

SPJUTBO

pl
et
lv
lt
ru



Design and Quality
IKEA of Sweden



POLSKI

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

Cyfrowa wersja podręcznika jest dostępna w witrynie internetowej www.ikea.com.

EESTI

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

Elektroniline kasutusjuhend on saadaval aadressil www.ikea.com.

LATVIEŠU

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

Elektroniskā lietotāja rokasgrāmata ir pieejama www.ikea.com.

LIETUVIŲ

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

Elektroninis naudojimo vadovas pateiktas interneto svetainėje www.ikea.com.

РУССКИЙ

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

Электронное руководство пользователя доступно на веб-сайте: www.ikea.com.

POLSKI	5
EESTI	22
LATVIEŠU	39
LIETUVIŲ	56
РУССКИЙ	73

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa.....	5	Korzystanie z funkcji czyszczenia parowego .	14
Ważne instrukcje dotyczące montażu.....	7	Wskazówki w zakresie oszczędności energii.	14
Elementy urządzenia	8	Konserwacja i czyszczenie.....	15
Korzystanie z akcesoriów	8	Rozwiązywanie problemów	18
Panel sterowania	9	Ochrona środowiska	18
Sposób użycia: Mechaniczna blokada chroniąca dzieci	9	Dane techniczne	19
Pierwsze użycie.....	11	Dane dotyczące efektywności energetycznej.....	19
Obsługa.....	12	Gwarancja IKEA.....	20

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie nie powinno być obsługiwane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub psychicznych, bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo zapewni nadzór i udzieli wskazówek ,jak należy obsługiwać urządzenie.
- Zadbaj o to, by dzieci nie bawiły się niniejszym urządzeniem.
- Jeśli kabel zasilania jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany punkt napraw lub podobnie wyszkolone osoby w celu uniknięcia niebezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą żarówki sprawdź czy urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas korzystania z urządzenia jego dostępne elementy silnie się rozgrzewają. Nie dopuszczaj, by małe dzieci zbliżyły się do urządzenia.
- Nie stosuj myjek parowych.
- Powierzchnia szuflady na akcesoria może mocno się nagrzać.
- Kuchenka może się nagrzewać w trakcie użytkowania. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia elementów grzejnych wewnątrz kuchenki.
- Używaj wyłącznie termometrów do mięsa zalecanych do tego typu piekarnika. (Tylko piekarniki przystosowane do użycia czujnika temperatury).
- Aby uniknąć przegrzania nie należy zabudowywać urządzenia, m.in. dekoracyjnymi panelami wykończeniowymi lub drzwiczkami.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie należy podgrzewać płynów i innych produktów spożywczych w zamkniętych pojemnikach, gdyż może dojść do ich rozerwania pod wpływem ciśnienia.
- Używać produktu w miejscach posiadających skuteczną wentylację.
- W stałym przyłączy kablowym zastosować urządzenie rozłączające wszystkie bieguny, zgodnie z zasadami dotyczącymi instalacji elektrycznych.
- Do czyszczenia szyby drzwiczek kuchenki nie należy używać ściernych środków czyszczących ani ostrych metalowych skrobaczek, gdyż mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szyby.
- Niniejszego urządzenia nie można obsługiwać za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie dotykać piekarnika wilgotnymi lub mokrymi dłońmi lub stopami.
- W trakcie używania piekarnika nie należy zbyt często otwierać jego drzwiczek.
- Jeżeli drzwi lub szuflada piekarnika są otwarte, nie należy niczego na nich stawiać – ponieważ może to wpłynąć na stabilność urządzenia lub spowodować uszkodzenie drzwi.
- Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecamy jego odłączenie od zasilania.

- W trakcie rozpakowywania piekarnika upewnić się, że urządzenie nie zostało uszkodzone. Jeżeli zostanie znalezione uszkodzenie, nie używać urządzenia. Niezwłocznie skontaktować się z obsługą posprzedażową.
- Przechowywać materiały opakowania, takie jak torby plastikowe, styropian, gwoździe, w miejscu niedostępnym dla dzieci, ponieważ mogą stanowić dla nich zagrożenie.
- Piekarnik włączony po raz pierwszy może wydzielać ostry zapach lub dym. Jest to spowodowane faktem, że w systemie grzejnym urządzenia podgrzewany i odparowywany jest olej antykorozyjny. Jest to zjawisko normalne. Jeżeli takie zjawisko wystąpi, odczekać do momentu zniknięcia zapachu, przed włożeniem potraw do piekarnika. Zalecamy, aby po raz pierwszy korzystać z urządzenia w przestrzeni otwartej lub włączyć w kuchni okap – na okres 0,5–1 godziny.
- Jeżeli piekarnik jest uszkodzony lub działa w sposób nieprawidłowy, należy odłączyć zasilanie i nie dotykać urządzenia. W celu naprawy lub utylizacji należy skontaktować się z wyspecjalizowanym zakładem naprawczym.
- Panel sterowania oraz elementy sterowania wyposażono w magnesy trwałe. Mogą one wpływać na pracę rozruszników serca lub pomp insulinowych itp. Implanty elektroniczne wymagają zachowania pewnej odległości – co najmniej 10 cm od panelu sterowania.
- Nie dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia.

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!

- Nie podłączać urządzenia do zasilania przed ukończeniem jego montażu. W przypadku uszkodzenia urządzenia natychmiast odłączyć zasilanie.
- Aby zapobiec zagrożeniom, naprawę urządzenia lub wymianę części należy zlecać wyłącznie producentowi, technikom serwisu lub wykwalifikowanym osobom.

- Użytkowanie uszkodzonego lub wadliwego urządzenia jest zabronione.
- Nie używać myjek ciśnieniowych lub parowych – w celu uniknięcia zagrożenia porażenia prądem elektrycznym.

Ryzyko pożaru!

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

Ryzyko obrażeń!

- Nie używać szorstkich ani ostrych przedmiotów do czyszczenia szyby drzwiczek. Porysowanie powierzchni szyby drzwiczek może spowodować jej gwałtowne pęknięcie, doprowadzając do obrażeń ciała.
- Zawiasy drzwiczek piekarnika poruszają się podczas otwierania drzwi i ich zamykania. Nie zbliżać rąk do zawiasów.

Ryzyko oparzeń!

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

Ważne instrukcje dotyczące montażu

Działania, które koniecznie należy wykonać

- Do bezpiecznego użytkowania urządzenia konieczny jest montaż zgodny ze standardami oraz zgodny z niniejszą instrukcją montażu.
- Odpowiedzialność za wszelkie szkody wynikające z nieprawidłowego montażu ponosi instalator urządzenia.
- Do przeprowadzenia montażu wymaganych jest dwóch wykwalifikowanych instalatorów. Podczas montażu używać suchych rękawic ochronnych, aby zapobiec skaleczeniom lub porażeniu prądem.
- Szafka, w której urządzenie jest montowane, oraz fronty sąsiednich szafek muszą być odporne na wysokie temperatury (odpowiednio co najmniej 90 i 70°C).
- Wymagane gniazdo zasilające: 16 A.

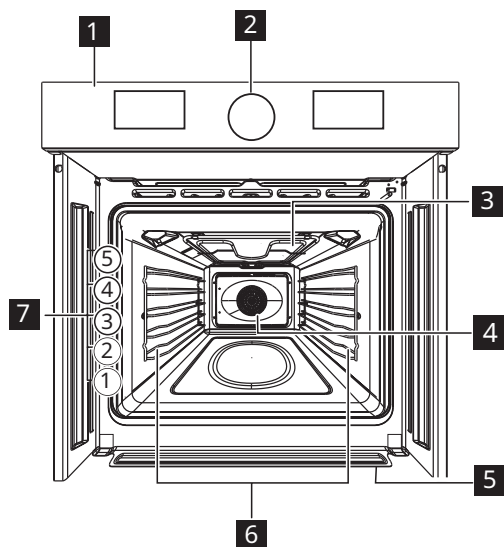
Działania zabronione

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

Istotne uwagi

- Podczas przenoszenia lub montażu urządzenia należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć uszkodzenia szafek lub urządzenia.
- Przed uruchomieniem urządzenia usunąć z jego komory wszystkie materiały opakowania oraz akcesoria.
- Gniazdo zasilania powinno być łatwo dostępne, aby umożliwić użytkownikom odłączenie zasilania w razie zagrożenia.

Elementy urządzenia



- 1** Panel sterowania
- 2** Pokrętko do ustawiania
- 3** Grill
- 4** Wentylator
- 5** Zbiornik wody
- 6** Drabinka na półki, wyjmowana
- 7** Poziomy umieszczania tac

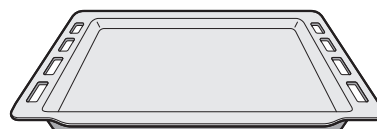
Korzystanie z akcesoriów

Załączone akcesoria

W zestawie z urządzeniem dostarczane są wymienione poniżej akcesoria.



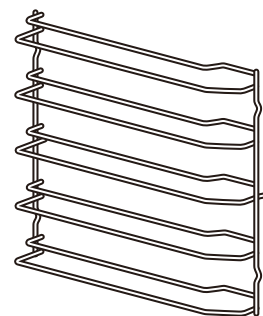
Ruszt 1 szt.



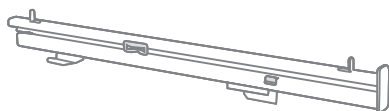
Tacka rusztu 1 szt.



Blacha głęboka 1 szt.



Ramki boczne 2 szt.

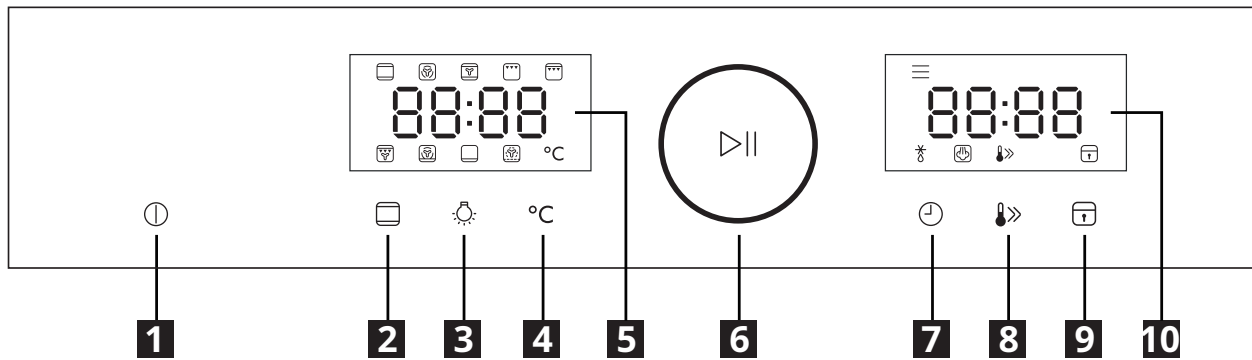


Prowadnice 2 szt.

Uwagi:

- Komora piekarnika jest podzielona na pięć poziomów, które są numerowane od dołu do góry. Ruszt lub blachę do pieczenia należy zawsze umieszczać na jednym z tych poziomów.
- Blachę do pieczenia można umieszczać pod rusztem w celu zbierania soków i tłuszczu z pieczonej potrawy.
- Akcesoria mogą się odkształcać po nagraniu. Nie wpływa to negatywnie na ich funkcjonalność. Po ostygnięciu wrócą do pierwotnego kształtu.
- Używać tylko oryginalnych akcesoriów. Są zaprojektowane specjalnie do tego urządzenia.

Panel sterowania



- | | |
|-------------------------------|---|
| 1 Przycisk anulowania | 6 Pokrętko wielofunkcyjne |
| 2 Przycisk trybu | 7 Przycisk zegara/minutnika |
| 3 Przycisk lampki | 8 Przycisk nagrzewania |
| 4 Przycisk temperatury | 9 Przycisk blokady chroniącej dzieci |
| 5 Lewy ekran | 10 Prawy ekran |

Sposób użycia: Mechaniczna blokada chroniąca dzieci

Piekarnik jest wyposażony w mechaniczną blokadę chroniącą dzieci. Jest to zamek drzwi po prawej stronie piekarnika, tuż pod panelem sterowania.

Aby otworzyć drzwi piekarnika z aktywną blokadą chroniącą dzieci, należy wykonać następujące czynności:

Krok 1	Naciśnij blokadę chroniącą dzieci i podnieś ją do góry.	
Krok 2	Pociągnij za uchwyt drzwi, aby otworzyć drzwi. Zamknij drzwi piekarnika bez naciskania blokady chroniącej dzieci.	










Aby zdemontować blokadę chroniącą dzieci, należy wykonać następujące czynności:



Krok 1	Otwórz drzwi i zdejmij blokadę chroniącą dzieci, używając klucza torx dostarczonego z piekarnikiem.	
Krok 2	Po zdjęciu blokady wkręć ponownie śrubę na miejsce.	

Tryby pracy

Pokręta trybu można używać do wyboru jednego z poniższych trybów pracy.

Uwaga: Ostatnie trzy tryby (suszenie, rozmrażanie i czyszczenie parowe) nie służą do przygotowywania żywności. Wszystkie pozostałe tryby są przeznaczone do pieczenia.


Tryb	Opis	Zakres temperatury	Dostępne nagrzewanie
 Zwykły	Służy do tradycyjnego pieczenia ciast i mięs na jednym poziomie. Przydatny szczególnie do ciast z polewami.	30–250°C	Tak
 Konwekcyjny	W tym trybie wentylator włączany jest automatycznie, zapewniając równomierne rozprowadzenie ciepła podczas pieczenia jedno- lub wielowarstwowego. Szczególnie zalecany do pieczenia potraw, które powinny być równomiernie opieczone.	50–250°C	Tak
 Zwykły + wentylator	Służy do pieczenia ciast i mięs na maks. dwóch poziomach. Wentylator wymusza równomierny obieg ciepła z elementów grzejnych w komorze.	50–250°C	Tak
 Grill	Służy do grillowania małych kawałków steków lub kiełbas. Środkowy obszar pod elementem grzejnym jest gorący.	150–250°C	Tak
 Podwójny grill + wentylator	Służy do pieczenia drobiu, ryb i większych kawałków mięsa. Element grzejny i wentylator włączają się i wyłączają naprzemiennie. Wentylator wymusza obieg gorącego powietrza wokół potrawy.	50–250°C	Tak
 Podwójny grill	Służy do grillowania płaskich kawałków żywności, takich jak steki, kiełbasy i tosty. Cały obszar pod elementem grzejnym jest gorący.	150–250°C	Tak
 Pizza	Służy do pieczenia pizzy i innych dań, które wymagają wysokiej temperatury od spodu.	50–250°C	Tak
 Grzałka dolna	Służy do zarumieniania spodu potrawy. Tego trybu można również używać do wolnego pieczenia, końcowego pieczenia potraw z dużą ilością soków albo zagęszczania sosów.	30–220°C	Tak
 Suszenie	Po oczyszczeniu piekarnika należy użyć tego trybu, aby osuszyć jego komorę i zapobiec rozwojowi bakterii.	140–240°C	Nie

Tryb	Opis	Zakres temperatury	Dostępne nagrzewanie
 Rozmrażanie	Służy do rozmrażania żywności lub szybszego obniżania temperatury przygotowanej potrawy tylko przy użyciu wentylatora. Tego trybu można też używać do suszenia owoców, warzyw lub ziół. Uwaga: W tym trybie elementy grzejne są zawsze wyłączone.	-	Nie
 Czyszczenie parowe	Ta funkcja wykorzystuje parę do usuwania pozostałości tłuszczu i resztek żywności z urządzenia.	100°C	Nie

Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem urządzenia do pieczenia żywności należy dokładnie oczyścić komorę i akcesoria.

- (1) Usunąć wszystkie naklejki, folie zabezpieczające powierzchnie i zabezpieczenia transportowe.
- (2) Wyjąć wszystkie akcesoria z komory.
- (3) Dokładnie oczyścić akcesoria i prowadnice szmatką lub miękką szczotką zwilżoną wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- (4) Upewnić się, że w komorze nie ma pozostałości żadnych materiałów opakowaniowych, takich jak kulki styropianowe lub kawałki drewna, które mogą powodować zagrożenie pożarowe.
- (5) Przetrzeć gładkie powierzchnie komory i drzwi miękką, wilgotną szmatką.
- (6) Aby usunąć typowy zapach nowego piekarnika, nagrzać puste urządzenie z zamkniętymi drzwiczkami piekarnika, używając poniższych ustawień.




Tryb	Temperatura	Czas
	250°C	30 min

- (7) Podczas pierwszego nagrzewania urządzenia zapewnić odpowiednią wentylację kuchni. W tym czasie nie zezwalać dzieciom ani zwierzętom zbliżać się do kuchni. Zamknąć drzwi do sąsiednich pokoi.


Obsługa

Ustawianie zegara


Kuchenki można używać również bez ustawiania zegara. Aby ustawić zegar, wykonaj poniższe czynności:

1. Kiedy piekarnik jest w trybie gotowości, dotknij pozycji , aby włączyć tryb ustawiania zegara. Cyfry godziny na lewym ekranie zaczną migać.
2. Obracaj pokrętko wielofunkcyjne, aby ustawić godzinę.
3. Dotknij pozycji , aby potwierdzić. Cyfry minut na lewym ekranie zaczną migać.
4. Obracaj pokrętko wielofunkcyjne, aby ustawić minuty.
5. Dotknij pozycji , aby zapisać godzinę i wyłączyć tryb ustawiania zegara. Ustawiona godzina będzie wyświetlana na lewym ekranie.

Uwagi:




- Aby w późniejszym czasie zmienić godzinę, wystarczy powtórzyć powyższe czynności.
- Aby wyłączyć tryb ustawiania zegara w dowolnym momencie, dotknij pozycji .
- Kuchenka zawsze wyświetla godzinę w formacie 24-godzinny.
- Jeżeli zegar nie zostanie ustawiony, kuchenka będzie zawsze wyświetlać komunikat „00:00” zamiast godziny.
- Po odłączeniu przewodu zasilającego kuchenki lub w razie awarii zasilania trzeba będzie ponownie ustawić zegar.

Korzystanie z trybu gotowości

- Po podłączeniu piekarnika do zasilania zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i piekarnik przełączy się w tryb gotowości.
- W trybie gotowości na lewym ekranie wyświetlana jest aktualna godzina, jeżeli zegar jest ustawiony. W przeciwnym razie wyświetlany jest komunikat „00:00”. Prawy ekran jest zawsze wyłączony w tym trybie.
- Aby przełączyć piekarnik w tryb gotowości w dowolnym momencie, dotknij pozycji .

Rozpoczynanie programu pieczenia bez nagrzewania

Aby rozpocząć program pieczenia bez nagrzewania, wykonaj poniższe czynności.

1. Kiedy piekarnik jest w trybie gotowości, dotknij pozycji . Na lewym ekranie zostanie wyświetlony symbol i domyślna temperatura pierwszego trybu pieczenia (Zwykły).
2. Aby użyć innego trybu pieczenia, obracaj pokrętko wielofunkcyjne, aż na ekranie zostanie wyświetlony symbol żądanego trybu pieczenia.
3. W celu zmiany temperatury roboczej dotknij pozycji °C, a następnie obracaj pokrętko wielofunkcyjne, aż na lewym ekranie pojawi się żądana temperatura robocza.
4. Aby ustawić minutnik, dotknij pozycji , a następnie obracaj pokrętko wielofunkcyjne, aż na prawym ekranie zostanie wyświetlony żądany czas pieczenia.
5. Naciśnij pokrętko wielofunkcyjne (), aby rozpocząć pieczenie. Piekarnik uruchomi minutnik i będzie wyświetlać pozostały czas na prawym ekranie.




Uwagi:

- Można pominąć krok 4. W takim przypadku lub po ustawieniu czasu na wartość 0 piekarnik będzie pracować przez 9 godz., chyba że zostanie wyłączony wcześniej. Kiedy piekarnik pracuje w ten sposób, prawy ekran jest wyłączony.
- W trakcie zwiększania temperatury komory piekarnika na lewym ekranie naprzemiennie wyświetlane są rzeczywista temperatura komory i nastawa temperatury roboczej.
- Podczas pieczenia elementy grzejne będą się włączać i wyłączać w celu utrzymania ustawionej temperatury.
- Aby rozpocząć cykl rozmrażania, należy wykonać wszystkie powyższe kroki z wyjątkiem kroku 3.
- Aby rozpocząć cykl czyszczenia parowego, należy wykonać wszystkie powyższe kroki z wyjątkiem kroku 3 i 4.

Rozpoczynanie programu pieczenia z nagrzewaniem



Po wybraniu trybu pieczenia i ustawieniu temperatury roboczej powyżej 100°C można aktywować funkcję nagrzewania.

Aby rozpocząć program pieczenia z nagrzewaniem, wykonać następujące czynności.


1. Musisz ustawić tryb pieczenia i żądany jego czas.
2. Dotknij pozycji , aby rozpocząć nagrzewanie. Na prawym ekranie zostanie wyświetlony symbol nagrzewania () i „[]”. Na lewym ekranie będzie wyświetlana rzeczywista temperatura i nastawa temperatury.
3. Po osiągnięciu docelowej temperatury roboczej piekarnik wyemituje dwa sygnały dźwiękowe i uruchomi minutnik. Zacznie też migać symbol nagrzewania (), a piekarnik będzie pracować zgodnie z wybranym trybem pieczenia i ustawionym czasem.
4. Po otwarciu drzwi włóż potrawę do piekarnika i zamknij drzwi. Piekarnik będzie pracować automatycznie.

Zmiana ustawień w trakcie programu pieczenia


Urządzenie umożliwia zmianę wszystkich ustawień w trakcie programu pieczenia.

- Aby zmienić tryb pieczenia, dotknij pozycji , a następnie obróć pokrętko wielofunkcyjne.
- Aby zmienić temperaturę roboczą, dotknij pozycji °C, a następnie obróć pokrętko wielofunkcyjne.
- Aby zmienić czas pieczenia, dotknij pozycji , a następnie obróć pokrętko wielofunkcyjne.
- Wprowadzone zmiany zostaną zastosowane w ciągu sześciu sekund.


Wstrzymywanie i wznowianie programu pieczenia

- Program pieczenia można wstrzymać, naciskając pokrętko wielofunkcyjne () lub otwierając drzwi.



Wskazówki: Wstrzymanie programu pieczenia powoduje wstrzymanie minutnika i wyłączenie wszystkich elementów grzejnych. Minutnik zostanie uruchomiony ponownie po wznowieniu programu. Po wstrzymaniu programu pieczenia można zmieniać wszystkie jego ustawienia.


- Aby wznowić program pieczenia, sprawdź, czy drzwi są zamknięte i naciśnij pokrętko wielofunkcyjne ().

Korzystanie z lampki piekarnika


- Lampka włącza się zawsze po rozpoczęciu programu pieczenia.
- Domyślnie lampka świeci w trakcie całego programu pieczenia i gaśnie po jego zakończeniu. **Uwaga:** Lampka nie wyłącza się po wstrzymaniu programu pieczenia.
- Można ręcznie wyłączać lub włączać lampkę w dowolnym momencie, dotykając pozycji .

Korzystanie z blokady chroniącej dzieci

Blokada chroniąca dzieci uniemożliwia dzieciom obsługę piekarnika przy użyciu panelu sterowania. Kiedy blokada chroniąca dzieci jest włączona, na prawym ekranie wyświetlany jest symbol blokady () i wszystkie przyciski panelu sterowania i pokrętko wielofunkcyjne są wyłączone. Nie dotyczy to jedynie .

Aby włączyć lub wyłączyć blokadę chroniącą dzieci, dotknij pozycji  i przytrzymaj ją przez trzy sekundy.

Kończenie programu pieczenia

- Po upływie czasu kuchenka wyemituje pięć sygnałów dźwiękowych i przełączy się w tryb gotowości.
- Aby wcześniej zakończyć program pieczenia, dotknij pozycji .
- Aby uniemożliwić osobom, takim jak dzieci, przypadkowe włączenie piekarnika, odłącz piekarnik od zasilania po zakończeniu jego używania.

Korzystanie z menu automatycznego

Można używać menu automatycznego do szybkiego przygotowywania ośmiu

rodzajów żywności wymienionych w poniższej tabeli. **Uwaga:** Piekarnik zawsze nagrzewa komorę przed rozpoczęciem pieczenia tych potraw.

Aby korzystać z menu automatycznego, wykonaj poniższe czynności:





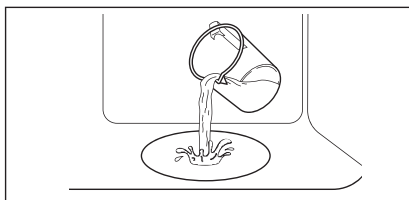
1. Kiedy piekarnik jest w trybie gotowości, dotknij pozycji . Na lewym ekranie zostanie wyświetlony symbol i domyślna temperatura pierwszego trybu pieczenia (Zwykły).
2. Obracaj pokrętko wielofunkcyjne, aż na lewym ekranie pojawi się kod żądanej żywności. Po wybraniu żywności w menu automatycznym na prawym ekranie zostanie wyświetlony symbol menu automatycznego (.
3. Naciśnij pokrętko wielofunkcyjne () aby rozpocząć nagrzewanie.
4. Po osiągnięciu docelowej temperatury roboczej piekarnik wyemituje dwa sygnały dźwiękowe. Dodatkowo symbol nagrzewania () zacznie migać.

Tabela menu automatycznego:

Wyświetlany kod	Żywność	Temperatura robocza	Czas pieczenia
A01	Pieczone żeberka wołowe	250°C	4 minuty
A02	Stek wołowy z czarnym pieprzem	250°C	8 minut
A03	Lekkie ciasto	150°C	50 minut
A04	Czerwone babeczki	160°C	35 minut
A05	Kotlet pieczony po francusku	200°C	50 minut
A06	Włoskie ciasto z owocami (20 cm)	190°C	22 minuty
A07	Ptysie	190°C	24 minuty
A08	Pieczony dorsz	250°C	8 minut

Korzystanie z funkcji czyszczenia parowego

1. Upewnij się, że piekarnik jest zimny. Przed uruchomieniem funkcji czyszczenia parowego napełnij wgłębienie na spodzie komory piekarnika 150 ml wody z kranu.



2. Wybierz funkcję czyszczenia parowego i naciśnij pokrętko, aby uruchomić funkcję. Minutnik zacznie odliczanie. Pamiętaj, że po uruchomieniu funkcji czyszczenia parowego nie można przełączyć na inne funkcje.
3. Po naciśnięciu przycisku minutnika w trakcie pracy funkcji czyszczenia parowego na wyświetlaczu przez pięć sekund będzie wyświetlana bieżąca godzina. Po tym czasie zostanie wyświetlony minutnik.
4. Kiedy funkcja czyszczenia parowego zakończy pracę, ostrożnie otwórz drzwi piekarnika. Wydostająca się para może spowodować oparzenia. Poczekać, aż piekarnik ostygnie. Wytrzyj ściany komory za pomocą miękkiej szmatki.

Wskazówki w zakresie oszczędności energii

- Usunąć wszystkie akcesoria, które nie są potrzebne do pieczenia.
- Unikać otwierania drzwiczek podczas pieczenia.

- W przypadku trybów z termoobiegiem można piec żywność na więcej niż jednym poziomie równocześnie.
- Jeżeli nie można piec różnych potraw jednocześnie, należy piec je jedna po drugiej, aby wykorzystać wcześniej nagrzaną piekarnik.
- Nie nagrzewać wstępnie piekarnika, jeżeli nie jest to konieczne.
- Kiedy zachodzi potrzeba wstępnego nagrzania piekarnika, należy umieścić żywność w piekarniku od razu po osiągnięciu wybranej temperatury.
- Nie używać folii odbijającej ciepło, takiej jak folia aluminiowa, do przykrywania spodu komory.
- Zawsze, gdy to możliwe używać minutnika i/lub termometru do mięsa.

Konserwacja i czyszczenie

Uwagi dotyczące czyszczenia

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

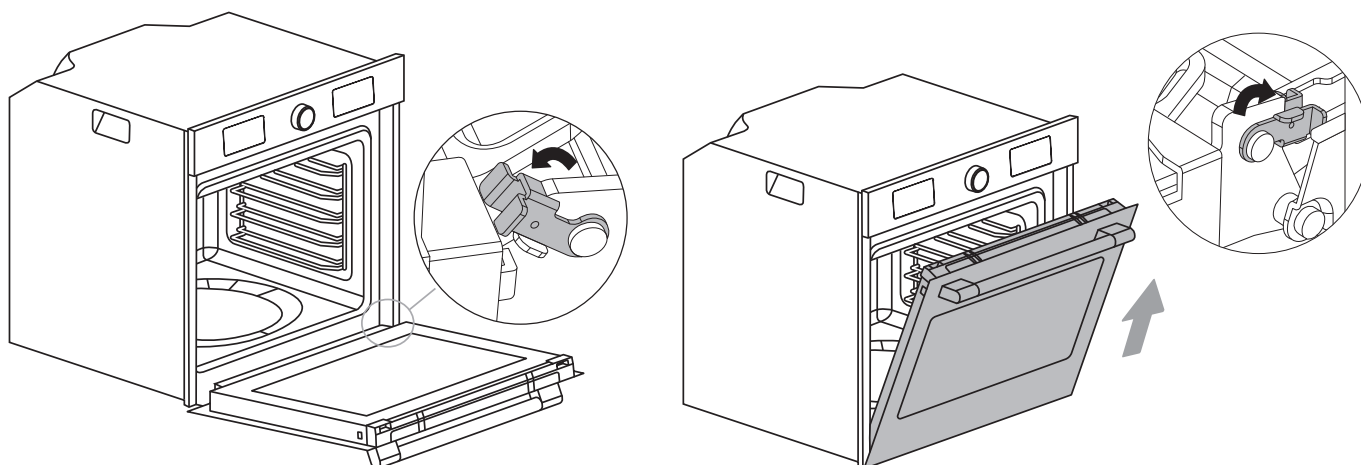
Ostrzeżenie - ryzyko obrażeń ciała!

- Przed wykonaniem poniższych czynności należy upewnić się, że piekarnik jest zimny.
- Przed rozpoczęciem tych czynności odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Używać rękawic ochronnych.

Demontaż drzwiczek

Aby zdemontować drzwiczki z urządzenia w celu oczyszczenia, należy wykonać następujące czynności:

1. Całkowicie otworzyć drzwiczki.
2. Otworzyć obie dźwignie blokujące, po prawej i lewej stronie.
3. Zamknąć drzwiczki, dociskając je mocno.
4. Obiema rękami chwycić lewą i prawą krawędź drzwiczek, a następnie pociągnąć drzwiczki w górę i na zewnątrz.



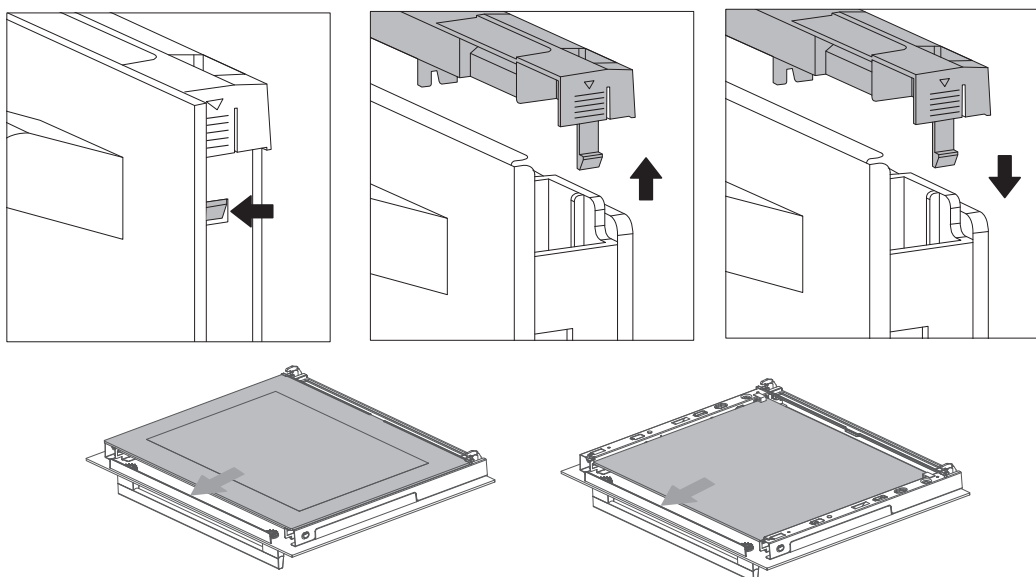
Ponowny montaż drzwiczek

1. Włożyć oba zawiasy drzwiczek w otwory na panelu przednim.
2. Całkowicie otworzyć drzwiczki. **Uwaga:** Drzwiczki nie otworzą się w pełni, jeżeli zawiasy nie będą w prawidłowym położeniu.
3. Zamknąć obie dźwignie blokujące, po prawej i lewej stronie.
4. Spróbować zamknąć drzwiczki, aby sprawdzić, czy są wyrównane z panelem sterowania. W przeciwnym razie powtórzyć powyższe czynności.

Demontaż i ponowny montaż drzwi

Po demontażu drzwiczek można zdemontować górną pokrywę drzwiczek i rozebrać drzwiczki, aby oczyścić różne części drzwiczek.

1. Równocześnie nacisnąć dwa zaczepy i przytrzymać je, jak pokazano na poniższym rysunku.
2. Zdemontować górną pokrywę drzwiczek, podnosząc ją.
3. Ostrożnie podnieść szybę drzwi, a następnie ją wyciągnąć.
4. Oczyścić różne części drzwi, a następnie je złożyć. Aby ponownie zamocować górną pokrywę drzwiczek, docisnąć ją do drzwiczek, aż zatrzaśnie się na miejscu.



Ważne!

Nigdy nie próbować demontować górnej pokrywy drzwi i rozbierać drzwi bez ich uprzedniego demontażu z urządzenia. W przeciwnym razie drzwiczki mogą zostać uszkodzone lub spowodować obrażenia ciała.

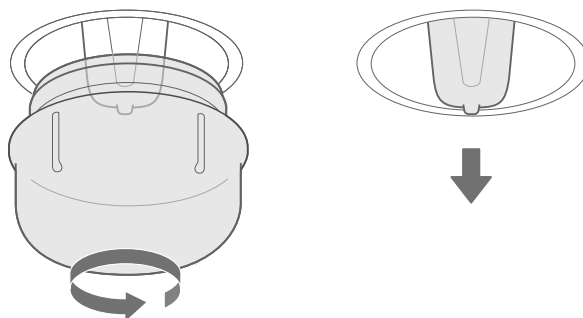
Wymiana lampy piekarnika

Ważne!

- Nie dotykać nowej żarówki lampy gołymi rękoma, ponieważ odciski palców mogą spowodować jej uszkodzenie.
- Nie używać piekarnika bez prawidłowo zamontowanej osłony lampy.

Piekarnik jest wyposażony w lampę zamontowaną w komorze. Wykonać poniższe czynności, aby wymienić uszkodzoną żarówkę lampy:

1. Odłączyć piekarnik od sieci elektrycznej. Poczekać, aż piekarnik ostygnie całkowicie.
2. Umieścić ręcznik na spodzie komory, aby zabezpieczyć ją przed uszkodzeniami.
3. Zdemontować osłonę lampy, obracając ją w lewo.
4. Wyciągnąć starą żarówkę. **Uwaga:** Nie obracać jej.



5. Włożyć nową żarówkę (w celu dobrania poprawnego typu żarówki patrz poniższa uwaga). Upewnić się, że wtyki żarówki są wyrównane prawidłowo i mocno wcisnąć żarówkę w oprawkę.
6. Wkręcić pokrywę lampy.
7. Wyjąć ręcznik z komory i ponownie podłączyć piekarnik do zasilania.



Uwagi:

- Używać tylko żarówek halogenowych 25 W / 230 V typu G9 odpornych na temperaturę T350°C.
- Żarówka używana w produkcie jest specjalnie zaprojektowana do urządzeń domowych i nie nadaje się do ogólnego oświetlenia pomieszczeń w domu.
- Żarówek i osłon lamp nie można nabyć w dziale obsługi posprzedażowej.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Awaria bezpiecznika	Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce z wyłącznikami różnicowoprądowymi.
	Brak zasilania	Sprawdzić, czy działa oświetlenie w kuchni lub inne kuchenne urządzenia.
Wentylator nie pracuje cały czas w trybie z termoobiegiem.		Urządzenie działa prawidłowo: zadaniem wentylatora jest zapewnienie możliwie najlepszej dystrybucji ciepła i największej wydajności piekarnika.
Wentylator cały czas pracuje, mimo że program pieczenia został zakończony.		Wentylator chłodzący nadal działa, aby zapobiec nagromadzeniu się dużej ilości wilgoci w komorze i aby ostudzić piekarnik dla wygody użytkownika. Wentylator chłodzący wyłączy się automatycznie.
Potrawa nie jest upieczona, mimo że upłynął czas ustawiony zgodnie z przepisem.		Sprawdzić, czy temperatura jest ustawiona prawidłowo. Sprawdzić, czy w piekarniku nie ma zbyt dużo żywności. Ponownie sprawdzić przepis.
Nierównomierne zbrązowienie		Sprawdzić, czy temperatura jest ustawiona prawidłowo. Sprawdzić, czy żywność jest na odpowiednim poziomie komory. Sprawdzić, czy używane są prawidłowe naczynia. Użyć ciemnych, matowych i lekkich naczyń żaroodpornych.
Lampa nie włącza się.		Lampa jest uszkodzona i należy wymienić żarówkę.

Ochrona środowiska

Należy zapewnić recykling materiałów oznaczonych symbolem . Aby opakowanie zostało przekazane do recyklingu, należy umieścić je w odpowiednim pojemniku na odpady. Recykling zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych ułatwia ochronę środowiska naturalnego i zdrowia ludzi. Urządzeń oznaczonych symbolem  nie wolno usuwać razem z odpadami komunalnymi. Należy przekazać urządzenie do lokalnego zakładu recyklingu lub skontaktować się z lokalnym urzędem administracji publicznej.

Dane techniczne

Wymiary (wewnętrzne)	Szerokość Wysokość Głębokość	503 mm 365 mm 392 mm
Powierzchnia rusztu	1191 cm ²	
Powierzchnia blachy głębokiej	974 cm ²	
Górna grzałka	2200 W	
Dolna grzałka	1000 W	
Grill	2250 W	
Łączna moc	3200 W	
Napięcie znamionowe	220–240 V~	
Częstotliwość znamionowa	50–60 Hz	
Liczba trybów pieczenia	11	

Dane dotyczące efektywności energetycznej

Informacje na temat produktu oraz karta informacyjna produktu*

Nazwa dostawcy	IKEA
Model	SPJUTBO 00600276
Wskaźnik efektywności energetycznej	61,2
Klasa efektywności energetycznej	A++
Zużycie energii przy standardowej ilości pieczonej żywności, tryb konwencjonalny	1,10 kWh/program
Zużycie energii przy standardowej ilości pieczonej żywności, tryb z termoobiegiem	0,52 kWh/program
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Prąd elektryczny
Pojemność komory	72 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	41 kg

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

Klasa wydajności energetycznej nie dotyczy Rosji.

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

Gwarancja IKEA

Ile trwa okres gwarancyjny IKEA?

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

Kto wykonuje usługi serwisowe?

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

Jaki jest zakres gwarancji?

Gwarancja obejmuje wady urządzenia w zakresie wykonania lub materiałów, wykryte od dnia jego zakupu w sklepie IKEA. Gwarancja dotyczy tylko użytku domowego. Wyjątki od powyższej zasady określono w rozdziale „Czego nie obejmuje niniejsza gwarancja?”. W okresie gwarancyjnym producent ponosi koszty usunięcia wad urządzenia, związane na przykład z naprawą, wymianą części, robocizną lub przejazdami jego personelu, pod warunkiem, że może uzyskać dostęp do urządzenia bez konieczności ponoszenia wyjątkowych kosztów. W tym zakresie mają zastosowanie wytyczne UE (DYREKTYWA (UE) 2019/771) i odpowiednie przepisy miejscowe. Wymienione części są własnością IKEA.

Jakie działania IKEA podejmuje w celu usunięcia zgłoszonych wad urządzenia?

Firma świadcząca usługi na rzecz IKEA sprawdzi urządzenie i ustali, czy naprawa zostanie dokonana w ramach gwarancji. Jeżeli uprawnienia gwarancyjne zostaną zweryfikowane pozytywnie, firma świadcząca usługi na rzecz IKEA lub autoryzowany partner serwisowy naprawi wadliwe urządzenie lub wymieni je według własnego uznania na takie samo lub równoważne urządzenie.

Czego nie obejmuje niniejsza gwarancja?

- Naturalne zużycie.
- Uszkodzenie umyślne lub wynikające z zaniedbania, uszkodzenie spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi, nieprawidłową instalacją lub podłączeniem do niewłaściwego źródła napięcia, uszkodzenie spowodowane reakcją chemiczną lub elektrochemiczną, rdzą, korozją lub uszkodzenie w wyniku działania wody, w tym uszkodzenie spowodowane nadmiarem wapnia w wodzie z instalacji wodociągowych oraz uszkodzenie spowodowane anomaliami pogodowymi.
- Materiały eksploatacyjne, takie jak baterie i żarówki.

- Wady części нефunkcyjnych i dekoracyjnych, które nie wpływają na użytkowanie urządzenia, takie jak rysy i przebarwienia.
- Przypadkowe uszkodzenia spowodowane przez ciała lub substancje obce albo czyszczenie lub udrażnianie filtrów, przewodów odpływowych lub szuflad na detergent.
- Uszkodzenia części wykonanych ze szkła ceramicznego, akcesoriów, koszyków na naczynia i sztucce, przewodów zasilających i odpływowych, uszczelek, lamp oraz ich osłon, wyświetlaczy, pokręteł, obudów oraz ich elementów. Nie dotyczy uszkodzeń wynikających ewidentnie z wad produkcyjnych.
- Usterki, których nie potwierdzono podczas wizyty technika.
- Naprawy, które nie zostały wykonane przez wyznaczony serwis lub autoryzowanego partnera serwisowego albo użycie nieoryginalnych części zamiennych.
- Uszkodzenia wynikające z instalacji nieprawidłowej lub niezgodnej ze specyfikacjami.
- Użytkowanie urządzenia w środowisku innym niż domowe to znaczy użycie go do celów komercyjnych.
- Uszkodzenia podczas transportu. 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.
- Koszt pierwszej instalacji 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 zastrzeżenia nie dotyczą prac niezwiązanych z usterkami, wykonywanych przez wykwalifikowanych specjalistów z wykorzystaniem naszych oryginalnych części w celu przystosowania urządzenia do wymagań technicznych obowiązujących w innym kraju UE.

Stosowanie przepisów krajowych

Niniejsza gwarancja IKEA przyznaje Państwu określone uprawnienia, w uzupełnieniu do innych uprawnień, które mogą Państwu przysługiwać na mocy przepisów danego państwa. Te warunki nie ograniczają jednak uprawnień konsumenta wynikających z przepisów lokalnych.

Obszar obowiązywania

W przypadku urządzeń zakupionych w państwie członkowskim UE i przewiezionych do innego państwa członkowskiego UE usługi serwisowe świadczone będą na standardowych warunkach gwarancyjnych obowiązujących w państwie docelowym.

Usługi gwarancyjne są świadczone pod warunkiem, że urządzenie spełnia poniższe wymagania i jest zainstalowane zgodnie z nimi:

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

Dedykowany DZIAŁ OBSŁUGI POSPRZEDAŻOWEJ dla urządzeń IKEA

Prosimy o kontakt z działem serwisowym IKEA w następujących okolicznościach:

- konieczne jest zarejestrowanie zgłoszenia serwisowego w ramach gwarancji;
- prośba o informacje dotyczące montażu urządzenia IKEA w dedykowanych meblach kuchennych IKEA;
- prośba o informacje dotyczące działania urządzeń IKEA.

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

Punkty serwisowe wyznaczone przez IKEA



Numery telefonów usług posprzedażowych rekomendowanych przez IKEA znajdziesz na końcu tego podręcznika użytkownika.

i Aby szybciej uzyskać pomoc techniczną, użyj numerów telefonów podanych na końcu tego podręcznika. Zawsze korzystaj z numerów podanych w podręczniku użytkownika dostarczonym razem z urządzeniem, dla którego chcesz uzyskać pomoc techniczną. Pamiętaj, by podać 8-cyfrowy numer artykułu i 22-cyfrowy numer seryjny ukazane na tabliczce znamionowej urządzenia.

i **PROSIMY O ZACHOWANIE DOWODU ZAKUPU!** Jest to potwierdzenie zakupu wymagane w razie roszczeń gwarancyjnych. Dowód zakupu zawiera również nazwę oraz numer artykułu IKEA (ośmiocyfrowy kod) dla każdego z zakupionych urządzeń.

Czy potrzebujesz dodatkowej pomocy?

W przypadku dodatkowych pytań, które nie dotyczą obsługi posprzedażowej urządzeń zakupionych w IKEA, zaleca się kontakt z najbliższym centrum informacyjnym IKEA. Przed skontaktowaniem się z nami należy uważnie przeczytać dokumentację urządzenia.

Sisukord

Ohutusteave	22	Kuidas kasutada auruga puhastamise funktsiooni.....	31
Olulised paigaldusjuhised	24	Energiasäästmise nõuanded.....	31
Toote ülevaade	25	Hooldamine ja puhastamine	32
Tarvikute kasutamine	25	Tõrkeotsing.....	35
Juhtpaneel	26	Keskkonnaküsimused	35
Kuidas kasutada: Mehaaniline lapselukk....	26	Tehnilised andmed	36
Esmakordne kasutamine	28	Energiatõhususe andmed	36
Kasutamine.....	29	IKEA garantii	37

Ohutusteave

- Ärge laske piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega inimestel (sh lastel) või ilma asjakohaste kogemuste ja teadmisteta inimestel seadet kasutada, välja arvatud juhul, kui nende ohutuse eest vastutav isik on neid selleks juhendanud.
- Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Kui toitejuhe on kahjustunud, siis ohtude ennetamiseks tuleb lasta see välja vahetada tootjal, selle teeninduses või sarnase kvalifikatsiooniga isikul.
- **HOIATUS:** Elektrilöögi vältimiseks tuleb veenduda, et kodumasin on enne lambi asendamist välja lülitatud.
- **HOIATUS:** Kasutamise ajal võivad ligipääsetavad osad kuumeneda. Väikelapsed tuleb ahjust eemal hoida.
- Aurupuhastit ei tohi kasutada.
- Hoiusahtli pind võib kuumeneda.
- See kodumasin kuumeneb kasutamise ajal. Tegutsege ettevaatlikult, et vältida ahjus olevate kütteelementide puudutamist.
- Kasutage ainult sellele ahjule soovitatud temperatuurisondi. (Ahjudele, millega saab kasutada temperatuurisondi)
- Ülekuumenemise vältimiseks ei ole lubatud kodumasin paigaldamine köögimööbli ukse taha.
- **HOIATUS:** Vedelikke ja toiduaineid ei tohi soojendada suletud anumates, sest see võib lõhkeda.
- Kasutage toodet hea õhuvahetusega keskkonnas.
- Kohtkindel ühendus olema varustatud kõikide pooluste katkestamise võimalusega.
- Ahju ukseklaasi puhastamiseks ei tohi kasutada karedalt hõõruvad puhastusvahendeid, need võivad kriipida klaasi ja viia selle purunemiseni.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ärge puudutage ahju märgade või niiskete kätega ega jalgadega.
- Ahjuust ei tohi küpsetamise ajal sageli avada.
- Kui ahjuuks või sahtel on avatud, ärge jätke sellele midagi, vastasel juhul võib seade tasakaalust välja minna või uks puruneda.
- Kui te ei kavatse seadet pikema aja jooksul kasutada, eemaldage see vooluvõrgust.
- Ahju lahtipakkimisel veenduge, et see oleks terve. Kui seade on kahjustatud, ärge seda kasutage; võtke ühendust müügijärgse klienditeenindusega.
- Hoidke kilekotid, polüstüreen, naelad ja muud pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas, sest need materjalid on lastele ohtlikud.
- Ahju esimesel sisselülitamisel võib see tekitada tugevat lõhna või suitsu. Seda seetõttu, et ahju elektrilise kütetoru roostevastane õli kuumutatakse ja aurustatakse esimest korda. See on tavaline nähtus. Kui see juhtub, oodake enne toidu ahju panemist, kuni lõhn hajub. Soovitatav on seadet esimest

korda kasutada avatud kohas või köögis, kus köögiventilaator on 0,5–1 tundi sisse lülitatud.

- Kui ahi on kahjustatud või rikkis, katkestage ühendus toiteallikaga ja ärge ahju puudutage, vaid võtke peagi remondiks või ringlussevõtuks ühendust vastavate spetsialistidega.
- Juhtpaneelil või juhtelementides kasutatakse püsिमagnetid. Need võivad mõjutada elektroonilisi implantaate, nt südamestimulaatoreid või insuliinipumpasid. Elektrooniliste implantaatide kandjad peavad jääma juhtpaneelist vähemalt 10 cm kaugusele.
- Ärge seadet modifitseerige.

Elektrilöögioht!

- Ärge ühendage seadet vooluvõrguga enne, kui paigaldamine on lõpetatud. Kui seade on kahjustatud, lahutage see kohe vooluvõrgust.
- Ohtude vältimiseks peab osad parandama või vahetama tootja, tema hooldusesindaja või võrdväärse kvalifikatsiooniga isik.
- Kahjustatud või rikkis seadmete kasutamine on keelatud.
- Elektrilöögi vältimiseks ärge kasutage kõrgsurve- ega aurupuhasteid.

Tuleoht!

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

Vigastusoht!

- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid või teravaid esemeid. Kui ukseklaasi pind on kriimustatud, võib klaas puruneda ja tekitada kehavigastusi.
- Ahjuukse avanemisel või sulgumisel ukse hinged liiguvad. Hoidke käed hingedest eemale.

Põletusoht!

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

Olulised paigaldusjuhised

Oluline sisu [kohustuslik]

- Kodumasina ohutu kasutamine on tagatud ainult siis, kui see on paigaldatud valdkonna standardite ja selle paigaldusjuhise kohaselt.
- Paigaldaja vastutab vales paigaldamisest tulenevate kahjustuste eest.
- Kogu paigaldusprotsess nõuab kahte professionaalset paigaldajat. Paigaldamisel kandke kuivi kaitsekindaid, et vältida kriimustusi ja elektrilööke.
- Paigaldatud seade ja kõrvalolevad seadmed peavad taluma kõrgeid temperatuure (vähemalt 90 °C ja 70 °C).
- Kasutage 16 A pesa.

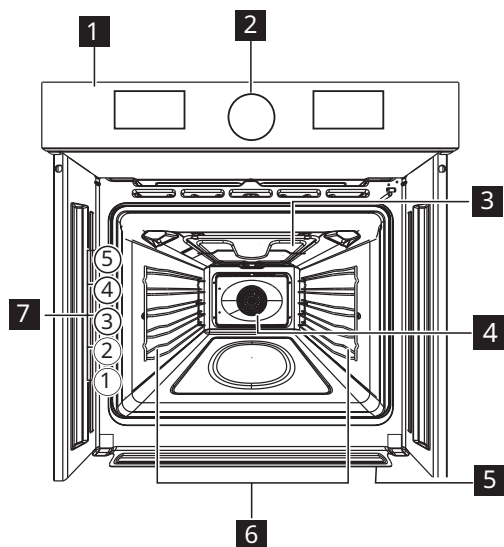
Oluline sisu [keelatud]

- Ärge paigaldage seadet dekoratiivukse taha või köögikappi, sest see võib põhjustada seadme ülekuumenemise.
- Pärast seadme lahtipakkimist kontrollige seda kahjustuste suhtes. Transpordikahjustustega seadet ei tohi ühendada.
- Ärge blokeerige seadme ventilatsiooniava ega kapi ja seadme vahelist pilu.
- Seadme teisaldamisel või paigaldamisel olge äärmiselt ettevaatlik, kuna seade on väga raske. Ärge tõstke seadet uksekäepidemest.
- Kui toitekaabel või -pistik on kahjustatud, lõpetage seadme kasutamine viivitamatult, et vältida tulekahju, elektrilööki või muid vigastusi.

Oluline sisu [märkus]

- Seadme liigutamisel või paigaldamisel olge väga ettevaatlik, et vältida seadme või kappide kahjustamist.
- Enne seadme käivitamist eemaldage ahjust kõik pakkematerjalid ja tarvikud.
- Pistikupesa peab olema kasutajatele ligipääsetav, et hädaolukorras saaks elektrivoolu hõlpsalt katkestada.

Toote ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Seadmisnupp
- 3 Grill
- 4 Ventilaator
- 5 Veekogumisanum
- 6 Eemaldatav riilitugi
- 7 Riiulite asendid

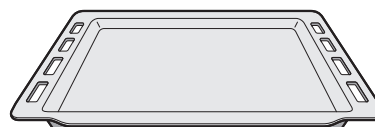
Tarvikute kasutamine

Kaasasolev tarvik

Seadmega on kaasas järgmised tarvikud.



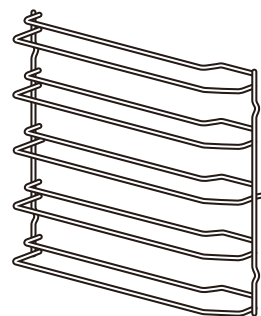
Grillirest, 1 tk



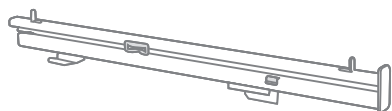
Grillialus, 1 tk



Sügav ahjuplaat, 1 tk



Külgraaam, 2 tk

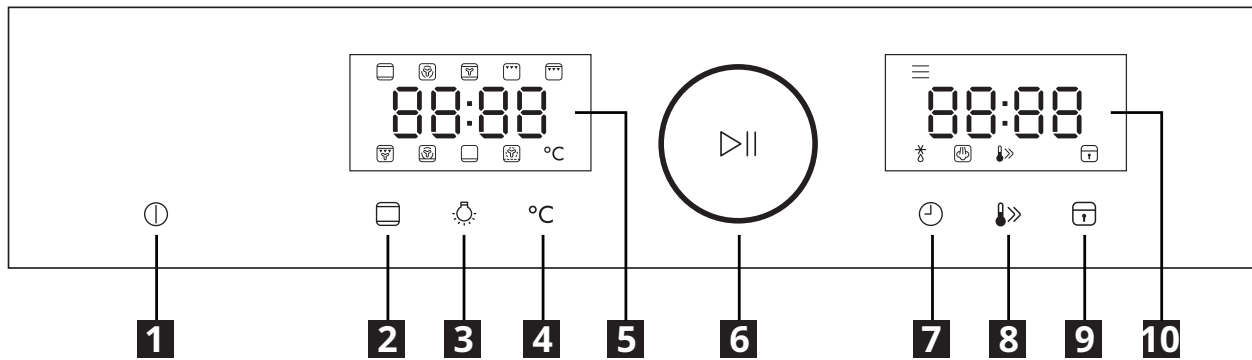


Liugsiin, 2 tk

Märkused:

- Ahjus on viis taset, mis on nummerdatud alt üles. Asetage grillirest või küpsetusplaat alati ühele neist tasemetest.
- Võite küpsetusplaadi asetada ka grilliresti alla, et küpsetamisel eralduvat vedelikku koguda.
- Tarvikud võivad kuumenedes muljuda. See ei mõjuta nende toimimist. Jahtudes taastub nende algne kuju.
- Kasutage ainult algseid tarvikuid. Need on loodud vaid selle seadme jaoks.

Juhtpaneel



- | | |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1 Tühistamisnupp | 6 Multifunktsionaalne nupp |
| 2 Režiiminupp | 7 Kella/taimer nupp |
| 3 Lambi nupp | 8 Eelsoojenduse nupp |
| 4 Temperatuurinupp | 9 Lapseluku nupp |
| 5 Vasakpoolne ekraan | 10 Parempoolne ekraan |

Kuidas kasutada: Mehaaniline lapselukk

Ahjul on mehaaniline lapselukk. See on ukسلukk, mis asub ahju parempoolse juhtpaneeli all.

Lapselukuga ahjuukse avamiseks toimige järgmiselt.

1. samm	Vajutage ja hoidke lapselukku üleval.	
2. samm	Ukse avamiseks tõmmake uksekäepidemest. Sulgege ahjuuks ilma lapselukku vajutamata.	







Lapseluku eemaldamiseks toimige järgmiselt.




1. samm	Avage uks ja eemaldage lapselukk ahjuga kaasasoleva kuuskantvõtmega.	
2. samm	Pärast lapseluku eemaldamist keerake kruvi tagasi.	

Töörežiimid

Režiiminupu abil saab valida ühe järgmistest töörežiimidest.

Märkus: Kolm viimast režiimi (kuivatamine, sulatamine ja aurutamine) ei ole toiduvalmistamise režiimid. Kõik ülejäänud režiimid on toiduvalmistamise režiimid.


Režiim	Kirjeldus	Temperatuurivahemik	Kas eelsoojendus on kasutatav?
 Tavapärane	Tavapäraseks küpsetamiseks ja röstimiseks ühel tasandil. Sobiv hästi niiske kattega kookidele.	30–250 °C	Jah
 Konvektsioon	Selles režiimis lülitub ventilaator automaatselt sisse, pakkudes ühtlast soojust küpsetamiseks ühel või mitmel kõrgusel. Sobib eriti hästi toidu küpsetamiseks, mis peab olema ühtlase tooniga.	50–250 °C	Jah
 Tavapärane + ventilaator	Küpsetamiseks ja röstimiseks kuni kahel tasandil. Ventilaator jaotab kütteelementide kuumuse ahjus ühtlaselt.	50–250 °C	Jah
 Grill	Väikese koguse lihalõikude või vorstide grillimiseks. Keskmise ala kütteekeha all kuumeneb.	150–250 °C	Jah
 Topeltgrill + ventilaator	Linnuliha, kala ja suuremate lihatükkide küpsetamiseks. Kütteekeha ja ventilaator lülituvad vaheldumisi sisse ja välja. Ventilaator paneb kuuma õhu toidu ümber ringlema.	50–250 °C	Jah
 Topeltgrill	Õhemate toitude, näiteks lihalõikude, vorstide ja röstsaija grillimiseks. Kogu kütteekeha all olev ala kuumeneb.	150–250 °C	Jah
 Pitsa	Pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mille puhul on vaja palju altpoolt tulevat kuumust.	50–250 °C	Jah
 Alt kuumutamine	Sobib toidu põhja pruunistamiseks. See režiim sobib ka aeglaseks küpsetamiseks või mahlaste roogade kuumutamiseks küpsetamise lõpul või kastme kontsentreerimiseks.	30–220 °C	Jah

Režiim	Kirjeldus	Temperatuurivahemik	Kas eelsoojendus on kasutatav?
 Kuivatamine	Pärast puhastamist kasutage seda režiimi ahju sisemuse kuivatamiseks, et vältida bakterite paljunemist.	140–240 °C	Ei
 Sulatamine	Toidu sulatamiseks või küpsetatud toidu kiiremaks jahutamiseks ainult ventilaatori abil. Seda režiimi saab kasutada ka puu- ja köögiviljade ning ürtide kuivatamiseks. Märkus: Selles režiimis on kütteelemendid alati välja lülitatud.	-	Ei
 Aurupuhastus	Selle funktsiooniga eemaldatakse niiskuse abil seadmest sinna jäänud rasv ja toidujäägid.	100 °C	Ei

Esmakordne kasutamine

Enne seadme esmakordset kasutamist puhastage ahju sisemus ja tarvikud.

- (1) Eemaldage kõik kleepsud, kaitsekile ja transpordikaitse osad.
- (2) Eemaldage ahju sisemusest kõik tarvikud.
- (3) Puhastage tarvikud ja juhikud põhjalikult seebivee ja lapi või pehme harjaga.
- (4) Veenduge, et ahjus ei oleks pakendijääke, näiteks polüstüreenist graanuleid või puitu, mis võivad põhjustada tuleohtu.
- (5) Pühkige ahi seest ja ukse tasased pinnad pehme niiske lapiga üle.
- (6) Uue ahju tüüpilise lõhna eemaldamiseks kuumutage seadet tühjana ja suletud ahjuuksega, kasutades järgmisi sätteid.




Režiim	Temperatuur	Aeg
	250 °C	30 minutit

- (7) Seadme esmakordse kuumutamise ajal tuulutage kööki põhjalikult. Hoidke lapsed ja lemmikloomad sel ajal köögist eemal. Sulgege kõrvalruumide uksed.


Kasutamine

Kellaaja määramine


Saate ahju kasutada ka ilma kellaega määramata. Kellaaja määramiseks toimige järgmiselt:

1. Kui ahi on ooterežiimis, puudutage kella seadmiseks . Tunninäit hakkab vasakpoolsel ekraanil vilkuma.
2. Tunninäidu määramiseks keerake multifunktsionaalset nuppu.
3. Kinnitamiseks puudutage . Minutinäit hakkab vasakpoolsel ekraanil vilkuma.
4. Minutinäidu määramiseks keerake multifunktsionaalset nuppu.
5. Kellaaja salvestamiseks ja režiimist väljumiseks puudutage . Vasakpoolsel ekraanil on kellaeg kuvatud kogu aeg.

Märkused:




- Kellaaja hilisemaks muutmiseks korrake eelnevaid samme.
- Kellarežiimist väljumiseks saate igal ajal puudutada .
- Ahi näitab kellaega 24 tunni vormingus.
- Kui kellaeg pole määratud, on kellaajaks kuvatud „00:00“.
- Kui te ahju voluvõrgust eemaldate või tekib elektrikatkestus, peate kellaaja uuesti määrama.

Ooterežiimi kasutamine

- Ahju voluvõrguga ühendamisel teeb ahi ühe piiksu ja läheb ooterežiimi.
- Ooterežiimis on vasakpoolsel ekraanil kuvatud praegune kellaeg, kui olete selle määranud, või 00:00, kui kellaega pole määratud. Parempoolne ekraan on ooterežiimis alati välja lülitatud.
- Ahju ooterežiimi lülitamiseks saate igal ajal puudutada sümbolit .

Küpsetustsükli alustamine ilma eelsoojendusega

Ilma eelsoojendusega küpsetustsükli alustamiseks toimige järgmiselt:

1. Kui ahi on ooterežiimis, puudutage sümbolit . Vasakpoolsel ekraanil kuvatakse esimese küpsetusrežiimi (tavapärase) sümbol ja vaikimisi seatud kuumutamistemperatuur.
2. Kui soovite kasutada mõnda muud küpsetusrežiimi, keerake multifunktsionaalset nuppu, kuni ekraanile ilmub soovitud küpsetusrežiimi sümbol.
3. Kui soovite kuumutamistemperatuuri muuta, puudutage sümbolit °C ja seejärel keerake multifunktsionaalset nuppu, kuni vasakpoolsel ekraanil kuvatakse soovitud kuumutamistemperatuur.
4. Taimeri seadmiseks puudutage sümbolit , seejärel keerake multifunktsionaalset nuppu, kuni parempoolsel ekraanil kuvatakse soovitud küpsetusaeg.
5. Küpsetamise alustamiseks vajutage multifunktsionaalset nuppu . Ahi käivitab taimeri ja kuvab parempoolsel ekraanil järelejäänud aja.





Märkused:

- Võite ülaltoodud neljanda sammu vahele jätta. Kui te seda teete või määrate ajaks 0, töötab ahi 9 tundi või seni, kuni te selle välja lülitate. Kui ahi sel viisil töötab, jääb parempoolne ekraan väljalülitatuks.
- Kui ahju temperatuur tõuseb, kuvatakse vasakpoolsel ekraanil vaheldumisi ahju tegelik temperatuur ja määratud temperatuur.
- Küpsetamise ajal lülituvad kütteelemendid sisse ja välja, et hoida seatud temperatuuri.
- Sulatustsükli alustamiseks tehke kõik ülaltoodud tegevused, välja arvatud 3. samm.
- Aurutustsükli alustamiseks tehke kõik ülaltoodud tegevused, välja arvatud 3. ja 4. samm.

Küpsetustsükli alustamine eelsoojendusega



Eelsoojendusfunktsiooni saab aktiveerida pärast küpsetusrežiimi ja üle 100 °C kuumutamistemperatuuri valimist.

Eelsoojendusega küpsetustsükli alustamiseks toimige järgmiselt:


1. Peate määrama soovitud küpsetusrežiimi ja -aja.
2. Eelsoojenduse käivitamiseks vajutage sümbolit . Parempoolsel ekraanil kuvatakse eelsoojenduse sümbol () ja . Parempoolsel ekraanil vahelduvad tegelik temperatuur ja määratud temperatuur.
3. Kui soovitud kuumutustemperatuur on saavutatud, kostub ahjust kaks piiksu ja taimer käivitab. Samuti hakkab eelsoojenduse sümbol () vilkuma, ning ahi käivitub seatatud küpsetusrežiimis ja määratud ajaga.
4. Avage uks, pange toit ahju ja sulgege uks. Ahi jätkab automaatselt tööd.


Sätete muutmine küpsetustsükli ajal

Küpsetustsükli ajal saab muuta kõiki sätteid.


- Küpsetusrežiimi muutmiseks puudutage sümbolit  ja seejärel keerake multifunktsionaalset nuppu.
- Kuumutustemperatuuri muutmiseks puudutage sümbolit °C ja seejärel keerake multifunktsionaalset nuppu.
- Küpsetusaja muutmiseks puudutage sümbolit  ja seejärel keerake multifunktsionaalset nuppu.
- Pärast sätete muutmist jõustuvad muudatused 6 sekundi pärast.

Küpsetustsükli peatamine ja jätkamine



- Küpsetustsükli peatamiseks vajutage multifunktsionaalset nuppu () või avage ahjuuks.
Nõuanded: Küpsetustsükli peatamine peatab taimeri ja lülitab välja kõik kütteelemendid. Kui tsükkel jätkub, hakkab taimer uuesti tööle. Pärast küpsetustsükli peatamist saate kõiki küpsetuse sätteid muuta.


- Küpsetustsükli jätkamiseks veenduge, et uks on suletud, ja vajutage multifunktsionaalset nuppu ().

Ahju lambi kasutamine


- Lamp süttib alati, kui küpsetustsükkel algab.
- Vaikimisi jääb lamp põlema kogu küpsetustsükli ajaks ja kustub pärast tsükli lõppu. **Märkus:** Lamp ei kustu, kui küpsetustsükkel pausile panna.
- Saate lampi igal ajal käsitsi sisse või välja lülitada, puudutades sümbolit .

Lapseluku kasutamine

Lapselukk on vajalik selleks, et lapsed ei saaks ahju juhtpaneeli kaudu kasutada. Kui lapselukk on aktiveeritud, kuvatakse parempoolsel ekraanil lapseluku sümbol () ning ükski juhtpaneeli nupp ja multifunktsionaalne nupp pole aktiivne, välja arvatud .


Lapseluku aktiveerimiseks või inaktiveerimiseks hoidke sümbolit  3 sekundit all.

Küpsetamise lõpetamine

- Kui taimer lõpeb töö, teeb ahi 5 piiksu ja naaseb ooterežiimi.
- Taimeri varasemaks peatamiseks puudutage sümbolit .
- Et lapsed ei saaks ahju kogemata sisse lülitada, eemaldage pärast kasutamist ahi vooluvõrgust.

Automaatmenüü kasutamine

Automaatmenüü abil saate kiiresti valmistada 8 tüüpi toitu, mis on loetletud järgmises tabelis. **Märkus:** Enne nende toitide küpsetamist ahi eelsoojeneb. Automaatmenüü kasutamiseks toimige järgmiselt:

1. Kui ahi on ooterežiimis, puudutage sümbolit . Vasakpoolsel ekraanil kuvatakse esimese küpsetusrežiimi (tavapärase) sümbol ja vaikimisi seatud kuumutamistemperatuur.
2. Keerake multifunktsionaalset nuppu, kuni vasakpoolsel ekraanil kuvatakse

soovitud toidu kood. Kui olete automaatmenüüst toidu valinud, ilmub paremale ekraanile automaatmenüü sümbol (≡).

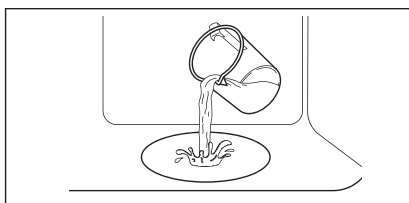
3. Eelsoojenduse alustamiseks vajutage multifunktsionaalset nuppu (▷||).
4. Kui soovitud kuumutustemperatuur on saavutatud, kostub ahjust kaks piiksu. Samuti hakkab vilkuma eelsoojenduse sümbol (⦿»»).

Automaatsete menüüde valikutabel:

Kuvatav kood	Toit	Kuumutamise temperatuur	Küpsetusaeg
A01	Röstitud veiseribid	250 °C	4 minutit
A02	Veisesteik musta pipraga	250 °C	8 minutit
A03	Šifoonkook	150 °C	50 minutit
A04	Punane sametkook	160 °C	35 minutit
A05	Prantsuse röstitud karbonaad	200 °C	50 minutit
A06	Itaalia puuviljakook (8 tolli)	190 °C	22 minutit
A07	Kreemikook	190 °C	24 minutit
A08	Röstitud tursk	250 °C	8 minutit

Kuidas kasutada auruga puhastamise funktsiooni

1. Veenduge, et ahi oleks jahtunud. Enne auruga puhastamise funktsiooni käivitamist täitke ahjus olev süvend umbes 150 ml kraaniveega.



2. Valige auruga puhastamise funktsioon ja vajutage funktsiooni käivitamiseks käivitusnuppu, taimer hakkab tööle. Pange tähele, et pärast auruga puhastamise funktsiooni käivitamist ei saa teisi ahju funktsioone kasutada.
3. Kui vajutada auruga puhastamise funktsiooni ajal taimeri nuppu, kuvatakse taimeri näidikul 5 sekundiks praegune kellaaeg ja seejärel taas taimeri näit.
4. Avage pärast auruga puhastamise funktsioon lõppemist ettevaatlikult uks. Veenduge, et ahi oleks jahtunud, kuna eralduv niiskus võib põhjustada põletusi. Kuivatage ahju sisemus pehme lapiga.

Energiasäästmise nõuanded

- Eemaldage kõik tarvikud, mida küpsetamisel pole vaja.
- Vältige ukse avamist küpsetamise ajal.
- Ventilaatoriga küpsetamisrežiimi abil saate toitu küpsetada korraga mitmel tasemel.
- Kui erinevaid toite pole võimalik korraga küpsetada, saate neid küpsetada eelsoojendatud ahjus üksteise järel.
- Ärge eelsoojendage tühja ahju, kui see pole vajalik.
- Kui ahju on vaja eelsoojendada, pange toit ahju kohe pärast valitud temperatuuri saavutamist.
- Ärge katke ahju põrandat alumiiniumfooliumiga.
- Kasutage võimaluse korral taimerit ja/või temperatuuriandurit.

Hooldamine ja puhastamine

Märkused puhastamise kohta

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

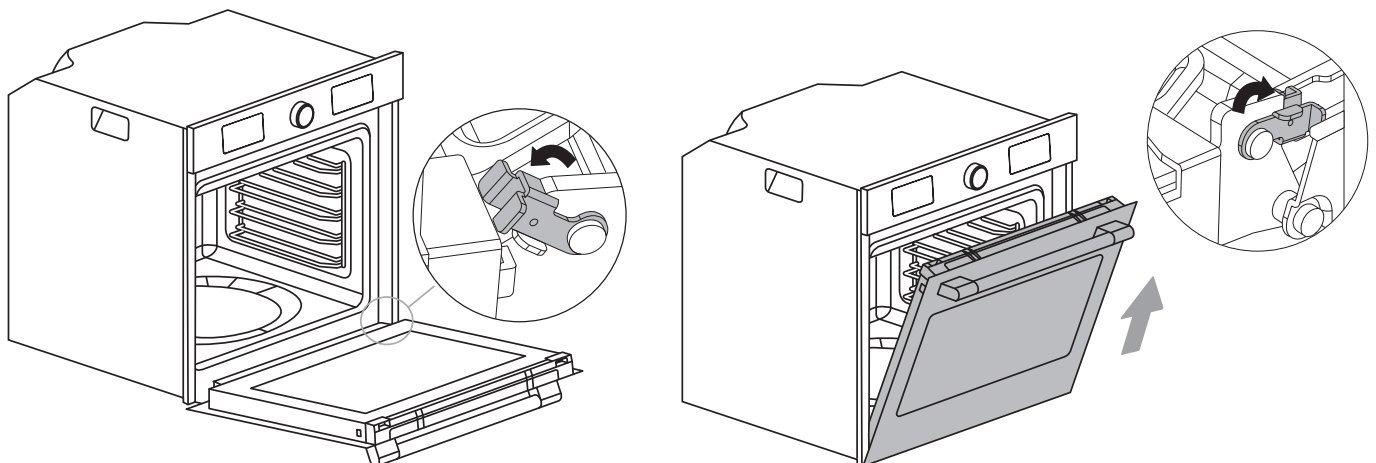
Hoiatus – vigastusoht!

- Enne järgmisi toiminguid veenduge, et ahi oleks jahtunud.
- Enne hooldamist ühendage seadme vooluvõrgust.
- Kandke kaitsekindaid.

Ukse eemaldamine

Ukse eemaldamiseks puhastamise eesmärgil toimige järgmiselt:

1. Avage uks täielikult.
2. Pöörake lahti kaks lukustushooba vasakul ja paremal.
3. Sulgege uks nii palju kui võimalik.
4. Võtke mõlema käega ukse vasakust ja paremast servast kinni ning tõmmake ust üles ja väljapoole.



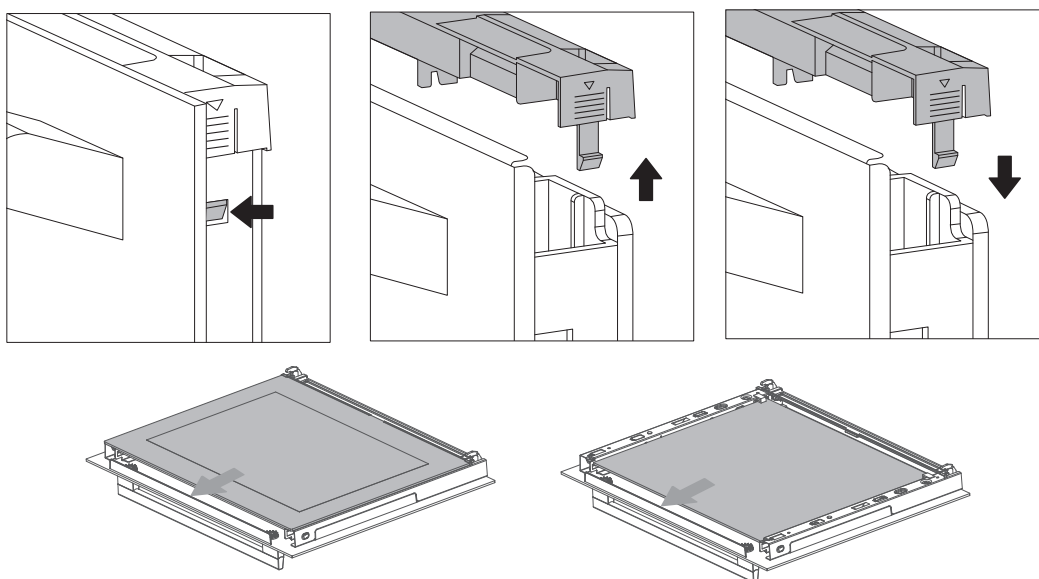
Ukse paigaldamine

1. Sisestage ukse mõlemad hinged esipaneeli aukudesse.
2. Avage uks täielikult. **Märkus:** Uks ei avane täielikult, kui hinged pole õiges asendis.
3. Pöörake lahti kaks vasakul ja paremal olevat lukustushooba.
4. Proovige uks sulgeda ja kontrollige, kas see on juhtpaneeliga ühetasane. Kui ei ole, korrake ülaltoodud toimingut.

Ukse lahtivõtmine ja kokkupanek

Pärast ukse eemaldamist saate selle eesmise osa eemaldada ja ukse lahti võtta, et puhastada kõiki ukse osi.

1. Vastavalt järgmisele joonisele vajutage samaaegselt alla kaks kinnitusklambrit.
2. Eemaldage ukse eesmine osa seda tõstes.
3. Tõstke ukseklaas ettevaatlikult üles ja tõmmake välja.
4. Puhastage ukse osad ja seejärel pange need uuesti kokku. Ukse eesmise osa paigaldamiseks lükake seda ukse poole, kuni see klõpsuga oma kohale lukustub.



Pange tähele!

Ärge kunagi proovige ukse eesmist osa eemaldada ja ust lahti võtta ilma esmalt ust eemaldamata. Vastasel juhul võite ust kahjustada või ise viga saada.

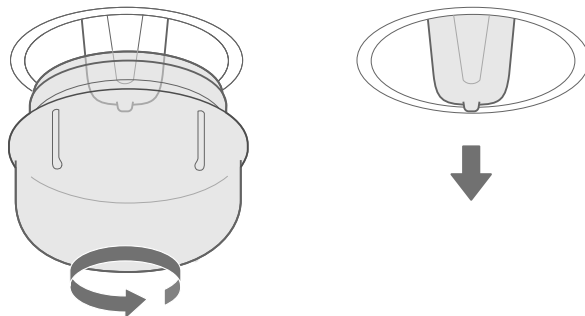
Ahju lambi vahetamine

Pange tähele!

- Ärge võtke uut lampi palja käega, kuna sõrmejäljed võivad lampi kahjustada.
- Ärge kasutage ahju enne, kui lambi kate on paigaldatud.

Selles ahjus on valgusti. Katkise lambi vahetamiseks toimige järgmiselt:

1. Eemaldage seade vooluvõrgust. Oodake, kuni ahi on maha jahtunud.
2. Kahjustuste vältimiseks pange ahjupõrandale rätik.
3. Eemaldage lambi kate vastupäeva keerates.
4. Tõmmake vana lamp välja. **Märkus:** Ärge lampi keerake.



5. Sisestage uus lamp (õiget lambitüüpi vaadake allolevast märkusest). Veenduge, et lambi klemmid oleksid õiges asendis ja lükake lamp kindlalt pessa.
6. Krivige lambi kate tagasi.
7. Eemaldage rätik ahjust ja ühendage ahi uuesti vooluvõrguga.



Märkused:

- Kasutage ainult 25 W / 230 V halogeenlampi, tüüpi G9, T350 °C.
- Seadmes kasutatav lamp on mõeldud vaid kodumasinade jaoks ja ei sobi kodu üldvalgustuseks.
- Lambid ja lambikatted on saadaval meie müügijärgses teeninduses.

Tõrkeotsing

Probleem	Võimalik põhjus	Võimalik lahendus
Seade ei tööta.	Kaitse on katki	Kontrollige sulavkaitset kaitsmepaneelil.
	Voolukatkestus	Kontrollige, kas köögivalgusti või muud köögiseadmed töötavad.
Ventilaatoriga küpsetamisrežiimi ajal ei tööta ventilaator kogu aeg.		See on tavapärane töö, mis tuleneb ahju parimast võimalikust soojusjaotusest ja tööparameetritest.
Ventilaator töötab edasi, kuigi küpsetustsükkel on juba lõppenud.		Jahutusventilaator töötab endiselt, et vältida ülemäärast niiskust ahjus ja jahutada ahi teie mugavuse huvides maha. Jahutusventilaator lülitub automaatselt välja.
Toit pole küpsenud, kuigi aeg oli valitud retsepti järgi.		Kontrollige, kas temperatuur oli õigesti valitud. Kontrollige, kas ahju pole pandud liiga palju toitu. Kontrollige veel kord retsepti.
Ebaühtlane pruunistumine		Kontrollige, kas temperatuur oli õigesti valitud. Kontrollige, kas toit on ahjus õigel tasemel. Kontrollige, kas kasutate õiget ahjunõud. Proovige kasutada tumedaid, matte või heledaid ahjunõusid.
Lamp ei lülitu sisse.		Lamp on katki ja tuleb vahetada.

Keskkonnaküsimused

Sümboliga  materjalid tuleb võtta ringlusesse. Viige pakkematerjal ringlusesse võtmiseks asjakohastesse kogumiskonteineritesse. Elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete ringlusesse võtmist toetades aitate kaitsta keskkonda ja inimeste tervist. Sümboliga  kodumasinaid ei tohi kõrvaldada olmejäätmetega. Tagastage toode enda kohalikku jäätmekäitlusasutusse või võtke ühendust enda kohaliku omavalitsusega.

Tehnilised andmed

Mõõtmed (sisemus)	Laius Kõrgus Sügavus	503 mm 365 mm 392 mm
Grillialuse pindala	1191 cm ²	
Ahjuplaadi pindala	974 cm ²	
Ülemine soojenduselement	2200 W	
Alumine soojenduselement	1000 W	
Grill	2250 W	
Koguvõimsus	3200 W	
Nimipinge	220–240 V~	
Nominaalsagedus	50–60 Hz	
Küpsetusrežiimide arv	11	

Energiatõhususe andmed

Toote andmed ja toote teabeleht*

Tarnija nimi	IKEA
Mudeli tähis	SPJUTBO 00600276
Energiatõhususe indeks	61,2
Energiasäästuklass	A++
Energiatarbimine standardkoormusel, tavarežiim	1,10 kWh/tsükkel
Energiatarbimine standardkoormusel, ventilaatoriga sundõhu režiim	0,52 kWh/tsükkel
Küpsetuskambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Ahjuõõne maht	72 l
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi
Kaal	41 kg

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

Energiaklass ei kehti Venemaa puhul.

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

IKEA garantii

Kui pikk on IKEA garantii kehtivusaeg?

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

Kes teeb hooldustöid?

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

Millele garantii kehtib?

Garantii kehtib seadme nendele riketele, mis on põhjustatud konstruktsiooni- või materjaliveast, alates IKEA-st ostmise kuupäevast. See garantii kehtib vaid seadme kodusel kasutamisel. Erandid on loetletud punktis „Mis pole selle garantiiga kaetud?“ Garantii kehtivuse ajal korvatakse rikke kõrvaldamise kulud, näiteks remondikulud, osade maksumus, töö- ja sõidukulud, eeldusel, et seade on remondiks ligipääsetav ilma erikulutusteta. Nendele tingimustele kohaldatakse EL-i juhiseid (DIREKTIIV (EL) 2019/771) ja asjakohaseid kohalikke määrusi. Asendatud osad jäävad IKEA omandisse.

Mida IKEA teeb probleemi lahendamiseks?

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

Mis pole selle garantiiga kaetud?

- Tavapärase kulumine.
- Vigastused, mis on tekitatud sihilikult või hooletusest, põhjustatud kasutusjuhendi juhiste eiramisest, ebaõigest paigaldusest või valest toitepingest, keemilisest või elektrikeemilisest reaktsioonist, roostest, söövitusest või veekahjustusest, kaasa arvatud, kuid mitte ainult veetoitesüsteemi liigsest lubjasaldusest või ebaharilikest keskkonningimustest.
- Kulutarvikud, kaasa arvatud patareid ja lambid.
- Mittetoimivad osad ja ehisosad, mis seadme tavapärasest tööd ei mõjuta, kaasa arvatud kriimustused ja võimalikud värvimuutused.
- Kõrvaliste esemete või ainete ja filtrite, äravoolusüsteemide või pesuainesahkli puhastamisest või ummistumisest põhjustatud vigastused.
- Järgmiste osade vigastused: keraamilised klaasid, tarvikud, lauanõude ja söögiriistade korvid, vee etteande- ja äravoolutorud, tihendid, lambid ja lambikatted, kaitseekraanid, nupud, korpused ja

corpuste osad. Välja arvatud juhtumid, mille puhul on tõendatud tootmisveast tingitud rike.

- Juhtumid, kus tehniku visiidi käigus viga ei leitud.
- Teiste, mitte meie määratud teenindajate ja/või volitatud teenuslepinguga partnerettevõtte tehtud remonditööd või kui on kasutatud muid kui originaalvaruosi.
- Remonditööd, mis on tingitud puudulikust või nõuetele mittevastavast paigaldusest.
- Kodumasina kasutamine väljaspool kodust keskkonda, nt kutsealaseks kasutamiseks.
- Transpordivigastused. IKEA ei võta vastutust vigastuste eest, mis võivad tekkida sel ajal, kui klient transpordib seadme koju või mõnda teise kohta. Kui IKEA tarnib toote kliendi antud tarnekohta, siis selle tarne ajal tootele tekkinud vigastuse korvab IKEA.
- IKEA seadme esmapaigaldusega seotud kulud. Kui IKEA nimetatud teenusepakkuja või tema volitatud teenustöö partnerettevõtte remondib või asendab seadme selle garantiiga kehtestatud tingimustel, siis nimetatud teenusepakkuja või tema volitatud teenustöö partnerettevõtte taaspaidab vajadusel remonditud seadme või paigaldab asendusseadme.

Need piirangud ei kehti vigadest vabadele töödele, mille viib läbi vajaliku pädevusega asjatundja, kes kasutab algeosid eesmärgiga kohandada seade teises EL-i riigis kehtivatele tehnilistele ohutusnõuetele.

Siseriiklike seaduste kohaldamine

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

Garantii kehtivuspiirkond

Seadmetele, mis on ostetud ühest EL-riigist ja mis viiakse teise EL-riiki, tagatakse hooldusteenused uuel asukohamaal tavapäraselt kehtivate garantii raamtingimuste kohaselt.

Garantii raamtingimuste kohane hooldusteenuste kohustus on vaid siis, kui seade vastab riigis kehtivatele nõuetele ja on paigaldatud kooskõlas:

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

IKEA kodumasinat MÜÜGIJÄRGNE hooldus

Võtke IKEA määratud müügijärgse hooldusega julgelt ühendust, kui:

- soovite esitada selle garantiiga tagatud hooldusnõude;
- soovite küsida selgitusi IKEA kodumasina paigaldamise kohta IKEA köögimööblisse;
- soovite lasta selgitada IKEA seadmete funktsioone.

Parima abi saamiseks lugege enne meie poole pöördumist hoolikalt läbi paigaldusjuhised ja/või kasutusjuhend.

Kuidas meie poole pöörduda, kui vajate meie abi



IKEA määratud müügijärgse teeninduse pakkujate telefoninumbreid leiate selle kasutusjuhendi lõpust.

- ⓘ **Kiirema teeninduse pakkumiseks soovitame kasutada selles kasutusjuhendis loetletud konkreetseid telefoninumbreid. Kasutage toe vajamisel alati konkreetse seadme kasutusjuhendis toodud numbreid. Ärge unustage sisestada oma seadme andmeplaadil näidatud 8-kohaline artiklinumber ja 22-kohaline seerianumber.**

- ⓘ **HOIDKE OSTUKVIITUNG ALLES!** See tõendab teie ostu ja seda nõutakse garantiinõude korral. Lisaks on ostukviitungil IKEA kaupluse nimi ja iga teie ostetud seadme tootenumber (8-kohaline kood).

Kas vajate täiendavat abi?

Nende lisaküsimustega, mis ei ole seotud teie seadme järelhooldusega, pöörduge lähima IKEA kaupluse klienditeenindusosakonda. Enne ühenduse võtmist soovitame teil seadme juhendid hoolikalt läbi lugeda.

Saturs

Drošības informācija	39	Tīrīšanas ar tvaiku funkcijas izmantošana..	48
Svarīgi uzstādīšanas norādījumi	41	Enerģijas taupīšanas padomi	48
Izstrādājuma pārskats	42	Kopšana un tīrīšana.....	49
Piederumu lietošana	42	Problēmu novēršana	52
Vadības panelis	43	Apkārtējās vides aizsardzība	52
Mehāniskās bērnu: Bloķēšanas ierīces izmantošana	43	Tehniskās specifikācijas.....	53
Pirmā lietošana	45	Energoefektivitātes dati	53
Darbība.....	46	IKEA garantija	54

Drošības informācija

- Šo iekārtu nav paredzēts lietot personām (tostarp bērniem) ar samazinātām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja vien par viņu drošību atbildīgā persona viņus neuzrauga vai nav apmācījusi iekārtu lietošanā.
- Bērni jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka viņi nespēlējas ar iekārtu.
- Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā pilnvarota servisa centra speciālistam vai līdzīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no riska.
- **BRĪDINĀJUMS:** Lai novērstu elektrošoka iespējamību, pirms lampas nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta.
- **BRĪDINĀJUMS:** Pieejamās daļas lietošanas laikā var sakarst. Maziem bērniem jāievēro distance.
- Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
- Glabāšanas atvilktnes virsma var sakarst.
- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Esiet piesardzīgs – nepieskarieties sildelementiem krāsns iekšpusē.
- Izmantojiet tikai šai krāsnij ieteikto temperatūras zondi. (Attiecas uz cepeškrāsnīm, kurām ir nodrošināta iespēja izmantot temperatūras zondi.)
- Lai izvairītos no pārkaršanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvajām durvīm.
- **BRĪDINĀJUMS:** Šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt noslēgtos traukos, jo tie var uzsprāgt.
- Lūdzu, izmantojiet izstrādājumu vidē ar labu ventilāciju.
- Fiksētā elektroinstalācijā ir jābūt iebūvētai visu polu atvienošanas iespējai saskaņā ar elektroinstalācijas noteikumiem.
- Nelietojiet spēcīgus abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, lai notīrītu krāsns durvju stiklu, jo tādējādi varat sabojāt virsmu, radot stikla saplīšanu.
- Iekārta nav paredzēta darbam ar ārējo taimeri vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Nepieskarieties cepeškrāsnij, ja jums ir slapjas vai mitras rokas vai kājas.
- Gatavošanas laikā neatveriet pārāk bieži cepeškrāsns durvis.
- Ja cepeškrāsns durvis vai atvilktnē ir atvērta, neatstājiet uz tās nekāds priekšmetus, jo iekārta var zaudēt līdzsvaru vai durvis var salūzt.
- Ja iekārtu ilgu laiku nelietosiet, ieteicams atvienot to no elektrotīkla.
- Cepeškrāsns izsaiņošanas laikā, lūdzu, pārlicinieties, ka iekārta nav bojāta. Ja iekārta ir bojāta, nelietojiet to, bet sazinieties ar pēcpārdošanas klientu apkalpošanas centru.
- Lūdzu, novietojiet plastmasas maisus, polistirolu, naglas un citus iepakojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā, jo šie materiāli bērniem ir kaitīgi.
- Ieslēdzot cepeškrāsni pirmo reizi, tā var radīt kodīgu smaku vai dūmus. Tas ir tāpēc, ka pirmo reizi tiek uzkaršēta cepeškrāsns elektriskā sildcaurule, kas pārklāta ar eļļu aizsardzībai pret rūsu,

un šī eļļa izgaro. Tā ir normāla parādība.

Ja tā notiek, vienkārši uzgaidiet, līdz smaka izkļiedējas, un tikai pēc tam lieciet cepeškrāsnī pārtikas produktus. Ieteicams pirmajā reizē lietot iekārtu atklātā vietā vai virtuvē, kurā 0,5–1 stundu ir ieslēgts tvaika nosūcējs.

- Ja cepeškrāsns ir bojāta vai nedarbojas pareizi, atslēdziet strāvas padevi, nepieskarieties cepeškrāsnij un sazinieties ar attiecīgajiem speciālistiem, lai savlaicīgi veiktu remontu vai atkārtotu pārstrādi.
- Vadības panelī vai vadības elementos tiek izmantoti nepārtrauktas darbības magnēti. Tie var ietekmēt elektroniskos implantus, piemēram sirds elektrokardiostimulatorus vai insulīna sūkņus. Elektronisko implantu lietotājiem jāatrodas vismaz 10 cm attālumā no vadības paneļa.
- Nekādā veidā nepārveidojiet iekārtu.

Elektrotrieciena risks!

- Nepievienojiet iekārtu elektrotīklam, kamēr uzstādīšana nav pabeigta. Ja iekārta ir bojāta, nekavējoties atvienojiet strāvas padevi.
- Lai novērstu apdraudējumu, detaļas jāremontē vai jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai personām ar līdzvērtīgu kvalifikāciju.
- Bojātu vai defektīvu iekārtu lietošana ir aizliegta.
- Lai izvairītos no elektrotrieciena riska, neizmantojiet augstspiediena tīrītājus vai tvaika tīrītājus.

Ugunsgrēka risks!

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

Traumu risks!

- Neizmantojiet raupjus vai asus priekšmetus durvju stikla tīrīšanai. Ja durvju stikla virsma ir saskrāpēta, stikls var pārsprāgt un izraisīt traumas.
- Atverot vai aizverot cepeškrāsns durvis, durvju eņģes kustas. Nelieciet rokas pie eņģēm.

Pastāv apdeguma risks!

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

Svarīgi uzstādīšanas norādījumi**! Nozīmīgs saturs [obligāti jāievēro]**

- Šīs iekārtas drošu darbību var garantēt tikai, ja tā ir uzstādīta atbilstoši profesionālajiem standartiem saskaņā ar šiem uzstādīšanas norādījumiem.
- Uzstādītājs ir atbildīgs par jebkuru kaitējumu, kas radies nepareizas uzstādīšanas dēļ.
- Visam uzstādīšanas procesam nepieciešami divi profesionāli uzstādītāji. Uzstādīšanas laikā valkājiet sausus aizsargcimdus, lai izvairītos no skrāpējumiem vai elektrotriecienu.
- Uzstādītajām iekārtām un blakus esošo iekārtu priekšējām daļām jābūt izturīgām pret augstām temperatūrām (attiecīgi vismaz 90 °C un vismaz 70 °C).
- Lūdzu, izmantojiet 16 A kontaktligzdu.

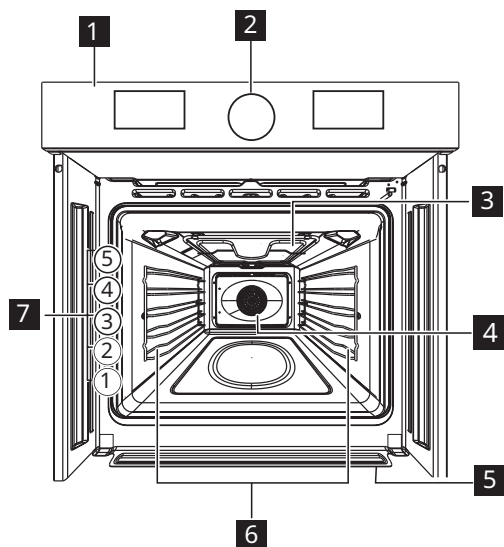
⊘ Nozīmīgs saturs [aizliegts]

- Neuzstādiet iekārtu aiz dekoratīvām durvīm vai virtuves iekārtas durvīm, jo tas var izraisīt iekārtas pārkaršanu.
- Pēc iekārtas izsaiņošanas pārbaudiet, vai tai nav bojājumu. Ja iekārta pārvadāšanas laikā ir bojāta, nepievienojiet to.
- Neaizsedziet iekārtas ventilācijas atveres un spraugu starp skapi un iekārtu.
- Rīkojieties ārkārtīgi piesardzīgi, pārvietojot vai uzstādot iekārtu, jo tā ir ļoti smaga. Neceliet iekārtu aiz durvju roktura.
- Ja ir bojāts strāvas vads vai kontaktspraudnis, nekavējoties pārtrauciet iekārtas lietošanu, lai izvairītos no aizdegšanās, elektrotriecienu vai citiem apdraudējumiem.

⚠ Nozīmīgs saturs [piezīme]

- Pārvietojot vai uzstādot iekārtu, ievērojiet maksimālu piesardzību, lai nesabojātu iekārtu vai skapjus.
- Pirms iekārtas ieslēgšanas izņemiet no iekšpuses visus iepakojuma materiālus un piederumus.
- Strāvas kontaktligzdai jābūt lietotājiem viegli pieejamai, lai ārkārtas situācijā varētu viegli atvienot strāvas padevi.

Izstrādājuma pārskats



- 1 Vadības panelis
- 2 Iestatīšanas poga
- 3 Grils
- 4 Ventilators
- 5 Ūdens kolektors
- 6 Plaukta balsts, noņemams
- 7 Plauktu pozīcijas

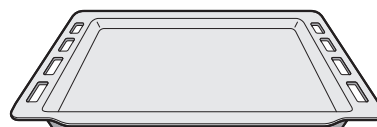
Piederumu lietošana

Iekļautie piederumi

Iekārtā iekļauti tālāk norādītie piederumi.



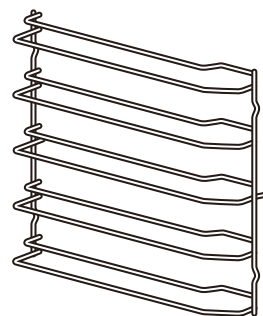
1x grila režģis



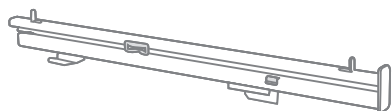
1x grila plāts



1x dziļā plāts



2x sānu rāmis

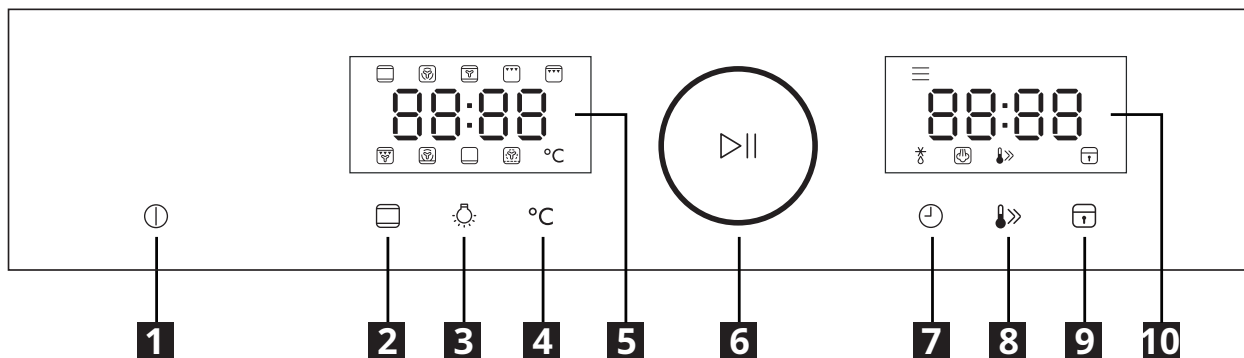


2x vadotnes sliede

Piezīmes:

- Cepeškrāsns iekšpuse ir sadalīta piecos līmeņos, kas ir numurēti no apakšas uz augšu. Vienmēr novietojiet grila režģi vai plāti vienā no šiem līmeņiem.
- Varat arī novietot plāti zem grila režģa, lai savāktu cepšanas laikā izdalīto šķidrumu.
- Piederumi karstumā var deformēties. Tas neietekmē to darbību. Pēc atdzišanas piederumi atgūs sākotnējās formas.
- Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus. Tie ir speciāli izstrādāti jūsu iekārtai.

Vadības panelis



- | | |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Atcelšanas poga | 6 Daudzfunkcionālā poga |
| 2 Režīma poga | 7 Pulksteņa/taimera poga |
| 3 Lampas poga | 8 Iepriekšējas uzkaršanās poga |
| 4 Temperatūras poga | 9 Bērnu bloķēšanas poga |
| 5 Kreisās puses ekrāns | 10 Labās puses ekrāns |

Mehāniskās bērnu: Bloķēšanas ierīces izmantošana

Cepeškrāsnij ir uzstādīta mehāniskā bērnu bloķēšanas ierīce. Tā ir durvju slēdzene, kas atrodas cepeškrāsnī labajā pusē, zem vadības paneļa.

Cepeškrāsnis durvju atvēršana, kad aktivizēta bērnu bloķēšanas ierīce:

1. darbība	Spiediet uz augšu un turiet bērnu bloķēšanas ierīci.	
2. darbība	Velciet durvju rokturi, lai atvērtu durvis. Aizveriet cepeškrāsnis durvis, nespiežot bērnu drošības ierīci.	

Bērnu bloķēšanas ierīces noņemšana:



1. darbība	Atveriet durvis un noņemiet bērnu bloķēšanas ierīci, izmantojot cepeškrāsnis komplektācijā iekļauto Torx tipa atslēgu.	
2. darbība	Pēc bērnu bloķēšanas ierīces noņemšanas ieskrūvējiet skrūvi atpakaļ.	

Darba režīmi

Ar Režīma pogu var izvēlēties vienu no tālāk norādītajiem darba režīmiem.

Piezīme: Pēdējie trīs režīmi (žāvēšana, atkausēšana un tvaicēšana) nav paredzēti ēdiena pagatavošanai. Visi pārējie režīmi ir ēdiena pagatavošanas režīmi.


Režīms	Apraksts	Temperatūras diapazons	Vai var izmantot iepriekšēju uzkaršēšanu?
 Parasts	Tradicionālai cepšanai un apcepšanai vienā līmenī. Īpaši piemērots kūkām ar mitrām virskārtām.	30–250 °C	Jā
 Konvekcija	Šajā režīmā ventilators ieslēdzas automātiski, nodrošinot vienmērīgu karstumu cepšanai vienā vai vairākos līmeņos. Īpaši piemērots tādu ēdienu cepšanai, kuriem nepieciešams vienmērīgs krāsojums.	50–250 °C	Jā
 Parasts + ventilators	Cepšanai un apcepšanai līdz diviem līmeņiem. Ventilators vienmērīgi sadala siltumu no sildelementiem pa cepeškrāsni.	50–250 °C	Jā
 Grils	Neliela daudzuma steiku vai desiņu grilēšanai. Centrālā zona zem sildelementa kļūst karsta.	150–250 °C	Jā
 Divkārša grilēšana + ventilators	Mājputnu gaļas, zivju un lielāku gaļas gabalu cepšanai. Sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators cirkulē karsto gaisu ap ēdienu.	50–250 °C	Jā
 Divkārša grilēšana	Plakanas formas produktu, piemēram, steiku, desiņu un grauzdiņu, grilēšanai. Visa zona zem sildelementa kļūst karsta.	150–250 °C	Jā
 Pica	Picas un citu ēdienu cepšanai, kuriem nepieciešams liels karstums no apakšas.	50–250 °C	Jā
 Apakšējā karsēšana	Noderīgi ēdiena pamatnes apbrūnināšanai. Šis režīms ir piemērots arī lēnai gatavošanai vai sulīgu ēdienu gatavošanas pabeigšanai vai mērces koncentrātiem.	30–220 °C	Jā
 Žāvēšana	Pēc tīrīšanas izmantojiet šo režīmu, lai izžāvētu cepeškrāsns iekšpusi un novērstu baktēriju vairošanos.	140–240 °C	Nē

Režīms	Apraksts	Temperatūras diapazons	Vai var izmantot iepriekšēju uzkaršēšanu?
 Atkausēšana	Pārtikas atkausēšanai vai pagatavotas pārtikas ātrākai atdzesēšanai, izmantojot tikai ventilatoru. Šo režīmu var izmantot arī augļu, dārzeņu vai garšaugu žāvēšanai. Piezīme: Šajā režīmā sildelementi vienmēr ir izslēgti.	-	Nē
 Tīrīšana ar tvaiku	Šī funkcija izmanto mitrumu, lai no iekārtas izvadītu atlikušos taukus un pārtikas daļiņas.	100 °C	Nē

Pirmā lietošana

Pirms iekārtas pirmās lietošanas reizes ēdiena pagatavošanai ir jātīra iekārtas iekšpuse un piederumi.

- 1) Noņemiet visas uzlīmes, virsmas aizsargplēvi un transportēšanas aizsargdaļas.
- 2) Izņemiet visus piederumus no cepeškrāsns iekšpuses.
- 3) Rūpīgi notīriet piederumus un slīdes ar ziepjūdeni un drānu vai mīkstu suku.
- 4) Pārlicinieties, ka cepeškrāsns iekšpusē nav iepakojuma atlikumu, piemēram, polistirola bumbiņu vai koka gabalu, kas var radīt ugunsgrēka risku.
- 5) Noslaukiet gludās virsmas iekšpusē un uz durvīm ar mīkstu, mitru drānu.
- 6) Lai atbrīvotos no jaunas cepeškrāsns tipiskā aromāta, sildiet cepeškrāsni, kamēr tā ir tukša un cepeškrāsns durvis ir aizvērtas, izmantojot šādus iestatījumus.




Režīms	Temperatūra	Laiks
	250 °C	30 minūtes

- 7) Pirmo reizi sildot iekārtu, rūpīgi izvēdiniet virtuvi. Šajā laikā virtuvē nedrīkst atrasties bērni un mājdzīvnieki. Aizveriet blakus esošo telpu durvis.


Darbība

Pulksteņa iestatīšana


Krāsni var lietot, neiestatot pulksteni. Lai iestatītu pulksteni, veiciet šādas darbības:

1. Kad cepeškrāsns ir gaidīšanas režīmā, pieskarieties pie , lai atvērtu pulksteņa iestatīšanas režīmu. Kreisās puses ekrānā sāk mirgot cipari, kas norāda stundas.
2. Pagrieziet daudzfunkcionālo pogu, lai iestatītu stundas.
3. Pieskarieties , lai apstiprinātu. Kreisās puses ekrānā sāk mirgot cipari, kas norāda minūtes.
4. Pagrieziet daudzfunkcionālo pogu, lai iestatītu minūtes.
5. Pieskarieties , lai saglabātu laika iestatījumu un aizvērtu pulksteņa iestatīšanas režīmu. Kreisās puses ekrānā pastāvīgi tiek rādīts laiks.

Piezīmes:




- Lai vēlāk mainītu laiku, atkārtojiet iepriekš norādītās darbības.
- Lai jebkurā laikā aizvērtu pulksteņa iestatīšanas režīmu, pieskarieties .
- Krāsns vienmēr rāda 24 stundu pulksteni.
- Ja neiestatāt pulksteni, krāsns vienmēr rāda laiku "00:00".
- Ja atvienojat krāsni no elektrotīkla vai rodas strāvas padeves pārtraukums, pulkstenis jāiestata no jauna.

Gaidīšanas režīma izmantošana

- Pēc cepeškrāsns pievienošanas elektrotīklam atskan pīkstiens un cepeškrāsns pāriet gaidīšanas režīmā.
- Gaidīšanas režīmā kreisās puses ekrānā tiek rādīts pašreizējais laiks, ja ir iestatīts pulkstenis, vai "00:00", ja pulkstenis nav iestatīts. Gaidīšanas režīmā labās puses ekrāns vienmēr ir izslēgts.
- Lai jebkurā laikā pārslēgtu cepeškrāsni atpakaļ gaidīšanas režīmā, pieskarieties pie .

Pagatavošanas cikla sākšana bez iepriekšējas uzkaršēšanas

Lai sāktu pagatavošanas ciklu bez iepriekšējas uzkaršēšanas, veiciet tālāk norādītās darbības.




1. Kad cepeškrāsns ir gaidīšanas režīmā, pieskarieties pie . Kreisajā ekrānā tiek parādīts pirmā pagatavošanas režīma (parastā) simbols un noklusējuma karsēšanas temperatūra.
2. Ja vēlaties izmantot citu pagatavošanas režīmu, pagrieziet daudzfunkcionālo pogu, līdz ekrānā parādās vēlamā pagatavošanas režīma simbols.
3. Ja vēlaties mainīt karsēšanas temperatūru, pieskarieties pie °C, pēc tam pagrieziet daudzfunkcionālo pogu, līdz kreisās puses ekrānā parādās vēlamā karsēšanas temperatūra.
4. Lai iestatītu taimeri, pieskarieties pie , pēc tam pagrieziet daudzfunkcionālo pogu, līdz labās puses ekrānā parādās vēlamais pagatavošanas laiks.
5. Nospiediet daudzfunkcionālo pogu (), lai sāktu pagatavošanu. Cepeškrāsns ieslēdz taimeri un labās puses ekrānā parāda atlikušo laiku.

Piezīmes:

- Varat izlaist iepriekš aprakstīto 4. darbību. Tā rīkojoties vai iestatot laiku uz 0, cepeškrāsns darbosies 9 stundas, ja vien to neapturēsiet. Kad cepeškrāsns darbosies šādā veidā, labās puses ekrāns paliks izslēgts.
- Kad iekšpuses temperatūra paaugstinās, kreisās puses ekrānā pārmaiņus tiek rādīta faktiskais iekšpuses temperatūras laiks un iestatītā temperatūra.
- Gatavošanas laikā sildelementi ieslēdzas un izslēdzas, lai uzturētu karsēšanas temperatūru.
- Lai sāktu atkausēšanas ciklu, veiciet visas iepriekš aprakstītās darbības, izņemot 3. darbību.
- Lai sāktu tvaicēšanas ciklu, veiciet visas iepriekš aprakstītās darbības, izņemot 3. un 4. darbību.



Pagatavošanas cikla sākšana ar iepriekšēju uzkaršēšanu

Iepriekšējās uzkaršēšanas funkciju var aktivizēt pēc pagatavošanas režīma un karšēšanas temperatūras izvēles virs 100 °C. Lai sāktu pagatavošanas ciklu ar iepriekšēju uzkaršēšanu, veiciet tālāk norādītās darbības.


1. Jums jāiestata nepieciešamais pagatavošanas režīms un laiks.
2. Pieskarieties pie , lai sāktu iepriekšēju uzkaršēšanu. Labās puses ekrānā tiek parādīts iepriekšējās uzkaršēšanas simbols () un “[- -]”. Labās puses displejā tiks pārslēgta faktiskā temperatūra un iestatītā temperatūra.
3. Kad ir sasniegta mērķa uzkaršēšanas temperatūra, no cepeškrāsns atskan divi pīkstieni un tiek aktivizēts taimeris. Tāpat sāk mirgot uzkaršēšanas simbols (), cepeškrāsns sāk darboties, iestatot pagatavošanas režīmu un laiku.
4. Atveriet durvis, ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī un aizveriet durvis. Cepeškrāsns automātiski turpinās darboties.

Iestatījumu maiņa pagatavošanas cikla laikā

Pagatavošanas cikla laikā var mainīt visus iestatījumus.


- Lai mainītu pagatavošanas režīmu, pieskarieties pie  un pēc tam pagrieziet daudzfunkcionālo pogu.
- Lai mainītu uzkaršēšanas temperatūru, pieskarieties pie °C un pēc tam pagrieziet daudzfunkcionālo pogu.
- Lai mainītu pagatavošanas laiku, pieskarieties pie  un pēc tam pagrieziet daudzfunkcionālo pogu.
- Mainītie iestatījumi stāsies spēkā pēc 6 sekundēm.

Pagatavošanas cikla apturēšana un atsākšana


- Pagatavošanas ciklu var apturēt, nospiežot daudzfunkcionālo pogu () vai atverot cepeškrāsns durvis.

Padomi. Pagatavošanas cikla apturēšana apturēs taimeris un izslēgs visus



sildelementus. Taimeris atsāks darboties, kad cikls atsāksies. Pēc pagatavošanas cikla apturēšanas var mainīt visus pagatavošanas iestatījumus.


- Lai atsāktu pagatavošanas ciklu, pārliedzieties, vai durvis ir aizvērtas, un nospiediet daudzfunkcionālo pogu ().

Cepeškrāsns lampas izmantošana


- Lampa vienmēr ieslēdzas, kad sākas pagatavošanas cikls.
- Pēc noklusējuma lampa paliek ieslēgta visa pagatavošanas cikla laikā un izslēdzas, kad cikls beidzas. **Piezīme:** Lampa neizslēgsies, ja apturēsiet pagatavošanas ciklu.
- Lampu var jebkurā laikā manuāli ieslēgt vai izslēgt, pieskaroties pie .

Bērnu bloķēšanas ierīces izmantošana

Bērnu bloķēšanas funkcija ir paredzēta, lai neļautu bērniem darbināt cepeškrāsns, izmantojot vadības paneli. Kad ir aktivizēta bērnu bloķēšanas funkcija, labās puses ekrānā tiek parādīts bērnu bloķēšanas simbols () un ir atspējota daudzfunkcionālā poga un visas vadības paneļa pogas, izņemot .

Lai aktivizētu vai deaktivizētu bērnu bloķēšanas funkciju, pieskarieties pie  un turiet 3 sekundes.





Gatavošanas cikla beigšana

- Kad taimeris beidzas, krāsns atskaņo 5 pīkstiena signālus un atgriežas gaidīšanas režīmā.
- Lai pagatavošanas ciklu beigtu ātrāk, pieskarieties pie .
- Lai nepieļautu, ka cilvēki, piemēram, bērni, nejauši ieslēdz cepeškrāsns, pēc cepeškrāsns izmantošanas neaizmirstiet to atvienot no elektrotīkla.

Automātiskās izvēlnes lietošana

Automātisko izvēlni var izmantot, lai ātri pagatavotu 8 ēdienu veidus, kas uzskaitīti nākamajā tabulā. **Piezīme:** Pirms šo ēdienu pagatavošanas cepeškrāsns vienmēr uzkaršē iekšpusi.

Lai lietotu automātisko izvēlni, izpildiet šādas darbības:

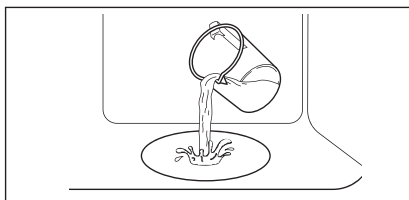
1. Kad cepeškrāsns ir gaidīšanas režīmā, pieskarieties pie . Kreisajā ekrānā tiek parādīts pirmā pagatavošanas režīma (parastā) simbols un noklusējuma uzkarsēšanas temperatūra.
2. Pagrieziet daudzfunkcionālo pogu, līdz kreisās puses ekrānā parādās vēlamā ēdiena kods. Kad automātiskajā izvēlnē atlasa ēdienu, labās puses ekrānā parādās automātiskās izvēlnes simbols ().
3. Nospiediet daudzfunkcionālo pogu (), lai sāktu iepriekšēju uzkarsēšanu.
4. Kad ir sasniegta mērķa uzkarsēšanas temperatūra, no cepeškrāsns atskan divi pīkstieni. Sāk mirgot arī iepriekšējās uzkarsēšanas simbols ().

Automātiskās izvēlnes tabula:

Parādītais kods	Ēdiens	Uzkarsēšanas temperatūra	Pagatavošanas laiks
A01	Ceptas liellopa ribiņas	250 °C	4 minūtes
A02	Liellopu gaļas steiks ar melnajiem pipariem	250 °C	8 minūtes
A03	Šifona kūka	150 °C	50 minūtes
A04	Kūciņa "Sarkanais samts"	160 °C	35 minūtes
A05	Franču grauzdēta karbonāde	200 °C	50 minūtes
A06	Augļu pīrāgs itāļu gaumē (8 collas)	190 °C	22 minūtes
A07	Vēja kūka	190 °C	24 minūtes
A08	Cepta menca	250 °C	8 minūtes

Tīrīšanas ar tvaiku funkcijas izmantošana

1. Pārlicinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi, un pirms tīrīšanas ar tvaiku funkcijas sākšanas papildiet cepeškrāsns iekšējo nodalījumu ar aptuveni 150 ml krāna ūdens.



2. Atlasiet tīrīšanas ar tvaiku funkciju un nospiediet sākšanas pogu, lai palaistu funkciju; taimeris sāks laika atskaiti. Lūdzu, ņemiet vērā, ka pēc tīrīšanas ar tvaiku funkcijas sākšanas nevar pārslēgties uz citām funkcijām.
3. Ja tīrīšanas ar tvaiku funkcijas laikā nospiež taimera pogu, taimera displeja zonā 5 sekundes tiks rādīts faktiskais laiks un pēc tam tiks parādīts taimera laika atskaites režīms.
4. Kad tīrīšanas ar tvaiku funkcijas darbība beidzas, uzmanīgi atveriet durvis. Izvadītais mitrums var radīt apdegumus, tāpēc pārlicinieties, ka cepeškrāsns ir atdzisusi. Nosedziniet nodalījumu ar mīkstu drānu.

Enerģijas taupīšanas padomi

- Izņemiet visus piederumus, kas gatavošanas laikā nav nepieciešami.
- Gatavošanas laikā neatveriet durvis.
- Izmantojot gatavošanas režīmu ar ventilatoru, ēdienu vienlaikus var pagatavot vairākos līmeņos.

- Ja nav iespējams gatavot dažādus ēdienus vienlaikus, varat tos gatavot vienu pēc otra, lai izmantotu iepriekš uzkarstēto cepeškrāsni.
- Neveiciet tukšas cepeškrāsns priekšsildīšanu, ja vien tas nav nepieciešams.
- Ja nepieciešams iepriekš uzkarstēt cepeškrāsni, ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī tūlīt pēc izvēlētās temperatūras sasniegšanas.
- Cepeškrāsns pamatnes pārklāšanai neizmantojiet atstarojošu foliju, piemēram, alumīnija foliju.
- Kad vien iespējams, izmantojiet taimeru un/vai temperatūras zondi.

Kopšana un tīrīšana

Piezīmes par tīrīšanu

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

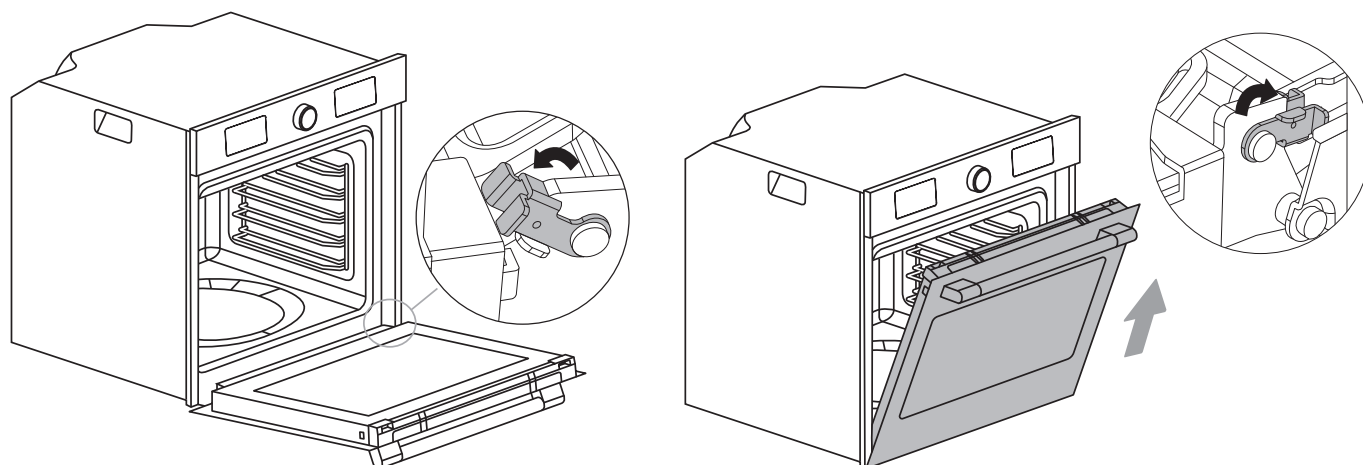
Brīdinājums – traumu risks!

- Pirms tālāk norādīto darbību veikšanas parliecinieties, ka cepeškrāsns ir auksts.
- Pirms apkopes atvienojiet iekārtu no strāvas padeves.
- Valkājiet aizsargcimdus.

Durvju noņemšana

Lai noņemtu durvis tīrīšanas veikšanai, izpildiet tālāk norādītās darbības:

1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Atlokiet abas bloķēšanas sviras kreisajā un labajā pusē atvērtā stāvoklī.
3. Aizveriet durvis pēc iespējas ciešāk.
4. Ar abām rokām satveriet durvju kreiso un labo pusi un pavelciet durvis uz augšu un uz āru.



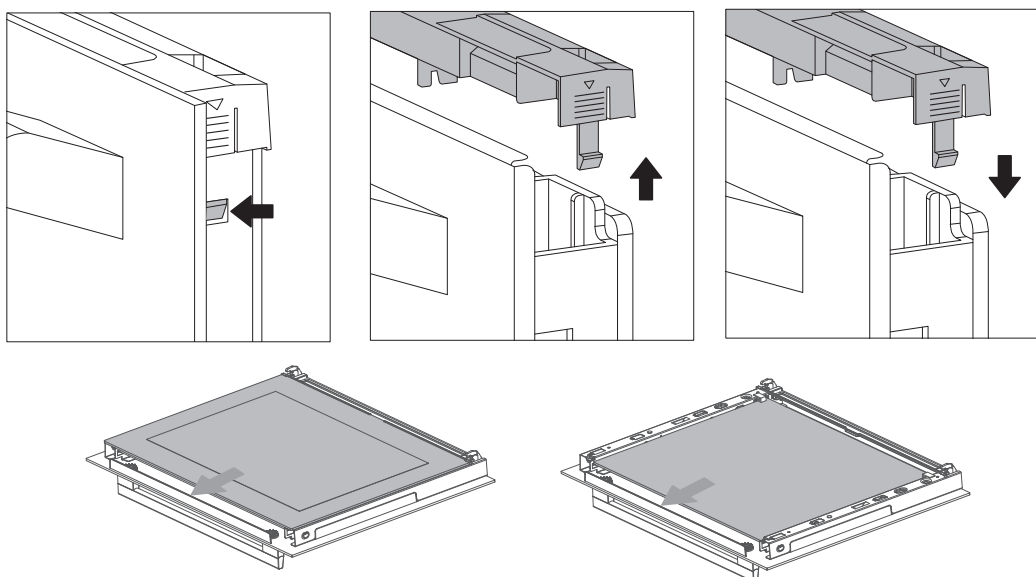
Durvju ievietošana atpakaļ

1. Ievietojiet abas durvju eņģes priekšējā paneļa atverēs.
2. Atveriet durvis līdz galam. **Piezīme:** Durvis neatvērsies pilnīgi, ja eņģes nebūs pareizajā pozīcijā.
3. Nolokiet abas bloķēšanas sviras kreisajā un labajā pusēs.
4. Mēģiniet aizvērt durvis un pārbaudiet, vai tās ir vienā līnijā ar vadības paneli. Ja tā nav, atkārtojiet iepriekš aprakstītās darbības.

Durvju demontāža un atkārtota salikšana

Pēc durvju noņemšanas varat noņemt augšējo durvju pārsegu un noņemt durvis, lai notīrītu dažādas durvju daļas.

1. Kā parādīts nākamajā shēmā, vienlaikus nospiediet un turiet abas fiksācijas skavas.
2. Noņemiet augšējo durvju pārsegu, paceļot to.
3. Uzmanīgi paceliet durvju stiklu un izvelciet to ārā.
4. Notīriet durvju dažādās daļas un pēc tam salieciet tās atpakaļ. Lai uzliktu augšējo durvju pārsegu, spiediet to durvju virzienā, līdz atskan klikšķis un tas fiksējas vietā.



Svarīgi!

Nekādā gadījumā nemēģiniet noņemt augšējo durvju pārsegu, vispirms nenoņemot durvis. Pretējā gadījumā var sabojāt durvis vai gūt traumas.

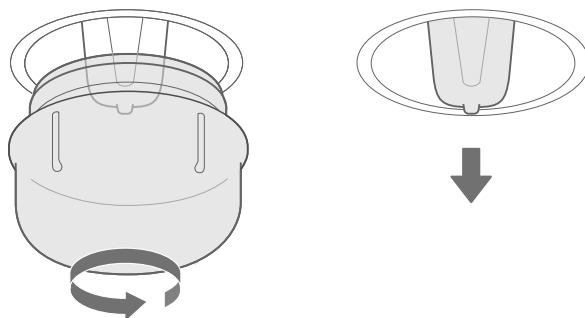
Cepeškrāsns lampas nomaiņa

Svarīgi!

- Nepieskarieties jaunai spuldzei ar kailām rokām, jo pirkstu nospiedumi var to sabojāt.
- Neizmantojiet cepeškrāsni, kamēr lampas pārsegs nav uzstādīts atpakaļ.

Jūsu cepeškrāsns ir aprīkots ar lampu, kas uzstādīta cepeškrāsns iekšpusē. Lai nomainītu bojātu lampu, veiciet tālāk aprakstītās darbības:

1. Atvienojiet cepeškrāsni no strāvas padeves. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir pilnīgi atdzisusi.
2. Novietojiet dvieli uz cepeškrāsns pamatnes, lai novērstu bojājumus.
3. Noņemiet lampas pārsegu, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.
4. Izvelciet veco spuldzi. **Piezīme:** Nepagrieziet to.



5. Ievietojiet jaunu spuldzi (skatiet piezīmi tālāk par pareizo spuldzes veidu). Pārliedcinieties, vai spuldzes kontakti ir pareizajā pozīcijā, un stingri iespiediet lampu.
6. Pieskrūvējiet lampas pārsegu.
7. Izņemiet dvieli no cepeškrāsns un pieslēdziet cepeškrāsni strāvas padevei.



Piezīmes:

- Izmantojiet tikai 25 W/230 V, G9 tipa, T350 °C halogēnspludzi.
- Cepeškrāsns iekšpusē izmantotā lampa ir īpaši paredzēta mājsaimniecības ierīcēm un nav piemērota vispārējam telpu apgaismojumam mājsaimniecībā.
- Spuldzes un lampu pārsegi ir pieejami mūsu pēcpārdošanas klientu apkalpošanas dienestā.

Problēmu novēršana

Problēma	Iespējamais iemesls	Iespējamais risinājums
Iekārta nedarbojas.	Bojāts drošinātājs.	Pārbaudiet jaudas slēdzi drošinātāju kārbā.
	Strāvas padeves pārtraukums.	Pārbaudiet, vai darbojas virtuves apgaismojums vai citas virtuves ierīces.
Ventilators nedarbojas visu laiku gatavošanas režīmā ar ventilatoru.		Tā ir normāla darbība, jo cepeškrāsnij ir labākā iespējamā siltuma izkliede un labākā iespējamā veiktspēja.
Ventilators turpina darboties, lai gan gatavošanas cikls jau ir beidzies.		Dzesēšanas ventilators turpina darboties, lai novērstu augstu mitruma līmeni cepeškrāsnī iekšpusē un jūsu ērtību nodrošināšanai atdzesētu cepeškrāsnī. Dzesēšanas ventilators izslēgsies automātiski.
Ēdiens nav pietiekami pagatavots, lai gan laiks ir iestatīts saskaņā ar recepti.		Pārbaudiet, vai ir pareizi iestatīta temperatūra. Pārbaudiet, vai cepeškrāsnī nav ievietots pārāk daudz ēdiena. Lūdzu, vēlreiz skatiet recepti.
Nevienmērīga apbrūnināšana		Pārbaudiet, vai ir pareizi iestatīta temperatūra. Pārbaudiet, vai ēdiens cepeškrāsnī iekšpusē ir ievietots pareizajā līmenī. Pārbaudiet, vai izmantoti pareizie trauki. Centieties izmantot tumšus, matētus un vieglus traukus.
Lampa neiedegas.		Lampa ir bojāta un jānomaina.

Apkārtējās vides aizsardzība

Materiāli ar simbolu  ir pārstrādājami. Ievietojiet iepakojumu atbilstošajos konteineros, lai to atkārtoti pārstrādātu. Palīdziet rūpēties par vidi un cilvēku veselību, pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet sadzīves atkritumos ierīces ar simbolu . Nododiet izstrādājumu vietējā atkritumu pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar pašvaldības iestādi.

Tehniskās specifikācijas

Izmēri (iekšējie)	Platums Augstums Dziļums	503 mm 365 mm 392 mm
Grila plāts laukums	1191 cm ²	
Dziļās plāts laukums	974 cm ²	
Augšējais sildelements	2200 W	
Apakšējais sildelements	1000 W	
Grils	2250 W	
Kopējā jauda	3200 W	
Nominālais spriegums	220–240 V~	
Nominālā frekvence	50–60 Hz	
Gatavošanas režīmu skaits	11	

Energoefektivitātes dati

Izstrādājuma informācija un izstrādājuma informācijas lapa*

Piegādātāja nosaukums	IKEA
Modeļa identifikācija	SPJUTBO 00600276
Energoefektivitātes indekss	61,2
Energoefektivitātes klase	A++
Enerģijas patēriņš standarta slodzē parastā režīmā	1,10 kWh/cikls
Enerģijas patēriņš standarta slodzē ventilatora pastiprinājuma režīmā	0,52 kWh/cikls
Kameru skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Iekšpuses tilpums	72 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvēta cepeškrāsns
Masa	41 kg

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

Energoefektivitātes klase nav piemērojama Krievijai.

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

IKEA garantija

Kāds ir IKEA sniegtās garantijas periods?

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

Kas veic iekārtas servisu?

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

Uz ko attiecas garantija?

Garantija attiecas uz iekārtas defektiem, kas radušies ražošanas kļūdas vai materiālu defekta rezultātā. Garantija stājas spēkā no izstrādājuma iegādes dienas IKEA. Šī garantija attiecas tikai uz mājsaimniecībā lietotām iekārtām. Izņēmumi ir norādīti nodaļā "Uz ko šī garantija neattiecas?" Garantijas periodā tiek segti defekta novēršanas izdevumi, piemēram, remonts, rezerves daļas, darbs un transportēšana, gadījumā, ja ierīce ir pieejama remontam bez īpašiem izdevumiem. Šādos apstākļos ir piemērojamas ES vadlīnijas (Direktīva (ES) 2019/771) un atbilstošie vietējie noteikumi. Nomainītās detaļas pāriet IKEA īpašumā.

Kāda ir IKEA rīcība problēmas atrisināšanai?

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

Uz ko šī garantija neattiecas?

- Parasts nolietojums.
- Bojājumi, kas nodarīti tīši vai radušies nevērīgas rīkošanās rezultātā, ekspluatācijas instrukcijas neievērošanas, nepareizas uzstādīšanas rezultātā vai pieslēdzot iekārtu pie tīkla ar neatbilstošu spriegumu, ķīmiskas vai elektroķīmiskas reakcijas, rūsas, korozijas vai ūdens ietekmē radīti bojājumi, ieskaitot, taču neaprobežojoties ar bojājumiem, kas radušies paaugstināta kaļķakmens satura ūdenī dēļ, un tādu bojājumu dēļ, kas radušies neatbilstošas apkārtējās vides ietekmes rezultātā.
- Nomaināmās detaļas, ieskaitot baterijas un lampiņas.
- Funkcijas neietekmējoši un dekoratīvi elementi, kas neietekmē iekārtas lietošanu, ieskaitot skrāpējumus un iespējamu krāsas maiņu.
- Nejauši bojājumi, ko izraisījuši svešķermeņi vai vielas, filtru, drenāžas sistēmu vai mazgāšanas līdzekļa tvertņu tīrīšana vai atbloķēšana.

- Šādu elementu bojājums: stikla keramika, piederumi, trauki un galda piederumu statīvi, ūdensvada padeves un kanalizācijas caurules, plombas, lampiņas un to pārsegi, ekrāni, pogas, apdare un tās elementi. Izņemot gadījumu, ja iespējams pierādīt, ka šie bojājumi radušies ražošanas defekta rezultātā.
 - Gadījumi, kad speciālista vizītes laikā kļūme netiek konstatēta.
 - Remonts, ko nav veikuši mūsu pilnvarotie servisa nodrošinātāji un/vai pilnvarotā servisa tiesiskais partneris, kā arī gadījumi, ja nav lietotas oriģinālās detaļas.
 - Nepareizas vai specifiskajai neatbilstošas uzstādīšanas rezultātā radies bojājums.
 - Iekārtas lietošana profesionālos nolūkos, t. i., iekārta nav lietota mājsaimniecībā.
 - Transportēšanas rezultātā radušies bojājumi. IKEA nenes atbildību par bojājumiem, kas radušies transportēšanas rezultātā – laikā, kad klients nogādā izstrādājumu mājās vai jebkurā citā vietā. IKEA sedz zaudējumus, kas radušies izstrādājuma transportēšanas rezultātā, ja izstrādājumu klienta norādītajā vietā piegādā IKEA.
 - IKEA iekārtas sākotnējās uzstādīšanas izmaksas. Ja IKEA pilnvarotais servisa nodrošinātājs vai tā pilnvarotais servisa partneris veic iekārtas remontu vai nomaiņu garantijas ietvaros, pilnvarotais servisa nodrošinātājs vai pilnvarotais servisa partneris apņemas nepieciešamības gadījumā uzstādīt remontēto vai nomainīto iekārtu.
- Šie ierobežojumi neattiecas uz darbu, ko veicis kvalificēts speciālists, izmantojot mūsu oriģinālās detaļas, lai pielāgotu ierīci citas ES valsts tehniskajām drošības specifikācijām.

Valsts tiesību aktu spēkā esamība

IKEA garantija nodrošina noteiktas likumīgas tiesības, kas atbilst vietējās likumdošanas prasībām vai pārsniedz tās. Taču šie noteikumi nekādā veidā neierobežo vietējā likumdošanā norādītās klienta tiesības.

Darbības teritorija

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

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

PĒCPĀRDOŠANAS SERVISS IKEA ierīcēm

Sazinieties ar IKEA pēcpārdošanas servisu, ja vēlaties:

- pieprasīt servisu garantijas ietvaros;
- uzdot jautājumus par IKEA ierīces uzstādīšanu IKEA virtuves mēbelēs;
- precizēt IKEA iekārtu funkcijas.

Lūdzu, rūpīgi iepazīstieties ar montāžas instrukcijām un/vai ekspluatācijas instrukciju, pirms sazināties ar mums – šādā gadījumā mēs varēsim sniegt kvalitatīvus pakalpojumus.

Kā sazināties, ja nepieciešami mūsu pakalpojumi



IKEA pēcpārdošanas pakalpojumu sniedzēju tālruņa numurus skatiet šīs rokasgrāmatas beigās.

i Lai nodrošinātu ātrāku servisu, iesakām izmantot šīs rokasgrāmatas beigās norādītos tālruņa numurus. Vienmēr izmantojiet konkrētās ierīces, attiecībā uz kuru jums ir nepieciešama palīdzība, lietotāja rokasgrāmatā norādītos tālruņa numurus. Lūdzu, atcerieties norādīt 8 ciparu preces numuru un 22 ciparu sērijas numuru, kas norādīti uz iekārtas datu plāksnes.

i **SAGLABĀJIET PIRKUMA ČEKU!**
Tas apliecina pirkuma faktu un ir nepieciešams garantijas pakalpojumu saņemšanai. Pirkuma čekā norādīts arī IKEA nosaukums un katras jūsu iegādātās iekārtas preces numurs (8 ciparu kods).

Vai jums nepieciešama papildu palīdzība?

Ja vēlaties uzdot papildu jautājumus, kas neattiecas uz apkalpošanu pēc iegādes, sazinieties ar tuvākā IKEA veikala zvanu centru. Pirms sazināties ar mums, iesakām rūpīgi izlasīt ierīces dokumentāciju.

Turinys

Saugos informacija	56	Kaip naudoti valymo garais funkciją	65
Svarbios montavimo instrukcijos	58	Patarimai, kaip taupyti energiją	65
Gaminio apžvalga	59	Priežiūra ir valymas.....	66
Priedų naudojimas.....	59	Trikčių šalinimas	69
Valdymo skydelis.....	60	Aplinkosaugos klausimai.....	69
Kaip naudoti: Mechaninis užraktas nuo vaikų ..	60	Techninės specifikacijos.....	70
Pirmą kartą naudojant.....	62	Energijos vartojimo efektyvumo duomenys....	70
Naudojimas	63	IKEA garantija	71

Saugos informacija

- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus) su ribotomis fizinėmis, jutiminėmis ar protinėmis galimybėmis arba neturintiems patirties ir žinių, nebent asmuo, atsakingas už jų saugą, juos prižiūrėtų arba instruktuoėtų, kaip naudotis prietaisu.
- Vaikai turi būti prižiūrimi, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Jei tiekimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninio aptarnavimo agentas arba panašią kvalifikaciją turintis asmuo, kad būtų išvengta pavojaus.
- **ĮSPĖJIMAS:** Siekdami išvengti elektros smūgio pavojaus, prieš keisdami lempuotę, įsitikinkite, kad prietaisas yra išjungtas.
- **ĮSPĖJIMAS:** Pasiiekiamos dalys naudojant gali įkaisti. Maži vaikai turėtų būti atokiau nuo prietaiso.
- Nenaudoti valymo garais priemonės.
- Laikymo stalčiaus paviršius gali įkaisti.
- Naudojant prietaisas įkaista. Stenkitės neliesti krosnelės viduje esančių kaitinimo elementų.
- Naudokite tik šiai krosnelei rekomenduojamą temperatūros zoną. (Taikoma orkaitėms, kuriose yra galimybė naudoti temperatūros jutiklį)
- Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad nebūtų sukeltas perkaitimas.
- **ĮSPĖJIMAS:** Skysčių ir kitokio maisto negalima šildyti sandarioje taroje, nes jie gali sprogti.
- Gaminį naudokite gerai vėdinamoje vietoje.
- Į stacionariąją elektros instaliaciją turi būti įmontuota visų polių atjungimo priemonė pagal elektros instaliacijos taisykles.
- Nenaudokite šiurkščių abrazyvinių valiklių ar aštrių metalinių gremžtukų stiklinėms krosnelės durims valyti, nes jie gali subraižyti paviršius, o tai gali suskaldyti stiklą.
- Prietaisas neskirtas valdyti išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Nelieskite krosnelės šlapiomis arba drėgnomis rankomis ar kojomis.
- Kepant krosnelės durų nereikėtų dažnai atidarinti.
- Kai krosnelės durys arba stalčius atidarytas, nepalikite ant jo jokių daiktų, kitaip galite išbalansuoti prietaisą arba sulaužyti duris.
- Jei prietaiso nenaudosite ilgą laiką, atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Išpakuodami orkaitę įsitikinkite, kad ji nepažeista. Jei aparatas pažeistas, nenaudokite jo ir pirmiausia kreipkitės dėl aptarnavimo po pardavimo.
- Plastikinius maišelius, polistireną, vinis ir kitas pakavimo medžiagas padėkite vaikams nepasiekiamoje vietoje, nes šios medžiagos kenkia vaikams.
- Pirmą kartą įjungus orkaitę, ji gali skleisti aštrų kvapą arba dūmus. Taip yra todėl, kad krosnelės elektrinio kaitinimo vamzdžio antikorozinė alyva pirmą kartą įkaista ir išgaruoja. Šis reiškinys įprastas.

Jei taip nutiko, prieš dėdami maistą į krosnelę palaukite, kol kvapas išsisklaidys. Pirmą kartą jį rekomenduojama naudoti atviroje vietoje arba virtuvėje su įjungtu gartraukiu 0,5–1 valandą.

- Jei orkaitė pažeista arba veikia netinkamai, atjunkite maitinimo šaltinį, nelieskite jos ir laiku kreipkitės į atitinkamus specialistus dėl remonto arba perdirbimo.
- Valdymo skydelyje arba valdymo elementuose naudojami nuolatiniai magnetai. Jie gali paveikti elektroninius implantus, pavyzdžiui, širdies stimulatorius arba insulino pompas. Elektroninius implantus nešiojantys asmenys turi laikytis bent 10 cm atstumo nuo valdymo pulto.
- Nedarykite jokių prietaiso pakeitimų.

Elektros smūgio pavojus!

- Neįjunkite prietaiso į elektros tinklą, kol montavimas nebaigtas. Jei prietaisas yra pažeistas, nedelsdami atjunkite maitinimo šaltinį.
- Kad būtų išvengta pavojaus, dalis turi taisyti arba keisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašią kvalifikaciją turintys asmenys.
- Draudžiama naudoti pažeistus ar sugedusius prietaisus.
- Kad išvengtumėte elektros smūgio, nenaudokite aukšto slėgio valytuvų arba garinių valymo priemonių.

Gaisro rizika!

- Nelaikykite daiktų kameroje.
- Jei kameroje yra atvira liepsna arba dūmai, laikykite orkaitės duris uždarytas, tada ištraukite kištuką iš elektros tinklo arba saugiklių dėžutėje išjunkite elektros grandinės pertraukiklį.
- Niekada nedėkite į orkaitę degių ar degių daiktų, pavyzdžiui, popieriaus atraizų ir medžio drožlių.

Sužalojimo pavojus!

- Nenaudokite šiurkščių ar aštrių daiktų durelių stiklui valyti. Įbrėžus durelių stiklo paviršių, stiklas gali sudužti ir sužaloti žmogų.
- Orkaitės durelių vyriai juda, kai durelės atidaromos arba uždaromos. Laikykite rankas atokiau nuo vyrių.

Pavojus nusideginti!

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

Svarbios montavimo instrukcijos**! Turinys, kuris reiškia [privaloma]**

- Saugus šio prietaiso veikimas gali būti garantuotas tik tuo atveju, jei jis buvo sumontuotas profesionaliai, laikantis šių montavimo instrukcijų.
- Montuotojas atsako už bet kokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo montavimo.
- Visam montavimo procesui reikia dviejų profesionalių montuotojų. Montuodami dėvėkite sausas apsaugines pirštines, kad išvengtumėte įbrėžimų ar elektros smūgio.
- Sumontuoti įrenginiai ir gretimų įrenginių priekiai turi būti atsparūs aukštai temperatūrai (atitinkamai ne mažiau kaip 90 °C ir ne mažiau kaip 70 °C).
- Naudokite 16 A lizdą.

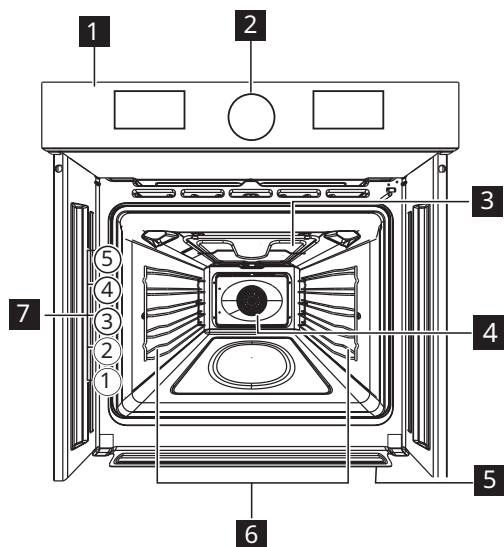
⊘ Turinys, kuris reiškia [draudžiama]

- Nestatykite prietaiso už dekoratyvinių durų arba virtuvės spintelės durų, nes dėl to prietaisas gali perkaisti.
- Išpakavę prietaisą patikrinkite, ar jis nėra pažeistas. Neprijunkite prietaiso, jei jis buvo pažeistas transportavimo metu.
- Neuždenkite prietaiso ventiliacijos angos ir tarpo tarp spintelės ir prietaiso.
- Būkite itin atsargūs perkeldami ar montuodami prietaisą, nes jis yra labai sunkus. Nekelkite prietaiso už durelių rankenos.
- Jei maitinimo laidas arba kištukas pažeistas, nedelsdami nustokite naudoti prietaisą, kad išvengtumėte gaisro, elektros smūgio ar kitų pavojų.

⚠ Turinys, kuris reiškia [atkreipti dėmesį]

- Būkite labai atsargūs perkeldami ar montuodami prietaisą, kad nepažeistumėte prietaiso arba nesugadintumėte spintelėlių.
- Prieš įjungdami prietaisą, išimkite iš kameros visas pakavimo medžiagas ir priedus.
- Maitinimo lizdas turi būti prieinamas naudotojams, kad skubiu atveju būtų galima lengvai išjungti maitinimą.

Gaminio apžvalga



- 1** Valdymo skydelis
- 2** Nuostatų mygtukas
- 3** Grotelės
- 4** Ventiliatorius
- 5** Vandens surinktuvas
- 6** Nuimama lentynos atrama
- 7** Lentynos padėtys

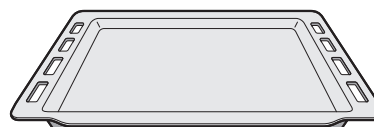
Priedų naudojimas

Tiekiami priedai

Prietaise yra šie priedai.



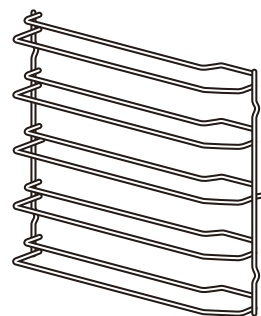
1 vnt. grilio stovas



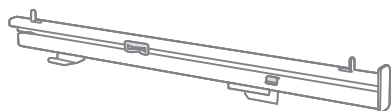
1 vnt. grilio skarda



1 vnt. gili skarda



2 vnt. slankusis rėmas

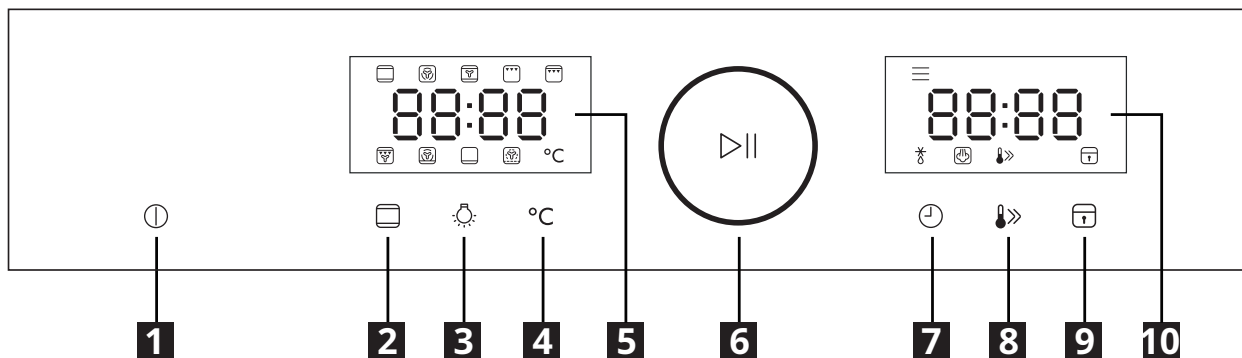


2 vnt. slankusis bėgelis

Pastabos:

- Orkaitės ertmė suskirstyta į penkis lygius, kurie sunumeruoti nuo apačios iki viršaus. Grilio stovą arba kepimo skardą visada statykite ant vieno iš šių lygių.
- Kepimo skardą taip pat galite padėti po vieliniu laikikliu, kad surinktų kepimo sultis.
- Įkaitę priedai gali deformuotis. Tai neturi įtakos jų veikimui. Atvėسę jie vėl įgaus pradinę formą.
- Naudokite tik originalius priedus. Jie specialiai sukurti prietaisui.

Valdymo skydelis



- | | |
|--------------------------------|--|
| 1 Atšaukimo mygtukas | 6 Daugiafunkcė rankenėlė |
| 2 Režimo mygtukas | 7 Laikrodžio / laikmačio mygtukas |
| 3 Lemputės mygtukas | 8 Įkaitinimo mygtukas |
| 4 Temperatūros mygtukas | 9 Užrakto nuo vaikų mygtukas |
| 5 Kairysis ekranas | 10 Dešinysis ekranas |

Kaip naudoti: Mechaninis užraktas nuo vaikų

Orkaitėje įmontuotas mechaninis užraktas nuo vaikų. Tai durelių užraktas dešinėje orkaitės pusėje, po valdymo skydeliu.

Norėdami atidaryti orkaitės dureles su užraktu nuo vaikų:

1 veiksmas	Paspauskite ir palaikykite užraktą nuo vaikų.	
2 veiksmas	Patraukite durelių rankenėlę, kad atidarytumėte dureles. Uždarykite orkaitės dureles nepaspasdami užrakto nuo vaikų.	










Kaip pašalinti užraktą nuo vaikų:



1 veiksmas	Atidarykite dureles ir nuimkite užraktą nuo vaikų su orkaitės komplekte esančiu sukamuoju raktu.	
2 veiksmas	Išėmę užraktą nuo vaikų, įsukite varžtą atgal.	

Darbo režimai

Mygtuku „Mode“ (Režimas) galite pasirinkti vieną iš šių veikimo režimų.

Pastaba: Paskutiniai trys režimai (Džiovinimas, Atšildymas ir Garai) yra ne kepimo režimai. Visi kiti režimai yra kepimo režimai.


Režimas	Aprašymas	Temperatūros diapazonas	Ar galima naudoti įkaitinimą?
 Įprastas	Įprastam kepimui ir skrudinimui viename lygyje. Ypač tinka pyragams su drėgnais įdarais.	30–250 °C	Taip
 Konvekcija	Konvekciniu režimu ventiliatorius įsijungia automatiškai, užtikrindamas tolygų kaitinimą kepat vieną ar kelis sluoksnius. Ypač tinka kepat maistą, kurio spalva turi būti tolygi.	50–250 °C	Taip
 Įprastas + ventiliatorius	Skirta kepti ir skrudinti iki dviejų lygių. Ventiliatorius tolygiai paskirsto kaitinimo elementų skleidžiamą šilumą aplink ertmę.	50–250 °C	Taip
 Grotelės	Nedideliame kiekyje kepsnių ar dešrelių kepti ant grotelių. Centrinė sritis po kaitinimo elementu įkaista.	150–250 °C	Taip
 Dvigubas grilis ir ventiliatorius	Kepti paukštieną, žuvį ir didesnius mėsos gabalus. Kaitinimo elementas ir ventiliatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventiliatorius cirkuliuoja karštą orą aplink maistą.	50–250 °C	Taip
 Dvigubas grilis	Plokštiems gaminiams, pavyzdžiui, kepsniams, dešrelėms ir skrebučiams, kepat grotelių. Visas plotas po kaitinimo elementu tampa karštas.	150–250 °C	Taip
 Pica	Skirta kepti picą ir kitus patiekalus, kuriems reikia daug šilumos iš apačios.	50–250 °C	Taip
 Dugno kaitinimas	Naudinga apskrudinant patiekalo pagrindą. Šis režimas taip pat tinka lėtam virimui arba sultingų patiekalų virimo pabaigai ar padažo sutirštinimui.	30–220 °C	Taip
 Džiovinimas	Po valymo naudokite šį režimą ertmei išdžiovinti ir išvengti bakterijų dauginimosi.	140–240 °C	Ne

Režimas	Aprašymas	Temperatūros diapazonas	Ar galima naudoti įkaitinimą?
 Atšildymas	Maisto atšildymui arba greitesniam iškepto maisto atvėsinimui naudojant tik ventiliatorių. Šiuo režimu taip pat galite džiovinti vaisius, daržoves ar prieskonines žoleles. Pastaba: Šiame režime kaitinimo elementai visada išjungti.	-	Ne
 Valymas garais	Šiai funkcijai naudojama drėgmė, kad iš prietaiso pasišalintų likę riebalai ir maisto dalelės.	100 °C	Ne

Pirmą kartą naudojant

Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą maistui ruošti, turite išvalyti ertmę ir priedus.

- (1) Nuimkite visus lipdukus, paviršiaus apsauginę plėvelę ir transportavimo apsaugines dalis.
- (2) Išimkite iš ertmės visus priedus.
- (3) Kruopščiai nuvalykite priedus ir kreipiamąsias muiluotu vandeniu ir šluoste arba minkštu šepetėliu.
- (4) Patikrinkite, ar ertmėje nėra pakuotės likučių, pavyzdžiui, polistireno kamuoliukų ar medžio gabalėlių, kurie gali kelti gaisro pavojų.
- (5) Lygų paviršių ertmėje ir ant durelių nuvalykite minkšta, drėgna šluoste.
- (6) Norėdami pašalinti būdingą naujos orkaitės kvapą, pakaitinkite prietaisą, kol jis tuščias ir orkaitės durelės uždarytos, naudodami šiuos nustatymus.




Režimas	Temperatūra	Laikas
	250 °C	30 min.

- (7) Pirmą kartą kaitindami prietaisą kruopščiai išvėdinkite virtuvę. Tuo metu laikykite vaikus ir naminius gyvūnus atokiau nuo virtuvės. Uždarykite gretimų patalpų duris.


Naudojimas

Laikrodžio nustatymas


Krosnelę galite naudoti nenustatę laikrodžio. Norėdami nustatyti laikrodį, atlikite šiuos veiksmus:

1. Kai krosnelė veikia budėjimo režimu, palieskite , kad pereitumėte į laikrodžio nustatymo režimą. Kairiajame ekrane pradeda mirksėti valandų skaitmenys.
2. Pasukite daugiafunkcij valdiklį, kad nustatytumėte valandas.
3. Bakstelėkite  norėdami patvirtinti. Kairiajame ekrane pradeda mirksėti minutės skaitmenys.
4. Sukite daugiafunkcij valdiklį, kad nustatytumėte minutes.
5. Palieskite , kad išsaugotumėte laiką ir išeitumėte iš laikrodžio nustatymo režimo. Kairiajame ekrane nuolat rodomas laikas.

Pastabos:




- Norėdami pakeisti laiką vėliau, pakartokite ankstesnius veiksmus.
- Norėdami bet kada išeiti iš laikrodžio nustatymo režimo, palieskite .
- Krosnelė visada rodo 24 valandų laikrodį.
- Jei nenustatysite laikrodžio, krosnelės ekranas visada rodys laiką „00:00“.
- Jei atjungsite krosnelę nuo elektros tinklo ar nutrūks elektros tiekimas, reikės iš naujo nustatyti laikrodį.

Kaip naudoti budėjimo režimą

- Įjungus orkaitę į elektros tinklą, ji skleidžia garsinį signalą ir pereina į budėjimo režimą.
- Budėjimo režime kairiajame ekrane rodo nustatytą laiką arba „00:00“, jei laikrodis nebuvo nustatytas. Budėjimo režimu dešinysis ekranas visada yra išjungtas.
- Norėdami bet kada perjungti orkaitę į budėjimo režimą, bakstelėkite .

Kepimo ciklo pradžia be įkaitinimo

Norėdami paleisti gaminimo ciklą be įkaitinimo, atlikite toliau nurodytus veiksmus.

1. Kai orkaitė veikia budėjimo režimu, bakstelėkite . Kairiajame ekrane rodomas pirmojo kepimo režimo (įprastinio) simbolis ir numatytoji kaitinimo temperatūra.
2. Jei norite naudoti kitą gaminimo režimą, sukite daugiafunkcij valdiklį, kol ekrane pasirodys norimo kepimo režimo simbolis.
3. Jei norite pakeisti šildymo temperatūrą, bakstelėkite °C, tada sukite daugiafunkcij valdiklį, kol kairiajame ekrane pasirodys pageidaujama kaitinimo temperatūra.
4. Norėdami nustatyti laikmatį, palieskite , tada sukite daugiafunkcij valdiklį, kol dešiniajame ekrane pasirodys pageidaujamas gaminimo laikas.
5. Paspauskite daugiafunkcij valdiklį (||), kad pradėtumėte gaminti maistą. Orkaitė paleidžia laikmatį ir dešiniajame ekrane rodo likusį laiką.




Pastabos:

- Galite praleisti pirmiau nurodytą 4 veiksmą. Jei tai padarysite arba nustatysite 0, orkaitė veiks 9 valandas, kol jos nesustabdysite. Kai orkaitė veikia tokiu būdu, dešinysis ekranas liks išjungtas.
- Kai ertmės temperatūra kyla, kairiajame ekrane pakaitomis rodoma faktinė laiko ertmės temperatūra ir nustatyta temperatūra.
- Gaminimo metu kaitinimo elementai įsijungia ir išsijungia, kad būtų palaikoma kaitinimo temperatūra.
- Norėdami paleisti atšildymo ciklą, atlikite visus pirmiau nurodytus veiksmus, išskyrus 3 veiksmą.
- Norėdami paleisti garų ciklą, atlikite visus pirmiau nurodytus veiksmus, išskyrus 3 ir 4 veiksmus.

Kepimo ciklo pradžia su įkaitinimu



Pasirinkę maisto gaminimo režimą ir aukštesnę nei 100 °C kaitinimo temperatūrą, galite įjungti įkaitinimo funkciją.

Norėdami pradėti gaminimo ciklą su įkaitinimu, atlikite toliau nurodytus veiksmus.


1. Turite nustatyti tokį gaminimo režimą ir laiką, kokio jums reikia.
2. Palieskite », kad pradėtumėte įkaitinimą. Dešiniajame ekrane rodomas įkaitinimo simbolis () ir „[]“. Dešiniajame ekrane perjungžiama faktinė temperatūra ir nustatyta temperatūra.
3. Pasiėkus reikiamą kaitinimo temperatūrą, orkaitė du kartus pyptelės ir paleis laikmatį. Taip pat pradeda mirksėti įkaitinimo simbolis (); orkaitė pradės veikti, kai nustatomas gaminimo režimas ir laikas.
4. Atidarykite dureles, įdėkite maistą į orkaitę ir uždarykite dureles. Orkaitė automatiškai veiks toliau.

Nuostatų keitimas kepimo ciklo metu


Visas nuostatas galite keisti gaminimo ciklo metu.

- Norėdami pakeisti gaminimo režimą, palieskite , tada pasukite daugiafunkcij valdiklį.
- Norėdami pakeisti kaitinimo temperatūrą, palieskite °C, tada pasukite daugiafunkcij valdiklį.
- Norėdami pakeisti kepimo trukmę, bakstelėkite , tada pasukite daugiafunkcij valdiklį.
- Pakeitus nuostatas, pakeitimai įsigalios per 6 sekundes.


Gaminimo ciklo pristabdymas ir atnaujinimas

- Gaminimo ciklą galite pristabdyti paspausdami daugiafunkcij mygtuką () arba atidarydami orkaitės dureles.



Patarimai: Sustabdžius kepimo ciklą pristabdomas laikmatis ir išjungiami visi kaitinimo elementai. Laikmatis vėl pradės veikti, kai bus atnaujintas ciklas. Sustabdę gaminimo ciklą, galite keisti visas gaminimo nuostatas.


- Norėdami atnaujinti kepimo ciklą, įsitikinkite, kad durelės uždarytos, ir paspauskite daugiafunkcij valdiklį ().

Kaip naudoti orkaitės lemputę


- Kai pradėdamas gaminimo ciklas, visada įsijungia lemputė.
- Pagal numatytuosius nustatymus lemputė šviečia viso kepimo ciklo metu ir išsijungia ciklui pasibaigus. **Pastaba:** Lemputė neišsijungs, jei sustabdysite gaminimo ciklą.
- Lemputę galite bet kada rankiniu būdu įjungti arba išjungti, paliesdami .

Kaip naudoti užraktą nuo vaikų

Užrakto nuo vaikų funkcija sukurta tam, kad maži vaikai negalėtų naudotis krosnele per valdymo skydelį. Kai įjungtas užraktas nuo vaikų, dešiniajame ekrane rodomas užrakto nuo vaikų simbolis () , o visi valdymo skydelio mygtukai ir daugiafunkcij rankenėlė yra išjungti, išskyrus .

Norėdami įjungti arba išjungti užraktą nuo vaikų, palieskite ir palaikykite  3 sekundes.


Gaminimo ciklo pabaiga

- Kai laikmatis baigsis, krosnelė 5 kartus supypsės ir grįš į budėjimo režimą.
- Norėdami baigti gaminimo ciklą anksčiau, palieskite .
- Kad kiti žmonės, pavyzdžiui, vaikai, netyčia neįjungtų orkaitės, nepamirškite po naudojimo atjungti orkaitės kištuko.

Automatinio meniu naudojimas

Galite naudoti automatinį meniu, kad greitai pradėtumėte ruošti 8 rūšių maistą, išvardytą toliau pateiktoje lentelėje. **Pastaba:** Prieš pradėdami gaminti šiuos maisto produktus, orkaitė visada iš anksto įkaitinama.

Norėdami naudotis automatinio meniu, atlikite šiuos veiksmus:

1. Kai orkaitė veikia budėjimo režimu, bakstelėkite . Kairiajame ekrane rodomas pirmojo kepimo režimo (įprastinio) simbolis ir numatytoji kaitinimo temperatūra.

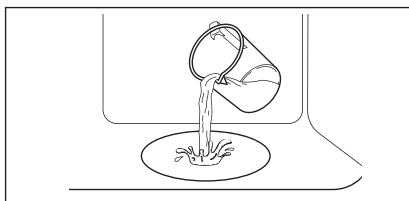
- Sukite daugiafunkcij valdiklį, kol kairiajame ekrane pasirodys norimo maisto produkto kodas. Pasirinkus maistą automatiniam meniu, dešiniajame ekrane pasirodo automatinio meniu simbolis (≡).
- Paspauskite daugiafunkcij valdiklį (▷||), kad įjungtumėte įkaitinimą.
- Kai pasiekama reikiama kaitinimo temperatūra, orkaitė du kartus pyptelės. Taip pat pradeda mirksėti įkaitinimo simbolis (🔥»).

Automatinio meniu lentelė:

Rodytas kodas	Maistas	Kaitinimo temperatūra	Kepimo laikas
A01	Skrudinti jautienos šonkauliai	250 °C	4 min.
A02	Jautienos kepsnys su juodaisiais pipirais	250 °C	8 min.
A03	Šifoninis biskvitas	150 °C	50 min.
A04	Raudonas velvetinis keksiukas	160 °C	35 min.
A05	Prancūziškas keptas skrudintas kotletas	200 °C	50 min.
A06	Itališkas vaisių pyragas (8 colių)	190 °C	22 min.
A07	Kremo pyragas	190 °C	24 min.
A08	Skrudinta menkė	250 °C	8 min.

Kaip naudoti valymo garais funkciją

- Prieš paleisdami valymo garais funkciją įsitikinkite, kad orkaitė šalta. Pripilkite į ertmės įdubą maždaug 150 ml vandens iš čiaupo.



- Pasirinkite valymo garais funkciją ir paspauskite pradžios rankenėlę, kad paleistumėte funkciją. Laikmatis pradės skaičiuoti laiką. Atkreipkite dėmesį, kad paleidus valymo garais funkciją negalima perjungti kitų funkcijų.
- Jei laikmačio mygtuką paspausite veikiant garų valymo funkcijai, laikmačio ekrano zonoje 5 sekundes bus rodomas tikrasis laikas, o tada grįšite į laikmačio skaičiavimo būseną.
- Pasibaigus valymo garais funkcijai, atsargiai atidarykite dureles. Išleista drėgmė gali sukelti nudegimus. Įsitikinkite, kad orkaitė yra šalta. Nusausinkite vidų minkštu audiniu.

Patarimai, kaip taupyti energiją

- Išimkite visus priedus, kurie nėra būtini gaminant maistą.
- Gamindami stenkitės neatidaryti durelių.
- Naudodami gamavimo režimą su ventiliatoriumi, vienu metu maistą galite gaminti daugiau nei viename lygyje.
- Jei neįmanoma gaminti skirtingų patiekalų vienu metu, galite juos gaminti vieną po kito, kad išnaudotumėte iš anksto įkaitintą orkaitę.
- Neįkaitinkite tuščios orkaitės, nebent tai būtina.
- Jei reikia iš anksto įkaitinti orkaitę, įdėkite maistą į orkaitę iš karto, kai tik pasiekama pasirinkta temperatūra.
- Nenaudokite atspindinčios folijos, pavyzdžiui, aliuminio folijos, ertmės dugnui uždengti.
- Jei įmanoma, naudokite laikmatį ir (arba) temperatūros zondą.

Priežiūra ir valymas

Pastabos apie valymą

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

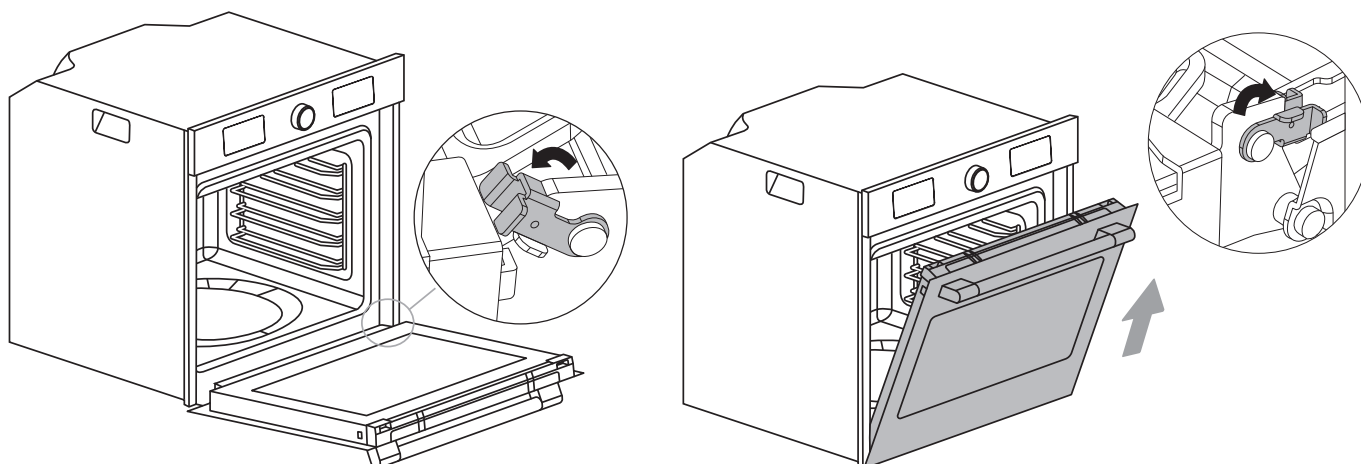
Įspėjimas – sužalojimo pavojus!

- Prieš atlikdami šiuos veiksmus įsitikinkite, kad orkaitė yra šalta.
- Prieš pradėdami darbą, atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio.
- Mūvėkite apsaugines pirštines.

Durelių nuėmimas

Norėdami nuimti dureles valymui, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

1. Iki galo atverkite dureles.
2. Atlenkite dvi fiksavimo svirtis kairėje ir dešinėje.
3. Kiek įmanoma uždarykite dureles.
4. Abiem rankomis suimkite kairiąją ir dešiniąją durelių pusę ir patraukite dureles į viršų ir į išorę.



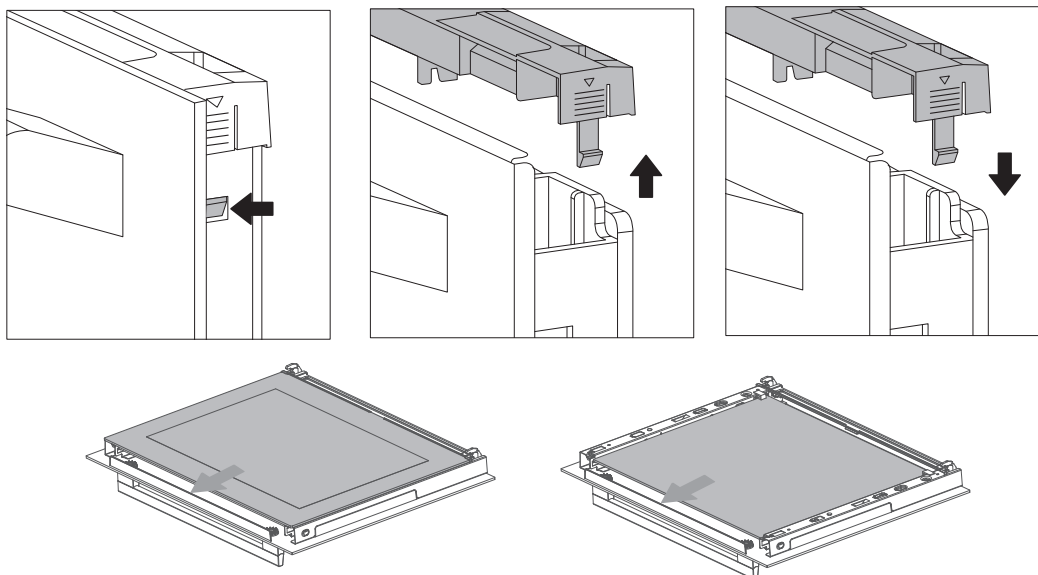
Durelių sumontavimas iš naujo

1. Įkiškite abu durelių vyrius į priekinio skydelio angas.
2. Iki galo atverkite dureles. **Pastaba:** Durelės neatsidarys iki galo, jei vyriai nebus tinkamose padėtyse.
3. Užlenkite dvi fiksavimo svirtis kairėje ir dešinėje.
4. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos yra vienoje linijoje su valdymo skydeliu. Jei to ne, pakartokite pirmiau nurodytus veiksmus.

Durelių išmontavimas ir sumontavimas iš naujo

Nuėmę dureles, galite nuimti viršutinį durelių dangtį ir išardyti dureles, kad išvalytumėte skirtingas durelių dalis.

1. Kaip parodyta toliau pateiktoje schemoje, vienu metu paspauskite ir palaikykite du laikiklius.
2. Nuimkite viršutinį durelių dangtelį jį pakeldami.
3. Atsargiai pakelkite durelių stiklą, tada jį ištraukite.
4. Nuvalykite įvairias durelių dalis, tada vėl jas sumontuokite. Norėdami vėl uždėti viršutinį durelių dangtelį, stumkite jį durelių link, kol jis užsifiksuos.



Svarbu!

Niekada nebandykite nuimti viršutinio durelių dangtelio ir išardyti durelių, prieš tai neišėmę durelių. Priešingu atveju galite sugadinti dureles arba susižeisti.

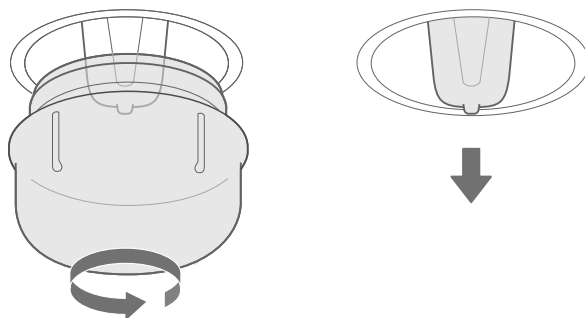
Orkaitės lemputės keitimas

Svarbu!

- Neimkite naujos lemputės plikomis rankomis, nes pirštų antspaudai gali ją pažeisti.
- Nenaudokite orkaitės, kol vėl neuždėsite lemputės dangtelio.

Orkaitėje yra ertmėje įmontuota lempa. Norėdami pakeisti sugedusią lemputę, atlikite šiuos veiksmus:

1. Atjunkite orkaitę nuo maitinimo šaltinio. Palaukite, kol orkaitė visiškai atvės.
2. Ant ertmės dugno padėkite rankšluostį, kad išvengtumėte pažeidimų.
3. Nuimkite lemputės dangtelį sukdami jį prieš laikrodžio rodyklę.
4. Ištraukite seną lemputę. **Pastaba:** Nesukite jos.



5. Įdėkite naują lemputę (žr. toliau pateiktą pastabą dėl tinkamo lemputės tipo). Patikrinkite, ar lemputės kaiščiai yra tinkamoje padėtyje, ir tvirtai įstumkite lemputę.
6. Užsukite lemputės dangtelį atgal.
7. Išimkite rankšluostį iš ertmės ir vėl prijunkite orkaitę prie maitinimo šaltinio.



Pastabos:

- Naudokite tik 25 W / 230 V, G9 tipo, T350 °C temperatūros halogeninę lemputę.
- Prietaise naudojama lemputė specialiai sukurta buitiniams prietaisams ir netinka bendram patalpų apšvietimui namuose.
- Lemputes ir jų gaubtus galima įsigyti iš mūsų garantinio aptarnavimo skyriaus.

Trikčių šalinimas

Triktis	Galima priežastis	Galimas sprendimas
Prietaisas neveikia.	Sugedęs saugiklis	Patikrinkite grandinės pertraukiklį saugiklių dėžutėje.
	Energijos tiekimo nutraukimas	Patikrinkite, ar veikia virtuvės apšvietimas ir kiti virtuvės prietaisai.
Ventiliatorius veikia ne visą laiką maisto ruošimo režimu su ventiliatoriumi.		Tai įprastas veiksmas, nes taip siekiama kuo geriau paskirstyti šilumą ir užtikrinti kuo geresnį krosnelės veikimą.
Ventiliatorius toliau veikia, nors gamavimo ciklas jau baigėsi.		Aušinimo ventiliatorius vis dar veikia, kad išvengtumėte didelės drėgmės kameroje ir savo patogumui atvėsinumėte krosnelę. Aušinimo ventiliatorius išsijungs automatiškai.
Maistas nepakankamai iškepė, nors laiką nustačiau pagal receptą.		Patikrinkite, ar teisingai nustatėte temperatūrą. Patikrinkite, ar į orkaitę įdėjote ne per daug maisto. Dar kartą patikrinkite receptą.
Netolygus apskrudimas		Patikrinkite, ar teisingai nustatėte temperatūrą. Patikrinkite, ar maistą įdėjote į tinkamą lygį ertmėje. Patikrinkite, ar naudojote tinkamus orkaitės indus. Stenkitės naudoti tamsius, matinius ir šviesius orkaitės indus.
Lemputė nedega.		Lemputė yra sugedusi ir ją reikia pakeisti.

Aplinkosaugos klausimai

Simboliu  pažymėtas medžiagas atiduokite perdirbti. Išmeskite pakuotės medžiagas į atitinkamus rūšiavimo kontenerius, kad jos būtų perdirbamos. Padėkite saugoti aplinką ir žmonių sveikatą atiduodami elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekas perdirbti. Neišmeskite prietaisų, paženklintų simboliu , kartu su buitinėmis atliekomis. Atiduokite gaminį į vietos perdirbimo įmonę arba kreipkitės į savo savivaldybę.

Techninės specifikacijos

Matmenys (vidiniai)	Plotis Aukštis Ilgis	503 mm 365 mm 392 mm
Grilio skardos plotas	1191 cm ²	
Gilios skardos plotas	974 cm ²	
Viršutinis kaitinimo elementas	2200 W	
Apatinis kaitinimo elementas	1000 W	
Grotelės	2250 W	
Viso	3200 W	
Nominali įtampa	220–240 V~	
Nominalus dažnis	50–60 Hz	
Maisto gaminimo režimų skaičius	11	

Energijos vartojimo efektyvumo duomenys

Gaminio informacija ir gaminio informacinis lapas*

Tiekėjo pavadinimas	IKEA
Modelio identifikatorius	SPJUTBO 00600276
Energijos vartojimo efektyvumo indeksas	61,2
Energijos efektyvumo klasė	A++
Energijos suvartojimas su standartine apkrova, įprastinis režimas	1,10 kWh/ciklui
Energijos suvartojimas esant standartinei apkrovai, ventiliatoriaus priverstinis režimas	0,52 kWh/ciklui
Kamerų skaičius	1
Kaitinimo šaltinis	Elektra
Ertmės tūris	72 l
Krosnelės tipas	Įmontuojama orkaitė
Masė	41 kg

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

Energijos vartojimo efektyvumo klasė Rusijoje netaikoma.

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

IKEA garantija

Kiek laiko galioja IKEA garantija?

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

Kas atliks garantinės priežiūros darbus?

Priežiūros darbus atliks IKEA paslaugų teikėjas savo jėgomis arba per įgaliotųjų priežiūros partnerių tinklą.

Kam taikoma ši garantija?

Garantija taikoma prietaiso gedimams dėl netinkamos konstrukcijos arba nekokybiškų medžiagų nuo prietaiso įsigijimo iš IKEA dienos. Ši garantija taikoma tik jei prietaisas naudojamas buityje. Išimtyms nurodytos skyriuje „Kam ir kada netaikoma ši garantija?“ Garantijos laikotarpiu bus padengtos gedimų šalinimo išlaidos, pavyzdžiui, remonto, dalių, darbo ir kelionės išlaidos, jei prietaisą galima suremontuoti be ypatingų išlaidų. Šiomis sąlygomis taikomos ES gairės (DIREKTYVA (ES) 2019/771) ir atitinkamos vietinės taisyklės. Pakeistos dalys tampa IKEA nuosavybe.

Ką darys IKEA problemai pašalinti?

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

Kam ir kada netaikoma ši garantija?

- Įprastam nusidėvėjimui.
- Tyčinei žalai ar žalai dėl aplaidumo, gedimams, kylantiems nesilaikant naudojimo instrukcijų, neteislingam 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 maitinimo elementus ir lemputes.
- Nefunkcinėms ir dekoratyvinėms dalims, kurios neturi įtakos įprastam prietaiso naudojimui, įskaitant įbrėžimus ir galimus atspalvių skirtumus.
- Atsitiktiniams pažeidimams, kurį sukelia pašalinės medžiagos arba objektai, filtrų atkimšimui arba vandens išleidimo sistemų ir plovimo priemonių stalčių valymui.
- Šių dalių pažeidimams: stiklo keramikos, priedų, indų ir stalo įrankių krepšių, tiekimo ir išleidimo

vamzdžių, sandariklių, lempučių ir lempučių dangtelių, ekranų, rankenėlių, korpusų ir jų dalių. Išskyrus atvejus, kai gali būti įrodyta, kad tokia žala buvo sukelta dėl gamybos trūkumų.

- Tais atvejais, kai inžinierius technikas apsilankymo metu nenustato gedimo.
- Remontui, kurį atliko ne mūsų paskirtieji paslaugų teikėjai ir (arba) įgaliotas garantinio remonto partneris, arba kai buvo naudojamos neoriginalios dalys.
- Remontui dėl netinkamo įrengimo arba įrengimo nesilaikant specifikacijos.
- Kai prietaisas naudojamas ne buityje, t. y., profesionaliai.
- Žalai, padarytai transportuojant. 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.
- IKEA prietaiso pirminio montavimo darbų atlikimo išlaidos. 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 trūkumų ir gedimų atliktam darbui naudojant mūsų originalias dalis, siekiant pritaikyti prietaisą kitos ES šalies techninės saugos reikalavimams.

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

Vienoje ES šalyje įsigytiems ir į kitą ES šalį išvežtiems prietaisams paslaugos bus teikiamos pagal naujojoje šalyje įprastą garantijos sąlygas.

Pareiga suteikti garantines paslaugas kyla tik jei prietaisas atitinka ir yra įrengtas laikantis:

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

Paskirtoji IKEA prietaisų GARANTINĖ TARNYBA

Nedelsdami kreipkitės į IKEA garantines paslaugas teikiančią tarnybą šiais atvejais:

- jei norite pateikti prašymą remontui pagal šią garantiją;
 - kilus neaiškumams, teiraukitės dėl IKEA prietaiso montavimo specializuotuose IKEA virtuvės baldų skyriuose;
 - jei reikia paaiškinimų apie IKEA prietaisų funkcijas.
- Siekdami suteikti geriausią pagalbą, norėtume, kad prieš kreipdamiesi į mus atidžiai perskaitytumėte montavimo instrukcijas ir (arba) vartotojo vadovą.

Kaip susisiekti su mumis, jei reikia mūsų paslaugų



IKEA paskirtųjų garantinių paslaugų teikėjų telefono numerius rasite šio vadovo pabaigoje.

i Kad galėtume kuo skubiau suteikti jums paslaugas, prašome skambinti konkrečiais telefonų numeriais, nurodytais šio vadovo pabaigoje. Visada skambinkite telefono numeriais, nurodytais konkrečiam prietaisui, dėl kurio jums reikalinga pagalba, naudotojo vadove. Nepamirškite nurodyti 8 skaitmenų gaminio numerio ir 22 skaitmenų serijos numerio, nurodyto prietaiso vardinėje plokštelėje.

i **IŠSAUGOKITE PIRKIMO 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 jums reikalinga papildoma pagalba?

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.

Содержание

Сведения по технике безопасности	73	Использование функции паровой очистки	82
Важные инструкции по установке	75	Советы по энергосбережению.....	83
Обзор изделия.....	76	Обслуживание и очистка	83
Использование принадлежностей	76	Устранение неисправностей.....	86
Панель управления.....	77	Защита окружающей среды	86
Порядок использования. Механический замок от детей	77	Технические характеристики	87
Первое использование.....	79	Энергоэффективность	87
Эксплуатация	80	Гарантия компании IKEA	88

Сведения по технике безопасности

- Данное изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями, а также лицами, не имеющими соответствующего опыта и знаний, за исключением случаев, когда они прошли инструктаж по использованию изделия и находятся под наблюдением лица, ответственного за их безопасность.
- Следите за тем, чтобы дети не играли с изделием.
- Если провод питания поврежден, во избежание травм его необходимо заменить силами производителя, в официальном сервисном центре или у другого квалифицированного специалиста.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать поражения электрическим током, перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен от сети питания.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Элементы, с которыми возможен контакт, могут нагреваться во время использования. Не подпускайте к прибору маленьких детей.
- Запрещается использовать паровые очистители.
- Поверхность ящика для хранения может нагреваться.
- Во время использования прибор нагревается. Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри печи.
- Используйте только тот датчик температуры, который рекомендован для данной печи. (Применимо для печей с приспособлением для использования датчика температуры.)
- Во избежание перегрева прибор запрещается устанавливать за декоративной дверцей.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не нагревайте жидкости и другую пищу в герметичных контейнерах, поскольку они могут взорваться.
- Используйте прибор в хорошо проветриваемой среде.
- В соответствии с правилами электромонтажа в электропроводку должны быть встроены средства отключения всех полюсов.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки дверного стекла микроволновой печи, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле.
- Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или с отдельной системой дистанционного управления.
- Не прикасайтесь к печи, если у вас мокрые руки или ноги.
- не следует часто открывать дверцу печи во время приготовления пищи.

- Не кладите никакие предметы на открытую дверцу печи или выдвинутый противень, так как при этом вы можете вывести прибор из равновесия или сломать дверцу.
- Если вы планируете не использовать прибор в течение длительного времени, рекомендуется отключить его от электросети.
- При распаковке печи убедитесь, что оборудование не повреждено. Если прибор поврежден, не используйте его и обратитесь в службу послепродажного обслуживания клиентов.
- Храните полиэтиленовые пакеты, полистирол, гвозди и другие упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как эти предметы представляют опасность для них.
- При первом включении печи может появиться резкий запах и/или дым. Это связано с выгоранием антикоррозионного масла, которым покрыты электронагревательные элементы печи. Это нормальное явление. Если это произойдет, просто подождите, пока запах не рассеется, прежде чем помещать продукты в печь. Рекомендуется в первый раз включить печь на открытом воздухе или на кухне с включенной вытяжкой на 0,5-1 час.
- Если печь повреждена или неисправна, отключите питание, не прикасайтесь к ней и своевременно обратитесь к соответствующим специалистам для ремонта или утилизации.
- В панели управления и в элементах управления используются постоянные магниты. Они могут повлиять на электронные имплантаты, такие как кардиостимуляторы и дозаторы инсулина. Владельцы электронных имплантатов должны находиться на расстоянии не менее 10 см от панели управления.
- Не вносите никаких изменений в конструкцию прибора.

Угроза поражения электрическим током!

- Не подключайте прибор до завершения установки. Если прибор поврежден, немедленно отключите электропитание.
- Во избежание опасности неисправные детали должны быть отремонтированы или заменены производителем, его сервисным агентом или аналогичным квалифицированным персоналом.
- Использование поврежденных или неисправных приборов запрещено.
- Во избежание поражения электрическим током не используйте очистители высокого давления или пароочистители.

Опасность пожара!

- Не храните посторонние предметы в печи.
- Если в печи возникнет открытое пламя или дым, оставьте дверцу печи закрытой и выньте вилку из розетки или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей.
- Ни при каких обстоятельствах не кладите в печь легковоспламеняющиеся или горючие предметы (например, обрезки бумаги, древесную стружку и т. д.).

Риск получения травм!

- Не используйте грубые или острые предметы для очистки стекла дверцы. Если поверхность стекла дверцы поцарапана, стекло может расколоться и привести к травмам.
- Петли дверцы печи перемещаются, когда дверца открывается или закрывается. Держите руки подальше от петель.

Опасность ожогов!

- Не подпускайте детей к прибору.
- Не прикасайтесь к внутренним поверхностям, нагревательным элементам и вентиляционным

- отверстиям прибора во время приготовления пищи.
- После приготовления пищи, во избежание ожогов, откройте дверцу печи на небольшой угол, подождите, пока рассеется тепло, а затем полностью откройте дверцу.
- Для извлечения продуктов или принадлежностей из камеры печи используйте термостойкие перчатки.
- Не наливайте холодную воду в горячую печь.

Важные инструкции по установке

Обязательные требования

- Безопасная работа этого прибора может быть гарантирована только в том случае, если он был установлен в соответствии со стандартными требованиями, приведенными в данной инструкции по установке.
- Монтажник несет ответственность за любой ущерб, возникший в результате ненадлежащей установки.
- Установка должна выполняться двумя профессиональными монтажниками. Во время установки надевайте сухие защитные перчатки, чтобы избежать царапин или поражения электрическим током.
- Встроенные шкафы и смежные со шкафами поверхности должны быть устойчивы к высоким температурам (не менее 90 °C и не менее 70 °C соответственно).
- Используйте розетку с номинальным током 16 А.

Запрещенные действия

- Не устанавливайте прибор за декоративной дверью или за дверью кухонного гарнитура, так как это может привести к перегреву оборудования.
- После распаковки проверьте прибор на наличие повреждений. Не подключайте прибор, если он был поврежден при транспортировке.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия прибора и зазоры между шкафом и прибором.
- Будьте предельно осторожны при перемещении или установке прибора,

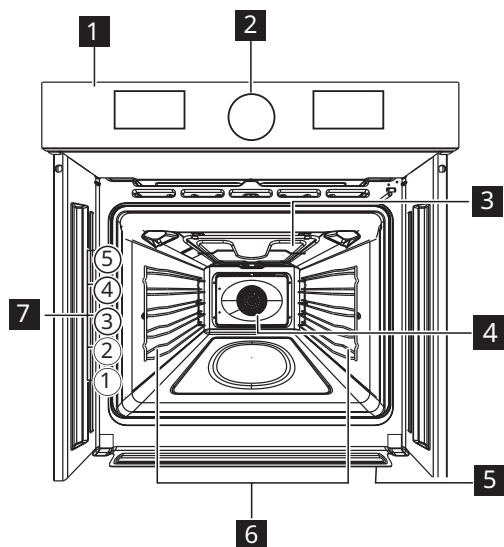
так как он очень тяжелый. Не поднимайте прибор за ручку дверцы.

- Если шнур питания или вилка повреждены, немедленно прекратите использование прибора во избежание возгорания, поражения электрическим током и/или травматизма.

Важные замечания

- Будьте очень осторожны при перемещении или установке прибора, чтобы не повредить оборудование или шкафы.
- Перед запуском прибора удалите все упаковочные материалы и принадлежности из печи.
- Розетка должна быть легко доступна для быстрого отключения питания в чрезвычайной ситуации.

Обзор изделия



- 1 Панель управления
- 2 Ручка регулировки
- 3 Гриль
- 4 Вентилятор
- 5 Водосборник
- 6 Съёмная опора полки
- 7 Позиции полок

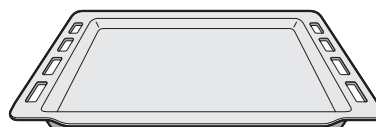
Использование принадлежностей

Принадлежности, входящие в комплект поставки

Прибор поставляется со следующими принадлежностями.



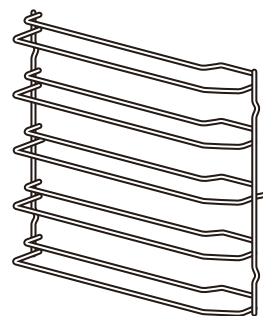
Решетка для гриля, 1 шт.



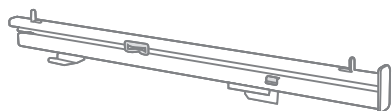
Лоток для гриля, 1 шт.



Глубокий лоток, 1 шт.



Боковая рама, 2 шт.

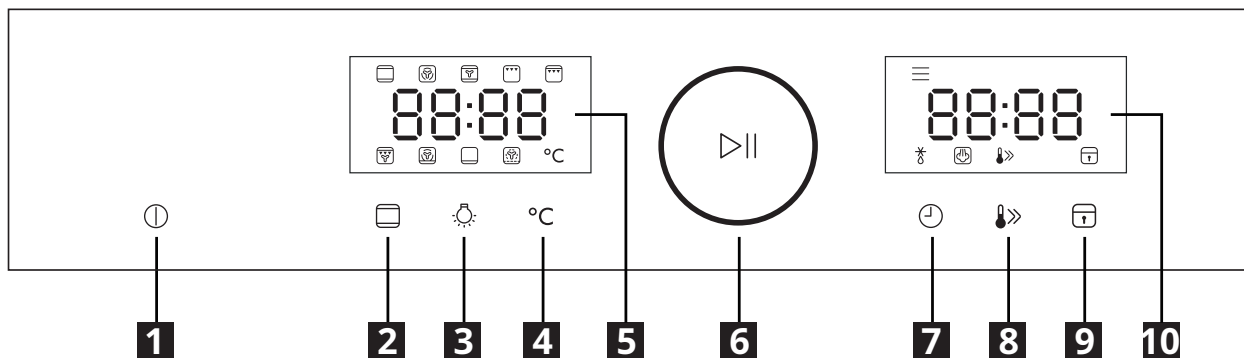


Направляющие рейки, 2 шт.

Примечания.

- Камера печи разделена на пять уровней, которые пронумерованы снизу вверх. Всегда размещайте решетку для гриля или противень на одном из этих уровней.
- Вы также можете разместить противень под решеткой для сбора соков.
- Принадлежности могут деформироваться при нагревании. Это не влияет на их функции. Как только они остынут, они восстановят в свою первоначальную форму.
- Используйте только оригинальные принадлежности. Они специально адаптированы для вашего устройства.

Панель управления



- | | |
|---|--|
| 1 Кнопка отмены | 6 Многофункциональная ручка |
| 2 Кнопка выбора режима | 7 Кнопка часов/таймера |
| 3 Кнопка лампы | 8 Кнопка предварительного нагрева |
| 4 Кнопка регулировки температуры | 9 Кнопка блокировки от детей |
| 5 Левый экран | 10 Правый экран |

Порядок использования. Механический замок от детей

Печь оборудована механическим замком для блокировки печи от детей. Этот дверной замок установлен на правой стороне печи под панелью управления.

Чтобы открыть дверцу печи, оборудованную замком от детей:

Шаг 1	Нажмите и удерживайте замок от детей в направлении вверх.	
Шаг 2	Потяните за ручку дверцы, чтобы открыть ее. Закройте дверцу печи, не нажимая на замок от детей.	






Чтобы снять замок от детей:





Шаг 1	Откройте дверцу и снимите замок от детей с помощью торцевого ключа, поставляемого в комплекте с печью.	
Шаг 2	После снятия замка от детей закрутите винт обратно на место.	

Рабочие режимы

Вы можете использовать кнопку переключения режимов для выбора одного из следующих рабочих режимов.

Примечание. Последние три режима (сушка, размораживание и пар) не являются режимами приготовления пищи. Все остальные режимы предназначены для приготовления пищи.

Режим	Описание	Диапазон температур	Используется ли предварительный нагрев?
 Режим конвекции	Используется для традиционной выпечки и жарки на одном уровне. Особенно подходит для пирогов с влажной начинкой.	30–250 °C	Да
 Конвекция	В режиме конвекции вентилятор включается автоматически, обеспечивая равномерный нагрев для однослойной или многослойной выпечки. Этот режим особенно подходит для выпечки продуктов, которые должны быть равномерно подрумянены.	50–250 °C	Да
 Обычный режим + вентилятор	Используется для выпечки и обжарки пищи на двух уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло от нагревательных элементов внутри печи.	50–250 °C	Да
 Гриль	Используется для приготовления на гриле небольшого количества стейков или колбас. Нагревается центральное пространство под нагревательным элементом.	150–250 °C	Да
 Двойной гриль + вентилятор	Используется для запекания птицы, рыбы и крупных кусков мяса. Нагревательный элемент и вентилятор включаются и выключаются попеременно. Вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха вокруг блюда.	50–250 °C	Да
 Двойной гриль	Используется для жарки плоских блюд, таких как стейки, колбасы и тосты. Нагревается все пространство под нагревательным элементом.	150–250 °C	Да
 Пицца	Для выпечки пиццы и других блюд, для которых требуется поступление большого количества тепла снизу.	50–250 °C	Да

Режим	Описание	Диапазон температур	Используется ли предварительный нагрев?
 Разогрев снизу	Используется для поджаривания нижней части блюд. Этот режим также подходит для медленного приготовления пищи, для завершения приготовления сочных блюд или для загустения соуса.	30–220 °C	Да
 Сушка	После очистки используйте этот режим для осушения камеры, чтобы предотвратить размножение бактерий.	140–240 °C	Нет
 Размораживание	Используется для быстрого размораживания или охлаждения приготовленной пищи только с помощью вентилятора. Вы также можете использовать этот режим для сушки фруктов, овощей или трав. Примечание. В этом режиме нагревательные элементы всегда выключены.	-	Нет
 Паровая очистка	Эта функция позволяет использовать влагу для удаления оставшегося жира и частиц пищи из прибора.	100 °C	Нет

Первое использование

Перед первым использованием прибора для приготовления пищи необходимо очистить внутренние поверхности и принадлежности.

- (1) Удалите все наклейки, фольгу и детали, предназначенные для защиты поверхностей прибора во время транспортировки.
- (2) Извлеките все принадлежности из камеры.
- (3) Тщательно очистите принадлежности и направляющие мыльной водой и тканью или мягкой щеткой.
- (4) Убедитесь, что в полости нет остатков упаковки, таких как полистирольные шарики или кусочки дерева, которые могут представлять опасность возникновения пожара.

- (5) Протрите гладкие поверхности внутри печи и дверцу мягкой влажной тканью.
- (6) Чтобы устранить специфический запах новой печи, прогрейте ее с закрытой дверцей и без продуктов, используя следующие настройки.




Режим	Температура	Время
	250 °C	30 мин.

- (7) Тщательно проветривайте кухню при первом прогреве прибора. В течение этого процесса не пускайте на кухню детей и домашних животных. Закройте двери в смежные с кухней комнаты.


Эксплуатация

Установка часов


Вы можете использовать печь без настройки часов. Чтобы настроить часы, выполните следующие действия:

1. Когда печь находится в режиме ожидания, дважды нажмите кнопку , чтобы войти в режим настройки часов. На левом экране начинают мигать цифры в разряде часов.
2. Поверните многофункциональную ручку, чтобы установить значение часов.
3. Нажмите кнопку  для подтверждения. На левом экране начинают мигать цифры в разряде минут.
4. Поверните многофункциональную ручку, чтобы установить значение минут.
5. Нажмите кнопку , чтобы сохранить настройки и выйти из режима настройки часов. На левом экране постоянно отображается время.

Примечания.




- Чтобы изменить время позже, повторите предыдущие шаги.
- Чтобы выйти из режима настройки часов в любое время, нажмите кнопку .
- Время на дисплее печи всегда отображается в 24-часовом формате.
- Если вы не назовете часы, печь всегда будет отображать «00:00» в качестве текущего времени.
- При отключении печи от электросети или в случае сбоя питания вам потребуется снова настроить часы.

Использование режима ожидания

- После того как вы подключите печь к сети электропитания, она подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.
- В режиме ожидания на экране отображается текущее время, если часы настроены, или «00:00», если часы не настроены. Правый экран всегда выключен в режиме ожидания.
- Чтобы перевести печь в режим ожидания, нажмите .

Запуск цикла приготовления пищи без предварительного нагрева

Чтобы запустить цикл приготовления пищи без предварительного нагрева, выполните следующие действия.

1. Когда печь находится в режиме ожидания, нажмите . На левом экране отображается символ первого режима приготовления (обычного) и температура нагрева по умолчанию.
2. Если вы хотите использовать другой режим приготовления, поворачивайте многофункциональную ручку, пока на экране не появится символ желаемого режима приготовления пищи.
3. Если вы хотите изменить температуру нагрева, нажмите °C, а затем поворачивайте многофункциональную ручку, пока нужная температура не появится на левом экране.
4. Чтобы установить таймер, нажмите , а затем поворачивайте многофункциональную ручку, пока желаемое время приготовления не появится на правом экране.
5. Нажмите многофункциональную ручку (), чтобы начать приготовление пищи. После этого запустится таймер, а оставшееся время будет отображаться на правом экране печи.

Примечания.




- Вы можете пропустить шаг 4 выше. Если вы сделаете это или установите время на 0, печь будет работать в течение 9 часов, если вы не отключите ее. Когда печь работает в таком режиме, правый экран остается выключенным.
- Когда температура в камере повышается, на левом экране попеременно отображается фактическая температура в камере и заданная температура.
- Во время приготовления нагревательные элементы будут периодически включаться и выключаться для поддержания заданной температуры.

- Чтобы запустить цикл размораживания, выполните все описанные выше действия, кроме шага 3.
- Чтобы запустить паровой цикл, выполните все описанные выше действия, кроме шагов 3 и 4.

Запуск цикла приготовления пищи с предварительным нагревом



Вы можете активировать функцию предварительного нагрева после выбора режима приготовления пищи и установки температуры нагрева выше 100 °С.

Чтобы запустить цикл приготовления с предварительным нагревом, выполните следующие действия.


1. Вам нужно установить режим и требуемое время приготовления пищи.
2. Нажмите , чтобы начать предварительный нагрев. На правом экране отображается символ предварительного нагрева () и «[]». Правый дисплей попеременно отображает фактическую и заданную температуру.
3. При достижении заданной температуры нагрева печь подает два звуковых сигнала и запускает таймер. Кроме того, символ предварительного нагрева () начнет мигать, а печь начнет работать в соответствии с настройками режима приготовления пищи и времени.
4. Откройте дверцу, поместите пищевые продукты в печь и закройте дверцу. Печь автоматически продолжит работу.

Изменение настроек во время цикла приготовления пищи


Вы можете изменить все настройки во время цикла приготовления пищи.

- Чтобы изменить режим приготовления пищи, нажмите , а затем поверните многофункциональную ручку.
- Чтобы изменить температуру нагрева, нажмите °С, а затем поверните многофункциональную ручку.
- Чтобы изменить время приготовления пищи, нажмите , а затем поверните многофункциональную ручку.
- Изменения настроек вступят в силу через 6 сек.


Приостановка и возобновление цикла приготовления пищи

- Вы можете приостановить цикл приготовления пищи, нажав многофункциональную ручку () или открыв дверцу печи.




Советы: Приостановка цикла приготовления пищи приводит к остановке таймера и выключению всех нагревательных элементов. Таймер продолжит работу, когда цикл возобновится. После приостановки цикла приготовления пищи вы можете изменить все настройки приготовления.

- Чтобы возобновить цикл приготовления пищи, убедитесь, что дверца закрыта, а затем нажмите многофункциональную ручку ()


Использование лампы печи

- Лампа всегда загорается, когда начинается цикл приготовления пищи.
- По умолчанию лампа остается включенной в течение всего цикла приготовления пищи и выключается по его окончании. **Примечание.** Лампа не погаснет, если вы приостановите цикл приготовления пищи.
- Вы можете вручную включить/выключить лампу в любое время, нажав .

Использование функции блокировки от детей

Функция блокировки от детей предназначена для предотвращения случайного включения печи маленькими детьми с помощью панели управления. Когда блокировка от детей активирована, на правом экране отображается символ блокировки от детей () , а все кнопки панели управления и многофункциональная ручка отключены, за исключением  . Чтобы активировать/деактивировать блокировку от детей, нажмите кнопку  и удерживайте ее 3 сек.

Завершение цикла приготовления пищи

- Когда время таймера истечет, вы услышите 5 звуковых сигналов, а печь вернется в режим ожидания.
- Чтобы завершить цикл приготовления пищи раньше, нажмите .
- Во избежание случайного включения печи, например детьми, не забудьте отключить печь от электросети после использования.

Использование автоменю

Вы можете использовать автоматическое меню, чтобы быстро начать приготовление 8 видов пищи, которые перечислены в следующей таблице. **Примечание.** Прежде чем начать приготовление этих продуктов, всегда запускается предварительный нагрев камеры печи.

Чтобы воспользоваться автоматическим меню, выполните следующие действия:





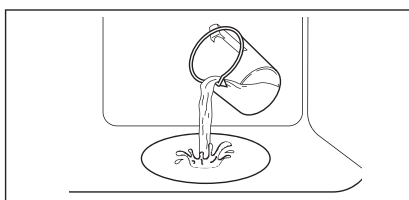
1. Когда печь находится в режиме ожидания, нажмите . На левом экране отображается символ первого режима приготовления (обычного) и температура нагрева по умолчанию.
2. Поворачивайте многофункциональную ручку, пока на левом экране не появится код нужного продукта питания. Как только вы выберете блюдо в автоматическом меню, на правом экране появится символ автоматического меню (.
3. Нажмите многофункциональную ручку (), чтобы начать предварительный нагрев.
4. При достижении заданной температуры нагрева печь подаст два звуковых сигнала. Кроме того, символ предварительного нагрева () начнет мигать.

Таблица автоменю:

Отображаемый код	Продукты	Температура нагрева	Время приготовления пищи
A01	Жареные говяжьи ребрышки	250 °C	4 мин.
A02	Бифштекс из говядины с черным перцем	250 °C	8 мин.
A03	Бисквит	150 °C	50 мин.
A04	Торт «красный бархат»	160 °C	35 мин.
A05	Французская жареная отбивная	200 °C	50 мин.
A06	Итальянский фруктовый пирог (8 дюймов)	190 °C	22 мин.
A07	Слойка с кремом	190 °C	24 мин.
A08	Жареная треска	250 °C	8 мин.

Использование функции паровой очистки

1. Убедившись, что печь холодная, поместите в камеру около 150 мл водопроводной воды перед запуском функции паровой очистки.



2. Выберите функцию паровой очистки, а затем нажмите ручку запуска, чтобы активировать эту функцию. После этого таймер начнет обратный отсчет. Обратите внимание, что после запуска функции паровой очистки печь не сможет переключиться на другие функции.
3. Если нажать кнопку таймера во время функции паровой очистки, в зоне отображения таймера фактическое время будет отображаться в течение 5 сек., а затем дисплей вернется в состояние обратного отсчета таймера.
4. Когда время действия функции паровой очистки истечет, осторожно откройте дверцу. Выброс пара может вызвать ожоги. Убедитесь, что печь остыла, а затем протрите камеру насухо мягким вафельным полотенцем.

Советы по энергосбережению

- Удалите все принадлежности, которые не нужны во время приготовления.
- Не открывайте дверцу во время приготовления пищи.
- Используя режим приготовления с помощью вентилятора, вы можете готовить пищу на нескольких уровнях одновременно.
- Если невозможно готовить разные блюда одновременно, вы можете готовить их одно за другим, чтобы использовать предварительно разогретую печь.
- Не прогревайте пустую печь, если в этом нет необходимости.
- Если вам нужно предварительно прогреть печь, поместите пищу в печь сразу после достижения выбранной температуры.
- Не используйте светоотражающую фольгу (например, алюминиевую) для покрытия дна камеры.
- По возможности используйте таймер и/или температурный датчик.

Обслуживание и очистка

Примечания по очистке

Чистящие средства	Очищайте переднюю часть печи мягкой тканью, смоченной теплой водой и мягким моющим средством.
	Используйте раствор для очистки металлических поверхностей.
	Удаляйте пятна мягким моющим средством.
Повседневное использование	Очищайте камеру печи после каждого использования. Скопление жира или других остатков пищи может привести к возгоранию.
	Влага может конденсироваться в печи или на стекле дверцы. Чтобы уменьшить образование конденсата, перед приготовлением пищи дайте печи поработать 10 мин. Не храните продукты в печи дольше 20 мин. Протирайте камеру печи мягкой тканью после каждого использования.

Принадлежности	Очищайте все принадлежности после каждого использования и давайте им высохнуть. Используйте мягкую ткань, смоченную теплой водой и мягким моющим средством. Не мойте принадлежности в посудомоечной машине.
	Не очищайте принадлежности с антипригарным покрытием абразивными чистящими средствами или предметами с острыми краями.

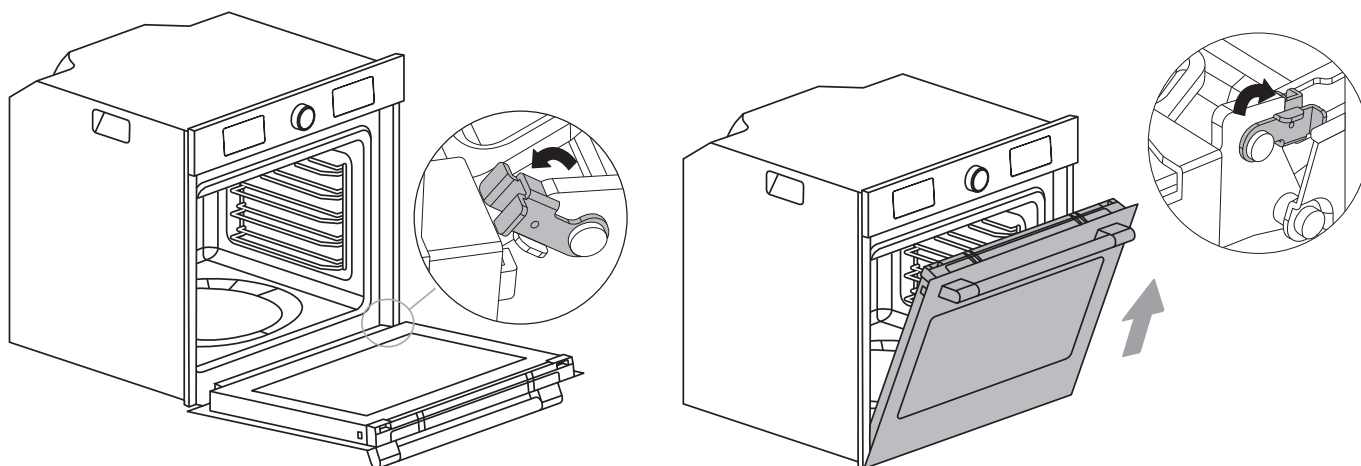
Предупреждение об опасности получения травм!

- Перед выполнением следующих операций убедитесь, что печь остыла.
- Перед техобслуживанием отключите прибор от источника электропитания.
- Наденьте защитные перчатки.

Снятие дверцы

Чтобы снять дверцу для очистки, выполните следующие действия:

1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Откройте два стопорных рычага слева и справа.
3. Закройте дверцу как можно плотнее.
4. Обеими руками возьмитесь за левую и правую стороны дверцы и потяните дверцу вверх и наружу.



Установка дверцы

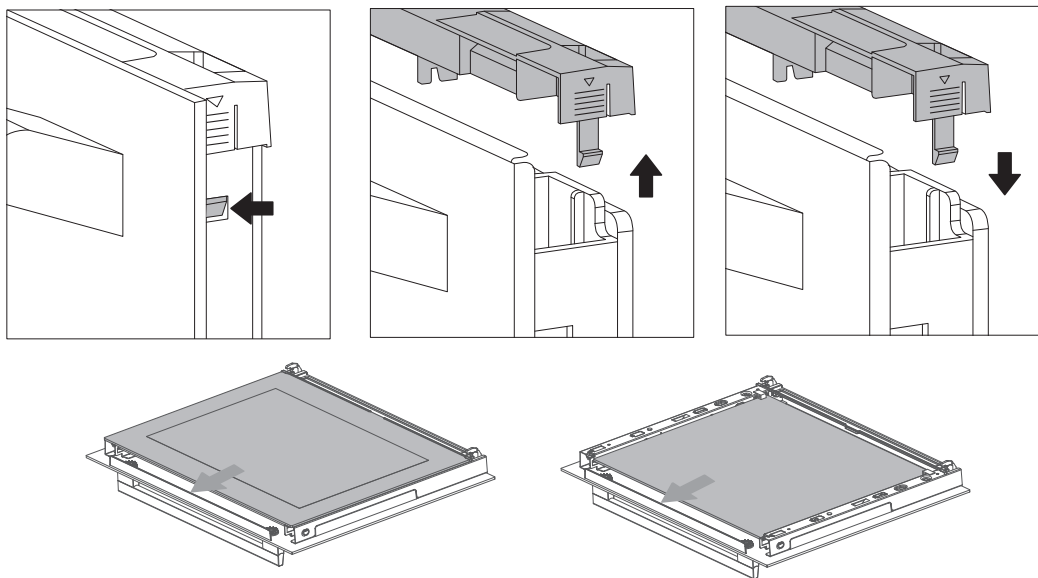
1. Вставьте обе петли дверцы в отверстия передней панели.
2. Полностью откройте дверцу прибора. **Примечание.** Дверца не откроется полностью, если петли не находятся в правильном положении.
3. Закройте два стопорных рычага слева и справа.
4. Попробуйте закрыть дверцу и убедитесь, что она совпадает с панелью управления. Если это не так, повторите описанные выше шаги.

Демонтаж и повторная сборка дверцы

Сняв дверцу, вы можете удалить верхнюю крышку дверцы и разобрать дверцу, чтобы очистить ее различные части.

1. Как показано на следующей схеме, одновременно нажмите и удерживайте два фиксирующих зажима.

2. Снимите верхнюю крышку дверцы, подняв ее.
3. Осторожно поднимите стекло дверцы, а затем извлеките его.
4. Очистите различные части дверцы, а затем соберите ее. Чтобы установить верхнюю крышку дверцы, нажмите на нее, пока она не защелкнется.



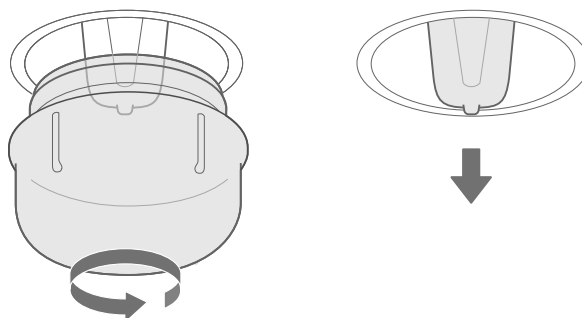
Важно!

Не пытайтесь снять верхнюю крышку дверцы и разобрать дверцу, если она не снята. В противном случае вы можете повредить дверцу и/или получить травму.

Замена лампы печи

Важно!

- Не устанавливайте новую лампу голыми руками, так как отпечатки пальцев могут повредить ее.
 - Не используйте печь до тех пор, пока крышка лампы не будет установлена на место. Ваша печь оборудована лампой, установленной в камере. Чтобы заменить неисправную лампу, выполните следующие действия:
1. Отключите прибор от электросети. Подождите, пока печь полностью остынет.
 2. Положите полотенце на дно камеры, чтобы предотвратить повреждения.
 3. Снимите крышку лампы, повернув ее против часовой стрелки.
 4. Выньте неисправную лампу. **Примечание.** Не поворачивайте ее.



5. Вставьте новую лампу (см. примечание ниже с указанием типа лампы). Убедитесь, что контакты лампы находятся в правильном положении, и плотно вставьте лампу на место.
6. Закрутите крышку лампы.
7. Извлеките полотенце из камеры и снова подключите печь к источнику питания.



Примечания.

- Используйте только галогенную лампу со следующими параметрами: 25 Вт/230 В, тип G9, T350 °С.
- Внутри прибора установлена специальная лампа, которая не предназначена для освещения помещений в жилом доме.
- Лампы и крышки ламп поставляются в рамках нашего послепродажного обслуживания.

Устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Возможное решение
Прибор не работает.	Перегорел предохранитель	Проверьте автоматический выключатель в блоке предохранителей.
	Сбой сети питания	Проверьте, работают ли светильники на кухне или другие кухонные приборы.
Вентилятор не работает постоянно в режиме приготовления пищи с вентилятором.		Это нормальная работа, при которой обеспечивается наилучшее распределение тепла и оптимальная производительность печи.
Вентилятор продолжает работать, хотя цикл приготовления уже закончился.		После завершения приготовления пищи охлаждающий вентилятор продолжает работать еще некоторое время, чтобы предотвратить повышение влажности в камере и охладить печь для вашего удобства. Охлаждающий вентилятор выключится автоматически.
Пища не полностью приготовлена, хотя время было установлена по рецепту.		Проверьте, правильно ли вы установили температуру. Убедитесь, что вы не положили слишком много пищи в печь. Проверьте рецепт еще раз.
Неравномерное подрумянивание		Проверьте, правильно ли вы установили температуру. Убедитесь, что вы положили пищу на правильный уровень в камере. Проверьте, правильно ли вы используете печь. Попробуйте использовать темную, матовую и светлую посуду.
Лампа не включается.		Лампа неисправна и нуждается в замене.

Защита окружающей среды

Материалы с символом  должны отправляться на переработку. Поместите упаковочные материалы в соответствующие контейнеры для переработки. Помогите защитить окружающую среду и здоровье людей путем надлежащей переработки утилизируемых электрических и электронных приборов. Не утилизируйте приборы, помеченные символом , вместе с бытовыми отходами. Отвезите изделие в ближайший центр переработки или свяжитесь с местной администрацией.

Технические характеристики

Размеры (внутренние)	Ширина Высота Глубина	503 мм 365 мм 392 мм
Площадь лотка для гриля	1191 см ²	
Площадь глубокого лотка	974 см ²	
Верхний нагревательный элемент	2200 Вт	
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт	
Гриль	2250 Вт	
Общая мощность	3200 Вт	
Номинальное напряжение	220–240 В~	
Номинальная частота, Гц	50–60 Гц	
Количество режимов приготовления	11	

Энергоэффективность**Таблица сведений о приборе***

Наименование компании-поставщика	IKEA
Идентификация модели	SPJUTBO 00600276
Коэффициент энергоэффективности	61,2
Класс энергоэффективности	A++
Энергопотребление при стандартной нагрузке в нормальном режиме	1,10 кВт-ч/цикл
Энергопотребление при стандартной нагрузке в режиме с принудительной вентиляцией	0,52 кВт-ч/цикл
Количество камер	1
Источник тепла	Электроэнергия
Объем камеры	72 л
Тип печи	Встроенная духовая печь
Масса	41 кг

* Для Европейского Союза данные соответствуют Регламентам ЕС 65/2014 и 66/2014. Для Республики Беларусь данные соответствуют СТБ 2478-2017, приложение Г и СТБ 2477-2017, приложения А и Б.

Для России класс энергоэффективности не применим.

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

Гарантия компании IKEA

Срок действия гарантии IKEA?

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

Кем выполняется техобслуживание?

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

На что распространяется данная гарантия?

Данная гарантия распространяется на неисправности изделия, обусловленные дефектами конструкции или материалов, проявившимися после его покупки в магазине IKEA. Данная гарантия относится только к случаям бытового использования изделия. Все исключения указаны в пункте «На что не распространяется данная гарантия?» В рамках гарантии предусматривается возмещение затрат, связанных с устранением неисправностей, например затраты на ремонт, запасные части, выполнение работ и транспортные расходы, при условии, что доступ к изделию в целях ремонта не затруднен и не вызывает существенных расходов. В этих случаях применимы соответствующие местные правила и директива ЕС (ДИРЕКТИВА (ЕС) 2019/771). Замененные запчасти переходят в собственность компании IKEA.

Что делает IKEA, чтобы устранить неисправность?

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

На что не распространяется данная гарантия?

- Естественный износ.
- Умышленные повреждения; повреждения вследствие небрежного обращения, 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 пробок в фильтрах, системах слива или дозаторах моющих средств.
- Повреждения деталей стеклокерамики, аксессуаров, корзин для посуды и столовых приборов, подающих и сливных труб, уплотнителей, ламп и плафонов для ламп, экранов, ручек, корпуса и частей корпуса. Исключениями являются случаи, когда может быть доказано, что причиной таких повреждений был производственный брак.
- Случаи, когда неисправность не может быть найдена во время осмотра техническим специалистом.
- Повреждения в результате ремонта, выполненного неуполномоченными обслуживающими организациями либо неавторизованными сервис-партнерами, а также ремонта с использованием неоригинальных запасных частей.
- Повреждения вследствие установки, выполненной с нарушением технических требований или инструкций.
- Повреждения, возникшие при бытовом использовании товара.
- Повреждения, возникшие при перевозке товара. Если покупатель самостоятельно отвозит товар домой или по другому адресу, IKEA не несет ответственности за повреждения, возникшие при перевозке. Тем не менее, если услуга доставки была заказана покупателем в IKEA, ответственность за все повреждения, возникшие при перевозке товара, несет компания IKEA.
- Услуга первоначальной установки не включена в стоимость изделия IKEA. 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 или замененного бытового прибора.

Эти ограничения не распространяются на работы, которые выполняются квалифицированными специалистами с применением наших оригинальных запасных частей, чтобы адаптировать прибор к техническим требованиям безопасности, действующим в другой стране ЕС.

Применимость законодательства конкретной страны

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

Сфера действия

Если изделие было приобретено в одной стране ЕС и перевезено в другую страну ЕС, гарантийное обслуживание будет производиться на условиях, действующих в другой стране.

Обязательства по гарантийному обслуживанию выполняются только в том случае, если изделие было установлено с соблюдением:

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

Авторизованный ЦЕНТР ПОСЛЕПРОДАЖНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ оборудования IKEA

Пожалуйста, обращайтесь к авторизованному поставщику услуг послепродажного обслуживания IKEA для:

- подачи заявки на выполнение гарантийного ремонта;
- запроса консультации по установке прибора IKEA в специальной кухонной мебели IKEA;
- разъяснения функций техники, купленной в магазине IKEA.

Для получения оптимального результата просим вас тщательно изучить инструкции по сборке и/или руководство пользователя перед обращением в сервисный центр.

Как связаться с нами, если вам нужна помощь



Номера телефонов поставщиков послепродажного обслуживания, уполномоченных компанией IKEA, приведены в конце настоящего руководства.

i Чтобы предоставить вам более быстрое обслуживание, мы рекомендуем использовать местные телефонные номера, указанные в настоящем руководстве. Когда вам нужна помощь, всегда звоните по телефонным номерам, указанным в руководстве конкретного прибора. Не забудьте указать 8-значный артикулярный номер изделия и 22-значный серийный номер, которые можно найти на паспортной табличке прибора.

i **ОБЯЗАТЕЛЬНО СОХРАНЯЙТЕ ЧЕК!**
Чек является подтверждением покупки, его необходимо предъявлять при обращении за гарантийным обслуживанием. В чеке так же указаны наименование товара IKEA и его артикулярный номер (8-значный код изделия).

Нужна дополнительная помощь?

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

Country	Phone Number	Call Fee	Opening Time (Mon-Fri)
Deutschland	08007242420	Kostenlos	8am - 5pm
France	0805543333	Gratuit	8.30 am – 7.00 pm (lun-ven) 8.30 am – 1.00 pm (sam)
United Kingdom	08009175827	free	9am till 5pm
Ireland		free	9am till 5pm
Italia	800130373	Gratuito	9am-6pm
España	900822398	Gratis	9am-6pm
Ελλάδα	0080044146128	Χωρίς χρέωση	9am-6pm
Nederland	Local(within NL): 050-7111267 International: +31 507111267	Gratis	Ma-Vr 8-20, Za 9-20
Sverige	0775700500	Kostnadsfritt	8.30 am - 8.00 pm (Mon-Fri) 9.30 am - 6.00pm (Sat-Sun)
Schweiz	0800110344	Kostenlos	8am - 5pm
Suisse		Gratuit	8am - 5pm
Svizzera		Gratuito	8am - 5pm
Österreich	0800909626	Kostenlos	9am-6pm
België	080080159	Gratis	9am-5pm
Belgique		Gratuit	9am-5pm
Luxembourg		Gratuit	9am-5pm
Danmark	70150909	Gratis	8.30 am – 8.00 pm (Mon-Fri) 9.30 am-6.00pm (Sat-Sun)
Norge	80031407	Gratis	9am-4pm
Polska	800012088	Bezpłatne	9am-5pm
Portugal	800210151	Gratuita	9am-6pm
Česká republika	800050717	Zdarma	9am-5pm
Suomi	0800302588	Maksuton	9am-4pm
Magyarország	0680984517	Ingyenes	9am-5pm
Australia	IKEA.com		
Latvia	80000037	Bezmaksas	9am-6pm
Estonia	8000044841	Tasuta	9.00 – 18.00 (E-R)
Lithuania	880030167	Nemokamai	9.00 – 18.00 (Pr-Pn)
Slovenija	IKEA.com		
Slovensko	0800160812	Bezpłatne	9.00 – 18.00 (pondelok – piatok)
България	IKEA.com		
Cyprus	IKEA.com		
Hrvatska	IKEA.com		
Ísland	IKEA.com		
România	800400660	Call Fee	9am - 5pm
Serbia	IKEA.com		

