

MATÄLSKARE MATTRADITION

PL

LV

LT

EE

RU



Design and Quality
IKEA of Sweden



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

POLSKI
LATVISKI
LIETUVIŪ K.
EESTI
РУССКИЙ

5
24
40
56
72



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



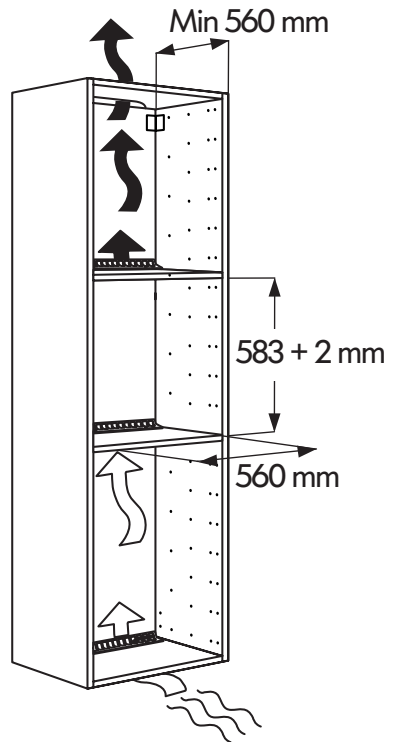
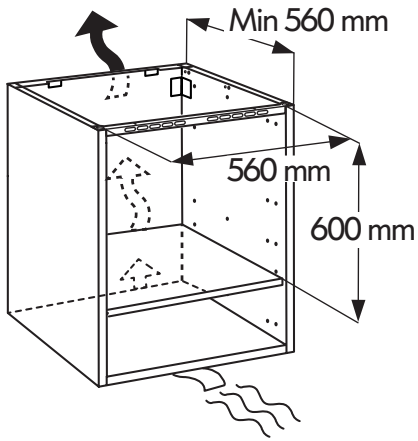
Šios instrukcijas paskutiniame puslapyje rasite išsamų IKEA paskirtųjų įgaliotų techninės priežiūros centrų sąrašą ir jų telefono numerius



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



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



Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	5	Co zrobić, jeśli ...	17
Opis urządzenia	9	Dane techniczne	18
Panel sterowania	10	Instalacja	19
Codzienna eksploatacja	10	Podłączenie do zasilania	20
Tabele pieczenia	12	Ochrona środowiska	20
Czyszczenie i konserwacja	14	GWARANCJA IKEA	21

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa.

Przechowywać w podręcznym miejscu w celu skorzystania w przyszłości.

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

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

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

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

czyszczenia (pirolizy) usunąć z wnętrza piekarnika nadmiar zanieczyszczeń, szczególnie tłuszczu i olejów.

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

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

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

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

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

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

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

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

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

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

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

⚠ Nie przechowywać materiałów wybuchowych ani substancji

łatwopalnych (np. paliwa lub puszek aerozolowych) wewnątrz lub w pobliżu urządzenia - ryzyko pożaru.

INSTALACJA

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

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

Podczas instalacji dopilnować, aby urządzenie nie uszkodziło przewodu zasilającego - ryzyko pożaru lub porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

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

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

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiami - ryzyko pożaru.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

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

⚠ Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą dostępnego przełącznika wielobiegowego, zainstalowanego w przewodzie do gniazda zasilania zgodnie z obowiązującymi normami krajowymi; urządzenie musi także posiadać uziemienie zgodne

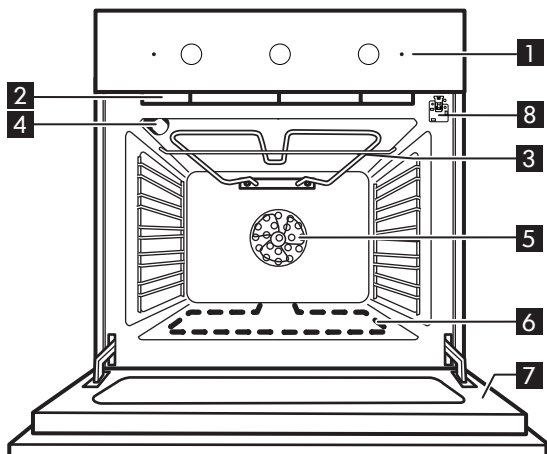
z obowiązującymi normami krajowymi dotyczącymi sprzętu elektrycznego.

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

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

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

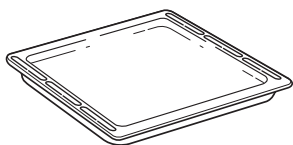
Opis urządzenia



- 1 Panel sterowania
- 2 Wentylator chłodzący (niewidoczny)
- 3 Grzałka grilla
- 4 Żarówka piekarnika
- 5 Wentylator piekarnika
- 6 Dolna grzałka (niewidoczna)
- 7 Drzwiczki piekarnika
- 8 Blokada drzwi

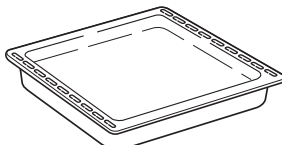
Akcesoria

Blacha do pieczenia



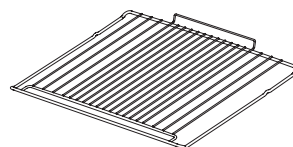
1x

Blacha do pieczenia



1x

Ruszt



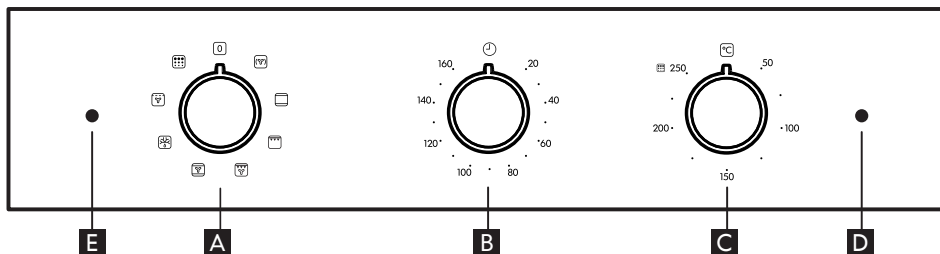
2x

Wprowadzanie rusztu i innych akcesoriów

Umieścić ruszt na żdanym poziomie, przy wkładaniu przechylając go lekko ku górze i w pierwszej kolejności umieszczając stronę tylną z zawiniętym brzegiem (skierowaną ku górze). Następnie wsunąć ruszt poziomo wzdłuż prowadnicy, tak daleko jak to możliwe. Inne akcesoria, takie jak blacha do pieczenia, są wsuwane poziomo w taki sam sposób jak ruszt.

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

Panel sterowania



A Pokrętko wyboru

B Pokrętko ustawiania czasu

C Pokrętko termostatu

D Dioda termostatu/nagrzewania

E Dioda LED zamka drzwiowego

Codzienna eksploatacja

1. Wybór funkcji

Aby wybrać funkcję, należy obrócić *pokrętko wyboru* do pozycji oznaczonej symbolem tej funkcji.

2. Włączanie funkcji

MANUAL

Aby włączyć wybraną funkcję, należy obrócić *pokrętko termostatu*, w celu ustawienia żądanej temperatury.

Aby przerwać działanie funkcji w dowolnym momencie, wyłączyć piekarnik, obrócić *pokrętko wyboru* oraz *pokrętko termostatu*.

3. Nagrzewanie

Po uruchomieniu tej funkcji włączy się dioda LED termostatu sygnalizująca rozpoczęcie nagrzewania.

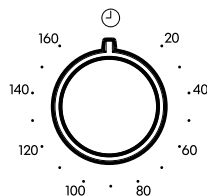
Po zakończeniu nagrzewania dioda wyłączy się, wskazując, że w komorze piekarnika uzyskano wybraną temperaturę: W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

Uwaga: Umieszczenie potraw w piekarniku przed końcem procesu nagrzewania może mieć wpływ na jakość pieczonych potraw.

4. Ustawianie minutnika

Ta opcja nie przerywa pieczenia ani go nie programuje, pozwala tylko używać minutnika zarówno gdy włączona jest jakaś funkcja, jak i wtedy, gdy piekarnik jest wyłączony.

Aby aktywować timer, obróć *pokrętko timera* w prawo, zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, a następnie obróć je w lewo, nastawiając na żądany okres czasu: zakończenie odliczania do zera zostanie zasygnalizowane dźwiękiem.












5. Aby aktywować funkcję automatycznego czyszczenia, obróć *pokrętko wyboru* oraz *pokrętko termostatu* w pozycję ikony . Funkcja zostanie aktywowana automatycznie, drzwiczki zostaną zablokowane a światło wewnątrz wyłączy się

Tabela funkcji piekarnika

Urządzenie zapewnia 5 poziomów pieczenia. Odliczanie w górę od najniższego poziomu.

Funkcja		Opis funkcji
0	PIEKARNIK WYŁĄCZONY	Do wyłączenia piekarnika.
	TERMOOBIEG	Do pieczenia różnych potraw w tej samej temperaturze, jednocześnie na kilku półkach (maksymalnie trzech). Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw.
	KONWENCJONALNE (Nagrzewanie od góry i od dołu)	Do pieczenia dowolnego rodzaju potraw na jednym poziomie. Najlepiej jest używać druga lub trzecia półki.
	GRILL	Do grillowania kawałków mięsa (antrykotu, szaszłyków, kiełbasek), do zapiekania warzyw lub do przyrumieniania pieczywa. Podczas grillowania mięsa zaleca się stosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 200 ml wody pitnej.
	GRILLOWANIE Z WENTYLATOREM	Do pieczenia dużych kawałków mięsa (udziec, rostbef, kurczak). Zalecamy zastosowanie blachy na ściekający tłuszcz: blachę na ściekający tłuszcz można umieścić na dowolnym poziomie poniżej blachy do pieczenia i nalać do niej ok. 500 ml wody pitnej.
	PIECZENIE KONWEKCYJNE	Do pieczenia ciast z owocowym nadzieniem na jednej półce. Ta funkcja idealnie nadaje się również do pieczenia na dwóch półkach. Aby pieczenie przebiegało równomiernie, należy zamieniać potrawy miejscami.
	ROZMRAŻANIE	Dla szybszego rozmrażania żywności. Umieść jedzenie w środku wnęki na poziomie 3
	CZYSZCZENIE PIROLITYCZNE	Aby usunąć zabrudzenia powstałe podczas pieczenia, można skorzystać z cyklu czyszczenia w bardzo wysokiej temperaturze (ponad 400°C). Czas trwania procedury jest automatycznie ustawiony na 120 minut.
	Tryb ECO*	Jeżeli funkcja ECO jest włączona, światło pozostaje zgaszone przez cały czas gotowania. Aby użyć cyklu ECO i obniżyć zużycie energii, nie należy otwierać drzwiczek piekarnika aż do zakończenia pieczenia potrawy.

























*Funkcja jest używana jako punkt odniesienia dla deklarowanej efektywności energetycznej, zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014.

Ostrzeżenia:

W czasie trwania cyklu samodzielnego czyszczenia (pirolizy) w piekarniku nie mogą się znajdować żadne akcesoria.

Zapobiega to dodatkowemu zwiększeniu temperatury zewnętrznej drzwi i zwiększa sprawność czyszczenia dna piekarnika.

Tabele pieczenia

Rodzaj potrawy	Funkcja	Wstępne rozgrzewanie	Półka od dołu	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
SŁODYCZE, CIASTA ITP.					
Ciasta drożdżowe		X	2/3	160-180	30-90
		X	4-1	160-180	30-90
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, ciasto z owocami)		X	2	160-200	35-90
		X	4-2	160-200	40-90
Krucze ciasteczka/ Rogaliki		X	3	160-180	20-45
		X	4-2/5-3-1	150-170	20-45
Pysie		X	3	180-210	30-40
		X	4-2/5-3-1	180-200	35-45
Bezy		X	3	90	150-200
		X	4-2/5-3-1	90	140-200
Chleb/Pizza/ Focaccia		X	1/2	190-250	15-50
		X	4-2	190-250	20-25
Mrożona pizza		X	3	250	10-20
		X	4-2	230-250	10-25
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)		X	3	180-200	40-55
		X	4-2/5-3-1	180-200	45-60
Vols-au-vent / Krakersy		-	3	190-200	20-30
		-	4-2/5-3-1	180-190	20-40
Lasagne, zapiekany makaron, cannelloni, zapiekanka		X	2	190-200	45-65
Lasagne i Mięsa		X	4-1	200	50-100***
Mięsa i Ziemniaki		X	4-1	190-200	45-100***
Ryby i warzywa		X	4-2	180	30-50***
Kompletny posiłek Tarta owocowa (Poziom 5) / lasagne (poziom 3) / mięso (poziom 1)		X	5-3-1	180-190	40-120***
Pieczeń/ nadziewane kawałki mięsa		-	2	180-200	100-150***




Rodzaj potrawy	Funkcja	Wstępne rozgrzewanie	Półka od dołu	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
MIĘSO					
Pieczeń wieprzowa z chrupiącą skórką 2 kg		X	2	180-190	110-150
Baranina/ Cielęcina/ Wołowina/ Wieprzowina 1Kg		X	3	190-200	80-110
Kurczak/Królik/ Kaczka 1Kg		X	2	200-230	50-100
Indyk/Gęś 3Kg		-	2	190-200	100-160
RYBY					
Ryba pieczona/w folii 0.5Kg (filety, cała)		X	2	170-190	30-50
WARZYWA					
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		X	2	180-200	50-70

Tabela pieczenia z funkcją GRILL

Rodzaj potrawy	Funkcja	Wstępne rozgrzewanie	Półka od dołu	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min)
Tosty		5'	5	250	2-6
Filety / steki rybne		-	4	230	15-30*
Kiełbaski/ szaszłyki/kotlety/ hamburgery		-	5	250	15-30*
Udziec jagnięcy/ golonka		X	3	200-210	60-90**
Zapiekane warzywa		-	3	200-210	25-55**
Pieczone ziemniaki		X	3	200-210	35-55**
Kurczak pieczony 1-1.3 Kg		X	2	200-220	55-70**
Krwisty rostbef 1Kg		X	3	200-210	35-50**

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

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

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

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

Czyszczenie i konserwacja

CZYSZCZENIE

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

Zewnętrzne części piekarnika

- i WAŻNE:** Nie stosować detergentów o działaniu żrącym ani detergentów ściernych. Jeśli taki produkt przypadkowo wszedł w kontakt z urządzeniem, należy natychmiast wytrzeć go wilgotną ściereczką.
- Powierzchnie czyścić wilgotną ściereczką. Jeśli są bardzo zabrudzone, dodać do wody kilka kropel płynu do mycia naczyń. Wyrzeć do sucha ściereczką.

Wnętrze piekarnika

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

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

UWAGA: Podczas długiego pieczenia potraw zawierających dużo wody (np. pizzy, warzyw itp.) może dojść do

osadzania się skroplin na wewnętrznej stronie drzwi oraz na uszczelce. Po wystygnięciu piekarnika należy je wytrzeć ściereczką lub gąbką.

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

Aksesoria

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

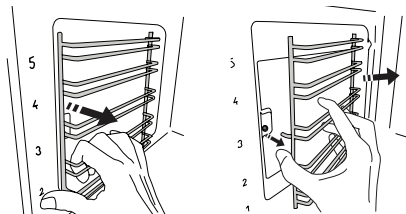
KONSERWACJA

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

W celu wyjęcia przewodnic półek:

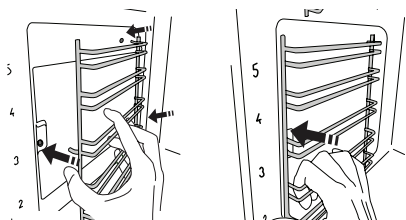
mocno chwycić zewnętrzną część przewodnicy i pociągnąć do siebie, aby wyjąć wspornik oraz dwa wewnętrzne sworznie z gniazda.



W celu założenia przewodnic półek:

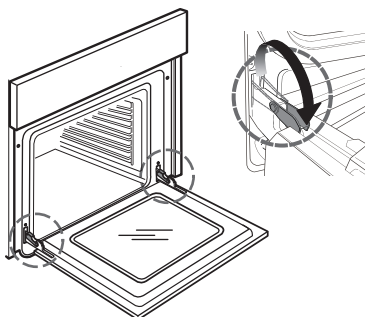
umieścić je w pobliżu wnętrza piekarnika i wstępnie wprowadzić oba sworznie do gniazd. Następnie ustawić zewnętrzną część blisko jej gniazda, wsunąć wspornik i mocno

docisnąć do ścianki wewnątrz urządzenia, aby upewnić się, że prowadnica półki jest prawidłowo zamocowana.



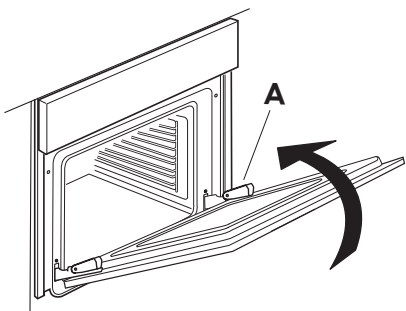
Aby wyjąć drzwi

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

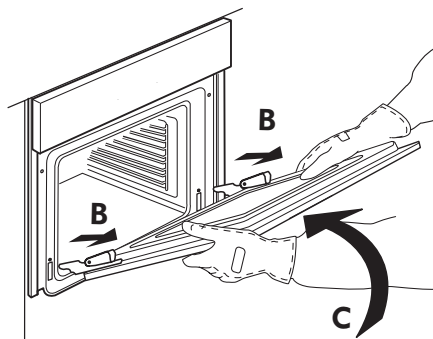


Rys. 1

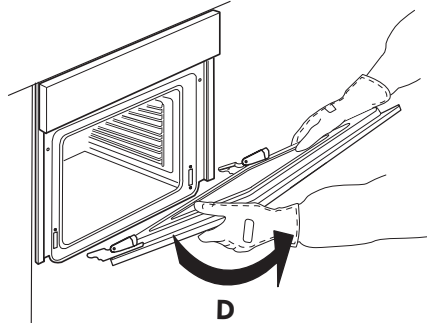
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (rys. 2, 3, 4).



Rys. 2



Rys. 3



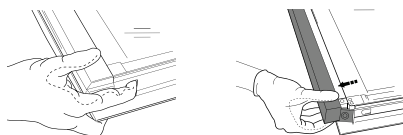
Rys. 4

Ponowny montaż drzwi

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

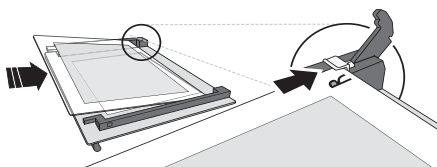
Czyszczenie szyby

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



- Unieść i mocno chwycić obiema rękami wewnętrzną szybę, wyjąć ją i przed przystąpieniem do czyszczenia umieścić na miękkiej powierzchni.
- Aby odpowiednio włożyć wewnętrzną płytę szklaną, należy obrócić ją tak, aby litera „R” była widoczna w lewym narożniku.

W pierwszej kolejności należy umieścić dłuższą część szyby oznaczoną literą „R” w odpowiednich uchwytach, a następnie obniżyć ją do właściwej pozycji.



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

Wymiana żarówki

- Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.

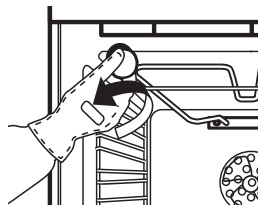


Fig. 5

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

UWAGA:

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

Co zrobić, jeśli ...

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie działa.	Brak prądu w gniazdku zasilającym.	Sprawdzić, czy w gniazdku zasilającym jest prąd.
	Piekarnik nie został podłączony do sieci zasilającej.	Podłączyć piekarnik do zasilania.

Przed skontaktowaniem się z autoryzowanym centrum serwisowym:

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z sugestiami podanymi w tabeli „Co zrobić, jeśli...”.
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła. Jeśli po przeprowadzeniu powyższych testów usterka nadal występuje, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym IKEA.

Należy podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model piekarnika;
- numer serwisowy (to numer znajdujący się po słowie „Service” na tabliczce znamionowej), podany na prawej, wewnętrznej krawędzi komory piekarnika (widoczny przy otwartych drzwiach);

SERVICE 0000 000 00000



- dokładny adres;
- numer telefonu.

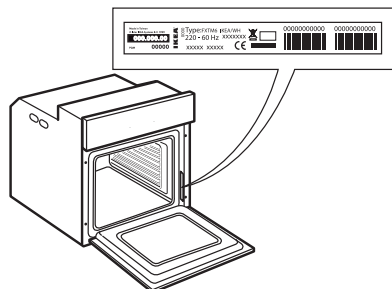
Jeśli konieczna będzie naprawa, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym IKEA (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).

Dane techniczne

Typ produktu: Piekarnik elektryczny do zabudowy	
Identyfikacja modelu: MATÅLSKARE 103.702.08, MATTRADITION 903.702.09	
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Elektryczne
Liczba funkcji	6
Pojemność netto. Zmierzona po zdjęciu krat bocznych oraz paneli katalitycznych I	7l
Powierzchnia największej blachy do pieczenia (cm ²)	1191
Klasa efektywności energetycznej (najniższe zużycie)	A+
Wskaźnik efektywności energetycznej	81,2
Zużycie energii Funkcja pieczenia tradycyjnego (przy standardowym wsadzie oraz podgrzewaniu od góry i od dołu) kWh/cykl	0,89
Zużycie energii Funkcja Termoobiegu (przy standardowym wsadzie i termoobiegu) kWh/cykl	0,69
Grzałka górna (W)	2200
Grzałka dolna (W)	1000
Grzałka grilla (W)	2200
Grzałka wentylatora (W)	1800
Wentylator chłodzący (W)	35
Oświetlenie piekarnika (W)	25
Pobór mocy wentylatora piekarnika (W)	22
Łączna moc znamionowa (W)	2850
Wymiary	
Szerokość mm	595
Wysokość mm	595
Głębokość mm	550
Masa urządzenia MATÅLSKARE stal nierdzewna Kg	29
MATTRADITION stal nierdzewna Kg	30

Dane techniczne

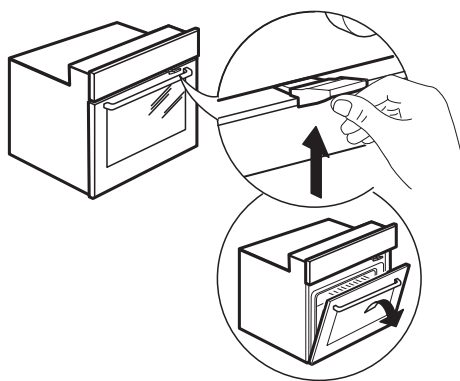
Informacje techniczne podano na tabliczce znamionowej wewnątrz urządzenia.



Instalacja

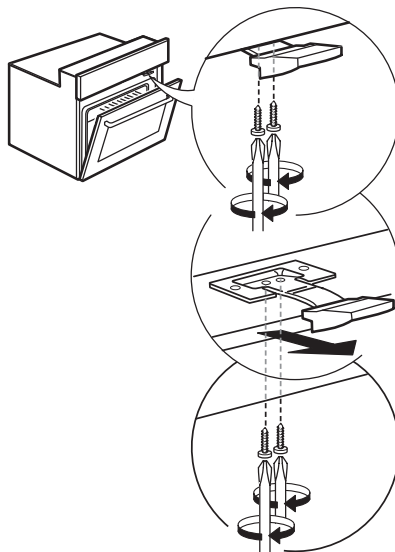
Blokada drzwi

Aby otworzyć drzwi z blokadą, patrz Rys. 1.



Rys. 1

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



Rys. 2

Podłączenie do zasilania

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

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

Ochrona środowiska


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

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

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


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

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

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

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

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

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

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

GWARANCJA IKEA

Ile trwa okres gwarancji IKEA?

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

Kto wykonuje usługi serwisowe?

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

Co obejmuje gwarancja?

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

Jakie działania podejmuje IKEA w celu rozwiązania problemu?

Wyznaczony przez IKEA serwis bada produkt i decyduje, według własnego uznania, czy jest on objęty niniejszą gwarancją. W razie uznania, że produkt jest objęty gwarancją, serwis IKEA lub Autoryzowany Serwis Techniczny decyduje, według własnego uznania, czy naprawić wadliwy produkt czy wymienić go na taki sam lub porównywalny produkt.

Czego nie obejmuje niniejsza gwarancja?

- Zwykłego zużycia.
- Uszkodzenia umyślnego lub

wynikającego z niedbalstwa, uszkodzenia spowodowanego nieprzebraniem instrukcji obsługi, nieprawidłową instalacją lub podłączeniem do niewłaściwego źródła napięcia, uszkodzenia spowodowanego reakcją chemiczną lub elektrochemiczną, rdzą, korozją lub uszkodzeniem w wyniku działania wody, w tym uszkodzenia spowodowanego nadmiarem wapnia w wodzie z instalacji wodociągowych oraz uszkodzenia spowodowanego anomaliami pogodowymi.

- Materiałów eksploatacyjnych, w tym baterii i lamp.
- Części нефunkcjonalnych i dekoracyjnych, niemających wpływu na normalne użytkowanie urządzenia, w tym rysy oraz ewentualnych przebarwień.
- Przypadkowych uszkodzeń spowodowanych przez obce ciała lub substancje, czyszczenie lub przepychanie filtrów, systemów odprowadzania wody lub szufad na prosek.
- Uszkodzenia następujących części: części ze szkła ceramicznego, akcesoriów, koszyków na naczynia i sztucce, rur zasilających i odprowadzających, uszczelek, lampek oraz ich pokryw, wyświetlaczy, pokręteł, obudów oraz części obudów. Odstępstwem od tego jest przypadek, gdy można udowodnić, że uszkodzenia powstały wskutek błędu podczas produkcji.
- Przypadków, w których nie stwierdzono usterek w trakcie wizyty technika.
- Napraw niewykonanych przez wyznaczony przez IKEA serwis lub Autoryzowany Serwis Techniczny bądź przypadków niezastosowania części oryginalnych.
- Napraw będących następstwem instalacji wykonanych nieprawidłowo lub w sposób niezgodny ze specyfikacją.
- Wykorzystania urządzenia w środowisku innym niż domowe, tj. użytku profesjonalnego.
- Uszkodzeń transportowych. Jeśli transportem produktu do domu lub pod inny adres zajmuje się klient, IKEA nie

ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody, jakie mogą powstać podczas transportu. Jednakże, w sytuacji gdy produkt jest dostarczany do klienta przez IKEA, za jego ewentualne uszkodzenia powstałe podczas dostawy odpowiada IKEA.

- Kosztów związanych z pierwszą instalacją urządzenia IKEA. Jednakże, jeśli urządzenie będzie naprawiane lub wymieniane przez wskazany przez IKEA serwis lub Autoryzowany Serwis Techniczny w ramach niniejszej gwarancji, zajmą się oni, w razie potrzeby, ponowną instalacją takiego naprawionego lub wymienionego urządzenia.

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

Zastosowanie przepisów prawa krajowego

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

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

Obszar obowiązywania

W przypadku urządzeń zakupionych w jednym państwie członkowskim UE i przewiezionych do innego państwa członkowskiego UE, usługi serwisowe świadczone będą na standardowych warunkach gwarancyjnych obowiązujących w nowym państwie. Obowiązek świadczenia usług w ramach gwarancji istnieje wyłącznie pod warunkiem, gdy urządzenie spełnia poniższe wymogi i jest zainstalowane zgodnie nimi:

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

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

Kontakt z działem obsługi klienta

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

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

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

Punkty serwisowe wyznaczone przez IKEA



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

- i** W celu zapewnienia Państwu szybkiej obsługi serwisowej należy korzystać z telefonów serwisowych, które są podane na ostatniej stronie gwarancji. W przypadku kontaktu z punktem serwisowym prosimy o wybranie numeru podanego w broszurze dołączonej do danego urządzenia. Prosimy również o podanie numeru artykułu IKEA (ośmiocyfrowy kod) oraz dwunastocyfrowego numeru serwisowego, które znaleźć można na jego tabliczce znamionowej.

i **PROSIMY O ZACHOWANIE DOWODU ZAKUPU!**

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

Czy potrzebujecie Państwo dodatkowej pomocy?

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

Satura rādītājs

Drošības informācija	24	Kā rīkoties, ja...	34
Izstrādājuma apraksts	27	Tehniskie dati	35
Vadības panelis	28	Uzstādīšana	36
Ikdienas izmantošana	28	Elektrosavienojumi	37
Gatavošanas tabulas	30	Vides apsvērumi	37
Tīrīšana un apkope	32	IKEA GARANTĪJA	38

Drošības informācija

Pirms ierīces lietošanas izlasiet šos drošības norādījumus.

Saglabājiet šos norādījumus turpmākām uzziņām.

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

DROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

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

pieaugušo uzraudzības.

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

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

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

⚠ Pārtikas žāvēšanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez

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

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

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

ATĻAUTĀ LIETOŠANA

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

⚠ Šo ierīci paredzēts izmantot sadzīvē un tamlīdzīgi, piemēram:

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

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

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

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

MONTĀŽA

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

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

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

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

Noņemiet cepeškrāsni no polistirola putu pamatnes tikai uzstādīšanas laikā .

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

⚠ Neuzstādiet ierīci aiz dekoratīvām durvīm – pastāv aizdegšanās risks.

ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

⚠ Datu plāksne atrodas uz

cepeškrāsns priekšējās malas (redzama, atverot cepeškrāsns durvis).

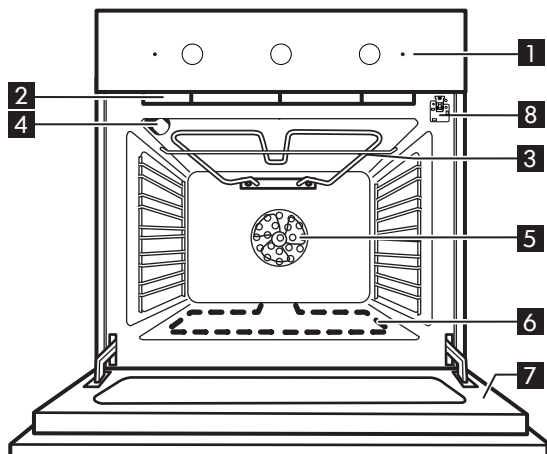
⚠ Jānodrošina iespēja atvienot ierīci no strāvas padeves, to vienkārši atslēdzot, ja pieejama kontaktdakša, vai ar divpolu slēdzi, kas uzstādīts pirms kontaktligzdas pēc elektroinstalācijas noteikumiem, un ierīcei jābūt zemētai atbilstoši valsts elektrības drošības standartiem.

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

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

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

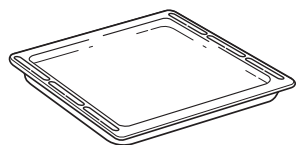
Izstrādājuma apraksts



- 1 Vadības panelis
- 2 Dzesējošais ventilators (nav redzams)
- 3 Grila sildelements
- 4 Krāsns spuldze
- 5 Krāsns ventilators
- 6 Apakšējais sildelements (slēpts)
- 7 Cepeškrāsns durvīņas
- 8 Durvju slēdzene

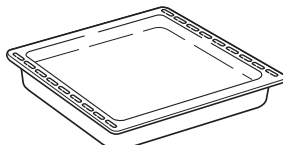
Piederumi

Cepšanas trauks



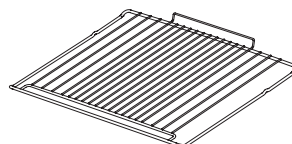
1x

Cepšanas trauks



1x

Metāla režģis



2x

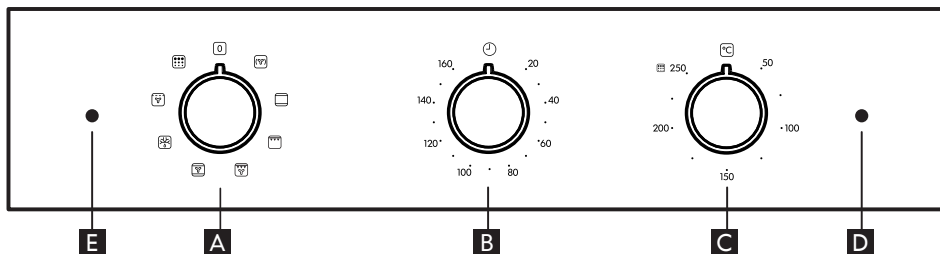
Stieplu plaukta un citu piederumu ievietošana

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

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

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

Vadības panelis



A Atlases slēdzis

B Laika slēdzis

C Termostata slēdzis

D Termostata/priekšsildīšanas LED

E Durvju slēdzenes LED

Ikdienas izmantošana

1. Funkcijas atlasīšana

Lai atlasītu vēlamu funkciju, pagrieziet *atlases slēdzi* uz attiecīgās funkcijas simbolu.

2. Funkcijas palaišana

MANUĀLI

Lai palaistu atlasīto funkciju, pagrieziet *termostata slēdzi*, lai iestatītu vēlamu temperatūru.

Lai jebkurā laikā pārtrauktu funkcijas darbību, izslēdziet krāsni, pagrieziet *atlases slēdzi* un *termostata slēdzi*.

3. Priekšsildīšana

Kad funkcija ir ieslēgta, ieslēgsies termostata gaismas diode, norādot, ka priekšsildīšana ir sākusies.

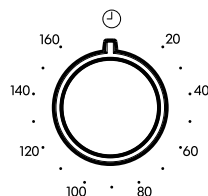
Šī procesa beigās termostata gaismas diode izslēgsies, norādot, ka krāsns ir uzkaršusis līdz noteiktajai temperatūrai: ievietojiet produktus un sāciet gatavošanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu.

4. Taimera iestatīšana

Šī iespēja neietekmē un neaktivizē gatavošanu, taču ļauj displeju izmantot kā taimeri gan tad, kad ir aktivizēta kāda funkcija, gan tad, kad krāsns ir izslēgta.

Lai aktivizētu taimeri, pagrieziet *taimera slēdzi* pa labi pulkstenrādītāja virzienā, tad pagrieziet to pretējā virzienā, līdz vēlamajam ilgumam: kad atskaite ir beigusies, atskanēs brīdinošs skaņas signāls











5. Lai aktivizētu automātiskās tīrīšanas funkciju, pagrieziet atlases slēdzi un termostata slēdzi uz ikonu

Funkcija aktivizēties automātiski, durvis bloķēsies un apgaismojums izslēgsies

Krāsns funkciju tabula

Krāsniņ ir 5 gatavošanas līmeņi. Sākot no zemākā līmeņa.

























Funkcija		Funkcijas apraksts
0	KRĀSNS IZSLĒGTA	Lai izslēgtu ierīci.
	PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA	Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk kā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.
	GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU (Augšējais un apakšējais sildelements)	Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta. Vislabāk izmantot 2. vai 3. plauktu.
	GRILĒŠANA	Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzenu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 200 ml ūdens.
	GRILĒŠANA AR VENTILATORU	Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Notekaplāti ieteicams izmantot, lai savāktu cepšanas laikā radušās sulas: novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.
	CEPŠANA AR KONVEKCIJU	Lai vienā plauktā ceptu kūkas ar sulīgiem pildījumiem. Šo funkciju var izmantot arī gatavošanai uz diviem plauktiem. Samainiet traukus, lai ēdiena gatavošana būtu vienmērīgāka.
	ATKAUSĒT	Lai vēl ātrāk atkausētu pārtiku. Levietojiet ēdienu dobuma centrā, 3. līmenī
	PYRO-TĪRĪŠANA	Lai nofirītu ēdiena paliekas, izmantojot ciklu ļoti augstā temperatūrā (virs 400 °C). Darbības laiks tiek automātiski iestatīts uz 120 minūtēm.
	ECO*	Izmantojot ECO funkciju, lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā. Lai izmantotu ECO ciklu un tādejādi samazinātu enerģijas patēriņu, durvis nav ieteicams atvērt līdz pašām gatavošanas cikla beigām

*Funkcija, kas saskaņā ar ES noteikumiem tiek izmantota par energieefektivitātes paraugu. 65 / 2014

Svarīgas piezīmes:

Paštīrīšanās cikla (pyrolysis) laikā pārliecinieties, vai visi komplektā esošie aksesuāri ir noņemti, lai novērstu durvju ārējās temperatūra turpmāko palielināšanos un lai nodrošinātu krāsns apakšējās daļas tīrīšanu.

Gatavošanas tabulas

Ēdiena veids	Funkcija	Priekšsildīšana	Līmenis (no apakšpusēs)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min)
SALDUMI, MĪKLAS IZSTRĀDĀJUMI					
Rauga kūkas		X	2/3	160-180	30-90
		X	4-1	160-180	30-90
Pildīti pīrāgi (siera kūkas, strūdeles, augļu pīrāgi)		X	2	160-200	35-90
		X	4-2	160-200	40-90
Cepumi/groziņi		X	3	160-180	20-45
		X	4-2/5-3-1	150-170	20-45
Vēja kūkas		X	3	180-210	30-40
		X	4-2/5-3-1	180-200	35-45
Olas baltuma glazūras kūkas		X	3	90	150-200
		X	4-2/5-3-1	90	140-200
Maize / pica / fokača		X	1/2	190-250	15-50
		X	4-2	190-250	20-25
Saldēta pica		X	3	250	10-20
		X	4-2	230-250	10-25
Pīrādziņi (dārzenų pīrāgs, sāļais pīrāgs)		X	3	180-200	40-55
		X	4-2/5-3-1	180-200	45-60
Volovāni / kārtainās miklas cepumi		-	3	190-200	20-30
		-	4-2/5-3-1	180-190	20-40
Lazanja, cepti makaroni, pildīti makaroni, kūkas		X	2	190-200	45-65
Lazanja un gaļa		X	4-1	200	50-100***
Gaļa un kartupeļi		X	4-1	190-200	45-100***
Zivs un dārzeņi		X	4-2	180	30-50***
Pilna maltīte Augļu torte (5. līmenis) / Lazanja (3. līmenis) / gaļa (1. līmenis)		X	5-3-1	180-190	40-120***
Cepeši/pildīti cepeši		-	2	180-200	100-150***

Ēdiena veids	Funkcija	Priekšsildīšana	Līmenis (no apakšpusēs)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min)
GAĻA					
Gaļas cepeši 2 kg		X	2	180-190	110-150
Jēra / teļa / liellopa / cūkas gaļa 1 kg		X	3	190-200	80-110
Vistas / truša / pīles gaļa 1 kg		X	2	200-230	50-100
Titars / zoss 3 kg		-	2	190-200	100-160
ZIVS					
Cepta zivs / papīrā pagatavota zivs 0.5 kg (fileja, vesela)		X	2	170-190	30-50
DĀRZEŅI					
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		X	2	180-200	50-70

Gatavošanas tabula ar GRILL (grila) funkciju

Ēdiena veids	Funkcija	Priekšsildīšana	Līmenis (no apakšpusēs)	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min)
Graudvēta maize		5'	5	250	2-6
Zivs fileja / gabaliņi		-	4	230	15-30*
Desas / kebabi / ribiņas / hamburgeri		-	5	250	15-30*
Jēra stilbs / kājiņa		X	3	200-210	60-90**
Dārzeņu gratini (sacepums)		-	3	200-210	25-55**
Cepti kartupeļi		X	3	200-210	35-55**
Roast chicken 1-1,3 kg		X	2	200-220	55-70**
Cepta liellopu gaļa 1 kg		X	3	200-210	35-50**

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

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi

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

*** Paredzamais darbības laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsnis arī citā laikā.

Tīrīšana un apkope

TĪRĪŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

Cepeškrāsns korpuss

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

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

Cepeškrāsns iekšpusē

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

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

Piederumi

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

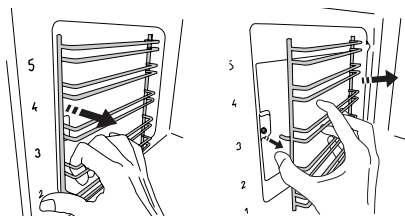
APKOPE

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

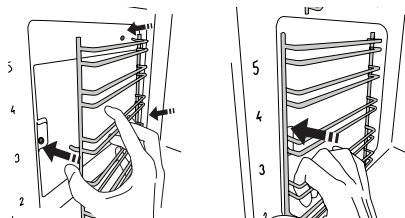
Plauktu stiprinājumu izņemšana

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



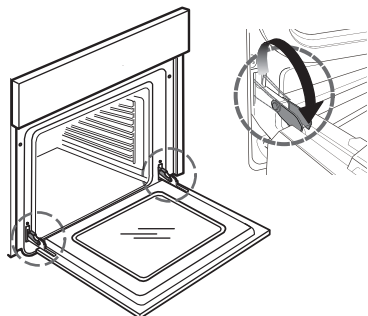
Plauktu stiprinājumu ievietošana

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



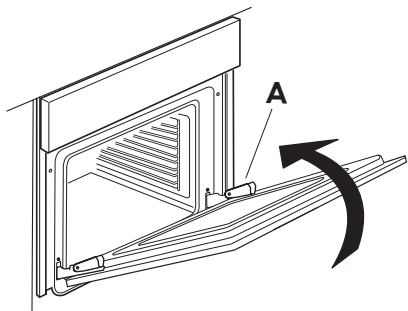
Durvju demontāža

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

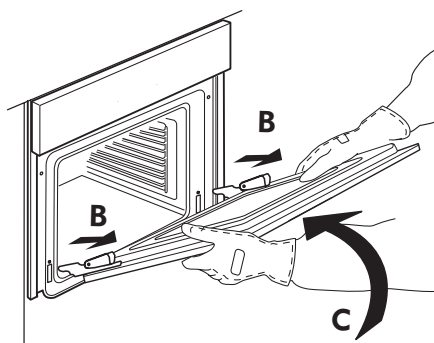


1. att.

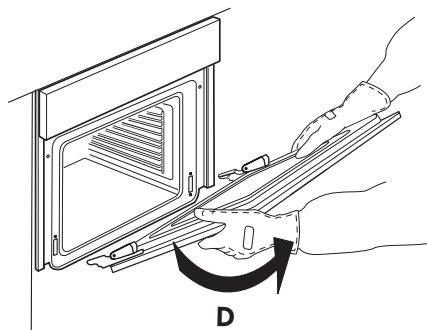
3. Aizveriet durvis līdz galam (A), paceliet (B) un pagrieziet (C) tās, līdz tās tiek atbrīvotas (D) (2., 3., 4. att.).



2. att.



3. att.



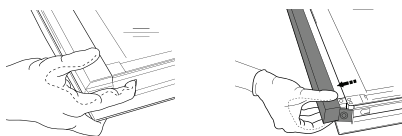
4. att.

Durvju montāža

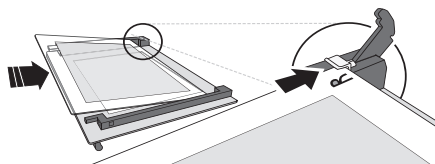
1. Ievietojiet eņģes to ligzdās.
2. Atveriet cepeškrāsns durvis līdz galam vaļā.
3. Nolaidiet abus fiksatorus.
4. Aizveriet durvis

Stikla fīrīšan

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



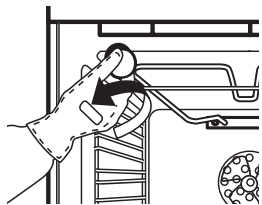
2. Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām, izņemiet to un pirms fīrīšanas novietojiet uz mīksta virsmas.
3. Lai pareizi ievietotu stiklu, pārliecinieties, ka kreisajā stūrī redzams "R".
Vispirms stiprinājumos ievietojiet stikla garāko malu, kas apzīmēta ar „R”, bet pēc tam nolaidiet to līdz galam.



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

Spuldzītes nomainīšana

- Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.



5. att.

- Noskrūvējiet spuldzes pārsegu (att. 5), nomainiet spuldzi (skatiet informāciju par spuldzes tipu) un pieskrūvējiet spuldzes pārsegu atpakaļ.
- Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

PIEZĪME:

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

Kā rīkoties, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Cepeškrāsns nedarbojas.	Nav pieslēguma elektrotīklam.	Pārbaudiet, vai krāsns pieslēgta elektrotīklam.
	Krāsns nav pievienota strāvas padevei.	Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

Pirms sazināties ar pilnvarotu apkalpošanas centru:

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

Vienmēr norādiet:

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

SERVICE 0000 000 00000



- savu pilno adresi;
- savu tālruna numuru.

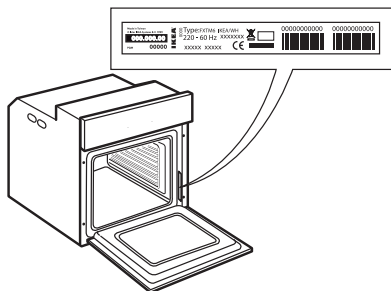
Ja nepieciešams remonts, lūdzu, sazinieties ar pilnvarotu IKEA apkalpošanas centru (lai būtu garantija, ka tiek izmantotas tikai oriģinālās rezerves daļas un remonts tiktu veikts pareizi).

Tehniskie dati

Izstrādājuma veids: iebūvēta elektriskā krāsns	
Modeļa identifikators: MATĀLSKARE 104.702.08, MATTRADITION 903.702.09	
Nodalījumu skaits	1
Karstuma avots	Elektrisks
Funkciju skaits	6
Izmantojamais tilpums. Mērot, ja izņemti jebkuri sānu režģi un katalītiskās plātnes, l	71
Lielākais cepšanas papīra laukums, cm ²	1191
Energoefektivitātes klase (mazākais patēriņš)	A+
Energoefektivitātes rādītājs	81,2
Enerģijas patēriņš Funkcija gatavošana ar konvekciju (ar standarta noslodzi un ieslēgtu augšējo un apakšējo sildelementu) kWh/cikls	0,89
Enerģijas patēriņš Funkcija gatavošana ar piespiedu gaisa cirkulāciju (ar standarta noslodzi un ieslēgtu augšējo un apakšējo sildelementu), kWh/cikls	0,69
Augšējais sildelements, W	2200
Apakšējais sildelements, W	1000
Grila sildelements, W	2200
Ventilatora sildelements, W	1800
Dzesēšanas ventilators, W	35
Krāsns apgaismojuma spuldze, W	25
Krāsns ventilatora jauda, W	22
Kopējā nominālvērtība, W	2850
Izmēri	
Platums, mm	595
Augstums, mm	595
Dziļums, mm	550
Ierīces svars MATĀLSKARE nerūsošais tērauds, kg	29
MATTRADITION nerūsošais tērauds, kg	30

Tehniskie dati

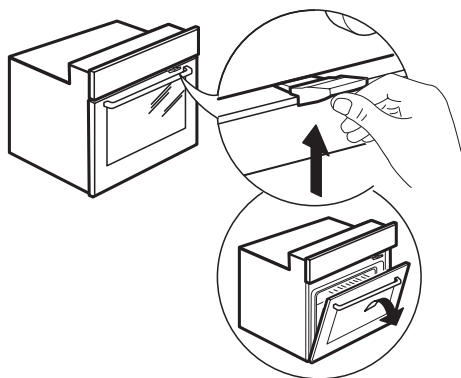
Tehniskā informācija atrodas uz nominālu plāksnītes ierīces iekšpusē.



Uzstādīšana

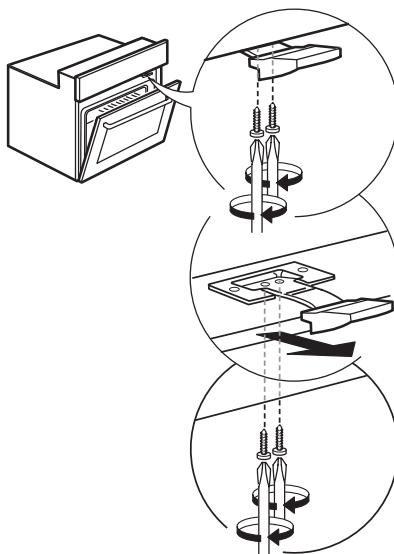
Durvju slēdzene

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



1. att.

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



2. att.

Elektrosavienojumi

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

Strāvas kabeļa nomainītu (tips H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis. Sazinieties ar pilnvarotu IKEA apkalpošanas centru.

Vides apsvērumi

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

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

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

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

IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA

Iepakojuma materiāls ir 100 % pārstrādājams un apzīmēts ar otrreizējās pārstrādes simbolu.



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

MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU NODOŠANA METĀLLŪŽŅOS

Šī ierīce ir izgatavota no pārstrādājamiem un atkārtoti izmantojamiem materiāliem. Utilizējiet to saskaņā ar vietējiem atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem. Plašāku informāciju par lietotu mājtsaimniecības ierīču apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi varat iegūt vietējā kompetentajā iestādē, pie atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzējiem vai veikalā, kur ierīci iegādājāties. Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EELA). Nodrošinot šīs ierīces pareizu utilizāciju, varat novērst iespējamo negatīvo vides un cilvēka veselības apdraudējumu.



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

IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAI

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

IKEA GARANTIJA

Cik ilgi spēkā ir IKEA garantija?

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

Kurš veiks apkopi/remontu?

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

Ko aptver šī garantija?

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

Ko IKEA darīs, lai atrisinātu problēmu?

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

Uz ko neattiecas šī garantija?

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

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

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

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

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

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

Kā tiek piemēroti valsts tiesību akti

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

Piemērošanas teritorija

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

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

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

Specializētie IKEA ierīču PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS CENTRI

Lūdzam nekavējoties sazināties ar IKEA iecelto pēcpārdošanas pakalpojumu sniedzēju, lai

- saskaņā ar šo garantiju veiktu apkalpošanas pieprasījumu;
- lūgtu paskaidrojumus par IKEA ierīces uzstādīšanu šai ierīcei paredzētajās

IKEA virtuves mēbelēs;

- lūgtu paskaidrojumus par IKEA ierīces funkcijām.

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

Kā ar mums sazināties, ja nepieciešami mūsu pakalpojumi



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

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

i SAGLABĀJIET PIRKUMA ČEKU!

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

Vai vajadzīga papildu palīdzība?

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

Turinys

Saugos informacija	40	Ką daryti, jei...	50
Gaminio aprašymas	43	Techniniai duomenys	51
Valdymo skydelis	44	Įrengimas	52
Kasdieninis naudojimas	44	Elektros prijungimas	53
Gaminimo lentelės	46	Aplinkos apsauga	53
Valymas ir priežiūra	48	IKEA GARANTIJA	54

Saugos informacija

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

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

ĮSPĖJIMAI DĖL SAUGOS

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

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

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

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

⚠ Jei orkaitė įrengiama po kaitlente, pasirūpinkite, kad pirolizės funkcijos veikimo metu visi degikliai ar elektrinės kaitlentės būtų išjungtos. -

nudegimų pavojus.

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

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

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

LEISTINAS NAUDOJIMAS

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

⚠ Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkyje ir panašiose patalpose, pavyzdžiui:

parduotuvių, biurų ir kitų įstaigų darbuotojų virtuvėse; gyvenamuosiuose namuose-ūkiuose; viešbučiuose, moteliuose, nakvynės vietose, kur patiekiami pusryčiai (angl. „Bed and Breakfast“), bei kitose apgyvendinimo įstaigose.

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

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

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

ĮRENGIMAS

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

⚠ Įrengimą, prijungimo prie vandentiekio bei elektros tinklo darbus bei remontą turi atlikti kvalifikuotas technikas. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove. Pasirūpinkite, kad montavimo vietoje nebūtų vaikų. Išpakavę prietaisą, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežimo metu. Jei kyla problemų,

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

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

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

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

⚠ Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durelių – kyla gaisro pavojus.

ISPĖJIMAI DĖL ELEKTROS

⚠ Duomenų plokštelė yra orkaitės priekiniame krašte

(matoma atidarius orkaitės dureles).

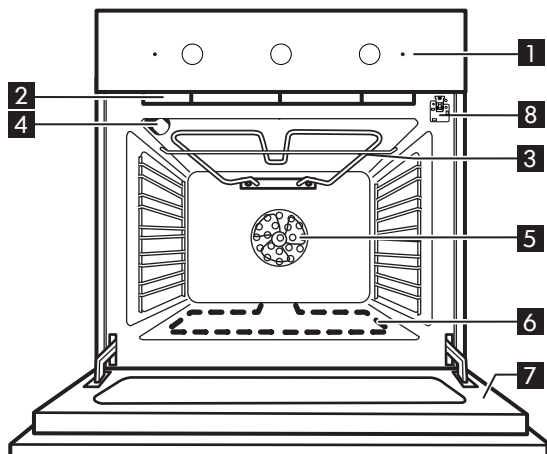
⚠ Prietaisą reikia sumontuoti taip, kad jį būtų galima išjungti iš elektros tinklo ištraukus maitinimo laido kištuką arba iki elektros lizdo pagal sujungimų taisyklės sumontuotu daugiapoliu jungikliu ir prietaisas turi būti įžemintas pagal nacionalinius elektros saugos standartus.

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

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

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

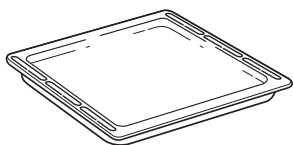
Gaminio aprašymas



- 1** Valdymo skydelis
- 2** Aušinimo ventiliatorius (nesimato)
- 3** Grilio elementas
- 4** Orkaitės lempa
- 5** Orkaitės ventiliatorius
- 6** Apatinis kaitinamasis elementas (nesimato)
- 7** Orkaitės durelės
- 8** Durelių fiksuojamasis įtaisas

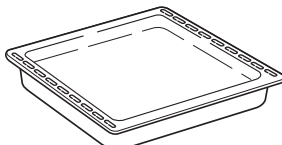
Priedai

Kepimo padėklas



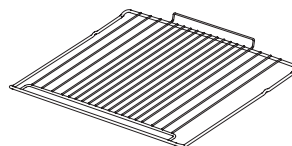
1x

Kepimo padėklas



1x

Grotelių lentyna



2x

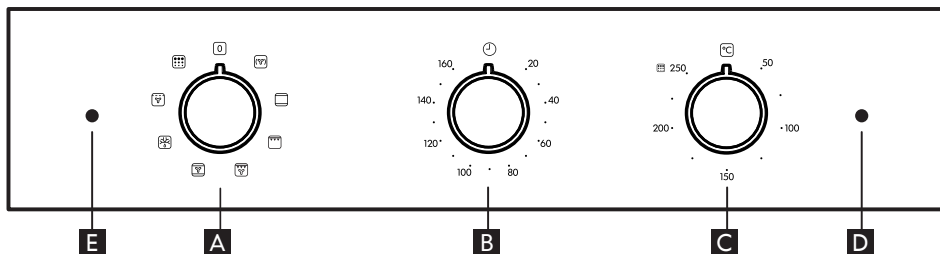
Grotelių ir kitų priedų įstatymas

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

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

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

Valdymo skydelis



- A** Pasirinkimo rankenėlė
- B** Laikmačio rankenėlė
- C** Termostato rankenėlė

- D** Termostato / įkaitinimo LED
- E** Durų užrakto LED

Kasdieninis naudojimas

1. Pasirinkite funkciją

Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją, sukite *pasirinkimo rankenėlę* iki reikiamos funkcijos simbolio.

2. Įjunkite

RANKINIO NUSTATYMO

funkciją. Norėdami įjungti pasirinktą funkciją, sukite *termostato rankenėlę* ir nustatykite reikiamą temperatūrą.

Norėdami nutraukt bet kokios funkcijos veikimą, išjunkite krosnelę, pasukite *pasirinkimo rankenėlę* ir *termostato rankenėlę*.

3. Įkaitinimas

Kai funkcija yra įjungta, šviečia termostato LED ir taip praneša, kad vysta įkaitinimo procesas.

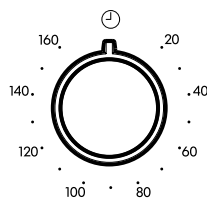
Procesui pasibaigus, termostato LED išsijungia ir taip praneša, kad krosnelėje yra pasiekta nustatyta temperatūra: tuo metu sudėkite maistą į orkaitę ir tęskite gaminimą.


Atkreipkite dėmesį: jei maistą įdėsite į orkaitę dar nepasibaigus įkaitinimo procesui, galite nusivilti gaminimo rezultatu.

4. Laikmačio nustatymas

Ši parinktis nenutraukia arba nesuaktyvina gaminimo proceso, bet leidžia naudotis laikmačiu, kai veikia gaminimo funkcija arba orkaitė yra išjungta.

Jei norite suaktyvinti laikmatį, pasukite *laikmačio rankenėlę* laikrodžio rodyklės kryptimi, o paskui ją pasukite priešinga kryptimi į reikiamos trukmės padėtį: garsinis signalas perspės, kai baigsis nustatytas laikas.












- ### 5. Kad aktyvintumėte valymo funkciją,
- pasukite pasirinkimo rankenėlę ir termostato rankenėlę ties piktograma .

Funkcija bus įjungta automatiškai, durelės užsirasins ir šviesa orkaitėje užges

Orkaitės funkcijų lentelė

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

























Funkcija		Funkcijos aprašymas
	ORKAITĖ IŠJUNGTA	Orkaitės išjungimas.
	PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS	Keliems patiekalams, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, ant kelių (daugiausia trijų) lentynų gaminimas tuo pačiu metu. Šią funkciją galima naudoti įvairiems patiekalams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą.
	TRADICINIS GAMINIMAS (Kaitinimas iš viršaus ir apačios)	Bet kokio patiekalo gaminimas tik ant vienos lentynos. Naudokite 2-qją arba 3-qją lentyną.
	KEPINIMAS	Naudojama ant grotelių kepti didkepsnius, kebabus ir dešreles, gaminti daržoves ir užkepėles ar paskrudinti duoną. Jei mėsa kepage ant grotelių, naudokite skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 200 ml geriamojo vandens.
	KEPIMAS ANT GROTELIŲ NAUDOJANT VENTILIATORIŲ	Didelių mėsos gabalų (kojų, jautienos ir vištienos kepsnių) kepimas. Rekomenduojama įstatyti skysčių surinkimo padėklą, kuriame susirinktų patiekalo sultys: skysčių surinkimo skardą įstatykite bet kuriame lygmenyje po grotelėmis ir įpilkite į ją 500 ml geriamojo vandens.
	KONVEKČINIS KEPIMAS	Pyragų su įdaru kepimas ant vienos lentynėlės. Šią funkciją galima naudoti ir kepti maistą ant dviejų lentynėlių. Sukeiskite patiekalus vietomis, kad maistas iškeptų lygiau.
	ATITIRPINIMAS	Naudojama norint greičiau atitirpinti maistą. Padėkite maisto į ertmės centrą, 3 lygį
	PIROLIZINIS VALYMAS	Gaminimo metu išsiskyrę tiškai pašalinami naudojant itin aukštos temperatūros ciklą (apie 400 °C). Trukmė automatiškai nustatoma 120 minutės.
	ECO*	Jei naudojama ECO funkcija, gaminimo metu lemputė lieka išjungta. Jei norite sumažinti energijos sąnaudas naudodami ECO ciklą, orkaitės durelių nederėtų atidaryti tol, kol nebus baigtas gaminimas.



*Energinės klasės etiketei nurodoma funkcija pagal reglamentą 65 / 2014 EB

Svarbu









Savaiminio valymo ciklo (pirolizės) metu būtina nuimti visus kartu pateiktus priedus, kad išvengtumėte temperatūros kilimo kitoje durelių pusėje ir užtikrintumėte dar efektyvesnį apatinės orkaitės dalies valymą.

Gaminimo lentelės

Patiekalo rūšis	Funkcija	Ikaitinimas	Lygis (nuo apačios)	Temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.)
SALDUMYNAI, TEŠLAINIAI IR KT.					
Mieliniai pyragai		X	2/3	160-180	30-90
		X	4-1	160-180	30-90
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, vaisinis pyragas)		X	2	160-200	35-90
		X	4-2	160-200	40-90
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		X	3	160-180	20-45
		X	4-2/5-3-1	150-170	20-45
Bandelės su įdaru		X	3	180-210	30-40
		X	4-2/5-3-1	180-200	35-45
Morengai		X	3	90	150-200
		X	4-2/5-3-1	90	140-200
Duona / pica / itališka duona		X	1/2	190-250	15-50
		X	4-2	190-250	20-25
Užšaldyta pica		X	3	250	10-20
		X	4-2	230-250	10-25
Aštrūs pyragai (daržovių pyragas, apkepęs su įdaru)		X	3	180-200	40-55
		X	4-2/5-3-1	180-200	45-60
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		-	3	190-200	20-30
		-	4-2/5-3-1	180-190	20-40
Lazanija, kepti makaronai, makaronai su įdaru, apkepai su vaisiais		X	2	190-200	45-65
Lazanija ir mėsa		X	4-1	200	50-100***
Mėsa ir bulvės		X	4-1	190-200	45-100***
Žuvis ir daržovės		X	4-2	180	30-50***
Pagamintas maistas Vaisinis pyragas (5 lygis) /Lazanija (3 lygis) / Mėsa (1 lygis)		X	5-3-1	180-190	40-120***
Kepta mėsa / įdaryti dideli mėsos gabalai		-	2	180-200	100-150***

Patiekalo rūšis	Funkcija	Įkaitinimas	Lygis (nuo apačios)	Temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.)
MĖSA					
Kepta kiauliena su paskrudusia odele 2 kg		X	2	180-190	110-150
Aviena, veršiena, jautiena, kiauliena 1Kg		X	3	190-200	80-110
Viščiukas, zuikis, antis 1Kg		X	2	200-230	50-100
Kalakutas, žąsis 3Kg		-	2	190-200	100-160
ŽUVIS					
Kepta žuvis / folijoje 0.5Kg (filė, visa)		X	2	170-190	30-50
DARŽOVĖS					
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		X	2	180-200	50-70

Gaminimo su Grilio funkcija lentelė

Patiekalo rūšis	Funkcija	Įkaitinimas	Lygis (nuo apačios)	Temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.)
Skrudinta duona		5'	5	250	2-6
Žuvies filė, kepsniai		-	4	230	15-30*
Dešrelės / kebabai /kiaulienos šonkauliukai / mėsainiai		-	5	250	15-30*
Ėriuko koja / karka		X	3	200-210	60-90**
Daržovių apkepas		-	3	200-210	25-55**
Keptos bulvės		X	3	200-210	35-55**
Keptas viščiukas 1-1.3 Kg		X	2	200-220	55-70**
Kepta jautiena (pusžalė) 1Kg		X	3	200-210	35-50**

Pastaba: gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės.

* Praėjus pusei gaminimo laiko, maistą apverskite

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

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

Valymas ir priežiūra

VALYMAS

⚠ PERSPĖJIMAS!

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

Orkaitės išoriniai paviršiai

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

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

Orkaitės vidus

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

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

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

⚠ PERSPĖJIMAS!

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

Priedai

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

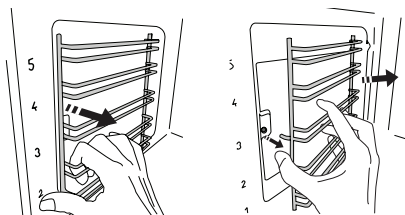
TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

⚠ PERSPĖJIMAS!

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

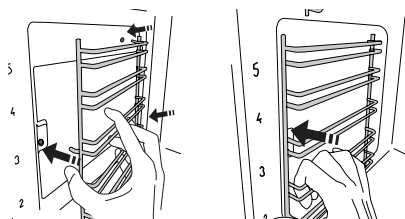
Skersinių grotelių išėmimas

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



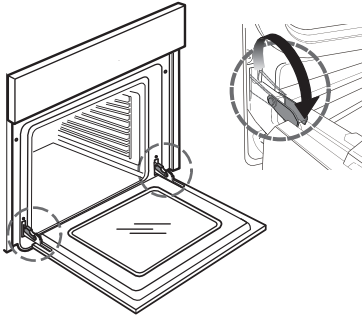
Skersinių grotelių įstatymas.

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



Durelių nuėmimas

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



1 pav.

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

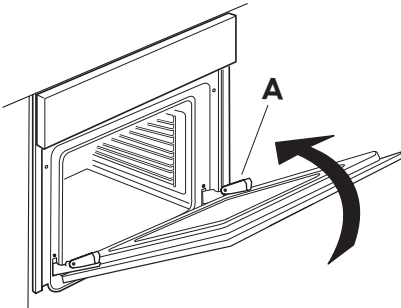


Fig. 2

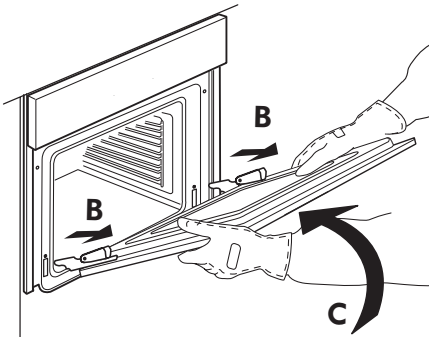


Fig. 3

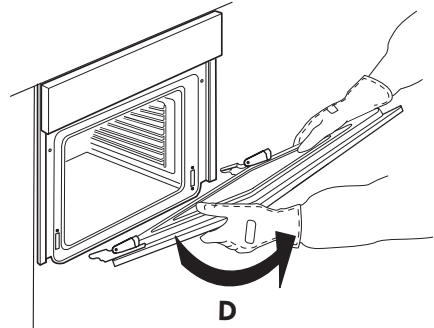


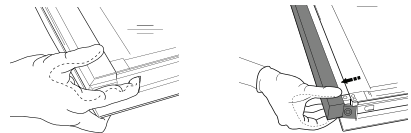
Fig. 4

Durelių sumontavimas

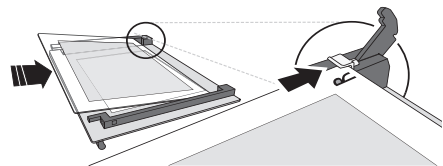
1. Lankstus įstatykite į jiems skirtas vietas.
2. Visiškai atidarykite dureles.
3. Nuleiskite du laikomuosius įtaisus.
4. Uždarykite dureles.

Stiklo valymas

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



2. Pakelkite ir tvirtai laikykite vidinį stiklą abejomis rankomis, o prieš valant padėkite ant minkšto paviršiaus.
3. Jei norite tinkamai pakeisti vidinio stiklo padėtį, įsitikinkite, kad kairiajame kampe matosi raidė „R“. Pirmiausia į vietą įstatykite „R“ pažymėtą ilgąjį stiklo kraštą, tada jį nuleiskite.



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

Lemputės keitimas

1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.

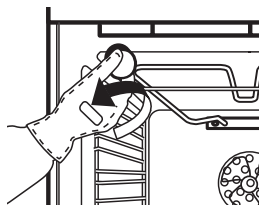


Fig. 5

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

PASTABA:

- naudokite tik 25 W/230 V G9 tipo T300°C halogenines lemputes.
- Šiame prietaise esanti lempuotė skirta naudoti tik elektros prietaisuose, ji netinka patalpų apšvietimui namuose (EB Komisijos reglamentas 244/2009).
- Lempučių galima įsigyti iš IKEA įgalioto techninės priežiūros centro.

Ką daryti, jei...

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Orkaitė neveikia.	Tinkle nėra elektros.	Patikrinkite, ar tinkle yra elektra.
	Orkaitė neprijungta prie elektros tinklo.	Orkaitę prijunkite prie elektros tinklo.

Prieš skambindami į įgaliotą techninės priežiūros centrą:

1. vadovaudamiesi lentelėje „Ką daryti, jei...“ pateiktais patarimais pabandykite problemą pašalinti patys.
 2. Prietaisą išjunkite ir vėl įjunkite, kad patikrintumėte, ar triktis nepašalinama.
- Jei atlikus pirmiau nurodytas patikras tiktis nepašalinama, kreipkitės į IKEA įgaliotą techninės priežiūros centrą.

Visada nurodykite:

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

SERVICE 0000 000 00000



- savo tikslų adresą;
- savo telefono numerį.

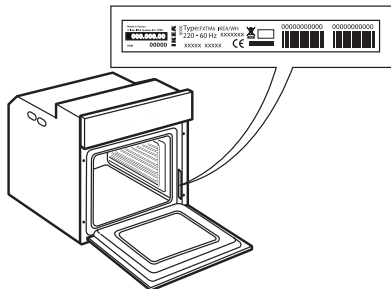
Jei reikalingas remontas, kreipkitės į IKEA įgaliotą techninės priežiūros centrą (tada turėsite garantiją, jog bus naudojamos originalios atsarginės dalys ir remontas bus atliktas tinkamai).

Techniniai duomenys

Produkto tipas: integruojama elektrinė orkaitė	
Modelio identifikacija: MATÅLSKARE 103.702.08, MATTRADITION 903.702.09	
Ertmių skaičius	1
Karščio šaltinis	Elektrinis
Funkcijų skaičius	6
Naudingasis tūris. Matuotas išėmus visas šonines groteles ir katalizės plokštes (l)	7l
Didžiausio kepamojo padėklo plotas cm ²	1191
Energijos našumo klasė (mažiausios sąnaudos)	A+
Energijos našumo indeksas	81,2
Energijos sąnaudos Standartinis veikimas esant standartinei įkrovai ir kaitinant viršuje bei apačioje kWh kWh/ciklas	0,89
Energijos sąnaudos Priverstinio oro srauto funkcija (esant standartinei įkrovai ir kaitinant priverstiniu oro srautu) kWh/ciklas	0,69
Viršutinis kaitinimo elementas W	2200
Apatinis kaitinamasis elementas W	1000
Grilio kaitinimo elementas W	2200
Ventiliatoriaus kaitinimo elementas W	1800
Aušinimo ventiliatorius W	35
Orkaitės lemputė W	25
Orkaitės ventiliatoriaus galia W	22
Bendroji galia W	2850
Matmenys	
Plotis (mm)	595
Aukštis (mm)	595
Gylis (mm)	550
Prietaiso svoris MATÅLSKARE nerūdijančio plieno Kg MATTRADITION nerūdijančio plieno Kg	29 30

Techniniai duomenys

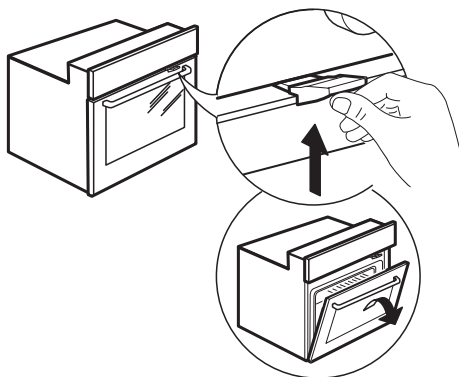
Techninė informacija pateikta prietaiso viduje esančioje duomenų plokštelėje.



Įrengimas

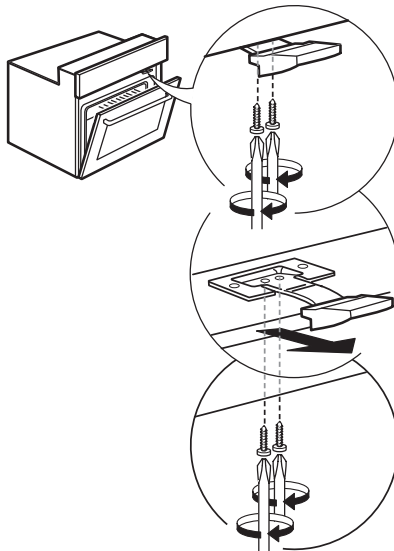
Durelių fiksuojamasis įtaisas

Norėdami dureles atidaryti naudodami durelių fiksuojamąjį įtaisą, žr. 1 pav.



1 pav.

Durelių saugos įtaisą galima išimti vadovaujantis paveikslėlių seka (žr. 2 pav.).



2 pav.

Elektros prijungimas

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

Maitinimo kabelį (H05 RR-F tipo, 3 x 1,5 mm²) leidžiama keisti tik kvalifikuotam elektrikui. Kreipkitės į IKEA įgaliotą techninės priežiūros centrą.

Aplinkos apsauga


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

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

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

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

PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS


Pakavimo medžiagos yra 100 % perdirbamos ir pažymėtos perdirbimo simboliu. 

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

KAIPKAIP IŠMESTI BUITIES PRIETAISUS

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

Šis ant prietaiso arba pridedamų dokumentų

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

ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

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

IKEA GARANTIJA

Kiek laiko galioja IKEA garantija?

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

Kas atlieka garantinę priežiūrą?

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

Kam taikoma ši garantija?

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

Ką padarys IKEA kad pašalintų gedimus?

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

Kam netaikoma ši garantija?

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

ir lempas.

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

Kaip taikomi šalyje galiojantys teisės aktai

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

Galiojimo sritis

Galiojimo sritis

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

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

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

Speciali GARANTINĖ IKEA prietaisų priežiūra

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

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

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

Kaip susisiekti su mumis, jei reikia mūsų paslaugų

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

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

i IŠSAUGOKITE KASOS KVITĄ!

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

Ar reikia daugiau pagalbos?

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

Sisukord

Ohutusteave	56	Mida teha, kui...	66
Toote kirjeldus	59	Tehnilised andmed	67
Juhtpaneel	60	Paigaldamine	68
Igapäevane kasutamine	60	Elektriühendus	69
Küpsustabelid	62	Keskkond	69
Puhastus ja hooldus	64	IKEA GARANTII	70

Ohutusteave

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

HOIATUSED

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

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

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

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

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

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

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

LUBATUD KASUTUS

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

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

⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide soojendamine) pole lubatud.

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

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

PAIGALDAMINE

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

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

Enne paigaldamist tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada, et vältida elektrilöögiohtu.

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

Aktiveerige seade alles siis, kui paigaldamine on lõpetatud.

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

Ärge eemaldage seade polüstüreenaluselt alles paigaldamisel.

⚠ Pärast paigaldamist ei tohiks seadme allosa enam olla ligipääsetav – põletusoh!

⚠ Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse taha – tuleoh!

ELEKTRIGA SEOTUD HOIATUSED

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

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

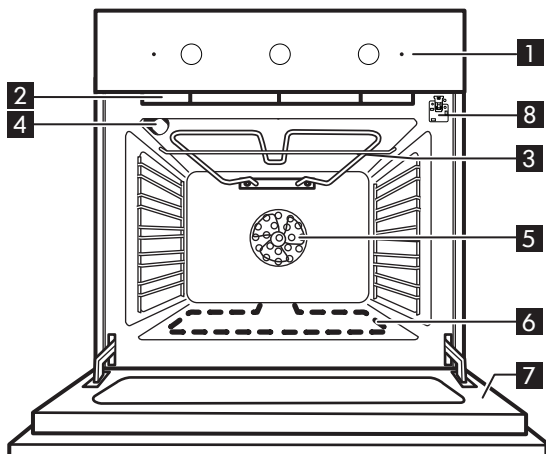
Seade peab olema maandatud vastavalt riiklikele elektriohutustandarditele.

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

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

⚠ Toitekaabli asendamisel võtke ühendust volitatud teenindusega.

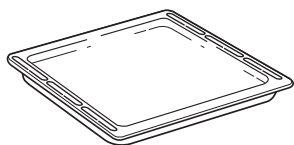
Toote kirjeldus



- 1** Juhtpaneel
- 2** Jahutusventilaator (ei ole nähtaval)
- 3** Grillielement
- 4** Ahjulamp
- 5** Ahjuventilaator
- 6** Alumine kütteelement (varjatud)
- 7** Ahjuuks
- 8** Ukselukk

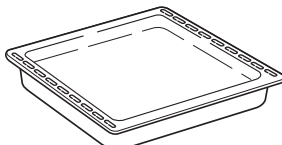
Tarvikud

Küpsetusplaat



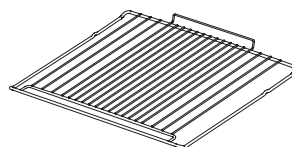
1x

Küpsetusplaat



1x

Traatrest



2x

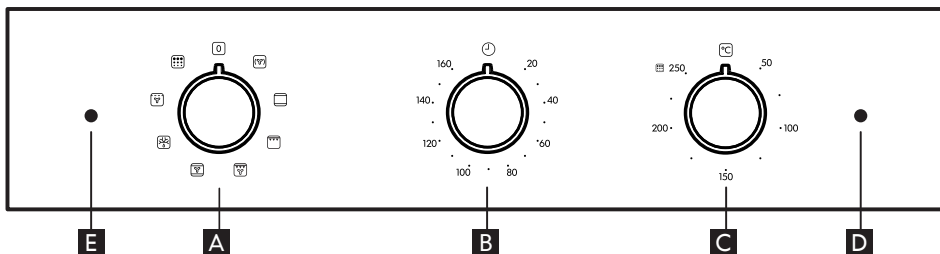
Resti ja muude tarvikute paigaldamine

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

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

Kui soovite tarvikuid osta, helistage volitatud teeninduskeskusse.

Juhtpaneel



- A** Valikunupp
B Aja nupp
C Termostaadinupp

- D** Termostaadi/eelkuumutuse LED
E Ukseluku LED

Igapäevane kasutamine

1. Funktsiooni valimine

Funktsiooni valimiseks keerake valikunupp soovitud funktsiooni sümbolile.

2. Funktsiooni aktiveerimine

KÄSITSI

Valitud funktsiooni käivitamiseks keerake termostaadinupp, et valida soovitud temperatuur.

Funktsiooni katkestamiseks suvalisel hetkel lülitage ahi välja, keerake valikunuppu ja termostaadinuppu.

3. Eelkuumutamine

Kui funktsioon on aktiveeritud, lülitub termostaadi LED sisse, andes märku, et eelkuumutamine on käivitatud.

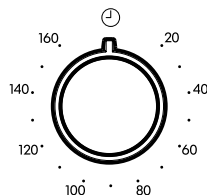
Protsessi lõppemisel termostaadi LED kustub, andes märku, et ahi on saavutanud valitud temperatuuri. Nüüd asetage toit ahju ja alustage küpsetamist.

Pange tähele! Kui panete toidu ahju enne eelkuumutamise lõppemist, võib esse küpsetustulemusele halvasti mõjuda.

4. Taimeri seadistamine

See valik ei katkesta ega aktiveeri küpsetamist, kuid võimaldab teil kasutada minutiloendurit nii funktsiooni töötamise ajal kui ka siis, kui ahi on välja lülitatud.

Taimeri sisselülitamiseks keerake taimeri nupp päripäeva ja seejärel vastassuunas, kuni soovitud kestuseni. Kui taimer on seatud aja lugemisel jõudnud nulli, kõlab helisignaal.











5. Automaatpuhastusfunktsiooni

käivitamiseks keerake valikunupp ja termostaadinupp pürolüüsi ikoonile. Funktsioon aktiveeritakse automaatselt, uks lukustub ja tuli ahjus lülitub välja.

Ahju funktsioonide tabel

Ahjul on 5 küpsetustaset. Alustage ülespoole lugemist alumisest tasemest.

Funktsioon		Funktsiooni kirjeldus
0	AHJU VÄLJALÜLITAMINE	Ahju väljalülitamiseks.
	ÕHU SUNDRINGLUS	For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. Seda funktsiooni saab kasutada erinevate toitude samaaegselt küpsetamiseks, ilma et ühe toidu lõhn või maitse kanduks üle teisele.
	TAVAPÄRANE (kuumutus ülevalt ja alt)	Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil. Kõige parem on kasutada 2. või 3. ahjutasandit.
	GRILL	Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahlade kogumiseks nõrgumispanni: paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.
	GRILLIMINE VENTILAATORIGA	Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahlade kogumiseks: paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 500 ml vett.
	KONVEKTSIOONKÜPSETUS	Mahlaka täidisega kookide küpsetamiseks ühel ahjutasandil. Funktsiooni saab kasutada ka kahel tasandil küpsetamiseks. Vahetage toitude asukohti, et toit küpseks ühtlasemalt.
	DEFROST (ÜLESSULATAMINE)	Toidu kiire sulatamine. Asetage toit ahju keskele, tasandile 3.
	PÜROLÜÜSPUHAUSTUS	Küpsetuspritsmete eemaldamine väga kuuma tsükli abil (enam kui 400 °C). Kestuseks on automaatselt määratud 120 minutit.
	SÄÄSTUREŽIIM*	Kui SÄÄSTUFUNKTSIOON on kasutusel, jääb valgustus küpsetamise ajal väljalülitatuks. ECO-tsükli kasutamiseks ja energiakulu vähendamiseks ei tohi ahjuust avada enne, kui küpsetamine on lõppenud.

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

Tähtsad märkused

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

Küpsetustabelid

Toidu tüüp	Funkt-sioon	Eelkuumu-tamine	Tasand (alt ülispoole)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
MAGUSTOIDUD, PAGARITOOTED JNE					
Pärmitainast koogid		X	2/3	160–180	30–90
		X	4-1	160–180	30–90
Täidisega pirukad (juustukook, struudel, puuviljapirukas)		X	2	160–200	35–90
		X	4-2	160–200	40–90
Küpsised / korvikesed		X	3	160–180	20–45
		X	4-2/5-3-1	150–170	20–45
Tuuletaskud		X	3	180–210	30–40
		X	4-2/5-3-1	180–200	35–45
Meringues (Besees)		X	3	90	150–200
		X	4-2/5-3-1	90	140–200
Sai/pitsa/focaccia		X	1/2	190–250	15–50
		X	4-2	190–250	20–25
Sügavkülmutatud pitsa		X	3	250	10–20
		X	4-2	230–250	10–25
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)		X	3	180–200	40–55
		X	4-2/5-3-1	180–200	45–60
Volovanid / lehttainast küpsised		—	3	190–200	20–30
		—	4-2/5-3-1	180–190	20–40
Lasanje, küpsetatud pasta, kannelloonid, lahtine pirukas		X	2	190–200	45–65
Lasanje ja liha		X	4-1	200	50–100***
Liha ja kartulid		X	4-1	190–200	45–100***
Kala ja köögiviljad		X	4-2	180	30–50***
Terve söögikord Puuviljatorit (tasand 5) / lasanje (tase 3) / liha (tase 1)		X	5-3-1	180–190	40–120***
Praad / täidisega praad		—	2	180–200	100–150***

Toidu tüüp	Funkt-sioon	Eelkuumu-tamine	Tase (alustades alt)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
MEAT (LIHA)					
Krõbeda kamaraga seapraad (2 kg)		X	2	180–190	110–150
Lammas/vasikas/veis/siga 1 kg		X	3	190–200	80–110
Kana/küülik/part 1 kg		X	2	200–230	50–100
Kalkun/hani 3 kg		—	2	190–200	100–160
KALA					
Ahjukala / en papillote 0,5 kg (filee, terve)		X	2	170–190	30–50
KÖÖGIVILI					
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)		X	2	180–200	50–70

Küpsetustabel GRILL-funktsiooniga

Toidu tüüp	Funkt-sioon	Eelkuumu-tamine	Tasand (alt ülespoole)	Temperatuur (°C)	Küpsetusaeg (min)
Röstleib ja -sai		5'	5	250	2–6
Kalafileed/lõigud		—	4	230	15–30*
Vorstid/kebab/ribi/ kotletid		—	5	250	15–30*
Lambakoot		X	3	200–210	60–90**
Köögiviljagratään		—	3	200–210	25–55**
Ahjukartulid		X	3	200–210	35–55**
Rõstitud kana 1–1,3 kg		X	2	200–220	55–70**
Pooltoores veisepraad 1 kg		X	3	200–210	35–50**

Märkus. Küpsetustemperatuurid ja -ajad on ainult ligikaudsed väärtused.

* Pöörake toitu poole küpsetusaja möödudes

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

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

Puhastus ja hooldus

PUHASTAMINE

⚠ HOIATUS!

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

Ahju välispinnad



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

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

Ahju sisemus



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

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

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



HOIATUS!

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

Tarvikud

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

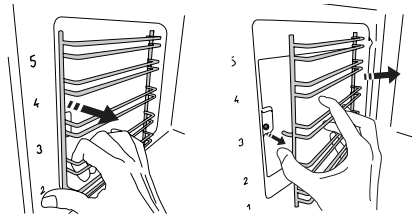
HOOLDUS

⚠ HOIATUS!

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

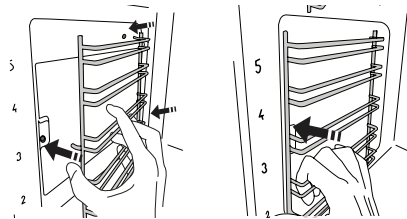
Riulisiinide eemaldamiseks

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



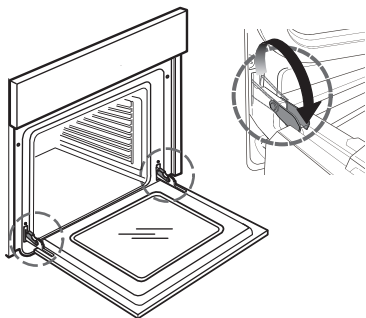
Riulisiinide tagasi paigaldamiseks

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



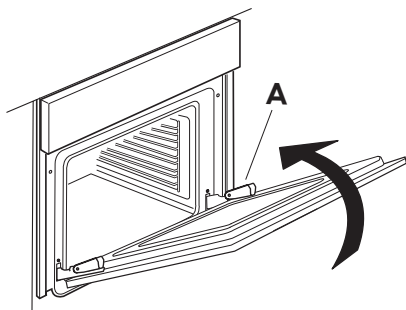
Ukse eemaldamiseks

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

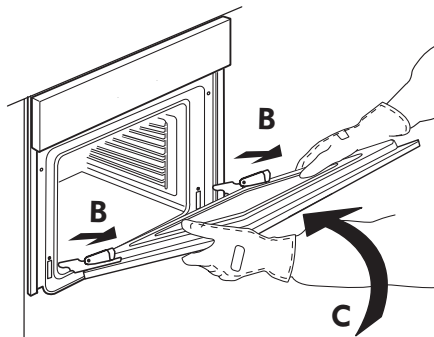


Joonis 1

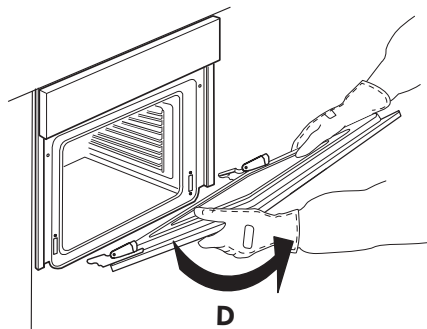
3. Sulgege ust nii palju kui võimalik (A), tõstke seda üles (B) ja keerake (C), kuni uks vabaneb (D) (jn 2, 3, 4).



Joonis 2



Joonis 3



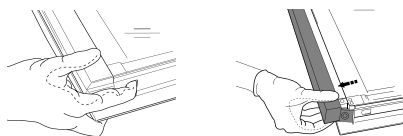
Joonis 4

Ukse tagasi paigaldamiseks

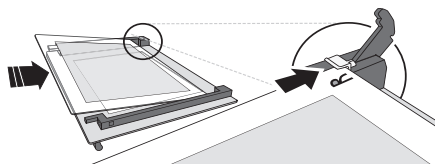
1. Asetage hinged oma kohtadele.
2. Tehke uks pärani lahti.
3. Lükake kaks fiksaatorit alla.
4. Sulgege uks.

Klaasi puhastamine

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



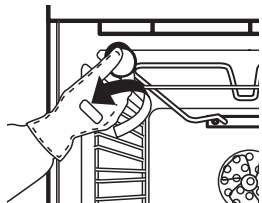
2. Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.
3. Sisemise klaasi õigeks taasepaigalduseks veenduge, et vasakus nurgas on näha R-tähht. Kõigepealt pange klaasi pikk külg (märgitud R tähga) tugeledele, seejärel langetage see paika.



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

Lambi asendamiseks

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust.



Joonis 5

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

MÄRKUS

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

Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei tööta.	Puudub elektritoide.	Kontrollige, kas elektrivõrk on toimiv.
	Ahi ei ole ühendatud elektriallikaga.	Ühendage ahi toiteallikaga.

Enne volitatud teeninduskeskuse helistamist

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

Alati täpsustage:

- tõrke lühike kirjeldus;
- ahju tüüp ja täpne mudel;
- teenindusnumber (andmeplaadil pärast sõna „Service“), mis on ahju sees paremas servas (nähtav, kui uks on avatud);

SERVICE 0000 000 00000



- teie täielik aadress;
- teie telefoninumber.

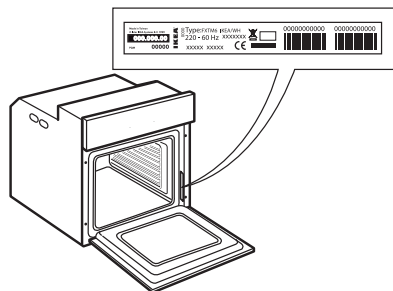
Kui seadet on vaja remontida, pöörduge IKEA volitatud teeninduskeskuse (see garanteerib originaalvaruosade kasutamise ja kvaliteetse remondi).

Tehnilised andmed

Toote tüüp: integreeritav elektriahi	
Mudeli tuvastus: MATÄLSKARE 103.702.08 MATTRADITION 903.702.09	
Ahjusisemuste arv	1
Küttekeha	Elektriline
Funktsioonide arv	6
Kasutatav maht. Mõõdetud külgrestideta ja katalüütiliste paneelideta (l)	71
Suurim küpsetusalus (cm ²)	1191
Energiaohutuse klass (madalaim tarve)	A+
Energiaohutuse indeks	81,2
Energiakulu Tavapärase funktsioon (standardse kogusega ja kuumutusega ülevalt ja alt) kWh/tsükl	0,89
Energiakulu Sundventilatsiooni funktsioon (standardse kogusega ja sundõhuga kuumutamiseks) kWh/tsükl	0,69
Ülemine küttekeha (W)	2200
Alumine küttekeha (W)	1000
Grilli küttekeha (W)	2200
Ventilaatori küttekeha (W)	1800
Jahutusventilaator (W)	35
Ahjulamp (W)	25
Ahjuventilaatori võimsus (W)	22
Koguvõimsus (W)	2850
Mõõtmed	
Laius (mm)	595
Kõrgus (mm)	595
Sügavus (mm)	550
Seadme kaal Roostevabast terasest MATÄLSKARE, kg Roostevabast terasest MATTRADITION, kg	29 30

Tehnilised andmed

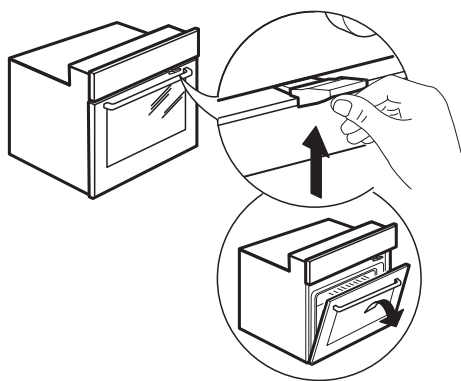
Tehnilised andmed on toodud andmesildil seadme sees.



Paigaldamine

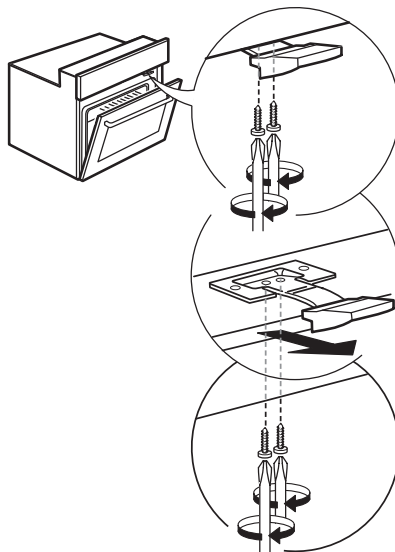
Ukseluku seade

Ukselukuga ukse avamise kohta vt jn 1.



Joonis 1

Ukse ohutusseadme saab eemaldada, järgides järgmist pildiseeriat (vt jn 2).



Joonis 2

Elektriühendus

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

Toitejuhet (tüüp H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) võib vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik. Pöörduge IKEA volitatud teeninduskeskusse.

Keskfond

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


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

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

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

PAKKEMATERJALIDE ÄRAVISKAMINE


Pakkematerjal on 100% ringlussevõetav ja märgistatud ringlussevõtusümboliga.

 Pakendi osad tuleb kõrvaldada vastutustundlikult ja täies vastavuses kohalike jäätmekäitluseeskirjadega.

MAJAPIDAMISSEADMETE JÄÄTMEKÄITLUS

See seade on toodetud taaskasutatavatest materjalidest. Kõrvaldage seade vastavalt kohalikele jäätmekäitluseeskirjadele. Täpsema informatsiooni saamiseks kodumasinate utiliseerimise, kogumise ja käitlemise kohta pöörduge kohaliku omavalitsusse, majapidamisseadmete kogumispunkti või poodi, kust te seadme ostsite. Seade on märgistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete kohta. Tagades seadme korrekse utiliseerimise, aitate hoida ära potentsiaalseid negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele.



Sümbol  seadmel või seadmega kaasapandud dokumentatsioonis näitab, et seadet ei tohi käidelda olmejäätmena, vaid et see tuleb toimetada lähimasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

SOOVITUSED ENERGIA SÄÄSTMISEKS

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

IKEA GARANTII

Kui kaua IKEA garantii kehtib?

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

Kes pakub garantiiteenust?

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

Mida garantii katab?

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

Mida IKEA probleemi kõrvaldamiseks ette võtab?

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

Mis ei ole selle garantiiga kaetud?

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

korral määratud teenusepakkuja või volitatud partner.

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

Riigi seaduste kohaldamine

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

Kehtivusala

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

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

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

IKEA seadmete spetsiaalne TEENINDUS

Pöörduge julgelt IKEA määratud teenusepakkuja poole, et:

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

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

Kontakteerumine teeninduse vajamise korral



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

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

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

Kas vajate rohkem abi?

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

Оглавление

Сведения по технике безопасности	72	Технические данные	84
Описание изделия	76	Установка	85
Панель управления	77	Подключение к электрической сети	86
Повседневная эксплуатация	77	Рекомендации по охране окружающей среды	86
Таблицы приготовления блюд	79	ГАРАНТИЯ ИКЕА	88
Чистка и уход	81		
Поиск и устранение неисправностей	83		

Сведения по технике безопасности

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

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!:

Прибор и его доступные части нагреваются в процессе использования.

Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.

Дети младше 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром взрослых.

⚠ Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролизической очистки (самоочистки)-опасность ожогов. Не позволяйте детям и животным близко подходить к печи во время и после выполнения цикла пиролизической очистки (пока помещение не будет полностью проветрено). Перед запуском

цикла пиролизической очистки очистите камеру духовки от разлитых продуктов, особенно от жиров и масел. Не оставляйте любые принадлежности и материалы внутри духовки во время цикла пиролиза.

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

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

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

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

По окончании приготовления перед осуществлением доступа в печь осторожно откройте дверцу, позволив постепенно выйти горячему воздуху или

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

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

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

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

⚠ Данный прибор не предназначен для профессионального использования.

Запрещается использовать прибор вне помещений.

⚠ Запрещается хранить взрывоопасные или горючие

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

УСТАНОВКА

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

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

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

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

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

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

УКАЗАНИЯ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

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

⚠ Для прибора должна быть предусмотрена возможность

отключения от электросети путем отсоединения вилки от розетки (если к ней есть доступ) или с помощью многополюсного выключателя, устанавливаемого до розетки.

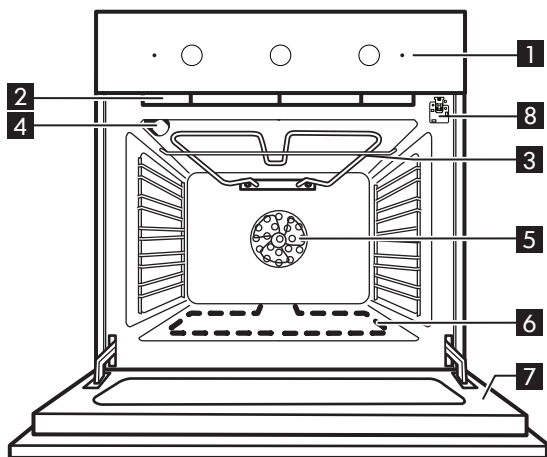
Прибор должен быть заземлен в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности.

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

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

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

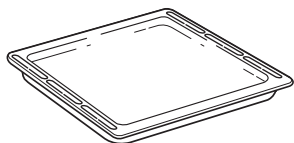
Описание изделия



- 1** Панель управления
- 2** Охлаждающий вентилятор (не показан)
- 3** Нагревательный элемент гриля
- 4** Лампочка освещения духовки
- 5** Вентилятор духовки
- 6** Нижний нагревательный элемент (не виден)
- 7** Дверца духовки
- 8** блокировки дверцы

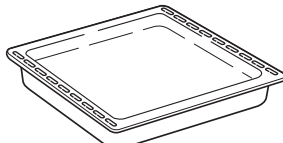
Принадлежности

Противень для выпечки



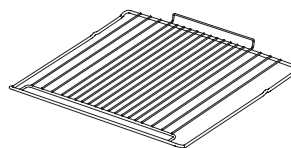
1x

Противень для выпечки



1x

Решетка



2x

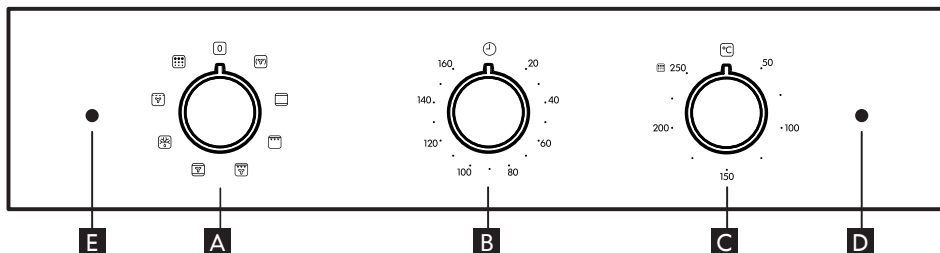
Установка решетки и других принадлежностей

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

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

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

Панель управления



A Ручка выбора

B Ручка настройки времени

C Ручка термостата

D Индикатор термостата / прогрев

E Дверной замок

Повседневная эксплуатация

1. Выбор режима

Для выбора режима поверните *ручку выбора* на значок необходимого режима.

2. Включение режима

РУЧНОЙ РЕЖИМ

Для включения выбранного режима установите нужную температуру, повернув *ручку термостата*.

Чтобы прервать действие режима в любой момент времени, выключите духовку, повернув *ручку выбора* и *ручку термостата*.

3. Прогрев

При включении режима загорается индикатор термостата, сообщающий о начале процесса нагрева.

Индикатор гаснет в момент завершения нагрева, указывая на то, что духовка достигла установленной температуры.

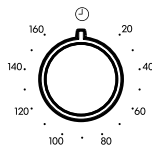
Поместите блюдо в духовку и начните приготовление.

Примечание: Помещение продуктов в духовку до завершения прогрева может ухудшить кулинарный результат.

4. Установка таймера

Данная функция не прерывает и не запускает процесс приготовления: она лишь позволяет использовать дисплей в качестве таймера, как при включенной, так и при выключенной духовке.

Для активации таймера поверните *ручку таймера* по часовой стрелке вправо и затем назад в противоположном направлении до желаемой длительности: В момент окончания обратного отсчета раздастся звуковой сигнал.











5. Чтобы активировать режим

автоматической очистки, поверните *ручку выбора* и *ручку термостата* на значок

Режим будет активирован автоматически, дверца будет заблокирована, и будет выключен свет внутри духовки

Таблица режимов работы духовки

В духовке есть 5 уровней для приготовления. Отсчет ведется с нижнего уровня.

Режим		Описание режима
0	ДУХОВКА ВЫКЛЮЧЕНА	Выключение духовки.
	КОНВЕКЦИЯ	Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, сразу на нескольких уровнях (не более трех). Этот режим позволяет готовить разные блюда одновременно без переноса запахов.
	ОБЫЧНЫЙ (верхний и нижний нагрев)	Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне. Рекомендуется пользоваться 2-м уровнем.
	ГРИЛЬ	Режим для приготовления на гриле бифштексов, шашлыка, колбасок, овощных запеканок и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора вытекающего сока: поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 200 мл питьевой воды.
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВЕНТИЛЯТОРА	Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыпленка). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: поставьте сковороду на любой уровень под решеткой и добавьте 500 мл питьевой воды.
	ПОДРУМЯНИВАНИЕ	Режим для выпекания пирогов с сочной начинкой на одном уровне. В данном режиме допускается приготовление блюд и на двух уровнях одновременно. В последнем случае для более равномерного приготовления рекомендуется менять местами приготавливаемые блюда.
	РАЗМОРОЗКА	Режим для ускоренного размораживания продуктов.
	ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА	Режим для очистки духовки от загрязнений, образующихся в процессе приготовления продуктов, под действием очень высокой температуры (выше 400 °С). Продолжительность автоматически устанавливается на 120 минут.
	ЭКО*	В процессе приготовления блюд в режиме ЭКО освещение камеры духовки остается выключенным. При использовании режима ЭКО в целях экономии электроэнергии дверца духовки должна оставаться закрытой до завершения приготовления блюда

* Базовый режим для декларации энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65 / 2014

Важные замечания:

Перед циклом самоочистки (пиролиза) обязательно уберите все принадлежности, чтобы предотвратить дальнейшее повышение температуры снаружи дверцы и обеспечить более эффективную очистку нижней части духовки.

Таблицы приготовления блюд

Вид продукта	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
ВЫПЕЧКА, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И Т.П.					
Торты из дрожжевого теста		X	2/3	160–180	30-90
		X	4-1	160-180	30-90
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		X	2	160-200	35-90
		X	4-2	160-200	40-90
Печенье/ небольшие торты		X	3	160-180	20-45
		X	4-2/5-3-1	150-170	20-45
Эклеры		X	3	180-210	30-40
		X	4-2/5-3-1	180-200	35-45
Безе		X	3	90	150-200
		X	4-2/5-3-1	90	140-200
Хлеб/пицца/ лепешки		X	1-2	190-250	15-50
		X	4-2	190-250	20-25
Замороженная пицца		X	3	250	10-20
		X	4-2	230-250	10-25
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, типа киш)		X	3	180-200	40-55
		X	4-2/5-3-1	180-200	45-60
Волованы / печенье из слоенного теста		-	3	190-200	20-30
		-	4-2/5-3-1	180-190	20-40
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннелони (сорт макарон), открытые пироги		X	2	190-200	45-65
Лазанья и мясо		X	4-1	200	50-100***
Мясо и картофель		X	4-1	190-200	45-100***
Рыба и овощи		X	4-1	180	30-50***
Полный обед Фруктовый пирог (уровень 5) / лазанья (уровень 3) / мясо (уровень 1)		X	5-3-1	180-190	40-120***
Жаркое/ фаршированное мясо		X	4-1	180	30-50***

Вид продукта	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
МЯСО					
Жареная свинина с хрустящей корочкой 2 кг		X	2	180-190	110-150
Баранина/ телятина говядина/ свинина 1кг		X	3	190-200	80-110
Курица/кролик/ утка 1кг		X	2	200-230	50-100
Индейка/гусь 3 кг		-	2	190-200	100-160
РЫБА					
Рыба, запеченная в духовке/в фольге 0.5кг (филе, целиком)		X	2	170-190	30-50
ОВОЩИ					
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		X	2	180-200	50-70

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ “ГРИЛЬ”

Вид продукта	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Тост		-	5	250	2-6
Рыба (филе, кусками)		-	4	230	15-30*
Колбаски/ шашлыки/ ребрышки/ гамбургеры		-	5	250	15-30*
Баранья нога/ рулька		X	3	200-210	60-90**
Запеканка из овощей		-	3	200-210	25-55**
Печеный картофель		X	3	200-210	35-55**
Жареная курица, 1-1.3 кг		X	2-1	200-220	55-70**
Ростбиф с кровью, 1кг		X	3	200-210	35-50**
Ростбиф с кровью, 1кг		-	2	180-200	100-150**

Примечание: указаны ориентировочные значения температуры и времени приготовления.

* Переверните продукт в середине процесса приготовления

** Переверните блюдо по истечении двух третей от общего времени приготовления (если необходимо).

*** Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

Чистка и уход

ЧИСТКА

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

Внешние поверхности духовки

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

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

Внутренние поверхности духовки

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

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

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

Принадлежности

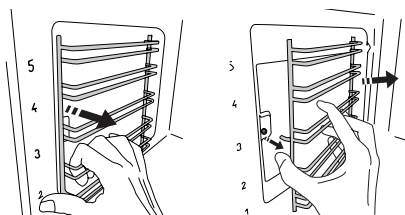
- Сразу же после использования принадлежностей поместите их в воду со средством для мытья посуды; если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками.
- Остатки пищи легко удалить с помощью щетки или губки.

УХОД

⚠ ВНИМАНИЕ!

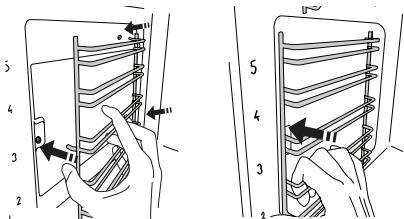
- Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Перед проведением нижеописанных операций убедитесь в том, что духовка остыла.
- Отсоедините духовку от сети электропитания

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



Чтобы вернуть на место держатели полок,

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



Снятие дверцы

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

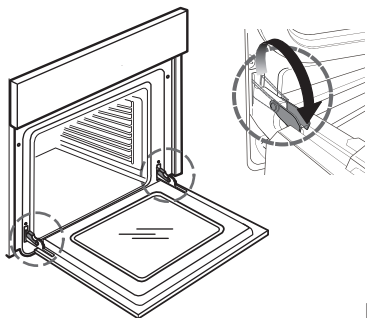


Рис. 1

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

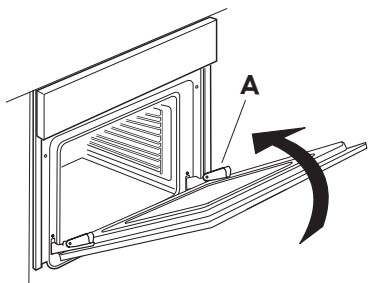


Рис. 2

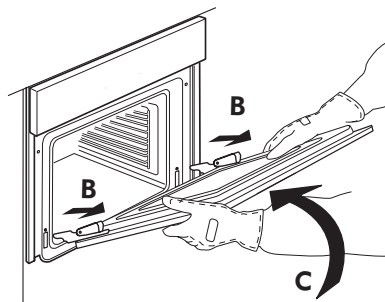


Рис.

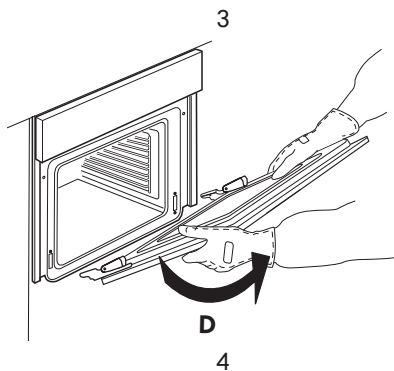


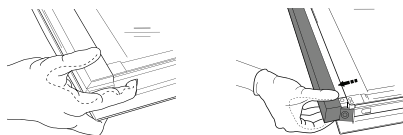
Рис.

Установка дверцы на место

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

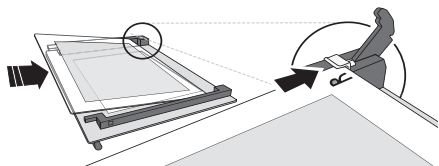
Очистка стекла

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



2. Поднимите внутреннее стекло, крепко удерживая его обеими руками, затем снимите и положите на мягкую поверхность.
3. При установке внутреннего стекла ориентируйте его так, чтобы буква "R" (Рис. 3)

находилась в левом углу. Сначала вставьте в пазы длинную сторону стекла с буквой "R", затем опустите его в предусмотренное положение.



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

Замена лампочки

1. Отсоедините духовку от сети электропитания

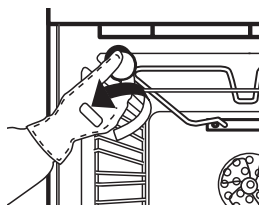


Рис. 5

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

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Используйте только галогенные лампы 25 Вт/230 В тип G9, T300°C.
- Применяемые в приборе лампочки специально предназначены для электроприборов и непригодны для освещения домашних помещений (Регламент Комиссии (ЕС) № 244/2009).
- Лампочки такого типа можно приобрести в авторизованном сервисном центре ИКЕА.

Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствие напряжения в электрической сети.	Проверьте наличие напряжения в электрической сети.
	Духовка не включена в сеть.	Подключите духовку к электрической сети.

Прежде чем звонить в авторизованный сервисный центр:

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

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

При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель духовки;
- сервисный номер (число после слова “Service” на паспортной табличке), указанный с правой стороны на внутренней стенке духовки (видна при открытой дверце духовки);
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

SERVICE 0000 000 00000



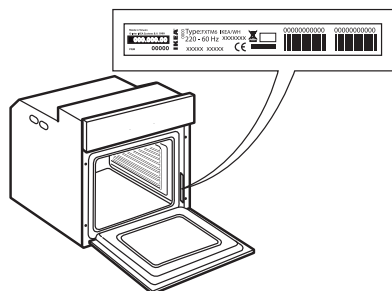
В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в сервисный центр IKEA (это гарантирует использование фирменных запасных частей и правильность выполнения ремонта прибора).

Технические данные

Тип изделия: встраиваемая электрическая Духовка	
Обозначение модели: MATÄLSKARE OV G525 SA MATTRADITION OV T525 SA	
Количество камер	1
Источник нагрева	Электрический
Число режимов	6
Полезный объем. Измеренный при извлеченных боковых решетках и каталитических панелях, л	71
Площадь самого большого противня, см ²	1191
Класс энергоэффективности (самое низкое энергопотребление)	A
Индекс энергоэффективности	81,2
Потребление энергии Традиционный режим (при стандартной загрузке с верхним и нижним нагревом) кВтч/цикл	0,89
Потребление энергии Режим конвекции (со стандартной загрузкой и нагревом с принудительной циркуляцией воздуха) кВтч/цикл	0,69
Верхний нагревательный элемент, Вт	2200
Нижний нагревательный элемент, Вт	1000
Нагревательный элемент гриля, Вт	2200
Нагревательный элемент вентилятора, Вт	1800
Охлаждающий вентилятор, Вт	35

Лампочка освещения духовки, Вт	25
Потребляемая мощность вентилятора печи, Вт	22
Общая номинальная мощность, Вт	3300
Размеры	
Ширина, мм	595
Высота, мм	595
Глубина, мм	550
Масса прибора	
MATÅLSKARE нерж. сталь Kg	29
MATTRADITION нерж. сталь Kg	30

Технические данные указаны на паспортной табличке, расположенной внутри прибора.



Установка

Устройство блокировки дверцы

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

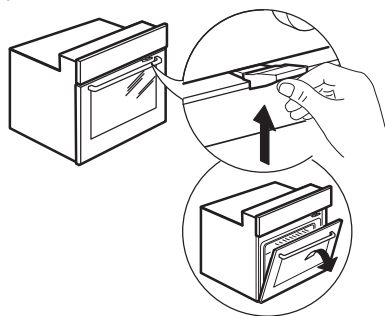


Рис. 1

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

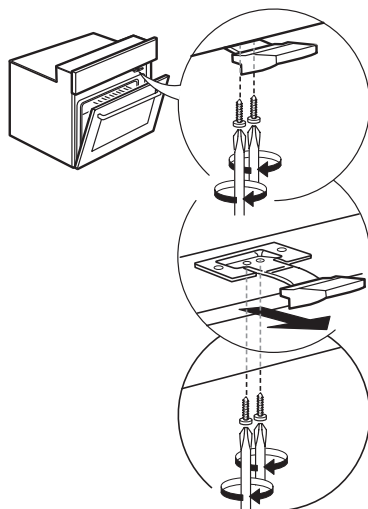


Рис. 2

Подключение к электрической сети

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

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

Рекомендации по охране окружающей среды

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!:

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!:

Печь необходимо регулярно чистить, удаляя любые остатки продуктов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!:

Перед выполнением любых операций по техническому обслуживанию убедитесь, что прибор отключен от

электросети: опасность поражения электрическим током. Никогда не используйте для чистки пароочистители.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!:


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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!:

Выключите прибор перед заменой лампы: опасность поражения электрическим током.

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНОГО МАТЕРИАЛА


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

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

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ

Данный прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в местных государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор. Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы помогаете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.



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

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

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

ЗАЯВЛЕНИЯ О СООТВЕТСТВИИ

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



ГАРАНТИЯ ИКЕА

Срок действия гарантии ИКЕА

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

Кем выполняется техобслуживание?

Техобслуживание выполняется сервисным центром, авторизованным компанией ИКЕА.

Что покрывает данная гарантия?

Данная гарантия покрывает неисправности изделия, обусловленные дефектами конструкции или материалов, проявившимися после его покупки в магазине ИКЕА. Данная гарантия относится только к случаям бытового использования изделия. Все исключения указаны в пункте «Что не покрывает данная гарантия?». В рамках гарантии предусматривается возмещение затрат, связанных с устранением неисправностей, например затраты на ремонт, запасные части, выполнение работ и дорожные расходы – при условии, что доступ к технике в целях ремонта не затруднен и не вызывает существенных расходов. При данных условиях применимы и соответствующие местные правила и предписания. Замененные запчасти переходят в собственность компании ИКЕА.

Что ИКЕА делает, чтобы устранить неисправность?

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

Что не покрывает данная гарантия?

- Естественный износ;
- Умышленные повреждения; повреждения вследствие небрежного обращения, обусловленные невнимательностью, несоблюдением инструкций по эксплуатации, неправильной установкой или подключением к электрической сети с напряжением, не соответствующим техническим требованиям прибора; повреждения, вызванные химическими

или электрохимическими реакциями; повреждения, обусловленные ржавчиной, коррозией или воздействием воды, в том числе, но не ограничиваясь этим, повреждения, вызванные повышенной жесткостью воды, подаваемой в сети водоснабжения; повреждения, вызванные аномальными условиями окружающей среды;

- Расходные материалы и запчасти, в том числе батареи и лампочки;
- Повреждения нефункциональных и декоративных деталей, не влияющих на нормальную работу устройства, в том числе любые царапины или возможное различие в цвете.
- Случайные повреждения, вызванные присутствием инородных предметов и/или веществ, а также чисткой или устранением засоров в фильтрах, системах слива или дозаторах моющих средств.
- Повреждения следующих деталей: стеклокерамики, аксессуаров, корзин для посуды и столовых приборов, подающих и сливных труб, уплотнителей, ламп и плафонов для ламп, экранов, ручек, корпуса и частей корпуса (эти детали попадают под действие гарантии, только если сервисный центр представит заключение, что причиной повреждений был производственный брак).
- Случаев, если дефекты не были обнаружены специалистом во время визита.
- На ремонт, выполненный не уполномоченными обслуживающими организациями либо не авторезированными сервис партнерами, а так же с использованием неоригинальных запасных частей.
- На ремонт вследствие неправильной установки.
- На повреждения, возникшие при бытовом использовании товара.
- Повреждения, возникшие при перевозке товара. Если покупатель самостоятельно отвезит товар домой или по другому адресу, ИКЕА не несет ответственности за повреждения, возникшие при перевозке. Тем не менее, если услуга доставки

была заказана покупателем в IKEA, все повреждения, возникшие при перевозке товара, несет IKEA (но не в рамках данной гарантии).

- Условия выполнения установки бытовой техники IKEA, за исключением случаев, когда необходимость установки вызвана ремонтом или заменой неисправных частей.

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

Применимость законодательства конкретной страны

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

Сервисный центр, авторизованный IKEA

Вы можете обращаться к поставщикам гарантийных услуг IKEA по следующим вопросам:

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

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

Как связаться с нами, если вам нужна наша помощь



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

i Для ускорения обслуживания просим вас звонить по телефону, указанным на последней странице данной гарантии. При этом просьба указывать 8-значный артикульный номер товара IKEA и 12-значный серийный номер изделия, приведенные на заводской этикетке.

i **ОБЯЗАТЕЛЬНО СОХРАНЯЙТЕ ЧЕК!**

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

Нужна дополнительная помощь?

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

Зона действия для техники, купленной в России

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

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

**BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN**

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

БЪЛГАРИЯ

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

ČESKÁ REPUBLIKA

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

DANMARK

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

DEUTSCHLAND

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

ΕΛΛΑΔΑ

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

ESPAÑA

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

EESTI

<http://www.ikea.com>

FRANCE

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

HRVATSKA

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

ÍSLAND

Símanúmer:	5852409	
Kostnaður við símtal:	Almennt mínútuverð	
Opnunartími:	Mánudaga - Föstudaga	9.00 - 17.00

ITALIA

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

LATVIJA

<http://www.ikea.com>

LIETUVIJA

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

LUXEMBOURG

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

MAGYARORSZÁG

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

NORGE

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

NEDERLAND

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

ÖSTERREICH

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

POLSKA

Numer telefonu:	225844203	
Stawka:	Koszt połączenia według taryfy operatora	
Godziny otwarcia:	Montag - Freitag	8.00 - 20.00

PORTUGAL

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

ROMÂNIA

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

РОССИЯ

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

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

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

SLOVENSKO

Telefónne číslo:	(02) 50102658	
Cena za hovor:	Cena za miestny hovor	
Pracovná doba:	Pondelok až piatok	8.00 - 20.00

SLOVENIJA

<http://www.ikea.com>

SRBIJA

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

SUOMI

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

SVERIGE

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

UNITED KINGDOM - IRELAND

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



23256

AA-1951558-3