplyvom.

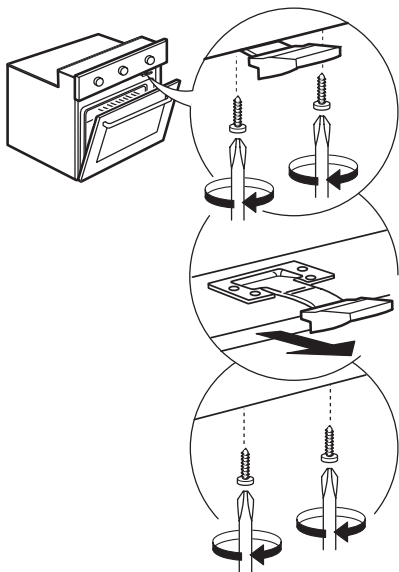
Uzáver dvierok

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



Obr. 1

Bezpečnostnú poistku dvierok možno vybrať podľa postupu na obrázkoch (pozrite si obr. 2).



Obr. 2

Elektrické zapojenie

Skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedá napätiu v elektrickej sieti domácnosti. Typový štítok je umiestnený na prednom okraji rúry, viditeľný 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 časti 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 ináč 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) č. 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.

ZÁRUKA IKEA

Ako dlho platí záruka IKEA?

Platnosť záruky je päť (5) rokov od pôvodného dátumu nákupu spotrebiča v predaji IKEA, s výnimkou spotrebičov 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 spotrebiča spotrebiča nepredlži.

Na ktoré spotrebiče sa nevzťahuje päťročná (5) IKEA záruka?

Ponuka spotrebičov s názvom LAGAN a všetky spotrebiče 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 spotrebiča spôsobené výrobnými alebo materiálovými chybami od dátumu nákupu v predajni IKEA. Záruka sa vzťahuje výhradne na spotrebiče používané v domácnosti. Výnimky sú uvedené pod titulom "Na čo sa nevzťahuje táto záruka?" Počas doby platnosti záruky budú náklady na odstránenie porúch, napr. opravy, náhradné diely, prácu a dopravu, hradené za podmienky, že spotrebič bude prístupný na vykonanie opravy bez toho, že by boli nevyhnutné špeciálne výdavky. 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 spol. IKEA výrobok zhodnotí a rozhodne, na vlastnú zodpovednosť, či sa na poruchu

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

Na čo sa nevzťahuje táto záruka?

- Normálne opotrebovanie a poškodenie.
- Úmyselné poškodenie alebo poškodenie nedbalosťou, škody spôsobené nedodržaním pracovných postupov, nesprávna inštalácia alebo zapojenie do elektrickej siete s nesprávnym napätím, poškodenie spôsobené chemickou alebo elektrochemickou reakciou, hrdza, korózia alebo poškodenie vodou vrátane škôd spôsobených nadmerným množstvom vodného kameňa v dodávanej vode, ale nielen tým, škody spôsobené mimoriadnymi podmienkami životného prostredia.
- Spotrebný materiál vrátane batérií a žiaroviek.
- Časti bez funkcií a dekoračné časti, ktoré bežne neovplyvňujú normálne používanie spotrebiča, vrátane škrabancov a možných farebných zmien.
- Náhodné poškodenie spôsobené cudzími predmetmi alebo látkami, poškodenie čistiacich alebo uvoľnených filtrov, systém odvodu vody alebo zásuvky na saponáty.
- Poškodenie nasledujúcich častí: keramické sklo, príslušenstvo, koše na riad a príbor, prírodné a odtokové hadice, tesnenia, žiarovky a kryty osvetlenia, obrazovky, ovládacie gombíky, puzdrá a časti krytov. S výnimkou 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 spotrebiča 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, poskytovateľ servisných služieb alebo autorizovaný servisný partner, podľa potreby, opäť nainštaluje opravený alebo nainštaluje vymenený spotrebič.

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

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

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

Oblasť platnosti

U spotrebičov kúpených v jednej krajine EÚ a prenesených do inej krajiny EÚ budú servis poskytovať prevádzky servisu za normálnych záručných podmienok novej krajiny. Povinnosť vykonania servisu v rámci záruky sa vzťahuje iba na spotrebiče, ktoré 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 IKEA

Prosíme kontaktovať príslušné autorizované servisné stredisko IKEA pre prípady:

- uplatnenia záručnej opravy;
- žiadosti o ujasnenie týkajúce sa inštalácie spotrebiča IKEA v príslušnej kuchynskej linke IKEA;
- žiadosti o ujasnenie funkcií spotrebičov 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 spotrebiča.

Ako nás nájdete ak potrebujete náš servis



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

i Z dôvodu poskytnutia čo najrýchlejšieho servisu Vám odporúčame využiť príslušné telefónne čísla z uvedeného zoznamu v tomto návode. Vždy skontrolujte čísla uvedené v návode spotrebiča, pre ktorý potrebujete technickú pomoc.

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

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 spotrebiča IKEA a číslo (8 znakový kód), a to pre každý spotrebič, ktorý ste si kúpili.

Potrebujete nejakú pomoc navyše?

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

**BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN**

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer:	026200311	
Tarif/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

БЪЛГАРИЯ

Телефонен номер:	02 4003536	
Тарифа:	Локална тарифа	
Работно време:	понеделник - петък	8.00 - 20.00

ČESKÁ REPUBLIKA

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

DANMARK

Telefonnummer:	70150909	
Takst:	Lokal takst	
Åbningstid:	Mandag - fredag	9.00 - 21.00
	Lørdag	9.00 - 18.00
	(Åbent udvalgte søndage, se IKEA.dk)	

DEUTSCHLAND

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

ΕΛΛΑΔΑ

Τηλεφωνικός αριθμός:	2109696497	
Χρέωση:	Τοπική χρέωση	
Ώρες λειτουργίας:	Δευτέρα - Παρασκευή	8.00 - 20.00

ESPAÑA

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

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:	Almennt mínútuverð	
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga	9.00 - 17.00

ITALIA

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

LIETUVIŲ

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

MAGYARORSZÁG

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

NEDERLAND

Telefoon:	09002354532 en/of 0900 BEL IKEA	
Tarif:	15 cent/min., starttarief 4.54 cent en gebruikelijke belkosten	
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag	8.00 - 20.00
	Zaterdag	9.00 - 20.00
	Zondag	gesloten

NORGE

Telefon nummer:	23500112	
Takst:	Lokal takst	
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 połączenia według taryfy operatora	
Godziny otwarcia:	Poniedziałek - 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

РОССИЯ

Телефонный номер:	84957059426	
Стоимость звонка:	Местная стоимость звонка	
Время работы:	Понедельник - Пятница	9.00 - 21.00
	(Московское время)	

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	
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor	
Pracovná doba:	Pondelok až piatok	8.00 - 20.00

SRBIJA

<http://www.ikea.com>

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	9.00 - 21.00

4000 107 74869



4 0 0 0 1 0 7 7 4 8 6 9