

# REALISTISK TJÄNLIG

PL

TR

RU

SK

LT



Design and Quality  
IKEA of Sweden





Na ostatniej stronie niniejszej instrukcji znajduje się pełna lista Autoryzowanych Serwisów Technicznym IKEA oraz ich lokalne numery telefonów.



IKEA'nın atadığı Yetkili Servis Merkezleri ve ilgili yerel telefon numaralarının tam listesi için lütfen bu klavuzun son sayfasına bakın.



Полный список авторизованных сервисных центров IKEA и номера телефонов в соответствующих странах см. на последней странице данного руководства.



Pozrite si poslednú stranu tejto príručky, kde nájdete kompletný zoznam autorizovaných stredísk IKEA a príslušné národné telefónne čísla.



Šio vadovo paskutiniame puslapyje pateiktas išsamus IKEA paskirtų įgaliotų techninės priežiūros centrų ir jų nacionalinių telefono numerių sąrašas.

**POLSKI** 4  
**TÜRKÇE** 23  
**РУССКИЙ** 39  
**SLOVENČINA** 58  
**LIETUVIŲ** 77

## Spis treści

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	4	Co zrobić, jeśli ...	15
Opis urządzenia	7	Dane techniczne	16
Panel sterowania	9	Instalacja	17
Codzienna eksploatacja	9	Podłączenie do zasilania	19
Tabele pieczenia	11	Ochrona środowiska	19
Czyszczenie i konserwacja	13	<b>GWARANCJA IKEA</b>	20

## Informacje dotyczące bezpieczeństwa

Bezpieczeństwo Twoje i innych jest bardzo ważne.

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy ściśle przestrzegać.

**⚠** Ten symbol informuje o potencjalnym ryzyku dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich.

Wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:

**⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO!** Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych obrażeń.

**⚠ OSTRZEŻENIE!** Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych obrażeń.

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego ryzyka oraz informują w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia. Należy ściśle przestrzegać poniższych instrukcji:

- Podczas rozpakowywania oraz

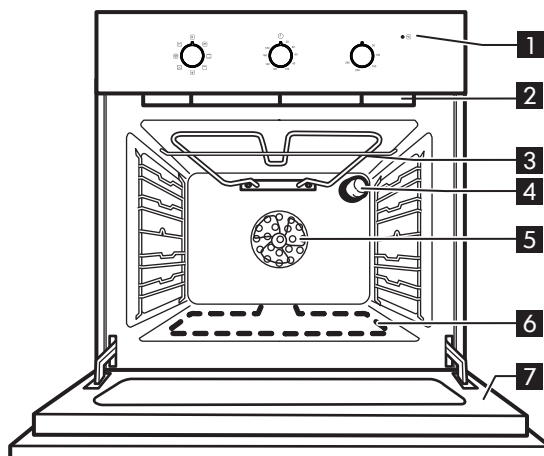
instalacji urządzenia należy stosować rękawice ochronne.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności instalacyjnych urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Instalacja elektryczna lub konserwacja powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz lokalnie obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi.
- Ewentualnej wymiany przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Zgodnie z przepisami urządzenie należy uziemić.
- Przewód zasilający powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.

- Po zakończeniu montażu urządzenia należy zamontować wielobiegunowy bezpiecznik z przerwą między stykami przynajmniej 3 mm na wszystkich biegunach zapewniających wyłączenie w przypadku przepięcia III, który musi być dołączony do instalacji stałej zgodnie z odpowiednimi przepisami.
- Nie wolno stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Nie odłączać urządzenia od zasilania, ciągnąc za przewód.
- Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Jeśli na powierzchni płyty indukcyjnej pojawiają się pęknięcia, nie należy eksploatować urządzenia i należy je wyłączyć, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym (dotyczy tylko urządzeń z funkcją grzania indukcyjnego).
- Należy unikać dotykania urządzenia wilgotnymi częściami ciała i nie wolno obsługiwać go boso.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do przygotowywania żywności. Wszelkie inne zastosowania (np. do ogrzewania pomieszczeń) są zakazane. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną przeszkolone z zakresu użytkowania w bezpieczny sposób oraz potencjalnych niebezpieczeństw. Nie należy pozwolić, aby dzieci bawiły się urządzeniem. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
- Dostępne części urządzenia mogą się mocno rozgrzewać podczas pracy. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżyły się do urządzenia i nie bawiły się nim.
- Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się wraz z użyciem. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania nagrzaných elementów. Dzieci w wielu poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że znajdują się pod ciągłym nadzorem osoby dorosłej.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek ani wewnętrznych powierzchni urządzenia, ponieważ można się poparzyć. Należy uważać, aby urządzenie nie stykało się ze ściereczkami lub innymi łatwopalnymi materiałami, dopóki wszystkie komponenty urządzenia nie wystygną.
- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia

- i pozwolić na stopniowe ujęcie gorącego powietrza oraz pary z wnętrza komory. Gdy drzwiczki urządzenia są zamknięte, gorące powietrze uchodzi na zewnątrz przez otwór nad panelem sterowania. Nie wolno blokować otworów wentylacyjnych.
- Do wyjmowania naczyń i akcesoriów z gorącego urządzenia należy używać odpowiednich rękawic. Uważać, aby nie dotykać gorących elementów.
  - Nie wkładać łatwopalnych materiałów do urządzenia i nie przechowywać ich w jego pobliżu: w razie przypadkowego uruchomienia urządzenia może dojść do pożaru.
  - Nie podgrzewać ani nie piec w urządzeniu potraw w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Ciśnienie, jakie wytwarza się wewnątrz, może spowodować eksplozję pojemnika i uszkodzenie urządzenia.
  - Nie używać plastikowych pojemników.
  - Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Zawsze nadzorować pieczenie potraw z dużą ilością tłuszczu lub oleju.
  - Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pieczenia.
  - Jeżeli do potraw dodawane są alkohole (np. rum, koniak, wino itp.), należy pamiętać, że odparowują one w wysokiej temperaturze. W konsekwencji istnieje ryzyko, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką elektryczną.
  - Nie stosować parowych urządzeń czyszczących.
  - Nie dotykać piekarnika podczas cyklu pirolizy. Nie należy dopuszczać do urządzenia dzieci podczas cyklu pirolizy (tylko piekarniki z funkcją pirolizy).
  - Podczas cyklu pirolizy i po jego zakończeniu nie należy dopuszczać do obszaru urządzenia zwierząt domowych (zwłaszcza ptaków).
  - Należy korzystać wyłącznie z zalecanych próbników temperatury.
  - Do czyszczenia szyby w drzwiczkach piekarnika nie należy stosować ściernych środków czyszczących ani skrobaków — mogą one spowodować zarysowania powierzchni, co może w konsekwencji doprowadzić do pęknięcia szyby.
  - Przed wymianą żarówki, w celu uniknięcia porażenia prądem, należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone.
- ### Utylizacja urządzeń AGD
- Urządzenie zostało wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy utylizować zgodnie z miejscowymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewód zasilający.
  - Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem miasta/gminy, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

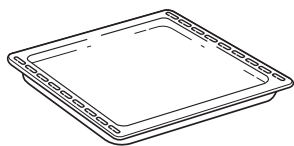
## Opis urządzenia



- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| <b>1</b> Panel sterowania                   | <b>5</b> Wentylator piekarnika       |
| <b>2</b> Wentylator chłodzący (niewidoczny) | <b>6</b> Dolna grzałka (niewidoczna) |
| <b>3</b> Grzałka grilla                     | <b>7</b> Drzwiczki piekarnika        |
| <b>4</b> Tylna żarówka piekarnika           |                                      |

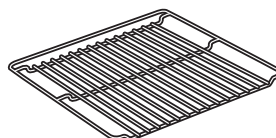
## Akcesoria

Błacha do pieczenia



1x

Ruszt

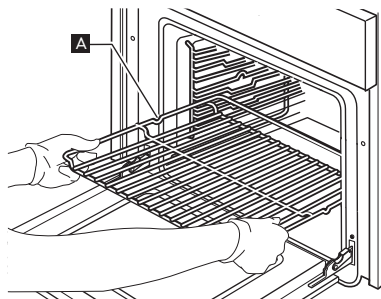


1x

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

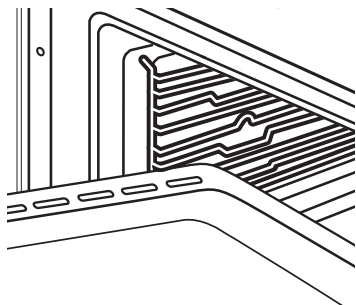
### Wkładanie rusztów oraz innych akcesoriów do piekarnika

1. Włożyć ruszt poziomo, tak aby podniesiona część „A” była skierowana do góry (Rys. 1).



Rys. 1

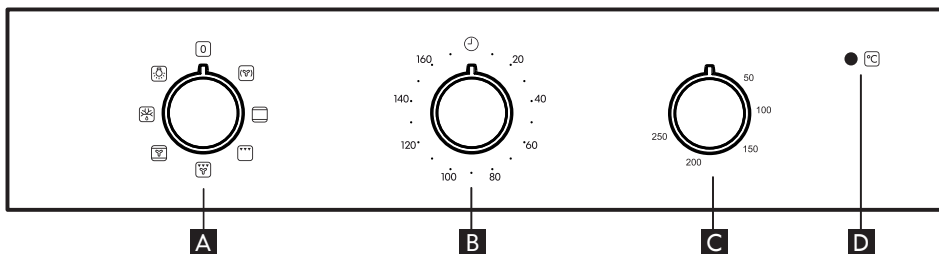
2. Inne akcesoria, np. ociekacz oraz blacha do pieczenia, wkłada się w ten sam sposób co ruszt (Rys. 2).



Rys. 2



## Panel sterowania




- A** Pokrętko wyboru funkcji  
**B** Programator długości czasu pieczenia

- C** Pokrętko termostatu  
**D** Kontrolka termostatu (czerwona)

## Codzienna eksploatacja


### Włączanie piekarnika

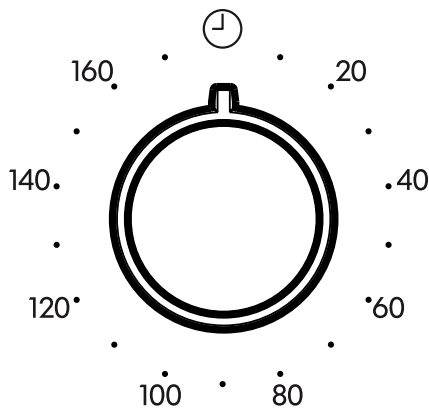
Ustawić pokrętko wyboru funkcji na żądaną funkcję. Zapali się oświetlenie piekarnika. Obracając pokrętko termostatu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, ustawić żądaną temperaturę. Zapali się czerwona kontrolka termostatu. Kontrolka wyłączy się w momencie osiągnięcia wybranej temperatury. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętko w pozycję .

### Pokrętko wyboru długości czasu pieczenia

Aby uruchomić timer, obrócić pokrętko o 360°, a następnie ustawić je na żądany czas. Programator pozwala na ustawienie czasu pieczenia w zakresie od 1 do 180 minut.








Aby ustawić długość czasu pieczenia, po wybraniu funkcji pieczenia należy wykonać pokrętłem pełny obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, a następnie ustawić żądany czas pieczenia, obracając pokrętłem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

**WAŻNE:** Kiedy programator jest ustawiony na , piekarnik się nie włączy.













## Tabela funkcji piekarnika

Piekarnik wyposażono w 4 poziomy pieczenia. Licząc w górę od najniższego poziomu.

Funkcja	Opis funkcji
<b>0</b> <b>PIEKARNIK WYŁĄCZONY</b>	-
 <b>TERMOOBIEG</b>	Do równoczesnego przygotowywania różnych typów potraw w takiej samej temperaturze (np. ryb, warzyw, ciast) na maksymalnie dwóch poziomach. Funkcja ta pozwala na pieczenie bez wzajemnego przenikania się zapachów pieczonych potraw. Podczas pieczenia na jednej półce zaleca się korzystanie z 3. poziomu. Do przyrządzania potraw na dwóch poziomach należy użyć 1. i 3. poziomu. Podgrzać piekarnik do żądanej temperatury i włożyć potrawę po osiągnięciu ustawionej temperatury.
 <b>KONWENCJONALNIE (nagrzewanie od góry i dołu)</b>	Funkcja do przyrządzania dowolnej potrawy na jednym poziomie. Podgrzać piekarnik do żądanej temperatury i włożyć potrawę po osiągnięciu ustawionej temperatury. Zaleca się użycie 2. poziomu do pieczenia.
 <b>GRILL</b>	Do pieczenia kawałków mięsa, szaszłyków, kielbasek oraz na rożnie, do zapiekania warzyw oraz do przyrumieniania chleba. Nagrzewać piekarnik przez 3 - 5 min. Zaleca się użycie 4. poziomu do pieczenia. Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte. Podczas pieczenia mięsa dolać nieco wody do ociekacza (na 3. poziomie), aby zmniejszyć ilość dymu oraz rozpryskiwanie się tłuszczu. Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
 <b>GRILLOWANIE Z WENTYLATOREM</b>	Do grillowania dużych kawałków mięsa (rostbef, pieczenie). Podczas pieczenia drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte. Podczas pieczenia mięsa zaleca się dolanie wody do ociekacza umieszczonego na pierwszym/drugim poziomie. W ten sposób zmniejszy się ilość dymu i rozpryskiwanie się tłuszczu. Obracać mięso w czasie grillowania. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte.
 <b>PIECZENIE KONWEKCYJNE</b>	Do pieczenia ciast z płynnym nadzieniem (słonych i słodkich) na jednym poziomie. W razie potrzeby zaleca się zmianę pozycji potrawy, co zapewni jej równomierne upieczenie.
 <b>ROZMRAŻANIE</b>	Funkcji tej można używać do przyspieszenia rozmrażania żywności w temperaturze pokojowej. Pozostawić potrawę w opakowaniu, aby uniknąć wysuszenia. Zaleca się użycie środkowej półki do pieczenia.
 <b>OŚWIETLENIE</b>	Włączenie oświetlenia piekarnika.

## Tabele pieczenia

Rodzaj potrawy	Funkcja	Wstępne rozgrzewanie	Półka od dołu	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
SŁODYCZE, CIASTA ITP.					
Ciasta drożdżowe		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, ciasto z owocami)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Krucze ciasteczka/ Rogaliki		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Płysie		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Bezy		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Chleb/Pizza/ Focaccia		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Mrożona pizza		X	1-3	250	10-15
		X	2	250	10-20
Tarta warzywa + mięso (tarty warzywne, quiche)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Vols-au-vent / Krakersy		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Lasagne, zapiekany makaron, cannelloni, zapiekanka		X	2	190-200	45-55
Lasagne i Mięsa		X	1-3	200	45-100
Mięsa i Ziemniaki		X	1-3	200	45-100
Ryby i warzywa		X	1-3	180	30-50






Rodzaj potrawy	Funkcja	Wstępne rozgrzewanie	Półka od dołu	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
<b>MIĘSO</b>					
Baranina/ Cielęcina/ Wołowina/ Wieprzowina 1 kg		X	2	190-200	70-100
Kurczak/Królik/ Kaczka 1 kg		X	2	200-230	50-100
Indyk/Gęś 3 kg		X	1/2	190-200	80-130
<b>RYBY</b>					
Ryba pieczona/w folii (filety, cała)		X	2	180-200	40-60
<b>WARZYWA</b>					
Nadziewane warzywa (pomidory, cukinie, bakłażany)		X	2	180-200	50-60

Tabela pieczenia z funkcją GRILL

Rodzaj potrawy	Funkcja	Wstępne rozgrzewanie	Półka od dołu	Temperatura (°C)	Czas pieczenia (min.)
Tosty		X	4	200	2-5
Filety / steki rybne		X	4	200	25-35
Kiełbaski/ szaszłyki/kotlety/ hamburgery		X	4	200	30-50
Udziec jagnięcy/ golonka		–	2	200	60-90
Zapiekane warzywa		–	2	200	20-30
Pieczone ziemniaki		–	2	200	45-55
Kurczak pieczony 1-1,3 kg		–	2	200	55-70
Krwisty rostbef 1 kg		–	2	200	35-50

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

## 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

- ⓘ **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 kropeł płynu do mycia naczyń. Wyrzeć do sucha ściereczką.

#### Wnętrze piekarnika

- ⓘ **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.

#### Aksesoria

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

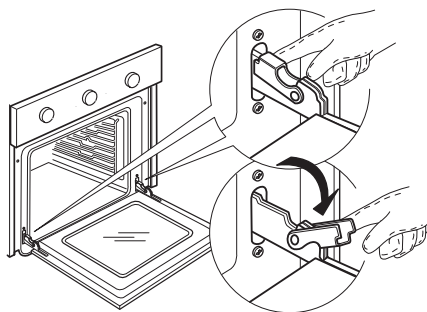
### KONSERWACJA

#### ⚠ OSTRZEŻENIE!

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

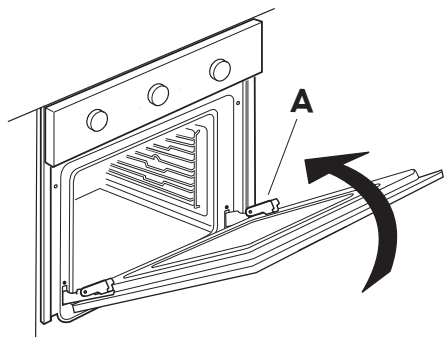
#### Aby wyjąć drzwi

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

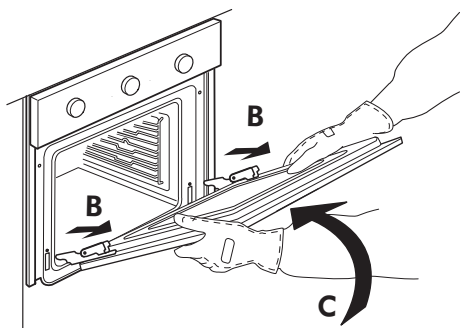


Rys. 1

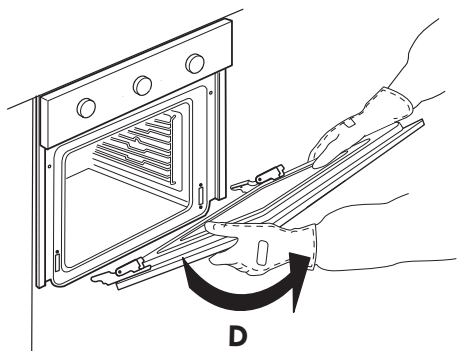
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (rys. 2, 3, 4).



Rys. 2



Rys. 3



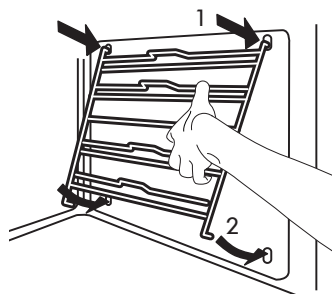
Rys. 4

### Ponowny montaż drzwi

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

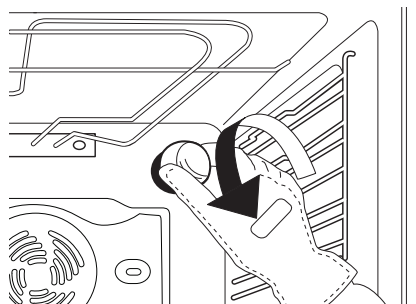
### Aby zdjąć kratę boczną

Przesunąć kratę boczną do góry w taki sposób, aby zwolnić dwa dolne zaciski. Następnie obrócić kratę w stronę środka komory. Aby włożyć kratę z powrotem, wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



### Wymiana tylnej żarówki

1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.




Rys. 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.
	Pokrętko wyboru funkcji piekarnika ustawiono na „0”.	Ustawić pokrętko wyboru funkcji piekarnika na żądaną funkcję.
	Pokrętko wyboru funkcji piekarnika ustawiono na „  ”.	Ustawić pokrętko wyboru funkcji piekarnika na żądaną funkcję.

**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).

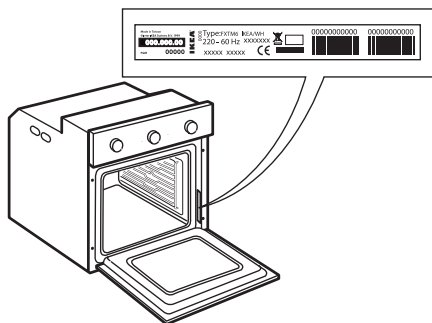
## Dane techniczne

Typ produktu: Piekarnik elektryczny do zabudowy	
Identyfikacja modelu: REALISTISK 903.008.05, REALISTISK 703.008.06, REALISTISK 203.009.22 REALISTISK 003.009.23, TJÄNLIG 803.008.01, TJÄNLIG 603.008.02 TJÄNLIG 003.007.96, TJÄNLIG 803.007.97, TJÄNLIG 003.009.04 TJÄNLIG 703.009.05	
Liczba komór	1
Źródło ciepła	Elektryczne
Liczba funkcji	6
Pojemność netto. Zmierzona po zdjęciu krat bocznych oraz paneli katalitycznych I	65
Powierzchnia największej blachy do pieczenia (cm <sup>2</sup> )	1200
Klasa efektywności energetycznej (najniższe zużycie)	A
Wskaźnik efektywności energetycznej	106,1
Zużycie energii Funkcja pieczenia tradycyjnego (przy standardowym wsadzie oraz podgrzewaniu od góry i od dołu) kWh/cykl	0,87
Zużycie energii Funkcja Termoobiegu (przy standardowym wsadzie i termoobiegu) kWh/cykl	0,87
Grzałka górna (W)	1400
Grzałka dolna (W)	1150
Grzałka grilla (W)	1400
Grzałka wentylatora (W)	2000
Wentylator chłodzący (W)	12-21
Oświetlenie piekarnika (W)	40
Pobór mocy wentylatora piekarnika (W)	12-21
Łączna moc znamionowa (W)	2600
Wymiary	
Szerokość mm	595
Wysokość mm	595
Głębokość mm	564
Masa urządzenia	
Piekarnik REALISTISK N stal nierdzewna	29 kg
Piekarnik REALISTISK szarozielony	31 kg
Piekarnik TJÄNLIG N stal nierdzewna	33 kg
Piekarnik TJÄNLIG N ciemnozielony	31 kg
Piekarnik TJÄNLIG beżowy	31 kg



## Dane techniczne

Informacje techniczne podano na tabliczce znamionowej wewnątrz urządzenia.



## Instalacja

Po rozpakowaniu piekarnika należy sprawdzić, czy urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu oraz czy drzwi zamykają się prawidłowo. W razie problemów należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym autoryzowanym centrum serwisowym. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby piekarnik został wyjęty z podstawy ze styropianu dopiero tuż przez instalacją.

### Przygotowanie mebli do zabudowy

- Meble kuchenne mające bezpośrednią styczność z piekarnikiem muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury (min. 90°C).
- Mebel należy przyciąć przed włożeniem piekarnika i dokładnie usunąć trociny i wióry.
- Po zainstalowaniu dolna część piekarnika nie powinna być już dostępna.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie wolno blokować minimalnej szczeliny między blatem a górną częścią piekarnika.

### Zalecenia ogólne

#### Przed pierwszym użyciem

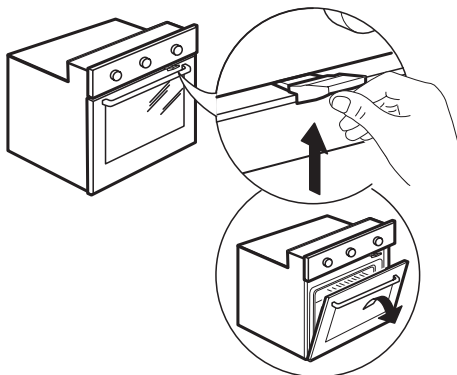
- Usunąć zabezpieczenia kartonowe, folię oraz naklejki z akcesoriów.
- Nie zdejmować tabliczki znamionowej znajdującej się z prawej strony framugi drzwi.
- Wyjąć akcesoria z piekarnika i rozgrzać go do temperatury 200° na ok. jedną godzinę. Pozwoli to na usunięcie woni materiału izolacyjnego oraz smarów ochronnych.

### Podczas eksploatacji

- Nie umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiczkach, aby ich nie uszkodzić.
- Nie opierać się na drzwiczkach i nie wieszac żadnych przedmiotów na uchwycie.
- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie wlewać wody do środka rozgrzanego piekarnika; może to uszkodzić emaliowaną powierzchnię.
- Nie przeciągać form ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to porysować jego emaliowaną powierzchnię.
- Sprawdzić, czy przewody elektryczne innych urządzeń nie stykają się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przycięte przez jego drzwiczki.
- Nie wystawiać piekarnika na działanie czynników atmosferycznych.

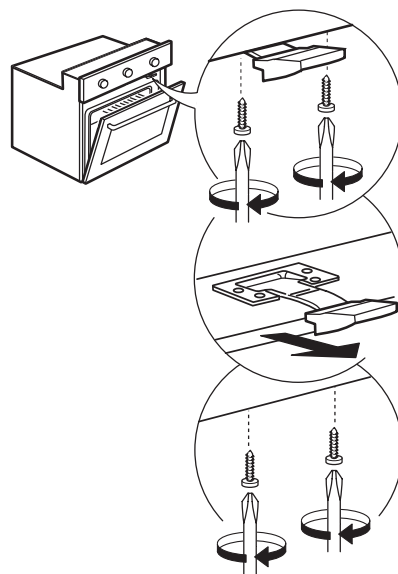
### Blokada drzwi

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 mm<sup>2</sup>) może dokonać wyłącznie wykwalifikowany elektryk. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym IKEA.

## Ochrona środowiska


### Utylizacja materiałów z opakowania

- Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem (♻️). Należy w odpowiedzialny sposób pozbywać się materiałów opakowaniowych, przestrzegając miejscowych przepisów dotyczących utylizacji odpadów.

### Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE (WEEE).
- Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia, przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, spowodowanego nieodpowiednią utylizacją produktu.



- Symbol  na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

### Rady dotyczące oszczędzania energii

- Nagrzewać urządzenie jedynie wtedy, gdy jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.

- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej wchłaniają ciepło.
- Wytęczyć piekarnik 10-15 minut przed upływem ustawionego czasu pieczenia. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły, pomimo wyłączenia piekarnika.

## Deklaracja zgodności

- Niniejszy piekarnik jest przeznaczony do kontaktu z artykułami spożywczymi i spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (CE) nr 1935/2004. Został on zaprojektowany, wyprodukowany i wprowadzony na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w Dyrektywie nr 2006/95/WE w sprawie niskiego napięcia (która zastąpiła Dyrektywę nr 73/23/EWG z późniejszymi zmianami) oraz w Dyrektywie nr 2004/108/WE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej („EMC”).
- Niniejsze urządzenie spełnia wymogi dot. ekoprojektu określone w Rozporządzeniach Komisji nr 65/2014 i 66/2014, zgodnie z Normą Europejską 60350-1.

## GWARANCJA IKEA

### Ile trwa okres gwarancji IKEA?

Niniejsza gwarancja obowiązuje przez okres pięciu (5) lat od daty zakupu urządzenia AGD w sklepie IKEA a w przypadku urządzenia oznaczonego marką LAGAN przez okres dwóch (2) lat. W celu potwierdzenia zakupu należy przedłożyć oryginał paragonu lub fakturę. Wykonywanie prac gwarancyjnych nie powoduje przedłużenia okresu gwarancji urządzenia.

### Jakie urządzenia nie podlegają 5 letniej gwarancji IKEA?

Urządzenia AGD oznaczone nazwą LAGAN oraz wszystkie urządzenia AGD zakupione przed dniem 1 sierpnia 2007 r.

### 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 niefunkcjonalnych 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 szufłał na proszek.
- Uszkodzenia następujących części: części ze szkła ceramicznego, akcesoriów, koszyków na naczynia i sztućce, rur zasilających i odwadniających, uszczeltek, lampek oraz ich pokryw, wyświetlaczy, pokręteł, obudów oraz części obudów. Odstępstwem od tego jest przypadek, gdy można udowodnić, że uszkodzenia powstały wskutek błędu podczas produkcji.
- Przypadków, w których nie stwierdzono usterek w trakcie wizyty technika.
- Napraw niewykonanych przez wyznaczony przez IKEA serwis lub Autoryzowany Serwis Techniczny bądź

przypadków niezastosowania części oryginalnych.

- Napraw będących następstwem instalacji wykonanych nieprawidłowo lub w sposób niezgodny ze specyfikacją.
- Wykorzystania urządzenia w środowisku innym niż domowe, tj. użytku profesjonalnego.
- Uszkodzeń transportowych. Jeśli transportem produktu do domu lub pod inny adres zajmuje się klient, IKEA nie ponosi żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody, jakie mogą powstać podczas transportu. Jednakże, w sytuacji gdy produkt jest dostarczany do klienta przez IKEA, za jego ewentualne uszkodzenia powstałe podczas dostawy odpowiada IKEA.
- Kosztów związanych z pierwszą instalacją urządzenia IKEA.  
Jednakże, jeśli urządzenie będzie naprawiane lub wymieniane przez wskazany przez IKEA serwis lub Autoryzowany Serwis Techniczny w ramach niniejszej gwarancji, zajmą się oni, w razie potrzeby, ponowną instalacją takiego naprawionego lub wymienionego urządzenia.

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

### Zastosowanie przepisów prawa krajowego

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

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

### Obszar obowiązywania

W przypadku urządzeń zakupionych

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

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

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

### Kontakt z działem obsługi klienta

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

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

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

### Punkty serwisowe wyznaczone przez IKEA



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



**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.



#### **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.

## İçindekiler

Güvenlikle ilgili bilgiler	23	Servis çağırmadan önce	34
Ürün tanımı	26	Teknik veriler	35
Kontrol paneli	28	Kurulum	36
Günlük kullanım	28	Elektrik bağlantısı	38
Piştirme tabloları	30	Çevre ile ilgili konular	38
Temizlik ve bakım	32		

## Güvenlikle ilgili bilgiler

Sizin ve başkalarının güvenliği büyük önem taşır.

Bu kılavuz ve cihazda belirtilen güvenlik uyarıları okunmalı ve daima dikkate alınmalıdır.

**⚠** Bu tehlike işaretidir. Emniyetle ilgili konularda, kullanıcıları kendilerine ve başkalarına yönelik tehlikelere karşı uyarır. Tüm güvenlik uyarılarının önünde tehlike işareti ve aşağıdaki terimler bulunur:

**⚠ TEHLİKE!** Önlenmezse mutlaka ağır yaralanmaya yol açacak tehlikeli bir durumu belirtir.

**⚠ UYARI!** Önlenmezse muhtemelen ağır yaralanmaya yol açabilecek tehlikeli bir durumu belirtir. Tüm güvenlik uyarıları mevcut potansiyel riskle ilgili spesifik bilgiler verir ve cihazın yanlış kullanımından kaynaklanabilecek yaralanma, hasar ve elektrik çarpması riskinin nasıl azaltılabileceğini açıklar. Aşağıdaki talimatlara harfiyen uyun:

- Tüm paket açma ve montaj işlemlerini yapmak için

koruyucu eldiven kullanın.

- Herhangi bir montaj işi yapılmadan önce, cihazın elektrik fişi prizden çekilmiş olmalıdır.
- Montaj ve bakım işleri yetkili teknisyen tarafından, üreticinin talimatlarına ve yerel güvenlik yönetmeliklerine uygun şekilde yapılmalıdır. Kullanma kılavuzunda özellikle belirtilmedikçe, cihazın hiçbir parçasını tamir etmeyin ve değiştirmeyin.
- Elektrik kablosu sadece, kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından değiştirilmelidir. Bir yetkili servis ile temasa geçin.
- Cihazın topraklanması kanunen zorunludur.
- Elektrik kablosu prize takıldığında, cihazı elektriğe bağlamak için yetecek bir uzunlukta olmalıdır.
- Cihaz monte edildiğinde, aşırı gerilim kategorisi III kapsamında bağlantının tamamen kesilmesini sağlayan, tüm kutuplarında (en az 3 mm) kontak ayrımlı, çok kutuplu bir devre kesici takılmalı ve ulusal

kablo tesisat tüzüklerine uygun olarak sabit kablo tesisatına dahil edilmelidir.

- Uzatma kablolarını veya üçlü prizleri kullanmayın.
- Cihazın fişini çıkarmak için kablosundan çekmeyin.
- Elektrikli parçalar, montajdan sonra kullanıcının erişemeyeceği bir konumda olmalıdır.
- İndüksiyon plakasının yüzeyi çatlamışsa bunu kullanmayın ve elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı kapatın (yalnızca indüksiyon fonksiyonu olan modeller için).
- Cihaza vücudunuzun ıslak bir yeriyile dokunmayın ve cihazı çıplak ayaklıyken çalıştırmayın.
- Bu cihaz, sadece evde kullanım amacıyla yemek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka hiçbir türde kullanıma izin verilmez (örn.: odayı ısıtma). Üretici, kumandaların uygunsuz kullanımından veya hatalı ayarlanmasından kaynaklanan her türlü sorumluluğu reddeder.
- Bu cihaz 8 yaşında ve daha büyük çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya mental kapasiteleri kısıtlı kişiler ya da deneyimi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından, bu kişiler gözetim altında tutulduğu veya cihazın güvenli kullanımı hakkında önceden bilgilendirildiği ve yanlış kullanımın getireceği tehlikeleri

anlamaları sağlandığı takdirde kullanılabilir. Çocukların cihazla oynamasına izin verilmemelidir. Temizlik ve kullanıcının yapması gereken bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Cihazın erişilebilir parçaları, kullanım sırasında çok fazla ısınabilir. Küçük çocukların cihazdan uzak tutulması ve cihazla oynamadıklarından emin olacak şekilde gözetim altında tutulması gerekir.
- Cihaz ve erişilebilir parçaları, kullanım esnasında ısınır. Isıtıcı elemanlara dokunulmaması için dikkatli olunmalıdır. 8 yaşından küçük çocuklar, devamlı gözetim altında olmadıkları sürece cihazdan uzak tutulmalıdır.
- Kullanım sırasında ve sonrasında, cihazın ısınan parçalarına veya iç yüzeylerine dokunmayın – yanma riski vardır. Parçaları yeterince soğumadan, cihazın giysilerle veya diğer yanabilir maddelerle temas etmesine izin vermeyin.
- Pişirme bittikten sonra cihaz kapağını açarken dikkatli olun, fırın kapağını tam açmadan sıcak havanın veya buharın azar azar çıkmasını bekleyin. Cihazın kapağı kapalıyken, içindeki sıcak hava kontrol panelinin üzerindeki



havalandırma deliklerinden dışarı verilir. Havalandırma deliklerini tıkamayın.

- Isıtma elemanlarına dokunmamak için dikkatli olarak, fırın tepsilerini ve aksesuarları çıkarmak için fırın eldiveni kullanın.
- Cihazın içine veya yakınına yanıcı maddeler koymayın; cihaz yanlışlıkla çalıştırılırsa yangın çıkabilir.
- Cihazın içinde, kapağı kapalı olan kavanozları veya kapları ısıtmayın ve pişirmeyin. İçerisinde oluşacak basınç kavanozun patlamasına neden olarak cihaza zarar verebilir.
- Sentetik malzemeden yapılmış kaplar kullanmayın.
- Aşırı ısınan sıvı ve katı yağlar kolayca alev alabilir. Bol katı veya sıvı yağı olan yemekler pişirirken daima tetikte olun.
- Yiyecek kızartma işlemi sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın.
- Yemek pişirirken alkollü içecekler kullanılıyorsa (ör. rom, konyak, şarap), alkolün yüksek sıcaklıklarda buharlaştığını unutmayın. Bunun sonucunda alkolden çıkan buharlar, elektrikli ısıtma parçasıyla temas edince alev alabilir.
- Asla buharlı temizleme cihazları kullanmayın.
- Piroliz devri esnasında fırına dokunmayın. Piroliz işlemi esnasında (sadece Piroliz

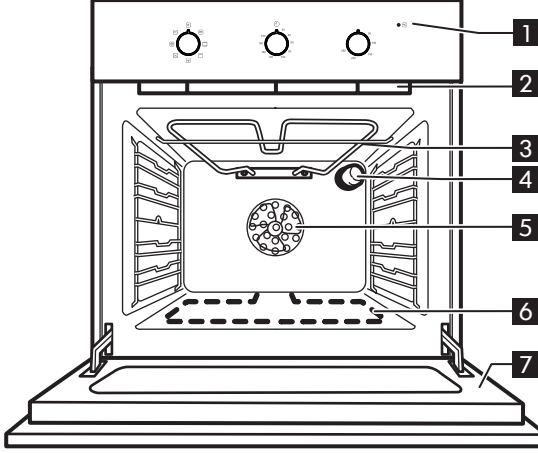
fonksiyonu olan fırınlar için) çocukları fırından uzak tutun.

- Pirolitik temizleme esnasında ve öncesinde, evcil hayvanların tamamı (özellikle de kuşlar) cihazın bulunduğu alandan uzak tutulmalıdır.
- Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık sensörünü kullanın.
- Fırın kapak camını temizlemek amacıyla sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bunlar camın bozulmasına neden olabilir.
- Elektrik çarpması riskini önlemek için, lambayı değiştirmeden önce cihazı kapattığınızdan emin olun.

### **Beyaz eşyaların imhası**

- Bu cihaz geri dönüştürülebilir veya yeniden kullanılabilir malzemelerle üretilmiştir. Yerel atık imha yönetmeliklerine uygun olarak çöpe atılmalıdır. Cihazı atmadan önce, elektrik kablosunu kesin.
- Elektrikli ev eşyalarına ilişkin işlemler, geri kazanım ve geri dönüşümle ilgili ayrıntılı bilgi için ilgili yerel makamlarınızla, ev atıklarını toplama hizmetleriyle veya cihazı satın aldığınız yer ile temasa geçin.

## Ürün tanımı

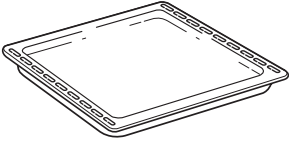


- 1 Kontrol paneli
- 2 Soğutma fanı (görünmez)
- 3 Izgara rezistansı
- 4 Fırının arka lambası

- 5 Fırın fanı
- 6 Alt rezistans (gizli)
- 7 Fırın kapağı

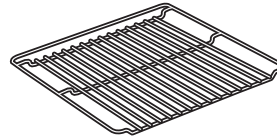
## Aksesuarlar

Pişirme tepsisi



1x

Tel raf

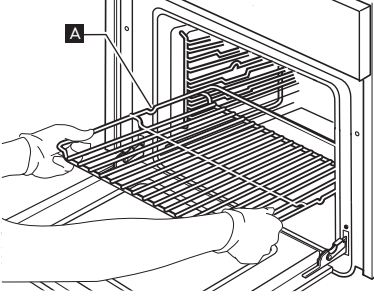


1x

Bir aksesuar almak istiyorsanız, Yetkili Servisi arayınız.

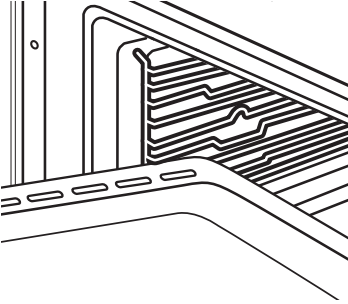
**Tel rafların ve diğer aksesuarların fırına yerleştirilmesi**

1. Tel rafı yatay konumda, kalkık kısmı "A" yukarı bakacak şekilde yerleştirin (Şek. 1).



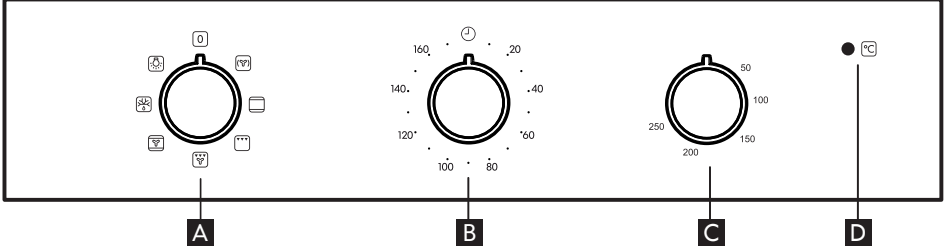
Şekil 1

2. Damlama tepsisi ve pişirme tepsisi gibi diğer aksesuarlar tel ızgarayla aynı şekilde takılır (Şek. 2).



Şekil 2

## Kontrol paneli




- A** Fonksiyon seçme düğmesi  
**B** Pişirme süresi seçme düğmesi

- C** Termostat düğmesi  
**D** Termostat göstergesi lambası (kırmızı)

## Günlük kullanım

## Fırının açılması


Seçme düğmesini gerekli fonksiyona çevirin. Fırın lambası yanar.

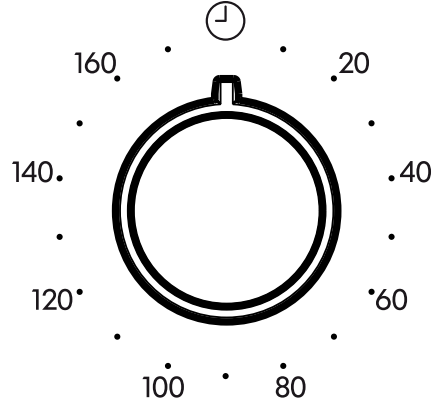
Termostat düğmesini saat yönünde çevirerek gerekli sıcaklık seviyesine ayarlayın. Kırmızı termostat ışığı yanar, fırın seçilen sıcaklığa ulaşınca tekrar söner. Pişirme bitince, düğmeleri  noktasına çevirin.

## Pişirme süresi seçme düğmesi

Zaman ayarını başlatmak için düğmeyi 360° çevirin ve ardından istediğiniz zamana getirin. Bu seçim düğmesi pişirme süresini 1 ile 180 dakika arasında ayarlamak için kullanılabilir.








Pişirme süresini ayarlamak için, gerekli pişirme fonksiyonunu seçtikten sonra, düğmeyi saat yönünde çevirin ve ardından tersi yönde çevirerek istediğiniz pişirme süresine getirin.

**ÖNEMLİ:** Seçim düğmesi  pozisyonuna getirildiğinde, fırın çalışmayacaktır.






























## Fırın fonksiyonları tablosu

Fırının 4 pişirme seviyesi vardır. Sayım alt seviyeden başlar.

Fonksiyon	Fonksiyonun açıklaması
<b>0</b> FIRIN KAPALI	-
 <b>FANLI HAVA DOLAŞIMI</b>	Aynı anda en fazla iki rafta ve aynı sıcaklıkta pişirilmesi gereken çeşitli yiyecekleri (örneğin balık, sebze, kek) pişirmek içindir. Bu fonksiyon, farklı yiyecekleri, kokuları birbirlerine karıştırmadan pişirmek için kullanılabilir. Sadece tek bir rafta pişirmek için 2. katı kullanın. İki rafta birden pişirmek için, 1. ve 3. katı kullanın. Fırını gerekli sıcaklığa önceden ısıtın ve ayarlanan sıcaklığa ulaşıncaya yemeği fırına koyun.
 <b>GELENEKSEL (Alt ve Üstten Isıtma)</b>	Bir raf üzerinde herhangi türde bir yemek pişirmeye uygun bir fonksiyondur. Fırını gerekli sıcaklığa önceden ısıtın ve ayarlanan sıcaklığa ulaşıncaya yemeği fırına koyun. Pişirme için ikinci katı kullanmanızı tavsiye ederiz.
 <b>IZGARA</b>	Biftek, kebab ve sosis ızgara yapmak, sebze graten pişirmek ve ekme kızırtmak için kullanılır. Fırını 3-5 dakika boyunca ön-ısıtmaya tabi tutun. Pişirme için 4. katı kullanmanızı öneririz. Pişirme işlemi sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır. Et pişirirken yağ sıçramalarını ve dumanları önlemek için, damla tepsisine (3. katta) biraz su koyun. Pişirme işlemi sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır.
 <b>FANLI IZGARA</b>	Büyük parça etlerin ızgarasını yapmak için kullanılır (roz bif ve diğer rosto etler). Pişirme işlemi sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır. Et pişirirken, birinci/ikinci kata yerleştirilen damlama tepsisine biraz su koymanızı öneririz. Böylece duman ve yağ sıçramaları azalacaktır. Izgara sırasında eti ters çevirin. Bu pişirme çevrimi sırasında kapak kapalı tutulmalıdır.
 <b>KONVEKSİYONLU PİŞİRME</b>	İçi kremalı (tatlı veya tuzlu) kek veya pastaları tek bir raf katında pişirmede kullanılır. Gerekirse, yiyeceklerin eşit bir şekilde pişmesi için kapların raftaki yerlerini değiştirin.
 <b>BUZ ÇÖZME</b>	Bu fonksiyon, yiyeceklerin buzunun oda sıcaklığında çözülmesini hızlandırmak için kullanılabilir. Kurumaması için, yiyecek ambalajıyla birlikte fırına konulmalıdır. Pişirme için orta katı kullanmanızı tavsiye ederiz.
 <b>LAMBA</b>	Fırının lambasını yakmak için.

## Pişirme tabloları

Yemeğin türü	Fonksiyon	Ön ısıtma	Seviye (alttan üste doğru)	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dak.)
TATLILAR, PASTALAR, VS.					
Mayalı kekler		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Tartlar (cheesecake, kek, meyveli pay)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Kurabiye/tartlar		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Profiterol çöreği		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Beze		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Ekmek/pizza/fokaçya		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Dondurulmuş pizza		X	1-3	250	10-15
		X	2	250	10-20
Tatlı tartlar (sebzeli tart, kiş)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Milföy tatlısı/ milföy krakerleri		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Lazanya, fırında makarna, canelloni, pide		X	2	190-200	45-55
Lazanya & Et		X	1-3	200	45-100
Et & Patates		X	1-3	200	45-100
Balık & Sebzeler		X	1-3	180	30-50

Yemeğin türü	Fonksiyon	Ön ısıtma	Seviye (alttan üste doğru)	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dak.)
<b>ET</b>					
Kuzu/Dana/Sığır/ Domuz 1 Kg		X	2	190-200	70-100
Tavuk/Tavşan/ Ördek 1 Kg		X	2	200-230	50-100
Hindi/Kaz 3 Kg		X	1/2	190-200	80-130
<b>BALIK</b>					
Fırında balık/ kağıtta (fileto, bütün)		X	2	180-200	40-60
<b>SEBZE</b>					
Sebze dolmaları (domates, kabak, patlıcan)		X	2	180-200	50-60

**IZGARA fonksiyonlu pişirme tablosu**

Yemeğin türü	Fonksiyon	Ön ısıtma	Seviye (alttan üste doğru)	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dak.)
Tost		X	4	200	2-5
Balık fileto/ biftek		X	4	200	25-35
Sosis/kebab/ pirzola/ hamburger		X	4	200	30-50
Kuzu budu/ incik		-	2	200	60-90
Sebze graten		-	2	200	20-30
Fırında patates		-	2	200	45-55
Kızarmış tavuk 1 - 1.3 Kg		-	2	200	55-70
Az pişmiş biftek 1 Kg		-	2	200	35-50

Not: Pişirme sıcaklıkları ve süreleri sadece bilgi/kılavuz amaçlıdır.

## Temizlik ve bakım

### TEMİZLİK

#### ⚠ UYARI!

- Asla buharlı temizleme cihazları kullanmayın.
- Fırını sadece dokunulacak derecede soğukken temizleyin.
- Cihazın elektrik fişini prizden çekin.

#### Fırının dışı

#### ⓘ ÖNEMLİ:

- Paslandırıcı veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın. Bu tür ürünlerden biri kazara cihazla temas ederse, derhal nemli bir bezle temizleyin.
- Fırın yüzeylerini nemli bir bezle silin. Çok kirli ise, suya birkaç damla bulaşık deterjanı ilave edin. Kuru bir bezle silerek kurulayın.

#### Fırının içi

#### ⓘ ÖNEMLİ:

- Aşındırıcı süngerler, metal kazıma aletleri veya bulaşık teli kullanmayın. Bunlar zamanla emaye yüzeylere ve fırının cam kapağına hasar verebilir.
- Her kullanımdan sonra fırının soğumasını bekleyin, ardından tercihen hâlâ hafif sıcakken temizleyerek, yemek artıkları (örn. çok şekerli yiyecekler) nedeniyle biriken kir ve lekeleri temizleyin.
  - Uygun fırın deterjanları kullanın ve üreticinin talimatlarına harfiyen uyun.
  - Cam kapağı uygun bir sıvı deterjanla temizleyin. Fırın kapağı, temizliği kolaylaştırmak amacıyla çıkarılabilir (bkz. BAKIM). İç cam temizliği kolaylaştırmak için pürüzsüzdür.

**NOT:** Su içeriği fazla olan yiyecekleri (örn. pizza, sebze, vs.) uzun süreli pişirirken, kapağın içinde ve contanın etrafında yoğuşma oluşabilir. Fırın soğuyunca, kapağın iç tarafını bir bezle veya süngerle kurulayın.

### Aksesuarlar

- Kullanımdan hemen sonra aksesuarları deterjanlı suyun içine koyun, eğer hâlâ sıcaksa bunları fırın eldivenleriyle tutmayı unutmayın.
- Bir fırça veya sünger kullanılarak yemek artıkları kolayca çıkarılabilir.

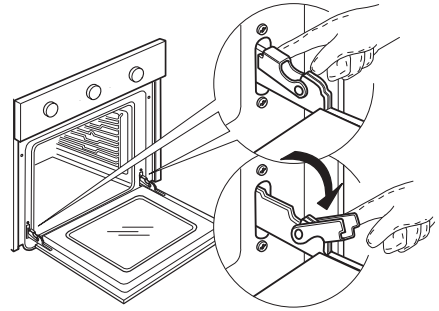
### BAKIM

#### ⚠ UYARI!

- Güvenlik eldivenleri kullanın.
- Aşağıdaki işlemleri yapmadan önce fırının soğuk olduğundan emin olun.
- Fırının elektrik fişini prizden çıkarın.

#### Kapağı çıkartmak için

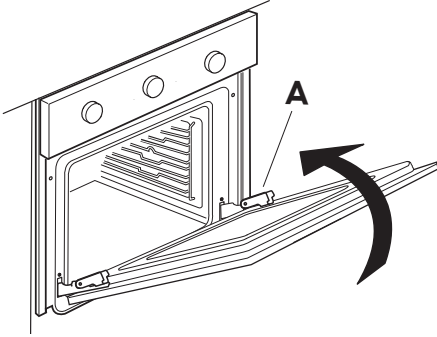
1. Kapağı sonuna kadar açın.
2. Mandalları kaldırın ve gidebildiği kadar öne doğru itin (Şekil 1).



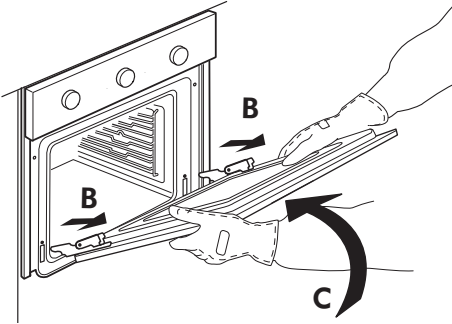
Şekil 1



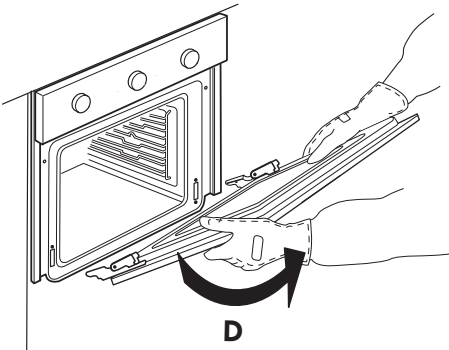
3. Kapağı sonuna kadar kapatın (A), kaldırın (B) ve çevirerek (C) serbest kalmasını sağlayın (D) (Şekil 2, 3, 4).



Şekil 2



Şekil 3



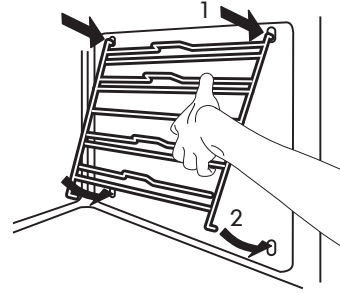
Şekil 4

### Kapağı takmak için

1. Mentşeleri yuvalarına yerleştirin.
2. Kapağı sonuna kadar açın.
3. İki mandalı indirin.
4. Kapağı kapatın

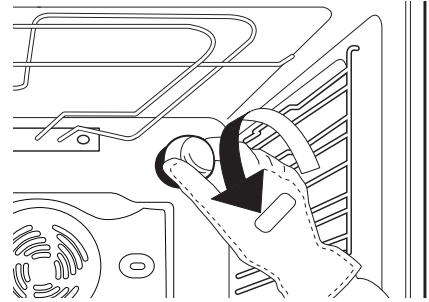
### Yan ızgaraları çıkarmak için

Yan ızgarayı iki alt terminal kurtulana kadar yukarıya doğru hareket ettirin, ardından ızgarayı bölmenin merkezine doğru döndürün. Iızgarayı yeniden yerleştirmek için, yukarıdaki işlemleri ters sırada yapın.



### Arka lambayı yenisiyle değiştirme

1. Fırının elektrik fişini prizden çıkarın.




Şekil 5

2. Lamba kapağını çevirerek çıkarın (Şekil 5), lambayı değiştirin (lamba tipiyle ilgili nota bakın) ve lamba kapağını çevirerek yerine geri takın.
3. Fırının fişini tekrar prize takın.

**NOT:**

- Yalnızca 40 W/230 V tip G9, T300°C halojen lambalar kullanın.
- Cihazda kullanılan lamba sadece elektrikli cihazlar için tasarlanmıştır ve ev içi ortam aydınlatması için uygun değildir (Komisyon Tüzüğü (EC) No. 244/2009).
- Lambalar IKEA Yetkili Servis Merkezinden elde edilebilir.

**Servis çağırmadan önce**

Sorun	Olası neden	Çözüm
Fırın çalışmıyor.	Elektrik prizine elektrik gelmiyordur.	Elektrik olup olmadığını kontrol edin.
	Fırının fişi elektrik prizine takılmamıştır.	Fırının fişini elektrik prizine takın.
	‘Fırının seçme düğmesi “0” konumundadır.	Fırının seçme düğmesini çevirin ve bir pişirme fonksiyonu seçin.
	Fırının seçme düğmesi “  ” konumundadır.	Fırının seçme düğmesini çevirin ve bir pişirme fonksiyonu seçin.

**Yetkili Servis Merkezini aramadan önce:**

1. "Servis çağırmadan önce" tablosundaki önerilerin yardımıyla sorunu kendi başınıza çözüp çözemeyeceğinize bakın.
2. Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, cihazı kapatıp açın.

Yukarıdaki kontrollerden sonra arıza halen devam ediyorsa IKEA Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.

**Şunları belirtin:**

- arızanın kısa bir açıklaması;
- fırının tipi ve modeli;
- fırının sağ iç tarafındaki (fırın kapağı açıldığında görünür) servis numarasını

(bilgi etiketinde Service ifadesinden sonraki numara);

**SERVICE** 0000 000 00000



- tam adresiniz;
- telefon numaranız.

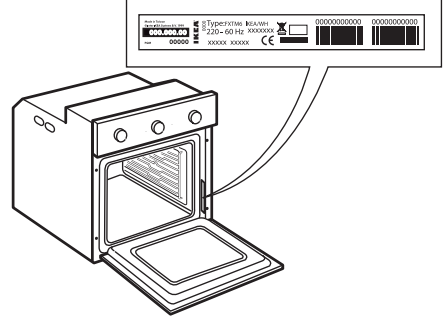
Onarım yapılması gerekiyorsa lütfen IKEA Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin (orijinal yedek parçaların kullanılmasını ve onarımın doğru yapılmasını sağlamak için).

## Teknik veriler

Ürün tipi: Ankastre Elektrikli Fırın	
Model tanıtımı: REALISTISK 903.008.05, REALISTISK 703.008.06, REALISTISK 203.009.22 REALISTISK 003.009.23, TJÄNLIG 803.008.01, TJÄNLIG 603.008.02 TJÄNLIG 003.007.96, TJÄNLIG 803.007.97, TJÄNLIG 003.009.04 TJÄNLIG 703.009.05	
Bölme sayısı	1
Isı kaynağı	Elektrikli
Fonksiyon sayısı	6
Kullanılabilen hacim. Her türlü yan ızgara ve katalitik panel çıkarılmışken ölçülmüştür l	65
En geniş pişirme tepsi alanı cm <sup>2</sup>	1200
Enerji Verimliliği Sınıfı (En Düşük Tüketim)	A
Enerji Verimliliği Dizini	106,1
Enerji tüketimi Standart fonksiyon (yük ve üstten ve alttan ısıtma ile) kWsa/çevrim	0,87
Enerji tüketimi Fanlı Hava Dolaşımı fonksiyonu (standart yük ve fanlı hava dolaşımıyla ısıtma ile) kWsa/çevrim	0,87
Üst ısıtma elemanı W	1400
Alt ısıtma elemanı W	1150
Izgara ısıtma elemanı W	1400
Fan ısıtma elemanı W	2000
Soğutma fanı W	12-21
Fırın lambası W	40
Fırın Fanı Watt Değeri W	12-21
Toplam güç W	2600
Boyutlar	
Genişlik mm	595
Yükseklik mm	595
Derinlik mm	564
Cihazın ağırlığı	
REALISTISK N fırın, paslanmaz çelik	Kg 29
REALISTISK fırın, gri-yeşil	Kg 31
TJÄNLIG N fırın, paslanmaz çelik	Kg 33
TJÄNLIG N fırın, koyu gri	Kg 31
TJÄNLIG fırın, bej	Kg 31

## Teknik veriler

Teknik bilgiler cihazın içerisindeki bilgi etiketinde bulunmaktadır.



## Kurulum

Fırının ambalajını açtıktan sonra, nakliye sırasında hasar görmemiş olduğundan ve fırın kapağının düzgün kapanıp açıldığından emin olun. Sorun varsa, cihazı satın aldığınız yeri veya en yakın Yetkili Servis Merkezini arayın. Herhangi bir hasar oluşmasını önlemek için, montaj aşamasında fırını sadece polistiren köpük kaidesinden çıkarın.

### Montajın yapılacağı dolabın hazırlanması

- Fırına temas eden mutfak dolapları ısıya dayanıklı olmalıdır (en az 90°C).
- Tüm dolap kesme işlerini fırını monte edileceği yere yerleştirmeden önce yapın ve tüm tahta kıymık ve talaşlarını temizleyin.
- Montajdan sonra, fırının alt kısmı artık erişilemiyor olmalıdır.
- Cihazın düzgün bir şekilde çalışması için, tezgâh ile fırının üst kenarı arasındaki asgari açıklık mesafesini tikamayın.

### Genel tavsiyeler

#### Kullanmadan önce

- Aksesuarların koruyucu karton ambalajlarını, filmlerini ve etiketlerini çıkarın.

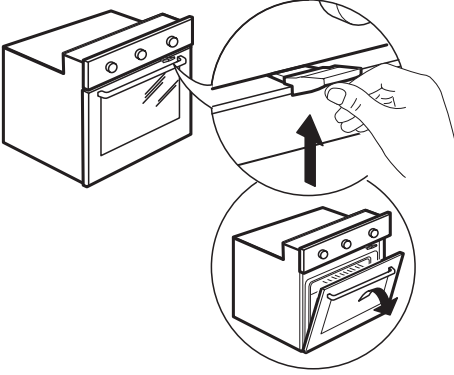
- Kapak çerçevesinin sağ tarafında bulunan sınıf plakasını çıkarmayın.
- Aksesuarları fırından çıkarın ve koruyucu yağın ve yalıtım malzemelerinin kokusunu ve dumanını yok etmek için, fırını bir saat kadar 200°'de ısıtın.

#### Kullanım sırasında

- Hasar verebileceğinden, kapağın üzerine ağır cisimler koymayın.
- Kapağa asılmayın ve tutacağına herhangi bir şey asmayın.
- Fırının içini alüminyum folyoyle kaplamayın.
- Sıcak bir fırının içine asla su dökmeyin; emaye kaplamasına zarar verebilir.
- Fırın kaplarını veya tepsipleri asla fırının tabanında sürüklemeyin, aksi halde emaye kaplama zarar görebilir.
- Diğer cihazların elektrik kablolarının fırının sıcak kısımlarına dokunmadığından ve fırın kapağına sıkışmadığından emin olun.
- Fırını atmosferik maddelere maruz bırakmayın.

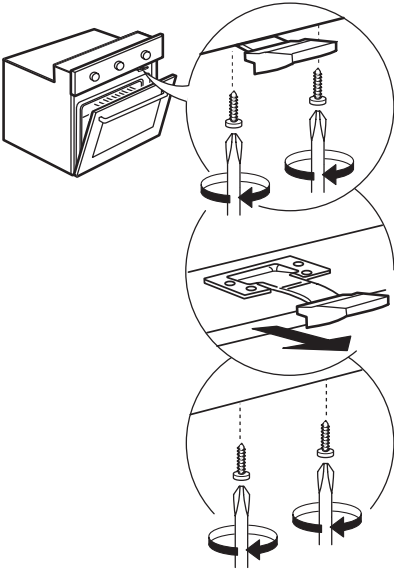
**Kapak kilitleme aygıtı**

Kapağı, kapak kilitleme aygıtı ile açmak için şekil 1'e bakınız.



Şekil 1

Kapak güvenlik teçhizatı resim sırası (bkz. Şek. 2) izlenerek çıkarılamaz.



Şekil 2


## Elektrik bağlantısı

Cihazın bilgi etiketinde belirtilen elektrik voltajının, evinizdeki voltaja uygun olup olmadığını kontrol edin. Bilgi etiketi fırının ön tarafındadır (kapak açıldığında görünür).

Elektrik kablosunu değiştirme işleri (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) mutlaka kalifiye bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır. IKEA Yetkili Servisi Merkezi ile iletişime geçin.

## Çevre ile ilgili konular


### Ambalaj malzemesinin imhası

- Ambalaj malzemesi %100 dönüştürülebilir niteliktedir ve  geri dönüşüm simgesi ile işaretlenmiştir. Bu nedenle ambalajın çeşitli parçaları, çöplerin imhasına yönelik yerel yönetmeliklere tümüyle uygun ve sorumlu bir şekilde atılmalıdır.

### Ürünün imhası

- Bu cihaz, Atık Elektrik ve Elektronik Cihazlar (WEEE) ile ilgili 2012/19/ EU Avrupa Direktifine uygun olarak işaretlenmiştir.
- Bu cihazın uygun olmayan biçimde atık maddeye dönüştürülmesi, çevre ve insan sağlığını tehlikeye sokacak potansiyel negatif sonuçlar doğurabileceğinden, elden çıkarma esnasında uygun prosedürlerin takip edilmesi şarttır.
- Ürünün veya beraberindeki belgelerin



üzerindeki  simgesi, bu cihazın ev atığı gibi işlem göremeyeceğini, elektrik ve elektronik cihazların geri dönüşümünde uzman olan bir toplama merkezine götürülmesi gerektiğini belirtir.

### Enerji tasarrufuyla ilgili ipuçları

- Fırını sadece yemek tarifinizde veya pişirme tablosunda özel olarak belirtilmişse önceden ısıtın.
- Isıyı çok daha iyi emdiklerinden dolayı koyu renk kaplamalı veya emaye pişirme kaplarını kullanın.
- Fırını ayarlanan pişirme süresinden 10-15 dakika önce kapatın. Uzun süreli pişirilmesi gereken yemekler, fırın kapatıldıktan sonra bile pişmeye devam eder.

### Uygunluk beyanı

- Bu fırın yiyecek maddeleri ile temas edecek şekilde tasarlanmış olup, 1935/2004 sayılı Avrupa Yönetmeliklerine (CE) uygundur ve 2006/95/ CE "Düşük Voltaj" Direktifinin (73/23/CEE ve müteakip değişikliklerin yerine geçen) güvenlik gerekliliklerine, "EMC" 2004/108/CE koruma gerekliliklerine uygun şekilde tasarlanmış, üretilmiş ve pazarlanmıştır.
- Bu cihaz Avrupa Standardı EN 60350-1 ile uyumlu olarak Avrupa Yönetmeliği n. 65/2014 ve 66/2014'ün ekonomik tasarım gerekliliklerini karşılar.

## Содержание

Информация по безопасности	39	Поиск и устранение неисправностей	50
Описание изделия	42	Технические данные	51
Панель управления	44	Установка	52
Повседневная эксплуатация	44	Подключение к электрической сети	53
Таблицы приготовления блюд	46	Рекомендации по охране окружающей среды	54
Чистка и уход	48	<b>ГАРАНТИЯ ИКЕА</b>	55

## Информация по безопасности

Очень важно соблюдать правила вашей личной безопасности и безопасности других людей.

В данном руководстве и на самом приборе приведены важные указания и символы, касающиеся правил техники безопасности при пользовании прибором. Необходимо всегда следовать этим указаниям и символам.

**⚠** Символ опасности, указывающий на наличие возможной опасности для пользователя и прочих лиц.

Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются символом "Опасно", а также следующими словами:

**⚠ ОПАСНО!** Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она приведет к тяжелым травмам.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она может стать причиной тяжелых травм. Все указания по безопасности содержат сведения о конкретной возможной опасности и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и ударов электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Необходимо строго соблюдать правила, приведенные ниже:

- Выполняйте все операции по распаковке и установке прибора в защитных перчатках.
- Перед выполнением каких-либо работ по установке необходимо отключать электроприбор от сети питания.
- Подключение к электрической сети и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Пользователям запрещается самостоятельно ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в Руководстве.
- Замена кабеля питания должна производиться квалифицированным электромонтером. В таких случаях обращайтесь в уполномоченный сервисный центр.
- Электроприбор должен быть обязательно заземлен в соответствии с действующими правилами и нормами.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- После установки электроприбора обеспечьте наличие многополюсного

автомата защиты сети с зазором между замыкающими контактами (как минимум 3 мм) всех полюсов с целью полного размыкания по категории перенапряжения III, встроенного в стационарную проводку в соответствии с государственными правилами и нормами электромонтажа.

- Использование многополюсных вилок-размножителей и удлинителей не допускается.
- Запрещается тянуть за кабель питания, чтобы вынуть вилку прибора из розетки.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- При наличии трещин на индукционной варочной поверхности не используйте такую плиту и выключите прибор, чтобы исключить возможность поражения электрическим током (только для моделей с функцией электромагнитной индукции).
- Нельзя прикасаться к прибору влажными руками и другими частями тела. Не пользуйтесь прибором стоя босиком.
- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего использования прибора или неправильной настройки органов управления.
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и людьми со сниженными физическими, сенсорными и умственными способностями, не обладающими достаточным опытом или не знакомыми с изделием, только под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или при условии, что они прошли инструктаж по правилам безопасной эксплуатации электроприбора и понимают связанные с этим опасности. Не позволяйте детям играть с электроприбором. Не допускайте детей к чистке и уходу за прибором без присмотра.
- Доступные части прибора во время работы могут сильно нагреваться. В связи с этим необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Прибор и доступные части прибора во время работы сильно нагреваются. Примите меры во избежание касания частями тела с нагревательными элементами. Не допускайте детей младше 8 лет к прибору без постоянного присмотра.
- Необходимо соблюдать осторожность и не касаться нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора при пользовании им, в противном случае возможны ожоги. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью: перед тем, как выполнять какие-либо действия необходимо обеспечить постепенный выход горячего воздуха или пара. При закрытой дверце прибора выход горячего воздуха происходит через отверстие, расположенное над



панелью управления. Не перекрывайте вентиляционные отверстия.

- Необходимо пользоваться специальными рукавицами при извлечении из духовки кастрюль и других принадлежностей, следя при этом за тем, чтобы случайно не коснуться нагреваемых деталей.
- Не храните огнеопасные материалы в печи или вблизи нее, т.к. они могут воспламениться при ее случайном включении.
- Нельзя разогревать или готовить продукты в закрытых емкостях. Создаваемое внутри емкости давление может привести к ее взрыву с последующим повреждением самого прибора.
- Нельзя пользоваться емкостями из синтетических материалов.
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. Рекомендуется непрерывно следить за приготовлением блюд с большим количеством масла или жира.
- Нельзя оставлять прибор без присмотра во время приготовления продуктов.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.п.), следует помнить, что при высокой температуре происходит испарение спирта. В результате возникает опасность того, что при контакте образовавшихся паров спирта с электрическим нагревательным элементом произойдет их воспламенение.
- Никогда не используйте для чистки оборудования пароочистители.
- Нельзя касаться печи в процессе

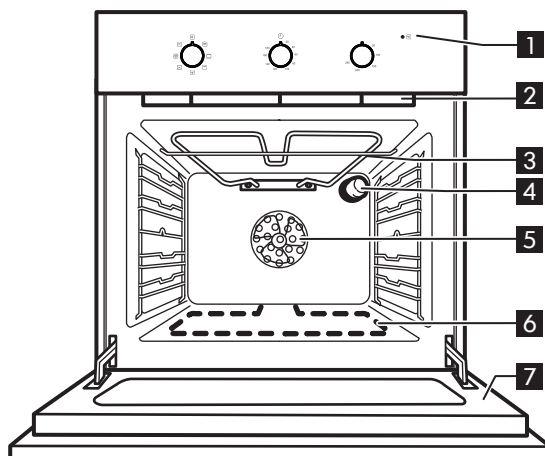
цикла пиролитической очистки. Не допускайте детей к печи во время цикла пиролитической очистки (только для печей с функцией пиролитической очистки).

- Во время пиролитической очистки и после нее не допускайте домашних животных (особенно птиц) к печи.
- Используйте только термощуп, рекомендованный для данной духовки.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие материалы и острые металлические ершики для очистки стеклянной дверцы печи, так как они могут поцарапать или повредить стекло.
- Убедитесь в том, что оборудование отключено, перед тем как приступать к замене лампы во избежание риска поражения электрическим током.

### **Утилизация старых электробытовых приборов**

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. Удаление изделия в отходы должно выполняться с соблюдением соответствующих местных правил. Перед удалением изделия в отходы необходимо отрезать кабель питания.
- Более подробную информацию о том, как следует обращаться с бытовыми электроприборами, а также об их сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытового мусора или в магазине, в котором было приобретено это изделие.

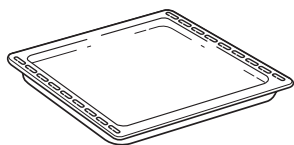
**Описание изделия**



- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Панель управления                   | <b>5</b> Вентилятор духовки                       |
| <b>2</b> Охлаждающий вентилятор (не показан) | <b>6</b> Нижний нагревательный элемент (не виден) |
| <b>3</b> Нагревательный элемент гриля        | <b>7</b> Дверца духовки                           |
| <b>4</b> Задняя лампочка освещения печи      |   |

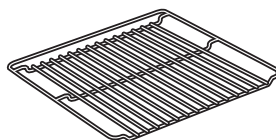
**Принадлежности**

Противень для выпечки



1x

Решетка



1x

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

### Установка решеток и других принадлежностей в духовку

1. Установите решетку горизонтально, приподнятой частью "А" вверх (Рис. 1).

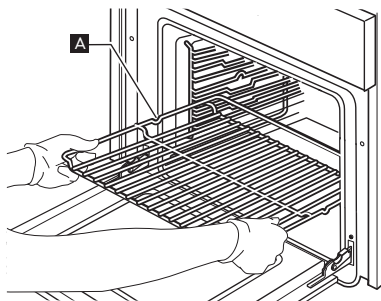


Рис. 1

2. Другие принадлежности, в частности, противни для сбора жира и выпечки, вставляются таким же образом, как и решетка (Рис. 2).

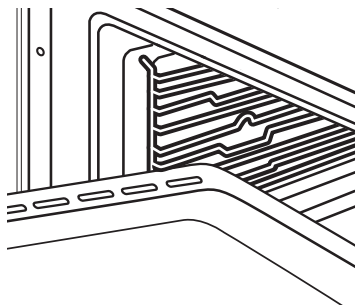
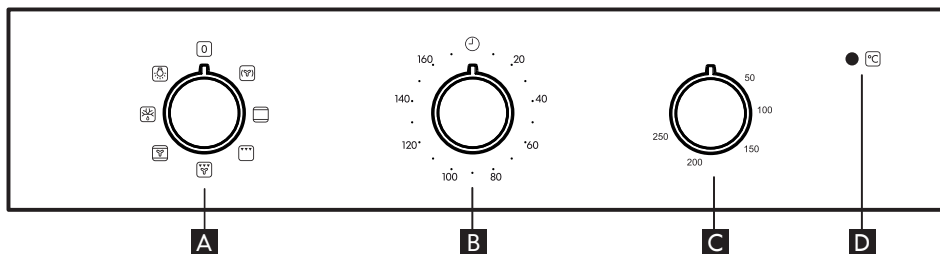


Рис. 2

## Панель управления




- A** Ручка выбора режимов приготовления
- B** Ручка выбора продолжительности

- C** Ручка термостата
- D** Индикатор термостата (красный)

## Повседневная эксплуатация

### Включение духовки


Поверните ручку выбора режима в положение, соответствующее нужному режиму. При этом загорится лампочка освещения духовки.

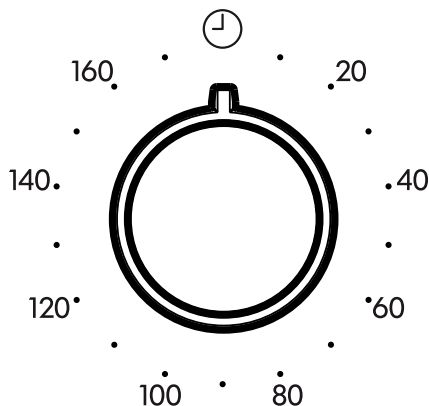
Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру. При этом загорится красный светодиодный индикатор термостата, который затем погаснет по достижении выбранного значения температуры. По окончании приготовления поверните ручки в положение .

### Ручка выбора продолжительности приготовления

Чтобы запустить таймер, поверните ручку на 360°, а затем установите на необходимое время. Данная ручка позволяет задавать продолжительность приготовления в интервале от 1 до 180 минут.






Чтобы задать продолжительность приготовления блюда, после выбора режима приготовления поверните ручку полностью по часовой стрелке, а после этого установите ее, поворачивая против часовой стрелки, на нужное время приготовления.

**ВАЖНО:** Если ручка переключателя установлена на , то духовка не включится.

























**Таблица режимов работы духовки**

Печь имеет 4 уровня приготовления. Отсчет ведется с нижнего уровня.

Режим	Описание режима
 <b>ДУХОВКА ВЫКЛЮЧЕНА</b>	-
 <b>КОНВЕКЦИЯ</b>	<p>Для одновременного приготовления на одном или двух уровнях различных блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например: рыба, овощи, бисквиты). Он гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой.</p> <p>При использовании только одной полки рекомендуется ставить приготавливаемое блюдо на 2-й уровень. Для приготовления на двух полках используйте 1-й и 3-й уровни. Предварительно нагрейте духовку до нужной температуры и поместите приготавливаемое блюдо в духовку после того, как будет достигнута заданная температура.</p>
 <b>ОБЫЧНЫЙ РЕЖИМ (верхний и нижний нагрев)</b>	<p>Режим, подходящий для приготовления любых продуктов на одном уровне. Предварительно нагрейте духовку до нужной температуры и поместите приготавливаемое блюдо в духовку после того, как будет достигнута заданная температура. Рекомендуется использовать для приготовления второй уровень.</p>
 <b>ГРИЛЬ</b>	<p>Предназначен для жарки стейков, мяса на шампурах, сосисок, обжаривания овощей в сухарях и поджаривания хлеба. Прогрейте предварительно духовку в течение 3-5 минут. Рекомендуется использовать для приготовления 4-й уровень. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. При приготовлении мяса следует наливать в поддон (устанавливаемый на 3-й уровень) немного воды для того, чтобы уменьшить количество дыма и брызг жира. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.</p>
 <b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВЕНТИЛЯТОРА</b>	<p>Жарка крупных кусков мяса (ростбиф, жаркое). В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.</p> <p>При приготовлении мяса рекомендуется наливать воду в поддон, устанавливаемый на первый или второй уровень. Это позволяет уменьшить разбрызгивание жира и количество дыма. Переворачивайте мясо в процессе его приготовления. В процессе данного цикла приготовления блюд дверца должна оставаться закрытой.</p>
 <b>ПОДРУМЯНИВАНИЕ (ВЫПЕКАНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ)</b>	<p>Для приготовления пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Рекомендуется, при необходимости, менять местами на полке приготавливаемые блюда для достижения более однородных результатов приготовления.</p>
 <b>РАЗМОРАЖИВАНИЕ</b>	<p>Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Чтобы предотвратить высыхание продуктов, оставьте их в упаковке. Рекомендуется использовать для приготовления центральный уровень.</p>
 <b>ОСВЕЩЕНИЕ</b>	<p>Включение внутреннего освещения духовки.</p>

**Таблицы приготовления блюд**

Вид продукта	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
<b>ВЫПЕЧКА, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И Т.П.</b>					
Торты из дрожжевого теста		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Печенье/небольшие торты		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Эклеры		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Безе		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Хлеб/пицца/лепешки		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Замороженная пицца		X	1-3	250	10-15
		X	2	250	10-20
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, типа киш)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Волованы / печенье из слоенного теста		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннелони (сорт макарон), открытые пироги		X	2	190-200	45-55
Лазанья и мясо		X	1-3	200	45-100
Мясо и картофель		X	1-3	200	45-100
Рыба и овощи		X	1-3	180	30-50

Вид продукта	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°С)	Время приготовления (мин)
<b>МЯСО</b>					
Баранина/ телятина/говядина/ свинина, 1 кг		X	2	190-200	70-100
Курица/кролик/ утка, 1 кг		X	2	200-230	50-100
Индейка/гусь, 3 кг		X	1/2	190-200	80-130
<b>РЫБА</b>					
Рыба, запеченная в духовке/в фольге (филе, целиком)		X	2	180-200	40-60
<b>ОВОЩИ</b>					
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		X	2	180-200	50-60

**ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ В РЕЖИМЕ "ГРИЛЬ"**

Вид продукта	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°С)	Время приготовления (мин)
Тост		X	4	200	2-5
Рыба (филе, кусками)		X	4	200	25-35
Колбаски/ шашлыки/ ребрышки/ гамбургеры		X	4	200	30-50
Баранья нога/ рулька		—	2	200	60-90
Запеканка из овощей		—	2	200	20-30
Печеный картофель		—	2	200	45-55
Жареная курица, 1-1,3 кг		—	2	200	55-70
Ростбиф с кровью, 1 кг		—	2	200	35-50

Примечание: указаны ориентировочные значения температуры и времени приготовления.

## Чистка и уход

### ЧИСТКА

#### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

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

### Внешние поверхности духовки

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

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

### Внутренние поверхности духовки

**i ВНИМАНИЕ!** Не используйте абразивные губки или металлические скребки.

Использование таких средств приводит со временем к повреждению эмалированных покрытий и стекла дверцы.

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

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

### Принадлежности

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

### УХОД

#### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

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

### Снятие дверцы

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

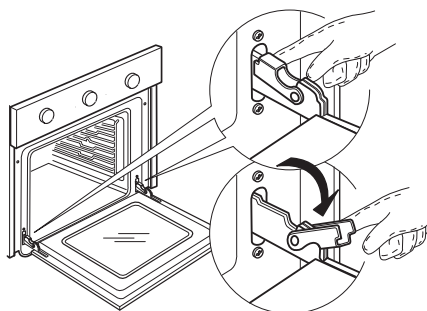


Рис. 1



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

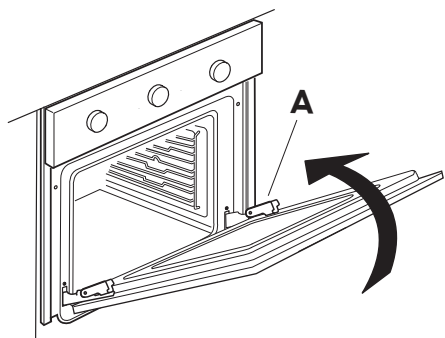


Рис. 2

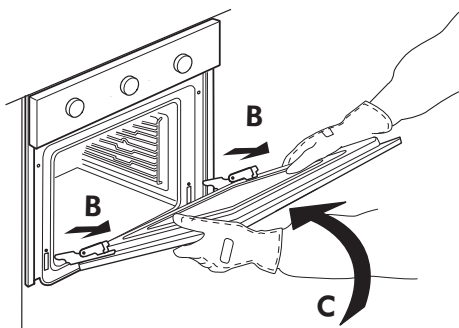


Рис. 3

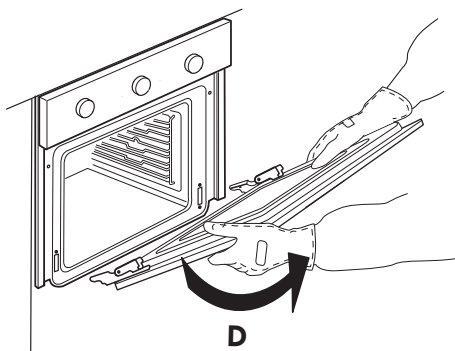


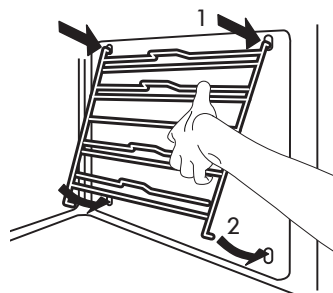
Рис. 4

### Установка дверцы на место

- Вставьте петли в свои гнезда.
- Полностью откройте дверцу духовки.
- Опустите оба фиксатора.
- Закройте дверцу

### Для снятия боковых решеток

Переместите боковую решетку вверх, пока не высвободятся два нижних штырька, затем поверните решетку к центру камеры. Чтобы поставить решетку на место, выполните вышеуказанные операции в обратном порядке.



### Замена задней лампочки

- Отсоедините духовку от сети электропитания.

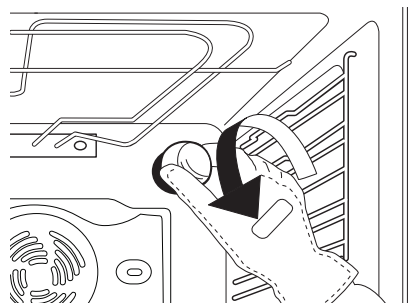


Рис. 5

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

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

- Используйте только галогенные лампы 40 Вт/230 В тип G9, T300°C.
- Применяемые в приборе лампочки специально предназначены для электроприборов и непригодны для освещения домашних помещений (Регламент Комиссии (ЕС) № 244/2009).
- Лампочки такого типа можно приобрести в авторизованном сервисном центре IKEA.

**Поиск и устранение неисправностей**

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовка не работает.	Отсутствие напряжения в электрической сети.	Проверьте наличие напряжения в электрической сети.
	Духовка не включена в сеть.	Подключите духовку к электрической сети.
	Ручка выбора режима духовки установлена на "0".	Поверните ручку в положение, соответствующее любому режиму приготовления.
	Ручка выбора режима духовки установлена на "☺".	Поверните ручку в положение, соответствующее любому режиму приготовления.

**Прежде чем звонить в авторизованный сервисный центр:**

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

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

При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель духовки;

- сервисный номер (число после слова "Service" на паспортной табличке), указанный с правой стороны на внутренней стенке духовки (видна при открытой дверце духовки);

**SERVICE 0000 000 00000**



- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

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

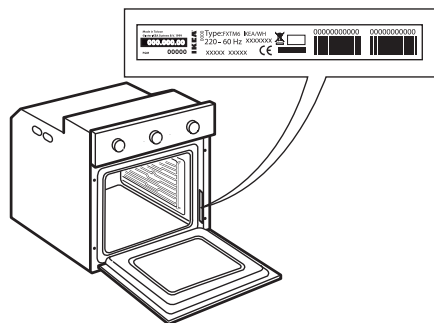
## Технические данные

Тип изделия: встраиваемая электрическая Духовка	
Обозначение модели: REALISTISK 903.008.05, REALISTISK 703.008.06, REALISTISK 203.009.22 REALISTISK 003.009.23, TJÄNLIG 803.008.01, TJÄNLIG 603.008.02 TJÄNLIG 003.007.96, TJÄNLIG 803.007.97, TJÄNLIG 003.009.04 TJÄNLIG 703.009.05	
Количество камер	1
Источник нагрева	Электроэнергия
Число режимов	6
Полезный объем. Измеренный при извлеченных боковых решетках и каталитических панелях, л	65
Площадь самого большого противня, см <sup>2</sup>	1200
Класс энергоэффективности (самое низкое энергопотребление)	A
Индекс энергоэффективности	106,1
Потребление энергии Традиционный режим (при стандартной загрузке с верхним и нижним нагревом) кВтч/цикл	1,10
Потребление энергии Режим конвекции (со стандартной загрузкой и нагревом с принудительной циркуляцией воздуха) кВтч/цикл	0,79
Верхний нагревательный элемент, Вт	1400
Нижний нагревательный элемент, Вт	1150
Нагревательный элемент гриля, Вт	1400
Нагревательный элемент вентилятора, Вт	2000
Охлаждающий вентилятор, Вт	12-21
Лампочка освещения духовки, Вт	40
Потребляемая мощность вентилятора печи, Вт	12-21
Общая номинальная мощность, Вт	2600
Размеры	
Ширина, мм	595
Высота, мм	595
Глубина, мм	564
Масса прибора Духовой шкаф REALISTISK N, нерж. сталь Духовой шкаф REALISTISK, серо-зеленый Духовой шкаф TJÄNLIG N, нерж. сталь Духовой шкаф TJÄNLIG N, темно-серый Духовой шкаф TJÄNLIG, бежевый	кг 29 кг 31 кг 33 кг 31 кг 31
Класс защиты	I

## Технические данные

Технические данные приведены на паспортной табличке, находящейся внутри прибора.

Дата изготовления продукта указаны серийный номер (серийный номер), где третья и четвертая цифры соответствует последним двум цифрам года выпуска и пятый и шестой цифрами как ежегодные номер недели. Например, серийный номер 001509012345 означает, что продукт изготовлен на девятой неделе 2015



## Установка

После распаковки духовки проверьте, не была ли она повреждена во время транспортировки, и убедитесь в том, что дверца закрывается должным образом. В случае возникновения каких-либо вопросов обратитесь к дилеру или в ближайший авторизованный сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с основания из полистирола только перед установкой.

### Подготовка мебели к установке

- Кухонная мебель, находящаяся в непосредственном контакте с духовкой, должна быть устойчива к высоким температурам (не менее 90 °C).
- Вырежьте в мебели выемку для встраивания перед установкой духовки и удалите все опилки и стружку.
- После завершения установки доступ к нижней части духовки должен быть невозможен.
- Для того чтобы духовка работала должным образом, зазор между ее верхней панелью и рабочей поверхностью (столешницей) должен всегда оставаться свободным.

## Общие рекомендации

### Перед первым использованием прибора

- Удалите защитные картонные прокладки, защитную пленку и этикетки, наклеенные на принадлежности духовки.
- Не снимайте паспортную табличку, расположенную на правой стороне дверной рамы.
- Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200 °C и оставьте при этой температуре на час, чтобы устранить запах и дым, выделяемые изоляционным материалом и защитной консистентной смазкой.

**В процессе эксплуатации**

- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу; это может привести к ее повреждению.
- Не опирайтесь на дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ручку дверцы.
- Не закрывайте внутренние поверхности духовки фольгой.
- Никогда не лейте воду в горячую духовку, это может привести к повреждению эмалированного покрытия.
- Ни в коем случае не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, в противном случае можно поцарапать эмалированное покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся около духовки, не касались ее нагревающихся частей и не застревали в дверце духовки.
- Не допускайте, чтобы духовка подвергалась воздействию атмосферных агентов.

**Устройство блокировки дверцы**

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

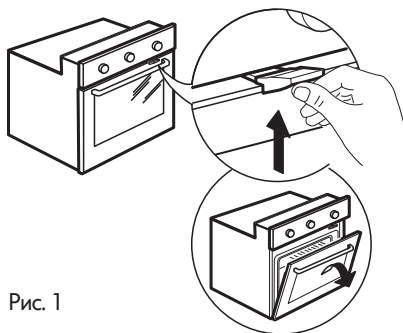


Рис. 1

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

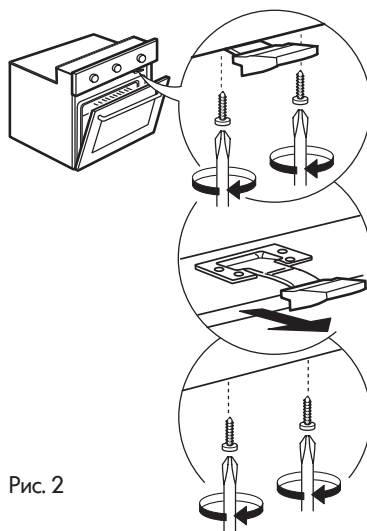


Рис. 2

**Подключение к электрической сети**

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

Замена кабеля питания (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>) должна выполняться только квалифицированным электриком. В таких случаях обращайтесь в авторизованный сервисный центр IKEA.

## Рекомендации по охране окружающей среды


### Утилизация упаковочных материалов

-Упаковочный материал может быть подвергнут 100% вторичной переработке, о чем свидетельствует соответствующий символ (♻️). Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть переработаны в соответствии с действующими местными нормами.

### Утилизация изделия

-Данное изделие имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).  
-Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.



-Символ  на самом изделии или в сопроводительной документации указывает на то, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Изделие следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

### Рекомендации по экономии электроэнергии

-Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению блюд или в используемом рецепте.  
-Пользуйтесь темными эмалированными формами для выпечки, обеспечивающими эффективное поглощение тепла.

-Выключайте духовку за 10-15 минут до истечения заданного времени приготовления. Процесс приготовления будет продолжаться и после выключения духовки.

### Декларация о соответствии

-Данная печь предназначена для приготовления пищевых продуктов и соответствует положениям регламента Европейского Союза (CE) №1935/2004. Данный электроприбор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/ЕС (заменяющей Директиву 73/23/ЕЕС и последующие изменения), требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/ЕС.  
-Данное изделие отвечает требованиям экодизайна европейских нормативов № 65/2014 и 66/2014, разработанных на основе европейского стандарта EN 60350-1.

### Транспортировка и хранение

Изделия должны перевозиться в оригинальной упаковке в горизонтальном положении. Во время транспортировки и хранения защищать изделия от атмосферного воздействия и механических повреждений. Изделия должны храниться в упакованном виде в отапливаемых помещениях при температуре от плюс 5 °С до плюс 40 °С.

*Произведено для ИКЕА:*

**Вирлпул ЕМЕА С.п.А.**

Виа Карло Пизакане 1  
20016 Перо (Милан) - Италия

**Завод:**

Виерлпул Польска Сп з.о.о.  
Адрес: Ул. Ген.Т.Бора Коморовского 6,  
51 210 Вроцлав – Польша

**Единственный импортер, уполномоченный изготовителем на территории Российской Федерации:**

ООО “ИКЕА ТОРГ” фактический и юридические адреса  
141400, московская область, г. Химки, микрорайон ИКЕА,  
корп. 1, тел. 4957059426

Сделано в Польше



## ГАРАНТИЯ ИКЕА

### Срок действия гарантии ИКЕА

Гарантийный срок на бытовую технику, которая продается под торговой маркой ИКЕА, составляет пять (5) лет. Исключение составляют товары серии LAGAN/ЛАГАН, на них Гарантия составляет два (2) года. Гарантия начинает действовать в день покупки. Пожалуйста, сохраняйте чек как подтверждение факта и даты покупки.

### На какую бытовую технику не распространяется пятилетняя (5 лет) гарантия ИКЕА?

Данная гарантия не распространяется на бытовую технику LAGAN/ЛАГАН, а также технику, приобретенную в магазине ИКЕА до 1 августа 2007 года – на них распространяется двухлетняя гарантия (2 года).

### Кем выполняется техобслуживание?

Техобслуживание выполняется сервисным центром, авторизованным компанией ИКЕА.

### Что покрывает данная гарантия?

Данная гарантия покрывает неисправности изделия, обусловленные дефектами конструкции или материалов,

проявившимися после его покупки в магазине ИКЕА. Данная гарантия относится только к случаям бытового использования изделия. Все исключения указаны в пункте «Что не покрывает данная гарантия?». В рамках гарантии предусматривается возмещение затрат, связанных с устранением неисправностей, например затраты на ремонт, запасные части, выполнение работ и дорожные расходы – при условии, что доступ к технике в целях ремонта не затруднен и не вызывает существенных расходов. При данных условиях применимы нормы ЕС (№ 99/44/EG) и соответствующие местные правила и предписания. Замененные запчасти переходят в собственность компании ИКЕА.

### Что ИКЕА делает, чтобы устранить неисправность?

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

изделия, либо его замену таким же или аналогичным.

#### Что не покрывает данная гарантия?

- Естественный износ;
- Умышленные повреждения; повреждения вследствие небрежного обращения, обусловленные невнимательностью, несоблюдением инструкций по эксплуатации, неправильной установкой или подключением к электрической сети с напряжением, не соответствующим техническим требованиям прибора; повреждения, вызванные химическими или электрохимическими реакциями; повреждения, обусловленные ржавчиной, коррозией или воздействием воды, в том числе, но не ограничиваясь этим, повреждения, вызванные повышенной жесткостью воды, подаваемой в сети водоснабжения; повреждения, вызванные аномальными условиями окружающей среды;
- Расходные материалы и запчасти, в том числе батареи и лампочки;
- Повреждения нефункциональных и декоративных деталей, не влияющих на нормальную работу устройства, в том числе любые царапины или возможное различие в цвете.
- Случайные повреждения, вызванные присутствием инородных предметов и/или веществ, а также чисткой или устранением засоров в фильтрах, системах слива или дозаторах моющих средств.
- Повреждения следующих деталей: стеклокерамики, аксессуаров, корзин для посуды и столовых приборов, подающих и сливных труб, уплотнителей, ламп и плафонов для ламп, экранов, ручек, корпуса и частей корпуса (эти детали попадают под действие гарантии, только если сервисный центр представит заключение, что причиной повреждений

был производственный брак).

- Случаев, если дефекты не были обнаружены специалистом во время визита.
- На ремонт, выполненный не уполномоченными обслуживающими организациями либо не авторезированными сервис партнерами, а так же с использованием неоригинальных запасных частей.
- На ремонт вследствие неправильной установки.
- На повреждения, возникшие при бытовом использовании товара.
- Повреждения, возникшие при перевозке товара. Если покупатель самостоятельно отвозит товар домой или по другому адресу, IKEA не несет ответственности за повреждения, возникшие при перевозке. Тем не менее, если услуга доставки была заказана покупателем в IKEA, все повреждения, возникшие при перевозке товара, несет IKEA (но не в рамках данной гарантии).
- Условия выполнения установки бытовой техники IKEA, за исключением случаев, когда необходимость установки вызвана ремонтом или заменой неисправных частей.

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

Данные ограничения не распространяются,



если установка была произведена квалифицированным специалистом, с использованием оригинальных запасных частей для адаптации бытовой техники к требованиям технической безопасности другой страны ЕС.

### Применимость законодательства конкретной страны

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

### Зона действия

Если изделие было куплено в одной стране ЕС и перевезено в другую страну ЕС, гарантийное обслуживание будет производиться на условиях, действующих во второй стране. Обязательства по сервису в рамках гарантии выполняются только в случае, если изделие было установлено с соблюдением следующих требований: стране, где клиент обратился за гарантийным обслуживанием;

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

### Авторизованный сервисный центр IKEA

Вы можете обращаться в авторизованный сервисный центр IKEA по следующим вопросам:

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

эксплуатации техники, купленной в магазине IKEA.

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

### Как связаться с нами, если вам нужна наша помощь



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

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

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

### Нужна дополнительная помощь?

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

## Obsah

Bezpečnostné pokyny	58	Čo robiť, ak...	69
Popis výrobku	61	Technické údaje	70
Ovládací panel	63	Inštalácia	71
Každodenné používanie	63	Elektrické zapojenie	73
Tabuľky prípravy	65	Informácie k ochrane životného prostredia	73
Čistenie a údržba	67	ZÁRUKA IKEA	74

## Bezpečnostné pokyny

Vaša bezpečnosť i bezpečnosť iných osôb je veľmi dôležitá. Tento návod a samotný spotrebič poskytujú bezpečnostné upozornenia, ktoré si musíte prečítať a vždy dodržiavať.

**⚠** Toto je symbol nebezpečenstva, týkajúci sa bezpečnosti, ktorý používateľov upozorňuje na možné riziká hroziace ich osobe a iným. Všetky bezpečnostné upozornenia sú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:

**⚠ NEBEZPEČENSTVO!** Označuje nebezpečnú situáciu, ktorá, ak sa jej nepredídete, spôsobí vážne poranenia.

**⚠ VAROVANIE!** Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredídete, by mohli spôsobiť vážne zranenia. Vo všetkých bezpečnostných varovaniach sa uvádzajú podrobnosti týkajúce sa potenciálneho rizika, ako aj odporúčania, ako predchádzať riziku poranenia, poškodenia majetku a ako predchádzať zasiahnutiu elektrickým prúdom následkom nesprávneho

používania spotrebiča. Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Používajte ochranné rukavice pri rozbalovaní a inštaláčnych prácach.
- Pred vykonaním akéhokoľvek úkonu inštalácie musíte spotrebič odpojiť od elektrickej siete.
- Elektrické zapojenie a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a vnútroštátnymi bezpečnostnými predpismi. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je špecificky uvedené v návode na používanie.
- Výmenu prírodného elektrického kábla musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Podľa platných predpisov musí byť spotrebič uzemnený.
- Prírodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý na zapojenie spotrebiča po jeho umiestnení do výklenku, aby dosiahol až k napájacej elektrickej zásuvke.

- Po inštalácii spotrebiča namontujte multipólový spínač okruhu so vzdialenosťou medzi kontaktmi (aspoň 3 mm) na všetkých póloch, ktorý zaistí úplné odpojenie spotrebiča pri preťažení kategórie III a ktorý musí byť zabudovaný do pevnej elektrickej siete v súlade s platnými vnútroštátnymi normami o elektrickom zapojení.
- Nepoužívajte zásuvkové lišty ani predlžovacie káble.
- Pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky elektrickej siete neťahajte za prívodný kábel.
- Po inštalácii nesmú byť elektrické časti pre používateľa prístupné.
- Ak je povrch indukčnej dosky prasknutý, nepoužívajte ju a vypnite spotrebič, aby sa zabránilo úrazu elektrickým prúdom (iba pre modely s indukčnou funkciou).
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými časťami tela ani ho nepoužívajte, ak máte bosé nohy.
- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál. Nie je povolené žiadne iné jeho použitie (napr.: na vykurovanie miestností). Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody v prípade nesprávneho používania alebo nesprávneho nastavenia ovládacích prvkov.
- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov, osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo rozumovou spôsobilosťou, a osoby, ktoré nemajú dostatok skúseností a poznatkov o obsluhu spotrebiča, pokiaľ sú pod dozorom skúsenej osoby alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a ak pochopili súvisiace riziká. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Deti bez dozoru nesmú vykonávať čistenie ani údržbu spotrebiča.
- Prístupné časti sa počas používania môžu veľmi zohriať. Malým deťom nedovoľte, aby sa priblížili ku spotrebiču a dohliadajte na ne, aby sa s ním nehrali.
- Počas používania sa spotrebič a prístupné časti môžu veľmi zohriať. Nedotýkajte sa ohrievacích článkov. Deti mladšie ako 8 rokov sa môžu zdržiavať v blízkosti spotrebiča, iba ak sú pod neustálym dozorom.
- Počas používania spotrebiča a po jeho skončení sa nedotýkajte ohrievacích článkov ani vnútorného povrchu - hrozí nebezpečenstvo popálenín. Nedovoľte, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s tkaninami alebo iným horľavým materiálom, kým sa komponenty dostatočne neochladia.
- Po ukončení prípravy jedla dávajte pozor pri otváraní dvierok spotrebiča, nechajte postupne uniknúť horúci

vzduch alebo paru a až potom siahajte do rúry. Keď sú dvierka spotrebiča zatvorené, horúci vzduch uniká otvormi nad ovládacím panelom. Vetracie otvory nezakrývajte.

- Pri vyberaní nádob a príslušenstva z horúcej rúry používajte ochranné rukavice, dávajte pozor na ohrevné články.
- Neukladajte horľavé materiály na spotrebič alebo do jeho blízkosti, pri náhodnom zapnutí spotrebiča môže vypuknúť požiar.
- Nezhrievajte ani nevarte v rúre uzavreté nádoby ani poháre. Tlak, ktorý vznikne vnútri obalu, môže spôsobiť výbuch nádoby a poškodenie spotrebiča.
- Nepoužívajte plastové nádoby.
- Prehriaty tuk a olej sa môžu vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja dávajte pozor.
- Počas vyprážania potravín nenechávajte rúru bez dozoru.
- Ak pri príprave jedál používate alkoholické nápoje (napríklad rum, koňak, víno a pod.), pamätajte, že sa alkohol pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko, že uvoľnené alkoholové pary sa pri kontakte s elektrickým ohrevným článkom vznietia.
- Nikdy nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.
- Počas cyklu pyrolýzy sa

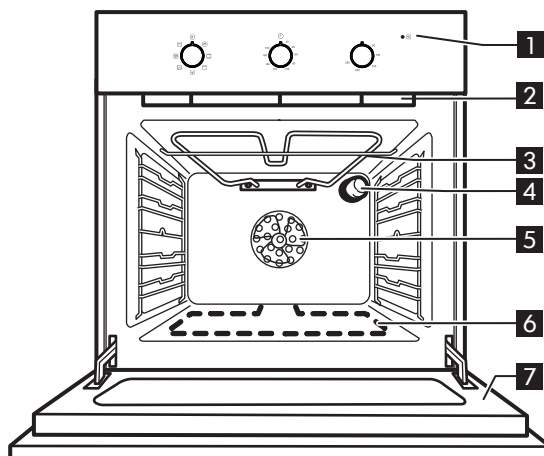
nedotýkajte rúry. Počas cyklu pyrolýzy sa deti nesmú zdržiavať v blízkosti rúry (iba u rúr s funkciou pyrolýzy).

- Počas pyrolytického čistenia a po ňom nedovoľte, aby sa domáce zvieratá (predovšetkým vtáky) dostali do blízkosti spotrebiča.
- Používajte iba teplotnú sondu odporúčanú pre tento typ rúry.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné práškové čističe, ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Dbajte, aby bol spotrebič pred výmenou žiarovky vypnutý, čím sa vylúči možnosť úrazu elektrickým prúdom.

### **Likvidácia domácich spotrebičov**

- Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s miestnymi predpismi o likvidácii odpadov. Pred likvidáciou odrežte prívodný elektrický kábel.
- Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, zbere a recyklácii tohto spotrebiča dostanete na miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili.

## Popis výrobku



**1** Ovládací panel

**2** Chladiaci ventilátor (nevidno ho)

**3** Grilovací článok

**4** Zadné osvetlenie v rúre

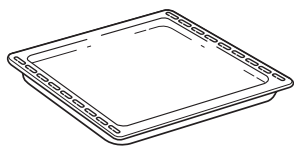
**5** Ventilátor rúry

**6** Spodný ohrevný článok (nevidno ho)

**7** Dvierka rúry

## Príslušenstvo

Plech na pečenie



1 x

Rošt

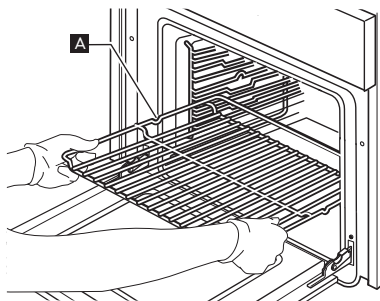


1 x

Ak si chcete kúpiť nejaké príslušenstvo, zavolajte autorizované servisné stredisko.

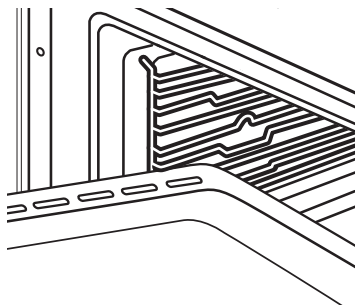
### Vloženie roštov a iného príslušenstva do rúry

1. Zasuňte rošt vodorovne, zvýšenou časťou „A“ smerujúcou hore (Obr. 1).



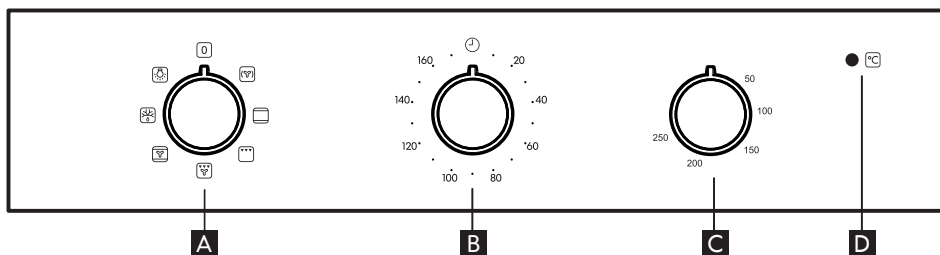
Obr. 1

2. Ostatné príslušenstvo, ako nádobu na odkvapkávanie a plech na pečenie, sa vsúvajú rovnako ako rošt (Obr. 2).



Obr. 2

## Ovládací panel




- A** Ovládací gombík funkcií  
**B** Programátor dĺžky prípravy jedla

- C** Ovládací gombík termostatu  
**D** Kontrolka termostatu (červená)

## Každodenné používanie


## Zapnutie rúry

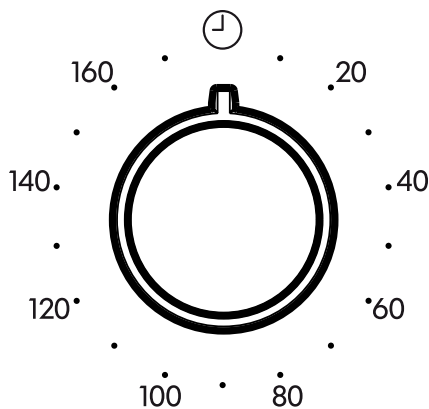
Otočte ovládací gombík pre voľbu funkcií na želanú funkciu. Rozsvieti sa osvetlenie rúry. Gombík termostatu otočte smerom vpravo do polohy želanej teploty. Rozsvieti sa červená kontrolka termostatu, ktorá zhasne po dosiahnutí nastavenej teploty. Po ukončení prípravy jedla otočte ovládací gombík do polohy .

## Programátor dĺžky prípravy jedla

Časovač spustíte, ak ho otočíte o 360° a potom do polohy so želaným načasovaním. Tento programátor umožňuje nastavenie doby prípravy od 1 po 180 minút.









Aby ste nastavili dobu pečenia, po výbere funkcie pečenia otočte ovládací gombík úplne vpravo a vráťte ho do polohy želanej doby pečenia otočením smerom vľavo.

**POMEMBNÓ:** Če je izbirni gumb obrnjen na , se pečica ne vključí.

























## Tabuľka funkcií rúry






Rúra má k dispozícii 4 úrovne na pečenie. Počítajú sa od spodnej úrovne.

Funkcia	Popis funkcie
 <b>VYPNUTÁ RÚRA</b>	-
 <b>PRÚDENIE VZDUCHU</b>	<p>Na pečenie jedál na maximálne dvoch úrovniach, aj rôznych jedál, ktoré sa pečú pri rovnakej teplote (napr.: ryby, zelenina, koláče). Funkcia umožňuje piecť bez prenosu arómy jedného jedla na druhé. Pri pečení na jednej úrovni sa odporúča používať 2. úroveň. Pri pečení na dvoch úrovniach použite 1. a 3. úroveň. Rúru predhrejte na želanú teplotu a potraviny vložte do rúry po indikácii dosiahnutej nastavenej teploty.</p>
 <b>KONVENČNÉ PEČENIE (Ohrev zhora a zdola)</b>	<p>Funkcia vhodná na pečenie všetkých druhov jedál na jednej úrovni. Rúru predhrejte na želanú teplotu a potraviny vložte do rúry po indikácii dosiahnutej nastavenej teploty. Pri pečení sa odporúča použiť druhú úroveň v rúre.</p>
 <b>GRIL</b>	<p>Na grilovanie rebierok, špízov, klobások, gratinovanie zeleniny a na zapečenie chleba. Rúru predhrejte počas 3 - 5 min. Pri pečení sa odporúča použiť 4. úroveň v rúre. Počas pečenia musia byť dvierka rúry zatvorené. Pri pečení mäsa vlejte do nádoby na odkvapkávanie (na 3. úrovni) trochu vody, zníži sa tým množstvo dymu a obmedzí sa tým vystrekovanie tuku. Počas varenia musia ostať dvierka rúry zatvorené.</p>
 <b>GRILOVANIE S VENTILÁTOROM</b>	<p>Na grilovanie veľkých kusov mäsa (roast beef, pečené mäso). Počas varenia musia ostať dvierka rúry zatvorené. Pri pečení mäsa sa odporúča naliať do nádoby na odkvapkávanie trochu vody a nádobu vložiť na prvú/druhú úroveň v rúre. Zníži sa tým množstvo dymov a tuk bude vystrekovať menej. Počas grilovania mäso obracajte. Počas tohto cyklu pečenia musia ostať dvierka zatvorené.</p>
 <b>KONVENČNÉ PEČENIE</b>	<p>Na pečenie koláčov s riedkou plnkou (sladké alebo pikantné) na jednej úrovni. Ak je to potrebné, odporúčame zmeniť polohu jedál, aby boli jedlá upečené rovnomernejšie.</p>
 <b>ROZMRAZOVA-NIE</b>	<p>Funkciu môžete používať na urýchlenie rozmrazenia potravín na izbovú teplotu. Potraviny nechajte v pôvodnom obale, aby sa nevysušili. Pri pečení sa odporúča použiť strednú úroveň v rúre.</p>
 <b>OSVETLENIE</b>	<p>Zapnutie vnútorného osvetlenia rúry.</p>











## Tabuľky prípravy

Druh jedla	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od dna)	Teplota (°C)	Doba prípravy jedla (min)
KOLÁČE, ZÁKUSKY A POD.					
Kysnuté koláče		X	2	160-180	30-90
		X	1-3	160-180	30-90
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdl'a, ovocný koláč)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Sušienky/koláčiky		X	2	170-180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Odpal'ované cesto		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Snehové sušienky		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Chlieb/pizza/posúch		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Mrazená pizza		X	1-3	250	10-15
		X	2	250	10-20
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Lístkové cesto / odpal'ované cesto		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Lasagne / Zapečené cestoviny / cannelloni / nákypy		X	2	190-200	45-55
Lasagne a mäso		X	1-3	200	45-100
Lasagne a mäso		X	1-3	200	45-100
Ryby a zelenina		X	1-3	180	30-50

Druh jedla	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od dna)	Teplota (°C)	Doba prípravy jedla (min)
<b>MÄSO</b>					
Jahňacie / teľacie / hovädzie / bravčové 1 kg		X	2	190-200	70-100
Kurča/králik/kačica 1 kg		X	2	200-230	50-100
Moriak/hus 3 kg		X	1/2	190-200	80-130
<b>RYBY</b>					
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (plátky, vcelku)		X	2	180-200	40-60
<b>ZELENINA</b>					
Plnená zelenina (paradajky, cukety, baklažány)		X	2	180-200	50-60

**Tabuľka grilovania s funkciou GRIL**

Druh jedla	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od dna)	Teplota (°C)	Doba prípravy jedla (min)
Hrianky		X	4	200	2-5
Filé / plátky rýb		X	4	200	25-35
Klobásky/špízy/rebierka/hamburgery		X	4	200	30-50
Jahňacie stehno/bravčové koleno		-	2	200	60-90
Gratinovaná zelenina		-	2	200	20-30
Pečené zemiaky		-	2	200	45-55
Pečené kurča 1-1,3 kg		-	2	200	55-70
Krvavý rozbíf 1 kg		-	2	200	35-50

Poznámka: Doby prípravy a teploty sú iba približné.

## Čistenie a údržba

### ČISTENIE

#### ⚠️ VAROVANIE!

- Nikdy nepoužívajte čistiace zariadenia využívajúce paru.
- Rúru očistíte, až keď bude chladná na dotyk.
- Odpojte spotrebič od elektrického napájania.

#### Povrch rúry

**i DÔLEŽITÉ:** nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa niektorý z uvedených prostriedkov dostane do kontaktu so spotrebičom, okamžite ho poutierajte vlhkou utierkou.

- Povrch čistíte vlhkou utierkou. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek umývacieho prostriedku na riad. Nakoniec utrite suchou utierkou.

#### Vnútro rúry

**i DÔLEŽITÉ:** nepoužívajte abrazívne špongie ani kovové škrabky alebo drôtenky. Časom by mohli poškodiť smaltované povrchy a sklo na dverkách.

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistíte, kým je ešte vlažná, aby ste odstránili zapečené zvyšky a škvŕny spôsobené zvyškami jedál (napr. pri príprave jedál s vysokým obsahom cukru).
- Používajte značkové čistiace prípravky na rúry a prísne dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Sklo dveriek očistíte vhodnými kvapalnými čistiacimi prostriedkami. Vybratie dveriek uľahčuje čistenie (pozrite ÚDRŽBA). Vnútročné sklo je hladké, čo uľahčuje čistenie.

**POZNÁMKA:** počas dlhého pečenia jedál s vysokým obsahom vody (napr. pizza, zelenina a pod.) môže na vnútornej strane dveriek a okolo tesnenia kondenzovať voda. Rúru po vychladnutí osušte utierkou alebo špongiou.

#### Príslušenstvo

- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývacie prostriedok a ak je príslušenstvo horúce, pri manipulácii používajte rukavice.
- Zvyšky jedál odstráňte vhodnou kefkou alebo špongiou.

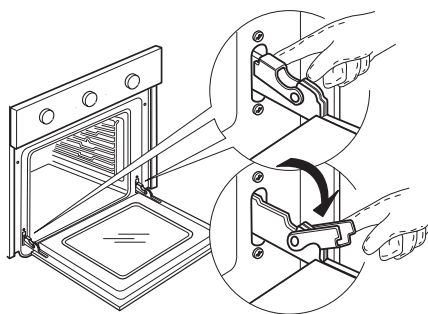
### ÚDRŽBA

#### ⚠️ VAROVANIE!

- Používajte ochranné rukavice.
- Pred vykonaním nasledujúcich úkonov sa uistite, že sa rúra ochladila.
- Odpojte rúru od elektrického napájania.

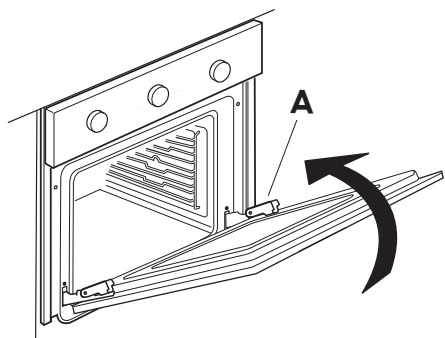
#### Pri vyberaní dveriek

1. Dvierka úplne otvorte.
2. Nadvihnite úchytky a potlačte ich čo najviac dopredu (obr. 1).

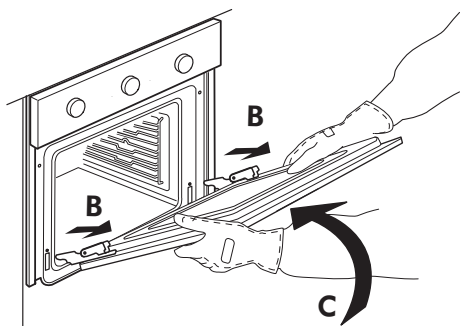


Obr. 1

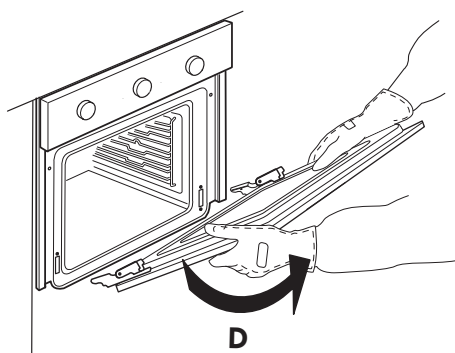
3. Zatvorte čo najviac dverka (A),  
nadvihnite ich (B) a otočte (C) tak, aby  
sa uvoľnili (D) (obr. 2, 3, 4).



Obr. 2



Obr. 3



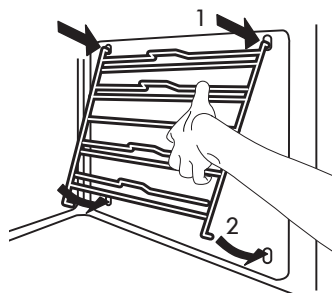
Obr. 4

### Montáž dverok

1. Vsuňte závesy na miesto.
2. Dvierka úplne otvorte.
3. Spusťte dve blokovacie páčky.
4. Zatvorte dvierka

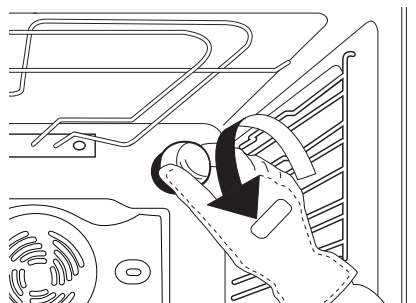
### Vybratie bočných mriežok

Posuňte bočnú mriežku nahor, kým sa neuvoľnia dve spodné koncovky, potom mriežku otočte k stredu priestoru rúry. Ak chcete mriežku vrátiť na miesto, urobte vyššie uvedené kroky v opačnom poradí.



### Výmena zadnej žiarovky

1. Odpojte rúru od elektrického napájania.




Obr. 5

2. Odstukujte kryt žiarovky (obr. 5), vymeňte žiarovku (údaje o type sú v poznámke) a opäť zaskrutkujte kryt žiarovky.
3. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.

**POZNÁMKA:**

- Používajte iba halogénové žiarovky 40W/230 V typu G9, T300°C.
- Žiarovka použitá v tomto spotrebiči je špeciálna žiarovka určená iba na použitie v elektrických spotrebičoch. Nie je vhodná na osvetlenie bytových priestorov (Nariadenie Komisie (ES) č. 244/2009).
- Žiarovky dostanete v autorizovanom servisnom stredisku IKEA.

**Čo robiť, ak...**

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rúra nefunguje.	Elektrické napájanie nefunguje.	Skontrolujte, či je sieť pod napätím.
	Rúra nie je zapojená do elektrickej siete.	Zapojte rúru do elektrickej siete.
	Ovládací gombík rúry je otočený do polohy „0“.	Otočte ovládací gombík rúry a vyberte si funkciu pečenia.
	Ovládací gombík rúry je otočený do polohy „  “.	Otočte ovládací gombík rúry a vyberte si funkciu pečenia.

**Skôr, ako zavoláte autorizované servisné stredisko:**

1. Skúste problém vyriešiť sami pomocou odporúčaním uvedených v tabuľke „Čo robiť, ak ...“.
2. Spotrebič vypnite a opäť ich zapnite, aby ste zistili, či problém pretrváva.

Ak po vykonaní vyššie uvedených kontrol rúra naďalej nefunguje, zavolajte autorizované servisné stredisko.

Vždy uveďte:

- krátky opis poruchy;
- typ a presný model rúry;
- servisné číslo (číslo uvedené po slove Service na výrobnom štítku), ktorý sa nachádza na pravej strane vnútorného okraja rúry (vidno ho po otvorení dvierok);

**SERVICE** 0000 000 00000

- vašu celú adresu;
- vaše telefónne číslo.

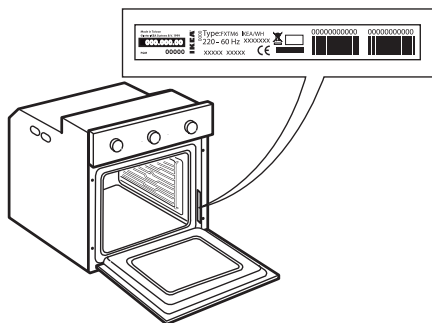
Ak je potrebná nejaká oprava, kontaktujte autorizované servisné stredisko IKEA (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správne vykonanie opravy).

## Technické údaje

Druh výrobku: Zabudovaná elektrická rúra	
Identifikácia modelu: REALISTISK 903.008.05, REALISTISK 703.008.06, REALISTISK 203.009.22 REALISTISK 003.009.23, TJÄNLIG 803.008.01, TJÄNLIG 603.008.02 TJÄNLIG 003.007.96, TJÄNLIG 803.007.97, TJÄNLIG 003.009.04 TJÄNLIG 703.009.05	
Počet otvorov	1
Zdroj tepla	Elektrický
Počet funkcií	6
Využitelný objem. Meraný po vybratí všetkých bočných mriežok a katalytických panelov	65
Plocha najväčšieho plechu na pečenie cm <sup>2</sup>	1200
Trieda energetickej účinnosti (najnižšia spotreba)	A
Index energetickej účinnosti	106,1
Spotreba energie Konvenčná funkcia (pri štandardnom zařízení a pri hornom + spodnom ohreve) kWh/cyklus	0,87
Spotreba energie Funkcia núteného prúdenia vzduchu (so štandardným zařízením a ohrevom s núteným prúdením vzduchu) kWh/cyklus	0,87
Vrchný ohrevný článok W	1400
Spodný ohrevný článok, W	1150
Ohrevný článok grilu W	1400
Ohrevný článok ventilátoru W	2000
Chladiaci ventilátor, W	12-21
Žiarovka rúry, W	40
Výkon ventilátora rúry W	12-21
Celkový výkon, W	2600
Rozmery	
Šírka mm	595
Výška mm	595
Hĺbka mm	564
Hmotnosť spotrebiča REALISTISK N rúra z nehrdzavejúcej ocele	kg 29
REALISTISK sivozelená rúra	kg 31
TJÄNLIG N rúra z nehrdzavejúcej ocele	kg 33
TJÄNLIG N tmavosivá rúra	kg 31
TJÄNLIG béžová rúra	kg 31

## Technické údaje

Technické informácie sa nachádzajú na typovom štítku vnútri spotrebiča.



## Inštalácia

Po vybalení rúry skontrolujte, či sa spotrebič pri preprave nepoškodil a či sa dvierka správne zatvárajú. V prípade problémov zavolajte predajcu alebo najbližšie autorizované servisné stredisko. Aby ste predišli akémukoľvek poškodeniu, pri inštalácii iba vyberte rúru z podstavca z polystyrénu.

### Príprava skrinky, kde má byť rúra vstavaná

- Jednotky kuchynskej linky musia odolávať teplote (min 90 °C).
- Pred vsadením rúry urobte všetky potrebné výrezy a z otvoru odstráňte odrezky a piliny.
- Po inštalácii nesmie byť spodná časť rúry prístupná.
- Na zaručenie správnej činnosti spotrebiča zabezpečte, aby nebola prikrýta minimálna medzera medzi pracovnou plochou a horným okrajom rúry.

### Všeobecné odporúčania

#### Pred používaním

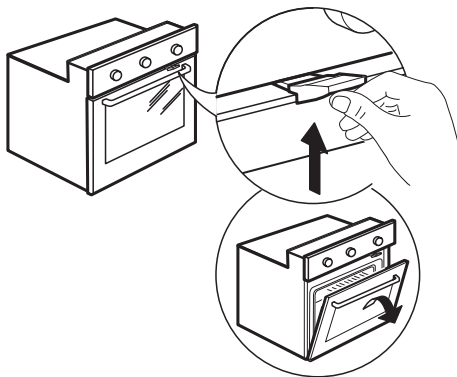
- Odstráňte všetky ochranné diely z lepenky, ochranné fólie a nálepky z príslušenstva.
- Neodstraňujte výrobný štítok, ktorý sa nachádza na pravej strane rámu dvierok.
- Z rúry vyberte príslušenstvo a zohrejte ju na 200°C, nechajte ju tak približne jednu hodinu, aby sa odstránil pach a dym z izolačného materiálu a konzervačného tuku.

**Počas používania**

- Nekladajte na dverka ťažké predmety, pretože by ich to mohlo poškodiť.
- Neopierajte sa o dverka a na ich rukoväť nič nevešajte.
- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Nikdy nelejte vodu do horúcej rúry. Mohol by sa tak poškodiť smaltovaný povrch.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, mohol by sa tým poškodiť smaltovaný povrch.
- Skontrolujte, či elektrické káble alebo iné elektrické spotrebiče v blízkosti rúry nemôžu prísť do styku s jej horúcimi časťami alebo či sa nemôžu zachytiť do jej dverok.
- Rúru nevystavujte poveternostným vplyvom.

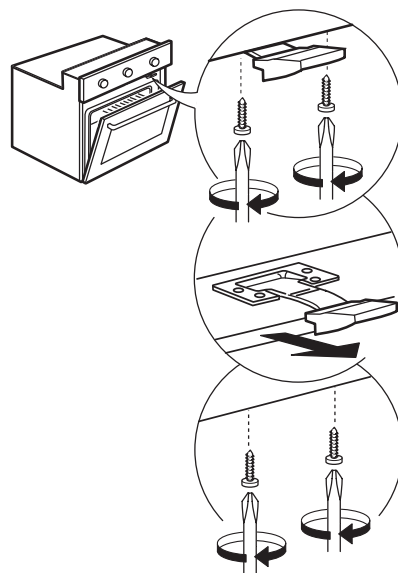
**Uzáver dverok**

Spôsob otvorenia dverok pomocou uzáveru je zobrazený na obr. 1.



Obr. 1

Bezpečnostné zariadenie dverok sa dá vybrať podľa nasledujúceho postupu na obrázkoch (pozrite Obr. 2).



Obr. 2



## Elektrické zapojenie

Skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedá napätiu v elektrickej sieti domácnosti. Typový štítok je umiestnený na prednom okraji rúry, viditeľný pri otvorených dverkách.

Výmenu elektrického napájacieho kábla (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm<sup>2</sup>) smie urobiť iba kvalifikovaný elektrikár. Kontaktujte autorizované servisné stredisko IKEA.

## Informácie k ochrane životného prostredia


### Likvidácia obalových materiálov

- Materiál obalu je 100 % recyklovateľný, označený symbolom recyklácie (♻️). Z tohto dôvodu sa rôzne časti obalu musia likvidovať zodpovedne, v plnom súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadov.

### Likvidácia spotrebiča

- Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení - Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Zaistením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomôžete predchádzať možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by ináč mohli vzniknúť nevhodným zaobchádzaním so spotrebičom.



- Symbol  na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v príslušnom zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických spotrebičov.

### Rady na úsporu energie

- Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál.
- Použite tmavé lakované alebo smaltované formy na pečenie, ktoré lepšie pohlcujú teplo.
- Rúru vypnite 10/15 minút pred uplynutím nastavenej doby. Jedlo, ktoré si vyžaduje dlhšiu prípravu, sa bude piecť aj po vypnutí rúry.

### Prehlásenie o zhode

- Táto rúra je navrhnutá tak, aby mohla prísť do kontaktu s potravinami, ako určuje európske nariadenie (CE) č. 1935/2004 a bola navrhnutá, vyrobená a predaná v súlade s bezpečnostnými požiadavkami smernice o nízkom napätí 2006/95/ES (ktorá nahrádza smernicu 73/23/EHS s úpravami), ochrannými požiadavkami smernice „EMC“ 2004/108/ES.
- Tento spotrebič spĺňa požiadavky na ekodizajn nariadení Európskeho parlamentu a Rady 65/2014 a 66/2014 v súlade s európskou normou EN 60350-1.

## ZÁRUKA IKEA

### Ako dlho platí záruka IKEA?

Platnosť záruky je päť (5) rokov od pôvodného dátumu nákupu spotrebiča v predaji IKEA, s výnimkou spotrebičov s názvom LAGAN, u ktorých sa uplatňuje záruka trvajúca dva (2) roky. Ako doklad o nákupe slúži pôvodný pokladničný blok. V prípade opravy počas platnosti záruky sa platnosť záruky spotrebiča spotrebiča nepredlži.

### Na ktoré spotrebiče sa nevzťahuje päťročná (5) IKEA záruka?

Ponuka spotrebičov s názvom LAGAN a všetky spotrebiče kúpené v IKEA pred 1. augustom 2007.

### Kto vykonáva servis?

Poskytovateľ autorizovaného servisu IKEA bude poskytovať servis prostredníctvom vlastnej siete.

### Na čo sa vzťahuje záruka?

Záruka sa vzťahuje na poruchy spotrebiča spôsobené výrobnými alebo materiálovými chybami od dátumu nákupu v predajni IKEA. Záruka sa vzťahuje výhradne na spotrebiče používané v domácnosti. Výnimky sú uvedené pod titulom "Na čo sa nevzťahuje táto záruka?" Počas doby platnosti záruky budú náklady na odstránenie porúch, napr. opravy, náhradné diely, prácu a dopravu, hradené za podmienky, že spotrebič bude prístupný na vykonanie opravy bez toho, že by boli nevyhnutné špeciálne výdavky. Za týchto podmienok sa aplikujú predpisy EÚ (č. 99/44/EG) a príslušné miestne predpisy. Vymenené náhradné diely sú vlastníctvom IKEA.

### Čo urobí IKEA na nápravu problému?

Servisné stredisko určené spol. IKEA výrobok zhodnotí a rozhodne, na vlastnú zodpovednosť, či sa na poruchu

spotrebiča vzťahuje záruka. V prípade, že sa na poruchu vzťahuje záruka, servisné stredisko IKEA alebo autorizovaný servisný partner prostredníctvom svojich vlastných servisných pracovníkov, na vlastnú zodpovednosť, opraví pokazený výrobok alebo ho vymení za rovnaký alebo porovnateľný výrobok.

### Na čo sa nevzťahuje táto záruka?

- Normálne opotrebovanie a poškodenie.
- Úmyselné poškodenie alebo poškodenie nedbalosťou, škody spôsobené nedodržaním pracovných postupov, nesprávna inštalácia alebo zapojenie do elektrickej siete s nesprávnym napätím, poškodenie spôsobené chemickou alebo elektrochemickou reakciou, hrdza, korózia alebo poškodenie vodou vrátane škôd spôsobených nadmerným množstvom vodného kameňa v dodávanej vode, ale nielen tým, škody spôsobené mimoriadnymi podmienkami životného prostredia.
- Spotrebný materiál vrátane batérií a žiaroviek.
- Časti bez funkcií a dekoračné časti, ktoré bežne neovplyvňujú normálne používanie spotrebiča, vrátane škrabancov a možných farebných zmien.
- Náhodné poškodenie spôsobené cudzími predmetmi alebo látkami, poškodenie čistiacich alebo uvoľnených filtrov, systém odvodu vody alebo zásuvky na saponáty.
- Poškodenie nasledujúcich častí: keramické sklo, príslušenstvo, koše na riad a príbor, prírodné a odtokové hadice, tesnenia, žiarovky a kryty osvetlenia, obrazovky, ovládacie gombíky, puzdrá a časti krytov. S výnimkou že predmetné poškodenie je

- z dôvodu výrobných chyby.
- Prípady, v ktorých nebola zistená žiadna porucha pri prehliadke technikom.
- Opravy, ktoré neboli vykonané v autorizovanom stredisku a/alebo stredisku autorizovaného servisného partnera alebo prípady, kedy neboli použité originálne náhradné diely.
- Poruchy spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo za nedodržania technických špecifikácií.
- Použitie spotrebiča v prostredí odlišnom od domácnosti, napr. profesionálne použitie.
- Poškodenia pri preprave. Ak zákazník prepravuje výrobok domov alebo na inú adresu, IKEA nepreberá žiadnu zodpovednosť za poškodenia spôsobené počas prepravy. V prípade, že výrobok na adresu zákazníka dopravuje IKEA, zodpovednosť za škody spôsobené pri preprave preberá IKEA.
- Náklady súvisiace s prvou inštaláciou výrobkov IKEA.  
Napriek tomu, ak zmluvný partner spol. IKEA alebo autorizovaný servisný partner vykoná opravu alebo výmenu za podmienok určených touto zárukou, poskytovateľ servisných služieb alebo autorizovaný servisný partner, podľa potreby, opäť nainštaluje opravený alebo nainštaluje vymenený spotrebič.

Tieto obmedzenia sa nevzťahujú sa bezporuchovú prácu vykonávanú odborníkom použitím našich originálnych dielov na prispôsobenie spotrebiča technickým požiadavkám bezpečnostných predpisov inej krajiny EÚ.

**Ako sa aplikujú vnútroštátne predpisy**  
Záruka IKEA vám poskytuje špecifické práva, ktoré sú v súlade alebo presahujúce súvisiace právne nároky platné v krajine.

Napriek tomu, tieto podmienky neobmedzujú žiadne práva spotrebiteľ a predpísané vnútroštátnymi zákonmi a predpismi.

### Oblasť platnosti

U spotrebičov kúpených v jednej krajine EÚ a prenesených do inej krajiny EÚ budú servis poskytovať prevádzky servisu za normálnych záručných podmienok novej krajiny. Povinnosť vykonania servisu v rámci záruky sa vzťahuje iba na spotrebiče, ktoré sú zapojené v súlade s:

- technickými požiadavkami platnými v krajine, v ktorej sa žiada o záruku;
- pokynmi na montáž a bezpečnostnými opatreniami uvedenými v návode na používanie.

### Príslušný ZÁRUČNÝ SERVIS pre výrobky IKEA

Prosíme kontaktovať príslušné autorizované servisné stredisko IKEA pre prípady:

- uplatnenia záručnej opravy;
- žiadosti o ujasnenie týkajúce sa inštalácie spotrebiča IKEA v príslušnej kuchynskej linke IKEA;
- žiadosti o ujasnenie funkcií spotrebičov IKEA.

Aby sa zabezpečilo, že naša pomoc bude čo najlepšia, prosíme, aby ste si predtým, ako nás budete kontaktovať, preštudovali Pokyny pre nainštaláciu a Návod na obsluhu spotrebiča.

### Ako nás nájdete ak potrebujete náš servis



Prosím pozrite si poslednú stranu tohto manuálu, kde nájdete kompletný zoznam autorizovaných servisných stredísk a príslušné národné telefónne čísla.

**i** Z dôvodu poskytnutia čo najrýchlejšieho servisu Vám odporúčame využiť príslušné telefónne čísla z uvedeného zoznamu v tomto návode. Vždy skontrolujte čísla uvedené v návode spotrebiča, pre ktorý potrebujete technickú pomoc.

Prosím, vždy uvádzajte príslušné čísla spotrebiča IKEA (8 znakový kód) a 12 znakové servisné číslo nachádzajúce sa na výrobnom štítku vášho spotrebiča.

**i** **ODLOŽTE SI POKLADNIČNÝ BLOK!**

Je to doklad o nákupe a budete ho potrebovať pri požiadaní o záručnú opravu. Na pokladničnom bloku je okrem toho uvedený názov spotrebiča IKEA a číslo (8 znakový kód), a to pre každý spotrebič, ktorý ste si kúpili.

#### **Potrebujete nejakú pomoc navyše?**

Pre akékoľvek dodatočné otázky týkajúcich sa po predaji vášho výrobku prosím obráťte sa na IKEA linku zákazníka. Doporučujeme Vám zoznámiť sa podrobne s dokumentáciou výrobkou vopred než nás kontaktujete.

## Turinys

Saugos informacija	77	Ką daryti, jei...	88
Gaminio aprašymas	80	Techniniai duomenys	89
Valdymo skydelis	82	Įrengimas	90
Kasdienis naudojimas	82	Elektros prijungimas	92
Gaminimo lentelės	84	Aplinkos apsauga	92
Valymas ir priežiūra	86	„IKEA“ GARANTIJA	93

## Saugos informacija

Labai svarbu rūpintis savo ir kitų asmenų sauga.

Šiame vadove bei ant prietaiso pateikti svarbūs saugos perspėjimai, kuriuos būtina perskaityti ir kurių visada privaloma laikytis.

**⚠** Tai yra su sauga susijęs pavojaus simbolis, naudotojus perspėjantis apie potencialius pavojus jiems patiems arba kitiems asmenims.

Prieš visus perspėjimus dėl saugos yra pavojaus simbolis ir tokie terminai:

**⚠ PAVOJUS!** Nurodo pavojingą situaciją; jei jos nevenssite, patirsite rimtą traumą.

**⚠ PERSPĖJIMAS!** Nurodo pavojingą situaciją; jei jos nevenssite, galite patirti rimtą traumą. Visuose perspėjimuose dėl saugos pateikiama konkreti informacija apie esamą potencialų pavojų ir nurodoma, kaip sumažinti traumas, žalos ir elektros smūgio pavojų, kuris kyla prietaisą netinkamai naudojant. Būtinai laikykitės toliau pateiktų instrukcijų:

- Išpakuodami ir atlikdami

bet kokius įrengimo darbus, mūvėkite pirštines.

- Prieš vykdant bet kokius įrengimo darbus, prietaisą būtina atjungti nuo elektros tinklo.
  - Elektros komponentų įrengimą turi atlikti kvalifikuotas technikas; jis privalo vadovautis gamintojo instrukcijomis ir vietos saugos reglamentais. Prietaisą remontuoti ar jo dalis keisti galima tik tuo atveju, jei tai nurodyta naudotojo vadove.
- Maitinimo kabelį leidžiama keisti tik kvalifikuotam elektrikui. Kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą.
- Reglamentai reikalauja šį prietaisą įžeminti.
  - Maitinimo kabelis turi būti pakankamai ilgas, kad prietaisą sumontavus jam skirtame korpuse jį būtų galima prijungti prie elektros tinklo lizdo.
  - Kai prietaisas bus įrengtas, įrenkite kelių polių grandinės pertraukiklį, kuriame atstumas tarp kontaktų visuose

- poliuose būtų mažiausiai 3 mm; jis turi užtikrinti visišką atjungimą esant III kategorijos viršįtampiui ir turi būti sumontuotas fiksuotoje grandinėje vadovaujantis valstybiniais sujungimo reglamentais.
- Draudžiama naudoti ilginamuosius laidus ir lizdinius šakotuvus.
  - Norėdami prietaisą atjungti nuo elektros tinklo, netraukite už elektros maitinimo kabelio.
  - Prietaisą įrengus, jo elektros komponentai turi būti nepasiekiami naudotojui.
  - Jei indukcinės plokštės paviršius įskilęs, jos nenaudokite ir prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio (taikoma tik modeliams su indukcijos funkcija).
  - Prietaiso nelieskite jokia drėgna kūno dalimi, jo nenaudokite būdami basi.
  - Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje maistui gaminti. Kitokia paskirtimi naudoti draudžiama (pvz., šildyti patalpoms). Gamintojas neprisiima atsakomybės už netinkamą naudojimą arba neteisingas kontrolės įtaisų nuostatas.
  - Šiuo prietaisu gali naudotis vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei asmenys, turintys psichinę, jutiminę arba protinę negalią, neturintys patirties ir žinių, jei yra prižiūrimi arba supažindinti su saugiu prietaiso naudojimu ir suvokia keliamą pavojų. Negalima leisti vaikams žaisti su šiuo prietaisu. Negalima leisti vaikams vykdyti valymo ir priežiūros darbų, nebent jie prižiūrimi.
  - Naudojimo metu pasiekiamos prietaiso dalys gali smarkiai įkaisti. Neleiskite mažiems vaikams prieiti prie prietaiso ir žaisti su juo.
  - Naudojimo metu prietaisas ir pasiekiamos dalys gali įkaisti. Būkite atsargūs ir neprisilieskite prie kaitinimo elementų. Reikia pasirūpinti, kad vaikai iki 8 metų amžiaus būtų atokiai nuo prietaiso, nebent jie nuolat prižiūrimi.
  - Naudojimo metu ir panaudojus nelieskite prietaiso kaitinimo elementų ar vidaus paviršių, nes galite nusideginti. Pasirūpinkite, kad kol visi prietaiso komponentai pakankamai neatvės, prie prietaiso nesiliestų drabužiai arba kitos lengvai užsiliepsnojančios medžiagos.
  - Baigę gaminti būkite atsargūs, kai atidarote prietaiso dureles; prieš kišdami ranką į orkaitę, leiskite iš jos pamažu išeiti karštam orui ar garams. Kai prietaiso durelės uždarytos, karštas oras išeina pro angą, esančią virš valdymo skydelio. Šių ventiliacijos angų neužblokuokite.
  - Prikaistuviams ir priedams

išimti, naudokite orkaitės pirštines, saugokitės, kad nepaliestumėte kaitinamųjų elementų.

- Į prietaisą arba arti jo nedėkite degių medžiagų – prietaisą atsitiktinai įjungus gali kilti gaisras.
- Prietaise nekaitinkite ir gaminimui nenaudokite sandariai uždarytų stiklainių ar indų. Dėl stiklainyje susidariusio slėgio, jis gali sprogti ir pažeisti prietaisą.
- Nenaudokite indų, pagamintų iš sintetinių medžiagų.
- Perkaitęs aliejus ir riebalai lengvai užsiliepsnoja. Kai gaminate patiekalus, kuriuose daug riebalų ar aliejaus, būkite budrūs.
- Gaminimo metu prietaiso niekada nepalikite neprižiūrimo.
- Jei gaminamuose patiekaluose naudojami alkoholiniai gėrimai (pavyzdžiui, romas, konjakas, vynas), nepamirškite, kad esant aukštai temperatūrai alkoholis garuoja. Todėl kyla pavojus, kad alkoholio garai, palietę elektrinius kaitinamuosius elementus, gali užsiliepsnoti.
- Jokiu būdu nenaudokite valymo garais įrenginių.
- Pirolizės ciklo vykdymo metu orkaitės nelieskite. Pasirūpinkite, kad pirolizės ciklo vykdymo metu vaikai būtų

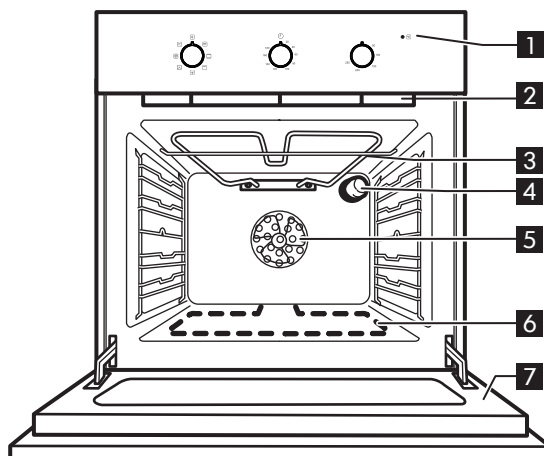
atokiai nuo orkaitės (taikoma tik tuo atveju, jei orkaitė turi pirolizės funkciją).

- Pirolizinio valymo metu ir po tokio valymo būtina pasirūpinti, kad arti prietaiso negalėtų prieiti jokie naminiai gyvūnai (ypač paukščiai).
- Naudokite tik tokį temperatūros zondą, kurį rekomenduojama naudoti šioje orkaitėje.
- Orkaitės durelių stiklo nevalykite šiurkščiu abrazyviniu valikliu ar aštriais metaliniais gremžtukais, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Norėdami išvengti galimo elektros smūgio, pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas.

### **Kaip išmesti buities prietaisus**

- Šis prietaisas pagamintas iš medžiagų, kurias galima perdirbti arba naudoti pakartotinai. Prietaisą išmeskite paisydami vietos atliekų išmetimo reglamentų. Prieš išmesdami, nupjaukite elektros maitinimo laidą.
- Dėl išsamesnės informacijos apie buitinių elektrinių prietaisų apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą kreipkitės į įgaliotą vietos instituciją, buitinių atliekų surinkimo įmonę arba parduotuvę, kurioje prietaisą pirkote.

## Gaminio aprašymas



**1** Valdymo skydelis

**2** Aušinimo ventilatorius (nesimato)

**3** Grilio elementas

**4** Galinė orkaitės lempa

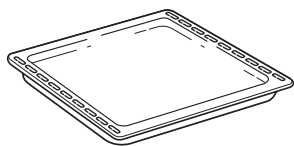
**5** Orkaitės ventilatorius

**6** Apatinis kaitinamasis elementas  
(nesimato)

**7** Orkaitės drelės

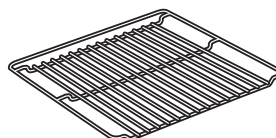
### Priedai

Kepimo padėklas



1x

Grotelių lentyna

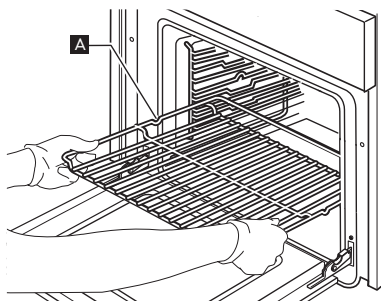


1x



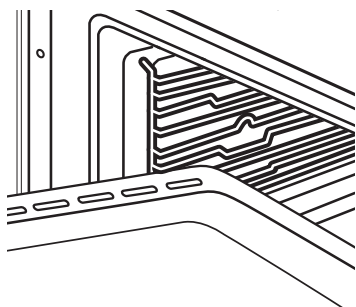
### Kaip grotelių lentynas ir kitus priedus įkišti į orkaitę

1. Grotelių lentyną įkiškite horizontaliai; iškilusi dalis „A“ turi būti nukreipta aukštyn (1 pav.).



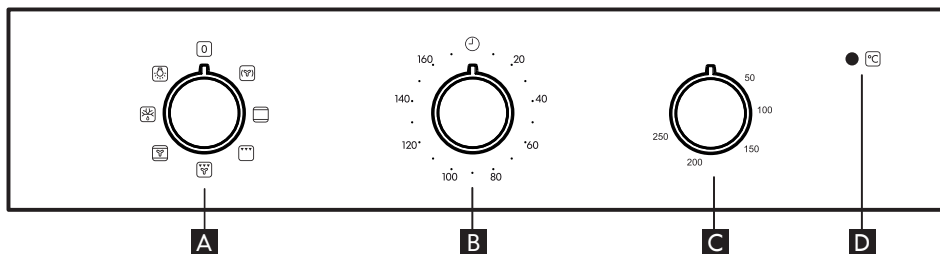
1 pav.

2. Kiti priedai, pavyzdžiui, surinkimo padėklas ir kepamoji skarda, įkišami taip pat, kaip ir grotelių lentyna (2 pav.).



2 pav.


## Valdymo skydelis



- A** Funkcijos parinkimo rankenėlė  
**B** Gaminimo laiko parinkimo rankenėlė  
**C** Termostato rankenėlė  
**D** Termostato indikacinė lemputė (raudona)

## Kasdienis naudojimas


### Orkaitės įjungimas

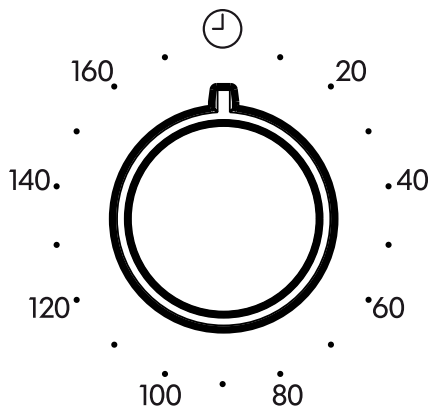
Pasirinkimo rankenėlę pasukite į norimos funkcijos padėtį. Užsidega orkaitės lemputė. Orkaitės termostato rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę pasukite į reikalingos temperatūros padėtį. Užsidega raudona termostato lemputė, kuri užgesa orkaitei įkaitus iki reikiamos temperatūros. Baigę gaminti, šią rankenėlę nustatykite į padėtį .

### Gaminimo laiko parinkimo rankenėlė

Norėdami paleisti laikmatį, rankenėlę pasukite 360° ir po to ją nustatykite į norimo laiko padėtį. Šia parinkimo rankenėle gaminimo laiką galima nustatyti nuo 1 iki 180 minučių.








Norėdami nustatyti gaminimo laiką, turite būti parinkę tinkamą gaminimo funkciją, po to rankenėlę apsuokite aplinkui pagal laikrodžio rodyklę, o tada ją sukite atgal priešinga kryptimi iki norimos gaminimo trukmės indikacijos.

**SVARBU:** kai parinkimo rankenėlė yra padėtyje , orkaitė neįsijungs.






























## Orkaitės funkcijų lentelė

Orkaitėje yra 4 gaminimo lygiai. Jie skaičiuojami nuo apatinio lygio.

Funkcija	Funkcijos aprašymas	
<b>0</b>	<b>ORKAITĖ IŠJUNGTA</b>	-
	<b>PRIVERSTINIO ORO SRAUTAS</b>	Keliems patiekalams, kuriems reikalinga ta pati gaminimo temperatūra, daugiausiai ant dviejų lentynų gaminimas tuo pačiu metu (pvz., žuviai, daržovėms, pyragaičiams). Šią funkciją galima naudoti įvairiems maisto produktams gaminti – maisto kvapai nepersiduoda iš vieno maisto į kitą. Naudokite 2 lygį gaminti tik ant vienos lentynos. Jei norite gaminti ant dviejų lentynų, naudokite 1 ir 3 lygius. Įkaitinkite orkaitę iki reikiamos kepimo temperatūros ir įdėkite produktus į orkaitę, kai pasiekiamą nustatyta temperatūra.
	<b>TRADICINIS (kaitinimas iš viršaus ir apačios)</b>	Šią funkciją tinka naudoti gaminant bet kokį patiekalą viename lygyje. Įkaitinkite orkaitę iki reikiamos kepimo temperatūros ir įdėkite produktus į orkaitę, kai pasiekiamą nustatyta temperatūra. Rekomenduojama gaminimui naudoti antrą lygį.
	<b>GRILIS</b>	Su grilio funkcija kepkite kepsnius, kebabus, dešreles, daržovių apkepų ir duonos skrebučius. Iš anksto pakaitinkite orkaitę 3–5 min. Rekomenduojama gaminimui naudoti 4 lygį. Gaminimo metu durelės turi būti uždarytos. Skrudindami mėsą, į surinkimo padėklą (3 lygyje) įpilkite truputį vandens, kad nesitaškytų riebalai ir nesusidarytų pernelyg daug dūmų. Kepant orkaitės durelės turi būti uždarytos.
	<b>KEPIMAS ANT GROTELIŲ, NAUDOJANT VENTILIATORIŲ</b>	Su grilio funkcija kepkite didelius mėsos gabalus (jautienos ir kitokios mėsos kepsnius). Kepant orkaitės durelės turi būti uždarytos. Skrudinant mėsą, patartina įpilti truputį vandens į surinkimo padėklą, esantį pirmame arba antrame lygyje. Tada bus mažiau dūmų ir riebalai mažiau tykš. Kepdami su grilio funkcija vartykite mėsą. Šio gaminimo ciklo metu durys turi būti uždarytos.
	<b>KONVEKČINIS KEPIMAS</b>	Funkcija skirta pyragams su skystu įdaru (saldžiu arba aštriu) kepti viename lygyje. Jei reikia, sukeiskite patiekalus vietomis, kad jie iškeptų tolygiau.
	<b>ATITIRPINIMAS</b>	Šią funkciją galima naudoti maistui atitirpinti kambario temperatūroje. Kad patiekalas neišdžiūtų, į orkaitę jį dėkite neišvyniotą iš pakuotės. Rekomenduojama gaminimui naudoti vidurinį lygį.
	<b>APŠVIETIMAS</b>	Orkaitės apšvietimo įjungimas.

## Gaminimo lentelės

Patiekalo rūšis	Funkcija	Įkaitinimas	Lygis (nuo apačios)	Temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.)
SALDUMYNAI, TEŠLAINIAI IR KT.					
Mieliniai pyragai		X	2	160–180	30-90
		X	1-3	160–180	30-90
Įdaryti pyragai (sūrio pyragas, štrudelis, vaisinis pyragas)		X	2	160-200	30-85
		X	1-3	160-200	35-90
Biskvitai / vaisiniai pyragėliai		X	2	170–180	15-45
		X	1-3	160-170	20-45
Bandelės su įdaru		X	2	180-200	30-40
		X	1-3	180-190	35-45
Morengai		X	2	90	110-150
		X	1-3	90	130-150
Duona / pica / itališka duona		X	2	190-250	15-50
		X	1-3	190-250	25-50
Užšaldyta pica		X	1-3	250	10-15
		X	2	250	10-20
Aštrūs pyragai (daržovių pyragas, apkepas su įdaru)		X	2	180-190	35-45
		X	1-3	180-190	45-60
Užkandėlės / sluoksniuotos tešlos krekeriai		X	2	190-200	20-30
		X	1-3	180-190	20-40
Lazanja, kepti makaronai, makaronai su įdaru, apkepai su vaisiais		X	2	190-200	45-55
Lazanija ir mėsa		X	1-3	200	45-100
Mėsa ir bulvės		X	1-3	200	45-100
Žuvis ir daržovės		X	1-3	180	30-50

Patiekalo rūšis	Funkcija	Ikaitinimas	Lygis (nuo apačios)	Temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.)
<b>MĖSA</b>					
Aviena, veršiena, jautiena, kiauliena (1 kg)		X	2	190-200	70-100
Viščiukas, zuikis, antis (1 kg)		X	2	200-230	50-100
Kalakutas, žąsis (3 kg)		X	1/2	190-200	80-130
<b>ŽUVIS</b>					
Kepta žuvis / folijoje (filė, visa)		X	2	180-200	40-60
<b>DARŽOVĖS</b>					
Įdarytos daržovės (pomidorai, cukinijos, baklažanai)		X	2	180-200	50-60

**Gaminimo su Grilio funkcija lentelė**

Patiekalo rūšis	Funkcija	Ikaitinimas	Lygis (nuo apačios)	Temperatūra (°C)	Gaminimo laikas (min.)
Skrudinta duona		X	4	200	2-5
Žuvies filė, kepsniai		X	4	200	25-35
Dešrelės / kebabai / kiaulienos šonkauliukai / mėšainiai		X	4	200	30-50
Ėriuko koja / karka		-	2	200	60-90
Daržovių apkepas		-	2	200	20-30
Keptos bulvės		-	2	200	45-55
Keptas viščiukas (1-1,3 kg)		-	2	200	55-70
Kepta jautiena (pusžalė) 1 kg		-	2	200	35-50

Pastaba: gaminimo temperatūros ir laiko vertės yra tik orientacinės.

## 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 nusauskinkite šluoste arba kempine.

### 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.

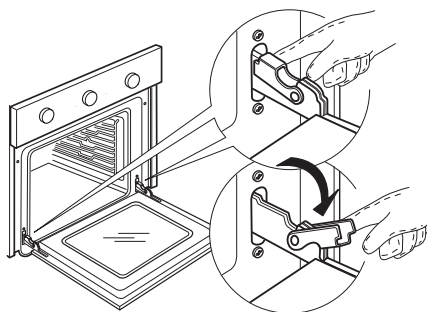
### TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

#### **⚠ PERSPĖJIMAS!**

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

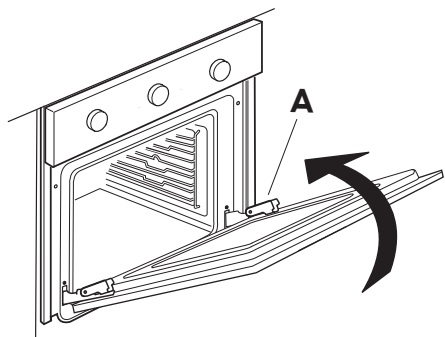
#### Durelių nuėmimas

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

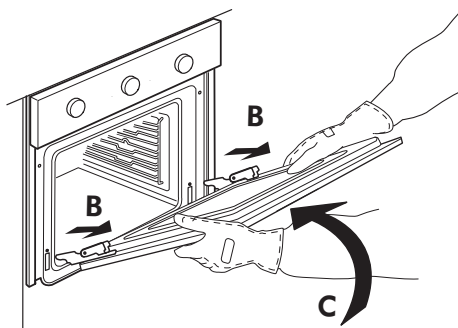


1 pav.

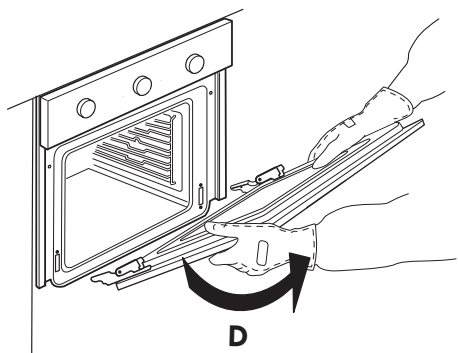
3. Iki galo uždarykite dureles (A), jas pakelkite (B) ir sukite (C), kol jos atsilaisvins (D) (2, 3, 4 pav.).



2 pav.



3 pav.



4 pav.

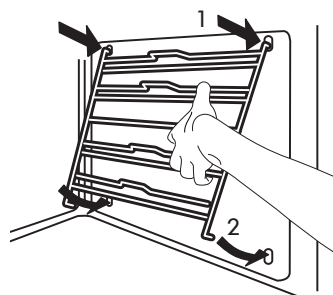
### Durelių sumontavimas

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

4. Uždarykite dureles.

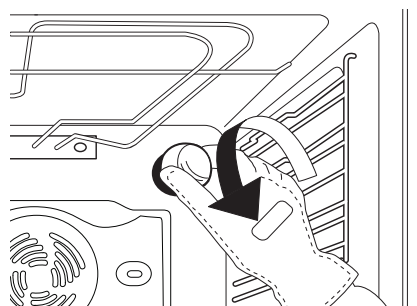
### Šoninių grotelių išėmimas

Šonines grotelles kelkite aukšty, kol du apatiniai jungiamieji elementai atsilaisvins, po to grotelles sukite link skyriaus centro. Norėdami grotelles įdėti, išėmimo veiksmus atlikite atvirkštine tvarka.



### Galinės lemputės keitimas

1. Nuo orkaitės atjunkite elektros maitinimą.



5 pav.

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

**PASTABA:**

- naudokite tik 40 W/230 V G9 tipo T300°C halogenines lemputes.
- Šiame prietaise esanti lemputė 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.
	Orkaitės funkcijų parinkimo rankenėlė pasukta į padėtį „0“.	Orkaitės parinkimo rankenėlę pasukite į gaminimo funkcijos padėtį.
	Orkaitės funkcijų parinkimo rankenėlė pasukta į padėtį „☺“.	Orkaitės parinkimo rankenėlę pasukite į gaminimo funkcijos padėtį.

**Prieš skambindami į įgaliotą techninės priežiūros centrą:**

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

Visada nurodykite:

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

ertmės dešiniajame krašte (matomas atidarius orkaitės dureles);

**SERVICE** 0000 000 00000



- savo tikslų adresą;
- savo telefono numerį.

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

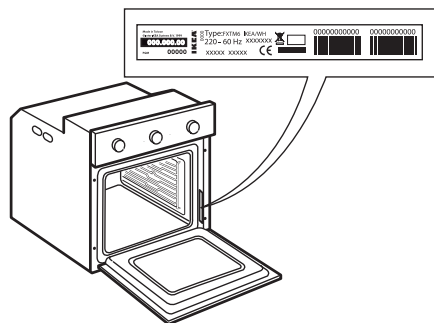


## Techniniai duomenys

Produkto tipas: integruojama elektrinė orkaitė	
Modelio identifikacija: REALISTISK 903.008.05, REALISTISK 703.008.06, REALISTISK 203.009.22 REALISTISK 003.009.23, TJÄNLIG 803.008.01, TJÄNLIG 603.008.02 TJÄNLIG 003.007.96, TJÄNLIG 803.007.97, TJÄNLIG 003.009.04 TJÄNLIG 703.009.05	
Ertmių skaičius	1
Karščio šaltinis	Elektrinis
Funkcijų skaičius	6
Naudingasis tūris. Matuotas išėmus visas šonines groteles ir katalizės plokštes (l)	65
Didžiausio kepamojo padėklo plotas cm <sup>2</sup>	1200
Energijos našumo klasė (mažiausios sąnaudos)	A
Energijos našumo indeksas	106,1
Energijos sąnaudos Standartinis veikimas esant standartinei įkrovai ir kaitinant viršuje bei apačioje kWh kWh/ciklas	0,87
Energijos sąnaudos Priverstinio oro srauto funkcija (esant standartinei įkrovai ir kaitinant priverstinio oro srautu) kWh/ciklas	0,87
Viršutinis kaitinimo elementas W	1400
Apatinis kaitinamasis elementas W	1150
Grilio kaitinimo elementas W	1400
Ventiliatoriaus kaitinimo elementas W	2000
Aušinimo ventiliatorius W	12-21
Orkaitės lemputė W	40
Orkaitės ventiliatoriaus galia W	12-21
Bendroji galia W	2600
Matmenys	
Plotis (mm)	595
Aukštis (mm)	595
Gylis (mm)	564
Prietaiso svoris	
Orkaitė REALISTISK N (nerūdijančio plieno)	29 kg
Orkaitė REALISTISK (pilnai žalia)	31 kg
Orkaitė TJÄNLIG N (nerūdijančio plieno)	33 kg
Orkaitė TJÄNLIG N (tamsiai pilka)	31 kg
Orkaitė TJÄNLIG N (rusvai gelsva)	31 kg

## Techniniai duomenys

Techninė informacija pateikta prietaiso viduje esančioje duomenų plokštelėje.



## Įrengimas

Orkaitę išpakavę, patikrinkite, ar ji gabenimo metu nebuvo pažeista ir ar gerai užsidaro orkaitės durelės. Jei kyla problemų, kreipkitės į prekybos atstovą arba artimiausią įgaliotą techninės priežiūros centrą. Tam, kad orkaitės nepažeistumėte, nuo iš polistirolo putos pagrindo nukelkite tik tada, kai ją ruošiatės įrengti.

### Baldo paruošimas

- Virtuvės baldai, kurie liečiasi su orkaitė, turi būti atsparūs karščiui (min. 90 °C).
- Atlikite visus spintelės pjovimo darbus ir išvalykite pjuvenas prieš sumontuodami orkaitę.
- Orkaitę įrengus, jos apačia turi būti neprieinama.
- Tam, kad prietaisas gerai veiktų, neužblokuokite minimalaus tarpo, esančio tarp stalviršio ir viršutinio orkaitės krašto.

### Bendrojo pobūdžio rekomendacijos

#### Prieš naudojant

- Nuo priedų nuimkite kartotines apsaugines dalis, apsauginę plėvelę ir lipnias etiketes.

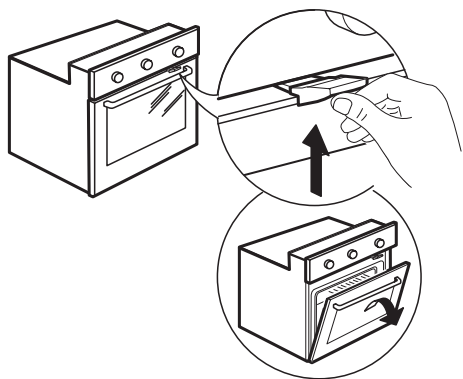
- Nenuimkite dešinėje durelių rėmo pusėje esančios duomenų plokštelės.
- Iš orkaitės išimkite priedus ir apytikriai vieną valandą ją kaitinkite esant 200 °C temperatūrai, kad būtų pašalintas apsauginio tepalo ir izoliacinių medžiagų kvapas.

#### Naudojimo metu

- Ant durelių nedėkite sunkių daiktų - jie dureles gali pažeisti.
- Už durelių nesilaikykite, nieko nekabinkite ant jos rankenos.
- Prietaiso viduje nekllokite aliuminio folijos.
- Į karštos orkaitės vidų niekada nepilkite vandens – gali būti pažeista emalio danga.
- Niekada nestumdykite ant orkaitės dugno padėtų puodų ar prikaistuvių – gali būti pažeista emalio danga.
- Pasiurūpinkite, kad kitų prietaisų elektros laidai neliestų karštų orkaitės dalių ir jų neprispaustų orkaitės durelės.
- Orkaitę visada saugokite nuo atmosferos veiksnių.

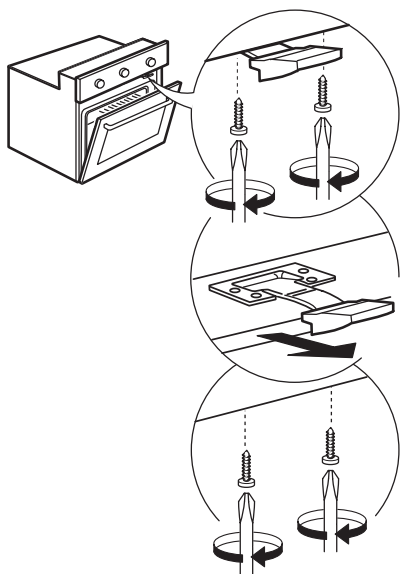
**Durelių fiksuojamasis įtaisas**

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 mm<sup>2</sup>) leidžiama keisti tik kvalifikuotam elektrikui. Kreipkitės į IKEA įgaliotą techninės priežiūros centrą.

## Aplinkos apsauga


### Pakavimo medžiagų išmetimas

- Pakavimo medžiagos perdirbamos 100%; jos pažymėtos perdirbimo simboliu (♻️). Todėl įvairias pakuotės medžiagas reikia išmesti turint atsakingumo jausmą ir griežtai laikantis vietos institucijų reglamentų, reguliuojančių atliekų išmetimą.

### Gaminio išmetimas

- Šis prietaisas paženklintas pagal Europos direktyvą 2012/19/EB dėl elektros ir elektronikos įrenginių atliekų (EEJA).
- Tinkamai utilizuodami šį gaminį apsaugosite aplinką ir sveikatą nuo galimos neigiamos įtakos, kurią gali sukelti netinkamas gaminio išmetimas.
- Ant gaminio arba lydinčiuosiuose



dokumentų esantis simbolis  nurodo, kad gaminio negalima išmesti su buitinėmis atliekomis; jį privaloma nugabenti į atitinkamą surinkimo centrą, kad būtų perdirbtos jame naudojama elektros ir elektronikos įranga.

### Energijos taupymo patarimai

- Orkaitę išildykite tik tuo atveju, jei tai atlikti nurodyta gaminio aprašo lape esančioje gaminimo lentelėje arba patiekalo recepte.
- Naudokite tamsias, juodu emaliu padengtas kepamąsias formas – tokios formos daug geriau sugeria karštį.
- Orkaitę išjunkite likus 10–15 minučių iki nustatyto gaminimo laiko pabaigos. Patiekalai, kuriuos reikia ilgiau gaminti, toliau bus gaminami net ir išjungus orkaitę.

### Atitikties deklaracija



- Ši orkaitė, kuri pagal savo paskirtį turi sąlytį su maisto produktais, atitinka Europos reglamentą (CE) nr. 1935/2004 ir suprojektuota, pagaminta ir parduodama laikantis „Žemos įtampos“ direktyvos 2006/95/EB (kuri pakeičia 73/23/EEB ir vėlesnius papildymus) saugos reikalavimų, EMC 2004/108/EB apsaugos reikalavimų.
- Šis prietaisas atitinka Europos reglamentų nr. 65/2014 ir 66/2014 ekologinio projektavimo reikalavimus pagal Europos standartą EN 60350-1.

## IKEA GARANTIJA

### Kiek laiko galioja IKEA garantija?

Ši garantija galioja penkerius (5) metus nuo IKEA prietaiso pirkimo dienos, išskyrus atvejus, kai prietaiso pavadinimas yra LAGAN – pastaruoju atveju taikoma dvejų (2) metų garantija. Pateikite originalų pirkimo kvitą kaip pirkimo įrodymą. Jei pagal garantiją atliekami remonto darbai, pratęsimas prietaiso garantinis laikotarpis.

### Kuriems IKEA prietaisams netaikoma penkerių (5) metų garantija?

LAGAN prietaisams ir visiems prietaisams, įsigytiems IKEA parduotuvėse iki 2007 m. rugpjūčio 1 d.

### 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. Išimties 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 įgaliotasis serviso partneris savo įmonėje savo nuožiūra pataisys gaminį su defektais arba pakeis jį į kitą tokį patį arba panašų gaminį.

### Kam netaikoma ši garantija?

- Įprastam susidėvimui.
- Tyčinei žalai ar žalai dėl aplaidumo, gedimams, kylantiems nesilaikant naudojimo instrukcijų, neteisingam prietaiso įrengimui arba prijungimui prie netinkamos įtampos tinklo, gedimams dėl cheminių arba elektrocheminių reakcijų, rūdžių, korozijos ar vandens žalos, įskaitant, bet tuo neapsiribojant, gedimus, kuriuos sukelia pernelyg didelis kalkių kiekis vandenyje, gedimams dėl nenormalių aplinkos sąlygų.
- Susidėvinčioms dalims, įskaitant baterijas ir lempas.
- Nefunkcinėms ir dekoratyvinėms dalims, kurios neturi įtakos įprastam prietaiso naudojimui, įskaitant bet kokius įbrėžimus ir galimus atspalvių skirtumus.
- Atsitiktiniam sugadinimui, kurį sukelia pašalinės medžiagos ar daiktai ir filtrų atblokavimas arba drenažo sistemų ar skalbimo medžiagų stalčių valymas.
- Šių dalių gedimams: stiklo keramikai, priedams, indams ir stalo įrankių krepšeliams, padavimo ir drenažo vamzdžiams, sandarikliams, lemputėms ir lempučių dangteliams, ekranams, rankenėlėms, korpusams ir jų dalims, išskyrus atvejus, kai gali būti įrodyta, kad tokią žalą sukelia gamybos defektai.
- Atvejams, kai meistro apsilankymo metu gedimas nenustatomas.
- Remontui, kurį atliko ne mūsų paskirtieji paslaugų teikėjai ir (arba) įgaliotasis 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 prietaisų 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

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.

- **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.**

- **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
Tarif/Tarif/Tarif: Lokaal tarief/Prix d'un appel local/Ortstarif	
Openingstijd: Maandag - Vrijdag	8.00 - 20.00
Heures d'ouverture: Lundi - Vendredi	8.00 - 20.00
Öffnungszeiten: Montag - Freitag	8.00 - 20.00

**БЪЛГАРИЯ**

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

**ČESKÁ REPUBLIKA**

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

**DANMARK**

Telefonnummer:	70150909
Takst:	Lokal takst
Åbningstid:	Mandag - fredag 9.00 - 20.00
	Lørdag 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**

Telefóno:	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**

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

**LATVIJA**

<http://www.ikea.com>

**LIETUVIJA**

Telefóno numeris:	(0) 520 511 35
Skambučio kaina:	Vietos mokestis
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

**NEDERLAND**

Telefoon:	09002354532 en/of 0900 BEL IKEA
Tarif:	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/Telefóno:	0225675345
Tarif/Tarif/Tariffa:	Ortstarif/Prix d'un appel local/Tariffa locale
Öffnungszeiten:	Montag - Freitag 8.00 - 20.00
Heures d'ouverture:	Lundi - Vendredi 8.00 - 20.00
Orario d'apertura:	Lunedì - Venerdì 8.00 - 20.00

**SLOVENSKO**

Telefónne číslo:	(02) 50102658
stopa:	lokálna kurz
Радно време:	Понеделник - субота 9.00 - 20.00
	неделя 9.00 - 18.00

**SRBIJA**

Број телефона:	011 7 555 444
Цена за говор:	Цена за miestny hovor
Pracovná doba:	Ponedelok až piatok 8.00 - 20.00

**SUOMI**

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

**SVERIGE**

Telefon nummer:	0775-700 700
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

40001159417



23256

AA-1513520-7