

# ANRÄTTA

PL

LV

LT

EE

RU



Design and Quality  
IKEA of Sweden





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



Pilnu IKEA iecelto pilnvaroto apkalpošanas centru sarakstu ar to darbības valstu telefona numuriem lūdzam skatīt šīs rokasgrāmatas pēdējā lappusē.



Šios instrukcijas paskutiniame puslapyje rasite išsamų IKEA paskirtųjų įgaliotų techninės priežiūros centrų sąrašą ir jų telefono numerius



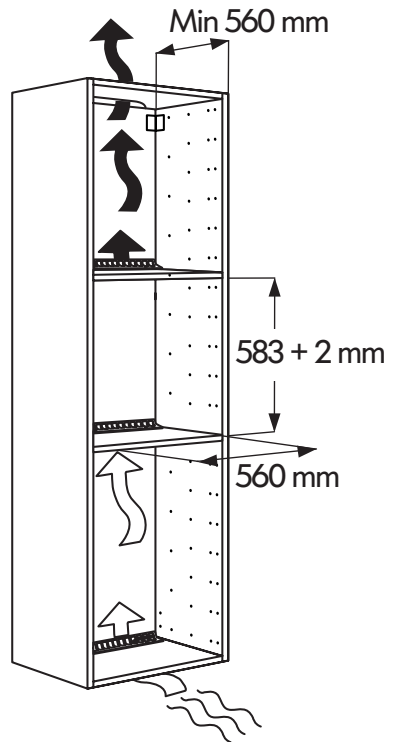
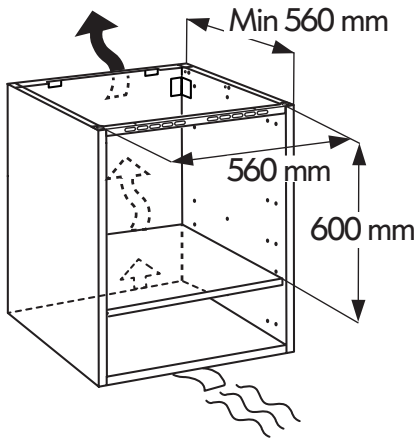
Kasutusjuhendi viimaselt lehelth leiate IKEA määratud volitatud teeninduskeskuste täieliku loetelu ja seotud telefoninumbriid eri riikides.



Пожалуйста, ознакомьтесь со списком авторизованных сервисных центров IKEA, который представлен на последней странице этой инструкции

**POLSKI**  
**LATVISKI**  
**LIETUVIŲ K.**  
**EESTI**  
**РУССКИЙ**

**5**  
**24**  
**42**  
**60**  
**78**





## Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	5	Co zrobić, jeśli ...	18
Opis produktu	9	Dane techniczne	19
Panel sterowania	10	Instalacja	20
Pierwsze użycie	10	Podłączenie do zasilania	21
Codzienna eksploatacja	11	Ochrona środowiska	21
Tabele pieczenia	14	<b>GWARANCJA IKEA</b>	22
Czyszczenie i konserwacja	16		

## Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa.

Przechowywać w podręcznym miejscu w celu skorzystania w przyszłości.

W instrukcji i na samym urządzeniu znajdują się ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, które należy zawsze uwzględniać.

Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

### UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

**⚠** Małe dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Dzieci (3-8 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru. Dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia

i wiedzy, mogą korzystać z tego urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Nie pozwalać, aby dzieci używały urządzenia do zabawy. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci do lat 8 nie mogą znajdować się w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru.

**⚠** Nie dotykać urządzenia podczas pirolizy (samoczyszczenia) – ryzyko oparzenia. Uważać, aby dzieci i zwierzęta pozostawały z dala od piekarnika w trakcie i po zakończeniu cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy), dopóki pomieszczenie nie zostanie całkowicie

wywietrzone. Przed rozpoczęciem cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy) usunąć z wnętrza piekarnika nadmiar zanieczyszczeń, szczególnie tłuszczu i olejów.

Podczas automatycznego czyszczenia (piroliza) w piekarniku nie może być żadnych akcesoriów lub materiałów.

⚠ Jeżeli piekarnik został zainstalowany pod płytą kuchenną, należy upewnić się, że podczas trwania cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy) palniki lub pola elektryczne są wyłączone. – ryzyko oparzeń.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podczas procesu suszenia żywności. Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy, używaj tylko sondy temperaturowej zalecanej dla tego piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru. Należy zawsze zachowywać czujność podczas pieczenia pokarmów bogatych w tłuszcz, olej lub podczas dodawania napojów alkoholowych – ryzyko pożaru. Do wyjmowania patelni i innych akcesoriów należy używać rękawic

kuchennych.

Na koniec pieczenia należy ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika, aby przed uzyskaniem do niego dostępu umożliwić stopniowe ujście gorącego powietrza lub pary – ryzyko oparzeń. Nie zakłócać przepływu gorącego powietrza z przodu piekarnika – ryzyko pożaru.

⚠ Aby uniknąć uderzenia w drzwi piekarnika, zachować ostrożność, gdy są one otwarte lub skierowane w dół.

## DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ **UWAGA:** Urządzenie nie jest przystosowane do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia przyłączającego, np. timera, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i do podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach roboczych; gospodarstwa rolne; wykorzystanie przez klientów w hotelach, motelach oraz innych obiektach mieszkalnych.

⚠ Wszelkie inne zastosowania (np. ogrzewanie pomieszczeń) są zabronione.

⚠ Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przemysłowego. Urządzenia nie należy używać na zewnątrz.

⚠ Nie przechowywać materiałów wybuchowych ani substancji łatwopalnych (np. paliwa lub puszek aerozolowych) wewnątrz lub w pobliżu urządzenia - ryzyko pożaru.

## INSTALACJA

⚠ Urządzenie muszą przytrzymywać i montować co najmniej dwie osoby – ryzyko obrażeń. Podczas wypakowywania i instalacji używać rękawic ochronnych - ryzyko skaleczeń.

⚠ Instalacje, w tym zaopatrzenie w wodę (jeżeli dotyczy) i podłączenia elektryczne oraz wszelkie naprawy muszą być wykonane przez wykwalifikowanego technika. Nie należy naprawiać ani wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi. Nie należy pozwalać dzieciom zbliżać się do miejsca instalacji. Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym serwisem technicznym. Po zakończeniu instalacji niepotrzebne elementy opakowania (plastik, elementy ze styropianu, itd.) należy przechowywać poza zasięgiem dzieci - ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych

urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego – ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji dopilnować, aby urządzenie nie uszkodziło przewodu zasilającego - ryzyko pożaru lub porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

⚠ Przed zamontowaniem urządzenia w zabudowie przyciąć szafkę oraz usunąć wióry i trociny. Nie blokować minimalnego odstępu pomiędzy blatem roboczym a górną krawędzią piekarnika – ryzyko oparzeń. Nie wyjmować kuchenki ze styropianowego elementu opakowania do momentu instalacji.

⚠ Po instalacji dno urządzenia nie może być już dostępne - ryzyko oparzeń.

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiami - ryzyko pożaru.

## OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

⚠ Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej krawędzi kuchenki (widoczna przy otwartych drzwiczkach).

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przetącnika wielobiegowego, zainstalowanego w przewodzie

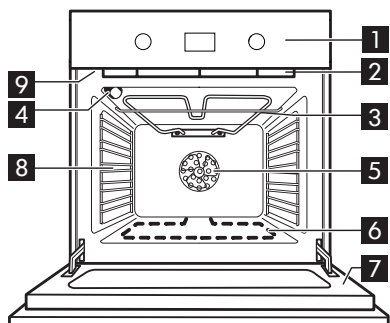
do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.

⚠ Nie stosować przedłużaczy, rozdzielaczy i złączy pośrednich. Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do podzespołów elektrycznych urządzenia. Nie korzystać z urządzenia na bosą lub będąc mokrym. Nie uruchamiać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone, nie działa ono prawidłowo lub zostało uszkodzone bądź upuszczone.

⚠ Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, jego wymiana na identyczny powinna być przeprowadzona przez producenta, pracownika serwisu lub inną podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa - ryzyko porażenia prądem.

⚠ W przypadku konieczności wymiany przewodu zasilającego należy skontaktować z autoryzowanym serwisem technicznym.

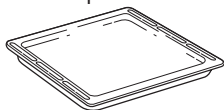
## Opis produktu



- 1 Panel sterowania
- 2 Wentylator chłodzący (niewidoczny)
- 3 Grzałka grilla
- 4 Kontrolka piekarnika
- 5 Wentylator piekarnika
- 6 Grzałka dolna (ukryta)
- 7 Drzwi piekarnika
- 8 Boczne prowadnice
- 9 Podłączenie sondy do mięsa

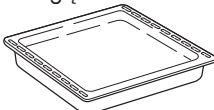
## Akcesoria

Błacha do pieczenia



1x

Błacha głęboka



1x

Ruszt



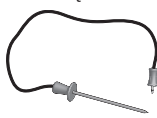
2x

Prowadnice teleskopowe



1x

Sonda do mięsa



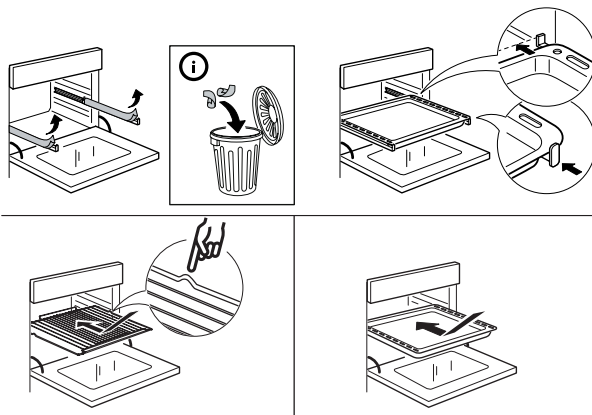
1x

## Wprowadzanie rusztu i innych akcesoriów

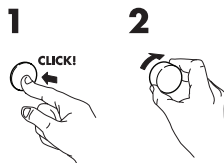
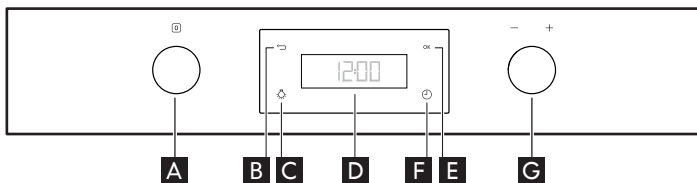
Umieścić ruszt na żądanym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze). Następnie wsunąć ruszt poziomo wzdłuż prowadnicy, tak daleko jak to możliwe.

Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo w taki sam sposób jak ruszt.

Aby zakupić dane akcesorium, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.



## Panel sterowania




- A** Wciskane pokrętko wyboru
- B** Przycisk BACK (WSTECZ)
- C** Lekkie
- D** Wyświetlacz
- E** Przycisk potwierdzenia
- F** Minutnik
- G** Wciskane pokrętko regulacji

### Pokrętła chowane

Aby skorzystać z pokręteł, należy je przycisnąć w środku.

Pokrętło się wysuwa.

Ustawić pokrętło w odpowiedniej pozycji.

Po zakończeniu pieczenia ustawić pokrętło w pozycji  i ponownie je nacisnąć, aby wrócić do położenia pierwotnego.

## Pierwsze użycie

Wyjąć akcesoria z piekarnika i rozgrzać go do temperatury 200°C na ok. jedną godzinę. Pozwoli to na usunięcie woni materiału izolacyjnego oraz smarów ochronnych.

### Ustawienia

Obrócić pokrętło **A**, aby wyświetlić ustawienia i nacisnąć **E**, aby uzyskać dostęp do podmenu zawierającego cztery wyświetlane ustawienia, które mogą być zmieniane. Po zakończeniu pieczenia pokrętło ustawić w położeniu pierwotnym.

#### • Zegar

Obrócić pokrętło **C**, aby pojawił się komunikat CLOCK (Zegar). Kiedy dwie cyfry po lewej stronie zaczną pulsować, przekręcić pokrętło **C**, aby ustawić aktualną godzinę. Nacisnąć przycisk **E**, aby potwierdzić aktualną godzinę. Zaczną pulsować dwie cyfry po prawej stronie. Obrócić pokrętło **C**, aby ustawić aktualne minuty i nacisnąć przycisk **E**, aby potwierdzić wybór.

#### • Dźwięk

Aby włączyć lub wyłączyć sygnał akustyczny, należy wykonać następujące czynności:

1. Obrócić pokrętło **G**, aby pojawił się komunikat „SOUND” (Dźwięk)
2. Nacisnąć przycisk **E**, aby potwierdzić
3. Użyć pokrętła **G**, aby wybrać żądane

ustawienie

4. Nacisnąć przycisk **E**, aby potwierdzić

#### • Jasność

Aby zmienić jasność wyświetlacza, należy wykonać następujące czynności:

1. Obrócić pokrętło **G**, aby pojawił się komunikat „BRIGHTNESS” (Jasność) i nacisnąć przycisk **E**, aby potwierdzić.
2. Wyświetlona zostanie bieżąca wartość jasności
3. Obrócić pokrętło **G**, aby zwiększyć lub zmniejszyć jasność i potwierdzić wybór, naciskając przycisk **E**.

#### • Eco

1. Przekręcić pokrętło **G**, aby pojawił się komunikat „ECO”.
2. Nacisnąć przycisk **E**, aby przejść do tego ustawienia (ON/OFF (WŁ./WYŁ.)).
3. Przekręcić pokrętło **G**, aby wybrać żądane ustawienie i potwierdzić, naciskając przycisk **E**.
4. Jeżeli podczas pieczenia włączony zostanie tryb Eco, po jednej minucie wyświetlacz redukuje jasność do najniższego poziomu, a po jednej minucie od rozpoczęcia pieczenia oświetlenie komory piekarnika zostanie wyłączone i budzi się z klawisza **C**.

## Codzienna eksploatacja

### Aby włączyć funkcję

1. wybrać żądaną funkcję za pomocą pokrętki **A** i nacisnąć przycisk **E**, aby potwierdzić.
2. Wartość temperatury pulsuje. Można ją regulować pokrętłem **G** i potwierdzić, naciskając przycisk **E**.
3. Czas pieczenia jest widoczny na wyświetlaczu. Można go regulować pokrętłem **G** lub pozostawić do natychmiastowego uruchomienia i nacisnąć przycisk **E**, aby potwierdzić.
4. Jeśli uprzednio wybrano żądany czas pieczenia, wyświetlacz pokazuje zaplanowany czas zakończenia działania. Można go opóźnić za pomocą pokrętki **G** i nacisnąć przycisk **E**, aby potwierdzić wybrane ustawienie opóźnienia.

### Nagrzewanie

Nagrzewanie rozpocznie się automatycznie, jeśli jest dostępne (patrz tabela) i zostanie uwzględnione w czasie pieczenia, jeśli tę funkcję wybrano wcześniej.

Po wybraniu temperatury i czasu gotowania podgrzewanie rozpoczyna się automatycznie. Brak wyboru czasu gotowania sprawi, że funkcja czasomierza rozpocznie się dopiero po osiągnięciu żądanej temperatury.

Osiągnięcie żądanej temperatury jest zawsze sygnalizowane alarmem dźwiękowym.

### Opóźnienie rozpoczęcia programu



















Przy tej funkcji, jeśli jest dostępna (patrz tabela), nastąpi opóźnienie czasu zakończenia pieczenia.

### Sonda do mięsa

Umieścić końcówkę sondy w mięsie przed włączeniem funkcji nagrzewania (patrz tabela). Jeśli sonda zostanie umieszczona w mięsie po potwierdzeniu temperatury gotowania, wyświetlacz wskaże temperaturę sondy. Należy wówczas przekręcić pokrętło **G**, aby dostosować i nacisnąć przycisk **E**, aby potwierdzić.

Opóźnienie rozpoczęcia nie ma zastosowania, gdy sonda do mięsa jest włożona.

Gdy sonda mięsna namierzy żądaną temperaturę, rozlegną się trzy alarmy dźwiękowe, a funkcja gotowania zakończy się.

	<b>A</b> Pokrętło wyboru funkcji	<b>G</b> Pokrętło wyboru funkcji	NAGRZEWANIE	Temperatura 	Czas 	Opóźnienie rozpoczęcia programu 	Sonda do mięsa
	WYŁ.	-	-	-	-	-	-
	TERMOOBIEG	-	X	X	X	X	X
	KONWENCJONALNE (Ogrzewanie górne i dolne)	-	-	X	X	X	X
	PIECZENIE KONWEKCYJNE	-	X	X	X	X	X
	MAXI COOKING	-	X	X	X	X	X
	GRILL	GRILL	-	poziom 1-2-3	X	X	-
	GRILL	TURBO GRILL	-	poziom 1-2-3	X	X	X
	CHLEB	CHLEB	X	X	X	-	-
	CHLEB	PIZZA	X	X	X	-	-
	SPECJALNE	WYM. OBIEG ECO*	-	X	X	X	X
	SPECJALNE	ROZMRAŻANIE	-	-	X	X	-
	SPECJALNE	UTRZYMYWANIE CIEPŁA	-	65°	X	X	-
	SPECJALNE	WYRASTANIE	-	30° 35° 40°	X	X	-
	SZYBKIE NAGRZEW.	-	X	X	X	-	-
	CZYSZCZENIE PIROLITYCZNE	PIRO	-	-	120 min	X	-

	<b>CZYSZCZENIE PIROLITYCZNE</b>	<b>PIRO-ECO</b>	-	-	<b>75 min</b>	<b>X</b>	-
--	---------------------------------	-----------------	---	---	---------------	----------	---

**WAŻNE:** Przed uruchomieniem funkcji pirolizy należy wyjąć wszystkie akcesoria. Aby osiągnąć lepsze rezultaty czyszczenia dna piekarnika.

**WAŻNE:** Podczas czyszczenia piro drzwi piekarnika są automatycznie blokowane, a na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni symbol. Drzwi pozostają zablokowane również po zakończeniu cyklu czyszczenia: na wyświetlaczu pojawia się komunikat „COOL” (SCHŁADZANIE), informujący o trwaniu fazy schłodzenia piekarnika. Gdy piekarnik ostygnie do bezpiecznej temperatury, drzwiczki są odblokowane i na wyświetlaczu zostanie wyświetlona pora dnia.

**N.B.:** jeśli procedura automatycznego blokowania drzwi nie zostanie wykonana prawidłowo, na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni symbol. Jeśli natomiast drzwi pozostają zamknięte w związku z awarią systemu blokady, na wyświetlaczu pojawi się komunikat „DOOR LATCHED” (DRZWI ZABLOKOWANE). W takim przypadku należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

### Przymrumienie i przypiekanie

Po zakończeniu pieczenia w funkcjach, w których jest to możliwe, na wyświetlaczu pojawia się propozycja przyrumienienia potrawy. Funkcję tę można włączyć jedynie wtedy, gdy ustawiono czas pieczenia. Po upływie czasu pieczenia na wyświetlaczu pojawia się komunikat: „NACISNAĆ **E**, ABY PRZYRUMIENIĆ”. Po naciśnięciu przycisku **E** rozpocznie się 5-minutowy cykl przyrumieniania. Funkcję tę można wykonać jedynie dwa razy z rzędu.

### Funkcja minutnika











Ta opcja aktywuje funkcję minutnika tylko wtedy, gdy inne funkcje są wyłączone. Nacisnąć przycisk , aż na wyświetlaczu zacznie migać oraz «00:00», wybrać i nacisnąć ok, aby potwierdzić. Gdy czasomierz zakończy odliczanie czasu, rozlegnie się wybrany sygnał dźwiękowy.

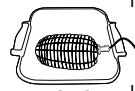
### Tabela funkcji piekarnika

W piekarniku występuje pięć poziomów pieczenia. Licząc w górę od najniższego poziomu.

Funkcja	Opis funkcji
<b>WYL.</b>	Do wyłączenia piekarnika.
<b>TERMOOBIEG</b>	Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na kilku półkach (maksymalnie trzech). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.
<b>KONWENCJONALNE (Ogrzewanie górne i dolne)</b>	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie. Zaleca się korzystać z 2. i 3. poziomu pieczenia. Przed umieszczeniem potrawy w komorze piekarnika należy go nagrzać.
<b>PIECZENIE KONWEKCYJNE</b>	Do pieczenia mięsa i tart z płynnym nadzieniem (wytrawnych lub słodkich) na jednym poziomie. Należy używać 2. poziomu. Nagrzać piekarnik przed pieczeniem.
<b>MAXI COOKING</b>	Do pieczenia dużych kawałków mięs (powyżej 2,5 kg). Korzystać z 1. lub 2. poziomu, w zależności od wielkości mięsa. Zaleca się obracać mięso podczas pieczenia, aby uzyskać równomierne przyrumienienie po obu stronach. Od czasu do czasu należy podlać mięso, aby nie dopuścić do jego nadmiernego wysuszenia.
<b>GRILL</b>	Do grillowania antrykotu, szaszłyków, kiełbasek, do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Zaleca się korzystać z 4. lub 5. poziomu pieczenia. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie głębokiej blachy na ściekający tłuszcz: ustawić blachę na poziomie 3./4. i wlać 500 ml wody. Drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia.
<b>TURBO GRILL</b>	Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Umieścić potrawę na środkowym poziomie. Zaleca się stosowanie głębokiej blachy na ściekający tłuszcz. Umieścić blachę na 1./2. poziomie i wlać do niej około pół litra wody. Nie ma potrzeby wstępnego nagrzewania komory kuchennej. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.



Funkcja	Opis funkcji
 <b>CHLEB</b>	Do pieczenia chleba różnego rodzaju i różnej wielkości. Wystarczy wskazać żądane wartości (temperatura i czas), a piekarnik automatycznie wykona cykl pieczenia. Umieścić ciasto na 2. poziomie.
 <b>PIZZA</b>	Do pieczenia pizzy różnego rodzaju i różnej wielkości. Wystarczy wskazać żądane wartości (temperatura i czas), a piekarnik automatycznie wykona cykl pieczenia. Umieścić ciasto na 2. poziomie.
 <b>WYM. OBIEG ECO*</b>	Do pieczenia nadziewanych pieczeni oraz mięs w kawałkach na jednej półce. Funkcja ta wykorzystuje wentylator, działający delikatnie i z przerwami, co zapobiega nadmiernemu wysuszeniu potraw. Podczas pieczenia z wykorzystaniem funkcji ECO oświetlenie jest wyłączone. Można je na chwilę włączyć, naciskając przycisk potwierdzenia. Aby zmaksymalizować wydajność energetyczną, nie zaleca się otwierania drzwi podczas pieczenia. Zaleca się wykorzystywanie 3. poziomu. Nagrzewanie nie jest wymagane.
 <b>ROZMRAŻANIE</b>	Do przyspieszania rozmrażania artykułów spożywczych. Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie. Zaleca się pozostawienie potrawy w opakowaniu, aby zapobiec wysuszeniu jej powierzchni.
 <b>UTRZYMYWANIE CIEPŁA</b>	Pozwala utrzymać ciepło i chrupkość świeżo ugotowanych potraw (np: mięs, potraw smażonych, zapiekankę). Zaleca się umieszczenie potrawy na środkowym poziomie.
 <b>WYRASTANIE</b>	Zapewnia optymalne wyrastanie różnych rodzajów ciast. Aby zapewnić jakość rośnięcia ciasta, funkcji nie powinno się włączać, gdy temperatura w komorze jest wyższa niż 40°C. Umieścić ciasto na 2. poziomie. Nagrzewanie nie jest wymagane.
 <b>SZYBKE NAGRZEW.</b>	Aby szybko nagrzać piekarnik. Po zakończonym nagrzewaniu piekarnik automatycznie wybierze funkcję pieczenia KONWENCJONALNEGO. Przed umieszczeniem potraw w komorze piekarnika należy odczekać do końca nagrzewania.
 <b>USTAWIENIA</b>	Aby ustawić wyświetlacz (czas, światło, głośność dźwięku, oszczędność energii)
 <b>CZYSZCZENIE PIROLITYCZNE</b>	W celu usunięcia śladów zabrudzeń powstałych podczas pieczenia można skorzystać z cyklu czyszczenia w bardzo wysokiej temperaturze (ponad 400 °C). Czas trwania jest automatycznie ustawiony na 120 minut. W przypadku niewielkich zabrudzeń wybrać cykl ECO x 75 minut
 <b>SONDA DO MIĘSA</b>	<p>Dołączona w komplecie sonda do mięsa pozwala na dokładne zmierzenie temperatury (do 100°C) podczas pieczenia, aby zapewnić optymalne wyniki.</p> <p>Wymaganą temperaturę wewnątrz mięsa można ustawić w zależności od rodzaju pieczonej potrawy. Bardzo ważne jest, aby sonda była umieszczona dokładnie, dzięki czemu będzie można jak najlepiej upiec danie. Włożyć całą sondę w najbardziej mięsistą część mięsa. Unikać kości oraz tłustych kawałków (Rys. 1). W przypadku drobiu sonda powinna być włożona bokiem, na środek piersi. Należy sprawdzić, czy jej końcówka nie weszła do pustego wnętrza (Rys. 2). Przed wyjęciem z piekarnika mięs o bardzo nieregularnej grubości sprawdzić, czy upiekło się ono prawidłowo. Podłączyć końcówkę sondy do gniazda znajdującego się na prawej ścianie w komorze piekarnika. Podłączyć końcówkę sondy do gniazda znajdującego się w lewej dolnej części panelu sterowania</p>



Rys. 1



Rys.2


























\*Funkcja stosowana jako odniesienie do etykiet efektywności energetycznej dla domowych piekarników, zgodnie z rozporządzeniem (UE) Nr. 65/2014

### WAŻNE:

Podczas cyklu automatycznego czyszczenia (pirolizy) wszystkie akcesoria powinny być wyjęte, aby nie zwiększać dodatkowo temperatury zewnętrznej drzwi oraz zagwarantować lepszą wydajność czyszczenia wnętrza piekarnika.

**WAŻNE:** jeśli wybrana funkcja nie jest zgodna z użyciem sondy do mięsa, pieczenie nie rozpocznie się, dopóki nie zostanie ona usunięta. Następujący komunikat jest wyświetlony: REMOVE PROBE

## Tabele pieczenia

Rodzaj potrawy	Funkcja	Wstępne rozgrzewanie	Półka od dołu	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
SŁODYCZE, CIASTA ITP.					
Ciasta drożdżowe		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, ciasto z owocami)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Krucze ciasteczka/ Rogaliki		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Płysie		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Bezy		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Chleb		X	2	180-220	30-50
Pizza		X	2	220-250	15-30
Chleb/Pizza/ Focaccia		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Mrożona pizza		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Vols-au-vent / Krakersy		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasagne, zapiekany makaron, cannelloni, zapiekanka		X	2	190-200	45-65
Lasagne i Mięsa		X	2-4	200	50-100***
Mięsa i Ziemniaki		X	1-4	190-200	45-100***
Ryby i warzywa		X	1-4	180	30-50***
Kompletny posiłek Tarta owocowa (Poziom 5) / lasagne (poziom 3) / mięso (poziom 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Pieczeń/nadziewane kawalki mięsa		-	2	180-200	100-150***

Rodzaj potrawy	Funkcja	Wstępne rozgrzewanie	Półka od dołu	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
<b>MIĘSO</b>					
Kawałki mięsa (królik, kurczak, jagnięcina)		-	2	180-200	60-100***
Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką 2 kg		X	2	170-190	110-150
Baranina/ Cielęcina/ Wołowina/ Wieprzowina 1Kg		X	2	190-200	80-120
Kurczak/Królik/ Kaczka 1Kg		X	2	200-230	50-100
Indyk/Gęś 3Kg		X	2	200-230	150-200
<b>RYBY</b>					
Ryba pieczona/w folii 0.5Kg (filety, cała)		X	2	170-190	30-50
<b>WARZYWA</b>					
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		X	2	180-200	50-70

### Tabela pieczenia z funkcją GRILL

Rodzaj potrawy	Funkcja	Wstępne rozgrzewanie	Półka od dołu	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Tosty		5'	5	3 (High)	1-3
Filety / steki rybne		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Kiełbaski/ szaszłyki/kotlety/ hamburgery		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Udziec jagnięcy/ golonka		-	3	2 (Medium)	60-90**
Zapiekane warzywa		-	3	3 (High)	10-25
Pieczone ziemniaki		-	3	2 (Medium)	35-60**
Kurczak pieczony 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Krwisty rostbef 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

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

\* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

\*\* Obrócić potrawę po upływie 2/3 czasu pieczenia (w razie potrzeby).

\*\*\* Szacowany czas: Potrawy można wyjmować z piekarnika w różnym czasie, w zależności od indywidualnych preferencji.

## Czyszczenie i konserwacja

### CZYSZCZENIE

#### ⚠ OSTRZEŻENIE!

- Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.
- Czyszczenie piekarnika przeprowadzać jedynie wtedy, gdy urządzenie jest zimne.
- Odłączyć 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 kropli płynu do mycia naczyń. Wyrzeć 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 kropli na wewnętrznej stronie drzwi oraz na uszczelce. Po wystygnięciu piekarnika należy je wytrzeć ściereczką lub gąbką.

#### ⚠ OSTRZEŻENIE!

- Podczas cyklu pirolizy i po jego zakończeniu nie należy dopuszczać do obszaru urządzenia zwierząt domowych (zwłaszcza ptaków).

#### Aksesoria

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

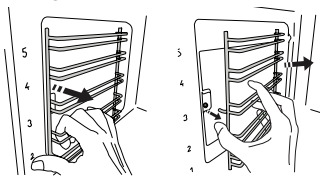
### KONSERWACJA

#### ⚠ OSTRZEŻENIE!

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

#### W celu wyjęcia przewodnic półtek:

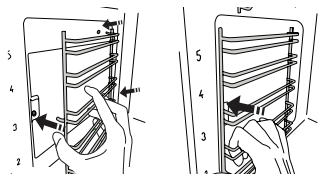
mocno chwycić zewnętrzną część przewodnicy i pociągnąć do siebie, aby wyjąć wspornik oraz dwa wewnętrzne sworznie z gniazda.



#### W celu założenia przewodnic półtek:

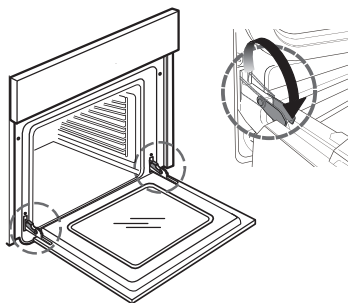
umieścić je w pobliżu wnętrza piekarnika i wstępnie wprowadzić oba sworznie do gniazd. Następnie ustawić zewnętrzną część blisko

jej gniazda, wsunąć wspornik i mocno docisnąć do ścianki wewnątrz urządzenia, aby upewnić się, że przewodnica półki jest prawidłowo zamocowana.



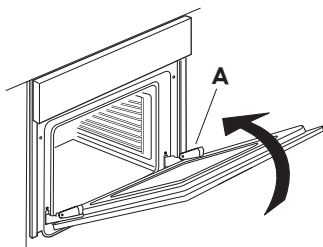
**Aby wyjąć drzwi**

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

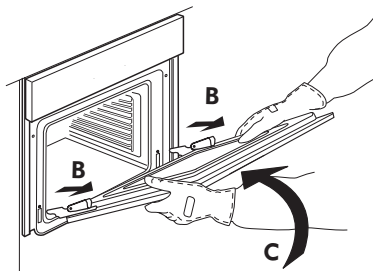


rys. 1

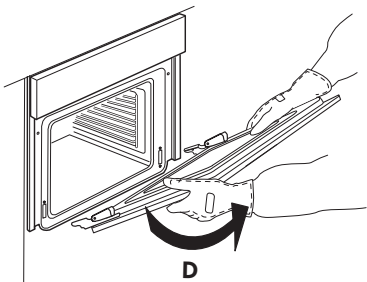
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (rys. 2, 3, 4).



rys. 2



rys. 3



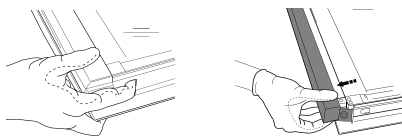
rys. 4

**Ponowny montaż drzwi**

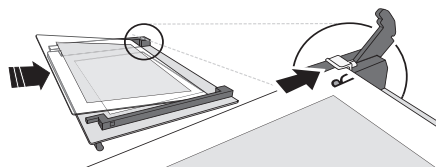
1. Włożyć zawiasy w obsady.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Opuścić zaczepy po obu stronach.
4. Zamknąć drzwi

**Czyszczenie szyby**

1. Po zdjęciu drzwiczek i umieszczeniu ich na miękkiej powierzchni, uchwytami skierowanymi ku dołowi, należy równocześnie nacisnąć dwa zaciski zabezpieczające i zdejść górną część drzwiczek, wyciągając ją ku sobie.



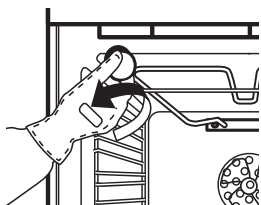
2. Podnieść i mocno przytrzymać obiema rękami szybę wewnętrzną, następnie wyjąć ją i położyć na miękkiej powierzchni przed czyszczeniem. Wykonać tę samą operację dla szyby pośredniej.
3. Aby zmienić pozycję, zarówno szyby pośredniej, jak i wewnętrznej, należy obrócić szybę tak, by litera „R” była widoczna w lewym rogu. W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R” w odpowiednich uchwytach, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji.



4. Zamontować ponownie górną krawędź: Charakterystyczne kliknięcie sygnalizuje prawidłową pozycję. Przed ponownym założeniem drzwiczek należy upewnić się, że nie zostanie uszkodzona uszczelka.

**Wymiana 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	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Brak zasilania sieciowego.	Sprawdzić, czy w gniazdku zasilającym jest prąd.
	Piekarnik nie został podłączony do sieci zasilającej.	Podłączyć piekarnik do zasilania.
Wyświetlacz pokazuje literę „F”, po której następuje liczba lub litera	Problem związany z oprogramowaniem	Skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem technicznym i podać numer następujący po literze „F”

**Przed skontaktowaniem się z autoryzowanym centrum serwisowym:**

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.

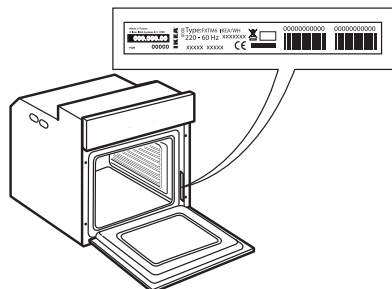
Jeśli konieczna będzie naprawa, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym IKEA (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).

## Dane techniczne

Typ produktu: Piekarnik elektryczny do zabudowy	
Identyfikacja modelu: ANRÄTTA 004.117.18	
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Electrical
Liczba funkcji	9
Pojemność netto. Zmierzona po zdjęciu krat bocznych oraz paneli katalitycznych I	71
Powierzchnia największej blachy do pieczenia (cm <sup>2</sup> )	1191
Klasa efektywności energetycznej (najniższe zużycie)	A+
Wskaźnik efektywności energetycznej	81,2
Zużycie energii Funkcja pieczenia tradycyjnego (przy standardowym wsadzie oraz podgrzewaniu od góry i od dołu) kWh/cykl	0,89
Zużycie energii Funkcja Termoobiegu (przy standardowym wsadzie i termoobiegu) kWh/cykl	0,69
Grzałka górna (W)	2200
Grzałka dolna (W)	1000
Grzałka grilla (W)	2200
Grzałka wentylatora (W)	1800
Wentylator chłodzący (W)	3
Oświetlenie piekarnika (W)	25
Pobór mocy wentylatora piekarnika (W)	22
Łączna moc znamionowa (W)	2450
Wymiary	
Szerokość mm	595
Wysokość mm	595
Głębokość mm	550
Masa urządzenia ANRÄTTA Kg	36

## Dane techniczne

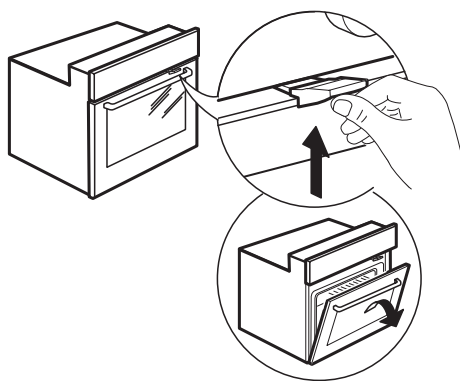
Informacje techniczne podano na tabliczce znamionowej wewnątrz urządzenia.



## Instalacja

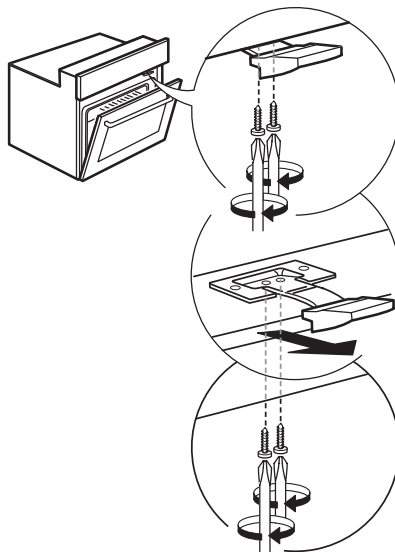
### Blokada drzwi

Aby otworzyć drzwi z blokadą, patrz Rys. 1.



Rys. 1

Zabezpieczenie drzwi można zdjąć. W tym celu postępować zgodnie z instrukcjami przedstawionymi na rysunku (patrz Rys. 2).



Rys. 2



## Podłączenie do zasilania

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

Ewentualnej wymiany przewodu zasilającego (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) może dokonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym IKEA.

## Ochrona środowiska


**⚠ OSTRZEŻENIE:** Sprawdzić, czy urządzenie zostało odłączone i czy kabel zasilający został wyjęty z gniazda zasilania przed przystąpieniem do prac konserwacyjnych przy urządzeniu – ryzyko porażenia prądem. Nigdy nie stosować urządzeń czyszczących parą.

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Do czyszczenia szyby w drzwiach nie używać środków ściernych ani metalowych skrobaków, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.

**⚠** Sprawdzić, czy urządzenie ostygło przed przystąpieniem do jego czyszczenia lub konserwacji. – ryzyko oparzeń

**⚠ OSTRZEŻENIE:** Wyłączyć urządzenie przed wymianą żarówki – ryzyko porażenia prądem.


### UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Materiał, z którego zrobione jest opakowanie, w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony odpowiednim symbolem.  Poszczególne elementy opakowania należy usuwać, przestrzegając miejscowe przepisy dotyczące utylizacji odpadów.

### UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu lub do

ponownego użycia. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem, punktem skupu złomu AGD lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie. To urządzenie zostało oznaczone jako zgodne z Dyrektywą Europejską 2012/19/WE (WEEE) dotyczącą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Właściwa utylizacja urządzenia pomoże zapobiec ewentualnym negatywnym skutkom dla środowiska oraz zdrowia ludzkiego.

Symbol  na urządzeniu lub w dołączonej do niego dokumentacji oznacza, że urządzenia nie wolno traktować jak zwykłego odpadu domowego. Należy je przekazać do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

Kuchenkę należy wstępnie nagrzewać jedynie w przypadkach, w których jest to zalecane w tabeli gotowania lub w przepisie. Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej pochłaniają ciepło. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się gotowały, pomimo wyłączenia kuchenki.

### DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Niniejsze urządzenie spełnia wymogi dot. ekoprojektu określone w Rozporządzeniach Komisji nr 65/2014 i 66/2014, zgodnie z Normą Europejską EN 60350-1.



## GWARANCJA IKEA

### Ile trwa okres gwarancji IKEA?

Niniejsza gwarancja obowiązuje przez okres pięciu lat od daty zakupu urządzenia AGD w sklepie IKEA. W celu potwierdzenia zakupu należy przedłożyć oryginał paragonu lub fakturę. Wykonywanie prac gwarancyjnych nie powoduje przedłużenia okresu gwarancji urządzenia.

### 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 rys oraz ewentualnych przebarwień.
- Przypadkowych uszkodzeń spowodowanych przez obce ciała lub substancje, czyszczenie lub przepychanie filtrów, systemów odprowadzania wody lub szuflad na proszek.
- Uszkodzenia następujących części: części ze szkła ceramicznego, akcesoriów, koszyków na naczynia i sztućce, 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.

- i** 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.

### **i** 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.

## Satura rādītājs

Drošības informācija	24	Kā rīkoties, ja...	36
Izstrādājuma apraksts	27	Tehniskie dati	37
Vadības panelis	28	Uzstādīšana	38
Pirmā lietošanas reize	28	Elektrosavienojumi	39
Ikdienas izmantošana	29	Vides apsvērumi	39
Gatavošanas tabulas	32	IKEA GARANTĪJA	40
Tīrīšana un apkope	34		

## Drošības informācija

Pirms ierīces lietošanas izlasiet šos drošības norādījumus.

Saglabājiet šos norādījumus turpmākām uzziņām.

Šī rokasgrāmata un pati ierīce sniedz svarīgus drošības brīdinājumus, kas ir jāizlasa un vienmēr jāievēro. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies nepiemērotas lietošanas vai nepareizu vadības elementu iestatīšanas dēļ.

### DROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

⚠ **Ļoti maziem bērniem (0-3 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces. Maziem bērniem (3–8 gadi) jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti. Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar fiziskiem, jušanas vai garīgiem traucējumiem vai bez pieredzes un zināšanām var lietot šo ierīci, ja tās tiek uzraudzītas vai instruētas par ierīces drošu lietošanu un izprot ar to saistītos riskus. Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez**

pieaugušo uzraudzības.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas uzkarst. Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem. Bērniem līdz 8 gadu vecumam ir jāatrodas drošā attālumā no ierīces, ja vien tie netiek nepārtraukti uzraudzīti.

⚠ Nepieskarieties cepeškrāsnij pirolīzes cikla (pašattīrīšanās) laikā – pastāv apdedzināšanās risks. Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem atrasties cepeškrāsns tuvumā pirolīzes cikla laikā un pēc tā (līdz brīdim, kad telpa ir pilnībā izvēdināta). Visas šļakatas, sevišķi tauki un eļļa, jāizslauka no cepeškrāsns pirms tiek uzsākts pirolīzes cikls. Neatstājiet nekādus piederumus vai citus materiālus krāsnī pirolīzes cikla laikā.

⚠ Ja cepeškrāsns ir uzstādīta zem plīts virsmas, pārlicinieties, ka pirolīzes cikla laikā ir izslēgti visi tās degļi vai elektriskie sildriņķi.- apdegumu risks.

⚠ Pārtikas žāvēšanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez

uzraudzības. Ja ierīce ir piemērota pārtikas termometra izmantošanai, lietojiet tikai šai cepeškrāsnij ieteicamo temperatūras zondi – pastāv aizdegšanās risks.

⚠ Neļaujiet ierīcei saskarties ar audumu vai citiem viegli uzliesmojošiem materiāliem, kamēr visas detaļas nav pilnīgi atdzisušas – pastāv aizdegšanās risks. Gatavojot ēdienu ar lielu tauku vai eļļas daudzumu vai pievienojot alkoholiskus dzērienus, rīkojieties ārkārtīgi piesardzīgi – pastāv aizdegšanās risks. Pannu un piederumu izņemšanai lietojiet virtuves cimds. Gatavošanas laika beigās durvis atveriet uzmanīgi, pirms piekļuves ļaujiet karstajam gaisam un tvaikam pakāpeniski izplūst – pastāv apdedzināšanās risks. Nenosprostojiet ierīces priekšpusē esošās karstā gaisa atveres – pastāv aizdegšanās risks.

⚠ Esiet piesardzīgi, lai neatsistu krāsns durvis, kamēr tās ir atvērtas vai nolaistas.

### ATĻAUTĀ LIETOŠANA

⚠ **UZMANĪBU!** Ierīci nav paredzēts darbināt ar ārēju slēdža ierīci, kā taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

⚠ Šo ierīci paredzēts izmantot sadzīvē un tamlīdzīgi, piemēram:

personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs; zemnieku saimniecībās; klientu istabās viesnīcās, moteļos, pansijās un citās naktsmītnēs.

⚠ Neizmantojiet to citiem nolūkiem (piemēram, telpu apsildei).

⚠ Šī ierīce nav paredzēta profesionāliem nolūkiem. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.

⚠ Neuzglabājiet sprāgstošas vai viegli uzliesmojošas vielas ierīcē vai tās tuvumā (piemēram, degvielas vai aerosola baloniņus) – pastāv aizdegšanās risks.

### MONTĀŽA

⚠ Ierīces pārvietošana un uzstādīšana jāveic vismaz diviem cilvēkiem – pastāv savainojumu risks. Izmantojiet aizsargcimds visos izsaiņošanas un uzstādīšanas darbos – pastāv sagriešanās risks.

⚠ Montāžu, tajā skaitā ūdens sistēmas (ja tāda ir) un elektrosavienojumu uzstādīšanu, un remontu drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis. Nelabojiet un nomainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīces uzstādīšanas vietai. Pēc ierīces izsaiņošanas pārliecinieties, vai pārvadāšanas laikā tā nav

bojāta. Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēcpārdošanas apkalpošanas centru. Pēc ierīces montāžas novietojiet iepakojuma materiālus (plastmasas un polistirola daļas u.c.) bērniem nepieejamā vietā – pastāv nosmakšanas risks. Pirms ierīces uzstādīšanas tai jābūt atvienotai no elektrotīkla – pastāv strāvas trieciena risks. Uzstādīšanas laikā raugiet, lai ierīce nesabojātu barošanas kabeli – pastāv aizdegšanās un strāvas trieciena risks. Ieslēdziet ierīci tikai tad, kad montāža ir pabeigta.

⚠ Uzmanīgi veiciet skapja zāģēšanas darbus pirms ierīces uzstādīšanas un rūpīgi noslaukiet visas koka skaidas un putekļus. Lai ierīce darbotos pareizi, nedrīkst aizsprostot spraugu starp darbvirsmu un cepeškrāsns augšmalu – pastāv apdedzināšanās risks.

Noņemiet cepeškrāsni no polistirola putu pamatnes tikai uzstādīšanas laikā .

⚠ Pēc uzstādīšanas cepeškrāsns pamatne nedrīkst būt pieejama – pastāv apdedzināšanās risks.

⚠ Neuzstādiet ierīci aiz dekoratīvām durvīm – pastāv aizdegšanās risks.

## ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

⚠ Datu plāksne atrodas uz

cepeškrāsns priekšējās malas (redzama, atverot cepeškrāsns durvis).

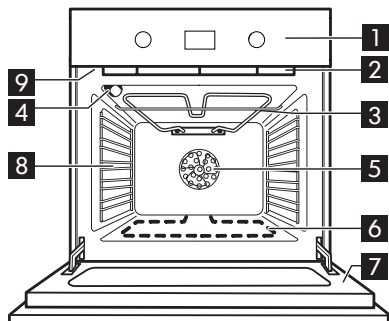
⚠ Jānodrošina iespēja atvienot ierīci no strāvas padeves, to vienkārši atslēdzot, ja pieejama kontaktdakša, vai ar divpolu slēdzi, kas uzstādīts pirms kontaktligzdas pēc elektroinstalācijas noteikumiem, un ierīcei jābūt zemētai atbilstoši valsts elektrības drošības standartiem.

⚠ Neizmantojiet pagarinātājus vai vairākspraudņu kontaktlīgšanas vai adapterus. Pēc ierīces uzstādīšanas tās elektriskie komponenti nedrīkst būt pieejami. Neizmantojiet ierīci ar mitrām rokām vai basām kājām. Nelietojiet šo ierīci, ja bojāts tās strāvas kabelis vai kontaktdakša, ja tā nedarbojas pareizi, ir bojāta vai tikusi nomesta.

⚠ Ja padeves kabelis ir bojāts, tas jāaizvieto ar identisku, nomaiņa jāveic ražotājam, tā apkalpošanas dienesta aģentam vai līdzīgas kvalifikācijas personai, lai izvairītos no bīstamības – strāvas trieciena riska.

⚠ Jaudas kabeļa nomaiņas gadījumā, sazinieties ar autorizētu servisa centru.

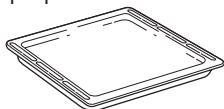
## Izstrādājuma apraksts



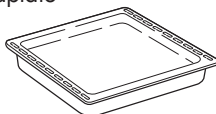
- 1 Vadības panelis
- 2 Dzesējošais ventilators (nav redzams)
- 3 Grila sildelements
- 4 Cepeškrāsns apgaismojuma lampa
- 5 Cepeškrāsns ventilators
- 6 Apakšējais sildelements (paslēpts)
- 7 Cepeškrāsns durvis
- 8 Sānu režģi
- 9 Gaļas termometra zondes savienojums

## Piederumi

Cepešpanna

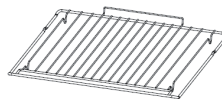


1x

Šķidrumu savākšanas  
paplāte

1x

Stieplu plaukts



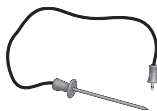
2x

Teleskopiskās vadotnes



1x

Gaļas termometra zonde



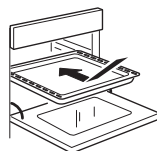
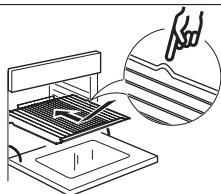
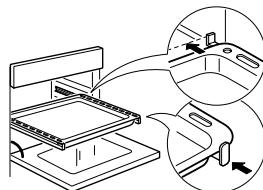
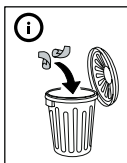
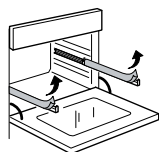
1x

## Stieplu plaukta un citu piederumu ievietošana

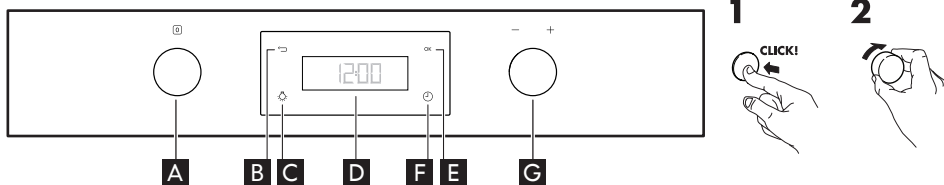
Ievietojiet stieplu plauktu vēlamajā līmenī, turot to paceltu uz augšu un vispirms atbalstot aizmugurējo malu (vērstu uz augšu). Pēc tam stumiet to horizontāli pa plauktu stiprinājumiem cik vien dziļi iespējams.

Citi piederumi, piemēram, cepešpanna tiek ievietoti horizontāli, bīdot tos pa plauktu stiprinājumiem.

Ja vēlaties iegādāties kādu piederumu, sazinieties ar pilnvarotu apkalpošanas centru.



## Vadības panelis



- A** Funkcijas izvēles pārslēgs
- B** Poga Atpakaļ
- C** Apgaismojums
- D** Displejs
- E** Apstiprināšanas poga
- F** Minūšu atgādinātājs
- G** Regulēšanas poga

### Iebīdāmi pārslēgi

Ja vēlaties lietot šādu pārslēgu, nospiediet tā vidusdaļu.

Pārslēgs tiks izbīdīts.

Pagrieziet to vajadzīgajā stāvoklī.

Kad ēdiena gatavošana pabeigta, pagrieziet pārslēgu stāvoklī **D** un atkal nospiediet to, lai pārslēgtu pārslēgu sākumstāvoklī.

## Pirmā lietošanas reize

Izņemiet piederumus no cepeškrāsns un karsējiet to 200° temperatūrā apmēram vienu stundu, lai likvidētu aizsargājošās smērvielas un izolācijas materiālu smaržu un izgarojumus.

### Iestatījumi

Pagrieziet pārslēga "Funkcijas" **A** rādītāju, lai tiktu parādīti displeja iestatījumi, grieziet pārslēgu **G**, lai piekļūtu apakšizvēlei, kurā ir četri displeja iestatījumi, tad pagrieziet pārslēgu sākumstāvoklī.

#### • Pulkstenis

Grieziet pārslēgu **G**, līdz tiek parādīts CLOCK (Pulkstenis). Sāks mirgot divi kreisās puses cipari; grieziet pārslēgu **G**, lai iestaītu stundas. Nospiediet pogu **E**, lai apstiprinātu izvēli; sāks mirgot divi cipari labajā pusē. Grieziet pārslēgu **G**, lai iestaītu minūtes, un nospiediet pogu **E**, lai apstiprinātu izvēli.

#### • Skaņa

Lai ieslēgtu vai izslēgtu skaņas signālu, rīkojieties šādi.

1. Grieziet pārslēgu **G**, līdz tiek parādīts "SOUND" (Skaņa).
2. Nospiediet pogu **E**, lai apstiprinātu izvēli
3. Grieziet pārslēgu **G**, lai izvēlētos nepieciešamo iestatījumu

4. Nospiediet pogu **E**, lai apstiprinātu izvēli

#### • Spilgtums

Lai mainītu displeja spilgtumu, rīkojieties šādi.

1. Grieziet pārslēgu **G**, līdz tiek parādīts "BRIGHTNESS" (Spilgtums), un nospiediet **E**, lai apstiprinātu.
2. Ekrānā būs redzama pašreizējā spilgtuma vērtība
3. Grieziet pārslēgu **G**, lai palielinātu vai samazinātu spilgtumu, un apstipriniet izvēli, nospiežot **E**.

#### • Ekonomija

1. Grieziet pārslēgu **G**, līdz tiek parādīts "ECO" (Ekonomija).
2. Nospiediet **E**, lai piekļūtu iestatījumam (Ieslēgts/izslēgts).
3. Grieziet pārslēgu **G**, lai izvēlētos nepieciešamo iestatījumu, un apstipriniet izvēli, nospiežot pogu **E**.
4. Gatavošanas laikā (ja ir ieslēgts ekonomijas režīms) displeja spilgtums pēc vienas minūtes tiks samazināts līdz zemākajam līmenim, nodalījuma apgaismojuma lampa izslēgsies pēc vienas minūtes minūtes vārišanas un mostas ar **C** taustiņu.



## Ikdienas izmantošana

### Funkcijas ieslēgšana

1. Izvēlieties vēlamo funkciju ar pārslēgu **A** un nospiediet pogu **E**, lai apstiprinātu izvēli.
2. Sāks mirgot temperatūras rādījums, ko var pielāgot ar pārslēgu **G**, un nospiediet pogu **E**, lai apstiprinātu izvēli.
3. Gatavošanas laiks ir redzams displejā. To var pielāgot ar pārslēgu **G** vai atstāt nemainītu, lai tiktu tūlītīgi sākta gatavošana; tad nospiediet pogu **E**, lai apstiprinātu.
4. Ja iepriekš izvēlējāties vēlamo gatavošanas laiku, displejā tiks parādīts paredzamais gatavošanas beigu laiks, ko var atlikt ar pārslēgu **G**; nospiediet pogu **E**, lai apstiprinātu aizkavi.

### Priekšsildīšana

Priekšsildīšana tiks sākta automātiski, kad šī funkcija būs pieejama (pārbaudiet tabulu); šī funkcija ir iekļauta gatavošanas laiku tabulā, ja to izvēlies pirms funkcijas ieslēgšanas. Izvēloties temperatūru un gatavošanas laiku, priekšsildīšana sākas automātiski. Ja gatavošanas laiks netiek izvēlēts, taimeris ieslēgsies tikai pēc vēlāmās temperatūras sasniegšanas. Pēc temperatūras sasniegšanas vienmēr atskanēs skaņas signāls.

### Ieslēgšanas aizkave

Gatavošanas sākšanas laiks tiks aizkavēts, ja tas būs iespējams (skatiet tabulu).

### Gaļas termometra zonde

Ievietojiet gaļas termometra zondi pirms funkcijas ieslēgšanas (pārbaudiet tabulu). Ja gaļas termometra zonde tiek ievietota pēc gatavošanas temperatūras apstiprinājuma, displejā būs redzama mirgojoša gaļas termometra zondes temperatūra; lietojiet pārslēgu **G**, lai pielāgotu temperatūru, un nospiediet pogu **E**, lai apstiprinātu izvēli. Ieslēgšanas aizkaves funkcija netiks izmantota, ja ir ievietota gaļas termometra zonde.

Kad gaļas termozonde nosaka vēlamo temperatūru, atskanēs 3 skaņas signāli un gatavošanas funkcija tiks pabeigta.

	Funkcijas <b>A</b> pārslēgs	Funkcijas <b>G</b> pārslēgs	PRIEKŠSILDĪŠANA	Temperatūra 	Laiks 	Ieslēgšanas aizkave 	Gaļas termometra zonde
	IZSLĒGTS	-	-	-	-	-	-
	PIESPĪDU GAISA CIRKULĀCIJA	-	X	X	X	X	X
	STANDARTA REŽĪMS (Augšējā un apakšējā karsēšana)	-	X	X	X	X	X
	CEPŠANA AR KONVEKCIJU	-	X	X	X	X	X
	MAKSIMĀLAS GATAVOŠANAS REŽĪMS	-	X	X	X	X	X
	GRILĒŠANA	GRILĒŠANA	-	1.-2.-3. līmenis	X	X	-
	GRILĒŠANA	TURBO GRILĒŠANA	-	1.-2.-3. līmenis	X	X	X
	MAIZE	MAIZE	X	X	X	-	-
	MAIZE	PICA	X	X	X	-	-
	PAPILDU FUNKCIJA	EKONOMIJA > PIESPĪDU GAISA CIRKULĀCIJA*	-	X	X	X	X
	PAPILDU FUNKCIJA	ATKAUSĒŠANA	-	-	X	X	-
	PAPILDU FUNKCIJA	SAGLABĀT SILTU	-	65°	X	X	-
	PAPILDU FUNKCIJA	RAUDZĒŠANA	-	30° 35° 40°	X	X	-
	ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA	-	X	X	X	-	-

	TĪRĪŠANA AR PIROLĪZI	PIROLĪZE	-	-	120 min	X	-
	TĪRĪŠANA AR PIROLĪZI	PIROLĪZE > EKONOMIJA	-	-	75 min	X	-

**SVARĪGI!** Pirms pirolīzes funkcijas ieslēgšanas izņemiet visus piederumus. Lai panāktu labāku cepeškrāsns apakšdaļas tīrīšanas rezultātu.

**SVARĪGI:** Pirolīzes tīrīšanas laikā cepeškrāsns durvis tiek automātiski bloķētas un displejā parādās attiecīgs simbols. Tīrīšanas beigās durvis joprojām ir slēgtas. Displejā tiek parādīts paziņojums "COOL" (Atdzesēšana), norādot, ka cepeškrāsns atdziest. Kad krāsns atdzisis līdz drošai temperatūrai, durvis tiks atbloķētas un ekrānā parādīsies diennakts laiks.

**Piezīme.** Ja durvju automātiskā bloķēšana nedarbojas pareizi, displejā parādās attiecīgs simbols. Ja turpretim durvis paliek bloķētas bloķēšanas sistēmas kļūmes dēļ, displejā redzams paziņojums "DOOR LATCHED" (Durvis bloķētas). Šādā gadījumā sazinieties ar pilnvarotu klientu apkalpošanas centru.

### Browning

Pēc vārīšanas funkcijām, kas ļauj, displejā tiek piedāvāta iespēja veikt savu trauku kokgriezums. Šī funkcija ir pieejama tikai tad, ja esat uzstādījis vārīšanas laikā.

Pēc vārīšanas laikā displejā parādās: "PRESS **E** TO BROWN". Nospiežot pogu **E**, cepeškrāsns sāk Browning fāzes ilgums ir 5 minūtes. Šo funkciju var izpildīt tikai divas reizes.

### Minute Minder (Minūšu atgādinātājs)










Šī iespēja ieslēdz minūšu atgādinātāja funkciju tikai tad, ja nav ieslēgta neviena cita funkcija. Turiet nospiestu , līdz displejā sāk mirgot un "00:00", un pēc tam izvēlieties OK (Labi), lai apstiprinātu izvēli.

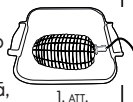
Kad taimeris beidz laika atskaiti, atskanēs izvēlētais skaņas signāls.

### Cepeškrāsns funkciju tabula

Cepeškrāsnij ir pieci gatavošanas līmeņi. Skatiet no apakšējā līmeņa.

Funkcija	Funkcijas apraksts
<b>0</b> <b>IZSLĒGTS</b>	Lai izslēgtu cepeškrāsns.
<b>PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA</b>	Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk kā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā nelauj sajaukties ēdienu aromātiem.
<b>STANDARTA REŽĪMS (Augšējā un apakšējā karsēšana)</b>	Lai pagatavotu jebkuru veidu ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta. Vislabāk izmantot 2. vai 3. plauktu. Pirms produktu ievietošanas iesildiet cepeškrāsns.
<b>CEPŠANA AR KONVEKCIJU</b>	Lai ceptu gaļu un pīrāgus ar šķidru pildījumu (pikantus vai saldus) uz viena plaukta. Izmantojiet 2. plauktu. Pirms gatavošanas iesildiet cepeškrāsns.
<b>MAKSIMĀLAS GATAVOŠANAS REŽĪMS</b>	Lai pagatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Atkarībā no gaļas apjoma izmantojiet 1. vai 2. plauktu. Gatavošanas laikā ieteicams gaļu apgriezt, lai vienmērīgāk to apbrūninātu. Lai gaļa neizžūtu, iespējami biežāk aplaistiet to ar ūdeni.
<b>GRILĒŠANA</b>	Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Vislabāk izmantot 4. vai 5. plauktu. Grilējot gaļu, izmantojiet šķidrums savākšanas paplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas. Novietojiet paplāti 3./4. līmeņi un iepildiet tajā 500 ml ūdens. Gatavošanas laikā cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām.
<b>TURBO GRILĒŠANA</b>	Lai ceptu lielus gaļas gabalus (kājas, rostbifu, vistu). Novietojiet ēdienu uz vidējiem plauktiem. Izmantojiet šķidrums savākšanas paplāti, lai savāktu gatavošanas laikā radušās sulas. Novietojiet paplāti uz 1./2. plaukta, pievienojot aptuveni puslitru ūdens. Cepeškrāsns nav nepieciešams sākotnēji iesildīt. Gatavošanas laikā cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām.

Funkcija		Funkcijas apraksts
	<b>MAIZE</b>	Lai ceptu dažādu veidu un izmēru maizi. Norādiet vajadzīgās vērtības (temperatūru un laiku), un cepeškrāsns automātiski sāks gatavošanu. Novietojiet miklu uz 2. plaukta.
	<b>PICA</b>	Lai ceptu dažādu veidu un izmēru picas. Norādiet vajadzīgās vērtības (temperatūru un laiku), un cepeškrāsns automātiski sāks gatavošanu. Novietojiet miklu uz 2. plaukta.
	<b>EKONOMIJA &gt; PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA*</b>	Lai ceptu pildītu cepeti un gaļu gabalos uz viena plaukta. Šajā funkcijā laiku pa laikam ieslēdzas viegla ventilatora plūsma, kas novērš pārlietu ēdiena izžušanu. Izmantojot šo ekonomijas funkciju, gatavošanas laikā apgaismojums paliek izslēgts un var tikt uz laiku ieslēgts, nospiežot apstiprināšanas pogu. Lai maksimāli palielinātu energoefektivitāti, gatavošanas laikā, ieteicams, neatvērt cepeškrāsns durvis. Ieteicams izmantot 3. līmeni. Cepeškrāsns nav nepieciešams priekšlaicīgi uzkarstēt.
	<b>ATKAUSĒŠANA</b>	Lai pārtrinātu ēdiena atkausēšanu. Novietojiet ēdienu uz vidējā plaukta. Neizpakojiet to, lai nepieļautu ēdiena izžušanu.
	<b>SAGLABĀT SILTU</b>	Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu (piemēram, gaļu, ceptus ēdienus vai biežpiena kūkas). Novietojiet ēdienu uz vidējā plaukta.
	<b>RAUDZĒŠANA</b>	Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu miklu. Lai saglabātu pārbaudīto kvalitāti, funkcija netiek aktivizēta, ja cepeškrāsns temperatūra pārsniedz 40 °C. Novietojiet miklu uz otrā plaukta. Cepeškrāsns nav nepieciešams priekšlaicīgi uzkarstēt.
	<b>ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA</b>	Lai ātri iesildītu cepeškrāsns. Beidzoties priekšsildīšanai, cepeškrāsns automātiski izvēlēsies funkciju CONVENTIONAL (Tradicionālais režīms). Uzgaidiet, līdz beidzas priekšsildīšana, un tikai tad ievietojiet cepeškrāsns pārtiku.
- +	<b>IESTATĪJUMI</b>	Lai iestatītu displeju (laiks, apgaismojums, skaņas skaļums, enerģijas taupīšana)
	<b>TĪRĪŠANA AR PIROLĪZI</b>	Lai nofīrītu ēdiena atliekas, izmantojot ļoti augstu temperatūru (virs 400 °C). Darbības laiks tiek automātiski iestatīts uz 120 minūtēm. Ja nefīrīmu nav tik daudz, izvēlieties ekonomijas funkciju un 75 minūšu ciklu
	<b>GAĻAS TERMOMETRA ZONDE</b>	Komplektā iekļautā gaļas termometra zonde ļauj gatavošanas laikā noteikt precīzu temperatūru (līdz 100 °C), lai nodrošinātu optimālu pagatavošanu. Atkarībā no pagatavojamā ēdiena var iestatīt nepieciešamu iekšējo temperatūru. Lai panāktu labāko gatavošanas rezultātu, ir ļoti svarīgi precīzi ievietot zondi. Pilnībā ievietojiet zondi gaļas mīkstumā, izvairoties no kauliem un treknumiem (1. att.). Putnu gaļai zonde jāievieto sāniski, krūts vidū, pievērsot uzmanību tam, lai zondes gals neatrastos dobumā (2. att.). Ja gatavojat ļoti nevienāda biezu gaļu, pārļiecinieties, ka tā ir izcepta, pirms izņemt to no cepeškrāsns. Ievietojiet zondes galu atverē, kas atrodas cepeškrāsns iekšpusē uz labās puses sienas. Ievietojiet zondes galu atverē, kas atrodas vadības panela apakšā pa kreisi.



1. ATT.



2. ATT.


























\*Funkcija, kas saskaņā ar regulu (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par paraugu energoefektivitātes deklarācijai








## SVARĪGI!

Pirms ieslēgt pašattīrīšanas režīmu (pirolīzi), noteikti izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus, lai nepieļautu durvju ārējās temperatūras paaugstināšanos un nodrošinātu efektīvu cepeškrāsns apakšdaļas tīrīšanu.









**SVARĪGI!** Ja izvēlēta funkcija nav piemērota gaļas temperatūras zondes lietošanai, gatavošana netiks sākta, līdz zonde tiks izņemta. Tikas parādīts šāds ziņojums: REMOVE PROBE

## Gatavošanas tabulas

Maize / pica / fokača	Funkcija	Priekšsildīšana	Līmenis (no apakšpusēs)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min)
<b>SALDUMI, MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI</b>					
Rauga kūkas		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Pildīti pīrāgi (siera kūkas, strūdeles, augļu pīrāgi)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Cepumi/groziņi		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Vēja kūkas		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Olas baltuma glazūras kūkas		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Maize		X	2	180-220	30-50
Pīca		X	2	220-250	15-30
Maize / pica / fokača		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Saldēta pīca		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Pīrādziņi (dārzenu pīrāgs, sāļais pīrāgs)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Volovāni / kārtainās mīklas cepumi		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lazanja, cepti makaroni, pildīti makaroni, kūkas		X	2	190-200	45-65
Lazanja un gaļa		X	2-4	200	50-100***
Gaļa un kartupeļi		X	1-4	190-200	45-100***
Zivs un dārzeņi		X	1-4	180	30-50***
Pilna maltīte Augļu torte (5. līmenis) / Lazanja (3. līmenis) / Gaļa (1. līmenis)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Cepeši/pildīti cepeši		-	2	180-200	100-150***

Ēdiena veids	Funkcija	Priekšsildīšana	Līmenis (no apakšpusēs)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min)
<b>GAĻA</b>					
<b>Gaļas gabali (truši, vistas, jēra gaļa)</b>		-	2	180-200	60-100***
<b>Gaļas cepeši 2 kg</b>		X	2	170-190	110-150
<b>Jēra / teļa / liellopa / cūkas gaļa 1 kg</b>		X	2	190-200	80-120
<b>Vistas / truša / pīles gaļa 1 kg</b>		X	2	200-230	50-100
<b>Tītars / zoss 3 kg</b>		X	2	200-230	150-200
<b>ZIVS</b>					
<b>Cepta zivs / papīrā pagatavota zivs 0.5 kg (fileja, vesela)</b>		X	2	170-190	30-50
<b>DĀRZENĪ</b>					
<b>Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)</b>		X	2	180-200	50-70

#### Gatavošanas tabula ar GRILL (grila) funkciju

Ēdiena veids	Funkcija	Priekšsildīšana	Līmenis (no apakšpusēs)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min)
<b>Graudzēta maize</b>		5'	5	3 (High)	1-3
<b>Zivs fileja / gabaliņi</b>		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
<b>Desas / kebabi / ribiņas / hamburgeri</b>		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
<b>Jēra stilbs / kājiņa</b>		-	3	2 (Medium)	60-90**
<b>Dārzeņu gratini (sacepums)</b>		-	3	3 (High)	10-25
<b>Cepti kartupeļi</b>		-	3	2 (Medium)	35-60**
<b>Roast chicken 1-1,3 kg</b>		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
<b>Cepta liellopu gaļa 1 kg</b>		-	3	2 (Medium)	35-50**

**Piezīme.** ēdiena gatavošanas laiks un karstums ir norādīts tikai aptuveni.

\* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi

\*\* Ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

\*\*\* Paredzamais darbības laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt arī no cepeškrāsns arī citā laikā.

## Tīrīšana un apkope

### TĪRĪŠANA

#### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

- Nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas iekārtu.
- Cepeškrāsns tīriet tikai tad, kad tā ir pietiekami atdzisusi un tai var droši pieskarties.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

### Cepeškrāsns korpuss

**i SVARĪGI!** neizmantojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem līdzekļiem nejauši nonāk kontaktā ar iekārtu, nekavējoties to noslaukiet ar mitru drānu.

- Tīriet virsmas ar mitru drānu. Ja virsma ir ļoti netīra, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa. Noslaukiet virsmu ar sausu drānu.

### Cepeškrāsns iekšpusē

**i SVARĪGI!** neizmantojiet abrazīvus sūkļus vai metāla skrāpjus. Laika gaitā tas var sabojāt emaljētās virsmas un cepeškrāsns durvju stiklu.

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet krāsnij atdzist un fīriet, kamēr tā ir vēl nedaudz silta, lai nofīrītu uzkrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām (piemēram, ēdiena, kas satur daudz cukura).
- Lietojiet cepeškrāsnij piemērotus tīrīšanas līdzekļus un precīzi ievērojiet ražotāja norādījumus.
- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli. Lai atvieglotu tīrīšanu, cepeškrāsns durvis var izņemt (skatiet sadaļu "APKOPE"). Iekšējais stikls ir gluds, lai atvieglotu tīrīšanu.

**PIEZĪME:** Ilgstoši gatavojot ēdienus, kas satur daudz ūdens (piemēram, picu, dārzeņus, utt.), cepeškrāsns durvju iekšpusē un ap to blīvējumu var veidoties kondensāts. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, noslaukiet durvju iekšpusi ar drānu vai sūkli.

#### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

- Pirolīzes tīrīšanas cikla darbības laikā un pēc tā ierīces tuvumā nedrīkst atrasties nekādi mājdzīvnieki (it īpaši putni).

### Piederumi

- Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc lietošanas, izmantojiet virtuves cimds, ja tie vēl ir karsti.
- Ēdiena paliekas var viegli nofīrīt ar suku vai sūkli.

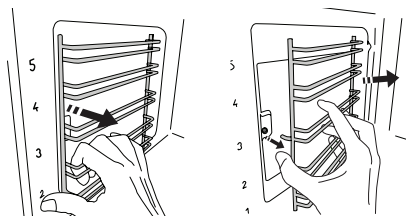
### APKOPE

#### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

- Izmantojiet aizsargbrilles.
- Pirms šo darbību veikšanas pārliecinieties, vai cepeškrāsns ir pietiekami atdzisusi.
- Atvienojiet cepeškrāsns no elektrotīkla.

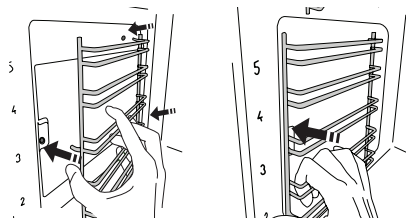
### Plauktu stiprinājumu izņemšana

Cieši satveriet stiprinājuma ārējo daļu un pavelciet to uz sevi, lai izņemtu balstu un divas iekšējās tapas no stiprinājuma vietas.



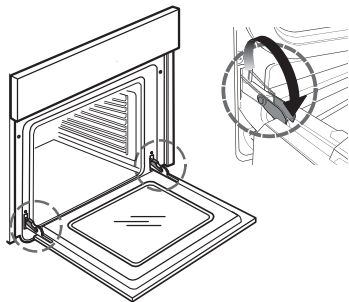
### Plauktu stiprinājumu ievietošana

Novietojiet tos iepretim durvīnām un vispirms ievietojiet divas tapas savās stiprināšanas vietās. Pēc tam novietojiet ārējo daļu tuvu stiprināšanas vietai, ievietojiet balstu un stingri piespiediet pret nodalījuma sienu, lai pārliecinātos, ka plaukta stiprinājums ir pienācīgi nostiprināts.



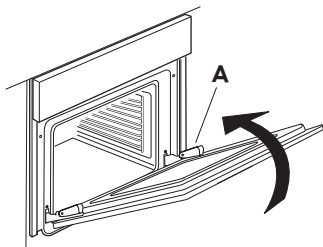
**Durvju demontāža**

1. Atveriet cepeškrāsns durvis līdz galam vaļā.
2. Paceliet fiksatorus un spiediet tos uz priekšu līdz galam (1. att.).

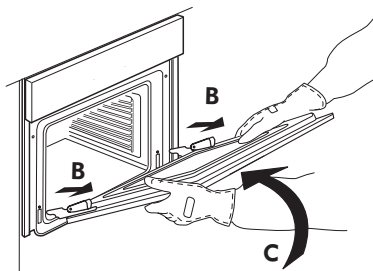


1. att.

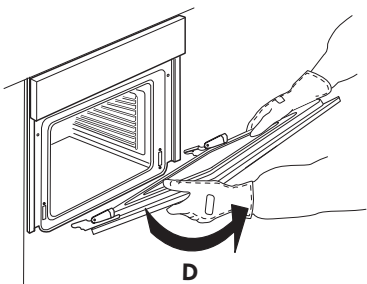
3. Aizveriet durvis līdz galam (A), paceliet (B) un pagrieziet (C) tās, līdz tās tiek atbrīvotas (D) (2., 3., 4. att.).



2. att.



3. att.



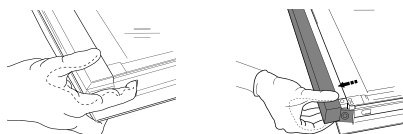
4. att.

**Durvju montāža**

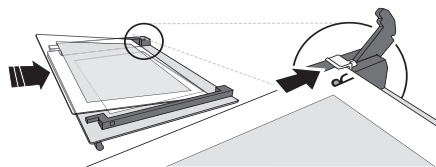
1. Ievietojiet eņģes to ligzdās.
2. Atveriet cepeškrāsns durvis līdz galam vaļā.
3. Nolaidiet abus fiksatorus.
4. Aizveriet durvis

**Stikla tīrīšanas**

1. Pēc durvju izņemšanas un novietošanas uz mīksta virsmas (ar rokturi vērstu lejup), vienlaicīgi uzspiediet uz abiem stiprinājumiem, lai noņemt durvju augšmalu, velkot to uz savu pusi.



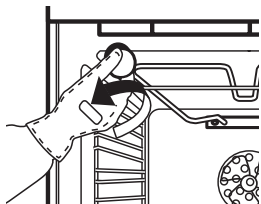
2. Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām, izņemiet to un pirms tīrīšanas novietojiet uz mīksta virsmas. Veiciet identisku darbību vidējam stiklam.
3. Lai pareizi pārvietotu vidējo un iekšējo stiklu, pārliecinieties, ka kreisajā malā ir redzama ikona "R". Vispirms stiprinājumos ievietojiet stikla garāko malu, kas apzīmēta ar „R”, bet pēc tam nolaidiet to līdz galam.



4. Uzlieciet augšējo malu: klikšķis norādīs uz pareizu novietojumu. Pirms atkārtotas durvju ievietošanas, pārliecinieties, vai blīvējums ir novietots pareizi.

**Spuldzītes nomaiņa**

1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrofikla.



5. att.

2. Noskrūvējiet spuldzes pārsegu (att. 5), nomainiet spuldzi (skatiet informāciju par spuldzes tipu) un pieskrūvējiet spuldzes pārsegu atpakaļ.

3. Pievienojiet cepeškrāsni elektrofiklam.

**PIEZĪME:**

- Izmantojiet tikai 25 W / 230 V tips G9, T300°C halogēna spuldzes.
- Ierīcē izmantotā spuldze ir īpaši izstrādāta izmantošanai elektroierīcēs, un tā nav paredzēta telpu apgaismošanai (Eiropas Komisijas regula (EK) Nr. 244/2009).
- Spuldzītes pieejamas IKEA pilnvarotos apkalpošanas centros.

**Kā rīkoties, ja...**

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Cepeškrāsns nedarbojas.	Nav elektrofikla sprieguma.	Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pieslēgta elektrofiklam.
	Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrofiklam.	Pieslēdziet cepeškrāsni elektrofiklam.
Displejā redzams burts "F" un skaitlis	Programmatūras problēma	Sazinieties ar tuvāko klientu apkalpošanas centru un nosauciet burtu vai ciparu, kas seko pēc burta "F"

**Pirms sazināties ar pilnvarotu apkalpošanas centru:**

1. mēģiniet atrisināt problēmu saviem spēkiem, izmantojot šeit atrodamo "Problēmu atrisināšanas pamācību".
2. Izslēdziet ierīci un ieslēdziet to vēlreiz, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.  
Ja pēc iepriekš minētajām pārbaudēm problēma joprojām pastāv, sazinieties ar IKEA pilnvarotu apkalpošanas dienestu.

Vienmēr norādiet:

- īsu kļūmes aprakstu;
- precīzu cepeškrāsns veidu un modeli;
- servisa numuru (skaitli, kas nominālu datu plāksnītē atrodas aiz vārda "Service"), kas atrodas krāsns nišas labajā pusē (redzams, ja durvīņas ir atvērtas);

**SERVICE** 0000 000 00000



- savu pilno adresi;
- savu tālruna numuru.

Ja nepieciešams remonts, lūdzu, sazinieties ar pilnvarotu IKEA apkalpošanas centru (lai būtu garantija, ka tiek izmantotas tikai oriģinālās rezerves daļas un remonts tiktu veikts pareizi).

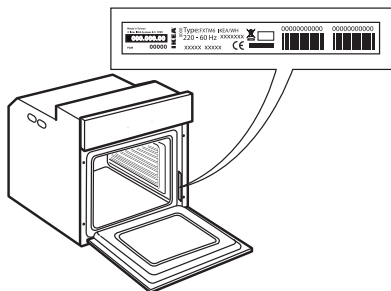


## Tehniskie dati

Izstrādājuma veids: iebūvēta elektriskā krāsns	
Modeļa identifikators: ANRĀTTA 004.117.18	
Nodalījumu skaits	1
Karstuma avots	Electrical
Funkciju skaits	9
Izmantojamais tilpums. Mērot, ja izņemti jebkuri sānu režģi un katalītiskās plātnes, l	71
Lielākais cepšanas papīra laukums, cm <sup>2</sup>	1191
Energoefektivitātes klase (mazākais patēriņš)	A+
Energoefektivitātes rādītājs	81,2
Enerģijas patēriņš Funkcija gatavošana ar konvekciju (ar standarta noslodzi un ieslēgtu augšējo un apakšējo sildelementu) kWh/cikls	0,89
Enerģijas patēriņš Funkcija gatavošana ar piespiedu gaisa cirkulāciju (ar standarta noslodzi un ieslēgtu augšējo un apakšējo sildelementu), kWh/cikls	0,69
Augšējais sildelements, W	2200
Apakšējais sildelements, W	1000
Grīla sildelements, W	2200
Ventilatora sildelements, W	1800
Dzesēšanas ventilators, W	33
Krāsns apgaismojuma spuldze, W	25
Krāsns ventilatora jauda, W	22
Kopējā nominālvērtība, W	2450
Izmēri	
Platums, mm	595
Augstums, mm	595
Dziļums, mm	550
Ierīces svars ANRĀTTA Kg	32,2

## Tehniskie dati

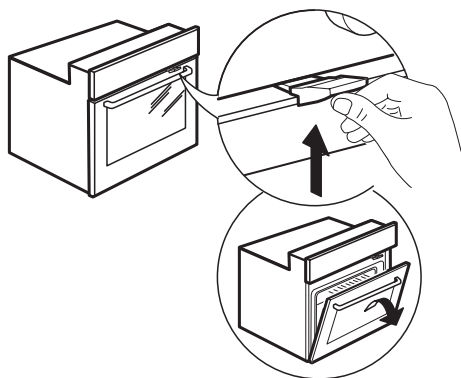
Tehniskā informācija atrodas uz nominālu plāksnītes ierīces iekšpusē.



## Uzstādīšana

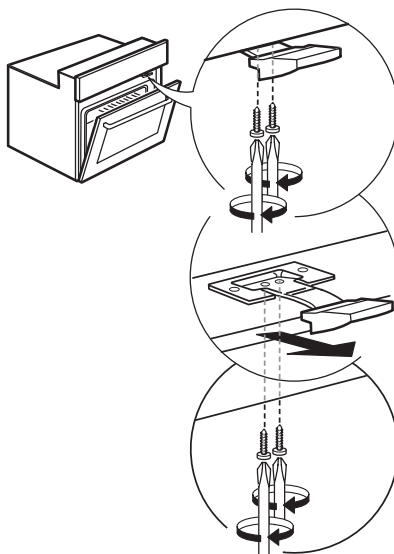
### Durvju slēdzene

To, kā atvērt durvis ar slēdzeni, skat. 1. att.



1. att.

Šo durvju drošības ierīci var noņemt, veicot secīgās darbības, kas redzamas attēlos (skat. 2. att.).



2. att.

## Elektrosavienojumi

Pārliecinieties, ka datu plāksnītē norādītais spriegums atbilst tīkla spriegumam. Datu plāksne atrodas uz cepeškrāsns priekšējās malas (redzama, atverot cepeškrāsns durvis).

Strāvas kabeļa nomainītu (tips H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis. Sazinieties ar pilnvarotu IKEA apkalpošanas centru.

## Vides apsvērumi

**⚠ BRĪDINĀJUMS!** Pārliecinieties, ka pirms apkopes darbību veikšanas ierīce ir izslēgta un atvienota no strāvas padeves – pastāv strāvas trieciena risks. Nekad nelietojiet tvaika tīrīšanas iekārtu.

**⚠ BRĪDINĀJUMS!** Nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai metāla skrāpjus cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā var saplaisāt stikls.

**⚠** Pirms ierīces tīrīšanas un apkopes tā ir jāatdzesē – pastāv apdedzināšanās risks. – pastāv apdedzināšanās risks

**⚠ BRĪDINĀJUMS!:** Pirms spuldzītes nomainīšanas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta – pastāv strāvas trieciena risks.

**IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA**  
Iepakojuma materiāls ir 100 % pārstrādājams un apzīmēts ar otrreizējās pārstrādes simbolu.



Tādēļ dažādas iepakojuma daļas jāutilizē atbildīgi un saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem.

## MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU NODOŠANA METĀLLŪŽŅOS

Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem. Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu

apsaimniekošanas noteikumiem. Plašāku informāciju par lietotu mājāsaimniecības ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi varat iegūt vietējā kompetentajā iestādē, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Nodrošinot šīs ierīces pareizu utilizāciju, varat novērst iespējamo negatīvo vides un cilvēka veselības apdraudējumu.



Simbols uz izstrādājuma vai komplektācijā iekļautajiem dokumentiem norāda, ka šo ierīci nevar izmest sadzīves atkritumos, bet tā ir jānodod pārstrādei elektrisko un elektronisko ierīču savākšanas centrā.

## IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAI

Uzkarsējiet krāsni tikai līdz tai temperatūrai, kas norādīta receptē. Izmantojiet tumši lakotas vai emaljētas cepešpannas un traukus, jo tie daudz labāk absorbē karstumu. Ēdiens, kam nepieciešama ilgāka gatavošana, turpinās cepties arī pēc cepeškrāsns izslēgšanas.

## PAZIŅOJUMI PAR ATBILSTĪBU

Šī ierīce atbilst eko (ekonomija) dizaina Eiropas regulu Nr. 65/2014 un 66/2014 prasībām saskaņā ar Eiropas standartu EN 60350-1.



## IKEA GARANTIJA

### Cik ilgi spēkā ir IKEA garantija?

Šī garantija ir spēkā piecus gadus no ierīces iegādes datuma IKEA tirdzniecības vietā. Pirkuma pierādījums ir oriģinālais pirkuma čeks. Ja tiek veikta garantijas apkope/remonts, ierīces garantijas laiks netiek pagarināts.

### Kurš veiks apkopi/remontu?

IKEA pakalpojumu sniedzējs nodrošinās apkopi/remontu, veicot apkopes/remonta darbības pats vai ar pilnvarota apkopes/remonta partneru tīkla palīdzību.

### Ko aptver šī garantija?

Šī garantija, sākot no iegādes datuma IKEA tirdzniecības vietā, aptver ierīces kļūmes, kas radušās bojātas konstrukcijas vai materiālu dēļ. Šī garantija attiecas tikai uz mājas (neprofesionālu) izmantošanu. Izņēmumi norādīti zem virsraksta "Uz ko neattiecas šī garantija?" Garantijas periodā tiks segti kļūdas novēršanas izdevumi, piemēram, remonta, detaļu, darba un transportēšanas izmaksas, ja ierīce būs pieejama remontam bez īpašiem izdevumiem. Uz šiem nosacījumiem attiecas ES vadlīnijas (Nr. 99/44/EK) un attiecīgie vietējie noteikumi. Nomainītās daļas kļūst par IKEA īpašumu.

### Ko IKEA darīs, lai atrisinātu problēmu?

IKEA ieceltais pakalpojumu sniedzējs izpētīs izstrādājumu un pēc saviem ieskatiem izlems, vai uz to attiecas šī garantija. Ja pakalpojumu sniedzējs izlems, ka uz ierīci attiecas garantija, tad IKEA pakalpojumu sniedzējs vai tā pilnvarots pakalpojumu partneris (pats nodrošinot pakalpojumu), pēc saviem ieskatiem vai nu salabos izstrādājumu ar trūkumiem, vai nu aizstās to ar tādu pašu vai līdzvērtīgu ierīci.

### Uz ko neattiecas šī garantija?

- Uz parastu nolietojumu un novecošanos.
- Uz rīši vai neuzmanības dēļ radītiem bojājumiem, uz bojājumiem, kas radīti lietošanas norādījumu neievērošanas dēļ, nepareizas uzstādīšanas vai

pievienošanas nepareizam spriegumam dēļ, uz bojājumiem, kas radušies ķīmiskas vai elektroķīmiskas reakcijas, rūsas, korozijas dēļ vai uz ūdens bojājumiem, tai skaitā, bet ne tikai uz bojājumiem, kas radušies pārlieta kalķa daudzuma dēļ ūdens padevē, uz bojājumiem, kas radušies nelabvēlīgu vides apstākļu dēļ.

- Uz palīgmateriāliem, ieskaitot baterijas un lampiņas.
- Uz nefunkcionālām un dekoratīvām daļām, kas neietekmē normālu ierīces lietošanu, ieskaitot jebkādus skrāpējumus un krāsas izmaiņas.
- Uz nejausiem bojājumiem, kas radušies ar ierīci nesaistītu priekšmetu vai vielu dēļ, kā arī uz filtru, noteksisistēmu vai ziepju atvilktnu tīrīšanu.
- Uz bojājumiem, kas radušies šādām daļām: keramiskais stikls, piederumi, trauku un galda piederumu grozi, padeves un notekcaurules, lampiņas un lampiņu pārsegi, ekrāni, pogas, ietvari un ietvaru detaļas. Ja vien nav pierādāms, ka šie bojājumi radušies ražošanas kļūmju dēļ.
- Tad, kad tehniskā darbinieka apmeklējuma laikā nav atrast bojājums.
- Uz remontu, ko nav veikuši ieceltie pakalpojuma sniedzēji un/vai pilnvarots līgumpartneris vai tad, ja nav izmantota oriģinālās detaļas.
- Uz remontu, kas bijis jāveic nepareizas vai specifikācijai neatbilstošas uzstādīšanas dēļ.
- Uz ierīces izmantošanu, piemēram, profesionāliem mērķiem, nevis mājsaimniecībā.
- Uz bojājumiem, kas radušies transportēšanas dēļ. Ja klients transportē izstrādājumu uz savu mājokli vai citu adresi, IKEA neatbild par jebkādiem bojājumiem, kas varētu rasties transportēšanas laikā. Ja izstrādājuma piegādi uz klienta piegādes adresi veic

IKEA, tad bojājumus, kas izstrādājumam radušies šīs piegādes laikā, novērsīs IKEA.

- Uz IKEA ierīces sākotnējās uzstādīšanas izmaksām.  
Ja IKEA ieceltais pakalpojumu sniedzējs vai tā pilnvarotais pakalpojumu partneris labo vai maina ierīci saskaņā ar šo garantiju, ieceltais pakalpojumu sniedzējs vai tā pilnvarotais pakalpojumu partneris, ja nepieciešams, atkārtoti uzstādīs salaboto vai jauno ierīci.

Šie ierobežojumi neattiecas uz kvalificēta speciālista atbilstoši veiktu darbu, kurā izmantotas oriģinālās detaļas, lai pielāgotu ierīci citas ES valsts tehniskās drošības specifikācijām.

### Kā tiek piemēroti valsts tiesību akti

IKEA garantija nodrošina specifiskas likumiskas tiesības, kas atbilst vai pārsniedz visas vietējās tiesiskās prasības. Taču šie nosacījumi nekādā veidā neierobežo vietējos tiesību aktos noteiktās patērētāju tiesības.

### Piemērošanas teritorija

Attiecībā uz ierīcēm, kas iegādātas kādā no ES valstīm un pārvietotas uz kādu citu ES valsti tiks piemēroti tādi pakalpojumi, kas atbilst jaunās valsts parastajiem garantijas nosacījumiem.

Pienākums veikt apkopi/remontu garantijas ietvaros pastāv tikai tad, ja ierīce atbilst un ir uzstādīta atbilstoši šādiem nosacījumiem:

- tās valsts tehniskajām specifikācijām, kurā veikts garantijas pieprasījums;
- montāžas norādījumiem un lietotāja rokasgrāmatas drošības informācijai.

### Specializētie IKEA ierīču PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS CENTRI

Lūdzam nekavējoties sazināties ar IKEA iecelto pēcpārdošanas pakalpojumu sniedzēju, lai

- saskaņā ar šo garantiju veiktu apkalpošanas pieprasījumu;

- lūgtu paskaidrojumus par IKEA ierīces uzstādīšanu šai ierīcei paredzētajās IKEA virtuves mēbeļēs;
- lūgtu paskaidrojumus par IKEA ierīces funkcijām.

Lai nodrošinātu, ka tiek sniegta vislabākā palīdzība, pirms sazināties ar mums lūdzam izlasīt montāžas norādījumus un/vai lietotāja rokasgrāmatu.

### Kā ar mums sazināties, ja nepieciešami mūsu pakalpojumi



Pilnu IKEA iecelto pēcpārdošanas pakalpojumu sniedzēju sarakstu ar to darbības valstu telefona numuriem lūdzam skatīt šīs rokasgrāmatas pēdējā lappusē.

- i** Lai pakalpojumu sniegtu pēc iespējas ātrāk, iesakām izmantot šajā rokasgrāmatā attiecīgajai valstij norādītos telefona numurus. Vienmēr, lūdzot palīdzību attiecībā uz kādu ierīci, nosauciet numurus, kas norādīti attiecīgās ierīces bukletā. Vienmēr nosauciet arī IKEA artikula numuru (8 ciparu kods) un 12 ciparu servisa numuru, kas atrodas uz ierīces nominālu plāksnītes.

### **i** SAGLABĀJIET PIRKUMA ČEKU!

Tas ir jūsu pirkuma pierādījums un vajadzīgs, lai veiktu garantijas pieprasījumu. Čekā ir norādīts arī IKEA nosaukums un artikula numurs (8 ciparu kods) katrai iegādātajai ierīcei.

### Vai vajadzīga papildu palīdzība?

Ja radušies vēl kādi papildu jautājumi, kas nav saistīti ar mūsu ierīču pēcpārdošanas apkalpošanas dienestu, lūdzam sazināties ar tuvāko IKEA veikala zvanu centru. Pirms sazināties ar mums iesakām rūpīgi izlasīt ierīces dokumentāciju.

**Turinys**

Saugos informacija	42	Ką daryti, jei...	54
Gaminio aprašymas	45	Techniniai duomenys	55
Valdymo skydelis	46	Įrengimas	56
Naudojimas pirmą kartą	46	Elektros prijungimas	57
Kasdieninis naudojimas	47	Aplinkos apsauga	57
Gaminimo lentelės	50	IKEA GARANTIJA	58
Valymas ir priežiūra	52		

**Saugos informacija**

Prieš naudodami prietaisą, perskaitykite šias saugos instrukcijas. Išsaugokite jas ateičiai.

Šiame vadove ir ant prietaiso pateikti svarbūs saugos perspėjimai, kuriuos būtina perskaityti ir visada laikytis. Gamintojas neprisiima atsakomybės, jei nesilaikoma šioje saugos instrukcijoje pateiktų nurodymų, prietaisas naudojamas netinkamai arba neteisingai nustatomi valdymo įtaisai.

**ISPĖJIMAI DĖL SAUGOS**

⚠ Labai maži vaikai (0–3 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso. Vyresni vaikai (3–8 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso, nebent visą laiką yra prižiūrimi. Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys, turintys psichinį, jutiminį ar protinį neįgalumą arba tie, kuriems trūksta patirties arba žinių, jeigu jie yra prižiūrimi ir instruktuojami apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta su tuo susijusius

pavojus.

Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Nepriziūrimi vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti prietaiso.

⚠ **ISPĖJIMAS!:** Naudojimo metu prietaisas ir pasiekiamos dalys gali įkaisti. Priežiūra turi būti atlikta stengiantis neliesti įkaitusių dalių. Prietaisą reikia saugoti nuo jaunesnių nei 8 metų vaikų, jeigu jie nėra nuolat prižiūrimi.

⚠ Vykstant pirolizei (savaiminiam išsivalymui), krosnelės nelieskite, nes galite nudegti. Vykstant pirolizei ir jai pasibaigus pasistenkite, kad netoliese nebūtų vaikų ir gyvūnų (kol kambarys nebus išvėdintas). Išsiliejusios medžiagos, ypač riebalai ir aliejai, turi būti išvalytos iš orkaitės ertmės prieš prasidedant pirolizės ciklui. Vykstant pirolizei orkaitės viduje neturi būti paliktų jokių priedų arba medžiagų.

⚠ Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad pirolizės funkcijos veikimo

metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos. - nudegimų pavojus.

⚠ Gaminimo metu prietaiso niekada nepalikite neprižiūrimo. Jei prietaise galima naudoti zondą, naudokite tik šiai krosnei rekomenduotą temperatūros zondą. Priešingu atveju kyla gaisro pavojus.

⚠ Stenkitės neprisiliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsiliepsnojančiomis medžiagomis, kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvės – kyla gaisro pavojus. Būkite atsargūs ruošdami riebius, aliejuotus patiekalus arba pildami alkoholinius gėrimus, nes gali kilti gaisras. Keptuves ir kitus indus imkite užsimovę apsaugines pirštines. Baigę gaminti maistą, prietaiso dureles atidarykite atsargiai, kad karštas oras arba garai pamažu išeitų, nes galite nudegti. Neuždenkite karšto oro išėjimo angų krosnelės priekyje, nes gali kilti gaisras.

⚠ Būkite atsargūs, kad neužkliūtumėte už atidarytų arba nuleistų orkaitės durelių.

### LEISTINAS NAUDOJIMAS

⚠ **DĖMESIO:** Prietaisas nėra pritaikytas valdyti naudojant išorinį perjungimo įtaisą, pvz., laikmatį, arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.

⚠ Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkyje ir panašiose patalpose, pavyzdžiui: parduotuvių, biurų ir kitų įstaigų darbuotojų virtuvėse; gyvenamuosiuose namuose-ūkiuose; viešbučiuose, moteliuose, nakvynės vietose, kur patiekiami pusryčiai (angl. „Bed and Breakfast“), bei kitose apgyvendinimo įstaigose.

⚠ Kitoks naudojimas draudžiamas (pvz., kambariams šildyti).

⚠ Šis prietaisas nėra skirtas profesionaliam naudojimui. Prietaiso nenaudokite lauke.

⚠ Prietaiso viduje ar greta jo nelaikykite sproglių arba degių medžiagų (pvz., benzino ar aerozolių), nes gali kilti gaisras.

### ĮRENGIMAS

⚠ Prietaisą perkelti ir įrengti turi du ar daugiau žmonių. Priešingu atveju galite susižeisti. Mūvėkite apsaugines pirštines, kai išpakuojate ir montuojate prietaisą. Priešingu atveju galite įsijauti.

⚠ Įrengimą, prijungimo prie vandentiekio bei elektros tinklo darbus bei remontą turi atlikti kvalifikuotas technikas. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove. Pasirūpinkite, kad montavimo vietoje nebūtų vaikų. Išpakavę

prietaisą, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežimo metu. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros centrą. Įrengus prietaisą, pakuotes medžiagas (plastiką, polistireno dalis ir pan.) būtina laikyti vaikams nepasiekiamoje vietoje – kyla uždegimo pavojus. Prieš vykdant bet kokius įrengimo darbus, prietaisą būtina išjungti iš elektros tinklo – elektros smūgio pavojus. Pasirūpinkite, kad įrengiant prietaisas nepažeistų maitinimo laido – gaisro ar elektros smūgio pavojus. Prietaisą įjungti galima tik baigus įrengimo darbus.

⚠ Spintelės pjovimo darbus atlikite prieš montuodami orkaitę į baldus ir gerai nuvalykite visas medienos drožles bei pjuvenas. Neužblokuokite minimalaus tarpo, esančio tarp stalviršio ir viršutinio orkaitės krašto. Galite nudegti.

Krosnelės iš polistireno putų pagrindo neimkite, kol nebūsite pasirėngę jos montuoti.

⚠ Įrengus, prietaiso apačia turi būti neprieinama. Priešingu atveju kyla nudegimo pavojus.

⚠ Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių – kyla gaisro pavojus.

## ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS

⚠ Duomenų plokštelė yra orkaitės priekiniame krašte (matoma atidarius orkaitės dureles).

⚠ Prietaisą reikia sumontuoti taip, kad jį būtų galima išjungti iš elektros tinklo ištraukus maitinimo laido kištuką arba iki elektros lizdo pagal sujungimų taisyklės sumontuotu daugiapoliu jungikliu ir prietaisas turi būti įžemintas pagal nacionalinius elektros saugos standartus.

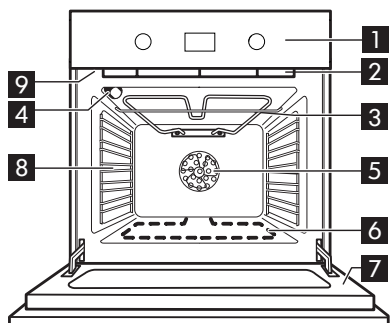
⚠ Nenaudokite ilginamųjų laidų, tinklo lizdo skirstytuvų ir adapterių. Prietaisą įrengus, jo elektros komponentai turi būti nepasiekiami naudotojui. Prietaiso nenaudokite, jei jūsų kūnas yra drėgnas arba esate basi. Šio prietaiso nenaudokite, jei pažeistas jo maitinimo laidas arba kištukas, jei prietaisas veikia netinkamai arba jei jis yra pažeistas ar buvo numestas.

⚠ Jei maitinimo laidas pažeistas, jį tokiu pačiu turi pakeisti gamintojas, jo įgaliotas techninės priežiūros darbuotojas ar kitas kvalifikuotas asmuo – taip išvengsite elektros smūgio pavojaus.

⚠ Jei reikia keisti maitinimo laidą, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.



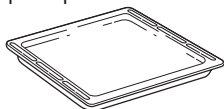
## Gaminio aprašymas



- 1 Valdymo skydelis
- 2 Aušinimo ventiliatorius (nesimato)
- 3 Kepinimo elementas
- 4 Orkaitės lemputė
- 5 Orkaitės ventiliatorius
- 6 Apatinis kaitinimo elementas (nesimato)
- 7 Orkaitės durelės
- 8 Šoninės grotelės
- 9 Mėsos zondo jungtis

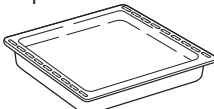
## Priedai

Kepimo padėklas



1x

Gilus padėklas



1x

Grotelės



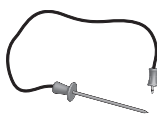
2x

Teleskopiniai bėgeliai



1x

Mėsos zondas



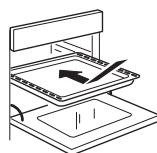
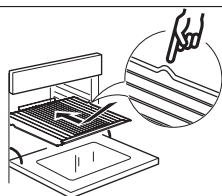
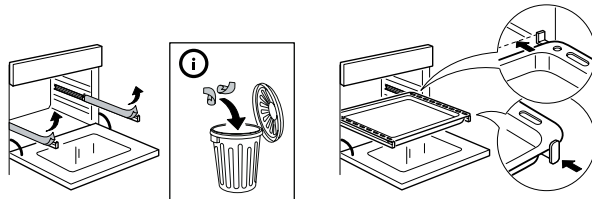
1x

## Grotelių ir kitų priedų įstatymas

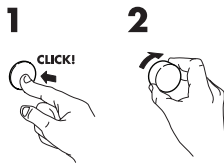
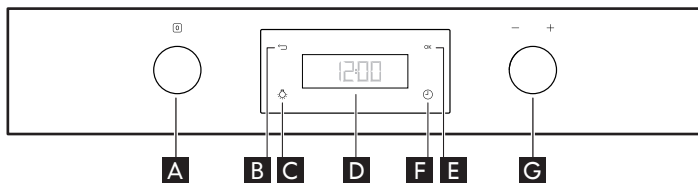
Laikydami šiek tiek pakreiptas į viršų įstatykite grotelės reikiamame lygmenyje ir pirmiausia atremkite pakeltą galinę grotelių dalį (nukreiptą į viršų). Tuomet horizontaliai įstumkite į skersines grotelės kaip galima toliau.

Kiti priedai, pavyzdžiui, kepimo skarda, įkišami taip pat, kaip ir grotelės – įstumiant į skersines grotelės iki galo.

Jei norite nusipirkti priedą, paskambinkite į įgaliotą techninės priežiūros centrą.



## Valdymo skydelis




- A** Pasirinkimo nuspaudžiamoji rankenėlė
- B** Mygtukas „atgal“
- C** Apšvietimas
- D** Ekranas
- E** Patvirtinimo mygtukas
- F** Minučių signalas
- G** Reguliavimo nuspaudžiamoji rankenėlė

### Ištraukiamos rankenėlės

Šio tipo rankenėlė naudojama paspaudžiant jos viduryje.

Rankenėlė išlenda.

Pasukite ją į reikiamą padėtį.

Baigę gaminti, rankenėlę pasukite į padėtį  ir ją nuspauskite, kad ji grįžtų į pradinę padėtį.

## Naudojimas pirmą kartą

Iš orkaitės išimkite priedus ir apytikriai vieną valandą ją kaitinkite esant 200 °C temperatūrai, kad būtų pašalintas apsauginio tepalo ir izoliacinių medžiagų kvapas.

### Nustatymai

Pasukite „Funkcijų“ rankenėlės **A** indikatorį, kad būtų rodomas nustatymas ir pasukite rankenėlę **G**, kad pasiektumėte submeniu su keturiais ekrano nustatymais, kuriuos galima pakeisti, o pasibaigus gaminimui pasukite rankenėlę į pradinę padėtį.

### • Laikrodis

Pasukite rankenėlę **G**, kad būtų rodomas CLOCK. Ims mirksėti du kairėje esantys skaičiai, pasukite rankenėlę **G** ir nustatykite valandas. Paspauskite mygtuką **E** ir patvirtinkite reikšmę, tada ims mirksėti du dešinėje pusėje esantys skaičiai. Pasukite rankenėlę **G** ir nustatykite minutes, tada paspauskite mygtuką **E** ir patvirtinkite pasirinkimą.

### • Garsas

Jei norite įjungti arba išjungti garsinį signalą, atlikite toliau nurodytus veiksmus.

1. Pasukite rankenėlę **G**, kad būtų rodomas SOUND
2. paspauskite mygtuką **E** ir patvirtinkite

3. Naudodamiesi rankenėle **G** pasirinkite pageidaujama nustatymą
4. Paspauskite mygtuką **E** ir patvirtinkite

### • Ryškumas

Jei norite pakeisti ekrano ryškumą, atlikite toliau nurodytus veiksmus.

1. Pasukite rankenėlę **G**, kad būtų rodomas BRIGHTNESS ir paspauskite **E**, kad patvirtintumėte.
2. Rodoma esama ryškumo reikšmė
3. Pasukite rankenėlę **G** ir padidinkite arba sumažinkite ryškumą, tada patvirtinkite paspausdami **E**.

### • Ekonominis

1. Pasukite rankenėlę **G**, kad būtų rodoma ECO.
2. Paspauskite **E**, kad pasiektumėte nustatymus (JUNGIMAS / IŠJUNGIMAS).
3. Pasukite rankenėlę **G** ir pasirinkite pageidaujama nustatymą, tada patvirtinkite paspausdami mygtuką **E**.
4. Jei gaminant yra suaktyvinamas ekonominis režimas, po 1 minutės ekrano ryškumas sumažinamas iki mažiausio lygio, vidinė lempučių išjungiama po 1 min. virimo ir atsibunda su **C** mygtuku.

## Kasdieninis naudojimas

### Funkcijos įjungimas

1. Rankenėlę **A** pasirinkite pageidaujama funkciją ir paspauskite mygtuką **E**, kad patvirtintumėte.
2. Temperatūros indikatorius mirksi, o jos nustatymus galite koreguoti rankenėle **G**, tada paspauskite mygtuką **E** ir patvirtinkite.
3. Ekране rodomas gaminimo laikas, kurį galite koreguoti rankenėle **G** arba palikti, kad gaminimas būtų pradėtas iš karto, o tada paspauskite mygtuką **E** ir patvirtinkite.
4. Jei pasirinkote prieš pageidaujama gaminimo laiką, ekrane bus rodomas numatytas pabaigos laikas, kurį galite atidėti **G** rankenėle ir paspauskite mygtuką **E**, kad patvirtintumėte atidėjimą.

### Įkaitinimas

Jei yra, įkaitinimas pradedamas automatiškai (patikrinkite lentelę) ir įsakaičiuojamas į gaminimo laiką, jei jį pasirenkate prieš prasidedant funkcijai.

Jei pasirinkote temperatūrą ir maisto ruošimo laiką pradinis pašildymas pasileis automatiškai. Jei pasirinkote maisto ruošimo laiko laikmatį pasileis tik pasiekus norimą temperatūrą.

Garsinis signalas visada praneš, kai temperatūra bus pasiekta.

### Pradžios atidėjimas

















Atideda gaminimo pabaigos laiką, jei yra (patikrinkite lentelę).

### Mėsos zondas

Mėsos zoną įstatykite dar prieš paleisdami funkciją (patikrinkite lentelę). Jei mėsos zondas įstatomas po to, kai patvirtinama gaminimo temperatūra, ekrane mirksės mėsos zondo temperatūra; rankenėle **G** nustatykite temperatūrą ir paspauskite mygtuką **E**, kad patvirtintumėte.

Pradžios atidėjimas negalimas, jei įstatytas mėsos zondas.

Kai mėsos zondas pasieks reikiamą temperatūrą, pasigirs 3 garsiniai signalai ir maisto ruošimo funkcija baigsis.

	Funkcija <b>A</b> rankenėlė	Funkcija <b>G</b> rankenėlė	ĮKAITINIMAS	Temperatūra 	Trukmė 	Pradžios atidėjimas 	Mėsos zondas
	IŠJUNGIMAS	-	-	-	-	-	-
	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	-	X	X	X	X	X
	TRADICINIS GAMINIMAS (Kaitinimas iš viršaus ir apačios)	-	X	X	X	X	X
	KONVEKCINIS KEPIMAS	-	X	X	X	X	X
	MAXI COOKING	-	X	X	X	X	X
	KEPINIMAS	KEPINIMAS	-	1-2-3 lygis	X	X	-
	KEPINIMAS	KEPINIMAS PADIDINTA GALIA	-	1-2-3 lygis	X	X	X
	DUONA	DUONA	X	X	X	-	-
	DUONA	PICA	X	X	X	-	-
	SPECIALUS	EKO PRIVERSTINIS ORO SRAUTAS*	-	X	X	X	X
	SPECIALUS	ATTIRPINIMAS	-	-	X	X	-
	SPECIALUS	ŠILUMOS IŠLAIKYMAS	-	65°	X	X	-
	SPECIALUS	KILDINIMAS	-	30° 35° 40°	X	X	-
	GREITAS ĮKAITINIMAS	-	X	X	X	-	-

	PIROLIZINIS VALYMAS	PYRO	-	-	120 min.	X	-
	PIROLIZINIS VALYMAS	PYRO-EKO	-	-	75 min.	X	-

**SVARBU.** Prieš aktyvindami pirolizės funkciją, išimkite visus priedus. Taip užtikrinami geresni orkaitės apačios valymo rezultatai.

**SVARBU.** Kai vykdomas valymas pirolizės būdu, orkaitės durelės automatiškai užrakinamos ir ekrane rodomas simbolis. Valymo ciklus pasibaigus, durelės lieka užrakintos: ekrane rodomas žodis COOL (vėsta) – tai reiškia, kad orkaitė vis dar vėsta. Kai orkaitė atvėsta iki saugios temperatūros, durelės atrakinamos, o ekrane rodomas laikas.

**PASTABA:** jei automatinių durų užrakto valdymo procedūra tinkamai nesuveikia, ekrane pasirodo simbolis. Tačiau jei durelės lieka uždarytos dėl užrakimo sistemos klaidos, ekrane pasirodo žodžiai DOOR LATCHED (durelės užsklęstos). Tokiu atveju kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą.

Skrudinimas

Gaminimo laiko pabaigoje esant aktyvioms tam tikroms funkcijoms ekrane parodoma galimybės papildomai skrudinti indikacija. Šią funkciją galima naudoti tik nustačius gaminimo laiką.

Gaminimo laiko pabaigoje ekrane pasirodo: PRESS **E** TO BROWN (paspauskite mygtuką, kad būtų skrudinama). Paspauskite mygtuką **E** ir orkaitė pradės vykdyti 5 minučių trukmės skrudinimo ciklą. Šią funkciją galima iš eilės parinkti daugiausiai du kartus.

### Minučių signalas











Ši parinktis aktyvina minučių signalą tik kai kitos funkcijos nėra aktyvios. Laikykite paspaudę , kol ekrane ims mirksėti ir „00:00“, patvirtinkite pasirinkimą ir paspaudę „OK“ (gerai).

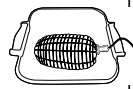
Kai baigsis atgalinė laikmačio atskaita, išgirsite garso signalą.

### Orkaitės funkcijų lentelė

Krosnelėje galima rinktis 5 gaminimo lygius. Skaičiuojant nuo žemiausio lygio.

Funkcija	Funkcijos aprašymas
IŠJUNGIMAS	Orkaitės išjungimas.
PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	Keliems patiekalams, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, ant kelių (daugiausia trijų) lentynų gaminimas tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.
TRADICINIS GAMINIMAS (Kaitinimas iš viršaus ir apačios)	Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos. Geriausia naudoti 2 ir 3 lentyną. Prieš įdėdami maistą įkaitinkite orkaitę.
KONVEKČINIS KEPIMAS	Mėsą ir pyragus su skystu įdaru (saldžiu arba aštriu) ant vienos lentynos. Naudokite 2-ąją lentyną. Prieš gamindami iš anksto įkaitinkite orkaitę.
MAXI COOKING	Didelių mėsos gabalų (sveriančių daugiau nei 2,5 kg) kepimas. Naudokite 1 arba 2 lentyną – priklausomai nuo gabalo dydžio. Rekomenduojama gaminant mėsą apversti, kad ji tolygiau apskrustų. Naudinga mėsą kartkartėmis aplaistyti, kad ji nesudžiūtų.
KEPINIMAS	Naudojama ant grotelių kepti didkėsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Geriausia naudoti 4-ąją arba 5-ąją lentyną. Jei mėsą kepatė ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: dėkite skardą ant 3-ios arba 4-os lentynos ir įpilkite 500 ml vandens. Gaminant orkaitės durelės turi būti uždarytos.

Funkcija	Funkcijos aprašymas
 <b>INTENSYVUS KEPINIMAS</b>	Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Naudokite surinkimo padėklą, kad į jį tekėtų patiekalo sultys. Jį padėkite ant 1 arba 2 lentynos ir įpilkite apytiksliai pusę litro vandens. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia. Gaminant drelės turi būti uždarytos.
	<b>DUONA</b> Skirtingų rūšių ir dydžių duonai kepti. Tiesiog nurodykite reikalingas vertes (temperatūrą ir laiką) ir orkaitė automatiškai valdys gaminimo ciklą. Tešlą dėkite ant 2-os lentynos.
	<b>PICA</b> Skirtingų rūšių ir dydžių picoms kepti. Tiesiog nurodykite reikalingas vertes (temperatūrą ir laiką) ir orkaitė automatiškai valdys gaminimo ciklą. Tešlą dėkite ant 2-os lentynos.
 <b>EKO PRIVERSTINIS ORO SRAUTAS*</b>	Įdarytiems kepsniams ir mėsos gabalams gaminti vienoje lentynoje. Funkcija naudoja su pertraukomis veikiančią ventiliatorių, kuris neleidžia maistui per daug išdžiūti. Šiuo ekonominiu režimu lemputė kepatų išjungama ir ją galima laikinai įjungti paspaudžiant patvirtinimo mygtuką. Kad energijos sunaudojimo našumas būtų kuo didesnis, rekomenduojama gaminant neatidarinti drelių. Rekomenduojama gaminti 3 lygyje. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.
	<b>ATITIRPINIMAS</b> Paspartinamas maisto atitirpdymas. Maistą padėkite ant vidurinės lentynos. Maistą palikite pakuotėje, kad nedžiūtų jo išorė.
	<b>ŠILUMOS IŠLAIKYMAS</b> Palaukyti ką tik paruoštą maistą karštą ir traškų (pvz., mėsą, keptą maistą ar apkepą). Maistą padėkite ant vidurinės lentynos.
	<b>KILDINIMAS</b> Optimalus saldžios arba aštrios tešlos kildinimas. Saugumo ir kokybės išlaikymo sumetimais ši funkcija bus neaktyvi, jei temperatūra orkaitėje yra virš 40 °C. Tešlą dėkite ant 2-os lentynos. Orkaitės iš anksto įkaitinti nereikia.
	<b>GREITASIS ĮKAITINIMAS</b> Naudojant šią funkciją greitai įkaitinama orkaitė. Pasibaigus įkaitinimui orkaitė automatiškai naudos funkciją TRADICINIS GAMINIMAS. Palaukite, kol baigsis įkaitinimas, ir tik tada dėkite maistą į orkaitę.
<b>- +</b>	<b>NUSTATYMAI</b> Nustatomas ekranas (laikas, apšvietimas, garsų garsumas, energijos taupymas)
	<b>PIROLIZINIS VALYMAS</b> Gaminimo metu išsiskyrę tiškai pašalinami naudojant itin aukštos temperatūros ciklą (apie 400 °C). Trukmė automatiškai nustatoma 120 minutes. Pasirinkite EKO x 75 min. ciklą, jei nešvarumų nedaug.
 <b>MĖSOS ZONDAS</b>	Naudojant mėsos zondą galima gaminimo metu tiksliai išmatuoti temperatūrą (iki 100 °C), kad gaminimas būtų kokybiškas. Atsižvelgiant į gaminamą maistą, galima nustatyti produkto viduje esančią temperatūrą. Norint pasiekti geriausių gaminimo rezultatų, labai svarbu tiksliai įdėti zondą. Zondą visiškai įkiškite į mėsingiausią mėsos dalį, vengdami kaulų ir riebiųjų dalių (1 pav.). Gaminant paukštieną, zondą reikia kišti iš šono krūtinėlės viduryje; žiūrėkite, kad zondo galas neatsidurtų ertmėje (2 pav.). Jeigu mėsa netolygaus storio, prieš išimdami iš orkaitės patikrinkite, ar ji gerai iškepė. Zondo galą prijunkite prie lizdo, kuris yra dešinėje orkaitės kameros sienelėje. Zondo galą įkiškite į angą, esančią valdymo pulto kairiojoje apatinėje dalyje



1 PAV.



2 PAV.


























\*Energijos klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą EB 65 / 2014

### SVARBU:

Savaiminio valymo ciklo (pirolizės) metu būtina išimti visus pridedamus priedus, kad drelių išorės temperatūra dar labiau nepadidėtų ir kad būtų užtikrintas efektyvesnis apatinės orkaitės dalies valymas.

**SVARBU:** jei pasirinkta funkcija nenaudojama su mėsos zondų, gaminimas neprasidės, kol neišimsite zondo. Rodomas toliau nurodytas pranešimas. REMOVE PROBE

## Gaminimo lentelės

Patiekalo rūšis	Funkcija	Įkaitinimas	Lygis (nuo apačios)	Temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.)
SALDUMYNAI, TEŠLAINIAI IR KT.					
Mieliniai pyragai		X	2/3	150–170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, vaisinis pyragas)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Bandelės su įdaru		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Morengai		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Duona		X	2	180-220	30-50
Pica		X	2	220-250	15-30
Duona / pica / itališka duona		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Užšaldyta pica		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Aštrūs pyragai (daržovių pyragas, apkepęs su įdaru)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lazanija, kepti makaronai, makaronai su įdaru, apkepami su vaisiais		X	2	190-200	45-65
Lazanija ir mėsa		X	2-4	200	50-100***
Mėsa ir bulvės		X	1-4	190-200	45-100***
Žuvis ir daržovės		X	1-4	180	30-50***
Pagamintas maistas Vaisinis pyragas (5 lygis) /Lazanija (3 lygis) / Mėsa (1 lygis)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Kepta mėsa / įdaryti dideli mėsos gabalai		-	2	180-200	100-150***

Patiekalo rūšis	Funkcija	Įkaitinimas	Lygis (nuo apačios)	Temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.)
<b>MĖSA</b>					
Mėsos gabalai (triušis, vištiena, ėriena)		-	2	180-200	60-100***
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		X	2	170-190	110-150
Aviena, veršiena, jautiena, kiauliena 1Kg		X	2	190-200	80-120
Viščiukas, zuikis, antis 1Kg		X	2	200-230	50-100
Kalakutas, žąsis 3Kg		X	2	200-230	150-200
<b>ŽUVIS</b>					
Kepta žuvis / folijoje 0.5Kg (filė, visa)		X	2	170-190	30-50
<b>DARŽOVĖS</b>					
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		X	2	180-200	50-70

**Gaminimo su Grilio funkcija lentelė**

Patiekalo rūšis	Funkcija	Įkaitinimas	Lygis (nuo apačios)	Temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.)
Skrudinta duona		5'	5	3 (High)	1-3
Žuvies filė, kepsniai		5'	3/4	2 (Medium)	15-30*
Dešrelės / kebabai /kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai		5'	4/5	2-3 (Medium-High)	15-30*
Ėriuoko koja / karka		-	3	2 (Medium)	60-90**
Daržovių apkepas		-	3	3 (High)	10-25
Keptos bulvės		-	3	2 (Medium)	35-60**
Keptas viščiukas 1-1.3 Kg		-	2	2-3 (Medium-High)	55-80**
Kepta jautiena (pusžalė) 1Kg		-	3	2 (Medium)	35-50**

**Pastaba:** gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės.

\* Praėjus pusei gaminimo laiko, maistą apverskite

\*\* Praėjus dviem trečdaliams gaminimo laiko, maistą apverskite (jei reikia).

\*\*\* Apytikris laikas: atsižvelgiant į skonį, maistą iš orkaitės galima išimti ir kitu metu.

## Valymas ir priežiūra

### VALYMAS

#### ⚠ PERSPĖJIMAS!

- Niekada nenaudokite valymo garais įrenginių.
- Orkaitę valykite tik jai atvėsus pakankamai, kad ją galėtumėte liesti.
- Nuo prietaiso atjunkite elektros maitinimą.

#### Orkaitės išoriniai paviršiai

**i SVARBU:** nenaudokite korozinių arba abrazyvinių valomųjų priemonių. Jei tokių produktų atsitiktinai patenka ant prietaiso, juos delsiant nuvalykite drėgnu audiniu.

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

#### Orkaitės vidus

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

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

**PASTABA:** jei ilgą laiką gaminamas maistas, kuriame yra daug vandens (pvz., pica, daržovės ir kt.), ant durelių vidinės pusės ir aplink tarpiklį gali susidaryti kondensato. Orkaitei atvėsus, vidinę durelių pusę nusauskite šluoste arba kempine.

#### ⚠ PERSPĖJIMAS!

- Pirologinio valymo metu ir po tokio valymo būtina pasirūpinti, kad arti prietaiso negalėtų prieiti jokie naminiai gyvūnai (ypač paukščiai).

#### Priedai

- Panaudoję priedus, juos iš karto užmerkite vandenyje su plovikliu; jei jie karšti, juos imkite mūvėdami orkaitės pirštines.
- Maisto likučius lengvai nuvalysite šepetėliu arba kempine.

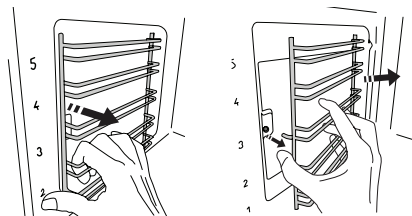
### TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

#### ⚠ PERSPĖJIMAS!

- Mūvėkite virtuvines pirštines.
- Prieš atlikdami toliau aprašytus darbus, patikrinkite, ar orkaitė atvėso.
- Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.

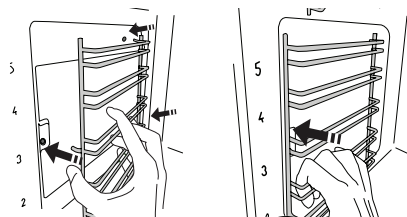
#### Skersinių grotelių išėmimas

tvirtai suimkite išorinę kreipiamosios dalį ir trūktelėkite į save, kad ištrauktumėte atramą ir du vidinius kaiščius.



#### Skersinių grotelių įstatymas.

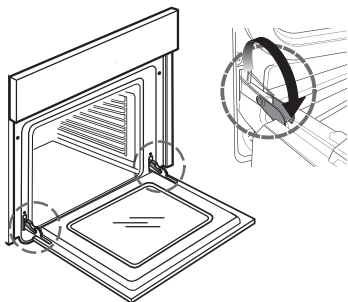
pridėkite jas prie angos ir įstatykite du kaiščius į jiems skirtas vietas. Tada pridėkite išorinę dalį prie jos vietos, įstatykite atramą ir tvirtai spustelėkite prie sienelės, kad skersinės grotelės tinkamai užsifikuotų.





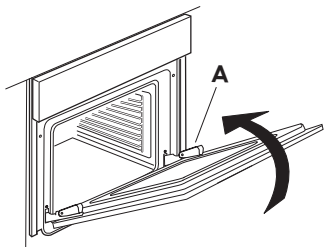
**Durelių nuėmimas**

1. Visiškai atidarykite dureles.
2. Pakelkite laikomuosius įtaisus ir juos stumkite iki galo pirmyn (1 pav.).

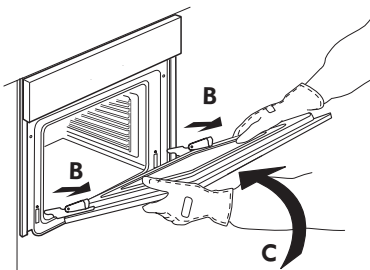


1 pav.

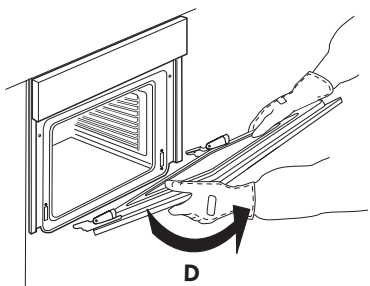
3. Iki galo uždarykite dureles (A), jas pakelkite (B) ir sukite (C), kol jos atsilaisvins (D) (2, 3, 4 pav.).



2 pav.



3 pav.



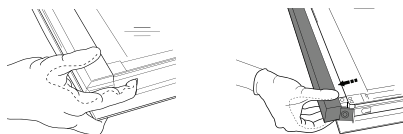
4 pav.

**Durelių sumontavimas**

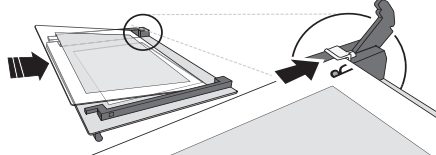
1. Lankstus įstatykite į jiems skirtas vietas.
2. Visiškai atidarykite dureles.
3. Nuleiskite du laikomuosius įtaisus.
4. Uždarykite dureles.

**Stiklo valymas**

1. Išimtas dureles padėkite ant minkšto paviršiaus rankenėle į apačią, tuomet vienu metu paspauskite du fikساتorius ir išimkite viršutinį durelių kraštą, patraukdami į save.



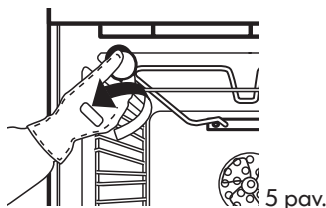
2. Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinį stiklą abejomis rankomis, o prieš valant padėkite ant minkšto paviršiaus. Tą patį veiksmą pakartokite su viduriniu stiklu.
3. Jei norite tinkamai pakeisti vidurinio ir vidinio stiklą padėtis, įsitinkinkite, kad kairiajame kampe matosi raidė „R“. Pirmiausia į vietą įstatykite „R“ pažymėtą ilgąjį stiklo kraštą, tada jį nuleiskite.



4. Įstatykite viršutinį kraštą: tinkamai įstačius turi pasigirsti spragtelėjimas. Prieš įstatant dureles patikrinkite, ar tarpiklis yra vietoje.

**Lemputės keitimas**

1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.



5 pav.

2. Atsukite lemputės dangtelį (5 pav.), pakeiskite lempuotę (žr. pastabą apie lempuotės tipą) ir vėl prisukite lempuotės dangtelį.
  3. Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.
- PASTABA:**
- naudokite tik 25 W/230 V G9 tipo T300°C halogenines lemputes.
  - Šiame prietaise esanti lempuotė skirta naudoti tik elektros prietaisuose, ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB Komisijos reglamentas 244/2009).
  - Lempučių galima įsigyti iš IKEA įgalioto techninės priežiūros centro.

## Ką daryti, jei...

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Elektros lizde nėra įtamos.	Patikrinkite, ar elektros lizde yra įtampa.
	Orkaitė neprijungta prie maitinimo šaltinio.	Prijunkite orkaitę prie maitinimo šaltinio.
Ekrane rodoma „F“ raidė su skaičiais	Programinės įrangos problema	Kreipkitės į artimiausią techninės priežiūros centrą ir nurodykite raidę arba skaičių po raidės „F“.

### Prieš skambindami į įgaliotą techninės priežiūros centrą:

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

Jei atlikus pirmiau nurodytas patikras triktis nepašalinama, kreipkitės į IKEA įgaliotą techninės priežiūros centrą.

Visada nurodykite:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



- savo tikslų adresą;
- savo telefono numerį.

Jei reikalingas remontas, kreipkitės į IKEA įgaliotą techninės priežiūros centrą (tada turėsite garantiją, jog bus naudojamos originalios atsarginės dalys ir remontas bus atliktas tinkamai).

## Techniniai duomenys

Produkto tipas: integruojama elektrinė orkaitė	
Modelio identifikacija: ANRÄTTA 004.117.18	
Ertmių skaičius	1
Karščio šaltinis	Electrical
Funkcijų skaičius	9
Naudingasis tūris. Matuotas išėmus visas šonines groteles ir katalizės plokštes (l)	7l
Didžiausio kepamojo padėklo plotas cm <sup>2</sup>	1191
Energijos našumo klasė (mažiausios sąnaudos)	A+
Energijos našumo indeksas	81,2
Energijos sąnaudos Standartinis veikimas esant standartinei įkrovai ir kaitinant viršuje bei apačioje kWh kWh/ciklas	0,89
Energijos sąnaudos Priverstinio oro srauto funkcija (esant standartinei įkrovai ir kaitinant priverstiniu oro srautu) kWh/ciklas	0,69
Viršutinis kaitinimo elementas W	2200
Apatinis kaitinamasis elementas W	1000
Grilio kaitinimo elementas W	2200
Ventiliatoriaus kaitinimo elementas W	1800
Aušinimo ventiliatorius W	33
Orkaitės lemputė W	25
Orkaitės ventiliatoriaus galia W	22
Bendroji galia W	2900
Matmenys	
Plotis (mm)	595
Aukštis (mm)	595
Gylis (mm)	550
Prietaiso svoris ANRÄTTA Kg	32,2



## Elektros prijungimas

Patikrinkite, ar prietaiso duomenų plokštelėje nurodyta maitinimo įtampa atitinka elektros tinklo įtampą. Duomenų plokštelė yra orkaitės priekiniame krašte (matoma atidarius orkaitės dureles).

Maitinimo kabelį (H05 RR-F tipo, 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) leidžiama keisti tik kvalifikuotam elektrikui. Kreipkitės į IKEA įgaliotą techninės priežiūros centrą.

## Aplinkos apsauga


**⚠ PERSPĖJIMAS!:** Prieš atlikdami bet kokius techninės priežiūros darbus, prietaisą išjunkite ir atjunkite nuo elektros tinklo, kad nekiltų elektros smūgio pavojus. Niekada nenaudokite valymo garais įrangos.

**⚠ PERSPĖJIMAS!:** Valydami krosnelės durelių stiklą nenaudokite aštrių valiklių ar metalinių gremžtukų, nes jie gali subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sutrūkti.

**⚠** Prieš pradėdami bet kokius valymo arba techninės priežiūros darbus įsitikinkite, ar prietaisas visiškai atvėsęs. - galite nudegti

**⚠ PERSPĖJIMAS!:** Prieš keisdami lemputę prietaisą išjunkite, kad nekiltų elektros šoko pavojus.

### PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS

Pakavimo medžiagos yra 100 % perdirbamos ir pažymėtos perdirbimo simboliu. 


Todėl įvairias pakuotės medžiagas reikia išmesti labai atsakingai ir griežtai laikantis vietos institucijų reglamentų, reguliuojančių atliekų išmetimą.

### KAIPKAIP IŠMESTI BUITIES PRIETAISUS

Šis prietaisas pagamintas naudojant perdirbamas arba pakartotinai naudojamias

medžiagas. Prietaisą išmeskite paisydami vietos atliekų išmetimo reglamentų. Dėl išsamesnės informacijos apie buitinių elektrinių prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą kreipkitės į įgaliotą vietos instituciją, buitinių atliekų surinkimo įmonę arba parduotuvę, kurioje pirkote prietaisą. Šis prietaisas paženklintas pagal Europos direktyvą 2012/19/EB dėl elektros ir elektronikos įrenginių atliekų (EEIJA). Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimo neigiamo poveikio.

Šis ant prietaiso arba pridedamų

dokumentų esantis simbolis  nurodo, kad su šiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia atiduoti į atitinkamą surinkimo skyrių, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

### ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

Orkaitę įkaitinkite tik tuo atveju, jei tai atlikti nurodyta gaminio aprašo lape esančioje gaminimo lentelėje arba patiekalo recepte. Naudokite tamsiai lakuotas arba emaliu padengtas kepimo formas, nes jos geriau sugeria karštį. Patiekalai, kuriuos reikia ilgiau gaminti, toliau bus gaminami net ir išjungus orkaitę.

### ATITIKTIES DEKLARACIJOS

Šis prietaisas atitinka Europos reglamentų nr.65/2014 ir 66/2014 ekologinio projektavimo reikalavimus pagal Europos standartą EN 60350-1.



## IKEA GARANTIJA

### Kiek laiko galioja IKEA garantija?

Ši garantija galioja penkerius metus nuo IKEA prietaiso pirkimo dienos. Pateikite originalų pirkimo kvitą kaip pirkimo įrodymą. Jei pagal garantiją atliekami remonto darbai, pratęsiamas prietaiso garantinis laikotarpis.

### Kas atlieka garantinę priežiūrą?

IKEA paslaugų teikėjas atlieka garantinę priežiūrą savo įmonėje arba įgaliotame serviso partnerių tinkle.

### Kam taikoma ši garantija?

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

### Ką padarys IKEA kad pašalintų gedimus?

IKEA paskirtasis paslaugų teikėjas apžiūrės gaminį ir savo nuožiūra nuspręs, ar jam taikoma ši garantija. Jei garantija taikoma, IKEA paslaugų teikėjas arba jo įgaliotas serviso partneris savo įmonėje savo nuožiūra pataisys gaminį su defektais arba pakeis jį į kitą tokį patį arba panašų gaminį.

### Kam netaikoma ši garantija?

- Įprastam susidėvėjimui.
- Tyčinei žalai ar žalai dėl aplaidumo, gedimams, kylantiems nesilaikant naudojimo instrukcijų, neteisingam prietaiso įrengimui arba prijungimui prie netinkamos įtampos tinklo, gedimams dėl cheminių arba elektrocheminių reakcijų, rūdžių, korozijos ar vandens žalos, įskaitant, bet tuo neapsiribojant, gedimus, kuriuos sukelia pernelyg didelis kalkių kiekis vandenyje, gedimams dėl nenormalių aplinkos sąlygų.
- Susidėvinčioms dalims, įskaitant baterijas ir lempas.

- Nefunkcinėms ir dekoratyvinėms dalims, kurios neturi įtakos įprastam prietaiso naudojimui, įskaitant bet kokius įbrėžimus ir galimus atspalvių skirtumus.
- Atsitiktiniam sugadinimui, kurį sukelia pašalinės medžiagos ar daiktai ir filtrų atblokovimas arba drenažo sistemų ar skalbimo medžiagų stalčių valymas.
- Šių dalių gedimams: stiklo keramikai, priedams, indams ir stalo įrankių krepšeliams, padavimo ir drenažo vamzdžiams, sandarikliams, lemputėms ir lempučių dangteliams, ekranams, rankenėlėms, korpusams ir jų dalims, išskyrus atvejus, kai gali būti įrodyta, kad tokia žala sukelia gamybos defektai.
- Atvejams, kai meistro apsilankymo metu gedimas nenustatomas.
- Remontui, kurį atliko ne mūsų paskirtieji paslaugų teikėjai ir (arba) įgaliotas garantinio remonto partneris, arba kai buvo naudojamos neoriginalios dalys.
- Remontui dėl netinkamo sumontavimo arba sumontavimo ne pagal reikalavimus.
- Kai prietaisas naudojamas ne buityje, t. y. profesionalioje veikloje.
- Žalai, atsiradusiai transportavimo metu. Jei klientas pats gabena gaminį į namus arba kitu adresu, IKEA neatsako už jokią žalą, kuri gali atsirasti vežant. Tačiau jei IKEA pristato gaminį kliento nurodytu adresu, IKEA atsako už tokio gabenimo metu gaminiui padarytą žalą.
- Pradinio IKEA prietaiso įrengimo kaina. Tačiau jei IKEA paskirtasis paslaugų teikėjas ar įgaliotas garantinio remonto partneris pagal šią garantiją suremontuoja arba pakeičia prietaisą, paskirtasis paslaugų teikėjas ar įgaliotas garantinio remonto partneris turi sumontuoti suremontuotą prietaisą arba, jei reikia, jo pakaitalą.

Šie apribojimai netaikomi kvalifikuoto specialisto be gedimų atliktam darbui, naudojant mūsų originalias dalis, siekiant pritaikyti prietaisą techninėms saugos specifikacijoms kitoje ES šalyje.

**Kaip taikomi šalyje galiojantys teisės aktai**

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

**Galiojimo sritis**

Galiojimo sritis

Įsigijus prietaisus vienoje ES valstybėje narėje ir pervežus į kitą ES šalį, garantinės paslaugos teikiamos naujoje šalyje įprastinėmis sąlygomis.

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

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

**Speciali GARANTINĖ IKEA prietaisų priežiūra**

Prašom kreiptis į IKEA paskirtąjį įgaliotą techninės priežiūros centrą šiais atvejais:

- jei norite pateikti prašymą remontui pagal šią garantiją;
- jei reikia paaiškinimų apie IKEA prietaiso įrengimą IKEA virtuvės balduose;
- jei reikia paaiškinimų apie IKEA prietaisų funkcijas.

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

**Kaip susisiekti su mumis, jei reikia mūsų paslaugų**

Šios instrukcijos paskutiniame puslapyje rasite išsamų IKEA paskirtųjų įgaliotų techninės priežiūros centrų sąrašą ir jų telefono numerius.

- i** Siekiant, kad paslaugos būtų suteiktos greičiau, rekomenduojame naudoti konkrečius telefono numerius, išvardytus šiame vadove. Visada skambinkite tik konkretaus prietaiso, dėl kurio kreipiatės, buklete nurodytais numeriais. Taip pat visada nurodykite IKEA gaminio numerį (8 skaitmenų kodą) ir 12 skaitmenų garantinio aptarnavimo numerį, kuris nurodytas ant prietaiso duomenų plokštelės.

**i IŠSAUGOKITE KASOS KVITĄ!**

Tai pirkimo įrodymas, kurį reikės pateikti kreipiantis dėl garantinės priežiūros. Pirkimo kvite taip pat nurodytas kiekvieno įsigyto IKEA prietaiso pavadinimas ir gaminio numeris (8 skaitmenų kodas).

**Ar reikia daugiau pagalbos?**

Jei turite papildomų klausimų, nesusijusių su prietaiso garantine priežiūra, kreipkitės į artimiausios IKEA parduotuvės skambučių centrą. Prieš kreipiantis į mus rekomenduojame atidžiai perskaityti prietaiso dokumentaciją.

## Sisukord

Ohutusteave	60	Mida teha, kui...	72
Toote kirjeldus	63	Tehnilised andmed	73
Juhtpaneel	64	Paigaldamine	74
Esmakordne kasutus	64	Elektriühendus	75
Igapäevane kasutamine	65	Keskfond	75
Küpsustabelid	68	IKEA GARANTII	76
Puhastus ja hooldus	70		

## Ohutusteave

Enne seadme kasutamist lugege see ohutusjuhend hoolikalt läbi. Hoidke see hilisemaks läbivaatamiseks käepärast. Nendes juhendites ja seadmel endal on olulised hoiatused, mida tuleb pidevalt järgida. Tootja ei vastuta, kui ohutusjuhendeid ei järgita, seadet kasutatakse valesti või määratakse sobimatud seaded.

### HOIATUSED

⚠ Väikelapsed (vanuses 0–3 aastat) tuleb seadmest eemal hoida. Lapsed (vanuses 3–8 aastat) tuleb seadmest eemal hoida, kui nende järele ei valvata. Lapsed alates 8 eluaastast ja piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või kogemuste või teadmisteta isikud võivad seadet kasutada ainult siis, kui nende tegevust jälgitakse või neid on seadme ohutuks kasutamiseks juhendatud ja kui nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.

⚠ **HOIATUS!** Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel kuumaks. Vältige kuumutuselementide puudutamist. Nooremad kui 8 aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, kui nende tegevust pidevalt ei jälgita.

⚠ Ärge puudutage pürolüüsitsükli (isepuhastuse) ajal ahju – põletusohu! Hoidke lapsed ja loomad pürolüüsitsükli ajal ja pärast seda eemal (kuni ruum on korralikult ventileeritud). Enne pürolüüsitsükli käivitamist tuleb ahi puhastada suurematest toidujätmetest, eriti rasvast ja õlist. Ärge jätke tarvikuid või materjale pürolüüsitsükli ajaks ahju.

⚠ Kui ahi on paigaldatud pliidiraua alla, veenduge, et kõik põletid või elektrilised pliidiplaadid on pürolüüsitsükli ajaks välja lülitatud. – Põletusohu!

⚠ Toiduainete kuivatamise ajal ei tohi seadet järelevalveta jätta. Kui seadmega saab kasutada sondi, kasutage ainult selle ahjuga kasutamiseks mõeldud sondi – tulekahju oht.



⚠ Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik komponendid on maha jahtunud, et vältida tuleohtu. Olge alati valvas, kui valmistate suure rasva- või õlisisaldusega toitu või lisate alkohoolseid jooke – tulekahju oht. Nõude ja tarvikute eemaldamisel kasutage pajakindaid. Küpsetamise järel avage uks ettevaatlikult ja laske kuumal õhul või aurul vähehaaval väljuda – põletusoht! Ärge katke ahju esiküljel olevaid kuumaõhuavasid – tulekahju oht.

⚠ Kui ahjuuks on avatud või allalastud asendis, olge ettevaatlik, et mitte ukse vastu minna.

## LUBATUD KASUTUS

⚠ **ETTEVAATUST!** Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise lülitusseadmega, nagu taimer või eraldi kaugjuhtimissüsteem.

⚠ Seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamises ja teistes sarnastes kohtades, nagu: kaupluste, kontorite ja teiste töökeskkondade töötajate köögipiirkondades; talumajapidamistes; hotellides, motellides, kodumajutusasutustes ja teistes sarnastes kohtades.

⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide soojendamine) pole lubatud.

⚠ See seade ei ole mõeldud professionaalseks kasutuseks. Ärge kasutage seadet välitingimustes.

⚠ Ärge hoidke plahvatus- või tuleohtlike aineid (bt bensiini- või aerosoolikanistreid) seadmest või selle läheduses - tulekahju oht.

## PAIGALDAMINE

⚠ Seadet tuleb paigaldada ja käsitseda kahe või enama inimesega - vigastusoht. Kasutage lahtipakkimiseks ja paigaldamiseks kaitsekindaid - sisselõikamise oht.

⚠ Paigaldamine, k.a veevarustus (kui olemas) ja elektriühendused, ja remonditööd tuleb teostada kvalifitseeritud tehniku poolt. Ärge parandage ega asendage seadme osi, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata. Hoidke lapsed paigalduspiirkonnast eemal. Veenduge pärast seadme lahtipakkimist, et see ei ole transportimisel kahjustada saanud. Probleemide esinemisel võtke ühendust edasimüüja või lähima teeninduskeskusega. Pärast paigalduse lõppu tuleb jäätmed (kile, vahtplast jms) panna hoiule lastele kättesaamatusse kohta, sest vastasel juhul tekib lämbumisoht. Enne paigaldamist tuleb seade

vooluvõrgust lahti ühendada, et vältida elektrilöögiohtu.

Jälgige paigaldamise ajal, et seade ei kahjustaks toitejuhet, vastasel juhul võib tekkida tule- või elektrilöögioht.

Aktiveerige seade alles siis, kui paigaldamine on lõpetatud.

⚠ Tehke mööblis kõik vajalikud sisselõiked enne ahju paigaldamist ja eemaldage kõik puulaastud ja saepuru. Nõutav vahe ahju ülaserva ja tööpinna vahel ei tohi olla takistatud – põletusoht!

Ärge eemaldage seade polüstüreenaluselt alles paigaldamisel.

⚠ Pärast paigaldamist ei tohiks seadme allosa enam olla ligipääsetav – põletusoht.

⚠ Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse taha – tuleoht!

## ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

⚠ Andmesilt paikneb ahju esiserval (nähtav, kui uks on avatud).

⚠ Seadet peab olema võimalik voluvõrgust lahti ühendada kas pistikut pesast välja tõmmates, kui pistik on juurdepääsetav, või ligipääsetava mitmepooluselise lüliti abil, mis on paigaldatud pistikupesast ülesvoolu kooskõlas riiklike ohutuseeskirjadega.

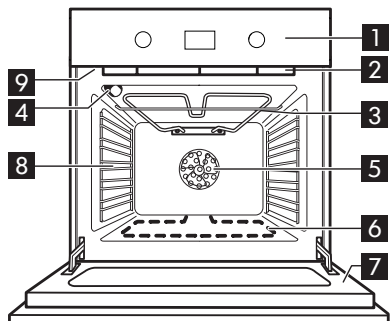
Seade peab olema maandatud vastavalt riiklikele elektriohutustandarditele.

⚠ Ärge kasutage pikendusjuhtmeid, mitmikpesi ega adaptereid. Elektrilised komponendid ei tohi pärast paigaldamist olla kasutajale ligipääsetavad. Ärge kasutage seadet märjana ega paljajalu. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on vigane, kui see ei tööta korralikult või kui see on kahjustatud või maha kukkunud.

⚠ Kui toitejuhe on kahjustatud, peab tootja, teenindus või muu kvalifitseeritud isik selle ohtude, näiteks elektrilöögiohu vältimiseks asendama.

⚠ Toitekaabli asendamisel võtke ühendust volitatud teenindusega.

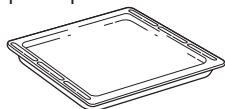
## Toote kirjeldus



- 1 Juhtpaneel
- 2 Jahutusventilaator (ei ole nähtaval)
- 3 Grillielement
- 4 Ahjulamp
- 5 Ahjuventilaator
- 6 Alumine kütteelement (varjatud)
- 7 Ahjuuks
- 8 Külgerestid
- 9 Lihasondi ühendus

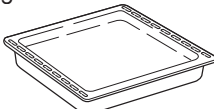
### Tarvikud

Küpsetusplaat



1x

Sügav alus



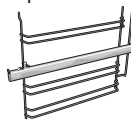
1x

Traatrest



2x

Teleskoopsiinid



1x

Lihasond



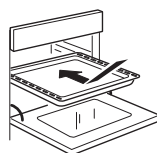
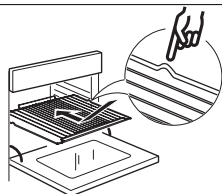
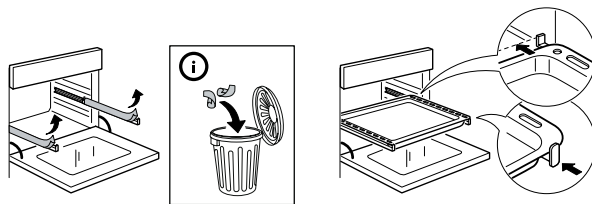
1x

### Resti ja muude tarvikute paigaldamine

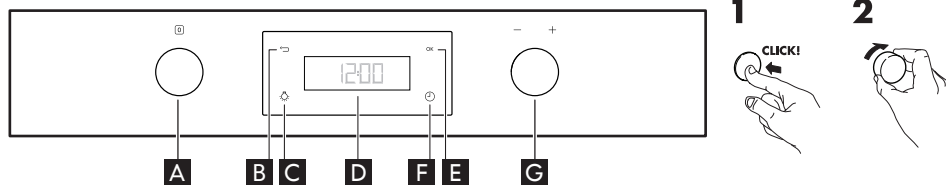
Pange rest soovitud tasandile, hoides seda kergelt üleskallutatud asendis ja toetades tõstetud tagakülje (suunaga üles) esimesena siinidele. Seejärel nihutage see horisontaalselt riulisiinidel lõppu.

Muud tarvikud, nt küpsetusplaat, tuleb sarnaselt restiga rõhvalt sisse lükata, nihutades neid piki siine.

Kui soovite tarvikuid osta, helistage volitatud teeninduskeskusse.



## Juhtpaneel



- A** Valiku surunupp
- B** Tagasi-nupp
- C** Valgustus
- D** Ekraan
- E** Kinnitusnupp
- F** Alarmkell
- G** Reguleerimise surunupp

### Tagasitõmmatavad nupud

Seda tüüpi nupu kasutamiseks vajutage selle keskkoha.

Nupp liigub välja.

Keerake see vajalikku asendisse.

Kui küpsetamine on lõppenud, keerake nupp asendisse **A** ja vajutage seda uuesti, et viia see algasendisse.

## Esmakordne kasutus

Eemaldage tarvikud ahjust ja kuumutage ahju 200 kraadi juures umbes tund aega, et eemaldada isolatsioonimaterjalide ja kaitsemäärete aurud ja lõhn

### Seaded

Keerake seade kuvamiseks funktsiooninupu **A** näitu ja keerake nuppu **G**, et avada alammenüü, milles on neli kuvaseadet, mida saab pärast küpsetamise lõpetamist muuta, keerake nupp algasendisse.

#### • Kell

Keerake nuppu **G**, et kuvada CLOCK (KELL). Kaks vasakpoolset numbrit hakkavad seejärel vilkuma, tundide seadistamiseks keerake nuppu **G**. Vajutage nuppu **E**, et väärtus kinnitada, seejärel hakkavad vilkuma kaks parempoolset numbrit. Keerake minutite seadistamiseks nuppu **G** ja vajutage nuppu **E**, et valik kinnitada.

#### • Heli

Helisignaali aktiveerimiseks/ inaktiveerimiseks toimige järgmiselt.

1. Keerake nuppu **G**, et kuvada SOUND (HELI).
2. Vajutage kinnitamiseks nuppu **E**
3. Kasutage soovitud seade valimiseks nuppu **G**

4. Vajutage kinnitamiseks nuppu **E**

#### • Eredus

Displei ereduse muutmiseks tegutsege järgmiselt:

1. Keerake nuppu **G**, et kuvada BRIGHTNESS (EREDUS), ja vajutage kinnitamiseks nuppu **E**.
2. Kehtiv ereduse väärtus on nähtav
3. Keerake nuppu **G**, et eredust suurendada või vähendada, ja vajutage kinnitamiseks nuppu **E**.

#### • Säätsurežiim

1. Keerake nuppu **G**, et kuvada ECO (SÄÄST).
2. Seade avamiseks vajutage nuppu **E**.
3. Keerake nuppu **G**, et valida soovitud seade, ja vajutage kinnitamiseks nuppu **E**.
4. Kui säätsurežiim on küpsetusfunktsiooniga koos aktiveeritud, muudetakse ekraani ereduse seade 1 minuti pärast madalaimaks, ahjulamp lülitatakse 1 minuti küpsetamise järel välja ja süüdatakse uuesti, kui vajutatakse nuppu **C**.

## Igapäevane kasutamine

### Funktsiooni aktiveerimine

1. Valige soovitud funktsioon nupuga **A** ja vajutage kinnitamiseks nuppu **E**.
2. Temperatuur vilgub ja seda saab reguleerida nupuga **G**, kinnitamiseks vajutage nuppu **E**.
3. Küpsetusaeg on ekraanil nähtav ja seda saab reguleerida nupuga **G** või jätta kohe küpsetamise alustamiseks samaks, kinnitamiseks vajutage nuppu **E**.
4. Kui valisite eelnevalt soovitud küpsetusaja, kuvatakse ekraanil eeldatav küpsetamise lõppemise aeg, mille edasilükkamiseks kasutage nuppu **G**, viivituse kinnitamiseks vajutage nuppu **E**.

### Eelkuumutus

Eelkuumutus käivitub automaatselt, kui see on saadaval (vt tabelit), ja see lisatakse küpsetusajale, kui valite selle enne funktsiooni käivitamist.

Kui valite temperatuuri ja küpsetusaja, käivitub eelkuumutus automaatselt. Kui te küpsetusaega ei vali, käivitub taimer alles siis, kui saavutatud on soovitud temperatuur.

Kui soovitud temperatuur on saavutatud, annab sellest alati märku helisignaal.

### Käivitamise edasilükkamine




















Lükkab edasi küpsetusaja lõppu, kui on saadaval (vt tabelit).

### Lihasond

Sisestage lihasond enne funktsiooni aktiveerimist (vt tabelit). Kui lihasond sisestatakse pärast küpsetustemperatuuri kinnitamist, vilgub ekraanil lihasondi temperatuur, reguleerige seda nupuga **G** ja vajutage kinnitamiseks nuppu **E**.

Käivitamise edasilükkamine ei ole saadaval, kui lihasond on sisestatud.

Kui lihasond tuvastab soovitud temperatuuri, kõlavad 3 helisignaali ja küpsetusfunktsioon lülitub välja.

	Funktsioon <b>A</b> Nupp	Funktsioon <b>G</b> Nupp	EELKUU- MUTUS	Temperatuur 	Aeg 	Käivitamise edasilükkamine 	Lihasond
	VÄLJAS	—	—	—	—	—	—
	ÕHU SUNDRINGLUS	—	X	X	X	X	X
	TAVAPÄRANE (kuumutus ülevalt ja alt)	—	X	X	X	X	X
	KONVEKTSIOONKÜP- SETUS	—	X	X	X	X	X
	MAXI COOKING	—	X	X	X	X	X
	GRILL	GRILL	—	tase 1-2-3	X	X	—
	GRILL	TURBO GRILLIMINE	—	tase 1-2-3	X	X	X
	BREAD (LEIB)	BREAD (LEIB)	X	X	X	—	—
	BREAD (LEIB)	PITSA	X	X	X	—	—
	SPECIALS (ERITOIMINGUD)	SÄÄSTLIK ÕHU SUNDRINGLUS*	—	X	X	X	X
	SPECIALS (ERITOIMINGUD)	DEFROST (ÜLES- SULATAMINE)	—	—	X	X	—
	SPECIALS (ERITOIMINGUD)	WARM KEEPING (SOOJASHOID- MINE)	—	65°	X	X	—
	SPECIALS (ERITOIMINGUD)	RISING (KERGITAMINE)	—	30° 35° 40°	X	X	—
	FAST PREHEAT (KIIRE EELKUMUTUS)	—	X	X	X	—	—
	PÜROLÜÜSPUHASTUS	PYRO	—	—	120 min	X	—
	PÜROLÜÜSPUHASTUS	SÄÄSTEV PÜROLÜÜS	—	—	75 min	X	—

**TÄHELEPANU!** Enne pürolüüsifunktsiooni käivitamist eemaldage kõik tarvikud. Nii tagate ahjupõhja hea puhastuse.

**TÄHELEPANU!** Pürolüüspuhastuse ajal lukustatakse ahjuks automaatselt ja ekraanil kuvatakse sümbol. Uks jääb puhastustsükli lõppemisel lukku: ekraanil kuvatakse COOL (JAHUTUS), mis tähendab, et ahi jahtub veel. Kui ahi on jahtunud ohutu temperatuurini, avatakse ukسلukk ja ekraanil kuvatakse kellaäeg.


**NB!** Kui automaatne ukسلuku juhtimine nurjub, kuvatakse ekraanil sümbol. Kui aga uks jääb suletuks lukustusüsteemi vea tõttu, kuvatakse ekraanil DOOR LATCHED (UKS LUKUS). Sel juhul pöörduge volitatud teeninduskeskusse.

### Pruunistamine

Teatud funktsioonide kasutamisel pakutakse küpsetamise lõppedes ekraanil pruunistamise võimalust. Seda funktsiooni saab kasutada alles pärast valmistamisaja valimist.

Küpsetamisaja lõppemisel ilmub näidikule tekst: PRESS **E** TO BROWN (VAJUTAGE PRUUNISTAMISEKS). Vajutage nuppu **E** ja ahi alustab 5 minuti pikkust pruunistustsükli. Seda funktsiooni saab valida maksimaalselt kaks korda järjest.









### Alarmkell










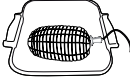

See valik aktiveerib alarmkella, kui ükski muu funktsioon ei ole aktiivne. Vajutage nuppu , kuni ekraanil hakkavad vilkuma  ja 00:00, tehke valik ja vajutage kinnitamiseks nuppu OK.

Kui alarmkell on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaali.

### Ahju funktsioonide tabel

Ahjul on 5 küpsetustaset. Alustage ülespoole lugemist alumisest tasemest.

Funktsioon	Funktsiooni kirjeldus
 <b>VÄLJAS</b>	Ahju väljalülitamiseks.
 <b>ÖHU SUNDRINGLUS</b>	For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegseks küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.
 <b>TAVAPÄRANE (kuumutus ülevalt ja alt)</b>	Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil. Kõige parem on kasutada 2. või 3. ahjutasandit. Eelkuumutage ahi enne toidu sisestamist.
 <b>KONVEKTSIOONKÜP-SETUS</b>	Liha ja vedela täidisega pirukate (soolased või magusad) valmistamine ühel tasandil. Kasutage 2. ahjutasandit. Enne küpsetamise alustamist eelkuumutage ahju.
 <b>MAXI COOKING</b>	Suurte lihatükkide (üle 2,5 kg) küpsetamiseks. Sõltuvalt lihatüki suurusest kasutage 1. või 2. taset. Ühtlasema pruunistumise saavutamiseks on soovitatav lihatükki küpsetamise ajal pöörata. Parimaks viisiks on liha aeg-ajalt vedelikuga üle valada, et vältida selle kuivamist.
 <b>GRILL</b>	Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Kõige parem on kasutada 4. või 5. ahjutasandit. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahla kogumiseks nõrgumispanni: paigutage pann 3./4. tasandile ja lisage 500 ml vett. Ahjuks peab küpsetamise ajal suletud olema.
 <b>TURBOGRILL</b>	Suurte lihatükkide (kintsud, rostbiif, kana) küpsetamiseks. Paigutage toit keskmisele ahjutasandile. Kasutage lihaleeme kogumiseks rasvavanni. Paigutage rasvavann 1. või 2. tasandile ja valage sellele umbes pool liitrit vett. Ahju ei ole vaja eelkuumutada. Küpsetamise ajal peab ahju uks kinni olema.
 <b>BREAD (LEIB)</b>	Erinevat tüüpi ja suurusega leiva küpsetamiseks. Valige lihtsalt soovitud väärtused (temperatuur ja aeg) ning ahi juhib kogu küpsetustsükli automaatselt ise. Paigutage tainas teisele tasandile.

Funktsioon	Funktsiooni kirjeldus
 <b>PITSA</b>	Erinevat tüüpi ja suurusega pitsa küpsetamiseks. Valige lihtsalt soovitud väärtused (temperatuur ja aeg) ning ahi juhib kogu küpsetusükli automaatselt ise. Paigutage tainas teisele tasandile.
 <b>ECO SUNDÕHK*</b>	Täidetud ahjupraadide ja lihatükide ühel tasandil valmistamine. Selle funktsiooni puhul kasutatakse katkendlikult ja vaikselt töötava ventilaatori abi, mis hoiab ära toidu liigse kuivamise. Selle säästufunktsiooni kasutamisel ei lülitata ahju sisevalgustit küpsetamise ajaks sisse, kuid tule saab ajutiselt põlema panna, vajutades kinnitusnuppu. Energiatõhususe maksimeerimiseks on soovitatav ust küpsetamise vältel mitte avada. Soovitatav on kasutada kolmandat ahjutasandit. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.
 <b>DEFROST (ÜLESSULATAMINE)</b>	Külmutatud toidu sulatamise kiirendamiseks. Paigutage toit keskmisele ahjutasandile. Jätke toit pakendisse, et vältida selle pealispinna kuivamist.
 <b>WARM KEEPING (SOOJASHOIDMINE)</b>	Äsja küpsetatud toidu (nt liha, praetud toidu või lahtiste pirukate) hoidmiseks sooja ja krõbedana. Paigutage toit keskmisele ahjutasandile.
 <b>KERGITAMINE</b>	Magusa või soolase taina optimaalseks kergitamiseks. Kvaliteetse kerkimise tagamiseks ei hakka see funktsioon enne tööle, kui temperatuur ahjus on üle 40 °C. Paigutage tainas teisele tasandile. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.
 <b>FAST PREHEAT (KIIRE EELKUUMUTUS)</b>	Ahju kiireks eelkuumutamiseks. Eelkuumutuse lõppemisel valib ahi automaatselt TAVAPÄRASE funktsiooni. Oodake, kuni eelkuumutus on lõppenud, enne kui toidu ahju panete.
 <b>SEADED</b>	Ekraani seadistamiseks (aeg, valgustus, helitugevus, energiasääst)
 <b>PÜROLÜÜSPUHAUSTUS</b>	Küpsetuspritsmete eemaldamine väga kuuma tsükli abil (enam kui 400 °C). Kestuseks on automaatselt määratud 120 minutit. Valige tsükkel SÄÄSTUREŽIIM x 75 minutit, kui mustust on vähe
 <b>LIHASOND</b>	<p>Kaasasolev lihasond võimaldab optimaalse valmistamise tagamiseks mõõta küpsetamise ajal täpset temperatuuri (kuni 100 °C).</p> <p>Vastavalt valmistatavale toidule saab valida nõutud sisetemperatuuri. Suurepärase valmistamistulemuste saavutamiseks on väga oluline sond õigesti oma kohale asetada. Sisestage sond täielikult liha kõige liharikkamasse osasse, vältides konte ja rasvaseid osi (joonis 1). Linnuliha puhul tuleb sond sisestada külgsuunalisel rinnakuosa keskel, jälgides, et sondi ots ei satuks tühja kohta (joonis 2). Väga ebaregulaarse paksusega liha puhul kontrollige enne ahjust võtmist, kas liha on korralikult valminud. Ühendage sondi ots juhtpaneeli vasakpoolses alumises osas asuvasse avasse</p> <div style="text-align: right;">  <p>Joonis 1</p>  <p>Joonis 2</p> </div>

\*Funktsiooni kasutatakse Euroopa Liidu energiatõhususe deklaratsiooni soovitude kohaselt vastavalt määrusele (EL) nr 65/2014

### NB!








Isepuhastusükli (pürolüüs) ajaks eemaldage kindlasti kõik tarvikud, et ukse välistemperatuur ei tõuseks rohkem ja et tagada ahju põhjaosa tõhusam puhastus.

**TÄHELEPANU!** Kui valitud funktsioon ei sobi lihasondi kasutamiseks, ei käivitata küpsetamist enne sondi eemaldamist. Kuvatakse järgmine teade: REMOVE PROBE (EEMALDAGE SOND)









## Küpsetustabelid

Toidu tüüp	Funkt-sioon	Eelkuumu-tamine	Tase (alustades alt)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
MAGUSTOIDUD, PAGARITOOTED JNE					
Pärmitainast koogid		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Täidisega pirukad (juustukook, struudel, puuviljapirukas)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Küpsised / korvikesed		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Tuuletaskud		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Meringues (Besee)		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Leib		X	2	180-220	30-50
Pitsa		X	2	220-250	15-30
Sai/pitsa/focaccia		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Sügavkülmutatud pitsa		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Volovanid / lehttainast küpsised		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Lasanje, küpsetatud pasta, kannelloonid, lahtine pirukas		X	2	190-200	45-65
Lasanje ja liha		X	2-4	200	50-100***
Liha ja kartulid		X	1-4	190-200	45-100***
Kala ja köögiviljad		X	1-4	180	30-50***
Terve söögikord Puuviljatorit (tase 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Praad / täidisega praad		—	2	180-200	100-150***



Toidu tüüp	Funkt-sioon	Eelkuumu-tamine	Tase (alustades alt)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
MEAT (LIHA)					
Lihatükid (küülik, kana, lammas)		—	2	180–200	60-100***
Krõbeda kamaraga seapraad (2 kg)		X	2	170-190	110-150
Lammas/vasikas/veis/siga 1 kg		X	2	190–200	80-120
Kana/küülik/part 1 kg		X	2	200-230	50-100
Kalkun/hani 3 kg		X	2	200-230	150-200
KALA					
Ahjukala / en papillote 0,5 kg (filee, terve)		X	2	170-190	30-50
KÖÖGIVILI					
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		X	2	180-200	50-70

### Küpsetustabel GRILL-funktsiooniga

Toidu tüüp	Funkt-sioon	Eelkuumu-tamine	Tase (alustades alt)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Röstleib ja -sai		5'	5	3 (kõrge)	1-3
Kalafileed/lõigud		5'	3/4	2 (keskmine)	15-30*
Vorstid/kebab/ribi/ kotletid		5'	4/5	2-3 (keskmine-kõrge)	15-30*
Lambakoot		—	3	2 (keskmine)	60-90**
Köögiviljagratään		—	3	3 (kõrge)	10-25
Ahjukartulid		—	3	2 (keskmine)	35-60**
Röstitud kana 1-1,3 kg		—	2	2-3 (keskmine-kõrge)	55-80**
Pooltoores veisepraad 1 kg		—	3	2 (keskmine)	35-50**

**Märkus.** Küpsetustemperatuurid ja -ajad on ainult ligikaudsed väärtused.

\* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes

\*\* Vajaduse korral pöörake toit ümber pärast kahe kolmandiku küpsetusaja möödumist.

\*\*\* Arvestuslik ajakulu: toidu võib vastavalt isiklikule maitse-eelistusele ahjust välja võtta erineval ajal.

## Puhastus ja hooldus

### PUHASTAMINE

#### ⚠ HOIATUS!

- Ärge mitte kunagi kasutage aurupuhastusseadmeid.
- Puhastage ahju ainult siis, kui see on piisavalt jahe, et käega puudutada!
- Võtke pistik seinakontaktist välja.

### Ahju välispinnad



**TÄHELEPANU!** Ärge kasutage abrasiivseid ega söövitavaid puhastusvahendeid. Kui mõni neist toodetest satub kokkupuutesse seadmega, siis eemaldage see kohe niiske lapiga.

- Puhastage välispindu ainult niiske lapiga. Juhul kui pinnad on väga määrdunud, lisage vette natuke pesuvahendit. Lõpetage puhastamine kuiva lapiga.

### Ahju sisemus



**TÄHELEPANU!** Ärge kasutage abrasiivseid käsnu, metallkaabitsaid ega terasnuustikuid. Ajapikku lõhuvad need emailpinna ja ahju ukseklaasi.

- Pärast igakordset kasutamist laske ahjul jahtuda ja puhastage seda siis, kui ahi on veel soe – nii saate eemaldada kogunenud mustuse ja toidujäägid (nt kõrge suhkrusisaldusega toidud).
- Kasutage õigeid ahjupuhastusvahendeid ja järgige täpselt tootja juhiseid.
- Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga. Ust on võimalik puhastamise lihtsustamiseks eemaldada (vt jaotist HOOLDUS). Siseklaas on puhastamise lihtsustamiseks sile.

**MÄRKUS** Pikemaajalisel kõrge veesisaldusega toitude (nt pitsa, juurviljad jne) küpsetamisel võib ukse sisse ja tihendi ümber vett kondenseeruda. Kui ahi on külm, kuivatage ukse sisemust lapi või käsnaaga.

#### ⚠ HOIATUS!

- Pürolüüspuhastuse ajal ja järel tuleb kõik lemmikloomad (eriti linnud) seadmest eemal hoida.

### Tarvikud

- Leotage tarvikuid pesuvees kohe pärast kasutamist (hoides neid pajalappidega), kui need veel kuumad on.
- Toidujääke saab kergesti eemaldada harja või käsnaaga.

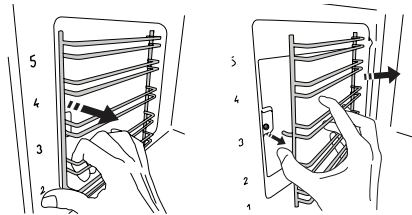
### HOOLDUS

#### ⚠ HOIATUS!

- Kasutage kaitsekindaid.
- Veenduge enne järgnevaid toiminguid, et ahi on jahtunud!
- Eemaldage ahi vooluvõrgust.

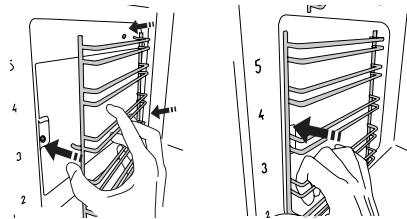
### Riulisiinide eemaldamiseks

haarake kindlalt siini välisosast ja tõmmake seda enda poole, et eemaldada tugi ja kaks sisemist tihvti oma pesadest.



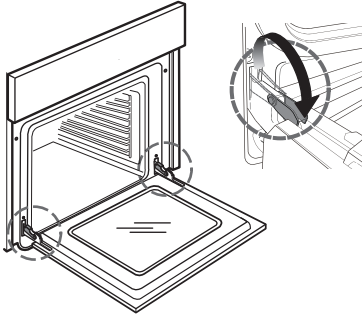
### Riulisiinide tagasi paigaldamiseks

asetage need ahju sisemuse juurde ja sisestage esmalt kaks tihvti oma pesadesse. Seejärel viige väline osa pesa juurde, sisestage tugi ja vajutage tugevalt õõnsuse seinale, et veenduda, et riulisiin on kindlalt kinni.



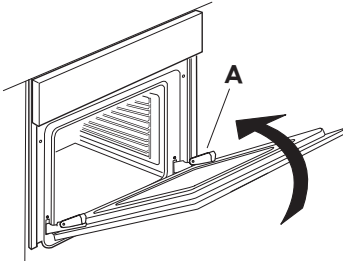
**Ukse eemaldamiseks**

1. Tehke uks pärani lahti.
2. Tõstke kinnitid üles ja lükake neid nii kaugele, kui need lähevad (jn 1).

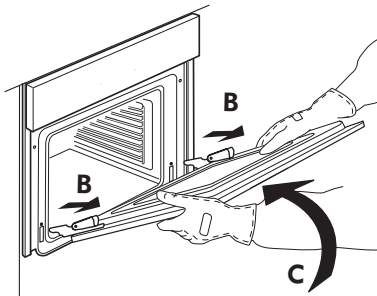


Joonis 1

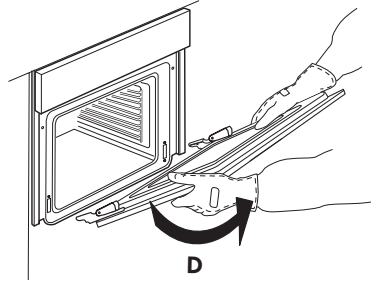
3. Sulgege ust nii palju kui võimalik (A), tõstke seda üles (B) ja keerake (C), kuni uks vabaneb (D) (jn 2, 3, 4).



Joonis 2



Joonis 3



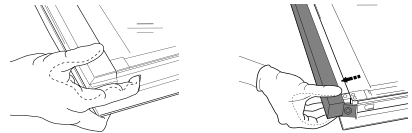
Joonis 4

**Ukse tagasi paigaldamiseks**

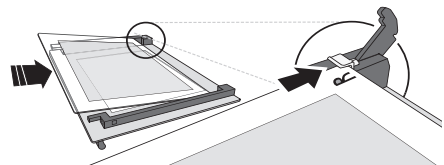
1. Asetage hinged oma kohtadele.
2. Tehke uks pärani lahti.
3. Lükake kaks fiksaatorit alla.
4. Sulgege uks.

**Klaasi puhastamine**

1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korruga kaht kinnitusklambrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.



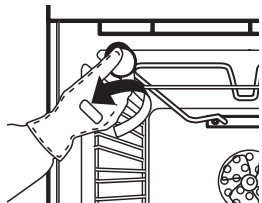
2. Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale. Tehke sama keskmise klaasiga.
3. Sisemise ja keskmise klaasi õigesti tagasi paigaldamiseks veenduge, et vasakus nurgas oleks näha R. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R-tähega) tugeledele, seejärel langetage see paika.



4. Paigaldage ülemine serv: Klamber näitab õiget asendit. Enne ukse ahju ette panemist kontrollige, kas tihend on korralikult oma kohal.

### Lambi asendamiseks

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.



Joonis 5

2. Krivige lambipirni kate (joonis 5) ära, vahetage lambipirn (vaadake märkust pirni tüübi kohta) ja krivige lambipirni kate tagasi oma kohale.
3. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.

### MÄRKUS

- Kasutage ainult 25 W / 230 V tüüp G9, T300 °C halogeenpirne.
- Seadmes kasutatavad lambipirnid on loodud spetsiaalselt elektriseadmetele ega sobi majapidamises tubade valgustamiseks (komisjoni määrus (EÜ) nr 244/2009).
- Lambipirnid on saadaval IKEA volitatud teeninduskeskusest.

## Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Puudub elektritoide.	Kontrollige, kas elektrivõrk on toimiv.
	Ahi ei ole ühendatud elektriallikaga.	Ühendage ahi toiteallikaga.
Ekraanil on kuvatud täht F ja selle järel number.	Tarkvara viga.	Võtke ühendust lähima hoolduskeskusega ja öelge neile tähele F järgnev täht või number.

### Enne volitatud teeninduskeskuse helistamist

1. Proovige probleemi ise lahendada, lähtudes soovitustest tabelis „Mida teha, kui ...“.
2. Lülitage seade välja ja uuesti sisse, et näha, kas probleem on kõrvaldatud. Kui pärast ülalpool toodud kontrollide tegemist tõrge ei kao, pöörduge IKEA volitatud teeninduskeskuse.

Alati täpsustage:

- tõrke lühike kirjeldus;
- ahju tüüp ja täpne mudel;

- teenindusnumber (andmeplaadil pärast sõna „Service“), mis on ahju sees paremas servas (nähtav, kui uks on avatud);

**SERVICE** 0000 000 00000



- teie täielik aadress;
- teie telefoninumber.

Kui seadet on vaja remontida, pöörduge IKEA volitatud teeninduskeskuse (see garanteerib originaalvaruosade kasutamise ja kvaliteetse remondi).

## Tehnilised andmed

Toote tüüp: integreeritav elektriahi	
Mudeli tuvastus: ANRÄTTA 004.117.18	
Ahjusisemuste arv	1
Küttekeha	Elektriline
Funktsioonide arv	9
Kasutatav maht. Mõõdetud külgestideta ja katalüütiliste paneelideta (l)	71
Suurim küpsetusalus (cm <sup>2</sup> )	1191
Energiatõhususe klass (madalaim tarve)	A+
Energiatõhususe indeks	81,2
Energiakulu Tavapärase funktsiooni (standardse kogusega ja kuumutusega ülevalt ja alt) kWh/tsüklil	0,89
Energiakulu Sundventilatsiooni funktsiooni (standardse kogusega ja sundõhuga kuumutamiseks) kWh/tsüklil	0,69
Ülemine küttekeha (W)	2200
Alumine küttekeha (W)	1000
Grilli küttekeha (W)	2200
Ventilaatori küttekeha (W)	1800
Jahutusventilaator (W)	33
Ahjulamp (W)	25
Ahjuventilaatori võimsus (W)	22
Koguvõimsus (W)	2450
Mõõtmed	
Laius (mm)	595
Kõrgus (mm)	595
Sügavus (mm)	550
Seadme kaal ANRÄTTA Kg	32,2



## Elektriühendus

Veenduge, et seadme andmeplaadile märgitud pinge vastab teie kodumajapidamise omale. Nimiplaat paikneb ahju esiküljel (nähtav, kui uks on avatud).

Toitejuhet (tüüp H05 V2V2 x 1,5 mm<sup>2</sup>) tohib vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik. Pöörduge IKEA volitatud teeninduskeskusse.

## Keskfond

**⚠ HOIATUS!** Enne hooldustoimingute tegemist veenduge, et seade oleks välja lülitatud ja vooluvõrgust lahutatud – elektrilöögi oht. Ärge kunagi kasutage aurpuhastusseadmeid!


**⚠** Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks tugevatoimelisi abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallkaabitsat, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.

**⚠** Veenduge, et seade oleks enne mis tahes puhastus- ja hooldustöid maha jahtunud. – Põletusoh!

**⚠ HOIATUS!** Enne lambi asendamist lülitage seade välja – elektrilöögi oht!

### PAKKEMATERJALIDE ÄRAVISKAMINE

Pakkematerjal on 100% ringlussevõetav ja märgistatud ringlussevõetusümboliga.


 Pakendi osad tuleb kõrvaldada vastutustundlikult ja täies vastavuses kohalike jäätmekäitluseeskirjadega.

### MAJAPIDAMISSEADMETE JÄÄTMEKÄITLUS

See seade on toodetud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage seade vastavalt

kohalikele jäätmekäitluseeskirjadele. Täpsema informatsiooni saamiseks kodumasinade utiliseerimise, kogumise ja käitlemise kohta pöörduge kohalikkude omavalitsusse, majapidamiseseadmete kogumispunkti või poodi, kust te seadme ostsite. Seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete kohta. Tagades seadme korrektse utiliseerimise, aitate hoida ära potentsiaalseid negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele.



Sümbol  seadmepildil või seadmepildiga kaasas pandud dokumentatsioonis näitab, et seadet ei tohi käidelda olmejäätmena, vaid et see tuleb toimetada lähimasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

### SOOVITUSED ENERGIA SÄÄSTMISEKS

Eelsoojendage ahju ainult siis, kui see on ette nähtud küpsetustabelis või retseptis. Kasutage tumedaid küpsetusvorme, kuna need neelavad paremini kuumust. Toidu küpsemine kuumas ahjus jätkub ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

### VASTAVUSDEKLARATSIOON

Seade täidab Euroopa eeskirjade nr 65/2014 ja 66/2014 säästliku disaini nõudeid vastavuses Euroopa standardiga EN 60350-1.



## IKEA GARANTII

### Kui kaua IKEA garantii kehtib?

Garantii kehtib viis (5) aastat alates algsest seadme IKEAst ostmise kuupäevast. Ostutõendina tuleb esitada ostukviitungi originaal. Kui teenindustööd tehakse garantii all, ei pikenda see seadme garantiiperioodi.

### Kes pakub garantiiteenust?

IKEA teenusepakkuja pakub teenindust oma enda teenusepakkujate või volitatud partnerite võrgustiku kaudu.

### Mida garantii katab?

Garantii katab seadme rikkeid, mille põhjuseks on defektne ehitus või materjalivead alates IKEAst ostmise kuupäevast. Garantii kehtib ainult koduses majapidamises kasutamise korral. Erandid on toodud jaotises „Mis ei ole selle garantiiga kaetud?“ Garantii perioodi jooksul kaetakse kulud, mis on seotud vea kõrvaldamisega (remont, osad, töö, transport), eeldusel, et seade on remondiks kättesaadav ilma erilise lisakuluta. Nendel tingimustel kohalduvad EL-i suunised (99/44/EG) ja vastavad kohalikud määrused. Vahetatud osad muutuvad IKEA omandiks.

### Mida IKEA probleemi kõrvaldamiseks ette võtab?

IKEA määratud teenusepakkuja kontrollib toodet ja otsustab iseseisvalt, kas see kuulub garantii alla. Kui otsustatakse, et see kuulub garantii alla, teeb IKEA teenusepakkuja või selle volitatud partner defektsel tootele remondi või asendab selle sama või sarnase tootega.

### Mis ei ole selle garantiiga kaetud?

- Tavaline kulumine.
- Teadlikult või hooletusest tekitatud kahjustused, kasutusjuhiste mittejärgimisest tulenevad kahjustused, vales paigaldusest või vale pingega ühendamisest tulenevad kahjustused, keemilisest või elektrokeemilisest reaktsioonist, roostest, korrosioonist või veest tulenevad kahjustused, kaasa arvatud veevarustuse liigest lubjasaldusest tulenevad kahjustused, tavatutest keskkonnatingimustest tulenevad kahjustused.
- Kulutarvikud, kaasa arvatud akud ja lambid.
- Mittefunktsionaalsed ja dekoratiivsed osad, mis ei mõjuta seadme tavalist kasutust, kaasa arvatud kriimustused ja värvimuutused.
- Õnnetusest tulenevad kahjustused, mille tekitajaks on võõrkehade või võõrained ja filtrite, äravoolüsteemide või seebisahvlite puhastamine.
- Järgmiste osade kahjustused: keraamiline klaas, tarvikud, nõude ja söögiriistade korvid, sisselaske- ja äravoolutorud, tihendid, lambid ja lambikatted, võred, nupud, korpused ja korpuste osad. Välja arvatud juhul, kui on tõestatud, et sellised kahjustused on põhjustanud tootmisdefekt.
- Juhtumid, kus tehniku visiidi ajal viga ei leita.
- Remonti pole teinud meie määratud teenusepakkuja ja/või volitatud partner või kasutatud pole originaalosi.
- Vales või spetsifikatsioonidele mittevastavast paigaldusest tulenev remont.
- Seadme kasutamine mujal kui koduses majapidamises, näiteks professionaalne kasutus.
- Transpordikahjustused. Kui klient transpordib toodet koju või mujale, ei vastuta IKEA transpordi käigus tekkivate kahjustuste eest. Kui aga toote tarnib kliendi viidatud aadressile IKEA, katab IKEA transpordi käigus tootele tekkivate kahjustuste kõrvaldamise.
- IKEA seadme esmase paigalduse kulu. Kui aga IKEA määratud teenusepakkuja või volitatud partner garantii all seadet remondib või selle asendab, paigaldab remonditud või uue seadme vajaduse



korral määratud teenusepakkuja või volitatud partner.

Need piirangud ei kohaldu veavaba töö korral, mille on teenud kvalifitseeritud spetsialist, kasutades meie originaalosi, et viia seade tehniliselt ohutusse vastavusse muus EL-i riigis.

### Riigi seaduste kohaldamine

IKEA garantii annab teile kindlad seaduslikud õigused, mis katavad kohalikke õigusnõudeid või ületavad neid. Need tingimused ei piira aga mingil viisil tarbija õigusi, mis on talle omistatud kohaliku seadusandlusega.

### Kehtivusala

Seadmete korral, mis on ostetud ühes EL-i riigis ja viidud teise EL-i riiki, pakutakse teenuseid uue asukohariigi garantiitingimuste alusel.

Garantii raames teenuste pakkumine on kohustuslik ainult juhul, kui seade on vastavuses ja paigaldatud vastavuses alljärgnevaga:

- garantiinõude esitamise riigi tehnilised spetsifikatsioonid;
- paigaldusjuhised ja kasutusjuhendi ohutusteave.

### IKEA seadmete spetsiaalne TEENINDUS

Pöörduge julgelt IKEA määratud teenusepakkuja poole, et:

- esitada selle garantiiga kaetud teenindusnõue;
- küsida selgitusi IKEA seadme paigaldamise kohta spetsiaalsesse IKEA köögimööblisse;
- küsida selgitusi IKEA seadmete funktsioonide kohta.

Parima teeninduse tagamiseks lugege enne meie poole pöördumist hoolikalt läbi paigaldusjuhised ja/või kasutusjuhend.

### Kontakteerumine teeninduse vajamise korral



IKEA määratud volitatud teeninduskeskuste ja nende riiklike telefoninumbrite täieliku nimekirja leiате selle juhendi viimaselt leheküljelt.

- i** Kiire teeninduse tagamiseks soovime kasutada selles juhendis toodud spetsiaalseid telefoninumbreid. Helistage alati dokumendis toodud numbril, mis on ette nähtud seadme jaoks, millega seoses abi vajate. Edastage alati IKEA-le artikli number (8-kohaline kood) ja 12-kohaline teenindusnumber, mis on toodud seadme andmesildil.

**i** **HOIDKE OSTUKVIITUNG ALLES!**

See on ostutõend, mis on vajalik garantiiteenuse saamiseks. Ostukviitungil on lisaks IKEA nimi ja artikli number (8-kohaline kood) iga ostetud seadme jaoks.

### Kas vajate rohkem abi?

Teenindusega mitteseotud lisaküsimuste tekkimise korral võtke ühendust lähima IKEA kaupluse kõnekeskusega. Enne meie poole pöördumist soovime põhjalikult läbi lugeda seadme dokumentatsiooni.

## Оглавление

Сведения по технике безопасности	78	Технические данные	92
Панель управления	83	Установка	93
Первое использование	83	Подключение к электрической сети	94
Повседневная эксплуатация	84	Рекомендации по охране окружающей среды	94
Таблицы приготовления блюд	87	ГАРАНТИЯ ИКЕА	96
Чистка и уход	89		
Поиск и устранение неисправностей	91		

## Сведения по технике безопасности

Прежде чем пользоваться прибором, прочтите данную инструкцию по безопасности. Сохраните инструкцию для использования в дальнейшем. В настоящей инструкции и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно. Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия несоблюдения настоящих указаний по безопасности, ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.

### УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

**⚠** Не разрешайте маленьким детям (0-3 лет) подходить к прибору. Дети в возрасте от 3 до 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным наблюдением взрослых. Дети от 8 лет, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных

знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под наблюдением или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности.

Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут выполнять очистку и уход за прибором только под наблюдением взрослых.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!:**

Прибор и его доступные части нагреваются в процессе использования.

Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослых.

**⚠** Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролизической очистки (самоочистки)-опасность ожогов. Не позволяйте детям и животным близко подходить к печи во время и после выполнения цикла пиролизической очистки (пока

помещение не будет полностью проветрено). Перед запуском цикла пиролизической очистки очистите камеру духовки от разлитых продуктов, особенно от жиров и масел. Не оставляйте любые принадлежности и материалы внутри духовки во время цикла пиролиза.

⚠ Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все горелки или электроконфорки на время самоочистки. — существует опасность получения ожогов.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! :**  
Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов. Прибор допускает использование термошупа. Используйте термошуп, рекомендованный для данной модели духовки: опасность пожара.

⚠ Не ложите одежду и другие легковоспламеняющиеся предметы возле прибора, пока все его компоненты полностью не остынут: существует опасность возникновения пожара.

Постоянно внимательно следите за приготовлением блюд с большим количеством жира, масла или с добавлением алкоголя – опасность пожара. Для извлечения противней и посуды используйте кухонные рукавицы.

По окончании приготовления перед осуществлением доступа

в печь осторожно откройте дверцу, позволив постепенно выйти горячему воздуху или пару: можно получить ожог. Не закрывайте отверстия для вывода горячего воздуха на передней стороне печи: опасность пожара. ⚠ Соблюдайте осторожность, когда дверца печи открыта или находится в нижнем положении: существует опасность удара о дверцу.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

⚠ **ОСТОРОЖНО** Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего переключающего устройства, такого как таймер, или пульта дистанционного управления.

⚠ Данный прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных условиях, например: на кухнях для работников фабрик, офисов и других организаций; на фермах; для клиентов в отелях, мотелях, хостелах и других жилых помещениях.

⚠ Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений).

⚠ Данный прибор не предназначен для профессионального использования. Запрещается использовать прибор вне помещений.

⚠ Запрещается хранить взрывоопасные или горючие вещества (например, бензин или аэрозольные баллончики) внутри прибора или рядом с ним: существует опасность возникновения пожара.

## УСТАНОВКА

⚠ Для перемещения и монтажа прибора требуется участие двух или более человек - риск получения травм. При распаковке и монтаже прибора используйте защитные перчатки во избежание порезов.

⚠ Установку, подключение системы водоснабжения (при наличии) и электрических соединений, а также ремонтные работы должен выполнять квалифицированный персонал. Запрещается ремонтировать или заменять любые детали прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации. Не разрешайте детям подходить близко к месту установки. После распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр. По окончании монтажа отходы упаковочных материалов (пластик, пенопластовые детали и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте во избежание опасности

удушения. Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети во избежание опасности поражения электрическим током. При монтаже соблюдайте осторожность во избежание повреждения шнура корпусом прибора – опасность возгорания и поражения электрическим током. Не включайте прибор до завершения монтажа.

⚠ Прежде чем встраивать прибор, выполните все работы по вырезке необходимых отверстий в кухонной мебели, тщательно удалите все стружки и опилки. Оставьте минимальный зазор между рабочей поверхностью и верхним краем духовки: существует опасность получения ожога. Не снимайте духовку с основания из пенопласта до момента установки.

⚠ После завершения установки нижняя часть прибора должна стать недоступной: опасность ожога.

⚠ Не устанавливайте прибор за декоративной дверцей: существует опасность возникновения пожара.

## УКАЗАНИЯ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

⚠ Паспортная табличка находится на передней стороне печи (видна при открытой дверце).

⚠ Для прибора должна быть предусмотрена возможность отключения от электросети путем отсоединения вилки от розетки (если к ней есть доступ) или с помощью многополюсного выключателя, устанавливаемого до розетки.

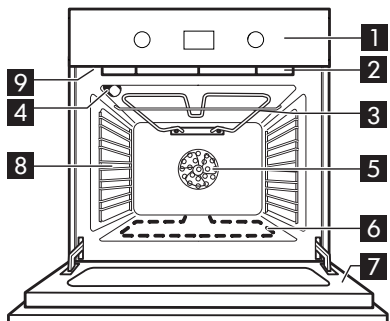
Прибор должен быть заземлен в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности.

⚠ Не используйте удлинители, разветвители и переходники. После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя. Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или если вы стоите босиком. Не пользуйтесь прибором, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он неисправен или был поврежден вследствие удара или падения.

⚠ В случае повреждения сетевого шнура, во избежание возникновения опасных ситуаций, он должен быть заменен на заводе-изготовителе, сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом - опасность поражения электрическим током.

⚠ В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в авторизованный сервисный центр.

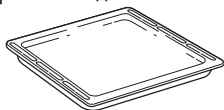
## Описание прибора



- 1** Панель управления
- 2** Охлаждающий вентилятор (не виден)
- 3** Нагревательный элемент гриля
- 4** Лампочка освещения духовки
- 5** Вентилятор духовки
- 6** Нижний нагревательный элемент (не виден)
- 7** Дверца духовки
- 8** Боковые решетки
- 9** Гнездо для щупа для мяса

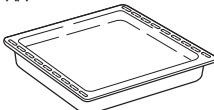
### Принадлежности

Противень для выпекания



1x

Поддон



1x

Решётка



2x

Телескопические направляющие



1x

Щуп для мяса



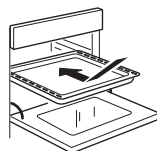
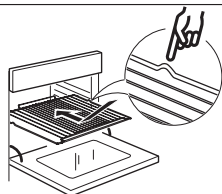
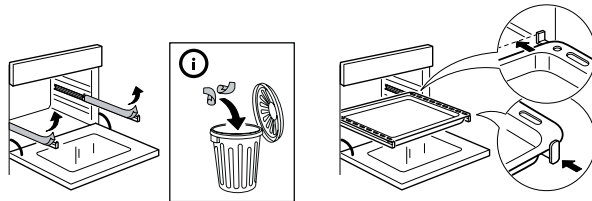
1x

### Установка решетки и других принадлежностей

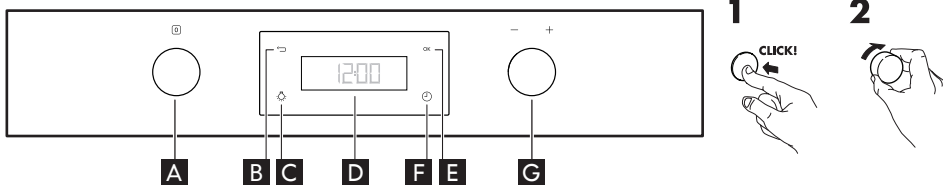
Вставьте решетку на нужный уровень, слегка приподняв ее передний край и опирая задний край на направляющие. Затем сдвиньте ее горизонтально по направляющим как можно дальше.

Другие принадлежности, такие как противень, вставляются и задвигаются в горизонтальном положении по направляющим.

Если вы хотите приобрести какую-либо принадлежность, позвоните в авторизованный сервисный центр.



## Панель управления



- A** Нажимаемая ручка выбора
- B** Кнопка «Назад»
- C** Свет
- D** Дисплей
- E** Кнопка подтверждения
- F** Таймер обратного отсчета
- G** Нажимаемая ручка регулировки

### Утапливаемые ручки

Чтобы использовать ручку этого типа, нажмите ее по центру.

Ручка выйдет наружу.

Поверните ее в требуемое положение.

После завершения приготовления блюда установите ручку в положение **0** и снова нажмите ее для возврата в исходное положение.

## Первое использование

Выньте принадлежности из духовки, разогрейте ее до 200° и оставьте при этой температуре примерно на один час, чтобы устранить запахи и газы, выделяемые изоляционными материалами и защитной смазкой.

### Настройки

Поверните индикатор ручки «Режимы» **A**, чтобы отобразить настройки, и поверните ручку **G** для доступа к подменю, содержащему четыре настройки дисплея, которые можно изменить после завершения приготовления, и поверните ручку в исходное положение.

#### • Часы

Поверните ручку **G** так, чтобы на дисплее появилось слово «CLOCK». Две цифры слева начнут мигать, поверните ручку **G**, чтобы установить часы. Нажмите кнопку **E** для подтверждения значения, и правое двузначное число начнет мигать. Установите значение минут вращением ручки **G** и нажмите кнопку **E** для подтверждения выбора.

#### • Звук

Для включения или выключения звукового сигнала выполните следующие действия:

1. Поверните ручку **G** так, чтобы на дисплее появилось слово «SOUND»
2. Нажмите кнопку **E** для подтверждения

3. Используйте ручку **G** для выбора нужной настройки
4. Нажмите кнопку **E** для подтверждения

#### • Яркость

Чтобы изменить уровень яркости дисплея, выполните следующие действия:

1. Поверните ручку **G** так, чтобы появилось слово «BRIGHTNESS», и нажмите **E** для подтверждения.
2. Появится текущее значение яркости
3. Поворачивая ручку **G**, увеличьте или уменьшите яркость и подтвердите настройку, нажав **E**.

#### • Эко

1. Поверните ручку **G** так, чтобы на дисплее появилось слово «ECO».
2. Нажмите кнопку **E** для доступа к настройке (ВКЛ/ВЫКЛ).
3. Поверните ручку **G** для выбора нужной настройки и подтвердите ее, нажав кнопку **E**.
4. Во время приготовления, если режим «Эко» включен, дисплей через 1 минуту уменьшает яркость до минимального уровня, лампочка освещения камеры духовки гаснет спустя 1 минуты приготовления и просыпается с ключом **C**.

## Повседневная эксплуатация

### Для включения режима

1. выберите нужный режим с помощью ручки **A** и нажмите кнопку **E** для подтверждения.
2. Значок температуры мигает, и вы можете настроить ее с помощью ручки **G** и нажать кнопку **E** для подтверждения.
3. время приготовления отображается на дисплее, вы можете отрегулировать его с помощью ручки **G** или оставить для немедленного запуска и нажать кнопку **E** для подтверждения.
4. если вы заранее выбрали желаемое время приготовления, на дисплее отобразится ожидаемое время завершения, и вы можете отложить его с помощью ручки **G** и нажав кнопку **E** для подтверждения отсрочки.

### Прогрев

Прогрев запускается автоматически, если он доступен (проверьте таблицу), и включается во время приготовления, если вы выберете его перед запуском режима.

При выборе температуры и времени приготовления прогрев запускается автоматически. В случае, если время приготовления не выбрано, таймер запустится только после достижения желаемой температуры. В момент достижения желаемой температуры раздается звуковой сигнал.

### Отсрочка пуска

Окончание приготовления будет отложено, если функция доступна (проверьте таблицу).

### Щуп для мяса

Вставьте щуп для мяса, прежде чем активировать режим (проверьте таблицу). Если щуп для мяса вставлен после подтверждения температуры приготовления, на дисплее замигает температура щупа для мяса, используйте ручку **G** для ее настройки и нажмите кнопку **E** для подтверждения.

Отсрочка пуска невозможна, если вставлен щуп для мяса.

Режим приготовления завершается, когда раздаются 3 звуковых сигнала после достижения необходимой температуры при помощи щупа для мяса.

	Режим <b>A</b> Ручка	Режим <b>G</b> Ручка	ПРОГРЕВ	Температура 	Время 	Отсрочка пуска 	Щуп для мяса
	ВЫКЛ.	-	-	-	-	-	-
	КОНВЕКЦИЯ	-	X	X	X	X	X
	ОБЫЧНЫЙ (Верхнее и нижнее нагревание)	-	X	X	X	X	X
	ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН.	-	X	X	X	X	X
	БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ	-	X	X	X	X	X
	ГРИЛЬ	ГРИЛЬ	-	уровень 1-2-3	X	X	-
	ГРИЛЬ	ТУРБОГРИЛЬ	-	уровень 1-2-3	X	X	X
	ХЛЕБ	ХЛЕБ	X	X	X	-	-
	ХЛЕБ	ПИЦЦА	X	X	X	-	-
	ОСОБЫЕ	ЭКО КОНВЕКЦИЯ*	-	X	X	X	X
	ОСОБЫЕ	РАЗМОРАЖИ- ВАНИЕ	-	-	X	X	-
	ОСОБЫЕ	СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА	-	65°	X	X	-
	ОСОБЫЕ	ПОДЪЕМ ТЕСТА	-	30° 35° 40°	X	X	-
	БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ	-	X	X	X	-	-
	ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА	ПИРОЛИЗ	-	-	120 мин.	X	-
	ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА	ПИРОЛИЗ ЭКО	-	-	75 мин.	X	-



**ВАЖНО!** Перед осуществлением пиролиза выньте из духовки все принадлежности, чтобы обеспечить наилучшие результаты очистки нижней части печи.

**ВАЖНО!** В процессе выполнения пиролитической чистки дверца духовки остается заблокированной, при этом на дисплее отображается символ. После завершения цикла самоочистки дверца остается заблокированной: на дисплее отображается слово «COOL», указывающее на то, что духовка еще не остыла. По достижении безопасной температуры дверь разблокируется и на дисплее отобразится время суток.



**Примечание:** в случае неправильного выполнения процедуры автоматического блокирования дверцы на дисплее появляется символ. Если же дверца остается закрытой из-за неисправности системы блокировки, на дисплее появляется надпись «DOOR LATCHED». В таком случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.

**Подрумьянивание**

По окончании приготовления в тех режимах, которые предусматривают использование данного режима, на дисплее появляется запрос на выполнение подрумянивания только что приготовленного блюда. Этот режим доступен только в том случае, если была задана продолжительность приготовления.

По завершении приготовления на дисплее отображается сообщение: "PRESS **E** TO BROWN" ("Нажмите для подрумянивания"). Нажмите кнопку **E**, и духовка начнет выполнение цикла подрумянивания продолжительностью 5 минут. Этот режим может быть включен только два раза подряд








**Таймер обратного отсчета**










Данная опция активирует таймер обратного отсчета, при условии, что все остальные функции деактивированы. Нажимайте  до тех пор, пока на дисплее не начнут мигать  и «00:00», после чего выберите и нажмите «OK» для подтверждения.

В момент окончания обратного отсчета раздается звуковой сигнал.

**Таблица режимов работы духовки**

Духовка имеет 5 уровней приготовления. Отсчет ведется с нижнего уровня.

Режим	Описание режима
 <b>ВЫКЛ.</b>	Выключение духовки.
 <b>КОНВЕКЦИЯ</b>	Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой.
 <b>ОБЫЧНЫЙ (Верхнее и нижнее нагревание)</b>	Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне. Рекомендуется пользоваться 2-м или 3-м уровнем. Разогрейте печь перед установкой блюда.
 <b>ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН.</b>	Режим для приготовления мяса и пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Используйте 2-й уровень. Прогрейте духовку перед началом приготовления.
 <b>БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ</b>	Для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). В зависимости от размеров куска используйте 1-ю или 2-ю полку. Для более равномерного подрумянивания рекомендуется перевернуть мясо в процессе приготовления. Периодически его следует смачивать, чтобы мясо не оказалось слишком сухим.
 <b>ГРИЛЬ</b>	Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. Рекомендуется пользоваться 4-м или 5-м уровнем. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора сока: поместите посуду на 3-й/4-й уровни и добавьте 500 мл воды. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.
 <b>ТУРБОГРИЛЬ</b>	Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, баранья нога, цыпленок). Размещайте продукты на средних уровнях духовки. Используйте поддон для сбора стекающего сока. Размещайте поддон на 1-м или 2-м уровне, налив в него около полулитра воды. Прогреть духовки не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.

Режим		Описание режима
	<b>ХЛЕБ</b>	Режим для выпекания хлебобулочных изделий различного размера и типа. Достаточно указать нужные значения (температуру и время), и в духовке будет автоматически выбран оптимальный режим приготовления. Размещайте тесто на 2-м уровне.
	<b>ПИЦЦА</b>	Режим для выпекания пиццы различного типа и размера. Достаточно указать нужные значения (температуру и время), и в духовке будет автоматически выбран оптимальный режим приготовления. Размещайте тесто на 2-м уровне.
	<b>ЭКО КОНВЕКЦИЯ*</b>	Режим для приготовления фаршированных блюд и небольших кусков мяса на одном уровне. В этом режиме вентилятор включается периодически и работает на низкой скорости во избежание подсушивания продуктов. В целях энергосбережения освещение духовки остается выключенным и может быть временно включено нажатием кнопки подтверждения. Для оптимизации энергоэффективности рекомендуется не открывать дверцу во время приготовления. Рекомендуется использовать 3-й уровень. Прогрев духовки не требуется.
	<b>РАЗМОРАЖИВАНИЕ</b>	Режим для ускоренного размораживания продуктов. Размещайте продукты на среднем уровне. Не снимайте упаковку, чтобы предотвратить высыхание внешнего слоя продукта.
	<b>СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА</b>	Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда (например, мясо, жаркое, запеканки, пудинги). Размещайте продукты на среднем уровне.
	<b>ПОДЪЕМ ТЕСТА</b>	Режим, обеспечивающий оптимальные условия для подъема теста. Для обеспечения правильности подъема теста этот режим недоступен, если температура в духовке превышает 40°C. Размещайте тесто на 2-м уровне. Прогрев духовки не требуется.
	<b>БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ</b>	Быстрый прогрев духовки. После окончания прогрева духовка автоматически выберет режим «ОБЫЧНЫЙ». Дождитесь завершения прогрева перед тем, как помещать продукт в духовку.
<b>- +</b>	<b>НАСТРОЙКИ</b>	Настроить отображение (время, свет, громкость звуков, энергосбережение)
	<b>ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА</b>	Режим для очистки духовки от загрязнений, образующихся в процессе приготовления, под действием очень высокой температуры (выше 400 °C). Продолжительность автоматически устанавливается на 120 минут. Выберите «ЭКО» и 75-и минутный цикл в случае незначительного загрязнения
	<b>ЩУП ДЛЯ МЯСА</b>	<p>Входящий в комплект духовки щуп для мяса позволяет измерять точную температуру (в пределах 100°C) приготавливаемого блюда, способствуя достижению наилучшего кулинарного результата. Необходимая температура задается в соответствии с типом продукта. От правильности установки термощупа существенно зависит качество готового блюда. Воткните термощуп на полную глубину в наиболее мясистую часть приготавливаемого куска, свободную от костей и жира (Рис. 1). При приготовлении птицы воткните термощуп в середину грудки в боковом направлении так, чтобы его кончик не попал в полость (Рис. 2). В случае приготовления мяса, части которого сильно отличаются по толщине, убедитесь, что все они хорошо прожарились перед тем, как вынимать мясо из духовки. Вставьте конец термощупа в отверстие, расположенное на правой стенке камеры духовки. Вставьте конец щупа в отверстие, расположенное в левой нижней части панели управления.</p>

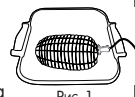


Рис. 1



Рис. 2


























\*Базовый режим для заявления об энергоэффективности в соответствии с Регламентом EC № 65/2014







**ВАЖНО:**

При выполнении цикла самоочистки (пиролиза) рекомендуется вынимать все поставляемые в комплекте с духовкой принадлежности с тем, чтобы не вызывать дополнительное повышение наружной температуры дверцы, а также для обеспечения более эффективной очистки нижней части духовки.

**ВАЖНО:** если выбранный режим не поддерживает использование щупа для мяса, он не запустится до тех пор, пока вы не вытащите щуп для мяса. На дисплее отобразится следующее сообщение: REMOVE PROBE

**Таблицы приготовления блюд**

Вид продукта	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
<b>ВЫПЕЧКА, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И Т.П.</b>					
Торты из дрожжевого теста		X	2/3	150-170	30-90
		X	1-4	160-180	30-90
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		X	2	160-200	35-90
		X	2-4	160-200	40-90
Печенье/небольшие торты		X	3	150-170	20-45
		X	2-4/5-3-1	150-170	20-45
Эклеры		X	3	180-200	30-40
		X	2-4	170-190	35-45
Безе		X	2	90	150-200
		X	2-4/5-3-1	90	140-200
Хлеб		X	2	180-220	30-50
Пицца		X	2	220-250	15-30
Хлеб/пицца/лепешки		X	2-4/5-3-1	190-250	20-40
Замороженная пицца		X	2	250	10-30
		X	2-4	230-250	10-30
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, типа киш)		X	2	180-200	30-50
		X	2-4/5-3-1	180-190	30-60
Волованы / печенье из слоенного теста		X	2	190-200	20-30
		X	2-4/5-3-1	180-190	20-40
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннелони (сорт макарон), открытые пироги		X	2	190-200	45-65
Лазанья и мясо		X	2-4	200	50-100***
Мясо и картофель		X	1-4	190-200	45-100***
Рыба и овощи		X	1-4	180	30-50***
Полный обед Фруктовый пирог (уровень 5) / лазанья (уровень 3) / мясо (уровень 1)		X	1-3-5	180-190	40-120***
Жаркое/фаршированное мясо		-	2	180-200	100-150***

Вид продукта	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
<b>МЯСО</b>					
Мясные изделия (кролик, курица, ягненок)		-	2	180-200	60-100***
Жареная свинина с хрустящей корочкой 2 кг		X	2	170-190	110-150
Баранина/ телятина говядина/ свинина 1кг		X	2	190-200	80-120
Курица/кролик/ утка 1кг		X	2	200-230	50-100
Индейка/гусь 3 кг		X	2	200-230	150-200
<b>РЫБА</b>					
Рыба, запеченная в духовке/в фольге 0.5кг (филе, целиком)		X	2	170-190	30-50
<b>ОВОЩИ</b>					
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		X	2	180-200	50-70

**ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ “ГРИЛЬ”**

Вид продукта	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Тост		5'	5	3 (Высокий)	1-3
Рыба (филе, кусками)		5'	3/4	2 (Средний)	15-30*
Колбаски/ шашлыки/ ребрышки/ гамбургеры		5'	4/5	2-3 (Средней высоты)	15-30*
Баранья нога/ рулька		-	3	2 (Средний)	60-90**
Запеканка из овощей		-	3	3 (Высокий)	10-25
Печеный картофель		-	3	2 (Средний)	35-60**
Жареная курица, 1-1.3 кг		-	2	2-3 (Средней высоты)	55-80**
Ростбиф с кровью, 1кг		-	3	2 (Средний)	35-50**

**Примечание:** указаны ориентировочные значения температуры и времени приготовления.

- \* Переверните продукт в середине процесса приготовления
- \*\* Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).
- \*\*\* Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

## Чистка и уход

### ЧИСТКА

#### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

- Никогда не используйте для чистки духовки пароочистители.
- 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.

#### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

- Во время пиролизической очистки и после нее не допускайте домашних животных (особенно птиц) к печи.

### Принадлежности

- Сразу же после использования принадлежностей 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.

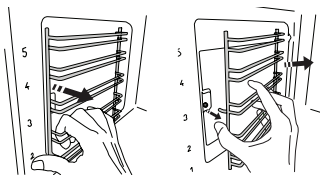
### УХОД

#### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

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

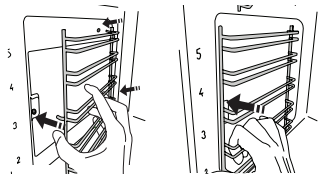
### Чтобы снять держатели полок,

крепко возьмитесь за наружную часть держателей и потяните их на себя, чтобы извлечь опору и два внутренних штифта из гнезд.



### Чтобы вернуть на место держатели полок,

приставьте их к стенке камеры и сначала вставьте два штифта в их гнезда. Затем расположите наружную часть возле её гнезда, вставьте опору и аккуратно прижмите к стенке камеры, чтобы держатель полок правильно зафиксировался.



**Снятие дверцы**

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

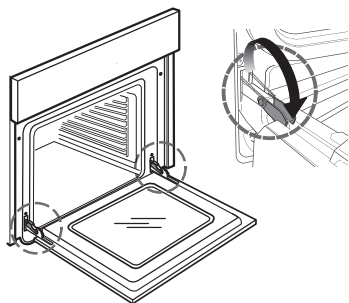


Рис. 1

3. Закройте дверцу до упора (A), поднимите (B) и поверните (C) ее так, чтобы снять (D) (Рис. 2, 3, 4).

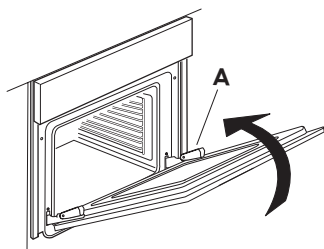


Рис. 2

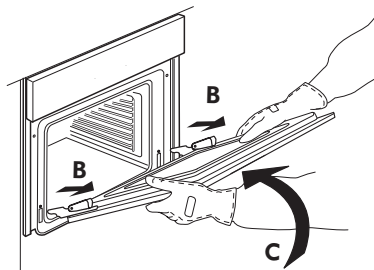


Рис. 3

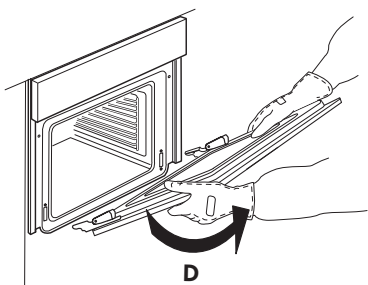


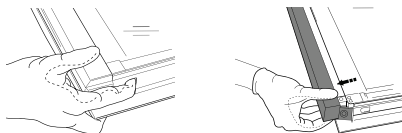
Рис. 4

**Установка дверцы на место**

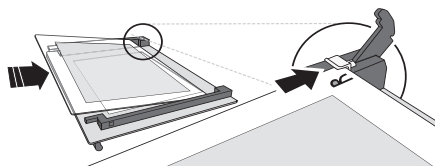
1. Вставьте петли в свои гнезда.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Опустите оба фиксатора.
4. Закройте дверцу

**Очистка стекла**

1. Когда дверца снята и лежит на мягкой поверхности ручкой вниз, одновременно нажмите два фиксатора и снимите верхний край дверцы, потянув его к себе.



2. Поднимите внутреннее стекло, крепко удерживая его обеими руками, затем снимите и положите на мягкую поверхность. Прочистите промежуточное стекло.
3. При установке промежуточного и внутреннего стекла ориентируйте его так, чтобы буква «R» находилась в левом углу. Сначала вставьте в пазы длинную сторону стекла с буквой «R», затем опустите его в предусмотренное положение.



4. Зафиксируйте верхний край: Щелчок означает правильную установку. Перед установкой дверцы проверьте целостность уплотнения.

**Замена лампочки**

1. Отсоедините духовку от сети электропитания

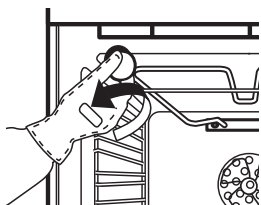


Рис. 5

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 25 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.

**Поиск и устранение неисправностей**

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Печь не работает.	Отсутствие напряжения в электрической сети.	Проверьте наличие напряжения в электрической сети.
	Духовка не включена в сеть.	Подключите духовку к электрической сети.
На дисплее отображается буква «F» и число	Ошибка программного обеспечения	Обратитесь в центр послепродажного обслуживания и сообщите им букву или число, которое стоит после буквы «F»

**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)

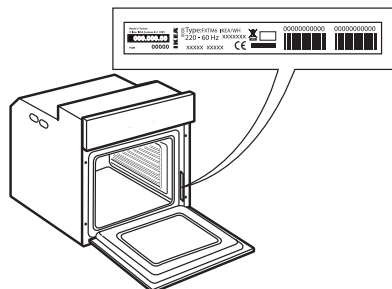
## Технические данные

Тип изделия: встраиваемая электрическая Духовка	
ЮОбозначение модели: ANRÄTTA 004.117.18	
Количество камер	1
Источник нагрева	Electrical
Число режимов	9
Полезный объем. Измеренный при извлеченных боковых решетках и каталитических панелях, л	71
Площадь самого большого противня, см <sup>2</sup>	1191
Класс энергоэффективности (самое низкое энергопотребление)	A+
Индекс энергоэффективности	81,2
Потребление энергии Традиционный режим (при стандартной загрузке с верхним и нижним нагревом) кВтч/цикл	0,89
Потребление энергии Режим конвекции (со стандартной загрузкой и нагревом с принудительной циркуляцией воздуха) кВтч/цикл	0,69
Верхний нагревательный элемент, Вт	2200
Нижний нагревательный элемент, Вт	1000
Нагревательный элемент гриля, Вт	2200
Нагревательный элемент вентилятора, Вт	1800
Охлаждающий вентилятор, Вт	33
Лампочка освещения духовки, Вт	25
Потребляемая мощность вентилятора печи, Вт	22
Общая номинальная мощность, Вт	2450
Размеры	
Ширина, мм	595
Высота, мм	595
Глубина, мм	550
Масса прибора ANRÄTTA Kg	32,2



## Технические данные

Технические данные указаны на паспортной табличке, расположенной внутри прибора. Дата изготовления продукта указаны серийный номер (серийный номер), где третья и четвертая цифры соответствует последним двум цифрам года выпуска и пятый и шестой цифрами как ежегодные номер недели. Например, серийный номер 001509012345 означает, что продукт изготовлен на девятой неделе 2015



## Установка

### Устройство блокировки дверцы

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

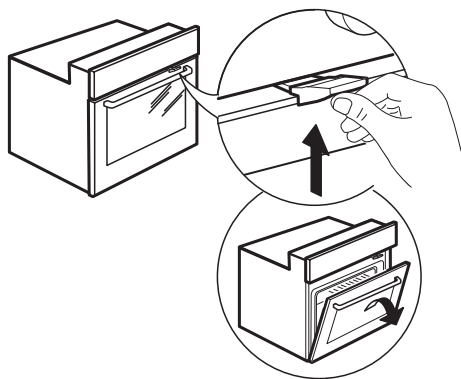


Рис. 1

Устройство блокировки дверцы снимается путем выполнения действий в последовательности, указанной на изображениях (см. Рис. 2).

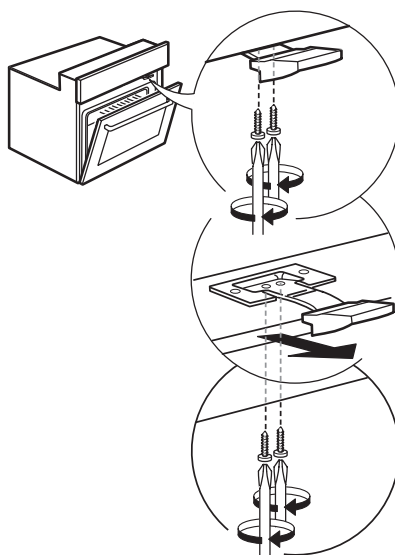


Рис. 2

## 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 мм<sup>2</sup>) должна выполняться только квалифицированным электриком. В таких случаях обращайтесь в авторизованный сервисный центр IKEA.

## Рекомендации по охране окружающей среды

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!:**

Лица, не обладающие достаточной технической квалификацией, подвергают себя опасности в случае выполнения обслуживания или ремонта прибора со снятием кожухов, предохраняющих от воздействия микроволнового излучения.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!:** При отсутствии регулярной чистки качество рабочей поверхности печи может ухудшиться, что в свою очередь может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и, возможно, привести к опасной ситуации.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!:** Печь необходимо регулярно чистить, удаляя любые остатки продуктов.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!:** Перед выполнением любых операций по техническому обслуживанию убедитесь, что прибор отключен от электросети: опасность поражения электрическим током. Никогда не используйте для чистки пароочистители.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!:**

Не используйте абразивные чистящие средства или металлические скребки для чистки стекла дверцы: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла.

**⚠** Перед началом чистки или обслуживания дайте прибору остыть .- опасность ожога

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!:** Выключите прибор перед заменой лампы: опасность поражения электрическим током.

### **УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА**



Упаковочный материал допускает полную вторичную переработку, о чем свидетельствует символ.♻

Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

### **УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ**

Данный прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в местных государственных органах, службе

сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор. Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы помогаете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

 Символ  на самом изделии или в сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

### СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице приготовления блюд или в вашем рецепте. Пользуйтесь вставными противнями, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло. Процесс приготовления продуктов, требующих длительного приготовления, будет продолжаться и после выключения духовки.

### ЗАЯВЛЕНИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Данное изделие отвечает требованиям экодизайна европейских Регламентов № 65/2014 и 66/2014, разработанных на основе европейского стандарта EN 60350-1.



### Транспортировка и хранение

Изделия должны перевозиться в оригинальной упаковке в горизонтальном положении. Во время транспортировки и хранения защищать изделия от атмосферного воздействия и механических повреждений. Изделия должны храниться в упакованном виде в отапливаемых помещениях при температуре от плюс 5 °С до плюс 40 °С.

## ГАРАНТИЯ ИКЕА

### Срок действия гарантии ИКЕА

Гарантийный срок для данного изделия составляет пять (5) лет. Гарантия начинает действовать в день покупки. Пожалуйста, сохраните чек как подтверждение факта и даты покупки.

### 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 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 отвезит товар домой или по другому адресу, ИКЕА 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.

### 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.

### Сервисный центр, авторизованный IKEA

Вы можете обращаться к поставщикам гарантийных услуг 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 сервисных центров, авторизованных IKEA, который представлен на последней странице этой инструкции

**i** Для ускорения обслуживания просим вас звонить по телефону, 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.

**i** **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.

### Зона действия для техники, купленной в России

Данная гарантия применима только к технике, купленной в России. Обязательства по гарантийному обслуживанию остаются в силе только, если изделие было установлено с соблюдением следующих требований:

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

**BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN**

Telefoon/Numéro de téléphone/Telefon-Nummer:	026200311	
Tarief/Tarif/Tariff:	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:	Pondělí - Pátek	8.00 - 20.00

**DANMARK**

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

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

**EESTI**

<http://www.ikea.com>

**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

**LATVIJA**

<http://www.ikea.com>

**LIETUVIJA**

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

**LUXEMBOURG**

Numéro de téléphone:	035220882569	
Tarif:	Prix d'un appel local	
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi	8.00 - 18.00

**MAGYARORSZÁG**

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

**NORGE**

Telefon nummer:	23500112	
Takst:	Lokal takst	
Åpningstider:	Mandag - fredag	8.00 - 20.00

**NEDERLAND**

Telefoon:	0900-235 45 32 en/of 0900 BEL IKEA	
	0031-50 316 8772 international	
Tarief:	Geen extra kosten. Alleen lokaal tarief.	
Openingstijd:	Maandag t/m - Vrijdag	8.00 - 21.00
	Zaterdag	9.00 - 21.00
	Zondag / Feestdagen	10.00 - 18.00

**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:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

**PORTUGAL**

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

**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

**SLOVENIJA**

<http://www.ikea.com>

**SRBIJA**

Број телефона:	011 7 555 444	
стопа:	lokalna курс	
Радно време:	Понедељак - субота	9.00 - 20.00
	недеља	9.00 - 18.00

**SUOMI**

Puhelinnumero:	0981710374	
Taxa:	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 - IRELAND**

Phone number:	02076601517	
Rate:	Local rate	
Opening hours:	Monday - Friday	8.00am - 6.00pm
	Saturday	8.30am - 4.30pm
	Sunday	9.30am - 3.30pm





23256

AA-2096722-3