

MÅGEBO

pl
lt
et
lv
ru



Design and Quality
IKEA of Sweden



Na ostatniej stronie podręcznika zamieszczono listę autoryzowanych punktów serwisowych firmy IKEA z numerami telefonów w poszczególnych krajach.

POLSKI

3



Išsamus IKEA paskirtų aptarnavimo po pardavimo paslaugas teikiančių tarnybų sąrašas bei jų atitinkami nacionaliniai telefonų numeriai pateikti paskutiniame šio vadovo puslapyje.

LIETUVIŲ

37



IKEA määratud müügiärgse teeninduse pakujate nimekirja ja vastavad riiklikud telefoninumbrid leiate selle juhendi viimaselt lehelt.

EESTI

71



IKEA pēcpārdošanas pakalpojumu sniedzēju pilnu sarakstu un attiecīgos tālruņa numurus skatiet šīs rokasgrāmatas pēdējā lappusē.

LATVIEŠU

105



Полный список уполномоченных компанией IKEA поставщиков послепродажных услуг и местных телефонов приведен на последней странице настоящего руководства.

РУССКИЙ

139

Spis treści

| | | | |
|-------------------------------------|----|---------------------------|----|
| Informacje dotyczące bezpieczeństwa | 3 | Konserwacja i czyszczenie | 26 |
| Ważne wskazówki dotyczące montażu | 7 | Drzwiczki urządzenia | 27 |
| Opis urządzenia | 8 | Co zrobić, gdy... | 31 |
| Korzystanie z akcesoriów | 8 | Dane techniczne | 32 |
| Panel sterowania | 9 | Wydajność energetyczna | 33 |
| Pierwsze użycie | 11 | Ochrona środowiska | 34 |
| Codzienna użytkowanie | 13 | Gwarancja IKEA | 34 |
| Wskazówki i porady | 24 | | |

Te informacje mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub psychicznych, bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo zapewni nadzór i udzieli wskazówek jak należy obsługiwać urządzenie.
- Zadbaj o to, by dzieci nie bawiły się niniejszym urządzeniem.
- Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany punkt napraw lub podobnie wyszkolone osoby w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki sprawdź czy urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas korzystania z urządzenia jego dostępne elementy silnie się rozgrzewają. Nie dopuszczać, by małe dzieci zbliżały się do urządzenia.
- Nie stosuj myjek parowych.
Powierzchnia szuflady na akcesoria może mocno się nagrzać.
- Do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaczek, gdyż mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szyby.
- Kuchenka może się nagrzewać w trakcie użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.

- Stosuj wyłącznie czujniki temperatury zalecane dla tego typu kuchenki. (tylko kuchenki wyposażone w rozwiązanie umożliwiające użycie czujnika temperatury).
- Aby uniknąć przegrzania nie należy zabudowywać urządzenia, m.in. dekoracyjnymi panelami wykończeniowymi lub drzwiczkami.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie należy podgrzewać płynów i innych produktów spożywczych w zamkniętych pojemnikach, gdyż może dojść do ich rozerwania pod wpływem ciśnienia.
- Używać urządzenia w miejscach posiadających skuteczną wentylację.
- Rozwiązanie umożliwiające pełnobiegunowe odłączenie urządzenia musi być częścią linii zasilającej urządzenie, zgodnie z zasadami dotyczącymi okablowania.
- Do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaczek, gdyż mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szyby.
- Niniejszego urządzenia nie można obsługiwać za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie dotykać piekarnika wilgotnymi lub mokrymi dłońmi lub stopami.
- Piekarnik: w trakcie używania piekarnika nie należy zbyt często otwierać jego drzwiczek.
- Jeżeli drzwi lub szuflada piekarnika są otwarte, nie należy niczego na nich stawiać – ponieważ może to wpłynąć na stabilność urządzenia lub spowodować uszkodzenie drzwi.
- Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecamy jego odłączenie od zasilania.
- W trakcie rozpakowywania piekarnika upewnić się, że urządzenie nie zostało uszkodzone. Jeżeli zostanie znalezione uszkodzenie, nie używać piekarnika. Niezwłocznie skontaktować się z obsługą posprzedażową.
- Prosimy o umieszczanie materiałów opakowania, takich jak torby plastikowe, styropian, gwoździe w miejscu niedostępnym dla dzieci, ponieważ mogą stanowić dla nich zagrożenie.

- Piekarnik włączony po raz pierwszy może wydzielać ostry zapach lub dym. Jest to spowodowane faktem, że w systemie grzejnym urządzenia podgrzewany i odparowywany jest olej antykorozyjny. Jest to zjawisko normalne. Jeżeli takie zjawisko wystąpi, odczekać do momentu zniknięcia zapachu, przed włożeniem potraw do piekarnika. Zalecamy, aby po raz pierwszy korzystać z urządzenia w przestrzeni otwartej lub włączyć w kuchni okap – na okres 0,5–1 godziny.
- Jeżeli piekarnik jest uszkodzony lub działa w sposób nieprawidłowy, należy odłączyć zasilanie i nie dotykać urządzenia. W celu naprawy lub utylizacji należy skontaktować się z wyspecjalizowanym zakładem naprawczym.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, należy zapewnić jego wymianę przez producenta, punkt serwisowy lub osobę posiadającą podobne kwalifikacje.
- Panel sterowania oraz elementy sterowania wyposażono w magnesy trwałe. Mogą one wpływać na pracę rozruszników serca lub pomp insulinowych itp. Implanty elektroniczne wymagają zachowania pewnej odległości – co najmniej 10 cm od panelu sterowania.
- Nie dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

- Nie podłączać zasilania przed ukończeniem montażu. W przypadku uszkodzenia urządzenia natychmiast odłączyć zasilanie.
- W celu uniknięcia zagrożeń, podzespoły urządzenia muszą być naprawiane lub wymieniane przez producenta, jego punkt serwisowy lub osobę posiadającą podobne kwalifikacje.
- Nie używać wadliwego lub uszkodzonego urządzenia.
- Nie używać myjek ciśnieniowych lub parowych – w celu uniknięcia zagrożenia porażenia prądem elektrycznym.

Ryzyko pożaru!

- Nie przechowywać żadnych przedmiotów w komorze urządzenia.
- Jeśli w komorze piekarnika pojawi się otwarty płomień lub dym, nie należy otwierać drzwiczek – odłączyć zasilanie lub rozłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników.
- W żadnym przypadku nie wolno wkładać do piekarnika przedmiotów łatwopalnych (takich jak skrawki papieru, drewniane wióry itp.).

Ryzyko obrażeń!

- Do czyszczenia szyby drzwiczek nie używać szorstkich ani ostrych przedmiotów, gdyż może to spowodować zarysowanie szyby, jej pęknięcie i obrażenia ciała.
- Podczas otwierania i zamykania drzwiczek piekarnika zawiasy poruszają się, dlatego dłonie należy trzymać z dala od zawiasów.

Ryzyko oparzeń!

- Dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.
- W trakcie korzystania z urządzenia nie dotykać jego powierzchni wewnętrznych, elementów grzewczych i otworów wentylacyjnych.
- Po zakończeniu pieczenia rozewrzeć nieco drzwiczki piekarnika, odczekać, aż ciepło zostanie rozproszone, a następnie całkowicie otworzyć drzwiczki piekarnika.
- Do wyjmowania żywności lub akcesoriów z komory piekarnika używać rękawic kuchennych (rękawic żaroodpornych).
- Nie wlewać zimnej wody do rozgrzanego piekarnika.

Instalacja

- Z powodu ciągłego udoskonalania urządzenia zamieszczona ilustracja może różnić się od rzeczywistego wyglądu urządzenia.
- Grubość płyty obudowy wynosi 18 mm.
- W przypadku gdy gniazdo zasilające znajduje się z tyłu urządzenia, głębokość wnęki montażowej musi zostać zwiększona z minimalnych 570 mm do 600 mm.
- Wymiary na rysunku podano w mm.

Ważne wskazówki dotyczące montażu

Działania, które koniecznie należy wykonać

- Do bezpiecznego użytkowania urządzenia konieczny jest montaż zgodny ze standardami oraz zgodny z niniejszą instrukcją montażu.
- Odpowiedzialność za wszelkie szkody wynikające z nieprawidłowego montażu ponosi instalator urządzenia.
- Do przeprowadzenia montażu wymaganych jest dwóch wykwalifikowanych instalatorów. Podczas montażu należy nosić rękawice ochronne, aby uniknąć skaleczeń lub porażenia prądem. Obudowy szafek zabudowy muszą być odporne na temperaturę do 90°C, zaś fronty szafek sąsiednich na temperaturę do 70°C.
- Wymagane gniazdo zasilające: 16 A.

Działania zabronione

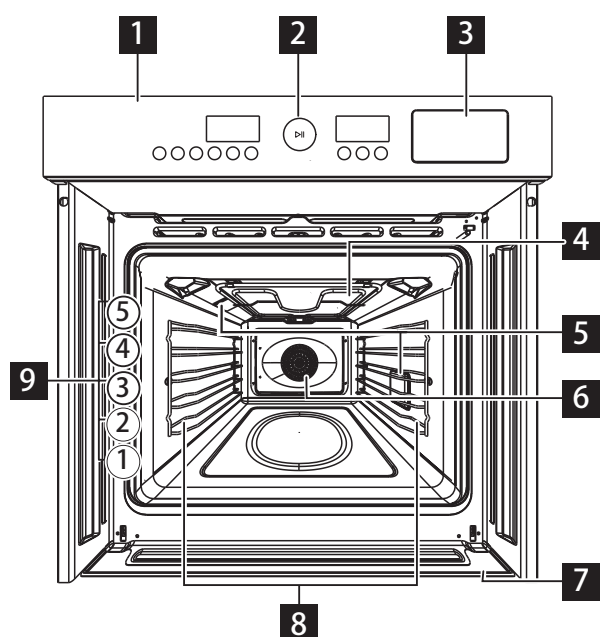
- Nie montować urządzenia za drzwiczkami ozdobnymi lub drzwiczkami szafki kuchennej, ponieważ może to spowodować przegrzanie.
- Po rozpakowaniu sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Nie podłączać zasilania urządzenia, jeśli zostało uszkodzone w transporcie.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych ani luki pomiędzy urządzeniem i wnęką montażową.
- Podczas przenoszenia lub montażu urządzenia zachować szczególną ostrożność. Ponieważ urządzenie jest bardzo ciężkie, nie podnosić go za uchwyt drzwiczek.
- Jeżeli wtyczka lub przewód zasilający zostały uszkodzone, natychmiast zaprzestać korzystania z urządzenia, aby uniknąć pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub innych obrażeń.

Istotne uwagi

- Podczas przenoszenia lub montażu urządzenia należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć uszkodzenia szafek lub urządzenia.
- Przed uruchomieniem urządzenia usunąć z jego komory wszystkie materiały opakowania oraz akcesoria.
- Gniazdo zasilające musi być swobodnie dostępne (oraz znajdować się w pobliżu), aby możliwe było szybkie odłączenie urządzenia.
- Należy zapoznać się z wymaganiami dotyczącymi głębokości wnęki umieszczonymi na „Schemacie montażu”. Wolna przestrzeń między dnem szafki i tylną płytą szafki (lub ścianą) nie może być mniejsza niż 50 mm.

Opis urządzenia

Widok ogólny



- 1** Panel sterowania
- 2** Pokrętko ustawień
- 3** Pojemnik na wodę
- 4** Grill
- 5** Lampa
- 6** Wentylator
- 7** Zbiornik wody
- 8** Drabinka na półki, wyjmowana
- 9** Poziomy umieszczania tac

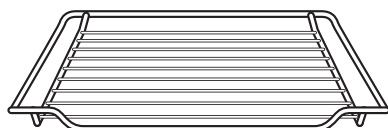
Akcesoria

- **Ruszt x 1**
Na naczynia do piekarnika, blachy do ciasta, naczynia żaroodporne.
Do pieczenia oraz potraw grillowanych.
- **Blacha głęboka x 1**
Do zapiekanek i małych wypieków.
- **Blacha do pieczenia x 1**
Do zapiekanek i małych wypieków.
- **Prowadnice teleskopowe x 2**
Do rusztów i blach.
- **Zabezpieczenie przed dziećmi x 1**
Uniemożliwia dzieciom otwarcie drzwiczek i zapobiega oparzeniom.

Korzystanie z akcesoriów

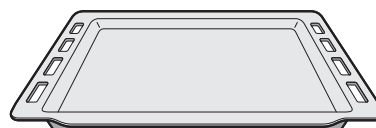
Do urządzenia została dołączona szeroka gama akcesoriów. Poniżej znajduje się opis dołączonych akcesoriów oraz informacje jak prawidłowo ich używać.

Załączone akcesoria



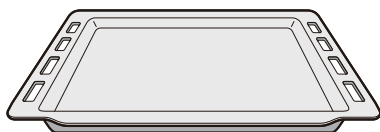
Ruszt

Do smażenia żywności (grillowania) lub jako miejsce do umieszczenia naczynia żaroodpornego.



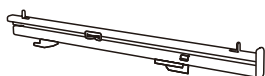
Blacha do pieczenia

Do pieczenia dużej żywności lub jako zabezpieczenie dań przygotowywanych na wyższym poziomie.

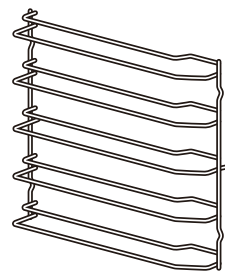


Blacha głęboka

Do pieczenia dużej żywności lub jako zabezpieczenie dań przygotowywanych na wyższym poziomie.



Prowadnice teleskopowe



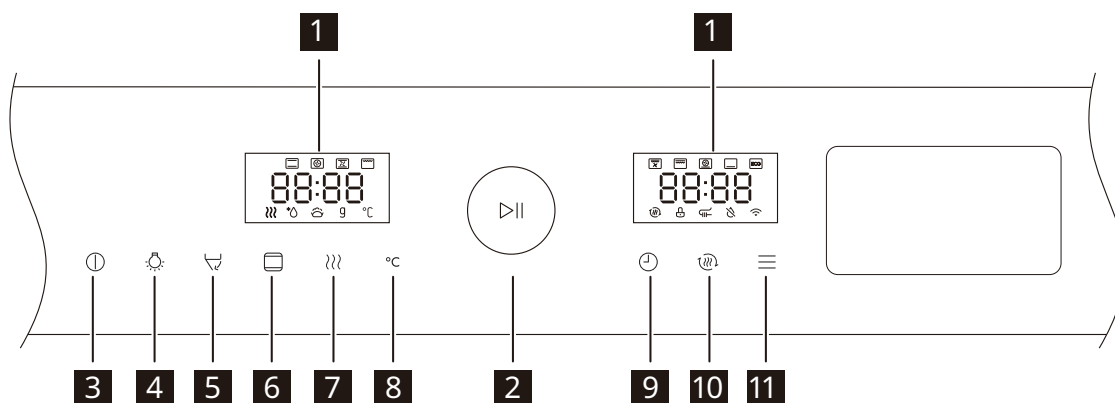
Drabinka boczna x2

Panel sterowania

Zawartość wyświetlacza jest jedynie wskazówką ułatwiającą objaśnienia, rzeczywisty wyświetlacz może zawierać inne wskazania.

Po zakończeniu czynności pieczenia wyjąć żywność oraz akcesoria, korzystając z rękawic żaroodpornych.

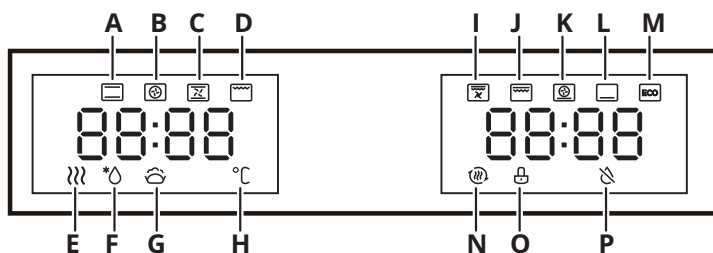
Podgląd panelu sterowania



Obsługa piekarnika za pomocą pól dotykowych.

| | Pole dotykowe | Funkcja | Opis |
|----|---------------|---------------------------|---|
| 1 | - | Wyświetlacz | Wskazuje aktualne ustawienia piekarnika. |
| 2 | ⏸ | Pokrętło | Obrócić pokrętło, aby ustawić czas pieczenia / temperaturę / ilość pary. Nacisnąć pokrętło, aby rozpocząć/wstrzymać pieczenie. |
| 3 | ⏹ | Anuluj | Anulowanie bieżącego ustawienia i powrót do trybu czuwania. |
| 4 | 💡 | Lampa | Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie piekarnika. |
| 5 | 🗑 | Pojemnik na wodę | Wyjąć pojemnik na wodę. |
| 6 | 📄 | Wybór trybu | Wybór trybu pieczenia. |
| 7 |))) | Para | Kliknąć, aby przejść do ustawień wspomaganie parą. |
| 8 | °C | Temperatura | Nacisnąć, aby ustawić temperaturę pieczenia. |
| 9 | 🕒 | Czas | Kliknąć i obrócić pokrętło, aby ustawić czas pieczenia. |
| 10 | 🌀 | Szybkie rozgrzewanie | Rozgrzanie komory piekarnika w celu zapewnienia smaku i wartości odżywczych pożywienia. |
| 11 | ☰ | Menu trybu automatycznego | Wybór menu automatycznego (A01-A18). |

Wyświetlacz




- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| A. Zwykły | J. Podwójny grill |
| B. Konwekcyjny | K. Pizza |
| C. Zwykły + wentylator | L. Grzałka dolna |
| D. Grill | M. ECO |
| E. Para | N. Szybkie rozgrzewanie |
| F. Rozmrażanie | O. Zabezpieczenie przed dziećmi |
| G. Wyrastanie ciasta | P. Brak wody |
| H. Temperatura | |
| I. Podwójny grill + wentylator | |

Pierwsze użycie

Wyczyścić piekarnik oraz akcesoria przed pierwszym użyciem.

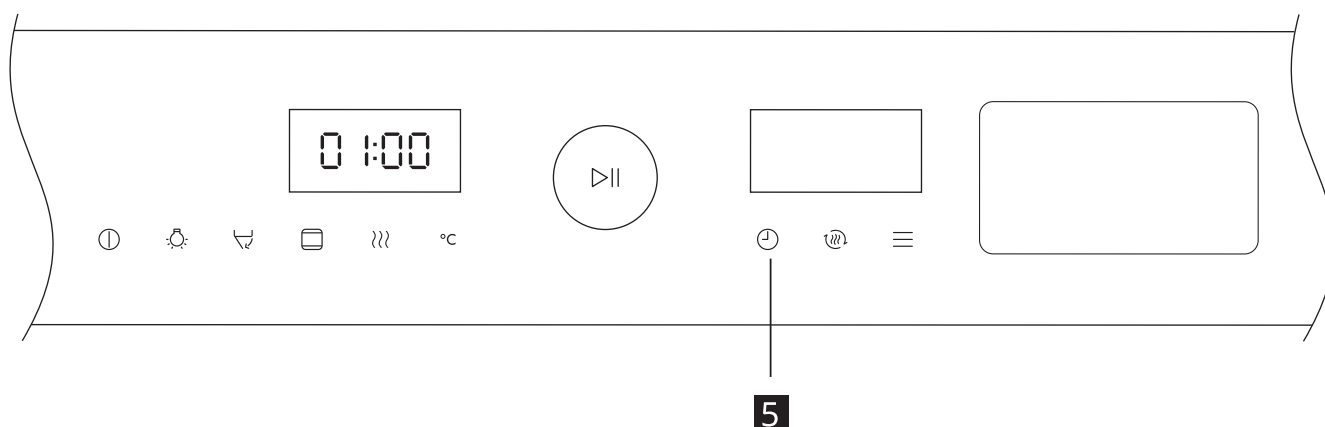
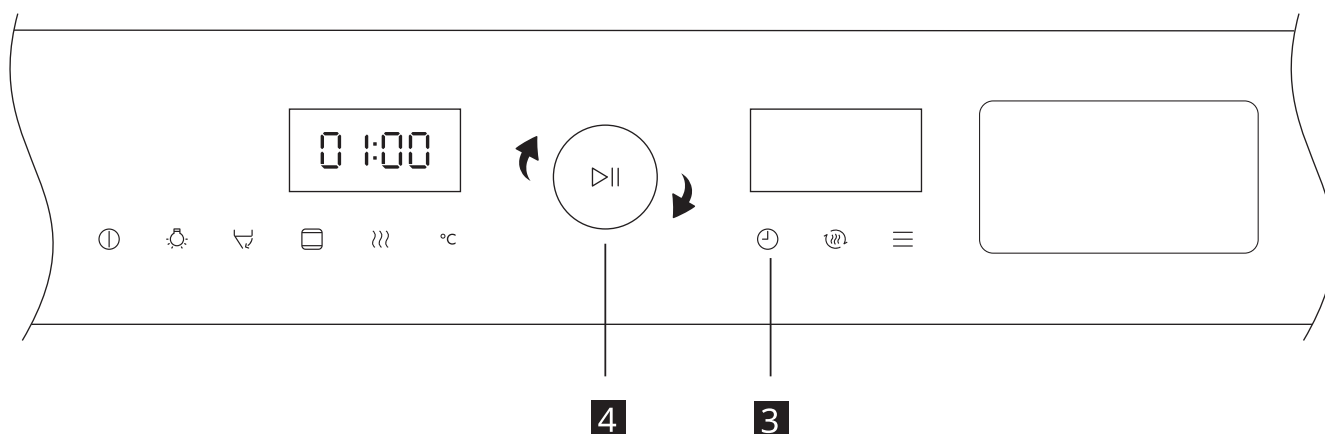
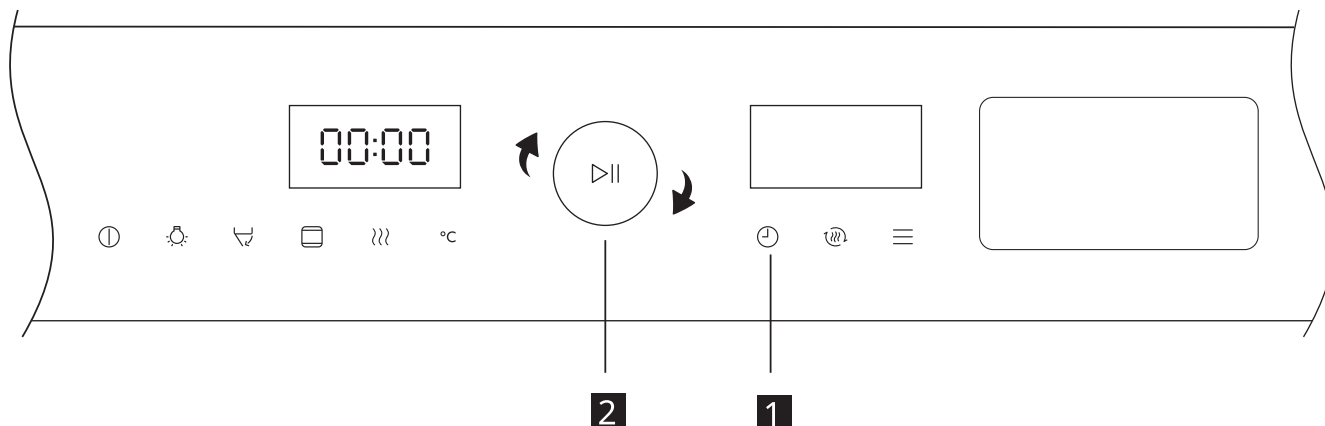
- Wyjąć elementy zabezpieczające piekarnik podczas transportu.
- Wyjąć akcesoria z komory piekarnika (np. blachy do pieczenia, ruszty, wypełniacze itp.).
- Akcesoria umyć dokładnie wodą z płynem i szmatką lub miękką szczotką.
- Wyrzeć komorę i powierzchnię piekarnika miękką, wilgotną szmatką.
- Przed rozpoczęciem użytkowania upewnić się, że komora piekarnika jest wolna od wszelkich pozostałych materiałów opakowaniowych i akcesoriów – pozwoli to uniknąć zagrożenia pożarem. Podczas pierwszego użycia zapewnić dobrą wentylację kuchni (włączyć okap i otworzyć okna).
- W trakcie tej czynności nie wpuszczać dzieci i zwierząt do kuchni, zamknąć drzwi sąsiednich pomieszczeń.
- Aby usunąć fabryczny zapach nowego urządzenia, należy włączyć poniższy tryb.

| Tryb | Temperatura | Czas |
|---|-------------|---------------|
|  Zwykły + wentylator | 250°C | 0,5–1 godzina |

Ustawienia zegara

Przed rozpoczęciem użytkowania należy ustawić zegar.

1. W trybie czuwania nacisnąć przycisk „⌚”.
2. Obrócić **pokrętło**, aby ustawić godzinę.
3. Nacisnąć przycisk „⌚”.
4. Obrócić **pokrętło**, aby ustawić minuty.
5. Ponownie nacisnąć przycisk „⌚”, aby zakończyć procedurę ustawiania czasu.

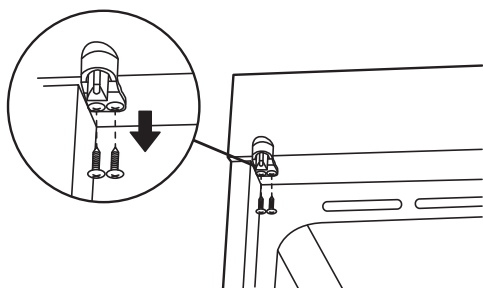
**Uwaga**

W razie potrzeby ponownego ustawienia czasu wykonać procedurę od kroku 1.

Demontaż zabezpieczenia przed dziećmi

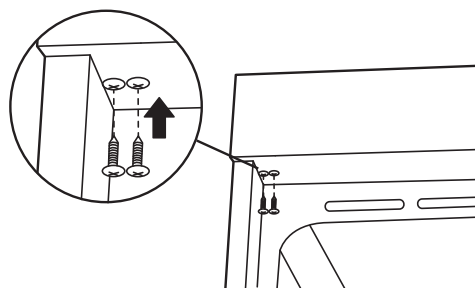
Urządzenie zostało wyposażone w mechanizm blokowania drzwiczek przed dziećmi. Jeżeli blokada nie będzie wykorzystywana, możliwe jest jej usunięcie według poniższej procedury.

1. Poluzować dwie śruby blokady drzwi znajdujące się w lewym dolnym rogu panelu sterowania.



2. Wyjąć zabezpieczenie blokujące drzwi i przechowywać je w bezpiecznym miejscu.

3. Wyjąć zabezpieczenie blokujące drzwi przed dziećmi, a następnie z powrotem wkręcić obie śruby w otwór panelu sterowania.



- ⚠ Ostrzeżenie!** Zachować ostrożność, aby nie porysować panelu sterowania.

Codzienna użytkowanie

- ⚠ Ostrzeżenie!** Należy przeczytać sekcje dotyczące bezpieczeństwa.














Korzystanie z menu

1. W trybie czuwania naciskać przycisk „☐”, aby wybrać tryb pracy.
2. Obrócić **pokrętko**, aby ustawić temperaturę pieczenia.
3. Nacisnąć przycisk „⌚”.
4. Obrócić **pokrętko**, aby wybrać czas pieczenia.
5. Nacisnąć przycisk „▶||” pokrętkła, aby rozpocząć pieczenie.

Ustawienie czasu nie jest obowiązkowe.

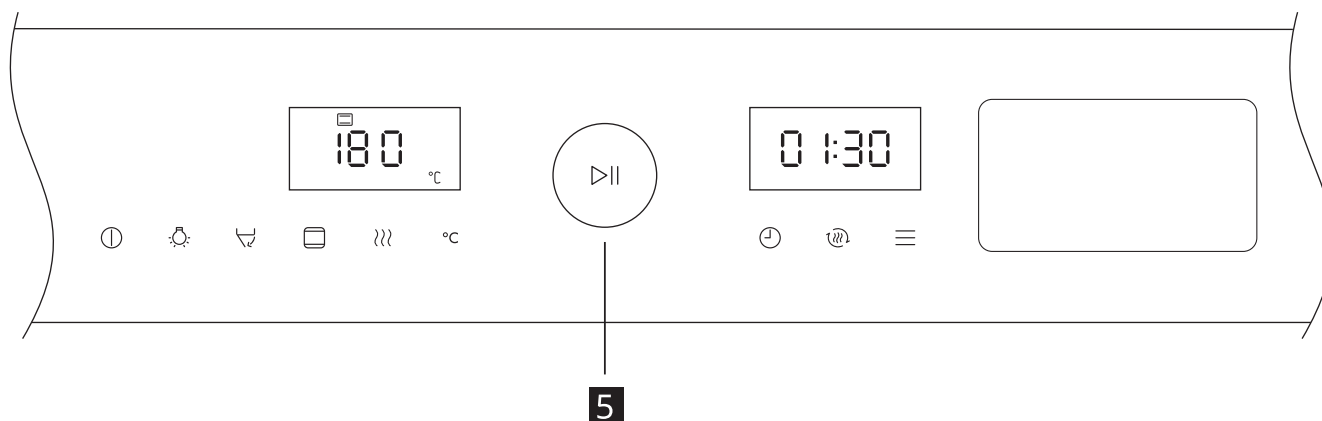
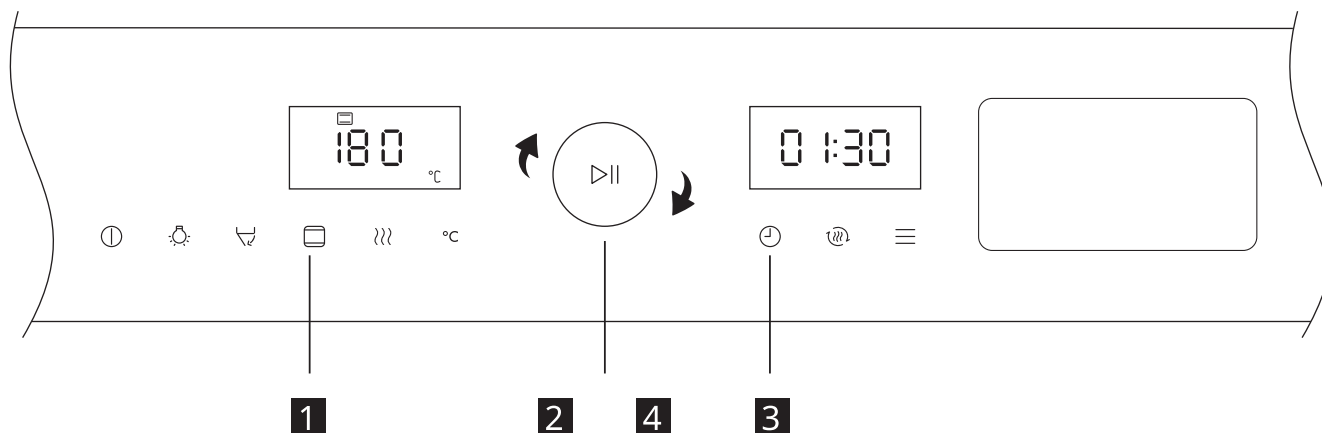
Przegląd menu

Menu główne

| Tryb | Opis trybu |
|---|--|
|  Zwykły | Jednoczesne działanie górnej i dolnej grzałki idealnie nadaje się do pieczenia dużych ciast. Zakres ustawienia temperatury wynosi od 30 do 250°C. |
|  Konwekcyjny | W trybie konwekcyjnym wentylator włączany jest automatycznie, zapewniając równomierne rozprowadzenie ciepła podczas pieczenia jedno- lub wielowarstwowego. Szczególnie zalecany do pieczenia potraw, które powinny być równomiernie opieczone. Zakres ustawienia temperatury wynosi od 50 do 250°C. |
|  Zwykły + wentylator | Połączenie wentylatorów i grzałek zapewnia bardziej równomierne rozprowadzenie ciepła, co skutkuje oszczędnością energii: do 30–40%. Zakres ustawienia temperatury wynosi od 50 do 250°C. |
|  Kratka wentylacyjna | Do niewielkich porcji żywności. Umieścić żywność w środkowej części komory piekarnika. Zakres ustawienia temperatury wynosi od 150 do 250°C. |
|  Podwójny grill + wentylator | Opiekanie płaskich porcji żywności. Równomierne rozprowadzenie ciepła, obie grzałki górne działają jednocześnie. Zakres ustawienia temperatury wynosi od 50 do 250°C. |
|  Podwójny grill | Opiekanie niewielkich, płaskich porcji żywności. Obie grzałki górne działają jednocześnie. Zakres ustawienia temperatury wynosi od 150 do 250°C. |
|  Pizza | Pieczenie pizzy. Zakres ustawienia temperatury wynosi od 50 do 250°C. |
|  Grzałka dolna | Opiekanie spodów płaskich porcji żywności. Zakres ustawienia temperatury wynosi od 30 do 200°C. |
|  ECO | Pieczenie energooszczędne. Zakres ustawienia temperatury może mieścić się w przedziale od 140 do 240°C. |
|  Rozmrażanie | Rozmrażanie zamrożonej żywności. |
|  Wyrastanie ciasta | Fermentacja ciasta lub jogurtu. Zakres ustawienia temperatury wynosi od 30 do 45°C. |
|  Suszenie | Służy do wysuszenia komory piekarnika i zapobiega rozwojowi bakterii. |
|  Odkamienianie | Do pojemnika na wodę wsypać kwasek cytrynowy, aby usunąć kamień z przewodów. |

Codzienne użytkowanie

1. W trybie czuwania naciskać przycisk „☐”, aby wybrać tryb pracy.
2. Obrócić **pokrętkę**, aby ustawić temperaturę pieczenia.
3. Nacisnąć przycisk „⌚”.
4. Obrócić **pokrętkę**, aby wybrać czas pieczenia.
5. Nacisnąć przycisk „▶||” pokrętki, aby rozpocząć pieczenie.



Ustawienie czasu nie jest obowiązkowe.

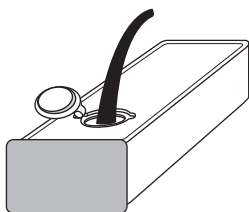
Korzystanie z pojemnika na wodę

Umieszczając pojemnik na wodę w gnieździe pojemnika, upewnić się, że pojemnik został całkowicie wsunięty.

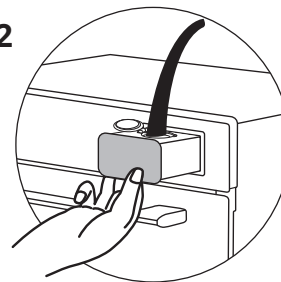
Po zakończeniu obróbki termicznej usunąć wodę pozostałą w pojemniku i wytrzeć go do sucha, aby zapobiec gromadzeniu się bakterii.

Gdy używana jest funkcja pary i automatyczne menu, należy wcześniej wlać do pojemnika filtrowaną wodę.

sposób 1



sposób 2



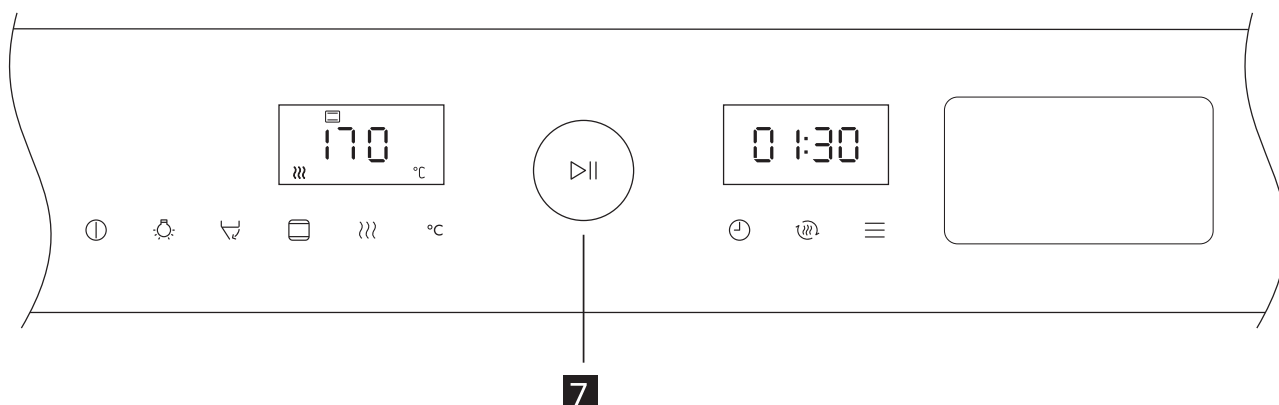
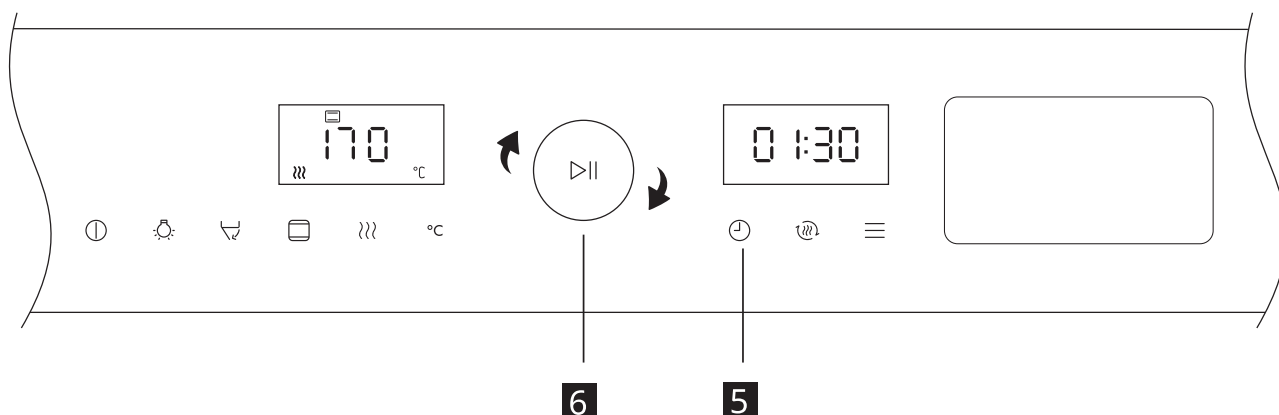
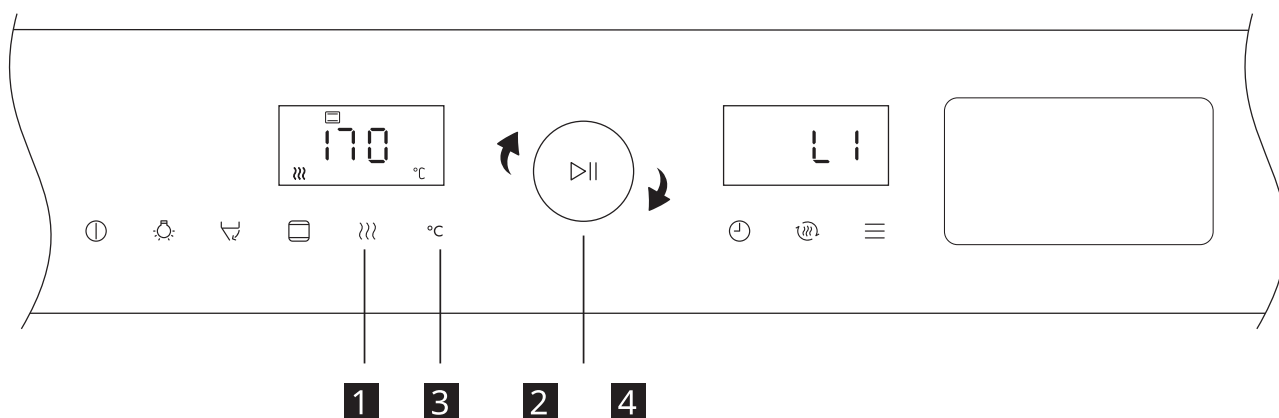
1. Nacisnąć przycisk „☑”, aby wyjąć cały pojemnik na wodę, otworzyć gumową zatyczkę i wlać wodę.
2. Nacisnąć przycisk „☑”, aby wysunąć pojemnik na wodę, otworzyć gumową zatyczkę i wlać wodę.

Funkcja usuwania kamienia kotłowego







1. Nacisnąć przycisk „☑”, aby wyjąć pojemnik na wodę, wlać do niego wodę i dodać połowę opakowania kwasu cytrynowego. Umieścić pojemnik na wodę w urządzeniu.
2. W trybie czuwania nacisnąć przycisk „☐”, aby wybrać funkcję usuwania kamienia kotłowego, i nacisnąć pokrętkę, aby rozpocząć.
3. Gdy czas zostanie odliczony do wskazania „08:00 min”, wyjąć pojemnik, wlać do niego wodę i umieścić w urządzeniu. Nacisnąć pokrętkę, aby wznowić pracę.

Funkcja pary

1. Nacisnąć przycisk „☁”, aby wybrać tryb pracy z użyciem pary.
2. Obrócić **pokrętko**, aby ustawić temperaturę pieczenia.
3. Nacisnąć przycisk „°C”, aby przejść do regulacji ilości pary.
4. Obrócić **pokrętko**, aby wybrać intensywność pary (L1-L3 ilość pary zwiększa się).
5. Nacisnąć przycisk „⌚”, aby przejść do trybu regulacji czasu pieczenia.
6. Obrócić pokrętko, aby wybrać czas pracy piekarnika.
7. Nacisnąć przycisk „▶||” pokrętki, aby rozpocząć pieczenie.






Tryb pracy z funkcją wspomagania parą

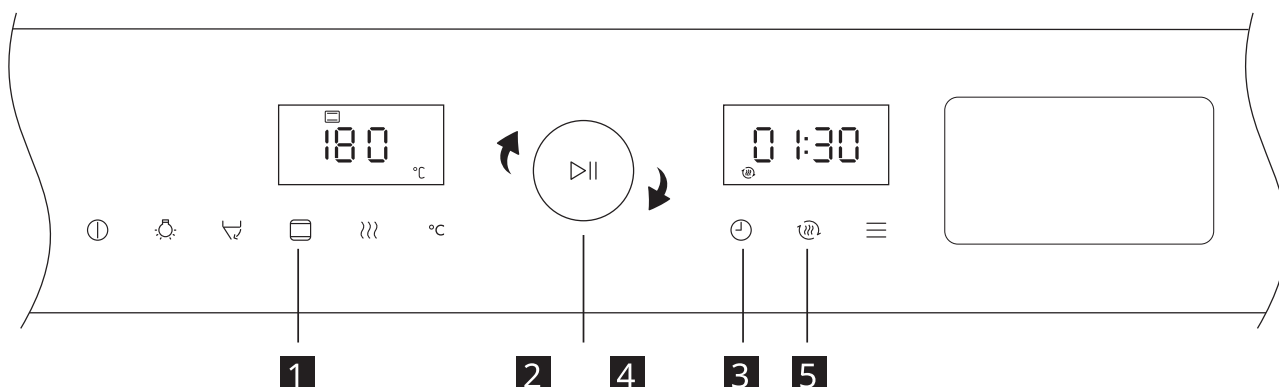
| Tryb | Opis trybu |
|---|---|
|  Zwykły | Równocześnie działają grzałki górne i dolne, co doskonale sprawdza się podczas pieczenia większych ciast. Wspomaganie parą umożliwia uzyskanie bardziej miękkiego wnętrza i bardziej chrupiącej skórki. Zakres regulacji temperatury: 30–250°C. Dostępne ustawienia poziomu pary to L1–L3. |
|  Konwekcyjny | W trybie konwekcyjnym wentylator włączany jest automatycznie, zapewniając równomierne rozprowadzenie ciepła podczas pieczenia jedno- lub wielowarstwowego. Idealny do pieczenia żywności, gdy zależy nam na równomiernym wybarwieniu. Wspomaganie parą umożliwia uzyskanie bardziej miękkiego wnętrza i bardziej chrupiącej skórki. Zakres regulacji temperatury: 50–250°C. Dostępne ustawienia poziomu pary to L1–L3. |
|  Zwykły + wentylator | Połączenie wentylatorów i grzałek zapewnia bardziej równomierne rozprowadzenie ciepła, co skutkuje oszczędnością energii: do 30–40%. Wspomaganie parą umożliwia uzyskanie bardziej miękkiego wnętrza i bardziej chrupiącej skórki. Zakres regulacji temperatury: 50–250°C. Dostępne ustawienia poziomu pary to L1–L3. |
|  Kratka wentylacyjna | Do niewielkich porcji żywności. Umieścić żywność w środkowej części komory piekarnika. Wspomaganie parą umożliwia uzyskanie bardziej miękkiego wnętrza i bardziej chrupiącej skórki. Zakres regulacji temperatury: 150–250°C. Ustawienia poziomu pary to L1–L3. |
|  Grzałka dolna | Opiekanie spodów płaskich porcji żywności. Wspomaganie parą umożliwia uzyskanie bardziej miękkiego wnętrza i bardziej chrupiącej skórki. Zakres regulacji temperatury: 30–200°C. Ustawienia poziomu pary to L1–L3. |
|  Czyszczenie parowe | Łatwe czyszczenie komory. Czas trwania: 5 minut. |

Szybkie rozgrzewanie

Wstępne rozgrzewanie może być stosowane w następujących trybach pracy:



1. W trybie czuwania nacisnąć przycisk „”, aby wybrać tryb pracy.
2. Obrócić **pokrętkę**, aby ustawić temperaturę pieczenia.
3. Nacisnąć przycisk „”.
4. Obrócić **pokrętkę**, aby wybrać czas pieczenia.
5. Nacisnąć przycisk „”, aby rozpocząć rozgrzewanie wstępne.



Uwaga

- Sygnał dźwiękowy informuje o zakończeniu rozgrzewania. Należy wtedy otworzyć drzwiczki piekarnika, umieścić w nim produkty i zamknąć drzwiczki, aby rozpocząć obróbkę.
- Podczas rozgrzewania nie należy umieszczać w komorze produktów żywnościowych.

Menu trybu automatycznego

1. Nacisnąć przycisk „☰”, aby przejść do interfejsu wyboru menu.
2. Obrócić **pokrętkę**, aby wybrać menu (A01–A18).
3. Nacisnąć przycisk „▶||” pokrętki, aby rozpocząć pieczenie.

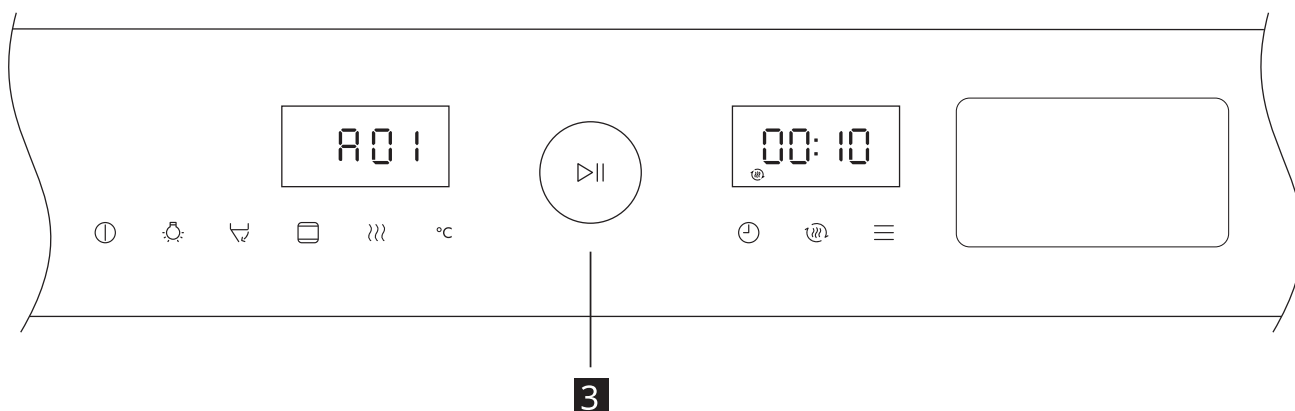
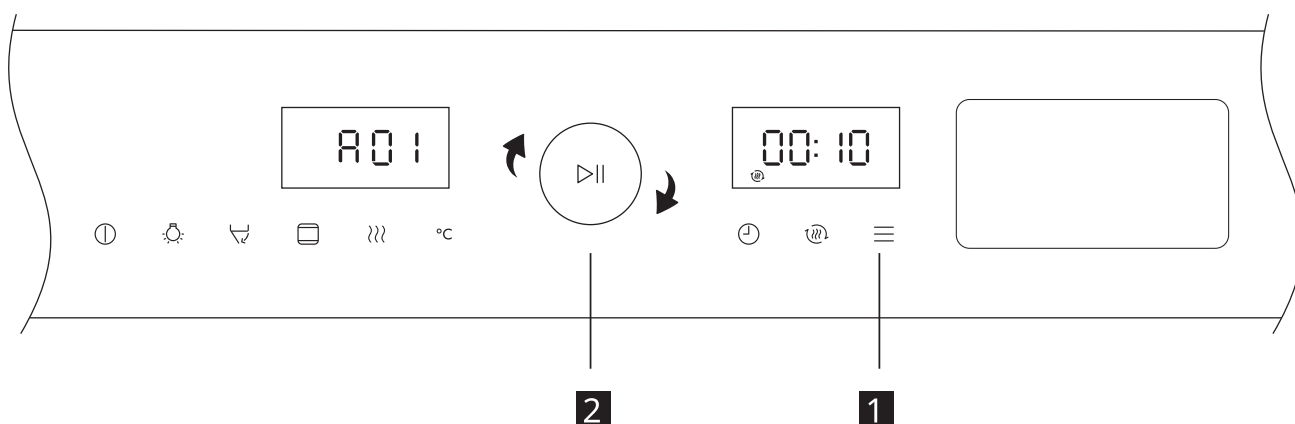




















Tabela menu automatycznego

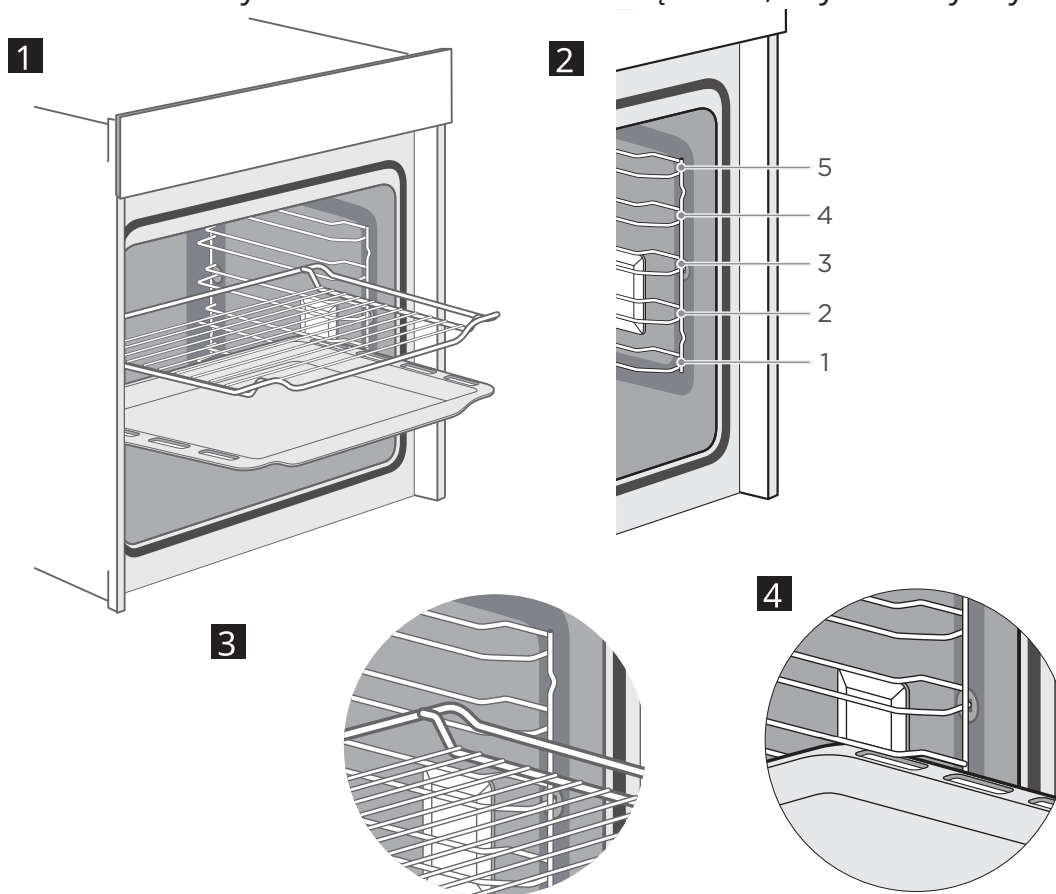
| Wyświetlacz | Menu | Tryb lub temperatura | Czas | Rozgrzewanie wstępne |
|-------------|--|--|--------|----------------------|
| A01 | Pieczone żeberka wołowe |  250°C | 4 min | TAK |
| A02 | Stek wołowy z czarnym pieprzem |  250°C | 8 min | TAK |
| A03 | Lekkie ciasto |  150°C | 50 min | TAK |
| A04 | Czerwone babeczki |  160°C | 35 min | TAK |
| A05 | Pieczone wieprzowe kotlety z kostką po francusku |  200°C | 50 min | TAK |
| A06 | Włoskie ciasto z owocami (20 cm) |  190°C | 22 min | TAK |
| A07 | Ptysie |  190°C | 24 min | TAK |
| A08 | Pieczony dorsz |  250°C | 8 min | TAK |
| A09 | Pieczone skrzydełka z kurczaka |  L1 230°C | 25 min | TAK |
| A10 | Pieczone żeberka wieprzowe |  L1 200°C | 25 min | Brak |
| A11 | Pieczona sajra |  L1 220°C | 14 min | TAK |
| A12 | Pieczony cały kurczak |  L1 200°C | 45 min | TAK |
| A13 | Pieczeń wieprzowa |  L1 180°C | 50 min | TAK |
| A14 | Kotlet jagnięcy po francusku |  L1 220°C | 25 min | TAK |
| A15 | Golonka wieprzowa po francusku |  L1 230°C | 80 min | Brak |
| A16 | Sernik |  L1 160°C | 55 min | TAK |
| A17 | Placek z czekoladą i żurawiną |  L1 180°C | 25 min | TAK |
| A18 | Ciasto orzechowe |  L1 190°C | 30 min | TAK |

Umieszczanie akcesoriów

W komorze jest pięć poziomów umieszczania tac. Poziomy tac ponumerowano w kolejności od dołu do góry. Blachy można wysuwać z urządzenia do połowy bez ryzyka przechylenia się naczyń.

Uwagi

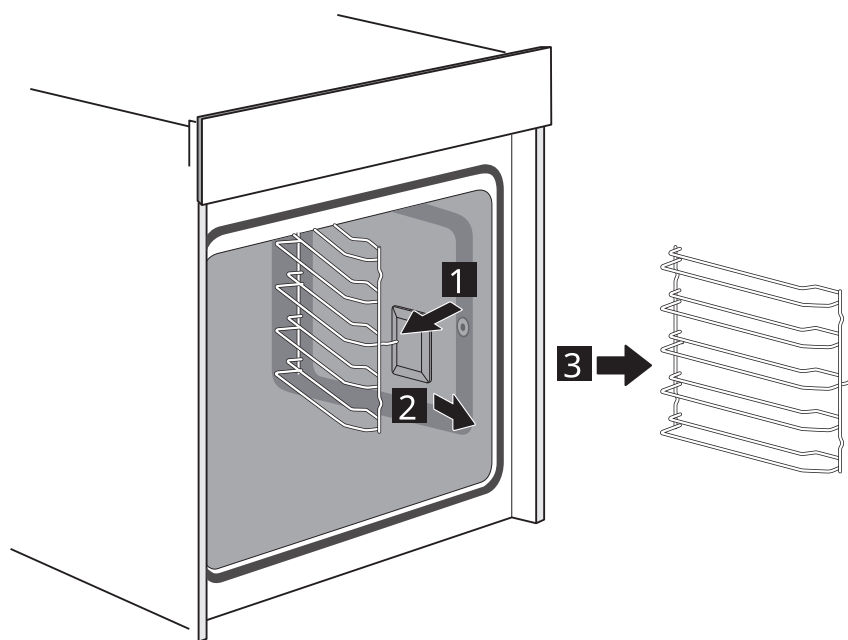
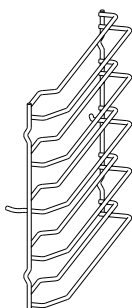
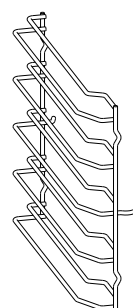
1. Zawsze sprawdzać, czy akcesoria są umieszczane w komorze we właściwej orientacji.
2. Akcesoria należy całkowicie wsuwać do urządzenia, aby nie dotykały drzwiczek.



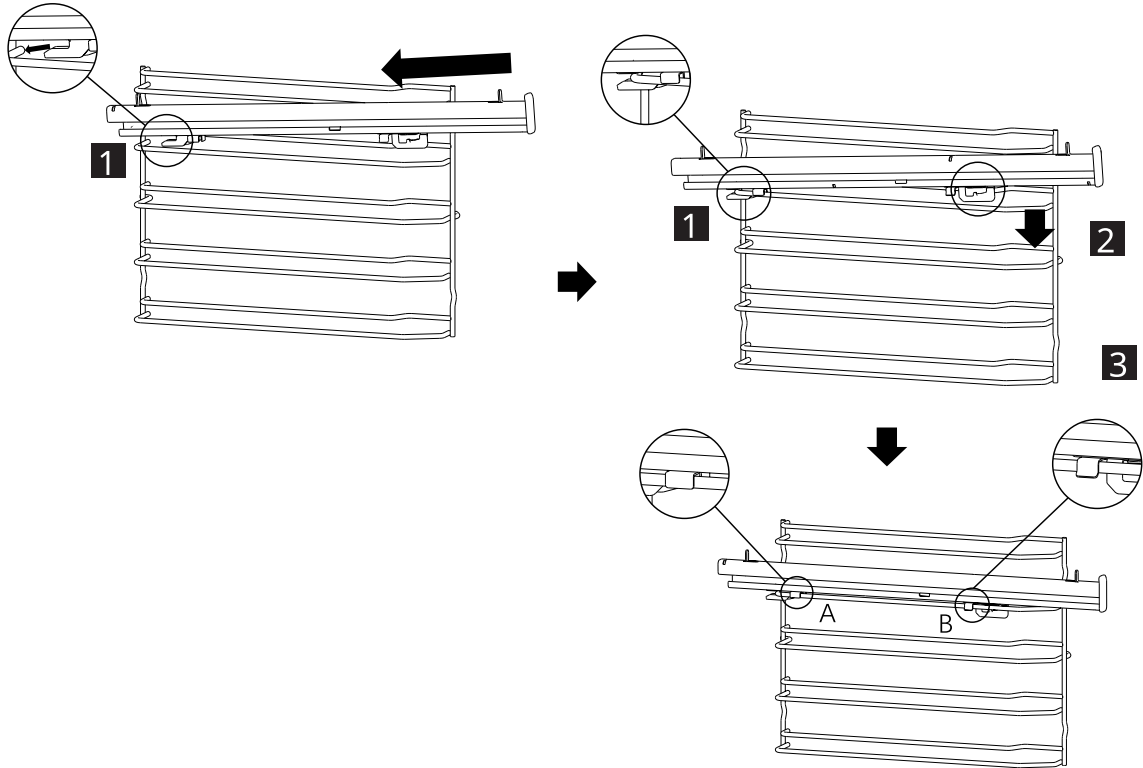
Szyny

Aby dokładnie wyczyścić szyny, należy wyjąć z urządzenia tace/ruszty. Dzięki temu możliwe będzie zachowanie doskonałego wyglądu urządzenia i jego funkcjonalności przez długie lata.

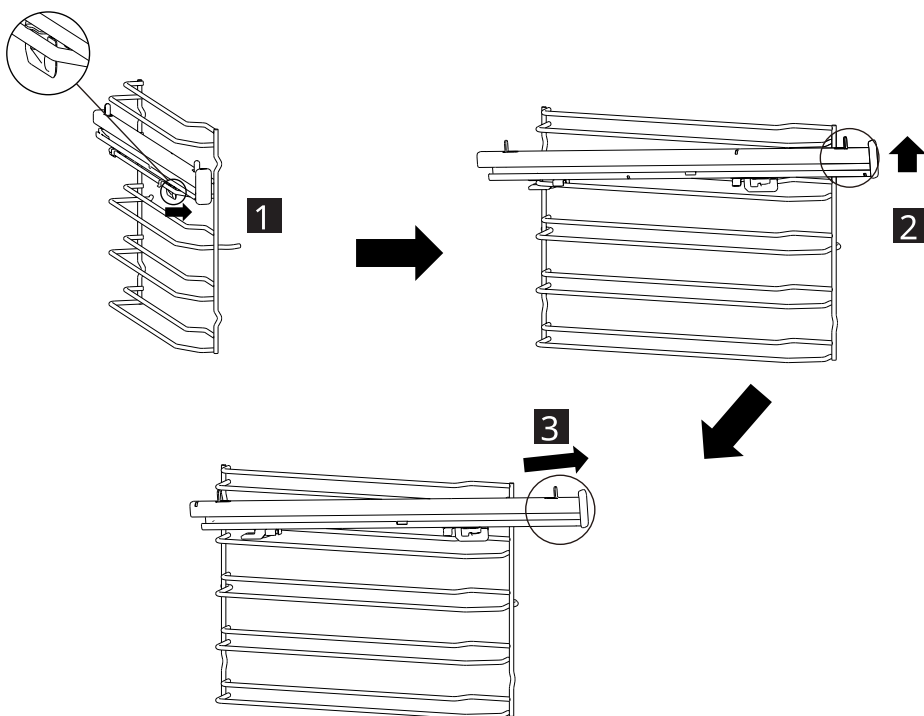
1. Pociągnąć przednią część bocznej szyny poziomo w kierunku przeciwległej ścianki, do wysunięcia się elementu **1**. Następnie można wyjąć szyny, jak pokazano na obrazku.
2. Umieścić boczne szyny w komorze, rozpoczynając od tylnej części, którą należy odpowiednio umieścić w otworze, a następnie umieścić przednią część **1** w otworze.

**L****R**

Mocowanie prowadnic teleskopowych



Wymywanie prowadnic teleskopowych



Wskazówki i porady

Zalecenia dotyczące obróbki termicznej

Na czas rozgrzewania dobrze jest wyjąć tace i ruszty z komory piekarnika, aby maksymalnie skrócić czas rozgrzewania.

W piekarniku jest pięć poziomów umieszczania tac. Poziomy liczone są od dołu komory.

Piekarnik posiada specjalny układ, który zapewnia cyrkulację powietrza i wtórny obieg pary. Dzięki zastosowanemu systemowi możliwe jest wspomaganie procesu obróbki parą w celu uzyskania miękkiego wnętrza i chrupiącej skórki. Maksymalnie skracany jest ponadto czas obróbki i zużycie energii.

Podczas obróbki wilgoć może się skraplać na elementach piekarnika i szklanych drzwiczkach. Podczas otwierania drzwiczek należy ustawiać się możliwie jak najdalej od piekarnika.

Po ostygnięciu piekarnika należy go wyczyścić miękką ściereczką.

Pieczenie ciast

Nie otwierać drzwiczek przed upłynięciem 3/4 przewidzianego czasu pieczenia.

Jeżeli równocześnie używane są dwie tace do pieczenia, należy pozostawić między nimi jeden wolny poziom.


Obróbka mięsa i ryb

Bardzo tłuste potrawy należy umieszczać w bardzo głębokich naczyniach, aby uniknąć powstawania w piekarniku plam, które mogą być trwałe.

Odstawić mięso na około 15 minut po pieczeniu a przed krojeniem, aby zapobiec wycieknięciu soków.

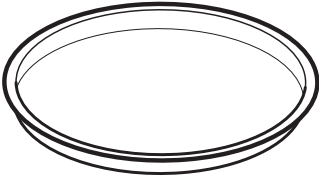
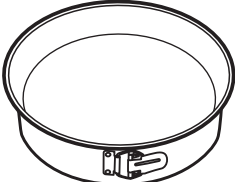

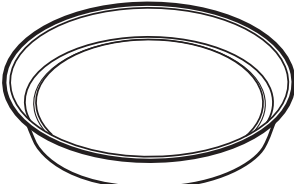
Aby zapobiec pojawianiu się dymu w piekarniku podczas pieczenia, należy włączyć do głębokiej tacy nieco wody. Aby zapobiec kondensacji dymu, dolewać wody, gdy wyparuje.

Pieczenie z wilgotnym termoobiegiem

 Aby uzyskać najlepsze rezultaty, kierować się sugestiami z poniższej tabeli.

Pieczenie z wilgotnym termoobiegem – zalecane akcesoria

Stosować ciemne, nieodblaskowe foremki i naczynia. Takie naczynia lepiej absorbują ciepło niż naczynia o jasnym kolorze i odblaskowym wykończeniu.

| Akcesoria | Rozmiar | Rysunek |
|--|------------------------------|---|
| Forma do pizzy, ciemna, nieodblaskowa | Średnica 28 cm |  |
| Forma do pieczenia, ciemna, nieodblaskowa | Średnica 26 cm |  |
| Naczynia do zapiekania, ceramiczne | Średnica 8 cm, wysokość 5 cm |  |
| Błazka o płaskim dnie, ciemna, nieodblaskowa | Średnica 28 cm |  |

Informacje dla instytutów badawczych

Testy zgodne z IEC 60350-1.

Konserwacja i czyszczenie

⚠ Ostrzeżenie! Należy przeczytać sekcje dotyczące bezpieczeństwa.

Uwagi dotyczące czyszczenia

| | |
|------------------------------|---|
| Środki czyszczące | Czyścić przednią powierzchnię piekarnika miękką szmatką i ciepłą wodą z łagodnym detergentem. |
| | Powierzchnie metalowe czyścić środkiem czyszczącym. |
| | Zabrudzenia usuwać łagodnym detergentem. |
| Codzienne użytkowanie | Komorę należy czyścić po każdym użyciu. Nagromadzony tłuszcz lub inne resztki mogą wywołać pożar. |
| | Wilgoć może się skraplać na elementach piekarnika i szklanych elementach drzwiczek. Aby ograniczyć zjawisko skraplania, włączyć piekarnik na 10 minut przed rozpoczęciem pieczenia. Nie pozostawiać żywności w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Wysuszyć komorę miękką szmatką po każdym użyciu. |
| Akcesoria | Wyczyścić wszystkie akcesoria po każdym użyciu i pozostawić je do wyschnięcia. Użyć miękkiej szmatki i ciepłej wody z łagodnym detergentem. Nie czyścić akcesoriów w zmywarce. |
| | Nie czyścić naczyń z powłoką zapobiegającą przywieraniu za pomocą ściernych środków czyszczących ani narzędzi o ostrych krawędziach. |

Drzwiczki urządzenia

Dzięki właściwej pielęgnacji i czyszczeniu możliwe będzie zachowanie doskonałego wyglądu urządzenia i jego funkcjonalności przez długie lata. W niniejszej sekcji omawiamy zdejmowanie i czyszczenie drzwiczek urządzenia.

Aby ułatwić sobie czyszczenie i zdjąć panele drzwiczek, należy zdjąć drzwiczki z urządzenia. Każdy z zawiasów drzwiczek urządzenia ma dźwignię blokującą.

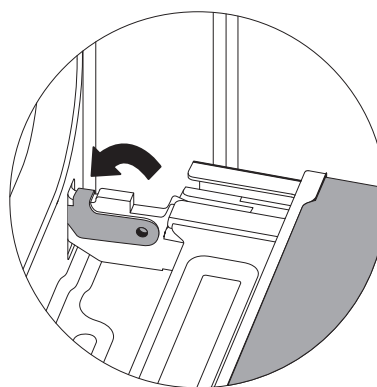
Gdy dźwignie blokujące są zamknięte, drzwiczki są zabezpieczone. Nie da się ich zdjąć.

Gdy dźwignie blokujące są otwarte w celu zdjęcia drzwiczek, zablokowane są zawiasy.

Dzięki czemu nie zamkną się samoczynnie.



odblokowany



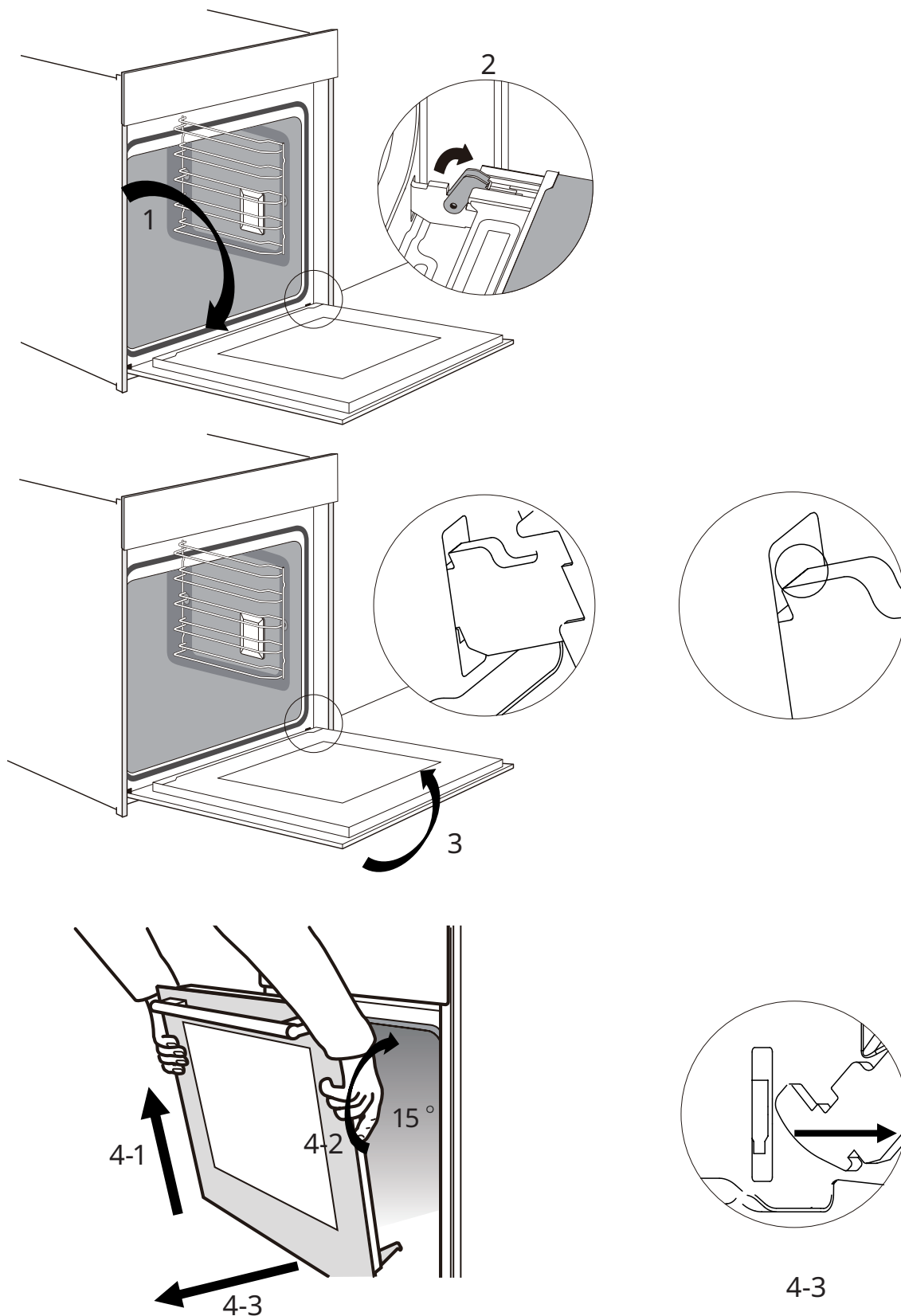
zablokowany

Ostrzeżenie – ryzyko obrażeń ciała!

1. Gdy zawiasy nie są zablokowane, może dojść do ich gwałtownego zamknięcia się. Upewnić się, że dźwignie blokujące są zawsze całkowicie zamknięte lub całkowicie otwarte, gdy drzwiczki urządzenia będą zdejmowane.
2. Zawiasy na drzwiczkach urządzenia przemieszczają się podczas otwierania i zamykania drzwiczek i mogą spowodować przytrzaśnięcie. Nie zbliżać rąk do zawiasów.

Zdejmowanie drzwiczek urządzenia

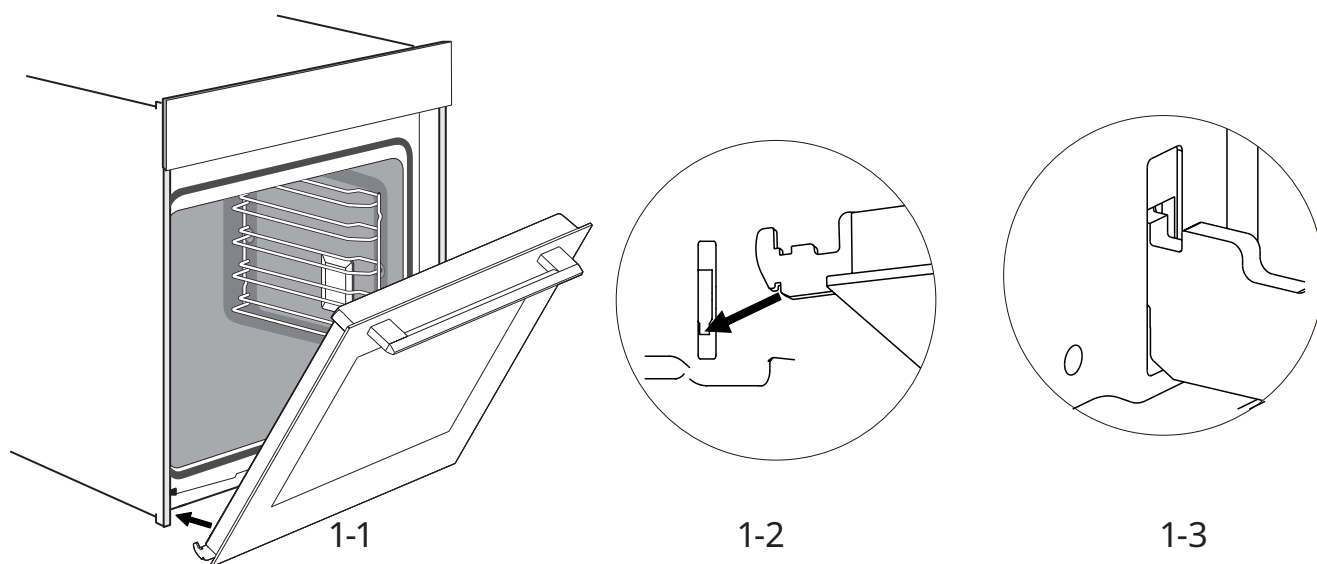
1. Całkowicie otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Otworzyć obie dźwignie blokujące, po prawej i lewej stronie.
3. Zamknąć drzwiczki urządzenia do ogranicznika.
4. Chwycić drzwiczki obiema dłońmi, po lewej i prawej stronie, i wyciągnąć je do góry.



Zakładanie drzwiczek urządzenia

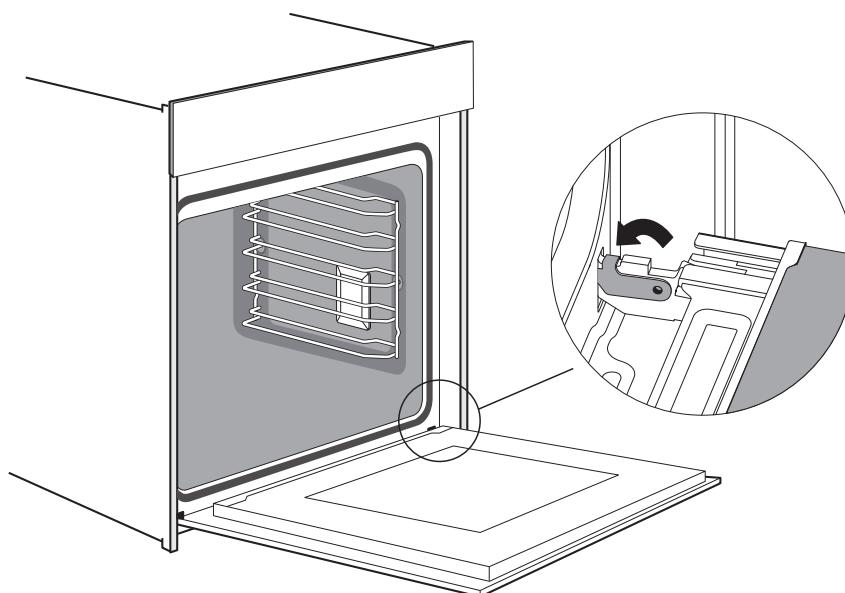
Założyć drzwiczki, wykonując procedurę zdejmowania w odwrotnej kolejności.

1. Założyć zawiasy, upewnić się, że oba zawiasy znajdują się precyzyjnie w miejscu otworu montażowego w przednim panelu, jak pokazano poniżej.



Uwaga: Jeżeli daje się wyczuć opór, należy sprawdzić, czy zawiasy zostały prawidłowo włożone do otworów.

2. Całkowicie otworzyć drzwiczki urządzenia. Następnie zamknąć dźwignie obu zawiasów.



Uwaga: Drzwiczek nie da się otworzyć całkowicie, jeżeli zawiasy zostały nieprawidłowo umieszczone.

3. Zamknij drzwi.

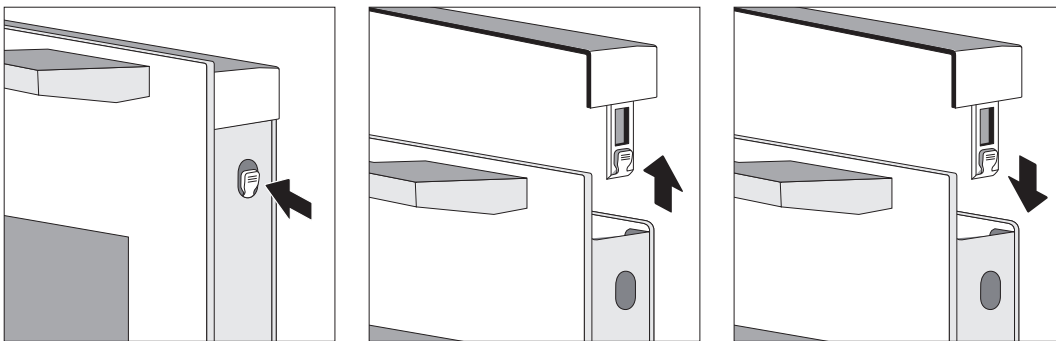
Uwaga: Gorąco zachęcamy do sprawdzenia po raz kolejny, czy drzwiczki znalazły się we właściwym położeniu.

Zdejmowanie pokrywy drzwiczek

Może dojść do odbarwienia plastikowej wkładki pokrywy drzwi. Aby przeprowadzić dokładne czyszczenie, można zdjąć pokrywę.

Zdjąć drzwiczki urządzenia, jak opisano powyżej.

1. Nacisnąć z prawej i lewej strony pokrywy.
2. Zdjąć pokrywę.
3. Po zdjęciu pokrywy drzwiczek zdjęcie pozostałych elementów drzwiczek jest bardzo łatwe, dzięki czemu można wszystko dokładnie wyczyścić. Po zakończeniu czyszczenia drzwiczek urządzenia założyć pokrywę na miejsce i nacisnąć ją, aby zatrzasnęła się na miejscu.
4. Założyć drzwiczki urządzenia i zamknąć je.



Przeostroga!

Pokrywę można zdjąć również z w pełni otwartych drzwiczek prawidłowo zainstalowanych na urządzeniu.

1. Zdjęcie pokrywy drzwiczek oznacza usunięcie wsparcia dla środkowej szyby drzwiczek urządzenia. Swobodnie przemieszczająca się szyba może spowodować obrażenia ciała.
2. Zdjęcie pokrywy drzwiczek i wewnętrznej szyby oznacza znaczną redukcję masy drzwiczek. W takiej sytuacji zawiasy mogą się łatwiej przemieszczać i spowodować przytrzaśnięcie podczas zamykania drzwiczek. Nie zbliżać rąk do zawiasów.

Ze względu na dwie powyższe uwagi nie zalecamy zdejmowania pokrywy drzwiczek, jeżeli drzwiczki nie zostały zdjęte z urządzenia. Uszkodzenia powstałe podczas nieprawidłowej obsługi nie są objęte gwarancją.

Co zrobić, gdy...

⚠ Ostrzeżenie! Należy przeczytać sekcje dotyczące bezpieczeństwa.

Co zrobić, gdy...

| Błąd | Przyczyna | Uwagi/rozwiązania |
|--|---|--|
| Urządzenie nie działa. | Awaria bezpiecznika. | Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce z wyłącznikami różnicowoprądowymi. |
| | Brak zasilania. | Sprawdzić, czy działa oświetlenie w kuchni lub inne kuchenne urządzenia. |
| Pokręta wypadły z gniazd panelu sterowania. | Pokręta zostały przypadkowo odłączone. | Można zdjąć pokręta. Należy je następnie umieścić w gniazdach na panelu sterowania i wcisnąć je, aby się zablokowały na miejscu i aby można było je obracać. |
| Obracanie pokręteł sprawia trudność. | Pod pokręta dostały się zanieczyszczenia. | Można zdjąć pokręta. Aby odłączyć pokręta, należy je wyjąć z gniazd. Można również nacisnąć zewnętrzną krawędź pokręteł, aby je pochylić, co ułatwia wyjęcie. Ostrożnie wyczyścić pokręta za pomocą szmatki i wody z mydłem. Wysuszyć miękką szmatką. Nie używać ostrych ani ściernych materiałów. Nie namaczać ani nie myć w zmywarce. Nie wyjmować pokręteł zbyt często, aby nie uszkodzić ich gniazd. |
| Wentylator nie działa cały czas w trybie: „pieczenie z termoobiegiem” | | Urządzenie działa prawidłowo: zadaniem wentylatora jest zapewnienie możliwie najlepszej dystrybucji ciepła i największej wydajności piekarnika. |
| Po zakończeniu pieczenia emitowany jest dźwięk, a w pobliżu panelu sterowania wyczuwalny będzie podmuch powietrza. | | Wentylator chłodzący nadal działa, aby zapobiec nagromadzeniu się dużej ilości wilgoci w komorze i aby ostudzić piekarnik dla wygody użytkownika. Wentylator chłodzący wyłączy się automatycznie. |
| Potrawa nie jest całkowicie upieczona po upłygnięciu czasu podanego w przepisie. | | Ustawiono temperaturę inną niż w przepisie. Sprawdzić ustawioną temperaturę. Zastosowano inne ilości składników niż podano w przepisie. Sprawdzić przepis. |

| | |
|-----------------------------|--|
| Nierównomierne zbrązowienie | Ustawiono zbyt wysoką temperaturę lub wybrano nieoptymalny poziom w piekarniku. Ponownie sprawdzić przepis i ustawienia. Rodzaj powierzchni, kolor lub materiał, z którego wykonane jest naczynie wybrane do pieczenia, nie są idealne do wybranej funkcji piekarnika. Gdy wykorzystywane jest Kratka wentylacyjna, na przykład w trybie „górną i dolną grzałką”, należy stosować naczynia matowe, w ciemnym kolorze i lekkie. |
| Lampa nie włącza się | Należy wymienić źródło światła. |

Dane techniczne

Dane techniczne

| | | |
|----------------------------------|----------------------|--------|
| Wymiary (wewnętrzne) | Szerokość | 503 mm |
| | Wysokość | 353 mm |
| | Głębokość | 386 mm |
| Powierzchnia blachy do pieczenia | 1159 cm ² | |
| Górna grzałka | 900 W | |
| Dolna grzałka | 1500 W | |
| Grill | 1300 W | |
| Pierścień | 1800 W | |
| Łączna moc | 3150 W | |
| Napięcie | 220 - 240 V~ | |
| Częstotliwość | 50-60 Hz | |
| Liczba funkcji | 14 | |

Wydajność energetyczna

Informacje na temat produktu oraz karta informacyjna produktu*


| | |
|---|-------------------|
| Nazwa dostawcy | IKEA |
| Model | MÅGEBO 905-570-61 |
| Wskaźnik wydajności energetycznej | 76,9 |
| Klasa wydajności energetycznej | A+ |
| Zużycie energii przy standardowej ilości pieczonej żywności, tryb konwencjonalny | 1.02kWh |
| Zużycie energii przy standardowej ilości pieczonej żywności, tryb z termoobiegiem | 0.65kWh |
| Liczba komór | 1 |
| Źródło ciepła | Prąd elektryczny |
| Pojemność | 72 l |
| Rodzaj piekarnika | Do zabudowy |
| Masa | 43,5 kg |


* Dla krajów Unii Europejskiej zgodnie z dyrektywami UE 65/2014 i 66/2014.
Dla Białorusi w myśl STB 2478-2017, załącznik G; STB 2477-2017, załączniki A i B.

Klasa wydajności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – domowe elektryczne urządzenia do gotowania – część 1: kuchenki, piekarniki, piekarniki parowe i grille – sposoby mierzenia wydajności.

Ochrona środowiska

Należy zapewnić recykling materiałów oznaczonych symbolem . Aby opakowanie zostało przekazane do recyklingu, należy umieścić je w odpowiednim pojemniku na odpady. Recykling zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych ułatwia ochronę środowiska naturalnego i zdrowia

ludzi. Urządzeń oznaczonych symbolem  nie wolno utylizować razem z odpadami komunalnymi. Należy przekazać urządzenie do lokalnego zakładu recyklingu lub skontaktować się z lokalnym urzędem administracji publicznej.

Gwarancja IKEA

Ile trwa okres gwarancyjny IKEA?

Gwarancja obowiązuje przez **5 lat** od daty zakupu urządzenia w sklepie IKEA. Aby potwierdzić zakup, należy okazać oryginał paragonu lub faktury. Wykonywanie napraw gwarancyjnych nie powoduje przedłużenia okresu gwarancyjnego.

Kto wykonuje usługi serwisowe?

Podmiot świadczący usługi na rzecz IKEA zapewnia serwis we własnych siedzibach lub przez sieć autoryzowanych partnerów serwisowych.

Jaki jest zakres gwarancji?

Niniejsza gwarancja obejmuje wady urządzenia w zakresie wykonania lub materiałów, wykryte od dnia jego zakupu w sklepie IKEA. Gwarancja dotyczy tylko użytku domowego. Wyjątki od powyższej zasady określono w rozdziale „Czego nie obejmuje niniejsza gwarancja?”. W okresie gwarancyjnym producent ponosi koszty usunięcia wad urządzenia, związane na przykład z naprawą, wymianą części, robocizną lub przejazdami jego personelu, pod warunkiem, że może uzyskać dostęp do urządzenia bez konieczności ponoszenia wyjątkowych kosztów. Są to warunki obowiązywania dyrektywy UE (nr 99/44/WE) i odpowiednich przepisów miejscowych. Wymienione części są własnością IKEA.

Jakie działania IKEA podejmuje w celu usunięcia zgłoszonych wad urządzenia?

Firma świadcząca usługi na rzecz IKEA sprawdzi urządzenie i ustali, czy naprawa zostanie dokonana w ramach gwarancji. Jeżeli uprawnienia gwarancyjne zostaną zweryfikowane pozytywnie, firma świadcząca usługi na rzecz IKEA naprawi wadliwe urządzenie lub wymieni je we własnym zakresie na takie samo lub równoważne urządzenie.

Czego nie obejmuje niniejsza gwarancja?

- Naturalne zużycie.
- Uszkodzenia wynikające z umyślnego szkodliwego działania, zaniedbania, ignorowania zaleceń producenta, nieprawidłowej instalacji, podłączenia do sieci elektrycznej o nieodpowiednich parametrach, reakcji chemicznych lub elektrochemicznych albo działania rdzy, korozji lub wody, takie jak uszkodzenia spowodowane przez zbyt wysoką twardość wody doprowadzanej do urządzenia lub nietypowe warunki otoczenia.
- Materiały eksploatacyjne, takie jak baterie i żarówki.
- Wady części нефunkcyjnych i dekoracyjnych, które nie wpływają na użytkowanie urządzenia, takie jak rysy i przebarwienia.
- Przypadkowe uszkodzenia spowodowane przez obce ciała lub substancje albo czyszczenie lub udrażnianie filtrów, przewodów odpływowych lub szuflad na detergent.

- Uszkodzenia części wykonanych ze szkła ceramicznego, akcesoriów, koszyków na naczynia i sztucce, przewodów dopływowych i odpływowych, uszczelek, lamp oraz ich pokryw, wyświetlaczy, pokręteł, obudów oraz ich elementów. Nie dotyczy to uszkodzeń wynikających ewidentnie z wad wykonania urządzenia.
- Usterki, których nie potwierdzono podczas wizyty technika.
- Uszkodzenia wynikające z napraw, które nie zostały wykonane przez serwis wyznaczony przez IKEA lub autoryzowanego partnera serwisowego IKEA, albo użycia nieoryginalnych części zamiennych.
- Uszkodzenia wynikające z instalacji nieprawidłowej lub niezgodnej ze specyfikacjami.
- Użytkowanie urządzenia w środowisku innym niż domowe to znaczy użycie go do celów komercyjnych.
- Uszkodzenia podczas transportu. Jeżeli nabywca transportuje urządzenie do swojego miejsca zamieszkania lub innej lokalizacji, IKEA nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia urządzenia podczas transportu. Jeżeli jednak IKEA dostarcza urządzenie na adres wskazany przez nabywcę, uszkodzenia urządzenia podczas transportu są objęte niniejszą gwarancją.
- Koszt pierwszej instalacji urządzenia IKEA. Jeżeli jednak firma świadcząca usługi na rzecz IKEA lub jej autoryzowany partner serwisowy naprawi lub wymieni urządzenie w ramach niniejszej gwarancji, firma świadcząca usługi lub jej autoryzowany partner serwisowy nieodpłatnie zainstaluje naprawione lub wymienione urządzenie, jeżeli będzie to konieczne.

Powyższe zastrzeżenie nie dotyczy prac niezwiązanych z usterekami, wykonywanych przez wykwalifikowanych specjalistów z wykorzystaniem naszych oryginalnych części w celu przystosowania urządzenia do wymagań technicznych obowiązujących w innym kraju UE.

Stosowanie przepisów krajowych

Z gwarancji IKEA wynikają określone uprawnienia nabywcy, które mogą przekraczać wymagania lokalne. Te warunki nie ograniczają jednak uprawnień konsumenta wynikających z przepisów lokalnych.

Obszar obowiązywania

W przypadku urządzeń zakupionych w państwie członkowskim UE i przewiezionych do innego państwa członkowskiego UE usługi serwisowe świadczone będą na standardowych warunkach gwarancyjnych obowiązujących w państwie docelowym. Usługi gwarancyjne są świadczone pod warunkiem, że urządzenie spełnia poniższe wymagania i jest zainstalowane zgodnie z nimi:

- specyfikacje techniczne obowiązujące w państwie, w którym jest zgłaszana reklamacja gwarancyjna;
- instrukcje podane w podręczniku instalacji i zalecenia dotyczące bezpieczeństwa, podane w podręczniku użytkownika;

Dedykowany serwis posprzedażowy dla urządzeń IKEA:

Prosimy o kontakt z serwisem posprzedażowym IKEA w następujących okolicznościach:

1. Konieczne jest zarejestrowanie zgłoszenia serwisowego w ramach gwarancji.
2. Konieczne jest uzyskanie informacji dotyczących instalacji urządzenia IKEA w dedykowanych meblach kuchennych IKEA. W ramach tej usługi nie udzielamy następujących informacji:
 - ogólne zasady instalacji kuchni IKEA;
 - podłączanie urządzeń do sieci elektrycznej (jeżeli urządzenie nie jest wyposażone w przewód z wtyczką), wodociągowej i gazowej, ponieważ te czynności powinny być wykonane przez technika z odpowiednimi uprawnieniami.
3. Konieczne jest uzyskanie informacji dotyczących treści podręcznika użytkownika i specyfikacji urządzenia IKEA.

Aby uzyskać odpowiednią pomoc techniczną, przed skontaktowaniem się z nami uważnie przeczytaj podręcznik instalacji i/lub właściwą sekcję podręcznika użytkownika.

Punkty serwisowe wyznaczone przez IKEA



Na ostatniej stronie tego podręcznika zamieszczono listę punktów kontaktu z IKEA z numerami telefonów w poszczególnych krajach.

i Aby szybciej uzyskać pomoc techniczną, użyj numerów telefonów podanych na końcu tego podręcznika. Zawsze korzystaj z numerów podanych w broszurze dostarczonej razem z urządzeniem, dla którego chcesz uzyskać pomoc techniczną. Przed nawiązaniem kontaktu z nami upewnij się, że masz pod ręką numer produktu IKEA (kod 8-cyfrowy) oraz numer seryjny (8-cyfrowy kod naniesiony na tabliczkę znamionową) urządzenia, dla którego chcesz uzyskać wsparcie.

i **PROSIMY O ZACHOWANIE DOWODU ZAKUPU!** Oryginał paragonu lub faktury jest warunkiem do korzystania z usług gwarancyjnych. Na paragonie podana jest nazwa i numer produktu (kod ośmiocyfrowy) zakupionego urządzenia IKEA.

Czy potrzebujecie Państwo dodatkowej pomocy?

W przypadku dodatkowych pytań, które nie dotyczą urządzeń zakupionych IKEA prosimy o kontakt z najbliższym centrum informacyjnym IKEA.

Przed skontaktowaniem się z nami należy uważnie przeczytać dokumentację urządzenia.

Turinys

| | | | |
|---------------------------------|----|-------------------------|----|
| Saugos informacija | 37 | Priežiūra ir valymas | 60 |
| Svarbios montavimo instrukcijos | 41 | Prietaiso durys | 61 |
| Gaminio aprašymas | 42 | Ką daryti, jei... | 65 |
| Priedų naudojimas | 42 | Techniniai duomenys | 66 |
| Valdymo skydelis | 43 | Energijos efektyvumas | 66 |
| Pirmą kartą naudojant | 45 | Aplinkosaugos klausimai | 68 |
| Kasdienis naudojimas | 47 | IKEA garantija | 68 |
| Nurodymai ir patarimai | 58 | | |

Gali būti pakeista be įspėjimo.

Saugos informacija

- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, jutiminėmis ar protinėmis galimybėmis arba neturintiems patirties ir žinių, nebent asmuo, atsakingas už jų saugą, juos prižiūrėtų arba instruktuočiau, kaip naudotis prietaisu.
- Vaikai turi būti prižiūrimi, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Jei tiekimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninio aptarnavimo agentas arba panašią kvalifikaciją turintis asmuo, kad būtų išvengta pavojaus.
- ĮSPĖJIMAS: Siekdami išvengti elektros smūgio pavojaus, prieš keisdami lemputę, įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas.
- ĮSPĖJIMAS: Pasiekiamos dalys naudojant gali įkaisti. Maži vaikai turėtų būti atokiau nuo prietaiso.
- Nenaudoti valymo garais priemonės. Laikymo stalčiaus paviršius gali įkaisti.
- Nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių gremžtukų stiklinėms krosnelės durims valyti, nes jie gali subraižyti paviršių, o tai gali suskaldyti stiklą.
- Naudojant prietaisas įkaista. Stenkitės neliesti krosnelės viduje esančių kaitinimo elementų.
- Naudokite tik šiai krosnei rekomenduojamą temperatūros zondą. (krosnelėms su galimybe naudoti temperatūros matavimo zondą.)
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad nebūtų sukeltas perkaitimas.

- ĮSPĖJIMAS: Skysčių ir kitokio maisto negalima šildyti sandarioje taroje, nes jie gali sprogti.
- Gaminį naudokite gerai vėdinamoje aplinkoje.
- Į stacionariąją elektros instaliaciją turi būti įmontuotos visų polių atjungimo priemonės pagal elektros instaliacijos taisykles.
- Nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių gremžtukų stiklinėms krosnelės durims valyti, nes jie gali subraižyti paviršių, o tai gali suskaldyti stiklą.
- Prietaisas neskirtas valdyti išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Nelieskite krosnelės šlapiomis arba drėgnomis rankomis ar kojomis.
- Krosnei: Kepant krosnelės durų nereikėtų dažnai atidarinti.
- Kai krosnelės durys arba stalčius atidarytas, nepalikite ant jo jokių daiktų, kitaip galite išbalansuoti prietaisą arba sulaužyti duris.
- Jei prietaiso nenaudosite ilgą laiką, patariama jį išjungti.
- Išpakuodami krosnelę įsitikinkite, kad ji nepažeista. Jei aparatas sugadintas, nenaudokite jo ir pirmiausia kreipkitės į garantinį aptarnavimą.
- Plastikinius maišelius, polistireną, vinis ir kitas pakavimo medžiagas padėkite vaikams nepasiekiamoje vietoje, nes šios medžiagos kenkia vaikams.
- Pirmą kartą įjungus krosnelę, ji gali skleisti aštrų kvapą arba dūmus. Taip yra todėl, kad krosnelės elektrinio kaitinimo vamzdžio antikorozinė alyva pirmą kartą įkaista ir išgaruoja. Šis reiškinys įprastas. Jei taip nutiko, prieš dėdami maistą į krosnelę palaukite, kol kvapas išsisklaidys. Pirmą kartą jį rekomenduojama naudoti atviroje vietoje arba virtuvėje su įjungtu gartraukiu 0,5–1 valandą.
- Jei krosnelė yra pažeista arba veikia netinkamai, atjunkite maitinimo šaltinį, nelieskite jos ir laiku kreipkitės į atitinkamus specialistus dėl remonto arba perdirbimo.
- Jei maitinimo laidas yra pažeistas, kad būtų išvengta pavojaus, jį turi pakeisti specialistas iš gamintojo, jo techninės priežiūros departamento ar panašaus skyriaus.

- Valdymo skydelyje arba valdymo elementuose naudojami nuolatiniai magnetai. Jie gali paveikti elektroninius implantus, pavyzdžiui, širdies stimulatorius arba insulino pompas. Elektroninius implantus nešiojantys asmenys turi laikytis bent 10 cm atstumo nuo valdymo pulto.
- Nedarykite jokių prietaiso pakeitimų.

Elektros smūgio pavojus!

- Kol montavimas nebaigtas, neprijunkite maitinimo. Jei prietaisas yra pažeistas, nedelsdami atjunkite maitinimo šaltinį.
- Kad būtų išvengta pavojaus, detales turi taisyti arba keisti gamintojo, jo remonto skyriaus ar panašaus profilio specialistai.
- Draudžiama naudoti sugadintus ar sugedusius prietaisus.
- Kad išvengtumėte elektros smūgio, nenaudokite aukšto slėgio valytuvų arba garinių valymo priemonių.

Gaisro pavojus!

- Nelaikykite daiktų kameroje.
- Jei kameroje yra atvira liepsna arba dūmai, laikykite krosnelės duris uždarytas, tada ištraukite kištuką iš elektros tinklo arba saugiklių dėžutėje išjunkite elektros grandinės pertraukiklį.
- Jokiu būdu nedėkite į krosnelę degių daiktų (pvz., popieriaus atraižų, medžio drožlių ir pan.).

Sužalojimo pavojus!

- Durų stiklui valyti nenaudokite šiurkščių ar aštrių daiktų, nes įbrėžus krosnelės durų stiklo paviršių, stiklas gali įskilti ir sužaloti žmogų.
- Atidarant ir uždarant krosnelės durų vyriai juda, todėl laikykite rankas atokiau nuo šios vietos.

Pavojus nusideginti!

- Visada laikykite vaikus atokiau nuo šio prietaiso.
- Gamindami maistą nelieskite vidinių prietaiso paviršių, kaitinimo elementų ir ventiliacijos angų.
- Po kepimo, kad išvengtumėte nudegimų, atidarykite krosnelės duris nedideliu kampu, palaukite, kol išsisklaidys karštis, ir tik tada visiškai atidarykite krosnelės duris.
- Norėdami išimti maistą ar priedus iš krosnelės kameros, naudokite orkaitės pirštines (karščiui atsparias pirštines).
- Į įkaitusią kamerą nepilkite šalto vandens.

Įrengimas

- Kadangi prietaisas nuolat atnaujinamas, jei paveikslėlis skiriasi nuo tikrojo prietaiso, pirmenybė teikiama faktiniam prietaisui.
- Korpuso plokštės storis – 18 mm.
- Jei elektros lizdas įrengtas prietaiso galinėje dalyje, spintelės angos gylis turi būti padidintas nuo mažiausiai 570 mm iki 600 mm.
- Paveikslėliuose matmenys nurodyti milimetrais.

Svarbios montavimo instrukcijos

! Turinys, kuris reiškia [privaloma]

- Saugus šio prietaiso veikimas gali būti garantuotas tik tuo atveju, jei jis buvo sumontuotas profesionaliai, laikantis šių montavimo instrukcijų.
- Montuotojas atsako už bet kokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo montavimo.
- Visam montavimo procesui reikia dviejų profesionalių montuotojų. Montuodami dėvėkite sausas apsaugines pirštines, kad išvengtumėte įbrėžimų ar elektros smūgio. Sumontuoti įrenginiai turi būti atsparūs karščiui iki 90 °C, o gretimų įrenginių priekiniai paviršiai – iki 70 °C.
- Naudokite 16 A lizdą.

⊘ Turinys, kuris reiškia [draudžiama]

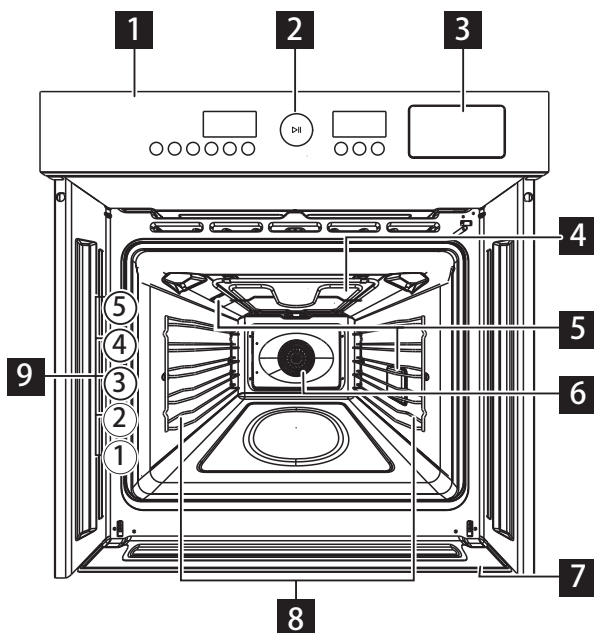
- Nestatykite prietaiso už dekoratyvinių durų arba virtuvės spintelės durų, nes dėl to prietaisas gali perkaisti.
- Išpakavę prietaisą patikrinkite, ar jis nėra pažeistas. Neprijunkite prietaiso, jei jis buvo pažeistas transportavimo metu.
- Neuždenkite prietaiso ventiliacijos angos ir tarpo tarp spintelės ir prietaiso.
- Perkeldami arba montuodami prietaisą būkite itin atsargūs. Jis yra labai sunkus, nekelkite prietaiso už durų rankenos.
- Jei maitinimo laidas arba kištukas pažeistas, nedelsdami nutraukite prietaiso naudojimą, kad išvengtumėte gaisro, elektros smūgio ar kitų sužalojimų.

⚠ Turinys, kuris reiškia [atkreipti dėmesį]

- Būkite labai atsargūs perkeldami ar montuodami prietaisą, kad nepažeistumėte prietaiso arba nesugadintumėte spintelių.
- Prieš įjungdami prietaisą, išimkite iš kameros visas pakavimo medžiagas ir priedus.
- Elektros lizdas turi būti prieinamas naudotojams (pvz., šalia spintelės), kad būtų galima lengvai išjungti maitinimą.
- Reikalavimus dėl tinkamo spintelės gylio žr. „Spintelės schema“. Tarpas tarp spintelės dugno plokštės ir galinės plokštės (arba sienos) turi būti ne mažesnis kaip 50 mm.

Gaminio aprašymas

Bendra apžvalga



- 1** Valdymo skydelis
- 2** Nustatymo rankenėlė
- 3** Stalčius vandeniui
- 4** Grotelės
- 5** Lempa
- 6** Ventilatorius
- 7** Vandens surinktuvas
- 8** Nuimama lentynos atrama
- 9** Lentynos padėty

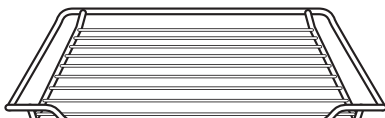
Reikmenys

- **Vielinis stovas 1 vnt.**
Krosnelės indams, pyrago formoms ir orkaitėms tinkamiems indams.
Kepiniams ir ant grotelių keptam maistui
- **Gili skarda 1 vnt.**
Kepiniams skardoje ir nedideliems kepiniams.
- **Kepimo skarda 1 vnt.**
Kepiniams skardoje ir nedideliems kepiniams.
- **Teleskopiniai bėgeliai 2 vnt.**
Vieliniam stovui ir skardoms
- **Užraktas nuo vaikų 1 vnt.**
Neleidžia vaikams atidaryti durų ir nudegti

Priedų naudojimas

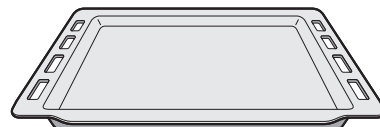
Prie jūsų prietaiso pridedami įvairūs priedai. Čia rasite pridedamų priedų apžvalgą ir informacijos, kaip juos tinkamai naudoti.

Tiekiamas priedas



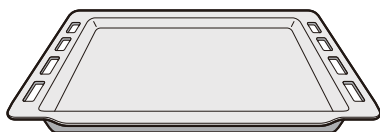
Vielinis stovas

Kepti maistą ant grotelių arba statyti karščiui atsparius kepimo indus.



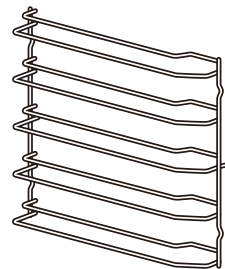
Kepimo skarda

Gaminti dideles maisto porcijas arba surinkti maisto likučius.

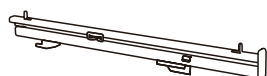


Gili skarda

Gaminti didelės maisto porcijas arba surinkti maisto likučius.



Šoninis laikiklis 2 vnt.



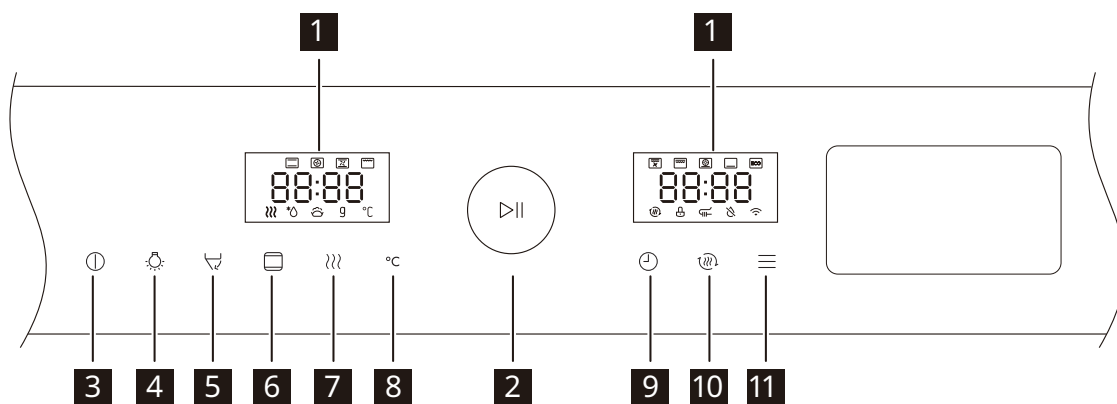
Teleskopiniai bėgeliai

Valdymo skydelis










Ekranas turinys skirtas tik padėti suprasti, o konkretus turinys priklauso nuo realios operacijos.

Baigę ruošti maistą ir priedus išimkite dėvėdami karščiui atsparias pirštines.

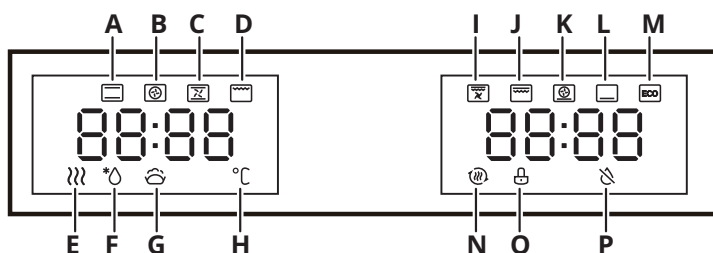
Valdymo skydelio apžvalga



Krosneiui valdyti naudokite jutiklių laukus.

| | Jutiklio laukas | Funkcija | Aprašymas |
|----|---|---------------------|---|
| 1 | - | Ekranas | Rodo esamus krosnelės nustatymus. |
| 2 |  | Rankenėlė | Sukite rankenėlę, kad sureguliuotumėte gaminimo laiką / temperatūrą / garų kiekį. Spustelėkite rankenėlę, kad pradėtumėte / sustabdytumėte maisto ruošimą. |
| 3 |  | Atšaukti | Atšaukite esamą nustatymą ir grįžkite į budėjimo režimą. |
| 4 |  | Lempa | Trumpai paspaudus, įsižiebia arba išsijungia krosnies lemputė. |
| 5 |  | Dėžė vandeniui | Išimkite vandens talpyklą. |
| 6 |  | Režimo pasirinkimas | Kepimo režimo pasirinkimas. |
| 7 |  | Garas | Spustelėkite, kad įeitumėte į garo pagalbinių parametru nustatymus. |
| 8 | °C | Temperatūra | Paspauskite šį mygtuką, kad sureguliuotumėte kepimo temperatūrą. |
| 9 |  | Laikas | Paspauskite šį klavišą, kad sukdami rankenėlę sureguliuotumėte gaminimo laiką. |
| 10 |  | Greitas pašildymas | Kad maistas būtų skanus ir maistingas, įkaitinkite kamerą. |
| 11 |  | Automatinis meniu | Automatinis meniu pasirinkimas (A01-A18). |

Ekranas




- A. Įprastas
- B. Konvekcija
- C. Įprastas + ventilatorius
- D. Grotelės
- E. Garas
- F. Atšildymas
- G. Tešlos kildinimas
- H. Temperatūra
- I. Dvigubas grilis ir ventilatorius
- J. Dvigubas grilis
- K. Pica
- L. Dugno kaitinimas
- M. EKO
- N. Greitas pašildymas
- O. Apsauga nuo vaikų
- P. Trūksta vandens

Pirmą kartą naudojant

Prieš naudodami krosnelę pirmą kartą, pravalykite krosnelę ir priedus.

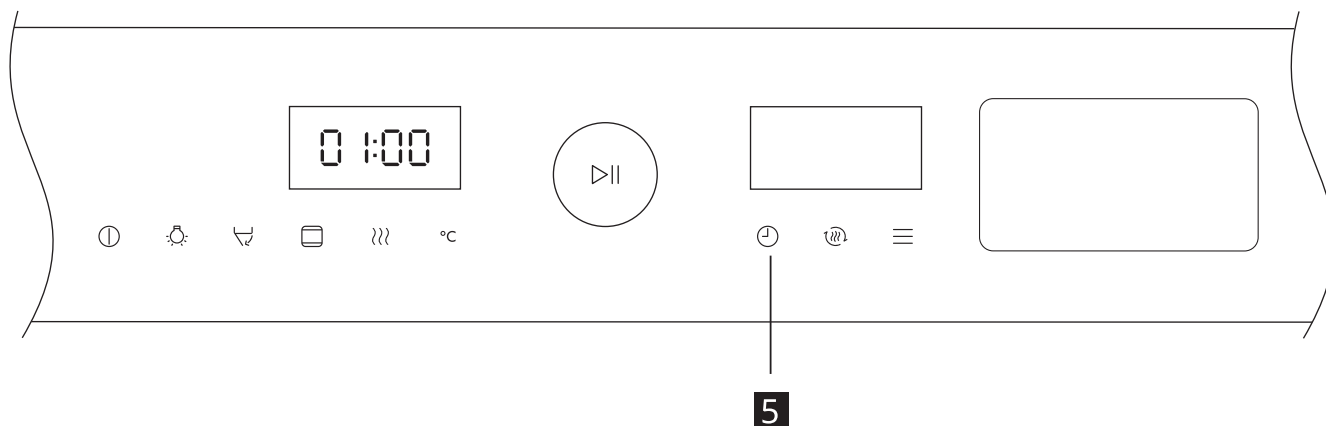
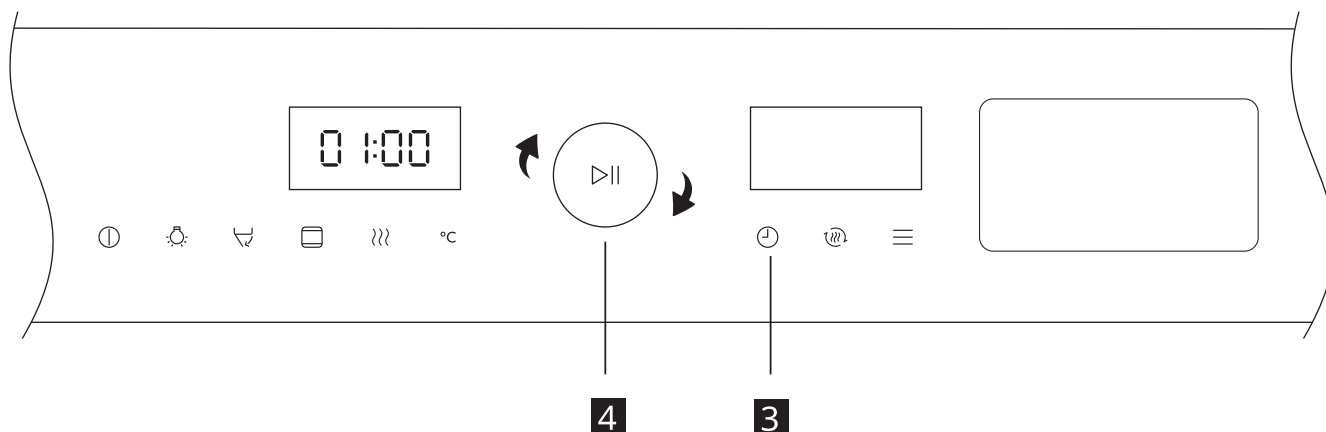
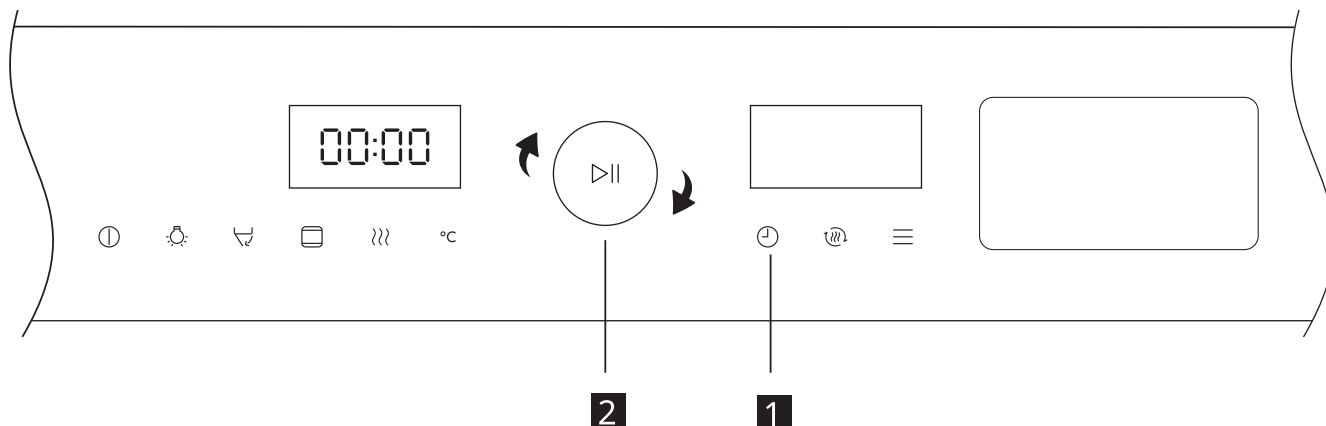
- Nuimkite krosnelės pakuotės transportavimo apsaugines dalis.
- Išimkite iš kameros visus priedus (pvz., kepimo skardas, groteles, putplastį ir pan.).
- Kruopščiai išvalykite įtaisą muiluotu vandeniu ir skuduru arba minkštu šepetiu.
- Nuvalykite kamerą ir krosnelės paviršių minkšta drėgna šluoste.
- Kad išvengtumėte gaisro, pirmą kartą naudodami prietaisą įsitikinkite, kad jo kameroje nėra jokių likusių pakavimo medžiagų ir priedų. Naudodami prietaisą pirmą kartą, užtikrinkite, kad virtuvė būtų gerai vėdinama (įjunkite gartraukį ir atidarykite langus).
- Tuo metu neleiskite vaikų ir naminių gyvūnų į virtuvę, o gretimų patalpų duris laikykite uždarytas.
- Kad pašalintumėte naujų gaminių kvapą, paleiskite šį režimą:

| Režimas | Temperatūra | Laikas |
|---|-------------|------------|
|  Įprastas + ventiliatorius | 250 °C | 0,5–1 val. |

Laikrodžio nustatymai

Prieš naudodami krosnelę, nustatykite laikrodį.

1. Budėjimo režime, vieną kartą spauskite mygtuką „⌚“.
2. Pasukite **rankenėlę**, kad nustatytumėte valandų padėtį.
3. Spustelėkite mygtuką „⌚“.
4. Pasukite **rankenėlę**, kad nustatytumėte minučių padėtį.
5. Vėl paspauskite mygtuką „⌚“, kad užbaigtumėte laikrodžio nustatymą.

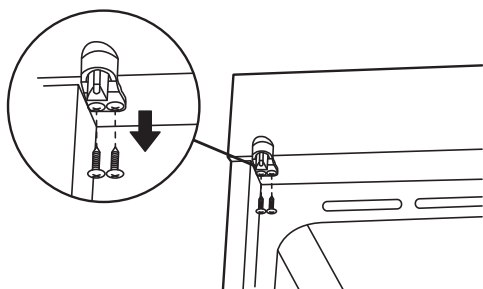
**Pastaba**

Jei reikia dar kartą pakeisti laikrodį, atlikite tuos pačius veiksmus kaip ir 1 veiksmu.

Durų užrakto nuo vaikų išardymas

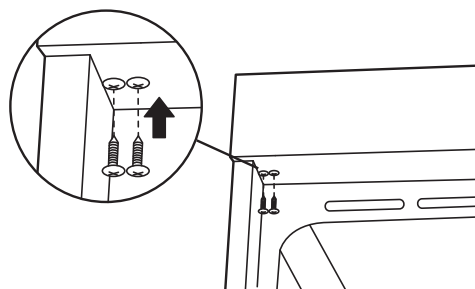
Jūsų prietaisas turi durų užraktą nuo vaikų. Jei durų užraktas nuo vaikų nereikalingas, atlikite toliau nurodytus veiksmus, kad jį išmontuotumėte.

1. Atlaisvinkite du durų užrakto nuo vaikų varžtus kairiajame apatiniame valdymo skydelio kampe.



2. Nuo valdymo skydelio nuimkite durų užraktą nuo vaikų ir laikykite jį saugiai.

3. Nuėmus durų užraktą nuo vaikų, į valdymo skydelio angą įsukite atgal du varžtus.



- ⚠ Įspėjimas!** Būkite atsargūs, kad nesubraižytumėte valdymo skydelio.

Kasdienis naudojimas

⚠ Įspėjimas! Žr. skyrius apie saugą.














Meniu naršymas

1. Budėjimo režime pakartotinai spustelėkite mygtuką „☐“, kad pasirinktumėte gaminimo režimą.
2. Pasukite **rankenėlę**, kad sureguliuotumėte gaminimo temperatūrą.
3. Spustelėkite mygtuką „⌚“.
4. Pasukite **rankenėlę**, kad nustatytumėte gaminimo laiką.
5. Spustelėkite ant rankenėlės esantį mygtuką „▶||“, kad pradėtumėte gaminti.

Laiką nustatyti neprivaloma.

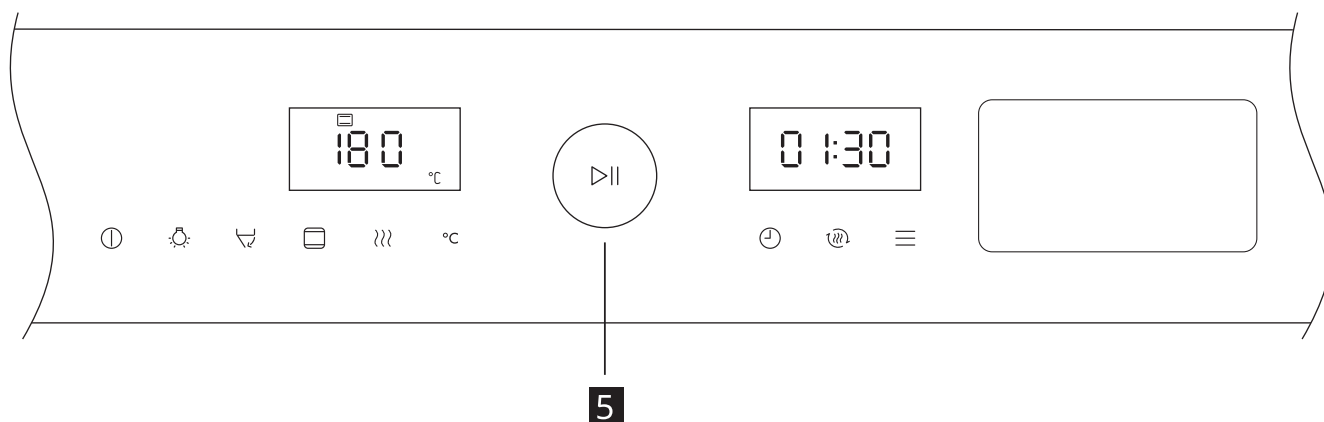
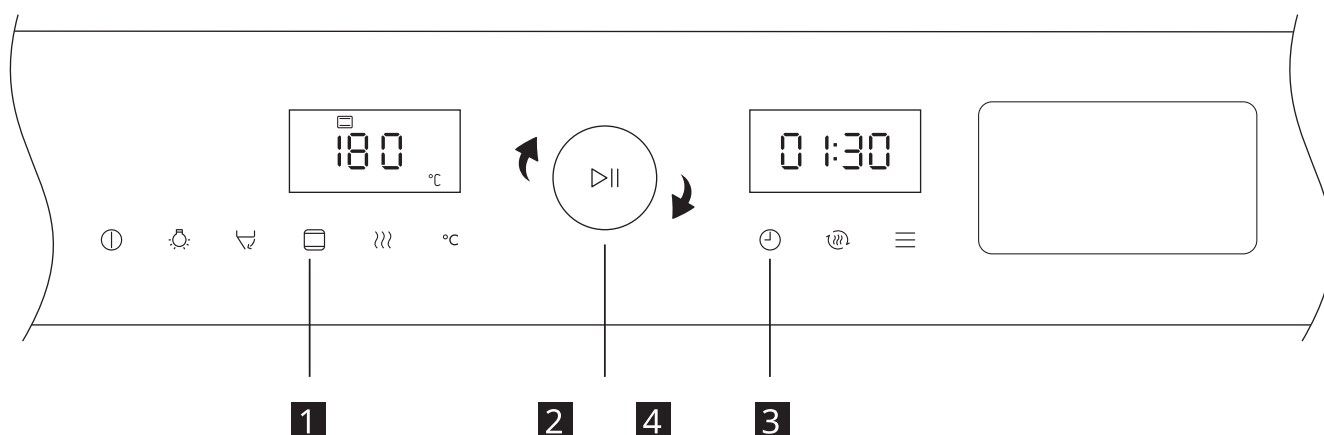
Meniu apžvalga

Pagrindinis meniu

| Režimas | Režimo aprašymas |
|---|--|
|  Įprastas | Viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai veikia vienu metu, todėl idealiai tinka kepti didesnius pyragus. Temperatūros nustatymo intervalas yra 30–250 °C. |
|  Konvekcija | Konveciniu režimu ventiliatorius įsijungia automatiškai, užtikrindamas tolygų kaitinimą kepant vieną ar kelis sluoksnius. Ypač tinka kepant maistą, kurio spalva turi būti tolygi. Temperatūros nustatymo intervalas yra 50–250 °C. |
|  Įprastas + ventiliatorius | Ventiliatorių ir kaitinimo elementų derinys užtikrina tolygesnį šilumos skvarbą, todėl sutaupoma iki 30–40 % energijos. Temperatūros nustatymo intervalas yra 50–250 °C. |
|  Grilis | Kepkite nedidelius maisto kiekius. Maistą dėkite į vidurinę kameros dalį. Temperatūros nustatymo intervalas yra 150–250 °C. |
|  Dvigubas grilis ir ventiliatorius | Kepsninėje kepkite plokščią maistą. Karštis paskirstomas tolygiai, o du viršutiniai kaitinimo elementai veikia vienu metu. Temperatūros nustatymo intervalas yra 50–250 °C. |
|  Dvigubas grilis | Kepkite nedidelius plokščio maisto kiekius. Du viršutiniai kaitinimo elementai veikia vienu metu. Temperatūros nustatymo intervalas yra 150–250 °C. |
|  Pica | Kepta pica. Temperatūros nustatymo intervalas yra 50–250 °C. |
|  Dugno kaitinimas | Nuspalvina plokščio maisto apatinę dalį. Temperatūros nustatymo intervalas yra 30–200 °C. |
|  EKO | Energiją taupančiam maisto gaminimui. Temperatūra gali būti nustatyta 140–240 °C intervale. |
|  Atšildymas | Atšildykite šaldytus maisto produktus. |
|  Tešlos kildinimas | Rauginta tešla arba jogurtas. Temperatūros nustatymo intervalas yra 30–45 °C. |
|  Džiovinimo funkcija | Jis naudojamas krosnies kamerali išdžiovinti ir užkirsti kelią bakterijų dauginimuisi. |
|  Kalkių šalinimas | Į vandens dėžę įpilkite citrinos rūgšties, kad pašalintumėte apnašas iš vamzdžio. |

Įprastas naudojimas

1. Budėjimo režime pakartotinai spustelėkite mygtuką „☐“, kad pasirinktumėte gaminimo režimą.
2. Pasukite **rankenėlę**, kad sureguliuotumėte gaminimo temperatūrą.
3. Spustelėkite mygtuką „⌚“.
4. Pasukite **rankenėlę**, kad nustatytumėte gaminimo laiką.
5. Spustelėkite ant rankenėlės esantį mygtuką „▶||“, kad pradėtumėte gaminti.



Laiką nustatyti neprivaloma.

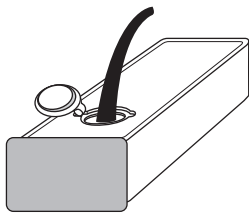
Naudojama dėžė vandeniui

Dėdami dėžę vandeniui atgal į talpyklos vietą, įsitikinkite, kad vandens talpykla įstumta iki galo.

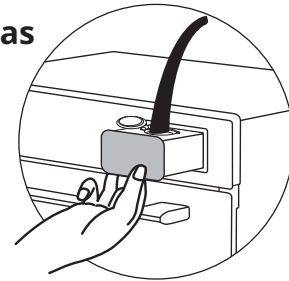
Po gaminimo išpilkite vandens dėžėje likusį vandenį ir sausai nušluostykite, kad nesidaugintų bakterijos.



Kai naudojate garų pagalbinę funkciją ir automatinį meniu, į vandens talpyklą iš anksto įpilkite išvalyto vandens.

1 būdas





2 būdas



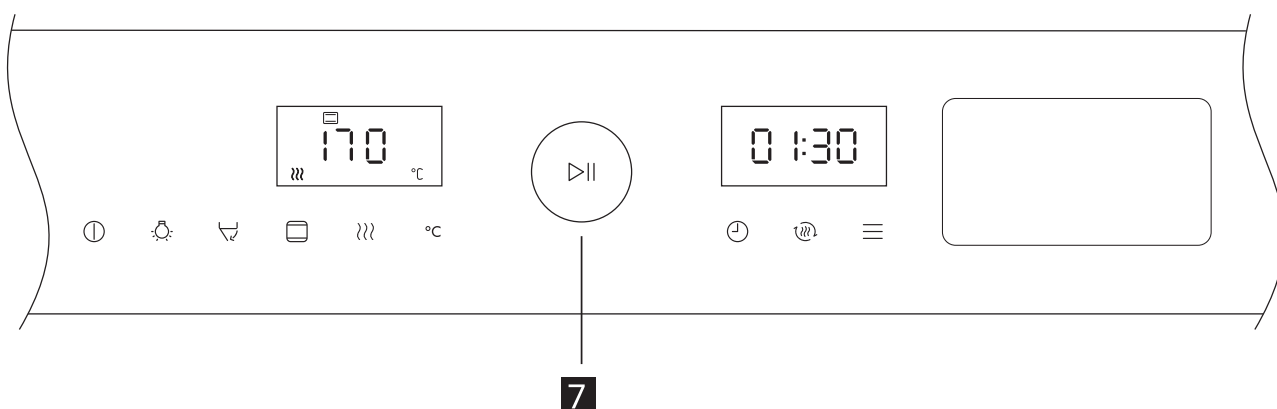
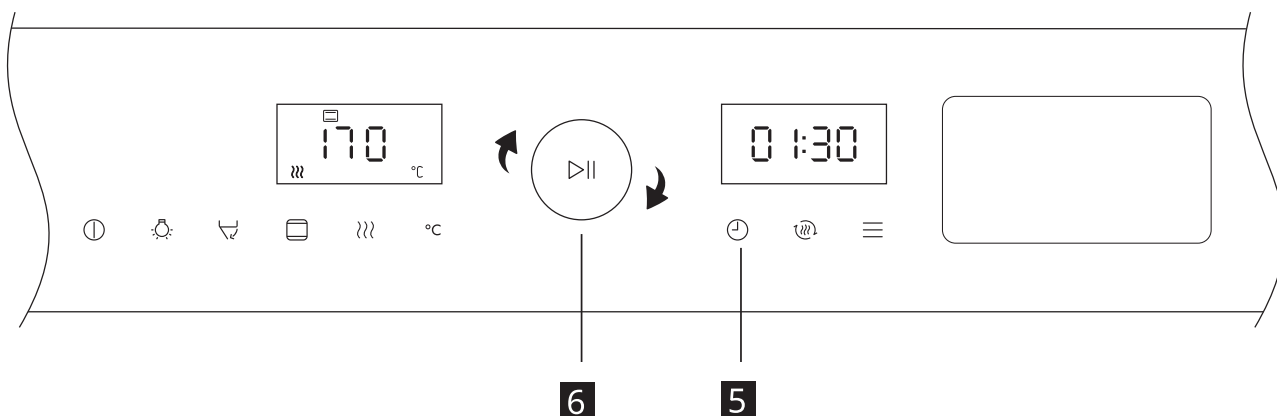
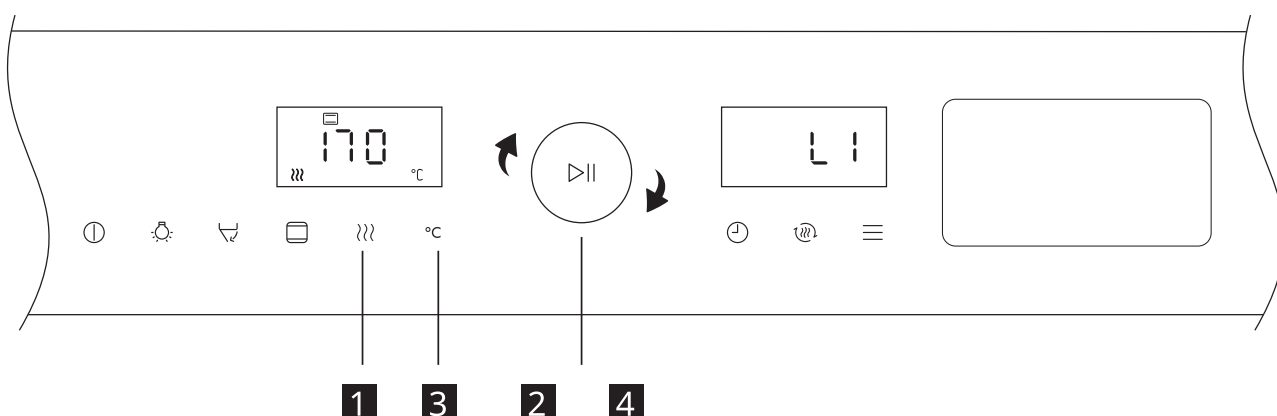
1. Spustelėkite mygtuką „“, kad visiškai ištrauktumėte dėžę vandeniui, atidarytumėte guminį žiedą ir įpiltumėte vandens.
2. Spustelėkite mygtuką „“, kad iššoktų dėžė vandeniui, atidarykite guminį žiedą ir įpilkite vandens.

Kalkių šalinimo funkcija







1. Spustelėkite mygtuką „“, kad ištrauktumėte dėžę vandeniui, pripilkite vandens ir pusę pakelio citrinos rūgšties ir vandens dėžutę įstatykite atgal į talpyklos vietą.
2. Budėjimo režime spustelėkite mygtuką „“, kad pasirinktumėte kalkių šalinimo funkciją ir spustelėkite rankenėlę, kad pradėtumėte.
3. Kai bus rodomos „08:00 min“ likusio laiko, ištraukite talpyklą, įpilkite vandens ir įstatykite ją atgal į vietą. Spustelėkite rankenėlę, kad vėl pradėtumėte darbą.

Garų pagalbinė funkcija

1. Spustelėkite mygtuką „☰“, kad pasirinktumėte gaminimo režimą su garų pagalbine funkcija.
2. Pasukite **rankenėlę**, kad sureguliuotumėte gaminimo temperatūrą.
3. Spustelėkite mygtuką „°C“, kad pakoreguotumėte garų kiekį.
4. Pasukite **rankenėlę**, kad pakoreguotumėte garų kiekį (L1–L3 garų kiekis padidėja).
5. Spustelėkite mygtuką „⌚“, kad įjungtumėte gaminimo laiko koregavimo būseną.
6. Pasukite rankenėlę, kad sureguliuotumėte gaminimo laiką.
7. Spustelėkite ant rankenėlės esantį mygtuką „▶||“, kad pradėtumėte gaminti.






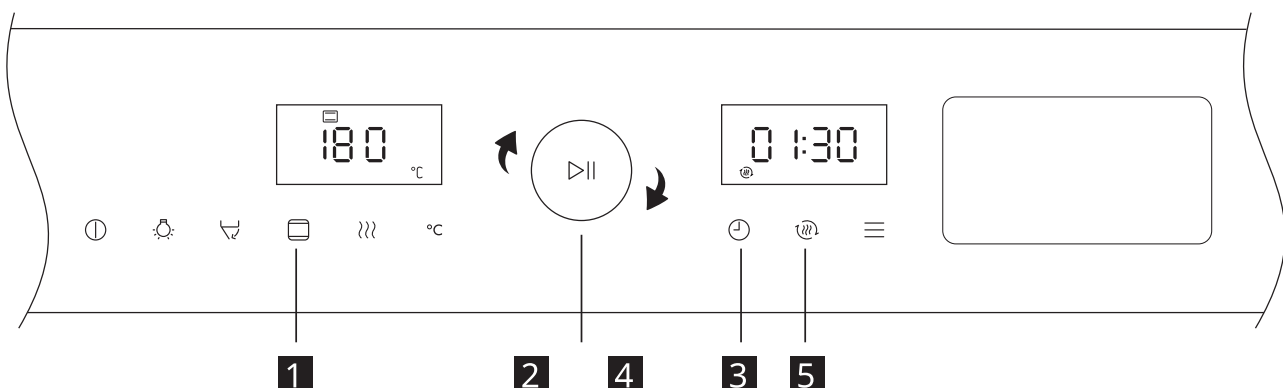
Gaminimo režimas su garų pagalbine funkcija

| Režimas | Režimo aprašymas |
|---|--|
|  Įprastas | Viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai veikia vienu metu, todėl puikiai tinka kepti didesnius pyragus. Garų pagalba maistas gali tapti minkštesnis viduje ir traškesnis išorėje. Temperatūros nustatymo intervalas yra 30–250 °C. Garų lygis yra L1–L3. |
|  Konvekcija | Konveciniu režimu ventiliatorius įsijungia automatiškai, užtikrindamas tolygų kaitinimą kepanč vieną ar kelis sluoksnius. Ypač tinka kepanč maistą, kurio spalva turi būti tolygi. Garų pagalba maistas gali tapti minkštesnis viduje ir traškesnis išorėje. Temperatūros nustatymo intervalas yra 50–250 °C. Garų lygis yra L1–L3. |
|  Įprastas + ventiliatorius | Ventiliatorių ir kaitinimo elementų derinys užtikrina tolygesnį šilumos skvarbą, todėl sutaupoma iki 30–40 % energijos. Garų pagalba maistas gali tapti minkštesnis viduje ir traškesnis išorėje. Temperatūros nustatymo intervalas yra 50–250 °C. Garų lygis yra L1–L3. |
|  Grilis | Kepkite nedidelius maisto kiekius. Maistą dėkite į vidurinę kameros dalį. Garų pagalba maistas gali tapti minkštesnis viduje ir traškesnis išorėje. Temperatūros nustatymo intervalas yra 150–250 °C. Garų lygis yra L1–L3. |
|  Dugno kaitinimas | Nuspalvina plokščio maisto apatinę dalį. Garų pagalba maistas gali tapti minkštesnis viduje ir traškesnis išorėje. Temperatūros nustatymo intervalas yra 30–200 °C. Garų lygis yra L1–L3. |
|  Valymas garais | Norėdami lengvai išvalyti kamerą. Trukmė – 5 minutės. |

Greitas pašildymas

Šiais gaminimo režimais (      ) galima nustatyti pašildymo programą.

1. Budėjimo režime spustelėkite mygtuką „“, kad pasirinktumėte gaminimo režimą.
2. Pasukite **rankenėlę**, kad sureguliuotumėte gaminimo temperatūrą.
3. Spustelėkite mygtuką „“.
4. Pasukite **rankenėlę**, kad nustatytumėte gaminimo laiką.
5. Spustelėkite mygtuką „“, kad pasirinktumėte pašildymą.

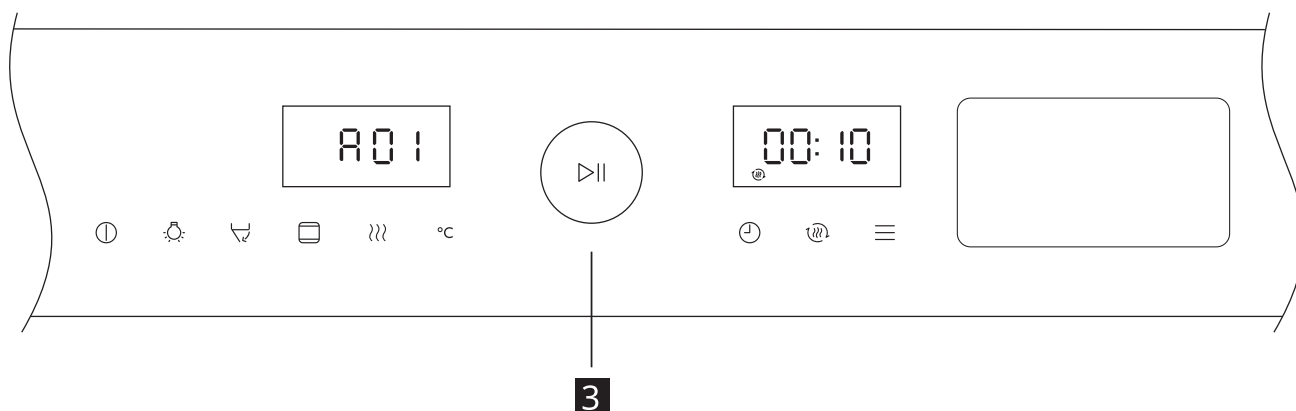
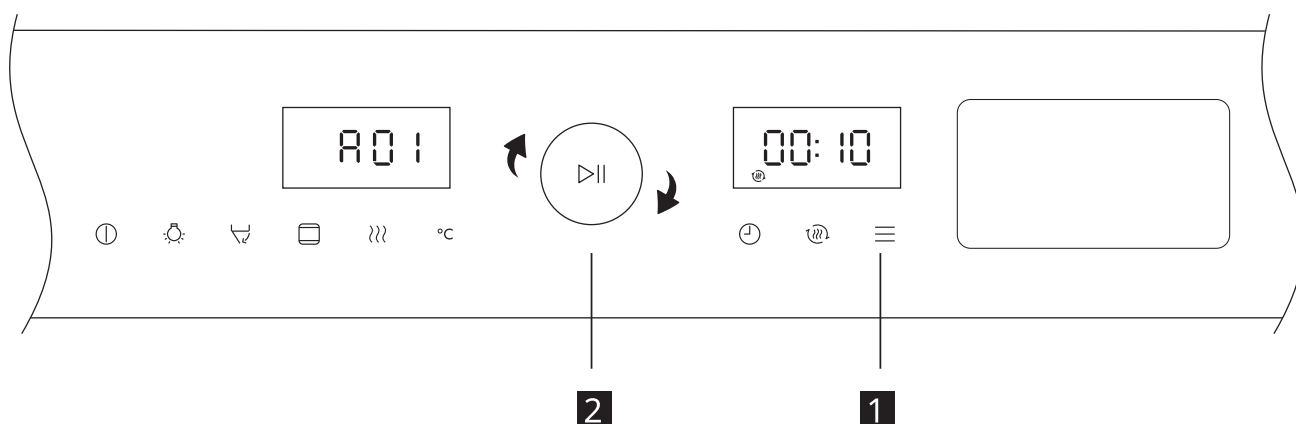


Pastaba



















- Pasigirsta garsinis signalas, rodantis, kad pašildymas baigtas. Tada atidarykite krosnelės duris, sudėkite ingredientus ir uždarykite krosnelės duris, kad pradėtumėte gaminti.
- Pašildymo metu, į krosnelės kamerą ingredientų nedėkite.

Automatinis meniu

1. Spustelėkite mygtuką „☰“, kad atvertumėte meniu pasirinkimo sąsają.
2. Pasukite **rankenėlę**, kad pasirinktumėte meniu (A01–A18).
3. Spustelėkite ant rankenėlės esantį mygtuką „▶||“, kad pradėtumėte gaminti.



Automatinio meniu lapas

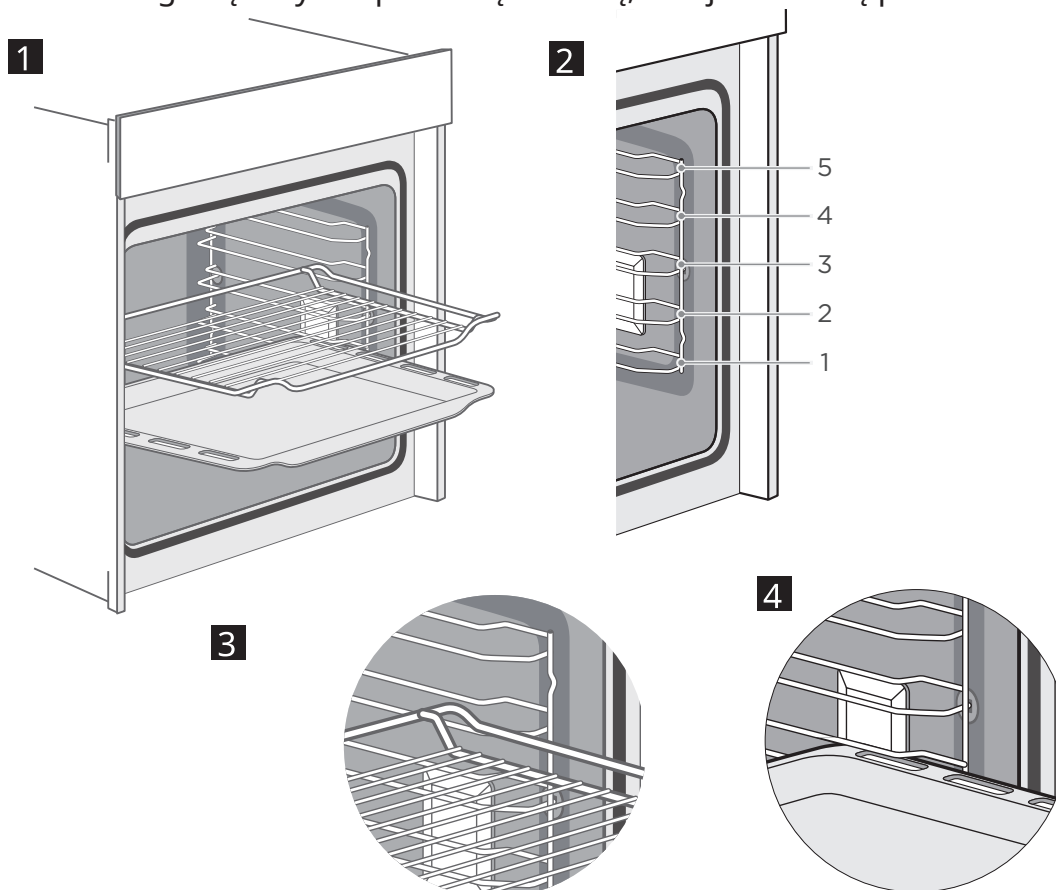
| Ekranas | Menu | Režimas arba temperatūra | Laikas | Pašildymas |
|---------|---|---|--------|------------|
| A01 | Skrudinti jautienos šonkauliai |  250 °C | 4 min | TAIP |
| A02 | Jautienos kepsnys su juodaisiais pipirais |  250 °C | 8 min | TAIP |
| A03 | Šifoninis pyragas |  150 °C | 50 min | TAIP |
| A04 | Raudonas velvetinis keksiukas |  160 °C | 35 min | TAIP |
| A05 | Prancūziškas kiaulienos kepsnys |  200 °C | 50 min | TAIP |
| A06 | Itališkas vaisių pyragas (8 colių) |  190 °C | 22 min | TAIP |
| A07 | Kremo pyragas |  190 °C | 24 min | TAIP |
| A08 | Skrudinta menkė |  250 °C | 8 min | TAIP |
| A09 | Skrudinti vištienos sparneliai |  L1 230 °C | 25 min | TAIP |
| A10 | Skrudinti kiaulienos šonkauliai |  L1 200 °C | 25 min | NE |
| A11 | Skrudinta lydekinė skumbė |  L1 220 °C | 14 min | TAIP |
| A12 | Kepta višta |  L1 200 °C | 45 min | TAIP |
| A13 | Kiaulienos kepsnys |  L1 180 °C | 50 min | TAIP |
| A14 | Prancūziškas avienos kepsnys |  L1 220 °C | 25 min | TAIP |
| A15 | Prancūziška kiaulienos karka |  L1 230 °C | 80 min | NE |
| A16 | Sūrio pyragas |  L1 160 °C | 55 min | TAIP |
| A17 | Šokoladinė spanguolių duona |  L1 180 °C | 25 min | TAIP |
| A18 | Riešutų duona |  L1 190 °C | 30 min | TAIP |

Priedų įdėjimas

Kameroje yra penkios lentynos padėtys. Lentynų padėtys skaičiuojamos iš apačios į viršų. Priedus galima ištraukti maždaug iki pusės jų neapverčiant.

Pastabos

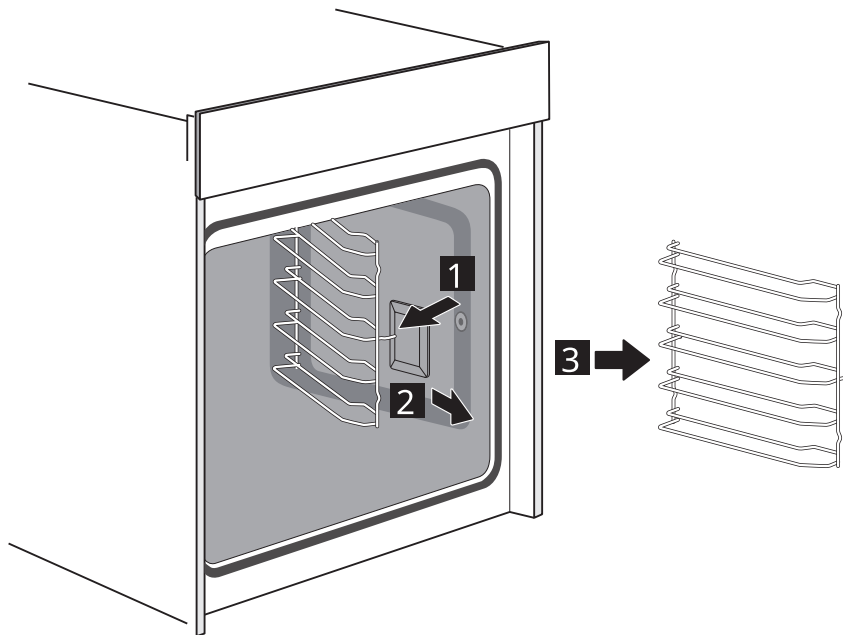
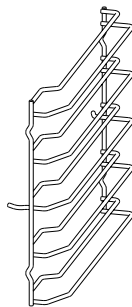
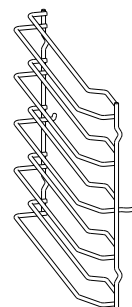
1. Įsitikinkite, kad priedus į kamerą visada dedate teisinga kryptimi.
2. Visada iki galo įstatykite priedus į kamerą, kad jie neliestų prietaiso durų.



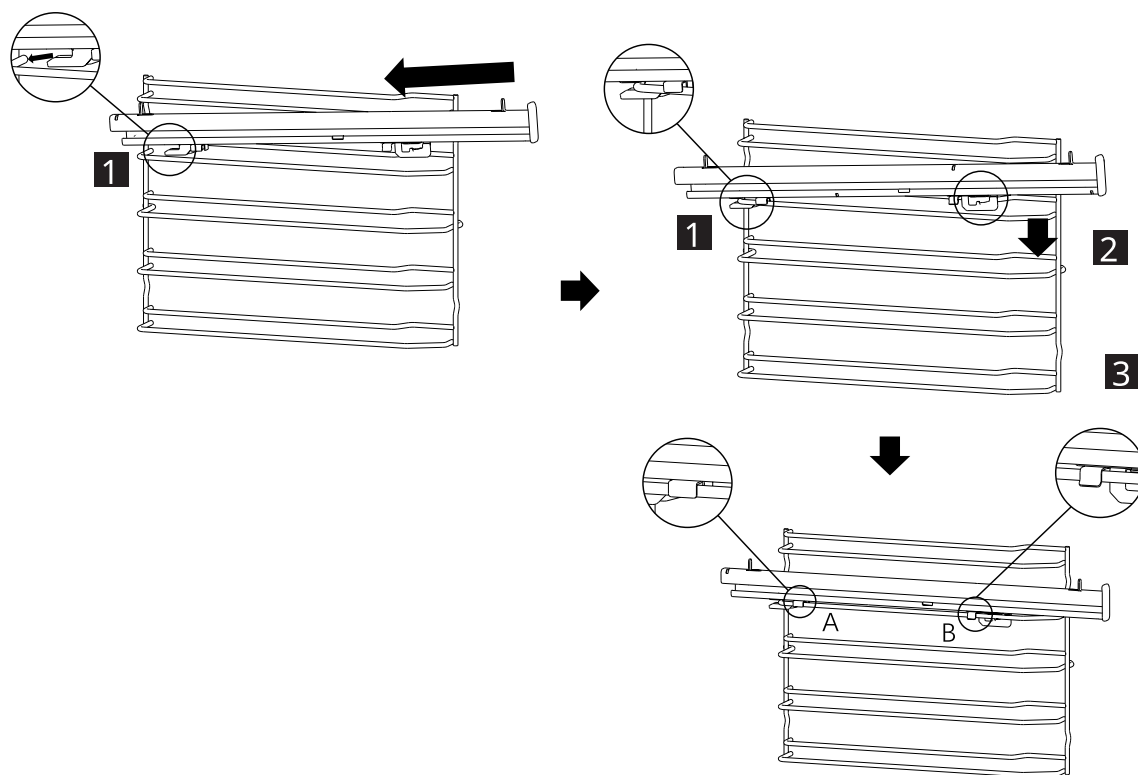
Bėgeliai

Kai norite gerai išvalyti bėgius ir kamerą, galite nuimti lentynas ir jas išvalyti. Taip jūsų prietaisas išsaugos savo išvaizdą ir ilgai išliks visiškai funkcionalus.

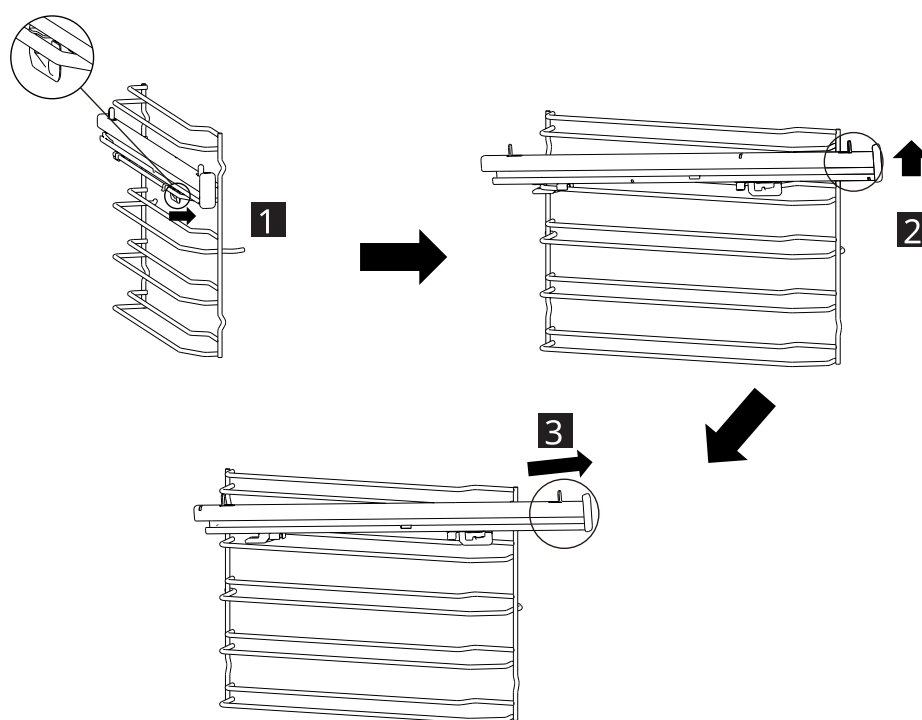
1. Priekinę šoninių bėgių dalį traukite horizontaliai į priešingą pusę, kol pasirodys elementas **1**. Vėliau galite išimti lentynas, kaip parodyta paveikslėlyje.
2. Įdėkite šoninį bėgelį atgal į kamerą, pirmiausia teisingai įkiškite galinę šoninio bėgelio dalį į kameros angą, tada įkiškite **1** priekinę dalį į angą.

**L****R**

Teleskopinių bėgelių užfiksavimas



Teleskopinių bėgelių nuėmimas



Nurodymai ir patarimai

Gaminimo rekomendacijos

Kai pašildote, išimkite vielines lentynas ir skardas iš kameros, kad veikimas būtų sparčiausias.

Krosnelėje yra penkios lentynos padėtys. Skaičiuokite lentynų padėtis nuo kameros dugno.

Krosnelėje įrengta speciali sistema, kuri cirkuliuoja orą ir nuolat perdirba garus. Naudodami šią sistemą galite gaminti maistą garų aplinkoje ir išlaikyti jį minkštą viduje, o išorėje – apskrudusį. Tai iki minimumo sutrumpina gaminimo laiką ir sumažina energijos sąnaudas.

Kepimo metu krosnelėje arba ant durų stiklo plokščių gali kondensuotis drėgmė. Atidarydami krosnelės duris visada nuo jos atsitraukite.

Kai krosnelė atvėsta, išvalykite kamerą minkšta šluoste.

Pyragų kepimas

Neatidarykite krosnelės durų, kol nesibaigė 3/4 nustatyto kepimo laiko.

Jeigu vienu metu naudojate dvi kepimo skardas, tarp jų palikite vieną tuščią aukštą.


Mėsos ir žuvies kepimas

Naudokite gilią kepimo skardą labai riebiam maistui, kad krosnelėje nesusidarytų dėmių, kurios gali likti visam laikui.

Prieš pjaustydami palikite mėsą maždaug 15 minučių, kad neišsiskirtų sultys.

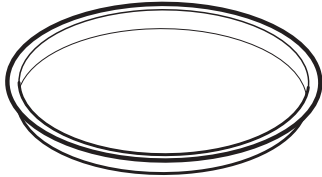
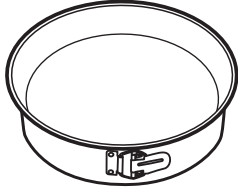

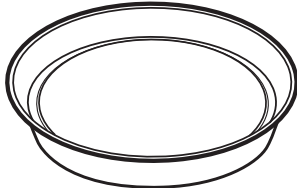
Kad kepant krosnelėje neliktų per daug dūmų, į gilią kepimo skardą įpilkite šiek tiek vandens. Kad išvengtumėte dūmų kondensacijos, kiekvieną kartą jam išdžiūvus įpilkite vandens.

Drėgnas kepimas su ventiliatoriumi

 Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, vadovaukitės toliau pateiktoje lentelėje pateiktais pasiūlymais.

Drėgnas kepimas su ventiliatoriumi – rekomenduojami priedai


Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardines ir talpyklas. Jos geriau sugeria šilumą nei šviesios spalvos ir atspindintys indai.

| Reikmenys | Dydis | Vaizdas |
|--|-----------------------------|---|
| Picos skarda, tamsi, neatspindinti | 28 cm skersmuo |  |
| Kepimo indas, tamsus, neatspindintis | 26 cm skersmuo |  |
| Kepimo indeliai, keraminiai | 8 cm skersmuo, 5 cm aukštis |  |
| Tamsus, neatspindintis skardos pagrindas | 28 cm skersmuo |  |

Informacija bandymų institutams

Bandymai pagal IEC 60350-1.

Priežiūra ir valymas

 **Įspėjimas!** Žr. skyrius apie saugą.

Pastabos apie valymą

| | |
|-----------------------------|---|
| Valymo priemonės | Krosnelės priekį valykite minkštu skudurėliu su šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu. |
| | Metaliniam paviršiumi valyti naudokite valomąjį tirpalą. |
| | Dėmes valykite švelniu plovikliu. |
| Kasdienis naudojimas | Po kiekvieno naudojimo išvalykite kamerą. Susikaupę riebalai ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą. |
| | Drėgmė gali kondensuotis krosnelėje arba ant durų stiklo plokščių. Kad sumažintumėte kondensaciją, prieš kepdami palikite krosnelę veikti 10 minučių. Nelaikykite maisto produktų krosnelėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo nusauskite kamerą minkšta šluoste. |
| Reikmenys | Po kiekvieno naudojimo išvalykite visus priedus ir leiskite jiems išdžiūti. Naudokite minkštą šluostę su šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu. Neplaukite priedų indaplovėje. |
| | Nevalykite priedų su nesvylančia danga abrazyviniais valikliais arba aštriais daiktais. |

Prietaiso durys

Tinkamai prižiūrint ir valant prietaisą, jis ilgai išlaikys savo išvaizdą ir bus visiškai funkcionalus. Čia sužinosite, kaip nuimti prietaiso duris ir jas išvalyti.

Norėdami išvalyti ir nuimti durų plokštes, galite nuimti prietaiso duris.

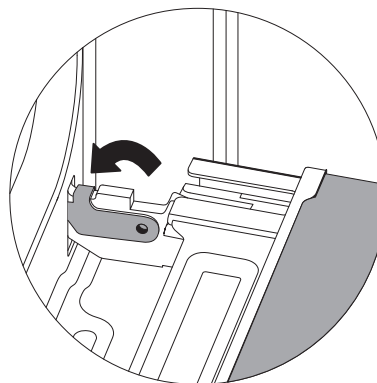
Kiekviename prietaiso durų vyryje yra fiksavimo svirtis.

Kai užrakto svirtys yra uždarytos, prietaiso durys yra užfiksuotos. Jis negali būti atskirtas.

Kai atidaromos užrakto svirtys norint nuimti prietaiso duris, vyriai yra užrakinti. Jie negali užsidaryti.



Neužfiksuota



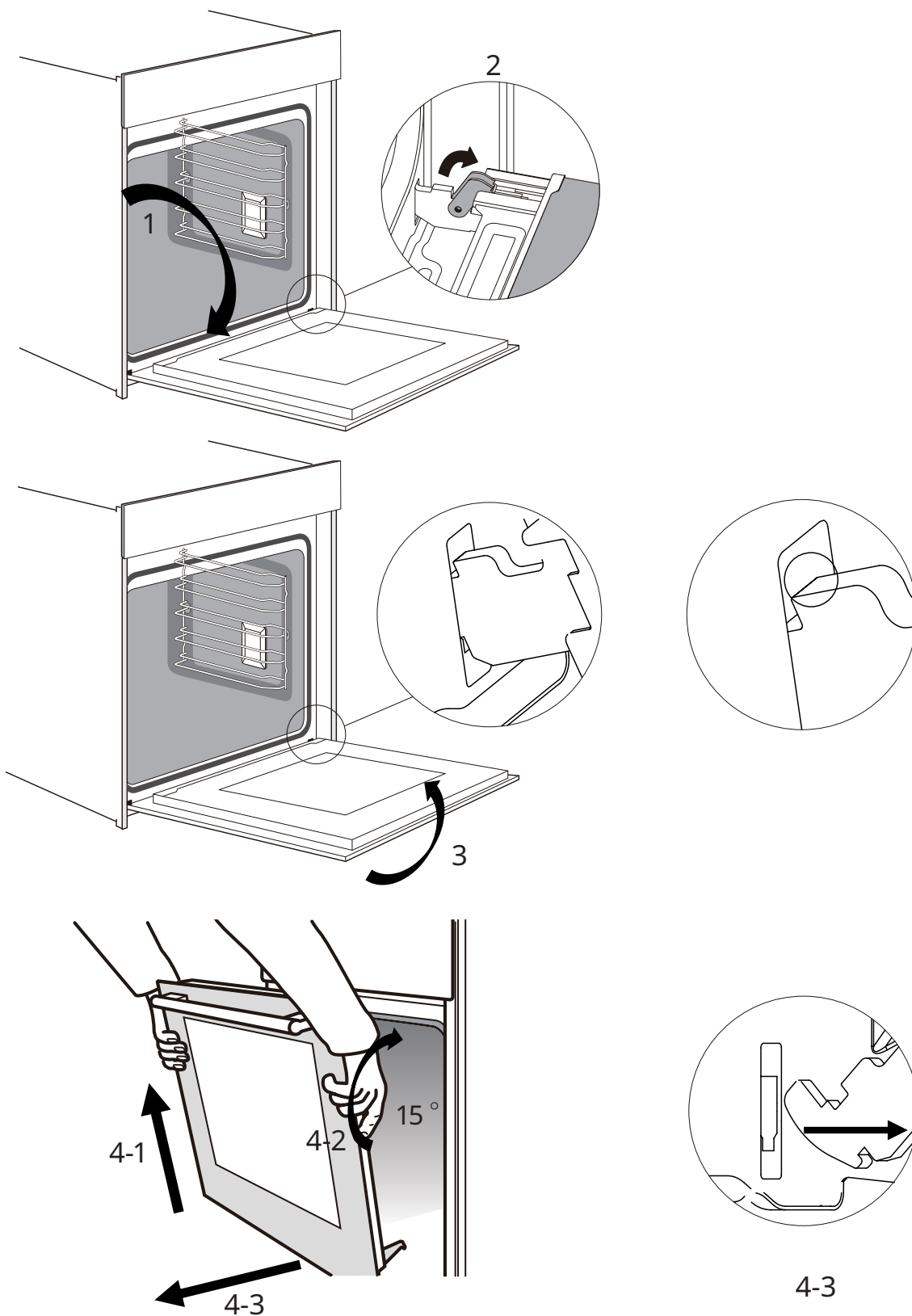
Užfiksuota

Įspėjimas – sužalojimo pavojus!

1. Jei vyriai neužfiksuoti, jie gali užsidaryti su didele jėga. Įsitikinkite, kad užrakto svirtys visada yra visiškai uždarytos, o nuimant prietaiso duris – visiškai atidarytos.
2. Atidarant ir uždarant prietaiso duris, jų vyriai juda, todėl galite įstrigti. Laikykite rankas atokiau nuo vyrių.

Prietaiso durų nuėmimas

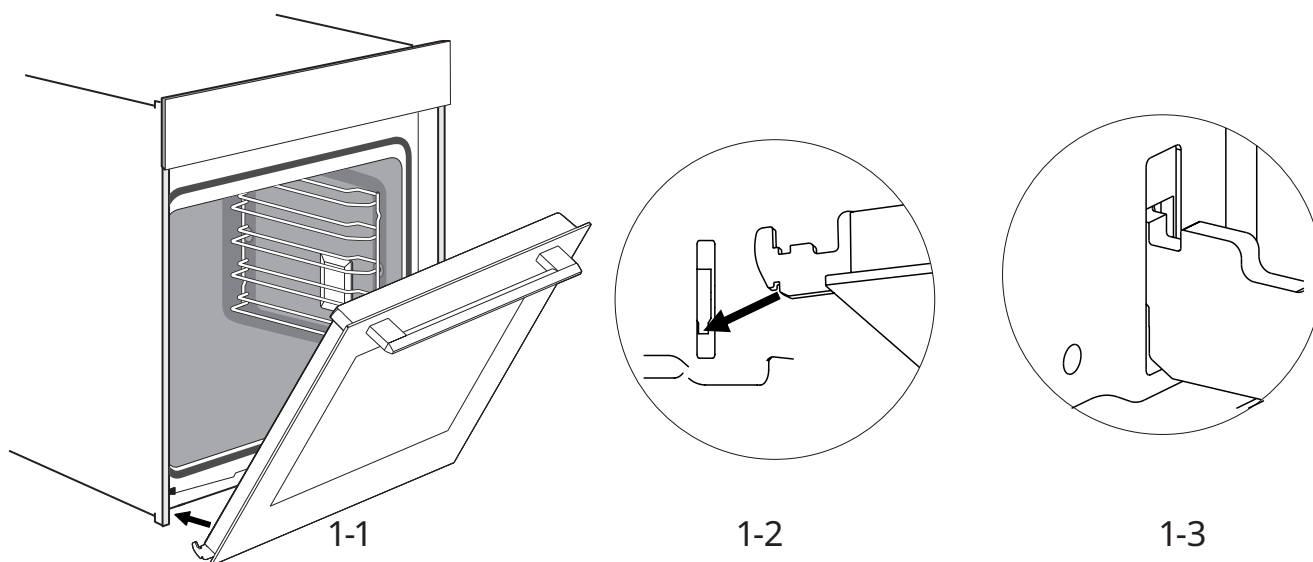
1. Iki galo atverkite prietaiso duris.
2. Atlenkite dvi fiksavimo svirtis kairėje ir dešinėje.
3. Uždarykite prietaiso duris iki galinio ribotuvo.
4. Abiem rankomis suimkite duris kairėje ir dešinėje pusėje ir ištraukite jas į viršų.



Prietaiso durų uždėjimas

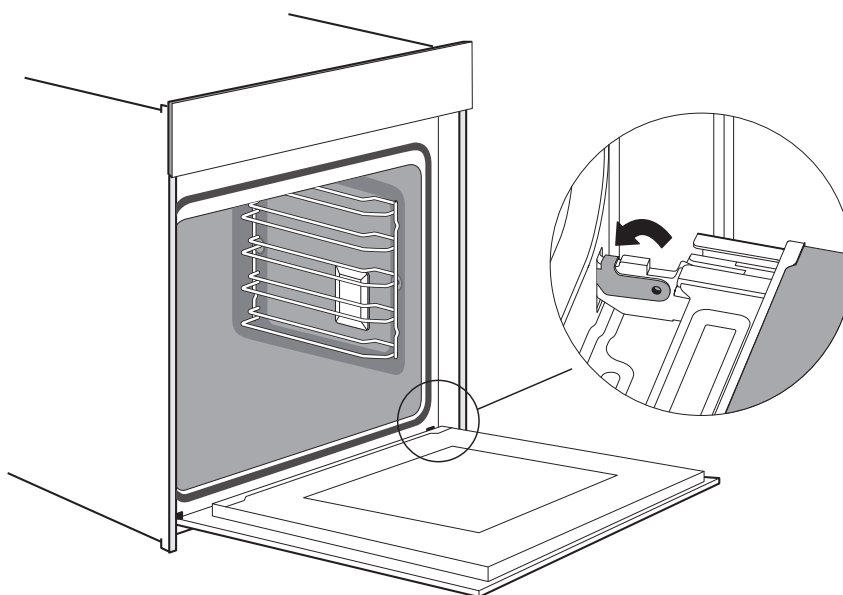
Iš naujo pritvirtinkite prietaiso duris priešinga nei nuėmimo tvarka.

1. Užkabinkite vyrius atgal ir įsitikinkite, kad abu vyriai yra tiesiai ant priekinio skydelio montavimo angų, kaip parodyta toliau.



Pastaba: Jei jaučiate pasipriešinimą, patikrinkite, ar vyriai teisingai įstatyti į angas.

2. Iki galo atverkite prietaiso duris. Tada uždarykite abiejų vyrių svirtis.



Pastaba: Durys neatsidarys iki galo, jei vyriai yra netinkamai pritvirtinti.

3. Uždarykite duris.

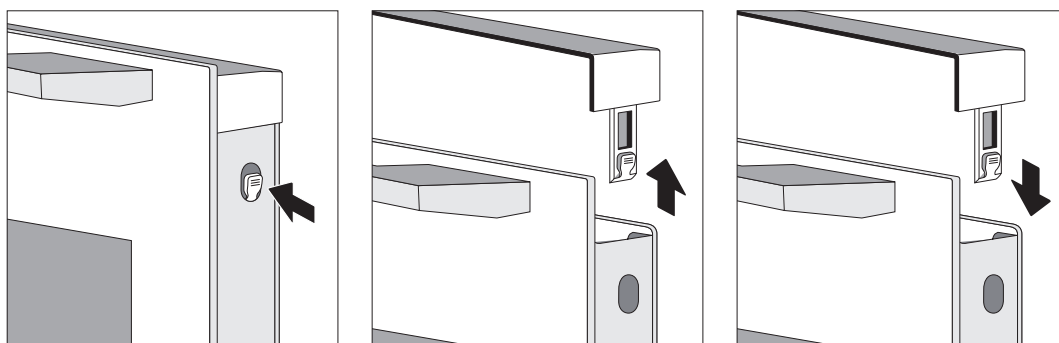
Pastaba: Rekomenduojame dar kartą patikrinti, ar durys yra tinkamoje padėtyje.

Durų dangčio nuėmimas

Gali pakisti durų dangčio plastikinio įdėklo spalva. Norėdami kruopščiai išvalyti, galite nuimti dangtį

Nuimkite prietaiso duris, kaip nurodyta pirmiau.

1. Paspauskite dešinę ir kairę dangčio pusę.
2. Nuimkite dangtį.
3. Nuėmę durų dangtį, likusias prietaiso durų dalis galite lengvai nuimti, kad galėtumėte tęsti valymą. Baigę valyti prietaiso duris, uždėkite dangtį atgal į vietą ir spauskite jį tol, kol jis garsiai užsifiksuos.
4. Įstatykite prietaiso duris ir jas uždarykite.



Dėmesio!

Kol prietaiso durys gerai sumontuotos, galima nuimti durų dangtį.

1. Nuėmus durų dangtį, vidinis prietaiso durų stiklas yra laisvas, jį galima lengvai išjudinti ir sugadinti arba susižaloti.
2. Kadangi nuėmus durų dangtį ir vidinį stiklą sumažėja bendras prietaiso durų svoris. Uždarant duris vyriai gali būti lengviau pajudinami ir jūs galite įstrigti. Laikykite rankas atokiau nuo vyrių.

Dėl pirmiau minėtų 2 punktų primygtinai rekomenduojame nenuimti durų dangčio, jei prietaiso durys nėra išimtos. Garantija netaikoma žalai, atsiradusiai dėl netinkamo naudojimo.

Ką daryti, jei...

⚠ Įspėjimas! Žr. skyrius apie saugą.

Ką daryti, jei...

| Gedimas | Galima priežastis | Pastabos / taisomieji veiksmai |
|---|---------------------------------------|--|
| Prietaisas neveikia. | Sugedęs saugiklis. | Patikrinkite grandinės pertraukiklį saugiklių dėžutėje. |
| | Energijos tiekimo nutraukimas. | Patikrinkite, ar veikia virtuvės apšvietimas ir kiti virtuvės prietaisai. |
| Iš valdymo skydelio atramos iškrito rankenėlės. | Rankenėlės atsitiktinai atsilaisvino. | Rankenėlės nuimtos. Tiesiog įstatykite rankenėles atgal į jų atramą valdymo skydelyje ir įstumkite jas taip, kad jos užsifikuotų ir jas būtų galima pasukti kaip įprasta. |
| Rankenėlių nebegalima lengvai pasukti. | Po rankenėlėmis yra nešvarumų | Rankenėlės nuimtos. Norėdami nuimti rankenėles, tiesiog nuimkite jas nuo atramos. Arba paspauskite išorinį rankenėlių kraštą, kad jos pasvirtų ir būtų galima lengvai pakelti. Rankenėles kruopščiai nuvalykite šluoste ir muiluotu vandeniu. Nusausinkite minkšta šluoste. Nenaudokite jokių aštrių ar abrazyvinių medžiagų. Nemirkykite ir nevalykite indaplovėje. Nenuimkite rankenėlių per dažnai, kad atrama išliktų stabili. |
| Ventiliatorius veikia ne visą režimo laiką: „Ventiliatorinis šildymas“ | | Tai įprastas veiksmas, nes taip siekiama kuo geriau paskirstyti šilumą ir užtikrinti kuo geresnį krosnelės veikimą. |
| Pasibaigus kepimo procesui girdimas triukšmas ir pastebimas oro srautas šalia valdymo skydelio. | | Aušinimo ventiliatorius vis dar veikia, kad išvengtumėte didelės drėgmės kameroje ir savo patogumui atvėsintumėte krosnelę. Aušinimo ventiliatorius išsijungs automatiškai. |
| Maistas nepakankamai išverdamas per recepte nurodytą laiką. | | Naudojama kitokia temperatūra nei nurodyta recepte. Dar kartą patikrinkite temperatūrą. Sudedamųjų dalių kiekiai skiriasi nuo nurodytų recepte. Dar kartą patikrinkite receptą. |
| Netolygus apskrudimas | | Temperatūros nustatymas yra per aukštas arba būtų galima optimizuoti lentynos lygį. Dar kartą patikrinkite receptą ir nustatymus. Kepimo indų paviršiaus apdaila ir (arba) spalva ir (arba) medžiaga nebuvo geriausias pasirinkimas pasirinktai krosnelės funkcijai. Naudodami grilis, pvz., „Viršutinio ir apatinio kaitinimo“ režimą, naudokite matinės apdailos, tamsios spalvos ir lengvus orkaitės indus. |
| Lempa nedega. | | Lempą reikia pakeisti. |

Techniniai duomenys

Techniniai duomenys

| | | |
|--------------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Matmenys (vidiniai) | Plotis Aukštis Ilgis | 503 mm 353 mm 386 mm |
| Kepimo skardos plotas | 1159 cm ² | |
| Viršutinis kaitinimo elementas | 900 W | |
| Apatinis kaitinimo elementas | 1500 W | |
| Grotelės | 1300 W | |
| Žiedas | 1800 W | |
| Viso | 3150 W | |
| Įtampa | 220–240 V~ | |
| Dažnis | 50–60 Hz | |
| Funkcijų kiekis | 14 | |

Energijos efektyvumas

Informacija apie produktą ir produkto informacinis lapas*


| | |
|--|----------------------|
| Tiekėjo pavadinimas | IKEA |
| Modelio identifikatorius | MÅGEBO 905-570-61 |
| Energijos vartojimo efektyvumo indeksas | 76.9 |
| Energijos efektyvumo klasė | A+ |
| Energijos suvartojimas su standartine apkrova, įprastinis režimas | 1.02kWh |
| Energijos suvartojimas esant standartinei apkrovai, ventiliatoriaus priverstinis režimas | 0.65kWh |
| Kamerų skaičius | 1 |
| Kaitinimo šaltinis | Elektra |
| Tūris | 72 l |
| Krosnelės tipas | Įmontuojama krosnelė |
| Masė | 43,5 kg |


* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.
Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017 G priedą; STB 2477-2017 A ir B priedus.

Energijos vartojimo efektyvumo klasė Rusijoje netaikoma.

EN 60350-1. Buitiniai elektriniai maisto ruošimo prietaisai. 1 dalis: Krosnelės, orkaitės, garų krosnelės ir kepsninės. Eksploatacinių savybių matavimo metodai.

Aplinkosaugos klausimai

 Simboliu pažymėtas medžiagas atiduokite perdirbti. Išmeskite pakuotės medžiagas į atitinkamus rūšiavimo kontenerius, kad jos būtų perdirbamos. Padėkite apsaugoti aplinką ir žmonių sveikatą atiduodami elektrinių ir

elektroninių prietaisų atliekas perdirbimui. Aparatų, paženklintų simboliu , nemeskite kartu su buitėmis atliekomis. Atiduokite gaminį į vietos perdirbimo įmonę arba kreipkitės į savo savivaldybės įstaigą.

IKEA garantija

Kiek laiko galioja IKEA garantija?

Ši garantija galioja **5 metus** nuo IKEA aparato įsigijimo datos. Pateikite originalų pirkimo kvitą kaip pirkimo įrodymą. Jei aptarnavimo darbai atliekami pagal garantiją, aparato garantinis laikotarpis nepratęsiamas.

Kas atliks aptarnavimą?

Aptarnavimo darbus atliks IKEA paslaugų teikėjas savo jėgomis arba per įgaliotųjų garantinio remonto partnerių tinklą.

Kam taikoma ši garantija?

Garantija taikoma aparato gedimams dėl netinkamos konstrukcijos arba medžiagų trūkumų, nuo aparato įsigijimo iš IKEA dienos. Ši garantija taikoma tik tada, jei aparatas naudojamas buityje. Išimtyms nurodytos skyriuje „Kam netaikoma ši garantija?“ Per garantinį laikotarpį padengiamos gedimų taisymo išlaidos, pvz. remonto, dalių, darbo ir kelionių, su sąlyga, kad aparatas pristatomas remontui be papildomų išlaidų. Šiomis sąlygomis taikomos ES gairės (Nr. 99/44/EG) ir atitinkamos vietinės taisyklės. Pakeistos dalys tampa IKEA nuosavybe.

Ką padarys IKEA, kad pašalintų gedimus?

IKEA paskirtasis paslaugų teikėjas ištirs gaminį ir savo nuožiūra nustatys, ar jam gali būti taikoma garantija. Nusprendus, jog garantija taikytina, IKEA paslaugų teikėjas ar jo įgaliotasis garantinio remonto partneris savo nuožiūra pataisys gaminį su trūkumais arba pakeis jį nauju analogišku arba panašiu gaminiu.

Kam ir kada netaikoma ši garantija?

- Įprastam susidėvimui.
- Tyčinei žalai ar žalai dėl aplaidumo, gedimams, kylantiems nesilaikant naudojimo instrukcijų, neteisingam aparato 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 maitinimo elementus ir lemputes.
- Nefunkcinėms ir dekoratyvinėms dalims, kurios neturi įtakos įprastam aparato naudojimui, įskaitant bet kokius įbrėžimus ir galimus atspalvių skirtumus.
- Atsitiktiniam sugadinimui, kurį sukelia pašalinės medžiagos ar daiktai ir filtrų atkimšimas arba vandens išleidimo sistemų ar plovimo priemonių stalčių valymas.
- Šių dalių gedimams: stiklo keramikai, priedams, indams ir stalo įrankių krepšeliams, padavimo ir vandens išleidimo vamzdžiams, sandarikliams, lemputėms ir lempučių dangteliams, ekranams, rankenėlėms, korpusams ir jų dalims, išskyrus atvejus, kai gali būti įrodyta, kad tokia žala buvo sukelta dėl gamybos trūkumų.
- Tais atvejais, kai inžinierius technikas apsilankymo metu nenustato gedimo.

- Remontui, kurį atliko ne mūsų paskirtieji paslaugų teikėjai ir (arba) įgaliotas garantinio remonto partneris, arba kai buvo naudojamos neoriginalios dalys.
- Remontui dėl netinkamo įrengimo arba įrengimo nesilaikant specifikacijos.
- Kai aparatas naudojamas ne buityje, t. y., profesionaliai paskirčiai.
- Žalai, padarytai gabenant. Jeigu perkėjas gabena gaminį savo namų ar kitu adresu, IKEA neatsako už žalą, kuri gali būti padaryta transportuojant. Tačiau, jeigu gaminį perkėjo nurodytu adresu pristato IKEA, žalai, padarytai gaminiui jį pristatant, garantija taikoma.
- IKEA aparato pirminio įrengimo kainai. Tačiau, jeigu IKEA paslaugų teikėjas ar jo įgaliotasis garantinio remonto partneris sutaiso arba pakeičia aparatą pagal šios garantijos sąlygas, paslaugų teikėjas ar jo įgaliotasis garantinio remonto partneris iš naujo įrengs sutaisytą arba, jei reikia, pakeistą aparatą.

Šis apribojimas netaikomas netaikomas kvalifikuoto specialisto be trūkumų ir gedimų atliktam darbui naudojant originalias dalis, siekiant pritaikyti aparatą kitos ES šalies techninės saugos reikalavimams.

Kaip taikomi šalyje galiojantys teisės aktai

IKEA garantija suteikia pirkėjui konkrečias juridines teises, kurios apima arba viršija vietos reikalavimus. Tačiau šios sąlygos niekaip neapriboja vartotojų teisių, numatytų vietos teisės aktuose.

Galiojimo sritis

Aparatams, kurie įsigyti vienoje ES šalyje ir pervežti į kitą ES šalį, aptarnavimo paslaugos teikiamos naujoje šalyje įprastinėmis sąlygomis. Pareiga suteikti garantines paslaugas kyla tik jeigu aparatas atitinka ir yra sumontuotas laikantis:

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

Paskirtoji IKEA aparatų aptarnavimo po pardavimo paslaugas teikianti tarnyba:

Nedelsdami kreipkitės į IKEA aptarnavimo po pardavimo paslaugas teikiančią tarnybą šiais atvejais:

1. jei norite pateikti prašymą remontui pagal šią garantiją;
2. kilus neaiškumui, pasiteirauti dėl IKEA aparato montavimo specializuotuose IKEA virtuvės balduose. Tarnyba nepateiks išaiškinimų, susijusių su:
 - bendrais IKEA virtuvės įrangos montavimo darbais;
 - jungimu prie elektros tinklo (jei įrenginys gaminamas be kištuko ir kabelio), prie vandentiekio ir dujotiekio, nes šiuos darbus privalo atlikti įgaliotas techninio aptarnavimo inžinierius;
3. prašymu išaiškinti IKEA aparato naudojimo vadovo turinį ir technines specifikacijas. Siekdami suteikti kuo geriausią pagalbą, prašome prieš kreipiantis į mus atidžiai perskaityti surinkimo instrukcijas ir (arba) naudojimo vadovo skyrių šioje knygelėje.

Kaip susisiekti su mumis, jei reikia mūsų paslaugų



Išsamus IKEA paskirtų kontaktinių įmonių sąrašas bei susiję nacionaliniai telefonų numeriai pateikti paskutiniame šio vadovo puslapyje.

- i** Kad galėtume kuo skubiau suteikti jums paslaugas, prašome skambinti konkrečiais telefonų numeriais, nurodytais šio vadovo pabaigoje. Skambinkite tik konkretaus aparato, dėl kurio jums reikalinga pagalba, knygelėje pateiktais numeriais. Prieš skambindami mums, pasiruoškite parankiai turėti aparato, dėl kurio jums reikalinga mūsų pagalba, IKEA gaminio numerį (8 skaitmenų kodas) ir serijos numerį (8 skaitmenų kodas, kuris yra nurodytas ant duomenų plokštelės).
- i** **IŠSAUGOKITE PIRKIMO KVITĄ!** Tai pirkimo įrodymas, kurį reikės pateikti kreipiantis dėl garantinės priežiūros. Atkreipiame dėmesį, jog kiekvieno įsigyto IKEA aparato pirkimo kvite, be kita ko, nurodomas gaminio pavadinimas ir numeris (8 skaitmenų kodas).

Ar reikia daugiau pagalbos?

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

Sisukord

| | | | |
|---------------------------|----|---------------------------|-----|
| Ohutusteave | 71 | Hooldamine ja puhastamine | 94 |
| Olulised paigaldusjuhised | 75 | Seadme uks | 95 |
| Toote kirjeldus | 76 | Tõrkeotsing | 99 |
| Tarvikute kasutamine | 76 | Tehnilised andmed | 100 |
| Juhtpaneel | 77 | Energiatõhusus | 100 |
| Esimene kasutuskord | 79 | Keskkonnaküsimused | 102 |
| Igapäevane kasutamine | 81 | IKEA Garantii | 102 |
| Näpunäited ja nõuanded | 92 | | |

Võidakse muuta ilma ette teatamata.

Ohutusteave

- Ärge laske piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega inimestel (sh lastel) või ilma asjakohaste kogemuste ja teadmisteta inimestel seadet kasutada, välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik on neid selleks juhendanud.
- Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Kui toitejuhe on kahjustunud, siis ohtude ennetamiseks tuleb lasta see välja vahetada tootjal, selle teeninduses või sarnase kvalifikatsiooniga isikul.
- HOIATUS: elektrilöögi vältimiseks tuleb veenduda, et kodumasin on enne lambi asendamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Kasutamise ajal võivad ligipääsetavad osad kuumeneda. Väikelapsed tuleb ahjust eemal hoida.
- Aurupuhastit ei tohi kasutada. Hoiusahtli pind võib kuumeneda.
- Ahju ukseklaasi puhastamiseks ei tohi kasutada karedalt hõõruvad puhastusvahendeid, need võivad kriipida klaasi ja viia selle purunemiseni.
- See kodumasin kuumeneb kasutamise ajal. Tegutsege ettevaatlikult, et vältida ahjus olevate kütteelementide puudutamist.
- Kasutage ainult sellele ahjule soovitatud temperatuurisondi. (ahjude puhul, mis on varustatud temperatuurianduri kasutamise võimalusega.)

- Ülekuumenemise vältimiseks ei ole lubatud kodumasina paigaldamine köögimööbli ukse taha.
- HOIATUS: vedelikke ja toiduaineid ei tohi soojendada suletud anumates, sest see võib lõhkeda.
- Kasutage toodet hästi ventileeritud keskkonnas.
- Ühendusnõuete kohaselt peab kohtkindel ühendus olema varustatud kõikide pooluste katkestamise võimalusega.
- Ahju ukseklaasi puhastamiseks ei tohi kasutada karedalt hõõruvad puhastusvahendeid, need võivad kriipida klaasi ja viia selle purunemiseni.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ärge puudutage ahju märgade või niiskete kätega ega jalgadega.
- Ahju puhul: ahjuust ei tohi küpsetamise ajal sageli avada.
- Kui ahjuuks või sahtel on avatud, ärge jätke sellele midagi, vastasel juhul võib seade tasakaalust välja minna või uks puruneda.
- Kui te ei kavatse seadet pikema aja jooksul kasutada, on soovitatav see vooluvõrgust eemaldada.
- Ahju lahtipakkimisel veenduge, et seade oleks terve. Kui seade on kahjustatud, ärge seda kasutage; võtke esmalt ühendust müügijärgse klienditeenindusega.
- Hoidke kilekotid, polüstüreen, naelad ja muud pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas, sest need materjalid on lastele ohtlikud.
- Ahju esimesel sisselülitamisel võib see tekitada tugevat lõhna või suitsu. Seda seetõttu, et ahju elektrilise kütetoru roostevastane õli kuumutatakse ja aurustatakse esimest korda. See on tavaline nähtus. Kui see juhtub, oodake enne toidu ahju panemist, kuni lõhn hajub. Soovitatav on seadet esimest korda kasutada avatud kohas või köögis, kus köögiventilaator on 0,5–1 tundi sisse lülitatud.
- Kui ahi on kahjustatud või rikkis, katkestage ühendus toiteallikaga ja ärge ahju puudutage, vaid võtke peagi remondiks või ringlussevõtuks ühendust vastavate spetsialistidega.

- Kui toitejuhe on kahjustunud, siis ohtude ennetamiseks tuleb lasta see välja vahetada tootjal, selle hooldusosakonnal või sarnases ettevõttes.
- Juhtpaneelil või juhtelementides kasutatakse püsिमagnetid. Need võivad mõjutada elektroonilisi implantaate, nt südamestimulaatoreid või insuliinipumpasid. Elektrooniliste implantaatide kandjad peavad jääma juhtpaneelist vähemalt 10 cm kaugusele.
- Ärge seadet modifitseerige.

Elektrilöögioht!

- Ärge ühendage toivooluvõrguga enne, kui paigaldamine on lõpetatud. Kui seade on kahjustatud, lahutage see kohe vooluvõrgust.
- Ohu vältimiseks tuleb lasta osi remontida või välja vahetada tootjal, remonditöökojas või sarnasel spetsialistil.
- Kahjustatud või defektsete seadmete kasutamine on keelatud.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge kasutage kõrgsurve- ega aurupuhasteid.

Tuleoht!

- Ärge hoidke ahjus mingeid esemeid.
- Kui kambris on lahtine leek või suits, hoidke ahjuuks kinni, eemaldage seade vooluallikast või lülitage välja kaitsmepaneelil asuv kaitselüliti.
- Ärge pange ahju süttivaid esemeid (nt paberipraht, puitlaastud vms).

Vigastusoht!

- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid või teravaid esemeid, sest ahju ukseklaasi kriipimine võib põhjustada klaasi purunemise ja kehavigastusi.
- Ahjuukse hinged liiguvad avamisel ja sulgemisel, seega hoidke käed nendest eemal.

Põletusoht!

- Hoidke lapsed seadmest alati eemale.
- Ärge puudutage küpsetamise ajal seadme sisepindu, kütteelemente ja ventilatsioonivahendeid.
- Põletuste vältimiseks avage pärast küpsetamist ahjuuks veidi ja oodake, kuni kuumus haihtub, seejärel avage ahjuuks täielikult.
- Kasutage toidu või tarvikute eemaldamiseks ahjust ahjukindaid (kuumakindlad kindad).
- Ärge valage kuuma ahju külma vett.

Paigaldamine

- Kuna seadet täiendatakse pidevalt, tuleb juhendada tegelikust seadmest, kui pilt sellest erineb.
- Köögikapi paneeli paksus on 18 mm.
- Kui pistikupesad on paigaldatud seadme tagaküljele, peab kapiava sügavust suurendada minimaalselt 570 mm-lt 600 mm-ni.
- Joonistel esitatud mõõtmed on millimeetrites.

Olulised paigaldusjuhised

! Oluline sisu [kohustuslik]

- Kodumasina ohutu kasutamine on tagatud ainult siis, kui see on paigaldatud valdkonna standardite ja selle paigaldusjuhise kohaselt.
- Paigaldaja vastutab vales paigaldamisest tulenevate kahjustuste eest.
- Kogu paigaldusprotsess nõuab kahte professionaalset paigaldajat. Kandke paigaldamise ajal kuivi kaitsekindaid, et vältida kriimustusi või elektrilööke. Paigaldatavad seadmed peavad taluma kuni 90 °C ja külgnevad seadmed kuni 70 °C kuumust.
- Kasutage 16 A pesa.

⊘ Oluline sisu [keelatud]

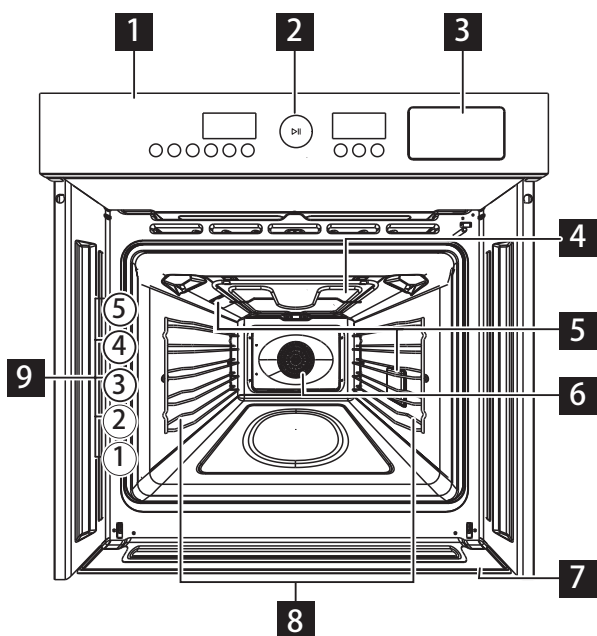
- Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse või köögikapi ukse taha, sest see võib põhjustada seadme ülekuumenemise.
- Pärast seadme lahtipakkimist kontrollige seda kahjustuste suhtes. Transpordikahjustustega seadet ei tohi ühendada.
- Ärge blokeerige seadme ventilatsioonitava ega kapi ja seadme vahelist pilu.
- Olge seadme liigutamisel või paigaldamisel väga ettevaatlik. See on väga raske, ärge tõstke seadet uksekäepidemest.
- Kui toitekaabel või -pistik on kahjustatud, lõpetage seadme kasutamine viivitamatult, et vältida tulekahju, elektrilööki või muid vigastusi.

⚠ Oluline sisu [märkus]

- Seadme liigutamisel või paigaldamisel olge väga ettevaatlik, et vältida seadme või kappide kahjustamist.
- Enne seadme käivitamist eemaldage ahjust kõik pakkematerjalid ja tarvikud.
- Toite väljalülitamiseks peab pistikupesa olema kasutajatele ligipääsetav (nt kapi kõrval).
- Vaadake kapi sügavusnõudeid jaotisest „Kapi skeem”. Vahekaugus kapi põhjapaneeli ja tagapaneeli (või seina) vahel peab olema vähemalt 50 mm.

Toote kirjeldus

Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Reguleerimisnupp
- 3 Veesahtel
- 4 Grill
- 5 Lamp
- 6 Ventilaator
- 7 Veekogumisanum
- 8 Eemaldatav riulitugi
- 9 Riulite asendid

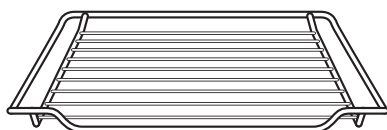
Tarvikud

- **Traatrest, 1 tk**
Ahjunõude, koogivormide ja ahjukindlate nõude jaoks.
Röstsaiad ja grilltoidud
- **Sügav ahjuplaat, 1 tk**
Plaatküpsetiste ja väikeste küpsetiste jaoks.
- **Küpsetusplaat, 1 tk**
Plaatküpsetiste ja väikeste küpsetiste jaoks.
- **Teleskoopsiinid, 2 tk**
Traatrestidele ja ahjuplaatidele
- **Lapselukk, 1 tk**
Tõkestab lastel ukse avamist ja ennetab põletada saamist.

Tarvikute kasutamine

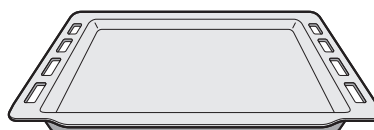
Seadmega on kaasas hulk lisatarvikuid. Siit leiate ülevaate kaasasolevatest tarvikutest ja teavet nende õige kasutamise kohta.

Kaasasolev tarvik



Traatrest

Toidu grillimiseks või kuumuskindlate küpsetusnõude kasutamiseks



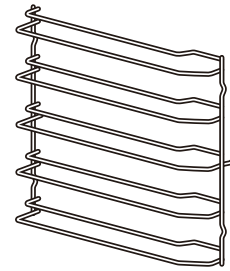
Küpsetusplaat

Suures koguses toidu valmistamiseks või toidujääkide püüdmiseks

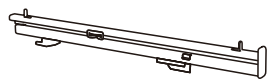


Sügav ahjuplaat

Suures koguses toidu valmistamiseks või toidujääkide püüdmiseks



Külgraam, 2 tk



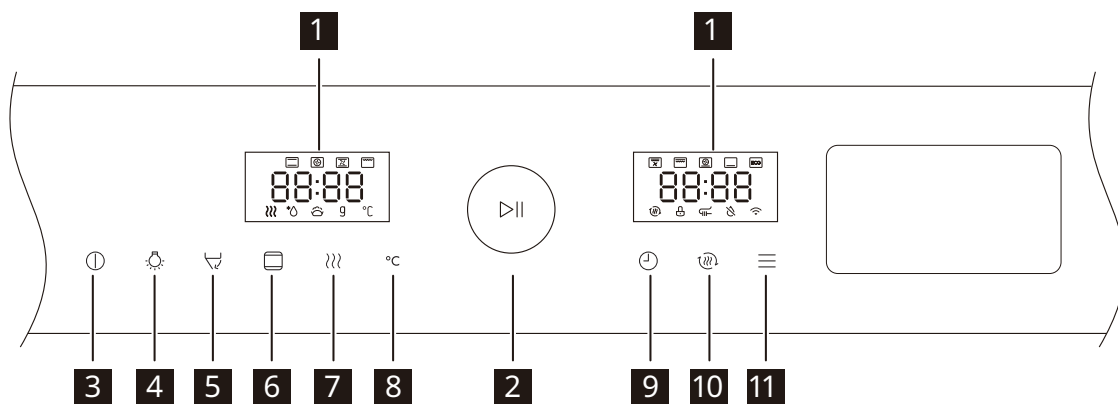
Teleskoopsiinid

Juhtpaneel






Toodud ekraanisisu on mõeldud ainult mõistmise hõlbustamiseks ja konkreetne sisu sõltub tegelikust toimingust.

Kui küpsetamine on lõppenud, eemaldage toit ja tarvikud, kandes kuumakindlaid kindaid.

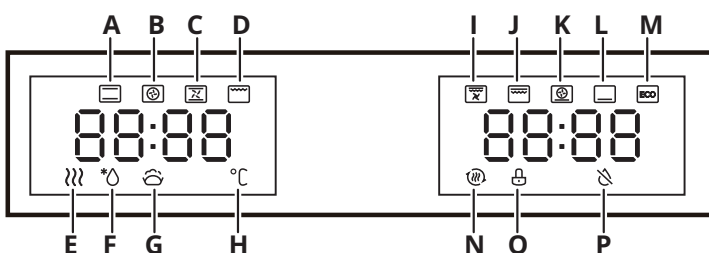
Juhtpaneeli ülevaade



Ahju kasutamiseks kasutage andurivälju.

| | Anduriväli | Funktsioon | Kirjeldus |
|----|---|--------------------|---|
| 1 | - | Ekraan | Näitab ahju aktiivseid sätteid. |
| 2 |  | Nupp | Pöörake seda nuppu küpsetusaja / temperatuuri / auru mahu reguleerimiseks. Klõpsake seda nuppu küpsetamise alustamiseks/ peatamiseks. |
| 3 |  | Tühista | Tühistab aktiivse sätte ja naaseb puhkerežiimi. |
| 4 |  | Lamp | Lühike vajutus lülitab ahju valgustuse sisse või välja. |
| 5 |  | Veekarp | Võtke veekarp välja. |
| 6 |  | Režiimivalik | Küpsetusrežiimi valimine. |
| 7 |  | Aur | Klõpsake, et sisestada auruga küpsetamise sätteid. |
| 8 | °C | Temperatuur | Vajutage küpsemistemperatuuri reguleerimiseks. |
| 9 |  | Aeg | Klõpsake, et reguleerida küpsetusaega, pöörates nuppu. |
| 10 |  | Kiire eelsoojendus | Eelsoojendage ahju, et tagada toidu maitse ja toitainete säilimine. |
| 11 |  | Automaatne menüü | Automaatse menüü valikud (A01–A18). |

Ekraan




- A. Tavapärane
- B. Konvektsioon
- C. Tavapärane+ventilaator
- D. Grill
- E. Aur
- F. Sulatamine
- G. Taigna küpsetamine
- H. Temperatuur
- I. Topeltgrill + ventilaator
- J. Topeltgrill
- K. Pitsa
- L. Alt kuumutamine
- M. ECO
- N. Kiire eelsoojendus
- O. Lapsekindel
- P. Veetase on madal

Esimene kasutuskord

Enne esmakordset kasutamist puhastage ahju ja lisatarvikuid.

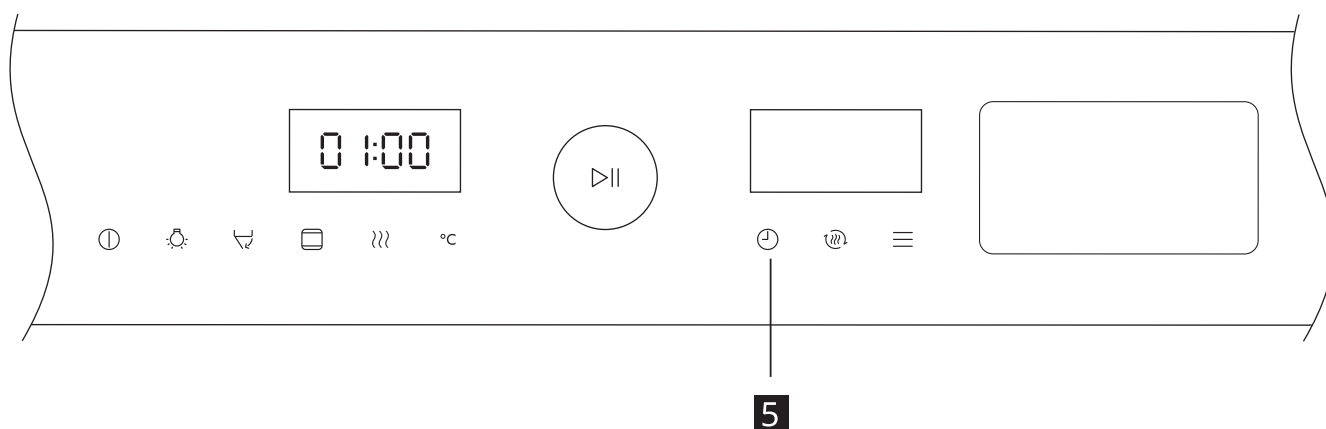
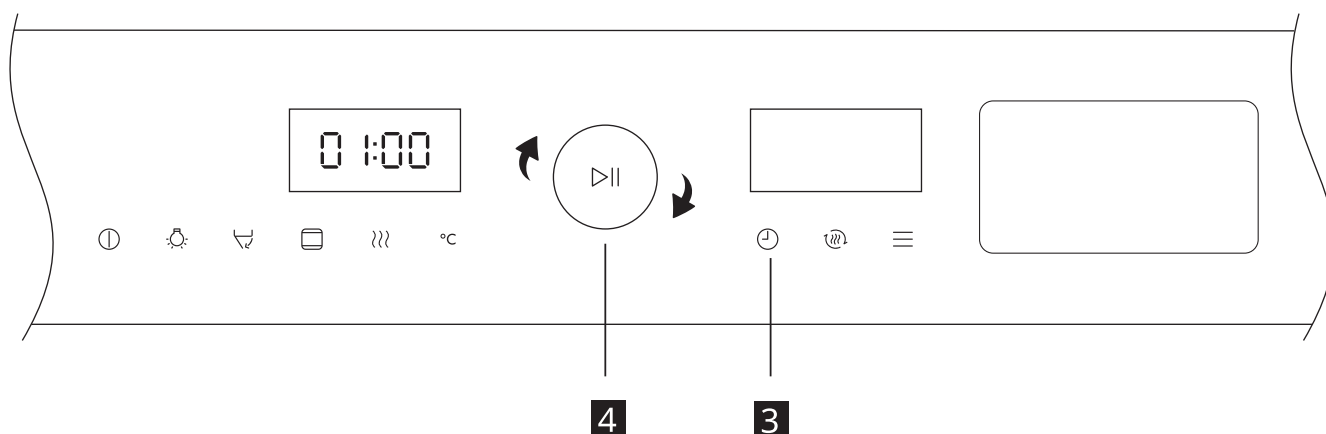
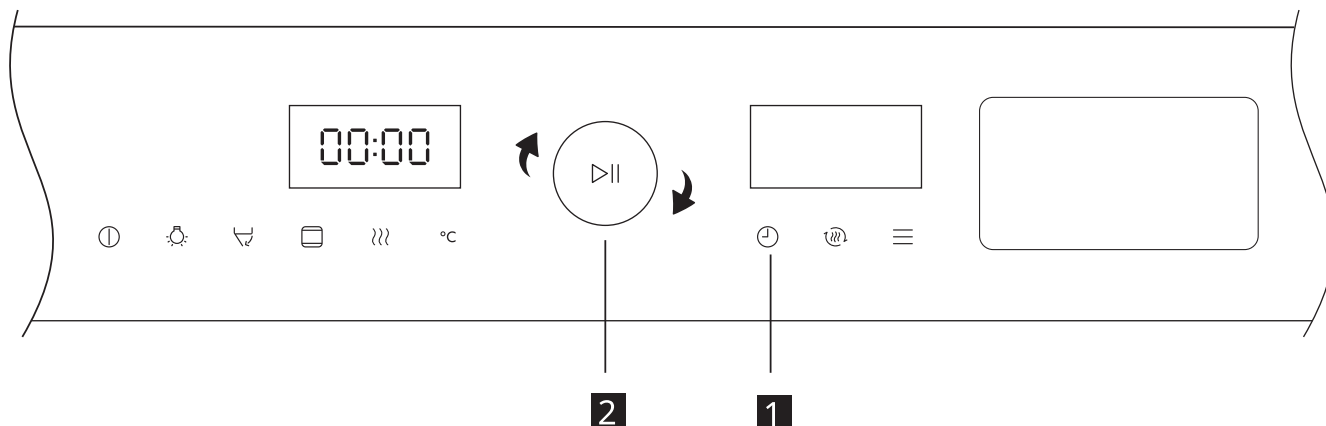
- Eemaldage ahju pakend ja transpordikaitsed.
- Eemaldage ahjust kõik tarvikud (nt küpsetusalused, grillid, vahtplast jne).
- Puhastage tarvikuid korralikult seebiveega ja lapiga või pehme harjaga.
- Pühkige ahju sees ja väljast pehme niiske lapiga.
- Tulekahju vältimiseks veenduge, et õõnsuses ei oleks esmakordsel kasutamisel pakkematerjale ega tarvikuid. Kui kasutate seadet esimest korda, hoidke kööki hästi ventileerituna (lülitage köögiventilaator sisse ja avage aknad).
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad köögist eemal ning kõrvalruumide uksed suletuna.
- Uue toote lõhna eemaldamiseks käivitage järgmine režiim.

| Režiim | Temperatuur | Aeg |
|--|-------------|-------------|
|  Tavapärane+ventilaator | 250 °C | 0,5–1 tundi |

Kella sätted

Enne ahju kasutamist pange kell õigeks.

1. Vajutage puhkerežiimis üks kord klahvi „⌚“.
2. Pöörake tunni seadmiseks **nuppu**.
3. Klõpsake klahvi „⌚“.
4. Pöörake minutite seadmiseks **nuppu**.
5. Kellaaja salvestamiseks klõpsake uuesti klahvi „⌚“.

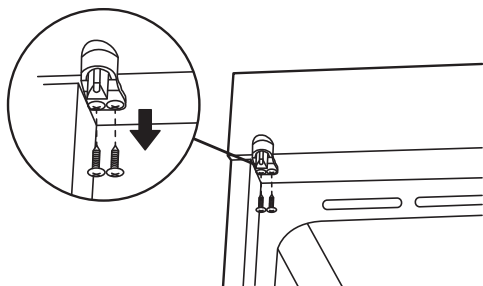
**Märkus**

Kui peate kellaaega uuesti muutma, tehke sama, mis 1. etapis.

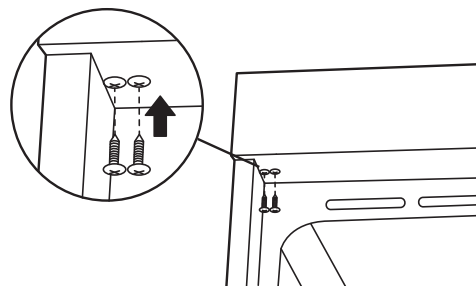
Ukse lapseluku demonteerimine

Seame ukstel on lapselukk. Kui ukse lapselukk ei ole vajalik, järgige selle demonteerimiseks alltoodud samme.

1. Keerake juhtpaneeli vasakus alanurgas ukse lapseluku kaks kruvi lahti.



3. Pärast ukse lapseluku eemaldamist keerake kaks kruvi juhtpaneeli aukudesse tagasi.



2. Eemaldage juhtpaneelilt ukse lapselukk ja hoidke seda ohutus kohas.

⚠ Hoiatus! Ärge kriimustage juhtpaneeli.

Igapäevane kasutamine

⚠ Hoiatus! Vaadake ohutust puudutavaid peatükke.














Menüüdes liikumine

1. Klõpsake küpsetusrežiimi valimiseks korduvalt klahvi „☐“.
2. Pöörake küpsetustemperatuuri määramiseks **nuppu**.
3. Klõpsake klahvi „⌚“.
4. Pöörake küpsetusaja seadmiseks **nuppu**.
5. Küpsetamise alustamiseks klõpsake klahvil „▷||“.

Aja määramine on valikuline.

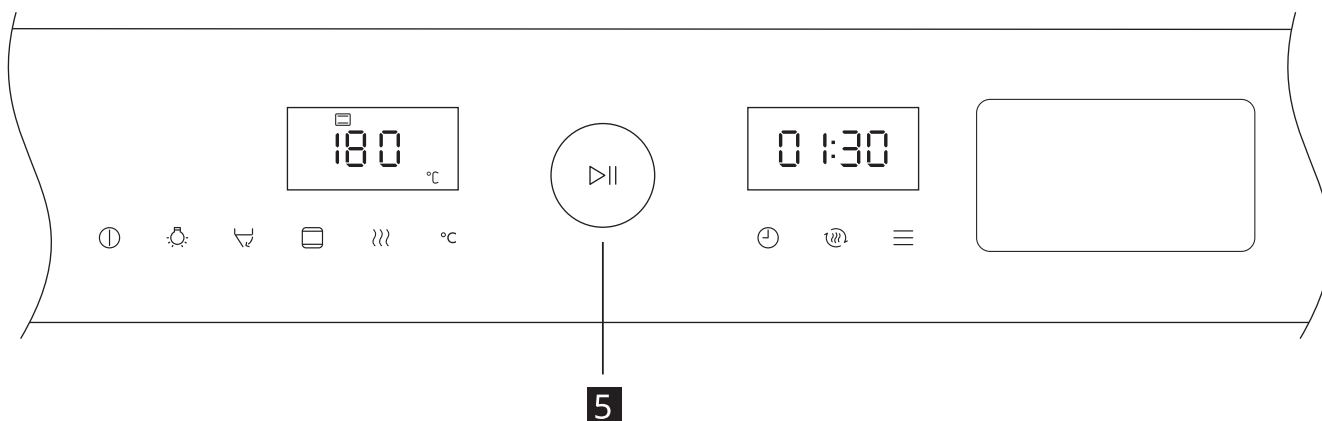
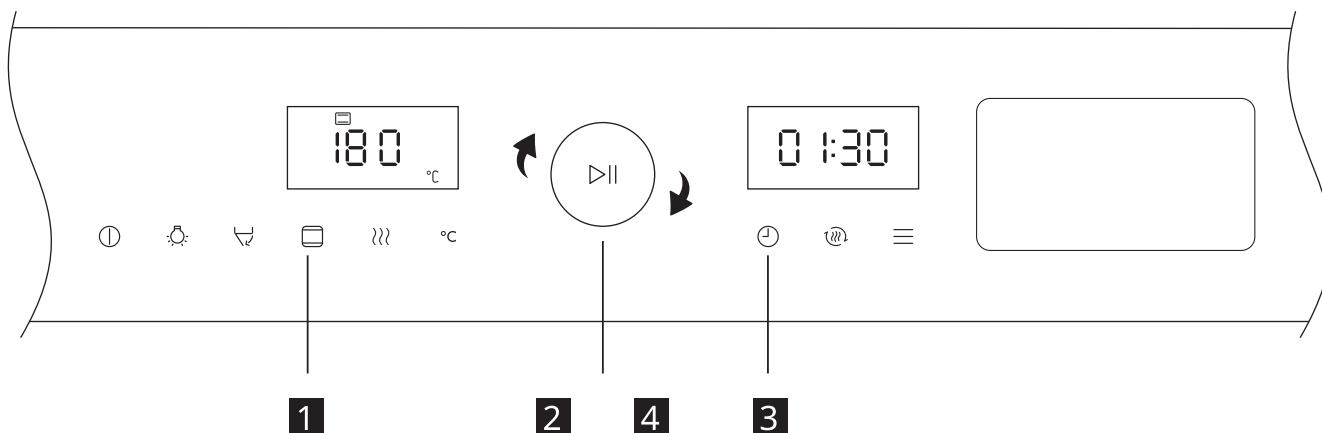
Menüüde ülevaade

Peamenüü

| Režiim | Režiimi kirjeldus |
|---|--|
|  Tavapärane | Ülemine ja alumine kütteelement töötab samal ajal, mistõttu sobivad need ideaalselt suuremate kookide küpsetamiseks. Temperatuuri seadevahemik on 30–250 °C. |
|  Konvektsioon | Konvektsioonirežiimis lülitub ventilaator automaatselt sisse, pakkudes ühtlast soojust küpsetamiseks ühel või mitmel kõrgusel. Sobib eriti hästi toidu küpsetamiseks, mis peab olema ühtlase tooniga. Temperatuuri seadevahemik on 50–250 °C. |
|  Tavapärane+ventilaator | Ventilaatorite ja kütteelementide kombinatsioon tagab ühtlasema soojuste mõju, säästes kuni 30–40% energiast. Temperatuuri seadevahemik on 50–250 °C. |
|  Grill | Väikestes kogustes toidu küpsetamine. Asetage toit ahjus keskmisele kõrgusele. Temperatuuri seadevahemik on 150–250 °C. |
|  Topeltgrill + ventilaator | Lameda kujuga toidu grillimine. Ühtlaselt jaotunud soojus ja kaks ülemist kütteelementi töötab üheaegselt. Temperatuuri seadevahemik on 50–250 °C. |
|  Topeltgrill | Väikestes kogustes lameda kujuga toidu küpsetamine. Kaks ülemist kütteelementi töötab üheaegselt. Temperatuuri seadevahemik on 150–250 °C. |
|  Pitsa | Pitsa küpsetamine. Temperatuuri seadevahemik on 50–250 °C. |
|  Alt kuumutamine | Lameda kujuga toidu põhjale värvi andmiseks. Temperatuuri seadevahemik on 30–200 °C. |
|  ECO | Energiasäästlik küpsetamine. Temperatuuri saab seada vahemikku 140–240 °C. |
|  Sulatamine | Külmutatud toidu sulatamine. |
|  Taigna küpsetamine | Fermentitud tainas või jogurt. Temperatuuri seadevahemik on 30–45 °C. |
|  Kuivatusfunktsioon | Kasutatakse ahjukambri kuivatamiseks ja bakterikasvu takistamiseks. |
|  Katlakivi eemaldamine | Lisades veekarpi sidrunhapet, saate eemaldada torust katlakivi. |

Tavaline kasutamine

1. Klõpsake küpsetusrežiimi valimiseks korduvalt klahvi „☐“.
2. Pöörake küpsetustemperatuuri määramiseks **nuppu**.
3. Klõpsake klahvi „⌚“.
4. Pöörake küpsetusaja seadmiseks **nuppu**.
5. Küpsetamise alustamiseks klõpsake klahvil „▶||“.



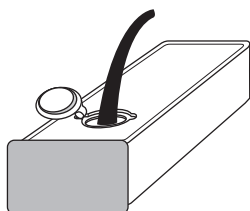
Aja määramine on valikuline.

Veekarbi kasutamine

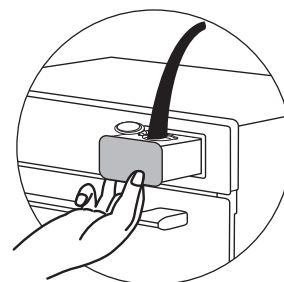
Kui asetate veekarbi tagasi pesasse, veenduge, et veepaak oleks lõpuni sisse lükatud. Pärast toidu valmimist valage veekarpi jäänud vesi ära ja pühkige karp kuivaks, et vältida bakterikasvu.

Kui kasutate auruga küpsetamise funktsiooni ja automaatset menüüd, lisage varem puhastatud vesi veepaaki.

tee 1



tee 2



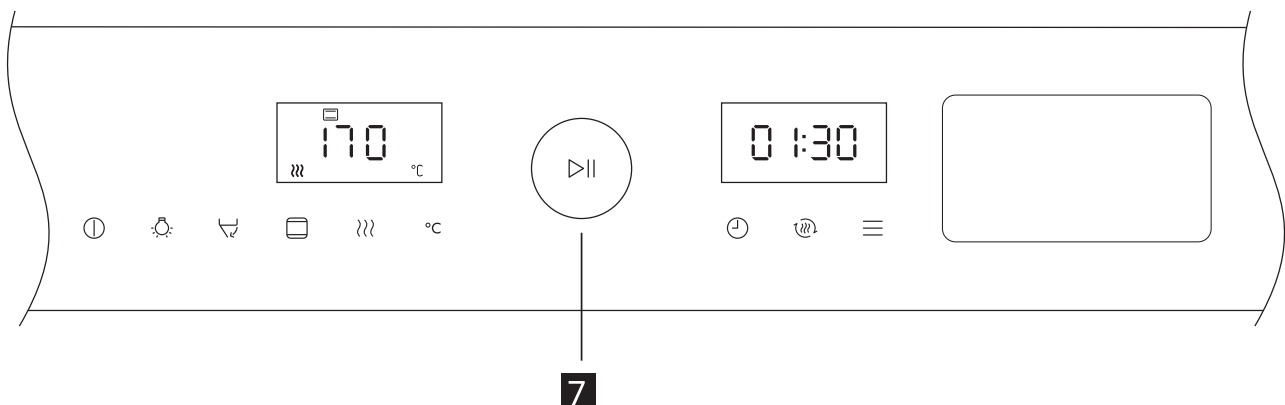
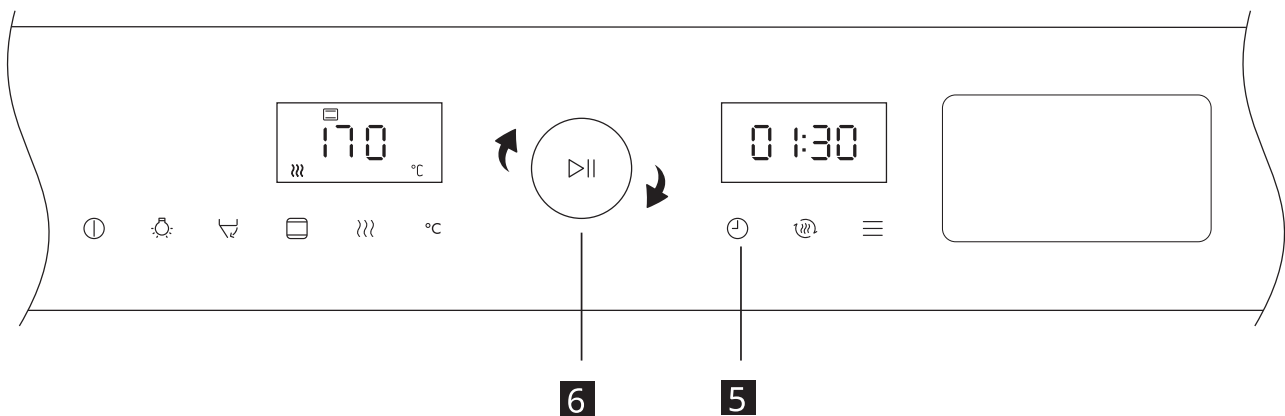
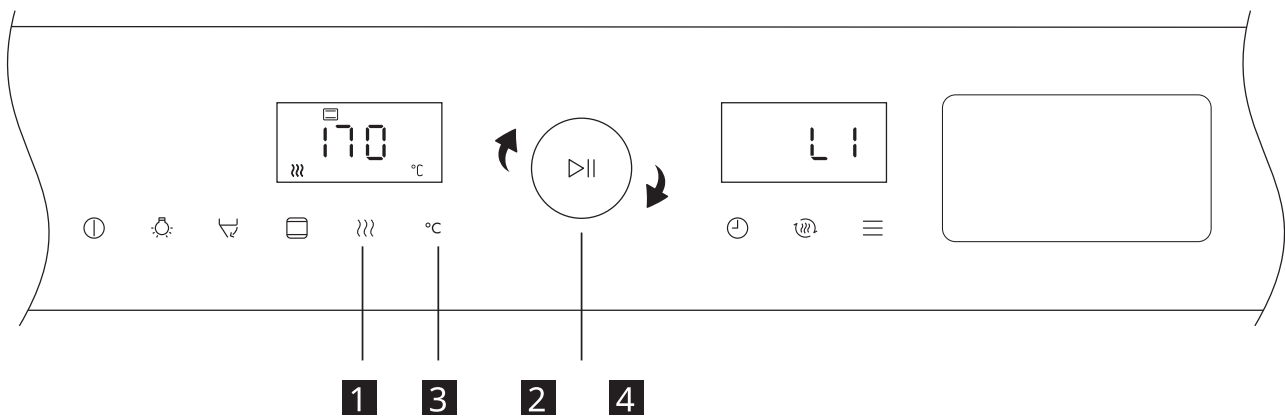
1. Klõpsake terve veekarbi väljavõtmiseks klahvi „☑“, avage kummirõngas ja lisage vett.
2. Klõpsake veekarbi väljalükkamiseks klahvi „☑“, avage kummirõngas ja lisage vett.

Katlakivi eemaldamise funktsioon







1. Vajutage „☑“, et võtta veekarp välja; lisage veekarpi vett ja pool pakki sidrunhapet ning asetage veekarp tagasi paagi pesasse.
2. Vajutage ooterežiimis „☐“, et valida katlakivi eemaldamise funktsioon, ja vajutage käivitamiseks nuppu.
3. Kui „08:00 min“ pöördloendus on lõppenud, eemaldage paak, lisage vett ja asetage paak tagasi pesasse. Tööga uuesti alustamiseks vajutage nuppu.

Auruga küpsetamine

1. Auruga küpsetamise režiimi valimiseks klõpsake „||“.
2. Pöörake küpsetustemperatuuri määramiseks **nuppu**.
3. Aurumahu reguleerimiseks klõpsake klahvi „°C“.
4. Pöörake **nuppu** aurumahu reguleerimiseks (L1–L3 aurumahu suurendamiseks).
5. Klõpsake küpsetamise aja reguleerimiseks „⌚“.
6. Küpsetusaja reguleerimiseks pöörake nuppu.
7. Küpsetamise alustamiseks klõpsake klahvil „▶||“.






Auruga küpsetamise režiim

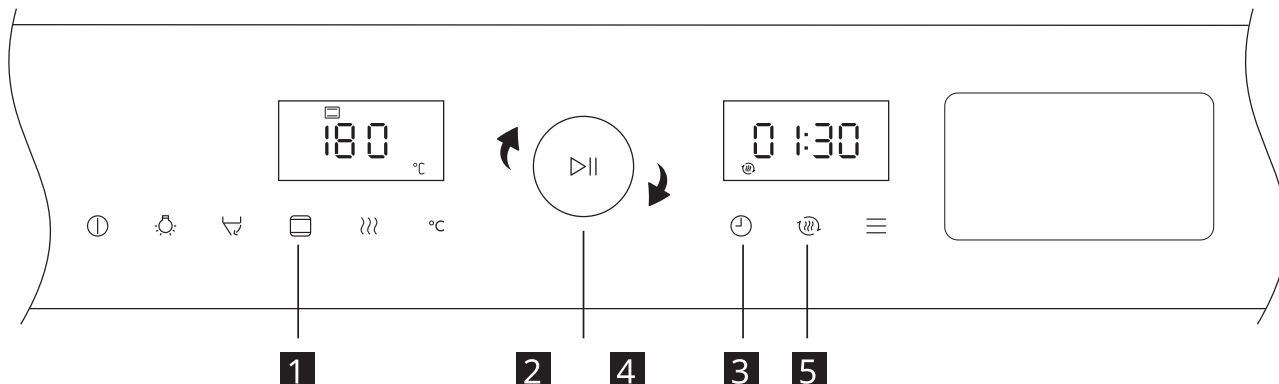
| Režiim | Režiimi kirjeldus |
|---|--|
|  Tavapärane | Ülemine ja alumine küttekeha töötavad samal ajal, mistõttu sobivad need ideaalselt suuremate kookide küpsetamiseks. Auru kasutamine võib muuta toidu seest pehmemaks ja väljast krõbedamaks. Temperatuuri seadevahemik on 30–250 °C. Auru tase on L1–L3. |
|  Konvektsioon | Konvektsioonirežiimis lülitub ventilaator automaatselt sisse, pakkudes ühtlast soojust küpsetamiseks ühel või mitmel kõrgusel. Sobib eriti hästi toidu küpsetamiseks, mis peab olema ühtlase tooniga. Auru abil saab toidu seestpoolt pehmemaks ja väljastpoolt krõbedamaks. Temperatuuri seadevahemik on 50–250 °C. Auru tase on L1–L3. |
|  Tavapärane+ventilaator | Ventilaatorite ja kütteelementide kombinatsioon tagab ühtlasema soojuse mõju, säästes kuni 30–40% energiast. Auru kasutamine võib muuta toidu seest pehmemaks ja väljast krõbedamaks. Temperatuuri seadevahemik on 50–250 °C. Auru tase on L1–L3. |
|  Grill | Väikestes kogustes toidu küpsetamine. Asetage toit ahjus keskmisele kõrgusele. Auru kasutamine võib muuta toidu seest pehmemaks ja väljast krõbedamaks. Temperatuuri seadevahemik on 150–250 °C. Auru tase on L1–L3. |
|  Alt kuumutamine | Lameda kujuga toidu põhjale värvi andmiseks. Auru kasutamine võib muuta toidu seest pehmemaks ja väljast krõbedamaks. Temperatuuri seadevahemik on 30–200 °C. Auru tase on L1–L3. |
|  Aurupuhastus | Ahju sisemuse lihtsaks puhastamiseks. Kestus on viis minutit. |

Kiire eelsoojendus

Eelsoojendusprogrammi saab seada järgmiste küpsetusrežiimidega

(     ).

1. Puhkerežiimis klõpsake küpsetusrežiimi valimiseks korduvalt klahvi „“.
2. Pöörake küpsetustemperatuuri määramiseks **nuppu**.
3. Klõpsake klahvi „“.
4. Pöörake küpsetusaja seadmiseks **nuppu**.
5. Eelsoojenduse käivitamiseks klõpsake „“.

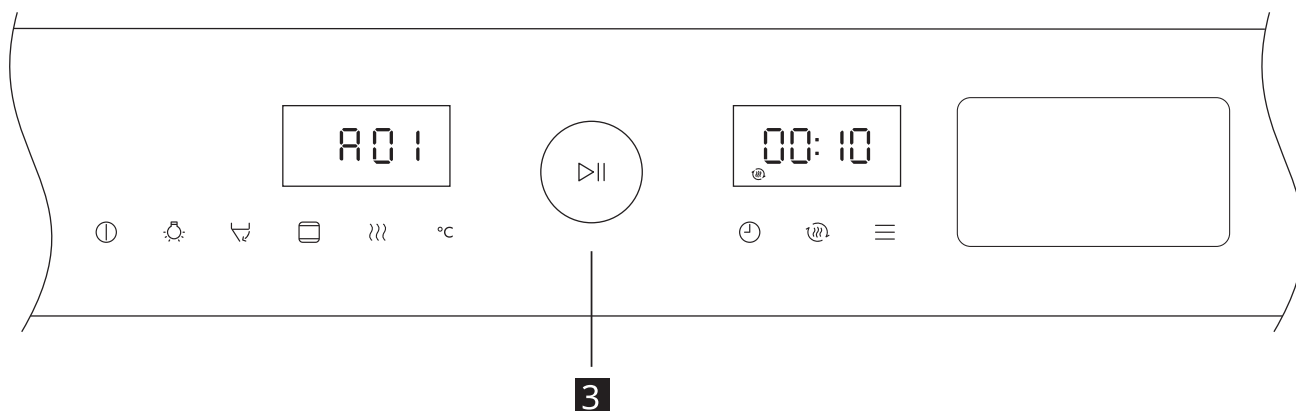
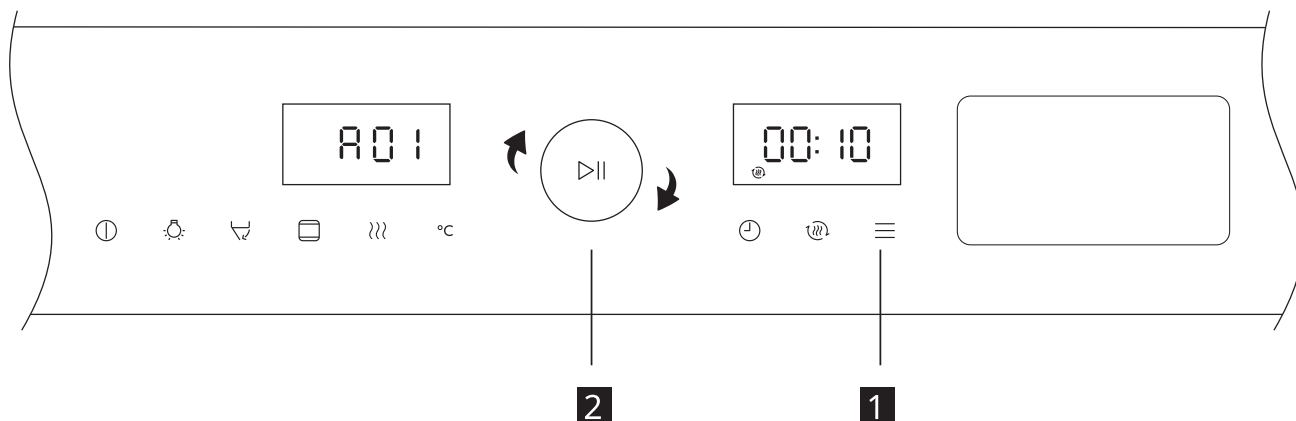


Märkus



















- Helisignaali annab märku, et eelsoojendus on lõppenud. Avage ahjuuks, pange toiduained sisse ja sulgege ahjuuks, et alustada küpsetamist.
- Eelkuumutamise ajal ärge toitu ahju pange.

Automaatne menüü

1. Menüü valimise liidese avamiseks klõpsake „☰“.
2. Menüü (A01–A18) valimiseks pöörake **nuppu**.
3. Küpsetamise alustamiseks klõpsake klahvil „▶||“.



Automaatsete menüüde leht

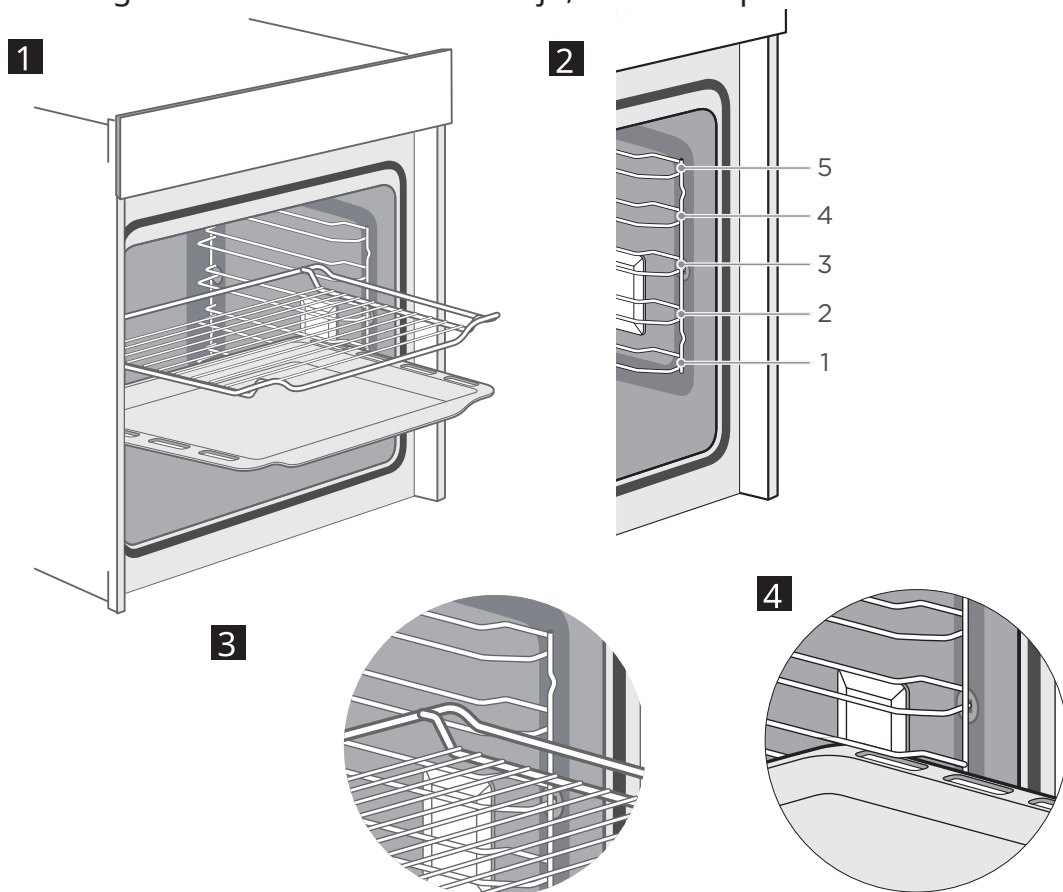
| Ekraan | Menüü | Režiim või temperatuur | Aeg | Eelsoojendus |
|--------|--------------------------------|--|--------|--------------|
| A01 | Röstitud veiseribid |  250°C | 4 min | JAH |
| A02 | Veisesteik musta pipraga |  250°C | 8 min | JAH |
| A03 | Šfiirikook |  150°C | 50 min | JAH |
| A04 | Punane sametkook |  160°C | 35 min | JAH |
| A05 | Prantsuse seapraad |  200°C | 50 min | JAH |
| A06 | Itaalia puuviljakook (8 tolli) |  190°C | 22 min | JAH |
| A07 | Kreemikook |  190°C | 24 min | JAH |
| A08 | Röstitud tursk |  250°C | 8 min | JAH |
| A09 | Röstitud kanatiivad |  L1 230°C | 25 min | JAH |
| A10 | Röstitud searibid |  L1 200°C | 25 min | EI |
| A11 | Röstitud makrellhaug |  L1 220°C | 14 min | JAH |
| A12 | Röstitud terve kana |  L1 200°C | 45 min | JAH |
| A13 | Röstitud siga |  L1 180°C | 50 min | JAH |
| A14 | Prantsuse lambalihakarbonaad |  L1 220°C | 25 min | JAH |
| A15 | Prantsuse seapraad |  L1 230°C | 80 min | EI |
| A16 | Juustukook |  L1 160°C | 55 min | JAH |
| A17 | Šokolaadi-jõhvikaleib |  L1 180°C | 25 min | JAH |
| A18 | Pähklileib |  L1 190°C | 30 min | JAH |

Tarvikute sisestamine

Ahjus on viis riiuliasendit. Riiuliasendeid loetakse alt üles. Tarvikuid saab poolenisti välja tõmmata, ilma et need alla kalduksid.

Märkused

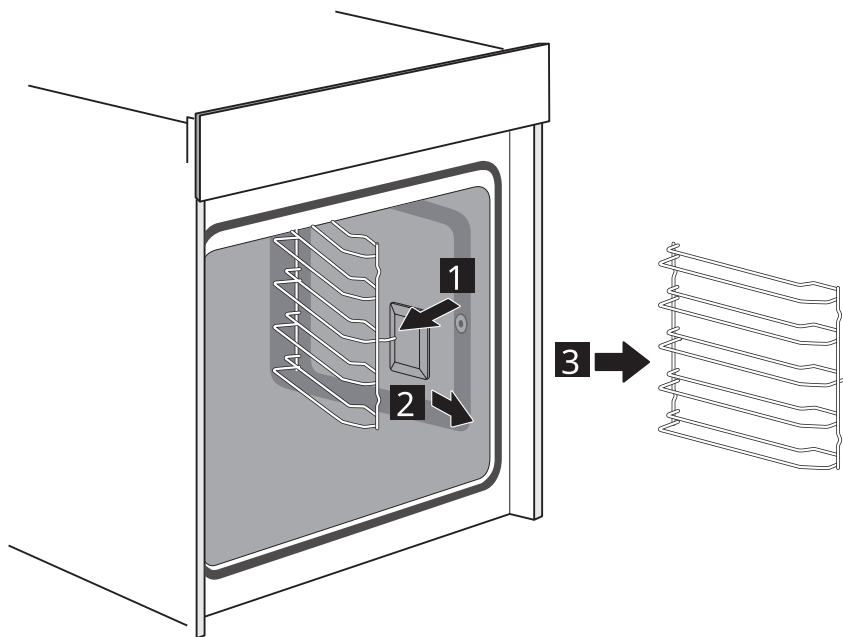
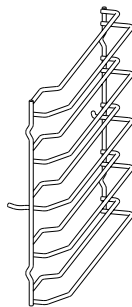
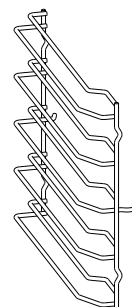
1. Sisestage tarvikud alati ahju õigetpidi.
2. Sisestage tarvikud alati täielikult ahju, et need ei puudutaks seadme ust.



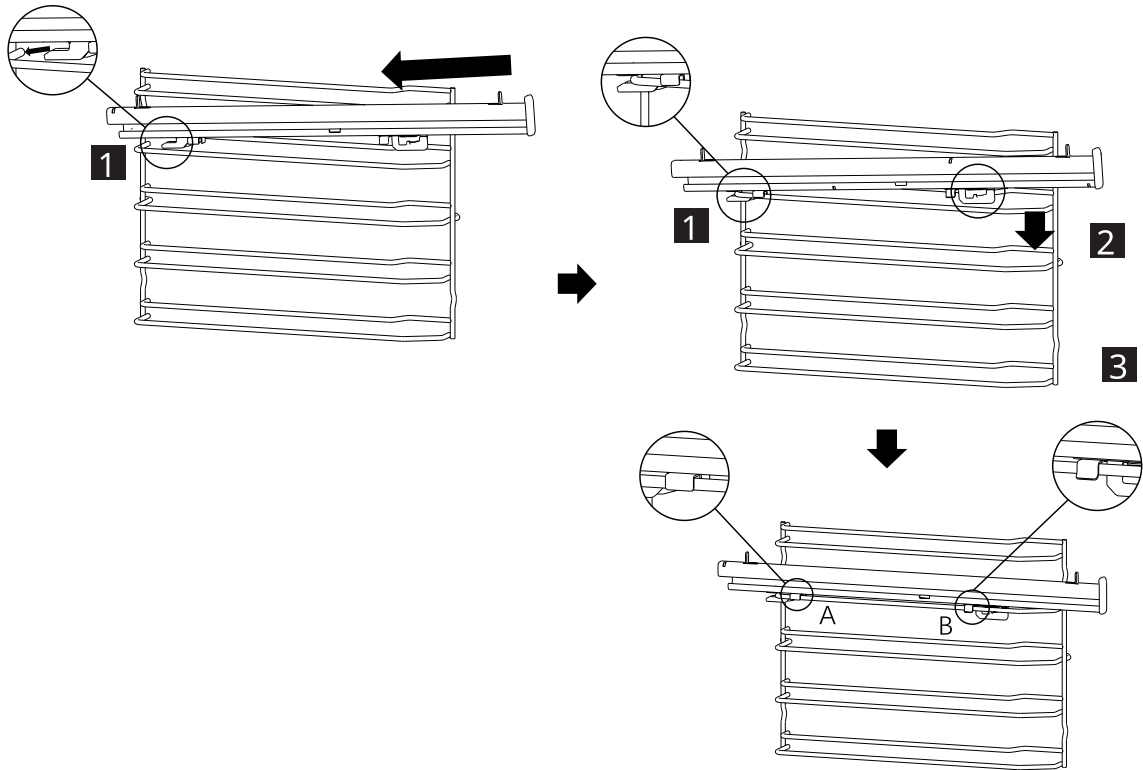
Siinid

Riulid saab siinide ja ahju sisemuse põhjalikuks puhatamiseks eemaldada. Nii säilitab teie seade oma väärtuse ja jääb pikaks ajaks täielikult toimivaks.

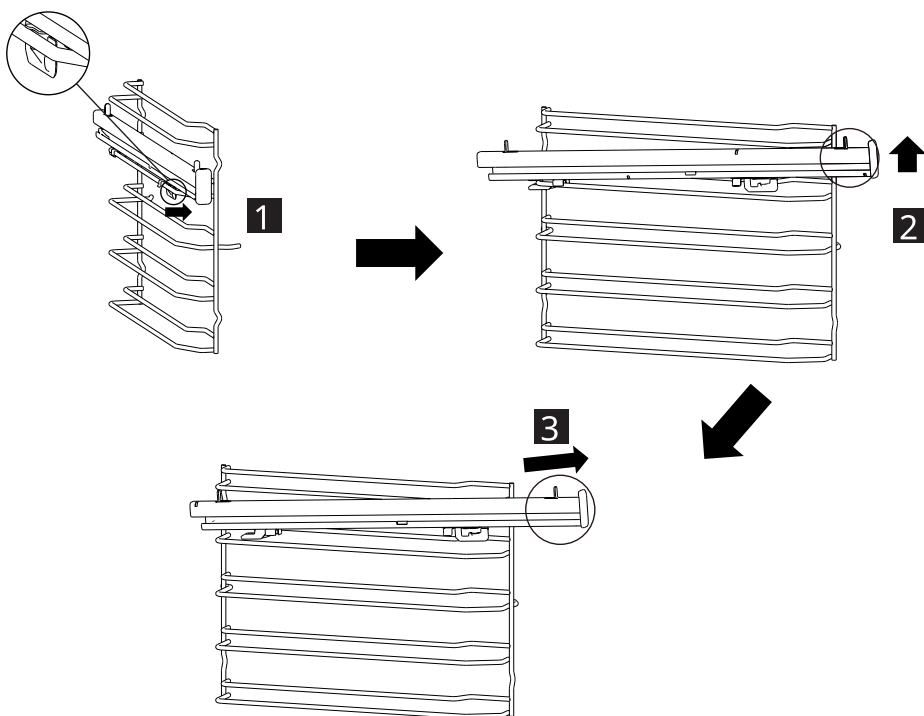
1. Tõmmake külgsiinide esiosa horisontaalselt vastassuunas, kuni **1** tuleb välja. Hiljem saate riulid eemaldada, nagu pildil näidatud.
2. Pange küljesiin tagasi ahju, sisestage esmalt küljesiini tagumine osa ahju avasse õigesti ja seejärel sisestage **1** esiosa auku.

**L****R**

Teleskoopsiinide rataste fikseerimine



Teleskoopsiinide rataste eemaldamine



Näpunäited ja nõuanded

Küpsetamise soovitus

Eelsoojendamisel eemaldage traatriiulid ja alused ahjust, et saavutada kiireim tulemus.

Ahjul on viis riuliasendit. Lugege riuli asendeid altpoolt.

Ahjul on erisüsteem, mis tsirkuleerib õhku ja taaskasutab pidevalt auru. Selle süsteemiga saate küpsetada auravas keskkonnas ning hoiate toidu seest pehme ja väljast krõbedana. See vähendab küpsetusaega ja energiakulu miinimumini.

Niiskus võib küpsetamise ajal ahju või ukseklaasi paneelidele kondenseeruda. Kui avate ahjuukse, hoidke alati ahjust eemale.

Kui ahi on jahtunud, puhastage seda pehme lapiga.

Kookide küpsetamine

Ärge avage ahjuust enne, kui 3/4 seatud küpsetusajast on möödunud.

Kui kasutate korraga kahte küpsetusplaati, jätke nende vahele üks tase.


Liha ja kala küpsetamine

Väga rasvase toidu jaoks kasutage sügavat panni, et vältida ahju jäävaid plekke.

Jätke liha enne lõikamist ligikaudu 15 minutiks seisma, et mahl välja ei imbuks.

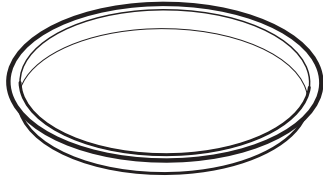
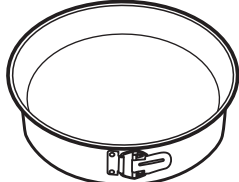

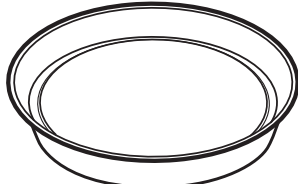
Et vältida liigset suitsu ahjus röstimise ajal, lisage sügavale pannile veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett iga kord pärast selle kuivamist.

Ventilaatoriga toetatud niiske küpsetamine

 Parimate tulemuste saamiseks järgige allolevas tabelis loetletud soovitusi.

**Ventilaatoriga toetatud niiske
küpsetamine – soovitatud tarvikud**

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldavaid vorme ja anumaid. Neil on parem soojuse neeldumine kui heledatel ja peegeldavatel nõudel.

| Tarvikud | Suurus | Pilt |
|---|----------------------------|---|
| Pitsapann, tume, mittepeegeldav | Läbimõõt 28 cm |  |
| Küpsetamisnõu, tume, mittepeegeldav | Läbimõõt 26 cm |  |
| Küpsetusvormid, keraamika | Läbimõõt 8 cm, kõrgus 5 cm |  |
| Lameda põhjaga vorm, tume, mittepeegeldav | Läbimõõt 28 cm |  |

Teave katsetusasutustele

Testitud standardi IEC 60350-1 kohaselt.

Hooldamine ja puhastamine

⚠ Hoiatus! Vaadake ohutust puudutavaid peatükke.

Märkused puhastamise kohta

| | |
|------------------------------|--|
| Puhastusvahendid | Puhastage ahju esikülge pehme lapiga, kasutades sooja vett ja õrnatoimelist puhastusvahendit. |
| | Kasutage metallpindade puhastamiseks puhastuslahust. |
| | Puhastage plekid õrnatoimelise puhastusvahendiga. |
| Igapäevane kasutamine | Puhastage ahju seest pärast iga kasutuskorda. Rasv või muud jäägid võivad põhjustada tulekahju. |
| | Niiskus võib ahju või uksepaneelidele kondenseeruda. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamist 10 minutit töötada. Ärge hoidke toitu ahjus kauem kui 20 minutit. Pärast iga kasutamist kuivatage ahju seest pehme lapiga. |
| Tarvikud | Puhastage kõik tarvikud pärast iga kasutamist ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja õrnatoimelise puhastusvahendiga. Ärge puhastage tarvikuid nõudepesumasinas. |
| | Ärge puhastage nakkekindlaid tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega. |

Seadme uks

Hea hoolduse ja puhastamise korral säilitab teie seade oma väärtuse ja jääb pikaks ajaks täielikult toimivaks. Siin kirjeldatakse näitab, kuidas ahjuust eemaldada ja puhastada. Puhastamiseks ja paneelide eemaldamiseks võite seadme ukse eemaldada. Igal seadme uksehingel on lukustushoob.

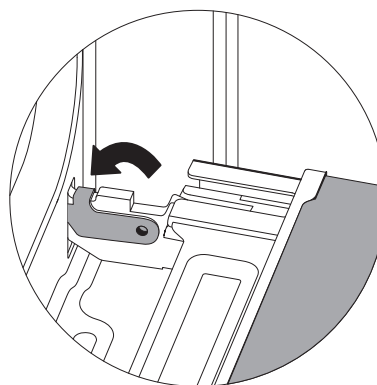
Kui lukustushoovad on suletud, on uks paigale kinnitatud. Seda ei saa eemaldada.

Kui lukustushoovad on seadme ukse eemaldamiseks avatud, on hinged lukustatud.

Need ei saa sulguda.



Vabastatud



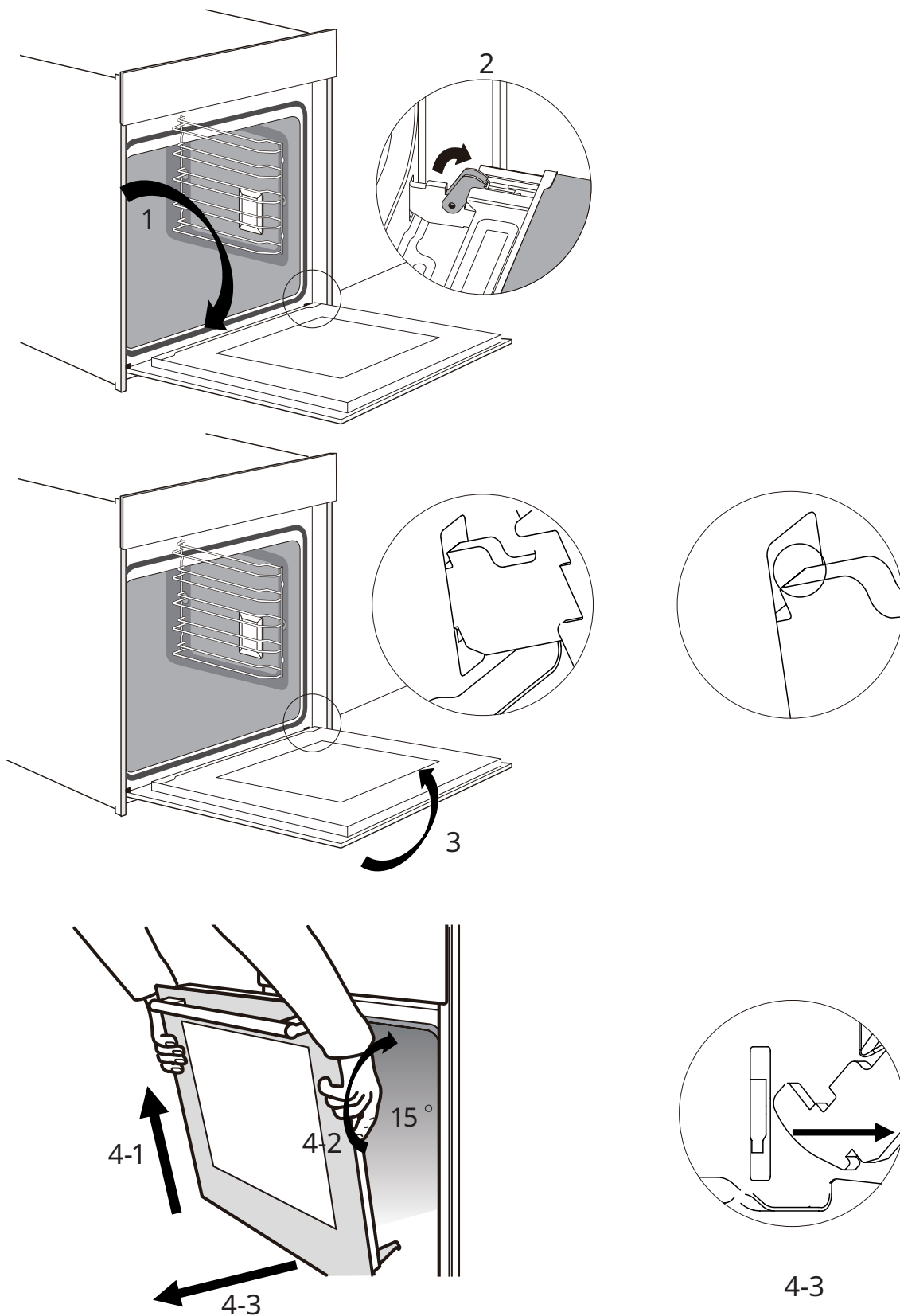
Lukustatud

Hoiatus – vigastusoht!

1. Kui hinged ei ole lukustatud, võivad need suure jõuga sulguda. Veenduge, et lukustushoovad oleks alati täielikult suletud või seadme ukse eemaldamisel täielikult avatud.
2. Seadme ukse hinged liiguvad ukse avamisel ja sulgemisel ning te võite nende vahele jääda. Hoidke käed hingedest eemale.

Seadme ukse eemaldamine

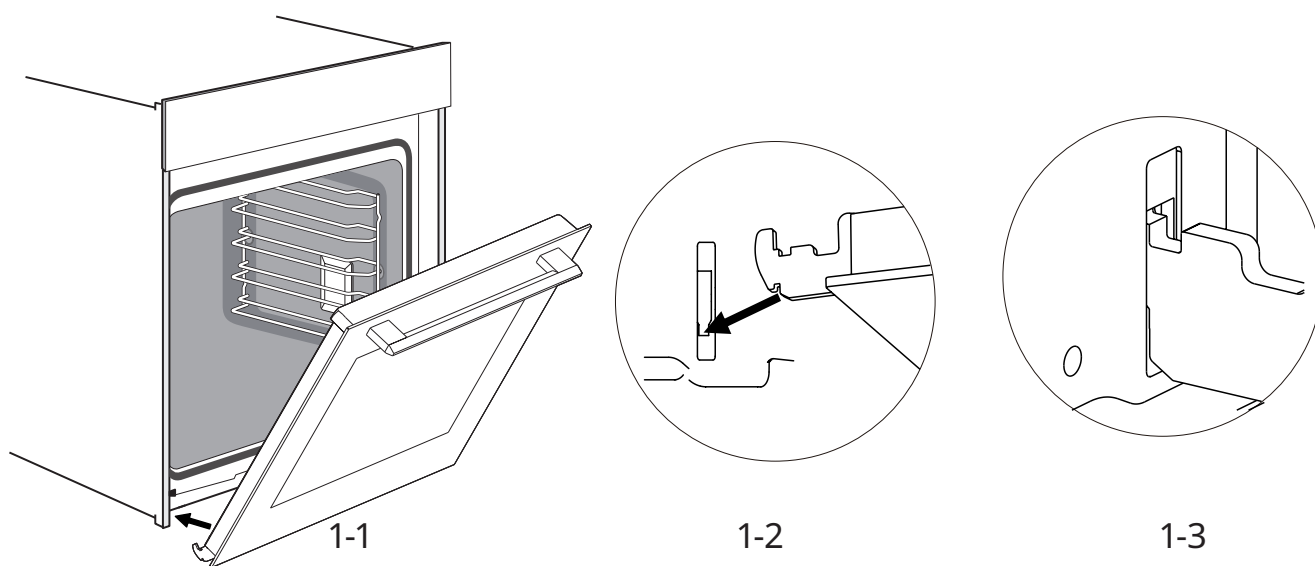
1. Avage seadme uks täielikult.
2. Pöörake lahti kaks lukustushooba vasakul ja paremal.
3. Sulgege seadme uks piirajani.
4. Võtke mõlema käega uksest vasakult ja paremalt kinni ning tõmmake see ülespoole välja.



Seadme ukse paigaldamine

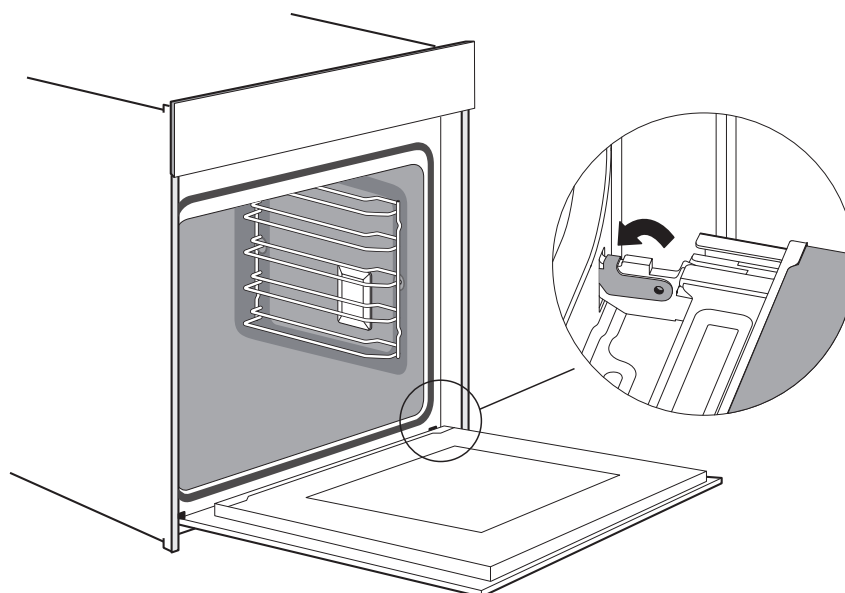
Seadme ukse paigaldamiseks tkorrake eemaldamise samme vastupidises järjekorras.

1. Ühendage hinged ja veenduge, et mõlemad hinged oleks õigesti esipaneeli paigaldusavades, nagu on allpool näidatud.



Märkus: Kui tunnete takistust, veenduge, et hinged oleks sisestatud aukudesse õigesti.

2. Avage seadme uks täielikult. Seejärel sulgege mõlema hinge hoovad.



Märkus: Uks ei avane täielikult, kui hinged ei ole õiges asendis.

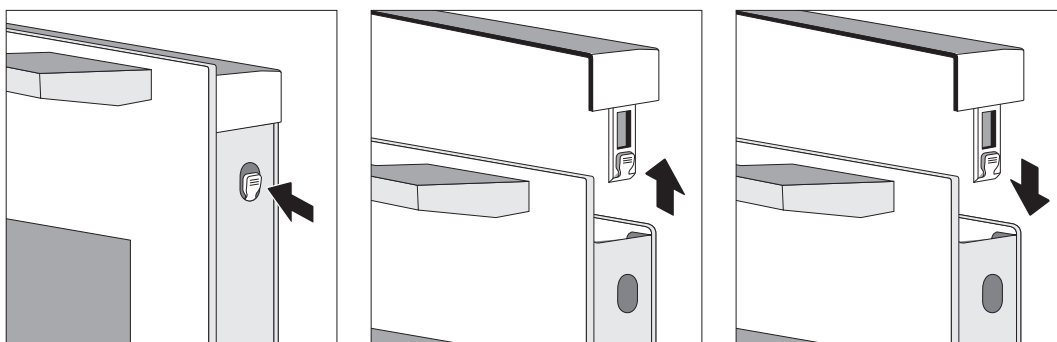
3. Sulgege uks.

Märkus: Kui uks on õiges asendis, soovitame teil seda veel kord kontrollida.

Uksekatte eemaldamine

Uksekatte plastist siseosa võib muuta värvi. Põhjalikuks puhastamiseks eemaldage kate. Eemaldage seadme uks ülaltoodud juhiste kohaselt.

1. Vajutage katte paremale ja vasakule küljele.
2. Eemaldage kate.
3. Pärast uksekatte eemaldamist saab seadme ukse ülejäänud osad hõlpsasti eemaldada, et saaksite puhastamist jätkata. Kui seadme ukse puhastamine on lõppenud, pange kate tagasi oma kohale ja vajutage sellele, kuni see klõpsab kuuldavalt paigale.
4. Paigaldage seadme uks ja sulgege see.



Ettevaatust!

Kui ahjuuks õigesti paigaldatud, saate uksekatte eemaldada ka ukse täiesti lahtises asendi.

1. Uksekatte eemaldamine tähendab, et seadme ukse siseklaas on vabastatud, klaasi saab hõlpsasti liigutada ja see võib põhjustada kahjustusi või vigastusi.
2. Uksekatte ja siseklaasi eemaldamine vähendab seadme ukse kaalu. Hinged võivad ukse sulgemisel liikuda ja võite nende vahele jääda. Hoidke käed hingedest eemale.

Ülaltoodud kahe punkti tõttu soovitame tungivalt mitte eemaldada uksekattet, välja arvatud juhul, kui seadme uks on eemaldatud. Valest kasutamisest tingitud kahjusid garantii ei kata.

Tõrkeotsing

⚠ Hoiatus! Vaadake ohutust puudutavaid peatükke.

Tõrkeotsing

| Tõrge | Võimalik põhjus | Märkused/parandusmeetmed |
|---|------------------------------------|--|
| Seade ei tööta. | Kaitse on katki. | Kontrollige sulavkaitset kaitsmepaneelil. |
| | Voolukatkestus. | Kontrollige, kas köögivalgusti või muud köögiseadmed töötavad. |
| Juhtpaneeli toest on nupud välja kukkunud. | Nupud on juhuslikult lahti tulnud. | Nupud on eemaldatavad. Pange lihtsalt nupud juhtpaneelil tugelele tagasi ja lükake sisse, et need kinnituksid ja neid saaks tavapäraselt keerata. |
| Nuppe ei saa enam hõlpsalt keerata. | Nuppude all on mustus | Nupud on eemaldatavad. Nuppude vabastamiseks eemaldage need lihtsalt tugelelt. Võite vajutada nuppude kallutamiseks nende välisservale, et need kergemini kätte saada. Puhastage nuppe ettevaatlikult lapi ja seebiveega. Kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage teravaid või abrasiivseid materjale. Ärge leotage ega puhastage nõudepesumasinas. Ärge eemaldage nuppe liiga tihti, et tugi jääks stabiilseks. |
| Ventilaator ei tööta kogu aeg, kui kasutate režiimi „Ventilaatoriga kuumutamine“. | | See on tavapärane töö, mis tuleneb ahju parimast võimalikust soojusjaotusest ja tööparameetritest. |
| Pärast küpsetamist on kuulda müra ja juhtpaneeli läheduses on näha õhuvoolu. | | Jahutusventilaator töötab endiselt, et vältida ülemäära niiskust ahjus ja jahutada ahi teie mugavuse huvides maha. Jahutusventilaator lülitub automaatselt välja. |
| Toit ei valmi retseptis määratud aja jooksul. | | Kasutate retseptist erinevat temperatuuri. Kontrollige temperatuuri. Koostisosade kogused erinevad retseptist. Kontrollige retsepti veel kord. |
| Ebaühtlane pruunistumine | | Temperatuuri on seatud liiga kõrgeks või tuleb valida erinev tasand. Kontrollige retsepti ja sätteid. Küpsetusnõu pinnatöötlus ja/või värvus ja/või materjal ei ole ahju valitud funktsiooni jaoks parim. Kui kasutate grill, näiteks režiimi „Ülevalt ja alt kuumutamine“, kasutage mati viimistlusega, tumedat värvi ja kergekaalulisi ahjunõusid. |
| Lamp ei lülitu sisse | | Lamp on vaja vahetada. |

Tehnilised andmed

Tehnilised andmed

| | | |
|--------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Mõõtmed (sisemus) | Laius Kõrgus Sügavus | 503 mm 353 mm 386 mm |
| Küpsetusaluse pindala | 1159 cm ² | |
| Ülemine soojenduselement | 900 W | |
| Alumine soojenduselement | 1500 W | |
| Grill | 1300 W | |
| Rõngas | 1800 W | |
| Koguvõimsus | 3150 W | |
| Pinge | 220 – 240 V~ | |
| Sagedus | 50–60 Hz | |
| Funktsioonide arv | 14 | |

Energiatõhusus

Tooteinformatsioon ja toote teabeleht*


| | |
|---|-------------------|
| Tarnija nimi | IKEA |
| Mudeli tähis | MÅGEBO 905-570-61 |
| Energiatõhususe indeks | 76,9 |
| Energiasäästuklass | A+ |
| Energiatarbimine standardkoormusel, tavarežiim | 1.02kWh |
| Energiatarbimine standardkoormusel, ventilaatoriga sundõhu režiim | 0.65kWh |
| Küpsetuskambrite arv | 1 |
| Soojusallikas | Elekter |
| Maht | 72 l |
| Ahju tüüp | Sisesehitatud ahi |
| Kaal | 43,5 kg |


* Euroopa Liidus määruste EL 65/2014 ja 66/2014 kohaselt.
Valgevene Vabariigis standardite STB 2478-2017, liide G, STB 2477-2017, lisade A ja B kohaselt.

Energiaklass ei kehti Venemaa puhul.

EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed.
Osa 1: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid. Toimivuse mõõtemeetodid.

Keskkonnaküsimused

Sümboliga  materjalid tuleb võtta ringlusesse. Viige pakkematerjal ringlusesse võtmiseks asjakohastesse kogumiskonteineritesse. Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete ringlusesse võtmist toetades aitate kaitsta keskkonda ja

inimeste tervist. Sümboliga  kodumasinaid ei tohi kõrvaldada olmejäätmetega. Tagastage toode enda kohalikku jäätmekäitlusasutusse või võtke ühendust enda kohaliku omavalitsusega.

IKEA Garantii

Kui pikk on IKEA garantii kehtivusaeg?

See garantii kehtib viis (5) aastat pärast koduseadme esialgset ostukuupäeva IKEAST. Ostu peab tõestama ostudokumendi originaaliga. Kui garantiijärgselt on tehtud hooldustöid, siis need ei pikenda seadme garantiiaega.

Kes teeb hooldustöid?

IKEA teenusepakkuja osutab teenust läbi enda hoolduse või volitatud partnerite võrgustiku.

Millele garantii kehtib?

Garantii kehtib seadme nendele riketele, mis on põhjustatud konstruktsiooni- või materjaliveast, alates IKEA-st ostmise kuupäevast. See garantii kehtib vaid seadme kodusel kasutamisel. Erandid on loetletud punktis „Mis pole selle garantiiga kaetud?“. Garantii kehtivuse ajal korvatakse rikke kõrvaldamise kulud, näiteks remondikulud, osade maksumus, töö- ja sõidukulud, eeldusel, et seade on remondiks ligipääsetav ilma erikulutusteta. Nendele tingimustele kohaldatakse EL-i juhiseid (nr 99/44/EK) ja asjakohaseid kohalikke määrusi. Asendatud osad jäävad IKEA omandisse.

Mida IKEA teeb probleemi lahendamiseks?

IKEA on määranud teenusepakkuja, kes kontrollib toote üle ja otsustab oma äranägemisel, kas garantii hõlmab vea kõrvaldamist. Kui see hõlmab, siis IKEA teenusepakkuja või volitatud hoolduspartner otsustab oma äranägemisel, kas vigane toode tuleb remontida või asendada sama või sarnase tootega.

Mis pole selle garantiiga kaetud?

- Tavapärase kulumine.
- Vigastused, mis on tekitatud sihilikult või hooletusest, põhjustatud kasutusjuhendi juhiste eiramisest, ebaõigest paigaldusest või valest toitepingest, keemilisest või elektrikeemilisest reaktsioonist, roostest, söövitusest või veekahjustusest, kaasa arvatud, kuid mitte ainult veetoitesüsteemi liigsest lubjasisaldusest või ebaharilikest keskkonnatingimustest.
- Kulutarvikud, kaasa arvatud patareid ja lambid.
- Mittetoimivad osad ja ehisosad, mis seadme tavapärasel tööl ei mõjuta, kaasa arvatud kriimustused ja võimalikud värvimuutused.
- Kõrvaliste esemete või ainete ja filtrite, äravoolusüsteemide või pesuainesahtli puhastamisest või ummistumisest põhjustatud vigastused.
- Järgmiste osade vigastused: keraamilised klaasid, tarvikud, lauanõude ja söögiriistade korvid, vee etteande- ja äravoolutorud, tihendid, lambid ja lambikatted, kaitseekraanid, nupud, korpused ja korpuste osad. Välja arvatud juhtumid, mille puhul on tõendatud tootmisveast tingitud rike.
- Juhtumid, kus tehniku visiidi käigus viga ei leitud.
- Teiste, mitte meie määratud teenindajate ja/või volitatud teenuslepinguga partnerettevõtte tehtud remonditööd või kui on kasutatud muid kui originaalvaruosi.

- Remonditööd, mis on tingitud puudulikust või nõuetele mittevastavast paigaldusest.
- Kodumasinaga kasutamine väljaspool kodust keskkonda, nt kutsealaseks kasutamiseks.
- Transpordivigastused. IKEA ei võta vastutust vigastuste eest, mis võivad tekkida sel ajal, kui klient transpordib seadme koju või mõnda teise asukohta. Kui IKEA tarnib toote kliendi antud tarnekohta, siis korvab see garantii selle tarne ajal tootele tekkinud vigastuse.
- IKEA seadme esmapaigaldusega seotud kulud. Kui IKEA nimetatud teenusepakkuja või tema volitatud hoolduspartner remondib või asendab seadme selle garantiiga kehtestatud tingimustel, siis nimetatud teenusepakkuja või tema volitatud hoolduspartner taastpaigaldab vajadusel remonditud seadme või paigaldab asendusseadme.

See piirang ei kehti vigadest vabadele töödele, mille viib läbi vajaliku kvalifikatsiooniga spetsialist, kes kasutab originaalosasid eesmärgiga kohandada seade teises EL-i riigis kehtivatele tehnilistele ohutusnõuetele.

Siseriiklike seaduste kohaldamine

IKEA garantii annab teile seaduslikud eriõigused, mis katavad või ületavad siseriiklikke seaduslikke nõudeid. Need tingimused ei piira mingil viisil kliendi õigusi, mis on sätestatud siseriiklike õigusnormidega.

Garantii kehtivuspiirkond

Seadmetele, mis on ostetud ühest EL-riigist ja mis viiakse teise EL-riiki, tagatakse hooldusteenused uuel asukohamaal tavapäraselt kehtivate garantii raamtingimuste kohaselt. Garantii raamtingimuste kohane hooldusteenuste kohustus on vaid siis, kui seade vastab riigis kehtivatele nõuetele ja on paigaldatud kooskõlas:

- selle riigi tehniliste tingimustega, kus garantiinõue esitati,
- paigaldusjuhiste ja kasutusjuhendi ohutuseeskirjadega;

IKEA kodumasinatega müügi järgne hooldus:

Võtke IKEA müügi järgse hooldusega julgelt ühendust, kui

1. soovite esitada selle garantiiga tagatud hooldusnõude,
2. soovite küsida selgitusi IKEA kodumasinaga paigaldamise kohta IKEA köögimööblisse. Müügi järgne hooldus ei vasta küsimustele, mille teemaks on:
 - IKEA köökide üldine paigaldamine,
 - elektri- (kui seade tarnitakse ilma pistiku ja kaablita), vee- ja gaasiühendused, sest need tuleb teostada volitatud teenuseinseneri poolt,
3. selgitused kasutusjuhendite sisu ja IKEA kodumasinaga tehnilise kirjelduse kohta.

Parima abi saamiseks lugege enne meie poole pöördumist hoolikalt läbi kokkupanemise juhend ja/või selle voldiku jaotis „Kasutusjuhend“.

Kuidas meie poole pöörduda, kui vajate meie abi



IKEA määratud kontaktide nimekirja ja vastavad riiklikud telefoninumbrid leiab selle juhendi viimaselt lehelt.

i Selleks, saaksime teile pakkuda kiiremat teenust, soovime kasutada just selle juhendi lõpus loetletud telefoninumbreid. Viidake toe vajamisel alati konkreetse seadme kasutusjuhendis toodud numbritele. Enne meile helistamist veenduge, et teil on käepärast asjakohase seadme IKEA tootekood (8-kohaline kood) ja seerianumber (8-kohaline kood, mille leiate andmeplaadilt).

i **HOIDKE OSTUKVIITUNG ALLES!** See tõendab teie ostu ja seda nõutakse garantiinõude korral. Pange tähele, et iga ostetud IKEA toote nimi ja number (8-kohaline) on lisatud ka ostukviitungile.

Kas soovite lisaabi?

Nende lisaküsimustega, mis ei ole seotud teie seadme müügi järgse hooldusega, pöörduge meie lähima IKEA kaupluse kõnekeskusesse. Enne ühenduse võtmist soovime teil seadme juhendid hoolikalt läbi lugeda.

Saturs

| | | | |
|---------------------------------|-----|------------------------------|-----|
| Drošības informācija | 105 | Kopšana un tīrīšana | 128 |
| Svarīgi uzstādīšanas norādījumi | 109 | Iekārtas durvis | 129 |
| Izstrādājuma apraksts | 110 | Kā rīkoties, ja... | 133 |
| Piederumu lietošana | 110 | Tehniskie dati | 134 |
| Vadības panelis | 111 | Energoefektivitāte | 134 |
| Pirmā lietošana | 113 | Apkārtējās vides aizsardzība | 136 |
| Ikdienas lietošana | 115 | IKEA garantija | 136 |
| Ieteikumi un padomi | 126 | | |

Izmaiņas var tikt veiktas bez paziņojuma.

Drošības informācija

- Šo ierīci nav paredzēts lietot personām (tostarp bērniem) ar samazinātām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja vien par viņu drošību atbildīgā persona viņus neuzrauga vai nav apmācījusi ierīces lietošanā.
- Bērniem nepieciešama uzraudzība — nepieļaujiet rotaļāšanos ar šo ierīci.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā pilnvarota servisa centra speciālistam vai līdzīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no riska.
- **BRĪDINĀJUMS:** Lai novērstu elektrošoka iespējamību, pirms lampas nomaiņas pārliedzinieties, ka ierīce ir izslēgta.
- **BRĪDINĀJUMS:** Pieejamās daļas lietošanas laikā var sakarst. Maziem bērniem jāievēro distance.
- Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
Glabāšanas atvilktnes virsma var sakarst.
- Nelietojiet spēcīgus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, lai notīrītu krāsns durvju stiklu, jo tādējādi varat sabojāt virsmu, radot stikla saplīšanu.
- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Esiet piesardzīgs – nepieskarieties sildelementiem krāsns iekšpusē.
- Izmantojiet tikai šai krāsnij ieteikto temperatūras zondi.
(cepeškrāsnīm, kas aprīkotas ar temperatūras uztveršanas zondes lietošanas iespēju.)

- Lai izvairītos no pārkaršanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvajām durvīm.
- **BRĪDINĀJUMS:** Šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt noslēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.
- Lūdzu, izmantojiet izstrādājumu vidē ar labu ventilāciju.
- Fiksētā elektroinstalācijā ir jābūt iebūvētai visu polu atvienošanas iespējai, kas atbilst elektroinstalācijas noteikumiem.
- Nelietojiet spēcīgus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, lai notīrītu krāsns durvju stiklu, jo tādējādi varat sabojāt virsmu, radot stikla saplīšanu.
- Iekārta nav paredzēta darbam ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Nepieskarieties cepeškrāsnij, ja jums ir slapjas vai mitras rokas vai kājas.
- Attiecībā uz cepeškrāsni: Gatavošanas laikā neatveriet pārāk bieži cepeškrāsns durvis.
- Ja cepeškrāsns durvis vai atvilktnē ir atvērta, neatstājiet uz tās nekādus priekšmetus, jo iekārta var zaudēt līdzsvaru vai durvis var salūzt.
- Ja iekārta ilgu laiku netiks lietota, ieteicams atvienot to no elektrotīkla.
- Izsaiņošanas laikā, lūdzu, pārliedcinieties, ka iekārta ir nebojāta. Ja iekārta ir bojāta, nelietojiet to, bet sazinieties ar pēcpārdošanas klientu apkalpošanas centru.
- Lūdzu, novietojiet plastmasas maisus, polistirolu, naglas un citus iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā, jo šie materiāli bērniem ir kaitīgi.
- Ieslēdzot cepeškrāsni pirmo reizi, tā var radīt kodīgu smaku vai dūmus. Tas ir tāpēc, ka pirmo reizi tiek uzkarasēta cepeškrāsns elektriskā sildcaurule, kas pārklāta ar eļļu aizsardzībai pret rūsu, un šī eļļa izgaro. Tā ir normāla parādība. Ja tā notiek, vienkārši uzgaidiet, līdz smaka izkliedējas, un tikai pēc tam lieciet cepeškrāsnī pārtikas produktus. Ieteicams pirmajā reizē lietot iekārtu atklātā vietā vai virtuvē, kurā 0,5–1 stundu ir ieslēgts tvaika nosūcējs.
- Ja cepeškrāsns ir bojāta vai nedarbojas pareizi, atslēdziet strāvas padevi, nepieskarieties cepeškrāsnij un sazinieties ar attiecīgajiem speciālistiem, lai laikus veiktu remontu vai pārstrādi.

- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, ražotāja servisa nodaļas vai līdzīgas nodaļas speciālistam, lai izvairītos no riska.
- Vadības panelī vai vadības elementos tiek izmantoti nepārtrauktas darbības magnēti. Tie var ietekmēt elektroniskos implantus, piemēram sirds elektrokardiosimulatorus vai insulīna sūkņus. Elektronisko implantu lietotājiem jāatrodas vismaz 10 cm attālumā no vadības paneļa.
- Nekādā veidā nepārveidojiet iekārtu.

Elektrotrieciena risks!

- Nepievienojiet strāvas padevi, kamēr nav pabeigta uzstādīšana. Ja iekārta ir bojāta, nekavējoties atvienojiet strāvas padevi.
- Lai izvairītos no riska, daļu remonts jāveic ražotāja, tā remonta nodaļas vai līdzīgas kvalifikācijas speciālistiem.
- Aizliegts lietot bojātas iekārtas vai iekārtas ar defektiem.
- Lai izvairītos no elektrotrieciena riska, neizmantojiet augstspiediena tīrītājus vai tvaika tīrītājus.

Ugunsgrēka risks!

- Neglabājiet iekšpusē priekšmetus.
- Ja kamerā rodas atklāta liesma vai dūmi, turiet cepeškrāsns durvis aizvērtas un atvienojiet kontaktdakšu vai izslēdziet jaudas slēdzi drošinātāju kārbā.
- Nekādā gadījumā nelieciet cepeškrāsnī degošus materiālus vai degošus priekšmetus (piemēram, papīra atgriezumus, koka skaidas utt.).

Traumu risks!

- Durvju stikla tīrīšanai neizmantojiet raupjus vai asus priekšmetus, jo cepeškrāsns durvju stikla saskrāpēšanas gadījumā stikls var saplīst un radīt miesas bojājumus.
- Atvēršanas un aizvēršanas laikā cepeškrāsns durvju eņģes kustas, tāpēc nelieciet šajā vietā rokas.

Pastāv apdeguma risks!

- Nekad neļaujiet bērniem uzturēties pie iekārtas.
- Gatavošanas laikā nepieskarieties iekārtas iekšējām virsmām, sildelementiem un ventilācijas atverēm.
- Lai izvairītos no apdegumiem, pēc gatavošanas atveriet cepeškrāsns durvis nelielā leņķī, uzgaidiet, līdz karstums izklīdējas, un tad pilnībā atveriet cepeškrāsns durvis.
- Ēdiena vai piederumu izņemšanai no cepeškrāsns iekšpusē izmantojiet virtuves cimds (karstumizturīgus cimds).
- Lūdzu, nelejiet karstā cepeškrāsns iekšpusē aukstu ūdeni.

Uzstādīšana

- Iekārta tiek pastāvīgi uzlabota, tāpēc gadījumā, ja faktiskā iekārta atšķiras no attēlā redzamās iekārtas, prioritāte ir faktiskajai iekārtai.
- Skapja plāksnes biezums ir 18 mm.
- Ja strāvas kontaktligzda ir uzstādīta iekārtas aizmugurē, skapja atvēruma dziļums jāpalielina no vismaz 570 mm līdz 600 mm.
- Attēlos izmēri ir norādīti milimetros.

Svarīgi uzstādīšanas norādījumi

Nozīmīgs saturs [obligāti jāievēro]

- Šīs iekārtas drošu darbību var garantēt tikai, ja tā ir uzstādīta atbilstoši profesionālajiem standartiem saskaņā ar šiem uzstādīšanas norādījumiem.
- Uzstādītājs ir atbildīgs par jebkuru kaitējumu, kas radies nepareizas uzstādīšanas dēļ.
- Visam uzstādīšanas procesam nepieciešami divi profesionāli uzstādītāji. Lai izvairītos no iekārtas saskrāpēšanas vai no elektrotrieciena, uzstādīšanas laikā valkājiet sausus aizsargcimdus. Uzstādītājiem blokiem jābūt karstumizturīgiem līdz 90 °C temperatūrai, bet blakus esošo bloku priekšpusēm – līdz 70 °C.
- Lūdzu, izmantojiet 16 A kontaktligzdu.

Nozīmīgs saturs [aizliegts]

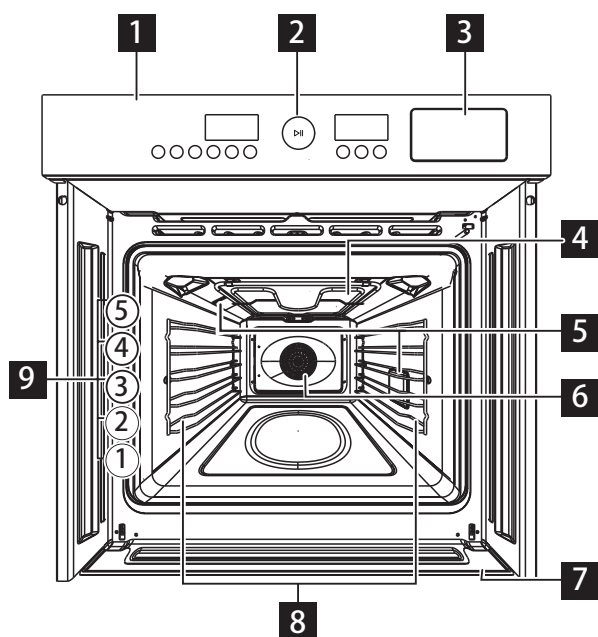
- Neuzstādiet iekārtu aiz dekoratīvām durvīm vai virtuves iekārtas durvīm, jo tas var izraisīt iekārtas pārkaršanu.
- Pēc iekārtas izsaiņošanas pārbaudiet, vai tai nav bojājumu. Ja iekārta pārvadāšanas laikā ir bojāta, nepievienojiet to.
- Neaizsedziet iekārtas ventilācijas atveres un spraugu starp skapi un iekārtu.
- Pārvietojot vai uzstādot iekārtu, ievērojiet maksimālu piesardzību. Iekārta ir ļoti smaga, tāpēc to nedrīkst celt aiz durvju roktura.
- Ja ir bojāts strāvas vads vai kontaktspraudnis, nekavējoties pārtrauciet iekārtas lietošanu, lai izvairītos no aizdegšanās, elektrotrieciena vai citām traumām.

Nozīmīgs saturs [piezīme]

- Pārvietojot vai uzstādot iekārtu, ievērojiet maksimālu piesardzību, lai nesabojātu iekārtu vai skapjus.
- Pirms iekārtas ieslēgšanas izņemiet no iekšpusē visus iepakojuma materiālus un piederumus.
- Strāvas kontaktligzdai jāatrodas lietotājam pieejamā vietā (piemēram, blakus skapim), lai varētu viegli atslēgt strāvas padevi.
- Prasības attiecībā uz skapja dziļumu skatiet "Skapja shēmā". Atstatumam starp skapja apakšējo plāksni un aizmugurējo plāksni (vai sienu) jābūt vismaz 50 mm.

Izstrādājuma apraksts

Vispārējs pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Poga iestatīšanai
- 3 Ūdens atvilktnē
- 4 Grils
- 5 Lampa
- 6 Ventilators
- 7 Ūdens kolektors
- 8 Plaukta balsts, noņemams
- 9 Plauktu pozīcijas

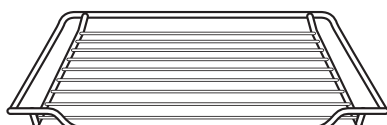
Piederumi

- **Stieplu režģis x 1**
Cepeškrāsns piederumiem, kūku formām un cepeškrāsnī izturīgiem traukiem. Cepešiem un grilētiem ēdieniem
- **Dziļā paplāte x 1**
Plātsmaizēm un maziem konditorejas izstrādājumiem.
- **Cepšanas paplāte x 1**
Plātsmaizēm un maziem konditorejas izstrādājumiem.
- **Teleskopiskās sliedes x 2**
Stieplu režģim un paplātēm
- **Bloķētājs bērnu aizsardzībai x 1**
Neļauj bērniem atvērt durvis un gūt apdegumus

Piederumu lietošana

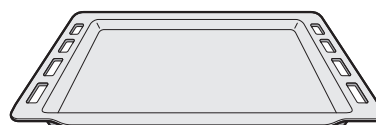
Jūsu iekārtas komplektācijā ir iekļauti dažādi piederumi. Šeit ir sniegts iekļauto piederumu pārskats un informācija par piederumu pareizu lietošanu.

Iekļautais piederums



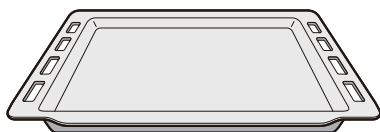
Stieplu režģis

Ēdiena grilēšana vai karstumizturīgu gatavošanas trauku novietošana



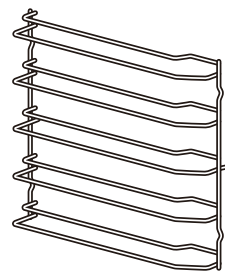
Cepšanas paplāte

Lielu ēdiena porciju pagatavošana vai ēdiena atlikumu savākšana

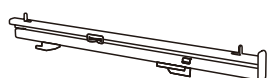


Dziļā paplāte

Lielu ēdiena porciju pagatavošana vai ēdiena atlikumu savākšana



Sānu režģis x2



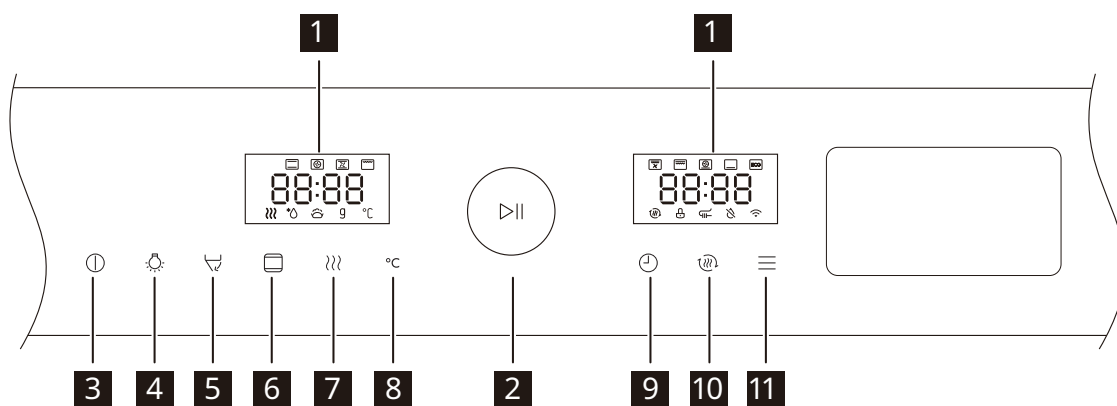
Teleskopiskās sliedes

Vadības panelis










Displeja ekrāna saturs ir parādīts tikai vispārējai izpratnei, un konkrētais saturs ir atkarīgs no faktiskās darbības.

Kad ēdiena gatavošana ir pabeigta, izņemiet ēdienu un piederumus, valkājot karstumizturīgus cimds.

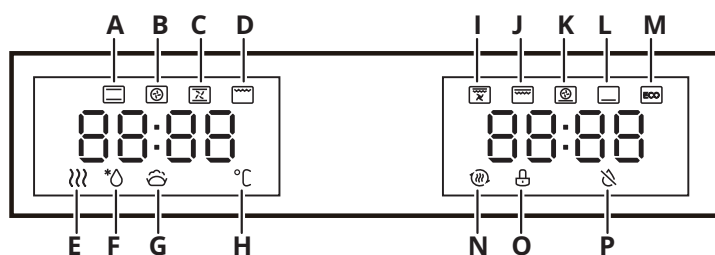
Vadības paneļa pārskats



Lai darbinātu cepeškrāsni, izmantojiet skārienjutīgos laukus.

| | Skārienjutīgais lauks | Funkcija | Apraksts |
|----|---|---------------------------------|--|
| 1 | - | Displejs | Parāda cepeškrāsns pašreizējos iestatījumus. |
| 2 |  | Grozāmpoga | Grieziet grozāmpogu, lai pielāgotu gatavošanas laiku/temperatūru, tvaika tilpumu. Nospiediet grozāmpogu, lai sāktu/pauzētu ēdiena gatavošanu. |
| 3 |  | Atcelt | Atceliet pašreizējo iestatījumu un atgriezieties gaidīšanas režīmā. |
| 4 |  | Lampa | Īsi nospiežot, cepeškrāsns apgaismojums ieslēdzas vai izslēdzas. |
| 5 |  | Ūdens tvertne | Ūdens tvertnes izņemšana. |
| 6 |  | Režīma izvēle | Gatavošanas režīma izvēle. |
| 7 |  | Tvaiks | Nospiediet, lai atvērtu tvaika palīgfunckijas iestatījumus. |
| 8 | °C | Temperatūra | Nospiediet šo taustiņu, lai pielāgotu gatavošanas temperatūru. |
| 9 |  | Laiks | Nospiediet šo taustiņu, lai pielāgotu gatavošanas laiku, griežot grozāmpogu. |
| 10 |  | Strauja iepriekšējā uzkarsēšana | Iepriekš uzkarsējiet cepeškrāsns iekšpusi, lai nodrošinātu ēdiena garšu un uzturvērtību. |
| 11 |  | Automātiskas darbības izvēlne | Automātiskas darbības izvēlnes atlasīšana (A01-A18). |

Displejs




- | | |
|-----------------------|----------------------|
| A. Parasts | J. Divkārša |
| B. Konvekcija | grilēšana |
| C. Parasts + | K. Pica |
| ventilators | L. Apakšējā |
| D. Grils | karsēšana |
| E. Tvaiks | M. EKO |
| F. Atkausēšana | N. Ātra iepriekšējā |
| G. Mīklas rūdīšana | uzkarsēšana |
| H. Temperatūra | O. Bērnu aizsardzība |
| I. Divkārša grilēšana | P. Ūdens trūkums |
| + ventilators | |

Pirmā lietošana

Pirms cepeškrāsns pirmās lietošanas noteiktajā apjomā iztīriet cepeškrāsni un notīriet piederumus.

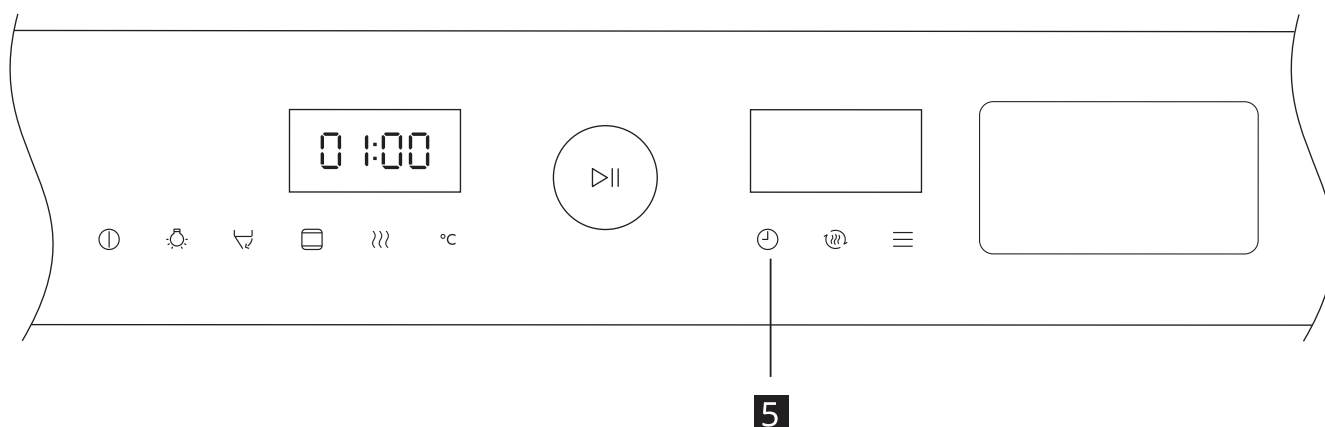
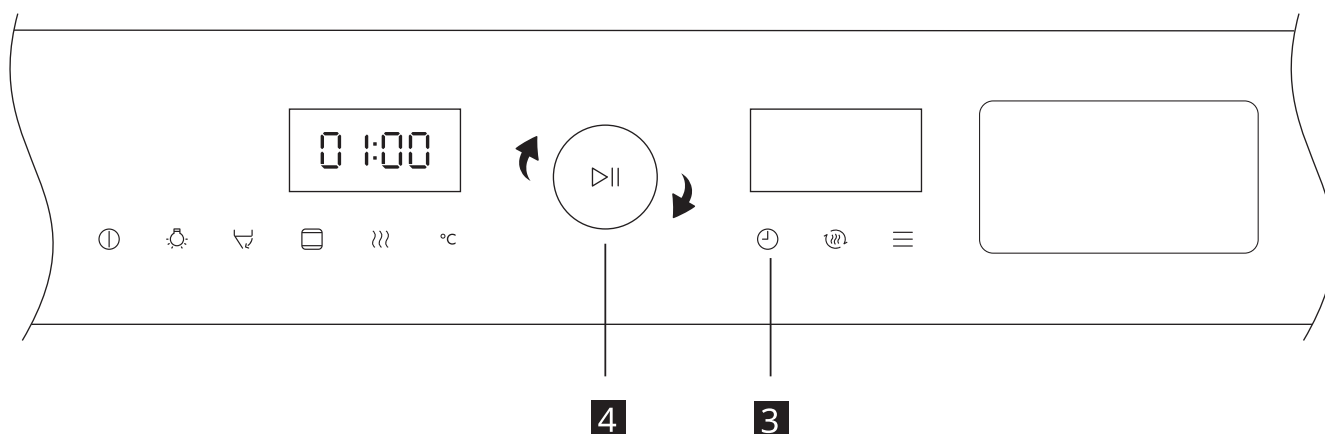
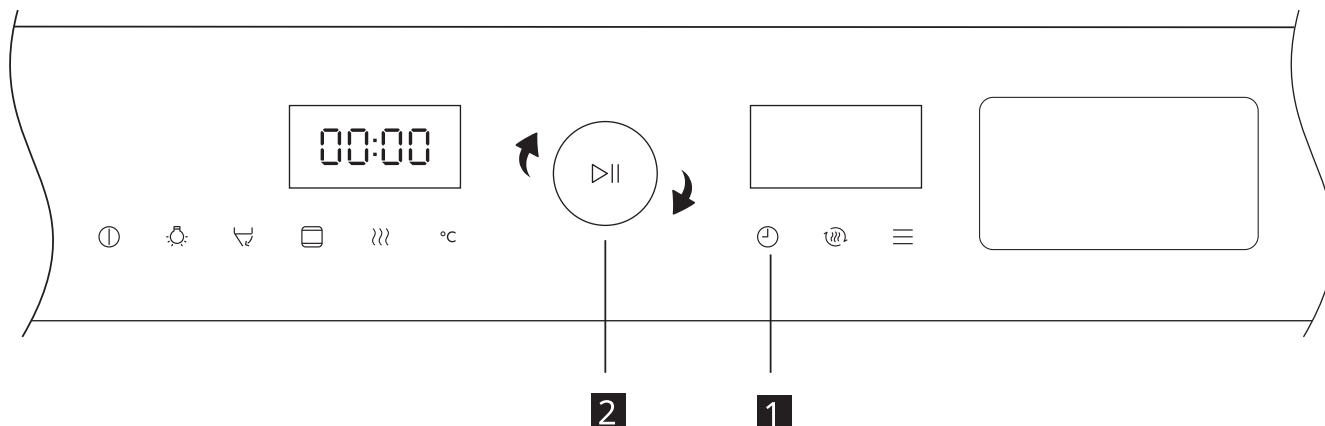
- Noņemiet cepeškrāsns iepakojuma daļas, kas paredzētas aizsardzībai pārvadāšanas laikā.
- Izņemiet no iekšpuses visus piederumus (piemēram, cepšanas paplātes, režģus, putuplastu utt.).
- Rūpīgi notīriet piederumus ar ziepjūdeni un lupatu vai mīkstu suku.
- Noslaukiet iekšpusi un cepeškrāsns virsmas ar mīkstu, mitru drānu.
- Lai izvairītos no aizdegšanās, lietojot iekārtu pirmo reizi, pārliecinieties, ka iekšpusē nav palikuši iepakojuma materiāli un piederumi. Pirmajā iekārtas lietošanas reizē maksimāli vēdiniet virtuvi (atveriet pārsegu un logus).
- Šajā laikā neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties virtuvē un aizveriet durvis uz blakus esošajām telpām.
- Lai likvidētu smaku, ko rada jauni izstrādājumi, izmantojiet šādu režīmu:

| Režīms | Temperatūra | Laiks |
|---|-------------|--------------|
|  Parasts + ventilators | 250 °C | 0,5–1 stunda |

Pulksteņa iestatījumi

Pirms cepeškrāsns lietošanas iestatiet pulksteni.

1. Gaidīšanas režīmā vienu reizi nospiediet taustiņu "⌚".
2. Grieziet **grozāmpogu**, lai iestatītu stundas.
3. Nospiediet taustiņu "⌚".
4. Grieziet **grozāmpogu**, lai iestatītu minūtes.
5. Vēlreiz nospiediet taustiņu "⌚", lai pabeigtu pulksteņa iestatīšanu.

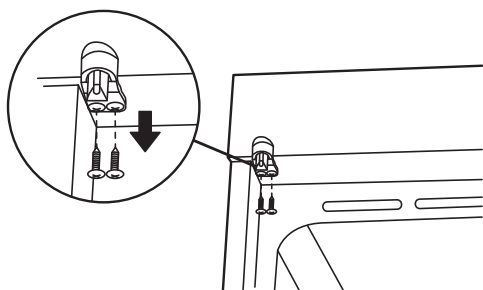
**Piezīme**

Ja jums vēlreiz jāmaina pulksteņa rādījums, izpildiet tās pašas darbības, sākot ar 1. darbību.

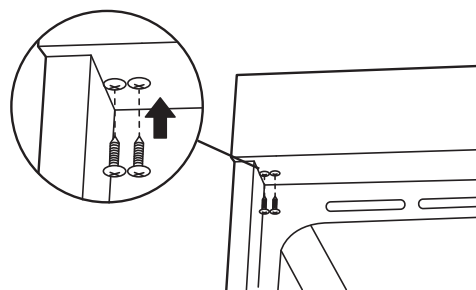
Durvju bloķētāja bērnu aizsardzībai demontāža

Jūsu iekārta ir aprīkota ar durvju bloķētāju bērnu aizsardzībai. Ja durvju bloķētājs bērnu aizsardzībai nav nepieciešams, demontējiet to, izpildot tālāk aprakstītās darbības.

1. Atskrūvējiet divas skrūves uz durvju bloķētāja bērnu aizsardzībai vadības paneļa kreisajā apakšējā stūrī.



3. Pēc durvju bloķētāju bērnu aizsardzībai noņemšanas ieskrūvējiet abas skrūves atpakaļ vadības paneļa caurumos.



2. Noņemiet durvju bloķētāju bērnu aizsardzībai un nolieciet to drošā vietā.

⚠ Brīdinājums! Uzmanieties, lai nesaskrāpētu vadības paneli.

Ikdienas lietošana

⚠ Brīdinājums! Skatiet nodaļu par drošību.














Pārvietošanās izvēlnēs

1. Gaidīšanas režīmā vairākas reizes nospiediet taustiņu "☐", lai izvēlētos gatavošanas režīmu.
2. Grieziet **grozāmpogu**, lai pielāgotu gatavošanas temperatūru.
3. Nospiediet taustiņu "⌚".
4. Grieziet **grozāmpogu**, lai pielāgotu gatavošanas laiku.
5. Nospiediet taustiņu "▶||" uz grozāmpogas, lai sāktu gatavošanu.

Laika iestatīšana nav obligāta.

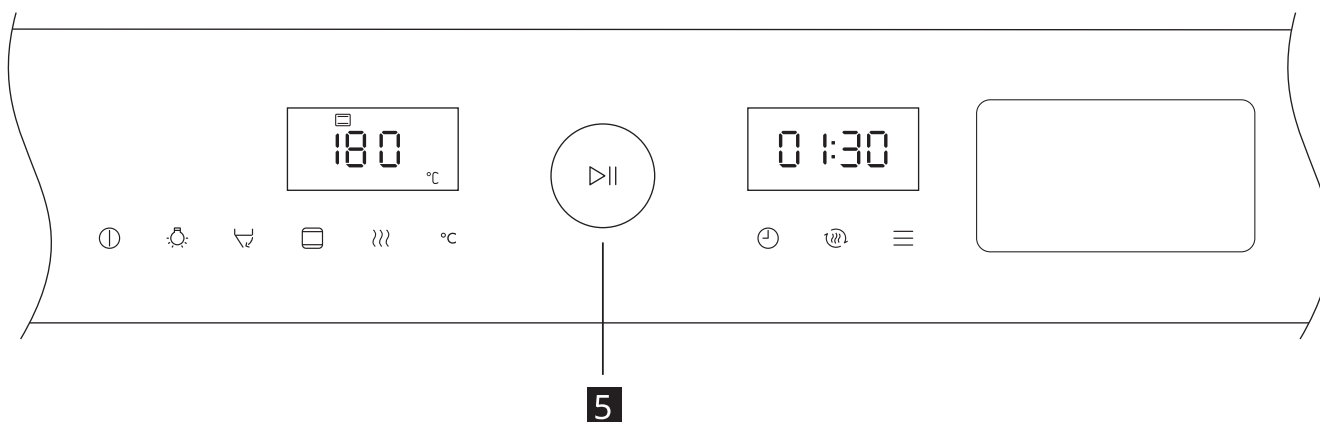
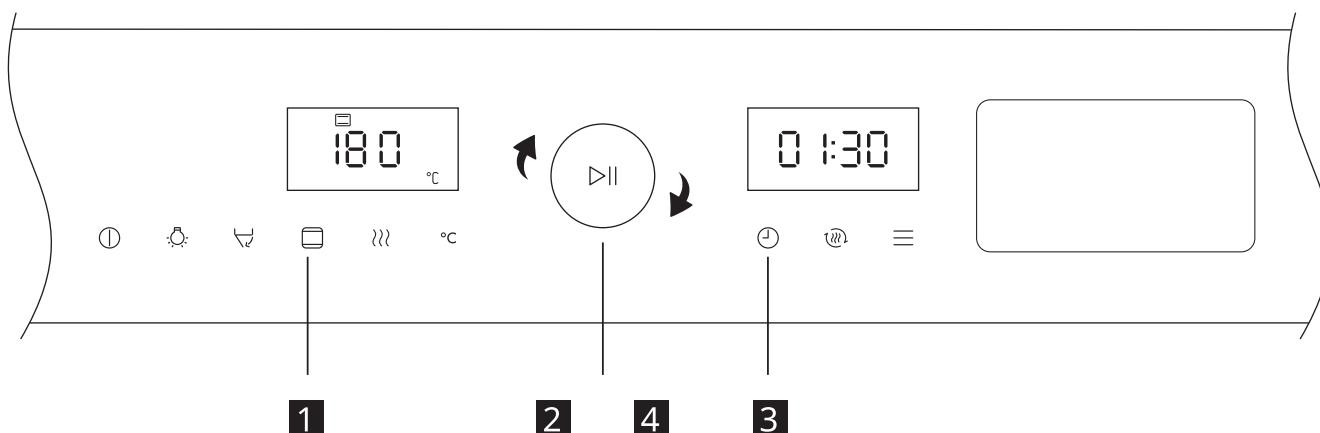
Izvēlņu pārskats

Galvenā izvēlne

| Režīms | Režīma apraksts |
|--|---|
|  Parasts | Vienlaikus darbojas augšējais un apakšējais sildelements, tāpēc šis režīms ir ideāli piemērots lielāku kūku cepšanai. Temperatūras iestatījuma diapazons ir 30 – 250 °C. |
|  Konvekcija | Konvekcijas režīmā ventilators ieslēdzas automātiski, nodrošinot vienmērīgu karstumu cepšanai vienā vai vairākos līmeņos. Īpaši piemērots tādu ēdienu cepšanai, kuriem nepieciešams vienmērīgs krāsojums. Temperatūras iestatījuma diapazons ir 50 – 250 °C. |
|  Parasts + ventilators | Ventilatoru un sildelementu kombinācija nodrošina vienmērīgāku karstuma iespīšanas, ietaupot līdz pat 30-40 % enerģijas. Temperatūras iestatījuma diapazons ir 50 – 250 °C. |
|  Grils | Mazu ēdiena daudzumu cepšana. Novietojiet ēdienu cepeškrāsns kameras vidējā līmenī. Temperatūras iestatījuma diapazons ir 150 – 250 °C. |
|  Divkārša grilēšana + ventilators | Plakanu pārtikas produktu grilēšana. Vienmērīgi sadalīts karstums, un vienlaikus darbojas divi augšējie sildelementi. Temperatūras iestatījuma diapazons ir 50 – 250 °C. |
|  Divkārša grilēšana | Plakanu pārtikas produktu cepšana mazā daudzumā. Vienlaikus darbojas divi augšējie sildelementi. Temperatūras iestatījuma diapazons ir 150 – 250 °C. |
|  Pica | Picas cepšana. Temperatūras iestatījuma diapazons ir 50 – 250 °C. |
|  Apakšējā karsēšana | Krāsojums plakanu pārtikas produktu apakšpusēm. Temperatūras iestatījuma diapazons ir 30 – 200 °C. |
|  ECO EKO | Energoekonomiskai ēdienu gatavošanai. Temperatūru var iestatīt 140 – 240 °C diapazonā. |
|  Atkausēšana | Sasaldētas pārtikas atkausēšana. |
|  Mīklas rūdīšana | Mīklas vai jogurta raudzēšana. Temperatūras iestatījuma diapazons ir 30 – 45 °C. |
|  Žāvēšanas funkcija | To izmanto cepeškrāsns kameras žāvēšanai un baktēriju augšanas novēršanai. |
|  Atkaļķošana | Pievienojot citronskābi ūdens tvertnē, lai noņemtu kaļķa nogulsnes caurulē. |

Ikdienas ekspluatācija

1. Gaidīšanas režīmā vairākas reizes nospiediet taustiņu “☐”, lai izvēlētos gatavošanas režīmu.
2. Grieziet **grozāmpogu**, lai pielāgotu gatavošanas temperatūru.
3. Nospiediet taustiņu “⌚”.
4. Grieziet **grozāmpogu**, lai pielāgotu gatavošanas laiku.
5. Nospiediet taustiņu “▶||” uz grozāmpogas, lai sāktu gatavošanu.



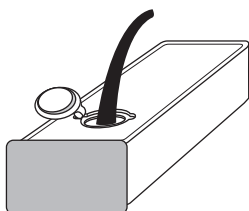
Laika iestatīšana nav obligāta.

Ūdens tvertnes lietošana

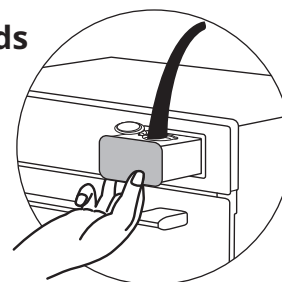
Ievietojot ūdens tvertni atpakaļ tvertnes nodalījumā, iebīdīet ūdens tvertni līdz galam. Pēc ēdiena pagatavošanas izlejiet visu ūdens tvertnē atlikušo ūdeni un izslaukiet tvertni sausu, lai nepieļautu baktēriju augšanu.

Ja izmantojat tvaika palīgfunkciju un automātisko izvēlni, iepriekš piepildiet ūdens tvertni ar attīrītu ūdeni.

1. veids



2. veids



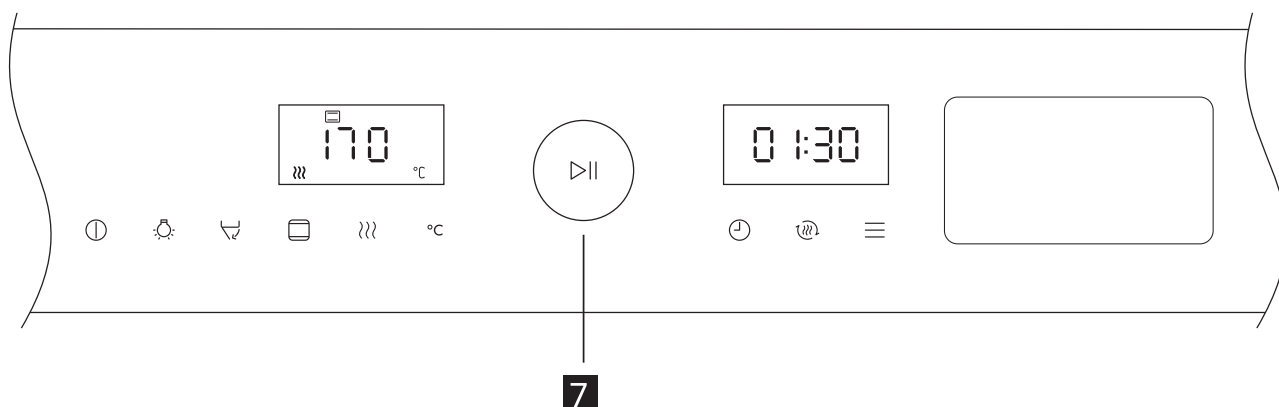
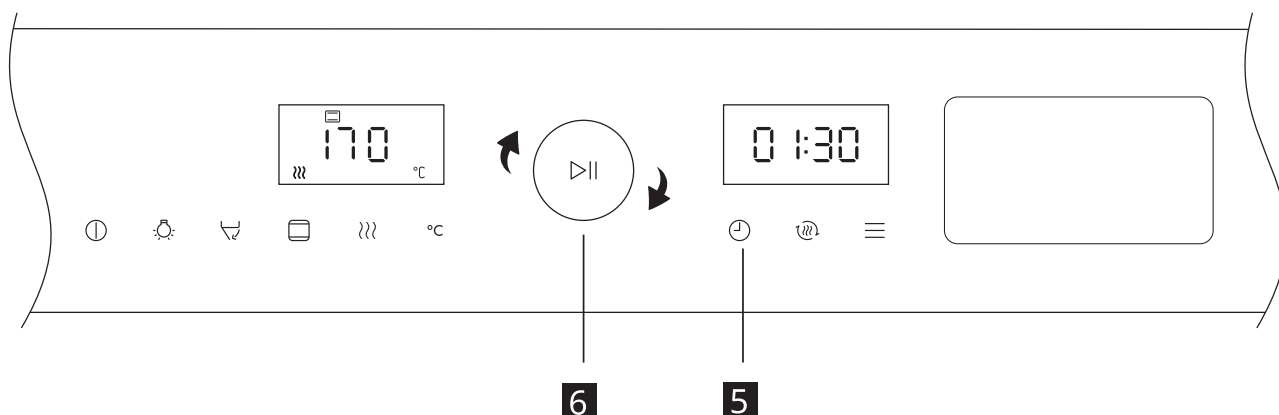
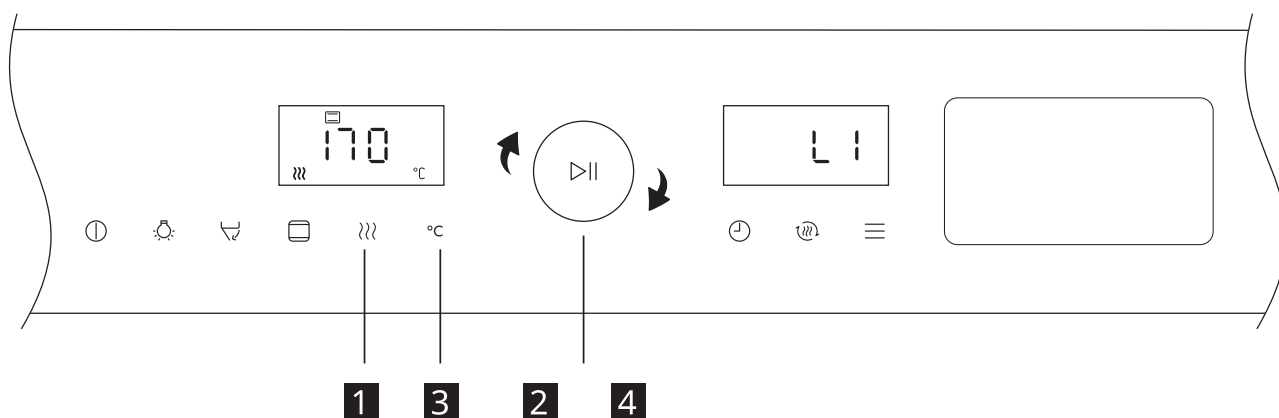
1. Nospiediet taustiņu "↵", lai izņemtu visu ūdens tvertni, atveriet gumijas gredzenu un ielejiet ūdeni.
2. Nospiediet taustiņu "↵", lai uzpildītu ūdens tvertni, atveriet gumijas gredzenu un ielejiet ūdeni.

Atkalķošanas funkcija







1. Nospiediet pogu "↵", lai izņemtu ūdens tvertni, ielejiet ūdeni un pievienojiet ūdens tvertnē pusi paciņas citronskābes, un ievietojiet ūdens tvertni atpakaļ tvertnes nodalījumā.
2. Gaidīšanas režīmā nospiediet pogu "☐", lai izvēlētos atkalķošanas funkciju, un nospiediet grozāmpogu, lai palaistu funkciju.
3. Kad laika atskaite ir sasniegusi "08:00 min", izņemiet tvertni, pielejiet ūdeni un ievietojiet tvertni atpakaļ tvertnes nodalījumā. Nospiediet grozāmpogu, lai atsāktu darbu.

Tvaika palīgfunkcija

1. Nospiediet taustiņu “☰”, lai izvēlētos gatavošanas režīmu ar tvaika palīgfunkciju.
2. Grieziet **grozāmpogu**, lai pielāgotu gatavošanas temperatūru.
3. Nospiediet taustiņu “°C”, lai sāktu tvaika tilpuma pielāgošanu.
4. Grieziet **grozāmpogu**, lai pielāgotu tvaika tilpumu (L1-L3 tvaika tilpuma palielinājums).
5. Nospiediet taustiņu “⌚”, lai sāktu gatavošanas laika pielāgošanu.
6. Grieziet **grozāmpogu**, lai pielāgotu gatavošanas laiku.
7. Nospiediet taustiņu “▶||” uz **grozāmpogas**, lai sāktu gatavošanu.






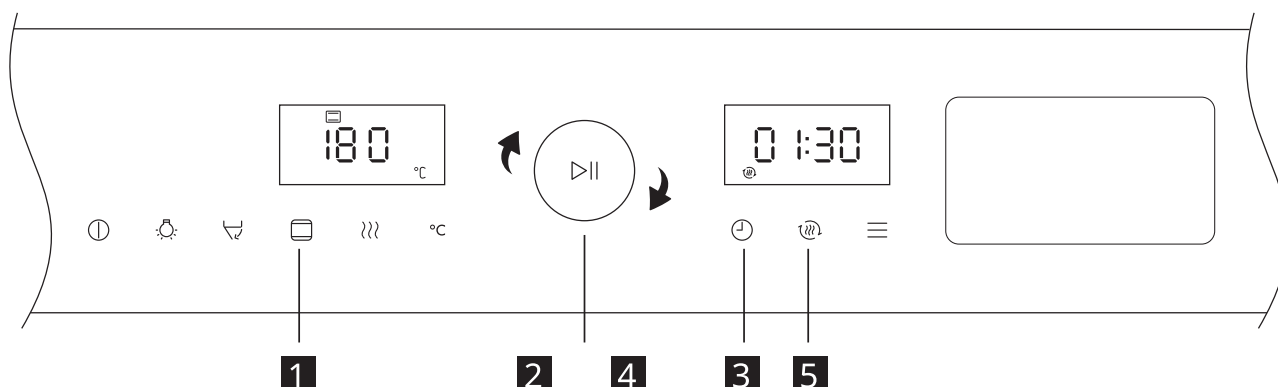
Gatavošanas režīms ar tvaika palīgfunkciju

| Režīms | Režīma apraksts |
|--|---|
|  Parasts | Vienlaikus darbojas augšējais un apakšējais sildelements, tāpēc šis režīms ir ideāli piemērots lielāku kūku cepšanai. Tvaika palīgfunkcija padara ēdiena iekšpusi mīkstāku un ārpusi – kraukšķīgāku. Temperatūras iestatījuma diapazons ir 30 – 250 °C. Tvaika līmenis ir L1 – L3. |
|  Konvekcija | Konvekcijas režīmā ventilators ieslēdzas automātiski, nodrošinot vienmērīgu karstumu cepšanai vienā vai vairākos līmeņos. Īpaši piemērots tādu ēdienu cepšanai, kuriem nepieciešams vienmērīgs krāsojums. Tvaika palīgfunkcija padara ēdiena iekšpusi mīkstāku un ārpusi – kraukšķīgāku. Temperatūras iestatījuma diapazons ir 50 – 250 °C. Tvaika līmenis ir L1 – L3. |
|  Parasts + ventilators | Ventilatoru un sildelementu kombinācija nodrošina vienmērīgāku karstuma iespiešanos, ietaupot līdz pat 30-40 % enerģijas. Tvaika palīgfunkcija padara ēdiena iekšpusi mīkstāku un ārpusi – kraukšķīgāku. Temperatūras iestatījuma diapazons ir 50 – 250 °C. Tvaika līmenis ir L1 – L3. |
|  Grils | Mazu ēdiena daudzumu cepšana. Novietojiet ēdiena cepeškrāsns kameras vidējā līmenī. Tvaika palīgfunkcija padara ēdiena iekšpusi mīkstāku un ārpusi – kraukšķīgāku. Temperatūras iestatījuma diapazons ir 150 – 250 °C. Tvaika līmenis ir L1 – L3. |
|  Apakšējā karsēšana | Krāsojums plakanu pārtikas produktu apakšpusēm. Tvaika palīgfunkcija padara ēdiena iekšpusi mīkstāku un ārpusi – kraukšķīgāku. Temperatūras iestatījuma diapazons ir 30 – 200 °C. Tvaika līmenis ir L1 – L3. |
|  Tīrīšana ar tvaiku | Lai viegli iztīrītu cepeškrāsns iekšpusi. Ilgums ir 5 minūtes. |

Strauja iepriekšējā uzkaršēšana

Šiem gatavošanas režīmiem (            ) var iestatīt iepriekšējas uzkaršēšanas programmu.

1. Gaidīšanas režīmā nospiediet taustiņu "", lai izvēlētos gatavošanas režīmu.
2. Grieziet **grozāmpogu**, lai pielāgotu gatavošanas temperatūru.
3. Nospiediet taustiņu "".
4. Grieziet **grozāmpogu**, lai pielāgotu gatavošanas laiku.
5. Nospiediet pogu "", lai sāktu iepriekšēju uzkaršēšanu.

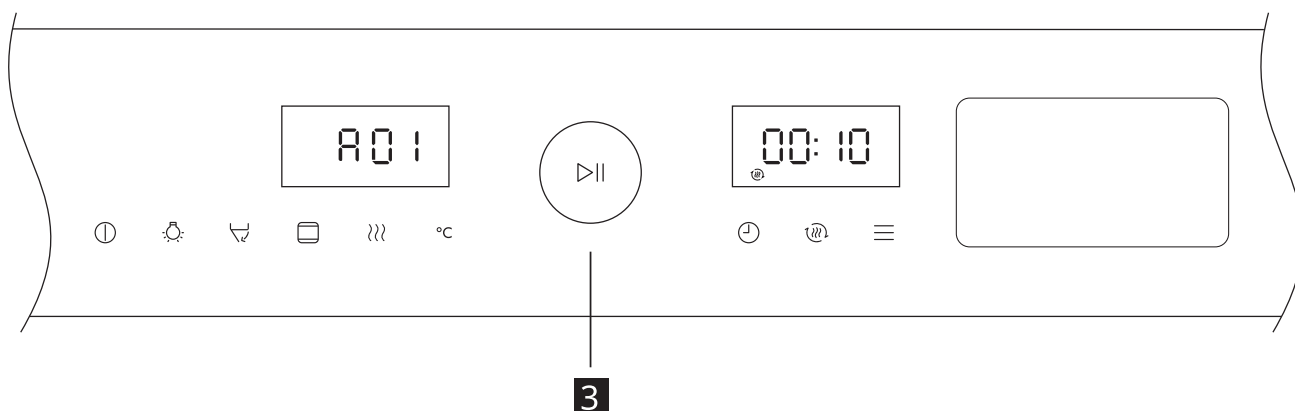
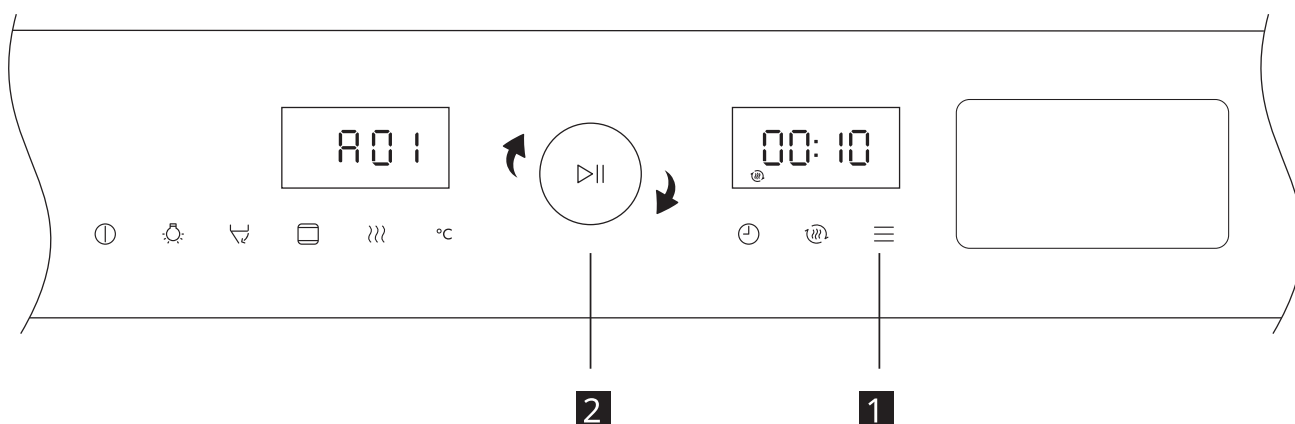


Piezīme



















- Lai norādītu, ka iepriekšējā uzkarsēšana ir pabeigta, atskanēs skaņas signāls. Tad atveriet cepeškrāsns durvis, ielieciet ēdiena sastāvdaļas un aizveriet cepeškrāsns durvis, lai sāktu ēdiena gatavošanu.
- Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā nelieciet cepeškrāsns kamerā pārtikas produktus.

Automātiskas darbības izvēlne

1. Nospiediet taustiņu “≡”, lai atvērtu izvēlnes atlasīšanas saskarni.
2. Grieziet **grozāmpogu**, lai atlasītu izvēlni (A01–A18).
3. Nospiediet taustiņu “▶||” uz grozāmpogas, lai sāktu gatavošanu.



Automātisko izvēlņu lapa

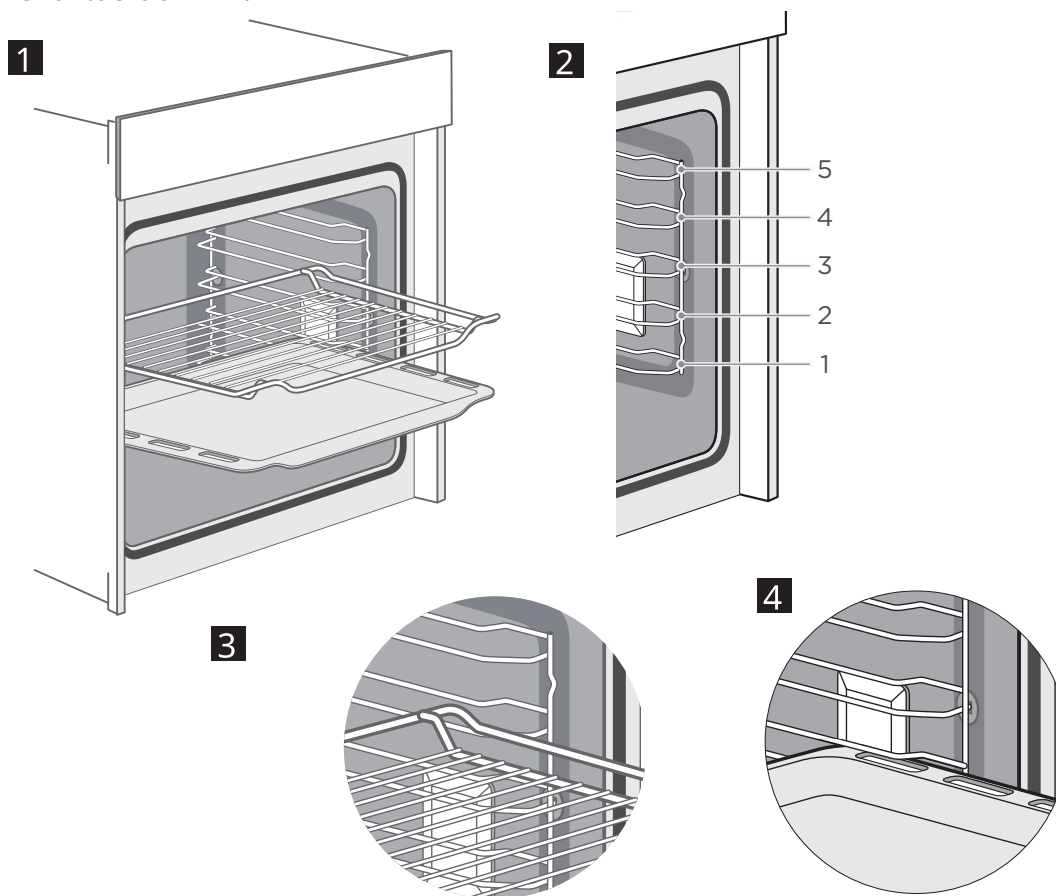
| Displejs | Izvēlne | Režīms vai temperatūra | Laiks | Iepriekšēja uzkarsēšana |
|----------|---|---|--------|-------------------------|
| A01 | Ceptas liellopa ribiņas |  250 °C | 4 min | JĀ |
| A02 | Liellopu gaļas steiks ar melnajiem pipariem |  250 °C | 8 min | JĀ |
| A03 | Šifona kūka |  150 °C | 50 min | JĀ |
| A04 | Kūciņa "Sarkanais samts" |  160 °C | 35 min | JĀ |
| A05 | Cepta cūkgaļas karbonāde franču gaumē |  200 °C | 50 min | JĀ |
| A06 | Augļu pīrāgs itāļu gaumē (8 collas) |  190 °C | 22 min | JĀ |
| A07 | Vēja kūka |  190 °C | 24 min | JĀ |
| A08 | Cepta menca |  250 °C | 8 min | JĀ |
| A09 | Cepti cāļu spārniņi |  L1 230 °C | 25 min | JĀ |
| A10 | Ceptas cūku ribiņas |  L1 200 °C | 25 min | NO |
| A11 | Cepta saira |  L1 220 °C | 14 min | JĀ |
| A12 | Cepts vesels cālis |  L1 200 °C | 45 min | JĀ |
| A13 | Cepta cūkgaļa |  L1 180 °C | 50 min | JĀ |
| A14 | Jēra karbonāde franču gaumē |  L1 220 °C | 25 min | JĀ |
| A15 | Cūkas stilbiņš franču gaumē |  L1 230 °C | 80 min | NO |
| A16 | Siera kūka |  L1 160 °C | 55 min | JĀ |
| A17 | Šokolādes un dzērveņu kēkss |  L1 180 °C | 25 min | JĀ |
| A18 | Riekstu kēkss |  L1 190 °C | 30 min | JĀ |

Piederumu ievietošana

Kamerai ir piecas plauktu pozīcijas. Plauktu pozīcijas skaita no apakšas uz augšu. Piederumus bez sagāšanās var izvilkt aptuveni līdz pusei.

Piezīmes

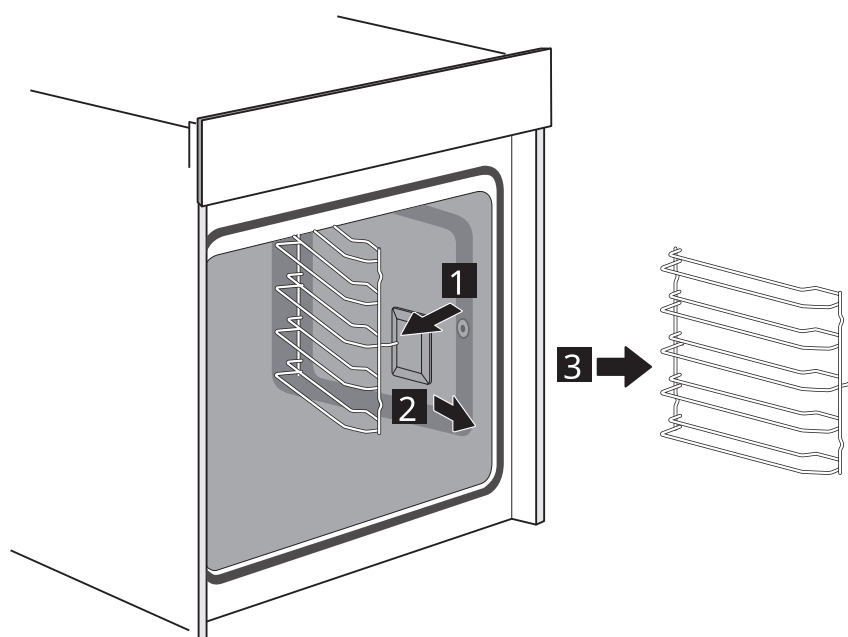
1. Vienmēr ievietojiet piederumus cepeškrāsns kamerā pareizi.
2. Vienmēr ievietojiet piederumus cepeškrāsns kamerā līdz galam, lai tie nepieskartos iekārtas durvīm.



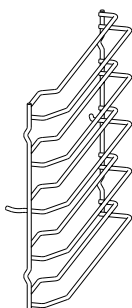
Slīdes

Ja vēlaties labi notīrīt slīdes un iztīrīt cepeškrāsns kameru, jūs varat pirms tīrīšanas izņemt plauktus. Tādējādi jūsu iekārta saglabās sākotnējo izskatu un darbosies nevainojami gadiem ilgi.

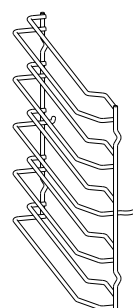
1. Velciet sānu sliežu priekšējo daļu horizontāli pretējā virzienā, līdz stiprinājums **1** atvienojas; pēc tam varat izņemt plauktus, kā parādīts attēlā.
2. Ielieciet sānu slīdi atpakaļ cepeškrāsns kamerā, vispirms pareizi ievietojot sānu slīdes aizmugurējo daļu cepeškrāsns kameras atverē, un tad ievietojot **1** priekšējo daļu atverē.



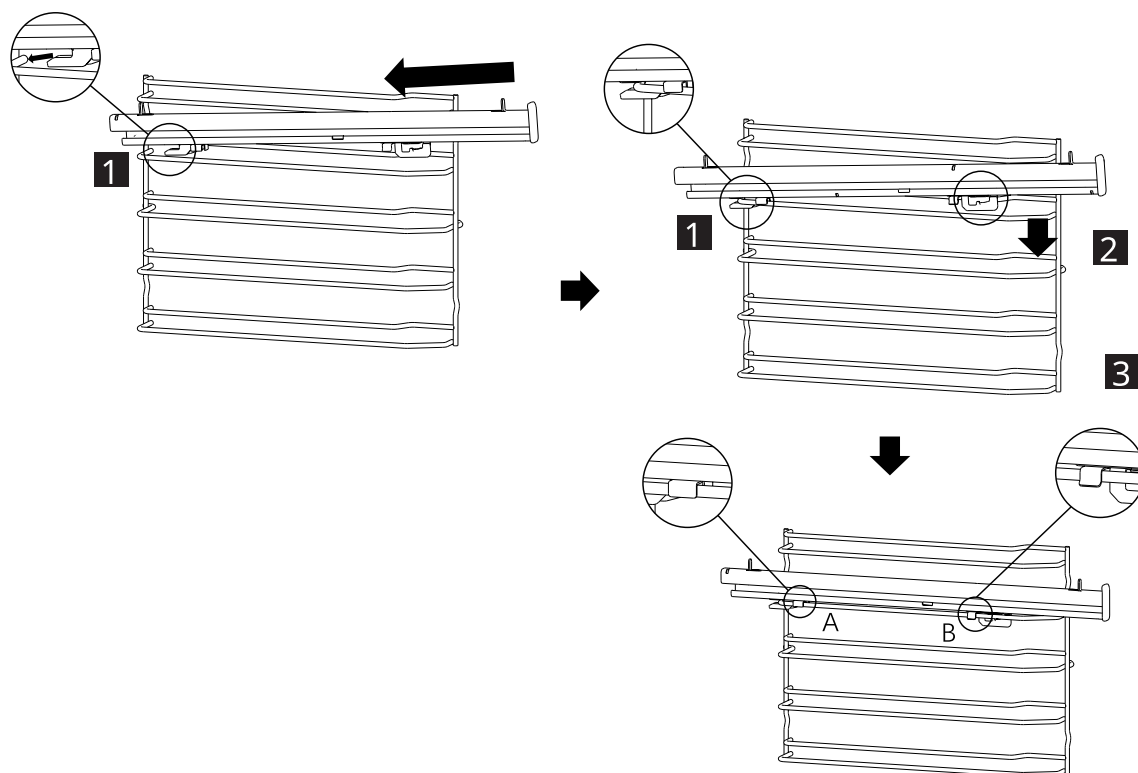
L



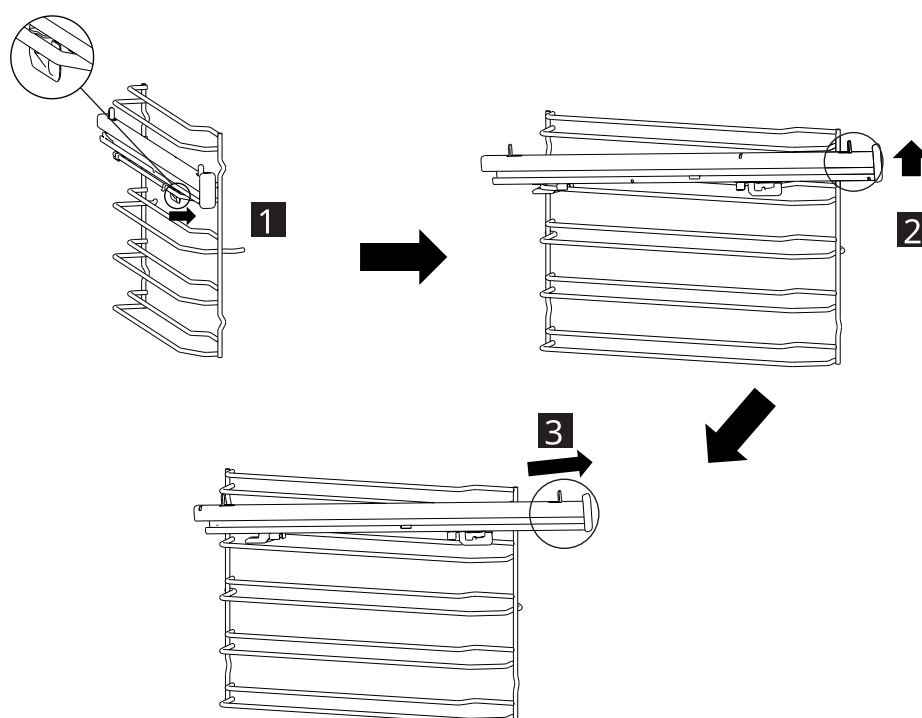
R



Teleskopisko sliežu nostiprināšana



Teleskopisko sliežu noņemšana



Ieteikumi un padomi

Ieteikumi ēdiena gatavošanai

Ja veicat iepriekšēju uzkaršēšanu, izņemiet no cepeškrāsns iekšpusē stieplu plauktus un paplātes, lai ātrāk sasniegtu vēlamo rezultātu.

Cepeškrāsnij ir piecas plauktu pozīcijas. Skaitiet plauktu pozīcijas, sākot no cepeškrāsns kameras apakšas.

Cepeškrāsnij ir speciāla sistēma, kas nodrošina gaisa cirkulāciju un nepārtraukti pārstrādā tvaiku. Izmantojot šo sistēmu, jūs varat gatavot ēdienu ar tvaiku bagātinātā vidē, lai ēdiens kļūtu mīksts iekšpusē un kraukšķīgs ārpusē. Tā tiek līdz minimumam samazināts gatavošanas laiks un enerģijas patēriņš.

Gatavošanas laikā cepeškrāsnī vai uz durvju stikla paneļiem var kondensēties mitrums. Atverot cepeškrāsns durvis, vienmēr atkāpieties no cepeškrāsns.

Kad cepeškrāsns atdziest, iztīriet iekšpusi ar mīkstu drānu.

Kūku cepšana

Neatveriet cepeškrāsns durvis, kamēr nav pagājušas 3/4 no iestatītā gatavošanas laika.

Ja vienlaikus izmantojat divas cepšanas paplātes, atstājiet starp tām vienu tukšu līmeni.


Gaļas un zivs gatavošana

Ļoti treknam ēdienam izmantojiet dziļu pannu, lai nepieļautu, ka cepeškrāsnī izveidojas traipi, kuri var nebūt notīrāmi.

Pirms sagriešanas atstājiet gaļu aptuveni uz 15 minūtēm, lai sula neizplūstu.

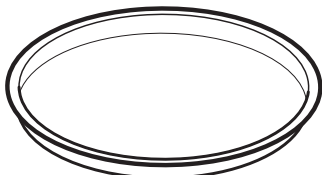
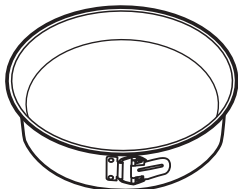

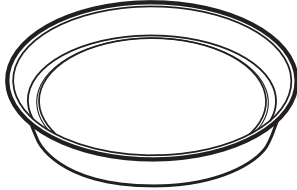
Lai cepšanas laikā cepeškrāsnī neveidotos pārāk daudz dūmu, pievienojiet dziļajā pannā nedaudz ūdens. Lai novērstu dūmu kondensēšanos, vienmēr papildiniet ūdeni, kad tas ir izžuvis.

Mitrā cepšana ar ventilatoru

 Lai iegūtu labāko rezultātu, ievērojiet nākamajā tabulā sniegtos norādījumus.

Mitrā cepšana ar ventilatoru – ieteicamie piederumi

Izmantojiet tumšus un neatstarojošus traukus un cepamplātes. Tie labāk absorbē karstumu nekā gaiši un atstarojoši trauki.

| Piederumi | Lielums | Attēls |
|---|------------------------------|---|
| Picas panna, tumša, neatstarojoša | 28 cm diametrs |  |
| Cepamtrauks, tumšs, neatstarojošs | 26 cm diametrs |  |
| Podiņi, keramiski | 8 cm diametrs, 5 cm augstums |  |
| Augļu pīrāga pamatnes forma, tumša, neatstarojoša | 28 cm diametrs |  |

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

Kopšana un tīrīšana

⚠ Brīdinājums! Skatiet nodaļu par drošību.

Piezīmes par tīrīšanu

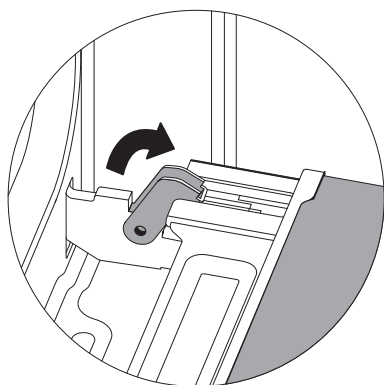
| | |
|---------------------------|--|
| Tīrīšanas līdzekļi | Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar siltu ūdeni un saudzīgu mazgāšanas līdzekli, izmantojot mīkstu drānu. |
| | Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu. |
| | Notīriet traipus ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. |
| Ikdienas lietošana | Pēc katras lietošanas iztīriet cepeškrāsns iekšpusi. Tauku vai citu atlieku uzkrāšanās var izraisīt aizdegšanos. |
| | Cepeškrāsnī vai uz durvju stikla paneļiem var condensēties mitrums. Lai samazinātu kondensēšanos, pirms ēdiena gatavošanas ļaujiet cepeškrāsnij 10 minūtes darboties. Neglabāiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas ar mīkstu drānu izslaukiet iekšpusi sausu. |
| Piederumi | Pēc katras lietošanas notīriet visus piederumus un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet mīkstu drānu, siltu ūdeni un saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgāšanas mašīnā. |
| | Piederumus ar nepiedegošu pārklājumu netīriet ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem. |

Iekārtas durvis

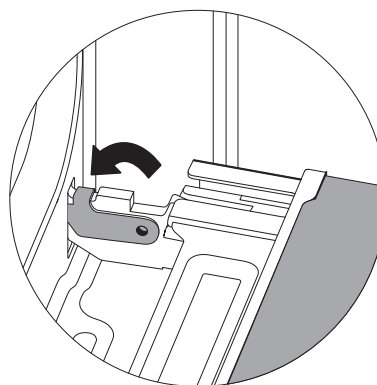
Rūpīgi kopjot un tīrot iekārtu, tā saglabās sākotnējo izskatu un darbosies nevainojami gadiem ilgi. Šeit ir aprakstīts, kā noņemt un notīrīt iekārtas durvis.

Iekārtas durvis var noņemt, lai notīrītu un noņemtu durvju paneļus. Katrai iekārtas durvju eņģei ir bloķēšanas svira.

Kad bloķēšanas sviras ir aizvērtas, iekārtas durvis ir nostiprinātas vietā. Tās nevar noņemt. Kad bloķēšanas sviras ir atvērtas, lai noņemtu iekārtas durvis, eņģes ir bloķētas. Tās nevar aizcirsties.



Atbloķēts



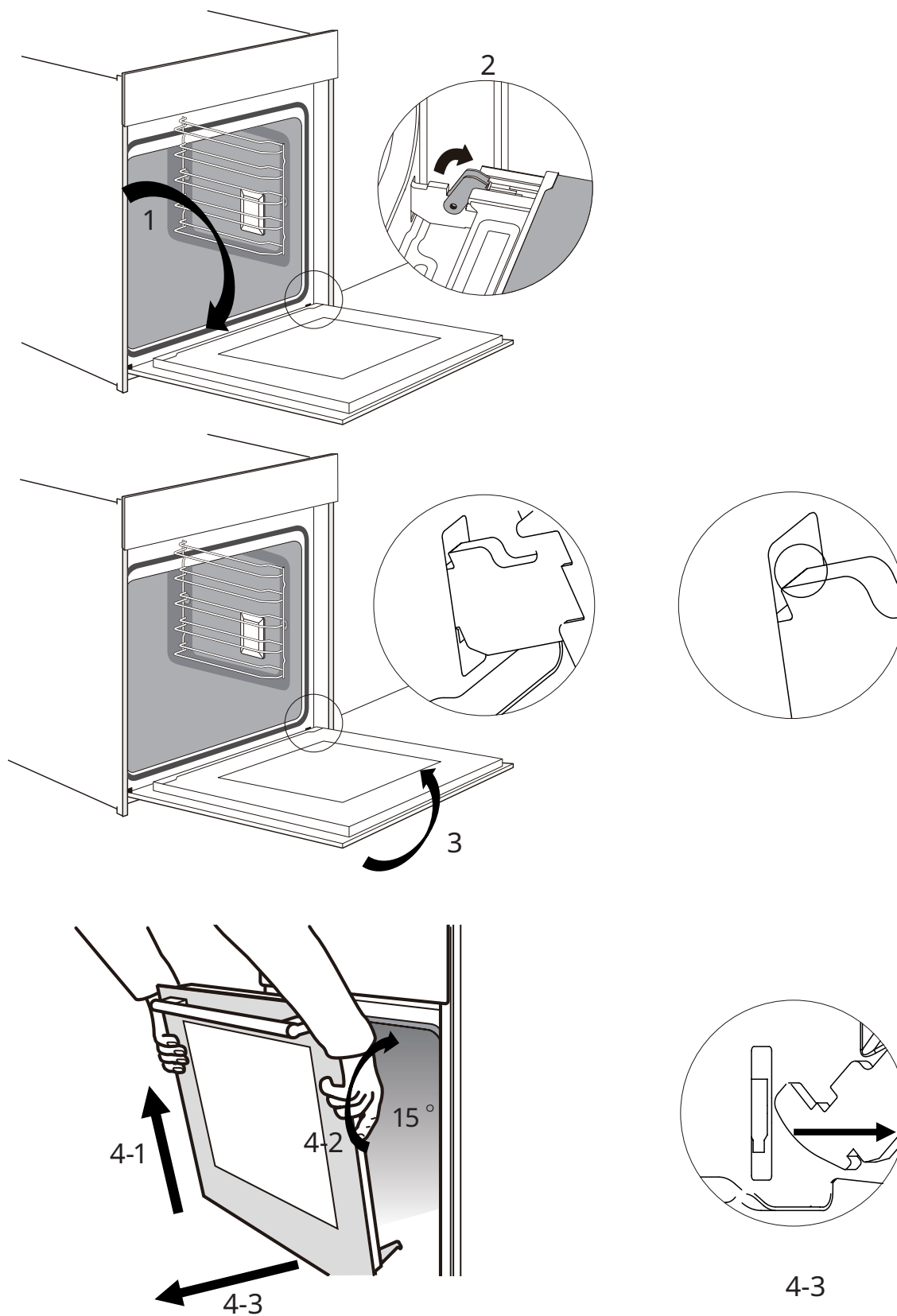
Bloķēts

Brīdinājums – traumu risks!

1. Ja eņģes nav bloķētas, tās var aizcirsties ar lielu spēku. Vienmēr pārliedzinieties, ka bloķēšanas sviras ir pilnībā aizvērtas vai – iekārtas durvju noņemšanas laikā – pilnībā atvērtas.
2. Atverot vai aizverot iekārtas durvis, eņģes kustas, tāpēc pastāv iespiešanas risks. Nelieciet rokas pie eņģēm.

Iekārtas durvju noņemšana

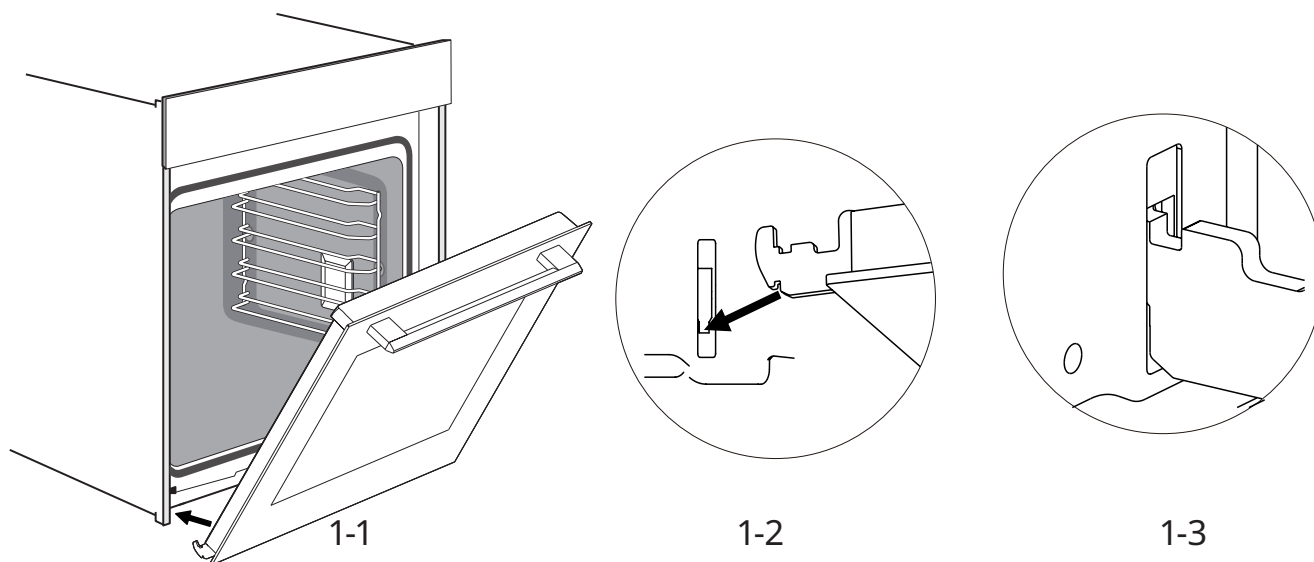
1. Pilnīgi atveriet iekārtas durvis.
2. Atlokiet abas bloķēšanas sviras kreisajā un labajā pusē atvērtā stāvoklī.
3. Aizveriet iekārtas durvis līdz ierobežojošajam atdurim.
4. Ar abām rokām satveriet durvis kreisajā un labajā pusē un izvelciet virzienā uz augšu.



Iekārtas durvju uzstādīšana

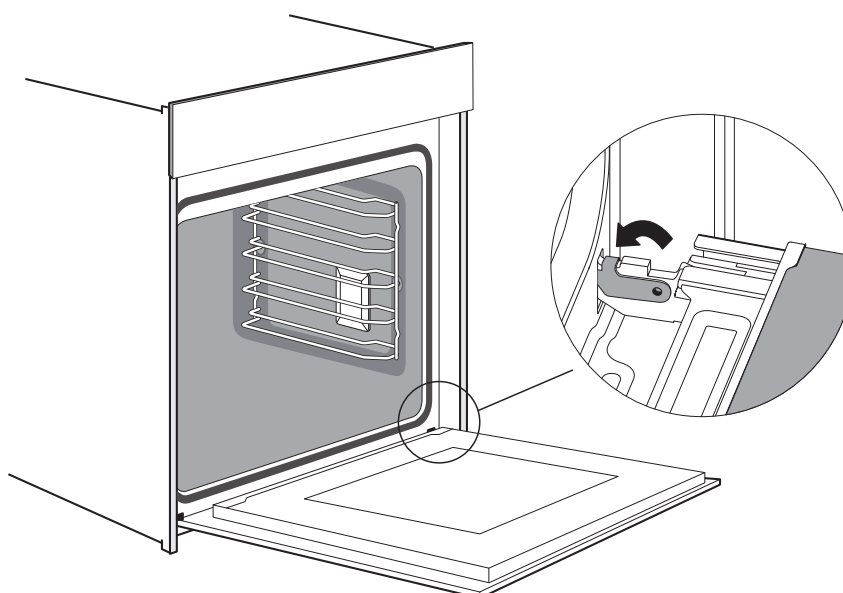
Piestipriniet atpakaļ iekārtas durvis, veicot pretējā secībā tās pašas darbības, kuras veicāt, durvis noņemot.

1. Iekariniet atpakaļ eņģes, pārļiecinoties, ka abas eņģes ir pareizi novietotas uz uzstādīšanas atverēm priekšējā panelī, kā parādīts zemāk.



Piezīme: Ja ir jūtama pretestība, pārbaudiet, vai eņģes ir pareizi ievietotas atverēs.

2. Pilnīgi atveriet iekārtas durvis. Tad aizveriet abu eņģu sviras.



Piezīme: Ja eņģes nav pareizi novietotas, durvis nevarēs pilnībā atvērt.

3. Aizveriet durvis.

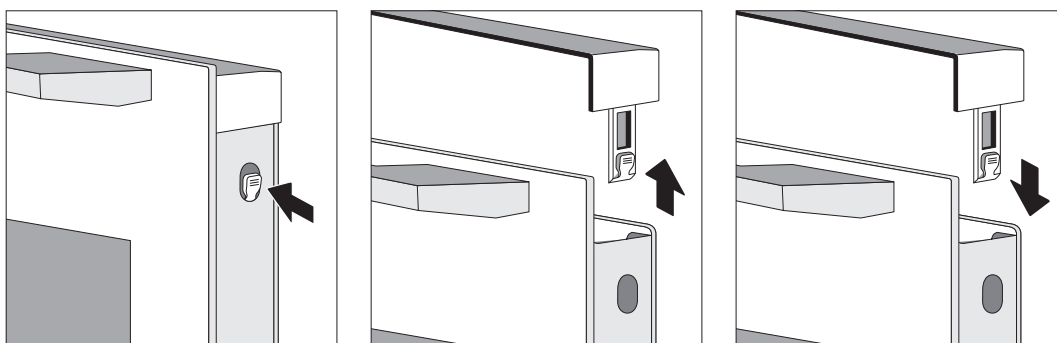
Piezīme: Ieteicams vēlreiz pārbaudīt, vai durvis ir pareizā pozīcijā.

Durvju pārsega noņemšana

Plastmasas ielaidums durvju pārsegā var mainīt krāsu. Pārsegu var noņemt, lai rūpīgi notīrītu.

Noņemiet iekārtas durvis, kā aprakstīts iepriekš.

1. Piespiediet pārsega labo un kreiso malu.
2. Noņemiet pārsegu.
3. Kad durvju pārsegs ir noņemts, pārējās iekārtas durvju daļas var viegli noņemt, un jūs varat tās notīrīt. Kad iekārtas durvju tīrīšana ir pabeigta, ielieciet pārsegu atpakaļ vietā un piespiediet to, līdz tas ar dzirdamu klikšķi nofiksējas vietā.
4. Uztādiet un aizveriet iekārtas durvis.



Uzmanību!

Kad durvis ir pareizi uzstādītas, durvju pārsegu var noņemt arī tad, kad durvis ir pilnīgi atvērtas.

1. Ja durvju pārsegs ir noņemts, iekārtas durvju iekšējā stikla plāksne ir atbrīvota, stiklu var viegli kustināt, un tas var radīt bojājumus un traumas.
2. Ja durvju pārsegs un iekšējais stikls ir noņemts, iekārtas durvju kopējais svars samazinās. Aizverot durvis, eņģes kustas brīvāk, tāpēc pastāv iespiešanas risks. Nelieciet rokas pie eņģēm.

Šo 2 punktu dēļ ir stingri ieteicams nenoņemt durvju pārsegu, ja nav noņemtas iekārtas durvis. Uz bojājumiem, kas radušies nepareizas rīcības dēļ, garantija neattiecas.

Kā rīkoties, ja...

⚠ Brīdinājums! Skatiet nodaļu par drošību.

Kā rīkoties, ja...

| Kļūme | Iespējamais iemesls | Piezīmes/novēršana |
|---|--------------------------------------|--|
| Iekārta nedarbojas. | Bojāts drošinātājs. | Pārbaudiet jaudas slēdzi drošinātāju kārbā. |
| | Strāvas padeves pārtraukums. | Pārbaudiet, vai darbojas virtuves apgaismojums vai citas virtuves ierīces. |
| Grozāmpogas ir izkritušas no vadības paneļa balsta. | Grozāmpogas ir nejauši atvienojušās. | Grozāmpogas var izņemt. Vienkārši ievietojiet grozāmpogas vadības paneļa balstā un iespiediet uz iekšpusi, līdz tās fiksējas un tās var pagriezt kā parasti. |
| Grozāmpogas vairs nevar viegli pagriezt. | Zem grozāmpogām ir netīrumi. | Grozāmpogas var izņemt. Lai atvienotu grozāmpogas, vienkārši izņemiet tās no balsta. Vai arī piespiediet grozāmpogu ārējo malu, lai tās sasvērtos un tās varētu viegli izcelt. Rūpīgi notīriet grozāmpogas ar drānu un ziepjūdeni. Nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet asus vai abrazīvus materiālus. Nemērcējiet vai nemazgājiet trauku mazgāšanas mašīnā. Neizņemiet grozāmpogas pārāk bieži, lai pogu balsts nekļūtu nestabils. |
| Ventilators nedarbojas visu laiku režīmā: "Karsēšana ar ventilatoru" | | Tā ir normāla darbība, jo cepeškrāsnij ir labākā iespējamā siltuma izkliede un labākā iespējamā veiktspēja. |
| Pēc gatavošanas procesa var būt dzirdams troksnis un vadības paneļa tuvumā var būt pamanāma gaisa plūsma. | | Dzesēšanas ventilators turpina darboties, lai novērstu augstu mitruma līmeni cepeškrāsnī iekšpusē un jūsu ērtību nodrošināšanai atdzesētu cepeškrāsnī. Dzesēšanas ventilators izslēgsies automātiski. |
| Ēdiens nav gatavs receptē norādītajā laikā. | | Tika izmantota cita temperatūra, nevis receptē norādītā. Vēlreiz pārbaudiet temperatūru. Sastāvdaļu daudzums neatbilst receptē norādītajam. Vēlreiz pārbaudiet recepti. |
| Nevienmērīga apbrūnināšana | | Temperatūras iestatījums ir pārāk augsts vai jāpielāgo plaukta līmenis. Vēlreiz pārbaudiet recepti un iestatījumus. Cepšanas trauka virsmas apdare un/vai krāsa, un/vai materiāls nebija labākā izvēle izmantotajai cepeškrāsnī funkcijai. Ja izmantojat grilu, piemēram, režīmu "Augšējā un apakšējā karsēšana", izmantojiet matētu, tumšas krāsas un vieglu cepamtrauku. |
| Lampa neiedegas | | Lampa jānomaina. |

Tehniskie dati

Tehniskie dati

| | | |
|---------------------------|--------------------------------|----------------------------|
| Izmēri (iekšējie) | Platums Augstums Dziļums | 503 mm 353 mm 386 mm |
| Cepšanas paplātes laukums | 1159 cm ² | |
| Augšējais sildelements | 900 W | |
| Apakšējais sildelements | 1500 W | |
| Grils | 1300 W | |
| Gredzens | 1800 W | |
| Kopējā jauda | 3150 W | |
| Spriegums | 220 - 240 V~ | |
| Frekvence | 50 - 60 Hz | |
| Funkciju skaits | 14 | |

Energoefektivitāte

Izstrādājuma informācija un izstrādājuma informācijas lapa*


| | |
|---|----------------------|
| Piegādātāja nosaukums | IKEA |
| Modeļa identifikācija | MÅGEBO 905-570-61 |
| Energoefektivitātes indekss | 76,9 |
| Energoefektivitātes klase | A+ |
| Enerģijas patēriņš standarta slodzē parastā režīmā | 1.02kWh |
| Enerģijas patēriņš standarta slodzē ventilatora pastiprinājuma režīmā | 0.65kWh |
| Kameru skaits | 1 |
| Karstuma avots | Elektrība |
| Tilpums | 72 l |
| Cepeškrāsns veids | Iebūvēta cepeškrāsns |
| Masa | 43,5 kg |


* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES regulām 65/2014 un 66/2014.
Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017 G pielikumu; STB 2477-2017, A un B pielikumiem.

Energoefektivitātes klase nav piemērojama Krievijai.

EN 60350-1 – Elektriskās mājsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai – 1. daļa: Plītis, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grili – Veiktspējas mērīšanas metodes.

Apkārtējās vides aizsardzība

Materiāli ar simbolu  ir pārstrādājami. Ievietojiet iepakojumu atbilstošajos konteineros, lai to pārstrādātu. Palīdziet rūpēties par vidi un cilvēku veselību, pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu

atkritumus. Neizmetiet sadzīves atkritumos ierīces ar simbolu . Nododiet izstrādājumu vietējā atkritumu pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar pašvaldības iestādi.

IKEA garantija

Kāds ir IKEA sniegtās garantijas periods?

Šī garantija ir spēkā **5 gadus** no datuma, kad sākotnēji iegādājāties ierīci no IKEA. Pirkuma apliecināšanai nepieciešams čeka oriģināls. Ja garantijas periodā veikts iekārtas serviss, iekārtas garantijas periods netiek pagarināts.

Kas veic iekārtas servisu?

IKEA servisa nodrošinātājs nodrošinās servisu pats vai izmantojot pilnvarotu servisa partneru tīklu.

Uz ko attiecas garantija?

Garantija attiecas uz iekārtas disfunkcijām ražotāja kļūdas vai materiālu defekta rezultātā. Tā stājas spēkā no izstrādājuma iegādes dienas IKEA. Šī garantija attiecas tikai uz mājsaimniecībā lietotām iekārtām. Izņēmumi ir norādīti nodaļā "Uz ko šī garantija neattiecas?" Garantijas periodā tiek segti defekta novēršanas izdevumi, piemēram, remonts, rezerves daļas, darbs un transportēšana, gadījumā, ja ierīce ir pieejama remontam bez īpašiem izdevumiem. Šādos apstākļos ir piemērojamas ES vadlīnijas (Nr. 99/44/EK) un atbilstošie vietējie noteikumi. Nomainītās detaļas pāriet IKEA īpašumā.

Kāda ir IKEA rīcība problēmas atrisināšanai?

IKEA norīkots servisa nodrošinātājs pārbaudīs produktu un izlems, vai uz to ir attiecināma garantija. Ja garantija būs attiecināma, IKEA servisa nodrošinātājs vai tā pilnvarots servisa partneris, veicot servisa darbības pēc saviem uzskatiem, salabos bojāto izstrādājumu vai nomainīs to ar tādu pašu vai līdzvērtīgu izstrādājumu.

Uz ko šī garantija neattiecas?

- Parasts nolietojums.
- Bojājumi, kas nodarīti tīši vai radušies nevērīgas apiešanās rezultātā, ekspluatācijas instrukcijas neievērošanas, nepareizas uzstādīšanas rezultātā vai pieslēdzot iekārtu pie tīkla ar neatbilstošu spriegumu, ķīmiskas vai elektroķīmiskas reakcijas, rūsas, korozijas vai ūdens ietekmē radīti bojājumi, ieskaitot, taču neaprobežojoties ar bojājumiem, kas radušies dēļ paaugstināta kaļķakmens satura ūdenī, un bojājumi neatbilstošas apkārtējās vides ietekmes rezultātā.
- Nomaināmās detaļas, ieskaitot baterijas un lampiņas.
- Funkcijas neietekmējoši un dekoratīvi elementi, kas neietekmē iekārtas lietošanu, ieskaitot skrāpējumus un iespējamu krāsas maiņu.
- Nejaušs bojājums svešķermeņu vai vielu ietekmes, tīrīšanas, filtru atbrīvošanas, drenāžas sistēmu vai mazgājamā līdzekļa tvertņu ietekmes rezultātā.
- Šādu elementu bojājums: stikla keramika, piederumi, trauki un galda piederumu statīvi, ūdensvada padeves un kanalizācijas caurules, plombas, lampiņas un to pārsegi, ekrāni, pogas, apdare un tās elementi. Izņemot gadījumu, ja iespējams pierādīt, ka šie bojājumi radušies ražošanas defekta rezultātā.
- Gadījumi, kad speciālista vizītes laikā kļūme netiek konstatēta.

- Remonts, ko nav veikuši mūsu pilnvarotie servisa nodrošinātāji un/vai pilnvarotā servisa tiesiskais partneris, kā arī gadījumi, ja nav lietotas oriģinālās detaļas.
- Nepareizas vai specifikācijai neatbilstošas uzstādīšanas rezultātā radies bojājums.
- Iekārtas lietošana profesionāliem nolūkiem, t.i., iekārta nav lietota mājstarpniecībā.
- Transportēšanas rezultātā radušies bojājumi. Ja klients nogādā izstrādājumu uz savu mājokli vai citu adresi, IKEA neatbild par bojājumiem, kas var rasties transportēšanas laikā. Tomēr, ja IKEA nogādā izstrādājumu uz klienta piegādes adresi, izstrādājuma bojājumus, kas radušies piegādes laikā, sedz šī garantija.
- IKEA iekārtas sākotnējās uzstādīšanas izmaksas. Tomēr, ja IKEA servisa nodrošinātājs vai tā pilnvarots servisa partneris labo vai nomaina ierīci saskaņā ar šīs garantijas noteikumiem, servisa nodrošinātājs vai tā pilnvarotais servisa partneris nepieciešamības gadījumā uzstādīs salaboto vai nomainīto ierīci.

Šis ierobežojums neattiecas uz darbu, ko veicis kvalificēts speciālists, izmantojot mūsu oriģinālās detaļas, lai pielāgotu ierīci citas ES valsts tehniskajām drošības specifikācijām.

Valsts likumdošanas spēkā esamība

IKEA garantija piešķir jums noteiktas likumīgās tiesības, kas ietver vai pārsniedz vietējās prasības. Taču šie noteikumi nekādā veidā neierobežo vietējā likumdošanā norādītās klienta tiesības.

Darbības teritorija

Vienā ES valstī iegādātām un uz citu ES valsti aizvestām iekārtām tiek nodrošināts serviss piegādes valstī spēkā esošo garantijas noteikumu ietvaros. Saistības nodrošināt pakalpojumus garantijas ietvaros ir spēkā tikai gadījumā, ja iekārta atbilst un ir uzstādīta saskaņā ar šādām prasībām:

- tehniskās specifikācijas valstī, kurā pieteikta garantijas prasība;
- Uzstādīšanas instrukcijā un Lietotāja rokasgrāmatā iekļautā drošības informācija.

Pēcpārdošanas serviss IKEA ierīcēm:

Sazinieties ar IKEA pēcpārdošanas servisu, ja vēlaties:

1. pieprasīt servisu garantijas ietvaros;
2. uzdot jautājumu par IKEA ierīces uzstādīšanu IKEA virtuves mēbelēs. Serviss nesniegs paskaidrojumus par šādām tēmām:
 - vispārīga IKEA virtuves mēbeļu uzstādīšana;
 - savienojumi ar elektrības tīklu (ja iekārtai nav spraudņa un kabeļa), ūdensapgādes un gāzes padeves sistēmu, jo šie darbi jāveic pilnvarotam servisa inženierim.
3. uzdot jautājumu par lietotāja rokasgrāmatas saturu un IKEA ierīces specifikācijām.

Lai nodrošinātu vislabākās palīdzības sniegšanu, rūpīgi izlasiet Uzstādīšanas instrukciju un /vai Lietotāja rokasgrāmatu, pirms vērsaties pie mums.

Kā sazināties, ja nepieciešami mūsu pakalpojumi



IKEA kontaktu pilnu sarakstu un attiecīgos tālrunu numurus skatiet šīs rokasgrāmatas pēdējā lappusē.

i Lai nodrošinātu ātrāku servisu, iesakām izmantot šīs rokasgrāmatas beigās norādītos tālruņa numurus. Vienmēr izmantojiet konkrētās ierīces bukletā norādītos numurus. Pirms zvanāt mums, pārliedzieties, ka varat nosaukt IKEA preces numuru (8 ciparu kodu) un sērijas numuru (8 ciparu kodu, kas norādīts uz datu plāksnes).

i **SAGLABĀJIET PIRKUMA ČEKU!**
Tas apliecina pirkuma faktu un ir nepieciešams garantijas pakalpojumu saņemšanai. Ņemiet vērā, ka uz čeka arī ir norādīts iegādātās IKEA preces nosaukums un numurs (8 ciparu kods).

Vai jums nepieciešama papildu palīdzība?

Ja jums radušies jebkādi papildu jautājumi, kas nav saistīti ar ierīču pēcpārdošanas servisu, sazinieties ar tuvākā IKEA veikala zvanu centru. Pirms sazināties ar mums, iesakām rūpīgi izlasīt ierīces dokumentāciju.

Содержание

| | | | |
|----------------------------------|-----|-------------------------|-----|
| Сведения по технике безопасности | 139 | Обслуживание и очистка | 162 |
| Важные инструкции по установке | 143 | Дверца прибора | 163 |
| Описание изделия | 144 | Что делать, если... | 167 |
| Использование принадлежностей | 144 | Технические данные | 168 |
| Панель управления | 145 | Энергоэффективность | 169 |
| Первое использование | 147 | Защита окружающей среды | 170 |
| Ежедневное использование | 149 | Гарантия компании IKEA | 170 |
| Советы и рекомендации | 160 | | |

Возможно внесение изменений без предварительного уведомления.

Сведения по технике безопасности

- Данное изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями, а также лицами, не имеющими соответствующего опыта и знаний, за исключением случаев, когда они прошли инструктаж по использованию изделия и находятся под наблюдением лица, ответственного за их безопасность.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с изделием.
- Если провод питания поврежден, во избежание травм его необходимо заменить силами производителя, в официальном сервисном центре или у другого квалифицированного специалиста.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен от сети питания.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Элементы, с которыми возможен контакт, могут нагреваться во время использования. Не подпускайте к прибору маленьких детей.
- Запрещается использовать паровые очистители. Поверхность ящика для хранения может нагреваться.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки дверного стекла микроволновой печи, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле.

- Во время использования прибор нагревается. Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри печи.
- Используйте только тот датчик температуры, который рекомендован для данной печи (Для печей с приспособлением для использования датчика температуры).
- Во избежание перегрева прибор запрещается устанавливать за декоративной дверцей.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не нагревайте жидкости и другую пищу в герметичных контейнерах, поскольку они могут взорваться.
- Используйте прибор в хорошо проветриваемой среде.
- Средство отключения всех полюсов должно быть встроено в стационарную проводку в соответствии с правилами выполнения электромонтажных работ.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки дверного стекла микроволновой печи, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле.
- Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или с отдельной системой дистанционного управления.
- Не прикасайтесь к печи, если у вас мокрые руки или ноги.
- Для обеспечения нормальных условий эксплуатации не следует часто открывать дверцу печи во время приготовления пищи.
- Не кладите никакие предметы на открытую дверцу печи или выдвинутый противень, так как при этом вы можете вывести прибор из равновесия или сломать дверцу.
- Если вы собираетесь не использовать прибор в течение длительного времени, рекомендуется отключить его от электросети.
- При распаковке печи убедитесь, что оборудование не повреждено. Если прибор поврежден, не используйте его и обратитесь в службу послепродажного обслуживания клиентов.
- Храните полиэтиленовые пакеты, полистирол, гвозди и другие упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как эти предметы представляют опасность для них.

- При первом включении печи может появиться резкий запах и/или дым. Это связано с выгоранием антикоррозионного масла, которым покрыты электронагревательные элементы печи. Это нормальное явление. Если это произойдет, просто подождите, пока запах не рассеется, прежде чем помещать продукты в печь. Рекомендуется в первый раз включить печь на открытом воздухе или на кухне с включенной вытяжкой на 0,5-1 час.
- Если печь повреждена или неисправна, отключите питание, не прикасайтесь к ней и своевременно обратитесь к соответствующим специалистам для ремонта или утилизации.
- Если шнур питания поврежден, для обеспечения безопасности он должен быть заменен специалистом завода-производителя, отдела технического обслуживания или аналогичной организации.
- В панели управления и в элементах управления используются постоянные магниты. Они могут повлиять на электронные имплантаты, такие как кардиостимуляторы и дозаторы инсулина. Владельцы электронных имплантатов должны находиться на расстоянии не менее 10 см от панели управления.
- Не вносите никаких изменений в конструкцию прибора.

Угроза поражения электрическим током!

- Не подключайте питание, пока установка не будет завершена. Если прибор поврежден, немедленно отключите электропитание.
- Для обеспечения безопасности все детали прибора должны ремонтироваться или заменяться специалистами завода-производителя, его ремонтного отдела или аналогичной организации.
- Запрещается использовать поврежденные или неисправные приборы.
- Во избежание поражения электрическим током не используйте очистители высокого давления или пароочистители.

Опасность возгорания!

- Не храните посторонние предметы в печи.
- Если в печи возникнет открытое пламя или дым, оставьте дверцу печи закрытой и выньте вилку из розетки или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей.

- Ни при каких обстоятельствах не кладите в печь легковоспламеняющиеся или горючие предметы (например, обрезки бумаги, древесную стружку и т. д.).

Риск получения травм!

- Не используйте грубые или острые предметы для очистки стекла дверцы печи. Если поверхность стекла дверцы поцарапана, стекло может лопнуть и стать причиной травм.
- Петли на дверце печи двигаются при открытии и закрытии, поэтому не прикасайтесь к ним.

Опасность ожогов!

- Не подпускайте детей к прибору.
- Не прикасайтесь к внутренним поверхностям прибора, нагревательным элементам и вентиляционным отверстиям во время приготовления пищи.
- После приготовления пищи, во избежание ожогов, откройте дверцу печи на небольшой угол, подождите, пока рассеется тепло, а затем полностью откройте дверцу.
- Для извлечения продуктов или принадлежностей из камеры печи используйте термостойкие перчатки.
- Не наливайте холодную воду в горячую печь.

Установка

- Поскольку конструкция постоянно обновляется, руководствуйтесь в первую очередь фактическим внешним видом прибора, если приведенные здесь рисунки отличаются от вашей модели.
- Толщина стенок шкафа: 18 мм.
- Если сетевая розетка установлена на задней стороне прибора, глубина шкафа для установки печи должна быть увеличена с 570 мм до как минимум 600 мм.
- Размеры на рисунках указаны в миллиметрах.

Важные инструкции по установке

! Обязательные требования

- Безопасная работа этого прибора может быть гарантирована только в том случае, если он был установлен в соответствии со стандартными требованиями, приведенными в данной инструкции по установке.
- Монтажник несет ответственность за любой ущерб, возникший в результате ненадлежащей установки.
- Установка должна выполняться двумя профессиональными монтажниками. Во время установки надевайте сухие защитные перчатки, чтобы избежать царапин или поражения электрическим током. Установленные блоки должны быть выдерживать температуру до 90 °С, а прилегающие к блокам поверхности — до 70 °С.
- Используйте розетку с номинальным током 16 А.

⊘ Запрещенные действия

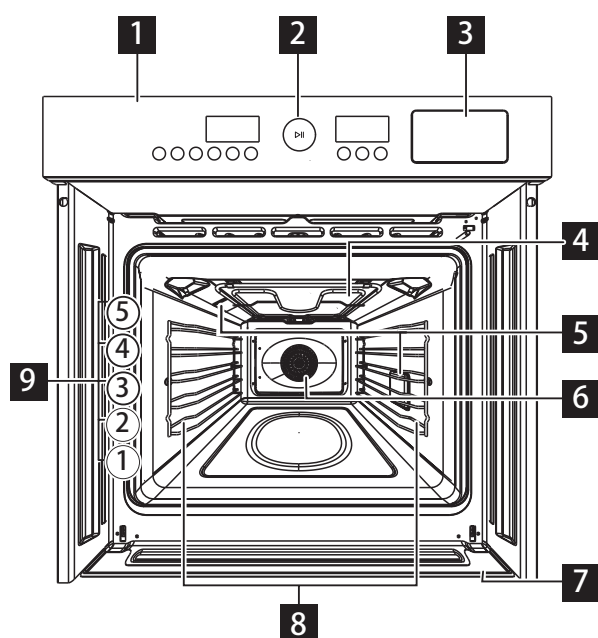
- Не устанавливайте прибор за декоративной дверью или за дверью кухонного гарнитура, так как это может привести к перегреву оборудования.
- После распаковки проверьте прибор на наличие повреждений. Не подключайте прибор, если он был поврежден при транспортировке.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия прибора и зазоры между шкафом и прибором.
- Будьте предельно осторожны при перемещении или установке прибора, так как он очень тяжелый. Не поднимайте прибор за ручку дверцы.
- Если шнур питания или вилка повреждены, немедленно прекратите использование прибора во избежание возгорания, поражения электрическим током и/или травматизма.

⚠ Важные замечания

- Будьте очень осторожны при перемещении или установке прибора, чтобы не повредить оборудование или шкафы.
- Перед запуском прибора удалите все упаковочные материалы и принадлежности из печи.
- Розетка питания должна быть легко доступна пользователям (например, рядом с печью) для быстрого отключения питания.
- Требования к полной глубине шкафа см. в разделе «Чертеж шкафа». Зазор между нижней панелью шкафа и задней панелью (или стеной) должен быть не менее 50 мм.

Описание изделия

Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Ручка для настройки
- 3** Отсек для воды
- 4** Гриль
- 5** Лампа
- 6** Вентилятор
- 7** Водосборник
- 8** Съёмная опора полки
- 9** Позиции полок

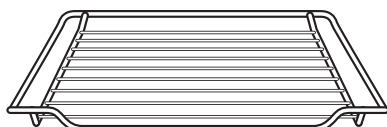
Принадлежности

- **Проволочная решетка, 1 шт.**
Для печной посуды, форм для кексов и жаропрочных тарелок.
Для жаркого и блюд на гриле
- **Глубокий противень, 1 шт.**
Для выпечки на противнях и мелкой выпечки.
- **Противень для выпечки, 1 шт.**
Для выпечки на противнях и мелкой выпечки.
- **Телескопические полозья, 2 шт.**
Для проволочной решетки и противней
- **Замок от детей, 1 шт.**
Не позволяет детям открывать дверцу и предохраняет их от ожогов

Использование принадлежностей

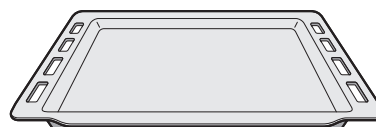
К прибору прилагается ряд принадлежностей. Это раздел содержит обзор принадлежностей и информацию о том, как их правильно использовать.

Принадлежности, входящие в комплект поставки



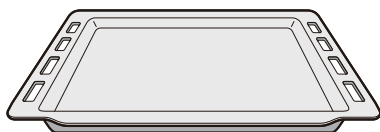
Проволочная решетка

Используется для приготовления пищи на гриле или для размещения термостойкой посуды для пищи



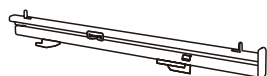
Противень

Используется для приготовления больших порций еды или для сбора пищевых отходов

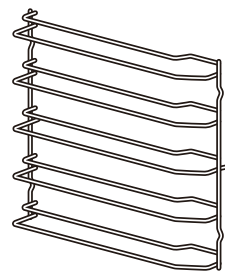


Глубокий противень

Используется для приготовления больших порций еды или для сбора пищевых отходов



Телескопические ползья

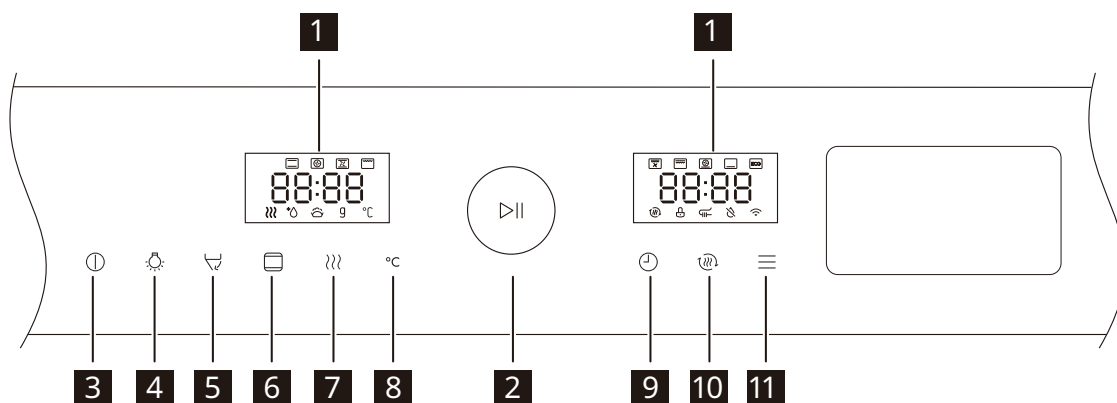


Боковая стойка, 2 шт.









Панель управления

Содержимое экрана дисплея приводится только для облегчения понимания. Фактическое содержимое зависит от конкретного прибора. По окончании приготовления пищи извлеките продукты и принадлежности, надев термостойкие перчатки.

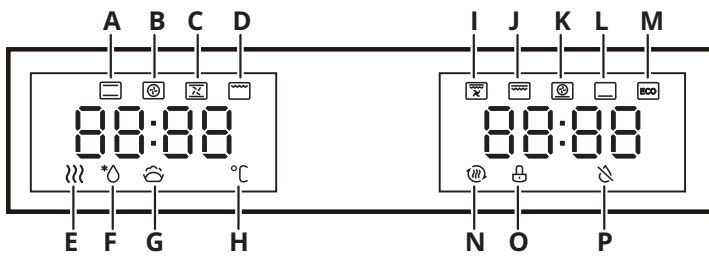
Обзор панели управления



Для управления печью используйте сенсорные кнопки.

| | Сенсорная кнопка | Функция | Описание |
|----|---|--------------------------------|--|
| 1 | - | Индикация на дисплее | Показывает текущие настройки печи. |
| 2 |  | Ручка | Поворачивайте ручку, чтобы отрегулировать время приготовления, температуру и количество пара. Нажмите ручку, чтобы начать/приостановить приготовление пищи. |
| 3 |  | Отмена | Отмена текущей настройки и возврат в режим ожидания. |
| 4 |  | Лампа | Кратковременное нажатие включает/выключает свет в печи. |
| 5 |  | Бачок для воды | Извлечение бачка для воды. |
| 6 |  | Выбор режима | Выбор режима приготовления пищи. |
| 7 |  | Пар | Вход в настройки приготовления пищи на пару. |
| 8 | °C | Температура | Эта кнопка позволяет регулировать температуру приготовления пищи. |
| 9 |  | Время | Эта кнопка позволяет регулировать время приготовления пищи, вращая ручку. |
| 10 |  | Быстрый предварительный нагрев | Предварительный прогрев печи помогает сохранить вкус и питательную ценность пищи. |
| 11 |  | Автоматическая программа | Выбор автоматических программ (A01–A18). |

Индикация на дисплее




- A. Режим конвекции
- B. Конвекция
- C. Конвекция + вентилятор
- D. Гриль
- E. Пар
- F. Разморозка
- G. Расстойка теста
- H. Температура
- I. Двойной гриль + вентилятор
- J. Двойной гриль
- K. Пицца
- L. Разогрев снизу
- M. Экорезим
- N. Быстрый предварительный нагрев
- O. Защита от доступа детей
- P. Недостаток воды

Первое использование




Перед первым использованием очистите печь и принадлежности надлежащим образом.

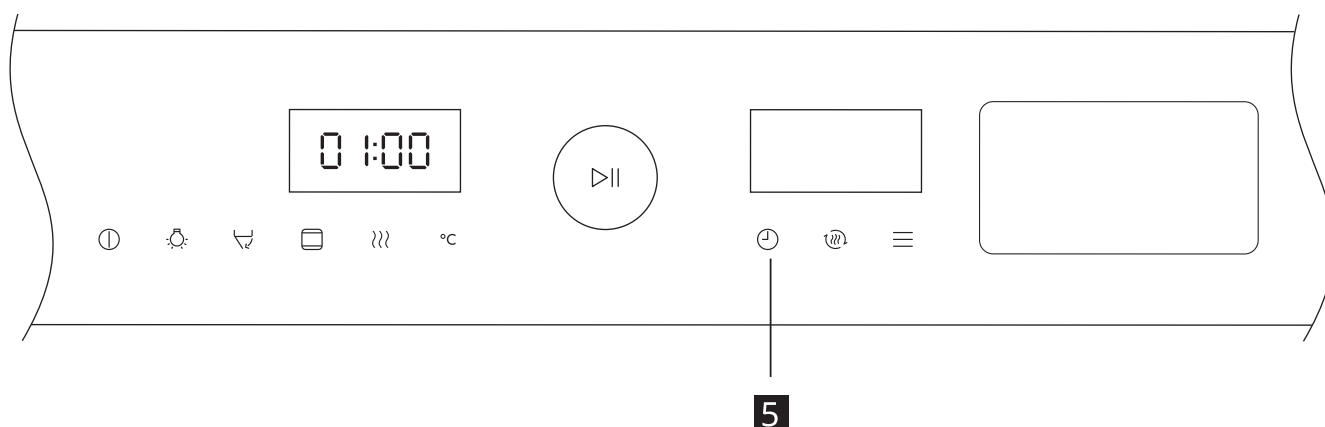
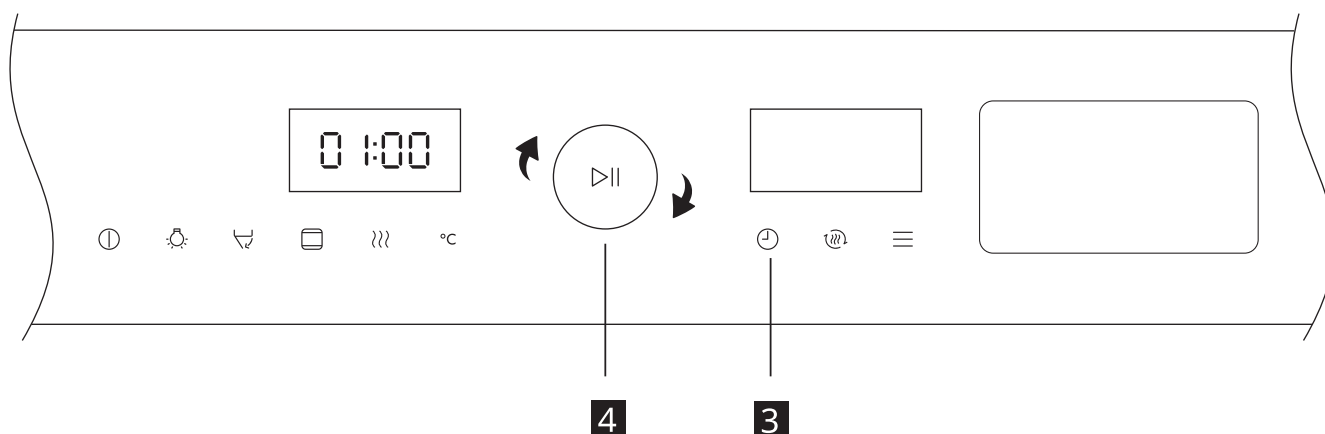
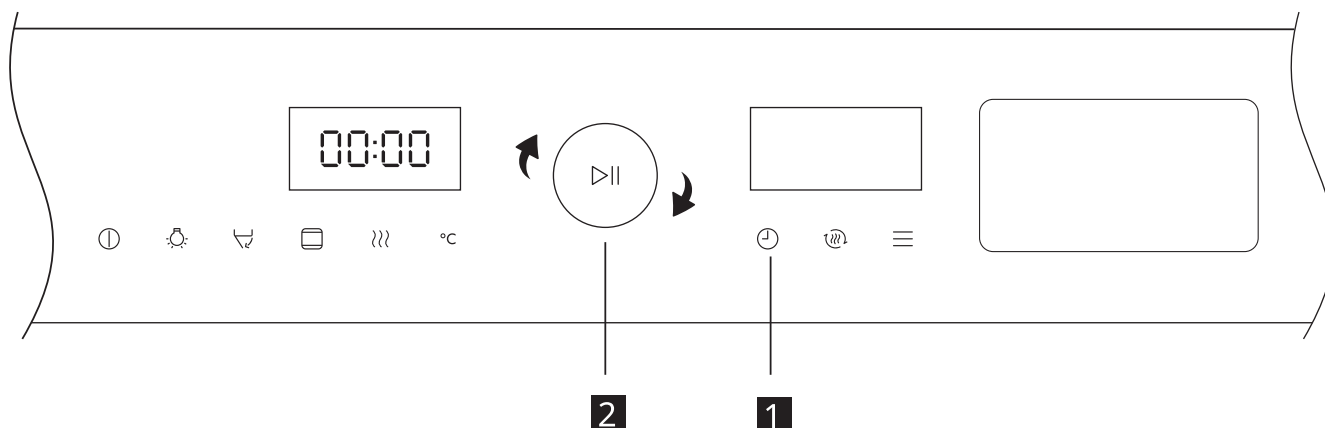
- Удалите транспортировочные защитные элементы печи.
- Извлеките все принадлежности (такие как противни, решетки и т. д.) из печи.
- Тщательно очистите принадлежности мыльным раствором и тряпкой или мягкой щеткой.
- Протрите внутренние поверхности печи мягкой влажной тканью.
- Во избежание возгорания при первом использовании убедитесь, что внутри печи нет остатков упаковочных материалов и принадлежностей. При первом использовании хорошо проветривайте кухню (откройте окна и включите вытяжку).
- Во время первого включения не пускайте на кухню детей и домашних животных, а двери соседних комнат держите закрытыми.
- Чтобы удалить запах новых изделий, запустите следующий режим:

| Режим | Температура | Время |
|--|-------------|-----------|
|  Конвекция + вентилятор | 250 °C | 0,5-1 час |

Настройка часов

Перед использованием печи установите время.

1. В режиме ожидания нажмите кнопку  один раз.
2. Поверните **ручку**, чтобы установить значение часов.
3. Нажмите кнопку .
4. Поверните **ручку**, чтобы установить значение минут.
5. Нажмите кнопку  еще раз, чтобы завершить настройку часов.

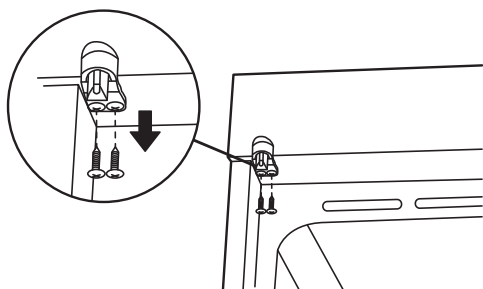
**Примечание.**

Если вам нужно снова настроить часы, сделайте то же самое, что и в шаге 1.

Удаление замка от детей

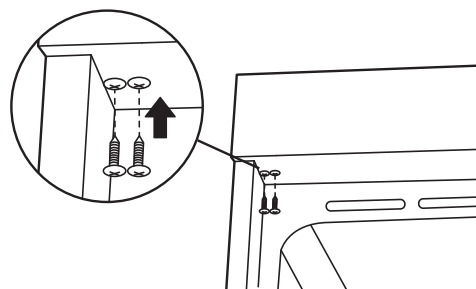
Прибор оборудован дверцей с замком от детей. Если замок от детей не нужен, выполните следующие действия, чтобы удалить его.

1. Открутите два винта на замке от детей в левом нижнем углу панели управления.



2. Снимите замок от детей с панели управления и храните его в безопасном месте.

3. После удаления замка от детей закрутите два винта в отверстия панели управления.






- ⚠ Предупреждение!** Соблюдайте осторожность, чтобы не поцарапать панель управления.

Ежедневное использование

⚠ Предупреждение! См. раздел «Безопасность».














Навигация в меню

1. В режиме ожидания нажмите кнопку , чтобы выбрать режим приготовления.
2. Поверните **ручку**, чтобы отрегулировать температуру приготовления пищи.
3. Нажмите кнопку .
4. Поверните **ручку**, чтобы установить время приготовления пищи.
5. Нажмите кнопку  на ручке, чтобы начать приготовление пищи.




Установка времени не является обязательной.

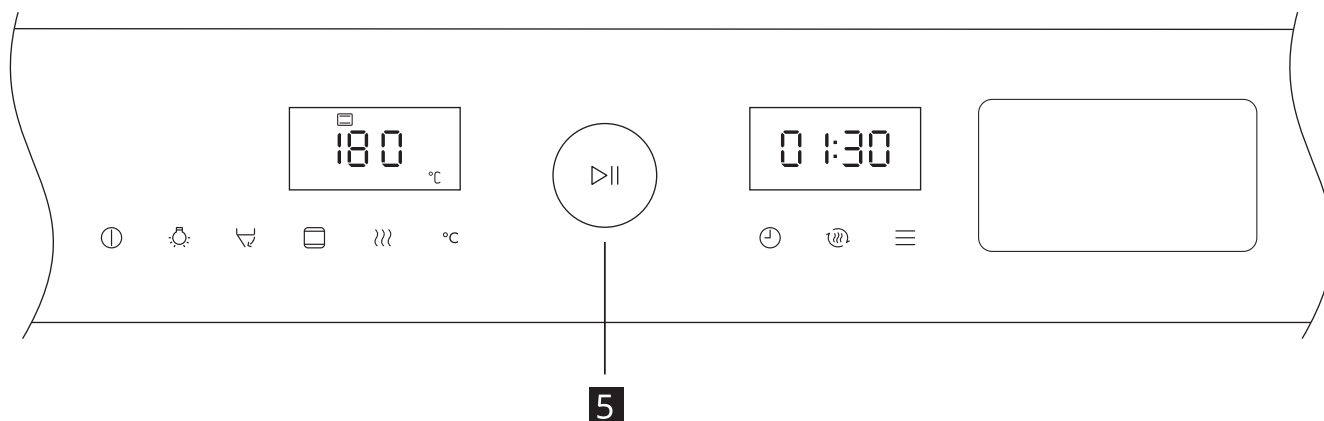
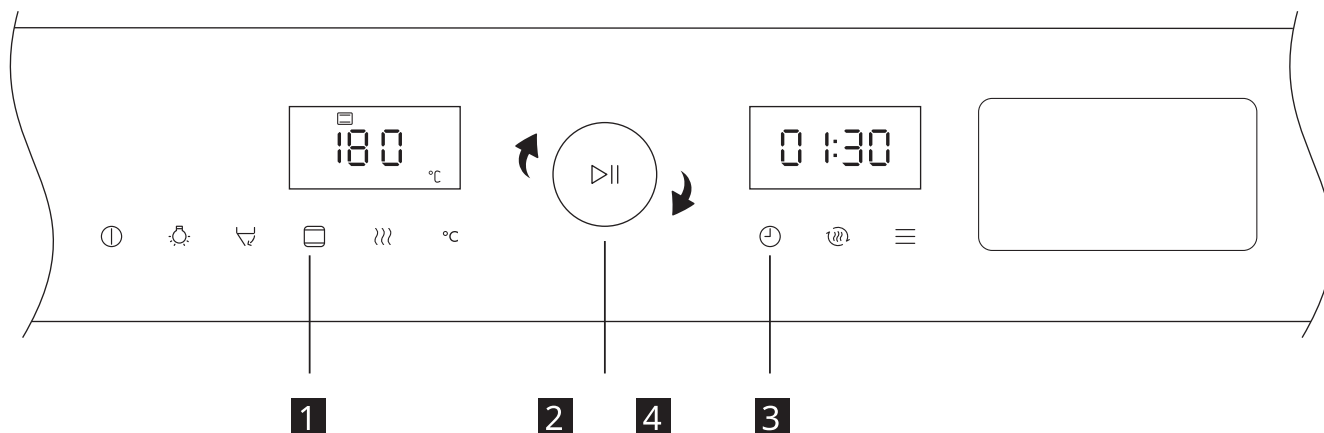
Обзор меню

Главное меню

| Режим | Описание режима |
|--|---|
|  Режим конвекции | Верхний и нижний нагревательные элементы работают одновременно, что обеспечивает идеальные условия для выпечки больших тортов. Диапазон настройки температуры составляет от 30 до 250 °С. |
|  Конвекция | В режиме конвекции вентилятор включается автоматически, обеспечивая равномерный нагрев для однослойной или многослойной выпечки. Этот режим особенно подходит для выпечки продуктов, которые должны быть равномерно подрумянены. Диапазон настройки температуры составляет от 50 до 250 °С. |
|  Конвекция + вентилятор | Комбинация вентиляторов и нагревательных элементов обеспечивает более равномерное проникновение тепла, экономя от 30 до 40 % энергии. Диапазон настройки температуры составляет от 50 до 250 °С. |
|  Гриль | Этот режим используется для выпечки небольшого количества продуктов. Поместите пищу в среднюю часть печи. Диапазон настройки температуры составляет от 150 до 250 °С. |
|  Двойной гриль + вентилятор | Барбекю/плоские продукты. Два верхних нагревательных элемента работают одновременно. Тепло распределяется равномерно. Диапазон настройки температуры составляет от 50 до 250 °С. |
|  Двойной гриль | Этот режим используется для выпечки небольшого количества плоских продуктов. Два верхних нагревательных элемента работают одновременно. Диапазон настройки температуры составляет от 150 до 250 °С. |
|  Пицца | Запеченная пицца. Диапазон настройки температуры составляет от 50 до 250 °С. |
|  Разогрев снизу | Это режим позволяет подрумянить нижнюю часть плоских продуктов. Диапазон настройки температуры составляет от 30 до 200 °С. |
|  Экорезжим | Этот режим используется для энергосберегающего приготовления пищи. Диапазон настройки температуры составляет от 140 до 240 °С. |
|  Разморозка | Этот режим используется для разморозки замороженных продуктов. |
|  Расстойка теста | Этот режим используется для приготовления продуктов на основе заквашенного теста или йогурта. Диапазон настройки температуры составляет от 30 до 45 °С. |
|  Функция сушки | Этот режим используется для сушки камеры печи и предотвращения размножения бактерий. |
|  Удаление накипи | Добавляя лимонную кислоту в бачок для воды, можно удалить накипь в трубке. |

Нормальная работа

1. В режиме ожидания нажмите кнопку , чтобы выбрать режим приготовления.
2. Поверните **ручку**, чтобы отрегулировать температуру приготовления пищи.
3. Нажмите кнопку .
4. Поверните **ручку**, чтобы установить время приготовления пищи.
5. Нажмите кнопку  на ручке, чтобы начать приготовление пищи.



Установка времени не является обязательной.

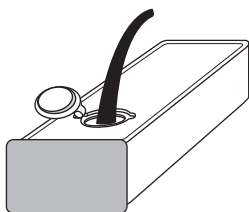
Использование бачка для воды

При установке бачка для воды обратно в его отсек убедитесь, что он вставлен до упора.

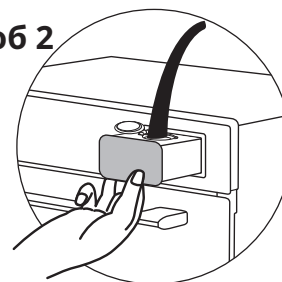
После приготовления пищи слейте воду, оставшуюся в бачке для воды, и вытрите его насухо, чтобы предотвратить размножение бактерий.



При использовании функций подачи пара и автоматической программы заранее добавьте очищенную воду в бачок для воды.

Способ 1





Способ 2






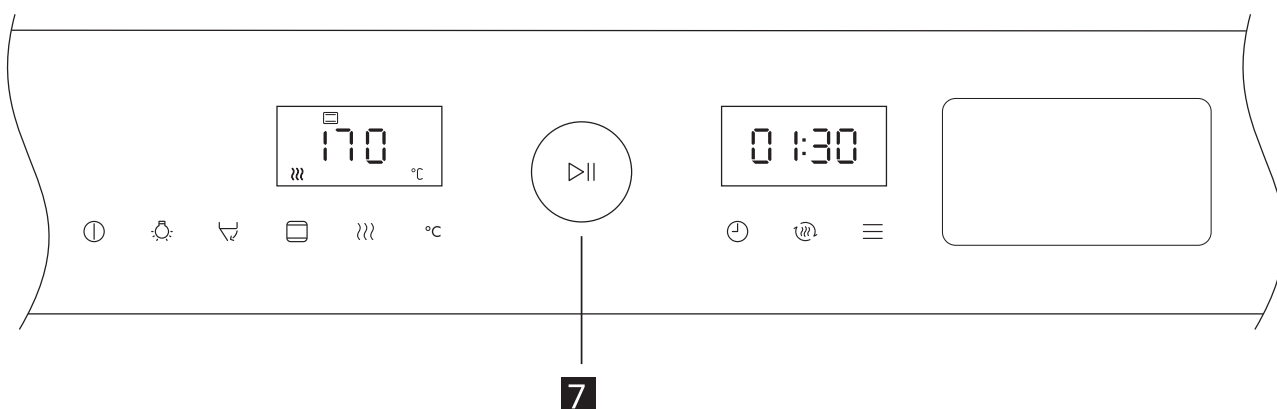
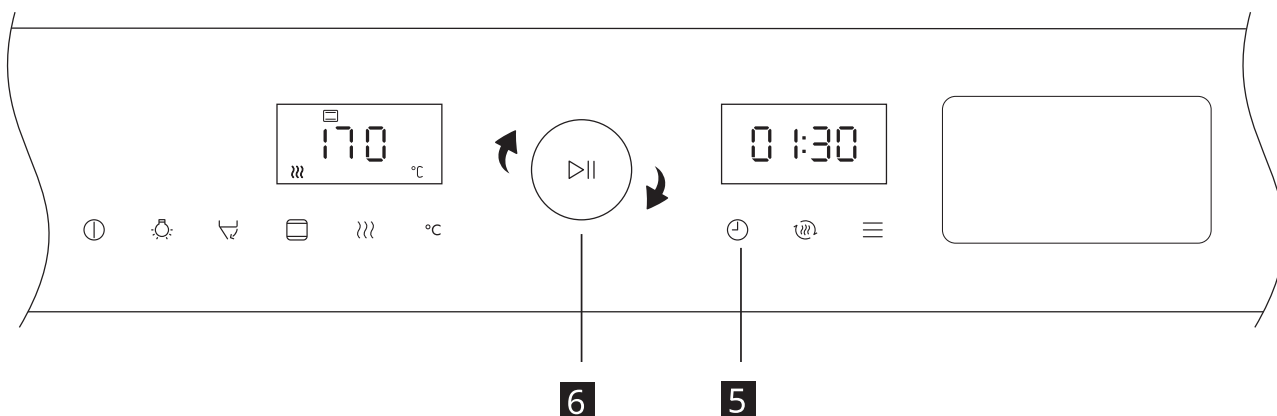
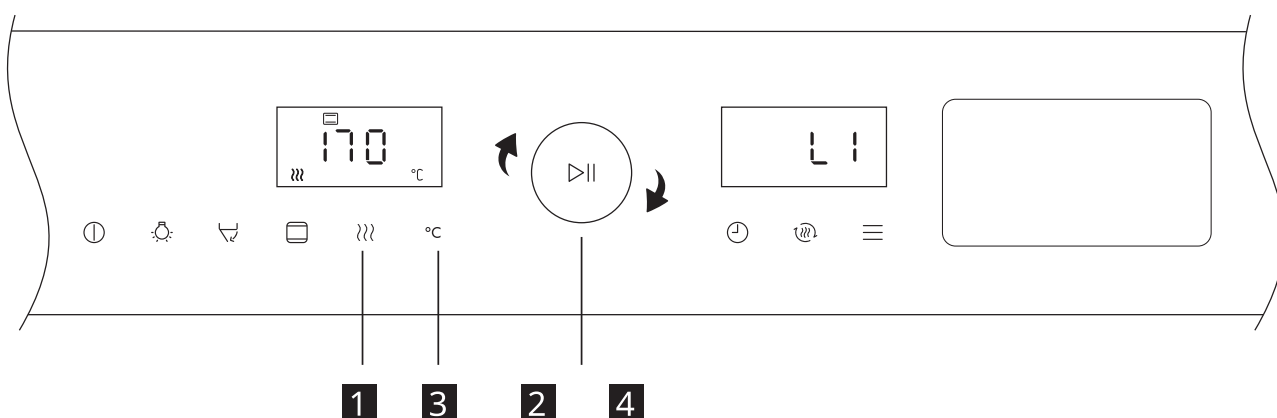
1. Нажмите кнопку , чтобы полностью извлечь бачок для воды, откройте резиновую пробку и добавьте воду.
2. Нажмите кнопку , чтобы выдвинуть бачок для воды, откройте резиновую пробку и добавьте воду.

Функция удаления накипи







1. Нажмите кнопку , чтобы вынуть бачок для воды, добавьте в него воду и полпакета лимонной кислоты, а затем вставьте бачок обратно в его отсек.
2. В режиме ожидания нажмите кнопку , чтобы выбрать функцию удаления накипи, и нажмите ручку, чтобы начать операцию.
3. Когда отсчет времени достигнет значения 08:00 мин., выньте бачок, добавьте воду и вставьте его обратно в отсек. Нажмите ручку, чтобы возобновить работу.

Приготовление пищи на пару









1. Нажмите кнопку , чтобы выбрать режим приготовления пищи на пару.
2. Поверните **ручку**, чтобы отрегулировать температуру приготовления пищи.
3. Нажмите кнопку «°C», чтобы ввести значение объема пара.
4. Поверните **ручку**, чтобы отрегулировать объем пара (объем увеличивается в последовательности L1-L3).
5. Нажмите кнопку , чтобы войти в режим настройки времени приготовления пищи.
6. Поверните ручку, чтобы выбрать время приготовления.
7. Нажмите кнопку  на ручке, чтобы начать приготовление пищи.






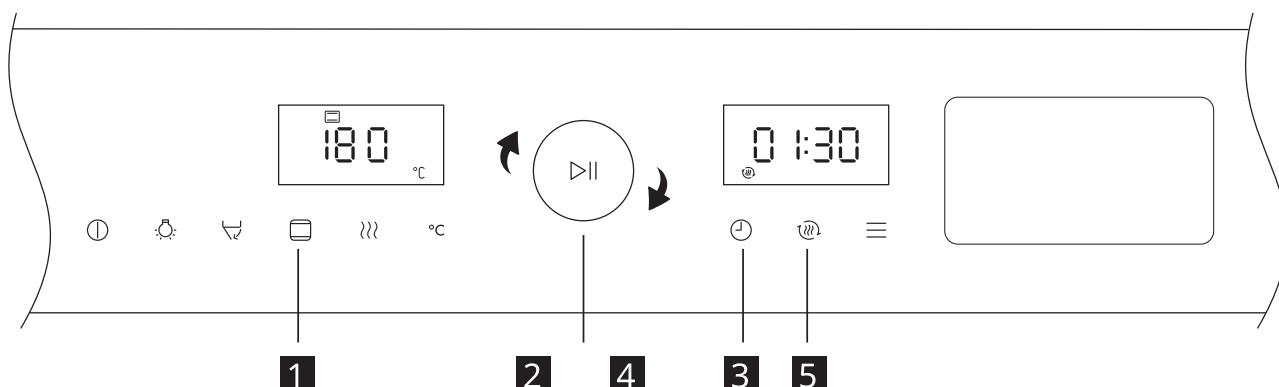
Режим приготовления с функцией подачи пара

| Режим | Описание режима |
|---|---|
|  Режим конвекции | Верхний и нижний нагревательные элементы работают одновременно, что обеспечивает идеальные условия для выпечки больших тортов. Пар делает пищу более мягкой внутри и хрустящей снаружи. Диапазон настройки температуры составляет от 30 до 250 °С. Объем пара увеличивается в последовательности L1-L3. |
|  Конвекция | В режиме конвекции вентилятор включается автоматически, обеспечивая равномерный нагрев для однослойной или многослойной выпечки. Этот режим особенно подходит для выпекания продуктов, которые должны быть равномерно подрумянены. Подача пара может сделать продукты более мягкими внутри и более хрустящими снаружи. Диапазон настройки температуры составляет от 50 до 250 °С. Объем пара увеличивается в последовательности L1-L3. |
|  Конвекция + вентилятор | Комбинация вентиляторов и нагревательных элементов обеспечивает более равномерное проникновение тепла, экономя от 30 до 40 % энергии. Пар делает пищу более мягкой внутри и хрустящей снаружи. Диапазон настройки температуры составляет от 50 до 250 °С. Объем пара увеличивается в последовательности L1-L3. |
|  Гриль | Этот режим используется для выпечки небольшого количества продуктов. Поместите пищу в среднюю часть печи. Пар делает пищу более мягкой внутри и хрустящей снаружи. Диапазон настройки температуры составляет от 150 до 250 °С. Объем пара увеличивается в последовательности L1-L3. |
|  Разогрев снизу | Этот режим позволяет подрумянить нижнюю часть плоских продуктов. Пар делает пищу более мягкой внутри и хрустящей снаружи. Диапазон настройки температуры составляет от 30 до 200 °С. Объем пара увеличивается в последовательности L1-L3. |
|  Очистка паром | Этот режим позволяет легко очистить внутренние поверхности печи. Продолжительность очистки составляет 5 мин. |

Быстрый предварительный нагрев

В следующих режимах приготовления пищи (       ) можно активировать программу предварительного нагрева.



1. В режиме ожидания нажмите кнопку , чтобы выбрать режим приготовления пищи.
2. Поверните **ручку**, чтобы отрегулировать температуру приготовления пищи.
3. Нажмите кнопку .
4. Поверните **ручку**, чтобы установить время приготовления пищи.
5. Нажмите кнопку , чтобы начать предварительный нагрев.

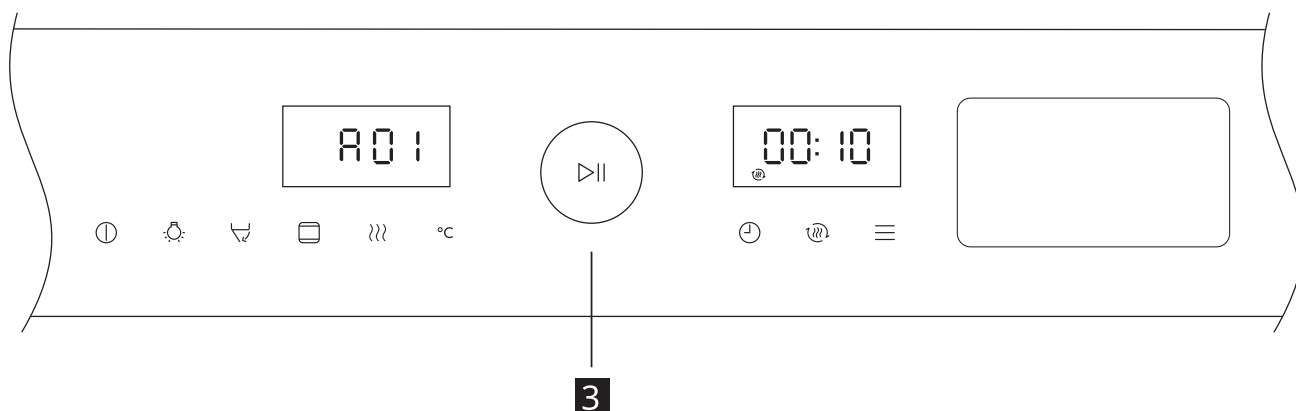
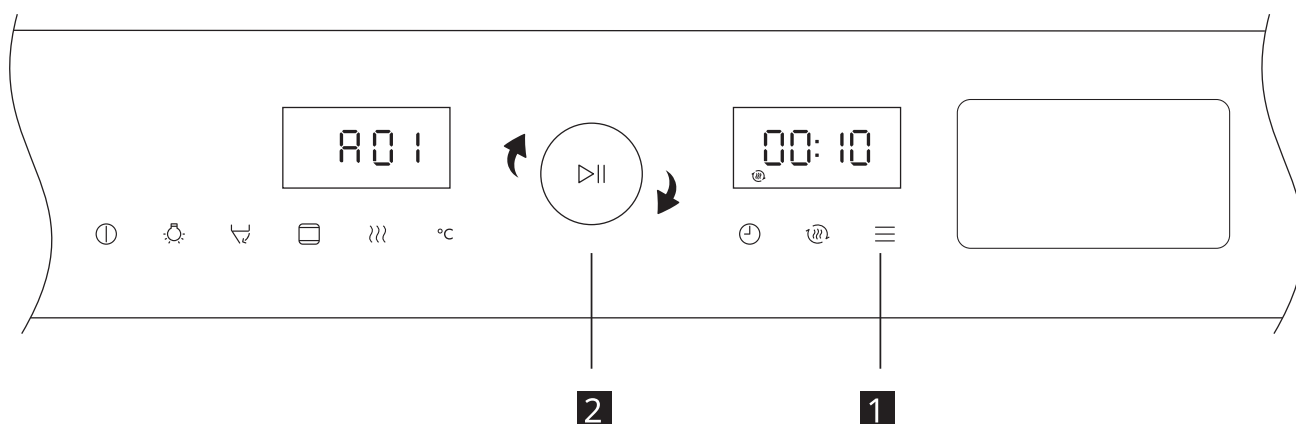


Примечание.

- По завершению предварительного нагрева зуммер подаст звуковой сигнал. После этого откройте дверцу печи, положите продукты и закройте дверцу, чтобы начать приготовление пищи.
- Не кладите продукты в печь во время предварительного нагрева.

Автоматическая программа

1. Нажмите кнопку , чтобы войти в интерфейс выбора меню.
2. Поверните **ручку**, чтобы выбрать меню (A01–A18).
3. Нажмите кнопку  на ручке, чтобы начать приготовление пищи.



Список автоматических программ

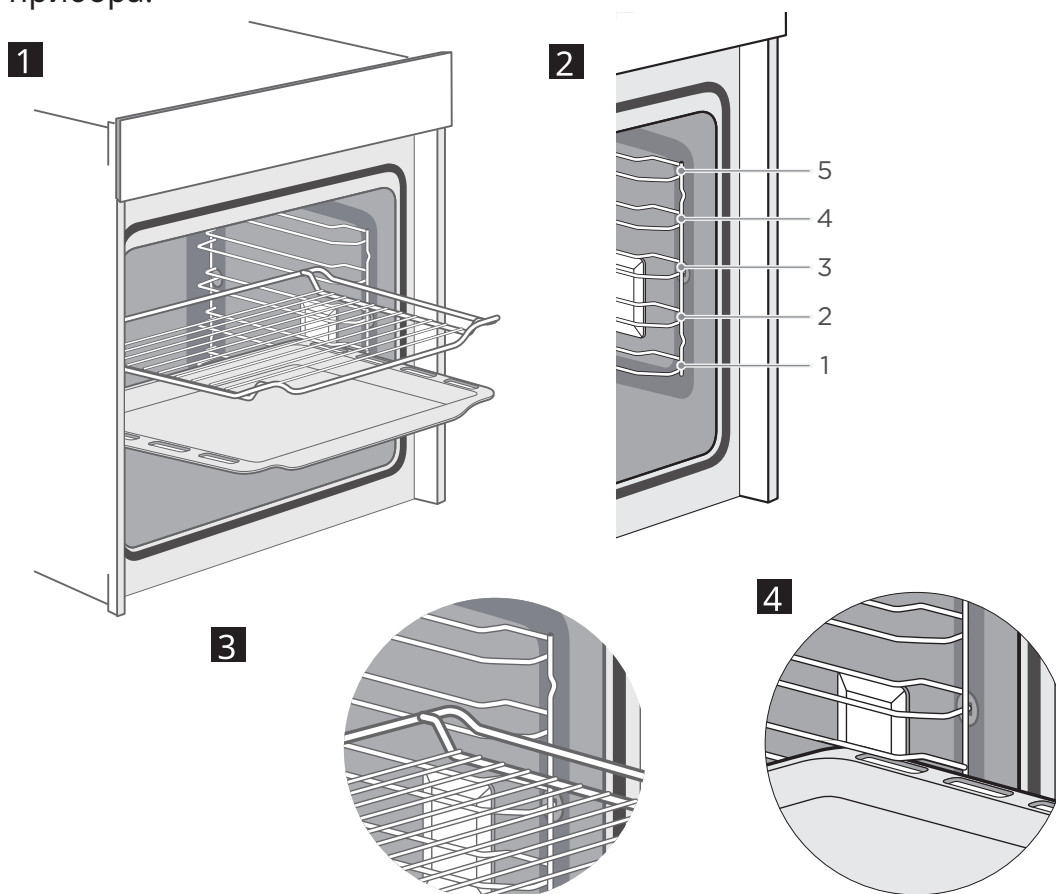
| Индикация на дисплее | Меню | Режим или температура | Время | Предварительный нагрев |
|----------------------|--|---|---------|------------------------|
| A01 | Жареные говяжьи ребрышки |  250 °C | 4 мин. | ДА |
| A02 | Бифштекс из говядины с черным перцем |  250 °C | 8 мин. | ДА |
| A03 | Шифоновый бисквит |  150 °C | 50 мин. | ДА |
| A04 | Торт «красный бархат» |  160 °C | 35 мин. | ДА |
| A05 | Жареная свиная отбивная по-французски |  200 °C | 50 мин. | ДА |
| A06 | Итальянский фруктовый пирог (8 дюймов) |  190 °C | 22 мин. | ДА |
| A07 | Слойка с кремом |  190 °C | 24 мин. | ДА |
| A08 | Жареная треска |  250 °C | 8 мин. | ДА |
| A09 | Жареные куриные крылышки |  L1 230 °C | 25 мин. | ДА |
| A10 | Жареные свиные ребрышки |  L1 200 °C | 25 мин. | НЕТ |
| A11 | Жареная сайра |  L1 220 °C | 14 мин. | ДА |
| A12 | Жареная курица целиком |  L1 200 °C | 45 мин. | ДА |
| A13 | Жареная свинина |  L1 180 °C | 50 мин. | ДА |
| A14 | Отбивная из баранины по-французски |  L1 220 °C | 25 мин. | ДА |
| A15 | Свиная рулька по-французски |  L1 230 °C | 80 мин. | НЕТ |
| A16 | Чизкейк |  L1 160 °C | 55 мин. | ДА |
| A17 | Шоколадный клюквенный хлеб |  L1 180 °C | 25 мин. | ДА |
| A18 | Ореховый хлеб |  L1 190 °C | 30 мин. | ДА |

Установка принадлежностей

Внутри печи имеется пять позиций для полок. Нумерация позиций полок начинается снизу. Принадлежности можно выдвинуть примерно наполовину без опрокидывания.

Примечания

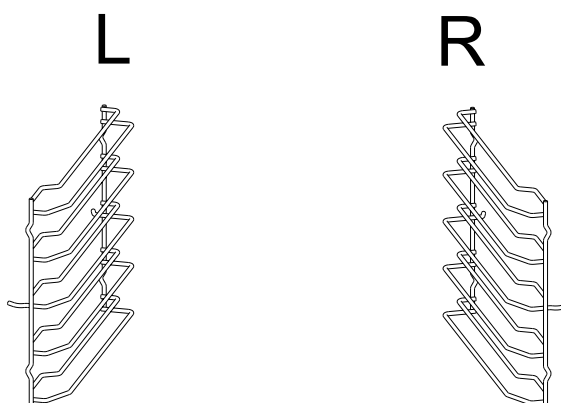
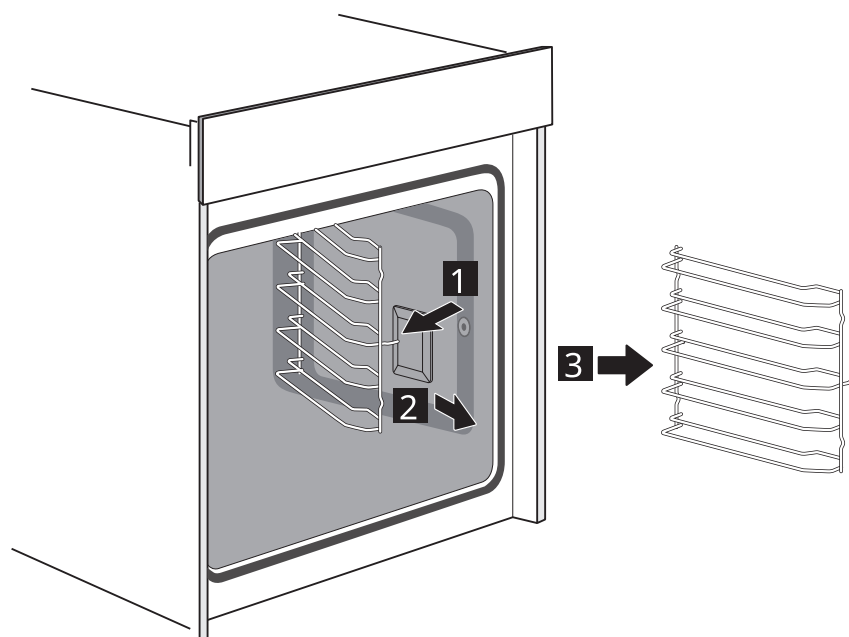
1. Вставляйте принадлежности в печь правильной стороной.
2. Полностью вставляйте принадлежности в печь, чтобы они не касались дверцы прибора.



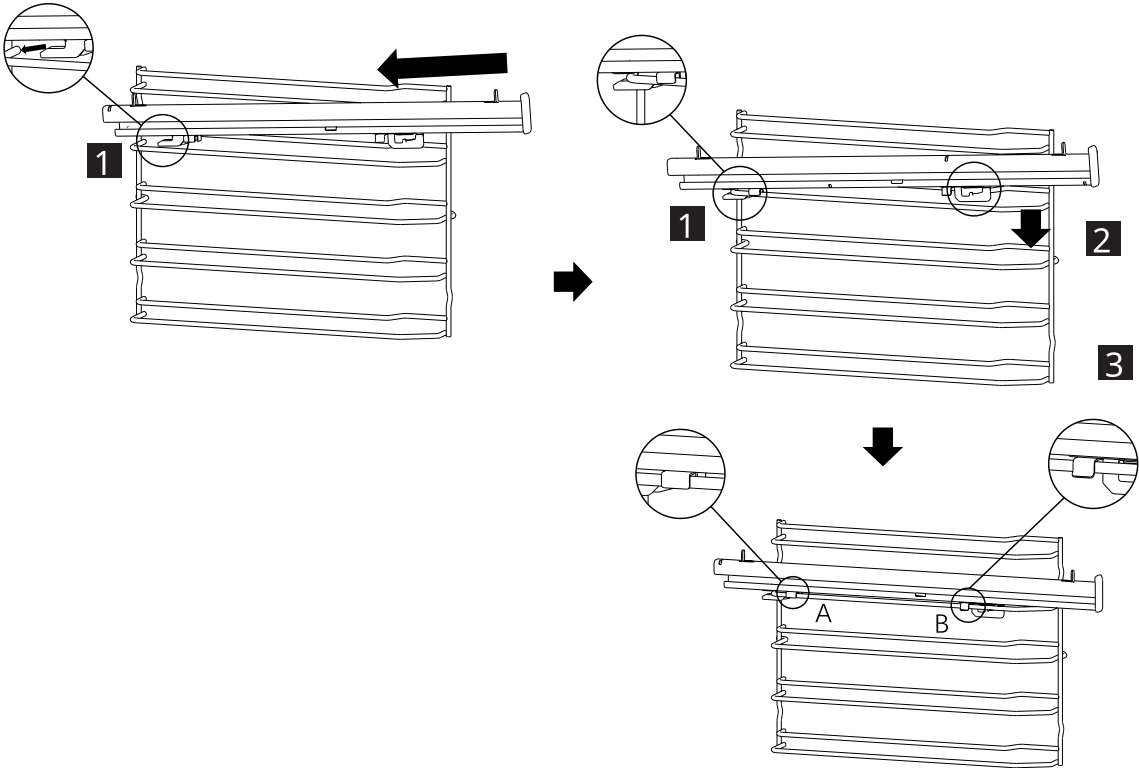
Направляющие

Если вы хотите хорошо очистить направляющие и внутренние поверхности печи, вы можете снять полки. Таким образом, ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет оставаться полностью работоспособным в течение длительного времени.

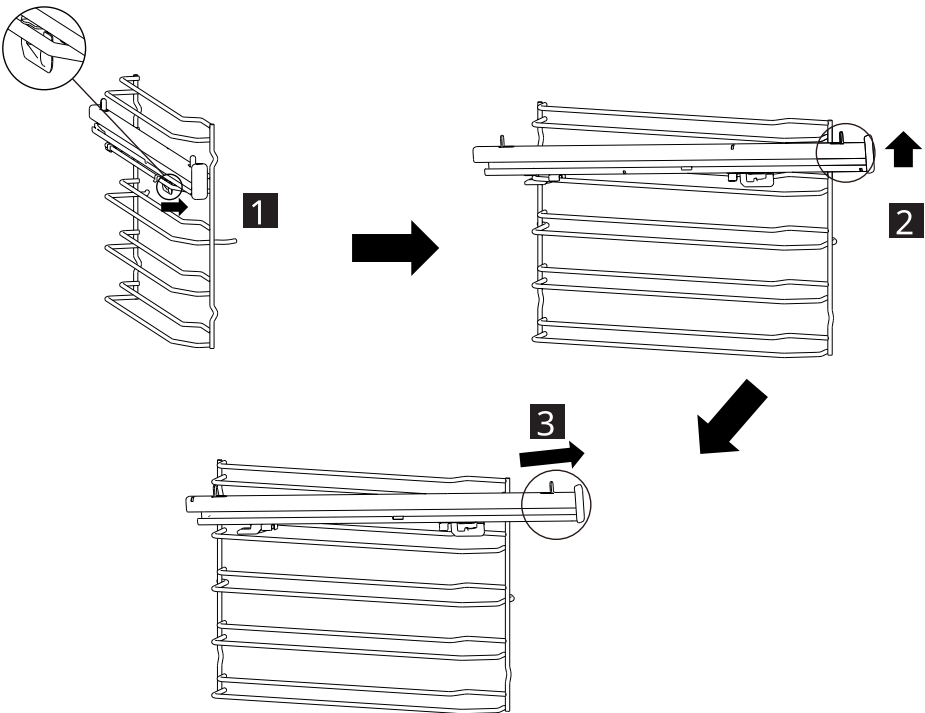
1. Потяните переднюю часть боковых направляющих горизонтально в противоположном направлении, пока элемент **1** не выйдет наружу. После этого вы можете извлечь полки, как показано на рисунке.
2. Вставьте боковую направляющую обратно в камеру. Для этого сначала надлежащим образом вставьте заднюю часть боковой направляющей в отверстие камеры, а затем вставьте переднюю часть **1** в соответствующее отверстие.



Крепление телескопических полозьев



Демонтаж телескопических полозьев



Советы и рекомендации

Рекомендации по приготовлению пищи

При каждом предварительном нагреве вынимайте проволочные полки и противни из камеры, чтобы обеспечить максимальную производительность.

В печи имеется пять позиций для полок. Нумерация позиций полок начинается снизу камеры печи.

В печи есть специальная система, которая обеспечивает циркуляцию воздуха и постоянную рециркуляцию пара. Благодаря этой системе вы можете готовить пищу в паровой среде, сохраняя продукты мягкими внутри и хрустящими снаружи. Это сокращает время приготовления пищи и потребление энергии до минимума.

Когда идет процесс приготовления пищи, в печи или на стекле дверцы может конденсироваться влага. Всегда отодвигайтесь от печи, когда открываете ее дверцу.

Когда печь остынет, протрите камеру мягкой тканью.

Выпечка тортов

Не открывайте дверцу печи до истечения 3/4 установленного времени приготовления пищи.

Если вы используете два противня одновременно, оставьте между ними одну пустую позицию.

Приготовление мяса и рыбы

Используйте глубокую сковороду для очень жирной пищи, чтобы предотвратить появление пятен на печи, которые, возможно, не удастся удалить.

Перед нарезкой оставьте мясо примерно на 15 мин., чтобы не вытек сок.

Чтобы во время запекания в печи не было слишком много дыма, добавьте немного воды в глубокую кастрюлю. Во избежание конденсации пара и дыма добавляйте воду каждый раз после ее высыхания.

Влажная выпечка с вентиляцией

i Для достижения наилучших результатов следуйте рекомендациям, приведенным в таблице ниже.

Рекомендуемые принадлежности для влажной выпечки с вентиляцией


Используйте темные и неотражающие контейнеры и формы для выпечки. Они лучше поглощают тепло, чем светлая и светоотражающая посуда.

| Принадлежности | Размер | Рисунок |
|---|---------------------------|---|
| Темная неотражающая сковорода для пиццы | Диаметр 28 см |  |
| Темная неотражающая форма для выпечки | Диаметр 26 см |  |
| Керамические формочки | Диаметр 8 см, высота 5 см |  |
| Темная неотражающая форма для открытых пирогов с фруктами | Диаметр 28 см |  |

Информация для испытательных организаций

Испытания проводились по стандарту IEC 60350-1.

Обслуживание и очистка

 **Предупреждение!** См. раздел «Безопасность».

Примечания по очистке

| | |
|-----------------------------------|--|
| Чистящие средства | Очищайте переднюю часть печи мягкой тканью, смоченной теплой водой и мягким моющим средством. |
| | Используйте раствор для очистки металлических поверхностей. |
| | Удаляйте пятна мягким моющим средством. |
| Повседневное использование | Очищайте камеру печи после каждого использования. Скопление жира или других остатков пищи может привести к возгоранию. |
| | Влага может конденсироваться в печи или на стекле дверцы. Чтобы уменьшить образование конденсата, перед приготовлением пищи дайте печи поработать 10 мин. Не храните продукты в печи дольше 20 мин. Протирайте камеру печи мягкой тканью после каждого использования. |
| Принадлежности | Очищайте все принадлежности после каждого использования и давайте им высохнуть. Используйте мягкую ткань, смоченную теплой водой и мягким моющим средством. Не мойте принадлежности в посудомоечной машине. |
| | Не очищайте принадлежности с антипригарным покрытием абразивными чистящими средствами или предметами с острыми краями. |

Дверца прибора

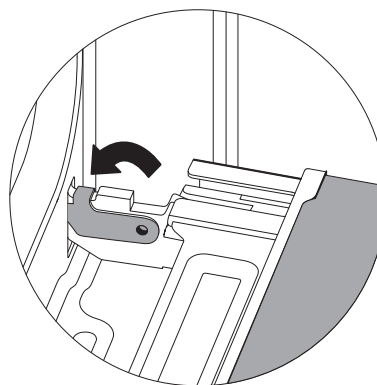
При правильном уходе и очистке ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет оставаться полностью работоспособным в течение длительного времени. В этом разделе описано, как снять дверцу прибора и очистить ее.

Для облегчения очистки панелей дверцы вы можете отсоединить дверцу от корпуса печи. Каждая петля дверцы прибора имеет стопорный рычаг.

Когда стопорные рычаги закрыты, дверца прибора фиксируется на месте. Снять ее в таком состоянии нельзя. Когда стопорные рычаги открыты для снятия дверцы прибора, петли заблокированы. В этом положении они не могут захлопнуться.



Разблокировано



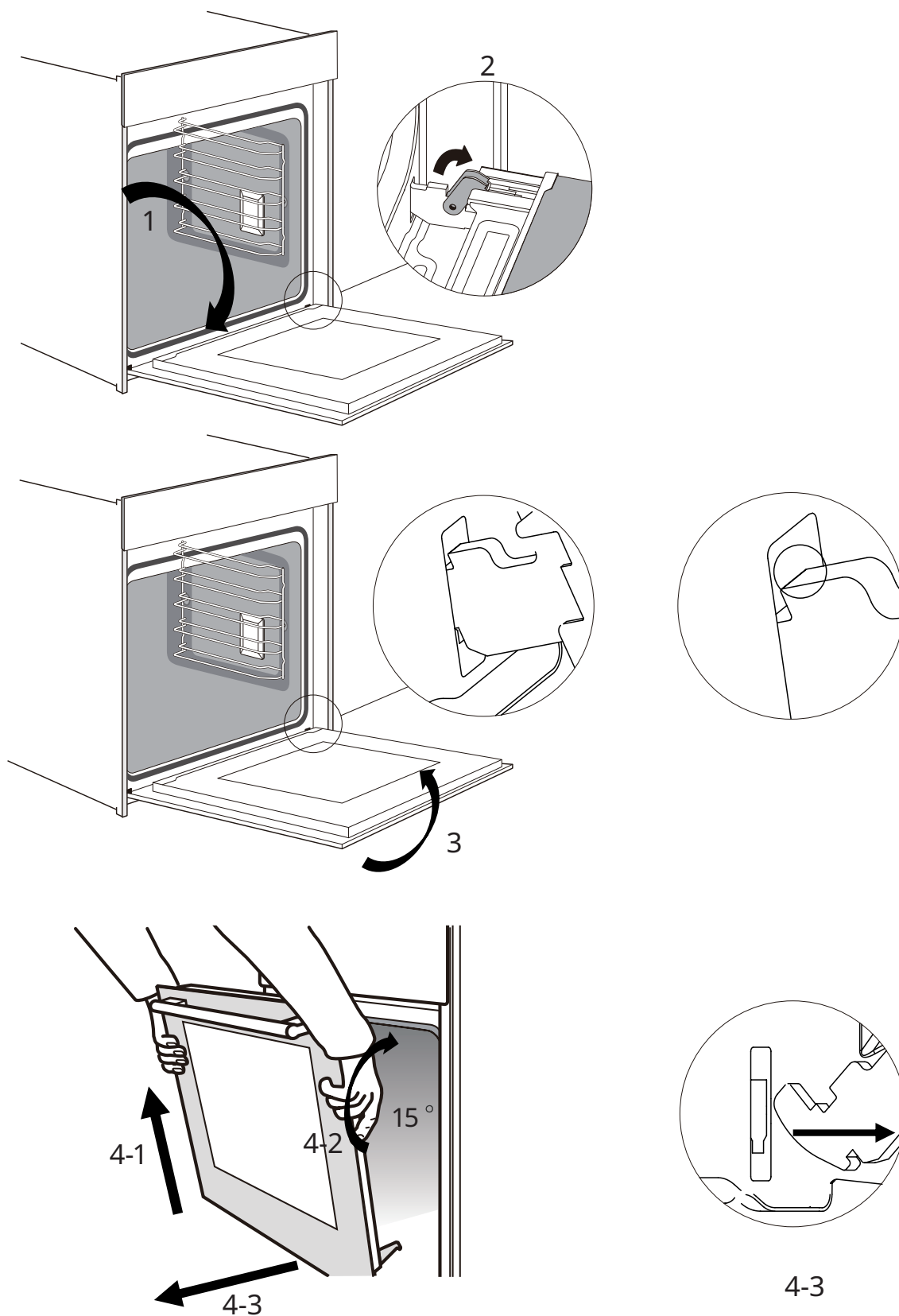
Заблокировано

Предупреждение об опасности получения травм!

1. Если петли не заблокированы, они могут захлопнуться с большой силой. Следите за тем, чтобы стопорные рычаги всегда были полностью закрыты в обычном состоянии, а при снятии дверцы прибора — полностью открыты.
2. Петли на дверце прибора двигаются при открывании и закрывании дверцы, что может привести к защемлению пальцев. Держите руки подальше от петель.

Снятие дверцы прибора

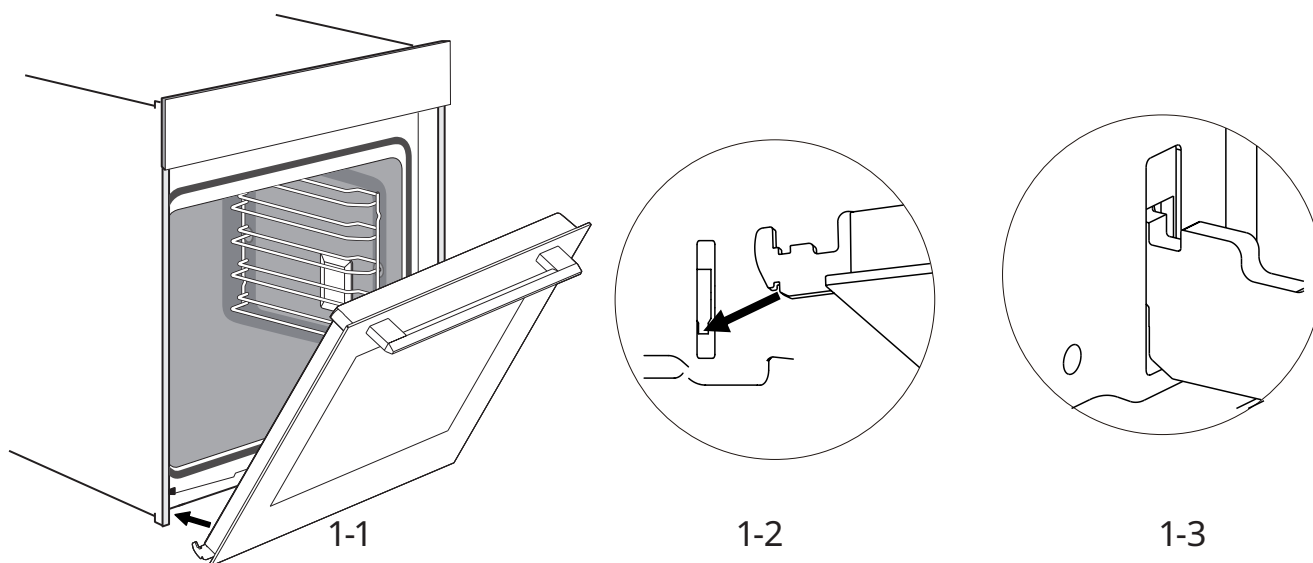
1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Откройте два стопорных рычага слева и справа.
3. Закройте дверцу прибора до упора.
4. Двумя руками возьмитесь за дверцу с левой и правой стороны и потяните ее вверх.



Установка дверцы прибора

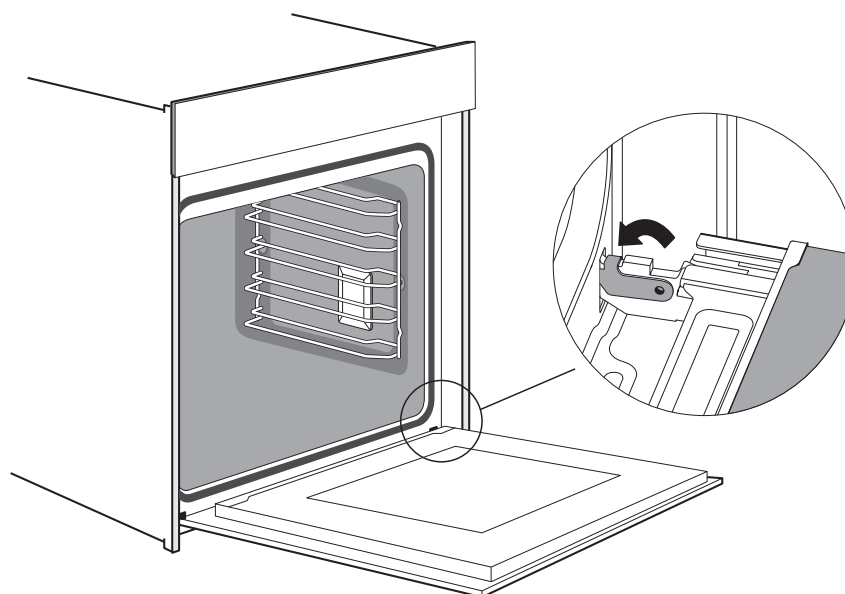
Установите на место дверцу прибора в порядке, обратном процедуре снятия.

1. Установите петли и убедитесь, что обе петли вошли прямо в монтажные отверстия на передней панели, как показано на рисунке ниже.



Примечание. Если вы чувствуете какое-либо сопротивление, проверьте, правильно ли вставлены петли в отверстия.

2. Полностью откройте дверцу прибора. А затем закройте рычаги на обеих петлях.



Примечание. Дверца не будет полностью открываться, если петли установлены неправильно.

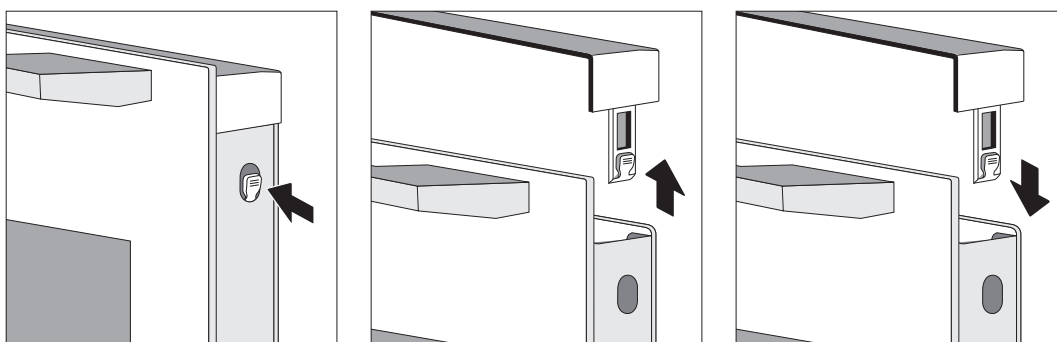
3. Закройте дверцу.

Примечание. Настоятельно рекомендуется проверить еще раз, находится ли дверца в правильном положении.

Снятие крышки дверцы

Пластиковая вставка в крышке дверцы со временем может потерять первоначальный цвет. Для проведения тщательной очистки можно снять крышку. Снимите дверцу прибора, как описано выше.

1. Нажмите на правую и левую стороны крышки.
2. Снимите крышку.
3. После удаления крышки дверцы можно легко снять и остальные части дверцы прибора, чтобы продолжить очистку. По окончании очистки дверцы прибора установите крышку на место и нажмите на нее, пока она не встанет на место с отчетливым щелчком.
4. Установите дверцу прибора на место и закройте ее.



Внимание!

Крышку дверцы также можно снять, полностью ее открыв.

1. Снятие крышки дверцы приводит к освобождению внутреннего стекла дверцы печи. Это стекло можно легко сдвинуть, что может привести к его повреждению или к травмам.
2. Поскольку снятие крышки дверцы и внутреннего стекла приводит к уменьшению общего веса дверцы прибора, петли движутся с большей силой при закрытии дверцы, что может привести к защемлению рук пользователя. Держите руки подальше от петель.

Принимая во внимание 2 вышеприведенных пункта, настоятельно рекомендуется не снимать крышку дверцы, пока не будет снята дверца прибора. Гарантия не распространяется на ущерб, вызванный ненадлежащей эксплуатацией прибора.

Что делать, если...

⚠ Предупреждение! См. раздел «Безопасность».

Что делать, если...

| Неисправность | Возможная причина | Примечания/способ устранения |
|---|----------------------------------|--|
| Прибор не работает. | Перегорел предохранитель. | Проверьте автоматический выключатель в блоке предохранителей. |
| | Сбой сети питания. | Проверьте, работают ли светильники на кухне или другие кухонные приборы. |
| Ручки выпали из опоры на панели управления. | Ручки были случайно отсоединены. | Ручки можно снять. Просто установите ручки обратно в их опоры на панели управления и нажмите на них, чтобы они зафиксировались и вращались, как обычно. |
| Ручки вращаются недостаточно легко. | Под ручками скопилась грязь | Ручки можно снять. Чтобы отсоединить ручки, просто снимите их с опоры. В случае каких-либо затруднений нажмите на внешний край ручек, чтобы они немного наклонились. Тогда их будет легче снять. Тщательно очистите ручки, используя ткань и мыльную воду. Протрите их насухо мягкой тканью. Не используйте острые или абразивные материалы. Не замачивайте ручки и не мойте их в посудомоечной машине. Не снимайте ручки слишком часто, чтобы их опоры не изнашивались. |
| Вентилятор периодически отключается в режиме нагрева с вентиляцией | | Это нормальная работа, при которой обеспечивается наилучшее распределение тепла и оптимальная производительность печи. |
| После завершения приготовления пищи слышен шум и наблюдается поток воздуха возле панели управления. | | После завершения приготовления пищи охлаждающий вентилятор продолжает работать еще некоторое время, чтобы предотвратить повышение влажности в камере и охладить печь для вашего удобства. Охлаждающий вентилятор выключится автоматически. |
| Блюдо недостаточно приготовлено за время, указанное в рецепте. | | Установлена температура, отличная от указанной в рецепте. Проверьте температуру. Количество ингредиентов отличается от рецепта. Проверьте рецепт. |

| | |
|------------------------------|---|
| Неравномерное подрумянивание | Установлена слишком высокая температура или уровень полки не является оптимальным. Проверьте рецепт и настройки. Отделка поверхности, цвет и/или материал посуды для выпечки не соответствуют выбранной функции печи. В режиме Гриль (когда работают верхний и нижний нагреватели) используйте в печи матовую, темную и легкую посуду. |
| Лампа не включается | Замените лампу. |

Технические данные

Технические данные

| | | |
|----------------------------------|-----------------------|--------|
| Размеры (внутренние) | Ширина | 503 мм |
| | Высота | 353 мм |
| | Глубина | 386 мм |
| Площадь противня | 1159 см ² | |
| Верхний нагревательный элемент | 900 Вт | |
| Нижний нагревательный элемент | 1500 Вт | |
| Гриль | 1300 Вт | |
| Кольцевой нагревательный элемент | 1800 Вт | |
| Общая мощность | 3150 Вт | |
| Напряжение | 220–240 В перем. тока | |
| Частота | 50–60 Гц | |
| Количество функций | 14 | |

Энергоэффективность

Таблица сведений о приборе*

| | |
|--|-------------------------|
| Наименование компании-поставщика | IKEA |
| Идентификация модели | MÅGEBO 905-570-61 |
| Коэффициент энергоэффективности | 76,9 |
| Класс энергоэффективности | A+ |
| Энергопотребление при стандартной нагрузке в нормальном режиме | 1.02kWh |
| Энергопотребление при стандартной нагрузке в режиме с принудительной вентиляцией | 0.65kWh |
| Количество камер | 1 |
| Источник тепла | Электричество |
| Объем | 72 л |
| Тип печи | Встроенная духовая печь |
| Масса | 43,5 кг |


* Для Европейского Союза данные соответствуют Регламентам ЕС 65/2014 и 66/2014.


Для Республики Беларусь данные соответствуют СТБ 2478-2017, приложение Г и СТБ 2477-2017, приложения А и Б.

Для России класс энергоэффективности не применим.

EN 60350-1 — Бытовые электроприборы для приготовления пищи — часть 1: плиты, духовки, паровые печи и грили — методы измерения производительности.

Защита окружающей среды

Материалы с символом  должны отправляться на переработку. Положите упаковку в соответствующий контейнер для переработки. Помогите защитить окружающую среду и здоровье людей путем надлежащей переработки

утилизируемых электрических и электронных приборов. Не утилизируйте приборы, помеченные символом , вместе с бытовыми отходами. Отвезите изделие в ближайший центр переработки или свяжитесь с местной администрацией.

Гарантия компании IKEA

Срок действия гарантии IKEA

Настоящая гарантия действительна в течение **5 лет** с момента покупки прибора в магазине IKEA. Пожалуйста, сохраняйте чек для подтверждения факта и даты покупки. Проведение сервисных работ по гарантии не влечет за собой продление гарантийного срока обслуживания.

Кем выполняется техобслуживание?

Компания IKEA будет предоставлять услуги через свои собственные центры техобслуживания или через авторизованные партнерские сети.

На что распространяется данная гарантия?

Данная гарантия распространяется на неисправности изделия, обусловленные дефектами конструкции или материалов, проявившимися после его покупки в магазине IKEA. Данная гарантия относится только к случаям бытового использования изделия. Все исключения указаны в пункте «На что не распространяется данная гарантия?» В рамках гарантии предусматривается возмещение затрат, связанных с устранением неисправностей, например затраты на ремонт, запасные части, выполнение работ и транспортные расходы, при условии, что доступ к изделию в целях ремонта не затруднен и не вызывает существенных расходов. В этих условиях применимы соответствующие местные правила и директива ЕС (№ 99/44/EG). Замененные запчасти переходят в собственность компании IKEA.

Что делает IKEA, чтобы устранить неисправность?

Специалисты поставщика услуг, назначенного компанией IKEA, осмотрят изделие и решат по своему усмотрению, распространяется ли на него гарантия. Если изделие будет признано подлежащим гарантийному обслуживанию, сотрудники сервисного центра компании IKEA или поставщика услуг, назначенного этой компанией, по своему усмотрению отремонтируют изделие или заменят его таким же или аналогичным прибором.

На что не распространяется данная гарантия?

- Естественный износ.
- Умышленные повреждения; повреждения вследствие небрежного обращения; повреждения, 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 только 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 пробок в фильтрах, системах слива или дозаторах моющих средств.
 - Повреждения 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. Исключениями являются случаи, когда может быть доказано, что причиной таких повреждений был производственный брак.
 - Случаи, когда неисправность не может быть найдена во время осмотра техническим специалистом.
 - Повреждения в результате ремонта, выполненного неуполномоченными обслуживающими организациями либо неавторизованными сервис-партнерами, а так же ремонта с использованием неоригинальных запасных частей.
 - Повреждения вследствие установки, выполненной с нарушением технических требований или инструкций.
 - Повреждения, возникшие при бытовом использовании товара.
 - Повреждения, возникшие при перевозке товара. Компания IKEA не несет ответственности за любой ущерб, который может возникнуть во время транспортировки изделия клиентом. Тем не менее, если компания IKEA обеспечивает доставку изделия клиенту, тогда на повреждения, который возникают во время этой доставки, данная гарантия распространяется.
- Услуга первоначальной установки не включена в стоимость изделия IKEA. Однако, если поставщик услуг компании IKEA или его уполномоченный партнер ремонтирует или заменяет прибор в соответствии с условиями настоящей гарантии, поставщик услуг или его уполномоченный партнер должен заново установить отремонтированное или заменяемое изделие, когда это необходимо.
- Это ограничение не распространяется на нормальную работу, осуществляемую квалифицированным специалистом с использованием наших оригинальных запасных частей для того, чтобы адаптировать прибор к техническим требованиям безопасности, действующим в другой стране ЕС.
- Применимость законодательства конкретной страны**
- Гарантия IKEA дает вам определенные юридические права, которые включают или превышают местные нормативные требования. Условия этой гарантии никоим образом не ограничивают права потребителя, устанавливаемые законодательством конкретной страны.
- Сфера действия**
- Если изделие было приобретено в одной стране ЕС и перевезено в другую страну ЕС, гарантийное обслуживание будет производиться на условиях, действующих в другой стране. Обязательства по гарантийному обслуживанию выполняются только в том случае, если изделие было установлено с соблюдением.
- технических требований, принятых в стране, где клиент обратился за гарантийным обслуживанием, а также.
 - правил техники безопасности, приведенных в инструкции по сборке и в руководстве пользователя.

Авторизованный центр послепродажного обслуживания оборудования IKEA

Вы можете обращаться к авторизованному поставщику услуг послепродажного обслуживания IKEA для

1. подачи заявки на выполнение гарантийного ремонта и
2. запроса консультации по установке прибора IKEA в специальной кухонной мебели IKEA. Наша служба не предоставляет консультации, связанные с
 - общими вопросами установки кухонного оборудования IKEA;
 - подключением к электросети (если изделие поставляется без вилки и кабеля), а также подключением к водопроводу и газопроводу, так как эти работы должны быть выполнены уполномоченным сервисным инженером;
3. разъяснениями руководства пользователя и технических характеристик прибора IKEA.

Чтобы получить эффективную поддержку, внимательно прочитайте инструкцию по сборке и/или руководство пользователя перед обращением к нам.

Как связаться с нами, если вам нужна наша помощь



Полный список контактных данных и местных телефонов уполномоченных IKEA организаций приведен на последней странице настоящего руководства.

i Чтобы предоставить вам более быстрое обслуживание, мы рекомендуем использовать специальные телефонные номера, указанные в конце настоящего руководства. Всегда, когда вам нужна помощь, звоните по телефонным номерам, указанным в руководстве конкретного прибора. Позвонив нам, вы должны сообщить номер артикула IKEA (8-значный код) и серийный номер устройства, в отношении которого вам нужна наша помощь (8-значный код, который можно найти на заводской табличке).

i **ОБЯЗАТЕЛЬНО СОХРАНЯЙТЕ ЧЕК!** Чек является подтверждением покупки, его необходимо предъявлять при обращении за гарантийным обслуживанием. Обратите внимание, что в чеке также указано наименование артикула IKEA и номер (8-значный код) каждого приобретенного прибора.

Нужна дополнительная помощь?

По всем дополнительным вопросам, не связанным с послепродажным обслуживанием приборов, обращайтесь в центр телефонного обслуживания ближайшего магазина IKEA. Пожалуйста, тщательно изучите сопроводительные документы перед обращением.

| Country | Phone Number | Call Fee | Opening Time (Mon-Fri) |
|-----------------|---|---------------|---|
| Deutschland | 08007242420 | Kostenlos | 8am - 5pm |
| France | 0805543333 | Gratuit | 8.30 am – 7.00 pm (lun-ven) 8.30 am – 1.00 pm (sam) |
| United Kingdom | 08009175827 | free | 9am till 5pm |
| Ireland | | free | 9am till 5pm |
| Italia | 800130373 | Gratuito | 9am-6pm |
| España | 900822398 | Gratis | 9am-6pm |
| Ελλάδα | 0080044146128 (+30)21 6860020 | Χωρίς χρέωση | 9am-6pm |
| Nederland | Local(within NL): 050-7111267 International: +31 507111267 | Gratis | Ma-Vr 8-20, Za 9-20 |
| Sverige | 0775700500 | Kostnadsfritt | 8.30 am - 8.00 pm (Mon-Fri) 9.30 am - 6.00pm (Sat-Sun) |
| Schweiz | 0800110344 | Kostenlos | 8am - 5pm |
| Suisse | | Gratuit | 8am - 5pm |
| Svizzera | | Gratuito | 8am - 5pm |
| Österreich | 0800909626 | Kostenlos | 9am-6pm |
| België | 080080159 | Gratis | 9am-5pm |
| Belgique | | Gratuit | 9am-5pm |
| Luxembourg | | Gratuit | 9am-5pm |
| Danmark | 70150909 | Gratis | 8.30 am – 8.00 pm (Mon-Fri) 9.30 am-6.00pm (Sat-Sun) |
| Norge | 80031407 | Gratis | 9am-4pm |
| Polska | 800012088 | Bezpłatne | 9am-5pm |
| Portugal | 800210151 | Gratuita | 9am-6pm |
| Česká republika | 800050717 | Zdarma | 9am-5pm |
| Suomi | 0800302588 | Maksuton | 9am-4pm |
| Magyarország | 0680984517 | Ingyenes | 9am-5pm |
| Australia | IKEA.com | | |
| Latvia | (+371)67717065 | Bezmaksas | 9am-6pm |
| Estonia | (+372)6366525 | Tasuta | 9.00 – 18.00 (E-R) |
| Lithuania | (+370)67641956 | Nemokamai | 9.00 – 18.00 (Pr-Pn) |
| Slovenija | IKEA.com | | |
| Slovensko | (+42)1415623915 | Bezplatne | 9.00 – 18.00 (pondelok – piatok) |
| България | IKEA.com | | |
| Cyprus | IKEA.com | | |
| Hrvatska | IKEA.com | | |
| Ísland | IKEA.com | | |
| România | 800400660 | Call Fee | 9am - 5pm |
| Serbia | IKEA.com | | |

