

MATÄLSKARE MATTRADITION

PL

LV

LT



Design and Quality
IKEA of Sweden



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



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



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

**POLSKI
LATVISKI
LIETUVIŲ KLB**

**4
21
36**

Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	4	Co zrobić, jeśli ...	16
Opis urządzenia	8	Dane techniczne	17
Panel sterowania	9	Instalacja	18
Codzienna eksploatacja	9	Podłączenie do zasilania	19
Tabele pieczenia	11	Ochrona środowiska	19
Czyszczenie i konserwacja	13	GWARANCJA IKEA	20

Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy zapoznać się instrukcjami bezpieczeństwa. Przechowywać w podręcznym miejscu w celu skorzystania w przyszłości.

W instrukcji oraz na samym urządzeniu znajdują się ważne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa, które należy zawsze uwzględniać. Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikłe z nieprzestrzegania niniejszych instrukcji bezpieczeństwa, nieprawidłowego użytkowania urządzenia lub niewłaściwego ustawienia elementów sterujących.

UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

⚠ Młodsze dzieci (0-3 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia. Dzieci (3-8 lat) nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia bez stałego nadzoru. Dzieci w wieku 8 lat i starsze, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub

umysłowej oraz osoby bez odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu odpowiednich instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz pod warunkiem, że rozumieją zagrożenia związane z obsługą urządzenia. Nie pozwalać, by dzieci bawiły urządzeniem. Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego łatwo dostępne części mogą nagrzewać się podczas pracy.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Unikać dotykania elementów grzewczych i powierzchni wewnętrznych podczas użycia i po jego zakończeniu – ryzyko oparzeń.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie pozostawiać bez nadzoru urządzenia podczas procesu suszenia żywności. Jeśli urządzenie nadaje się do stosowania sondy temperaturowej, należy używać

tylko sondy zalecanej dla tej kuchenki – ryzyko pożaru.

⚠ Ścierki kuchenne i inne łatwopalne materiały powinny być przechowywane z dala od urządzenia, dopóki wszystkie jego podzespoły całkowicie nie ostygną – ryzyko pożaru.

Należy zawsze zachowywać czujność podczas pieczenia pokarmów bogatych w tłuszcze, olej lub podczas dodawania napojów alkoholowych – ryzyko pożaru. Do wyjmowania patelni i innych akcesoriów należy używać rękawic kuchennych. Po zakończeniu pieczenia, ostrożnie otworzyć drzwiczki: przed sięgnięciem do wnętrza kuchenki umożliwić stopniowe wydostanie się gorącego powietrza lub pary - ryzyko oparzeń. Nie zakłócać przepływu gorącego powietrza z przodu kuchenki – ryzyko pożaru.

⚠ Aby uniknąć uderzenia w drzwiczki kuchenki, zachować ostrożność, gdy są one otwarte lub opuszczone.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Jeżeli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, nie można używać kuchenki do momentu, aż zostanie naprawiona – ryzyko obrażeń.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno podgrzewać płynów ani produktów spożywczych w hermetycznych pojemnikach – ryzyko wybuchu, podgrzewanie napojów może spowodować wytrysnięcie płynu w efekcie jego opóźnionego wrzenia, toteż należy zachować ostrożność podczas chwytania pojemnika – ryzyko oparzenia.

⚠ Nie suszyć produktów spożywczych ani elementów odzieży i nie podgrzewać okładów

rozgrzewających, ochraniaczy, gąbek i tym podobnych - ryzyko pożaru. Zachować ostrożność podczas podgrzewania produktów spożywczych w plastikowych lub papierowych pojemnikach - ryzyko pożaru.

⚠ Zawartość butelek i słoików z żywnością dla niemowląt należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić jej temperaturę - ryzyko oparzenia. Nie podgrzewać jaj w skorupce ani całych jaj ugotowanych na twardo - ryzyko wybuchu

⚠ Używać wyłącznie przyborów dostosowanych do kuchenek mikrofalowych. Nie stosować metalowych pojemników - ryzyko obrażeń ⚠ Używać wyłącznie sond temperaturowych zalecanych do tej kuchenki - ryzyko pożaru.

⚠ Jeśli z kuchenki wydobywa się dym, należy ją wyłączyć, odłączyć od zasilania oraz zamknąć drzwiczki, aby stłumić ogień.

⚠ Jeżeli urządzenie jest zainstalowane na wysokości powyżej 850 cm nad podłogą, należy uważać, aby nie przesunąć talerza obrotowego przy wyjmowaniu opakowania - ryzyko obrażeń.

⚠ Kuchenki mikrofalowej nie należy używać do smażenia na oleju, ponieważ nie jest możliwe kontrolowanie jego temperatury.

DOZWOLONE ZASTOSOWANIE

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych oraz do podobnych zastosowań, takich jak:

kuchnie dla pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach roboczych;
gospodarstwa rolne;
wykorzystanie przez klientów w hotelach, motelach oraz innych obiektach mieszkalnych;
pensjonaty typu „bed and breakfast”.

⚠ **OSTROŻNIE:** urządzenie nie zostało przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego urządzenia, np. timera, ani niezależnego systemu zdalnego sterowania.

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

⚠ Nie umieszczać urządzenia za dekoracyjnymi drzwiczkami – ryzyko pożaru.

⚠ Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego. Urządzenia nie należy używać w miejscach niezadaszonych.

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

⚠ Nie przechowywać substancji łatwopalnych ani wybuchowych (np. benzyny lub pojemników aerozolowych) wewnątrz lub w pobliżu urządzenia – ryzyko pożaru.

INSTALACJA

⚠ Przemieszczenie oraz montaż urządzenia wymaga obecności co najmniej dwóch osób – ryzyko obrażeń ciała. Podczas wypakowywania i instalacji stosować rękawice ochronne – ryzyko skaleczenia.

⚠ Instalacje, np. wodne (jeżeli dotyczy), podłączenia elektryczne i wszelkie naprawy powinny być przeprowadzane przez wykwalifikowanego technika. Nie naprawiać ani nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to wyraźnie dozwolone w instrukcji obsługi. Nie należy pozwalać dzieciom zbliżać się do miejsca instalacji. Po rozpakowaniu urządzenia należy sprawdzić, czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku problemów, należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym. Po zakończeniu instalacji, niepotrzebne elementy opakowania (plastik, elementy ze styropianu, itd.) należy przechowywać poza zasięgiem dzieci – ryzyko uduszenia. Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności montażowych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego – ryzyko porażenia prądem. Podczas instalacji upewnić się, czy urządzenie nie może uszkodzić przewodu zasilającego – ryzyko pożaru lub porażenia prądem. Urządzenie można uruchomić dopiero po zakończeniu instalacji.

⚠ To urządzenie jest przeznaczone do zabudowy. Nie może być używane jako urządzenie wolnostojące ani umieszczane w szafce.

Po rozpakowaniu urządzenia sprawdzić, czy drzwiczki zamykają się prawidłowo.

W przypadku problemów należy skontaktować się z najbliższym serwisem technicznym.

 Przed wstawieniem urządzenia, przyciąć szafkę oraz usunąć trociny i wióry. Nie blokować minimalnego odstępu pomiędzy blatem roboczym a górną krawędzią kuchenki – ryzyko oparzeń.

Nie wyjmować kuchenki ze styropianowego elementu opakowania do momentu instalacji.

 Po zainstalowaniu, dolna część urządzenia nie powinna być już dostępna – ryzyko oparzeń.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE ELEKTRYCZNOŚCI

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

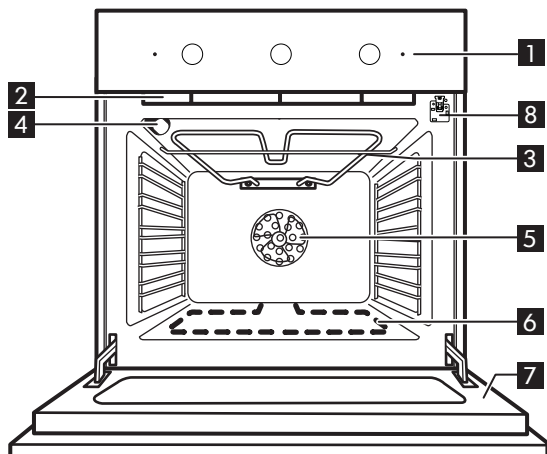
 Musi istnieć możliwość odłączenia urządzenia od źródła zasilania przez wyjęcie wtyczki (jeśli wtyczka jest dostępna) lub za pomocą łatwo dostępnego przełącznika wielobiegunowego, zainstalowanego nad gniazdem, a urządzenie musi posiadać odpowiednie uziemienie, zgodne z obowiązującymi normami krajowymi.

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

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

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

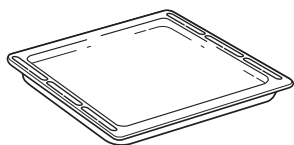
Opis urządzenia



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

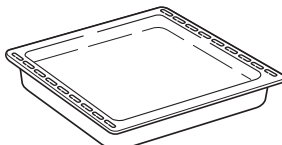
Akcesoria

Blacha do pieczenia



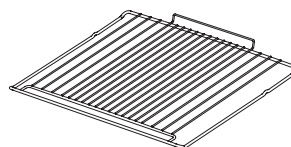
1x

Blacha do pieczenia



1x

Ruszt



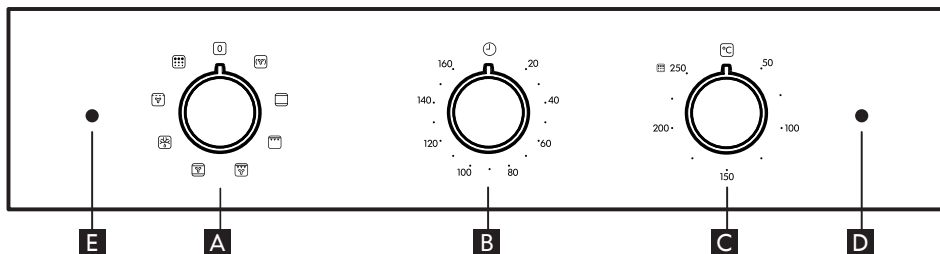
2x

Wprowadzanie rusztu i innych akcesoriów

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

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

Panel sterowania



A Pokrętko wyboru

B Pokrętko ustawiania czasu

C Pokrętko termostatu

D Dioda termostatu/nagrzewania

E Dioda LED zamka drzwiowego

Codzienna eksploatacja

1. Wybór funkcji

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

2. Włączanie funkcji

MANUAL

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

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

3. Nagrzewanie

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

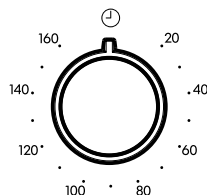
Po zakończeniu nagrzewania dioda wyłączy się, wskazując, że w komorze piekarnika uzyskano wybraną temperaturę: W tym momencie należy umieścić potrawę w piekarniku i rozpocząć jej pieczenie.

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

4. Ustawianie minutnika

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

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



5. Aby aktywować funkcję

automatycznego czyszczenia,

obróć *pokrętko wyboru* oraz *pokrętko termostatu* w pozycję ikony

Funkcja zostanie aktywowana automatycznie, drzwiczki zostaną zablokowane a światło wewnątrz wyłączy się

Tabela funkcji piekarnika

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

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

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

Ostrzeżenia:

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

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

Tabele pieczenia

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

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

Tabela pieczenia z funkcją GRILL

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

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

* Obrócić potrawę w połowie czasu pieczenia

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

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

Czyszczenie i konserwacja

CZYSZCZENIE

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

Zewnętrzne części piekarnika

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

Wnętrze piekarnika

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

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

Akcesoria

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

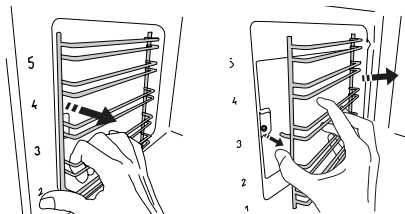
KONSERWACJA

⚠ OSTRZEŻENIE!

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

W celu wyjęcia przewodnic półek:

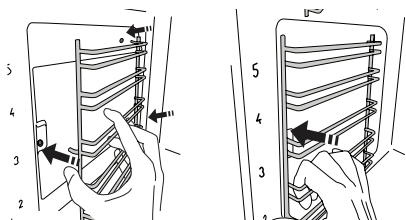
mocno chwycić zewnętrzną część przewodnicy i pociągnąć do siebie, aby wyjąć wspornik oraz dwa wewnętrzne sworznie z gniazda.



W celu założenia przewodnic półek:

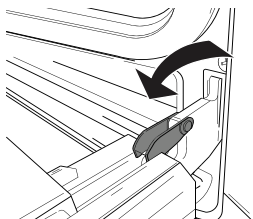
umieścić je w pobliżu wnętrza piekarnika i wstępnie wprowadzić oba sworznie do gniazd. Następnie ustawić zewnętrzną część blisko jej gniazda, wsunąć wspornik i mocno

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



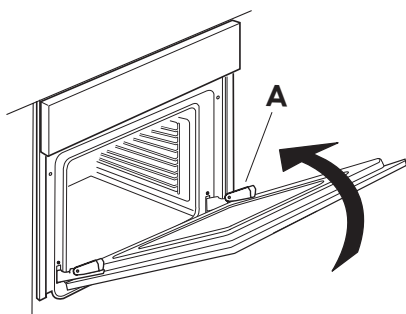
Aby wyjąć drzwi

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

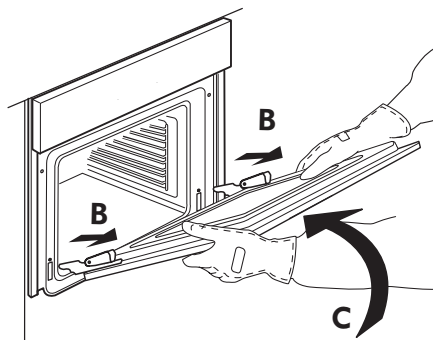


Rys. 1

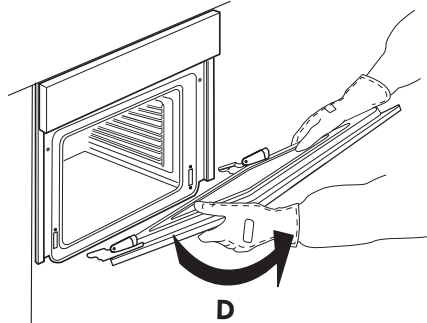
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (rys. 2, 3, 4).



Rys. 2



Rys. 3



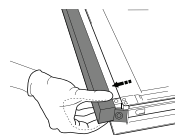
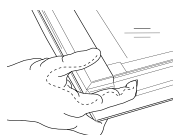
Rys. 4

Ponowny montaż drzwi

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

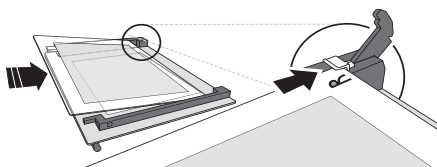
Czyszczenie szyby

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



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

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



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

Wymiana żarówki

1. Odtłoczyć piekarnik od zasilania elektrycznego.

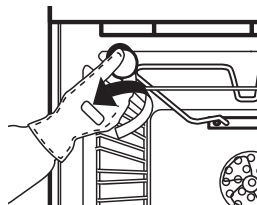


Fig. 5

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

UWAGA:

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

Co zrobić, jeśli ...

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

Przed skontaktowaniem się z autoryzowanym centrum serwisowym:

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

Należy podać:

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

SERVICE 0000 000 00000



- dokładny adres;
- numer telefonu.

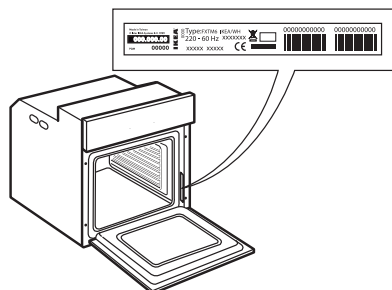
Jeśli konieczna będzie naprawa, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym IKEA (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).

Dane techniczne

Typ produktu: Piekarnik elektryczny do zabudowy	
Identyfikacja modelu: MATÅLSKARE 103.702.08, MATTRADITION 903.702.09	
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Elektryczne
Liczba funkcji	6
Pojemność netto. Zmierzona po zdjęciu krat bocznych oraz paneli katalitycznych I	71
Powierzchnia największej blachy do pieczenia (cm ²)	1191
Klasa efektywności energetycznej (najniższe zużycie)	A+
Wskaźnik efektywności energetycznej	81,2
Zużycie energii Funkcja pieczenia tradycyjnego (przy standardowym wsadzie oraz podgrzewaniu od góry i od dołu) kWh/cykl	0,89
Zużycie energii Funkcja Termoobiegu (przy standardowym wsadzie i termoobiegu) kWh/cykl	0,69
Grzałka górna (W)	2200
Grzałka dolna (W)	1000
Grzałka grilla (W)	2200
Grzałka wentylatora (W)	1800
Wentylator chłodzący (W)	35
Oświetlenie piekarnika (W)	25
Pobór mocy wentylatora piekarnika (W)	22
Łączna moc znamionowa (W)	2850
Wymiary	
Szerokość mm	595
Wysokość mm	595
Głębokość mm	550
Masa urządzenia	
MATÅLSKARE stal nierdzewna Kg	29
MATTRADITION stal nierdzewna Kg	30

Dane techniczne

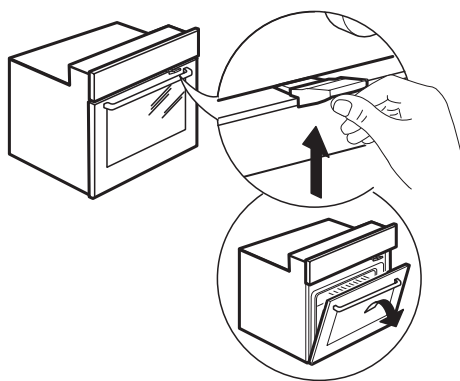
Informacje techniczne podano na tabliczce znamionowej wewnątrz urządzenia.



Instalacja

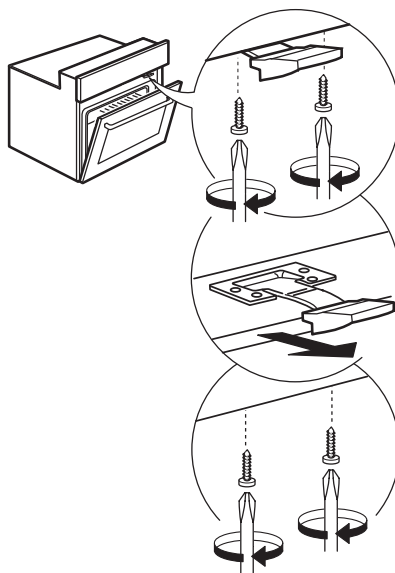
Blokada drzwi

Aby otworzyć drzwi z blokadą, patrz Rys. 1.



Rys. 1

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



Rys. 2

Podłączenie do zasilania

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

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

Ochrona środowiska

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

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

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

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

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

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

UTYLIZACJA URZĄDZEŃ AGD

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

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDZANIA ENERGII

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

GWARANCJA IKEA

Ile trwa okres gwarancji IKEA?

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

Kto wykonuje usługi serwisowe?

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

Co obejmuje gwarancja?

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

Jakie działania podejmuje IKEA w celu rozwiązania problemu?

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

Czego nie obejmuje niniejsza gwarancja?

- Zwykłego zużycia.
- Uszkodzenia umyślnego lub

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

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

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

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

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

Zastosowanie przepisów prawa krajowego

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

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

Obszar obowiązywania

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

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

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

Kontakt z działem obsługi klienta

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

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

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

Punkty serwisowe wyznaczone przez IKEA



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



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

i PROSIMY O ZACHOWANIE DOWODU ZAKUPU!

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

Czy potrzebujecie Państwo dodatkowej pomocy?

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

Satura rādītājs

Drošības informācija	23	Kā rīkoties, ja...	33
Izstrādājuma apraksts	26	Tehniskie dati	34
Vadības panelis	27	Uzstādīšana	35
Ikdienas izmantošana	27	Elektrosavienojumi	36
Gatavošanas tabulas	29	Vides apsvērumi	36
Tīrīšana un apkope	31	IKEA GARANTĪJA	37

Drošības informācija

Pirms ierīces lietošanas izlasiet šos drošības norādījumus. Saglabājiet šos norādījumus turpmākām uzziņām.

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

DROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

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

Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez pieaugušo uzraudzības.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas uzkarst.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Nepieskarieties ierīces sildelementiem vai iekšējām virsmām – pastāv apdedzināšanās risks.

⚠ BRĪDINĀJUMS! Produktu žāvēšanas laikā nekad neatstājiet ierīci bez uzraudzības. Ja ierīce ir piemērota pārtikas termometra izmantošanai, lietojiet tikai šai cepeškrāsnij ieteicamo temperatūras zondi – pastāv aizdegšanās risks.

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

ierīces priekšpusē esošās karstā gaisa atveres – pastāv aizdegšanās risks.

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Ja durvis vai durvju blīvējums ir bojāts, ierīci nedrīkst lietot, kamēr tā nav salabota – pastāv savainojumu risks.

⚠ **BRĪDINĀJUMS!** Aizliegts sildīt ēdienus un dzērienus slēgtos traukos – pastāv sprādziena risks; dzērienu sildīšana var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tāpēc ar trauku jārikojas īpaši uzmanīgi – pastāv apdedzināšanās risks.

⚠ Nežāvējiet pārtiku, apģērbus, nesildiet sildāmos spilvenus, rītakurpes, sūklus u. tml. – pastāv aizdegšanās risks. Sildot produktus, kas atrodas plastmasas vai papīra traukos, esiet vērīgi – pastāv aizdegšanās risks.

⚠ Lai izvairītos no apdegumiem, bērnu pudelišu vai trauciņu saturs vispirms jāsamaisa vai jāsakrata un pirms lietošanas jāpārbauda to satura temperatūra – pastāv apdedzināšanās risks. Nesildiet olas ar čaumalu un cieti vārītas olas – pastāv sprādziena risks.

⚠ Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnīm paredzētus traukus. Neizmantojiet metāliskus traukus – pastāv savainojumu risks. ⚠ Lietojiet tikai šai cepeškrāsnij ieteicamo temperatūras zondi – pastāv aizdegšanās risks.

⚠ Ja radušies dūmi, izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no strāvas un neatveriet durvis, lai noslāpētu liesmas.

⚠ Ja ierīce ir uzstādīta augstāk nekā 850 cm no grīdas, izņemot traukus jāpārļiecinās, ka netiek izkustināta rotējošā plate – pastāv savainojumu risks.

⚠ Neizmantojiet mikroviļņu krāsni cepšanai lielā taukvielu daudzumā, jo eļļas temperatūru nav iespējams kontrolēt.

ATĻAUTĀ LIETOŠANA

⚠ Šo ierīci ir paredzēts izmantot sadzīvē un tamlīdzīgi, piemēram: personāla virtuves zonā veikalos, birojos un citās darba vidēs; zemnieku saimniecībās; klientu istabās viesnīcās, moteļos un citās līdzīga tipa vidēs; “bed and breakfast” tipa vidē;

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

⚠ Šo ierīci ir paredzēts izmantot sadzīvē un tamlīdzīgi, piemēram: personāla virtuves zonās, veikalos, birojos un citās darba vidēs; zemnieku saimniecībās; klientu istabās viesnīcās, moteļos un citās līdzīga tipa apmešanās vietās.

⚠ Neuzstādiet ierīci aiz dekoratīvām durvīm – pastāv aizdegšanās risks.

⚠ Šī ierīce nav paredzēta profesionālai

lietošanai. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām. Neizmantojiet to citiem nolūkiem (piemēram, telpu apsildei).

 Neuzglabājiet ierīcē sprāgstošas vielas (piemēram, benzīnu vai aerosola baloniņus) un nenovietojiet tās ierīces tuvumā – pastāv aizdegšanās risks.

MONTĀŽA

 Ierīces pārvietošana un uzstādīšana jāveic vismaz diviem cilvēkiem – pastāv savainojumu risks. Izmantojiet aizsargcimdus visos izsaiņošanas un uzstādīšanas darbos – pastāv risks sagriezties.

 Montāžu, tajā skaitā ūdens sistēmas (ja tāda ir) un elektrosavienojumu uzstādīšanu, un remontu drīkst veikt tikai kvalificēts tehniķis. Nelabojiet un nemainiet ierīces detaļas, ja vien tas nav tieši norādīts lietotāja rokasgrāmatā. Neļaujiet bērniem atrasties ierīces montāžas vietas tuvumā. Pēc ierīces izsaiņošanas pārliecinieties, vai pārvadāšanas laikā tā nav bojāta.

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

 Šo ierīci paredzēts iebūvēt. Neizmantojiet ierīci, ja tā nav piestiprināta vai atrodas korpusā. Pēc ierīces izsaiņošanas un pārliecinieties, ka ierīces durvis ir pilnībā aizveramas.

Problēmu gadījumā sazinieties ar izplatītāju vai tuvāko pēcpārdošanas apkopes centru.

 Uzmanīgi veiciet skapja zāgēšanas darbus pirms ierīces uzstādīšanas vietā un rūpīgi noslaukiet visas koka skaidas un

putekļus.

Lai ierīce darbotos pareizi, nedrīkst aizsprostot spraugu starp darbvirsmu un cepeškrāsns augšmalu – pastāv apdedzināšanās risks. Noņemiet cepeškrāsns no polistirola putu pamatnes tikai uzstādīšanas laikā.

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

ELEKTRISKIE BRĪDINĀJUMI

 Datu plāksne atrodas uz cepeškrāsns priekšējās malas (redzama, atverot cepeškrāsns durvis).

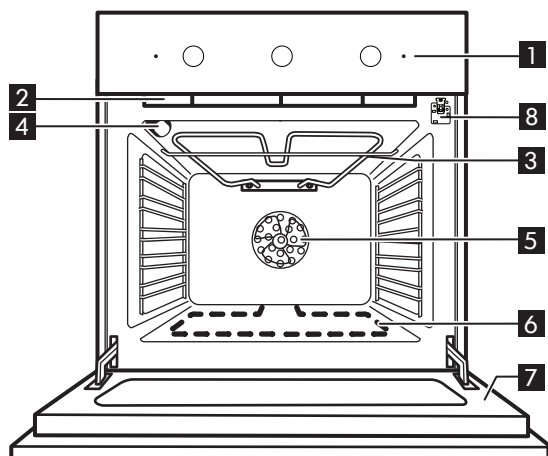
 Jānodrošina iespēja atvienot ierīci no strāvas padeves, to vienkārši atslēdzot vai ar divpolu slēdzi, kas uzstādīts pirms kontaktligzdas, kā arī ierīcei jābūt saņemtai atbilstoši valsts elektriskās drošības standartiem.

 Neizmantojiet pagarinātājus vai vairāk spraudņu kontaktligzdas, vai adapterus. Pēc ierīces uzstādīšanas tās elektriskās sistēmas detaļas nedrīkst būt pieejamas. Neizmantojiet ierīci ar mitrām rokām vai basām kājām. Nelietojiet šo ierīci, ja bojāts tās strāvas kabelis vai kontaktdakša, ja tā nedarbojas pareizi vai tā ir bojāta vai tikusi nomesta.

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

 Jaudas kabeļa nomaiņas gadījumā, sazinieties ar autorizētu servisa centru.

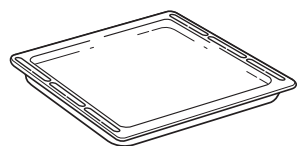
Izstrādājuma apraksts



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

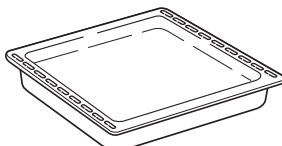
Piederumi

Cepšanas trauks



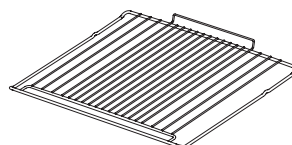
1x

Cepšanas trauks



1x

Metāla režģis



2x

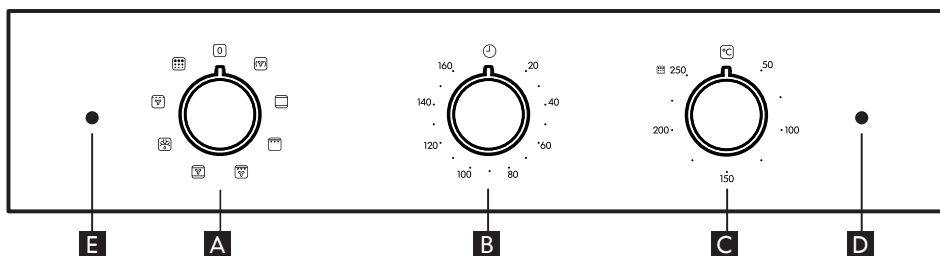
Stieplu plaukta un citu piederumu ievietošana

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

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

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

Vadības panelis



A Atlases slēdzis

B Laika slēdzis

C Termostata slēdzis

D Termostata/priekšsildīšanas LED

E Durvju slēdzenes LED

Ikdienas izmantošana

1. Funkcijas atlasīšana

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

2. Funkcijas palaišana

MANUĀLI

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

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

3. Priekšsildīšana

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

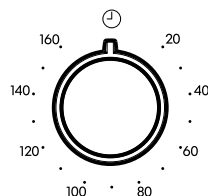
Šī procesa beigās termostata gaismas diode izslēgsies, norādot, ka krāsns ir uzkaršusi līdz noteiktajai temperatūrai: ievietojiet produktus un sāciet gatavošanu.

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

4. Taimera iestatīšana

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

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



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

Funkcija aktivizēsies automātiski, durvis bloķēsies un apgaismojums izslēgsies

Krāsns funkciju tabula

Krāsniņ ir 5 gatavošanas līmeņi. Sākot no zemākā līmeņa.

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

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

Svarīgas piezīmes:

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

Gatavošanas tabulas

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

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

Gatavošanas tabula ar GRILL (grila) funkciju

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

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

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi

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

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

Tīrīšana un apkope

TĪRĪŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

Cepeškrāsns korpuss

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

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

Cepeškrāsns iekšpusē

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

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

Piederumi

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

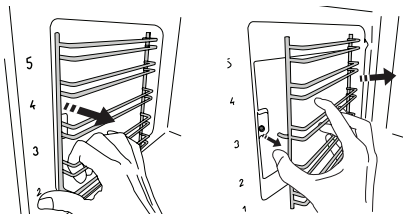
APKOPE

⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

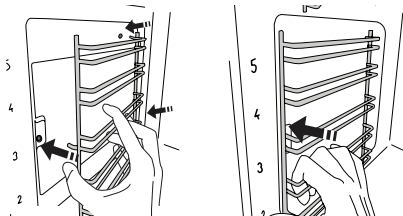
Plauktu stiprinājumu izņemšana

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



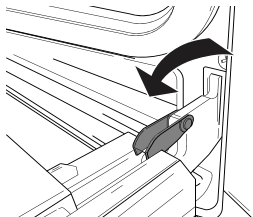
Plauktu stiprinājumu ievietošana

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



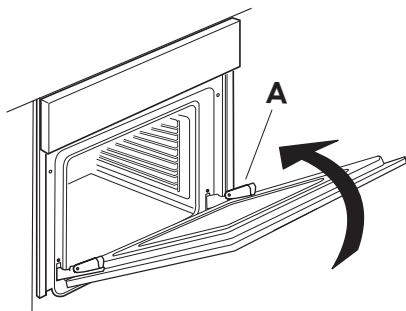
Durvju demontāža

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

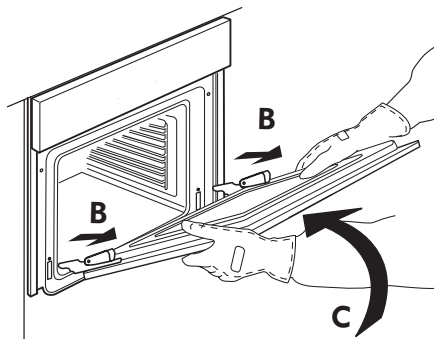


1. att.

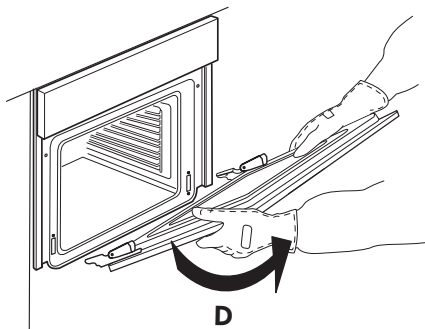
3. Aizveriet durvis līdz galam (A), paceliet (B) un pagrieziet (C) tās, līdz tās tiek atbrīvotas (D) (2., 3., 4. att.).



2. att.



3. att.



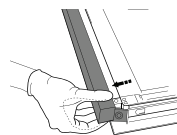
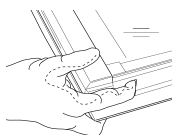
4. att.

Durvju montāža

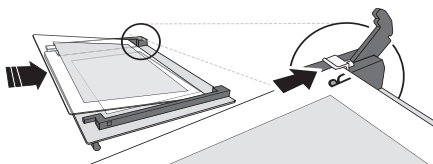
1. Ievietojiet eņģes to ligzdās.
2. Atveriet cepeškrāsns durvis līdz galam vaļā.
3. Nolaidiet abus fiksatorus.
4. Aizveriet durvis

Stikla fīrīšan

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



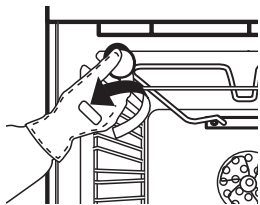
2. Paceliet un stingri turiet iekšējo stiklu ar abām rokām, izņemiet to un pirms fīrīšanas novietojiet uz mīksta virsmas.
3. Lai pareizi ievietotu stiklu, pārliecinieties, ka kreisajā stūrī redzams "R". Vispirms stiprinājumos ievietojiet stikla garāko malu, kas apzīmēta ar „R”, bet pēc tam nolaidiet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



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

Spuldzītes nomainīšana

- Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.



5. att.

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

PIEZĪME:

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

Kā rīkoties, ja...

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

Pirms sazināties ar pilnvarotu apkalpošanas centru:

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

Vienmēr norādiet:

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

SERVICE 0000 000 00000



- savu pilno adresi;
- savu tālruna numuru.

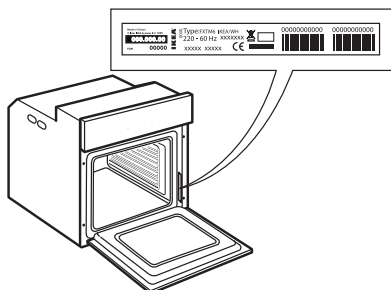
Ja nepieciešams remonts, lūdzu, sazinieties ar pilnvarotu IKEA apkalpošanas centru (lai būtu garantija, ka tiek izmantotas tikai oriģinālās rezerves daļas un remonts tiktu veikts pareizi).

Tehniskie dati

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

Tehniskie dati

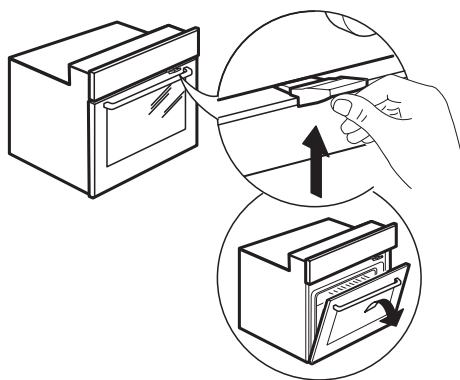
Tehniskā informācija atrodas uz nominālu plāksnītes ierīces iekšpusē.



Uzstādīšana

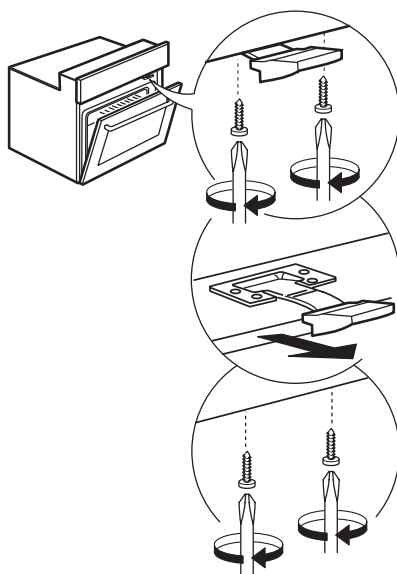
Durvju slēdzene

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



1. att.

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



2. att.

Elektrosavienojumi

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

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

Vides apsvērumi

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

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

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

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

IEPAKOJUMA MATERIĀLU UTILIZĀCIJA

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



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

MĀJSAIMNIECĪBAS IERĪČU NODOŠANA METĀLLŪŽŅOS

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



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

IETEIKUMI ENERĢIJAS TAUPĪŠANAI

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

IKEA GARANTIJA

Cik ilgi spēkā ir IKEA garantija?

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

Kurš veiks apkopi/remontu?

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

Ko aptver šī garantija?

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

Ko IKEA darīs, lai atrisinātu problēmu?

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

Uz ko neattiecas šī garantija?

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

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

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

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

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

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

Kā tiek piemēroti valsts tiesību akti

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

Piemērošanas teritorija

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

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

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

Specializētie IKEA ierīču

PĒCPĀRDOŠANAS APKALPOŠANAS CENTRI

Lūdzam nekavējoties sazināties ar IKEA iecelto pēcpārdošanas pakalpojumu sniedzēju, lai

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

IKEA virtuves mēbelēs;

- lūgtu paskaidrojumus par IKEA ierīces funkcijām.

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

Kā ar mums sazināties, ja nepieciešami mūsu pakalpojumi



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

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

i SAGLABĀJIET PIRKUMA ČEKU!

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

Vai vajadzīga papildu palīdzība?

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

Turinys

Saugos informacija	39	Ką daryti, jei...	49
Gaminio aprašymas	42	Techniniai duomenys	50
Valdymo skydelis	43	Įrengimas	51
Kasdieninis naudojimas	43	Elektros prijungimas	52
Gaminimo lentelės	45	Aplinkos apsauga	52
Valymas ir priežiūra	47	IKEA GARANTIJA	53

Saugos informacija

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

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

ĮSPĖJIMAI DĖL SAUGOS

⚠ Labai maži vaikai (0–3 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso. Vyresni vaikai (3–8 metų) turi būti saugiu atstumu nuo prietaiso, nebent visą laiką yra prižiūrimi.

Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys, turintys psichinį, jutiminį ar protinį neįgalumą arba tie, kuriems trūksta patirties arba žinių, jeigu jie yra prižiūrimi ir instruktuojami apie saugų prietaiso naudojimą ir supranta su tuo susijusius pavojus. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.

Neprižiūrimi vaikai neturėtų valyti ir prižiūrėti prietaiso.

⚠ **PERSPĖJIMAS!:** Prietaisas ir pasiekiamos jo dalys naudojant įkaista.

⚠ **PERSPĖJIMAS!:** Naudodami prietaisą ir jį panaudoję nelieskite kaitinimo elementų arba vidinių paviršių – galite nusideginti.

⚠ **PERSPĖJIMAS!:** Gaminimo metu nepalikite prietaiso be priežiūros. Jei prietaise galima naudoti zondą, naudokite tik šiai krosnei rekomenduotą temperatūros zondą. Priešingu atveju kyla gaisro pavojus.

⚠ Stenkitės neprisiliesti prie prietaiso drabužiais arba kitomis lengvai užsiliepsnojančiomis medžiagomis, kol visi prietaiso komponentai visiškai neatvės – kyla gaisro pavojus.

Būkite atsargūs ruošdami riebius, aliejuotus patiekalus arba pildami alkoholinius gėrimus, nes gali kilti gaisras. Keptuves ir kitus indus imkite užsimovę apsaugines pirštines. Baigę gaminti atsargiai atidarykite dureles: leiskite karštam orui ir garams išeiti po truputį, kad galėtumėte patekti į vidų – galite nudegti. Neuždenkite karšto oro išėjimo angų krosnelės priekyje, nes gali kilti gaisras.

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

⚠ PERSPĖJIMAS!: Jeigu drelės ar durių tarpikliai pažeisti, nenaudokite krosnelės, kol ji nebus suremontuota – galite susižeisti.

⚠ PERSPĖJIMAS!: Nekaitinkite skysčių ir maisto uždaruose induose. Kyla sprogo grėsmė. Kaitinant alkoholinius gėrimus, užvirę jie gali išsiveržti, todėl būkite itin atsargūs su indais – galite nudegti.

⚠ Nedžiovinkite maisto produktų, drabužių ir nešildykite šildytuvų, šlepečių, kempinių ir kt. Kyla gaisro grėsmė. Stebėkite krosnelę, jei maistą šildote plastikiniame arba popieriniame inde. Kyla gaisro grėsmė.

⚠ Maitinimo buteliukų ir kūdikio maisto indelių turinys turi būti gerai išmaišytas arba suplaktas ir turi būti patikrinta jo temperatūra. Kyla nudegimo grėsmė. Nešildykite neluptų kiaušinių ir kietai virtų kiaušinių – gali sprogti

⚠ Naudokite tik mikrobangų krosnei tinkamus įrankius. Nenaudokite metalinių indų – galite susižeisti **⚠** Naudokite tik šiai krosnei rekomenduotą temperatūros zondą. Priešingu atveju kyla gaisro pavojus.

⚠ Jei pastebite dūmus, išjunkite prietaisą arba atjunkite jį nuo elektros tinklo ir jokių būdu neatidarykite durių; palaukite, kol užges ugnis ar dūmai.

⚠ Jei prietaisas sumontuotas aukščiau nei 850 cm nuo grindų, išimant indą būkite atsargūs, kad nepajudintumėte besisukančio dėklo – galite susižeisti.

⚠ Mikrobangų krosnelės nenaudokite kepimui riebaluose, nes neįmanoma reguliuoti aliejaus temperatūros.

LEISTINAS NAUDOJIMAS

⚠ Šis prietaisas skirtas naudoti namuose ir panašiose patalpose, pavyzdžiui: Parduotuvių, biurų ir kitų įstaigų darbuotojų virtuvėse; Gyvenamuosiuose namuose-ūkiuose; Viešbučiuose, moteliuose bei kitose apgyvendinimo įstaigose; Nakvynės vietose, kur patiekiami pusryčiai (angl. „Bed and Breakfast“).

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

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

⚠ Nemontuokite prietaiso už dekoratyvinių durių – kyla gaisro pavojus.

⚠ Šis prietaisas nėra skirtas profesionaliam naudojimui. Prietaiso nenaudokite lauke. Kitoks naudojimas draudžiamas (pvz., kambariams šildyti).

⚠ Nelaukite sprogiųjų ar degiųjų medžiagų (pvz., benzino ar aerozolių) prietaise ar šalia jo – kyla gaisro pavojus.

MONTAVIMAS

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

⚠ Įrengimą, prijungimo prie vandentiekio (jei yra) bei elektros tinklo darbus bei remontą turi atlikti kvalifikuotas technikas. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove. Pasirūpinkite, kad montavimo vietoje nebūtų vaikų. Išpakavę prietaisą, patikrinkite, ar jis nebuvo pažeistas pervežimo metu. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros centrą. Įrengus prietaisą, pakuotes medžiagas (plastiką, polistireno dalis ir pan.) būtina laikyti vaikams nepasiekiamoje vietoje – kyla uždusimo pavojus. Prieš vykdant bet kokius įrengimo darbus, prietaisą būtina išjungti iš elektros tinklo – elektros smūgio pavojus. Pasirūpinkite, kad įrengiant prietaisą nepažeistų maitinimo laidų – gaisro ar elektros smūgio pavojus. Prietaisą įjungti galima tik baigus įrengimo darbus.

⚠ Šis prietaisas skirtas montuoti į baldus. Nenaudokite jo kaip atskirai stovinčio prietaiso arba nestatykite spintelėje.

Išpakavę prietaisą patikrinkite, ar tinkamai užsidaro prietaiso durelės.

Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią techninės priežiūros centrą.

⚠ Spintelės pjovimo darbus atlikite prieš montuodami orkaitę į baldus ir gerai

nuvalykite visas medienos drožles bei pjūvenas.

Neužblokuokite minimalaus tarpo, esančio tarp stalviršio ir viršutinio orkaitės krašto. Galite nudegti.

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

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

ĮSPĖJIMAI DĖL ELEKTROS

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

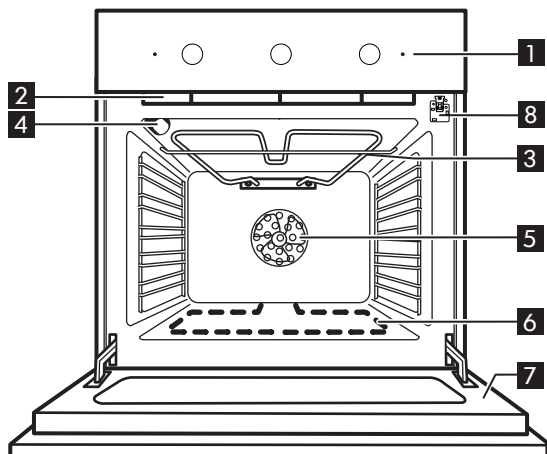
⚠ Turi būti galima atjungti prietaisą nuo elektros tinklo ištraukiant kištuką arba naudojant prieš elektros lizdą įrengtą daugiapolį jungiklį. Be to, prietaisas turi būti įžemintas pagal nacionalinius elektros saugos standartus.

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

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

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

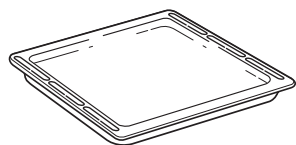
Gaminio aprašymas



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

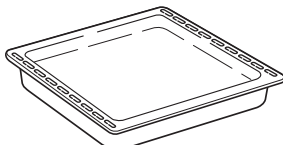
Priedai

Kepimo padėklas



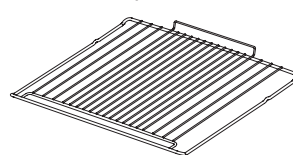
1x

Kepimo padėklas



1x

Grotelių lentyna



2x

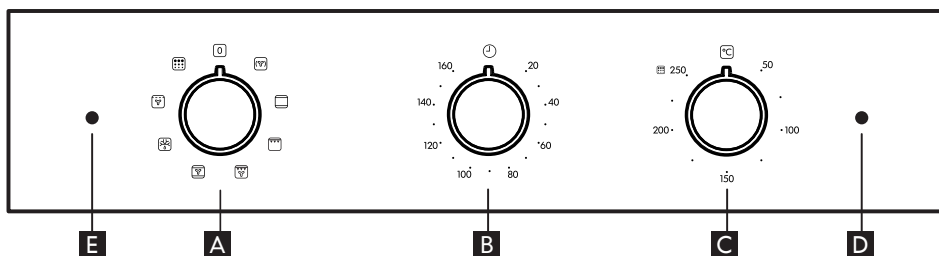
Grotelių ir kitų priedų įstatymas

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

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

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

Valdymo skydelis



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

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

Kasdieninis naudojimas

1. Pasirinkite funkciją

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

2. Įjunkite

RANKINIO NUSTATYMO

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

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

3. Įkaitinimas

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

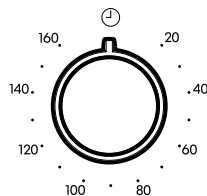
Procesui pasibaigus, termostato LED išsijungia ir taip praneša, kad krosnelėje yra pasiekta nustatyta temperatūra: tuo metu sudėkite maistą į orkaitę ir tęskite gaminimą.

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

4. Laikmačio nustatymas

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

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



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

Funkcija bus įjungta automatiškai, durelės užsirasins ir šviesa orkaitėje užges

Orkaitės funkcijų lentelė

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

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

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

Svarbu

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

Gaminimo lentelės

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

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

Gaminimo su Grilio funkcija lentelė

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

Pastaba: gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės.

* Praėjus pusei gaminimo laiko, maistą apverskite

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

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

Valymas ir priežiūra

VALYMAS

⚠ PERSPĖJIMAS!

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

Orkaitės išoriniai paviršiai

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

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

Orkaitės vidus

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

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

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

⚠ PERSPĖJIMAS!

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

Priedai

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

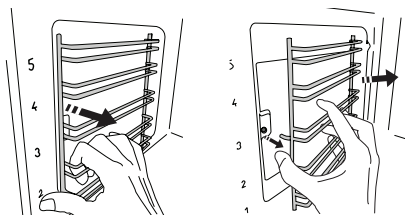
TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

⚠ PERSPĖJIMAS!

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

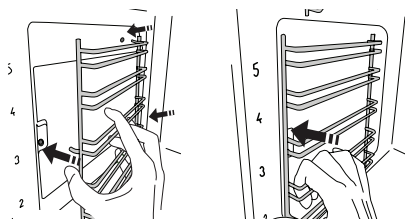
Skersinių grotelių išėmimas

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



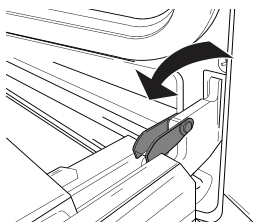
Skersinių grotelių įstatymas.

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



Durelių nuėmimas

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



1 pav.

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

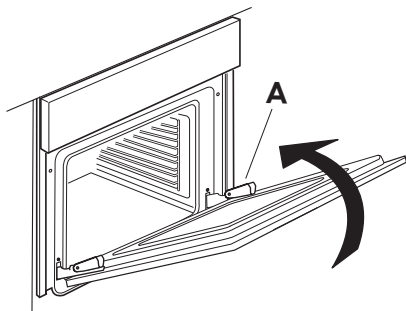


Fig. 2

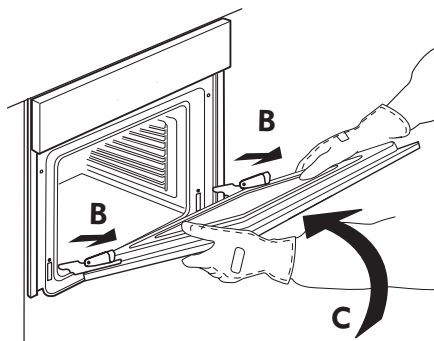


Fig. 3

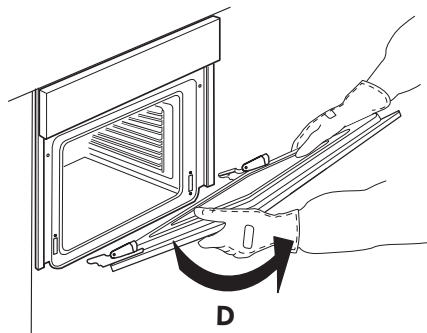


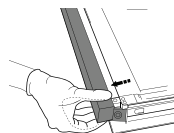
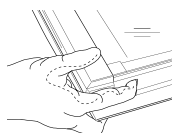
Fig. 4

Durelių sumontavimas

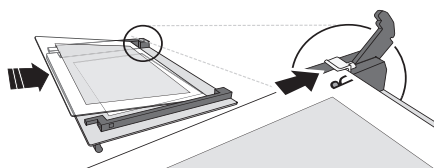
1. Lankstus įstatykite į jiems skirtas vietas.
2. Visiškai atidarykite dureles.
3. Nuleiskite du laikomuosius įtaisus.
4. Uždarykite dureles.

Stiklo valymas

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



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



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

Lemputės keitimas

1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.

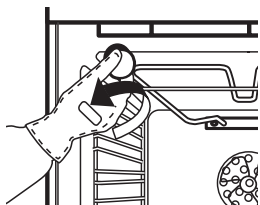


Fig. 5

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

PASTABA:

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

Ką daryti, jei...

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

Prieš skambindami į įgaliotą techninės priežiūros centrą:

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

Visada nurodykite:

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

SERVICE 0000 000 00000



- savo tikslų adresą;
- savo telefono numerį.

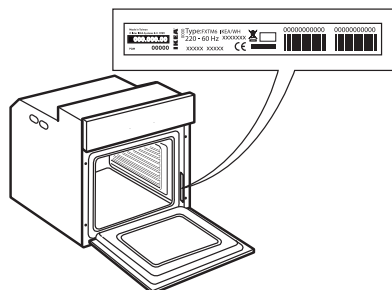
Jei reikalingas remontas, kreipkitės į IKEA įgaliotą techninės priežiūros centrą (tada turėsite garantiją, jog bus naudojamos originalios atsarginės dalys ir remontas bus atliktas tinkamai).

Techniniai duomenys

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

Techniniai duomenys

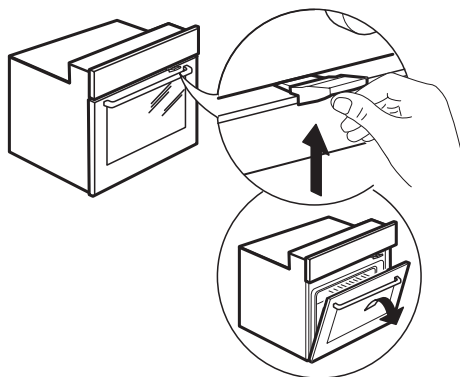
Techninė informacija pateikta prietaiso viduje esančioje duomenų plokštelėje.



Įrengimas

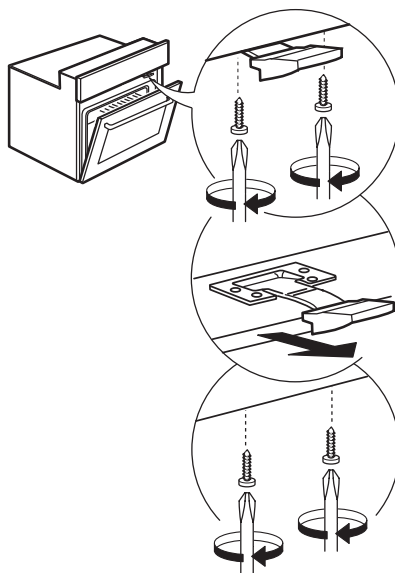
Durelių fiksuojamasis įtaisas

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



1 pav.

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



2 pav.

Elektros prijungimas

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

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

Aplinkos apsauga

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

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

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

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

PAKAVIMO MEDŽIAGŲ IŠMETIMAS

Pakavimo medžiagos yra 100 % perdirbamos ir pažymėtos perdirbimo simboliu.  Todėl įvairias pakuotės medžiagas reikia išmesti labai atsakingai ir griežtai laikantis vietos institucijų reglamentų, reguliuojančių atliekų išmetimą.

KAIPKAIP IŠMESTI BUITIES PRIETAISUS

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

Šis ant prietaiso arba pridedamų dokumentų

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

ENERGIJOS TAUPYMO PATARIMAI

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

IKEA GARANTIJA

Kiek laiko galioja IKEA garantija?

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

Kas atlieka garantinę priežiūrą?

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

Kam taikoma ši garantija?

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

Ką padarys IKEA kad pašalintų gedimus?

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

Kam netaikoma ši garantija?

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

ir lempas.

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

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

Kaip taikomi šalyje galiojantys teisės aktai

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

Galiojimo sritis

Galiojimo sritis

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

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

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

Speciali GARANTINĖ IKEA prietaisų priežiūra

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

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

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

Kaip susisiekti su mumis, jei reikia mūsų paslaugų



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

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

i IŠSAUGOKITE KASOS KVITĄ!

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

Ar reikia daugiau pagalbos?

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

**BELGIË - BELGIQUE - BELGIEN**

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

БЪЛГАРИЯ

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

ČESKÁ REPUBLIKA

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

DANMARK

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

DEUTSCHLAND

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

ΕΛΛΑΔΑ

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

ESPAÑA

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

FRANCE

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

HRVATSKA

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

ÍSLAND

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

ITALIA

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

LATVIJA

<http://www.ikea.com>

LIETUVIŲ

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

MAGYARORSZÁG

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

NETHERLAND

Telefoon:	09002354532 en/of 0900 BEL IKEA
Tarief:	15 cent/min., starttarief 4,54 cent en gebruikelijke belkosten

Openingstijd: Maandag t/m - Vrijdag	8.00 - 20.00
Zaterdag	9.00 - 20.00

NORGE

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

ÖSTERREICH

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

POLSKA

Numer telefonu:	225844203
Stawka:	Koszt połączenia według taryfy operatora
Godziny otwarcia: Poniedziałek - Piątek	8.00-20.00

PORTUGAL

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

REPUBLIC OF IRELAND

Phone number:	016590276
Rate:	Local rate
Opening hours: Monday - Friday	8.00 - 20.00

ROMÂNIA

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

РОССИЯ

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

SCHWEIZ - SUISSE - SVIZZERA

Telefon-Nummer/Numéro de téléphone/Telefono:	0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa: Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale	
Öffnungszeiten: Montag - Freitag	7.30-12.00/13.00-17.30
Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi	7.30-12.00/13.00-17.30
Orario d'apertura: Lunedì - Venerdì	7.30-12.00/13.00-17.30

SLOVENSKO

Telefónne číslo:	(02) 50102658
stopa:	lokalna kurz
Радно време: Понеделњак - субота	9.00 - 20.00
недеља	9.00 - 18.00

SRBIJA

Број телефона:	011 7 555 444
Цена за говор:	Цена за местни говор
Праровна доба: Понедлок аз пјаток	8.00 - 20.00

SUOMI

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

SVERIGE

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

UNITED KINGDOM

Phone number:	02076601517
Rate:	Local rate
Opening hours: Monday - Friday	8.30am - 6.30pm
Saturday	8.30am - 5.30pm
Sunday	9.30am - 3.30pm



23256