

STENABY

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	23
LATVIEŠU	41
LIETUVIŲ	59
РУССКИЙ	77

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa.....	5	Wskazówki w zakresie oszczędności energii	16
Ważne instrukcje dotyczące montażu	7	Konserwacja i czyszczenie	16
Montaż	8	Rozwiązywanie problemów	19
Opis urządzenia	9	Ochrona środowiska.....	19
Korzystanie z akcesoriów	9	Dane techniczne.....	20
Panel sterowania.....	11	Dane dotyczące efektywności energetycznej	20
Pierwsze użycie	12	Gwarancja IKEA	21
Obsługa.....	13		
Typowe przepisy.....	15		

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 dopuszczać, 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.
- Stosuj wyłącznie termometry do mięsa zalecane dla 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

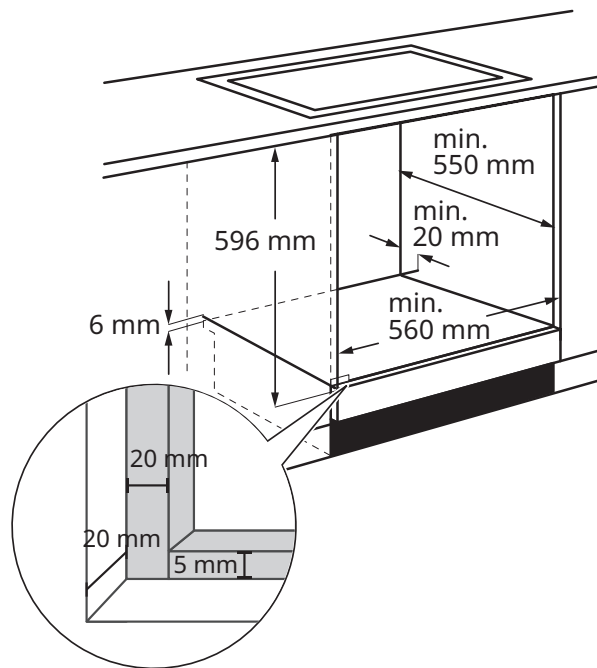
- Nie montować urządzenia za drzwiczkami ozdobnymi lub drzwiczkami szafki kuchennej, ponieważ może to spowodować przegrzanie.
- Po rozpakowaniu sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. Nie podłączać zasilania urządzenia, jeśli zostało uszkodzone w transporcie.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych 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

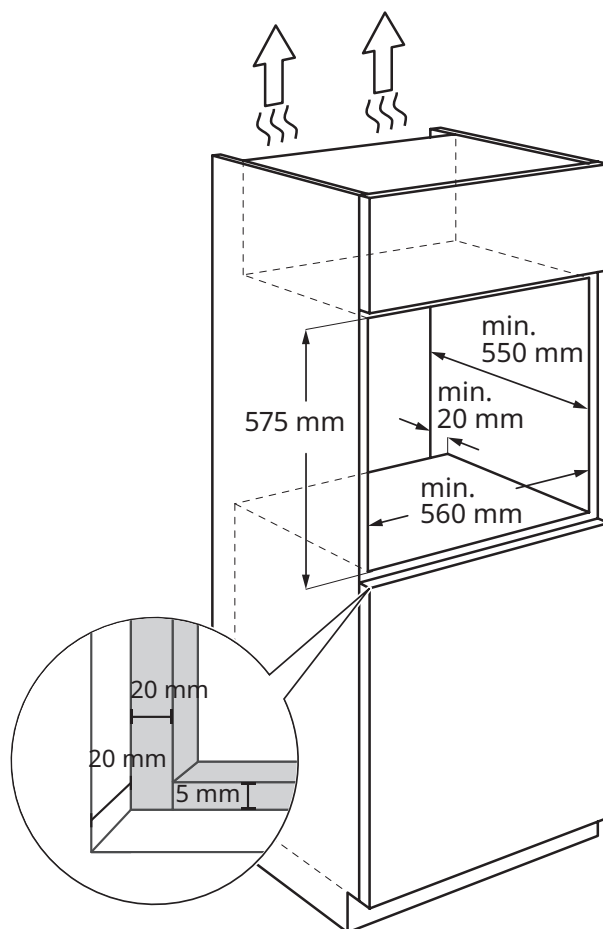
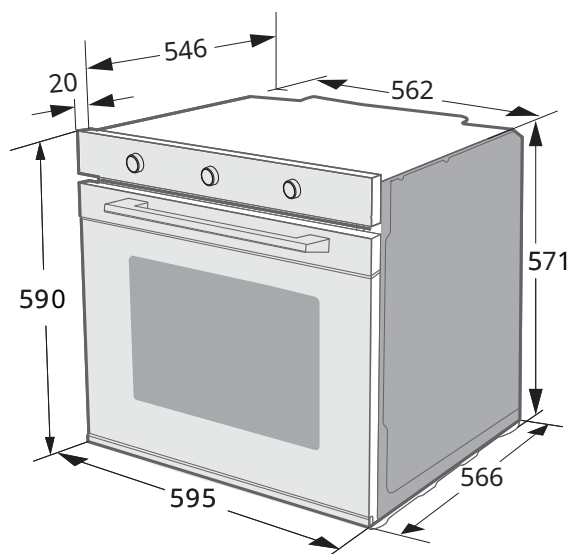
- Podczas przenoszenia lub montażu urządzenia należy zachować szczególną ostrożność, aby uniknąć uszkodzenia szafek lub urządzenia.
- Przed uruchomieniem urządzenia usunąć z jego komory wszystkie materiały opakowania oraz akcesoria.
- Gniazdo zasilania powinno być łatwo dostępne, aby umożliwić użytkownikom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

Montaż

- Aby zapewnić bezpieczną pracę urządzenia, należy je prawidłowo zamontować zgodnie z instrukcjami montażu. Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprawidłowego montażu nie są objęte gwarancją.
- Podczas montażu należy używać rękawic ochronnych, aby zapobiec skaleczeniom o ostre krawędzie.
- Przed przystąpieniem do montażu urządzenia należy sprawdzić je pod kątem uszkodzeń. Nie podłączać do zasilania, jeżeli urządzenie jest uszkodzone.
- Przed włączeniem urządzenia usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i folie przylepne.
- Wszystkie wymiary są wyrażone w mm.
- Aby w razie potrzeby odłączyć urządzenie od zasilania po jego montażu, należy zapewnić dostęp do wtyczki przewodu zasilającego lub zamontować urządzenie odłączające w instalacji elektrycznej.
- W razie jakichkolwiek rozbieżności między urządzeniem a ilustracjami przedstawionymi w tej instrukcji należy przyjąć za prawidłowe cechy rzeczywistego produktu.

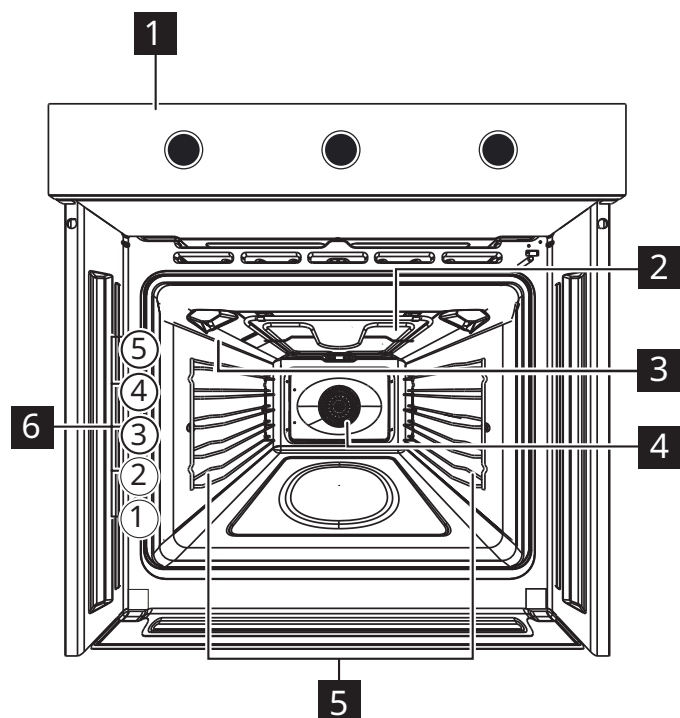


OSTRZEŻENIE: Aby uniknąć przegrzania nie należy zabudowywać urządzenia, m.in. dekoracyjnymi panelami wykończeniowymi lub drzwiczkami.



Opis urządzenia

Widok ogólny

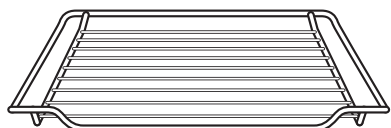


- 1 Panel sterowania
- 2 Grill
- 3 Lampa
- 4 Wentylator
- 5 Drabinka na półki, wyjmowana
- 6 Poziomy umieszczania tac

Korzystanie z akcesoriów

Załączone akcesoria

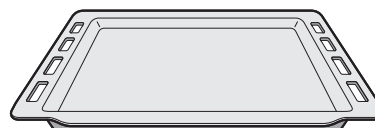
W zestawie z urządzeniem dostarczane są wymienione poniżej akcesoria.



Ruszt

Służy do pieczenia potraw lub ustawiania na nim garnków, form do ciast i innych naczyń żaroodpornych.

- Blachę do pieczenia można umieszczać pod rusztem w celu zbierania soków i tłuszczu z pieczonej potrawy.
- Akcesoria mogą się odkształcać po nagrzaniu. Nie wpływa to negatywnie na ich funkcjonalność. Po ostygnięciu wrócą do pierwotnego kształtu.
- Używać tylko oryginalnych akcesoriów. Są zaprojektowane specjalnie do tego urządzenia.



Blacha do pieczenia

Służy do pieczenia wszelkiego rodzaju pieczywa i wyrobów cukierniczych, a także przygotowywania pieczeni, ryb pieczonych itd.

Umieszczanie akcesoriów

W komorze jest pięć poziomów prowadnic ponumerowanych od dołu do góry. Akcesoria można wysuwać z urządzenia do połowy bez ryzyka przechylenia.

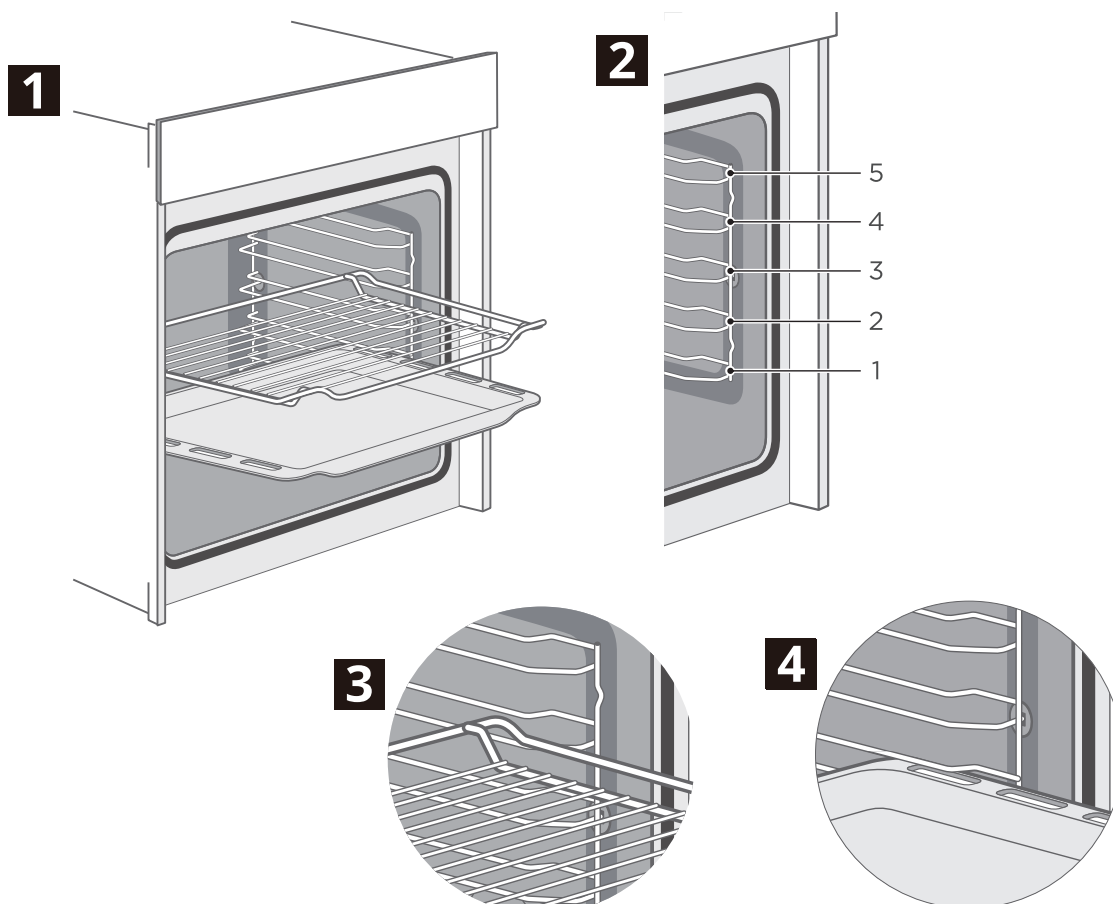
Uwagi:

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

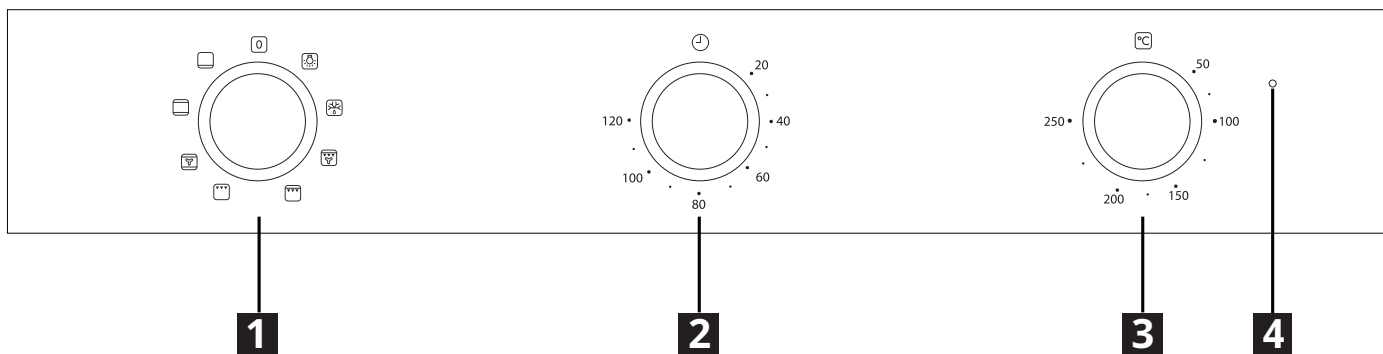
Funkcja blokowania akcesoriów

Funkcja blokowania uniemożliwia przechylanie się akcesoriów po ich częściowym wysunięciu. Akcesoria można wysuwać z urządzenia do połowy, aż zablokują się w odpowiednim miejscu. Należy prawidłowo włożyć akcesoria do komory urządzenia, aby zapewnić prawidłowe działanie zabezpieczenia przed przechylaniem.

- Podczas wkładania rusztu należy upewnić się, że jest zwrócony we właściwym kierunku, jak pokazano na poniższych rysunkach **1** i **3**.
- Podczas wkładania blachy do pieczenia należy upewnić się, że jest zwrócona we właściwym kierunku, jak pokazano na poniższych rysunkach **1** i **4**.



Panel sterowania



1 Pokrętko wyboru trybu

2 Pokrętko timera

3 Pokrętko regulacji temperatury

4 Wskaźnik grzania

Tryby pracy

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

Tryb	Zakres temperatury	Opis
 Wyłączenie	-	Służy do wyłączania piekarnika.
 Lampa	-	Służy do włączania lampy wewnątrz komory przy jednoczesnym wyłączeniu elementów grzejnych. Wskazówka: ten tryb można wybrać, aby wstrzymać bieżący program pieczenia lub przed przystąpieniem do czyszczenia komory.
 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.
 Podwójny grill + wentylator	50–250°C	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.
 Podwójny grill	50–250°C	Służy do grillowania płaskich kawałków żywności, takich jak steki, kiełbasy i tosty. Cały obszar pod elementem grzejnym jest gorący.
 Grzanie radiacyjne	50–250°C	Służy do grillowania małych kawałków steków lub kiełbas. Środkowy obszar pod elementem grzejnym jest gorący.

Tryb	Zakres temperatury	Opis
 Zwykły + wentylator	50–250°C	Służy do pieczenia ciast i mięs na maks. dwóch poziomach. Wentylator wymusza równomierny obieg ciepła z elementów grzejnych w komorze.
 Zwykły	50–250°C	Służy do tradycyjnego pieczenia ciast i mięs na jednym poziomie. Przydatny szczególnie do ciast z polewami.
 Spód	50–250°C	Służy do zarumieniania spodu potrawy. Tego trybu można również używać do wolnego pieczenia, końcowego pieczenia potraw z dużą ilością soków albo zagęszczania sosów.

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	60 minut

- (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.

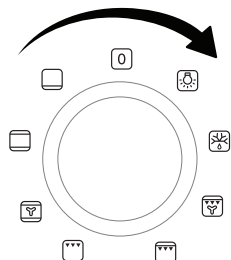
Obsługa

Rozpoczynanie programu pieczenia

Aby rozpocząć program pieczenia, wykonać poniższe czynności.

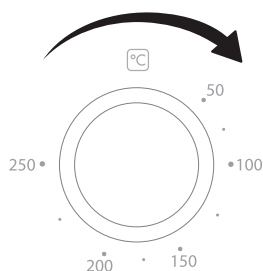
Krok 1: Wybór trybu pieczenia

Aby wybrać tryb pieczenia, obrócić pokrętkę wyboru trybu w pozycję symbolu odpowiadającego żadanemu trybowi.



Krok 2: Wybór temperatury roboczej

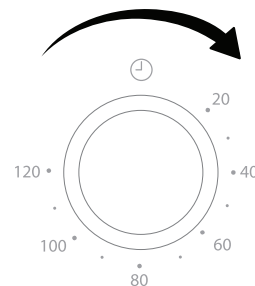
Pokrętko regulacji temperatury umożliwia wybór temperatury roboczej w zakresie od 50°C do 250°C. Aby wybrać temperaturę roboczą, obrócić pokrętko regulacji temperatury na pozycję żądanej temperatury.



Krok 3: Ustawienie timera

Ta opcja nie powoduje przerwania ani włączenia pieczenia, ale umożliwia ustawienie minutnika zarówno kiedy włączona jest funkcja, jak i kiedy piekarnik jest wyłączony.

Pokrętki timera można używać do ustawienia czasu pieczenia w zakresie od 1 do 120 minut. Aby ustawić timer, obrócić pokrętko na pozycję odpowiadającą żadanemu czasowi pieczenia.



Wskazówki:

- Podczas pieczenia lub rozmrażania zawsze świeci lampa wewnątrz komory.
- Podczas pieczenia elementy grzejne będą się włączać i wyłączać w celu utrzymania ustawionej temperatury.
- Kiedy elementy grzejne są włączone, wskaźnik grzania świeci. Kiedy elementy grzejne są wyłączone, wskaźnik grzania nie świeci.
- Podczas pieczenia można wyłączyć elementy grzejne, obracając pokrętko regulacji temperatury na pierwotną pozycję.
- Jeżeli przed włożeniem potrawy do piekarnika trzeba go wstępnie nagrzać, należy poczekać, aż wskaźnik grzania zgaśnie.
- Podczas pieczenia można zmieniać ustawienia, obracając pokrętła na panelu sterowania. Zmiany zaczynają obowiązywać od razu.
- Można wstrzymać program pieczenia, obracając pokrętko wyboru trybu na pozycję [0]. Aby wznowić program pieczenia, należy ponownie obrócić pokrętko wyboru trybu w poprzednią pozycję.

Kończenie programu pieczenia

- Aby wcześniej zakończyć program pieczenia, należy obrócić pokrętko wyboru trybu na pozycję [0].
- Po zakończeniu korzystania z piekarnika należy go wyłączyć, obracając pokrętko wyboru trybu na pozycję [0].
- Aby uniemożliwić osobom, takim jak dzieci, przypadkowe włączenie piekarnika, należy odłączać piekarnik od zasilania.

Jakiego rodzaju naczyń do pieczenia można używać?	W piekarniku można używać wszystkich rodzajów naczyń żaroodpornych. Nie zaleca się używania naczyń aluminiowych, które będą mieć bezpośredni kontakt z żywnością, w szczególności kwaśną. Należy zapewnić dokładne dopasowanie pokrywy do naczynia.
Jak można korzystać z funkcji grilla?	Należy wstępnie nagrzać piekarnik przez 5 minut i umieścić żywność na odpowiednim poziomie zgodnie z zaleceniami podanymi w tej instrukcji. Podczas korzystania z dowolnego trybu grillowania zamknąć drzwiczki piekarnika. Nie używać piekarnika z otwartymi drzwiczkami. Można je otwierać wyłącznie w celu włożenia, wyjęcia lub sprawdzenia potraw.
Jak zadbać o czystość piekarnika podczas grillowania?	Używać blachy wypełnionej 2 litrami wody umieszczonej na poziomie 1. Dzięki temu praktycznie wszystkie soki i tłuszcze z żywności umieszczonej na ruszcie będą skapywać na blachę.
Elementy grzejne w trybach grillowania włączają się i wyłączają naprzemiennie.	Jest to normalne zachowanie i zależy od ustawienia temperatury.
Jak obliczyć ustawienia piekarnika, kiedy masa pieczenia nie jest podana w przepisie?	Wybrać ustawienia najbliższe masy pieczenia i nieznacznie zmienić czas pieczenia. Używać, jeśli to możliwe, termometru do mięsa, aby mierzyć temperaturę wewnętrzną mięsa. Wkłuć końcówkę termometru do mięsa zgodnie z instrukcjami producenta. Upewnić się, że końcówka termometru do mięsa jest mniej więcej pośrodku najszerzej części mięsa, ale nie w pobliżu kości lub wolnej przestrzeni.
Co się stanie, jeżeli w trakcie pieczenia do żywności w piekarniku zostanie wlany płyn?	Spowoduje to zagotowanie płynu i wytworzenie pary. Należy zachować ostrożność, ponieważ para jest gorąca. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Skraplanie wody podczas pieczenia”. Jeżeli płyn zawiera alkohol, proces gotowania będzie szybszy i może spowodować pojawienie się płomieni wewnątrz komory. W trakcie takiego procesu nie wolno otwierać drzwiczek piekarnika. Należy ostrożnie kontrolować proces pieczenia ciasta lub mięsa. Otwierać drzwiczki bardzo delikatnie i tylko w razie potrzeby.

Typowe przepisy

Ciasto	Forma	Poziom	Tryb	Temperatura w °C	Czas w min:s
Biskopt (prosty) w formie prostokątnej	Prostokątna	2	Zwykły z wentylatorem	170	50:00
Biskopt (prosty) w formie prostokątnej	Prostokątna	1	Zwykły	140	70:00
Biskopt z owocami w formie okrągłej	Forma okrągła	1	Zwykły z wentylatorem	150	50:00
Biskopt z owocami na blasze	Blacha	1	Zwykły	140	70:00
Babeczki z rodzynkami (ciasto drożdżowe)	Forma do muffinek	2	Zwykły	220	cz.nagrz.: 19:00 cz.piecz.: 11:00
Babka (drożdżowa)	Blacha	1	Zwykły	150	cz.nagrz.: 11:00 cz.piecz.: 60:00
Muffinki	Forma do muffinek	1	Zwykły	160	cz.nagrz.: 8:30 cz.piecz.: 30:00
Muffinki	Forma do muffinek	1	Zwykły z wentylatorem	150	cz.nagrz.: 8:30 cz.piecz.: 30:00
Szarlotka drożdżowa na blasze	Blacha	1	Zwykły z wentylatorem	160	cz.nagrz.: 10:00 cz.piecz.: 42:30
Biskopt w kąpieli wodnej (6 jajek)	Tortownica	1	Zwykły	160	cz.nagrz.: 9:30 cz.piecz.: 41:00
Biskopt w kąpieli wodnej (4 jajka)	Tortownica	1	Zwykły	160	cz.nagrz.: 9:00 cz.piecz.: 26:00
Szarlotka drożdżowa na blasze	Blacha	2	Zwykły z wentylatorem	150	cz.nagrz.: 8:00 cz.piecz.: 42:00

Uwaga: w powyższej tabeli oznaczenie „cz.nagrz.” oznacza czas wstępnego nagrzewania, a „cz.piecz.” – czas pieczenia.

Wskazówki w zakresie oszczędności energii

- Usunąć wszystkie akcesoria, które nie są potrzebne do pieczenia.
- Unikać otwierania drzwiczek podczas pieczenia.
- Jeżeli zachodzi potrzeba otwarcia drzwiczek podczas pieczenia, należy ustawić tryb pracy na Lampa (☀️) (bez zmiany ustawienia temperatury).
- W przypadku pieczenia bez wentylatora należy zmniejszyć temperaturę roboczą do 50°C w okresie od 5 do 10 minut przed końcem programu pieczenia. Dzięki temu można wykorzystać ciepło z komory do ukończenia pieczenia.
- Używać trybu pieczenia z termoobiegiem zawsze, kiedy jest to możliwe. Pozwala on obniżyć temperaturę roboczą o 20 do 30°C.
- 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 nagrany 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. Wskaźnik grzania zgaśnie po osiągnięciu wybranej temperatury.
- Nie używać folii odbijającej ciepło, takiej jak folia aluminiowa, do przykrywania spodu komory.
- Zawsze, gdy to możliwe używać timera i/ lub termometru do mięsa.
- Używać ciemnych, matowych i lekkich naczyń żaroodpornych. Nie używać ciężkich akcesoriów o błyszczącej powierzchni, takich jak wykonane ze stali nierdzewnej lub aluminium.

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.
Codzienne 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.

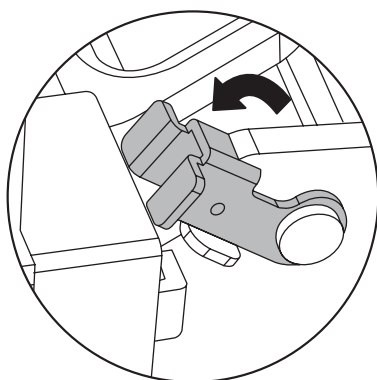
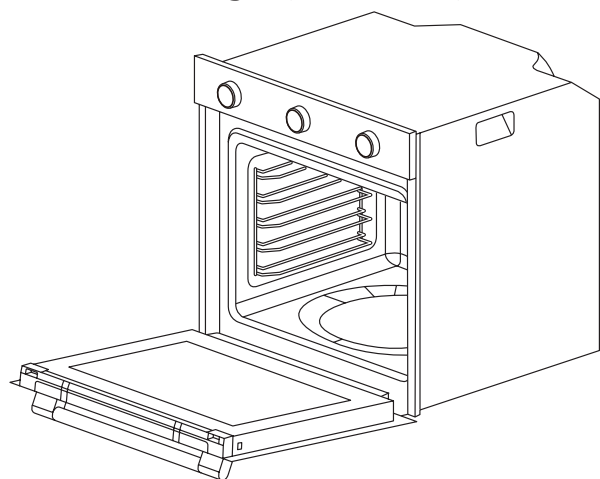
Ostrzeżenie – ryzyko obrażeń ciała!

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

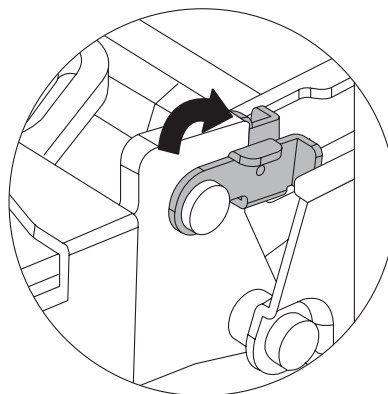
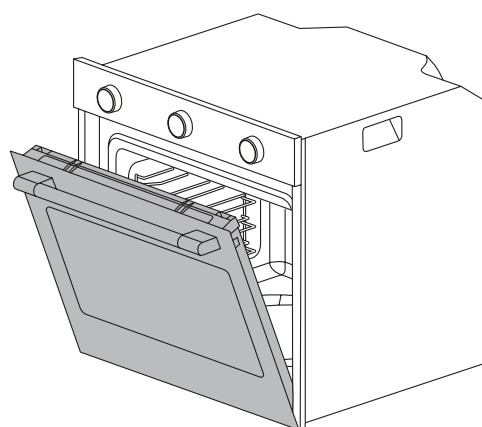
Demontaż drzwiczek

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**

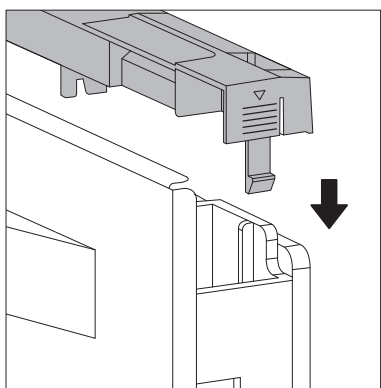
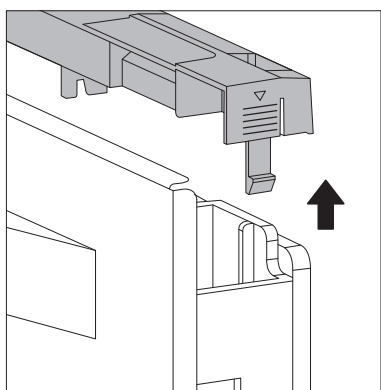
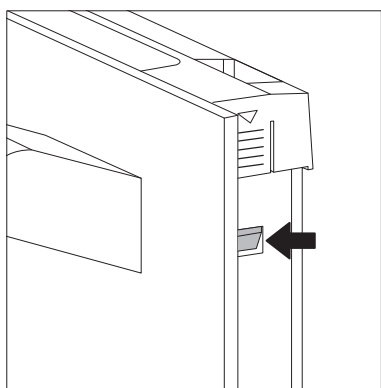
1. Włożyć oba zawiasy drzwiczek w otwory na panelu przednim.
2. Całkowicie otworzyć drzwiczki. **Uwaga:** drzwiczki nie otworzą się w pełni, jeżeli zawiasy nie będą w prawidłowym położeniu.
3. Zamknąć obie dźwignie blokujące, po prawej i lewej stronie.
4. Spróbować zamknąć drzwiczki, aby sprawdzić, czy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



Demontaż górnej pokrywy drzwiczek i jej ponowny montaż

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. Rozebrać drzwiczki, oczyścić ich części, a następnie złożyć ponownie.
4. Aby ponownie zamocować górną pokrywę drzwiczek, docisnąć ją do drzwiczek, aż zatrzaśnie się na miejscu.



Ważne!

Nigdy nie próbować demontować górnej pokrywy drzwiczek i rozbierać drzwiczek bez ich poprzedniego demontażu z urządzenia.

W przeciwnym razie drzwiczki mogą zostać uszkodzone lub spowodować obrażenia ciała.

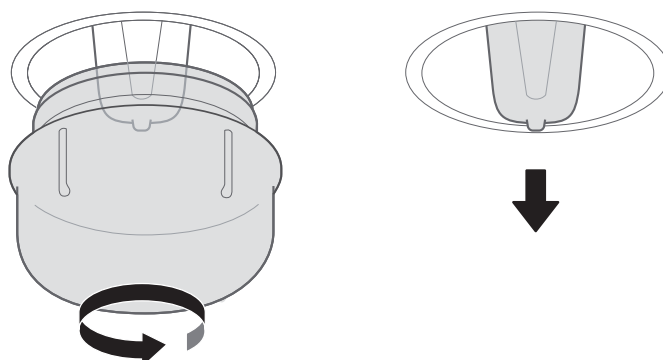
Wymiana lampy piekarnika

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. Począć, 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 300°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.
Pokrętła wypadły z gniazd panelu sterowania.	Pokrętła zostały przypadkowo zdjęte.	Można zdjąć pokrętła. Należy je następnie umieścić w gniazdach na panelu sterowania i wcisnąć je, aby się zablokowały na miejscu i aby można było je obracać.
Obracanie pokręteł sprawia trudność.	Pod pokrętła dostały się zanieczyszczenia.	Można zdjąć pokrętła. Aby zdjąć pokrętła, wystarczy ściągnąć je z trzonków. Alternatywnie można nacisnąć zewnętrzne krawędzie pokręteł, aby je przechylić i łatwo ściągnąć. Ostrożnie wyczyścić pokrętła za pomocą szmatki i wody z mydłem. Wysuszyć miękką szmatką. Nie używać ostrych ani ściernych materiałów. Nie namaczać ani nie myć w zmywarce. Nie wyjmować pokręteł zbyt często, aby nie uszkodzić ich gniazd.
Wentylator nie 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 blachy do pieczenia	1191 cm ²	
Górna grzałka	2200 W	
Dolna grzałka	1000 W	
Grill	2250 W	
Łączna moc	2300 W	
Napięcie znamionowe	220–240 V~	
Częstotliwość znamionowa	50–60 Hz	
Liczba trybów pieczenia	7	

Dane dotyczące efektywności energetycznej**Informacje na temat produktu oraz karta informacyjna produktu***

Nazwa dostawcy	IKEA
Model	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Wskaźnik efektywności energetycznej	95,7
Klasa efektywności energetycznej	A
Zużycie energii przy standardowej ilości pieczonej żywności, tryb konwencjonalny	1,10 kWh
Zużycie energii przy standardowej ilości pieczonej żywności, tryb z termoobiegiem	0,81 kWh
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Prąd elektryczny
Pojemność komory	72 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa netto	32,8 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 zapewnia serwis we własnych siedzibach lub przez sieć autoryzowanych partnerów serwisowych.

Jaki jest zakres gwarancji?

Niniejsza gwarancja obejmuje wady urządzenia w zakresie wykonania lub materiałów, wykryte od dnia jego zakupu w sklepie IKEA. Gwarancja dotyczy tylko użytku domowego. Wyjątki od powyższej zasady określono w rozdziale „Czego nie obejmuje niniejsza gwarancja?”. W okresie gwarancyjnym producent ponosi koszty usunięcia wad urządzenia, związane na przykład z naprawą, wymianą części, robocizną lub przejazdami jego personelu, pod warunkiem, że może uzyskać dostęp do urządzenia bez konieczności ponoszenia wyjątkowych kosztów. 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 niedbalstwa, 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 нефunkcjonalnych 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 sztucze, przewodów zasilających i odpływowych, uszczelek, lamp oraz ich osłon, wyświetlaczy, pokręteł, obudów oraz ich elementów. Nie dotyczy to uszkodzeń wynikających ewidentnie z wad wykonania urządzenia.
- 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, prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją montażu i/lub instrukcją obsługi.

Jak skontaktować się z nami, kiedy potrzebujesz naszych usług



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, prosimy o kontakt z najbliższym centrum informacyjnym IKEA. Przed skontaktowaniem się z nami należy uważnie przeczytać dokumentację urządzenia.

Sisukord

Ohutusteave	23	Tavapärased retseptid	33
Olulised paigaldusjuhised	25	Energiasäästmise nõuanded	34
Paigaldamine	26	Hooldamine ja puhastamine	34
Toote kirjeldus	27	Tõrkeotsing	37
Tarvikute kasutamine	27	Keskkonnaküsimused	37
Juhtpaneel	29	Tehnilised andmed	38
Esmakordne kasutamine	30	Energiatõhususe andmed	38
Kasutamine	31	IKEA garantii	39

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 kööginõu 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 müügi järgse 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. Soovitav 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 volest 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]

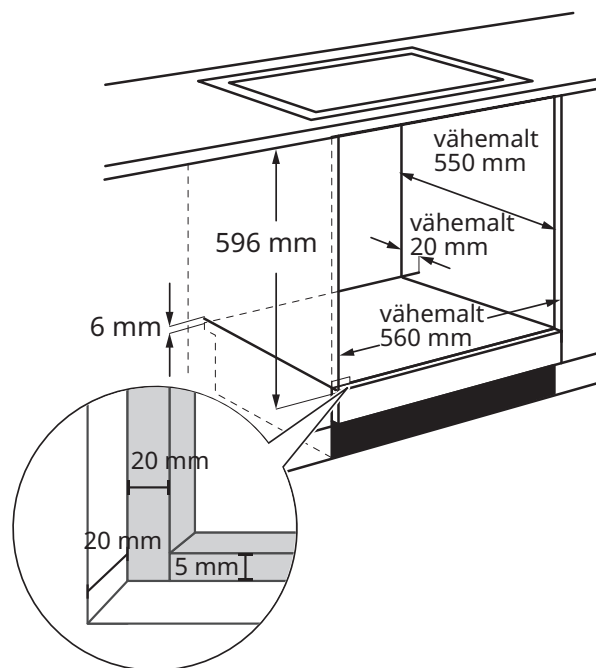
- Ärge paigaldage seadet dekoratiivukse taha või köögikappi, sest see võib põhjustada seadme ülekuumenemise.
- Pärast seadme lahtipakkimist kontrollige seda kahjustuste suhtes. Transpordikahjustustega seadet ei tohi ühendada.
- Ärge blokeerige seadme ventilatsiooniava ega kapi ja seadme vahelist pilu.
- 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]

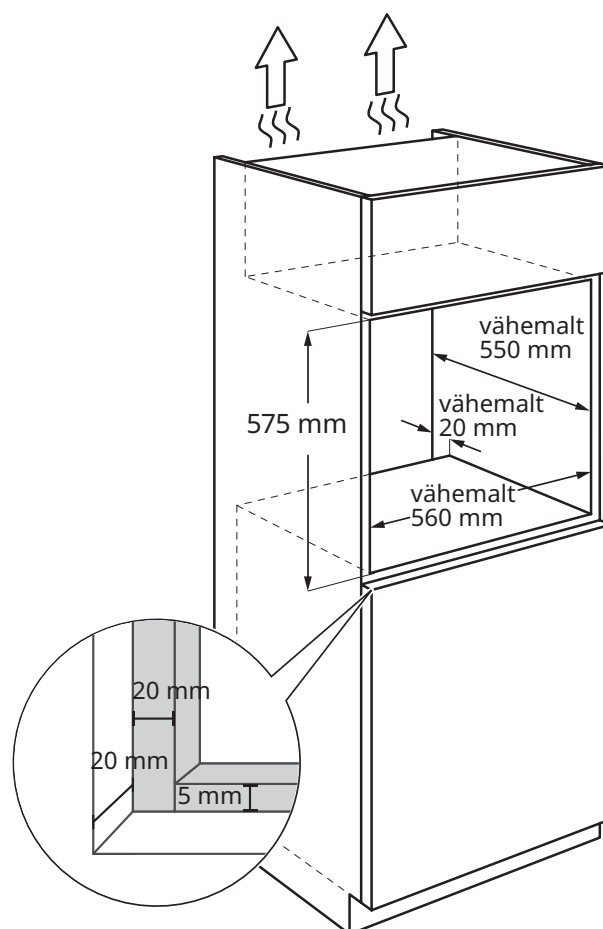
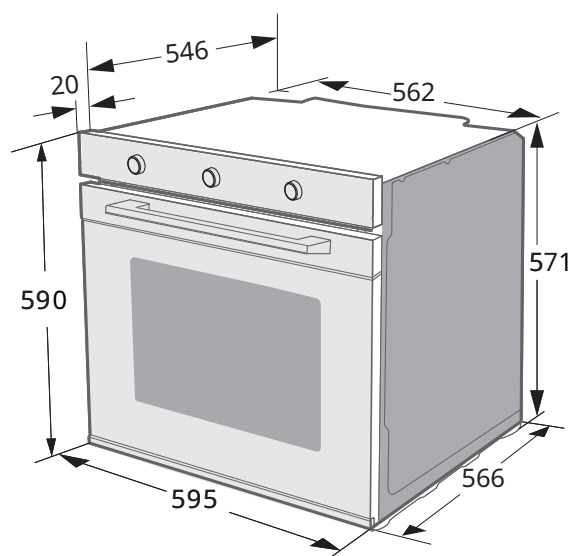
- Seadme liigutamisel või paigaldamisel olge väga ettevaatlik, et vältida seadme või kappide kahjustamist.
- Enne seadme käivitamist eemaldage ahjust kõik pakkematerjalid ja tarvikud.
- Pistikupesa peab olema kasutajatele ligipääsetav, et hädaolukorras saaks elektrivoolu hõlpsalt katkestada.

Paigaldamine

- Seadme ohutu töö tagamiseks tuleb see paigaldada õigesti, järgides paigaldusjuhiseid. Valest paigaldamisest tingitud kahjusid garantii ei kata.
- Paigaldamisel kandke kaitsekindaid, et vältida enda vigastamist teravate servadega.
- Enne paigaldamist kontrollige seade üle kahjustuste suhtes. Ärge seadet ühendage, kui see on kahjustatud.
- Enne seadme sisselülitamist eemaldage kõik pakkematerjalid ja kleepkile.
- Kõik toodud mõõtmed on millimeetrites.
- Seadme vooluvõrgust eemaldamiseks pärast paigaldamist peab pistik olema ligipääsetav või kohtkindel juhtmestik peab olema varustatud lülitiga.
- Seadme ja selles juhendis olevate piltide vaheliste erinevuste korral on juhinduge toote andmetest.

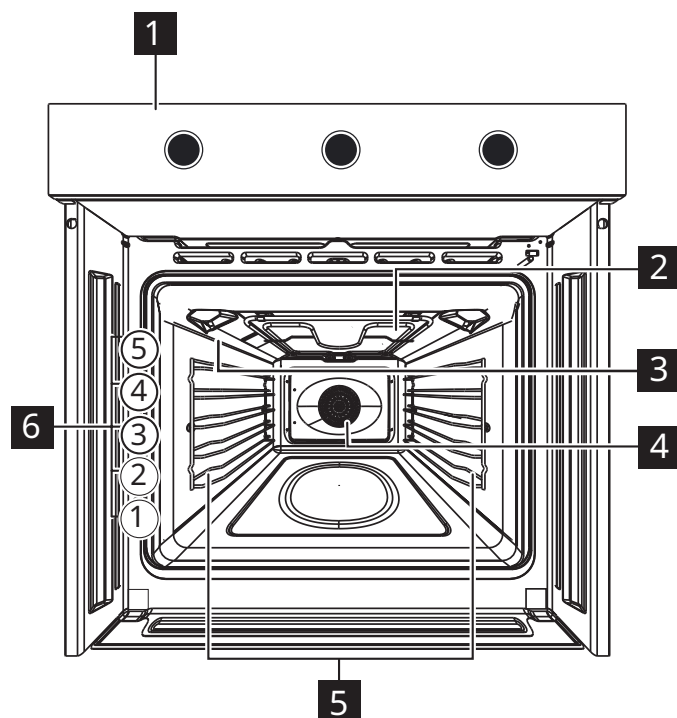


HOIATUS: Ülekuumenemise vältimiseks ei ole lubatud kodumasinat paigaldada köögimööbli ukse taha.



Toote kirjeldus

Üldine ülevaade

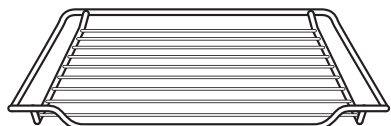


- 1** Juhtpaneel
- 2** Grill
- 3** Lamp
- 4** Ventilaator
- 5** Eemaldatav riiulitugi
- 6** Riiulite asendid

Tarvikute kasutamine

Kaasasolev tarvik

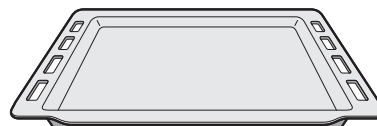
Seadmega on kaasas järgmised tarvikud.



Traatrest

Kasutatakse toidu küpsetamiseks või panni, koogivormi ja muude ahjukindlate köögitarvete alusena.

- Võite küpsetusplaadi asetada ka resti 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.



Küpsetusplaat

Kasutatakse kõigi leiva- ja kondiitritoodete küpsetamiseks, samuti praadide, kala ahjuplaadil jne küpsetamiseks.

Tarvikute sisestamine

Ahjus on viis juhtsiinitaset, mis on alt üles nummerdatud. Tarvikuid saab poolenisti välja tõmmata, ilma et need alla kalduksid.

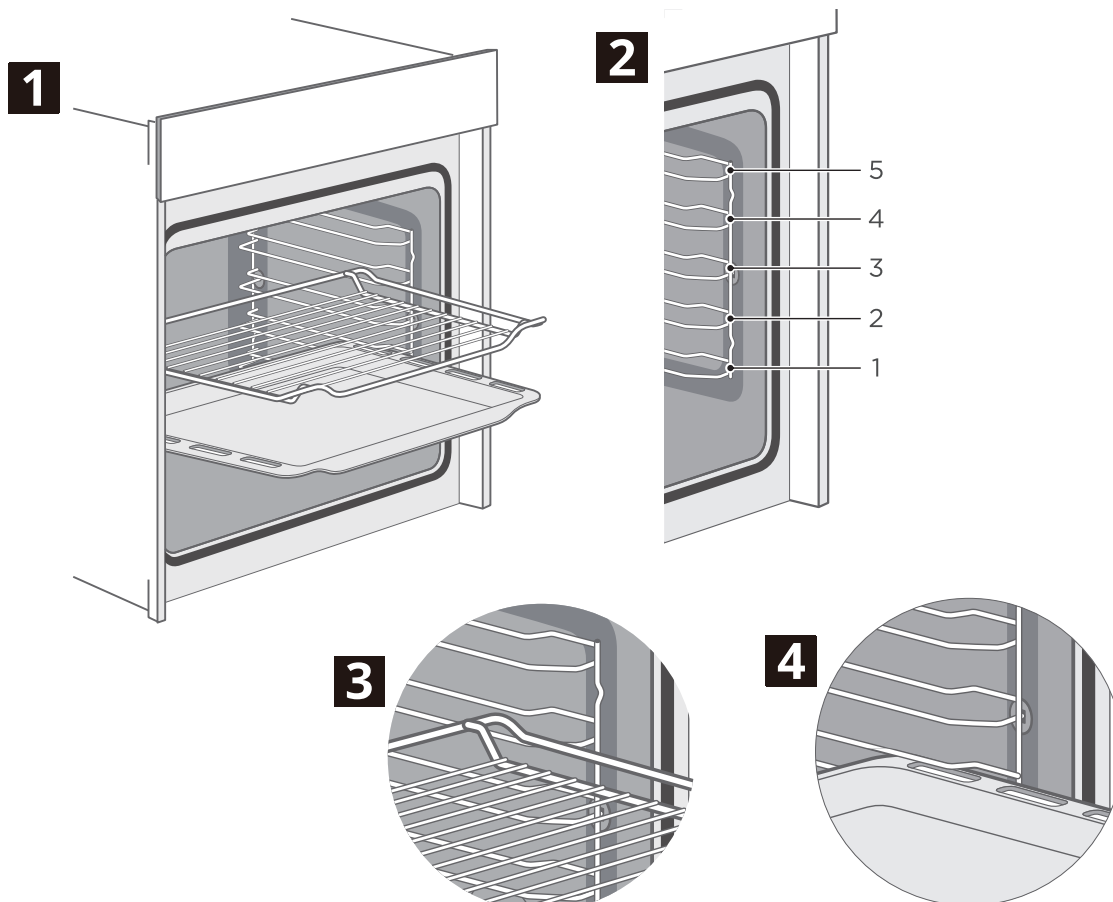
Märkused:

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

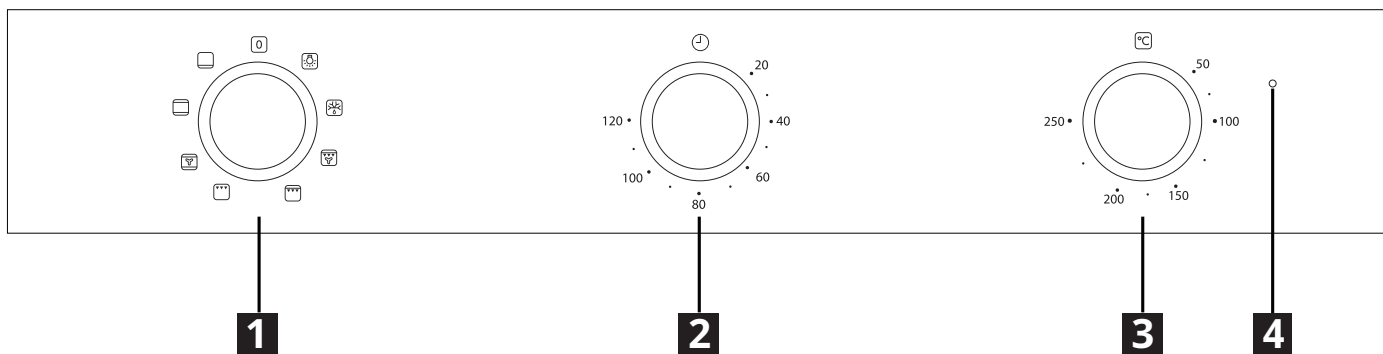
Tarvikute lukustus

Lukustus väldib tarvikute väljatõmbamisel nende kaldumist. Tarviku saab umbes poolenisti välja tõmmata, mil see oma kohale lukustub. Kaldumiskaitse toimimiseks tuleb tarvikud ahju õigesti sisestada.

- Resti sisestamisel veenduge, et see oleks õigepidi, nagu on näidatud joonistel **1** ja **3** allpool.
- Küpsetusplaadi sisestamisel veenduge, et see oleks õigepidi, nagu on näidatud joonistel **1** ja **4** allpool.



Juhtpaneel



1 Režiimi valikunupp

2 Taimer nupp

3 Temperatuuri nupp

4 Kuumuse näidik

Töörežiimid

Režiimi valikunupu abil saab valida ühe järgmistest töörežiimidest.

Režiim	Temperatuurivahemik	Kirjeldus
 Väljas	-	Ahju väljalülitamiseks.
 Lamp	-	Ahjuvalgusti sisselülitamiseks, kui kütteelemendid on välja lülitatud. Nõuanne: Saate selle valida küpsetustsükli peatamiseks või enne ahju puhastamist.
 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.
 Topeltgrill + ventilaator	50–250 °C	Linnuliha, kala ja suuremate lihatükkide küpsetamiseks. Küttekeha ja ventilaator lülituvad vaheldumisi sisse ja välja. Ventilaator paneb kuuma õhu toidu ümber ringlema.
 Topeltgrill	50–250 °C	Õhemate toitude, näiteks lihalõikude, vorstide ja röstsaiade grillimiseks. Kogu küttekeha all olev ala kuumeneb.
 Kiirgav soojus	50–250 °C	Väikese koguse lihalõikude või vorstide grillimiseks. Keskmine ala küttekeha all kuumeneb.

Režiim	Temperatuurivahemik	Kirjeldus
 Tavapärane+ ventilaator	50–250 °C	Küpsetamiseks ja röstimiseks kuni kahel tasandil. Ventilaator jaotab kütteelementide kuumuse ahjus ühtlaselt.
 Tavapärane	50–250 °C	Tavapäraseks küpsetamiseks ja röstimiseks ühel tasandil. Sobiv hästi niiske kattega kookidele.
 All	50–250 °C	Sobib toidu põhja pruunistamiseks. See režiim sobib ka aeglaseks küpsetamiseks või mahlaste roogade kuumutamiseks küpsetamise lõpul või kastme kontsentreerimiseks.

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	60 minutit

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

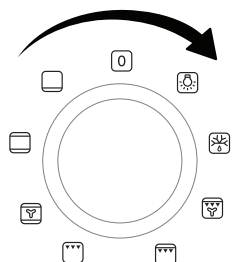
Kasutamine

Küpsetamistsükli alustamine

Küpsetamistsükli alustamiseks toimige järgmiselt:

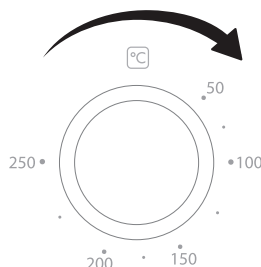
1. samm. Valige küpsetusrežiim

Küpsetusrežiimi valimiseks keerake režiimi valikunupp soovitud küpsetusrežiimi sümbolile.



2. samm. Valige temperatuur

Saate nupuga valida temperatuuri vahemikus 50 kuni 250 °C. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinupp soovitud temperatuuri väärtusele.

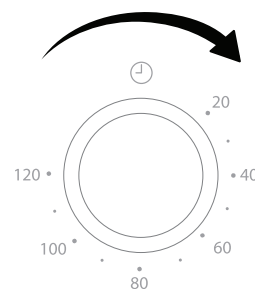


3. samm. Seadke taimer

Taimer ei katkesta ega käivita küpsetamist, kuid võimaldab teil kasutada minutiloendurit nii ahju töötamise ajal kui ka väljalülitatud olekus.

Taimeri nuppu saab kasutada küpsetusaja valimiseks vahemikus 1 kuni 120 minutit.

Taimeri seadmiseks keerake taimeri nupp soovitud küpsetusaja väärtusele.



Nõuanded:

- Küpsetamise või sulatamise ajal põleb ahju valgusti alati.
- Küpsetamise ajal lülituvad kütteelemendid sisse ja välja, et hoida seatud temperatuuri.
- Kui kütteelemendid on sisse lülitatud, põleb kuumutuse märgutuli. Kui kütteelemendid on välja lülitatud, on kuumutuse märgutuli kustunud.
- Saate kütteelemendid küpsetamise ajal välja lülitada, keerates temperatuuri nupu tagasi algasendisse.
- Ahju eelsoojendamiseks oodake, kuni kuumutuse märgutuli kustub, ja seejärel pange toit ahju.
- Küpsetamise ajal saate sätteid muuta juhtpaneelil olevate nuppudega. Muudatused rakendatakse kohe.
- Saate küpsetamise peatada, keerates režiiminupu asendisse . Küpsetamise jätkamiseks keerake režiimi valikunupp tagasi eelmisesse asendisse.

Küpsetamise lõpetamine

- Küpsetamise varasemaks lõpetamiseks keerake režiimi valikunupp asendisse .
- Pärast ahju kasutamise lõpetamist lülitage see kindlasti välja, keerates režiimi valikunupu asendisse .
- Et lapsed ei saaks ahju kogemata sisse lülitada, eemaldage ahi voluvõrgust.

Milliseid küpsetusnõusid saab kasutada?	Kasutada võib kõiki kuumakindlaid küpsetusnõusid. Soovitatav on mitte kasutada alumiiniumi otseses kokkupuutes toiduga, eriti kui see on happeline. Veenduge, et nõu ja kaas sobiksid hästi kokku.
Kuidas grillimisfunktsiooni kasutada?	Kuumutage ahju 5 minutit ja pange toit selles juhendis näidatud tasemele. Kui kasutate grillimisrežiimi, sulgege alati ahjuuks. Ärge kasutage ahju, kui selle uks on avatud, välja arvatud toidu sissepanemiseks, eemaldamiseks ja kontrollimiseks.
Kuidas ahju grillimisel puhtana hoida?	Pange 1. tasemele ahjuplaat 2 liitri veega. Peaaegu kogu restile pandud toidust tilkuv vedelik jääb siis ahjuplaadile.
Grillimisrežiimis ajal lülitub küttekeha sisse ja välja.	See on tavaline ja sõltub valitud temperatuurist.
Kuidas arvutada ahju sätteid, kui retseptis ei ole praetüki kaalu antud?	Valige praetüki kaalule lähedane säte ja muutke aega veidi. Liha sisetemperatuuri mõõtmiseks kasutage võimalusel lihatermomeetrit. Torgake lihatermomeetri andur ettevaatlikult liha sisse, vastavalt termomeetri tootja juhiste. Veenduge, et anduri ots jääks liha suurima osa keskele, aga mitte luu või tühimiku lähedale.
Mis juhtub, kui küpsetamise ajal valatakse ahjus olevale toidule vedelikku?	Vedelik hakkab keema ja tekib aur, mis on tavaline. Olge ettevaatlik, sest aur on kuum. Lisateavet leiate jaotisest „Vee kondenseerumine küpsetamise ajal”. Kui vedelik sisaldab alkoholi, on keemine kiirem ja ahjus võib süttida leek. Veenduge, et ahjuuks oleks sel ajal suletud. Jälgige küpsemist hoolikalt. Avage uks väga ettevaatlikult ja ainult vajadusel.

Tavapärased retseptid

Kook	Vorm	Tase	Režiim	Temperatuur, °C	Aeg, min:s
Biskviitkook vormis (lihtne)	Koogivorm	2	Tavapärane, ventilaatoriga	170	50 min 00 s
Biskviitkook vormis (lihtne)	Koogivorm	1	Tavapärane	140	70 min 00 s
Puuvilja-biskviitkook ümmarguses vormis	Ümmargune vorm	1	Tavapärane, ventilaatoriga	150	50 min 00 s
Puuvilja-biskviitkook plaadil	Ahjuplaat	1	Tavapärane	140	70 min 00 s
Rosinad Brioche'i muffinid (pärmikook)	Muffinivorm	2	Tavapärane	220	esa: 19 min 00 s ka: 11 min 00 s
Gugelhupf (pärmiga)	Ahjuplaat	1	Tavapärane	150	esa: 11 min 00 s ka: 60 min 00 s
Muffinid	Muffinivorm	1	Tavapärane	160	esa: 8 min 30 s ka: 30 min 00 s
Muffinid	Muffinivorm	1	Tavapärane, ventilaatoriga	150	esa: 8 min 30 s ka: 30 min 00 s
Õunapärmikook plaadil	Ahjuplaat	1	Tavapärane, ventilaatoriga	160	esa: 10 min 00 s ka: 42 min 30 s
Keeks (6 muna)	Avatav vorm	1	Tavapärane	160	esa: 9 min 30 s ka: 41 min 00 s
Keeks (4 muna)	Avatav vorm	1	Tavapärane	160	esa: 9 min 00 s ka: 26 min 00 s
Õunapärmikook plaadil	Ahjuplaat	2	Tavapärane, ventilaatoriga	150	esa: 8 min 00 s ka: 42 min 00 s

Märkus: Tabelis olev märke „esa“ tähendab eelsoojendusaega ja „ka“ tähendab küpsetusaega.

Energiasäästmise nõuanded

- Eemaldage kõik tarvikud, mida küpsetamisel pole vaja.
- Vältige ukse avamist küpsetamise ajal.
- Kui peate küpsetamise ajal ukse avama, valige valgustirežiim (☀️) (temperatuuri sätet muutmata).
- Kui kasutate küpsetusrežiimi ilma ventilaatorita, alandage 5–10 minutit enne küpsetustsükli lõppu temperatuur 50 °C peale. See võimaldab küpsetamise lõpul kasutada ahju jääsoojust.
- Kasutage võimaluse korral ventilaatoriga küpsetamisrežiimi. See võimaldab temperatuuri alandada 20–30 °C võrra.
- 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. Kütte märgutuli kustub, kui valitud temperatuur on saavutatud.
- Ärge katke ahju põrandat alumiiniumfooliumiga.
- Kasutage võimaluse korral taimerit ja/või temperatuuriandurit.
- Kasutage tumedaid, matte ja heledaid ahjunõusid. Ärge kasutage läikiva pinnaga raskeid tarvikuid, näiteks roostevabast terasest või alumiiniumist tarvikuid.

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.

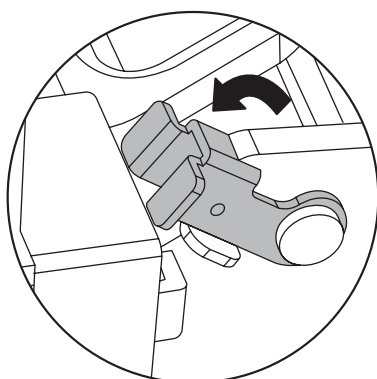
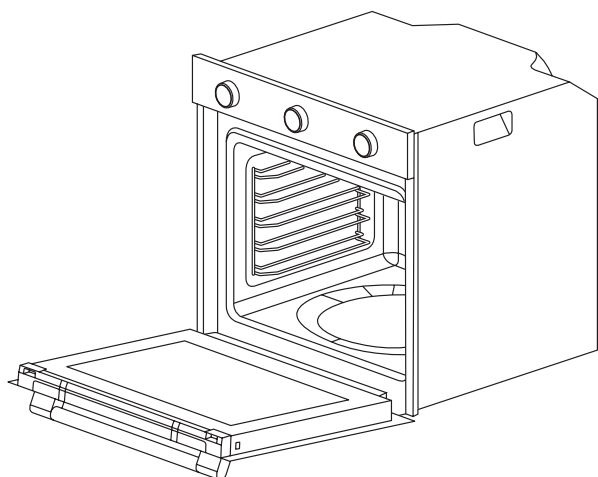
Hoiatus – vigastusoht!

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

Ukse eemaldamine

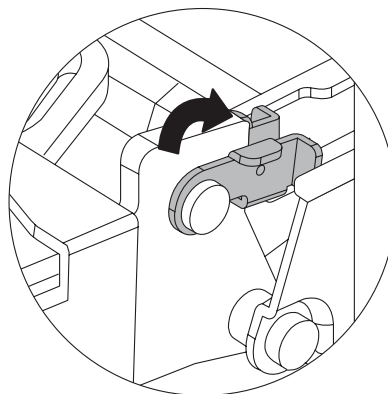
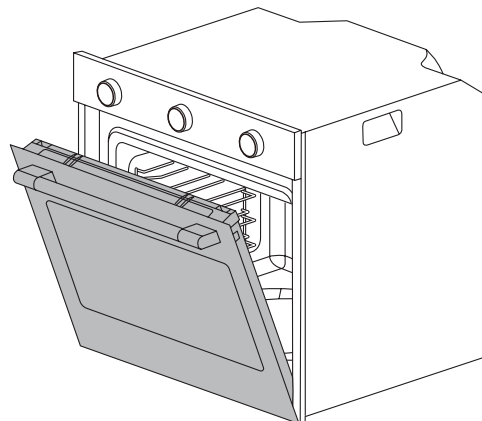
Ukse eemaldamiseks puhastamise eesmärgil toimige järgmiselt:

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

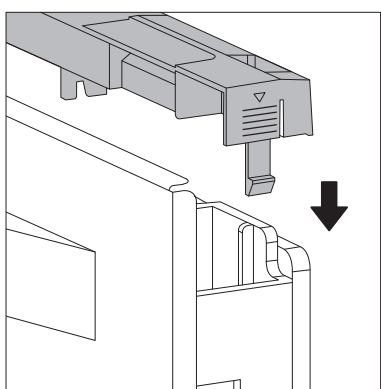
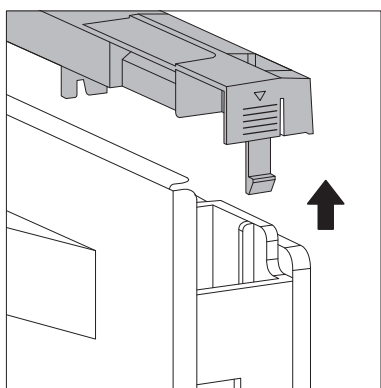
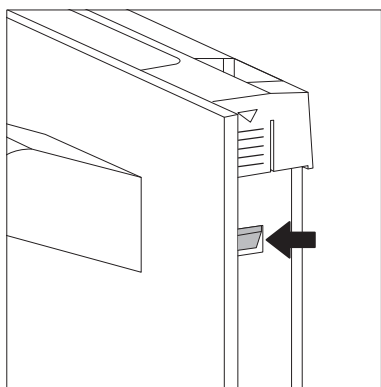
1. Sisestage ukse mõlemad hinged esipaneeli aukudesse.
2. Avage uks täielikult. **Märkus:** Uks ei avane täielikult, kui hinged pole õiges asendis.
3. Pöörake lahti kaks vasakul ja paremal olevat lukustushooba.
4. Proovige uks sulgeda ja kontrollige, kas see on juhtpaneeliga ühetasane. Kui ei ole, korrake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



Ukse eesmise osa eemaldamine ja paigaldamine

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. Võtke uks lahti, puhastage selle osad ja pange see uuesti kokku.
4. 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.

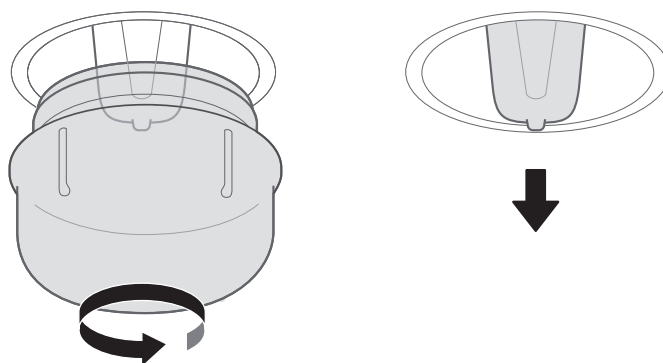
Ahju lambi vahetamine

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. Kruvige lambi kate tagasi.
7. Eemaldage rätik ahjust ja ühendage ahi uuesti vooluvõrguga.

Märkused:

- Kasutage ainult 25 W / 230 V halogeenlampi, tüüpi G9, T300 °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.
Juhtpaneeli toest on nupud välja kukkunud.	Nupud on lahti tulnud.	Nupud on eemaldatavad. Pange lihtsalt nupud juhtpaneelil tugelele tagasi ja lükake sisse, et need kinnituksid ja neid saaks tavapäraselt keerata.
Nuppe ei saa enam hõlpsalt keerata.	Nuppude all on mustus.	Nupud on eemaldatavad. Nuppude eemaldamiseks tõmmake need lihtsalt eemale. Võite ka vajutada nupu välisservale, et see kalduks ja selle saaks hõlpsalt üles tõsta. Puhastage nuppe ettevaatlikult lapi ja seebiveega. Kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage teravaid või abrasiivseid materjale. Ärge leotage ega puhastage nõudepesumasinas. Ärge eemaldage nuppe liiga tihti, et tugi jääks stabiilseks.
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 asjakohastes 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
Küpsetusaluse pindala	1191 cm ²	
Ülemine soojenduselement	2200 W	
Alumine soojenduselement	1000 W	
Grill	2250 W	
Koguvõimsus	2300 W	
Nimipinge	220–240 V~	
Nominaalsagedus	50–60 Hz	
Küpsetusrežiimide arv	7	

Energiatõhususe andmed**Toote andmed ja toote teabeleht***

Tarnija nimi	IKEA
Mudeli tähis	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Energiatõhususe indeks	95,7
Energiasäästuklass	A
Energiatarbimine standardkoormusel, tavarežiim	1,10 kWh
Energiatarbimine standardkoormusel, ventilaatoriga sundõhu režiim	0,81 kWh
Küpsetuskambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Ahjuõõne maht	72 l
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi
Netokaal	32,8 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 mõõtemetodid.

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?

- Tavapärane kulumine.
- Vigastused, mis on tekitatud sihilikult või hooletusest, põhjustatud kasutusjuhendi juhiste eiramisest, ebaõigest paigaldusest või valest toitepingest, keemilisest või elektrikeemilisest reaktsioonist, roostest, söövitusest või veekahjustusest, kaasa arvatud, kuid mitte ainult veetoitesüsteemi liigsest lubjasisaldusest või ebaharilikest keskkonnatingimustest.
- Kulutarvikud, kaasa arvatud patareid ja lambid.
- Mittetoimivad osad ja ehisosad, mis seadme tavapärasest tööd ei mõjuta, kaasa arvatud kriimustused ja võimalikud värvimuutused.
- Kõrvaliste esemete või ainete ja filtrite, äravoolusüsteemide või pesuainesahtli puhastamisest või ummistumisest põhjustatud vigastused.

- Järgmiste osade vigastused: keraamilised klaasid, tarvikud, lauanõude ja söögiriistade korvid, vee etteande- ja äravoolutorud, tihendid, lambid ja lambikatted, kaitseekraanid, nupud, korpused ja korpuste osad. Välja arvatud juhtumid, mille puhul on tõendatud tootmisveast tingitud rike.
- Juhtumid, kus tehniku visiidi käigus viga ei leitud.
- Teiste, mitte meie määratud teenindajate ja/ või volitatud teenuslepinguga partnerettevõtte tehtud remonditööd või kui on kasutatud muid kui originaalvaruosi.
- Remonditööd, mis on tingitud puudulikest või nõuetele mittevastavast paigaldusest.
- Kodumasinaga kasutamine väljaspool kodust keskkonda, nt kutsealaseks kasutamiseks.
- Transpordivigastused. IKEA ei võta vastutust vigastuste eest, mis võivad tekkida sel ajal, kui klient transpordib seadme koju või mõnda teise 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 alginasid eesmärgiga kohendada seade teises EL-i riigis kehtivatele tehnilistele ohutusnõuetele.

Siseriiklike seaduste kohaldamine

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

Garantii kehtivuspiirkond

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

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

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

IKEA kodumasinade MÜÜGIJÄRGNE hooldus

Võtke IKEA määratud müügijärgse hooldusega julgelt ühendust, kui:

- soovite esitada selle garantiiga tagatud hooldusnõude;
- soovite küsida selgitusi IKEA kodumasinaga 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 pakujate telefoninumbrid leiate selle kasutusjuhendi lõpust.

- i** 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.

- i** **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	41	Tipiskas receptes.....	51
Svarīgi uzstādīšanas norādījumi	43	Enerģijas taupīšanas padomi	52
Uzstādīšana	44	Kopšana un tīrīšana.....	52
Izstrādājuma apraksts	45	Problēmu novēršana	55
Piederumu lietošana	45	Apkārtējās vides aizsardzība	55
Vadības panelis	47	Tehniskās specifikācijas.....	56
Pirmā lietošana	48	Energoefektivitātes dati	56
Darbība.....	49	IKEA garantija	57

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 pārliedzinieties, ka ierīce ir izslēgta.
- **BRĪDINĀJUMS:** Pieejamās daļas lietošanas laikā var sakarst. Maziem bērniem jāievēro distance.
- Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
- Glabāšanas atvilktnes virsma var sakarst.
- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Esiet piesardzīgs – nepieskarieties sildelementiem krāsns iekšpusē.
- Izmantojiet tikai šai krāsni 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 atvilktni ir atvērta, neatstājiet uz tās nekādus priekšmetus, jo iekārta var zaudēt līdzsvaru vai durvis var salūzt.
- Ja iekārtu ilgu laiku nelietosiet, ieteicams atvienot to no elektrotīkla.
- Cepeškrāsns izsaiņošanas laikā, lūdzu, pārliedzinieties, 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!

- Neglabāriet 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 cimdus (karstumizturīgus cimdus).
- 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 elektrotrieciena.
- 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]

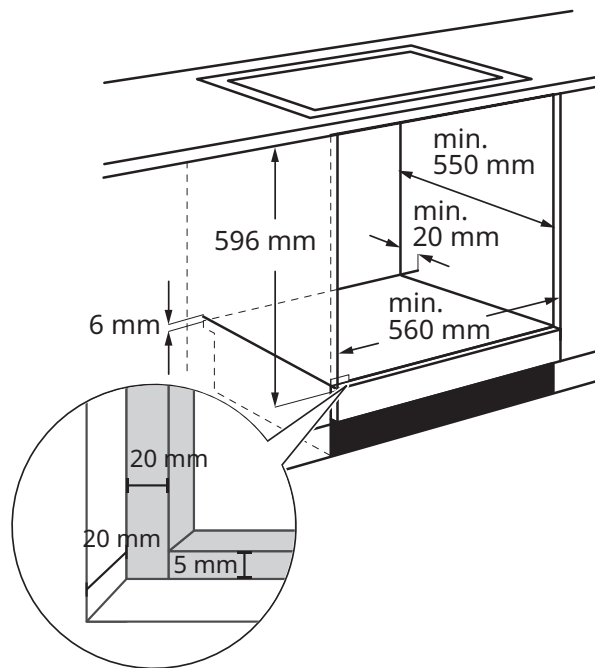
- Neuzstādiet iekārtu aiz dekoratīvām durvīm vai virtuves iekārtas durvīm, jo tas var izraisīt iekārtas pārkaršanu.
- Pēc iekārtas izsaiņošanas pārbaudiet, vai tai nav bojājumu. Ja iekārta pārvadāšanas laikā ir bojāta, nepievienojiet to.
- Neaizsedziet iekārtas ventilācijas atveres un spraugu starp skapi 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, elektrotrieciena vai citiem apdraudējumiem.

⚠ Nozīmīgs saturs [piezīme]

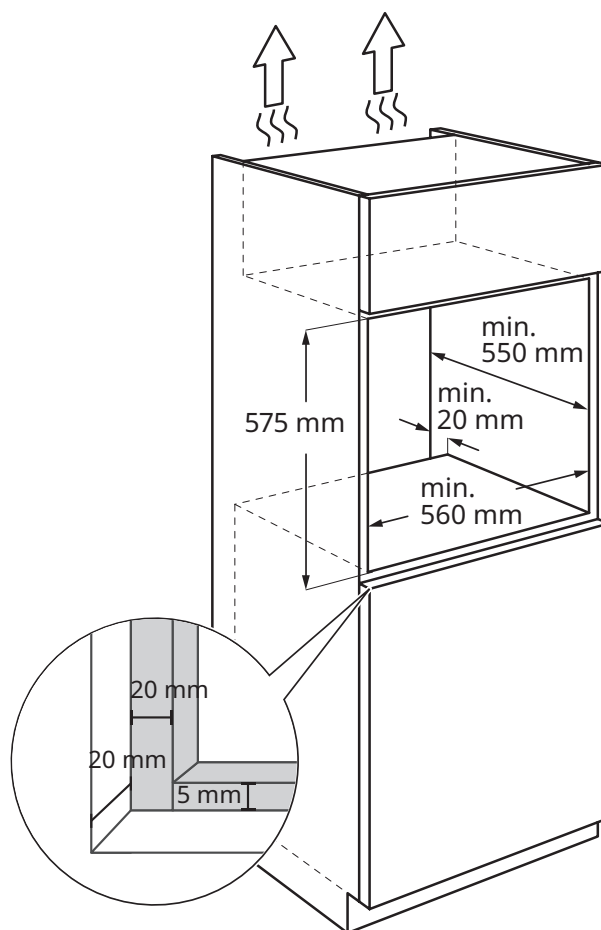
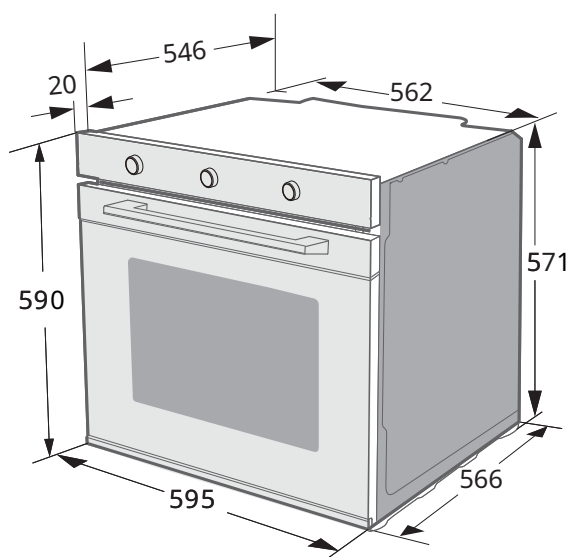
- Pārvietojot vai uzstādot iekārtu, ievērojiet maksimālu piesardzību, lai nesabojātu iekārtu vai skapjus.
- Pirms iekārtas ieslēgšanas izņemiet no iekšpuses visus iepakojuma materiālus un piederumus.
- Strāvas kontaktligzdai jābūt lietotājiem viegli pieejamai, lai ārkārtas situācijā varētu viegli atvienot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

Uzstādīšana

- Lai nodrošinātu šīs iekārtas drošu darbību, tā ir pareizi jāuzstāda saskaņā ar uzstādīšanas norādījumiem. Uz bojājumiem, kas radušies nepareizas uzstādīšanas dēļ, garantija neattiecas.
- Veicot uzstādīšanu, lūdzu, valkājiet aizsargcimdus, lai nesagrieztos ar asām malām.
- Pirms uzstādīšanas pārbaudiet, vai iekārta nav bojāta. Nepievienojiet iekārtu, ja tā ir bojāta.
- Pirms iekārtas ieslēgšanas noņemiet visus iepakojuma materiālus un līmplēvi.
- Visi norādītie izmēri ir milimetros.
- Lai pēc uzstādīšanas nepieciešamības gadījumā atvienotu iekārtu no strāvas padeves, jābūt pieejamai kontaktdakšai vai fiksētajā elektroinstalācijā jābūt iebūvētam slēdzim.
- Ja ir atšķirības starp iekārtu un šajā rokasgrāmatā esošajiem attēliem, noteicošais ir izstrādājums.

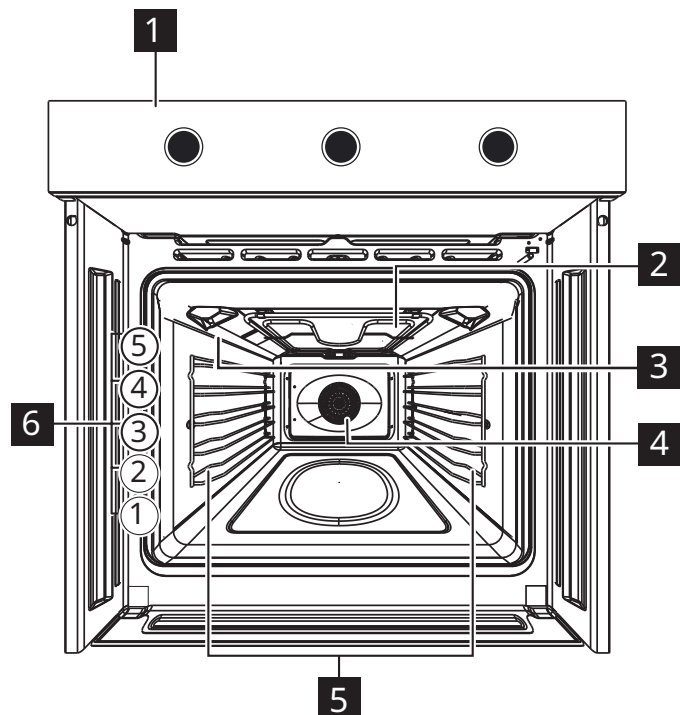


BRĪDINĀJUMS: Lai izvairītos no pārkaršanas, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvajām durvīm.



Izstrādājuma apraksts

Vispārējs pārskats

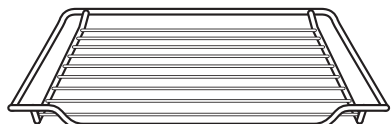


- 1** Vadības panelis
- 2** Grils
- 3** Lampa
- 4** Ventilators
- 5** Plaukta balsts, noņemams
- 6** Plauktu pozīcijas

Piederumu lietošana

Iekļautie piederumi

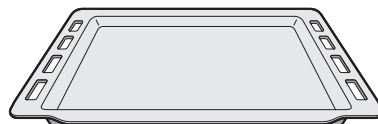
Iekārtā iekļauti tālāk norādītie piederumi.



Stieplu režģis

Izmantojiet ēdiena gatavošanai vai kā paliktni pannām, kūku formām un citiem karstumizturīgiem virtuves piederumiem.

- Varat arī novietot cepešpannu zem stieplu režģa, lai savāktu cepšanas laikā izdalīto šķidrumu.
- Piederumi karstumā var deformēties. Tas neietekmē to darbību. Pēc atdzišanas piederumi atgūs sākotnējo formu.
- Izmantojiet tikai oriģinālos piederumus. Tie ir speciāli izstrādāti jūsu iekārtai.



Cepešpanna

Izmantojiet visu maizes un konditorejas izstrādājumu gatavošanai, kā arī cepešu, zivju (*fish en papillote*) u. c. cepšanai.

Piederumu ievietošana

Cepeškrāsnī ir pieci sliežu līmeņi, kas ir numurēti no apakšas uz augšu. Piederumus bez saskrāpēšanas var izvilkāt aptuveni līdz pusei.

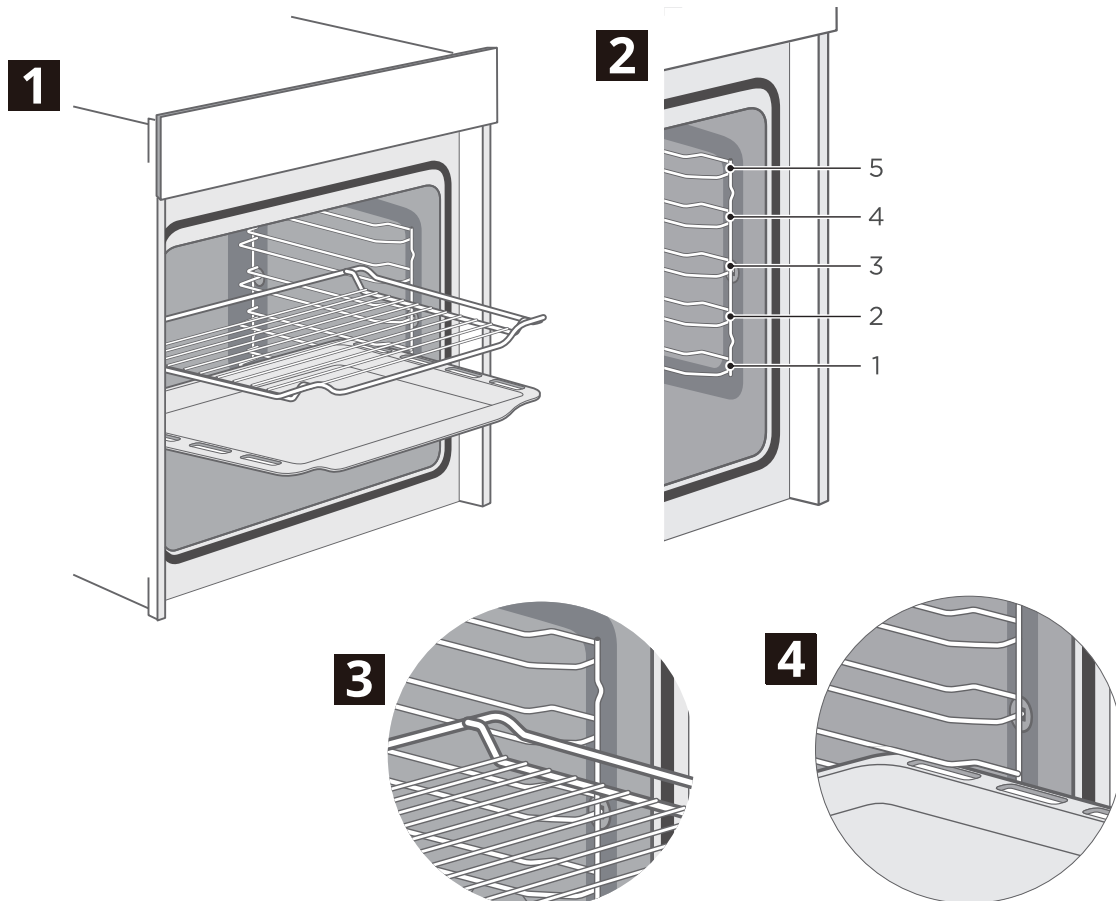
Piezīmes:

1. Vienmēr ievietojiet piederumus cepeškrāsnī pareizā virzienā.
2. Vienmēr ievietojiet piederumus cepeškrāsnī līdz galam, lai tie neskartu durvis.

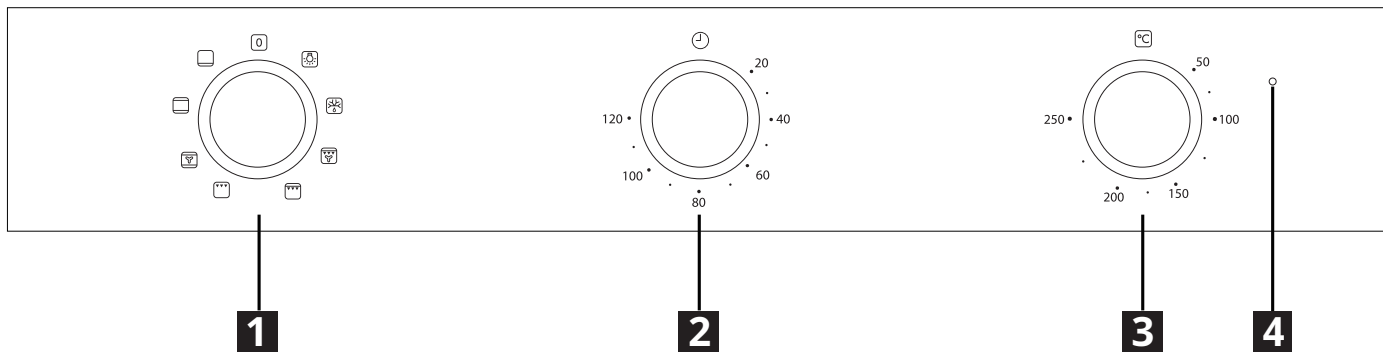
Piederumu bloķēšanas funkcija

Bloķēšanas funkcija ir paredzēta, lai novērstu piederumu sasvēršanos, kad tie tiek izvilkti. Piederumu var izvilkt apmēram līdz pusei, līdz tas tiek fiksēts vietā. Lai nodrošinātu pareizu aizsardzību pret sasvēršanos, piederumi ir pareizi jāievieto cepeškrāsnī.

- Ievietojot stieplu režģi, pārliecinieties, vai tas ir vērsts pareizajā virzienā, kā parādīts **1.** un **3.** attēlos zemāk.
- Ievietojot cepešpannu, pārliecinieties, vai tā ir vērsta pareizajā virzienā, kā parādīts **1.** un **4.** attēlos zemāk.



Vadības panelis



1 Režīma izvēles poga

2 Taimera poga

3 Temperatūras poga

4 Karsēšanas indikators

Darba režīmi

Režīma izvēles pogu var izmantot, lai izvēlētos vienu no tālāk norādītajiem darba režīmiem.

Režīms	Temperatūras diapazons	Apraksts
 Izslēgt	-	Cepeškrāsns izslēgšanai.
 Lampa	-	Lai ieslēgtu lampu cepeškrāsnī un izslēgtu sildelementus. Padoms: Šo režīmu var izvēlēties, lai pauzētu pašreizējo pagatavošanas ciklu vai pirms cepeškrāsns iekšpuses tīrīšanas.
 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.
 Divkāršā grilēšana + ventilators	50–250 °C	Mājputnu gaļas, zivju un lielāku gaļas gabalu cepšanai. Sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators cirkulē karsto gaisu ap ēdienu.
 Divkāršā grilēšana	50–250 °C	Plakanas formas produktu, piemēram, steiku, desiņu un grauzdiņu, grilēšanai. Visa zona zem sildelementa kļūst karsta.
 Izstarojošs karstums	50–250 °C	Neliela daudzuma steiku vai desiņu grilēšanai. Centrālā zona zem sildelementa kļūst karsta.

Režīms	Temperatūras diapazons	Apraksts
 Parasts + ventilators	50–250 °C	Cepšanai un apcepšanai līdz diviem līmeņiem. Ventilators vienmērīgi sadala siltumu no sildelementiem pa cepeškrāsni.
 Parasts	50–250 °C	Tradicionālai cepšanai un apcepšanai vienā līmenī. Īpaši piemērots kūkām ar mitrām virskārtām.
 Apakšdaļa	50–250 °C	Noderīgi ēdiena pamatnes apbrūnināšanai. Šis režīms ir piemērots arī lēnai gatavošanai vai sulīgu ēdienu gatavošanas pabeigšanai vai mērces koncentrātiem.

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) Pārliecinieties, 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	60 minūtes

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

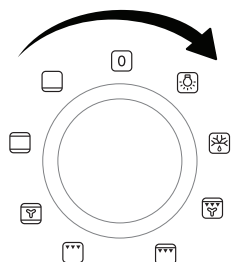
Darbība

Gatavošanas cikla sākšana

Lai sāktu gatavošanas ciklu, veiciet tālāk norādītās darbības.

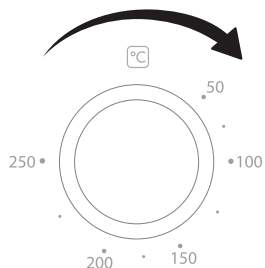
1. darbība. Gatavošanas režīma izvēle

Lai izvēlētos gatavošanas režīmu, pagrieziet režīma izvēles pogu, lai tā norādītu uz vēlamā gatavošanas režīma simbolu.



2. darbība. Karsēšanas temperatūras izvēle

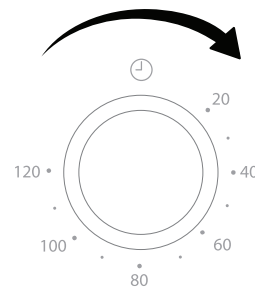
Temperatūras pogu var izmantot, lai izvēlētos karsēšanas temperatūru no 50 līdz 250 °C. Lai izvēlētos karsēšanas temperatūru, pagrieziet temperatūras pogu, lai tā norādītu uz vēlamās karsēšanas temperatūras vērtību.



3. darbība. Taimera iestatīšana

Šī opcija nepārtrauc un neaktivizē gatavošanu, bet ļauj izmantot minūšu atgādinājumu gan tad, kad cepeškrāsns funkcija ir aktīva, gan tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta.

Taimera pogu var izmantot, lai izvēlētos gatavošanas laiku no 1 līdz 120 minūtēm. Lai iestatītu taimeri, pagrieziet taimera pogu, lai norādītu uz vēlamo gatavošanas laiku.



Padomi:

- Gatavošanas vai atkausēšanas laikā lampa cepeškrāsns iekšpusē vienmēr ir ieslēgta.
- Gatavošanas laikā sildelementi ieslēdzas un izslēdzas, lai uzturētu karsēšanas temperatūru.
- Kad sildelementi ir ieslēgti, iedegas karsēšanas indikators. Kad sildelementi ir izslēgti, karsēšanas indikators nedeg.
- Ēdiena gatavošanas laikā sildelementus var izslēgt, pagriežot temperatūras pogu atpakaļ sākotnējā pozīcijā.
- Ja nepieciešams iepriekš uzsildīt cepeškrāsns, pagaidiet, līdz karsēšanas indikators nodziest, un pēc tam ievietojiet ēdianu cepeškrāsnī.
- Gatavošanas laikā iestatījumus var mainīt, pagriežot vadības paneļa pogas. Izmaiņas stāsies spēkā uzreiz.
- Gatavošanas ciklu var pauzēt, pagriežot režīma izvēles pogu, lai tā norādītu uz . Lai atsāktu ēdiena gatavošanas ciklu, pagrieziet režīma izvēles pogu atpakaļ iepriekšējā pozīcijā.

Gatavošanas cikla beigšana

- Lai gatavošanas ciklu pabeigtu ātrāk, pagrieziet režīma izvēles pogu, lai tā norādītu uz .
- Pēc cepeškrāsns lietošanas pabeigšanas atcerieties cepeškrāsns izslēgt, pagriežot režīma izvēles pogu uz .
- Lai nepieļautu, ka cilvēki, piemēram, bērni, nejauši ieslēdz cepeškrāsns, neaizmirstiet cepeškrāsns atvienot no elektrotīkla.

Kāda veida cepšanas traukus var izmantot?	Drīkst izmantot jebkuru karstumizturīgu cepšanas trauku. Tiešā saskarē ar pārtiku ieteicams neizmantot alumīnija traukus, īpaši, ja pārtika ir skāba. Pārliedzinieties, ka trauks un vāks pieguļ cieši.
Kā izmantot grila funkciju?	Pirms sākat gatavošanu, uzkaršējiet cepeškrāsnī 5 minūtes un novietojiet ēdienu šajā rokasgrāmatā norādītajā līmenī. Grilēšanas režīmu izmantošanas laikā cepeškrāsns durvīm ir jābūt aizvērtām. Neizmantojiet cepeškrāsnī, kad tās durvis ir atvērtas, izņemot ēdiena ievietošanu/izņemšanu/pārbaudi.
Kā uzturēt cepeškrāsnī tīru grilēšanas laikā?	1. līmenī novietojiet pannu, kas piepildīta ar 2 litriem ūdens. Panna uztvers gandrīz visus šķidrumus, kas pilēs no ēdiena, kas novietots uz režģa.
Visos grilēšanas režīmos sildelements procesā ieslēdzas un izslēdzas.	Tā ir normāla darbība un ir atkarīga no temperatūras iestatījuma.
Kā aprēķināt cepeškrāsns iestatījumus, ja receptē nav norādīts pagatavojamā cepeša svars?	Izvēlieties iestatījumus blakus cepeša svaram un nedaudz mainiet laiku. Ja iespējams, izmantojiet gaļas zondi, lai noteiktu temperatūru gaļas iekšpusē. Uzmanīgi ievietojiet gaļas zondes galviņu gaļā, ievērojot ražotāja norādījumus. Pārliedzinieties, ka zondes galviņa ir ievietota gaļas lielākās daļas vidū, bet ne kaula vai cauruma tuvumā.
Kas notiek, ja cepšanas vai gatavošanas procesa laikā uz ēdiena cepeškrāsnī uzlej šķidrumu?	Šķidrums sasniegs vārīšanās temperatūru, un normālu fizikālo procesu rezultātā radīsies tvaiks. Lūdzu, ievērojiet piesardzību, jo tvaiks ir karsts. Papildinformāciju skatiet arī sadaļā "Ūdens kondensācija cepšanas laikā". Ja šķidrums satur alkoholu, vārīšanās temperatūras sasniegšanas process būs ātrāks un cepeškrāsns iekšpusē var rasties liesmas. Šādu procesu laikā nodrošiniet, lai cepeškrāsns durvis būtu aizvērtas. Lūdzu, rūpīgi kontrolējiet cepšanas vai gatavošanas procesu. Atveriet durvis ļoti uzmanīgi un tikai nepieciešamības gadījumā.

Tipiskas receptes

Kūka	Forma	Līmenis	Režīms	Temperatūra °C	Laiks min:sek.
Biskvītkūka (vienkārša) kastes formā	Kaste	2	Parasts ar ventilatoru	170	50:00
Biskvītkūka (vienkārša) kastes formā	Kaste	1	Parasts	140	70:00
Biskvītkūka ar augļiem apaļā formā	Apaļa forma	1	Parasts ar ventilatoru	150	50:00
Biskvītkūka ar augļiem uz cepešpannas	Cepešpanna	1	Parasts	140	70:00
Rozīņu brioša mafini (rauga mīklas kūkss)	Mafinu forma	2	Parasts	220	priekšs.: 19:00 cep.: 11:00
Gredzenveida kūkss (ar rauga mīklu)	Cepešpanna	1	Parasts	150	priekšs.: 11:00 cep.: 60:00
Mafini	Mafinu forma	1	Parasts	160	priekšs.: 8:30 cep.: 30:00
Mafini	Mafinu forma	1	Parasts ar ventilatoru	150	priekšs.: 8:30 cep.: 30:00
Ābolu plātsmaize no rauga mīklas uz cepešpannas	Cepešpanna	1	Parasts ar ventilatoru	160	priekšs.: 10:00 cep.: 42:30
Ūdens biskvītkūka (6 olas)	Atsperes forma	1	Parasts	160	priekšs.: 9:30 cep.: 41:00
Ūdens biskvītkūka (4 olas)	Atsperes forma	1	Parasts	160	priekšs.: 9:00 cep.: 26:00
Ābolu plātsmaize no rauga mīklas uz cepešpannas	Cepešpanna	2	Parasts ar ventilatoru	150	priekšs.: 8:00 cep.: 42:00

Piezīme: Tabulā augstāk "priekšs." nozīmē priekšsildīšanas laiku un "cep." nozīmē cepšanas laiku.

Enerģijas taupīšanas padomi

- Izņemiet visus piederumus, kas gatavošanas laikā nav nepieciešami.
- Gatavošanas laikā neatveriet durvis.
- Ja gatavošanas laikā nepieciešams atvērt durvis, iestatiet darba režīmu uz Lampa (☼) (nemainot temperatūras iestatījumu).
- Ja izmantojat gatavošanas režīmu bez ventilatora, 5 līdz 10 minūtes pirms gatavošanas cikla beigām samaziniet karsēšanas temperatūru līdz 50 °C. Tādējādi varēs izmantot cepeškrāsns siltumu, lai pabeigtu gatavošanas procesu.
- Kad vien iespējams, izmantojiet gatavošanas režīmu ar ventilatoru. Tas ļaus samazināt karsēšanas temperatūru par 20 līdz 30 °C.
- 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 uzkaisēto cepeškrāsns.
- Neveiciet tukšas cepeškrāsns priekšsildīšanu, ja vien tas nav nepieciešams.
- Ja nepieciešams iepriekš uzkaisēt cepeškrāsns, ievietojiet ēdienu cepeškrāsnī tūlīt pēc izvēlētas temperatūras sasniegšanas. Karsēšanas indikators nodziest, kad ir sasniegta izvēlēta temperatūra.
- Cepeškrāsns pamatnes pārklāšanai neizmantojiet atstarojošu foliju, piemēram, alumīnija foliju.
- Kad vien iespējams, izmantojiet taimeru un/vai temperatūras zondi.
- Izmantojiet tumšus, matētus un vieglus cepeškrāsns traukus. Neizmantojiet smagus piederumus ar spīdīgām virsmām, piemēram, no nerūsējošā tērauda vai alumīnija.

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. Neglabāiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas ar mīkstu drānu izslaukiet iekšpusi sausu.
Piederumi	Pēc katras lietošanas notīriet visus piederumus un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet mīkstu drānu, siltu ūdeni un saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgāšanas mašīnā.
	Piederumus ar nepiedegošu pārklājumu netīriet ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

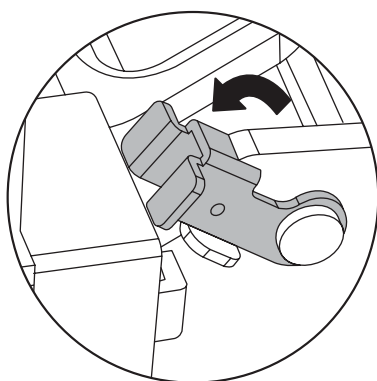
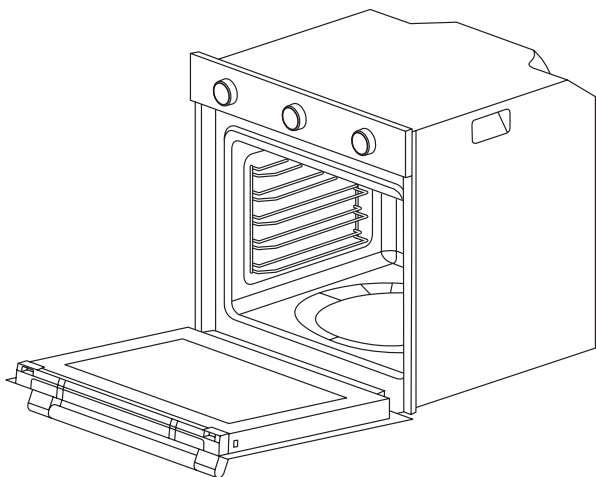
Brīdinājums – traumu risks!

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

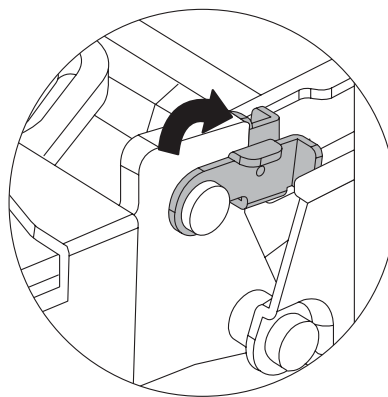
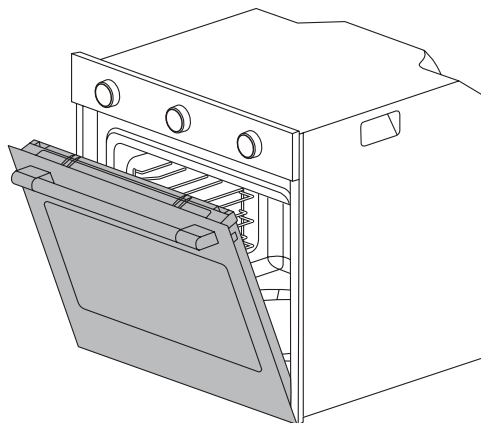
Durvju noņemšana

Lai noņemtu durvis tīrīšanas veikšanai, izpildiet tālāk norādītās darbības.

1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Atloket 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**

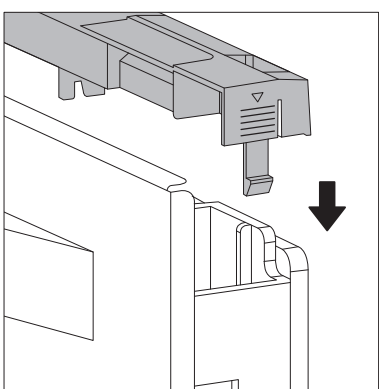
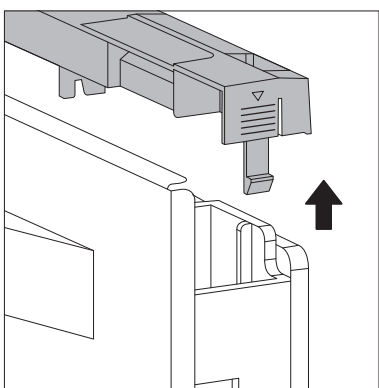
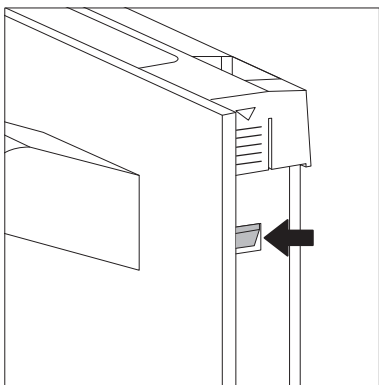
1. Ievietojiet abas durvju eņģes priekšējā paneļa atverēs.
2. Atveriet durvis līdz galam. **Piezīme:** Durvis neatvērsies pilnīgi, ja eņģes nebūs pareizajā pozīcijā.
3. Nolokiet abas bloķēšanas sviras kreisajā un labajā pusēs.
4. Mēģiniet aizvērt durvis un pārbaudiet, vai tās ir vienā līnijā ar vadības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



Augšējā durvju pārsega noņemšana un atkārtota uzstādīšana

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. Noņemiet durvis, notīriet to daļas un uzlieciet tās atpakaļ.
4. 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.

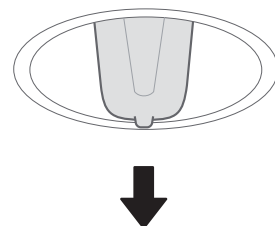
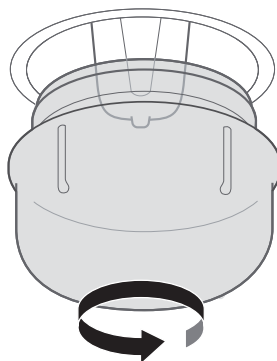
Cepeškrāsns lampas nomaiņa

Svarīgi!

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

Jūsu cepeškrāsns ir aprīkota 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 atdzisis.
2. Novietojiet dvieli uz cepeškrāsns pamatnes, lai novērstu bojājumus.
3. Noņemiet lampas pārsegu, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam.
4. Izvelciet veco spuldzi. **Piezīme:** Nepagriežiet to.



5. Ievietojiet jaunu spuldzi (skatiet piezīmi tālāk par pareizo spuldzes veidu). Pārliedzinieties, 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, T300°C halogēno spuldzi.
- Cepeškrāsns iekšpusē izmantotā lampa ir īpaši paredzēta mājtsaimniecības ierīcēm un nav piemērota vispārējam telpu apgaismojumam mājtsaimniecībā.
- 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.
Grozāmpogas ir izkrikušas no vadības paneļa balsta.	Pogas ir nejauši atvienotas.	Grozāmpogas var izņemt. Vienkārši ievietojiet grozāmpogas vadības paneļa balstā un iespiediet uz iekšpusi, līdz tās fiksējas un tās var pagriezt kā parasti.
Grozāmpogas vairs nevar viegli pagriezt.	Zem grozāmpogām ir netīrumi.	Grozāmpogas var izņemt. Lai atvienotu pogas, vienkārši noņemiet tās no atbalsta. Varat arī piespiest pogu ārējo malu, lai tās izspiestos un varētu viegli pacelt. Rūpīgi notīriet grozāmpogas ar drānu un ziepjūdeni. Nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet asus vai abrazīvus materiālus. Nemērcējiet vai nemazgājiet trauku mazgāšanas mašīnā. Neizņemiet grozāmpogas pārāk bieži, lai pogu balsts nekļūtu nestabils.
Ventilators nedarbojas visu laiku gatavošanas režīmā ar ventilatoru.		Tā ir normāla darbība, jo cepeškrāsnij ir labākā iespējamā siltuma izkliede un labākā iespējamā veikspēja.
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 cepeškrāsni. 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
Cepšanas paplātes laukums	1191 cm ²	
Augšējais sildelements	2200 W	
Apakšējais sildelements	1000 W	
Grils	2250 W	
Kopējā jauda	2300 W	
Nominālais spriegums	220–240 V~	
Nominālā frekvence	50–60 Hz	
Gatavošanas režīmu skaits	7	

Energoefektivitātes dati**Izstrādājuma informācija un izstrādājuma informācijas lapa***

Piegādātāja nosaukums	IKEA
Modeļa identifikācija	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Energoefektivitātes indekss	95,7
Energoefektivitātes klase	A
Enerģijas patēriņš standarta slodzē parastā režīmā	1,10 kWh
Enerģijas patēriņš standarta slodzē ventilatora pastiprinājuma režīmā	0,81 kWh
Kameru skaits	1
Karstuma avots	Elektrība
Iekšpusēs tilpums	72 l
Cepečkrāsns veids	Iebūvēta cepečkrāsns
Neto svars	32,8 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 mājāsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai – 1. daļa: Plītis, cepečkrāsnis, tvaika cepečkrāsnis 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 darbības kļūmēm, kas radušās ražošanas kļūdas vai materiālu defekta rezultātā. Garantija stājas spēkā no izstrādājuma iegādes dienas IKEA. Šī garantija attiecas tikai uz mājāsaimniecībā 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 dēļ paaugstināta kaļķakmens satura ūdenī, un bojājumiem 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 radījuši 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 profesionāliem nolūkiem, t. i., iekārta nav lietota mājāsaimniecībā.
- 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 ierīces datu plāksnes.

- i** **SAGLABĀJIET PIRKUMA ČEKU!**
Tas apliecina pirkuma faktu un ir nepieciešams garantijas pakalpojumu saņemšanai. Pirkuma čekā norādīts arī IKEA nosaukums un visu jūsu iegādāto ierīču preču numuri (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	59	Tipiniai receptai	69
Svarbios montavimo instrukcijos	61	Patarimai, kaip taupyti energiją	70
Įrengimas	62	Priežiūra ir valymas	70
Gaminio aprašymas	63	Trikčių šalinimas	73
Priedų naudojimas	63	Aplinkosaugos klausimai	73
Valdymo skydelis	65	Techninės specifikacijos	74
Pirmą kartą naudojant	66	Energijos vartojimo efektyvumo duomenys	74
Naudojimas	67	IKEA garantija	75

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 instruktuoję, 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:** Pasiekiamos 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 paviršių, 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 atidarinėti.
- 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 saugiklį dėžutėje išjunkite elektros grandinės pertraukiklį.
- Niekada nedėkite į orkaitę degių ar degių daiktų, pavyzdžiui, popieriaus atraižų 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]

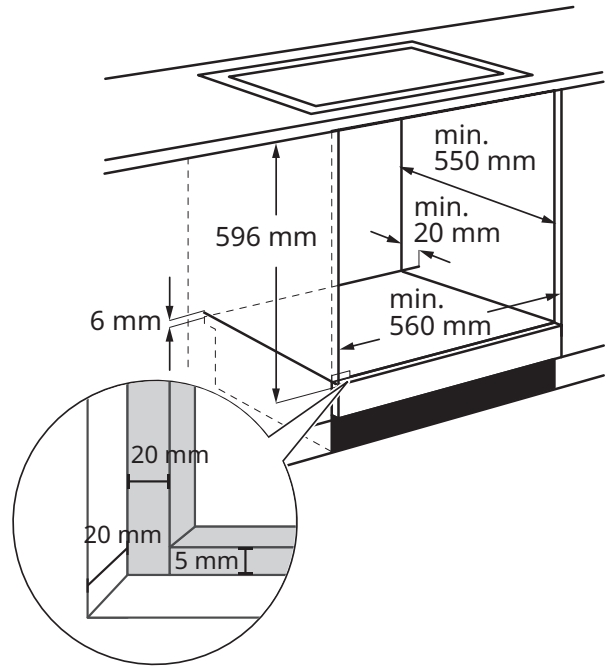
- Nestatykite prietaiso už dekoratyvinių durų arba virtuvės spintelės durų, nes dėl to prietaisas gali perkaisti.
- Išpakavę prietaisą patikrinkite, ar jis nėra pažeistas. Neprijunkite prietaiso, jei jis buvo pažeistas transportavimo metu.
- Neuždenkite prietaiso ventiliacijos angos ir tarpo tarp spintelės 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]

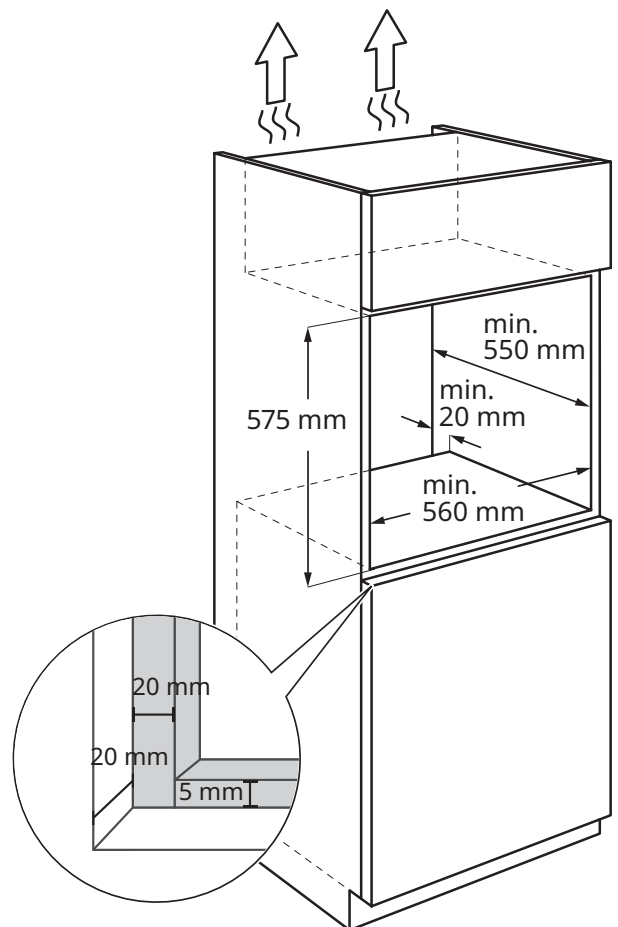
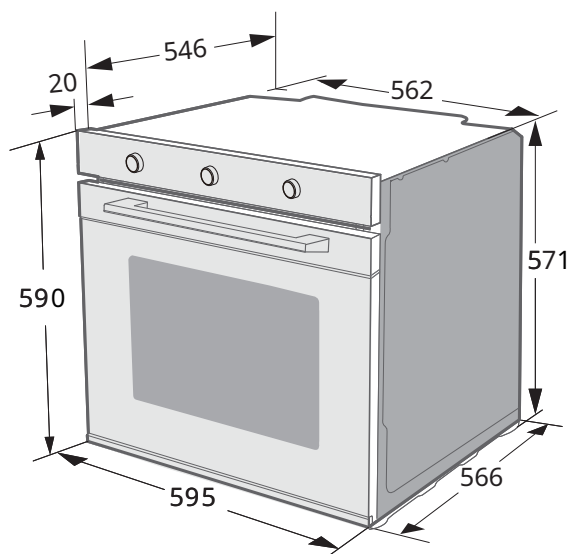
- Būkite labai atsargūs perkeldami ar montuodami prietaisą, kad nepažeistumėte prietaiso arba nesugadintumėte spintelės.
- Prieš įjungdami prietaisą, išimkite iš kameros visas pakavimo medžiagas ir priedus.
- Maitinimo lizdas turi būti prieinamas naudotojams, kad skubiu atveju būtų galima lengvai išjungti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

Įrengimas

- Siekiant užtikrinti saugų šio prietaiso veikimą, jis turi būti tinkamai sumontuotas pagal montavimo instrukcijas. Garantija netaikoma žalai, atsiradusiai dėl netinkamo įrengimo.
- Montuodami mūvėkite apsaugines pirštines, kad neįsijautumėte į aštrius kraštus.
- Prieš montuodami patikrinkite, ar prietaisas nepažeistas. Nejunkite, jei jis pažeistas.
- Prieš įjungdami prietaisą nuimkite visas pakavimo medžiagas ir lipnią plėvelę.
- Visi dydžiai nurodyti milimetrais.
- Norint atjungti prietaisą nuo maitinimo šaltinio, jei reikia, po montavimo, kištukas turi būti pasiekiamas arba stacionariuose laiduose turi būti įmontuotas jungiklis.
- Jei prietaisas ir šioje instrukcijoje pateikti paveikslėliai skiriasi, pirmenybė teikiama gaminiui.

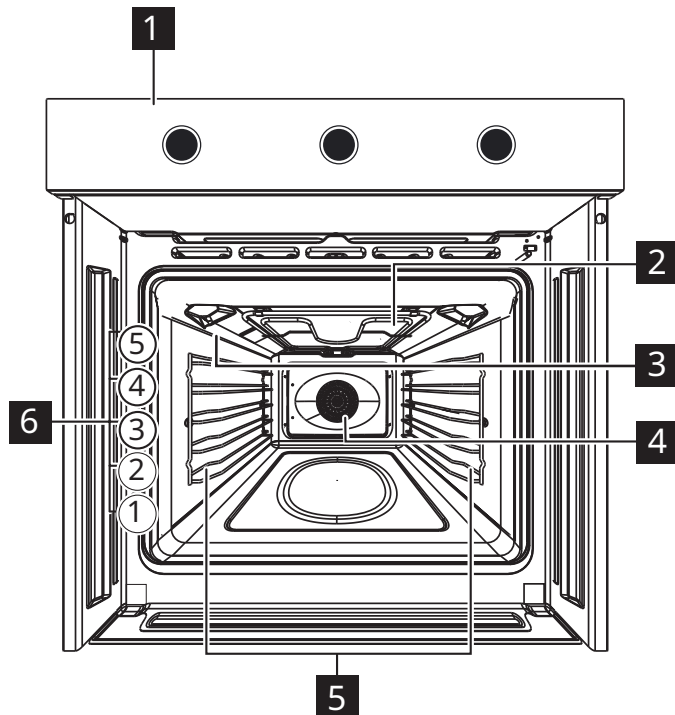


ĮSPĖJIMAS: Prietaiso negalima montuoti už dekoratyvinių durelių, kad nebūtų sukeltas perkaitimas.



Gaminio aprašymas

Bendra apžvalga

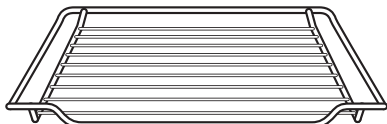


- 1** Valdymo skydelis
- 2** Grotelės
- 3** Lempa
- 4** Ventiliatorius
- 5** Nuimama lentynos atrama
- 6** Lentynos padėtys

Priedų naudojimas

Tiekiami priedai

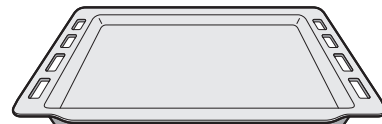
Prietaise yra šie priedai.



Vielinis stovas

Naudokite maistui gaminti arba keptuvėms, tortų skardinėms ir kitiems orkaitėje laikomiems virtuvės reikmenims laikyti.

- Kepimo skardą taip pat galite padėti po vieliniu laikikliu, kad surinktų kepybos sultis.
- Įkaitę priedai gali deformuotis. Tai neturi įtakos jų veikimui. Atvėsę jie vėl įgaus pradinę formą.
- Naudokite tik originalius priedus. Jie specialiai sukurti prietaisui.



Kepimo skarda

Naudokite kepdami visą duoną ir konditerijos gaminius, taip pat kepdami kepsnius, žuvį ir papilotę ir pan.

Priedų įdėjimas

Ertmėje yra penkių lygių kreipiamieji bėgeliai, sunumeruoti nuo apačios iki viršaus. Priedus galima ištraukti maždaug iki pusės, jų nepakreipiant.

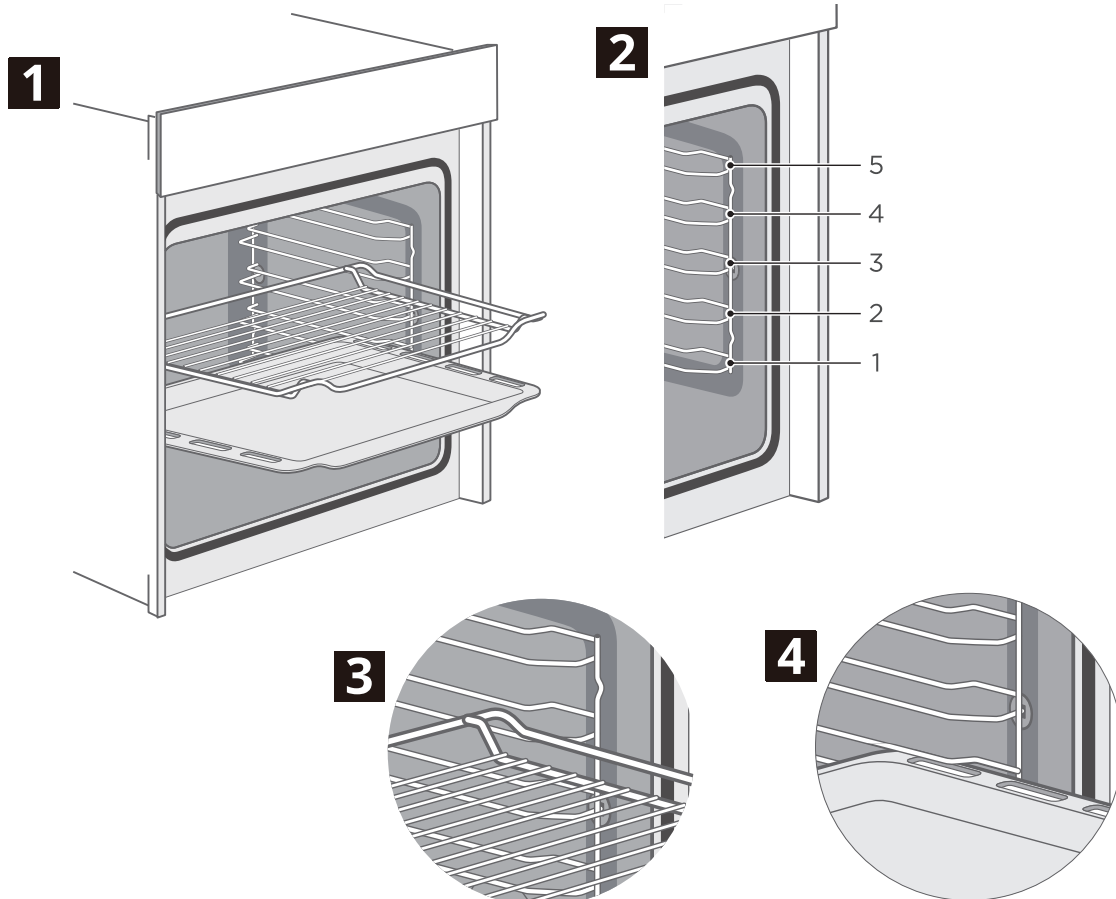
Pastabos.

1. Priedus į ertmę visada dėkite teisingai.
2. Visada iki galo įstatykite priedus į ertmę, kad jie neliestų durelių.

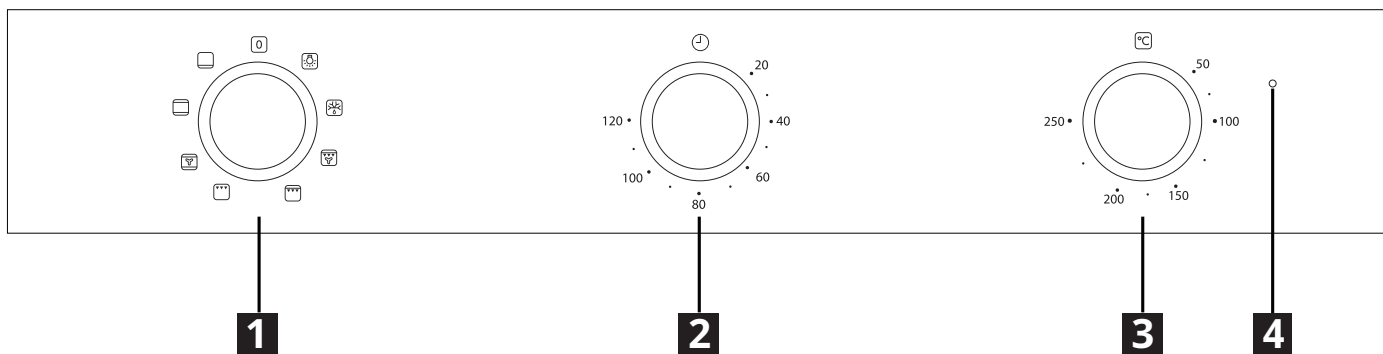
Priedų blokavimo funkcija

Blokavimo funkcija skirta apsaugoti priedus nuo pakreipimo, kai jie ištraukiami. Priedą galima ištraukti maždaug iki pusės, kol jis užsifiksuos. Norėdami užtikrinti tinkamą apsaugą nuo pakrypimo, turite tinkamai įstatyti priedus į ertmę.

- Dėdami vielinį stovą nukreipkite jį tinkama kryptimi, kaip parodyta toliau pateiktose iliustracijose **1** ir **3**.
- Įdėdami kepimo skardą įsitikinkite, kad ji nukreipta tinkama kryptimi, kaip parodyta toliau pateiktose iliustracijose **1** ir **4**.



Valdymo skydelis



1 Režimo pasirinkimo rankenėlė

2 Laikmačio rankenėlė

3 Temperatūros rankenėlė

4 Kaitinimo indikatorius

Darbo režimai

Režimo pasirinkimo rankenėle galite pasirinkti vieną iš šių darbo režimų.

Režimas	Temperatūros diapazonas	Aprašymas
 Išjungta	–	Orkaitei išjungti.
 Lempa	–	Skirtas įjungti lemputę orkaitėje ir kaitinimo elementams laikyti išjungtiems. Patarimas. Galite pasirinkti šį režimą, norėdami pristabdyti esamą gaminimo ciklą arba prieš valydami ertmę.
 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.
 Dvigubas grilis ir ventiliatorius	50–250 °C	Kepti paukštieną, žuvį ir didesnius mėsos gabalus. Kaitinimo elementas ir ventiliatorius įsijungia ir išsijungia pakaitomis. Ventiliatorius cirkuliuoja karštą orą aplink maistą.
 Dvigubas grilis	50–250 °C	Plokštiems gaminiams, pavyzdžiui, kepsniams, dešrelėms ir skrebučiams, kepant grotelių. Visas plotas po kaitinimo elementu tampa karštas.
 Spinduliuojamoji šiluma	50–250 °C	Nedideliame kiekyje kepsnių ar dešrelių kepti ant grotelių. Centrinė sritis po kaitinimo elementu įkaista.

Režimas	Temperatūros diapazonas	Aprašymas
 Įprastas + ventiliatorius	50–250 °C	Skirta kepti ir skrudinti iki dviejų lygių. Ventiliatorius tolygiai paskirsto kaitinimo elementų skleidžiamą šilumą aplink ertmę.
 Įprastas	50–250 °C	Įprastam kepimui ir skrudinimui viename lygyje. Ypač tinka pyragams su drėgnais įdariais.
 Apačia	50–250 °C	Naudinga apskrudinant patiekalo pagrindą. Šis režimas taip pat tinka lėtam virimui arba sultingų patiekalų virimo pabaigai ar padažo sutirštinimui.

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	60 min.

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

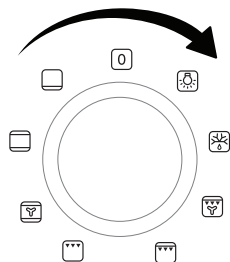
Naudojimas

Maisto gaminimo ciklo pradžia

Norėdami pradėti gaminimo ciklą, atlikite šiuos veiksmus.

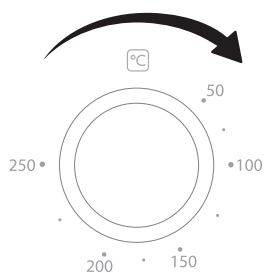
1 veiksmas. Pasirinkite maisto gaminimo režimą

Norėdami pasirinkti kepimo režimą, pasukite režimo pasirinkimo rankenėlę į norimo kepimo režimo simbolį.



2 veiksmas. Pasirinkite kaitinimo temperatūrą

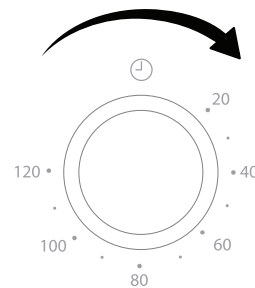
Temperatūros rankenėlė galima pasirinkti kaitinimo temperatūrą nuo 50 iki 250 °C. Norėdami pasirinkti kaitinimo temperatūrą, sukite temperatūros rankenėlę taip, kad ji rodytų norimą reikšmę.



3 veiksmas. Nustatykite laikmatį

Ši parinktis nenutraukia ir neaktyvuoja maisto ruošimo, tačiau leidžia naudoti minučių skaičiuotuvą tiek veikiant funkcijai, tiek išjungus orkaitę.

Laikmačio rankenėlė galima pasirinkti kepimo trukmę nuo 1 iki 120 minučių. Norėdami nustatyti laikmatį, pasukite laikmačio rankenėlę į pageidaujamo kepimo laiko reikšmę.



Patarimai:

- Kepimo ar atitirpinimo metu lemputė ertmėje visada šviečia.
- Gaminimo metu kaitinimo elementai įsijungia ir išsijungia, kad būtų palaikoma kaitinimo temperatūra.
- Kai kaitinimo elementai įjungti, kaitinimo indikatorius šviečia. Kai kaitinimo elementai yra išjungti, kaitinimo indikatorius nedega.
- Gaminimo metu galite išjungti kaitinimo elementus pasukdami temperatūros rankenėlę į pradinę padėtį.
- Jei reikia įkaitinti orkaitę, palaukite, kol išsijungs kaitinimo indikatorius, tada įdėkite maistą į orkaitę.
- Kepimo metu nustatymus galite keisti sukdami valdymo skydelio rankenėles. Pakeitimai įsigalios iš karto.
- Galite pristabdyti kepimo ciklą pasukdami režimo pasirinkimo rankenėlę į padėtį . Norėdami tęsti kepimo ciklą, pasukite režimo pasirinkimo rankenėlę atgal į ankstesnę padėtį.

Gaminimo ciklo pabaiga

- Norėdami užbaigti gaminimo ciklą anksčiau, pasukite režimo pasirinkimo rankenėlę taip, kad ji būtų nukreipta į .
- Baigę naudotis orkaite, nepamirškite jos išjungti pasukdami režimo pasirinkimo rankenėlę į padėtį .
- Kad žmonės, pavyzdžiui, vaikai, netyčia neįjungtų orkaitės, nepamirškite ištraukti orkaitės kištuko iš elektros tinklo.

Kokius kepimo indus galima naudoti?	Galima naudoti visus karščiui atsparius kepimo indus. Rekomenduojama nenaudoti aliuminio tiesioginiam sąlyčiui su maistu, ypač kai maistas yra rūgštus. Užtikrinkite, kad indas ir dangtis gerai priglustų.
Kaip naudotis kepsninės funkcija?	Įkaitinkite orkaitę 5 minutes ir įdėkite maistą į šiame vadove nurodytą lygį. Uždarykite orkaitės dureles, kai naudojate bet kurį kepimo režimą. Nenaudokite orkaitės, kai durelės yra atidarytos, išskyrus atvejus, kai reikia įdėti, išimti, ar patikrinti maistą.
Kaip palaikyti švarą orkaitėje kepant ant grotelių?	2 litrų vandens pripildytą skardą naudokite 1 lygyje. Beveik visi skysčiai, lašantys iš maisto ant stovo, bus surinkti ant skardos.
Visais kepimo režimais kaitinimo elementas per tam tikrą laiką įsijungia ir išsijungia.	Tai normalu ir priklauso nuo temperatūros nustatymo.
Kaip apskaičiuoti orkaitės nustatymus, kai recepte nenurodytas kepinio svoris?	Pasirinkite nustatymus šalia skrudinimo svorio ir šiek tiek pakeiskite laiką. Jei įmanoma, naudokite mėsos zondą, kad nustatytumėte temperatūrą mėsos viduje. Mėsos zondo galvutę atsargiai įkiškite į mėsą, laikydamiesi gamintojo nurodymų. Patikrinkite, ar zondo galvutė yra didžiausios mėsos dalies viduryje, o ne šalia kaulo ar angos.
Kas atsitiks, jei kepimo ar gaminimo metu į maistą orkaitėje bus įpilta skysčio?	Dėl normalaus fizikinio proceso skystis užvirs ir susidarys garai. Būkite atsargūs, nes garai yra karšti. Daugiau informacijos taip pat rasite skyriuje „Kondensacinis vanduo kepimo metu“. Jei skystyje yra alkoholio, virimo procesas bus greitesnis ir dėl to ertmėje gali kilti liepsna. Tokių procesų metu orkaitės durelės turi būti uždarytos. Atidžiai kontroliuokite kepimo ar virimo procesą. Dureles atidarykite labai atsargiai ir tik prireikus.

Tipiniai receptai

Tortas	Forma	Lygis	Režimas	Temperatūra, °C	Laikas min:sek.
Biskvitinis pyragas (paprastas), dėžutės formoje	Dėžutė	2	Įprastinis su ventiliatoriumi	170	50:00
Biskvitinis pyragas (paprastas), dėžutės formoje	Dėžutė	1	Įprastas	140	70:00
Apvalus biskvitas su vaisiais	Apvali forma	1	Įprastinis su ventiliatoriumi	150	50:00
Biskvitas su vaisiais ant skardos	Skarda	1	Įprastas	140	70:00
Keksiukai su razinomis (mieliniai pyragaičiai)	Keksų forma	2	Įprastas	220	pašildymo laikas: 19:00 kepimo laikas: 11:00
„Gugelhupf“ pyragas (su mielėmis)	Skarda	1	Įprastas	150	pašildymo laikas: 11:00 kepimo laikas: 60:00
Keksai	Keksų forma	1	Įprastas	160	pašildymo laikas: 8:30 kepimo laikas: 30:00
Keksai	Keksų forma	1	Įprastinis su ventiliatoriumi	150	pašildymo laikas: 8:30 kepimo laikas: 30:00
Obuolių mielinis pyragas ant skardos	Skarda	1	Įprastinis su ventiliatoriumi	160	pašildymo laikas: 10:00 kepimo laikas: 42:30
Drėgnas biskvitas (6 kiaušiniai)	Forma su spyruokle	1	Įprastas	160	pašildymo laikas: 9:30 kepimo laikas: 41:00
Drėgnas biskvitas (4 kiaušiniai)	Forma su spyruokle	1	Įprastas	160	pašildymo laikas: 9:00 kepimo laikas: 26:00
Obuolių mielinis pyragas ant skardos	Skarda	2	Įprastinis su ventiliatoriumi	150	pašildymo laikas: 8:00 kepimo laikas: 42:00

Pastaba. Pirmiau pateiktoje lentelėje „pašildymo laikas“ reiškia pašildymo laiką, o „kepimo laikas“ – kepimo laiką.

Patarimai, kaip taupyti energiją

- Išimkite visus priedus, kurie nėra būtini gaminant maistą.
- Gamindami stenkitės neatidaryti durelių.
- Jei kepat reikia atidaryti dureles, nustatykite darbo režimą į Lempa (☺) (nekeičiant temperatūros nustatymo).
- Jei naudojate kepymo režimą be ventiliatoriaus, likus 5–10 minučių iki kepyimo ciklo pabaigos sumažinkite kaitinimo temperatūrą iki 50 °C. Taip galėsite naudoti ertmės šilumą kepimui užbaigti.
- Jei įmanoma, naudokite virimo režimą su ventiliatoriumi. Tai leis sumažinti kaitinimo temperatūrą 20–30 °C.
- Naudodami gaminimo 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. Pasiekus pasirinktą temperatūrą, kaitinimo indikatorius išsijungia.
- Nenaudokite atspindinčios folijos, pavyzdžiui, aliuminio folijos, ertmės dugnui uždengti.
- Jei įmanoma, naudokite laikmatį ir (arba) temperatūros zoną.
- Naudokite tamsius, matinius ir šviesius orkaitės indus. Nenaudokite sunkių priedų su blizgančiais paviršiais, pavyzdžiui, pagamintų iš nerūdijančiojo plieno ar aliuminio.

Priežiūra ir valymas

Pastabos apie valymą

Valymo priemonės	Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste su šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu.
	Metaliniais paviršiams 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 nepritegančių priedų abrazyviniais valikliais arba aštriabriauniais daiktais.

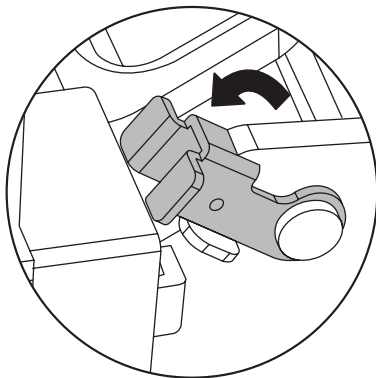
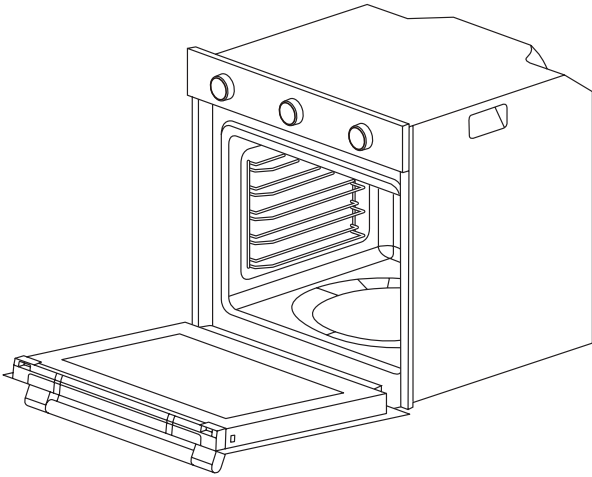
Įspėjimas – sužalojimo pavojus!

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

Durelių nuėmimas

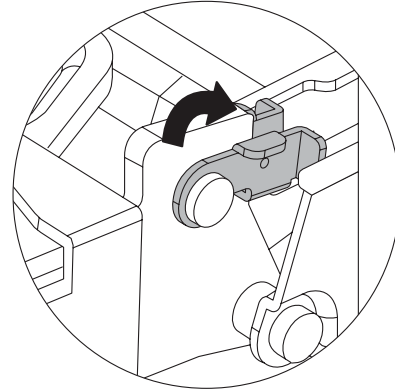
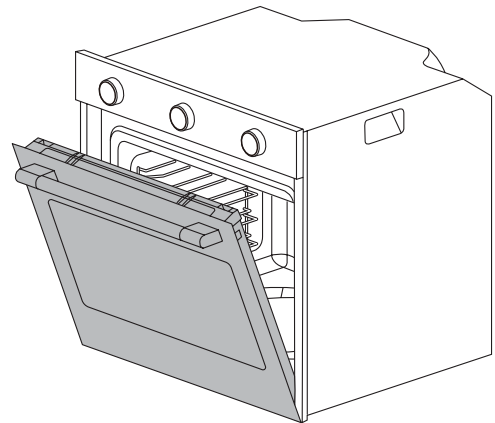
Norėdami nuimti dureles valymui, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

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

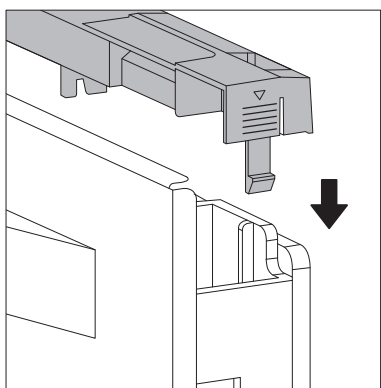
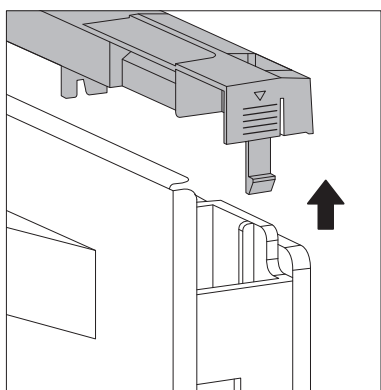
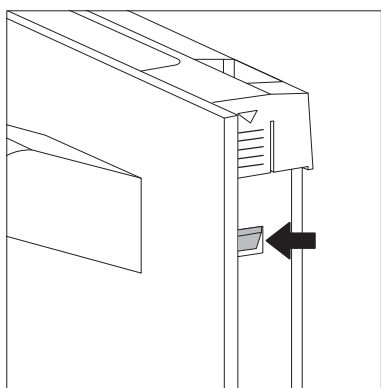
1. Įkiškite abu durelių vyrius į priekinio skydelio angas.
2. Iki galo atverkite dureles. **Pastaba.** Durelės neatsidarys iki galo, jei vyriai nebus tinkamose padėtyse.
3. Užlenkite dvi fiksavimo svirtis kairėje ir dešinėje.
4. Pabandykite uždaryti dureles ir patikrinkite, ar jos yra vienoje linijoje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



Viršutinio durelių dangčio nuėmimas ir uždėjimas

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. Išardykite dureles, išvalykite įvairias jų dalis ir vėl sumontuokite.
4. 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.

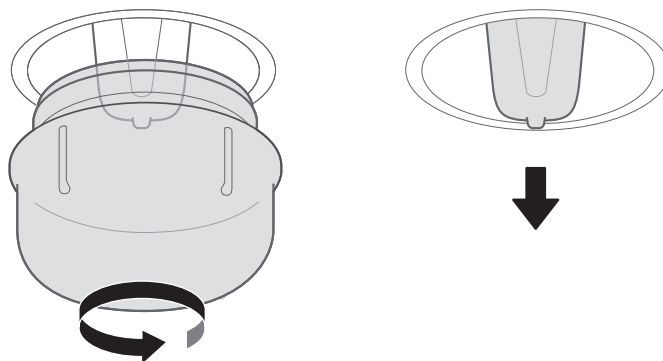
Orkaitės lemputės keitimas

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, T300 °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.
Iš valdymo skydelio atramos iškrito rankenėlės.	Rankenėlės buvo netyčia išjungtos.	Rankenėlės nuimtos. Tiesiog įstatykite rankenėles atgal į jų atramą valdymo skydelyje ir įstumkite jas taip, kad jos užsifikuotų ir jas būtų galima pasukti kaip įprasta.
Rankenėlių nebegalima lengvai pasukti.	Po rankenėlėmis yra nešvarumų	Rankenėlės nuimtos. Norėdami atjungti rankenėles, nuimkite jas nuo atramos. Arba paspauskite išorinį rankenėlių kraštą, kad jos pasvirtų ir jas būtų galima lengvai paimti. Rankenėles kruopščiai nuvalykite šluoste ir muiluotu vandeniu. Nausausinkite minkšta šluoste. Nenaudokite jokių aštrių ar abrazyvinių medžiagų. Nemirkykite ir nevalykite indaplovėje. Nenuimkite rankenėlių per dažnai, kad atrama išliktų stabili.
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 gaminimo ciklas jau baigėsi.		Aušinimo ventiliatorius vis dar veikia, kad išvengtumėte didelės drėgmės kameroje ir savo patogumui atvėsintumėte 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 perdirbimui.

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
Kepimo skardos plotas	1191 cm ²	
Viršutinis kaitinimo elementas	2200 W	
Apatinis kaitinimo elementas	1000 W	
Grotelės	2250 W	
Viso	2300 W	
Nominali įtampa	220–240 V~	
Nominalus dažnis	50–60 Hz	
Maisto gaminimo režimų skaičius	7	

Energijos vartojimo efektyvumo duomenys**Gaminio informacija ir gaminio informacinis lapas***

Tiekėjo pavadinimas	IKEA
Modelio identifikatorius	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Energijos vartojimo efektyvumo indeksas	95,7
Energijos efektyvumo klasė	A
Energijos suvartojimas su standartine apkrova, įprastinis režimas	1,10 kWh
Energijos suvartojimas esant standartinei apkrovai, ventiliatoriaus priverstinis režimas	0,81 kWh
Kamerų skaičius	1
Kaitinimo šaltinis	Elektra
Ertmės tūris	72 l
Krosnelės tipas	Įmontuojama orkaitė
Grynasis svoris	32,8 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 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 tada, 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 padarys 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, neteisingam prietaiso įrengimui arba prijungimui prie netinkamos įtampos tinklo, gedimams dėl cheminių arba elektrocheminių reakcijų, rūdžių, korozijos ar vandens žalos, įskaitant, bet tuo neapsiribojant, gedimus, kuriuos sukelia pernelyg didelis kalkių kiekis vandenyje, gedimams dėl nenormalių aplinkos sąlygų.
- Susidėvinčioms dalims, įskaitant 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 stalčiųų 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 sukurta 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 įrengimo kainai. 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 pareiškama garantinė pretenzija, techninių specifikacijų;
- surinkimo instrukcijų ir naudojimo vadovo saugos informacijos.

Paskirtoji IKEA prietaisų PRIEŽIŪROS PO PARDAVIMO 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	77	Стандартные рецепты	87
Важные инструкции по установке	79	Советы по энергосбережению.....	88
Установка.....	80	Обслуживание и очистка	88
Описание изделия	81	Устранение неисправностей.....	91
Использование принадлежностей	81	Защита окружающей среды	92
Панель управления	83	Технические характеристики	92
Первое использование.....	84	Энергоэффективность	93
Эксплуатация	85	Гарантия компании IKEA	94

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. Владелец электронных имплантатов должен 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.

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

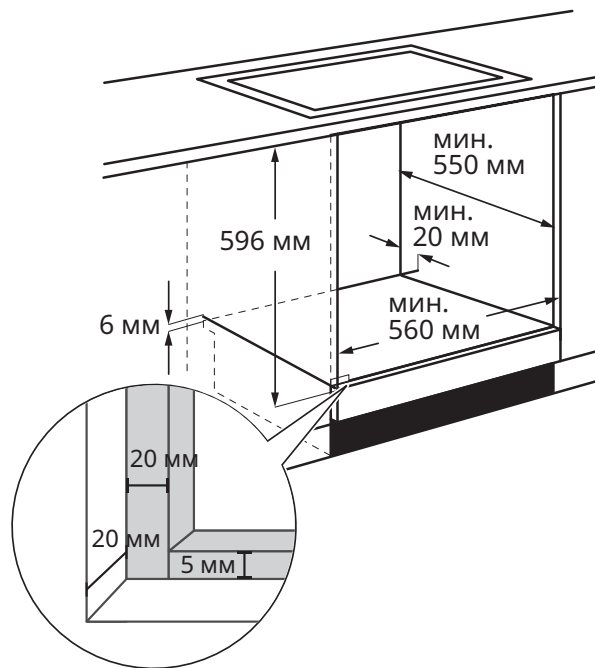
- Будьте очень осторожны при перемещении или установке прибора, чтобы не повредить оборудование или шкафы.
- Перед запуском прибора удалите все упаковочные материалы и принадлежности из печи.
- Розетка должна быть легко доступна для быстрого отключения питания в чрезвычайной ситуации.

Запрещенные действия

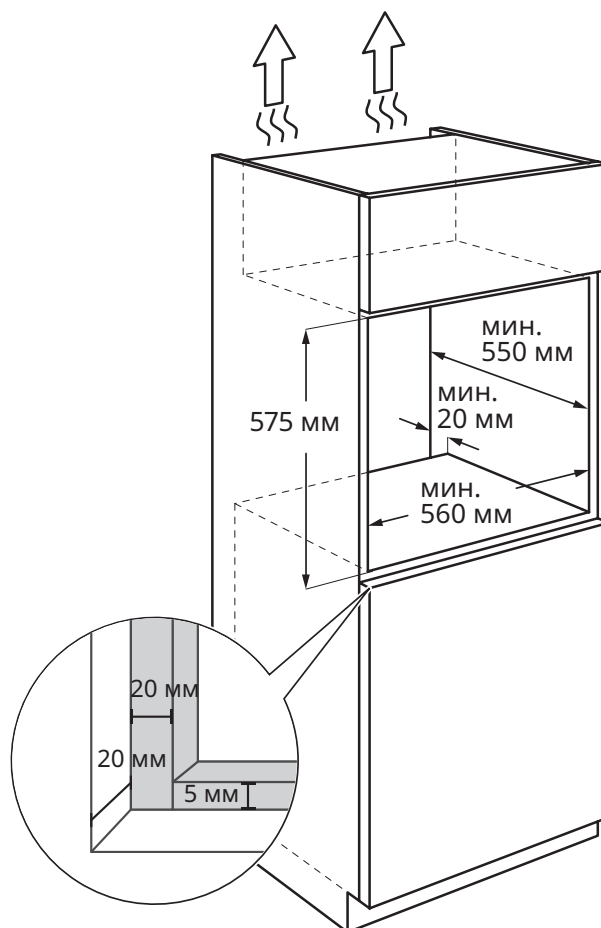
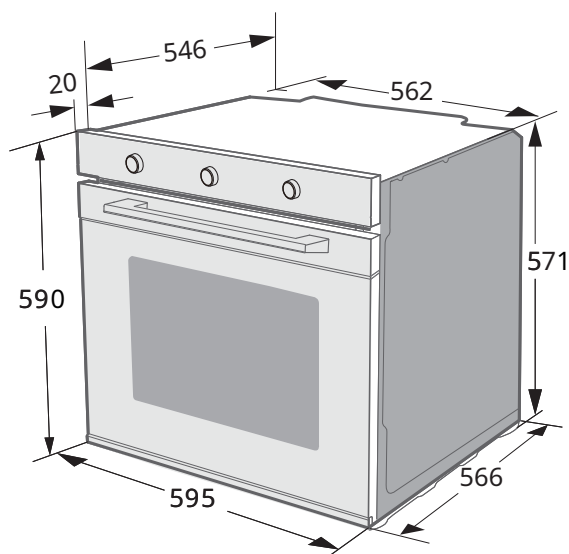
- Не устанавливайте прибор за декоративной дверью или за дверью кухонного гарнитура, так как это может привести к перегреву оборудования.
- После распаковки проверьте прибор на наличие повреждений. Не подключайте прибор, если он был поврежден при транспортировке.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия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

Установка

- Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию этого прибора, его необходимо установить надлежащим образом в соответствии с инструкциями. Гарантия не распространяется на ущерб, вызванный ненадлежащей установкой и эксплуатацией прибора.
- Во время установки надевайте защитные перчатки, чтобы избежать пореза острыми краями.
- Перед установкой проверьте прибор на наличие повреждений. Не подключайте его, если он поврежден.
- Перед включением прибора удалите все упаковочные материалы и клейкую пленку.
- Все приведенные размеры указаны в миллиметрах.
- Для отключения прибора от источника питания, если это потребуется после установки, необходимо обеспечить легкий доступ к штепсельной вилке или установить выключатель в стационарной проводке.
- В случае различий между фактическим видом устройства и изображениями в данном руководстве преимущественную силу имеет фактический вид устройства.

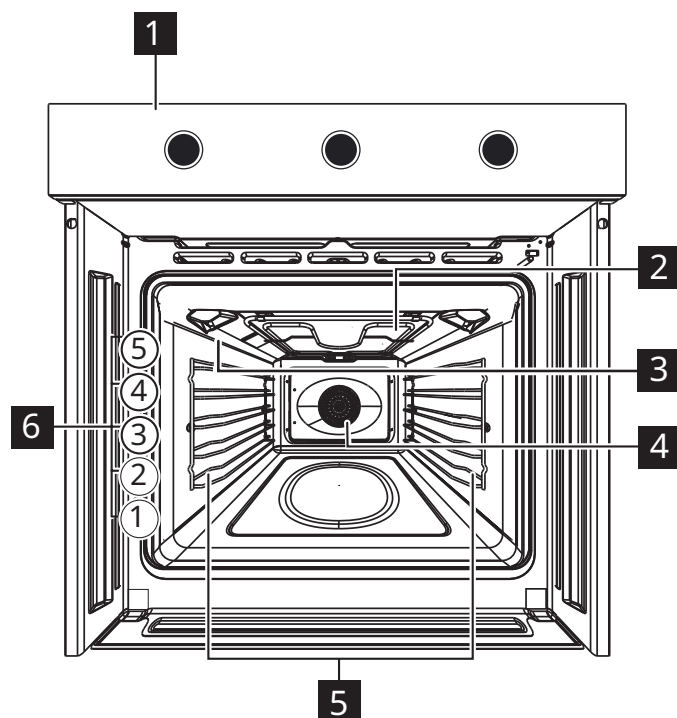


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание перегрева прибор запрещается устанавливать за декоративной дверцей.



Описание изделия

Общий обзор

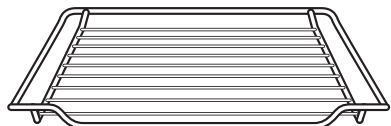


- 1** Панель управления
- 2** Гриль
- 3** Лампа
- 4** Вентилятор
- 5** Съёмная опора полки
- 6** Позиции полок

Использование принадлежностей

Принадлежности, входящие в комплект поставки

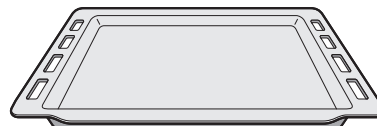
Прибор поставляется со следующими принадлежностями.



Проволочная решетка

Используется для приготовления пищи или в качестве подставки для сковородок, форм для выпечки и других предметов посуды, защищенных от воздействия тепла.

- Вы также можете разместить противень под проволочной 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.



Противень для выпечки

Используется для приготовления всех хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления жаркого, рыбы в папильоте и т. д.

Установка принадлежностей

Камера имеет пять уровней направляющих рельсов, пронумерованных снизу вверх. Принадлежности можно выдвинуть примерно наполовину без опрокидывания.

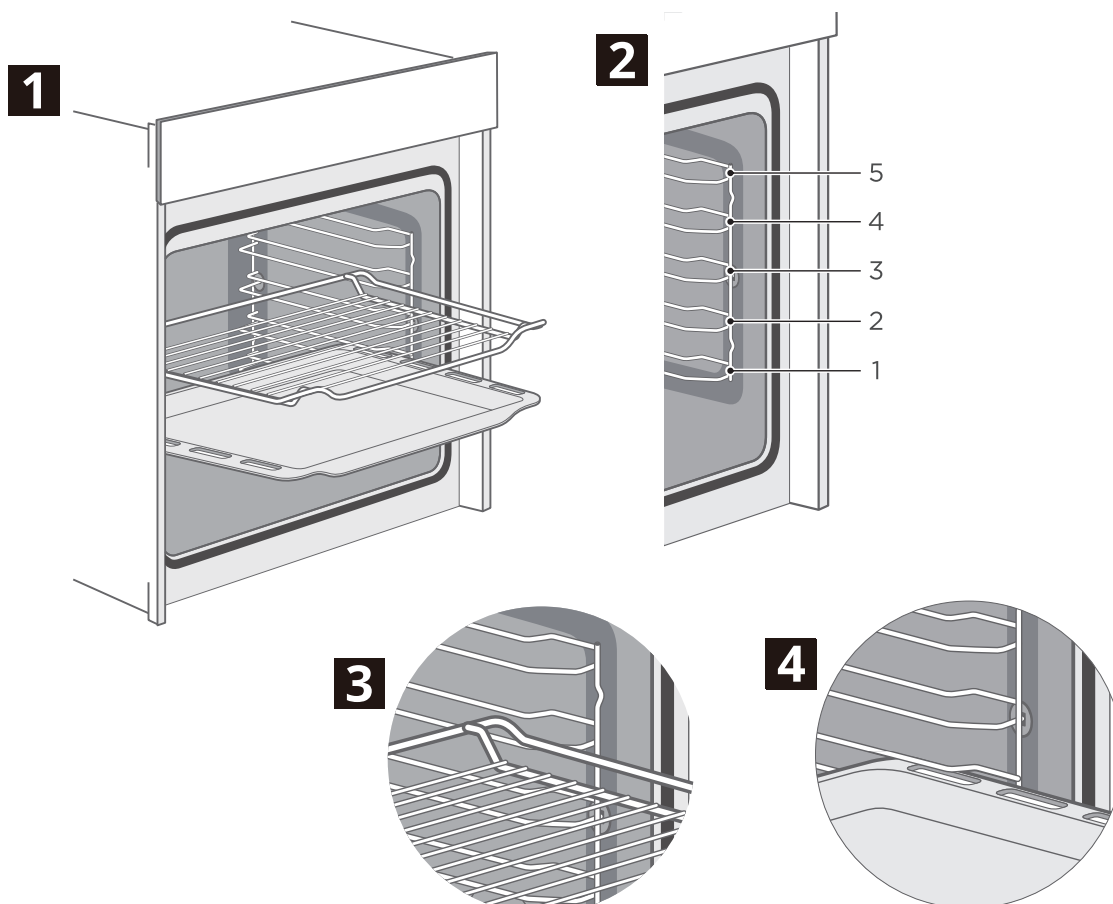
Примечания.

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

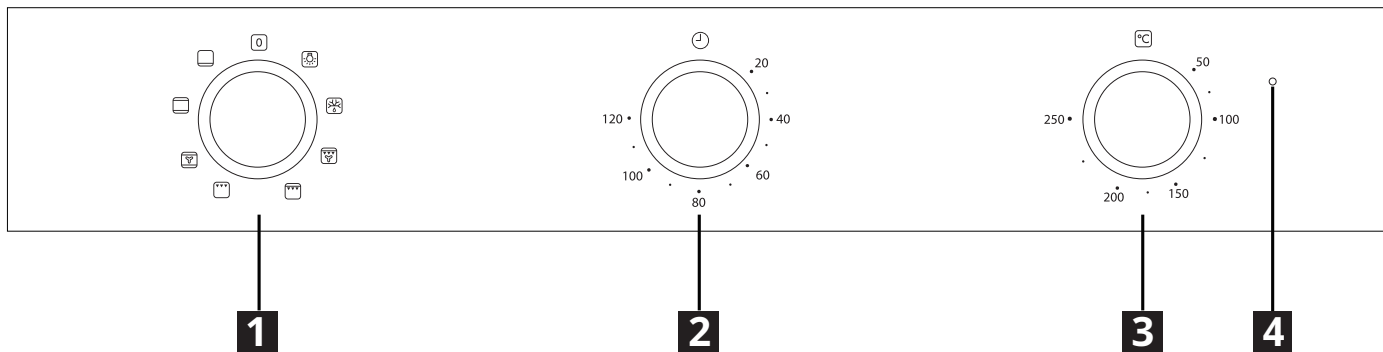
Функция блокировки принадлежностей

Функция блокировки предотвращает опрокидывание принадлежностей при их выдвигении. Принадлежности можно выдвигать примерно наполовину до их фиксации. Вы должны правильно вставить принадлежности в камеру, чтобы обеспечить надлежащую защиту от опрокидывания.

- При установке проволочной решетки убедитесь, что она задвигается в правильном направлении, как показано на рисунках **1** и **3** ниже.
- При установке противня убедитесь, что он задвигается в правильном направлении, как показано на рисунках **1** и **4** ниже.



Панель управления



1 Ручка выбора режима

2 Ручка таймера

3 Ручка регулировки температуры

4 Индикатор режима обогрева

Рабочие режимы

Вы можете использовать ручку выбора режима для выбора следующих рабочих режимов.

Режим	Диапазон температур	Описание
 Выкл.	-	Используется для выключения печи.
 Лампа	-	Используется для включения лампы и нагревательных элементов в камере. Советы: Вы можете выбрать этот режим, чтобы приостановить текущий цикл приготовления пищи или выполнить очистку камеры.
 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.
 Двойной гриль + вентилятор	50–250 °C	Используется для запекания птицы, рыбы и крупных кусков мяса. Нагревательный элемент и вентилятор включаются и выключаются попеременно. Вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха вокруг блюда.
 Двойной гриль	50–250 °C	Используется для жарки плоских блюд, таких как стейки, колбасы и тосты. Нагревается все пространство под нагревательным элементом.

Режим	Диапазон температур	Описание
 Лучистое тепло	50–250 °C	Используется для приготовления на гриле небольшого количества стейков или колбас. Нагревается центральное пространство под нагревательным элементом.
 Конвекция + вентилятор	50–250 °C	Используется для выпечки и обжарки пищи на двух уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло от нагревательных элементов внутри печи.
 Режим конвекции	50–250 °C	Используется для традиционной выпечки и жарки на одном уровне. Особенно подходит для пирогов с влажной начинкой.
 Нижний нагрев	50–250 °C	Используется для поджаривания нижней части блюд. Этот режим также подходит для медленного приготовления пищи, для завершения приготовления сочных блюд или для загустения соуса.

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	60 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.

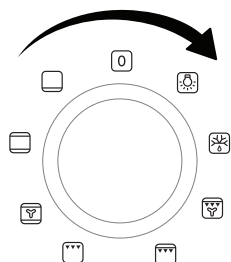
Эксплуатация

Запуск цикла приготовления пищи

Чтобы запустить цикл приготовления пищи, выполните следующие действия.

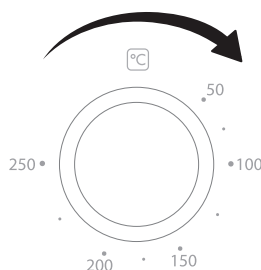
Шаг 1. Выберите режим приготовления

Чтобы выбрать режим приготовления, поверните ручку выбора режима и установите желаемый режим.



Шаг 2. Выберите температуру нагрева

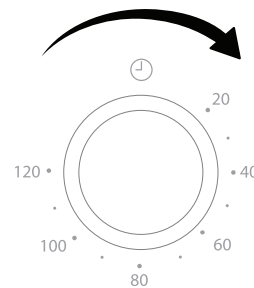
Регулятор температуры используется для выбора температуры нагрева в пределах от 50 до 250 °C. Поверните ручку регулировки температуры, чтобы установить желаемую температуру нагрева.



Шаг 3. Установите таймер

Эта опция не прерывает и не активирует приготовление пищи, но позволяет использовать минутный индикатор как при включенной, так и при выключенной печи.

Ручка таймера используется для выбора времени приготовления от 1 до 120 мин. Поверните ручку таймера, чтобы установить желаемое время приготовления пищи.



Советы:

- Во время приготовления или размораживания пищи лампа в камере всегда светится.
- Во время приготовления нагревательные элементы будут периодически включаться и выключаться для поддержания заданной температуры.
- Когда нагревательные элементы включены, светится индикатор нагрева. Когда нагревательные элементы выключены, индикатор нагрева не светится.
- Во время приготовления пищи вы можете отключить нагревательные элементы, повернув ручку температуры в исходное положение.
- Если вам нужно предварительно прогреть печь, подождите, пока индикатор нагрева не погаснет, а затем поместите пищу в печь.
- Во время приготовления пищи вы можете изменить настройки, используя ручки на панели управления. Изменения вступят в силу немедленно.
- Вы можете приостановить цикл приготовления, повернув ручку выбора режима в положение . Чтобы возобновить цикл приготовления, поверните ручку выбора режима обратно в предыдущее положение.

Завершение цикла приготовления пищи

- Чтобы завершить цикл приготовления раньше, поверните ручку выбора режима в положение .

- После завершения использования печи, не забудьте выключить ее, повернув ручку выбора режима в положение 0.
- Во избежание случайного включения печи детьми не забудьте отключить ее от сети.

Какие формы для выпечки можно использовать?	Можно использовать любые термостойкие формы для выпечки. Рекомендуется не использовать алюминий при непосредственном контакте с пищевыми продуктами, особенно если продукты кислые. Обеспечьте хорошее прилегание крышки к емкости.
Как использовать функцию гриля?	Прогрейте печь в течение 5 мин. и поместите блюдо на уровень, указанный в данном руководстве. При использовании любого режима гриля закрывайте дверцу печи. Эксплуатируйте печь с открытой дверцей, только когда необходимо загрузить, извлечь и/или проверить блюдо.
Как поддерживать чистоту печи во время приготовления на гриле?	Поместите противень, наполненный 2 л воды, на уровень 1. Почти вся жидкость, стекающая с блюда на решетке, будет попадать в поднос.
Нагревательный элемент регулярно включается и выключается во всех режимах гриля.	Это стандартная операция, которая зависит от заданной температуры.
Как рассчитать настройки печи, если вес запекаемого блюда не указан в рецепте?	Выберите настройки, наиболее близко отвечающие весу запекаемого блюда, и немного измените время. По возможности используйте термощуп для определения температуры внутри мяса. Осторожно поместите штекер термощупа в мясо согласно инструкциям производителя. Следите за тем, чтобы штекер находился в середине самой толстой части мяса, но не рядом с костью или отверстием.
Что произойдет, если в процессе запекания или приготовления налить жидкость на блюдо в печи?	В результате обычного физического процесса жидкость закипит и образуется пар. Будьте осторожны, поскольку пар горячий. См. дополнительную информацию в разделе «Во время выпекания образуется водный конденсат». Если жидкость содержит спирт, процесс кипения будет происходить быстрее и может привести к возникновению пламени в камере. Во время такой операции следите за тем, чтобы дверца печи была закрыта. Тщательно контролируйте процесс выпекания или приготовления. Открывайте дверцу очень осторожно и только в случае необходимости.

Стандартные рецепты

Выпечка	Форма	Уровень	Режим	Температура, °C	Время в мин:сек
Бисквит (простой) в прямоугольной форме	Прямоугольная форма	2	Конвекция с вентилятором	170	50:00
Бисквит (простой) в прямоугольной форме	Прямоугольная форма	1	Режим конвекции	140	70:00
Бисквит с фруктами в круглой форме	Круглая форма	1	Конвекция с вентилятором	150	50:00
Бисквит с фруктами в противне	Противень	1	Режим конвекции	140	70:00
Булочки-бриошь с изюмом (дрожжевое тесто)	Форма для сдобных булок	2	Режим конвекции	220	ВП: 19:00 ВВ: 11:00
Гугельхупф (дрожжевое тесто)	Противень	1	Режим конвекции	150	ВП: 11:00 ВВ: 60:00
Сдобные булки	Форма для сдобных булок	1	Режим конвекции	160	ВП: 8:30 ВВ: 30:00
Сдобные булки	Форма для сдобных булок	1	Конвекция с вентилятором	150	ВП: 8:30 ВВ: 30:00
Яблочный пирог на противне (дрожжевое тесто)	Противень	1	Конвекция с вентилятором	160	ВП: 10:00 ВВ: 42:30
Бисквит на воде (6 яиц)	Разъемная форма	1	Режим конвекции	160	ВП: 9:30 ВВ: 41:00
Бисквит на воде (4 яйца)	Разъемная форма	1	Режим конвекции	160	ВП: 9:00 ВВ: 26:00
Яблочный пирог на противне (дрожжевое тесто)	Противень	2	Конвекция с вентилятором	150	ВП: 8:00 ВВ: 42:00

Примечание. В приведенной выше таблице «ВП» означает время предварительного нагрева, а «ВВ» означает время выпекания.

Советы по энергосбережению

- Удалите все принадлежности, которые не нужны во время приготовления.
- Не открывайте дверцу во время приготовления пищи.
- Если вам нужно открыть дверцу во время приготовления, установите рабочий режим лампы (🔆) (без изменения настройки температуры).
- Если вы используете режим приготовления без вентилятора, уменьшите температуру нагрева до 50 °C за 5–10 мин. до окончания цикла приготовления. Это позволит использовать тепло камеры для завершения процесса приготовления.
- По возможности используйте режим приготовления с вентилятором. Это позволит снизить температуру нагрева на 20–30 °C.
- 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. Индикатор нагрева гаснет при достижении выбранной температуры.
- Не используйте светоотражающую фольгу (например, алюминиевую) для покрытия дна камеры.
- По возможности используйте таймер и/или термодатчик.
- Используйте темную, матовую и светлую посуду. Не используйте тяжелые аксессуары с блестящими поверхностями, например из нержавеющей стали или алюминия.

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.

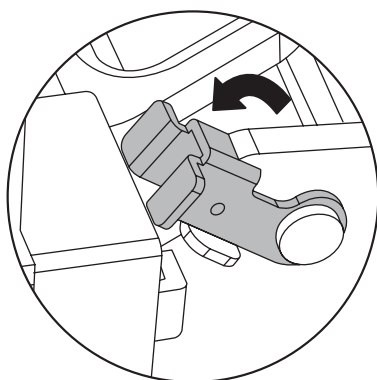
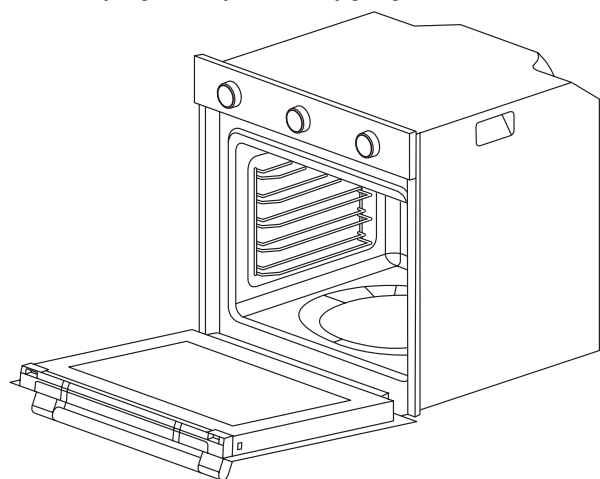
Предупреждение об опасности получения травм!

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

Снятие дверцы

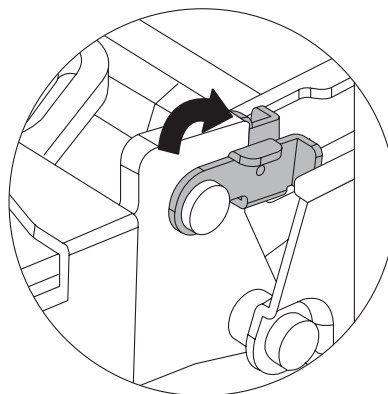
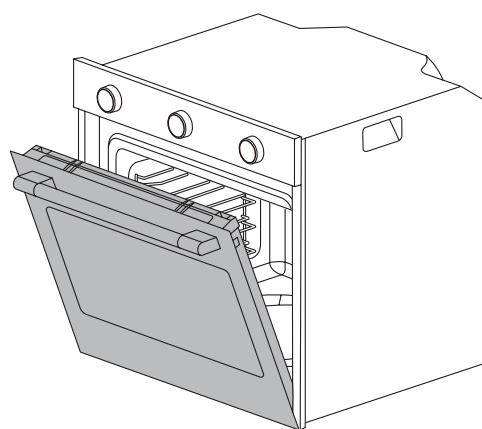
Чтобы снять дверцу для очистки, выполните следующие действия:

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

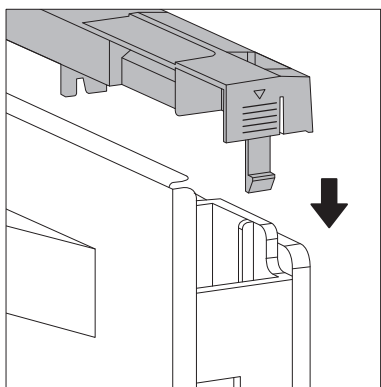
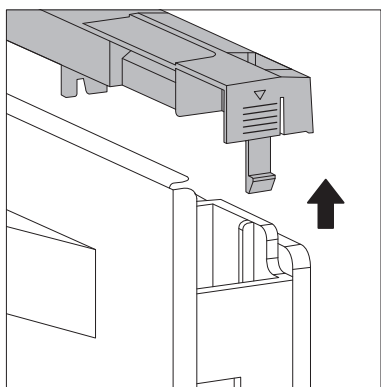
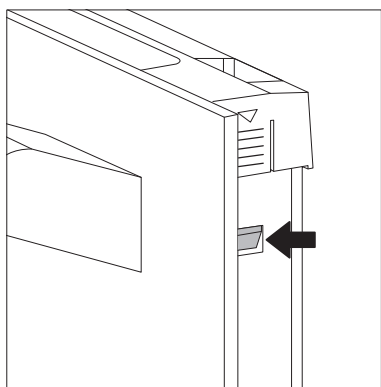
1. Вставьте обе петли дверцы в отверстия передней панели.
2. Полностью откройте дверцу прибора.
Примечание. Дверца не откроется полностью, если петли не находятся в правильном положении.
3. Закройте два стопорных рычага слева и справа.
4. Попробуйте закрыть дверцу и убедитесь, что она совпадает с панелью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



Снятие и установка крышки верхней 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. Разберите дверцу, очистите различные ее части и соберите ее.
4. 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

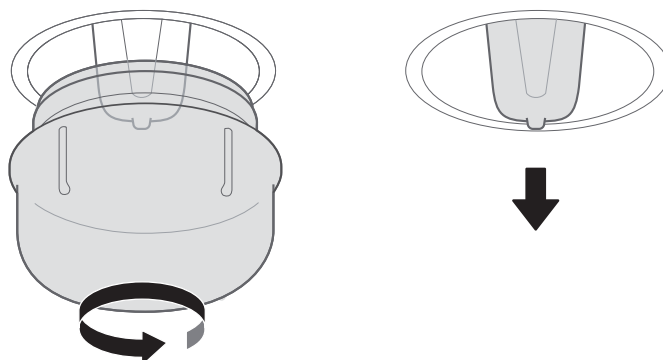
Важно!

- 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, T300°C.
- 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.
Ручки выпали из опоры на панели управления.	Ручки были случайно отсоединены.	Ручки можно снять. Просто установите ручки обратно в их опоры на панели управления и нажмите на них, чтобы они зафиксировались и вращались, как обычно.
Ручки вращаются недостаточно легко.	Под ручками скопилась грязь.	Ручки можно снять. Чтобы отсоединить ручки, просто снимите их с оснований. Вы также можете нажать на внешний край ручек, чтобы наклонить их и легко снять. Тщательно очистите ручки, используя ткань и мыльную воду. Протрите их насухо мягкой тканью. Не используйте острые или абразивные материалы. Не замачивайте ручки и не мойте их в посудомоечной машине. Не снимайте ручки слишком часто, чтобы их опоры не изнашивались.
Вентилятор 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 противня	1191 см ²	
Верхний нагревательный элемент	2200 Вт	
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт	
Гриль	2250 Вт	
Общая мощность	2300 Вт	
Номинальное напряжение	220–240 В перем. тока	
Номинальная частота, Гц	50–60 Гц	
Количество режимов приготовления	7	

Энергоэффективность

Таблица сведений о приборе*

Наименование компании-поставщика	IKEA
Идентификация модели	STENABY 40600062 STENABY 00600059 STENABY 00600281
Коэффициент энергоэффективности	95,7
Класс энергоэффективности	A
Энергопотребление при стандартной нагрузке в нормальном режиме	1,10 кВт·ч
Энергопотребление при стандартной нагрузке в режиме принудительной вентиляции	0,81 кВт·ч
Количество камер	1
Источник тепла	Электроэнергия
Объем камеры	72 л
Тип печи	Встроенная духовая печь
Вес нетто	32,8 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 обслуживания.

Кем выполняется техобслуживание?

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

На что распространяется данная гарантия?

Данная гарантия распространяется на неисправности изделия, обусловленные дефектами конструкции или материалов, проявившимися после его покупки в магазине IKEA. Данная гарантия относится только к случаям бытового использования изделия. Все исключения указаны в пункте «На что не распространяется данная гарантия?» В рамках гарантии предусматривается возмещение затрат, связанных с устранением неисправностей, например затраты на ремонт, запасные части, выполнение работ и транспортные расходы, при условии, что доступ к изделию в целях ремонта не затруднен и не вызывает существенных расходов. В этих 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 (+30)21 6860020	Χωρίς χρέωση	9am-6pm
Nederland	Local(within NL): 050-7111267 International: +31 507111267	Gratis	Ma-Vr 8-20, Za 9-20
Sverige	0775700500	Kostnadsfritt	8.30 am - 8.00 pm (Mon-Fri) 9.30 am - 6.00pm (Sat-Sun)
Schweiz	0800110344	Kostenlos	8am - 5pm
Suisse		Gratuit	8am - 5pm
Svizzera		Gratuito	8am - 5pm
Österreich	0800909626	Kostenlos	9am-6pm
België	080080159	Gratis	9am-5pm
Belgique		Gratuit	9am-5pm
Luxembourg		Gratuit	9am-5pm
Danmark	70150909	Gratis	8.30 am – 8.00 pm (Mon-Fri) 9.30 am-6.00pm (Sat-Sun)
Norge	80031407	Gratis	9am-4pm
Polska	800012088	Bezpłatne	9am-5pm
Portugal	800210151	Gratuita	9am-6pm
Česká republika	800050717	Zdarma	9am-5pm
Suomi	0800302588	Maksuton	9am-4pm
Magyarország	0680984517	Ingyenes	9am-5pm
Australia	IKEA.com		
Latvia	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	Bezplatne	9.00 – 18.00 (pondelok – piatok)
България	IKEA.com		
Cyprus	IKEA.com		
Hrvatska	IKEA.com		
Ísland	IKEA.com		
România	800400660	Call Fee	9am - 5pm
Serbia	IKEA.com		

